

112 年度 09601 中式麵食加工—水調(和)麵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. (1) 公務機關首長要求人事單位聘僱自己的弟弟擔任工友，違反何種法令？①公職人員利益衝突迴避法 ②未違反法令③刑法④貪污治罪條例。
2. (3) 中式麵食使用之甜味成份，何種不是由蔗糖製造①特砂糖②綿白糖③高果糖漿④糖蜜。
3. (4) 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原材料、半成品及成品可以堆疊在一起④運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化。
4. (4) 油酥除了麵粉外，另一最主要原料為①糖②水③鹽④油。
5. (3) 肉毒桿菌毒素中毒風險較高的食品為何①加亞硝酸鹽的香腸與火腿②真空包裝冷藏素肉、豆干等③自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品④花生等低酸性罐頭。
6. (2) 沙琪瑪粘著用糖漿的調製，著重在溫度的精確控制，而溫度應控制在①95℃±2℃②115℃±2℃③135℃±2℃④100℃±2℃。
7. (2) 下列何種產品貯存成本最高①廣式月餅②冷凍水餃③乾麵④巧果。
8. (1) 小李具有乙級廢水專責人員證照，某工廠希望以高價租用證照的方式合作，請問下列何者正確？①這是違法行為②價錢合理即可③互蒙其利④經環保局同意即可。
9. (4) 某包裝食品的營養標示：每份熱量 220 大卡，總脂肪 11.5 公克，飽和脂肪 5.0 公克，反式脂肪 0 公克，下列敘述何者正確？①完全不含反式脂肪，健康無慮②飽和脂肪為熱量的 20%，屬安全範圍③脂肪熱量佔比< 40%，與一般飲食建議相當④此包裝內共有 6 份，若全吃完，總攝取熱量可達 1320 大卡。
10. (3) 下述何者不是麵糰壓延的功能①使表皮細緻有光澤②使麵筋充分擴展③加速麵粉吸水④將麵糰內空氣擠出。
11. (1) 使用瓦斯蒸箱時，下列何者非正確操作①產品出爐時應增加火力②蒸煮過程中隨時注意水量③蒸煮過程中不可隨意開啟④點火前檢查瓦斯是否漏氣。
12. (4) 較不受歡迎的水餃品質是①肉多②有湯汁③皮薄④有油耗味。
13. (4) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確①產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示②食品添加物含基因改造原料時，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調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示。
14. (2) 下列何者與麵食包裝的安全無關①食品衛生②食品營養③包裝技術④包裝人員。
15. (4) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1%可增加吸水量約①5-6%②4-5%③3-4%④1-2%。
16. (4) 大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的？①暗酥②半暗酥③直明酥④圓明酥。
17. (4) 冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較①柔軟②酥脆③酥鬆④乾硬。
18. (4) 水餃餡添加味精所顯出的味道為①甜味②酸性③鹹味④鮮味。
19. (2) 製作油條最佳的膨脹劑為①小蘇打②碳酸氫銨③油脂④泡打粉。
20. (3) 冬天與夏天製作發酵麵食，下列何種材料應作調整①鹽②麵粉③酵母④油脂。
21. (4) 麵食製品貯存期間，添加下列何種材料無法延緩產品老化之問題①油脂②細砂糖③乳化劑④化學膨大劑。
22. (4) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項①為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物②戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙③以玻璃杯直接取用食用冰塊④拿取刀叉餐具時，應握其把手。
23. (3) 選用發芽的馬鈴薯①可增加口味②可增加香味③可能發生中毒④可增加顏色。

