

113 年度 09506 中式米食加工-米粒類、米漿型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) 要磨較細的米漿，較不受下列何者因素影響？①磨漿機磨盤之間隙 ②水量 ③室溫 ④加料速度。
2. (3) 八寶粥之糖度(Brix)以何範圍較適合？①18~20° ②5~8° ③11~13° ④15~16°。
3. (4) 製作芋頭糕須選用下列何種原料米？①粳米 ②長糯米 ③圓糯米 ④秈米。
4. (3) 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下？①25% ②30% ③14% ④20%。
5. (2) 最易使米食製品變硬老化之溫度為？①室溫 ②4℃ ③18℃ ④-10℃。
6. (2) 我國固定污染源空氣污染防治費以何種方式徵收？①依營業額徵收 ②依排放污染物之種類及數量徵收 ③隨使用原料徵收 ④按工廠面積徵收。
7. (2) 下列何者最不適作為米食製品品質鑑定的依據？①外觀 ②價格 ③質地 ④製成率。
8. (2) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於①60℃ ②80℃ ③50℃ ④70℃ 以上。
9. (4) 元宵之基本製備流程，下列何者正確？1 餡沾(過)水、2 滾動裹糯米粉、3 分餡 ①123 ②213 ③321 ④312。
10. (3) 品質優良的米苔目，不可有下列何種情形？①有適當韌性 ②表面光滑 ③煮時易斷裂 ④有適當耐煮性。
11. (4) 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確 ①食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號 ②複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 ③只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ④應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用。
12. (3) 在米食製品中加入適量其他澱粉時，不會影響？①物性 ②成本 ③包裝 ④化性。
13. (4) 自然乾燥法的最大缺點是？①操作費用較高 ②所需乾燥時時間較長 ③品質較差 ④易受到天候的影響。
14. (4) 下列何者非屬使用合梯，應符合之規定？①合梯材質不得有顯著之損傷、腐蝕等 ②有安全之防滑梯面 ③合梯應具有堅固之構造 ④梯腳與地面之角度應在 80 度以上。
15. (1) 那一種油最適於長時間連續油炸米花糖？①棕櫚油 ②花生油 ③葵花油 ④黃豆沙拉油。
16. (1) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①主動告知管理人員進行健康管理 ②工作賺錢重要，忍痛撐下去 ③自行服藥後繼續工作 ④外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關。
17. (4) 裹蒸粽屬於何種米食製品？①一般漿糰 ②米漿型 ③熟粉類 ④米粒類。
18. (2) 組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中，但組織胺是 ①不耐冷，冷凍即可破壞 ②耐熱，加熱很難破壞 ③不耐攪拌，攪拌均勻即可破壞 ④不耐熱，加熱即可破壞。
19. (2) 下列何者不是碗粿真空包裝之優點？①防止水分喪失 ②增進特有風味 ③肉眼可辨識產品 ④防止污染。
20. (3) 與白米飯比較，其糙米飯較？①黏 ②濕軟 ③乾硬 ④偏白。
21. (3) 下列何者不是市售冷凍米食製品所使用之聚偏二氯乙烯塗覆聚丙烯(KOP)包裝袋的優點？①阻水性佳 ②可以加脫氧包減少袋中氧氣 ③價格便宜 ④阻氣性好。
22. (1) 下列何者較屬安全、尊嚴的職場組織文化？①不過度介入勞工私人事宜 ②不斷責備勞工 ③公開在眾人面前長時間責罵勞工 ④強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作。
23. (3) 米食製品變硬老化（回凝），以何種貯存狀態下最快發生？①高溫 ②冷凍 ③冷藏 ④常溫。
24. (2) 下列何種材質不適合用來綁粽子用？①月桃莖 ②尼龍繩 ③棉繩 ④蘭草繩。
25. (1) 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？①飲用水 ②沖馬桶 ③澆花 ④洗地板。

26. (4) 透過淋浴習慣的改變就可以節約用水，以下選項何者正確？ ①淋浴時抹肥皂，無需將蓮蓬頭暫時關上 ②淋浴沖澡流下的水，可以儲蓄洗菜使用 ③淋浴流下的水不可以刷洗浴室地板 ④等待熱水前流出的冷水可以用水桶接起來再利用。
27. (2) 下列何者為米粒類米食製品？ ①蘿蔔糕 ②米糕 ③米粉絲 ④雪片糕。
