

109 年度 09506 中式米食加工-米粒類、米漿型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. (4) 下列哪一種化學物質會造成類過敏的食品中毒①麻痺性貝毒②黴菌毒素③食品添加物④組織胺。
2. (1) 下列何者為熟粉類米食？①雪片糕②米粉絲③湯圓④元宵。
3. (4) 3 公斤的油飯等於？①9 台斤②3 台斤③6 台斤④5 台斤 的油飯。
4. (1) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是？①攪拌機②脫水機③二重鍋④磨漿機。
5. (3) 所謂營業秘密，係指方法、技術、製程、配方、程式、設計或其他可用於生產、銷售或經營之資訊，但其保障所需符合的要件不包括下列何者？①因其秘密性而具有實際之經濟價值者②因其秘密性而具有潛在之經濟價值者③一般涉及該類資訊之人所知者④所有人已採取合理之保密措施者。
6. (4) 米食加工機具使用前，下列敘述何者不恰當？①瞭解保養注意事項②熟讀操作手冊③瞭解使用能源④用完後熟讀安全注意事項。
7. (3) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理①如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用②使用桌布擦拭後繼續提供使用③回收洗淨晾乾後，方可提供使用④沒有髒污就可以繼續提供使用。
8. (2) 澄粉即是？①木(樹)薯澱粉②小麥澱粉③稻米澱粉④甘薯澱粉。
9. (3) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳？①鋁②錫③不銹鋼④鐵。
10. (1) 年糕製作時，加熱溫度與時間會影響？①外表品質、內部品質、體積均會影響②體積③外表品質④內部品質。
11. (2) 製作八寶粥最宜選用下列何種原料米？①蓬萊米②圓糯米③在來米④粳米。
12. (3) 下列何者非屬勞工從事電氣工作，應符合之規定？①使其使用電工安全帽②停電作業應檢電掛接地③穿戴棉質手套絕緣④穿戴絕緣防護具。
13. (2) 米苔目製作時，下列敘述何者為正確？①調成稀漿直接過篩煮熟②須先成糰③可添加防腐劑④使用糯米為原料。
14. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確①可置於碗盤區固定位置方便取用②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄③應標明其購買日期及價格④符合食品安全衛生管理法之規定。
15. (4) 下列何種開發行為若對環境有不良影響之虞者，應實施環境影響評估：A.開發科學園區；B.新建捷運工程；C.採礦。①AB②BC③AC④ABC。
16. (1) 碗粿屬於何種米食製品？①米漿型②一般漿糰③粥品型④米粒類。
17. (4) 下列何者正確？①不用浸米②夏天浸米的時間比冬天長③冬天跟夏天浸米的時間一樣長④冬天浸米的時間比夏天長。
18. (4) 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冷凍貯存②妥善包裝後低溫貯存③冷藏貯存④室溫下隨意放置。
19. (2) 欲使麻糬的皮存放時不變硬，可添加？①膨脹劑②品質改良劑③香料④著色劑。
20. (2) 米食製品貯存的溫度以下列何者為佳？①冷藏②視產品而定③常溫④冷凍。
21. (1) 屋頂隔熱可有效降低空調用電，下列何項措施較不適當？①屋頂儲水隔熱②屋頂綠化③鋪設隔熱磚④於適當位置設置太陽能板發電同時加以隔熱。
22. (1) 製作發粿不可選用下列何種食品添加物？①硼砂②酵母粉③小蘇打粉④發粉。
23. (2) 米粒浸漬時間？①越長愈好②視產品而定③愈短愈好④無所謂。
24. (2) 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則該電腦程式重製之權利歸屬下列何者？①公司全體股東共有②公司③公司與編寫程式之工程師共有④編寫程式之工程師。
25. (3) 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？①多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生②應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等③每天日曬 20 分鐘有助於預防骨

