

113 年度 09602 中式麵食加工—發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) 蘿蔔絲酥餅應 ①放冷後包裝 ②報紙包裝 ③趁熱包裝 ④不需包裝。
2. (1) 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將窗戶或門開啟，讓屋內外空氣自然對流 ②屋頂加裝隔熱材、高反射率塗料或噴水 ③於屋頂進行薄層綠化 ④窗戶裝設窗簾或貼隔熱紙。
3. (3) 酥(油)皮類麵食油脂含量高，不宜在下列何種狀態貯存 ①弱光 ②常溫 ③高溫 ④低溫。
4. (4) 國家溫室氣體長期減量目標為中華民國 139 年(西元 2050 年)溫室氣體排放量降為中華民國 94 年溫室氣體排放量的百分之多少以下？ ①30 ②40 ③20 ④50。
5. (1) 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料 ①油脂 ②糖粉 ③奶粉 ④蛋白。
6. (2) 依職業安全衛生管理辦法規定，下列何者非屬「自動檢查」之內容？ ①機械、設備之作業檢點 ②勞工健康檢查 ③機械、設備之重點檢查 ④機械之定期檢查。
7. (3) 製作饅頭的發酵時間與下列何者無關 ①酵母添加量 ②麵糰溫度 ③乳化劑添加量 ④發酵溫度。
8. (4) 選購蒸箱，下列何者不重要 ①是否會滴水 ②是否漏氣 ③火力大小 ④是否防水。
9. (2) 經濟部能源局的能源效率標示分為幾個等級？ ①7 ②5 ③3 ④1。
10. (3) 下列何者屬於發粉麵食(油炸) ①烏龍麵 ②燒賣 ③開口笑 ④菜肉包。
11. (2) 擦拭食器、工作檯及酒瓶 ①以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ②應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨 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。
12. (3) 下列何種產品不適宜用烤箱熟製？ ①桃酥 ②鳳梨酥 ③沙琪瑪 ④菊花酥。
13. (2) 生牛奶未經加熱處理，不適合應用在以下何種類型麵食 ①糕漿皮類 ②發麵類 ③水調麵食類 ④酥油皮類。
14. (3) 廢食用油處理，下列敘述何者正確 ①一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 ②環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物 ③非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理 ④依環境保護法規定處理。
15. (1) 下列何者為不合法之食品添加物 ①甲醛 ②亞硝酸鹽 ③蔗糖素 ④己二烯酸。
16. (2) 廣式月餅皮最宜使用之麵粉，其蛋白質含量應在 ①15%以上 ②7~11% ③11~13% ④13~15%。
17. (2) 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳 ①高筋麵粉 ②依產品特性而選擇 ③低筋麵粉 ④中筋麵粉。
18. (3) 外場服務人員的衛生規則何者正確 ①將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次端送給客人 ②傳送前不須檢查菜餚內是否有異物 ③外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送 ④如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用。
19. (4) 漁獲後處理不當或受微生物污染之作用，容易產生組織胺，而導致組織胺中毒，下列何者敘述正確 ①魚類組織胺之生成量及速率不會因魚種、部位、貯藏溫度及污染菌的不同而有所差異 ②鯖、鮪、旗、鰹等迴游性紅肉魚類比底棲性白肉魚所生成的組織胺較少且慢 ③組織胺易揮發且具熱穩定性 ④其中毒症狀包括有皮膚發疹、癢、水腫、噁心、腹瀉、嘔吐等。
20. (2) 沙琪瑪麵糰加入碳酸氫銨的目的是 ①防腐作用 ②加速膨脹 ③增加美感 ④增加香氣。
21. (3) 菊花酥、蓮花酥、千層酥的層次應 ①若隱若現 ②暗藏於內 ③可由外觀看出 ④可有可無。
22. (1) 何種原料可使油麵的顏色變黃 ①鹼 ②奶油 ③鹽 ④糖。
23. (1) 下列何種產品在室溫的保存期最短？ ①蘿蔔絲酥餅 ②麻花 ③鳳梨酥 ④太陽餅。
24. (2) 甲公司將其新開發受營業秘密法保護之技術，授權乙公司使用，下列何者不得為之？ ①約定授權使用限於特定之內容、一定之使用方法 ②乙公司已獲授權，所以可以未經甲公司同意，再授權丙公司使用 ③約定授權使用限於一定之地域、時間 ④要求被授權人乙公司在一定期間負有保密義務。

25. (4) 油炸千層酥，油溫如何控制較佳 ①低溫 ②高溫 ③前段高溫後段低溫 ④前段低溫後段高溫。
26. (3) 冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器 ①-10℃ ②-5℃ ③-20℃ ④0℃。
27. (2) 下列何種麵粉的灰份最低 ①全麥麵粉 ②粉心麵粉 ③洗筋麵粉 ④特高筋麵粉。
