

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) 隨時要使用的肉類應保存於 ①-18 ②7 ③12 ④0 °C 以下為佳。
2. (1) 下列何者為熟粉類米食？ ①雪片糕 ②湯圓 ③米粉絲 ④元宵。
3. (1) 米食蒸熟尚未冷卻即用塑膠袋包裝？ ①易產生冷凝水而容易變壞 ②可保存營養 ③可保持風味 ④可延長貯存期限。
4. (2) 廠商某甲承攬公共工程，工程進行期間，甲與其工程人員經常招待該公共工程委辦機關之監工及驗收之公務員喝花酒或招待出國旅遊，下列敘述何者正確？ ①公務員若沒有收現金，就沒有罪 ②某甲與相關公務員均已涉嫌觸犯貪污治罪條例 ③因為不是送錢，所以都沒有犯罪 ④只要工程沒有問題，某甲與監工及驗收等相關公務員就沒有犯罪。
5. (4) 下列何者不屬於一般漿糰的米食製品？ ①紅龜粿 ②芋粿巧 ③粿粽 ④碗粿。
6. (1) 製作年糕最宜選用下列何種原料米？ ①圓糯米 ②秈米 ③粳米 ④長糯米。
7. (3) 最容易使米食製品變硬〔老化〕（回凝）的溫度是？ ①18°C ②-10°C ③4°C ④常溫。
8. (1) 鹼粽中不可添加？ ①硼砂 ②食鹽 ③磷酸鹽 ④鹼粉。
9. (2) 粿粽蒸好後爆裂之原因與下列何者較無關？ ①蒸的火太大 ②粽繩材質 ③糯米量太多 ④蒸過度。
10. (3) 冰米漿採用 PE 袋裝即指？ ①聚苯乙烯袋 ②聚丙烯袋 ③聚乙烯袋 ④聚乙烯酯袋。
11. (4) 市售包裝米食製品營養標示的熱量計算依食品安全衛生管理法規定，下列何者錯誤？ ①糖醇的熱量得以每公克二·四大卡計算 ②蛋白質的熱量以每公克四大卡計算 ③碳水化合物以每公克四大卡計算 ④脂肪的熱量以每公克四大卡計算。
12. (2) 下列對於噪音管制法之規定何者敘述錯誤？ ①噪音指超過管制標準之聲音 ②使用經校正合格之噪音計皆可執行噪音管制法規定之檢驗測定 ③人民得向主管機關檢舉使用中機動車輛噪音妨害安寧情形 ④環保局得視噪音狀況劃定公告噪音管制區。
13. (1) 年糕外觀呈金(橙)黃色，是因添加何種原料受熱所造成？ ①砂糖 ②色素 ③檸檬酸 ④酵素。
14. (4) 下列何者符合高纖的原則 ①以紅肉取代白肉 ②以果汁取代水果 ③以水果取代蔬菜 ④以糙米取代白米。
15. (4) 煮白米飯時，一般而言米與水原料之比例宜為？ ①1:3 ②1:0.5 ③1:2 ④1:1.2。
16. (4) 廚房設置之排油煙機為下列何者？ ①吹吸型換氣裝置 ②整體換氣裝置 ③排氣煙囪 ④局部排氣裝置。
17. (2) 豬油糕與雪片糕的相同點何者正確？ ①皆須使用糖漿 ②皆需蒸熟 ③成品皆須切薄片 ④皆使用熟粉與生粉混合。
18. (4) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？ ①生蓬萊米 ②生在來米 ③生圓糯米 ④蒸熟風乾圓糯米。
19. (4) 下列何者非屬於工作場所作業會發生墜落災害的潛在危害因子？ ①屋頂開口下方未張掛安全網 ②未設置安全之上下設備 ③開口未設置護欄 ④未確實配戴耳罩。
20. (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當天用廚房紙巾擦乾淨即可 ④隔天用清水洗淨消毒。
21. (3) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確 ①多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B12 ②每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 ③多攝食富含維生素 C 的蔬果，以改善鐵質吸收率 ④全穀只須占全穀雜糧類的 1/4。
22. (2) 下列何種米食製品要經壓模成型之手續？ ①年糕 ②豬油糕 ③蘿蔔糕 ④芋頭糕。
23. (1) 製作米粉時，不需用到下列何種機械？ ①切片機 ②乾燥機 ③擠絲機 ④濕磨機。
24. (2) 常見於甜年糕之缺點不包括？ ①無法成型 ②嚴重收縮 ③產品未熟 ④水漬嚴重。

25. (2) 下列哪一種屬於天然毒素 ①食品添加物 ②黴菌毒素 ③農藥 ④保險粉。
26. (3) 清洗餐具的先後順序，下列何者正確 A 烹調用具、B 鍋具、C 磁、不銹鋼餐具、D 刀具、E 熟食砧板、F 生食砧板、G 抹布 ①GFEDCBA ②EDCBAFG ③CBADEFG ④CBDFGAE。
