

113 年度 09403 肉製品加工—乾燥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. (3) 肉製品加工廠內使用之容器，下列何者不宜使用 ①白鐵鍋 ②塑膠盤 ③竹篩或鉛盤 ④不鏽鋼桶。
2. (4) 原物料倉庫及冷藏（凍）庫內物品存放與牆壁須有適當間隔 ①10 ②20 ③15 ④5 公分以上。
3. (3) 製作中式香腸時，下列機械何者通常不需用到 ①灌腸機 ②絞肉機 ③注射機 ④攪拌機。
4. (1) 製作煙燻臘肉時，製作流程中，下列何者優先 ①醃漬 ②水煮 ③乾燥 ④燻煙。
5. (1) 肉製品常使用氣調(MA)包裝，其主要成分為 ①氮氣 ②氧氣 ③80%二氧化碳+20%氧氣 ④空氣。
6. (1) 世界環境日是在每一年的那一日？ ①6 月 5 日 ②11 月 12 日 ③4 月 10 日 ④3 月 8 日。
7. (3) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①增加森林生長速度 ②增加水生動物種類 ③湖泊水質酸化 ④土壤肥沃。
8. (2) 雞肉因其所含油脂具有較多的 ①卵磷脂 ②不飽和脂肪酸 ③膽固醇 ④飽和脂肪酸，於儲存期間較容易發生氧化酸敗現象。
9. (2) 製作鹽水鴨時，不需用到下列何種設備 ①冷藏設備 ②乾燥燻煙設備 ③醃漬設備 ④水煮設備。
10. (3) 製作肉絨及肉酥，需用到下列何種設備 ①絞肉機 ②成型機 ③加壓二重釜 ④細切機。
11. (2) 家畜禽的燙毛作業是屬於 ①準清潔作業區 ②一般作業區 ③清潔作業區 ④污染區。
12. (1) 肉絨製品在保存期間，其水分含量以何者為宜？ ①14% ②18% ③22% ④26%。
13. (4) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？ ①使用酸鹼中和 ②傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位 ③於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉 ④立即用大量清水沖洗。
14. (4) 下列何種肉製品之加工過程，通常無需經過醃漬處理 ①板鴨 ②臘肉 ③中式香腸 ④貢丸。
15. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 ①巴斯德殺菌 ②滅菌 ③商業滅菌 ④消毒。
16. (4) 按菸害防制法規定，對於在禁菸場所吸菸會被罰多少錢？ ①新臺幣 2 萬元至 10 萬元罰鍰 ②新臺幣 1 千元至 5 千元罰鍰 ③新臺幣 1 萬元至 5 萬元罰鍰 ④新臺幣 2 千元至 1 萬元罰鍰。
17. (3) 下列何者最適作為脆皮烤鴨的原料肉 ①去腿、去翅的鴨屠體 ②對剖的鴨屠體 ③豐腴完整的鴨屠體 ④去頭、去尾的鴨屠體。
18. (3) 乳化型香腸製品常發現有脂肪或水游離，其原因是 ①油加太少 ②水加太少 ③乳化不安定 ④瘦肉、肥肉比太高。
19. (3) 肉製品的柔嫩度可以何種簡單的方式鑑定 ①分析結締組織 ②剪切方式 ③咬感 ④眼睛觀察。
20. (4) 下列何者包裝方式，無法有效抑制肉製品好氧性微生物生長 ①二氧化碳包裝 ②真空包裝 ③充氮包裝 ④手動熱封包裝。
21. (2) 製作板鴨，下列何者不正確？ ①原料需經剖腹清除內臟 ②不需醃漬可直接乾燥 ③需經乾燥 ④以健康鴨體為原料。
22. (4) 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①90% ②95% ③80% ④70%。
23. (3) 下列何者符合高纖的原則 ①以紅肉取代白肉 ②以果汁取代水果 ③以糙米取代白米 ④以水果取代蔬菜。
24. (2) 下列何者非屬勞工從事電氣工作，應符合之規定？ ①穿戴絕緣防護具 ②穿戴棉質手套絕緣 ③停電作業應檢電掛接地 ④使其使用電工安全帽。
25. (2) 下列何者不是亞硝酸鹽的主要功用 ①抑制肉毒桿菌 ②增加結著性 ③發色作用 ④抗氧化。
26. (4) 下列何者不會增加肉製品乳化性？ ①乳清蛋白 ②單離黃豆蛋白 ③酪蛋白鈉 ④澱粉。
27. (4) 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？ ①否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩 ②有可能省水也可能不省水，無法定論 ③否，因為等熱水時流出的水量不多 ④是，因為可以節省等待熱水流出之前所先流失的冷水。

