

113 年度 09405 肉製品加工—調理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. (4) 中式香腸的貯存，以下列何者最為適當 ①真空包裝不必冷藏 ②不真空包裝且不冷藏 ③不真空包裝但冷藏 ④真空包裝且冷藏。
2. (2) 感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作 ①12 小時 ②48 小時 ③36 小時 ④24 小時。
3. (4) 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專冊 ②專人 ③專櫃 ④專人專櫃專冊。
4. (3) 香腸充填之腸衣以何種的韌性最佳、細菌數最高 ①纖維素腸衣 ②塑膠腸衣 ③天然腸衣 ④膠原纖維蛋白腸衣。
5. (4) 脆皮烤鴨所用之鴨皮水，最常使用之糖類為 ①蔗糖 ②葡萄糖 ③乳糖 ④麥芽糖。
6. (3) 肉製品加工水活性的控制，主要的作用為 ①冷凍肉解凍時流失的水分 ②肉製品所含水分的百分比 ③控制肉製品中微生物生長 ④肉製品加工中所加入的水量。
7. (2) 延長貢丸的貯存以何種方法為佳 ①冷藏 ②冷凍 ③加溫 ④常溫。
8. (2) 乳化類肉製品加工乳化操作時應先加入 ①糖 ②食鹽 ③脂肪 ④調味料。
9. (1) 肉製品加工廠工作完畢，應檢查下列何種事項 ①水電及瓦斯 ②添加物 ③物料 ④原料肉。
10. (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 ④應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等。
11. (2) 製作肉絨及肉酥，需用到下列何種設備 ①細切機 ②加壓二重釜 ③絞肉機 ④成型機。
12. (3) 蛋類最容易有 ①金黃色葡萄球菌 ②螺旋桿菌 ③沙門氏桿菌 ④大腸桿菌 污染。
13. (3) 脆皮烤鴨製作時促進鴨皮之脆度時，下列何者處理是必要的 ①按摩滾動處理 ②滷煮 ③皮下吹氣及上脆皮水 ④原料鴨冷凍處理。
14. (3) 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不當設備 ②不當狀態 ③不當動作 ④不當方針。
15. (3) 製作西式火腿時，以下列何種腸衣其充填效果最佳 ①不透氣腸衣 ②可食性腸衣 ③纖維性腸衣 ④天然腸衣。
16. (4) 常溫貯存之真空包裝食品販售時，依法規應符合下列何條件 ①水活性 > 0.85 ②水分含量 $> 40\%$ ③pH 值 < 9.0 或 > 7.0 ④經商業滅菌。
17. (1) 熟品之水煮過程其肉中心溫度需達 ① 73°C 以上 ② $45\sim 50^{\circ}\text{C}$ ③ 40°C 以下 ④ $55\sim 60^{\circ}\text{C}$ 即可。
18. (4) 何者為不可食性腸衣 ①膠原纖維蛋白腸衣 ②羊腸衣 ③豬腸衣 ④纖維素腸衣。
19. (3) 下列何者塑膠材質不具回收再利用的標誌 ①PET 寶特瓶 ②PS 泡麵碗 ③PVC 保鮮膜 ④PP 布丁盒。
20. (1) 下列那一種肉製品入口鬆酥易碎 ①肉酥 ②肉絲 ③肉絨 ④烤鴨。
21. (2) 下列何種產品，製作需要充填作業 ①鹽水鴨 ②乳化香腸 ③烤鴨 ④鴨排。
22. (1) 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？ ①發生計算事由之前 6 個月 ②職災醫療期間 ③放無薪假期間 ④請事假期間。
23. (1) 添加亞硝酸鹽在醃漬類肉製品中，下列何者不是其主要目的 ①保水 ②抑制肉毒桿菌 ③防腐 ④抗氧化。
24. (2) 下列何種方式有助於節省洗衣機的用水量？ ①洗衣機洗滌的衣物盡量裝滿，一次洗完 ②購買洗衣機時選購有省水標章的洗衣機，可有效節約用水 ③無需將衣物適當分類 ④洗濯衣物時盡量選擇高水位才洗的乾淨。

25. (3) 下列何種材料不適合作為燻材？ ①核桃木 ②龍眼木 ③松樹 ④甘蔗。
26. (4) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為 ①塑膠 ②木材 ③水泥 ④不銹鋼。
27. (2) 公司的車子，假日又沒人使用，你是鑰匙保管者，請問假日可以開出去嗎？ ①可以，反正假日不影響公務 ②不可以，因為是公司的，並非私人擁有 ③可以，只要付費加油即可 ④不可以，應該是讓公司想要使用的員工，輪流使用才可。
28. (1) 屠宰場使用之刀具應使用 ①83℃ ②65℃ ③75℃ ④58℃ 以上之熱水消毒。
29. (4) 肉製品之冷藏、冷凍之目的 ①加速腐敗 ②促進發色 ③促進微生物生長 ④抑制微生物生長。
