

113 年度 09602 中式麵食加工—發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. (4) 綠豆凸傳統使用下列何種材料個別包裝 ①臘紙 ②棉紙 ③牛皮紙 ④玻璃紙。
2. (2) 下列何種膨脹原料最適合於油條與沙琪瑪之製作 ①速溶酵母 ②碳酸氫銨 ③燒明礬 ④小蘇打。
3. (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 ④爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋。
4. (3) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①戴了手套，偶爾觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ②以玻璃杯直接取用食用冰塊 ③拿取刀叉餐具時，應握其把手 ④為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物。
5. (2) 奶粉一磅 50 元，製作油皮蛋塔餡一批需使用奶粉 600 公克，其材料成本為 ①60 元 ②66 元 ③12 元 ④30 元。
6. (1) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①頁岩氣 ②風能 ③地熱 ④太陽能。
7. (4) 在何種情形下，禁止輸入事業廢棄物：A.對國內廢棄物處理有妨礙；B.可直接固化處理、掩埋、焚化或海拋；C.於國內無法妥善清理？ ①僅 A ②僅 B ③僅 C ④ABC。
8. (4) 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洩漏或棄置污染物 ②仲介或容許洩漏、棄置、非法排放或灌注污染物 ③非法排放或灌注污染物 ④依法令規定清理污染物。
9. (3) 多槽式煮麵機與單槽式煮麵機兩者使用之差異，何者為非 ①多槽式較單槽式易於溫度控制 ②多槽式較單槽式具較少之佔地面積 ③單槽式較多槽式易於控制麵條一致之熟度 ④多槽式較單槽式利於連續式操作。
10. (4) 下列有關國小兒童餐製作之敘述，何者符合健康烹調原則？ ①建議多以油炸類的餐點為主，如薯條、炸雞 ②學童挑食恐使營養攝取不足，應多使用奶油及調味料來增加菜餚的風味 ③應避免供應水果、飲料等甜食 ④可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心。
11. (2) 故意侵害他人之營業秘密，法院因被害人之請求，最高得酌定損害額幾倍之賠償？ ①2 倍 ②3 倍 ③1 倍 ④4 倍。
12. (2) 製作油麵時，國內切麵刀最常使用之刀碼為 ①4~5 號 ②8~10 號 ③16 號 ④12~15 號。
13. (4) 開發單位申請變更環境影響說明書、評估書內容或審查結論，符合下列哪一情形，得檢附變更內容對照表辦理？ ①既有設備提昇產能而污染總量增加在百分之十以下 ②降低環境保護設施處理等級或效率 ③開發行為規模增加未超過百分之五 ④環境監測計畫變更。
14. (1) 下列何種原料會使麵條的韌性降低 ①小麥澱粉 ②高筋麵粉 ③塩水 ④活性麵筋粉。
15. (2) 淋餅屬於 ①發粉麵食 ②冷水麵食 ③燙麵食 ④發酵麵食。
16. (3) 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①水果 ②海產 ③禽肉 ④蔬菜。
17. (3) 根據消除對婦女一切形式歧視公約（CEDAW）之直接歧視及間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①某餐廳於網路上招募外場服務生，條件以未婚年輕女性優先錄取，明顯以性或性別差異為由所實施的差別待遇，為直接歧視 ②某科技公司規定男女員工之加班時數上限及加班費或津貼不同，認為女性能力有限，且無法長時間工作，限制女性獲取薪資及升遷機會，這規定是直接歧視 ③某公司員工值班注意事項排除女性員工參與夜間輪值，是考量女性有人身安全及家庭照顧等需求，為維護女性權益之措施，非直接歧視 ④老闆得知小黃懷孕後，故意將小黃調任薪資待遇較差的工作，意圖使其自行離開職場，小黃老闆的行為是直接歧視。