質疏鬆④飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充 15 杯(每杯 240 毫升)以上的水分。

26. (3) 哪一種家庭廢棄物可用來作為製造肥皂的主要原料？①熟廚餘②果皮③回鍋油④食醋。
27. (1) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象①產生酸味②重量減輕③更美味④香氣濃郁。
28. (4) 油飯販售時用何種包裝材料最佳？①塑膠袋②鋁箔盒③保麗龍④紙盒。
29. (4) 集合式住宅的地下停車場需要維持通風良好的空氣品質，又要兼顧節能效益，下列的排風扇控制方式何者是不恰當的？①結合一氧化碳偵測器，自動啟動/停止控制②淘汰老舊排風扇，改裝取得節能標章、適當容量高效率風扇③設定每天早晚二次定期啟動排風扇④兩天一次運轉通風扇就好了。
30. (2) 常見於甜年糕之缺點不包括？①產品未熟②嚴重收縮③水漬嚴重④無法成型。
31. (4) 米食製品副原料中那一類的衛生安全須特別留意？①乾果②蜜餞③香辛料④生鮮魚貝類。
32. (1) 芋頭糕在 4°C 貯存，造成品質劣化的最主要原因是？①腐敗菌繁殖②營養成分流失③脫水④氧化酸敗。
33. (2) 洗米之過程應該？①慢②快③快慢均可④先浸泡再快洗。
34. (1) 傳統米苔目是以何種米製作？①在來米②圓糯米③長糯米④蓬萊米。
35. (4) 廚師證書有效期間為幾年①1 年②3 年③2 年④4 年。
36. (3) 下列何者可做為電器線路過電流保護之用？①避雷器②變壓器③熔絲斷路器④電阻器。
37. (3) 鹼粽呈黃色是因為？①加黃色色素②梅納反應③加鹼粉④糙米顏色。
38. (2) 河豚毒素是屬於哪一種毒素①肝病毒②神經毒③肺病毒④腸病毒。
39. (2) 雪片糕蒸出後，須冷卻至多少°C 以下才可包裝保存？①40°C ②30°C ③50°C ④60°C。
40. (2) 蘿蔔糕之品質決定條件是？①添加防腐劑②米原料③添加豬油④糖量。
41. (1) 工作場所化學性有害物進入人體最常見路徑為下列何者？①呼吸道②眼睛③口腔④皮膚。
42. (4) 夏天浸米之溫度最好保持在？①高溫②室溫③冷凍④冷藏。
43. (1) 蛋白質含量高的米，下列敘述何者不正確？①煮飯時間較短②碾米時較不易斷裂③硬度較佳④煮飯時間較長。
44. (4) 米食製品成品倉庫出貨不宜採用下列何種方式？①有出貨對象紀錄②先進先出③有出貨時間紀錄④前門貨先出。
45. (1) 冰米漿採用 PE 袋裝，PE 袋即指？①聚乙烯袋②聚苯乙烯袋③聚丙烯袋④聚乙烯酯袋。
46. (2) 下列何種方式有助於節省洗衣機的用水量？①洗衣機洗滌的衣物盡量裝滿，一次洗完②購買洗衣機時選購有省水標章的洗衣機，可有效節約用水③無需將衣物適當分類④洗濯衣物時盡量選擇高水位才洗的乾淨。
47. (3) 鹼粽中加入鹼粉，其主要目的為何？①甜度②防腐③增加韌性④膨鬆。
48. (1) 舒適與清淨的廚房溫溼度組合，何者正確①20~25°C，50~60%RH②90%RH③15~20°C，30~35%RH④25~30°C，70~80%RH。
49. (3) 影響米飯彈性之最重要因素是？①蛋白質②灰分③澱粉④油脂。
50. (1) 根據性別工作平等法，有關雇主防治性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？①雇主違反應訂定性騷擾防治措施之規定時，處以罰鍰即可，不用公布其姓名②僱用受僱者 30 人以上者，應訂定性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法③雇主知悉性騷擾發生時，應採取立即有效之糾正及補救措施④雇主違反應訂定性騷擾申訴管道者，應限期令其改善，屆期未改善者，應按次處罰。
51. (2) 傳統用何種材料作發糶(發糕)？①小蘇打粉②老麵種③新鮮酵母④鹼水。
52. (3) 下列內場操作人員的衛生規則何者正確①為操作方便可以用沙拉油桶墊腳②可直接以口對著湯勺試吃③使用適當且乾淨的器具進行菜餚的排盤④可直接在操作台旁會客。
53. (2) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加？①香味②防腐效果③色澤④口味。
54. (1) 下列何者不適做粽葉？①茶葉②桂竹籜③麻竹葉④荷葉。
55. (3) 奶粉應購買①有結塊②呈黑色③無不良氣味④有雜質。
