

113 年度 09503 中式米食加工—熟粉類、一般膨發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. (2) 下列何者方式為用油較少之烹調方式 ①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 ②涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟 ③三杯：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 ④爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋。
2. (3) 18℃之便當販售時間約？ ①1 星期 ②半年 ③1 天 ④1 個月。
3. (1) 下列何種非傳統糰粽選用的原料？ ①太白粉 ②圓糯米粉 ③長糯米粉 ④粳米粉。
4. (3) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？ ①23 ②18 ③13 ④8。
5. (2) 製作油飯使用何種油最香？ ①玉米油 ②豬油 ③棕櫚油 ④沙拉油。
6. (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。
7. (2) 水磨方法不會影響米穀粉下列何種性質？ ①顆粒大小 ②糊化程度 ③吸水性 ④顏色。
8. (4) 下列何者非屬勞工從事電氣工作，應符合之規定？ ①停電作業應檢電掛接地 ②穿戴絕緣防護具 ③使其使用電工安全帽 ④穿戴棉質手套絕緣。
9. (3) 下列有關用電觀念何者不正確？ ①經常檢查老舊電路設備 ②不用潮濕手或腳部直接接觸插座 ③同一插座可利用延長線同時接多項電器設備 ④機器上裝置漏電斷路開關。
10. (2) 稻米蒸煮後何種米的黏度最高？ ①蓬萊米 ②圓糯米 ③在來米 ④長糯米。
11. (1) 常見於甜年糕之缺點不包括？ ①嚴重收縮 ②產品未熟 ③無法成型 ④水漬嚴重。
12. (4) 甜年糕黏性的主要來源是？ ①蛋白質 ②油脂 ③水分 ④澱粉。
13. (2) 煮粥時前段加熱最好使用？ ①小火 ②大火 ③微火 ④中火。
14. (2) 事業單位僱用勞工多少人以上者，應依勞動基準法規定訂立工作規則？ ①200 人 ②30 人 ③50 人 ④100 人。
15. (2) 元宵、湯圓製作不良，冷凍保存時會有何種不良現象產生？ ①柔軟度增加 ②龜裂 ③餡量減少 ④彈性增加。
16. (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使用範圍及使用量均無限制 ③使用範圍無限制 ④使用量並無限制。
17. (1) 米食製品成品貯存場屬於？ ①清潔作業區 ②一般作業區 ③非食品處理區 ④準清潔作業區。
18. (3) 世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？ ①透過觸摸 ②透過雨水 ③透過飲食 ④透過呼吸。
19. (3) 自然乾燥法比熱風乾燥法具有何優點？ ①不受到天候的影響 ②所需乾燥時間較短 ③省錢 ④衛生條件較佳。
20. (3) 非公務機關利用個人資料進行行銷時，下列敘述何者「錯誤」？ ①倘非公務機關違反「應即停止利用其個人資料行銷」之義務，未於限期內改正者，按次處新臺幣 2 萬元以上 20 萬元以下罰鍰 ②於首次行銷時，應提供當事人表示拒絕行銷之方式 ③若已取得當事人書面同意，當事人即不得拒絕利用其個人資料行銷 ④當事人表示拒絕接受行銷時，應停止利用其個人資料。
21. (3) 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耐腐蝕 ④易生鏽。
22. (1) 下列米飯的營養價值高低順序何者是對的？ ①糙米>胚芽米>白米 ②白米>胚芽米>糙米 ③糙米=胚芽米=白米 ④胚芽米>糙米=白米。
23. (2) 米花糖比較容易發生氧化酸敗現象，其原因是？ ①含較多澱粉 ②含較多不飽和脂肪酸 ③水活性較低 ④含較多氨基酸。
24. (3) 下列何者非洗米的正確方法？ ①動作要輕 ②動作要迅速 ③用力搓洗 ④不必搓揉。

25. (4) 夏天浸泡原料米，為防止浸泡過度與發酸，需避免？ ①放入冷藏庫 ②縮短浸泡時間 ③加冰水 ④煮沸殺菌。
26. (1) 粿粽屬於何類米食製品？ ①一般漿糰 ②米漿型 ③飯粒型 ④熟粉類。
27. (4) 裹蒸粽屬於何種米食製品？ ①熟粉類 ②米漿型 ③一般漿糰 ④米粒類。
28. (3) 粽葉在使用前宜做何種處理較好？ ①不須浸泡 ②泡冷水 ③泡熱水 ④水沖洗即可。
