

113 年度 09408 肉製品加工—顆粒香腸、醃漬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) 製作豬肉乾需用到下列何種設備 ①細切機 ②充填機 ③絞肉機 ④高溫烘烤機。
2. (1) 冷凍肉入庫前之肉溫應先降溫至 ①7℃ ②35℃ ③30℃ ④25℃ 以下。
3. (3) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在 ①第二槽 ②第三槽 ③第一槽 ④不一定添加。
4. (4) 肉製品儲存發生腐敗時，可能發生 ①色澤變佳 ②組織結著好 ③風味變佳 ④肉品發黏。
5. (4) 下列何項製品之水分含量最低 ①香腸 ②火腿 ③熱狗 ④肉酥。
6. (1) 貢丸以-18℃凍藏，最常發生品質劣化的原因是 ①氧化酸敗 ②腐敗菌繁殖 ③病原菌繁殖 ④營養成分流失。
7. (3) 製作熱狗，需用到下列何種設備？ ①注射機 ②揉絲機 ③細切機 ④蒸氣二重釜。
8. (4) 下列那一種豬肉是正常的 ①顏色呈深紅色 ②肉色暗紅且表面乾燥 ③水樣肉 ④表面有光澤且肉色呈淡紅色。
9. (2) 不同性質之肉製品包裝場所應有所不同，下列何者應與其它三種產品區隔 ①熱狗 ②中式香腸 ③肉酥 ④西式火腿。
10. (4) 冷藏肉入廠溫度應控制在 ①12~15℃ ②15℃以上 ③10℃ ④0~5℃。
11. (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晚上關閉所有公共區域的照明 ②全面調低照明需求 ③加裝 DALI 全自動控制系統 ④走廊與地下停車場選用紅外線感應控制電燈。
12. (4) 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只要後續沒有洩漏便不構成犯罪 ②只要後續沒有造成所有人之損害便不構成犯罪 ③只要後續沒有出現使用之行為便不構成犯罪 ④已構成犯罪。
13. (2) 下列何者為品質良好之貢丸 ①肥肉顆粒大 ②外觀圓整、具彈性 ③顏色潔白 ④內部有孔洞。
14. (1) 中式臘肉製作時，下列何種處理不適用 ①滷煮 ②原料肉分切整型 ③乾燥煙燻 ④醃漬。
15. (1) 製作臘肉製品需下列何種機具？ ①不鏽鋼掛鉤 ②成型機 ③手動或油壓式充填機 ④乳化機。
16. (4) 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箱型車 ③一般大貨車 ④冷藏或冷凍運輸車。
17. (3) 所謂冷藏肉，其保存溫度 ①25℃以上 ②-18℃以下 ③-2℃~5℃ ④10℃~15℃。
18. (3) 洗手之衛生，下列何者正確 ①洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟 ②戴手套之前可以不用洗手 ③洗手是預防交叉污染最好的方法 ④手上沒有污垢就可以不用洗手。
19. (2) 製造臘肉下列何者不正確 ①以豬後腿肉為原料 ②不需乾燥 ③以豬腹脇肉為原料 ④需經醃漬。
20. (4) 事業、污水下水道系統及建築物污水處理設施之廢（污）水處理，其產生之污泥，依規定應作何處理？ ①可作為建築土方 ②可作為農業肥料 ③得交由清潔隊處理 ④應妥善處理，不得任意放置或棄置。
21. (1) 空氣污染源依排放特性分為固定污染源及移動污染源，下列何者屬於移動污染源？ ①機車 ②煉鋼廠 ③焚化廠 ④石化廠。
22. (3) 下列何者非屬使用合梯，應符合之規定？ ①有安全之防滑梯面 ②合梯材質不得有顯著之損傷、腐蝕等 ③梯腳與地面之角度應在 80 度以上 ④合梯應具有堅固之構造。
23. (3) 下列何種處理方式不會增加肉製品類柔嫩度 ①按摩處理 ②嫩化處理 ③添加肉精 ④滾打處理。
24. (1) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式 ①水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存 ②未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中 ③烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部 ④選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留。

25. (2) 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？ ①職災醫療期間 ②發生計算事由之前 6 個月 ③請事假期間 ④放無薪假期間。
26. (3) 製作中式香腸，除了使用絞肉機外，尚需下列何種設備 ①揉絲機 ②燒烤機 ③油壓式充填機 ④剝腸衣機。
27. (4) 乾燥金針經常過量使用下列何種漂白劑 ①螢光增白劑 ②次氯酸鈉 ③雙氧水 ④亞硫酸氫鈉。
28. (4) 製作臘肉時在製作技術上，下列何者正確 ①於室溫進行醃漬處理 ②可將原料肉細切並滾動 ③任意延長滾打時間達到保水效果 ④正確計量醃漬液的注射量。