28. (3) 肉製品乾燥時要使受熱均勻，乾燥室中的氣體應 ①抽氣 ②靜止 ③循環流動 ④充氣。
29. (3) 下列產品何者無須標示過敏原資訊？ ①起司 ②優格 ③蘋果汁 ④花生糖。
30. (1) 肉品加工機械若生鏽，應採取何種步驟較為衛生安全 ①應除鏽後再以合乎食品法規之塗料加以處理 ②不必處理 ③除鏽處理即可 ④取一般油漆塗佈即可。
31. (4) 餐飲器具及設施，下列敘述何者正確 ①廚房之截油設施一年清理一次即可 ②木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔 ③保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度 ④洗滌場所應有充足之流動自來水，水龍頭高度應高於水槽滿水位高度。
32. (4) 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味精 ④澱粉。
33. (1) 屠宰後屠體應迅速冷卻達肉中心溫度 ①5℃ ②40℃ ③30℃ ④20℃ 以下。
34. (1) 鮮肉放在大氣或氧氣中太久，其顏色會變為 ①褐色 ②紫紅色 ③綠色 ④灰色。
35. (3) CAS 優良食品標誌肉品類規定肉絨之一般成分，下列何者不正確 ①水分 15% 以下 ②脂肪 16% 以下 ③游離脂肪酸 2.0% 以下 ④蛋白質 31% 以上。
36. (4) 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？ ①澆花 ②洗地板 ③沖馬桶 ④飲用水。
37. (3) 滾打與按摩作業時醃漬液中常添加的成分為 ①食鹽+脂肪 ②食鹽+維生素 ③聚合磷酸鹽+食鹽 ④黃豆蛋白+礦物質。
38. (4) 豬前腿肉最適宜製作下列那種產品 ①肉酥 ②肉乾 ③西式火腿 ④中式香腸。
39. (4) 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專人 ②專冊 ③專櫃 ④專人專櫃專冊。
40. (2) 食材驗收時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①採購及驗收應同一人辦理 ②冷凍食品包裝上有水漬/冰晶時，不宜驗收 ③運輸條件無須驗收 ④現場合格者驗收，無須記錄。
41. (3) 西式火腿製造對原料肉之處理，下列何種方式可促進肉品之結著性 ①乾燥 ②冷凍醃漬 ③按摩滾動 ④燻煙。
42. (2) 製作熱狗時，需用到下列何種設備 ①切片機 ②水煮設備 ③播漬機 ④注射機。
43. (4) 下列何者非屬從事起重吊掛作業導致物體飛落災害之可能原因？ ①鋼索斷裂 ②吊鉤未設防滑舌片致吊掛鋼索鬆脫 ③超過額定荷重作業 ④過捲揚警報裝置過度靈敏。
44. (1) 公司發給每人一台平板電腦提供業務上使用，但是發現根本很少在使用，為了讓它有效的利用，所以將它拿回家給親人使用，這樣的行為是 ①不可以的，因為這是公司的財產，不能私用 ②不可以的，因為使用年限未到，如果年限到報廢了，便可以拿回家 ③可以的，反正放在那裡不用它，也是浪費資源 ④可以的，這樣就不用花錢買。
45. (1) 依水污染防治法，事業排放廢(污)水於地面水體者，應符合下列哪一標準之規定？ ①放流水標準 ②水體分類水質標準 ③土壤處理標準 ④下水水質標準。
46. (1) 製造鹽水鴨下列何者不正確 ①需經烘烤 ②以豐碩鴨屠體為原料 ③需經滷煮 ④需經醃漬處理。
47. (2) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯身、杯底、杯內、杯腳 ②杯內、杯身、杯底、杯腳 ③杯腳、杯身、杯底、杯內 ④杯底、杯身、杯內、杯腳。
48. (3) 根據「餐具清洗良好作業指引」，下列何者是正確的清洗作業設施 ①有效殺菌槽：水溫應在 100℃ 以上 ②洗滌槽：具有 100℃ 以上含洗潔劑之熱水 ③沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨 ④洗滌槽：人工洗滌應浸 20 分鐘以上。
49. (4) 家禽屠宰冷卻時冷卻水中常添加氯，其目的在 ①改善色澤 ②改善肉質 ③降低溫度 ④殺菌。
50. (1) 鮮肉以下列何種包裝方式可以呈鮮紅色？ ①充 80% 氧氣+20% 二氧化碳包裝 ②充二氧化碳包裝 ③真空包裝 ④充氮包裝。
51. (2) 感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作 ①24 小時 ②48 小時 ③12 小時 ④36 小時。
52. (4) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①澱粉 ②礦物質 ③蛋白質 ④維生素。
53. (2) 里脊肉指的是 ①梅花肉 ②背脊肉 ③小里肌 ④背脊肉與小里肌之總稱。

