

113 年度 09601 中式麵食加工—水調(和)麵類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. (3) 製作饅頭使用之即(速)溶酵母(instant yeast)的使用量是壓縮(新鮮)酵母(compressed yeast)的幾倍？  
①2.0~3.0 ②1.5~1.9 ③0.3~0.5 ④1.0~1.4。
2. (3) 叉燒包產品外觀需裂口透餡，下列何種組合對產品外觀裂口有幫助 ①低筋麵粉、收口麵皮薄、小火蒸 ②高筋麵粉、收口麵皮薄、大火蒸 ③低筋麵粉、收口麵皮厚、大火蒸 ④高筋麵粉、收口麵皮厚、小火蒸。
3. (3) 最適合廣式月餅皮製作使用的麵粉 ①中筋麵粉 ②全麥麵粉 ③低筋麵粉 ④高筋麵粉。
4. (4) 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ ①發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 ②定時更換濾水器 ③隨時保持內外部的清潔 ④擺設位置隨意處理。
5. (3) 下列何種產品的含水量最低，常溫貯存性最久 ①饅頭 ②蔥油餅 ③蛋黃酥 ④兩相好。
6. (1) 較不受歡迎的水餃品質是 ①有油耗味 ②有湯汁 ③肉多 ④皮薄。
7. (4) 製作中式麵食一般使用灰分較低(0.4%)的麵粉，其目的不包括 ①增加產品白度 ②酵素活性較低 ③增加麵粉的貯存性 ④增加麵粉吸水量。
8. (4) 溫室氣體減量及管理法中所稱：一單位之排放額度相當於允許排放多少的二氧化碳當量 ①1 公升 ②1 公斤 ③1 立方米 ④1 公噸 之二氧化碳當量。
9. (1) 一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘 ①碘化鉀 ②優碘 ③碘酒 ④碘 131。
10. (4) 冷凍水餃理貨及裝卸貨作業均應在攝氏幾℃以下之場所進行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動 ①30℃ ②20℃ ③25℃ ④15℃。
11. (4) 製作饅頭使用中筋麵粉 10 公斤，水 50%，則水的重量為 ①6 公斤 ②1 公斤 ③10 公斤 ④5 公斤。
12. (4) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作 ①煎 ②蒸 ③煮 ④烤。
13. (4) 製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為 ①1:7 ②1:3 ③1:5 ④1:9。
14. (3) 食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，而加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為 ①食品保健成分 ②食品材料 ③食品添加物 ④營養物質。
15. (4) 蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，不宜選用何種火力 ①中小火 ②大火 ③中火 ④微火。
16. (2) 利用垃圾焚化廠處理垃圾的最主要優點為何？ ①去除垃圾中所有毒物 ②減少處理後的垃圾體積 ③減少處理垃圾的程序 ④減少空氣污染。
17. (1) 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？ ①此飲料主要提供的營養成分是「糖」 ②整罐飲料蛋白質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升) ③蔗糖素可以抑制血糖的升高 ④此飲料富含維生素 C。
18. (3) 叉燒包的裂紋與下列何種原料有關 ①鹽 ②小蘇打 ③發粉 ④酵母。
19. (2) 如果馬桶有不正常的漏水問題，下列何者處理方式是錯誤的？ ①滴幾滴食用色素到水箱裡，檢查有無有色水流進馬桶，代表可能有漏水 ②因為馬桶還能正常使用，所以不用著急，等到不能用時再報修即可 ③通知水電行或檢修人員來檢修，徹底根絕漏水問題 ④立刻檢查馬桶水箱零件有無鬆脫，並確認有無漏水。
20. (4) 蛋黃酥貯存時，最不適宜貯存於 ①-18℃ ②4℃ ③25℃ ④45℃。
21. (1) 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多 ①莧菜 ②菠菜 ③胡蘿蔔 ④高麗菜。
22. (4) 下列何種產品不屬於糕漿皮類 ①龍鳳喜餅(和生餅) ②雞仔餅 ③廣式月餅 ④芝麻喜餅。

