

115 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. (3) 製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤 ①食用黃色 4 號色素 ②己六醇 ③鹼水 ④乳化劑。
2. (1) 下列何種麵糰需使用兩塊不同性質的麵糰組合？ ①酥油皮麵糰 ②化學膨發麵糰 ③物理膨脹麵糰 ④發酵麵糰。
3. (4) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在 ①第三槽 ②不一定添加 ③第二槽 ④第一槽。
4. (4) 下列那一種麵粉最不適製作水調(和)麵食 ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④全麥麵粉。
5. (1) 下列何種麵食，較耐貯存或保存期限較長 ①酥皮麵食 ②發粉麵食 ③燙麵麵食 ④燒餅麵食。
6. (1) 漏電影響節電成效，並且影響用電安全，簡易的查修方法為 ①電氣材料行買支驗電起子，碰觸電氣設備的外殼，就可查出漏電與否 ②用三用電表檢查 ③用手碰觸就可以知道有無漏電 ④看電費單有無紀錄。
7. (2) 黑糖糕的包裝不必標示 ①製造廠商 ②黑糖的來源 ③製造或保存期限 ④材料。
8. (2) 發酵麵食使用傳統方法蒸煮時應在 ①溫水後再放上產品蒸煮 ②水沸騰放出蒸氣後才放入蒸熟 ③不必考慮蒸鍋的水溫 ④冷水時即放上產品蒸煮。
9. (3) 製作馬拉糕時油太早放入易影響麵糊之 ①怕底部產生氣泡 ②使成品蒸熟產生沉澱物 ③會阻隔麵粉與鹼水、發粉等物之水合作用 ④不會影響。
10. (1) 下列何者屬於糕(漿)皮類麵食 ①廣式月餅 ②咖哩餃 ③開口笑 ④麻花。
11. (2) 下列何種原料含油脂量最高 ①高筋麵粉 ②小麥胚芽 ③粉心麵粉 ④全麥麵粉。
12. (1) 用老麵製作饅頭時，須使用何種原料來調節酸鹼度 ①鹼水 ②檸檬汁 ③鹽水 ④白醋。
13. (4) 發酵麵食若要做長期保存宜使用 ①防腐劑 ②乾燥劑 ③抗氧化劑 ④低溫貯存。
14. (3) 有關「童工」之敘述，下列何者正確？ ①例假日得在監視下工作 ②不得於午後 8 時至翌晨 8 時之時間內工作 ③每日工作時間不得超過 8 小時 ④工資不得低於基本工資之 70%。
15. (1) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①湖泊水質酸化 ②土壤肥沃 ③增加森林生長速度 ④增加水生動物種類。
16. (1) 製作油條最佳的膨脹劑為 ①碳酸氫銨 ②油脂 ③小蘇打 ④泡打粉。
17. (3) 良好的叉燒包麵皮，不宜具有下列何種性質 ①鬆軟 ②潔白 ③硬實 ④龜裂。
18. (3) 製作鳳梨酥時，何種材料可使產品組織鬆酥及增加體積 ①低筋麵粉 ②糖粉 ③化學膨大劑 ④鹽。
19. (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。
20. (4) 水餃在冷凍狀態時，大約可保存 ①數週 ②數年 ③數天 ④數月。
21. (1) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式？ ①使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ②多攝取海鮮 ③每日攝取高含「碘」食物，如海帶 ④食用高單位碘補充劑。
22. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件？ ①140 米燭光以上 ②180 米燭光以上 ③120 米燭光以上 ④200 米燭光以上。
23. (2) 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確？ ①提供即期或重新標示食品之供應商 ②完成食品業者登錄之食材供應商 ③提供廉價食材之供應商 ④提供解凍再重新冷凍食材之供應商。
24. (4) 何種原料可使油麵的顏色變黃 ①糖 ②奶油 ③鹽 ④鹼。
25. (4) 蒸叉燒包使用的火力應 ①中火 ②小火 ③微火 ④大火。
26. (4) 根據性別平等工作法規範職場性騷擾範疇，下列何者錯誤？ ①對僱用、求職或執行職務關係受自己指揮、監督之人，利用權勢或機會為性騷擾 ②上班執行職務時，任何人以性要求、具有性意味或性別歧視之言詞或行為，造成敵意性、脅迫性或冒犯性之工作環境 ③雇主對受僱者或求職者為明示或

