

【本試題適用 09503 中式米食加工(熟粉類、一般膨發類)、09506 中式米食加工(米粒類、米漿型)、09507 中式米食加工(米粒類、一般漿團)】

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：

選擇題：

1. (1) 米苔目之品質評定，下列何者較不需考慮？①重量②口感③色澤④質地。
2. (3) 筒仔米糕及油蔥糕屬於何種米食製品？①均屬一般漿糰②分屬米粒型、熟粉類③分屬米粒類、一般漿糰④分屬米漿型、熟粉類。
3. (3) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②遷廠③無正當理由連續曠工三日以上④無正當理由曠工一日。
4. (4) 糕仔粉來自？①生米高溫乾燥、磨碎的米原料②蒸氣加熱熟化處理的米原料③生米烘炒、磨碎的米原料④蒸氣加熱熟化、乾燥、烘炒、磨碎的米原料。
5. (3) 下列何者不會影響米的吸水速率？①浸米的溫度②米粒的大小③浸米的容器④米的精白度。
6. (2) 下列何者為發糕應有之品質？①成品需高出模具 10cm 以上②表面應有 3 瓣或以上的均勻裂痕③中央有流動性米漿④質地堅硬。
7. (1) 芋頭糕是屬於那一類米食製品？①漿(粿)粉類②米粒類③熟粉類④膨發類。
8. (4) 下列何者是湯圓與元宵最相近處？①作法②外皮水分含量③內餡④外皮主原料。
9. (1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②變形蟲③細菌④黴菌。
10. (3) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是？①脫水機②磨漿機③攪拌機④二重鍋。
11. (4) 芋頭糕的品質要求，下列何者較不正確？①內部組織細密②口感及風味佳③色澤均勻④表面龜裂。
12. (2) 芋頭糕在 4℃ 貯存，造成品質劣化的最主要原因是？①營養成分流失②腐敗菌繁殖③脫水④氧化酸敗。
13. (4) 何種貯存溫度最易使碗粿變壞？①-20℃ ②10℃ ③0℃ ④25℃。
14. (2) 鮑魚菇屬於①香辛料②植物性食品原料③嗜好性飲料原料④水產食品原料。
15. (3) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①7 大卡②5 大卡③4 大卡④9 大卡。
16. (2) 有關鳳片糕的品質要求，下列何者不正確？①色澤均勻②具砂粒口感③軟硬適中④具清淡香味。
17. (4) 下列何者為粥品型的米食製品？①八寶飯②米苔目③米乳④八寶粥。
18. (2) 米食加工製作時，以何者最不重要？①配方與攪拌②室內溫度③原料米選擇④蒸煮的條件。
19. (1) 米食製品品質的評定是以下列何者最為實用？①官能品評②顯微鏡觀察③化學分析④物性分析。
20. (4) 蒸發粿(發糕)的容器最好是使用？①面大的淺底派盤②深底玻璃杯③淺底盤④湯碗或飯碗。
21. (4) 下列哪一種米食製品水活性最高？①雪片糕②米花糖③元宵④蘿蔔糕。
22. (4) 米花糖應？①冷凍後包裝②趁熱包裝③不需包裝④冷卻後包裝。
23. (4) 有關稻米澱粉顆粒大小，下列敘述何者不正確？①比玉米澱粉小②比馬鈴薯澱粉小③比甘薯澱粉小④比小麥澱粉大。
24. (3) 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬①鈉②鐵③鎘④鉀。
25. (4) 豬油糕與雪片糕的相同點何者正確？①皆須使用糖漿②成品皆須切薄片③皆使用熟粉與生粉混合④皆需蒸熟。
26. (4) 下列何者不是良好豬油糕應有的品質？①大小一致②印紋清楚③成型性良好不易潰散④切薄