28. (1) 饅頭製作時加入少量何種原料，可使麵糰更柔軟 ①油脂 ②奶粉 ③鹽 ④熟黃豆粉。
29. (4) 下列何者屬於冷水麵食 ①叉燒包 ②蒸餃 ③千層酥 ④生鮮麵條。
30. (3) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？ ①牛腩 ②雞腿肉 ③蝦仁 ④豬腱。
31. (4) 沙琪瑪為了增進保存性不宜使用 ①脫氧包裝 ②抗氧化劑 ③充氮包裝 ④防腐劑。
32. (4) 下列何種產品，最好使用固態油脂 ①雞仔餅 ②廣式月餅 ③龍鳳喜餅 ④方塊酥。
33. (1) 水餃餡調製時，何種材料不會增加餡之結著性 ①水 ②蛋白 ③全蛋 ④樹薯澱粉。
34. (3) 增加下列何種原料不會造成桃酥的裂紋與擴張性 ①化學膨大劑 ②油脂 ③麵粉 ④粗砂糖。
35. (3) 乾麵條含水量達 15% 以上，下列何種微生物較易生長 ①金黃葡萄球菌 ②肉毒桿菌 ③黴菌 ④酵母菌。
36. (1) 下列何種油脂製作菊花酥會有較佳之酥性 ①豬油 ②黃豆油 ③花生油 ④鮮奶油。
37. (1) 下列何項不屬於麵粉品質之評定項目？ ①小麥品種 ②麵粉含水量 ③麵筋含量 ④麵筋品質。
38. (4) 龍鳳喜餅(和生餅)屬於糕(漿)皮類產品，故其外皮應具有何種特性 ①脆硬 ②脆酥 ③鬆酥 ④柔軟。
39. (3) 市售客製化手搖清涼飲料，常使用的甜味來源為？ ①葡萄糖 ②蔗糖 ③高果糖玉米糖漿 ④麥芽糖。
40. (3) 下列何者不是造成饅頭黏牙的原因 ①麵粉筋性偏低 ②未蒸熟 ③發酵時間不足 ④糖量太高。
41. (2) 當麵條乾燥時，熱會使水分自表面蒸發。一般而言，適當之濕度下，溫度越高水分蒸發的速率會愈 ①慢 ②快 ③沒影響 ④與溫度無關。
42. (3) 蒸蛋糕使用之雞蛋，應以下列何種溫度貯存較佳 ①60℃ ②室溫 ③冷藏 ④冷凍。
43. (1) 何者非攪拌機之功能 ①增加風味 ②擴展麵筋 ③原料混合 ④使麵糊拌入更多的空氣。
44. (2) 下列何種麵食製品具有較強的韌性？ ①咖哩餃 ②刀削麵 ③叉燒包 ④餡餅。
45. (2) 製作中式麵食時，以下列何種原料為 100% 來計算 ①水 ②麵粉 ③奶粉 ④蛋。
46. (2) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ①70℃ ②80℃ ③60℃ ④50℃ 以上。
47. (4) 下列何種麵皮的吸水量最高？ ①發酵麵皮 ②半燙麵皮 ③冷水麵皮 ④全燙麵皮。
48. (1) 水餃類若要維持一個月之品質，應放在何種溫度 ①-18℃ 冷凍 ②室溫 ③4~7℃ 冷藏 ④10~15℃ 冷藏。
49. (1) 製作鳳梨酥時與下列何種設備無關？ ①發酵箱 ②包餡機 ③攪拌機 ④烤箱。
50. (4) 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？ ①在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器 ②機器使用完畢必須切斷電源 ③操作者必須瞭解操作基本知識 ④增加轉軸間距以提高產能。
51. (4) 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？ ①流行性疾病 ②法定傳染病 ③遺傳性疾病 ④職業疾病。
52. (2) 室內裝潢時，若不謹慎選擇建材，將會逸散出氣狀污染物。其中會刺激皮膚、眼、鼻和呼吸道，也是致癌物質，可能為下列哪一種污染物？ ①氟氯碳化合物 ②甲醛 ③臭氧 ④二氧化碳。
53. (1) 按菸害防制法規定，下列敘述何者錯誤？ ①只有老闆、店員才可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人 ②加油站屬易燃易爆場所，任何人都可以勸阻在禁菸場所抽菸的人 ③餐廳、旅館設置室內吸菸室，需經專業技師簽證核可 ④任何人都可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人。
54. (2) 麵粉的吸水量與下列何種因子較無關 ①麵粉的蛋白質含量 ②麵粉的白度 ③麵粉的破損澱粉量 ④麵粉的顆粒大小。
55. (4) 製作油條不宜選用何種成份的麵粉 ①高纖維 ②高灰分 ③高蛋白質 ④高水份。
56. (2) 酥皮蛋塔的內餡調製順序為？ ①去泡、過濾、靜置、熟製 ②過濾、靜置、去泡、熟製 ③靜置、去泡、過濾、熟製 ④熟製、過濾、去泡、靜置。
57. (4) 冬天壓延麵帶時，水分滲透性 ①相同 ②不影響 ③高 ④低。



58. (2) 透過淋浴習慣的改變就可以節約用水，以下的何種方式正確？ ①淋浴沖澡流下的水，可以儲蓄洗菜使用 ②等待熱水前流出的冷水可以用水桶接起來再利用 ③淋浴流下的水不可以刷洗浴室地板 ④淋浴時抹肥皂，無需將蓮蓬頭暫時關上。
59. (2) 下列哪種措施不能用來降低空氣污染？ ①汽機車強制定期排氣檢測 ②汽機車加裝消音器 ③禁止露天燃燒稻草 ④汰換老舊柴油車。
60. (3) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①香料 ②酒 ③硝 ④蘇打粉。
61. (4) 防止噪音危害之治本對策為下列何者？ ①實施特殊健康檢查 ②實施職業安全衛生教育訓練 ③使用耳塞、耳罩 ④消除發生源。
