

113 年度 09603 中式麵食加工—酥(油)皮、糕(漿)皮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) 冷水麵類產品之熟製方法，下列何者熟製方式最多 ①煮 ②烤 ③蒸 ④炸。
2. (3) 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗 ①妥善包裝後低溫貯存 ②冷凍貯存 ③室溫下隨意放置 ④冷藏貯存。
3. (1) 洗碗、洗菜用何種方式可以達到清洗又省水的效果？ ①將適量的水放在盆槽內洗濯，以減少用水 ②把碗盤、菜等浸在水盆裡，再開水龍頭拼命沖水 ③對著水龍頭直接沖洗，且要盡量將水龍頭開大才能確保洗的乾淨 ④用熱水及冷水大量交叉沖洗達到最佳清洗效果。
4. (1) 燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜 ①煮 ②煎 ③蒸 ④炸。
5. (2) 依職業安全衛生設施規則規定，噪音超過多少分貝之工作場所，應標示並公告噪音危害之預防事項，使勞工周知？ ①75 ②90 ③80 ④85。
6. (1) 酥(油)皮類產品層次分明的原因為 ①油皮與油酥比例適當 ②油酥比例太高 ③烤焙時間不足 ④烤焙溫度太低。
7. (4) 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的 ①具活性 ②糖會影響發酵 ③能進行發酵 ④是細菌的一種。
8. (3) 身為公司員工必須維護公司利益，下列何者是正確的工作態度或行為？ ①服務時首先考慮公司的利益，然後再考量顧客權益 ②將公司逾期的產品更改標籤 ③工作時謹守本分，以積極態度解決問題 ④施工時以省時、省料為獲利首要考量，不顧品質。
9. (2) 廚師很喜歡自己製造 XO 醬，如果裝罐封瓶時滅菌不當，極可能產生下列哪一種食品中毒 ①葡萄球菌 ②肉毒桿菌 ③腸炎弧菌 ④李斯特菌。
10. (1) 下列何者與麵食的包裝標示有關 ①廠商 ②售價 ③食用量 ④配方。
11. (2) 下列何者「非」屬公司對於企業社會責任實踐之原則？ ①落實公司治理 ②加強個人資料揭露 ③維護社會公益 ④發展永續環境。
12. (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。
13. (2) 下列何種產品不具有層次 ①香妃酥 ②貓耳朵 ③老婆餅 ④咖哩餃。
14. (3) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供 ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 B 群 ④維生素 C。
15. (3) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為 ①塑膠 ②水泥 ③不銹鋼 ④木材。
16. (3) 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我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2% ③調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示 ④食品添加物含基因改造原料時，無須標示。
17. (3) 下列何項不是酵母之特性 ①生長與溫度有關 ②單細胞 ③是一種具有生命的細菌 ④發酵時會產生氣體與酒精。
18. (2) 下列何種原料容易使叉燒包的表面產生黃色斑點 ①鹼(規)水 ②小蘇打粉 ③砂糖 ④黃豆粉。
19. (4) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯底、杯身、杯內、杯腳 ②杯腳、杯身、杯底、杯內 ③杯身、杯底、杯內、杯腳 ④杯內、杯身、杯底、杯腳。
20. (2) 較不受歡迎的水餃品質是 ①有湯汁 ②有油耗味 ③皮薄 ④肉多。
21. (3) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 ①食品安全衛生管理法 ②環境保護法 ③廢棄物清理法 ④食品良好衛生規範準則。
22. (1) 下列何種麵粉的吸水量最多？ ①油條專用粉 ②饅頭專用粉 ③蛋糕專用粉 ④麵條專用粉。
23. (1) 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為 ①稱料容器 ②時間 ③配方含水量 ④溫度。
24. (1) 下列何種中式麵食的包裝材料成本最高 ①金屬 ②玻璃 ③紙 ④塑膠。

25. (1) 水晶餃的製作宜選用 ①小麥澱粉(澄粉) ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④低筋麵粉。
26. (2) 油炸開口笑時，最理想的油溫是 ①250-270℃ ②150-170℃ ③100-120℃ ④220-240℃。
27. (3) 沙琪瑪的糖漿內可加入何種原料 ①太白粉 ②糕仔粉 ③油脂 ④玉米粉。