29. (4) 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 ①冷藏庫之溫度應在 10℃ 以下 ②應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材 ③乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 ④遵守先進先出之原則，並確實記錄。
30. (2) 下列何種原料之結締組織含量最多？ ①小里肌肉 ②腱肉 ③背脊肉 ④後腿肉。
31. (1) 從事專業性工作，在與客戶約定時間應 ①儘可能準時，依約定時間完成工作 ②能拖就拖，能改就改 ③自己方便就好，不必理會客戶的要求 ④保持彈性，任意調整。
32. (4) 豬前腿肉最適宜製作下列那種產品 ①西式火腿 ②肉酥 ③肉乾 ④中式香腸。
33. (3) 製作湖南臘肉，一般選用的原料肉是 ①頸部肉 ②臉頰肉 ③腹脇肉 ④背脊肉。
34. (2) 里脊肉指的是 ①梅花肉 ②背脊肉 ③背脊肉與小里肌之總稱 ④小里肌。
35. (3) 製作板鴨時，需用到下列何種設備 ①蒸氣二重釜 ②成型機 ③乾燥燻煙室 ④按摩設備。
36. (2) 製作中式香腸，其製作技術，下列何者正確 ①使用來路不明原料肉 ②控制原料肉之肥瘦比 ③於室溫下進行攪拌處理 ④延長乾燥時間。
37. (4) 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則 ①使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用 ②多飲用白開水降低鹹度 ③採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味 ④使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味。
38. (3) 冷凍肉發生凍傷之主要原因是 ①自然現象 ②溫度太高 ③包裝及貯存不良 ④溫度太低。
39. (3) 一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘 ①碘酒 ②碘 131 ③碘化鉀 ④優碘。
40. (1) 下列何者不是主管機關設置水質監測站採樣的項目？ ①顏色 ②溶氧量 ③氫離子濃度指數 ④水溫。
41. (1) 下列那一種產品最不適合使用淘汰母豬肉 ①叉燒肉 ②肉絨 ③肉酥 ④貢丸。
42. (3) 天然腸衣之主要優點是 ①容易貯存 ②重量較輕 ③具可食性 ④大小均一。
43. (3) 台灣西部海岸曾發生的綠牡蠣事件是與下列何種物質污染水體有關？ ①磷 ②鎘 ③銅 ④汞。
44. (1) 肉品乳化作業時添加磷酸鹽其主要有萃取 ①肉中鹽溶性蛋白質 ②肉中脂肪 ③肉中礦物質 ④肉中水分 之功能。
45. (4) 貢丸與熱狗製作時，下列敘述何者不正確？ ①皆需添加食鹽與磷酸鹽 ②皆需加熱煮熟 ③皆需乳化作業 ④添加相同量的碎冰。
46. (4) 豬肉乾常用下列那一種食品添加物作為黴菌抑制劑 ①異抗壞血酸鈉 ②磷酸鹽 ③亞硝酸鹽 ④己二烯酸鉀。
47. (4) 下列何者行為會有侵害著作權的問題？ ①將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站 ②直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ③以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站 ④將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人。
48. (4) 下列何種麵粉含有纖維素最高？ ①低筋粉 ②高筋粉 ③粉心粉 ④全麥麵粉。
49. (1) 肉製品真空包裝或充氮包裝不具有下列何項優點 ①增加製成率 ②延長貯存期限 ③抑制細菌生長 ④產品失重較少。
50. (1) 鹽水鴨屬於下列那一類肉製品？ ①調理類 ②乳化類 ③乾燥類 ④醃漬類。
51. (2) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項 ①價格高低 ②材質與使用方法 ③花色樣式 ④國內外品牌。
52. (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。

53. (2) 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 公噸 ③1 公斤 ④1 立方米。
54. (3) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合「飲用水水質標準」規定，飲用水的氫離子濃度指數(pH 值)限值範圍為 ①6.0~9.5 ②4.6~6.5 ③6.0~8.5 ④4.6~7.5。
