

113 年度 09603 中式麵食加工—酥(油)皮、糕(漿)皮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) 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腦心血管疾病 ④皮膚癌。
2. (4) 某甲在公務機關擔任首長，其弟弟乙是某協會的理事長，乙為舉辦協會活動，決定向甲服務的機關申請經費補助，下列有關利益衝突迴避之敘述，何者正確？①乙為順利取得補助，應該隱瞞是機關首長甲之弟弟的身分 ②協會是舉辦慈善活動，甲認為是好事，所以指示機關承辦人補助活動經費 ③機關未經公開公平方式，私下直接對協會補助活動經費新臺幣 10 萬元 ④甲應自行迴避該案審查，避免瓜田李下，防止利益衝突。
3. (3) 下列何類月餅的餅皮需薄而會透油 ①台式月餅、綠豆凸月餅 ②蘇式月餅、蛋黃酥 ③廣式月餅、港式月餅 ④蘇式月餅、白豆沙月餅。
4. (3) 某中式麵食廠的直接人工成本為營收的 20%，該廠直接人工費用為每月(30 天計)60 萬元，在不使直接人工成本比例升高的每日最低產值應為 ①4 萬元 ②8 萬元 ③10 萬元 ④2 萬元。
5. (3) 用電熱爐煮火鍋，採用中溫 50%加熱，比用高溫 100%加熱，將同一鍋水煮開，下列何者是對的？①中溫 50%加熱，電流反而比較大 ②中溫 50%加熱比較省電 ③兩種方式用電量是一樣的 ④高溫 100%加熱比較省電。
6. (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加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ③看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉 ④食用油處理過的加工品，例如肉鬆。
7. (4) 燒賣以下列何種溫度貯存販賣有效時間最短 ①4~7℃ ②14℃ ③-18℃ ④70℃。
8. (1) 中式麵食使用之發酵設備，主要控制之操作條件為 ①溫度、濕度 ②溫度、壓力 ③濕度、氣流 ④溫度、高度。
9. (1) 綠豆凸傳統使用下列何種材料個別包裝 ①玻璃紙 ②牛皮紙 ③臘紙 ④棉紙。
10. (2) 食品從業人員經醫師診斷罹患下列哪些疾病不得從事與食品接觸之工作 A. 手部皮膚病 B. 愛滋病 C. 高血壓 D. 結核病 E. 梅毒 F. A 型肝炎 G. 出疹 H. B 型肝炎 I. 胃潰瘍 J. 傷寒 ①ADEFJ ②ADFGJ ③DEFIJ ④BDFHJ。
11. (4) 油脂之使用，何者正確 ①油炸用油，煙點最好低於 160 ②回鍋油炸出來的產品顏色較漂亮 ③回鍋油煙點較新鮮油煙點高 ④奶油油耗酸敗與微生物性腐敗無關。
12. (4) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？①僅計入在正常工時內之報酬 ②不計入休假日出勤加給之工資 ③不計入競賽獎金 ④應計入加班費。
13. (1) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？①不服指揮對雇主暴力相向者 ②經常遲到早退者 ③確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者 ④非連續曠工但 1 個月內累計達 3 日以上者。
14. (3) 工業上量產水餃時，最適當而理想的成型設備是 ①雙面壓延(麵)機 ②自動分割滾圓機 ③自動成型包餡機 ④壓延(麵)機。
15. (4) 製作酥油皮麵食，使用抗氧化劑時，不需在包裝上標示之項目為 ①通用名稱 ②品名 ③用途 ④輸入國名。
16. (1) 下列何者是麵食生產管理人員的任務 ①嚴守交貨日期 ②市場之行銷與管理 ③包裝設計 ④增進門市內的人際關係。
17. (3) 製作蒸蛋糕時，蛋貯存一段時間之後，其品質之變化與下列何項敘述不符合 ①蛋白之黏度降低 ②球蛋白之 pH 增高 ③黏蛋白之 pH 降低 ④溶菌酵素之活性降低。