暗示之性要求、具有性意味或性別歧視之言詞或行為 ④與朋友聚餐後回家時，被陌生人以盯梢、守候、尾隨跟蹤。

27. (2) 使蛋塔內餡凝固主要原料為 ①動物膠 ②蛋 ③吉利 T ④洋菜。
28. (2) 食物之保溫與復熱，何者正確 ①保溫時間以不超過 6 小時為宜 ②具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74°C/15 秒以上 ③保溫應使食物中心溫度不得低於 50°C ④使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣。
29. (2) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1% 可增加吸水量約 ①3-4% ②1-2% ③5-6% ④4-5%。
30. (3) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確 ①湯鍋放在冷藏庫內 ②湯鍋放在冷凍庫內 ③湯鍋放在冰水內 ④湯鍋放在調理檯上。
31. (4) 蒸蛋糕使用之雞蛋，應以下列何種溫度貯存較佳 ①60°C ②室溫 ③冷凍 ④冷藏。
32. (3) 下列何種方法無法減少二氧化碳？ ①選購當地、當季食材，減少運輸碳足跡 ②多吃蔬菜，少吃肉 ③想吃多少儘量點，剩下可當廚餘回收 ④自備杯筷，減少免洗用具垃圾量。
33. (1) 餐飲器具及設施，下列敘述何者正確？ ①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 ②保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度 ③廚房之截油設施一年清理一次即可 ④木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔。
34. (2) 下列何種原料與饅頭顏色無關 ①水 ②細砂糖 ③鹼 ④黃豆粉。
35. (1) 製作油麵時，以麵粉 100% 計算較適宜的加水量為 ①30% ②50% ③10% ④70%。
36. (4) 食品添加物之使用，下列敘述何者正確？ ①只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ②食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號 ③複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 ④應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用。
37. (3) 下列何種麵食製品食用時較適合油炸之特性 ①水餃 ②豆沙包 ③春捲 ④荷葉餅。
38. (1) 冷藏櫃中的照明來源最好使用 ①日光燈 ②霓虹燈 ③白熱燈 ④鎢絲燈。
39. (3) 下列產品的製作方法，何者較適合用冷水麵製作 ①蒸餃 ②燒賣 ③手抓餅 ④水晶餃。
40. (2) 餐飲服務人員遞送餐點時，下列敘述何者正確 ①嬉戲笑鬧口沫橫飛 ②避免言談 ③衣著髒污 ④指甲未修剪。
41. (2) 下列何者行為會有侵害著作權的問題？ ①直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ②將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人 ③以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站 ④將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站。
42. (4) 溫室氣體易造成全球氣候變遷的影響，下列何者不屬於溫室氣體？ ①氫氟碳化物 (HFCs) ②二氧化碳 (CO<sub>2</sub>) ③甲烷 (CH<sub>4</sub>) ④氧氣 (O<sub>2</sub>)。
43. (4) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？ ①於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉 ②傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位 ③使用酸鹼中和 ④立即用大量清水沖洗。
44. (1) 製作馬拉糕時為使產品具特殊風味與口感需放入 ①鹼水 ②白醋 ③牛奶 ④細砂糖。
45. (3) 一般所稱之澱粉糖不包括？ ①玉米糖漿 ②麥芽糖 ③糖蜜 ④高果糖漿。
46. (2) 下列哪一項水質濃度降低會導致河川魚類大量死亡？ ①氨氮 ②溶氧 ③二氧化碳 ④生化需氧量。
47. (1) 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？ ①發生計算事由之當日前 6 個月 ②請事假期間 ③職災醫療期間 ④放無薪假期間。
48. (4) 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？ ①二氧化碳 ②氟氯碳化合物 ③臭氧 ④甲醛。
49. (4) 酥(油)皮類麵食油脂含量高，不宜在下列何種狀態貯存 ①低溫 ②弱光 ③常溫 ④高溫。
50. (1) 油麵製作需加何種添加物以產生獨特味道 ①鹼水 ②丙二醇 ③乳化劑 ④黏稠劑。
51. (1) 蘿蔔絲酥餅，因需要酥鬆感且有層次，以下列何種方式熟製較合適 ①炸或烤 ②蒸 ③炒 ④煮。
52. (2) 為建立良好之公司治理制度，公司內部宜納入何種檢舉人制度？ ①告訴乃論制度 ②吹哨者 (whistleblower) 保護程序及保護制度 ③非告訴乃論制度 ④不告不理制度。