18. (2) 下列那一組中式麵食屬於糕漿皮麵食 ①椰蓉酥、巧果 ②鳳梨酥、雞仔餅 ③蛋塔、香妃酥 ④蒜蓉酥、太陽餅。

19. (2) 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失 ①食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯 ②炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ③開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ④爆香時加入適量的加碘鹽。
20. (2) 攪拌燒賣餡，下列何種原料宜最後加入 ①胡椒粉 ②蔬菜 ③鹽 ④絞肉。
21. (4) 太陽餅外皮之酥脆與下列何者無關 ①油脂的種類 ②油酥的比例 ③油脂的軟硬度 ④油脂的打發性。
22. (3) 糕漿類點心酥鬆感的主要原因是 ①蛋多、水多 ②含有化學膨大劑 ③高糖、高油脂的配方 ④油皮油酥包捲的層次。
23. (4) 對於墜落危險之預防設施，下列敘述何者較為妥適？ ①高度 2m 以上之邊緣開口部分處應圍起警示帶 ②在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶 ③安全帶應確實配掛在低於足下之堅固點 ④高度 2m 以上之開口處應設護欄或安全網。
24. (2) 製作菜肉包時，蒸炊之控制應 ①嚴控火力不論時間 ②火力之大小及蒸炊時間皆適當控制 ③火力愈大時間愈長愈好 ④精確計時不論火力。
25. (4) 月餅餡用的鹹蛋黃，為去除蛋腥味，可噴 ①醋 ②水 ③油 ④酒。
26. (3) 電力公司為降低尖峰負載時段超載的停電風險，將尖峰時段電價費率(每度電單價)提高，離峰時段的費率降低，引導用戶轉移部分負載至離峰時段，這種電能管理策略稱為 ①需量競價 ②可停電力 ③時間電價 ④表燈用戶彈性電價。
27. (3) 水餃外觀品質下列何者為非 ①用直徑 8 公分圓空心模壓切成圓形餃皮 ②殘麵量不得高於麵皮配方總量的 50% ③皮餡比 5：3 ④用手工整成元寶式樣。
28. (1) 下列何者非通風換氣之目的？ ①防止游離輻射 ②補充新鮮空氣 ③稀釋空氣中有害物 ④防止火災爆炸。
29. (1) 依勞動基準法規定，主管機關或檢查機構於接獲勞工申訴事業單位違反本法及其他勞工法令規定後，應為必要之調查，並於幾日內將處理情形，以書面通知勞工？ ①60 ②20 ③30 ④14。
30. (4) 麵食加工廠安全門的設計應 ①由右向左開 ②由外向內開 ③由左向右開 ④由內向外開。
31. (3) 因為工作本身需要高度專業技術及知識，所以在對客戶服務時應如何？ ①不用理會顧客的意見 ②以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋 ③保持親切、真誠、客戶至上的態度 ④若價錢較低，就敷衍了事。
32. (1) 液體油可以使烤熟後的廣式月餅餅皮產生 ①柔軟性 ②酥性 ③鬆性 ④脆性。
33. (1) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌 ①漂白水 ②清潔劑 ③肥皂粉 ④清潔藥水。
34. (4) 「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？ ①豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用 ②素食成形的加工素材種類多樣化，作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用 ③種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食 ④豆類可以和穀類互相搭配（如黃豆糙米飯），使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用。