24. (1) 下列何種方法無法減少二氧化碳？①想吃多少儘量點，剩下可當廚餘回收②多吃蔬菜，少吃肉③自備杯筷，減少免洗用具垃圾量④選購當地、當季食材，減少運輸碳足跡。
25. (2) 食品用具之煮沸殺菌法係以①100℃加熱半分鐘②100℃加熱 1 分鐘③90℃加熱 1 分鐘④90℃加熱半分鐘。
26. (3) 下列何者是由發酵麵糰所製作？①巧果②鳳梨酥③饅頭④蛋黃酥。
27. (3) 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存①數週②至少一年③數天④數月。
28. (3) 製作生鮮麵條時，在配方中添加多少鹽量，對麵糰筋性及風味均有幫助①4%②6%③2%④0%。
29. (3) 下列產品中那一項不屬於中式麵食①鳳梨酥②太陽餅③南瓜派④咖哩餃。
30. (1) 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呼吸道②皮膚③眼睛④口腔。
31. (4) 使用麵粉製作發糕時，產品外觀需有規則大裂口，下列何種組合對產品裂口有幫助①高筋麵粉、發粉量少、小火蒸②低筋麵粉、發粉量少、小火蒸③高筋麵粉、發粉量多、小火蒸④低筋麵粉、發粉量多、大火蒸。
32. (2) 下列何種產品，最好使用固態油脂①雞仔餅②方塊酥③龍鳳喜餅④廣式月餅。
33. (2) 廠商某甲承攬公共工程，工程進行期間，甲與其工程人員經常招待該公共工程委辦機關之監工及驗收之公務員喝花酒或招待出國旅遊，下列敘述何者正確？①因為不是送錢，所以都沒有犯罪②某甲與相關公務員均已涉嫌觸犯貪污治罪條例③公務員若沒有收現金，就沒有罪④只要工程沒有問題，某甲與監工及驗收等相關公務員就沒有犯罪。
34. (1) 下列何種原料對麵食製品減緩老化速度的影響最少①奶粉②油脂③糖④乳化劑。
35. (4) 根據環保署資料顯示，世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？①透過雨水②透過觸摸③透過呼吸④透過飲食。
36. (3) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，不包括下列何種工作型態？①輪班及夜間工作②長時間站立姿勢作業③駕駛運輸車輛④人力提舉、搬運及推拉重物。
37. (2) 增加下列何種原料不會造成桃酥的裂紋與擴張性①粗砂糖②麵粉③化學膨大劑④油脂。
38. (3) 油炸機操作下述何者不正確①選擇適當之溫度②油面保持在熱電極之上③設定最高溫，需要時再降溫④操作時不可離開。
39. (3) 下列燒餅類麵食製作時，何者製作方法不是油皮包油酥①芝麻燒餅②香酥燒餅③發麵燒餅④糖鼓燒餅。
40. (3) 麻花放在室溫數天後，會產生不良風味，主要是因為①澱粉分解②受潮③油脂氧化④蛋白質變化。
41. (2) 食物製備的衛生安全操作，何者正確①切割吐司片使用蔬果用砧板②蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻③烹調用油宜達發煙點後再炸④以鹽水洗滌海鮮類。
42. (1) 下列何項因子不會促進麵糰發酵作用①增加鹽量②增加酵母用量③增加糖量④提高溫度。
43. (2) 下列何者為不合法之食品添加物①己二烯酸②甲醛③亞硝酸鹽④蔗糖素。
44. (3) 下列何種產品不必使用酵母①叉燒包②小籠包③芝麻醬燒餅④蟹殼黃。
45. (2) 冷水麵食口感比燙麵麵食①酥鬆②強韌③一樣④柔軟。
46. (1) 就加熱及節能觀點來評比，電鍋剩飯持續保溫至隔天再食用，與先放冰箱冷藏，隔天用微波爐加熱，下列何者是對的？①微波爐再加熱比較省電又方便②優先選電鍋保溫方式，因為馬上就可以吃③兩者一樣④持續保溫較省電。
47. (1) 下列何者非為職業病預防之危害因子？①遺傳性疾病②物理性危害③化學性危害④人因工程危害。
48. (2) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質含量最高且品質最好①綠豆②黃豆③黃帝豆④紅豆。
49. (2) 冷凍麵食的包裝材料最不需考慮①環保②透氣性③包裝材質④作業的方便性。
50. (2) 國家溫室氣體長期減量目標為中華民國 139 年溫室氣體排放量降為中華民國 94 年溫室氣體排放量百分之多少以下？①30②50③20④40。
51. (3) 煮麵條、水餃時何種方式最理想①水沸騰②沸騰後關火③沸騰後加點冷水④水不沸騰即投料。
52. (1) 特砂與細粒砂糖甜度比較時①相同②特砂低③細粒砂糖高④特砂高。
53. (2) 油脂不宜存放於①陰涼處②高溫下③密閉容器④冷藏。