30. (4) 製冰機的使用原則，下列何者正確 ①只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮 ②乾淨的飲料用具都可以放進去 ③除了冰鏟外，不能存放食品及飲料 ④不得放任何器具、材料。
31. (2) 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式 ①驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳 ④驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳。
32. (3) 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確 ①人流與物流方向相同 ②物流：清潔區→準清潔區→污染區 ③人流與物流方向相反 ④人流：污染區→準清潔區→清潔區。
33. (3) 品質優良之香腸製品，應具備下列何種條件 ①剖面多孔洞 ②顏色暗紅 ③肥瘦比例適當 ④表面出油。
34. (1) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 ①廢棄物清理法 ②環境保護法 ③食品良好衛生規範準則 ④食品安全衛生管理法。
35. (2) 原料肉凍結方法以何者最佳 ①浸漬冰水 ②急速冷凍 ③緩慢冷凍 ④冷藏庫中。
36. (2) 梅花肉一般是指位於何種部位的肉 ①背脊肉 ②上肩肉 ③腹脅肉 ④後腿肉。
37. (3) 製作肉乾，除了切片機外，尚需下列何種設備 ①充填機 ②絞肉機 ③乾燥機 ④細切機。
38. (2) 下列何種油脂之膽固醇含量最高 ①棕櫚油 ②豬油 ③花生油 ④黃豆油。
39. (1) 目前市面清潔劑均會強調「無磷」，是因為含磷的清潔劑使用後，若廢水排至河川或湖泊等水域會造成甚麼影響？ ①優養化 ②秘雕魚 ③綠牡蠣 ④烏腳病。
40. (2) 下列何種流程為製作肉角時非必要的處理 ①焙滷乾燥 ②焙炒油酥 ③切肉角、焙滷 ④原料肉預煮。
41. (1) 所謂 PSE 豬肉是指屠宰 1 小時後其 pH 值在多少以下 ①5.6 ②5.9 ③6.0 ④5.8。
42. (2) 室內裝修業者承攬裝修工程，工程中所產生的廢棄物應該如何處理？ ①交給清潔隊垃圾車 ②委託合法清除機構清運 ③倒在偏遠山坡地 ④河岸邊掩埋。
43. (3) 冷凍肉凍藏時如不加以適當包裝，則易使肉品發生 ①長黴 ②腐敗 ③凍燒 ④結冰。
44. (3) 製造脆皮烤鴨下列何者不正確 ①鴨體需經打氣 ②需經燙皮 ③需經燻煙 ④清除內臟縫合再打氣。
45. (3) 中長期存放的肉類應保存於 ①0 ②8 ③-18 ④4 ℃ 以下才能保鮮。
46. (2) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ①可以攜入作業場所 ②應予管制 ③可以幫忙看門 ④可以留在身邊。
47. (1) 氣候變遷因應法所稱主管機關，在中央為下列何單位？ ①環境部 ②國家發展委員會 ③衛生福利部 ④經濟部能源署。
48. (4) 操作肉製品加工機械時，下列敘述何者正確？ ①抽菸 ②聊天 ③穿著便服、便鞋即可 ④穿著工作服及絕緣手套、膠鞋。
49. (3) 公眾聚集量大且滯留時間長之場所，經公告應設置自動監測設施，其應量測之室內空氣污染物項目為何？ ①臭氧 ②一氧化碳 ③二氧化碳 ④甲醛。
50. (4) CAS 優良食品標誌肉品類規定，肉酥之一般成分，下列何者正確 ①灰分 8% 以下 ②脂肪 3.5% 以下 ③澱粉 12% 以下 ④水分 4.0% 以下。
51. (1) 吊掛香腸或熱狗之吊掛桿材質，以下列何者最符合衛生要求 ①不鏽鋼 ②塑膠 ③竹材 ④鋁質。
52. (1) 肉品腐敗為肉表面被好氧性菌污染，而迅速增殖，使肉成分的 ①蛋白質 ②碳水化合物 ③脂肪 ④灰分 分解而造成。

53. (1) 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施 ①過期回收產品 ②價值不斐之食材 ③廢棄食品容器具 ④食品用洗潔劑。
54. (3) 購買原料肉時應要求廠商以何種交通工具運送？ ①一般小貨車 ②一般大貨車 ③冷藏或冷凍運輸車 ④箱型車。
55. (1) 下列何者最不適作為肉製品品質鑑定的依據？ ①價格 ②製成率 ③風味 ④質地。
56. (2) 臺灣地狹人稠，垃圾處理一直是不易解決的問題，下列何種是較佳的因應對策？ ①蓋焚化廠 ②垃圾分類資源回收 ③向海爭地掩埋 ④運至國外處理。
57. (3) 中式香腸為維持產品品質，以下列何種設備包裝為佳 ①腳踏式封口機 ②充二氧化碳包裝機 ③自動成型真空充氮包裝機 ④真空包裝機。
