108 年度 09408 肉製品加工—顆粒香腸、醃漬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) 製造滷豬腳下列何者不正確①台式為利用滷汁滷煮而成②港式為於熱水中煮熟後，再於滷汁中冷藏浸漬而成③不需經燙煮④豬腳先經去毛、洗淨。
2. (1) 根據性別工作平等法，下列何者非屬職場性騷擾?①公司員工下班後搭乘捷運，在捷運上遭到其他乘客偷拍②公司員工執行職務時，遭到同事以「女人就是沒大腦」性別歧視用語加以辱罵，該員工感覺其人格尊嚴受損③雇主對求職者要求交往，作為雇用與否之交換條件④公司員工執行職務時，客戶對其講黃色笑話，該員工感覺被冒犯。
3. (2) 關於衛生福利部公告之國民飲食指標，下列建議何者正確①多葷少素②多粗食少精製③三餐應以國產白米為主食④每日鈉的建議攝取量上限為 6 克。
4. (2) 為使肉製品外觀發色完全，乾燥煙燻之最適中心溫度為①30～35℃②40～50℃③60℃以上④50～60℃。
5. (3) 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優碘②碘酒③碘化鉀④碘 131。
6. (4) 操作或維修肉製品加工機器，以下列何種方法最好①快速的方法②省力的方法③費力的方法④安全的方法。
7. (4) 溫室氣體減量及管理法中所稱：一單位之排放額度相當於允許排放①1 公擔②1 立方米③1 公斤④1 公噸　之二氧化碳當量。
8. (3) 具有提升肉製品酸鹼度之添加劑為①硝酸鹽②食鹽③磷酸鹽④亞硝酸鹽。
9. (1) 家畜禽的屠體清洗作業是屬於①準清潔作業區②污染區③清潔作業區④一般作業區。
10. (4) 有關菸害防制法規範，「不可販賣菸品」給幾歲以下的人？①17②19③20④18。
11. (3) 小禎離開異鄉就業，來到小明的公司上班，小明是當地的人，他應該：①不關他的事，自己管好就好②小禎非當地人，應該不容易相處，不要有太多接觸③多關心小禎的生活適應情況，如有困難加以協助④小禎是同單位的人，是個競爭對手，應該多加防範。
12. (4) 製作滷豬腳製品需下列何種機具?①燒烤爐②成型機③熱風乾燥機④不鏽鋼拔毛器。
13. (2) 豬肉乾常用的原料為①豬頭肉②後腿肉③里脊肉④五花肉。
14. (3) 原料肉的貯藏一般常用①乾燥②加熱保存③冷藏、冷凍④濃縮　方法。
15. (2) 絞肉機之零件組合，何者順序是正確①鋼刀、絞肉盤、螺旋推進器②螺旋推進器、鋼刀、絞肉盤③絞肉盤、螺旋推進器、鋼刀④螺旋推進器、絞肉盤、鋼刀。
16. (3) 依廢棄物清理法之規定，隨地吐檳榔汁、檳榔渣者，應接受幾小時之戒檳班講習？①8 小時②2 小時③4 小時④6 小時。
17. (1) 貢丸與熱狗製作時，下列敘述何者不正確？①添加相同量的碎冰②皆需加熱煮熟③皆需添加食鹽與磷酸鹽④皆需乳化作業。
18. (2) 下列健康飲食的觀念，何者正確？①牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利②全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食③對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響④不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法。
19. (2) 依環境基本法第 3 條規定，基於國家長期利益，經濟、科技及社會發展均應兼顧環境保護。但如果經濟、科技及社會發展對環境有嚴重不良影響或有危害時，應以何者優先？①科技②環境③經濟④社會。
20. (1) 製作良好之脆皮烤鴨，其特徵為①表皮脆亮燒烤適中②外脆內生③皮厚多油④骨肉分離。
21. (3) 對於墜落危險之預防措施，下列敘述何者正確？①在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶②高度 2m 以上之開口緣處應圍起警示帶③高度 2m 以上之開口處應設護欄或安全網④安全帶應確實配掛在低於足下之堅固點。
22. (2) 下列何者「不」屬於職業素養的範疇？①職業知識技能②獲利能力③良好的職業行為習慣④正確的職

業價值觀。

23. (1) 製作臘肉下列何者不正確①注射醃漬液可增加醃漬時間②使用滾打可提高製成率③煙燻處理可增加風味④冷凍定型以利產品切片性。

24. (2) 有關小黑蚊敘述下列何者為非？①多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處②無論雄性或雌性皆會吸食哺乳類動物血液③小黑蚊的幼蟲以腐植質、青苔和藻類為食④活動時間又以中午十二點到下午三點為活動高峰期。

