

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 01：產品分類

1. (1) 春捲皮屬於 ①冷水麵食 ②燙麵食 ③糕(漿)皮麵食 ④酥(油)皮麵食。
2. (4) 銀絲捲屬於 ①冷水麵食 ②燙麵食 ③發粉麵食(蒸) ④發酵麵食。
3. (4) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作 ①煮 ②蒸 ③煎 ④烤。
4. (3) 牛肉餡餅是屬於 ①糕(漿)皮麵食 ②溫水麵食 ③燙麵食 ④酥(油)皮麵食。
5. (3) 下列產品中那一項不屬於中式麵食 ①咖哩餃 ②鳳梨酥 ③南瓜派 ④太陽餅。
6. (1) 下列何者屬於冷水麵食 ①生鮮麵條 ②千層酥 ③蒸餃 ④叉燒包。
7. (4) 下列何者屬於發粉麵食(油炸) ①烏龍麵 ②菜肉包 ③燒賣 ④開口笑。
8. (3) 下列何者不屬於燙麵食 ①餡餅 ②韭菜盒子 ③水餃 ④水晶餃。
9. (2) 下列何者屬於糕(漿)皮類麵食 ①開口笑 ②廣式月餅 ③咖哩餃 ④麻花。
10. (2) 叉燒包的熟製方法是 ①烘烤 ②蒸 ③油炸 ④烙。
11. (1) 饅頭屬於 ①發酵麵食 ②糕(漿)皮麵食 ③酥(油)皮麵食 ④發粉麵食(蒸)。
12. (3) 沙琪瑪屬於 ①發酵麵食 ②糕(漿)皮麵食 ③發粉麵食(油炸) ④酥(油)皮麵食。
13. (3) 銀絲捲屬於下列何種麵食 ①冷水麵食 ②燙麵食 ③發酵麵食 ④發粉麵食(蒸)。
14. (4) 兩相好屬於下列何種麵食 ①冷水麵食 ②燙麵食 ③發酵麵食 ④發粉麵食(油炸)。
15. (4) 馬拉糕屬於下列何種麵食 ①冷水麵食 ②燙麵食 ③發酵麵食 ④發粉麵食(蒸)。
16. (4) 餛飩屬於 ①發酵麵食 ②酥(油)皮麵食 ③發粉麵食 ④水調(和)麵類麵食。
17. (4) 下列何種產品不需使用鹼 ①油麵 ②饅頭 ③手拉麵 ④蛋黃酥。
18. (4) 下列何種產品屬於發粉麵食(蒸) ①貓耳朵 ②千層酥 ③燒餅 ④馬拉糕。
19. (1) 下列何種產品不具有層次 ①貓耳朵 ②咖哩餃 ③香妃酥 ④老婆餅。
20. (1) 下列何種產品屬於冷水麵食 ①油麵 ②饅頭 ③燒賣 ④蛋黃酥。
21. (4) 巧果屬於下列何種麵食 ①冷水麵食 ②燙麵食 ③發酵麵食 ④油炸麵食。
22. (1) 鍋貼屬於煎製之下列何麵食 ①冷水麵食 ②發粉麵食 ③燙麵食 ④酥(油)皮麵食。
23. (2) 下列何者屬於酥(油)皮麵食 ①蔥油餅 ②蘇式椒鹽月餅 ③千層糕 ④鳳梨酥。
24. (3) 下列何者不屬於發粉麵食 ①馬拉糕 ②發糕 ③叉燒包 ④蒸蛋糕。
25. (2) 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作 ①油炸麵食 ②燙麵食 ③冷水麵食 ④酥油皮麵食。
26. (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。

27. (4) 下列何種麵食不屬於水調類麵食 ①淋餅 ②餡餅 ③芝麻醬燒餅 ④叉燒包。
28. (1) 下列何種產品不屬於水調類麵食 ①水煎包 ②餡餅 ③韭菜盒子 ④蔥油餅。
29. (4) 下列何種產品含水量較高 ①生鮮麵條 ②乾麵條 ③饅頭 ④馬拉糕。
30. (3) 下列何種產品不屬於酥油皮類 ①椰蓉(香妃)酥 ②芝麻喜餅 ③桃酥 ④老婆餅。
31. (2) 下列何種產品不屬於糕漿皮類 ①龍鳳喜餅(和生餅) ②芝麻喜餅 ③廣式月餅 ④雞仔餅。
32. (4) 下列何種產品不屬於燒餅類 ①蘿蔔絲酥餅 ②蟹殼黃 ③芝麻醬燒餅 ④淋餅。
33. (3) 蒸蛋糕屬於 ①發酵麵食 ②糕漿皮麵食 ③發粉麵食 ④冷水麵食。
34. (2) 下列何種產品最不適合油炸 ①水餃 ②台式月餅 ③雙色饅頭 ④蔥油餅。
35. (4) 下列何種麵糰的使用水量最大 ①饅頭 ②蘿蔔絲餅 ③蔥油餅 ④淋餅。
36. (4) 下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低 ①燙麵食 ②糕漿皮麵食 ③冷水麵食 ④發酵麵食。
37. (3) 下列何種麵糰攪拌後的彈性最好 ①發酵麵食 ②糕漿皮麵食 ③冷水麵食 ④燙麵食。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 02：原料之選用

1. (4) 製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為 ①1:3 ②1:5 ③1:7 ④1:9。
2. (4) 下列何種麵粉的灰分含量最高 ①低筋麵粉 ②粉心麵粉 ③高筋麵粉 ④全麥麵粉。
3. (4) 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麵粉的顆粒大小 ③麵粉的破損澱粉量 ④麵粉的白度。
4. (1) 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的 ①是細菌的一種 ②具活性 ③能進行發酵 ④糖會影響發酵。
5. (2) 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為 ①長 ②短 ③相同 ④時間長短不影響。
6. (3) 下列何種添加物可適量添加於中式麵食？ ①二氧化硫 ②硼砂 ③食品級色素 ④吊白塊。
7. (1) 油脂的可塑性與下列何項有關？ ①油脂的融點 ②油脂的發煙點 ③油脂的脂肪酸含量 ④油脂純化處理是否良好。
8. (4) 油脂經由氫化作用的目的不包括 ①提高油脂的融點 ②提高油脂的飽和鍵 ③提高油脂的安定性 ④降低發煙點。

9. (3) 特砂與細粒砂糖甜度比較時 ①特砂高 ②特砂低 ③相同 ④細粒砂糖高。
10. (4) 一般所稱之澱粉糖不包括？ ①麥芽糖 ②玉米糖漿 ③高果糖漿 ④糖蜜。
11. (3) 下列何項不是酵母之特性 ①單細胞 ②生長與溫度有關 ③是一種具有生命的細菌 ④發酵時會產生氣體與酒精。
12. (1) 饅頭使用新鮮酵母時，其用量需比使用乾酵母時 ①增加一倍 ②減少一半 ③相同 ④不得使用新鮮酵母。
13. (3) 刈包製作時，下列何種因素與酵母發酵時間無關 ①溫度 ②酸鹼度 ③添加乳糖 ④酵母用量。
14. (3) 雞蛋貯放久後，將有下列何種現象發生 ①蛋殼變粗糙 ②蛋黃體積變小 ③蛋白變稀薄 ④pH 降低。
15. (3) 下列何項非蒸蛋糕添加蛋黃之特性 ①乳化性 ②使產品變軟 ③使產品變硬 ④增加產品色澤。
16. (1) 下列何種原料可增強麵糰之筋性 ①鹽 ②胚芽 ③還原劑 ④酵母。
17. (3) 小麥澱粉(澄粉)不適合製作 ①廣式粉果 ②蝦餃 ③水餃 ④水晶餃。
18. (4) 製作中式發酵麵食，下列何種麵粉較不適用 ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④小麥澱粉。
19. (4) 酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關 ①油脂的烤酥性 ②使用低筋麵粉 ③烤焙或油炸之作用 ④奶粉種類。
20. (4) 水晶餃的製作宜選用 ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④小麥澱粉(澄粉)。
21. (2) 油麵製作宜選用 ①特高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④小麥澱粉(澄粉)。
22. (4) 叉燒包要產生裂紋，可於麵粉中添加 ①高筋麵粉 ②奶粉 ③鹽 ④小麥澱粉(澄粉)。
23. (1) 叉燒包麵皮之甜度來源，以下列何種原料較適當 ①砂糖 ②糖精 ③蜂蜜 ④轉化糖漿。
24. (4) 下列那一種麵粉最不適合製作水調(和)麵食 ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④全麥麵粉。
25. (4) 碳酸氫銨做為膨脹劑時，適合使用下列何種產品 ①饅頭 ②花捲 ③菜肉包 ④沙琪瑪。
26. (1) 蒸煮用水，通常使用下列何者 ①自來水 ②井水 ③礦泉水 ④蒸餾水。
27. (2) 鹼水可改變麵粉中何種成份之性質？ ①水 ②蛋白質 ③灰分 ④纖維。
28. (3) 製作油條不宜選用何種成份的麵粉 ①高蛋白質 ②高灰分 ③高水份 ④高纖維。
29. (2) 下列何種麵粉的灰份最低 ①全麥麵粉 ②粉心麵粉 ③特高筋麵粉 ④洗筋麵粉。
30. (4) 油脂不宜存放於 ①陰涼處 ②冷藏 ③密閉容器 ④高溫下。
31. (4) 下列何種油脂之膽固醇含量最低 ①豬油 ②魚油 ③牛油 ④黃豆油。

32. (1) 真空包裝的乾酵母可冷藏存放 ①1~2年 ②1~2個月 ③1~2個星期 ④與新鮮酵母相同。
33. (3) 新鮮酵母需貯存在 ①室溫 ②陰濕處 ③冷藏 ④密閉處。
34. (4) 下列何項因子不會促進麵糰發酵作用 ①提高溫度 ②增加酵母用量 ③增加糖量 ④增加鹽量。
35. (4) 下列何項不是糖在中式麵食的功用 ①增進甜味 ②改良顏色 ③促進發酵 ④增進產品韌性。
36. (2) 下列何種甜味料之甜度最高 ①葡萄糖 ②果糖 ③麥芽糖 ④特級砂糖。
37. (4) 糖不具有 ①褐變反應 ②吸濕作用 ③柔軟作用 ④增強麵筋作用。
38. (3) 下列何種敘述不適於乳糖？ ①乳糖之甜度最低 ②乳糖可使烤焙的中式麵食著色 ③酵母可利用乳糖 ④乳糖存在牛奶中。
39. (1) 新鮮蛋黃於蛋塔餡的主要作用為 ①乳化作用 ②凝結作用 ③發泡作用 ④打發作用。
40. (3) 下列何種現象表示蛋已經不新鮮 ①蛋殼表面粗糙 ②蛋黃在蛋之中間部位 ③蛋白變稀薄 ④蛋沉於水底。
41. (4) 最適於發酵麵食的水質為 ①地下水 ②超軟質水 ③逆滲透水 ④中硬度水。
42. (3) 麵條麵粉品質要求為 ①礦物質高 ②維生素高 ③灰分低 ④脂肪低。
43. (3) 製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤 ①乳化劑 ②食用黃色4號色素 ③鹼水 ④己六醇。
44. (4) 油酥最宜使用之麵粉為 ①特高筋麵粉 ②高筋麵粉 ③中筋麵粉 ④低筋麵粉。
45. (4) 廣式月餅皮最宜使用之麵粉，其蛋白質含量應在 ①15%以上 ②13~15% ③11~13% ④7~11%。
46. (2) 低筋麵粉最宜製作下列何種產品 ①燒餅油皮、生鮮麵條 ②馬拉糕、鳳梨酥 ③水餃、鍋貼 ④春捲皮、油條。
47. (2) 低筋麵粉表示 ①灰份含量低 ②蛋白質含量低 ③纖維含量低 ④澱粉含量低。
48. (3) 油酥除了麵粉外，另一最主要原料為 ①水 ②鹽 ③油 ④糖。
49. (1) 開口笑所使用之麵粉，最好選用 ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④特高筋麵粉。
50. (1) 糕(漿)皮產品烤焙呈色，最主要的影響因素是 ①溫度 ②濕度 ③水量 ④油量。
51. (2) 水餃皮宜使用 ①高或中筋麵粉加沸水混合 ②中筋麵粉加冷水混合 ③低筋麵粉加沸水混合 ④小麥澱粉加冷水混合。
52. (4) 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在 ①10~15% ②15~20% ③20~25% ④25~35%。
53. (3) 加入何種原料，可增強麵粉的筋性 ①油脂 ②糖 ③鹽 ④發粉。