片彎曲後不易斷裂。

27. (3) 下列何者最不適作為米食製品品質鑑定的依據？①質地②外觀③價格④製成率。
28. (2) 冷凍盒裝湯圓的營養標示依食品衛生管理法規定，下列何者正確？①每日營養素攝取量之基準值為必須標示項目②數據的有效數字不超過3位③蛋白質的營養標示值誤差允許範圍為90%~110%④各項營養標示值須依檢驗分析的數值標示，不得依計算方式取得的數據標示。
29. (2) 磨漿機有異常或其它不良時，最好之方法為？①繼續使用至不能運轉再檢修②停機檢修時切斷電源並掛上“禁止送電”警示牌③停機檢修④一面運轉一面檢修。
30. (2) 碗粿的預糊化溫度約在？①45~55℃②60~75℃③95~100℃④30~40℃。
31. (4) 煮飯時，使用新米及舊米之加水量應？①沒有相關②新米>舊米③二者一樣④舊米>新米。
32. (2) 傳統米粉絲之主原料為？①發芽米②精白米③米澱粉④糙米。
33. (2) 製作爆米花時，膨發壓力應控制到何種範圍？①3-6 Kg/cm<sup>2</sup>②8-12 Kg/cm<sup>2</sup>③15 Kg/cm<sup>2</sup>以上④1-3 Kg/cm<sup>2</sup>。
34. (4) 下列何種米食製品保存期限較短？①乾米粉絲②爆米花③鳳片糕④壽司。
35. (4) 芋頭糕與芋粿巧之主要差別在於？①芋粿巧需要預糊化②芋頭糕不需預糊化③芋粿巧僅以在來米製作④芋頭糕宜以在來米製作。
36. (2) 對米粒白堊質的敘述，下列何者不正確？①白堊質米會降低市場的接受程度②白堊質會大大降低米的營養價值③碾米時有白堊質的穀粒較易破裂④米粒白堊質被認為是，澱粉質排列疏鬆所致。
37. (4) 按我國食品安全衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？①製造廠②有效日期③品名④製造方法。
38. (1) 下列有關甜年糕與麻糬之敘述，何者不正確？①兩者均須裹粉食用②原料米穀粉相同③兩者成品均為熟粿糰④兩者之熟粿糰均可經過拌打。
39. (3) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是下列何者？①碘②溴③氯④四基銨。
40. (1) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不阻礙出入口③不影響照明④不超過最大安全負荷。
41. (3) 芋頭糕及發糕屬於？①分屬熟粉類及膨發類②分屬米漿型及膨發類③均屬米漿型④均屬熟粉類。
42. (2) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品衛生管理法規定，下列何者錯誤？①固體以公克表示，液體以毫升表示②蛋白質、脂肪、碳水化合物以毫克表示③熱量以大卡表示④鈉以毫克表示。
43. (3) 何者較不會影響鳳片糕之品質？①糕粉品質②製作技術③蒸籠④糖漿。
44. (4) 煮白米飯時欲使米粒表面光滑平整，不可使用？①乳化劑②油脂③改良劑④硼砂。
45. (3) 煮飯時，下列何者較無關米飯品質？①爛飯時間長短②原料米品質③容器種類④加水量多少。
46. (3) 影響米食製品貯存期限的因素很多，最重要的應為？①包裝材料②貯存條件③衛生條件④添加物。
47. (2) 下列何種米食製品操作要迅速，品質才會好？①芋粿巧②糕仔崙③蘿蔔糕④粿粽。
48. (1) 綁粽子用的繩子，材質上以何者為佳？①棉繩②尼龍繩③塑膠繩④橡皮筋。
49. (2) 紅龜粿在貯藏期間老化的最重要因素是？①油脂②澱粉③水分④蛋白質。
50. (4) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①分屬一般漿糰、一般膨發類②均屬特殊膨發類③均屬一般膨發類④分屬米漿型、一般膨發類。
51. (2) 下列何種米製品不能先成型再蒸煮？①湯圓②冰皮月餅③芋粿巧④麻糬。
52. (2) 清洗機具的正確步驟為下列何者 1 擦拭、2 水洗、3 以清潔劑清洗、4 切斷電源？①4231②4321③3214④3241。
53. (1) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①100℃②80℃③60℃④70℃ 以上之食品。

54. (2) 米食製品成品貯存場屬於？①準清潔作業區②清潔作業區③一般作業區④非食品處理區。
55. (2) 米食蒸熟尚未冷卻即用塑膠袋包裝？①可保存營養②因產生冷凝水而容易變壞③可延長貯存期限④可保持風味。
56. (4) 產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①防止風味改變②增加貯存時間③防止污染④所列選項答案皆是。
57. (4) 下列米食製品之主原料何者為非秈米？①米苔目②芋頭糕③筒仔米糕④雪片糕。
58. (4) 製作蘿蔔糕，需用到下列何種設備？①搗潰機②封罐機③按摩機④蒸籠。
59. (3) 麻糬的製備過程中，下列哪一項處理對產品口感影響最大？①成型②浸米③拌打④磨漿。
60. (1) 下列那一種米食製品之主要原料不是在來米？①粿粽②米粉絲③蘿蔔糕④碗粿。
61. (3) 下列何者不是製作雪片糕的原料？①熟糯米粉②液體油③生糯米粉④糖粉。
62. (2) 擠壓米食製品時不須考慮？①原料水分②電壓③原料進料速度④擠壓溫度。
63. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
64. (3) 冷凍包裝肉粽之營養標示項目依食品衛生管理法規定，下列何者是必須標示的項目？①礦物質②維生素③熱量④膳食纖維。
65. (3) 製作廣東粥時，以何種條件最不重要？①時間②溫度③容器大小④水分。
66. (1) 下列何者非稻米在儲藏期間的變化？①澱粉糊化②小蟲的發生③酵素活性逐漸下降④米粒黃變失去光澤。
67. (2) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②氫化烤酥油③花生油④棕櫚油。
68. (4) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上①20℃②10℃③0℃④7℃。
69. (3) 下列何者是製作鹼粽可以添加之鹼粉？①氯化鈉②六偏磷酸鈉③三偏磷酸鈉④氫氧化鈉。
70. (1) 米食製品成品倉庫出貨不宜採用下列何種方式？①前門貨先出②有出貨時間紀錄③有出貨對象紀錄④先進先出。
71. (1) 米食製品冷藏保存溫度範圍應在？①0~7℃②15~20℃③20℃以上④0℃以下。
72. (2) 為防止米食製品變質，包裝材質宜選用具有阻絕何種氣體的包裝材料？①二氧化碳②氧氣③氮氣④氫氣。
73. (4) 下列何者不適合作為河粉之原料？①濕磨粿糰②濕磨米漿③乾磨生粉④乾磨熟粉。
74. (1) 依人體工學原理，超過多重以上儘量避免以人工搬運①45公斤②35公斤③40公斤④30公斤。
75. (4) 下列何者可用於判斷產品是否已蒸熟？①筷子插入會倒下②以筷子插試，會黏筷子③表面起泡沫④以筷子插試，不黏筷子。
76. (2) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①檸檬②草莓③香蕉④蘋果。
77. (4) 何種粽子內容量不能太滿，煮後才不會漲裂？①豆沙粽②台式肉粽③粿粽④鹼粽。
78. (2) 鳳片糕發生長黴情形，其主要可能原因是？①砂糖太多②水分太高③添加色素④油脂太多。
79. (4) 傳統油飯屬於何種米食製品？①米漿型②熟粉類③一般漿糰④米粒類。
80. (2) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B<sub>1</sub>②維生素 B<sub>2</sub>③維生素 A④維生素 C。