

113 年度 09601 中式麵食加工—水調(和)麵類乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題【單選選擇題 60 題，每題 1 分；複選選擇題 20 題，每題 2 分】，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) 下列何者為「食品良好衛生規範準則」中，有關場區及環境應符合之規定 ①蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每兩年至少清理一次並作成紀錄 ②冷凍食品之品溫應保持在攝氏-10 度以下 ③冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上 ④蓄水池設置地點應離汙穢場所或化糞池等污染源 2 公尺以上。
2. (1) 下列何者「非」屬於營業秘密？ ①具廣告性質的不動產交易底價 ②公司內部管制的各種計畫方案 ③須授權取得之產品設計或開發流程圖示 ④不是公開可查知的客戶名單分析資料。
3. (3) 下列何者最能準確判斷麵條已經完全煮熟 ①麵條外觀顏色的變化 ②麵條是否浮起 ③中心有無殘留不透明物質 ④麵條膨脹情形。
4. (3) 測定生鮮麵條的煮麵損失率，下列四種樣品，以何者品質較佳 ①2.0% ②3.3% ③1.2% ④2.8%。
5. (1) 麵食加工廠要增加麵粉之貯存性，下列何項生產方式是無效的或是被禁止使用的 ①使用燻蒸方式處理麵粉 ②使用篩網 ③使用殺蟲機(Enterlator) ④增強麵粉廠之衛生管理。
6. (4) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①用 75%酒精可以殺死 ②若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌 ③外層有脂肪膜 ④1-10 個病毒即可致病。
7. (2) 製作麵條時對於麵筋網狀結構形成影響最大的設備是 ①攪拌機 ②壓延(麵)機 ③複合機 ④熟成設備。
8. (4) 用麵粉 30 公斤製作生鮮麵條時，若配方中水分增加 2%，則麵條可增加多少 ①0.6 台斤 ②2 台斤 ③1.2 台斤 ④1 台斤。
9. (3) 生鮮麵條經乾燥後成乾麵條其含水量約 ①20-15% ②25-20% ③15-10% ④10-5%。
10. (4) 顏色相同的兩條油條，其中一條明顯回軟，係因油炸時 ①高溫長時間 ②與油炸溫度無關 ③低溫長時間 ④高溫短時間。
11. (2) 反式脂肪的敘述，何者正確 ①反式脂肪的來源是植物油，所以可以放心使用 ②反式脂肪會增加罹患心血管疾病的風險 ③反式脂肪常見於生鮮蔬果中 ④即使是天然的反式脂肪依然對健康有危害。
12. (4) 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述，下列何者正確 ①媒體報導即成立 ②多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀 ③三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ④一人血清檢體中檢出毒素即成立。
13. (4) 蛋類最容易有 ①螺旋桿菌 ②大腸桿菌 ③金黃色葡萄球菌 ④沙門氏桿菌 汙染。
14. (4) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ①可以幫忙看門 ②可以攜入作業場所 ③可以留在身邊 ④應予管制。
15. (4) 水調麵食的冷水麵或燙麵皆可調製薄餅麵食，下列何者較不適合燙麵作法： ①荷葉餅 ②蛋餅 ③蔥油餅 ④春捲皮。
16. (2) 細懸浮微粒(PM_{2.5})除了來自於污染源直接排放外，亦可能經由下列哪一種反應產生？ ①光合作用 ②光化學反應 ③酸鹼中和 ④厭氧作用。