27. (1) 有關糯米腸的品質要求，下列何者不正確？ ①米粒呈均勻的碎米狀態 ②具有蒸煮米香、無異味 ③原料均勻分布 ④粗細均一。
28. (3) 下列何者不適做粽葉？ ①麻竹葉 ②桂竹籜 ③茶葉 ④荷葉。
29. (2) 一般精白米之碾米率為多少？ ①100% ②82-87% ③70%以下 ④80%以下。
30. (1) 造成碗粿貯藏期間容易老化（回凝）的最重要因素是？ ①澱粉 ②油脂 ③蛋白質 ④水分。
31. (3) 違反環境保護法律或自治條例之行政法上義務，經處分機關處停工、停業處分或處新臺幣五千元以上罰鍰者，應接受下列何種講習？ ①衛生講習 ②消防講習 ③環境講習 ④道路交通安全講習。
32. (3) 有關建築之外殼節能設計，下列敘述中錯誤的是？ ①大開窗面避免設置於東西日曬方位 ②做好屋頂隔熱設施 ③宜採用全面玻璃造型設計，以利自然採光 ④開窗區域設置遮陽設備。
33. (4) 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確 ①開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 ②只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以 ③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 ④自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌。
34. (1) 使用蒸練機製作麻糬時，那一條件較不重要？ ①電壓 ②溫度 ③時間 ④壓力。
35. (3) 糕仔崙最理想的墊底是？ ①保鮮膜 ②香蕉葉 ③蒸烤紙 ④玻璃紙。
36. (2) 下列何者是元宵與湯圓的差異？ ①加熱方式 ②包餡方式 ③餡料 ④米穀粉的種類。
37. (1) 屋頂隔熱可有效降低空調用電，下列何項措施較不適當？ ①屋頂儲水隔熱 ②於適當位置設置太陽能板發電同時加以隔熱 ③鋪設隔熱磚 ④屋頂綠化。
38. (3) 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 ②1423 ③1432 ④1234。
39. (3) 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①95% ②90% ③70% ④80%。
40. (2) 鹹粽中加入鹼粉，其主要目的？ ①甜度 ②增加韌性 ③膨鬆 ④防腐。
41. (3) 製作良好的菜包粿，其特徵為？ ①皮餡具流動性 ②皮糜爛汁多 ③挺立有彈性 ④質地軟爛。
42. (1) 下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？ ①牡蠣 ②四季豆 ③蛋黃醬 ④腰果。
43. (3) 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作 ①B 型 ②D 型 ③A 型 ④C 型。
44. (2) 水活性在多少以下細菌較不易孳生 ①0.93 ②0.80 ③0.87 ④0.90。
45. (3) 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則該電腦程式重製之權利歸屬下列何者？ ①公司與編寫程式之工程師共有 ②公司全體股東共有 ③公司 ④編寫程式之工程師。
46. (4) 下列何種方式沒有辦法降低洗衣機之使用水量，所以不建議採用？ ①選擇快洗行程 ②選擇有自動調節水量的洗衣機 ③使用低水位清洗 ④兩、三件衣服也丟洗衣機洗。
47. (1) 製作湯圓時發現漿糰太硬時，不可以採取何種對策？ ①加乾粉 ②多加些預糊化粿粹 ③多加些熱水 ④多加些冷水。
48. (2) 影響稻米品質最大的因素為？ ①栽培方法 ②品種 ③產地 ④氣象。
49. (4) 下列何者不是主管機關設置水質監測站採樣的項目？ ①水溫 ②氫離子濃度指數 ③溶氧量 ④顏色。
50. (3) 下列何者不屬於米漿型的米食製品？ ①蘿蔔糕 ②芋頭糕 ③雪片糕 ④發粿。
51. (1) 關於常使用的粽葉敘述何者錯誤？ ①野薑花粽的月桃葉 ②廣東裹蒸粽的荷葉 ③台式肉粽的麻竹葉 ④鹹粽的麻竹葉。
52. (1) 何種米食製品在室溫下可貯存較久？ ①雪片糕 ②蘿蔔糕 ③紅龜粿 ④八寶飯。