28. (2) 機車為空氣污染物之主要排放來源之一，下列何者可降低空氣污染物之排放量：A.將四行程機車全面汰換成二行程機車；B.推廣電動機車；C.降低汽油中之硫含量？ ①僅 AC ②僅 BC ③僅 AB ④ABC 皆正確。
29. (1) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾 ①當天用清水洗淨 ②隔二天後再一併清洗消毒 ③隔天用清水洗淨消毒 ④當天用廚房紙巾擦乾淨即可。
30. (1) 紅龜粿之製作，與下列何種米食相近？ ①菜包粿 ②湯圓 ③麻糬 ④芝麻球。
31. (3) 廢棄物、剩餘土石方清除機具應隨車持有證明文件且應載明廢棄物、剩餘土石方之：A 產生源；B 處理地點；C 清除公司 ①ABC 皆是 ②僅 BC ③僅 AB ④僅 AC。
32. (2) 全球暖化潛勢(Global Warming Potential, GWP)是衡量溫室氣體對全球暖化的影響，其中是以何者為比較基準？ ①SF₆ ②CO₂ ③CH₄ ④N₂O。
33. (4) 米食製品之品質不須注意？ ①適當之口感 ②外觀平整 ③熟度均一 ④室內溫度。
34. (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 ③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 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。
35. (2) 米原料貯存期最長的貯存形態是？ ①糙米 ②稻穀 ③白米 ④米穀粉。
36. (2) 要使湯圓皮的操作性好，可添加？ ①糖 ②熟漿糰(預糊化漿糰) ③麵粉 ④玉米澱粉。
37. (3) 湯圓及元宵屬於何種米食製品？ ①熟粉類 ②米漿型 ③漿糰型 ④米粒類。
38. (4) 一般而言，河豚最劇毒的部位是 ①眼睛 ②腸、皮膚 ③肉 ④卵巢、肝臟。
39. (4) 綁粽子用的繩子，材質上以何者為佳？ ①尼龍繩 ②橡皮筋 ③塑膠繩 ④棉繩。
40. (1) 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗 ①室溫下隨意放置 ②冷凍貯存 ③冷藏貯存 ④妥善包裝後低溫貯存。
41. (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減少清理次數 ③美觀大方 ④上面可放置東西。
42. (4) 製作鳳片糕須選用下列何種原料？ ①生蓬萊米粉 ②熟蓬萊米粉 ③生糯米粉 ④熟糯米粉。
43. (1) 與公務機關接洽業務時，下列敘述何者「正確」？ ①與公務員同謀之共犯，即便不具公務員身分，仍可依據貪污治罪條例處刑 ②口頭允諾行賄金額但還沒送錢，尚不構成犯罪 ③沒有要求公務員違背職務，花錢疏通而已，並不違法 ④唆使公務機關承辦採購人員配合浮報價額，僅屬偽造文書行為。
44. (3) 下列何種米食產品以熟米(漿)糰為外皮？ ①紅龜粿 ②湯圓 ③麻糬 ④元宵。
45. (4) 冰皮月餅之品質要求，下列何者錯誤？ ①產品壓紋清晰 ②無異味 ③色澤均勻 ④產品外型式樣有 20%以上不完整。
46. (4) 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多 ①高麗菜 ②胡蘿蔔 ③菠菜 ④莧菜。
47. (2) 包裝米食製品時，在相同的厚度下，下列何種包裝材料阻絕性最差？ ①延伸性聚丙烯(OPP) ②紙 ③聚丙烯(PP) ④聚氯乙烯(PVC)。
48. (1) 熱中暑時，易發生下列何現象？ ①體溫上升 ②體溫正常 ③體溫忽高忽低 ④體溫下降。
49. (4) 電源插座堆積灰塵可能引起電氣意外火災，維護保養時的正確做法是？ ①可以先用刷子刷去積塵 ②直接用吹風機吹開灰塵就可以了 ③可以用金屬接點清潔劑噴在插座中去除銹蝕 ④應先關閉電源總開關箱內控制該插座的分路開關，然後再清理灰塵。
50. (3) 蒸年糕的容器最好是使用？ ①無底孔墊布 ②無底孔墊玻璃紙 ③有底孔墊玻璃紙 ④有底孔墊布。
51. (3) 持有烹調相關技術士證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習 ①12 小時 ②4 小時 ③8 小時 ④24 小時。

52. (4) 下列何種米製品中應無完整米粒？ ①肉粽 ②海鮮粥 ③筒仔米糕 ④廣東粥。
53. (4) 每日飲食指南建議每天 1.5-2 杯奶，一杯的份量是指？ ①150cc ②300cc ③100cc ④240cc。
54. (3) 米粉絲之品質要好，其所使用之條件何者較不重要？ ①蒸煮方式 ②米原料 ③擠出孔大小 ④擠壓技術。
55. (4) 下列何者是正確的洗手方式 ①慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略 ②使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳 ③洗手後用圍裙將手部擦乾 ④使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部。
