

113 年度 09407 肉製品加工—乳化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) 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出現泡沫時 ④總極性化合物超過 25%。
2. (4) 肉製品低溫冷藏時，仍可生長的微生物為 ①所有微生物皆不能生長 ②嗜熱性細菌 ③嗜中溫性細菌 ④嗜冷性細菌。
3. (3) 促進肉品結著性在原料肉處理時所萃取的蛋白質屬何種 ①彈性纖維蛋白 ②膠原蛋白 ③肌原纖維蛋白 ④肌紅蛋白。
4. (4) 公司的車子，假日又沒人使用，你是鑰匙保管者，請問假日可以開出去嗎？ ①可以，反正假日不影響公務 ②不可以，應該是讓公司想要使用的員工，輪流使用才可 ③可以，只要付費加油即可 ④不可以，因為是公司的，並非私人擁有。
5. (4) 家畜禽的放血作業是屬於 ①準清潔作業區 ②清潔作業區 ③一般作業區 ④污染區。
6. (3) 下列敘述何者不正確 ①乳化操作有助於肉類柔嫩度 ②貢丸成型時需控制溫度 ③滾打不會增加鹽溶性蛋白質抽取 ④肉製品乳化操作應控制最終溫度。
7. (3) 金屬檢測器可檢測何種物質 ①石頭 ②塑膠片 ③釘書針 ④毛髮。
8. (2) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確 ①是肉腐敗所產生之細菌 ②是會產生神經毒素 ③是肉條發霉 ④是肉變臭之前兆。
9. (2) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，係指對於具生育能力之女性勞工從事工作，可能會導致的一些影響。下列何者除外？ ①妊娠期間之母體健康 ②經期紊亂 ③哺乳期間之幼兒健康 ④胚胎發育。
10. (2) 豬前腿肉最適宜製作下列那種產品 ①肉乾 ②中式香腸 ③肉酥 ④西式火腿。
11. (4) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 ①成本控制 ②滅火器認識 ③新產品開發 ④個人與環境衛生維護。
12. (1) 下列那一種肉製品水活性最低 ①肉酥 ②熱狗 ③西式火腿 ④中式香腸。
13. (2) 生肉與熟食製品於冷藏庫中 ①視需要而定 ②嚴格分開存放 ③偶可混合存放 ④必需混合存放。
14. (4) 製作醉雞，下列何者不正確？ ①以土雞或肉雞為原料 ②需浸泡配料 ③需去除內臟再用水煮熟 ④需經乾燥處理。
15. (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？ ①60 ②30 ③20 ④14。
16. (4) 下列油脂何者含飽和脂肪酸最高 ①麻油 ②沙拉油 ③花生油 ④奶油。
17. (1) 因故意或過失而不法侵害他人之營業秘密者，負損害賠償責任該損害賠償之請求權，自請求權人知有行為及賠償義務人時起，幾年間不行使就會消滅？ ①2 年 ②7 年 ③5 年 ④10 年。
18. (3) 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確 ①自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱 ②肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 ③為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西 ④為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖。
19. (3) 下列何者不屬於肉製品包裝機械 ①熱封機 ②真空包裝機 ③充填機 ④填充氣體包裝機。
20. (2) 下列何種肉製品加工設備用畢後，不可用水沖洗 ①注射機 ②自動成型真空包裝機 ③絞肉機 ④充填機。
21. (3) 依 CAS 優良食品標誌肉品類標準，肉乾應不得添加下列何種成分 ①食鹽 ②砂糖 ③澱粉 ④味精。
22. (2) 未滅菌之真空包裝肉製品，貯存的溫度其何者較適合 ①15~20℃ ②-18℃ 以下 ③20~30℃ ④40℃ 以上。

23. (4) 下列對於空氣污染物排放標準之敘述，何者正確：A.排放標準由中央主管機關訂定；B.所有行業之排放標準皆相同？ ①僅 B ②AB 皆正確 ③AB 皆錯誤 ④僅 A。
24. (4) 原料肉的貯藏一般常用 ①加熱保存 ②乾燥 ③濃縮 ④冷藏、冷凍 方法。