54. (4) 在中式麵食製品中加入乳化劑，其功能為 ①增加色澤 ②增加風味 ③增加油脂 ④延緩老化。
55. (2) 小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的 ①蛋白質 ②澱粉 ③灰分 ④纖維。
56. (2) 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性 ①玉米澱粉 ②磷酸鹽 ③糖 ④油脂。
57. (3) 製作糕(漿)皮類麵食用餡最宜選用 ①生餡 ②半生熟餡 ③熟餡 ④生或熟餡皆可。
58. (1) 廣式月餅皮加入那一種原料，可使餅皮顏色加深 ①鹼 ②酸 ③油脂 ④鹽。
59. (3) 製作廣式月餅的糖漿，糖度最好為多少濃度？ ①60~65% ②65~70% ③75~82% ④85~95%。
60. (4) 下列何種原料較不適合用於蘿蔔絲餅餡 ①白蘿蔔絲乾 ②紅蘿蔔絲 ③白蘿蔔絲 ④黃蘿蔔絲。
61. (4) 燒餅、蘇式月餅表面所用之芝麻最不宜使用 ①生芝麻 ②炒熟芝麻 ③烤熟芝麻 ④炸熟芝麻。
62. (3) 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性 ①小麥澱粉(澄粉) ②糖 ③蛋 ④油脂。
63. (4) 下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關 ①蛋 ②碳酸氫銨 ③水 ④糖。
64. (2) 下列那一種原料無法增加油條的膨脹度 ①小蘇打 ②鹼水 ③明礬 ④發粉。
65. (3) 製作中式麵食一般使用灰分較低(0.4%)的麵粉，其目的不包括 ①增加產品白度 ②酵素活性較低 ③增加麵粉吸水量 ④增加麵粉的貯存性。
66. (4) 硬麥比軟麥的蛋白質 ①高 ②低 ③相同 ④視品種而異。
67. (4) 下列何項麵粉之灰分最高？ ①低筋麵粉 ②高筋麵粉 ③中筋麵粉 ④洗筋(次級)麵粉。
68. (3) 下列何種原料含油脂量最高 ①粉心麵粉 ②高筋麵粉 ③小麥胚芽 ④全麥麵粉。
69. (3) 以下最適合油炸用之油脂為 ①鮮奶油 ②酥油 ③精緻棕櫚油 ④無水奶油。
70. (4) 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黃豆油 ③花生油 ④豬油。
71. (4) 下列何項因子不會影響油脂之貯存性 ①日晒 ②高溫貯放 ③潮濕 ④塑膠桶貯放。
72. (4) 下列何者不是固體油脂之性質 ①熔點高 ②比液體油安定 ③可塑性較佳 ④不飽和性油脂。
73. (4) 下列何種性質與蛋的主要功能無關 ①增進產品顏色 ②具有乳化性 ③增進營養 ④增進產品貯存性。

74. (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糖蜜 ③高果糖漿 ④綿白糖。
75. (2) 下列何者蛋白質含量符合 CNS 中筋麵粉標準 ①7~8% ②11~13% ③13~14% ④14%以上。
76. (3) 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？ ①調味 ②增進麵糰筋性 ③使麵筋變軟 ④抑制酵母生長。
77. (4) 下列不影響發粉反應速度的因子為 ①小蘇打的用量 ②酸性鹽的用量 ③酸性鹽的種類 ④糖的用量。
78. (2) 下列何種原料可以增加水晶餃的韌性又不影響成品的透明度 ①玉米澱粉 ②木(樹)薯澱粉 ③麵粉 ④馬鈴薯澱粉。
79. (1) 油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為 ①8~10% ②11~12% ③12~13% ④13%以上。
80. (3) 製作油條最佳的膨脹劑為 ①泡打粉 ②小蘇打 ③碳酸氫銨 ④油脂。
81. (1) 澄粉一般是指 ①小麥澱粉 ②玉米澱粉 ③精製米粉 ④精製樹薯粉。
82. (3) 豬油適合製作 ①麵包 ②蛋糕 ③酥油皮產品 ④發粉麵食製品。
83. (1) 不飽和油脂是指 ①沙拉油 ②牛油 ③豬油 ④棕櫚油。
84. (3) 下面何種陳述不適合砂糖 ①是一種甜味料 ②使麵筋變軟 ③添加量不影響酵母生長 ④添加量會影響酵母生長。
85. (3) 下面何種原料可合法使用，使饅頭變白 ①吊白塊 ②增白劑 ③黃豆粉 ④漂白粉。
86. (1) 發酵麵食加鹽的目的是 ①控制麵糰之發酵 ②降低產品的貯存性 ③降低產品的澀味 ④使麵筋變軟。
87. (2) 發粉麵食的膨脹是靠 ①酵母產生之二氧化碳 ②發粉產生的二氧化碳 ③酵母產生之氧與水蒸氣 ④發粉產生的氧與水蒸氣。
88. (1) 鳳梨酥中的餡料完全用鳳梨作，纖維多口感粗糙，可由何種材料來代替 ①冬瓜 ②絲瓜 ③西瓜 ④胡瓜。
89. (3) 下列何種產品不適合加阿摩尼亞 ①油條 ②沙其瑪 ③巧果 ④桃酥。
90. (2) 油麵製作宜選用 ①低筋粉 ②粉心粉 ③特高筋粉 ④澄粉。
91. (3) 麵粉的吸水量與下列何者無關 ①麵粉蛋白質含量 ②麵粉破損澱粉含量 ③配方中添加發粉 ④配方中添加糖。
92. (2) 下列何種材料會使麵糰變軟 ①鹽 ②蛋黃 ③奶粉 ④蛋白。
93. (3) 油條製作最適合麵粉為 ①低筋粉 ②粉心粉 ③特高筋粉 ④澄粉。
94. (2) 水餃皮製作最適合麵粉為 ①低筋粉 ②粉心粉 ③特高筋粉 ④澄粉。
95. (3) 油炸中式麵食最適合之油脂為 ①沙拉油 ②黃豆油 ③氫化油 ④菜籽油。
96. (4) 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳 ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④依產品特性而選擇。
97. (3) 水油皮操作時會黏手，則可用何種材料防黏 ①奶油 ②水 ③高筋麵粉 ④地瓜粉。

98. (4) 影響水油皮烤焙後色澤的主要材料為 ①中筋麵粉 ②水 ③油脂 ④細砂糖。
99. (2) 水晶餃使用之澄粉即 ①稻米澱粉 ②小麥澱粉 ③芋頭澱粉 ④蕃薯澱粉。
100. (2) 下列何者食品添加物不適合用於油麵 ①碳酸鈉 ②漂白劑 ③食用黃色 4 號色素 ④重合磷酸鹽。
101. (3) 製作馬拉糕時為使產品具特殊風味與口感需放入 ①細砂糖 ②白醋 ③鹼水 ④牛奶。
102. (3) 製作老麵饅頭鹼水之添加量與下列何者無關 ①天氣 ②麵糰之酸度 ③甜度 ④色澤。
103. (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。
104. (4) 製作饅頭使用白砂糖原因下列何者不對 ①容易溶解 ②雜質較少、甜度較高 ③不會有異味 ④會增加重量。
105. (2) 廣式月餅所使用之油脂(沙拉油)應為 ①黃褐色透明狀 ②無色或黃色透明狀 ③綠色不透明狀 ④黃褐色半透明狀。
106. (4) 水餃餡所使用之豬後腿肉不得為 ①肉質呈淡紅色、有光澤 ②油脂呈白色 ③肌肉纖維細而柔軟有彈性 ④肉質柔軟無彈性。
107. (3) 蝦仁燒賣所使用之蝦仁品質首應 ①蝦越大越好 ②蝦肉呈白色 ③蝦肉明亮光澤富彈性 ④蝦肉呈紅色。
108. (1) 以下何者是製作四喜燒賣內餡最不适合使用的油脂 ①牛油 ②豬油 ③沙拉油 ④黑麻油。
109. (2) 下列那一項原料可以增加燒賣餡的黏稠性 ①發粉 ②太白粉 ③胡椒粉 ④五香粉。
110. (4) 製作中式麵食產品選擇材料時較不需注意 ①品質新鮮 ②價錢合理 ③合法商店 ④送貨速度。
111. (4) 下列何種材料為製作蛋塔液(餡)中非必要材料 ①細砂糖 ②蛋 ③奶水 ④起士粉。
112. (3) 製作蛋塔液(餡)所使用添加的香草精及奶水是為了 ①使蛋塔顏色好看 ②使蛋塔餡有甜味 ③使蛋塔餡吃起來更香更濃的口感 ④使蛋塔體積膨鬆。
113. (4) 油炸麵食使用之油脂不適宜放在 ①陰涼處 ②冷藏 ③冷凍 ④高溫。
114. (4) 下列何種油脂製作菊花酥會有較佳之酥性 ①鮮奶油 ②黃豆油 ③花生油 ④豬油。
115. (4) 菊花酥的酥度與下列何種原料無關 ①油脂的烤酥性 ②使用低筋麵粉 ③油皮酥比例 ④奶粉種類。
116. (3) 太陽餅中油酥用之豬油儲存時下列何種因素對品質的影響最小 ①氧氣 ②日光 ③低溫 ④室溫。
117. (3) 製作叉燒包之麵種必需加入 ①鹽 ②發粉 ③酵母 ④蘇打粉。