56. (2) 米粉絲之製備流程，下列何者正確？1 部份糊化、2 乾燥、3 蒸熟、4 擠絲 ①1342 ②1432 ③1234 ④1423。
57. (3) 下列何種措施較可避免工作單調重複或負荷過重？ ①經常性加班 ②工時過長 ③排班保有規律性 ④連續夜班。
58. (1) 蘿蔔糕若有分層離水現象，主要與何者有關？ ①澱粉 ②油脂 ③麵筋 ④蛋白質。
59. (4) 製作米食所用糖中，那一種糖甜度最高？ ①砂糖 ②葡萄糖 ③麥芽糖 ④果糖。
60. (4) 米食製品以真空包裝貯存時，應特別注意下列何種微生物之繁殖？ ①酵母菌 ②大腸桿菌 ③黴菌 ④肉毒桿菌。
61. (1) 製作麻糬時應使用何種機械來調製熟(漿)糰皮？ ①攪拌機 ②膨發鎗 ③壓延機 ④擠壓機。
62. (2) 下列何者不是藉由蚊蟲傳染的疾病？ ①瘧疾 ②痢疾 ③登革熱 ④日本腦炎。
63. (1) 炸米花糖的油顏色變黑，表示此油炸油？ ①品質變劣 ②香味增加 ③養分增加 ④黏度降低。
64. (2) 以何種傳統方法磨米，其米粉顆粒最小？ ①半乾磨 ②水磨 ③乾磨 ④沒有差異。
65. (2) 冰皮月餅的製作過程中，不需要的製作程式是？ ①包餡 ②烤焙 ③壓模 ④原料攪拌。
66. (2) 彥江是職場上的新鮮人，剛進公司不久，他應該具備怎樣的態度 ①上班、下班，管好自己便可 ②努力做好自己職掌的業務，樂於工作，與同事之間有良好的互動，相互協助 ③仔細觀察公司生態，加入某些小團體，以做為後盾 ④只要做好人脈關係，這樣以後就好辦事。
67. (4) 蘿蔔糕太過於軟，無法切片之原因最不可能為？ ①水比例過高 ②米漿預糊化不足 ③蒸過久 ④蘿蔔使用量不足。
68. (2) 炒飯的品質最不重要的是？ ①調味的技術 ②配料的多寡 ③米飯的品質 ④火力大小。
69. (2) 真空包裝的糯米腸須保存在？ ①20~24℃ ②0~4℃ ③30~34℃ ④10~14℃。
70. (1) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是？ ①攪拌機 ②脫水機 ③磨漿機 ④二重鍋。
71. (4) 擦拭食器、工作檯及酒瓶 ①擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯 ②為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 ③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ④應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨。
72. (1) 米漿一公斤的重量等於？ ①1000 公克 ②1 公克 ③10 公克 ④100 公克。
73. (1) 下列那一組午餐組合可提供較高的鈣質？ ①糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 鮮奶（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）+ 高麗菜（100 g）+ 豆漿（240 mL） ④白飯（200 g）+ 荷包蛋（50 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 豆漿（240 mL）。
74. (2) 根據性別平等工作法，下列何者非屬職場性騷擾？ ①公司員工執行職務時，客戶對其講黃色笑話，該員工感覺被冒犯 ②公司員工下班後搭乘捷運，在捷運上遭到其他乘客偷拍 ③公司員工執行職務時，遭到同事以「女人就是沒大腦」性別歧視用語加以辱罵，該員工感覺其人格尊嚴受損 ④雇主對求職者要求交往，作為僱用與否之交換條件。
75. (2) 銀髮族飲食需求及製備建議，下列何者正確 ①保健食品及營養補充品的食用是必須的，可參考廣告資訊選購 ②多吃富含膳食纖維的食物，例如：全穀類食物、蔬菜、水果，可使排便更順暢 ③應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道 ④應盡量減少豆魚蛋肉類的食用，避免增加高血壓及高血脂的風險。
76. (1) 下列何者是湯圓與元宵最相近處？ ①外皮主原料 ②內餡 ③外皮水分含量 ④作法。

77. (4) 製冰機管理，何者正確 ①用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內 ②生菜可放在其內之冰塊上冷藏 ③任取一杯子取用 ④冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準。
78. (4) 芋頭糕及發糕屬於？ ①均屬熟粉類 ②分屬熟粉類及膨發類 ③分屬米漿型及膨發類 ④均屬米漿型。
79. (2) 下列何種因素不會影響漿糰的品質？ ①磨米的方法 ②成型的形狀 ③漿糰的含水量 ④脫水的方法。
80. (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。