

109 年度 09603 中式麵食加工—酥(油)皮、糕(漿)皮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. (2) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確①戴口罩可避免頭髮污染到食品②口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出③為了環保，口罩需重複使用④「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩。
2. (1) 增加何種原料可使糕(漿)皮類的餅皮更酥鬆①油脂②細砂糖③糖粉④蛋。
3. (2) 製作發酵麵食，使用新鮮酵母較乾酵母的用量要①少②多③一樣④無法比較。
4. (1) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在①第一槽②第三槽③第二槽④不一定添加。
5. (3) 牛肉餡餅是屬於①酥(油)皮麵食②溫水麵食③燙麵食④糕(漿)皮麵食。
6. (2) 下列何者不是造成臺灣水資源減少的主要因素？①水庫淤積②雨水酸化③超抽地下水④濫用水資源。
7. (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麵粉筋性弱宜用慢速③配方糖量多宜用快速④須經壓延之麵糰應用慢速。
8. (3) 冷凍菜肉包復熱時，以下列何種方式較不適合①微波加熱②炸③煮④蒸。
9. (4) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素①外觀完整，乾溼皆可②色澤非常亮艷③色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可④是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛。
10. (4) 下列何者，非屬法定之勞工？①部分工時之工作者②被派遣之工作者③受薪之工讀生④委任之經理人。
11. (1) 綠色設計主要為節能、生態與下列何者？①表示健康的、安全的商品②生產成本低廉的產品③包裝紙一定要用綠色系統者④售價低廉易購買的商品。
12. (1) 大氣層中臭氧層有何作用？①吸收紫外線②對流最旺盛的區域③造成光害④保持溫度。
13. (1) 下列何種原料含油脂量最高①小麥胚芽②全麥麵粉③高筋麵粉④粉心麵粉。
14. (1) 下列何者不是全球暖化帶來的影響？①地震②洪水③旱災④熱浪。
15. (1) 操作烤爐下述何者不正確？①產品進爐後才開電源②應戴隔熱手套③冷熱烤盤應分開放置④使用完畢應關電源。
16. (4) 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可直接在操作台旁會客③可直接以口對著湯勺試吃④使用適當且乾淨的器具進行菜餚的排盤。
17. (3) 下列何種油脂之膽固醇含量最低①魚油②豬油③黃豆油④牛油。
18. (2) 製作饅頭使用白砂糖原因下列何者不對①不會有異味②會增加重量③容易溶解④雜質較少、甜度較高。
19. (2) 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上火大／下火大②上火小／下火大③上火大／下火小④上火小／下火小。
20. (3) 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確①複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開②食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號③應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用④只要是業務員介紹的新產品，一定要試用。
21. (4) 有關菸害防制法規，「不可販賣菸品」給幾歲以下的人？①19②20③17④18。
22. (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。
23. (3) 乾麵條較生鮮麵條可保存期限長是因為①有添加防腐劑②使用麵粉種類不同③水分含量不同④包裝材質不同。
24. (1) 下列何種產品貯存成本最高①冷凍水餃②巧果③乾麵④廣式月餅。
25. (1) 廢食用油處理，下列敘述何者正確①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②一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③環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物④依環境保護法規定處理。
26. (1) 月餅的外包裝材料最好選用①紙盒②鐵盒③保力龍④塑膠盒。