118. (2) 發酵麵食使用相同酵母量時，於室溫發酵其發酵時間夏天應比冬天 ①長 ②短 ③相同 ④不影響。
119. (1) 叉燒包內餡所使用之肉材為 ①豬肉 ②雞肉 ③牛肉 ④羊肉。
120. (1) 叉燒包的裂紋與下列何種原料有關 ①發粉 ②小蘇打 ③鹽 ④酵母。
121. (2) 沙琪瑪糖漿製作時，最適合使用之糖類 ①高果糖糖漿 ②砂糖 ③糖粉 ④糖霜。
122. (1) 麵條使用之食品添加物應優先考慮 ①安全性 ②有用性 ③經濟性 ④方便性。
123. (3) 一般製作熟麵粉選擇何種麵粉為佳 ①高筋麵粉 ②全麥麵粉 ③低筋麵粉 ④特高筋麵粉。
124. (1) 請選出不適合製作太陽餅內餡的材料 ①發粉 ②糖粉 ③麥芽糖 ④奶油。
125. (4) 綠豆凸內餡易酸敗不適合在何種情況儲存 ①冷凍 ②冷藏 ③室溫 ④高溫。
126. (3) 影響綠豆凸表面著色最主要的原料是 ①麵粉量 ②油脂量 ③糖量 ④水質軟硬度。
127. (2) 水調麵食中何種原料添加越多麵糰越柔軟 ①鹽 ②水 ③奶粉 ④鹼粉。
128. (3) 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非 ①乳化性 ②使產品變柔軟 ③使產品變硬 ④增加產品色澤。
129. (4) 製作鳳梨酥皮在材料中，何者可以代替發粉製出口感膨鬆的產品 ①低筋麵粉 ②起土粉 ③奶粉 ④奶油。
130. (3) 製作蒸蛋糕之雞蛋，儲放久後將會有下列何種現象發生 ①蛋殼變粗糙 ②蛋黃體積變小 ③蛋白變稀 ④pH 值降低。
131. (4) 製作蘿蔔絲餅之蘿蔔盛產期是 ①春 ②夏 ③秋 ④冬。
132. (4) 芝麻喜餅不宜儲存放於何種環境中 ①弱光 ②低溫 ③常溫 ④高溫。
133. (3) 下列何者不是製作鳳梨酥皮口感酥鬆的材料 ①發粉 ②油脂 ③鹽 ④砂糖。
134. (2) 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料 ①奶粉 ②油脂 ③糖粉 ④蛋白。
135. (1) 沙琪瑪麵糰加入碳酸氫銨的目的是 ①加速膨脹 ②防腐作用 ③增加美感 ④增加香氣。
136. (2) 製作發糕的麵粉較千層糕的麵粉蛋白質含量要 ①高 ②低 ③相同 ④無法比較。
137. (3) 最適合發酵麵食的水質為 ①逆滲透水 ②高硬度水 ③中硬度水 ④軟水。
138. (2) 水餃餡添加味精所顯出的味道為 ①酸性 ②鮮味 ③鹹味 ④甜味。
139. (3) 從植物組織中萃取的色素是屬於 ①化學合成色素 ②食用合成色素 ③食用天然色素 ④合成色素。
140. (4) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為 ①食品香料 ②防腐劑 ③乳化劑 ④食用色素。

141. (1) 沙琪瑪的膨脹主要來自於下列何種原料 ①碳酸氫銨 ②蛋 ③小蘇打 ④酵母。
142. (3) 最適合廣式月餅皮製作使用的麵粉 ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④全麥麵粉。
143. (1) 製作花捲及千層糕可使用下列何種原料形成層次 ①油脂 ②鹽 ③蛋 ④麵粉。
144. (2) 製作龍鳳喜餅使用之豆沙餡，應以下列何者為首要選購條件 ①價格 ②品質 ③產地 ④品牌。
145. (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水調麵食類 ②發麵類 ③酥油皮類 ④糕漿皮類。
146. (2) 沙琪瑪的鬆酥主要來自於下列何種原料 ①碳酸氫銨 ②蛋 ③小蘇打 ④酵母。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 03：中式麵食加工機具

1. (1) 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用 ①鉤狀 ②槳狀 ③鋼絲狀 ④任何攪拌器皆可使用。
2. (4) 何者非攪拌機之功能 ①原料混合 ②擴展麵筋 ③使麵糊拌入更多的空氣 ④增加風味。
3. (1) 油炸(機)鍋材質最宜選用 ①不鏽鋼 ②生鐵 ③銅 ④鋁。
4. (4) 操作壓麵機放入麵糰時，下列何種動作最不易發生危險 ①用手指壓入 ②用麵棍壓入 ③手掌壓入 ④停機重新調整麵糰。
5. (3) 使用瓦斯蒸箱時，下列何者非正確操作 ①點火前檢查瓦斯是否漏氣 ②蒸煮過程中不可隨意開啟 ③產品出爐時應增加火力 ④蒸煮過程中隨時注意水量。
6. (3) 攪拌機或壓延機的滾筒，局部殘留麵糰時，應清理乾淨並噴灑 ①鹽水 ②丙二醇 ③75%酒精 ④鹼水。
7. (1) 攪拌鮮肉包麵糰，應使用何種攪拌器 ①鉤狀 ②槳狀 ③鋼絲狀 ④板狀。
8. (1) 煮麵槽或鍋的材質宜選用 ①不鏽鋼 ②生鐵 ③銅 ④鋁。
9. (4) 選購蒸箱，下列何者不重要 ①火力大小 ②是否漏氣 ③是否會滴水 ④是否防水。
10. (3) 操作烤爐下述何者不正確？ ①應戴隔熱手套 ②冷熱烤盤應分開放置 ③產品進爐後才開電源 ④使用完畢應關電源。
11. (4) 油炸機操作下述何者不正確 ①油面保持在熱電極之上 ②操作時不可離開 ③選擇適當之溫度 ④設定最高溫，需要時再降溫。
12. (4) 製作饅頭、包子時最不需具備下列何種設備 ①攪拌機 ②發酵箱 ③壓延機 ④烤箱。

13. (2) 麵條製作過程中主要目的在促使麵筋形成、提高品質之機器為 ①乾燥機 ②壓延機 ③切麵機 ④煮麵槽。
14. (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水洗 ②浸泡 ③濕布擦拭 ④鋼刷消除。
15. (3) 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器 ①鉤狀 ②槳狀 ③鋼絲 ④螺旋狀。
16. (1) 壓麵機之滾輪材質應採用 ①不鏽鋼 ②鐵 ③銅 ④鋁。
17. (1) 下列何種產品無法使用包餡機生產 ①發糕 ②豆沙包 ③月餅 ④鳳梨酥。
18. (4) 下列何種產品不必使用油炸(機)鍋 ①沙琪瑪 ②兩相好 ③巧果 ④千層糕。
19. (4) 蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，不宜選用何種火力 ①大火 ②中火 ③中小火 ④微火。
20. (4) 大型麵食工業所使用的理想蒸具是 ①竹蒸籠 ②鋁蒸籠 ③不鏽鋼蒸籠 ④蒸櫃(箱)。
21. (2) 製作鳳梨酥時與下列何種設備無關？ ①攪拌機 ②發酵箱 ③烤箱 ④包餡機。
22. (4) 整型機的滾輪材質，最理想的表面處理為 ①鍍鐵 ②鍍銅 ③鍍鋁 ④鍍鉻。
23. (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。
24. (3) 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為 ①直徑 ②材質厚度 ③深度 ④顏色。
25. (2) 當攪拌較硬之麵糰時，為使攪拌機不受損傷應 ①調快轉速 ②調慢轉速 ③放低攪拌缸 ④以手提高攪拌。
26. (4) 切麵條機之切刀若有麵屑附著，應以 ①鋼釘 ②螺絲起子 ③鋼刷 ④高壓氣槍 予以清除。
27. (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鐵 ③鋁 ④不鏽鋼。
28. (4) 壓力鍋使用時的注意事項，下列何者為非？ ①仔細檢查密封性 ②鍋內物料不能超過限量規定 ③有壓力情況下不得開鍋 ④鍋子可不限期使用。
29. (4) 電熱烤箱設備的安全使用應注意事項，下列何者為非？ ①定期執行低電壓設備安檢 ②故障時要請專業維修人員維修 ③使用結束後要切斷總電源 ④使用人員不需接受操作訓練。
30. (3) 燃氣設備的安全使用注意事項，下列何者為非？ ①使用前應檢視燃氣的壓力 ②要正確調節風板，使火焰成淡藍色 ③檢驗燃氣設備時可用明火實驗 ④經常清潔和維修點火裝置。

31. (4) 冷藏冷凍設備的安全使用，下列敘述何者為非？ ①機架要放置在通風處 ②遠離熱源不受陽光直射的地方 ③儲藏的食品定時清理 ④不需設置檢測紀錄卡。
32. (4) 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ ①發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 ②定時更換濾水器 ③隨時保持內外部的清潔 ④擺設位置隨意處理。
33. (3) 攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？ ①麵粉的種類 ②產品外型的要求 ③麵糰的性質 ④製作的數量。
34. (3) 麵條壓麵機的安全使用應注意事項，下列何者為非？ ①操作員需接受職前訓練 ②使用前應檢視投料槽之清潔 ③發現機器異常時，應加速處理製程 ④使用結束需切斷電源及清潔機具。
35. (4) 鍋具的安全使用應注意事項，下列敘述何者為非？ ①根據加工特點選擇合適的鍋子 ②使用前要檢查鍋柄的牢固可靠 ③使用時避免冷熱劇烈變化 ④對於生鏽的鍋子可用強酸清洗。
36. (4) 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？ ①機器使用完畢必須切斷電源 ②在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器 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。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 04：製作技術

1. (4) 製作水餃皮時 1 公斤麵粉最不適宜的加水量為 ①0.4 公斤 ②0.45 公斤 ③0.5 公斤 ④0.7 公斤。
2. (2) 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 ①0% ②2% ③4% ④6%。
3. (1) 製作中式麵食時，以下列何種原料為 100% 來計算 ①麵粉 ②水 ③奶粉 ④蛋。
4. (1) 製作發酵麵食，使用新鮮酵母較乾酵母的用量要 ①多 ②一樣 ③少 ④無法比較。
5. (2) 室內溫度低時麵糰在攪拌時可以加入適量的 ①沸水 ②溫水 ③自來水 ④冰水。
6. (4) 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至 ①拾起 ②麵筋擴展 ③捲起 ④完成階段。
7. (1) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1% 可增加吸水量約 ①1-2% ②3-4% ③4-5% ④5-6%。
8. (2) 何種麵粉最適合製作燙麵食？ ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④特高麵粉。
9. (3) 下述何者不是麵糰攪拌主要功能 ①混合原料 ②加速麵粉吸水 ③改善風味 ④擴展麵筋。

