

104 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. (2) 葵花籽油是取自於向日葵的①莖②種子③根④花。
2. (3) 何種原料米製作之米食製品比較不容易老化？①在來米②長糯米③圓糯米④蓬萊米。
3. (2) 何種米食製品適用擠壓方式製成？①鳳片糕②米粉絲③碗粿④米糕。
4. (2) 米粉絲可分類為水粉與炊粉是依據？①產地②製程③天候④米種。
5. (3) 何種米原料製作之產品較易老化？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
6. (2) 米苔目與河粉屬於何種米食製品？①均屬米漿型②分屬一般漿糰及米漿型③分屬米漿型及熟粉類④均屬一般漿糰。
7. (3) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①生蓬萊米②生在來米③蒸熟風乾圓糯米④生圓糯米。
8. (2) 下列有關包餡湯圓與麻糬之敘述，何者不正確？①原料米穀粉相同②兩者都是以熟皮熟餡製作③內餡相近④外皮作法不同。
9. (3) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？①分屬一般漿糰、熟粉類②均屬一般漿糰③均屬熟粉類④分屬米漿型、熟粉類。
10. (1) 下列何者最不適作為米食製品品質鑑定的依據？①價格②製成率③質地④外觀。
11. (2) 冰米漿採用 PE 袋裝即指？①聚乙烯乙酯袋②聚乙烯袋③聚苯乙烯袋④聚丙烯袋。
12. (4) 下列何種米食製品不必裝盤，即可炊蒸？①九層糕②蘿蔔糕③年糕④紅龜粿。
13. (1) 油飯的品質要求，下列何者較不正確？①黏性愈強愈佳②飯粒完整③外觀色澤光亮④配料分布均勻。
14. (3) 芋頭糕在 4℃ 貯存，造成品質劣化的最主要原因是？①脫水②營養成分流失③腐敗菌繁殖④氧化酸敗。
15. (4) 原料米貯存，最不適條件為？①溫度低處②乾燥處③陰涼處④艷陽下。
16. (2) 要磨較細的米漿，下列因素何者較不受影響？①磨漿機磨盤之間隙②室溫③加料速度④水量。
17. (2) 粽葉在使用前宜做何種處理較好？①水沖洗即可②泡熱水③不須浸泡④泡冷水。
18. (1) 以米 100% 為基準，鹽量 2%，若米之用量為 250 公克，則鹽用量為？①5 公克②3 公克③4 公克④2 公克。
19. (4) 製作良好的菜包粿，其特徵為？①質地軟爛②皮餡具流動性③皮糜爛汁多④挺立有彈性。
20. (2) 包裝米食製品時，在相同的厚度下，下列何種包裝材料阻絕性最差？①延伸性聚丙烯(OPP)②紙③聚氯乙烯(PVC)④聚丙烯(PP)。
21. (2) 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬①鉀②鎘③鈉④鐵。
22. (2) 工業化製作麻糬時，最理想的機具是？①蒸籠②蒸練機③攪拌機④二重鍋。
23. (3) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②麻油③奶油④花生油。
24. (1) 雪片糕及麻糬屬於何種米食製品？①分屬熟粉類及一般漿糰②均屬一般漿糰③均屬熟粉類④分屬熟粉類及米漿型。
25. (2) 要使湯圓皮的操作性好，可添加？①麵粉②熟漿糰(預糊化漿糰)③糖④玉米澱粉。
26. (4) 下列何者不屬於漿(粿)粉類米食？①芋粿巧②粿粽③碗粿④鹼粽。
27. (3) 原料米的品質不須考慮？①產品特性②品種③包裝重量④貯存時間。
28. (1) 蒸芋頭糕和發粿時，火力大小最宜採用？①都用大火②芋頭糕微火、發粿大火③都用小火④芋頭糕大火、發粿小火。
29. (3) 以胚芽米製作米漿時，其產品黏度較傳統者為？①不一定②一樣③低④高。