54. (2) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，尚可預防許多其他疾病①維生素 E②維生素 D③維生素 A④維生素 K。
55. (1) 下列何者屬低酸性食品①魚貝類②食物 pH 值 4.6 以下③食物 pH 值 3.0 以下④食用醋。
56. (3) 按菸害防制法規定，下列敘述何者錯誤？①任何人都可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人②餐廳、旅館設置室內吸菸室，需經專業技師簽證核可③只有老闆、店員才可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人④加油站屬易燃易爆場所，任何人都要勸阻在禁菸場所抽菸的人。
57. (1) 中式麵食用何種貯存方式成本最高①冷凍②室溫③冷藏④保溫。
58. (2) 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？①整罐飲料蛋白質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升)②此飲料主要提供的營養成分是「糖」③蔗糖素可以抑制血糖的升高④此飲料富含維生素 C。
59. (2) 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加裝飾條②圓弧角③加裝鐵皮④直角。
60. (2) 下列何種產品含水量較高①生鮮麵條②馬拉糕③饅頭④乾麵條。
61. (1) 蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠①竹②不鏽鋼③鐵④鋁。
62. (4) 在生物鏈越上端的物種其體內累積持久性有機污染物(POPs)濃度將越高，危害性也將越大，這是說明 POPs 具有下列何種特性？①高毒性②持久性③半揮發性④生物累積性。
63. (3) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度為何？①不必顧及雇主和顧客的立場②選擇工時較長、獲利較多的方法服務客戶③選擇最安全、經濟及有效的方法完成工作④為了降低成本，可以降低安全標準。
64. (3) 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何①減少清理次數②美觀大方③避免引來病媒④上面可放置東西。
65. (1) 下列產品的製作方法，何者較適合用冷水麵製作①手抓餅②蒸餃③燒賣④水晶餃。
66. (2) 下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關①碳酸氫銨②糖③水④蛋。
67. (2) 咖哩餃餃皮顏色之深淺與下列何者無關①刷蛋水之濃度②油酥含油量③烤焙溫度高低④餃皮含糖量。
68. (2) 下列何者不是製作鳳梨酥皮口感酥鬆的材料①砂糖②鹽③油脂④發粉。
69. (3) 冷藏櫃中的照明來源最好使用①霓虹燈②白熱燈③日光燈④鎢絲燈。
70. (4) 1 公斤相當於①600 公克②500 公克③1200 公克④1000 公克。
71. (4) 月餅餡內包入之鹹蛋黃最理想的處理方式①烤至出油②不處理直接用③烤至破碎④烤至表面凝結。
72. (1) 蛋黃酥外盒內襯的材質為①聚苯乙烯(PS)②聚酯(PET)③聚丙烯(PP)④聚乙烯(PE)。
73. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何①攝氏 50 度以上②攝氏 45 度以上③攝氏 60 度以上④攝氏 55 度以上。
74. (3) 蓮花酥製作時為使花瓣展開層次分明，以下何種處理方式最適當①炒②蒸③炸④煎。
75. (4) 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胚胎發育②哺乳期間之幼兒健康③妊娠期間之母體健康④經期紊亂。
76. (2) 攪拌鮮肉包麵糰，應使用何種攪拌器①鋼絲狀②鉤狀③板狀④槳狀。
77. (3) 四公尺以內之公共巷、弄路面及水溝之廢棄物，應由何人負責清除？①環保志工②里辦公處③相對戶或相鄰戶分別各半清除④清潔隊。
78. (4) 下列何者不會減少溫室氣體的排放？①減少使用煤、石油等化石燃料②開發太陽能、水能等新能源③大量植樹造林，禁止亂砍亂伐④增高燃煤氣體排放的煙囪。
79. (3) 用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食①酥脆②堅韌③柔軟④硬挺。
80. (2) 使用下列何種油脂製作酥(油)皮麵食，會有較佳之鬆酥性①鮮奶油②豬油③花生油④黃豆油。