10. (3) 溶解乾酵母最適宜的水溫是 ①0°C ②4°C ③35°C ④70°C 。
11. (4) 麵糰基本發酵最不適宜的溫度是 ①15-20°C ②20-25°C ③26-30°C ④46-50°C 。
12. (4) 下列原料何者不可與酵母放在一起 ①麵粉 ②水 ③發粉 ④鹽 。
13. (4) 下述何者不是麵糰壓延的功能 ①使麵筋充分擴展 ②將麵糰內空氣擠出 ③使表皮細緻有光澤 ④加速麵粉吸水 。
14. (2) 用鐵鍋煮麵條顏色會較黑，水中可加入何種原料加以改善 ①硼砂 ②磷酸鹽 ③牛奶 ④動物膠 。
15. (1) 蒸發糕使用何種火力 ①大火 ②中火 ③小火 ④微火 。
16. (4) 燙麵時使用的熱水溫度最好接近下列那一種溫度 ①人體的溫度 ②60°C ③70°C ④沸水 。
17. (3) 下列那一種麵食應使用燙麵製作 ①麵條 ②春捲皮 ③水晶餃皮 ④餛飩皮 。
18. (4) 下列何項不是饅頭皺縮的原因？ ①發酵溫度 ②麵粉筋性太強 ③火力過強 ④酵母種類 。
19. (4) 製作發酵麵食不可使用的酵母是 ①新鮮酵母 ②活性乾酵母 ③速溶酵母粉 ④產膜酵母 。
20. (3) 油炸麵食油炸條件應使用 ①高溫短時間 ②低溫長時間 ③配合產品需求選擇溫度與時間 ④低溫短時間 。
21. (1) 製作冷水麵食的麵糰經壓延可增加 ①韌性 ②硬度 ③柔軟度 ④脆度 。
22. (3) 發酵麵食使用傳統方法蒸煮時應在 ①冷水時即放上產品蒸煮 ②溫水後再放上產品蒸煮 ③水沸騰放出蒸氣後才放入蒸熟 ④不必考慮蒸鍋的水溫 。
23. (3) 製作饅頭使用中筋麵粉 10 公斤，水 50%，則水的重量為 ①10 公斤 ②6 公斤 ③5 公斤 ④1 公斤 。
24. (3) 直接法製作發酵麵食，發酵溫度最好在下列那個溫度範圍較適當 ①10°C 以下 ②10~15°C ③25~28°C ④40~55°C 。
25. (3) 1 台斤相當於 ①425 公克 ②500 公克 ③600 公克 ④700 公克 。
26. (4) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的 ①沸水 ②溫水 ③自來水 ④冰水 。
27. (2) 酵母使用時，適合何種水溫 ①冰水 ②室溫 ③70°C 熱水 ④沸水 。
28. (4) 要製作發酵類的產品，不需要控制 ①溫度 ②濕度 ③時間 ④光線 。
29. (3) 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鹼水 ④白油 。
30. (1) 發酵麵食為了抑制麵糰發酵太快速，可加入少許的 ①鹽 ②糖 ③醋 ④小蘇打 。
31. (4) 發酵麵食發酵室的濕度 ①愈高愈好 ②愈低愈好 ③完全不要 ④依產品性質而定 。

32. (1) 菜肉包餡內有蔬菜時，可加入適量何種原料，以加快其水分排出，以方便操作 ①鹽 ②糖 ③醋 ④油。
33. (1) 麵食加工整型時 ①愈快愈好 ②愈慢愈好 ③時作時停 ④隨便都可以。
34. (1) 原料稱量最普遍用的度量衡是 ①公制 ②台制 ③英制 ④日制。
35. (4) 製作饅頭不宜使用 ①中筋麵粉 ②低筋麵粉 ③粉心麵粉 ④小麥澱粉(澄粉)。
36. (1) 麵糰於發酵作用時產生 ①二氧化碳 ②一氧化碳 ③氧氣 ④氮氣。
37. (3) 下列何種因素不會影響發糕蒸後產生裂紋 ①攪拌程度 ②蒸汽大小 ③攪拌器 ④膨脹劑。
38. (4) 製作發酵麵食下列因子何者最不重要？ ①材料 ②溫度 ③時間 ④攪拌缸。
39. (1) 冬天與夏天製作發酵麵食，下列何種材料應作調整 ①酵母 ②鹽 ③麵粉 ④油脂。
40. (3) 油炸千層酥，油溫如何控制較佳 ①低溫 ②高溫 ③前段低溫後段高溫 ④前段高溫後段低溫。
41. (2) 麵糰攪拌以前，下列何種條件較不重要？ ①麵粉溫度 ②發酵溫度 ③水溫 ④室溫。
42. (2) 千層酥一般是以下列何種方式加熱 ①蒸 ②烤或炸 ③煎 ④煮。
43. (3) 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℃ ②100℃±2℃ ③115℃±2℃ ④135℃±2℃。
44. (3) 燒賣蒸熟後，放置一段時間，外皮變硬，可能的原因是 ①蛋白質變性 ②內餡吸水 ③澱粉老化 ④油脂酸敗。
45. (4) 豆沙餡的煉製終點，以下列何種方式來判定最準確？ ①溫度 ②顏色 ③品評 ④糖度。
46. (2) 製作巧果時，下列何項攪拌程度最不適宜 ①擴展階段 ②拾起階段 ③拌合均勻 ④捲起階段。
47. (4) 攪拌階段中，由於化學效應與物理效應配合進行，而使硫氫鍵轉換為雙硫鍵之作用稱為 ①還原作用 ②呼吸作用 ③發酵作用 ④氧化作用。
48. (2) 微生物對氧或空氣都有不同的需求特性，而酵母菌是屬於 ①好氣性菌 ②半嫌氣性菌 ③嫌氣性菌 ④對氧不敏感。
49. (4) 欲使發酵麵食產品更潔白可在配方中添加 ①吊白塊 ②漂白劑 ③明礬 ④活性黃豆粉。
50. (4) 下列何者不是油麵中添加鹼的目的 ①增加風味 ②增加顏色 ③增加彈性 ④增加體積。
51. (1) 製作中式發酵麵食所使用的最後發酵箱最適之溫度與相對濕度為 ①35~38℃、50~80% ②40~45℃、85~90% ③45~50℃、90~95% ④50~55℃、95~100%。

52. (3) 傳統發酵麵食是用何種膨大劑？ ①發粉(泡打粉) ②新鮮酵母 ③老麵種 ④小蘇打粉。
53. (4) 發酵麵食膨大是靠發酵時所產生之 ①酒精 ②水蒸氣 ③酵母 ④二氧化碳。
54. (2) 下列何種麵食要經壓麵處理，品質會更好 ①燒賣 ②饅頭 ③貓耳朵 ④蘿蔔絲餅。
55. (3) 下列何種麵食要用烙或煎的方式製成 ①花捲 ②燒賣 ③鍋貼 ④貓耳朵。
56. (2) 下列何種原料可增進發酵麵食的白度 ①鹼水 ②活性黃豆粉 ③奶粉 ④鹽。
57. (3) 欲加快發酵麵食發酵速度，可增加何種原料 ①鹽量 ②油量 ③酵母量 ④麵粉量。
58. (3) 下列何種麵食要用蒸的方式製成 ①抓餅 ②淋餅 ③銀絲捲 ④兩相好。
59. (4) 下列何種麵食不使用烤的方式製成 ①蛋塔 ②燒餅 ③老婆餅 ④壽桃。
60. (1) 下列何種麵食使用煮的方式熟製 ①餛飩 ②燒賣 ③雞仔餅 ④韭菜盒子。
61. (4) 下列何種麵食使用炸的方式熟製 ①貓耳朵 ②春捲皮 ③杏仁酥 ④麻花。
62. (3) 製作廣式月餅皮宜採用何種甜味料 ①糖粉 ②砂糖 ③轉化糖漿 ④綿白糖。
63. (1) 製作太陽餅餡，最宜採用何種甜味料 ①麥芽糖 ②細砂糖 ③二砂糖 ④粗砂糖。
64. (2) 沙琪瑪的糖漿內可加入何種原料 ①糕仔粉 ②油脂 ③玉米粉 ④太白粉。
65. (2) 下列何種麵食不經壓麵處理 ①油麵 ②淋餅 ③饅頭 ④水餃皮。
66. (3) 下列何種麵食之麵糰必需攪拌出麵筋 ①水晶餃 ②桃酥 ③刀削麵 ④開口笑。
67. (1) 下列何種麵食之麵糰不需攪拌出麵筋 ①蒸蛋糕 ②兩相好 ③麵龜 ④發麵燒餅。
68. (4) 鳳梨酥餡分割時防止黏手，不宜加入 ①奶油 ②熟麵粉 ③糕仔粉 ④糖粉。
69. (1) 雞仔餅是用何種餅皮製作的 ①糕(漿)皮 ②酥(油)皮 ③發酵麵皮 ④燙麵麵皮。
70. (1) 麵糰中添加 4%糖比添加 20%糖之發酵作用 ①快 ②慢 ③相同 ④不影響。
71. (2) 麵糰中添加 3%鹽比添加 2%鹽之發酵作用 ①快 ②慢 ③相同 ④不影響。
72. (1) 燙麵食的麵糰吸水量比冷水麵食的麵糰吸水量為 ①高 ②低 ③相差無幾 ④相同。
73. (1) 以下何種麵食不是用油皮、酥皮製作 ①韭菜盒子 ②咖哩餃 ③蛋黃酥 ④太陽餅。
74. (3) 油麵製作過程中，拌油主要目的是 ①具有光澤 ②增加重量 ③防止黏結 ④防止水分蒸發。

75. (4) 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蒸 ②煎 ③炸 ④煮。
76. (1) 千層糕之所以形成層次，主要是因製作時每層麵皮間抹上 ①油脂 ②細砂糖 ③椰子粉 ④紅、綠木瓜絲。
77. (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葡萄乾 ②白芝麻 ③麥芽糖漿 ④檸檬汁。
78. (4) 製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般經何種處理 ①蒸 ②煎 ③炸 ④烤。
79. (4) 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蒸 ②煎 ③炒 ④炸。
80. (2) 蒸蛋糕組織鬆軟之原因除了靠蛋白打發外，主要是因添加下列何種原料 ①細糖 ②發粉 ③蛋黃粉 ④奶水。
81. (2) 鳳梨酥麵皮組織酥鬆，主要是因添加何種原料 ①奶粉 ②油脂 ③糖粉 ④蛋白。
82. (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熟黃豆粉 ③奶粉 ④鹽。
83. (1) 生鮮麵條之製造，大腸桿菌污染源最容易發生於 ①作業員手部 ②作業員頭部 ③作業員帽子 ④作業員褲子。
84. (1) 麵糰攪拌時下列何種方式可增加水份滲透性？ ①真空攪拌 ②包裝 ③加水 ④加鹽。
85. (3) 滾輪間隙小，壓延比大，會造成 ①麵粉損傷 ②熟成不足 ③麵筋損傷 ④複合容易。
86. (4) 冷卻水煮油麵時，用何種水較不理想 ①蒸餾水 ②軟水 ③逆滲透水 ④山泉水。
87. (4) 麵條延展性不好，為了提高品質，則壓延時需用 ①超高速 ②快速 ③中速 ④慢速。
88. (4) 油麵製作需加何種添加物以產生獨特味道 ①黏稠劑 ②乳化劑 ③丙二醇 ④鹼水。
89. (3) 水煮麵條用水，以有機酸調整 pH 至多少，可使麵條製成率較高？ ①pH3 ②pH2 ③pH5 ④pH7。
90. (3) 麵糰壓延主要功能為 ①麵帶鬆弛 ②麵帶切條 ③促進麵筋形成 ④改進麵帶色素。
91. (1) 壓延操作，滾輪轉速過快會造成 ①麵筋破壞 ②熟成太快 ③麵帶光滑 ④複合太快。
92. (2) 麵帶經滾輪壓延時，其麵帶一邊厚一邊薄時，應如何調整 ①厚的一邊減壓力 ②厚的一邊加壓力 ③薄的一邊加壓力 ④減壓力不必調整。
93. (1) 蒸叉燒包使用的火力應 ①大火 ②中火 ③小火 ④微火。
94. (3) 下列那一種麵食不可以使用老麵製作 ①叉燒包 ②饅頭 ③水晶餃 ④鮮肉包。