53. (2) 食物製備的衛生安全操作，何者正確？ ①烹調用油宜達發煙點後再炸 ②蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻 ③切割吐司片使用蔬果用砧板 ④以鹽水洗滌海鮮類。
54. (3) 蟹殼黃是以油皮包油酥之方式製作，內餡以蔥花調餡為主，其麵糰包油酥經適當捲摺包餡後，表面沾白芝麻，烤焙後產生層次之產品。其分類屬於 ①燙麵食 ②酥油皮類麵食 ③燒餅類麵食 ④冷水麵食。
55. (3) 切麵條機之切刀若有麵屑附著，應以 ①螺絲起子 ②鋼釘 ③高壓氣槍 ④鋼刷 予以清除。
56. (4) 下列哪一組午餐組合可提供較高的鈣質？ ①白飯（200 g）+ 荷包蛋（50 g）+ 高麗菜（100 g）+ 鮮奶（240 mL） ②白飯（200 g）+ 荷包蛋（50 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 豆漿（240 mL） ③糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 高麗菜（100 g）+ 豆漿（240 mL） ④糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 鮮奶（240 mL）。
57. (1) 一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘？ ①碘化鉀 ②碘酒 ③碘 131 ④優碘。
58. (1) 下列何者非屬於容易發生墜落災害的作業場所或設施？ ①廚房 ②屋頂 ③施工架 ④梯子。
59. (1) 銀髮族飲食需求及製備建議，下列何者正確？ ①多吃富含膳食纖維的食物，例如：全穀類食物、蔬菜、水果，可使排便更順暢 ②保健食品及營養補充品的食用是必須的，可參考廣告資訊選購 ③應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道 ④應盡量減少豆魚蛋肉類的食用，避免增加高血壓及高血脂的風險。
60. (1) 下列何種產品，最好使用固態油脂 ①方塊酥 ②龍鳳喜餅 ③廣式月餅 ④雞仔餅。
61. (3) 以下何者是製作四喜燒賣內餡最不适合使用的油脂 ①豬油 ②黑麻油 ③牛油 ④沙拉油。
62. (4) 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式？ ①驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳 ④驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳。
63. (4) 下列何種產品屬於發粉麵食(蒸) ①千層酥 ②燒餅 ③貓耳朵 ④馬拉糕。
64. (3) 油酥除了麵粉外，另一最主要原料為 ①水 ②糖 ③油 ④鹽。
65. (2) 銀絲捲屬於下列何種麵食 ①燙麵食 ②發酵麵食 ③發粉麵食(蒸) ④冷水麵食。
66. (4) 攪拌鮮肉包麵糰，應使用何種攪拌器 ①槳狀 ②鋼絲狀 ③板狀 ④鉤狀。
67. (3) 要使饅頭的麵皮潔白，較安全的作法是 ①於蒸籠上放點硫磺燻白 ②配方中添加漂白劑 ③配方中添加黃豆粉 ④配方中添加小蘇打。
68. (1) 下列何者不是藉由蚊蟲傳染的疾病？ ①痢疾 ②瘧疾 ③日本腦炎 ④登革熱。
69. (1) 最適於發酵麵食的水質為 ①中硬度水 ②逆滲透水 ③地下水 ④超軟質水。
70. (3) 沙琪瑪製作過程中，炸過之麵條結著一起，整型切塊不致鬆散，主要是靠下列何種原料之作用 ①檸檬汁 ②葡萄乾 ③麥芽糖漿 ④白芝麻。
71. (4) 中式麵食在冷藏販賣的過程中，溫度最好控制在 ①10~15℃ ②15~18℃ ③18~20℃ ④4~7℃。
72. (4) 為使餡餅麵皮柔軟，其熱水水溫以下列何種溫度較適當 ①50℃左右 ②70℃左右 ③30℃左右 ④90℃以上。
73. (1) 有關建築之外殼節能設計，下列敘述何者錯誤？ ①宜採用全面玻璃造型設計，以利自然採光 ②做好屋頂隔熱設施 ③大開窗面避免設置於東西日曬方位 ④開窗區域設置遮陽設備。
74. (1) 持有烹調相關技術士證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習？ ①8 小時 ②4 小時 ③24 小時 ④12 小時。
75. (4) 操作烤爐下述何者不正確？ ①冷熱烤盤應分開放置 ②使用完畢應關電源 ③應戴隔熱手套 ④產品進爐後才開電源。
76. (2) 製作水餃皮時 1 公斤麵粉最不適宜的加水量為 ①0.4 公斤 ②0.7 公斤 ③0.5 公斤 ④0.45 公斤。
77. (3) 按照現行法律規定，侵害他人營業秘密，其法律責任為 ①僅需負民事損害賠償責任 ②刑事責任與民事損害賠償責任皆不須負擔 ③刑事責任與民事損害賠償責任皆須負擔 ④僅需負刑事責任。
78. (2) 容易熱封，但難直接印刷的材質是 ①鋁箔 ②聚乙烯(PE) ③紙 ④聚丙烯(PP)。

79. (4) 叉燒包使用包餡機分割整型完成後，機器內剩餘的麵糰及附於零件上的小麵屑用下列何種方式清除較不適合 ①濕布擦拭 ②浸泡 ③水洗 ④鋼刷消除。
80. (3) 下列何者最適合作為冷凍水餃的包裝材質 ①紙製品 ②保力龍製品 ③塑膠製品 ④鋁箔製品。