55. (3) 選用發芽的馬鈴薯 ①可增加香味 ②可增加顏色 ③可能發生中毒 ④可增加口味。
56. (1) 製作中式香腸製品需下列何種機具？ ①絞肉機 ②焙炒機 ③滷煮機 ④揉絲機。
57. (3) 下列何者不是肉製品排除氧氣的包裝方法 ①真空包裝 ②充氮包裝 ③手動封口機包裝 ④充二氧化碳包裝。
58. (4) 冷凍肉在室溫解凍時，一般建議保持原有的包裝，其主要原因是 ①增加解凍速率 ②減慢解凍速率 ③方便操作 ④減少微生物污染。
59. (2) 製作臘肉，需用到下列何種設備 ①焙炒機 ②注射機 ③蒸氣二重釜 ④剝腸衣機。
60. (3) 原料肉絞碎過程，下列何者不正確 ①絞肉盤之孔徑依產品大小區分 ②需先去除筋膜、軟骨 ③原料肉直接投入絞肉機，無需先經處理 ④使用鋒利的絞肉刀。
61. (1) 選購包裝麵類製品的條件為何 ①有完整標示 ②有使用防腐劑延長保存 ③麵條沾黏 ④色澤白皙。
62. (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遇到維修問題，儘量拖過保固期 ③若客戶不瞭解，就儘量減少成本支出，抬高報價 ④隨著個人心情來提供服務的內容及品質。
63. (3) 肉製品工廠其原料肉之分切、加工處理場所之溫度應在 ①40℃ ②0℃ 以下 ③15℃ 以下 ④30℃。
64. (3) 台灣是屬缺水地區，每人每年實際分配到可利用水量是世界平均值的約多少？ ①1/4 ②1/2 ③1/6 ④1/5。
65. (3) 製作非乳化類之中式香腸時，下列何種操作技術與製品滲油有關 ①使用可食性腸衣 ②未添加亞硝酸鈉 ③脂肪絞碎與高溫(60℃ 以上)乾燥 ④使用油壓式充填機。
66. (2) CAS 優良食品標誌肉品類規定可食性腸衣，其內含游離性甲醛不得超過 ①30ppm ②10ppm ③40ppm ④20ppm。
67. (2) 豬肉乾常用的原料為 ①里脊肉 ②後腿肉 ③五花肉 ④豬頭肉。
68. (1) 製作中式香腸，需用到下列何種設備 ①絞肉機 ②剝腸衣機 ③燒烤機 ④揉絲機。
69. (2) 肉製品的酸敗味主要來自 ①瘦肥肉比例不當 ②脂肪氧化及微生物繁殖 ③含水量較高 ④色素之添加。
70. (1) 傳統中式臘腸於常溫無法長期保存之主要原因為 ①含高水分 ②含有高量食鹽 ③加高量的糖 ④經乾燥水活性低。
71. (3) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確 ①應妥善運用空間，儘量堆疊 ②運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃ ③運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化 ④原材料、半成品及成品可以堆疊在一起。
72. (1) 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？ ①兩、三件衣服也丟洗衣機洗 ②選擇快洗行程 ③使用低水位清洗 ④選擇有自動調節水量的洗衣機。
73. (3) 冷鹽水處理禽肉，其食鹽濃度應控制為 ①0.5% 以下 ②6~10% ③0.8~1% ④3~5%。
74. (4) 以下為假設性情境：「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係指「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？ ①風險 ②危害源 ③發生機率 ④風險控制方法。
75. (4) 家畜禽的屠體預冷作業是屬於 ①準清潔作業區 ②污染區 ③一般作業區 ④清潔作業區。
76. (3) 製作肉製品時，在配方計算與秤量之觀念上，下列何者正確 ①不考慮秤量之精確度 ②憑經驗即可 ③使用公制 ④用湯匙計量。
77. (4) 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？ ①蛋白質 ②脂肪 ③維生素 ④醣類。
78. (2) 製冰機管理，何者正確 ①任取一杯子取用 ②冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 ③用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內 ④生菜可放在其內之冰塊上冷藏。

79. (2) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確 ①食品添加物含基因改造原料時，無須標示 ②調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示 ③我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2% ④產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示。
80. (2) 豬屠體預冷室內屠體排列不得過密，其空間應能維持每 2 公尺吊軌吊掛豬體 ①5 ②6 ③3 ④4 頭以下。

