

100 年度 09500 中式米食加工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：

選擇題：

1. (2) 傳統熟粉(糕仔粉)之製作係①以生米直接焙炒磨粉②米蒸熟乾燥後再焙炒後磨粉③生米焙炒後再蒸熟後磨粉④生米磨粉後直接焙炒。
2. (1) 糯米黏性的主要來源是①澱粉②蛋白質③油脂④灰分。
3. (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。
4. (4) 下列何種食品添加物可用於紅龜粿之製作①己二烯酸②苯甲酸鈉③硼砂④紅色 6 號。
5. (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。
6. (2) 小蘇打屬於①著色劑②膨脹劑③調味劑④防腐劑。
7. (1) 有關紅龜粿的品質要求，下列何者較正確①大小均一②顏色愈紅愈好③餡要外露④黏牙的口感。
8. (4) 對米粒白堊質的敘述，下列何者不正確？①米粒白堊質被認為是，澱粉質排列疏鬆所致②碾米時有白堊質的穀粒較易破裂③白堊質米會降低市場的接受程度④白堊質會大大降低米的營養價值。
9. (2) 米食製品應具有①焦糖味②米香味③黴味④水果味。
10. (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。
11. (2) 米食製品之老化，可添加何種食品添加物予以改善①防腐劑②品質改良劑③著色劑④膨脹劑。
12. (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。
13. (1) 蒸芋頭糕宜用①大火②中火③小火④微火。
14. (1) 紅龜粿在貯藏期間老化的最重要因素是①澱粉②油脂③蛋白質④水分。
15. (3) 肉粽、粿粽、鹼粽屬於何種米食製品？①均屬米粒類②均屬一般漿糰③分屬米粒類、一般漿糰④分屬米粒類、米漿型。
16. (4) 產品蒸煮過程中，若蒸煮中水不足，最好補充①冷水②溫水③熱水④沸水。
17. (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。
18. (1) 製作蘿蔔糕，需用到下列何種設備？①蒸籠②搗潰機③按摩機④封罐機。
19. (3) 米的精白度高低不會影響產品之①白度②品質③甜度④貯存性。
20. (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。
21. (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。
22. (2) 下列何者不屬於一般漿糰的米食製品①粿粽②碗粿③芋粿巧④紅龜粿。
23. (2) 炒飯的品質最不重要的是①米飯的品質②配料的多寡③調味的技術④火力大小。
24. (4) 紅龜粿的品質要求，下列何者較不正確①大小均一②爽口不黏牙③色澤均勻④餡可外露。
25. (3) 米粒浸漬時間①越長愈好②愈短愈好③視產品而定④無所謂。
26. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
27. (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)。
28. (3) 下列何者為一般漿糰的米食製品①油蔥粿②鹼粽③芋粿巧④鳳片糕。