25. (3) CAS 優良食品標誌肉品類規定，肉絨、肉酥之微生物標準為下列何者？ ①大腸桿菌陽性 ②沙門氏桿菌陽性 ③大腸桿菌群每公克 10MPN 以下 ④金黃色葡萄球菌陽性。
26. (3) 製作醉雞時其添加之酒料 ①與雞同時滷煮 ②香配料滷煮完成後趁熱加入混合 ③香配料先滷煮成滷汁冷卻後再加入混勻 ④與香配料同時水煮。
27. (2) 下列何者與職場母性健康保護較不相關？ ①妊娠與分娩後女性及未滿十八歲勞工禁止從事危險性或有害性工作認定標準 ②動力堆高機型式驗證 ③職業安全衛生法 ④性別平等工作法。
28. (4) 製作肉角時，在製作流程上，下列何者為優先 ①原料肉先切片 ②原料肉直接滷煮 ③原料肉先冷凍 ④原料肉先水煮定型再切塊。
29. (3) 肉毒桿菌在酸鹼值(pH)多少以下生長會受到抑制 ①5.6 ②7.6 ③4.6 ④6.6。
30. (1) 肉絨比肉酥易受黴菌污染繁殖，最重要的原因是 ①水活性較高 ②蛋白質含量較低 ③蛋白質含量較高 ④水活性較低。
31. (3) 為避免食品中毒，真空包裝即食食品應標示哪項資訊 ①水分含量 ②基因改造成分 ③須冷藏或須冷凍 ④反式脂肪酸含量。
32. (4) 滾打與按摩作業時醃漬液中常添加的成分為 ①食鹽+維生素 ②食鹽+脂肪 ③黃豆蛋白+礦物質 ④聚合磷酸鹽+食鹽。
33. (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製造農藥之蓋普丹 ③製造醫藥之靈丹 ④使用青石棉製造石綿瓦。
34. (3) 下列那一種腸衣不能食用？ ①膠原蛋白腸衣 ②羊腸衣 ③纖維素腸衣 ④豬腸衣。
35. (2) 製作肉脯製品需下列何種機具？ ①揉絲機 ②切片機 ③焙炒機 ④乳化機。
36. (4) 製作熱狗時，除了使用細切機外，尚需下列何種設備 ①揉絲機 ②注射機 ③加壓二重釜 ④乾燥、燻煙、水煮設備。
37. (3) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①燉煮肉類 ②蒸烤肉類 ③碳烤肉類 ④汆燙肉類。
38. (2) 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為 ①食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 ②當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 ③進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國 ④使用在地食材，增加碳足跡。
39. (2) 下列那一項產品不得與其他三項產品於同一包裝室內同時作業，以免互相污染 ①叉燒肉 ②板鴨 ③烤雞 ④烤鴨。
40. (1) 冷凍肉之保存溫度 ①-18℃以下 ②25℃以上 ③10℃~15℃ ④0℃~7℃。
41. (1) 製作臘肉下列何者不正確 ①注射醃漬液可增加醃漬時間 ②冷凍定型以利產品切片性 ③使用滾打可提高製成率 ④煙燻處理可增加風味。
42. (3) 製作膠原蛋白腸衣之主要原料為 ①豬瘦肉 ②豬毛 ③豬皮 ④豬脂肪。
43. (1) 食品用具之煮沸殺菌法係以 ①100℃加熱 1 分鐘 ②90℃加熱 1 分鐘 ③100℃加熱半分鐘 ④90℃加熱半分鐘。
44. (1) 在正常操作，且提供相同暖氣之情形下，下列何種暖氣設備之能源效率最高？ ①冷暖氣機 ②電熱風扇 ③電熱輻射機 ④電暖爐。
45. (3) 製作臘肉製品需下列何種機具？ ①乳化機 ②成型機 ③不鏽鋼掛鉤 ④手動或油壓式充填機。
46. (2) 製作中式香腸，其製作技術，下列何者正確 ①延長乾燥時間 ②控制原料肉之肥瘦比 ③使用來路不明原料肉 ④於室溫下進行攪拌處理。
47. (1) 奶粉應購買 ①無不良氣味 ②有結塊 ③呈黑色 ④有雜質。
48. (1) 為了取得良好的水資源，通常在河川的哪一段興建水庫？ ①上游 ②下游出口 ③下游 ④中游。
49. (2) 製作貢丸時，除了使用變速插攪機外，尚需下列何種設備？ ①烤爐 ②自動成型機 ③乾燥機 ④注射機。
50. (1) 醉雞屬於何類製品？ ①滷煮調理類 ②顆粒類 ③燒烤調理類 ④乾燥類。

51. (1) 家畜禽的屠體預冷作業是屬於 ①清潔作業區 ②一般作業區 ③準清潔作業區 ④污染區。
52. (2) 醃漬肉色之形成其主要是亞硝酸鈉與 ①肉中礦物質 ②肌肉中肌紅蛋白 ③肌肉中鹽溶性蛋白質 ④肌肉中維生素 之作用。
53. (1) 冷凍肉製品在運送過程中應保持在多少溫度 ①-18℃ ②5℃ ③室溫 ④-5℃。