28. (4) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①香氣濃郁 ②重量減輕 ③更美味 ④產生酸味。
29. (3) 攪拌機於使用中需變換速度時，應 ①快變慢不用停機 ②慢變快不用停機 ③不論什麼速度的轉換都應停機再變換 ④只要經驗夠，就可不用停機，隨時任意變換。
30. (1) 對溫室氣體管制之「無悔政策」係指： ①減輕溫室氣體效應之同時，仍可獲致社會效益 ②各類溫室氣體均有相同之減量邊際成本 ③全世界各國同時進行溫室氣體減量 ④持續研究溫室氣體對全球氣候變遷之科學證據。
31. (4) 油酥最宜使用之麵粉為 ①中筋麵粉 ②高筋麵粉 ③特高筋麵粉 ④低筋麵粉。
32. (4) 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ ①定時更換濾水器 ②隨時保持內外部的清潔 ③發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 ④擺設位置隨意處理。
33. (4) 欲加快發酵麵食發酵速度，可增加何種原料 ①油量 ②麵粉量 ③鹽量 ④酵母量。
34. (3) 森林面積的減少甚至消失可能導致哪些影響：A.水資源減少 B.減緩全球暖化 C.加劇全球暖化 D.降低生物多樣性？ ①BCD ②ABCD ③ACD ④ABD。
35. (3) 增加下列何種原料不會造成桃酥的裂紋與擴張性 ①油脂 ②粗砂糖 ③麵粉 ④化學膨大劑。
36. (4) 二手菸中包含多種危害人體的化學物質，甚至多種物質有致癌性，會危害到下列何者的健康？ ①只對 12 歲以下孩童有影響 ②只有 65 歲以上之民眾有影響 ③只對孕婦比較有影響 ④全民皆有影響。
37. (1) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①處理迅速，避免疏忽 ②提早製備，隨時供應 ③大量製備，一次完成 ④菜單多樣，少量製備。
38. (3) 下列何者不屬於燙麵食 ①餡餅 ②水晶餃 ③水餃 ④韭菜盒子。
39. (2) 禁止使用於麵食的漂白劑(吊白塊)，其對人體有害的主要成分是 ①二氧化硫 ②甲醛 ③過氧化氫 ④甲苯。
40. (2) 下列何種產品貯存成本最高 ①巧果 ②冷凍水餃 ③廣式月餅 ④乾麵。
41. (4) 下列有關國小兒童餐製作之敘述，何者符合健康烹調原則？ ①應避免供應水果、飲料等甜食 ②建議多以油炸類的餐點為主，如薯條、炸雞 ③學童挑食恐使營養攝取不足，應多使用奶油及調味料來增加菜餚的風味 ④可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心。
42. (3) 請選出不適合製作太陽餅內餡的材料 ①糖粉 ②麥芽糖 ③發粉 ④奶油。
43. (4) 春捲皮製作時，搓壓加熱鐵板的麵皮無法黏住鐵板的原因為 ①鐵板太冷 ②鐵板太厚 ③麵糰太軟 ④鐵板過熱。
44. (4) 下列何種麵食，較耐貯存或保存期限較長 ①燙麵麵食 ②燒餅麵食 ③發粉麵食 ④酥皮麵食。
45. (1) 餡料常以食品水活性控制微生物生長繁殖，當水活性高微生物生長繁殖率高，而一般低水活性範圍是指 ①0.65 以下 ②0.85-1.0 ③0.65-0.85 ④1.0 以上。
46. (1) 切麵條機之切刀若有麵屑附著，應以 ①高壓氣槍 ②鋼刷 ③螺絲起子 ④鋼釘 予以清除。
47. (3) 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？ ①一般廢棄物、事業廢棄物、放射性廢棄物 ②資源垃圾、一般廢棄物、事業廢棄物 ③資源垃圾、廚餘、一般垃圾 ④資源垃圾、廚餘、事業廢棄物。
48. (3) 下列何種麵食要經壓麵處理，品質會更好 ①貓耳朵 ②蘿蔔絲餅 ③饅頭 ④燒賣。
49. (1) 冷凍水餃理貨及裝卸貨作業均應在攝氏幾℃以下之場所進行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動 ①15℃ ②30℃ ③20℃ ④25℃。
50. (1) 叉燒包產品外觀需裂口透餡，下列何種組合對產品外觀裂口有幫助 ①低筋麵粉、收口麵皮厚、大火蒸 ②低筋麵粉、收口麵皮薄、小火蒸 ③高筋麵粉、收口麵皮厚、小火蒸 ④高筋麵粉、收口麵皮薄、大火蒸。
51. (1) 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過捲揚警報裝置過度靈敏 ②吊鉤未設防滑舌片致吊掛鋼索鬆脫 ③鋼索斷裂 ④超過額定荷重作業。
52. (2) 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮 ①砂糖 ②硼砂 ③味精 ④鹽巴。



53. (3) 澆花的時間何時較為適當，水分不易蒸發又對植物最好？ ①正中午 ②下午時段 ③清晨或傍晚 ④半夜十二點。
54. (4) 下列何種材料為製作蛋塔液(餡)中非必要材料 ①蛋 ②奶水 ③細砂糖 ④起士粉。
55. (4) 叉燒包要產生裂紋，可於麵粉中添加 ①高筋麵粉 ②鹽 ③奶粉 ④小麥澱粉(澄粉)。