95. (3) 1 公斤相當於 ①500 公克 ②600 公克 ③1000 公克 ④1200 公克。
96. (2) 巧果最佳的油炸溫度為 ①100-120°C ②150-170°C ③220-240°C ④250-270°C。
97. (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白醋 ③檸檬汁 ④鹽水。
98. (1) 燙麵之比例高，產品的質地越 ①柔軟 ②韌 ③硬 ④沒差異。
99. (2) 包子蒸前的發酵溫度，以下何者為佳 ①15°C ②35°C ③45°C ④55°C。
100. (1) 麵糰攪拌不可攪拌出麵筋的產品是 ①鳳梨酥 ②饅頭 ③巧果 ④蔥油餅。
101. (4) 滾輪間隙對麵帶筋性影響很大，一般調整間隙 ①只能加大 ②只能減小 ③隨意 ④看壓延比。
102. (3) 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為 ①溫度 ②時間 ③稱料容器 ④配方含水量。
103. (2) 冬天壓延麵帶時，水分滲透性 ①高 ②低 ③不影響 ④相同。
104. (4) 冷水麵需要 30%-50% 的水分，燙麵則需水 ①20~30% ②30~40% ③40~50% ④70~90%。
105. (2) 製作油麵時，以麵粉 100% 計算較適宜的加水量為 ①10% ②30% ③50% ④70%。
106. (1) 製作酥(油)皮類產品，其油酥部分麵粉與油脂比例一般為 ①2:1 ②2:2 ③2:3 ④1:2。
107. (4) 叉燒包之龜裂程度與下列何者無關 ①麵粉之蛋白質含量 ②膨脹劑之添加 ③麵糰加水量 ④食鹽添加量。
108. (3) 酥油皮類麵食製作時，控制產品酥度的材料是 ①細砂糖 ②糖粉 ③油 ④水。
109. (2) 酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是 ①細砂糖 ②鹽 ③油 ④水。
110. (4) 使用老麵製作饅頭，需使用何種材料來中和酸味 ①糖 ②鹽 ③明礬 ④鹼水。
111. (4) 製作發酵麵食時，何種材料可使產品組織細緻及增加體積 ①糖 ②液體油 ③鹽 ④固體油。
112. (3) 成型後的饅頭，最理想的發酵溫度為 ①冷藏庫 ②25°C 以下 ③35°C 左右 ④45°C 以上。
113. (4) 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配方中添加小蘇打 ④配方中添加黃豆粉。
114. (4) 製作燙麵麵食時，可使用何種材料調節麵糰的軟硬度 ①中筋麵粉 ②鹼水 ③沸水 ④冷水。
115. (4) 水餃餡調製時，何種材料不會增加餡之結著性 ①蛋白 ②全蛋 ③樹薯澱粉 ④水。

116. (4) 廣式月餅皮製作時，何種材料最會影響皮的色澤 ①中筋麵粉 ②液體油 ③轉化糖漿 ④鹼水。
117. (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糖粉 ②鹽 ③化學膨大劑 ④低筋麵粉。
118. (2) 油炸開口笑時，最理想的油溫是 ①100-120°C ②150-170°C ③220-240°C ④250-270°C。
119. (4) 煮麵條、水餃時何種方式最理想 ①水不可沸騰 ②水沸騰 ③沸騰後關火 ④沸騰後加點冷水。
120. (3) 製作饅頭的發酵時間與下列何者無關 ①麵糰溫度 ②發酵溫度 ③乳化劑添加量 ④酵母添加量。
121. (2) 燒賣於製作時以何者為佳 ①只能用沸水調麵不可加冷水 ②可加沸水可加冷水 ③加水攪拌後入水煮 ④以溫水攪拌。
122. (1) 製作鳳梨酥時為使質地酥鬆可添加 ①化學膨大劑 ②水 ③奶粉 ④酵母。
123. (4) 關於醒麵的敘述下列何者為非 ①使麵糰中粉料充分吸水 ②使麵糰更光滑 ③提高麵糰的彈性 ④醒麵時間至少 30 分鐘。
124. (4) 通常製作叉燒包所用的麵粉為 ①特高筋粉 ②高筋粉 ③中筋粉 ④低筋粉。
125. (3) 油麵製作過程，當煮麵時應以什麼溫度為佳 ①66-70°C ②70-80°C ③95-98°C ④先 90°C 後 70°C。
126. (4) 製作菜肉包時，為確保壓麵品質，應 ①讓麵糰溫度高於 30°C ②讓麵糰極度發酵 ③在麵糰表面抹油 ④讓麵糰維持在適度低溫且無發酵傾向。
127. (3) 麵條製作過程，當麵帶切條前之壓延時，應 ①持續多層摺疊壓實 ②反覆對摺壓實 ③麵帶不摺疊，且循序遞減輾輪間隙 ④所要麵條厚度，一次壓到底。
128. (1) 油條製作時已切條之麵片應 ①儘早二條互疊再行鬆弛其油性 ②抹上充足水分再互疊壓緊密合 ③灑上充足麵粉再互疊 ④刷掉多餘灑粉再互疊，隨即於中線壓緊立即進行油炸。
129. (3) 叉燒包蒸後，表面出現玟玉點，通常來自 ①鹽 ②酵母 ③未攪勻的發粉 ④糖。
130. (2) 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鐵板過熱 ③鐵板太厚 ④麵糰太軟。
131. (1) 下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳? ①粉心粉 ②一級次級粉 ③二級次級粉 ④統粉。
132. (4) 將胚乳部份全部彙集包裝之麵粉稱為 ①粉心粉 ②精製粉 ③次級粉 ④統粉。
133. (1) 以硬紅麥製粉時，下列何種麵粉的色澤最深? ①二級次級粉 ②一級次級粉 ③統粉 ④精製粉。
134. (3) 下列何種麵粉的吸水量最多? ①麵條專用粉 ②蛋糕專用粉 ③油條專用粉 ④饅頭專用粉。

135. (4) 下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉？ ①精製粉 ②粉心粉 ③統粉 ④次級粉。
136. (1) 下列何種麵粉製作饅頭時，所蒸出的顏色最白？ ①精製粉 ②次級粉 ③統粉 ④全麥粉。
137. (1) 炸油條的麵粉性質應選擇下列何種粉較適宜 ①延展性大於彈性 ②延展性等於彈性 ③彈性大於延展性 ④延展性與油條製作不相關。
138. (3) 選用下列何種麵粉製作饅頭時應該用較慢速度攪拌？ ①精製麵粉 ②統粉 ③全麥粉 ④粉心粉。
139. (4) 關於冷凍包子麵糰的敘述何者為非？ ①冷凍麵糰所用之麵粉需較高的彈性與攪拌性 ②麵糰經冷凍貯存易增加其延展性且降低彈性 ③冷凍麵糰的麵筋蛋白質網狀結構中水分疏水性鍵結重新分配 ④反覆冷凍與解凍對麵筋蛋白質結構沒有損害。
140. (1) 製作饅頭使用之即(速)溶酵母(instant yeast)的使用量是壓縮(新鮮)酵母(compressed yeast)的幾倍？ ①0.3~0.5 ②1.0~1.4 ③1.5~1.9 ④2.0~3.0。
141. (1) 生煎包使用之壓縮(新鮮)酵母的敘述下列何者為非？ ①容易以管路輸送 ②較易與麵粉混合均勻 ③稱量與用量較精準 ④保存期限較乾燥酵母短。
142. (4) 關於燙麵麵糰應用於中式麵食的敘述，何者為非？ ①燙麵麵糰的比例會改變麵皮的延展性 ②燙麵麵糰比冷水麵糰可吸收更多水分 ③可以改善麵皮在煎煮過程中破皮現象 ④燙麵麵糰的比例不會影響麵皮的彈性。
143. (4) 關於老麵應用於中式麵食之優點，下列之敘述何者為非？ ①可減少配方中酵母添加量 ②可得較佳的產品風味 ③讓產品之質地柔軟 ④老麵不需再培養。
144. (1) 如欲得到軟 Q 的煎餃應採用何種方法來製作麵皮？ ①全燙麵法 ②半燙麵法 ③冷水麵法 ④酥油皮之製作方法。
145. (4) 下列何種產品不適宜用烤箱熟製？ ①菊花酥 ②鳳梨酥 ③桃酥 ④沙琪瑪。
146. (1) 下列何種產品不適宜用蒸箱熟製？ ①開口笑 ②饅頭 ③馬拉糕 ④叉燒包。
147. (1) 下列何種麵皮的吸水量最高？ ①全燙麵皮 ②半燙麵皮 ③冷水麵皮 ④發酵麵皮。
148. (2) 麵粉貯藏時的室內溫度變化之敘述，下列何者為非？ ①室內溫度高則成品較不容易貯藏 ②室內溫度高時則麵糰攪拌較不易成糰 ③室內溫度高時則麵糰的總水量會變少 ④室內溫度高時則麵粉容易變質。
149. (4) 麵粉貯藏時的含水量增加，下列敘述何者為是？ ①總灰分量改變 ②總固形物不變 ③麵糰耐攪拌度不變 ④熟製時間不變。
150. (4) 關於饅頭老化之敘述下列何者為非？ ①硬度及香氣改變 ②水分散失 ③消費者對其接受度下降 ④冷藏可減緩老化。
151. (1) 關於麵糰攪拌速度之敘述下列何者為非？ ①配方水量少宜用快速 ②麵筋性弱宜用慢速 ③配方糖量多宜用快速 ④須經壓延之麵糰應用慢速。

152. (4) 下列何者是化學膨大劑慢速反應的酸性劑 ①酸性酒石酸鉀 ②酒石酸 ③磷酸 ④酸性焦磷酸鈉。
153. (2) 巧克力蒸蛋糕應用下列何種膨鬆劑？ ①碳酸氫銨 ②小蘇打 ③泡打粉 ④塔塔粉。
154. (4) 以中種麵糰發酵法製作饅頭時，下列敘述何者為非？ ①中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時間應相對縮短 ②中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的理想溫度較難控制 ③中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的摩擦熱較難降低 ④中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌後的壓延次數增加。
155. (1) 中種麵糰發酵法之發酵敘述下列何者為是？ ①中種麵糰比例增高其發酵時間可縮短 ②中種麵糰比例增加，則主麵糰發酵時間需延長 ③中種麵糰發酵過久，則主麵糰發酵需延長 ④中種麵糰發酵不足，則主麵糰發酵可縮短。
156. (4) 下列何種麵糰需使用兩塊不同性質的麵糰組合？ ①物理膨脹麵糰 ②化學膨發麵糰 ③發酵麵糰 ④酥油皮麵糰。
157. (2) 大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的？ ①直明酥 ②圓明酥 ③暗酥 ④半暗酥。
158. (1) 下列何者是由發酵麵糰所製作？ ①饅頭 ②蛋黃酥 ③鳳梨酥 ④巧果。
159. (4) 發酵不足對於發酵麵食有何影響？ ①麵糰體積較大 ②麵糰的顏色較白 ③熟製後成品口感較具彈韌性 ④麵糰色澤較暗品質較差。
160. (1) 酥皮蛋塔的內餡調製順序為？ ①過濾、靜置、去泡、熟製 ②靜置、去泡、過濾、熟製 ③熟製、過濾、去泡、靜置 ④去泡、過濾、靜置、熟製。
161. (1) 下列何者較適宜採用烘烤熟製法？ ①酥油皮麵糰 ②冷水麵糰 ③發粉麵糰 ④燙麵麵糰。
162. (4) 油炸技術中下列何項是必須注意的衛生安全問題？ ①控制油炸時間 ②根據品項選擇適當油溫 ③油量要充分 ④保持油質的清潔。
163. (2) 油條的油炸溫度下列何項較合適？ ①240℃ ②180℃ ③140℃ ④100℃。
164. (2) 平底鍋內加少許油熟製麵食，是依據下列何種原理而成？ ①熱對流 ②熱傳導 ③熱輻射 ④摩擦力。
165. (1) 水煎包油煎法成品既受鍋底傳熱也受下列何者方式傳熱？ ①油溫 ②水 ③氣體 ④粉漿。
166. (1) 水煎包在煎的過程中，麵糰胚的擺放應是下列何項最適合？ ①先四周後中間 ②隨機擺放 ③先中間後四周 ④從一側順序到另一側。
167. (1) 麵粉中何種成分，經烘烤後於成品表面形成金黃色或棕紅色？ ①醣類 ②灰份 ③脂肪 ④礦物質。
168. (2) 下列何項不屬於麵粉品質之評定項目？ ①麵粉含水量 ②小麥品種 ③麵筋品質 ④麵筋含量。
169. (4) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品 ①鳳梨酥 ②巧果 ③水餃 ④水煎包。