17. (3) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①使用紙箱作為防滑墊 ②掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ③妥善收藏已開封的食品 ④擺放誘餌於工作檯面。
18. (1) 身為專業技術工作人士，應以何種認知及態度服務客戶？ ①主動告知可能碰到問題及預防方法 ②若客戶不瞭解，就儘量減少成本支出，抬高報價 ③遇到維修問題，儘量拖過保固期 ④隨著個人心情來提供服務的內容及品質。
19. (2) 下列何者非屬電氣災害類型？ ①電氣火災 ②雷電閃爍 ③靜電危害 ④電弧灼傷。

20. (2) 油麵條為增進貯存性，可使用下列何種品管方式 ①嚴格管制色素之添加量 ②嚴格管制麵條之 pH ③嚴格管制麵粉蛋白質之含量限制 ④嚴格管制防腐劑之最低使用量。
21. (4) 下列何者為節能標章？ ①  ②  ③  ④ 。
22. (1) 若製作饅頭之配方為 100%、水 47%、糖 5%、酵母 1%、白油 2%；如果每公斤麵粉可製作 15 個饅頭，在其他材料價格不變下，糖價由每市斤 24 元上漲 50%，則每個饅頭成本將增加 ①0.067 元 ②0.133 元 ③0.20 元 ④0.04 元。
23. (1) 下列何者不是發粉類麵食所用的發粉之組成分 ①葡萄糖酸內酯 ②酒石酸氫鉀 ③小蘇打粉 ④澱粉。
24. (4) 製作桃酥以何種熟製方法最理想 ①油煎 ②蒸煮 ③油炸 ④烘烤。
25. (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放在陰涼通風處 ④放置冰箱冷藏。
26. (3) 廣式月餅用何種包裝不能防止長黴 ①真空包裝 ②使用脫氧劑 ③含氧之調氣包裝 ④充氮包裝。
27. (4) 下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①李斯特菌 ②曲狀桿菌 ③腸炎弧菌 ④金黃色葡萄球菌。
28. (1) 調製冷凍餛飩之內餡，較少被使用的調味料是 ①酸味料 ②鹹味料 ③鮮味料 ④甜味料。
29. (3) 當使用 60 公升容量的攪拌缸，攪拌蒸蛋糕的麵糊時，其麵糊總重應為多少公斤較適當 ①45 公斤 ②24 公斤 ③18 公斤 ④30 公斤。
30. (3) 基於節能減碳的目標，下列何種光源發光效率最低，不鼓勵使用？ ①省電燈泡 ②LED 燈泡 ③白熾燈泡 ④螢光燈管。
31. (3) 與公務機關接洽業務時，下列敘述何者「正確」？ ①沒有要求公務員違背職務，花錢疏通而已，並不違法 ②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 ③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 ④口頭允諾行賄金額但還沒送錢，尚不構成犯罪。
32. (4) 兩相好於油炸時，最理想的油炸溫度是 ①120~140℃ ②220~250℃ ③190~210℃ ④150~170℃。
33. (3) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈 ①腐敗 ②陳舊 ③新鮮 ④美味。
34. (3) 100 克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？ ①番薯 ②麵線 ③綠豆 ④冬粉。
35. (3) 欲兼顧採光及降低經由玻璃部分侵入之熱負載，下列的改善方法何者錯誤？ ①換裝雙層玻璃 ②裝設百葉窗 ③加裝深色窗簾 ④貼隔熱反射膠片。
36. (2) 不影響蛋黃酥外表著色之原料為 ①糖 ②鹽 ③奶粉 ④蛋。
37. (4) 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甲醛 ③一氧化碳 ④二氧化碳。