29. (1) 冷凍包裝肉粽之營養標示項目依食品安全衛生管理法規定，下列何者是必須標示的項目？ ①熱量 ②膳食纖維 ③維生素 ④礦物質。
30. (2) 米食包裝之第一目標是？ ①儲運方便 ②保護內容物 ③製造方便 ④銷售方便。
31. (3) 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應避免供應水果、飲料等甜食 ③可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心 ④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。
32. (1) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①有效日期 ②賞味期限 ③製造日期 ④保存期限。
33. (1) 鳳片糕的主要原料是？ ①熟糯米粉 ②生在來米粉 ③熟在來米粉 ④生糯米粉。
34. (4) 碗粿的預糊化溫度約在？ ①45~55℃ ②30~40℃ ③95~100℃ ④60~75℃。
35. (4) 米漿糰若要有良好的柔韌度，需要經過適當的？ ①老化 ②冷藏 ③冷凍 ④糊化。
36. (4) 以米 100% 為基準，鹽量 2%，若米之用量為 250 公克，則鹽用量為？ ①4 公克 ②2 公克 ③3 公克 ④5 公克。
37. (1) 磨漿機有異常或其它不良時，最好之方法為？ ①停機檢修時切斷電源並掛上“禁止送電”警示牌 ②停機檢修 ③一面運轉一面檢修 ④繼續使用至不能運轉再檢修。
38. (2) 下列何種米製品需要壓模成型？ ①菜包粿 ②紅龜粿 ③碗粿 ④鹹仔粿。
39. (4) 黴菌毒素容易存在於 ①家禽類 ②魚貝類 ③內臟類 ④穀類。
40. (1) 冷凍盒裝炒飯的營養標示項目依食品衛生管理法規定，下列何者不是必須標示的項目？ ①膳食纖維 ②鈉 ③碳水化合物 ④飽和脂肪。
41. (1) 下列何者不適做粽葉？ ①茶葉 ②麻竹葉 ③桂竹籐 ④荷葉。
42. (3) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？ ①均屬一般膨發類 ②分屬一般漿糰、一般膨發類 ③分屬米漿型、一般膨發類 ④均屬特殊膨發類。
43. (1) 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使用柴油內燃機發電提供照明 ②實施通風換氣 ③測定氧氣、危險物、有害物濃度 ④進入作業許可程序。
44. (4) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①土壤肥沃 ②增加森林生長速度 ③增加水生動物種類 ④湖泊水質酸化。
45. (3) 下列何者不是噪音的危害所造成的現象？ ①緊張、焦慮 ②工作效率低落 ③精神很集中 ④煩躁、失眠。
46. (4) 照明控制可以達到節能與省電費的好處，下列何種方法最適合一般住宅社區兼顧節能、經濟性與實際照明需求？ ①加裝 DALI 全自動控制系統 ②晚上關閉所有公共區域的照明 ③全面調低照明需求 ④走廊與地下停車場選用紅外線感應控制電燈。
47. (3) 洗滌食品容器及器具應使用 ①強酸、強鹼 ②洗衣粉 ③食品用洗潔劑 ④廚房清潔劑。
48. (1) 豆魚蛋肉類食物經常含有隱藏的脂肪，下列何者脂肪含量較低 ①不含皮的肉類，例如雞胸肉 ②食用油處理過的加工品，例如肉鬆 ③加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ④看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉。
49. (1) 蘿蔔糕太過於軟，無法切片之原因最不可能為？ ①蘿蔔使用量不足 ②米漿預糊化不足 ③蒸過久 ④水比例過高。
50. (3) 製作爆米花時，膨發壓力應控制到何種範圍？ ①1-3 kg/cm² ②15 kg/cm² 以上 ③8-12 kg/cm² ④3-6 kg/cm²。

51. (2) 行為人以竊取等不正當方法取得營業秘密，下列敘述何者正確？ ①只要後續沒有出現使用之行為便不構成犯罪 ②已構成犯罪 ③只要後續沒有造成所有人之損害便不構成犯罪 ④只要後續沒有洩漏便不構成犯罪。
52. (3) 關於新舊米特性比較何者錯誤？ ①舊米米粒不透明無光澤，顏色轉黃 ②新米風味口感較佳 ③舊米煮飯時吸水量較少 ④新米黏度較高。
53. (4) 米食製品的品質評定，不適用下列何種方式？ ①內部品質 ②感官品評 ③外觀品質 ④用手觸摸。