54. (3) 製作煙燻臘肉時，製作流程中，下列何者優先 ①燻煙 ②水煮 ③醃漬 ④乾燥。
55. (3) 肉製品中具抑制黴菌的添加物為 ①抗壞血酸鈉鹽 ②磷酸鹽 ③己二烯酸鉀 ④亞硝酸鹽。
56. (1) 脆皮烤鴨所用之鴨皮水，最常使用之糖類為 ①麥芽糖 ②乳糖 ③蔗糖 ④葡萄糖。
57. (4) 下列何種肉製品無需經過煙燻處理 ①臘肉 ②熱狗 ③鴨排 ④叉燒肉。
58. (2) 下列何種添加物不會增加乳化類肉製品之結著性？ ①磷酸鹽 ②亞硝酸鹽 ③黃豆蛋白 ④澱粉。
59. (4) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①地熱 ②太陽能 ③風能 ④頁岩氣。
60. (3) 下列何者為天然腸衣 ①膠原纖維蛋白(Collagen)腸衣 ②纖維性(Cellulose)腸衣 ③豬腸 ④塑膠(Plastic)腸衣。
61. (2) 製作西式火腿時，以下列何種設備最適宜？ ①磚砌式烤爐 ②自動溫控乾燥燻煙室 ③熱風乾燥機 ④鐵皮圓筒爐。
62. (2) 電源插座堆積灰塵可能引起電氣意外火災，維護保養時的正確做法是？ ①可以用金屬接點清潔劑噴在插座中去除銹蝕 ②應先關閉電源總開關箱內控制該插座的分路開關，然後再清理灰塵 ③直接用吹風機吹開灰塵就可以了 ④可以先用刷子刷去積塵。
63. (4) 為解決環境保護與經濟發展的衝突與矛盾，1992 年聯合國環境發展大會（UN Conference on Environment and Development, UNCED）制定通過： ①京都議定書 ②日內瓦公約 ③蒙特婁公約 ④21 世紀議程。
64. (1) 中式臘肉製作時，下列何種處理不適用 ①滷煮 ②乾燥煙燻 ③醃漬 ④原料肉分切整型。
65. (4) 亞硝酸鹽主要具有抑制 ①大腸桿菌 ②沙門氏菌 ③金黃色葡萄球菌 ④肉毒桿菌 之功能。
66. (4) CAS 優良食品標誌肉品類規定，肉絨、肉酥之黴菌及酵母菌落數每公克不得超過 ①100 個 ②250 個 ③150 個 ④200 個。
67. (4) 下列關於個人資料保護法的敘述，下列敘述何者錯誤？ ①身分證字號、婚姻、指紋都是個人資料 ②我的病歷資料雖然是由醫生所撰寫，但也屬於是我的個人資料範圍 ③不管是否使用電腦處理的個人資料，都受個人資料保護法保護 ④公務機關依法執行公權力，不受個人資料保護法規範。
68. (3) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳 ①置於靜水解凍 ②置於室溫下解凍 ③置於冷藏庫解凍 ④置於流水下解凍。
69. (4) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？ ①1/5 ②1/2 ③1/4 ④1/3。
70. (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不是公開可查知的客戶名單分析資料 ③須授權取得之產品設計或開發流程圖示 ④公司內部管制的各種計畫方案。
71. (3) 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者或其毒素引起食品中毒 ①李斯特菌 ②葡萄球菌 ③肉毒桿菌 ④腸炎弧菌。
72. (4) 鹽水鴨屬於下列那一類肉製品？ ①乳化類 ②醃漬類 ③乾燥類 ④調理類。
73. (4) 中式香腸、臘肉之色澤應為 ①綠色 ②棕色 ③灰色 ④紅色。
74. (4) 因人類活動導致「哪些營養物」過量排入海洋，造成沿海赤潮頻繁發生，破壞了紅樹林、珊瑚礁、海草，亦使魚蝦銳減，漁業損失慘重？ ①氯及鎂 ②氮及氯 ③碳及磷 ④氮及磷。
75. (4) 機器設備洗淨後與肉製品接觸面，可用何種保護油塗佈 ①去漬油 ②豬油 ③機油 ④白礦油。
76. (3) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確 ①不須定時查看溫度及濕度 ②即期品應透過冷凍延長貯存期限 ③應標記內容，以利追溯來源 ④應大量囤積，先進後出。
77. (3) 製作中式香腸時，除了使用充填機外，尚需使用下列何種設備 ①蒸煮機 ②注射機 ③真空充氮包裝機 ④剝腸衣機。
78. (3) 工作場所化學性有害物進入人體最常見路徑為下列何者？ ①皮膚 ②口腔 ③呼吸道 ④眼睛。
79. (4) 冷凍肉之冰晶形成愈大，則解凍時汁液流失量 ①一樣多 ②無影響 ③愈少 ④愈多。

80. (2) 食物保存之危險溫度帶係指 ①40~75℃ ②7~60℃ ③20~80℃ ④0~35℃ 。