38. (3) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ①50℃ ②70℃ ③80℃ ④60℃ 以上。
39. (4) 芝麻喜餅餡中的肥肉粒，一般需先經過何種處理 ①醬油漬 ②鹽漬 ③醋漬 ④糖漬。
40. (3) 蒸餃與燒賣的麵皮特性與何種產品類似 ①魚翅餃 ②水餃 ③餡餅 ④餛飩。
41. (2) 以下對於「例假」之敘述，何者有誤？ ①出勤時，工資加倍及補休 ②須給假，不必給工資 ③每 7 日應休息 1 日 ④工資照給。
42. (3) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？ ①感電 ②缺氧 ③物體飛落 ④墜落。
43. (1) 關於 102 年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上 ①51% ②33% ③100% ④67%。

44. (3) 製作饅頭包子時使用何種合法方法可使色澤變白 ①蒸時用硫磺煙薰 ②麵糰內添加白砂糖 ③麵糰內添加活性大豆粉 ④麵糰內添加炒熟的大豆粉。
45. (1) 中式麵食工廠使用的麵食機具，為使用安全皆需配置接地線，其顏色應採用 ①綠 ②黑 ③白 ④紅。
46. (4) 製作芝麻喜餅 4,800 個，要費時 8 小時，若欲製作 7,200 個時則需要 ①11 小時 ②9 小時 ③10 小時 ④12 小時。
47. (2) 下列何行為不是土壤及地下水污染整治法所指污染行為人之作為？ ①仲介或容許洩漏、棄置、非法排放或灌注污染物 ②依法令規定清理污染物 ③非法排放或灌注污染物 ④洩漏或棄置污染物。
48. (2) 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？ ①流行性疾病 ②職業疾病 ③法定傳染病 ④遺傳性疾病。
49. (1) 下列的能源效率分級標示，哪一項較省電？ ①1 ②4 ③3 ④2。
50. (1) 與公務機關有業務往來構成職務利害關係者，下列敘述何者「正確」？ ①將餽贈之財物請公務員父母代轉，該公務員亦已違反規定 ②機關公務員藉子女婚宴廣邀業務往來廠商之行為，並無不妥 ③與公務機關承辦人飲宴應酬為增進基本關係的必要方法 ④高級茶葉低價售予有利害關係之承辦公務員，有價購行為就不算違反法規。
51. (2) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法 ①物理性 ②化學性 ③生物性 ④自然性。
52. (1) 要使巧果、麻花產品酥脆，油炸後要 ①室溫下完全冷卻後再包裝 ②室溫下隔天再包裝 ③放入冰箱冷卻有空再包裝 ④立即包裝。
53. (1) 聚乙烯(PE)最不適合用於下列何種產品之包材 ①菊花酥、蔥油餅 ②鳳梨酥、桃酥 ③咖哩餃、蛋黃酥 ④老婆餅、太陽餅。
54. (4) 上下班的交通方式有很多種，其中包括：A.騎腳踏車；B.搭乘大眾交通工具；C.自行開車，請將前述幾種交通方式之單位排碳量由少至多之排列方式為何？ ①ACB ②BAC ③CBA ④ABC。
55. (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高麗菜 ④胡蘿蔔。
56. (3) 延長月餅的保存期限與下列何者較無關係 ①密封的方式 ②包裝材質 ③皮餡比 ④包裝時加脫氧劑。
57. (1) 麵條的熟成作用，其目的不包括 ①蛋白質變性 ②防止麵筋破壞 ③水分均勻擴散 ④鬆弛。
58. (3) 下列何者為春捲皮的製作流程 ①原料攪拌至麵筋擴展階段→鬆弛→壓延成型→加熱熟製→成品 ②原料攪拌至麵筋擴展階段→壓延成型→加熱熟製→成品 ③原料麵糊攪拌均勻→鬆弛→加熱熟製→成品 ④原料麵糊攪拌均勻→加熱熟製→成品。
59. (3) 全麥饅頭包裝上不可標示 ①有效日期 ②成分 ③療效 ④價格。