23. (2) 餡料常以食品水活性控制微生物生長繁殖，當水活性高微生物生長繁殖率高，而一般低水活性範圍是指 ①0.85-1.0 ②0.65 以下 ③0.65-0.85 ④1.0 以上。
24. (3) 食物之保溫與復熱，何者正確 ①保溫時間以不超過 6 小時為宜 ②保溫應使食物中心溫度不得低於 50℃ ③具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74℃/15 秒以上 ④使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣。
25. (3) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理 ①專人 ②專櫃 ③專人專櫃專冊 ④專冊。
26. (3) 以下對於「工讀生」之敘述，何者正確？ ①屬短期工作者，加班只能補休 ②每日正常工作時間得超過 8 小時 ③國定假日出勤，工資加倍發給 ④工資不得低於基本工資之 80%。
27. (1) 有關公司訂定誠信經營守則時，以下何者不正確？ ①防範檢舉 ②避免與涉有不誠信行為者進行交易 ③建立有效之會計制度及內部控制制度 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。
28. (2) 小麥澱粉(澄粉)不適合製作 ①廣式粉果 ②水餃 ③水晶餃 ④蝦餃。
29. (3) 中式麵食冷凍之貯存溫度應在 ①0℃ ②25℃ ③-18℃ ④4℃ 以下。
30. (4) 室內裝潢時，若不謹慎選擇建材，將會逸散出氣狀污染物。其中會刺激皮膚、眼、鼻和呼吸道，也是致癌物質，可能為下列哪一種污染物？ ①二氧化碳 ②臭氧 ③氟氯碳化合物 ④甲醛。
31. (2) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85% ②70% ③75% ④60%。
32. (4) 製作饅頭不宜使用 ①中筋麵粉 ②低筋麵粉 ③粉心麵粉 ④小麥澱粉(澄粉)。
33. (3) 下列何者為環境保護的正確作為？ ①多吃肉少蔬食 ②自己開車不共乘 ③鐵馬步行 ④不隨手關燈。
34. (3) 依環境影響評估法規定，第二階段環境影響評估，目的事業主管機關應舉行下列何種會議？ ①聽證會 ②辯論會 ③公聽會 ④說明會。
35. (2) 生的餡餅以何種貯存方式最理想 ①常溫 ②冷凍 ③冷藏 ④高溫。
36. (4) 下列何種產品屬於冷水麵食 ①燒賣 ②蛋黃酥 ③饅頭 ④油麵。
37. (3) 下列何者蛋白質含量符合 CNS 中筋麵粉標準 ①14%以上 ②13~14% ③11~13% ④7~8%。
38. (4) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？ ①僅計入在正常工時內之報酬 ②不計入休假日出勤加給之工資 ③不計入競賽獎金 ④應計入加班費。
39. (4) 冷水麵食口感比燙麵麵食 ①酥鬆 ②柔軟 ③一樣 ④強韌。
40. (1) 叉燒包麵皮之甜度來源，以下列何種原料較適當 ①砂糖 ②轉化糖漿 ③糖精 ④蜂蜜。
41. (4) 麵食使用塑膠包材其甲醛限量為 ①30PPM ②10PPM ③4PPM ④不得檢出(陰性)。
42. (4) 豬油貯存時，下列何種因素對品質的影響最小 ①室溫 ②氧氣 ③日光 ④低溫。
43. (3) 包裝食品超過保存期限，該產品應 ①繼續使用 ②重新包裝 ③回收銷毀 ④不予理會。
44. (2) 下列產品製作時，何者使用蛋量最多 ①黑糖糕 ②馬拉糕 ③發糕 ④倫敦糕(白糖糕)。
45. (4) 阿哲是財經線的新聞記者，某次採訪中得知 A 公司在一個月內將有一個大的併購案，這個併購案顯示公司的財力，且能讓 A 公司股價往上飆升。請問阿哲得知此消息後，可以立刻購買該公司的股票嗎？ ①可以，這是我努力獲得的消息 ②可以，不賺白不賺 ③可以，有錢大家賺 ④不可以，屬於內線消息，必須保持記者之操守，不得洩漏。
46. (2) 煮麵條、水餃時何種方式最理想 ①沸騰後關火 ②沸騰後加點冷水 ③水不沸騰即投料 ④水沸騰。
47. (4) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念 ①只要戴手套就可以完全避免手部污染食品 ②雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口 ③手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落 ④佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。
48. (3) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確 ①應大量囤積，先進後出 ②不須定時查看溫度及濕度 ③應標記內容，以利追溯來源 ④即期品應透過冷凍延長貯存期限。
49. (3) 大型麵食工業所使用的理想蒸具是 ①不鏽鋼蒸籠 ②竹蒸籠 ③蒸櫃(箱) ④鋁蒸籠。
50. (2) 沙琪瑪之酥脆是由於 ①高溫油炸 ②適當的油炸溫度與時間 ③糖漿量較多 ④低溫長時間油炸。
51. (3) 所謂營業秘密，係指方法、技術、製程、配方、程式、設計或其他可用於生產、銷售或經營之資訊，但其保障所需符合的要件不包括下列何者？ ①所有人已採取合理之保密措施者 ②因其秘密性