35. (1) 麵條之製作過程，若輥輪之間距調整未達平行，使左右二端之間距有差異時，所壓出之麵帶將會 ①向較薄的一端偏行 ②具有漂亮花樣和更理想品質 ③向較厚的一端偏行 ④左右輪流偏行。
36. (2) 下列何者是食品洗潔劑選擇時必須考慮的事項 ①經濟便宜 ②各種洗潔劑的性質 ③廠牌名氣的大小 ④使用者口碑。
37. (2) 某公司希望能進行節能減碳，為地球盡點心力，以下何種作為並不恰當？ ①實行能源管理 ②為考慮經營成本，汰換設備時採買最便宜的機種 ③將採購規定列入以下文字：「汰換設備時首先考慮能源效率 1 級或具有節能標章之產品」 ④盤查所有能源使用設備。
38. (4) 下列何組麵食烤焙後比較不耐貯存 ①鳳梨酥、桃酥 ②廣式月餅、蘇式椒鹽月餅 ③台式月餅、方塊酥 ④蛋黃酥、蘿蔔絲餅。
39. (4) 何種合法的方式可延長饅頭或包子之貯存時間 ①常溫下密封包裝 ②真空包裝後常溫 ③添加保鮮或防腐劑 ④冷凍或冷藏。
40. (2) 含糖量 2.8 公斤的糖漿每 5 公斤一桶，進價為 600 元；若改用每 5 公斤 300 元，含糖量為 25% 的糖漿，在糕漿麵食配方含糖量不變的情況下，每一產品的糖漿成本 ①下降一倍 ②較貴 ③較便宜 ④相同。

41. (4) 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確 ①不易清理 ②使用年限短 ③易生鏽 ④耐腐蝕。
42. (3) 一般桶裝瓦斯(液化石油氣)主要成分為丁烷與下列何種成分所組成？ ①乙烷 ②辛烷 ③丙烷 ④甲烷。
43. (1) 下列何者不是造成台式月餅印紋不清楚之原因 ①月餅模太大 ②餅皮太軟 ③攪拌不足 ④烤溫不足。
44. (1) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①1-10 個病毒即可致病 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 ④用 75%酒精可以殺死。
45. (3) 雇主於臨時用電設備加裝漏電斷路器，可減少下列何種災害發生？ ①墜落 ②物體倒塌、崩塌 ③感電 ④被撞。
46. (2) 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確 ①於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌 ②使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶 ③出入口裝設空氣簾 ④於工作場所養貓。
47. (3) 下列何種食品添加物在鳳梨酥包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱 ①香料 ②膨脹劑 ③抗氧化劑 ④乳化劑。
48. (1) 魚翅餃為延長保存期限，最常使用下列何種方式貯存 ①冷凍 ②高溫 ③冷藏 ④常溫。
49. (3) 廣式月餅用何種包裝不能防止長黴 ①真空包裝 ②充氮包裝 ③含氧之調氣包裝 ④使用脫氧劑。
50. (4) 食品包裝之主要功能，下列何者正確 ①增加重量 ②增加價格 ③縮短貯存期限 ④避免交叉污染。
51. (1) 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確 ①使用範圍及使用量均有限制 ②使用量並無限制 ③使用範圍及使用量均無限制 ④使用範圍無限制。
52. (3) 河豚毒素是屬於哪一種毒素 ①腸病毒 ②肺病毒 ③神經毒 ④肝病毒。
53. (1) 廚師證書有效期間為幾年 ①4 年 ②2 年 ③1 年 ④3 年。
54. (2) 麵條的口感與麵粉的蛋白質含量及何種成份有關 ①維生素 B 的含量 ②澱粉的含量 ③灰分的含量 ④纖維的含量。
55. (4) 下列何者為環境保護的正確作為？ ①自己開車不共乘 ②多吃肉少蔬食 ③不隨手關燈 ④鐵馬步行。
56. (4) 下列何組麵食於製作時最不需要用到壓麵機 ①銀絲捲、荷葉餅 ②刈包、韭菜盒 ③饅頭、水餃皮 ④叉燒包、餡餅皮。
57. (3) 依照「食品良好衛生規範準則」，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新 ①油炸豬肉後 ②油炸超過 1 小時 ③總極性化合物超過 25% ④出現泡沫時。