53. (3) 因故意或過失而不法侵害他人之營業秘密者，負損害賠償責任該損害賠償之請求權，自請求權人知有行為及賠償義務人時起，幾年間不行使就會消滅？ ①10 年 ②7 年 ③2 年 ④5 年。
54. (4) 調製蘿蔔糕粉漿時，最理想的機具是？ ①脫水機 ②磨漿機 ③攪拌機 ④攪拌二重鍋。

55. (1) 下列何者方式為用油較少之烹調方式 ①涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟 ②三杯：薑、蔥、紅辣椒炒香後放入主菜，加麻油、香油、醬油各一杯，燜煮至湯汁收乾，再加入九層塔拌勻 ③爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋 ④燒：菜餚經過炒煎，加入少許水或高湯及調味料，微火燜燒，使食物熟透、汁液濃縮。
56. (3) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項 ①使用者口碑 ②廠牌名氣的大小 ③各種洗潔劑的性質 ④經濟便宜。
57. (1) 下列對米外觀敘述何種錯誤？ ①秈糯細長透明 ②粳米圓短 ③粳糯圓短臘白色 ④秈米細長。
58. (2) 為了防止米食製品之老化，可添加何種食品添加物予以改善？ ①防腐劑 ②品質改良劑 ③著色劑 ④膨脹劑。
59. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施 ①刮鬚機 ②牙線 ③吹風機 ④乾手器或擦手紙巾。
60. (2) 下列何者是海洋受污染的現象？ ①溫室效應 ②形成紅潮 ③形成黑潮 ④臭氧層破洞。
61. (1) 芋粿巧蒸後口感粘、質地軟、形狀不佳之可能原因為？ ①僅使用糯米 ②芋頭未熟 ③僅使用在來米 ④蒸的時間過久。
62. (2) 雪片糕蒸出後，須冷卻至多少℃以下才可包裝保存？ ①50℃ ②30℃ ③40℃ ④60℃。
63. (4) 勞工若面臨長期工作負荷壓力及工作疲勞累積，沒有獲得適當休息及充足睡眠，便可能影響體能及精神狀態，甚而較易促發下列何種疾病？ ①多發性神經病變 ②肺水腫 ③皮膚癌 ④腦心血管疾病。
64. (4) 米苔目與河粉屬於何種米食製品？ ①分屬米漿型及熟粉類 ②分屬米漿型及米粒型 ③均屬一般漿糰 ④分屬一般漿糰及米漿型。
65. (2) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘，下列何種作法最不適當 ①可不必冷藏 ②放在陽光充足的通風處 ③放置冰箱冷藏 ④放在陰涼通風處。
66. (1) 何種米食製品適用擠壓方式製成？ ①米粉絲 ②米糕 ③碗粿 ④鳳片糕。
67. (2) 下列何種米製品中應無完整米粒？ ①肉粽 ②廣東粥 ③海鮮粥 ④筒仔米糕。
68. (2) 米食製品的貯存條件應？ ①陰涼處 ②依產品種類而定 ③冷藏 ④乾燥處。
69. (1) 下列那一種米食製品必須以冷凍低溫處理，才可保存一個月以上？ ①海鮮粥 ②乾米粉絲 ③糕仔崙 ④雪片糕。
70. (3) 使用真空包裝的米食製品，在其製程中，下列何者最正確？ ①扭緊袋口並加封 ②熱水浸泡 ③袋中抽真空 ④冷卻。
71. (3) 米漿製成米苔目時，不可用下列何者方式脫水？ ①離心 ②重石壓榨 ③熱風乾燥機 ④機械。
72. (3) 紅龜粿為了延緩硬化可在表面？ ①塗(刷)食用紅色素 ②沾糕仔粉 ③塗(刷)食用油 ④塗(刷)糖漿。
73. (4) 冷凍米食不適用下列何種方法解凍？ ①溫水 ②微波 ③室溫 ④日晒。
74. (1) 粽葉在使用前宜做何種處理較好？ ①泡熱水 ②不須浸泡 ③泡冷水 ④水沖洗即可。
75. (3) 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洗地板 ②澆花 ③飲用水 ④沖馬桶。
76. (3) 腕道症候群常發生於下列何種作業？ ①潛水作業 ②堆高機作業 ③電腦鍵盤作業 ④第一種壓力容器作業。
77. (2) 我國制定何種法律以保護刑事案件之證人，使其勇於出面作證，俾利犯罪之偵查、審判？ ①行政程序法 ②證人保護法 ③貪污治罪條例 ④刑事訴訟法。
78. (3) 決定米乳品質最不相關的是？ ①風味 ②外觀 ③容器 ④口感。
79. (2) 食物保存之危險溫度帶係指 ①40~75℃ ②7~60℃ ③20~80℃ ④0~35℃。
80. (2) 用糯米製作傳統甜年糕是因為？ ①原料較便宜 ②產品不易變硬 ③產品容易變硬 ④顏色較紅。