18. (2) 按我國食品安全衛生管理法規定，下列何者不是水餃強制性標示事項 ①品名 ②製造方法 ③有效日期 ④內容物名稱。
19. (3) 請問下列何者「不是」個人資料保護法所定義的個人資料？ ①護照號碼 ②最高學歷 ③職稱 ④身分證號碼。
20. (4) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ①50℃ ②60℃ ③70℃ ④80℃ 以上。
21. (2) 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% ②1.2% ③3.3% ④2.8%。
22. (4) 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確 ①只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ②食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號 ③複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 ④應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用。
23. (4) 何組麵食最不適合用平板式煎盤熟製 ①手抓餅、蔥油餅 ②荷葉餅、油餅 ③厚鍋餅、火燒 ④水煎包、鍋貼。
24. (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使用者口碑 ④廠牌名氣的大小。
25. (2) 冷氣房內為減少日照高溫及降低空調負載，下列何種處理方式是錯誤的？ ①窗戶裝設窗簾或貼隔熱紙 ②將窗戶或門開啟，讓屋內外空氣自然對流 ③於屋頂進行薄層綠化 ④屋頂加裝隔熱材、高反射率塗料或噴水。
26. (2) 工廠或交通工具排放空氣污染物之檢查，下列何者錯誤？ ①檢查人員以肉眼進行粒狀污染物排放濃度之判定 ②檢查人員以嗅覺進行氨氣濃度之判定 ③檢查人員以嗅覺進行異味濃度之判定 ④依中央主管機關規定之方法使用儀器進行檢查。
27. (1) 受僱人於職務上所完成之著作，如果沒有特別以契約約定，其著作人為下列何者？ ①受僱人 ②由雇用人指定之自然人或法人 ③雇用公司或機關法人代表 ④雇用人。
28. (3) 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用那一種設計為佳 ①加裝鐵皮 ②直角 ③圓弧角 ④加裝飾條。
29. (4) 下列何者為非再生能源？ ①水力能 ②太陽能 ③地熱能 ④焦煤。
30. (3) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？ ①雞腿肉 ②豬腱 ③蝦仁 ④牛腩。
31. (2) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項 ①花色樣式 ②材質與使用方法 ③國內外品牌 ④價格高低。
32. (3) 酥油皮麵食半成品，最常使用的保存方法為 ①脫水 ②包裝殺菌 ③冷凍 ④加防腐劑。
33. (4) 製作菜肉包時，蒸炊之控制應 ①精確計時不論火力 ②嚴控火力不論時間 ③火力愈大時間愈長愈好 ④火力之大小及蒸炊時間皆適當控制。
34. (3) 下列何者非安全使用電腦內的個人資料檔案的做法？ ①規範不同人員可讀取的個人資料檔案範圍 ②利用帳號與密碼登入機制來管理可以存取個資者的人 ③為確保重要的個人資料可即時取得，將登入密碼標示在螢幕下方 ④個人資料檔案使用完畢後立即退出應用程式，不得留置於電腦中。
35. (2) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①75% ②70% ③85% ④60%。
36. (4) 下列何者不可能是乾麵條乾燥時容易掉落地上之原因 ①乾燥速率太快 ②濕度控制不當 ③溫度控制不當 ④麵筋性太強。
37. (1) 依勞工職業災害保險及保護法規定，勞工職業災害保險以下列何者為保險人，辦理保險業務？ ①勞動部勞工保險局 ②財團法人職業災害預防及重建中心 ③勞動部職業安全衛生署 ④勞動部勞動基金運用局。