58. (2) 肉製品包裝的主要功能不包括？ ①作業方便性 ②降低生產成本 ③促進販賣機能 ④保護食品品質。
59. (1) 製作肉絨及肉酥，除了使用加壓二重釜作煮肉設備外，尚需下列何種設備 ①旋轉式焙炒機 ②絞肉機 ③細切機 ④成型機。
60. (2) 職場禁菸的好處不包括 ①降低吸菸者的菸品使用量，有助於減少吸菸導致的健康危害 ②吸菸者不能抽菸會影響工作效率 ③讓吸菸者菸癮降低，戒菸較容易成功 ④避免同事因為被動吸菸而生病。
61. (3) 製作板鴨製品需下列何種機具？ ①成型機 ②乳化機 ③熱風乾燥機 ④手動或油壓式充填機。
62. (4) 板鴨在 4℃貯存不能達到以下那一項功能 ①延長產品貯存壽命 ②減少氧化酸敗的進行 ③降低微生物的繁殖 ④殺滅微生物。
63. (1) 新鮮的水果比罐頭水果富含 ①維生素 ②醣類 ③蛋白質 ④油脂。
64. (1) 豬隻屠宰時，下列何種處理較易發生 DFD 肉 ①繫留時加以追趕及綑綁 ②繫留時不給予餵食飼料 ③繫留時充分給水 ④經獸醫屠前檢查。
65. (3) 根據性騷擾防治法，有關性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①意圖性騷擾，乘人不及抗拒而為親吻、擁抱或觸摸其臀部、胸部或其他身體隱私處之行為者，處 2 年以下有期徒刑、拘役或科或併科 10 萬元以下罰金 ②對於因教育、訓練、醫療、公務、業務、求職，受自己監督、照護之人，利用權勢或機會為性騷擾者，得加重科處罰鍰至二分之一 ③對他人為性騷擾者，如果沒有造成他人財產上之損失，就無需負擔金錢賠償之責任 ④對他人為權勢性騷擾以外之性騷擾者，由直轄市、縣（市）主管機關處 1 萬元以上 10 萬元以下罰鍰。
66. (1) 俗稱之腰內肉是指 ①小里脊肉 ②腹脇肉 ③背脊肉 ④腿肉。
67. (2) 未滅菌之真空包裝肉製品，貯存的溫度其何者較適合 ①15~20℃ ②-18℃ 以下 ③40℃ 以上 ④20~30℃。
68. (1) 下列何種處理方式不會增加肉製品類柔嫩度 ①添加肉精 ②按摩處理 ③滾打處理 ④嫩化處理。
69. (1) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用 ②蔗糖加熱後容易失去甜味 ③高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ④過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的。
70. (1) 我國已制定能源管理系統標準為 ①CNS 50001 ②CNS 22000 ③CNS 14001 ④CNS 12681。
71. (3) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法 ①生物性 ②物理性 ③化學性 ④自然性。
72. (2) 肉製品貯藏時最危險溫度為 ①-18℃ 以下 ②15~50℃ ③0~7℃ ④65℃ 以上。
73. (4) 下列何者不屬於局限空間內作業場所應採取之缺氧、中毒等危害預防措施？ ①進入作業許可程序 ②實施通風換氣 ③測定氧氣、危險物、有害物濃度 ④使用柴油內燃機發電提供照明。
74. (4) 家畜禽的屠體分切包裝作業是屬於 ①準清潔作業區 ②一般作業區 ③污染區 ④清潔作業區。
75. (4) 連續燻煙系統，不具有下列何種優點 ①操作迅速 ②產量高 ③節省空間 ④投資小。
76. (3) 製作醉雞，下列何者不正確？ ①以土雞或肉雞為原料 ②需浸泡配料 ③需經乾燥處理 ④需去除內臟再用水煮熟。
77. (4) 醃漬類肉製品的特色為 ①均需烘乾 ②不需醃漬 ③肥肉應呈淡紅色 ④食鹽為醃漬的基本成分。
78. (1) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？ ①不服指揮對雇主暴力相向者 ②經常遲到早退者 ③確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者 ④非連續曠工但 1 個月內累計達 3 日以上者。

79. (3) 依公職人員利益衝突迴避法規定，公職人員甲與其小舅子乙（二親等以內的關係人）間，下列何種行為不違反該法？ ①小舅子乙以請託關說之方式，請求甲之服務機關通過其名下農地變更使用申請案 ②甲、乙兩人均自認為人公正，處事坦蕩，任何往來都是清者自清，不需擔心任何問題 ③關係人乙經政府採購法公開招標程序，並主動在投標文件表明與甲的身分關係，取得甲服務機關之年度採購標案 ④甲要求受其監督之機關聘用小舅子乙。
80. (1) 電腦機房使用時間長、耗電量大，下列何項措施對電腦機房之用電管理較不適當？ ①機房設定較低之溫度 ②使用較高效率之空調設備 ③設置冷熱通道 ④使用新型高效能電腦設備。