27. (3) 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比較不會透油③皮薄④花紋比較不明顯。
28. (1) 菊花酥的酥度與下列何種原料無關①奶粉種類②油皮酥比例③油脂的烤酥性④使用低筋麵粉。
29. (4) 油麵製作過程中，拌油主要目的是①防止水分蒸發②增加重量③具有光澤④防止黏結。
30. (4) 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為①顏色②直徑③材質厚度④深度。
31. (1) 作業場所高頻率噪音較易導致下列何種症狀？①聽力損失②腕道症候群③肺部疾病④失眠。
32. (3) 有關建築之外殼節能設計，下列敘述何者有誤？①開窗區域設置遮陽設備②做好屋頂隔熱設施③宜採用全面玻璃造型設計，以利自然採光④大開窗面避免設置於東西日曬方位。
33. (2) 下列何種麵食製品具有較強的韌性？①餡餅②刀削麵③咖哩餃④叉燒包。
34. (4) 下列何者不會減少溫室氣體的排放？①減少使用煤、石油等化石燃料②大量植樹造林，禁止亂砍亂伐③開發太陽能、水能等新能源④增高燃煤氣體排放的煙囪。
35. (3) 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澱粉分解③油脂氧化④蛋白質變化。
36. (2) 對於脊柱或頸部受傷患者，下列何者非為適當處理原則？①不輕易移動傷患②如無合用的器材，需 2 人作徒手搬運③速請醫師④向急救中心聯絡。
37. (2) 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密封保存③經日光適當照射④使用高溫油炸。
38. (1) 製作油麵時，以麵粉 100% 計算較適宜的加水量為①30%②70%③50%④10%。
39. (4) 餐飲器具及設施，下列敘述何者正確①廚房之截油設施一年清理一次即可②保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度③木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔④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。
40. (1) 豆腐凝固是利用大豆中的①蛋白質②脂肪③醣類④維生素。
41. (3) 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立即用大量清水沖洗④使用酸鹼中和。
42. (1) 蘿蔔絲酥餅應①放冷後包裝②不需包裝③報紙包裝④趁熱包裝。
43. (1) 研究顯示，與罹患癌症最相關的飲食因子為①每日蔬、果攝取份量不足②常常不吃早餐，卻有吃宵夜的習慣③每日「豆、魚、蛋、肉」類攝取份量不足④反式脂肪酸攝食量超過建議量。
44. (3) 沙琪瑪之酥脆是由於①低溫長時間油炸②高溫油炸③適當的油炸溫度與時間④糖漿量較多。
45. (4) 澄粉一般是指①精製米粉②精製樹薯粉③玉米澱粉④小麥澱粉。
46. (1) 煮麵槽或鍋的材質宜選用①不鏽鋼②銅③鋁④生鐵。
47. (1) 酥(油)皮類麵食油脂含量高，不宜在下列何種狀態貯存①高溫②常溫③低溫④弱光。
48. (3) 家裡有過期的藥品，請問這些藥品要如何處理？①送給相同疾病的朋友②倒入馬桶沖掉③交由藥局回收④繼續服用。
49. (4) 良好的燒餅，不宜具有下列何種品質？①外酥內軟②上層膨脹③芝麻著色④外軟內酥。
50. (3) 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糖②水③油④食鹽。
51. (1) 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用那一種設計為佳①圓弧角②加裝飾條③直角④加裝鐵皮。
52. (4) 酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是①油②細砂糖③水④鹽。
53. (4) 貪污治罪條例所稱之「賄賂或不正利益」與公務員廉政倫理規範所稱之「餽贈財物」，其最大差異在於下列何者之有無？①補助關係②隸屬關係③利害關係④對價關係。
54. (4) 刈包製作時，下列何種因素與酵母發酵時間無關①溫度②酵母用量③酸鹼度④添加乳糖。
55. (4) 麵食加工整型時①時作時停②愈慢愈好③隨便都可以④愈快愈好。
56. (3) 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氧化作用④發酵作用。
57. (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組織柔軟③體積膨大④顏色變白。
58. (4) 下列何者是錯誤的「戒菸」方式？①參加醫院或衛生所所辦理的戒菸班②撥打戒菸專線 0800-63-63-63③求助醫療院所、社區藥局專業戒菸④自己購買電子煙來戒菸。



59. (3) 油炸機操作下述何者不正確①操作時不可離開②油面保持在熱電極之上③設定最高溫，需要時再降溫④選擇適當之溫度。
60. (4) 下列何者不是中式麵食包裝的功能①延長貯存期間②防止受污染③避免昆蟲侵蝕④使麵食更可口。
61. (1) 製作發酵麵食下列因子何者最不重要？①攪拌缸②材料③時間④溫度。
62. (4) 貯存時較易氧化變質的產品為①饅頭②水晶餃③乾麵條④開口笑。
63. (1) 蒸蛋糕屬於①發粉麵食②冷水麵食③發酵麵食④糕漿皮麵食。
64. (3) 下列產品何者無須標示過敏原資訊？①花生糖②起司③蘋果汁④優格。
65. (3) 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公司與編寫程式之工程師共有②編寫程式之工程師③公司④公司全體股東共有。
66. (1) 最適合發酵麵食的水質為①中硬度水②軟水③逆滲透水④高硬度水。
67. (2) 綠豆凸內餡易酸敗不適合在何種情況儲存①室溫②高溫③冷藏④冷凍。
68. (2) 食材貯存設施應注意事項，下列敘述何者正確①為保持食材最新鮮狀態，近期將使用到之食材應置放於冷藏庫出風口②為避免冷氣外流，人員進出冷凍或冷藏庫速度應迅速③為避免腐壞，煮熟之餐點不急於供應時，應立即送進冷藏庫④為節省貯存空間，海鮮、肉類和蛋類可一起貯存。
69. (3) 雞仔餅是用何種餅皮製作的①發酵麵皮②燙麵麵皮③糕(漿)皮④酥(油)皮。
70. (2) 選購包裝麵類製品的條件為何①有使用防腐劑延長保存②有完整標示③色澤白暫④麵條沾黏。
71. (3) 食品包裝之主要功能，下列何者正確①縮短貯存期限②增加價格③避免交叉污染④增加重量。
72. (3) 生的餡餅以何種貯存方式最理想①常溫②冷藏③冷凍④高溫。
73. (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應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道③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。
74. (3) 照明控制可以達到節能與省電費的好處，下列何種方法最適合一般住宅社區兼顧節能、經濟性與實際照明需求？①全面調低照明需求②晚上關閉所有公共區域的照明③走廊與地下停車場選用紅外線感應控制電燈④加裝 DALI 全自動控制系統。
75. (3) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？①1/2②1/4③1/3④1/5。
76. (1) 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短②時間長短不影響③長④相同。
77. (4) 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水②氣體③粉漿④油溫。
78. (2) 1 台斤相當於①700 公克②600 公克③425 公克④500 公克。
79. (4) 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水晶餃④手抓餅。
80. (3) 下列何種產品不具有層次①香妃酥②老婆餅③貓耳朵④咖哩餃。