38. (2) 大樓電梯為了節能及生活便利需求，可設定部分控制功能，下列何者是錯誤或不正確的做法？ ①電梯設定隔樓層停靠，減少頻繁啟動 ②縮短每次開門/關門的時間 ③加感應開關，無人時自動關閉電燈與通風扇 ④電梯馬達加裝變頻控制。
39. (3) 製作發酵麵食時，添加何種原料對麵糰的發酵影響較不顯著 ①糖 ②鹽 ③活性脫脂大豆粉 ④酵母。

40. (4) 白豆沙月餅經整形成扁圓形後，需在中心壓一凹痕，烤焙時則應 ①待壓凹處再漲平才能烤 ②壓凹面向上先烤 ③鬆弛後將凹痕整平再烤 ④壓凹面朝下先烤。
41. (1) 何者為麵龜外部品質標準 ①色紅而有光滑的外表 ②表面會有良好的龜裂現象 ③深黃的外表色澤 ④有強烈的鹹味。
42. (2) 食品原料的成分展開，可以讓消費者對所吃的食品更加瞭解，下列敘述，何者正確？ ①若原料成分中有部分氫化油脂，但反式脂肪含量卻為 0，代表不是所有的部分氫化油脂都含有反式脂肪酸 ②若依標示，奶精主要成分為氫化植物油及玉米糖漿，營養價值低 ③三合一咖啡包中所使用的「奶精」，是牛奶中的一種成分 ④有心臟病史者，每天 1 杯三合一咖啡，可以促進血液循環並提神，對健康及生活品質有利。
43. (3) 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失 ①開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ②食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯 ③炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ④爆香時加入適量的加碘鹽。
44. (2) 何種麵食加工廠需要有品管的要求 ①只有登記之麵食加工廠 ②從事生產的加工廠均需要 ③外銷麵食加工廠 ④自產自銷之加工廠。
45. (4) 一袋麵粉 22 公斤可製成生鮮麵條 50 台斤，若每袋麵粉漲價 60 元，則每台斤麵條之材料成本增加 ①2.0 元 ②3.0 元 ③2.7 元 ④1.2 元。
46. (2) 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①提供即期或重新標示食品之供應商 ②完成食品業者登錄之食材供應商 ③提供廉價食材之供應商 ④提供解凍再重新冷凍食材之供應商。
47. (3) 選購包裝麵類製品的條件為何 ①麵條沾黏 ②有使用防腐劑延長保存 ③有完整標示 ④色澤白皙。
48. (4) 下列何種物質或物品，受毒性及關注化學物質管理法之管制？ ①含汞之日光燈 ②製造醫藥之靈丹 ③製造農藥之蓋普丹 ④使用青石綿製造石綿瓦。
49. (2) 饅頭壓延的最主要目的是 ①會使產品的吸水性增加 ②改善產品的內部組織與結構 ③增加產品的數量 ④可縮短一半的發酵時間。
50. (3) 使用包餡機製作肉包時，其重量大小主要由何者控制 ①承接盤高度 ②皮餡裝填量 ③包著盤兩次包夾時間 ④承接輸送帶速度。
51. (1) 製作廣式月餅所用的轉化糖漿其糖度宜控制在 ①78-82Brix ②56-60Brix ③84-88Brix ④70-74Brix。
52. (2) 液體油可以使烤熟後的廣式月餅餅皮產生 ①酥性 ②柔軟性 ③鬆性 ④脆性。
53. (1) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確 ①是會產生神經毒素 ②是肉腐敗所產生之細菌 ③是肉條發霉 ④是肉變臭之前兆。
54. (2) 下列何者不是造成臺灣水資源減少的主要因素？ ①超抽地下水 ②雨水酸化 ③濫用水資源 ④水庫淤積。
55. (1) 下列何組產品屬於冷水麵食 ①餛飩、水餃 ②水餃、蒸餃 ③水晶餃、水餃 ④餡餅、燒賣。
56. (4) 再生能源一般是指可永續利用之能源，主要包括哪些：A.化石燃料 B.風力 C.太陽能 D.水力？ ①ABD ②ACD ③ABCD ④BCD。