而具有實際之經濟價值者 ③一般涉及該類資訊之人所知者 ④因其秘密性而具有潛在之經濟價值者。

52. (1) 關於冷凍包子麵糰的敘述何者為非？ ①反覆冷凍與解凍對麵筋蛋白結構沒有損害 ②冷凍麵糰所用之麵粉需較高的彈性與攪拌性 ③麵糰經冷凍貯存易增加其延展性且降低彈性 ④冷凍麵糰的麵筋蛋白質網狀結構中水分疏水性鍵結重新分配。
53. (1) 綠豆凸內餡易酸敗不適合在何種情況儲存 ①高溫 ②冷藏 ③室溫 ④冷凍。
54. (3) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在 ①第三槽 ②第二槽 ③第一槽 ④不一定添加。
55. (2) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品 ①鳳梨酥 ②水煎包 ③巧果 ④水餃。
56. (3) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①擺放誘餌於工作檯面 ②使用紙箱作為防滑墊 ③妥善收藏已開封的食品 ④掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理。
57. (2) 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性 ①玉米澱粉 ②磷酸鹽 ③糖 ④油脂。
58. (1) 叉燒包的膨脹與裂紋與下列何種原料無關 ①鹽 ②泡打粉 ③酵母 ④碳酸氫銨。
59. (1) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳 ①置於冷藏庫解凍 ②置於室溫下解凍 ③置於流水下解凍 ④置於靜水解凍。
60. (4) 根據性別平等工作法，有關雇主防治性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①雇主知悉性騷擾發生時，應採取立即有效之糾正及補救措施 ②僱用受僱者 30 人以上者，應訂定性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法 ③雇主違反應訂定性騷擾申訴管道者，應限期令其改善，屆期未改善者，應按次處罰 ④雇主違反應訂定性騷擾防治措施之規定時，處以罰鍰即可，不用公布其姓名。
61. (4) 為防止勞工感電，下列何者為非？ ①避免不當延長接線 ②使用防水插頭 ③電線架高或加以防護 ④設備有金屬外殼保護即可免裝漏電斷路器。
62. (2) 下列產品於製作時，配方中原料一般會使用酵母 ①巧果 ②兩相好(雙胞胎) ③開口笑 ④沙琪瑪。
63. (4) 事業招人承攬時，其承攬人就承攬部分負雇主之責任，原事業單位就職業災害補償部分之責任為何？ ①依工程性質決定責任 ②視職業災害原因判定是否補償 ③依承攬契約決定責任 ④仍應與承攬人負連帶責任。
64. (1) 壓力鍋使用時的注意事項，下列何者為非？ ①鍋子可不限期使用 ②鍋內物料不能超過限量規定 ③仔細檢查密封性 ④有壓力情況下不得開鍋。
65. (3) 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至 ①捲起 ②拾起 ③完成階段 ④麵筋擴展。
66. (2) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①為了環保，口罩需重複使用 ②口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出 ③「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ④戴口罩可避免頭髮污染到食品。
67. (1) 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何 ①避免引來病媒 ②上面可放置東西 ③美觀大方 ④減少清理次數。
68. (3) 下列何種製作方法可使蛋塔餡光滑細緻 ①提高蛋的含量 ②蛋打發 ③蛋拌勻過濾 ④高溫烤焙。
69. (2) 中式麵食包裝不可標示 ①成分 ②療效 ③重量 ④品名。
70. (3) 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菜單多樣，少量製備 ②提早製備，隨時供應 ③處理迅速，避免疏忽 ④大量製備，一次完成。
71. (3) 如何判斷麵條的生菌數 ①試吃試驗 ②嗅覺判斷 ③微生物檢驗 ④肉眼判斷。
72. (3) 下列那一組午餐組合可提供較高的鈣質？ ①白飯（200 g）+ 荷包蛋（50 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 豆漿（240 mL） ②白飯（200 g）+ 荷包蛋（50 g）+ 高麗菜（100 g）+ 鮮奶（240 mL） ③糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 鮮奶（240 mL） ④糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 高麗菜（100 g）+ 豆漿（240 mL）。
73. (1) 冷卻水煮油麵時，用何種水較不理想 ①山泉水 ②蒸餾水 ③軟水 ④逆滲透水。
74. (3) 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？ ①否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩 ②有可能省水也可能不省水，無法定論 ③是，因為可以節省等待熱水流出之前所先流失的冷水 ④否，因為等熱水時流出的水量不多。
75. (1) 影響水油皮烤焙後色澤的主要材料為 ①細砂糖 ②水 ③中筋麵粉 ④油脂。

76. (1) 溫室氣體減量及管理法所稱主管機關，在中央為下列何單位？ ①環境部 ②衛生福利部 ③經濟部能源局 ④國家發展委員會。
77. (3) 較適合刀削麵的麵糰質地應為 ①軟麵糰 ②具層次麵糰 ③硬麵糰 ④表面結皮麵糰。
78. (2) 下列何種麵食不經壓麵處理 ①饅頭 ②淋餅 ③油麵 ④水餃皮。
79. (4) 下述何者不是麵糰攪拌主要功能 ①混合原料 ②擴展麵筋 ③加速麵粉吸水 ④改善風味。
80. (2) 下列何種麵食製品食用時較適合油炸之特性 ①水餃 ②春捲 ③荷葉餅 ④豆沙包。