60. (4) 為避免交叉污染，廚房中最好準備四種顏色的砧板，其中白色使用於 ①蔬果類 ②魚貝類 ③肉類 ④熟食。

複選題：

61. (13) 蛋塔原材料貯存時宜 ①冷藏保存液蛋 ②麵粉存放於低溫高濕環境 ③產品包裝材料未使用時應封箱保存 ④油脂以紙箱直接落地疊放節省空間。
62. (23) 有關發糕之敘述何者有誤 ①有 3 瓣或以上之自然裂口 ②底部組織密實 ③以高筋麵粉製作 ④富彈性且不黏牙。
63. (234) 下列處理方法，何者不適於菜肉包內餡的蔬菜水分排出 ①添加適量鹽 ②添加醋 ③添加澱粉 ④添加油脂。
64. (14) 製作油麵所使用液狀油脂保存方式應注意 ①陰涼場所貯存 ②防濕 ③保存於凍藏室 ④隔絕空氣。
65. (123) 銀絲捲之生產製程管理其管制點之設置何者為是 ①發酵-時間、溫度、濕度 ②攪拌-時間、溫度 ③蒸炊-溫度、時間 ④分割-濕度、重量。
66. (1234) 中式麵食製造業對麵粉貯藏下列何者正確 ①貯藏之處所需有空氣流通 ②貯藏之相對濕度約在 55~65% ③貯藏之溫度約在 18~24℃左右 ④CNS 國家標準含水量標準為 14%。

67. (234) 製作龍鳳喜餅 600 個，二位師父耗時 6 小時，若師父之工資為每人時薪 200 元；今接獲一訂單需生產 900 個，則 ①多一位師父就會使每個喜餅的成本增加 2 元 ②三位師父需耗時 6 小時 ③二位師父需耗時 9 小時 ④每個喜餅的人工成本仍維持為 4 元。
68. (13) 下列那些屬於不正確的乙級術科配題組合 ①太陽餅、椰蓉酥、芝麻燒餅 ②叉燒包、蒸蛋糕、糖麻花 ③水餃、咖哩餃、酥皮椰塔 ④老婆餅、蘇式椒鹽月餅、酥皮蛋塔。
69. (13) 下列哪一種麵粉，適用製作發糕 ①蛋白質含量較低者 ②蛋白質含量較高者 ③濕麵筋含量較低者 ④濕麵筋含量較高者。
70. (234) 調製水餃之內餡時，經常使用下列何種蔬菜 ①茼蒿 ②韭菜 ③高麗菜 ④蔥。
71. (24) 叉燒包產品 ①餡料保存於 12°C 以下 ②保溫銷售時溫度應維持 65°C 以上 ③保溫銷售時溫度應維持 45°C 以上 ④餡料保存於 7°C 以下。
72. (234) 酥皮椰塔產品切開後中間有未熟生餡的原因 ①內餡量太少 ②烤焙時間不足 ③爐溫過高 ④塔餡量偏多。
73. (123) 包裝流通之鳳梨酥，依我國食品安全衛生管理法，下列何者是強制性標示項目 ①品名 ②原料名稱 ③食品添加物名稱 ④製造方法。
74. (24) 油麵、涼麵與烏龍麵用煮麵(機)的主要目的為 ①提高酸鹼值 ②使麵條熟化 ③降低水活性 ④使麵條糊化。
75. (124) 製作菜肉包之麵粉含液化酵素及糖化酵素，下列說明何者正確 ①在液化酵素和糖化酵素的共同作用下，將破損澱粉分解成麥芽糖和葡萄糖 ②酵素的熱穩定性，液化酵素 > 糖化酵素 ③糖化酵素的作用溫度約 85-95°C，液化酵素的作用溫度約 60-70°C ④正常麵粉中含有足夠量的糖化酵素，而液化酵素往往不足。
76. (14) 某乾麵條廠自銀行借款 1,000,000 元，年利率為 2.4%，其每月產製乾麵條 1,000 公斤，則此一借款利息於其產品的資金成本為 ①每公斤麵條 2 元 ②每公斤麵條 20 元 ③每公斤麵條 2.4 元 ④每包 250 公克麵條 0.5 元。
77. (12) 芝麻喜餅成形後在表面扎二洞之主要目的 ①避免外皮鼓脹 ②防止爆餡 ③排除異味 ④防止燒焦。
78. (24) 炸油條用的油炸機其燃料可使用 ①木炭 ②瓦斯 ③焦炭 ④電熱。
79. (34) 蒸蛋糕組織鬆軟之原因，下列說明何者正確 ①提高麵粉筋性 ②配方使用較多奶粉 ③配方使用發粉作為膨大劑 ④使用蛋白糖增加生麵糊充氣量。
80. (123) 泡餅的品質標準是 ①表面色澤均勻 ②底部不可焦黑或未烤熟 ③切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次 ④外型完整呈扁平狀。