30. (2) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②維生素 C③維生素 B₁④脂質。
31. (1) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是①5℃②-18℃③-30℃④25℃。
32. (4) 製作鳳片糕須選用下列何種原料？①生蓬萊米粉②熟蓬萊米粉③生糯米粉④熟糯米粉。
33. (2) 使用食品添加物應優先考慮①經濟性②安全性③有用性④方便性。
34. (4) 食醋、豆腐乳是①調理食品②生鮮食品③冷凍食品④發酵食品。
35. (4) 下列何者不是衛生福利部規定的營養標示所必須標示的營養素？①脂肪②蛋白質③鈉④膽固醇。
36. (2) 浸米時不必注意？①溫度②容器大小③微生物④時間。
37. (3) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①沒有規定②100ppm 以下③1ppm 以下④1000ppm 以下。
38. (2) 冰皮月餅的外皮過硬可能不會產生的問題為？①壓模紋路不清晰②外皮顏色變淡③口感不佳④外皮可能龜裂。
39. (4) 蘿蔔糕的內部品質，下列何者較佳？①軟②硬③黏④軟硬適中而具彈性。
40. (2) 麻糬應具有下列何種品質？①潮濕感②軟而有彈性③硬實感④黏牙感。
41. (3) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚酯(PET)②鋁箔③聚乙烯(PE)④耐龍(Ny)。
42. (3) 炒飯的品質最不重要的是？①調味的技術②火力大小③配料的多寡④米飯的品質。
43. (3) 蘿蔔糕若要延長貯存期限，宜用下列何種方式？①添加防腐劑②真空包裝③冷藏④使用過氧化氫。
44. (1) 調製普通白粥的用水量大約是米量的？①10 倍②15 倍③5 倍④3 倍。
45. (4) 要使蒸好的漿糰柔軟最好的方式須經？①用手揉捏②均質③攪拌④捶打。
46. (2) 紅龜粿為了延緩硬化可在表面？①塗(刷)食用紅色素②塗(刷)食用油③沾糕仔粉④塗(刷)糖漿。
47. (2) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由曠工一日②無正當理由連續曠工三日以上③遷廠④生產線減縮。
48. (2) 廣東粥屬於何種米食製品？①熟粉類②粥品型③米漿型④一般漿糰。
49. (1) 下列何者為不安全動作？①搬運方法不妥當②照明不充分③通風不良④內務不整潔。
50. (3) 那一種油最適於長時間連續油炸米花糖？①黃豆沙拉油②葵花油③棕櫚油④花生油。
51. (2) 常用的米粉絲乾燥方法是？①冷凍乾燥②熱風乾燥③真空乾燥④滾筒乾燥。
52. (3) 傳統用何種材料作發粿(發糕)？①鹼水②新鮮酵母③老麵種④小蘇打粉。
53. (2) 黑米精白後之米粒呈？①紅色②白色③紫色④黑色。
54. (1) 有關蘿蔔糕的品質要求，下列何者不正確？①內部質地孔隙多②表面平坦不凹陷③口味純正無異味④外表有光澤。
55. (1) 麻糬為了延長貯存期限可在漿糰內加？①油脂②麵粉③太白粉④糕仔粉。
56. (2) 製作碗粿須選用下列何種原料米？①蓬萊米②在來米③圓糯米④長糯米。
57. (1) 下列何者非洗米的正確方法？①用力搓洗②動作要迅速③不必搓揉④動作要輕。
58. (4) 造成碗粿貯藏期間容易老化的最重要因素是？①蛋白質②水分③油脂④澱粉。
59. (3) 加工過程中，於米食製品裝入容器後應？①用紙鋪放在地上②放地上③放棧板上④放機器蓋板上。
60. (4) 市售包裝米食製品營養標示的熱量計算依食品安全衛生管理法規定，下列何者錯誤？①蛋白質的熱量以每公克四大卡計算②糖醇的熱量得以每公克二·四大卡計算③碳水化合物以每公克四大卡計算④脂肪的熱量以每公克四大卡計算。
61. (1) 預防葡萄球菌的污染應注意①手指之傷口、膿瘡②用水③砧板④餐具。
62. (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。

63. (4) 米食製品做好後，下列敘述何者不正確？①應妥善包裝②應有製造日期③應標示內容物④不須包裝即可販賣。
64. (2) 製作年糕最宜選用下列何種原料米？①秈米②圓糯米③粳米④長糯米。
65. (4) 米花糖的製作過程中，糖漿的溫度煮過高容易導致產品？①體積變大②膨發米體積變小③形狀易變形④過硬。
66. (1) 傳統米粉絲製作過程中，須將漿糰反覆壓成片狀，此種機器稱為？①壓片(輪粿)機②擠壓機③油壓機④空壓機。
67. (2) 煮八寶粥鍋底燒焦時，下列那一種的處置不當？①先泡在熱水中再刷洗②用刀子刮③用竹製品刷洗④用菜瓜布刷洗。
68. (1) 黑糯米的種皮、果皮、糊粉層，含有下列何種成分，使其成紫黑色？①花青素②桃紅素③類胡蘿蔔素④類黑精色素。
69. (2) 製作鹼粽須選用下列何種原料米？①蓬萊米②圓糯米③在來米④長糯米。
70. (4) 購買香腸應選擇①價格較貴者②不加硝之產品③肉攤加工者④具優良肉品標誌之產品。
71. (2) 米食製品品質之評定不必注意？①組織②溫度③外型④色澤。
72. (4) 以事故的原因統計而言，下列敘述何者正確①天災佔多數②不安全的行為與狀況各佔一半③不安全的狀況佔多數④不安全的行為佔多數。
73. (4) 肉品包裝材料的存放，應注意①最好存放在包裝室內，方便取用②紙箱為外包裝可直接堆放在地上③隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休④存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放。
74. (4) 一般白米之外觀呈蠟白色之米，可能之米品種為？①在來米②蓬萊米③糙米④糯米。
75. (4) 微波米食包裝材質與普通包裝材質？①無規定②相同③無限制④不同。
76. (3) 製作爆米花時，膨發壓力應控制到何種範圍？①3-6 Kg/cm²②1-3 Kg/cm²③8-12 Kg/cm²④15 Kg/cm²以上。
77. (1) 製作發粿不可選用下列何種食品添加物？①硼砂②發粉③酵母粉④小蘇打粉。
78. (3) 筒仔糕屬於何類米食製品？①米漿型②熟粉類③飯粒型④一般漿糰。
79. (4) 下列何者不適合作為河粉之原料？①乾磨生粉②濕磨米漿③濕磨粿糰④乾磨熟粉。
80. (3) 糕仔崙與下列那一種米食製品的保存方式相近？①蘿蔔糕②寧波年糕③鳳片糕④炒飯。