25. (3) 下列何者是「食品良好衛生規範準則」中，餐具或食物容器是否乾淨的檢查項目①殘留澱粉、殘留蛋白質、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫②殘留澱粉、殘留脂肪、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫③殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留洗潔劑④殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留過氧化氫。

26. (3) 依國家衛生法規，下列那一種食品添加物除標示化學名稱外，尚需增加標示其用途①亞硝酸鈉②磷酸鹽③己二烯酸④磷酸鹽類。

27. (3) 里脊肉指的是①梅花肉②背脊肉與小里肌之總稱③背脊肉④小里肌。

28. (3) 製作貢丸製品需下列何種機具?①手動或油壓式充填機②注射機③附安全網之攪拌機④熱風乾燥機。

29. (3) 餐飲服務人員應養成之良好習慣，下列敘述何者正確①遞送餐點時，同時口沫橫飛地介紹餐點②同時遞送餐點及接觸紙鈔等金錢③有身體不適時，主動告知主管④指甲彩繪增加吸引力。

30. (3) 適當之包裝，不能使冷凍肉①避免凍燒②減少表面脫水③增進營養價值④減少表面色澤變化。

31. (3) 下列那一種肉製品不宜保存於室溫的環境下①肉絨②肉酥③香腸④肉乾。

32. (3) 下列那一種產品不得添加防腐劑？①香腸②板鴨③冷凍貢丸④肉角。

33. (2) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確①油飯②罐頭食品③馬鈴薯泥④截切生菜。

34. (3) 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確①物流：清潔區→準清潔區→污染區②人流：污染區→準清潔區→清潔區③人流與物流方向相反④人流與物流方向相同。

35. (1) 加工肉製品常用之鮮味劑為①味精②白胡椒③糖④鹽。

36. (4) 原料肉混合作業是屬於①污染區②一般作業區③清潔作業區④準清潔作業區。

37. (4) 肉製品加工乳化操作時常會加冰水或冰屑，它的目的不包括①防止失重②降低溫度③增重④發色。

38. (4) 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大量製備，一次完成②菜單多樣，少量製備③提早製備，隨時供應④處理迅速，避免疏忽。

39. (3) 廣式臘肉之原料，一般常用為豬的①里脊肉②頸部肉③後腿肉④肩胛肉。

40. (1) 西式火腿製造對原料肉之處理，下列何種方式可促進肉品之結著性①按摩滾動②冷凍醃漬③乾燥④燻煙。

41. (1) 洗手之衛生，下列何者正確①洗手是預防交叉污染最好的方法②手上沒有污垢就可以不用洗手③洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟④戴手套之前可以不用洗手。

42. (1) 所謂的水樣肉就是我們一般所談的①蒼白、柔軟、滲水的肉②帶病的肉③深色肉④正常肉。

43. (3) 製作貢丸打漿，需用到下列何種設備①乾燥機②揉絲機③擂潰機④注射機。

44. (2) CAS 優良食品標誌肉品類規定肉乾之微生物標準，下列何者不正確①大腸桿菌陰性②黴菌及酵母菌落數每公克 250 個以下③大腸桿菌群每公克 10MPN 以下④沙門氏桿菌陰性。

45. (1) 如下圖，你知道這是什麼標章嗎？①能源效率標示②奈米標章③環保標章④省水標章。

46. (2) 製造鹽水鴨下列何者不正確①需經滷煮②需經烘烤③需經醃漬處理④以豐碩鴨屠體為原料。

47. (3) 配製醃漬液最先加入的是①發色劑②食鹽③磷酸鹽④糖。

48. (1) 下列那一種醣類，在加熱過程中最不易發生褐變①蔗糖②果糖③麥芽糖④葡萄糖。

49. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量

為①1000ppm②200ppm③50ppm④500ppm。

50. (2) 室內裝修業者承攬裝修工程，工程中所產生的廢棄物應該如何處理？①倒在偏遠山坡地②委託合法清除機構清運③河岸邊掩埋④交給清潔隊垃圾車。

51. (1) 下列何者會促進肉製品腐敗①細菌污染②添加抗氧化劑③添加食鹽④添加防腐劑。

52. (4) 製作中式香腸時，下列機械何者通常不需用到①絞肉機②攪拌機③灌腸機④注射機。

53. (2) 製作中式香腸時其醃漬過程溫度應控制在幾℃①任何溫度均可②0～5℃③15℃④10℃。

54. (2) 依據 GHP 更換油炸油之規定，何者正確①總極性化合物(TPC)含量 25%以下②總極性化合物(TPC)含量 25%以上③酸價應在 25 mg KOH/g 以上④酸價應在 25 mg KOH/g 以下。