170. (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油條 ③綠豆椪 ④芝麻喜餅。
171. (3) 較適合刀削麵的麵糰質地應為 ①軟麵糰 ②表面結皮麵糰 ③硬麵糰 ④具層次麵糰。
172. (3) 刀削麵製作時，麵片應削入 ①不銹鋼盤 ②冷水鍋 ③熱水鍋 ④工作桌上。
173. (3) 從動植物組織中萃取的色素是屬於 ①化學合成色素 ②食用合成色素 ③食用天然色素 ④合成色素。
174. (1) 以傳統老麵製作發酵麵食，會形成具有酸味的發酵麵糰，故需調整麵糰 pH 值(酸味)，可添加適量的 ①碳酸鈉 ②碳酸氫銨 ③碳酸鈣 ④溴酸鉀。
175. (2) 一般純手工製作饅頭，其產品外觀較機製饅頭 ①粗糙、顏色白 ②粗糙、顏色黃 ③細緻、顏色黃 ④細緻、顏色白。
176. (4) 製作黑糖饅頭時，以等量黑糖取代焦糖色素，其對產品可能影響是 ①顏色較深 ②重量增加 ③顏色相同 ④顏色較淺。
177. (3) 欲使麵粉加水後，在冷水麵製作時能形成糊狀物，而在燙麵食製作時能形成糰狀物【冷糊熱糰】。其麵粉：水的適當比率為 ①3:1 ②2:1 ③1:1 ④1:3。
178. (3) 製作多蔬菜或多穀物饅頭時，下列何者未經加熱添加於麵糰中，對產品影響較小 ①甘薯磨漿 ②蒜頭磨漿 ③紅蘿蔔磨漿 ④小麥草磨漿。
179. (4) 製作刈包或荷葉包時，選用下列何種原料組合對產品外觀潔白最有幫助 ①中筋麵粉、生黃豆粉 ②中筋麵粉、熟黃豆粉 ③粉心麵粉、熟黃豆粉 ④粉心麵粉、生黃豆粉。
180. (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、收口麵皮薄、大火蒸 ④高筋麵粉、收口麵皮厚、小火蒸。
181. (2) 傳統麵食荷葉包及荷葉餅製作時，為使產品夾層熟製後易分離，於麵糰製作時常使用何種原料塗抹夾層 ①水 ②油 ③食鹽 ④糖。
182. (4) 配方含水量會影響到麵糰的軟硬度，下列產品何者配方含水量最少 ①潤餅皮 ②花捲 ③饅頭 ④火燒。
183. (2) 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低筋麵粉、發粉量少、小火蒸 ②低筋麵粉、發粉量多、大火蒸 ③高筋麵粉、發粉量少、小火蒸 ④高筋麵粉、發粉量多、小火蒸。
184. (3) 下列產品製作時，何者使用蛋量最多 ①黑糖糕 ②倫敦糕(白糖糕) ③馬拉糕 ④發糕。
185. (4) 下列何者不是油炸麵食 ①兩相好(雙胞胎) ②沙琪瑪 ③開口笑 ④燒餅。
186. (3) 下列麵食製品何者其製作過程中，可不必利用酵母菌發酵 ①饅頭 ②水煎包 ③沙琪瑪 ④刈包/荷葉包。
187. (2) 冷水麵類產品之熟製方法，下列何者熟製方式最多 ①蒸 ②煮 ③烤 ④炸。

188. (2) 下列產品的製作方法，何者較適合用冷水麵製作 ①蒸餃 ②手抓餅 ③燒賣 ④水晶餃。
189. (1) 蔥油餅可使用燙麵或冷水麵方式製作，下列描述何者正確 ①配方加水量，燙麵>冷水麵 ②熟製後產品韌性，燙麵>冷水麵 ③產品易老化程度，燙麵>冷水麵 ④熟製後產品含水量，燙麵<冷水麵。
190. (3) 饅頭製作使用之酵母有新鮮酵母、乾酵母及速溶酵母等三種，其配方使用量何者正確 ①速溶酵母>乾酵母 ②速溶酵母>新鮮酵母 ③新鮮酵母>速溶酵母 ④乾酵母>新鮮酵母。
191. (4) 製作油條時，為使產品體積大及酥脆，下列麵粉何者較好 ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④特高筋麵粉。
192. (3) 水的酸鹼度與礦物質含量高低，會影響發酵麵食的品質，對下列何者影響最大 ①巧果 ②沙琪瑪 ③饅頭 ④黑糖糕。
193. (1) 發酵麵食製作時需經酵母發酵，下列何種組合可提高發酵速率 ①溫度高、配方水量多、酵母量多 ②溫度低、配方水量少、酵母量少 ③溫度高、配方水量少、酵母量少 ④溫度低、配方水量多、酵母量少。
194. (4) 水晶餃、蝦餃需要餃皮透明，使用下列何種原料熟製後較透明 ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④小麥澱粉。
195. (1) 製作傳統油麵時，為調整酸鹼度，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為 ①碳酸鈉 ②碳酸氫銨 ③碳酸氫鈉 ④溴酸鉀。
196. (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冷水麵食 ②燙麵食 ③燒餅類麵食 ④酥油皮類麵食。
197. (4) 下列產品於製作時，配方中原料一般會使用酵母 ①沙琪瑪 ②巧果 ③開口笑 ④兩相好(雙胞胎)。
198. (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。
199. (4) 下列何種麵條製作時，不會使用鹼水 ①油麵條 ②涼麵條 ③生鮮麵條 ④雞蛋麵條。
200. (2) 牛肉餡餅的熟製方法與下列何者相似 ①餛飩 ②水煎包 ③燒賣 ④蒸餃。
201. (1) 下列何種配方組合，可使鳳梨酥外皮較酥鬆 ①油量>糖量>蛋量 ②油量=糖量>蛋量 ③油量<糖量<蛋量 ④油量=糖量<蛋量。
202. (4) 下列何種產品，最好使用固態油脂 ①雞仔餅 ②龍鳳喜餅 ③廣式月餅 ④方塊酥。
203. (4) 綠豆椪月餅、翻毛月餅、豐原月餅等產品熟製時，其烤焙溫度何者較適宜 ①上火小/下火小 ②上火大/下火大 ③上火大/下火小 ④上火小/下火大。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 05：中式麵食包裝與標示

1. (2) 蘿蔔絲酥餅應 ①趁熱包裝 ②放冷後包裝 ③報紙包裝 ④不需包裝。
2. (4) 下列何者不是食品包裝之目的 ①增加附加價值 ②增進產品外觀 ③增進保存期限 ④增進產品風味。
3. (1) 冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器 ①-20℃ ②-10℃ ③-5℃ ④0℃。
4. (1) 下列那一種容器最不適宜包裝台式月餅 ①玻璃容器 ②金屬容器 ③紙容器 ④木質容器。
5. (4) 中式麵食包裝標示不需有 ①製造廠商 ②成分 ③廠商住址 ④食用量。
6. (4) 外包裝材料較不需何種機能 ①衛生性 ②保護性 ③作業性 ④透光性。
7. (1) 包裝食品超過保存期限，該產品應 ①回收銷毀 ②重新包裝 ③繼續使用 ④不予理會。
8. (1) 菜肉包以微波爐加熱，下列何種容器不可使用 ①鋁箔 ②瓷器 ③玻璃 ④紙盒。
9. (4) 中式麵食包裝不良，較不會影響產品之 ①風味 ②色澤 ③質地 ④體積。
10. (2) 下列何種包裝材料較不具熱收縮性？ ①聚乙烯(PE) ②玻璃紙 ③聚偏二氯乙烯(PVDC) ④聚氯乙烯(PVC)。
11. (1) 為配合環保，低水分不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用 ①牛皮紙袋 ②聚乙烯(PE)袋 ③尼龍(NY)袋 ④聚酯(PET)容器。
12. (3) 中式麵食包裝不可標示 ①成分 ②重量 ③療效 ④品名。
13. (4) 麵食使用塑膠包材其甲醛限量為 ①30PPM ②10PPM ③4PPM ④不得檢出(陰性)。
14. (3) 下列何者不是中式麵食包裝的功能 ①防止受污染 ②延長貯存期間 ③使麵食更可口 ④避免昆蟲侵蝕。
15. (1) 下列何種中式麵食的包裝材料，較不易滲油？ ①玻璃紙 ②牛皮紙 ③瓦楞紙 ④白紙。
16. (2) 下列何種中式麵食的包裝材料成本最高 ①紙 ②金屬 ③塑膠 ④玻璃。
17. (2) 遮光性良好的包裝材料是 ①玻璃紙 ②鋁箔 ③聚乙烯(PE) ④聚酯(PET)。
18. (3) 下列何種包裝材料熱封性最好 ①玻璃紙 ②鋁箔 ③聚乙烯(PE) ④聚酯(PET)。
19. (3) 水分高的中式麵食，一般以冷藏或冷凍方式貯存，較適用之包裝 ①玻璃紙 ②鋁箔 ③聚丙烯／聚乙烯 OPP／CCDPE ④紙。
20. (1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是 ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP) ③鋁箔 ④紙。
21. (4) 包裝食品不需標示 ①飽和脂肪酸 ②反式脂肪酸 ③維生素 E ④順式脂肪酸。
22. (3) 與食品接觸包裝之容器不得 ①進行防油處理 ②進行防濕處理 ③檢出螢光增白劑 ④進行遮光處理。
23. (3) 下列何者與麵食的外包裝無關 ①便利性 ②商品性 ③透光性 ④經濟性。

24. (2) 麵食的包裝容器，最不需要考慮 ①強韌度 ②透光度 ③耐熱性 ④熱封性。
25. (4) 怕光線照射的麵食產品可採用何種包裝 ①厚 PVC ②聚丙烯(PP) ③聚乙烯(PE) ④鍍鋁聚酯膜(VMPET)。
26. (1) 月餅的外包裝材料最好選用 ①紙盒 ②鐵盒 ③塑膠盒 ④保力龍。
27. (1) 市售冷凍水餃的包裝袋大多採用 ①複合聚酯(PET/PE/LLDPE) ②聚乙烯(PE) ③聚丙烯(PP) ④聚苯乙烯(PS)。
28. (1) 下列何者最適合作為冷凍水餃的包裝材質 ①塑膠製品 ②鋁箔製品 ③保力龍製品 ④紙製品。
29. (1) 為能防潮、隔絕氧氣及耐油性，蛋黃酥的包裝材料最好採用 ①KOP/PP ②紙/聚乙烯 PE ③油紙袋 ④玻璃紙。
30. (3) 下列何者與麵食的包裝標示有關 ①食用量 ②售價 ③廠商 ④配方。
31. (3) 蛋黃酥外盒內襯的材質為 ①聚乙烯(PE) ②聚酯(PET) ③聚苯乙烯(PS) ④聚丙烯(PP)。
32. (2) 下列何者與麵食包裝的安全無關 ①包裝人員 ②食品營養 ③食品衛生 ④包裝技術。
33. (4) 配合環保，麵食的包裝最好不用 ①生物可分解性材料 ②光分解性材料 ③紙製品 ④塑膠製品。
34. (4) 冷凍麵食的包裝材料最不需考慮 ①包裝材質 ②作業的方便性 ③環保 ④透氣性。
35. (2) 為保持廣式月餅良好品質，除選用適當包材亦須配合採用 ①乾燥劑 ②脫氧劑 ③防腐劑 ④膨大劑。
36. (1) 黑糖糕的包裝不必標示 ①黑糖的來源 ②製造或保存期限 ③製造廠商 ④材料。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 06：成品品質鑑定

