

113 年度 09507 中式米食加工-米粒類、一般漿團丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 依職業安全衛生設施規則規定，噪音超過多少分貝之工作場所，應標示並公告噪音危害之預防事項，使勞工周知？ ①80 ②90 ③85 ④75。
2. (1) 下列何者不會影響水磨米漿的品質？ ①磨米漿時的室溫 ②磨米漿的加水量 ③磨米漿的設備 ④磨米漿的速度。
3. (1) 八寶飯屬於何種米食製品？ ①米粒類 ②熟粉類 ③一般漿糰 ④粥品型。
4. (1) 下列何者是製作鹼粽可以添加之鹼粉？ ①三偏磷酸鈉 ②六偏磷酸鈉 ③氫氧化鈉 ④氯化鈉。
5. (4) 對於米漿顆粒之粗細度，下列敘述何者不正確？ ①應適當的控制粗細度 ②會影響加工操作 ③會影響產品品質 ④不影響產品品質及操作。
6. (1) 每日飲食指南建議每天 3-5 份蔬菜，一份是指多少量？ ①未煮的蔬菜 100 公克 ②未煮的蔬菜 200 公克 ③未煮的蔬菜 150 公克 ④未煮的蔬菜 50 公克。
7. (4) 因舉重而扭腰係由於身體動作不自然姿勢，動作之反彈，引起扭筋、扭腰及形成類似狀態造成職業災害，其災害類型為下列何者？ ①不當狀態 ②不當方針 ③不當設備 ④不當動作。
8. (3) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳？ ①鐵 ②錫 ③不鏽鋼 ④鋁。
9. (1) 下列何者是米粉絲以水粉方式製作的過程？ ①擠絲後水煮熟再熱風乾燥 ②擠絲後先熱風乾燥再蒸熟 ③擠絲後蒸熟再熱風乾燥 ④擠絲後先熱風乾燥再水煮熟。
10. (4) 廣東粥之主要原料米為？ ①圓糯米 ②在來米 ③長糯米 ④蓬萊米。
11. (1) 用瓦斯煮飯時在燜飯階段，火力大小之控制應？ ①熄火或微火 ②強火 ③大火 ④中火。
12. (4) 米粉絲的品質要求，下列何者較不正確？ ①良好的口感 ②粗細一致 ③不易斷裂 ④黏牙。
13. (1) 原料米貯存，最不適條件為？ ①艷陽下 ②溫度低處 ③乾燥處 ④陰涼處。
14. (3) 糕仔崙與下列那一種米食製品的保存方式相近？ ①蘿蔔糕 ②炒飯 ③豬油糕 ④寧波年糕。
15. (4) 即食熟食食品之安全，下列敘述何者為正確 ①冷藏溫度應控制在 10℃ 以下 ②熱藏溫度應控制在 30℃ 至 50℃ 之間 ③熟食售出後 8 小時內食用都在安全範圍 ④食品之危險溫度帶介於 7℃ 至 60℃ 之間。
16. (2) 食物製備的衛生安全操作，何者正確 ①切割吐司片使用蔬果用砧板 ②蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻 ③以鹽水洗滌海鮮類 ④烹調用油宜達發煙點後再炸。
17. (1) 鹼粽所用的鹼粉，下列何者之敘述不正確？ ①任何鹼類均可使用 ②會影響成品顏色 ③會影響成品風味 ④須正確控制鹼量與浸漬時間。
18. (3) 下列何者「不是」全球暖化帶來的影響？ ①熱浪 ②洪水 ③地震 ④旱災。
19. (2) 以何種傳統方法磨米，其米粉顆粒最小？ ①乾磨 ②水磨 ③半乾磨 ④沒有差異。
20. (3) 蒸發粿時，要使表面較有裂紋，火力宜採用？ ①微火 ②小火 ③大火 ④中火。
21. (2) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？ ①生蓬萊米 ②蒸熟風乾圓糯米 ③生圓糯米 ④生在來米。
22. (1) 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確 ①自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌 ②開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 ③只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以 ④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏。
23. (1) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？ ①不得作食品添加物用 ②可任意添加於食品中 ③只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中 ④視其安全性認定是否可添加於食品中。
24. (1) 粿粽蒸好後爆裂之原因不包括？ ①蒸煮時間不足 ②火候太大 ③漿糰量太多 ④粽繩綁太緊。
25. (3) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①酒 ②蘇打粉 ③硝酸鹽 ④香料。

26. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確 ①應標明其購買日期及價格 ②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ③符合食品安全衛生管理法之規定 ④可置於碗盤區固定位置方便取用。