56. (1) 下列何項不屬於麵粉品質之評定項目？ ①小麥品種 ②麵筋品質 ③麵筋含量 ④麵粉含水量。
57. (4) 發酵時間太久，麵糰產生太多酸味，必須加入適量的何種原料來中和 ①白糖 ②白醋 ③白油 ④鹼水。
58. (2) 使蔥油餅層次分明之要素，乃麵皮摺疊時，麵皮間應 ①抹水 ②抹油 ③撒粉 ④抹鹽。
59. (2) 魚貝類在冷凍的溫度下 ①可永遠存放 ②品質仍然在下降 ③新鮮度不變 ④不會變質。
60. (3) 因為工作本身需要高度專業技術及知識，所以在對客戶服務時應如何？ ①若價錢較低，就敷衍了事 ②以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋 ③保持親切、真誠、客戶至上的態度 ④不用理會顧客的意見。
61. (1) 黑糖糕的包裝不必標示 ①黑糖的來源 ②材料 ③製造廠商 ④製造或保存期限。
62. (3) 燃氣設備的安全使用注意事項，下列何者為非？ ①經常清潔和維修點火裝置 ②使用前應檢視燃氣的壓力 ③檢驗燃氣設備時可用明火實驗 ④要正確調節風板，使火焰成淡藍色。
63. (2) 麵糰中添加 3% 鹽比添加 2% 鹽之發酵作用 ①相同 ②慢 ③快 ④不影響。
64. (2) 我國已制定能源管理系統標準為 ①CNS 12681 ②CNS 50001 ③CNS 14001 ④CNS 22000。
65. (2) 酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關 ①使用低筋麵粉 ②奶粉種類 ③烤焙或油炸之作用 ④油脂的烤酥性。
66. (1) 下列何者貯存於室溫會有食品安全衛生疑慮 ①鮮奶油 ②糖 ③米 ④鹽。
67. (3) 經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為 ①肇因物質 ②原因物質 ③病因物質 ④事因物質。
68. (1) 影響水油皮烤焙後色澤的主要材料為 ①細砂糖 ②中筋麵粉 ③油脂 ④水。
69. (4) 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？ ①勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密 ②事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約 ③任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為 ④為實施勞動檢查，必要時得告知事業單位有關勞工申訴人身分。
70. (2) 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加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ②不含皮的肉類，例如雞胸肉 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。
71. (4) 一般中式麵食成品，貯存溫度愈高，其貯存時間愈 ①沒影響 ②長 ③視麵粉蛋白質而定 ④短。
72. (4) 下列何種性質與蛋的主要功能無關 ①增進產品顏色 ②增進營養 ③具有乳化性 ④增進產品貯存性。
73. (2) 酥(油)皮類產品之烤焙顏色與下列何者較無關 ①糖量 ②油皮含水量 ③烤焙時間 ④烤焙溫度。
74. (1) 叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的 ①泡打粉未溶解 ②食鹽未溶解 ③酵母未溶解 ④砂糖未溶解。
75. (2) 生煎包使用之壓縮(新鮮)酵母的敘述下列何者為非？ ①稱量與用量較精準 ②容易以管路輸送 ③保存期限較乾燥酵母短 ④較易與麵粉混合均勻。
76. (3) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ ①營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ②營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ③受雇人於非職務上研究或開發之營業秘密，仍歸雇用人所有 ④營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有。
77. (3) 生的餡餅以何種貯存方式最理想 ①高溫 ②冷藏 ③冷凍 ④常溫。
78. (2) 下列何者非屬於工作場所作業會發生墜落災害的潛在危害因子？ ①屋頂開口下方未張掛安全網 ②未確實配戴耳罩 ③開口未設置護欄 ④未設置安全之上下設備。
79. (2) 下列何者屬於冷水麵食 ①叉燒包 ②生鮮麵條 ③千層酥 ④蒸餃。
80. (2) 有效而正確的節能從選購產品開始，就一般而言，下列的因素中，何者是選購電氣設備的最優先考量項目？ ①名人或演藝明星推薦，應該口碑較好 ②安全第一，一定要通過安規檢驗合格 ③採購價格比較，便宜優先 ④用電量消耗電功率是多少瓦攸關電費支出，用電量小的優先。