1. (2) 水調(和)麵食中，何種原料添加愈多組織愈柔軟 ①鹽 ②水 ③奶粉 ④麵粉。
2. (4) 發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生 ①二氧化碳產生較多 ②體積膨大 ③組織柔軟 ④顏色變白。
3. (3) 酥(油)皮麵食因需要酥，且有層次，因此以下何種熟製方式不合適？ ①烤 ②炸 ③蒸 ④煎。
4. (1) 蔥油餅成品應具備何種品質 ①外脆內軟 ②外脆內硬 ③內外皆軟 ④內外皆硬。
5. (3) 銀絲捲食用時，以何種調理方式最理想 ①煎 ②煮 ③炸 ④烤。
6. (3) 較不受歡迎的水餃品質是 ①皮薄 ②有湯汁 ③有油耗味 ④肉多。

7. (3) 沙琪瑪之酥脆是由於 ①高溫油炸 ②低溫長時間油炸 ③適當的油炸溫度與時間 ④糖漿量較多。
8. (2) 冷水麵食口感比燙麵麵食 ①柔軟 ②強韌 ③酥鬆 ④一樣。
9. (3) 良好的饅頭不宜具有下列何種品質 ①內部細緻 ②外表光滑 ③氣孔粗大 ④發酵香味。
10. (2) 良好的乾麵條不宜具有下列何種品質 ①水份 15%以下 ②水煮時湯汁混濁 ③表面平滑 ④不易斷裂。
11. (4) 發糕龜裂的原因是 ①膨大劑用量不足 ②麵糊量不足 ③配方水分太多 ④足夠的火力。
12. (3) 叉燒包成品會黏牙是何種原料使用偏高 ①高筋麵粉 ②低筋麵粉 ③小麥澱粉(澄粉) ④地瓜粉。
13. (4) 酥(油)皮類產品層次分明的原因為 ①油酥比例太高 ②烤焙溫度太低 ③烤焙時間不足 ④油皮與油酥比例適當。
14. (3) 造成油炸巧果酥脆的原因是 ①油炸時間不足 ②低溫長時間油炸 ③適當的油炸溫度與時間 ④延壓厚度太厚。
15. (4) 月餅餡內包入之鹹蛋黃應如何處理 ①烤至出油 ②不處理直接用 ③烤至破碎 ④烤至表面凝結。
16. (1) 使用小包酥製作的產品，會具有下列何種特色 ①層次多 ②層次少 ③品質鬆酥性較差 ④層次較大而不清晰。
17. (1) 用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食 ①柔軟 ②硬挺 ③酥脆 ④堅韌。
18. (2) 菊花酥、蓮花酥、千層酥的層次應 ①暗藏於內 ②可由外觀看出 ③若隱若現 ④可有可無。
19. (3) 冷凍菜肉包復熱時，以下列何種方式較不適合 ①蒸 ②炸 ③煮 ④微波加熱。
20. (2) 水煎包底部應 ①硬 ②脆 ③柔軟 ④不可著色。
21. (1) 菊花酥成品品質以下何者較不受歡迎 ①焦黑 ②酥脆 ③層次分明 ④皮餡分明。
22. (3) 冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較 ①柔軟 ②酥鬆 ③乾硬 ④酥脆。
23. (2) 鳳梨酥外皮特性宜 ①堅硬 ②酥鬆 ③脆 ④韌。
24. (3) 良好的芝麻燒餅，不宜具有下列何種品質？ ①外酥內軟 ②內層膨脹 ③外軟內酥 ④芝麻著色。
25. (4) 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煮 ②蒸 ③炒 ④炸或烤。
26. (4) 發酵麵食組織柔軟，與添加下列何種原料無關 ①酵母 ②油脂 ③水 ④奶粉。

27. (4) 為使餡餅麵皮柔軟，其熱水水溫以下列何種溫度較適當 ①30℃左右 ②50℃左右 ③70℃左右 ④90℃以上。
28. (3) 良好的叉燒包麵皮，不宜具有下列何種性質 ①潔白 ②鬆軟 ③硬實 ④龜裂。
29. (2) 麵條加工用水，水中礦物質含量高時，麵條口感較 ①好 ②差 ③適中 ④韌。
30. (1) 如何判斷麵條的生菌數 ①微生物檢驗 ②肉眼判斷 ③試吃試驗 ④嗅覺判斷。
31. (1) 夏天製麵條最理想用水為 ①冰水 ②溫水 ③地下水 ④井水。
32. (3) 下列何種麵食製品具有較強的韌性？ ①叉燒包 ②咖哩餃 ③刀削麵 ④餡餅。
33. (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。
34. (4) 饅頭組織要細，製作時不必注意的是 ①發酵程度 ②壓麵技巧 ③水份 ④蒸爐(箱)大小。
35. (1) 沙琪瑪成品鬆散是受何種因素的影響最大 ①糖漿 ②麵粉品質 ③麵糰製作技術 ④麵糰軟硬度。
36. (4) 調製老婆餅餡的軟硬度，下列何種原料的影響最小 ①麵粉 ②糕仔粉 ③生糯米粉 ④鹽。
37. (1) 桃酥的鬆酥，受何種原料的影響最大 ①豬油 ②麵粉 ③奶粉 ④糖。
38. (3) 叉燒包的膨脹與裂紋與下列何種原料無關 ①泡打粉 ②碳酸氫銨 ③鹽 ④酵母。
39. (2) 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柔軟 ③脆酥 ④鬆酥。
40. (4) 依油條品質的敘述，下列何者不正確？ ①不易回軟 ②兩條勻稱重疊 ③不滲油 ④組織緊實。
41. (3) 下列何者非燙麵產品之特性？ ①柔軟 ②較濕潤 ③韌性強 ④可塑性好。
42. (4) 糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要因為 ①油皮油酥的包捲層次 ②含化學膨大劑 ③水分含量高 ④高糖高油脂的配方。
43. (2) 發糕成品外觀需有幾瓣以上的裂口？ ①2瓣 ②3瓣 ③4瓣 ④5瓣。
44. (1) 下列何因素與酥油皮、糕漿皮類產品之烤焙顏色無關？ ①烤箱電壓 ②含糖量 ③烤焙溫度 ④烤焙時間。
45. (2) 使蔥油餅層次分明之要素，乃麵皮摺疊時，麵皮間應 ①撒粉 ②抹油 ③抹水 ④抹鹽。
46. (4) 巧果品質應具有何特性 ①柔軟 ②層次 ③鬆酥 ④酥脆。
47. (4) 馬拉糕表面產生褐色斑點的原因是 ①蒸的時間不足 ②火力太強 ③糖量過多 ④小蘇打未充分拌勻。

48. (2) 饅頭放置一段時間後會變硬是因為 ①蛋白質老化 ②澱粉老化 ③油脂老化 ④酵母老化 之因素。
49. (2) 傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為 ①高糖少油 ②高糖高油 ③低糖低油 ④低糖高油。
50. (3) 下列何種原料不適合調節老麵的酸鹼度 ①小蘇打粉 ②鹼粉 ③黃豆粉 ④鹼(規)水。
51. (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黃豆粉 ④砂糖。
52. (4) 銀絲捲內麵絲要能明顯分開，需 ①麵糰加入多量油脂攪拌 ②用摺疊方式裹入用油 ③麵絲撒澱粉 ④麵絲刷油。
53. (3) 使蛋塔內餡凝固主要原料為 ①動物膠 ②洋菜 ③蛋 ④吉利 T。
54. (4) 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粗砂糖 ④麵粉。
55. (1) 蛋黃酥的層次與下列何者有關 ①摺疊次數 ②油脂種類 ③烤焙時間 ④油皮含油量。
56. (4) 何種原料可使油麵的顏色變黃 ①糖 ②鹽 ③奶油 ④鹼。
57. (3) 下列何種原料不會增加麵條的韌性 ①鹽 ②鹼 ③油 ④澱粉。
58. (1) 下列何種製作方法可使蛋塔餡光滑細緻 ①蛋拌勻過濾 ②蛋打發 ③高溫烤焙 ④提高蛋的含量。
59. (3) 下列何種澱粉增加麵條的韌性最強 ①小麥澱粉 ②玉米澱粉 ③綠豆澱粉 ④木薯澱粉。
60. (1) 下列何者不是造成饅頭黏牙的原因 ①發酵時間不足 ②麵粉筋性偏低 ③未蒸熟 ④糖量太高。
61. (4) 下列何種原料與饅頭顏色無關 ①鹼 ②黃豆粉 ③水 ④細砂糖。
62. (4) 酥(油)皮類產品之烤焙顏色與下列何者較無關 ①糖量 ②烤焙溫度 ③烤焙時間 ④油皮含水量。
63. (2) 用手工整型之山東饅頭比一般甜饅頭紮實，主要原因是 ①饅頭的大小不同 ②配方水量不同 ③蒸的火力小火不同 ④配方鹽量不同。
64. (3) 咖哩餃餃皮顏色之深淺與下列何者無關 ①餃皮含糖量 ②刷蛋水之濃度 ③油酥含油量 ④烤焙溫度高低。
65. (3) 何種原料可使開口笑油炸時麵球容易裂開又不影響其口味 ①碳酸氫銨 ②速溶酵母 ③泡打粉 ④小蘇打粉。
66. (4) 何種操作方式可使水餃於水煮時降低破損率 ①大火短時間 ②小火長時間 ③煮的時候要點油 ④煮的時候要點水。
67. (3) 品質良好的生鮮麵條(如陽春麵)其成品的水分含量約 ①10-15% ②20-25% ③30-35% ④40-45%。
68. (4) 何種操作方式不會使煎烙類麵食的質地較柔軟 ①增加麵糰含水量 ②高溫短時間煎烙 ③使用燙麵麵糰 ④降低煎盤的溫度。

69. (4) 增加何種原料可使糕(漿)皮類的餅皮更酥鬆 ①糖粉 ②細砂糖 ③蛋 ④油脂。
70. (3) 水晶餃能有透明的品質主要是 ①使用低筋麵粉 ②使用玉米澱粉 ③使用小麥澱粉 ④使用在來米粉。
71. (3) 叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的 ①砂糖未溶解 ②酵母未溶解 ③泡打粉未溶解 ④食鹽未溶解。
72. (2) 與廣式月餅相較，下列何者非台式月餅的品質特性 ①皮厚 ②皮薄 ③比較不會透油 ④花紋比較不明顯。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 07：中式麵食加工貯存