58. (2) 製作饅頭時，有助產品氣室均一細緻之設備為 ①攪拌機 ②壓延(麵)機 ③分割機 ④發酵箱。
59. (2) 下列有關智慧財產權行為之敘述，何者有誤？ ①原作者自行創作某音樂作品後，即可宣稱擁有該作品之著作權 ②製造、販售仿冒註冊商標的商品不屬於公訴罪之範疇，但已侵害商標權之行為 ③以 101 大樓、美麗華百貨公司做為拍攝電影的背景，屬於合理使用的範圍 ④著作權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一。
60. (3) 使用煎或烙熟製的水調麵食，以何種麵糰製作才能達到熟製後良好的柔韌性 ①老麵 ②溫水麵 ③燙麵 ④冷水麵。

複選題：

61. (1234) 下列那一種麵食產品製作時，可使用酵母 ①小籠包 ②兩相好 ③菜肉包 ④水煎包。
62. (123) 千層糕之原料、半成品之貯存宜 ①原料庫定期檢查並記錄 ②乾料庫進行溫濕度管制 ③分類貯放於棧板上 ④將麵糰直接放置地面加速鬆弛。
63. (12) 判定乾麵條產品品質不及格之項目有 ①乾麵條成品厚度為 2.4 mm ②外觀平滑且表面含粉 ③製作成品重量不足 < 5% ④不良的乾麵比例未超過 20%。
64. (1234) 強調使用低膽固醇雞蛋製作之蒸蛋糕，其外包裝上需標示之項目為 ①熱量含量 ②鈉 ③脂肪 ④膽固醇。

65. (14) 老婆餅不加包裝每個售價 20 元，毛利為售價的 20%，若個別包裝後再裝盒，則每盒 10 個售價 250 元（含包裝成本 50 元）；今逢促銷季，盒裝一律打 9 折出售，則此時盒裝的毛利為 ①促銷價的 6.7% ②每盒 25 元 ③平均每個老婆餅 4 元 ④每盒 15 元。
66. (134) 發麵類油炸麵食，下列產品何者使用低溫油炸，產品效果較好 ①蓮花酥 ②油條 ③開口笑 ④千層酥。
67. (13) 菜肉包原料為維護品質，貯存時應注意 ①內餡調製後暫存冷藏庫以提升操作性 ②酵母存放於 40°C 以上增加活性 ③肉類原料置於冷藏庫下層以防止滲出液滴落 ④為增加風味將蔥細切後冷凍貯存。
68. (234) 製作涼麵、油麵時無法增加麵條彈韌性的原料為 ①鹼水 ②玉米澱粉 ③白醋 ④油。
69. (23) 未經包裝之酥油皮麵食販售時應注意 ①噴水保濕 ②分類陳列 ③防止交叉汙染 ④空氣阻隔。
70. (1234) 製作中式麵食使用之糖，下列敘述何者為正確 ①發糕可用細砂糖 ②黑糖糕可用黑砂糖 ③廣式月餅餅皮使用轉化糖漿有助於保持產品柔軟度 ④壽桃麵糰之細砂糖，有助酵母菌發酵及增加口感。
71. (1234) 為控制饅頭麵糰溫度，如需計算冰的使用量，應考慮何種因素 ①麵粉溫度 ②水溫 ③攪拌摩擦熱 ④操作環境室溫。
72. (12) 依中式麵食檢定規範之產品分類，蘿蔔絲酥餅屬於 ①水調和麵類 ②燒餅類麵食 ③發酵麵食 ④酥油皮麵食。
73. (34) 下列哪一種麵粉，適用製作發糕 ①蛋白質含量較高者 ②濕麵筋含量較高者 ③濕麵筋含量較低者 ④蛋白質含量較低者。
74. (24) 某油條店每天消耗油炸油 10 台斤，麵粉兩包；油炸油的價格為一桶（18 公斤）720 元，則其油炸油所佔成本為 ①每天 400 元 ②平均使用一袋麵粉製作油條耗用 120 元油炸油 ③每天 120 元 ④每天 240 元。
75. (123) 有關太陽餅品質之敘述何者正確 ①外型完整不可露餡 ②酥油皮需有明顯的層次 ③皮餡需完全熟透、皮鬆酥、餡柔軟呈半透明 ④皮酥餡之最佳比值分別為 2：1：3。
76. (1234) 中式麵食考場設置的直立式攪拌機其設備規格可為 ①3/4Hp 馬達 ②1Hp 馬達 ③18-22 公升攪拌缸 ④10-12 公升攪拌缸。
77. (234) 運送蛋黃酥成品之容器如塑膠籃，回收再使用前須經 ①噴漆 ②洗滌 ③消毒 ④烘乾。
78. (134) 以中式麵食考場設置之直立式攪拌機製作硬式饅頭麵糰，下列何種拌打速度不可使用 ①快速 ②慢速 ③中速 ④高速。
79. (12) 發麵類油炸麵食，下列產品何者使用高溫油炸，產品效果較好 ①油條 ②沙琪瑪 ③開口笑 ④蓮花酥。
80. (1234) 影響泡餅產品膨大的原因為 ①皮酥餡比例 ②烤焙溫度 ③水，碳酸氫氨加熱汽化 ④擀捲次數。