27. (1) 蘿蔔糕之品質決定條件是？ ①米原料 ②添加豬油 ③添加防腐劑 ④糖量。
28. (1) 白米的最適保存溫度及保存期，下列敘述何者不正確？ ①充二氧化碳包裝在室溫保存期限為八個月 ②以真空包裝在室溫保存期限 5 個月 ③一般小包裝者在室溫保存期限夏季為一個月 ④一般小包裝者在室溫保存期限冬季為二個月。
29. (4) 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確 ①為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖 ②自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱 ③肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 ④為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西。
30. (1) 製作甜年糕時米穀粉為 100%，砂糖為 80%，若米穀粉的使用量為 500 公克，則砂糖的使用量為？ ①400 公克 ②500 公克 ③200 公克 ④300 公克。
31. (2) 因人類活動導致「哪些營養物」過量排入海洋，造成沿海赤潮頻繁發生，破壞了紅樹林、珊瑚礁、海草，亦使魚蝦銳減，漁業損失慘重？ ①碳及磷 ②氮及磷 ③氮及鎂 ④氮及氯。
32. (4) 可以產生蒸氣的機具是？ ①脫水機 ②二重鍋 ③煮飯機 ④鍋爐。
33. (4) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確 ①湯鍋放在冷藏庫內 ②湯鍋放在冷凍庫內 ③湯鍋放在調理檯上 ④湯鍋放在冰水內。
34. (3) 米食蒸熟尚未冷卻即用塑膠袋包裝？ ①可保持風味 ②可延長貯存期限 ③易產生冷凝水而容易變壞 ④可保存營養。
35. (3) 下列何者可用於判斷產品是否已蒸熟？ ①表面起泡沫 ②以筷子插試，會黏筷子 ③以筷子插試，不黏筷子 ④筷子插入會倒下。
36. (4) 米食製品感官品評之評定不包括？ ①質地 ②風味 ③外觀 ④價格。
37. (1) 不同種類米加水煮飯，下列何者正確？ ①在來米的加水量大於糯米 ②糯米的加水量大於在來米 ③蓬萊米的加水量大於在來米 ④糯米的加水量大於蓬萊米。
38. (1) 用電熱爐煮火鍋，採用中溫 50%加熱，比用高溫 100%加熱，將同一鍋水煮開，下列何者是對的？ ①兩種方式用電量是一樣的 ②中溫 50%加熱比較省電 ③中溫 50%加熱，電流反而比較大 ④高溫 100%加熱比較省電。
39. (2) 下列何種生活小習慣的改變可減少細懸浮微粒(PM_{2.5})排放，共同為改善空氣品質盡一份心力？ ①養成運動習慣 ②少吃燒烤食物 ③使用吸塵器 ④每天喝 500cc 的水。
40. (1) 廚房用水應符合飲用水水質，其殘氯標準(ppm)何者正確 ①0.2~1.0 ②2.0~5.0 ③20~50 ④10~20。
41. (4) 以胚芽米製作米漿時，其產品黏度較傳統者為？ ①一樣 ②不一定 ③高 ④低。
42. (3) 下列哪一項是我們在家中常見的環境衛生用藥？ ①體香劑 ②洗滌劑 ③殺蟲劑 ④乾燥劑。
43. (3) 世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？ ①透過觸摸 ②透過雨水 ③透過飲食 ④透過呼吸。
44. (1) 芝麻球屬於何種米食製品？ ①一般漿糰 ②米漿型 ③粥品型 ④米粒類。
45. (2) 下列何者不是煮白米飯時加油脂之主要目的？ ①使米飯亮麗 ②增加咬感 ③增加風味 ④不易黏鍋。
46. (2) 有關公司訂定誠信經營守則時，以下何者不正確？ ①建立有效之會計制度及內部控制制度 ②防範檢舉 ③避免與涉有不誠信行為者進行交易 ④防範侵害營業秘密、商標權、專利權、著作權及其他智慧財產權。
47. (4) 下列那一個是鹼粽合法之食品添加物？ ①石棉 ②硼砂 ③吊白塊 ④磷酸鹽。
48. (1) 透過淋浴習慣的改變就可以節約用水，以下的何種方式正確？ ①等待熱水前流出的冷水可以用水桶接起來再利用 ②淋浴沖澡流下的水，可以儲蓄洗菜使用 ③淋浴時抹肥皂，無需將蓮蓬頭暫時關上 ④淋浴流下的水不可以刷洗浴室地板。
49. (3) 肉粽、粿粽、鹼粽屬於何種米食製品？ ①均屬一般漿糰 ②均屬米粒類 ③分屬米粒類、一般漿糰 ④分屬米粒類、米漿型。

50. (2) 下列何者非為職業病預防之危害因子？ ①物理性危害 ②遺傳性疾病 ③人因工程危害 ④化學性危害。
51. (1) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①黃色五號 ②二甲基黃 ③鹽基性介黃 ④皂素。
52. (2) 何種原料米製作之米食製品比較不容易老化（回凝）變硬？ ①蓬萊米 ②圓糯米 ③長糯米 ④在來米。
53. (1) 下列有關甜年糕與麻糬之敘述，何者不正確？ ①兩者均須裹粉食用 ②原料米穀粉相同 ③兩者之熟糰均可經過拌打 ④兩者成品均為熟糰。
54. (3) 調製普通白粥的用水量大約是米量的？ ①3 倍 ②5 倍 ③10 倍 ④15 倍。