1. (4) 為了增加油脂的貯存性及使用壽命，我們應該 ①通氣使有害物質氣化 ②經日光適當照射 ③使用高溫油炸 ④密封保存。
2. (3) 液體香料最好盛裝於何種顏色的玻璃瓶貯存 ①無色透明 ②淡紅色 ③褐色 ④淡綠色。
3. (2) 油條之品質劣變，主要原因是 ①細菌生長 ②油脂氧化 ③顏色變暗 ④使用特高筋麵粉。
4. (3) 月餅長霉之原因不包括 ①環境污染 ②放置時間過長 ③月餅體積大小 ④操作污染。
5. (3) 發酵麵食若要做長期保存宜使用 ①防腐劑 ②乾燥劑 ③低溫貯存 ④抗氧化劑。
6. (1) 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存 ①數天 ②數週 ③數月 ④至少一年。
7. (3) 水餃在冷凍狀態時，大約可保存 ①數天 ②數週 ③數月 ④數年。
8. (1) 乾麵條較生鮮麵條可保存期限長是因為 ①水分含量不同 ②包裝材質不同 ③有添加防腐劑 ④使用麵粉種類不同。
9. (4) 中式麵食冷凍之貯存溫度應在 ①25℃ ②4℃ ③0℃ ④-18℃ 以下。
10. (2) 中式麵食貯存的環境應該 ①潮濕 ②乾燥 ③無所謂 ④高溫。
11. (1) 乾麵條含水量達 15% 以上，下列何種微生物較易生長 ①黴菌 ②酵母菌 ③金黃葡萄球菌 ④肉毒桿菌。
12. (2) 生鮮麵條之水分較高，通常放在何種溫度，可保持約 3~7 天 ①室溫 ②4~7℃ 冷藏 ③10~15℃ 冷藏 ④-18℃ 冷凍。
13. (1) 蒸餃若要維持品質，宜做包裝處理才可防止 ①外界污染 ②餃皮變黑 ③餃皮變硬 ④數量變化。
14. (2) 麻花放在室溫數天後，會產生不良風味，主要是因為 ①受潮 ②油脂氧化 ③蛋白質變化 ④澱粉分解。

15. (3) 蒸蛋糕品質變劣，最大原因是 ①油脂氧化 ②產品吸水 ③產生黴菌 ④產生毒素。
16. (4) 麵食產品微生物污染以下列何者最為普遍 ①沙門氏菌 ②肉毒桿菌 ③鏈狀球菌 ④黴菌。
17. (1) 燙麵食水分多，用下列何種方法貯存較理想 ①冷凍 ②冷藏 ③常溫 ④保溫。
18. (3) 冷凍熟水餃需微波加熱者，貯存時包裝材料應選用何者較宜 ①耐凍性 ②耐熱性 ③耐凍又耐熱性 ④任何包裝材料皆可。
19. (1) 中式麵食在冷藏販賣的過程中，溫度最好控制在 ①4~7℃ ②10~15℃ ③15~18℃ ④18~20℃。
20. (2) 冷藏櫃中的照明來源最好使用 ①白熱燈 ②日光燈 ③霓虹燈 ④鎢絲燈。
21. (3) 水餃的貯存以何種方式最佳 ①脫水 ②冷藏 ③冷凍 ④常溫。
22. (2) 貯存時較易氧化變質的產品為 ①饅頭 ②開口笑 ③乾麵條 ④水晶餃。
23. (3) 餛飩以下列何種方法貯存，既可保持品質，又可延長保存時間 ①室溫 ②冷藏 ③冷凍 ④任何方法均可達成。
24. (4) 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低溫 ③常溫 ④高溫。
25. (4) 冷凍冷藏貯存食品需控制 ①溫度 ②濕度 ③照明 ④溫度、濕度。
26. (4) 生的餡餅以何種貯存方式最理想 ①高溫 ②常溫 ③冷藏 ④冷凍。
27. (2) 下列何種產品在室溫的保存期最短？ ①太陽餅 ②蘿蔔絲酥餅 ③麻花 ④鳳梨酥。
28. (3) 下列何種產品貯存成本最高 ①乾麵 ②巧果 ③冷凍水餃 ④廣式月餅。
29. (1) 蒸熟的發酵麵食最好的貯存方式為 ①冷凍 ②冷藏 ③常溫 ④保溫。
30. (3) 生鮮麵條製作時，添加下列何種添加物，貯存時可抑制黴菌生長？ ①乳化劑 ②增黏劑 ③酒精 ④磷酸鹽。
31. (4) 下列何種中式麵食原料不需用冷藏或冷凍貯存 ①肉類 ②乳類 ③蔬菜 ④鹽。
32. (3) 下列何種麵食最需用冷藏或冷凍貯存 ①沙琪瑪 ②蛋塔 ③水餃 ④乾麵條。
33. (1) 中式麵食用何種貯存方式成本最高 ①冷凍 ②冷藏 ③室溫 ④保溫。
34. (3) 豬油貯存時，下列何種因素對品質的影響最小 ①氧氣 ②日光 ③低溫 ④室溫。
35. (2) 延長水調(和)麵類麵食保存時間，最常用的方法為 ①脫水 ②冷凍 ③添加防腐劑 ④包裝後殺菌貯存。
36. (3) 增加生鮮麵條之貯存性，下列何項不適合 ①水質經過處理 ②產品適當包裝 ③添加防腐劑 ④麵條適當殺菌。
37. (4) 下列何種麵條之貯存性最佳 ①生鮮麵條 ②油麵 ③烏龍麵 ④乾麵條。

38. (4) 水餃類若要維持一個月之品質，應放在何種溫度 ①室溫 ②4~7℃ 冷藏 ③10~15℃ 冷藏 ④-18℃ 冷凍。
39. (3) 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防腐劑 ④充氮包裝。
40. (1) 增進油麵之保存性不宜 ①添加過氧化氫(雙氧水) ②增加 pH ③使用冰水冷卻 ④降低噴油用量。
41. (3) 一般乾麵條最長之貯存時間為 ①一星期 ②一個月 ③六個月 ④數年。
42. (4) 蛋黃酥貯存時，最不適宜貯存於 ①-18℃ ②4℃ ③25℃ ④45℃。
43. (3) 麵條製作時，可添加適量 ①細砂糖 ②沙拉油 ③鹽 ④黃豆粉，對抑制生麵長黴，延長貯存期限很有幫助。
44. (4) 傳統麵食製品需使用熱保鮮或貯存之食品，其熱保鮮溫度應保持在攝氏 ①30 ②40 ③50 ④60 ℃ 以上。
45. (4) 下列何者不是麵食加工製品貯存期間可引起之問題 ①產品老化 ②油脂裂解酸敗 ③微生物敗壞 ④濕度增加。
46. (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。
47. (2) 新鮮雞蛋常溫貯存時間增長，下列何者正確 ①氣室愈小 ②蛋黃變稀 ③蛋白黏稠度增加 ④越容易沉入水中。
48. (3) 銀絲捲熟製後經貯存一段時間會變硬，主要因素為 ①麵粉蛋白質變性 ②油脂凝固硬化 ③澱粉老化 ④鹽量太少。
49. (1) 下列何種產品的含水量最低，常溫貯存性最久 ①蛋黃酥 ②饅頭 ③兩相好 ④蔥油餅。
50. (4) 巧果經油炸後包裝貯存，會引起氧化酸敗的問題，以下那種材料可能是主因 ①麵粉 ②蛋 ③膨大劑 ④油炸油。
51. (2) 一般中式麵食成品，貯存溫度愈高，其貯存時間愈 ①長 ②短 ③沒影響 ④視麵粉蛋白質而定。
52. (3) 下列何種原料對麵食製品減緩老化速度的影響最少 ①糖 ②油脂 ③奶粉 ④乳化劑。
53. (3) 製作饅頭添加的乳化劑，使用親水親油平衡(HLB)值來表示乳化劑的親水性和親油性關係時 ①HLB 值越小，親水性越強 ②HLB 值越大，親水性越弱 ③HLB 值越小，親油性越強 ④HLB 值越大，親油性越強。
54. (2) 麵食製品的含水率會影響到澱粉的老化速度，下列何種含水量澱粉老化最快 ①0-30% ②30-60% ③60-100% ④與含水量無關。
55. (4) 豆沙餡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 ①1.0 以上 ②0.85-1.0 ③0.65-0.85 ④0.65 以下。
56. (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℃ ③25℃ ④20℃。

57. (4) 冷藏包子之中心溫度應保持在凍結點以上和攝氏幾度以下 ①20℃ ②15℃ ③10℃ ④7℃ 。
58. (2) 利用食品的水活性 Aw (water activity) 來貯存傳統麵食製品，其產品 Aw 在 0.65~0.85，含水量在 20~40%範圍內的食物是屬於何種水活性食品 ①高 ②中 ③低 ④無 。
59. (1) 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快 ②慢 ③沒影響 ④與溫度無關 。
60. (2) 麵條中的水分主要以自由水 (free water) 及結合水 (bound water) 的狀態存在。當食品乾燥時，最先被蒸發的水是 ①結合水 ②自由水 ③同時被蒸發 ④都不會被蒸發 。
61. (1) 沙琪瑪之水活性愈高，對油脂氧化及微生物生長速率的影響為 ①油脂氧化快 ②微生物生長速率慢 ③油脂氧化慢，微生物生長速率快 ④油脂氧化快，微生物生長速率慢 。
62. (4) 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀 ①小麥澱粉 ②玉米澱粉 ③麵粉 ④糖粉 。
63. (3) 下列何種麵食，較耐貯存或保存期限較長 ①燙麵麵食 ②發粉麵食 ③酥皮麵食 ④燒餅麵食 。
64. (2) 麵食在儲存期間會進行不同程度的劣化(Deterioration)現象，包括失去感官性、營養價值、安全性以及美學上的吸引力等，下列何者麵食品劣化現象較快 ①乾麵條 ②油麵條 ③鳳梨酥 ④方塊酥 。
65. (4) 巴斯德殺菌法(Pasteurization)係指以下列何者溫度來加熱，以殺死病原菌及無芽孢細菌，但無法完全殺滅腐敗菌 ①100℃以上 ②120℃以上 ③140℃以上 ④100℃以下 。
66. (2) 下列何者麵食的劣化速度較快 ①牛舌餅 ②發糕 ③蛋黃酥 ④老婆餅 。
67. (1) 發酵麵食於產品製作時，發酵所產生的有機酸、酒精等成份，對該產品的影響 ①酸鹼度(pH 值)減少 ②酸鹼度(pH 值)增加 ③保存期限減短 ④酸鹼度(pH 值)不變 。
68. (4) 包子、饅頭使用蒸包機貯存販售時，其溫度應保持在幾℃以上 ①30℃ ②40℃ ③50℃ ④60℃ 。
69. (1) 麵食製品貯存時，易遭受微生物污染而使品質劣化，下列微生物對耐鹽性的強弱排序，何者正確 ①黴菌>酵母菌>細菌 ②黴菌<酵母菌<細菌 ③黴菌>酵母菌<細菌 ④黴菌、酵母菌、細菌都一樣 。
70. (1) 蒸蛋糕使用之雞蛋，經一段時間貯存後，其新鮮度會降低，會使 ①pH 值提高 ②pH 值降低 ③pH 值不變 ④蛋白的打發性變佳 。
71. (2) 蒸蛋糕使用之雞蛋，應以下列何種溫度貯存較佳 ①冷凍 ②冷藏 ③室溫 ④60℃ 。
72. (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 。