54. (3) 肉品乳化作業時添加磷酸鹽其主要有萃取 ①肉中礦物質 ②肉中脂肪 ③肉中鹽溶性蛋白質 ④肉中水分 之功能。
55. (2) 乳化類肉製品加工乳化操作時應先加入 ①脂肪 ②食鹽 ③糖 ④調味料。
56. (3) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確 ①使用 200ppm 以上之漂白水消毒 ②花卉不得作為盤飾 ③未經滅菌處理，不得接觸熟食 ④以非食品做為盤飾。
57. (1) 製作良好之脆皮烤鴨，其特徵為 ①表皮脆亮燒烤適中 ②骨肉分離 ③外脆內生 ④皮厚多油。
58. (3) 熱中暑時，易發生下列何現象？ ①體溫下降 ②體溫正常 ③體溫上升 ④體溫忽高忽低。
59. (1) 下列那一種肉製品可以不必冷藏或冷凍保存 ①肉酥 ②中式香腸 ③熱狗 ④西式火腿。
60. (1) 叉燒肉屬於那一種肉製品 ①燒烤調理類 ②煉製類 ③乳化類 ④乾燥類。
61. (1) 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜 ①將垃圾桶及廚餘密閉貯放 ②使用白色防蟲簾 ③使用蚊香 ④噴灑農藥。
62. (3) 傳統上下列何種肉製品之加工有添加亞硝酸鈉 ①肉酥 ②貢丸 ③中式香腸 ④醉雞。
63. (4) 肉酥與肉條屬於何類製品？ ①醃漬類 ②乳化類 ③顆粒類 ④乾燥類。
64. (1) 擦拭食器、工作檯及酒瓶 ①應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨 ②以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ③為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 ④擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。
65. (1) 小明拿到「垃圾強制分類」的宣導海報，標語寫著「分 3 類，好 OK」，標語中的分 3 類是指家戶日常生活中產生的垃圾可以區分哪三類？ ①資源垃圾、廚餘、一般垃圾 ②資源垃圾、一般廢棄物、事業廢棄物 ③一般廢棄物、事業廢棄物、放射性廢棄物 ④資源垃圾、廚餘、事業廢棄物。
66. (4) 有關吹風機使用注意事項，下列敘述中錯誤的是？ ①應保持吹風機進、出風口之空氣流通，以免造成過熱 ②應避免長時間使用，使用時應保持適當的距離 ③請勿在潮濕的地方使用，以免觸電危險 ④可用來作為烘乾棉被及床單等用途。
67. (2) 屠宰場使用之刀具應使用 ①58℃ ②83℃ ③65℃ ④75℃ 以上之熱水消毒。
68. (1) 冷凍肉發生凍傷之主要原因是 ①包裝及貯存不良 ②自然現象 ③溫度太低 ④溫度太高。
69. (4) 製作滷豬腳製品需下列何種機具？ ①燒烤爐 ②成型機 ③熱風乾燥機 ④不鏽鋼拔毛器。
70. (4) 製作肉絨及肉酥，除了使用加壓二重釜作煮肉設備外，尚需下列何種設備 ①成型機 ②細切機 ③絞肉機 ④旋轉式焙炒機。
71. (3) 有關延長線及電線的使用，下列敘述何者錯誤？ ①使用老舊之延長線，容易造成短路、漏電或觸電等危險情形，應立即更換 ②拔下延長線插頭時，應手握插頭取下 ③使用中之延長線如有異味產生，屬正常現象不須理會 ④應避開火源，以免外覆塑膠溶解，致使用時造成短路。
72. (1) 下列那一種肉屬白色肉 ①雞肉 ②鴨肉 ③豬肉 ④牛肉。
73. (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 ②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 ③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 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。
74. (4) 製作肉絨時，下列何者不正確 ①豆粉需在焙炒前段即加入 ②原料肉需完全煮至纖維鬆開，再加以揉絲 ③使用新鮮豬油 ④使用冷凍肉。
75. (3) 商業上俗稱之「熟肉」，通常是選用下列何種肉製作 ①機械去骨肉 ②冷藏肉 ③僵直前溫體肉 ④冷凍肉。
76. (4) 脆皮烤鴨製作時促進鴨皮之脆度時，下列何者處理是必要的 ①原料鴨冷凍處理 ②滷煮 ③按摩滾動處理 ④皮下吹氣及上脆皮水。
77. (3) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？ ①豬腱 ②雞腿肉 ③蝦仁 ④牛腩。
78. (3) 某離職同事請求在職員工將離職前所製作之某份文件傳送給他，請問下列回應方式何者正確？ ①若其目的僅為保留檔案備份，便可以傳送文件 ②由於該項文件係由該離職員工製作，因此可以傳送文

件 ③可能構成對於營業秘密之侵害，應予拒絕並請他直接向公司提出請求 ④視彼此交情決定是否傳送文件。

79. (2) 下列何者不是設置反貪腐專責機構須具備的必要條件？ ①賦予該機構必要的獨立性 ②賦予該機構的工作人員有權力可隨時逮捕貪污嫌疑人 ③使該機構的工作人員行使職權不會受到不當干預 ④提供該機構必要的資源、專職工作人員及必要培訓。

80. (3) 下列何種氣體非為調氣包裝中常用之氣體 ①二氧化碳 ②氮氣 ③氫氣 ④氧氣。