62. (1) 下列關於政府採購人員之敘述，何者未違反相關規定？ ①非主動向廠商求取，是偶發地收到廠商致贈價值在新臺幣 500 元以下之廣告物、促銷品、紀念品 ②利用職務關係向廠商借貸 ③利用職務關係媒介親友至廠商處所任職 ④要求廠商提供與採購無關之額外服務。
63. (2) 油條的油炸溫度下列何項較合適？ ①100℃ ②180℃ ③140℃ ④240℃。
64. (2) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？ ①非連續曠工但 1 個月內累計達 3 日以上者 ②不服指揮對雇主暴力相向者 ③經常遲到早退者 ④確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者。
65. (3) 製冰機管理，何者正確 ①任取一杯子取用 ②用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內 ③冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 ④生菜可放在其內之冰塊上冷藏。
66. (4) 銀絲捲屬於下列何種麵食 ①冷水麵食 ②發粉麵食(蒸) ③燙麵食 ④發酵麵食。
67. (2) 細懸浮微粒(PM<sub>2.5</sub>)除了來自於污染源直接排放外，亦可能經由下列哪一種反應產生？ ①光合作用 ②光化學反應 ③酸鹼中和 ④厭氧作用。
68. (2) 下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉？ ①粉心粉 ②次級粉 ③統粉 ④精製粉。
69. (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專冊 ②專人專櫃專冊 ③專櫃 ④專人。
70. (1) 冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較 ①乾硬 ②酥鬆 ③酥脆 ④柔軟。
71. (2) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確 ①每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 ②多攝食富含維生素 C 的蔬果，以改善鐵質吸收率 ③多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B12 ④全穀只須占全穀雜糧類的 1/4。
72. (4) 一般而言，河豚最劇毒的部位是 ①腸、皮膚 ②肉 ③眼睛 ④卵巢、肝臟。
73. (4) 下列那一項原料可以增加燒賣餡的黏稠性 ①五香粉 ②胡椒粉 ③發粉 ④太白粉。
74. (4) 根據消除對婦女一切形式歧視公約 (CEDAW) 之直接歧視及間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①某餐廳於網路上招募外場服務生，條件以未婚年輕女性優先錄取，明顯以性或性別差異為由所實施的差別待遇，為直接歧視 ②老闆得知小黃懷孕後，故意將小黃調任薪資待遇較差的工作，意圖使其自行離開職場，小黃老闆的行為是直接歧視 ③某科技公司規定男女員工之加班時數上限及加班費或津貼不同，認為女性能力有限，且無法長時間工作，限制女性獲取薪資及升遷機會，這規定是直接歧視 ④某公司員工值班注意事項排除女性員工參與夜間輪值，是考量女性有人身安全及家庭照顧等需求，為維護女性權益之措施，非直接歧視。
75. (1) 下列何種產品是將麵糰胚擺置於平底鍋中熟製而成 ①水煎包 ②芝麻喜餅 ③油條 ④綠豆椪。
76. (4) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ②添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失 ③分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C ④可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素。
77. (2) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關 ②主動告知管理人員進行健康管理 ③自行服藥後繼續工作 ④工作賺錢重要，忍痛撐下去。
78. (2) 每個人日常生活皆會產生垃圾，下列何種處理垃圾的觀念與方式是不正確的？ ①廚餘回收堆肥後製成肥料 ②所有垃圾皆掩埋處理，垃圾將會自然分解 ③可燃性垃圾經焚化燃燒可有效減少垃圾體積 ④垃圾分類，使資源回收再利用。
79. (2) 中式麵食包裝不良，較不會影響產品之 ①質地 ②體積 ③風味 ④色澤。

80. (4) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式 ①未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中 ②選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留 ③烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部 ④水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存。