55. (2) 下列何種米食製品貯存時較易氧化變質？ ①湯圓 ②米花糖 ③蘿蔔糕 ④肉粽。
56. (2) 加工機具運轉時，下列何者不對？ ①須注意操作人員之安全 ②可同時檢修 ③須使用正確電源 ④須接地線。
57. (3) 糕仔粉來自？ ①生米高溫乾燥、磨碎的米原料 ②蒸氣加熱熟化處理的米原料 ③蒸氣加熱熟化、乾燥、烘炒、磨碎的米原料 ④生米烘炒、磨碎的米原料。
58. (3) 下列何者不是製作雪片糕的原料？ ①熟糯米粉 ②糖粉 ③生糯米粉 ④液體油。
59. (4) 不適合微波米食包裝之材料為？ ①紙容器 ②聚丙烯(PP) ③玻璃容器 ④鋁箔容器。
60. (3) 製作湯圓時發現漿糰太硬時，不可以採取何種對策？ ①多加些熱水 ②多加些冷水 ③加乾粉 ④多加些預糊化粿粹。
61. (3) 炸米花糖的油顏色變黑，表示此油炸油？ ①黏度降低 ②香味增加 ③品質變劣 ④養分增加。
62. (4) 冷凍芝麻湯圓貯存後易產生龜裂之原因最不可能為？ ①自由水產生冰晶 ②冷凍庫溫度跳動 ③生粉與預糊化粉保水能力不同 ④芝麻餡的油脂滲出。
63. (2) 素食者可藉由菇類食物補充 ①脂肪 ②菸鹼酸 ③水分 ④碳水化合物。
64. (2) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？ ①分屬米漿型、熟粉類 ②均屬熟粉類 ③均屬一般漿糰 ④分屬一般漿糰、熟粉類。
65. (3) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？ ①玉米 1 根(可食部分約 130 公克) ②粥 1 碗(約 250 公克) ③五穀米飯 1 碗(約 160 公克) ④中型芋頭 1/2 個(約 140 公克)。
66. (3) 煮飯時，使用新米及舊米之加水量應？ ①二者一樣 ②沒有相關 ③舊米 > 新米 ④新米 > 舊米。
67. (1) 下列何者「不是」菸害防制法之立法目的？ ①促進菸品的使用 ②保護未成年免於菸害 ③保護孕婦免於菸害 ④防制菸害。
68. (2) 米乳包裝不良時不會影響產品之？ ①色澤 ②體積 ③質地 ④風味。
69. (3) 米食加工機具使用前，下列敘述何者不恰當？ ①瞭解保養注意事項 ②瞭解使用能源 ③用完後熟讀安全注意事項 ④熟讀操作手冊。
70. (2) 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者「不」屬於「賄賂」或「不正利益」？ ①送百貨公司大額禮券 ②開工邀請公務員觀禮 ③免除債務 ④招待吃米其林等級之高檔大餐。
71. (4) 米食製品冷藏保存溫度範圍應在？ ①20℃ 以上 ②15～20℃ ③0℃ 以下 ④0～7℃。
72. (3) 已超過保存期限的米食製品，應如何處理？ ①不理會繼續販賣 ②更改保存期限 ③回收丟棄 ④重新包裝。
73. (2) 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？ ①多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生 ②每天日曬 20 分鐘有助於預防骨質疏鬆 ③應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等 ④飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充 15 杯(每杯 240 毫升)以上的水分。
74. (4) 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①提供即期或重新標示食品之供應商 ②提供廉價食材之供應商 ③提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ④完成食品業者登錄之食材供應商。

75. (3) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？ ①經常遲到早退者 ②非連續曠工但 1 個月內累計達 3 日以上者 ③不服指揮對雇主暴力相向者 ④確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者。
76. (2) 裹蒸粽之主原料米為？ ①蓬萊米 ②圓糯米 ③在來米 ④長糯米。
77. (4) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①大量製備，一次完成 ②提早製備，隨時供應 ③菜單多樣，少量製備 ④處理迅速，避免疏忽。
78. (1) 台灣電力股份有限公司所謂的三段式時間電價於夏月平日(非週六日)之尖峰用電時段為何？
①16：00~22：00 ②9：00~24：00 ③9：00~16：00 ④6：00~11：00。
79. (4) 芋頭糕的品質要求，下列何者較不正確？ ①口感及風味佳 ②色澤均勻 ③內部組織細密 ④表面龜裂。
80. (3) 身為公司員工必須維護公司利益，下列何者是正確的工作態度或行為？ ①將公司逾期的產品更改標籤 ②施工時以省時、省料為獲利首要考量，不顧品質 ③工作時謹守本分，以積極態度解決問題 ④服務時首先考慮公司的利益，然後再考量顧客權益。