57. (3) 高溫短時間最適合何種麵食熟製 ①薄的蒸製類麵食 ②薄的油炸類麵食 ③薄的煎烙類麵食 ④薄的烤烙類麵食。
58. (2) 下列那一組中式麵食不屬於發酵麵食 ①麵龜、銀絲捲 ②巧果、開口笑 ③饅頭、千層糕 ④水煎包、菜肉包。
59. (2) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理 ①專櫃 ②專人專櫃專冊 ③專冊 ④專人。
60. (3) 桃酥或杏仁酥的體積能脹大而龜裂與添加何種原料有關 ①油脂 ②酵母 ③泡打粉 ④明礬。

複選題：

61. (1234) 為使桃酥之生產符合食品良好衛生規範 ①包裝後成品應標示成分 ②使用膨脹劑秤量與投料應建立重複檢核制度 ③每批成品經確認後方可出貨 ④烘焙時間與溫度應建立管制方法與基準。

62. (34) 製作水餃皮的麵糰特性為 ①色澤較黃 ②延展性差 ③筋性好 ④彈韌性強。
63. (124) 有關中式麵食之感官品評敘述何者正確 ①在新產品開發時常被使用 ②感官品評員先接受訓練後所得品評結果會比較一致 ③屬於客觀的品質分析方法 ④屬於主觀的品質分析方法。
64. (34) 鳳梨酥適用之包裝材料，下列那二種有較佳的氧氣阻隔性 ①低密度聚乙烯 LDPE ②紙 ③鋁箔 ④高密度聚乙烯 HDPE。
65. (124) 製作馬拉糕所使用食品添加物應 ①堆放整齊 ②防止汙染 ③溫度保持攝氏 60°C 以上 ④密封保存。
66. (34) 某包子店每天營收 20,000 元，而其蒸炊的能源費用為營收的 3%；當其將蒸炊能源由電力改為燃油，則能源費用為原來的一半，故其蒸炊能源費用為 ①每個月（30 天）的燃油費用為 900 元 ②每天電力費用 60 元 ③燃油費用為每天 300 元 ④每個月（30 天）的電力費用為 18,000 元。
67. (24) 中式麵食考場設置之直立式攪拌機其攪拌軸是以行星式迴轉，主要作用是 ①延長攪拌時間防止出筋 ②在攪拌缸內均勻運轉 ③增加攪拌機的壽命 ④帶動拌打器。
68. (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操作環境室溫 ②水溫 ③麵粉溫度 ④攪拌摩擦熱。
69. (24) 下列何者易造成龍鳳喜餅表面印紋不清晰的原因 ①烤焙溫度太高 ②壓模成型用力不足 ③漿皮攪拌過度 ④漿皮太軟。
70. (1234) 饅頭麵糰發酵時會產生 ①酒精 ②熱 ③二氧化碳 ④香味。
71. (123) 製作酥油皮點心，選用何種油脂可使產品具有較鬆酥之特性 ①奶油 ②豬油 ③雪白油 ④大豆油。
72. (13) 下列何者是油麵中添加鹼的目的 ①增加彈性 ②防止變色 ③增加風味 ④增加體積。
73. (123) 下列那些中式麵食產品屬於燙麵食 ①四喜燒賣 ②菜肉餡餅 ③蒸餃 ④餛飩。
74. (1234) 老婆餅產品爆餡原因 ①擀皮不當 ②包餡密合不完全 ③油皮酥水份太少乾裂 ④表面未扎洞或扎洞不當。
75. (124) 下列何種原料會影響綠豆凸的表皮色澤 ①糖 ②油脂 ③鹽 ④奶粉。
76. (12) 酥皮類麵食使用烤(爐)箱需注意 ①使用後要先關電源並打開爐門 ②使用後要用乾布擦拭外表 ③使用加熱快速的石英管，可不必預先加熱 ④使用前要用水刷洗爐的內部。
77. (23) 有關龍鳳喜餅之敘述何者有誤 ①切開後皮餡之間需完全熟透 ②每個產品熟重 200 公克 ③皮餡之比值為 1：1 ④產品表面需呈均勻的金黃色澤。
78. (13) 為維持老婆餅良好品質及確保衛生安全 ①以氣調包裝增加二氧化碳減少黴菌生長 ②烘烤後立即密封包裝，以免水分蒸散 ③烘烤後冷卻包裝，防止凝結水增加產品表面水活性 ④以氣調包裝增加氧氣抑制黴菌生長。
79. (234) 製作酥油皮麵食使用之食品添加物其管理應遵守 ①專用天平秤量 ②專人負責管理 ③專冊登錄使用 ④專櫃貯放。
80. (134) 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 ①二位師父需耗時 9 小時 ②多一位師父就會使每個喜餅的成本增加 2 元 ③每個喜餅的人工成本仍維持為 4 元 ④三位師父需耗時 6 小時。