

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. (3) 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不須包裝即可販賣④應標示內容物。
2. (2) 蒸糯米飯太硬時要如何調整①加油拌勻再蒸②撒水再蒸③加糖蒸④加醋蒸。
3. (4) 擠壓米食製品時不須考慮①擠壓溫度②原料進料速度③原料水分④電壓。
4. (1) 製作元宵須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬來米。
5. (2) 下列何者不可當做粘稠劑①澱粉②發粉③羧甲基纖維素(CMC)④阿拉伯膠。
6. (2) 磨漿機用電的頻率(赫茲)為①40 赫茲②60 赫茲③110 赫茲④220 赫茲。
7. (1) 製作八寶粥最宜選用下列何種原料米①圓糯米②粳米③在來米④蓬來米。
8. (1) 低溫可①抑制微生物的生長②降低食品的脂肪③增加食品的重量④增加食品中酵素的活力。
9. (4) 年糕製作時，加熱溫度與時間會影響①外表品質②內部品質③體積④均會影響。
10. (3) 油炸米花糖時，所使用的米原料是①生圓糯米②生蓬來米③蒸熟風乾圓糯米④生在來米。
11. (3) 下列何種米之營養價值最高①白米②胚芽米③糙米④米糠。
12. (4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
13. (3) 下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
14. (3) 下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？①真空包裝②充氮氣包裝③真空收縮包裝④熱成型充氣包裝。
15. (4) 清洗米食器具及機具的正確方法為①擦拭②用水沖③用清潔劑清洗④用清潔劑清洗後，以水沖洗並乾燥之。
16. (1) 購買香腸應選擇①具優良肉品標誌之產品②肉攤加工者③不加硝之產品④價格較貴者。
17. (4) 稻米蒸煮後何種米的黏度最高①蓬來米②在來米③長糯米④圓糯米。
18. (4) 下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
19. (4) 預防葡萄球菌的污染應注意①餐具②用水③砧板④手指之傷口、膿瘡。
20. (4) 國內工廠所用的米食調理機器，其最不普遍的電壓為①110V②220V③380V④440V。
21. (3) 煮白米飯時欲使米粒表面光滑平整，不可使用①乳化劑②改良劑③硼砂④油脂。
22. (4) 製作米粉時，不需用到下列何種機械①乾燥機②濕磨機③擠絲機④切片機。
23. (4) 爲了延長米食製品貯存期限，下列對策何者無效①選擇米的品種②添加合法防腐劑③注重包裝材質④改變包裝大小。
24. (4) 欲延長米食製品在室溫之貯存時間可①添加防腐劑②添加乳化劑③添加色素④殺菌處理。
25. (4) 煮粥時前段加熱最好使用①微火②小火③中火④大火。
26. (2) 米食蒸熟尚未冷卻即用塑膠袋包裝①可延長貯存期限②因產生冷凝水而容易變壞③可保持風味④可保存營養。
27. (1) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
28. (1) 雪片糕屬於何類米食製品①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
29. (3) 綁粽子用的繩子，材質上以何者爲佳①塑膠繩②尼龍繩③棉繩④橡皮筋。
30. (4) 米食包裝之第一目標是①儲運方便②製造方便③銷售方便④保護內容物。
31. (3) 益全香米會呈現何種香味？①地瓜②蒜頭③芋頭④花香。