56. (4) 紅龜粿屬於何種米食製品？①熟粉類②米粒類③米漿型④一般漿糰。
57. (2) 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？①每天吃 1 個雞蛋(荷包蛋、滷蛋等)②每天吃 1 個葡式蛋塔③每天喝 1 杯拿鐵(咖啡加鮮奶)④每天吃 1 次海鮮(蝦仁、花枝等)。
58. (4) 下列何種米煮熟後較 Q、黏，較適合作為麻糬原料米？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。

59. (3) 下列何種米製品需要壓模成型？①碗粿②鹼仔粿③紅龜粿④菜包粿。
60. (3) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？①紅莧菜半碗(約 3 兩)②葡萄 8 粒③牛肉 1 兩④雞蛋 1 個。
61. (2) 製作芋粿巧，下列何種原料不適用？①芋頭②糕仔粉③在來米粉④糯米粉。
62. (4) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？①傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位②於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉③使用酸鹼中和④立即用大量清水沖洗。
63. (4) 四公尺以內之公共巷、弄路面及水溝之廢棄物，應由何人負責清除？①里辦公處②環保志工③清潔隊④相對戶或相鄰戶分別各半清除。
64. (4) 寧波年糕與甜年糕之副原料最大差異是？①著色劑②澱粉③油④糖。
65. (3) 阿哲是財經線的新聞記者，某次採訪中得知 A 公司在一個月內將有一個大的併購案，這個併購案顯示公司的財力，且能讓 A 公司股價往上飆升。請問阿哲得知此消息後，可以立刻購買該公司的股票嗎？①可以，不賺白不賺②可以，有錢大家賺③不可以，屬於內線消息，必須保持記者之操守，不得洩漏④可以，這是我努力獲得的消息。
66. (2) 米食製品材料倉庫屬於？①清潔作業區②一般作業區③非食品處理區④準清潔作業區。
67. (4) 傳統米乳為了增加風味，一般均添加？①芋頭②甘藷③牛乳④花生。
68. (1) 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？①此飲料主要提供的營養成分是「糖」②蔗糖素可以抑制血糖的升高③此飲料富含維生素 C④整罐飲料蛋白質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升)。
69. (1) 蒸煮後黏性最弱的米種是？①秈米②粳米③糯米④蓬萊米。
70. (4) 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垃圾分類，使資源回收再利用②廚餘回收堆肥後製成肥料③可燃性垃圾經焚化燃燒可有效減少垃圾體積④所有垃圾皆掩埋處理，垃圾將會自然分解。
71. (3) 台灣年降雨量是世界平均值的 2.6 倍，卻仍屬缺水地區，原因何者為非？①台灣自來水水價過於便宜②降雨量在地域、季節分佈極不平均③水庫蓋得太少④台灣由於山坡陡峻，以及颱風豪雨雨勢急促，大部分的降雨量皆迅速流入海洋。
72. (1) 下列何種米食製品必須裝盤才可炊蒸？①蘿蔔糕②粿粽③芋粿巧④麻糬。
73. (3) 米食製品的品質評定，不適用下列何種方式？①官能品評②外觀品質③用手觸摸④內部品質。
74. (4) 煮八寶粥鍋底燒焦時，下列那一種的處置不當？①用竹製品刷洗②用菜瓜布刷洗③先泡在熱水中再刷洗④用刀子刮。
75. (3) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是①成本控制②新產品開發③個人與環境衛生維護④滅火器認識。
76. (2) 米花糖的成分標示為「膨發米、麥芽、糖、花生、白芝麻、植物油、鹽」，其素食標示宣稱是？①蛋素②純素③奶素④植物五辛素。
77. (3) 製作碗粿時添加澱粉之主要目的為？①增加風味②提高白度③改善膠體質地④使產品表面光滑。
78. (2) 調製熟糕粉產品時，與何種原料混合會產生韌性？①糖粉②水③油④奶粉。
79. (3) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確①出廠日期②出現凍燒情形③包裝完整④中心溫度達 0℃。
80. (3) 米苔目之品質評定，下列何者較不需考慮？①口感②色澤③重量④質地。