54. (1) 食品用具之煮沸殺菌法係以 ①100℃加熱 1 分鐘 ②100℃加熱半分鐘 ③90℃加熱半分鐘 ④90℃加熱 1 分鐘。
55. (3) 下列何者最不適作為米食製品品質鑑定的依據？ ①製成率 ②質地 ③價格 ④外觀。
56. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何 ①二年至少清理一次 ②一月至少清理一次 ③三年至少清理一次 ④一年至少清理一次。
57. (3) 下列何者較不適做粽繩？ ①綿繩 ②馬蘭草 ③塑膠繩 ④鹹草。
58. (3) 下列何者產品之製作需經米漿預糊化處理步驟？ ①油炸米花糖 ②鳳片糕 ③碗粿 ④肉粽。
59. (1) 下列何者不是良好雪片糕應有的品質？ ①切片有均勻分佈的裂紋 ②色白 ③外表光潔平整 ④切薄片彎曲後不易斷裂。
60. (1) 下列何項「不是」照明節能改善需優先考量之因素？ ①燈具之外型是否美觀 ②照度是否適當 ③照明方式是否適當 ④照明之品質是否適當。
61. (2) 冷凍米食製品中，下列何者可以添加？ ①防腐劑 ②磷酸鹽 ③吊白塊 ④硼砂。
62. (4) 下列有關促進參與及預防貪腐的敘述何者錯誤？ ①對公職人員訂定執行公務之行為守則或標準 ②推動政府部門以外之個人及團體積極參與預防和打擊貪腐 ③提高決策過程之透明度，並促進公眾在決策過程中發揮作用 ④我國非聯合國會員國，無須落實聯合國反貪腐公約規定。
63. (4) 要使艾草粿滑潤好吃，漿糰可加入？ ①麵粉 ②蛋白粉 ③蛋 ④油脂。
64. (4) 下列何種米食製品不必裝盤，即可炊蒸？ ①九層糕 ②蘿蔔糕 ③年糕 ④紅龜粿。
65. (4) 下列何種米食製品食用時適合油炸或油煎之特性？ ①雪片糕 ②鳳片糕 ③豬油糕 ④蘿蔔糕。
66. (3) 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木材 ②水泥 ③不銹鋼 ④塑膠。
67. (4) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳？ ①錫 ②鐵 ③鋁 ④不鏽鋼。
68. (4) 氣候變遷因應法中所稱：一單位之排放額度相當於允許排放多少的二氧化碳當量 ①1 公升 ②1 公斤 ③1 立方米 ④1 公噸。
69. (3) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①大量製備，一次完成 ②提早製備，隨時供應 ③處理迅速，避免疏忽 ④菜單多樣，少量製備。
70. (1) 米食製品的貯存條件以何者為宜？ ①視產品種類而異 ②室溫 ③高溫 ④低溫。
71. (2) 下列何者行為會有侵害著作權的問題？ ①直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ②將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人 ③將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站 ④以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站。
72. (1) 米苔目之品質評定，下列何者較不需考慮？ ①重量 ②口感 ③質地 ④色澤。
73. (3) 米粉絲擠絲後應以何種溫度蒸熟較理想？ ①140℃ ②120℃ ③100℃ ④80℃。
74. (4) 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甲烷 ②乙烷 ③辛烷 ④丙烷。
75. (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合梯應具有堅固之構造 ③有安全之防滑梯面 ④梯腳與地面之角度應在 80 度以上。
76. (3) 麻糬應具有下列何種品質？ ①硬實感 ②潮濕感 ③軟而有彈性 ④黏牙感。
77. (4) 從事廢棄物清除、處理業務者，應向直轄市、縣（市）主管機關或中央主管機關委託之機關取得何種文件後，始得受託清除、處理廢棄物業務？ ①公司財務證明 ②運輸車輛購買證明 ③運輸車輛駕駛證明 ④公民營廢棄物清除處理機構許可文件。

78. (1) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確 ①包裝完整 ②出現凍燒情形 ③中心溫度達 0℃ ④出廠日期。
79. (2) 下列何者屬低酸性食品 ①食用醋 ②魚貝類 ③食物 pH 值 3.0 以下 ④食物 pH 值 4.6 以下。
80. (3) 下列哪一種屬於天然毒素 ①食品添加物 ②保險粉 ③黴菌毒素 ④農藥。