32. (3) 最適合米食保溫的包裝材料是①紙製品②鋁箔③泡沫塑膠④玻璃製品。
33. (1) 稻米澱粉顆粒大小，下列敘述何者不正確？①比小麥澱粉大②比玉米澱粉小③比馬鈴薯澱粉小④比甘薯澱粉小。
34. (4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？①蛋白質②醣類③礦物質④維生素。
35. (4) 與九層糕無關的製作條件為①壓力②時間③溫度④加油量。
36. (1) 何種米食製品適用擠壓方式製成①米粉絲②碗粿③米糕④鳳片糕。
37. (3) 漿糰 3 公斤相當於①3 台斤②4 台斤③5 台斤④6 台斤。
38. (1) 寧波年糕正常的色澤是①白色②灰白③淡黃④灰色。
39. (3) 如何減少蘿蔔糕糊化不均，離水現象？①米需浸漬②磨漿時，顆粒愈小愈好③米漿先經適度糊化處理④加大火蒸煮。
40. (4) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A②維生素 B₂③維生素 C④維生素 D。
41. (3) 下列何種米食製品要經壓模成型之手續①芋頭糕②年糕③豬油糕④蘿蔔糕。
42. (4) 不會影響米澱粉糊化作用之重要因素是①水含量②加熱溫度③加熱時間④室內濕度。
43. (3) 紅龜粿為了延緩硬化可在表面①沾糕仔粉②塗(刷)食用紅色素③塗(刷)食用油④塗(刷)糖漿。
44. (1) 油飯販售時用何種包裝材料最佳①紙盒②鋁箔盒③保麗龍④塑膠袋。
45. (3) 使用蒸練機製作麻糬時，那一條件較不重要①壓力②溫度③電壓④時間。
46. (1) 元宵、湯圓製作不良，冷凍保存時會有何種不良現象產生①龜裂②彈性增加③柔軟度增加④餡量減少。
47. (4) 原料米的品質不須考慮①品種②貯存時間③產品特性④包裝重量。
48. (3) 下列何者可用於判斷產品是否已蒸熟？①表面起泡沫②筷子插入會倒下③以筷子插試，不粘筷子④以筷子插試，會粘筷子。
49. (1) 糕仔崙與鳳片糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
50. (4) 粿粽蒸好後爆裂之原因與下列何者較無關①蒸的火太大②蒸過度③糯米量太多④粽繩材質。
51. (2) 工業化製作麻糬時，最理想的機具是①攪拌機②蒸練機③二重鍋④蒸籠。
52. (1) 電氣火災下列何者不得使用①泡沫滅火器②乾粉滅火器③二氧化碳滅火器④海龍滅火器。
53. (2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
54. (2) 芋頭糕是屬於那一類米食製品①米粒類②漿(粿)粉類③熟粉類④膨發類。
55. (3) 磨漿時所得之粉漿應①愈細愈好②愈粗愈好③視產品而定④無相關性。
56. (2) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①草莓②檸檬③香蕉④蘋果。
57. (3) 蒸煮後黏性最強的米是①在來米②長糯米③圓糯米④蓬來米。
58. (4) 機器設備定期檢查與保養，屬於下列何種觀念的發揮？①工廠整潔②團隊精神③以廠為家④工作安全。
59. (4) 米食製品之品質不須注意①熟度均一②外觀平整③適當之口感④室內溫度。
60. (2) 一般白米飯的水分含量約多少%？①50②65③75④85。
61. (2) 下列何者不屬於米漿型的米食製品①蘿蔔糕②雪片糕③發粿④芋頭糕。
62. (2) 米食製品包裝之標示，目前何者不須標明①製造日期②成分百分比③保存期限④營養指標。
63. (1) 製作芋粿巧，下列何種原料不適用①糕仔粉②在來米粉③糯米粉④芋頭。
64. (1) 影響米食製品貯存期限的因素很多，最重要的應為①衛生條件②包裝材料③貯存條件④添加物。
65. (3) 下列何者對米粒吸水量影響最低？①浸泡時間②浸泡溫度③浸泡容器④米粒品種。
66. (1) 何種原料米製作之產品比較不易老化①圓糯米②長糯米③在來米④蓬來米。
67. (4) 不同類型米煮飯加水量，下列何者不正確？①秈米加水量較梗米多②秈米加水量較糯米多③梗米加水量較糯米多④糯米加水量較秈米多。

68. (1) 用瓦斯煮飯時在爛飯階段，火力大小之控制應①熄火或微火②中火③大火④強火。
69. (4) 造成碗粿貯藏期間容易老化的最重要因素是①水分②蛋白質③油脂④澱粉。
70. (2) 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染①腸衣②紙箱③真空包裝袋④保鮮(縮收)膜。
71. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？①50②100③150④200。
72. (3) 有關八寶粥的品質要求，下列何者不正確①不得有焦黑現象②具黏稠口感③紅豆、綠豆不應裂開④具甜味。
73. (2) 1 台兩重的湯圓等於①32.5 公克②37.5 公克③38.5 公克④50 公克 的湯圓。
74. (4) 下列何種原料，可使年糕延長貯存期，又增加柔軟度①在來米粉②食鹽③焦糖色素④食用油脂。
75. (4) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①均屬一般膨發類②均屬特殊膨發類③分屬一般漿糰、一般膨發類④分屬米漿型、一般膨發類。
76. (1) 以衛生安全之觀點言，蒸籠布材質應使用①棉布②聚丙烯(PP)材質③聚乙烯(PE)材質④聚氯乙烯(PVC)。
77. (3) 決定米乳品質最不相關的是①風味②口感③容器④外觀。
78. (2) 芋頭糕的品質要求，下列何者較不正確？①色澤均勻②表面龜裂③內部組織細密④口感及風味佳。
79. (1) 蒸的台式肉粽剝開時，如有黏液發生，表示①已變質②配料使用不當③蒸煮太久④純屬自然現象。
80. (4) 米食製品以何種方式評定最佳①廠長本人決定②老師傅決定③品管人員決定④由多人組成官能品評小組決定。