29. (1) 澱粉回凝(老化)最迅速的溫度範圍是①0~5°C ②20~30°C ③50~60°C ④70~80°C。
30. (3) 腸炎弧菌是來自①土壤②空氣③海鮮類④肉類。
31. (4) 何種米食製品在室溫下可貯存較久①八寶飯②蘿蔔糕③紅龜粿④雪片糕。
32. (1) 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。
33. (3) 下列何者不屬於傳統發糕製程①磨漿②蒸煮③乾燥④洗米。
34. (4) 米粉絲之品質要好，其所使用之條件何者較不重要①米原料②擠壓技術③蒸煮方式④擠出孔大小。
35. (4) 可以產生蒸氣的機具是①脫水機②二重鍋③煮飯機④鍋爐。
36. (1) 米浸漬處理時，應該①先洗淨後再浸漬②浸漬後再洗淨③不必清洗④無所謂。
37. (4) 八寶飯不適用何種甜味劑①砂糖②果糖③麥芽糖④糖精。
38. (2) 浸米的時間與浸漬的水溫呈①正比②反比③無相關性④不一定。
39. (1) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①離胺酸②色胺酸③白胺酸④酪胺酸。
40. (1) 米食產品包裝上之組成分標示次序，應為①由多而少②由少而多③前二項均可④任意排列。
41. (4) 下列何者為熟粉類米食①元宵②湯圓③米粉絲④雪片糕。
42. (3) 未經包裝之米食製品在何種場所最易受污染①工廠內②超級市場③傳統菜市場④家庭中。
43. (2) 傳統的鹼粽最好的粽葉是①月桃花葉②麻竹葉③桂竹籐④香蕉葉。
44. (1) 下列何者為直接損失？①醫藥治療費用②工具及設備的損失③工作產品停頓的損失④生產停頓的損失。
45. (3) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①豬油②牛油③沙拉油④椰子油。
46. (1) 下列哪一種米食製品水活性最高？①蘿蔔糕②米花糖③元宵④雪片糕。
47. (2) 米食包裝材料何者水氣阻絕性最差①聚乙烯(PE)②玻璃紙③聚氯乙烯(PVC)④聚丙烯(PP)。
48. (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浸米②磨漿③拌打④成型。
49. (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。
50. (4) 下列那一種方法不常用於米漿之脫水①離心法②壓搾法③真空脫水法④篩分法。
51. (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。
52. (2) 下列何種米食製品於食用時適合蒸煮方式複熱①碗粿②豬油糕③麻糬④鳳片糕。
53. (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。
54. (3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氧氣②氮氣③二氧化碳④氫氣。
55. (4) 有關稻米外觀的敘述，下列何者不正確？①秈米細長透明②梗米寬厚透明③長糯米細長臘白色④圓糯米寬厚透明。
56. (4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②花生油③棕櫚油④氫化烤酥油。
57. (3) 下列那一項與米食製品貯存期間的品質變化較無關係①光線②酸度③脆度④水分。
58. (4) 食品加工使用最多的溶劑為①酒精②沙拉油③牛油④水。
59. (4) 下列何者較不適做粽繩①馬蘭草②鹹草③綿繩④塑膠繩。
60. (4) 下列何者不是碗粿真空包裝之優點？①防止污染②肉眼可辨識產品③防止水分喪失④增進特有風味。
61. (1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①1ppm 以下②100ppm 以下③1000ppm 以下④沒有規定。
62. (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。
63. (4) 蒸汽式蒸櫃(箱)使用的鍋爐，與下列何者較無關①檢視安全閥②檢查軟水正常水位(量)③檢視壓力表④檢查室內溫度。
64. (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。
65. (4) 原料米貯存，最不適應條件為①陰涼處②乾燥處③溫度低處④艷陽下。

66. (1) 米原料貯存期最長的貯存形態是①稻穀②糙米③白米④米穀粉。
67. (3) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②清潔劑③食品用洗潔劑④強酸。
68. (3) 牛奶製成奶粉最常用①熱風乾燥②冷凍乾燥③噴霧乾燥④滾筒乾燥。
69. (4) 食品做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，處罰鍰①三萬元以上十五萬元以下②四萬元以上二十萬元以下③六萬元以上三十萬元以下④二十萬元以上一百萬元以下。
70. (3) 用官能判定米漿的粗細，一般係用①舌頭嚐②鼻子聞③手指搓④眼睛看。
71. (4) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是①脫水機②磨漿機③二重鍋④攪拌機。
72. (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。
73. (3) 蘿蔔糕若有分屬離水現象，主要與何者有關？①蛋白質②麵筋③澱粉④油脂。
74. (4) 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無正當理由曠工一日④無正當理由連續曠工三日以上。
75. (1) 爆米花之主要膨脹劑為①水分②發粉③澱粉④碳酸氫鈉。
76. (2) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？①均屬一般漿糰②均屬熟粉類③分屬一般漿糰、熟粉類④分屬米漿型、熟粉類。
77. (4) 自然乾燥法比熱風乾燥法具有何優點①所需乾燥時間較短②不受到天候的影響③衛生條件較佳④省錢。
78. (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。
79. (3) 益全香米會呈現何種香味？①地瓜②蒜頭③芋頭④花香。
80. (1) 米食加工機具使用後①立即清洗消毒②浸水明天洗③不髒下次洗④擦乾淨。