55. (3) 下列何種肉製品之加工過程，通常無需經過醃漬處理①板鴨②中式香腸③貢丸④臘肉。

56. (3) 以下保持圍裙清潔的做法何者正確①脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起②如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙③圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分④上洗手間時不需脫掉圍裙。

57. (3) 為保持肉類原料或肉製品的流通，於進行庫存作業時，應採取①後進先出②先進後出③先進先出④不進不出　的進出流程。

58. (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用手碰觸就可以知道有無漏電③用三用電表檢查④看電費單有無紀錄。

59. (3) 肉品乳化作業時添加磷酸鹽其主要有萃取①肉中脂肪②肉中礦物質③肉中鹽溶性蛋白質④肉中水分之功能。

60. (3) 原料肉分切處理時，為了提高安全性，最好佩戴①橡膠手套②塑膠手套③不鏽鋼套④棉手套。

61. (2) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？①被撞②物體飛落③感電④墜落。

62. (3) 真空包裝之生鮮肉呈暗紫色時，下列何種氣體被排除①$CO_2$②CO③$O_2$④N_2。

63. (4) 使用真空包裝的臘肉，在其製程中，下列何者最正確？①冷卻②扭緊袋口並加封③熱水浸泡④袋中抽真空。

64. (1) 下列何者為天然腸衣①豬腸②膠原纖維蛋白(Collagen)腸衣③塑膠(Plastic)腸衣④纖維性(Cellulose)腸衣。

65. (4) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確①即期品應透過冷凍延長貯存期限②不須定時查看溫度及濕度③應大量囤積，先進後出④應標記內容，以利追溯來源。

66. (2) 貢丸以-18℃凍藏，最常發生品質劣化的原因是①病原菌繁殖②氧化酸敗③腐敗菌繁殖④營養成分流失。

67. (1) 下列何者不是肉製品變敗的原因①貯存溫度控制於 5℃下②細菌數高③保護層之包材選擇不當④運輸過程溫度變化大。

68. (1) 為減少日照增加空調負載，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窗戶裝設窗簾或貼隔熱紙③屋頂加裝隔熱材、高反射率塗料或噴水④於屋頂進行薄層綠化。

69. (4) 下列那一種肉製品入口鬆酥易碎①肉絨②烤鴨③肉絲④肉酥。

70. (3) 下列何者非屬於容易發生墜落災害的作業場所？①屋頂②施工架③廚房④梯子、合梯。

71. (2) 肉酥依據中華民國國家標準(CNS)規定，豆粉含量不得超過原料肉重的①20%②15%③10%④5%。

72. (3) 製作不同產品要選用不同部位肉，製作豬肉乾或肉酥最好選用①頸肉②腹脇肉③後腿肉④背脊肉。

73. (4) 原料肉凍結方法以何者最佳①緩慢冷凍②冷藏庫中③浸漬冰水④急速冷凍。

74. (1) 最容易受熱而被破壞的營養素是①維生素②蛋白質③澱粉④礦物質。

75. (4) 添加亞硝酸鹽在醃漬類肉製品中，下列何者不是其主要目的①抑制肉毒桿菌②抗氧化③防腐④保水。

76. (4) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理①沒有髒污就可以繼續提供使用②使用桌布擦拭後繼續提供使用③如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用④回收洗淨晾乾後，方可提供使用。

77. (4) 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人力提舉、搬運及推拉重物③長時間站立姿勢作業④駕駛運輸車輛。

78. (1) 食品業者應選用符合衛生標準之容器具及包裝，以下何者正確①均須符合溶出試驗及材質試驗②市售

保特瓶飲料空瓶可回收裝填食物後再販售③容器具允許偶有變色或變形④紙類容器無須符合塑膠類規定。

79. (4) 下列何種肉製品無需經過煙燻處理①臘肉②鴨排③熱狗④叉燒肉。

80. (2) 製作熱狗時，除了使用細切機外，尚需下列何種設備①注射機②乾燥、燻煙、水煮設備③加壓二重釜④揉絲機。