

108 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. (1) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？①五穀米飯 1 碗(約 160 公克)②粥 1 碗(約 250 公克)③玉米 1 根(可食部分約 130 公克)④中型芋頭 1/2 個(約 140 公克)。
2. (4) 下列何者較不適做粽繩？①綿繩②馬蘭草③鹹草④塑膠繩。
3. (2) 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則①使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用②使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味③採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味④多飲用白開水降低鹹度。
4. (1) 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？①4321②4231③3214④3241。
5. (2) 炒飯的品質最不重要的是？①調味的技術②配料的多寡③米飯的品質④火力大小。
6. (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。
7. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件①180 米燭光以上②120 米燭光以上③200 米燭光以上④140 米燭光以上。
8. (2) 八寶粥罐頭能耐久藏，不是因為下列何種因素？①常溫流通②添加防腐劑③高溫殺菌④包裝方式。
9. (4) 蒸煮後黏性最強的米是？①長糯米②蓬萊米③在來米④圓糯米。
10. (4) 鳳片糕紋路不清晰的可能原因為？①香蕉油使用量不足②內餡使用太多③食用色素添加不足④配方中使用過多熟粉外皮較硬。
11. (4) 爆米花之主要膨脹劑為？①碳酸氫鈉②發粉③澱粉④水分。
12. (3) 微波米食包裝材質與普通包裝材質？①相同②無規定③不同④無限制。
13. (3) 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高①豬肉②碎牛肉③雞肉④魚肉。
14. (4) 米食加工機具構造上應以下列何者為原則？①價格高昂②體積龐大③精密複雜④易拆易洗。
15. (3) 產品蒸煮過程中，若蒸煮中水不足，最好補充？①冷水②熱水③沸水④溫水。
16. (4) 使用真空包裝的米食製品，在其製程中，下列何者最正確？①冷卻②熱水浸泡③扭緊袋口並加封④袋中抽真空。
17. (2) 廢食用油處理，下列敘述何者正確①環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物②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③一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④依環境保護法規定處理。
18. (3) 所謂粳米也就是？①圓糯米②在來米③蓬萊米④長糯米。
19. (1) 正確的手部消毒酒精的濃度為①70-75%②80-90%③90-100%④50-60%。
20. (3) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象①更美味②香氣濃郁③產生酸味④重量減輕。
21. (4) 小狗在道路或其他公共場所便溺時，應由何人負責清除？①清潔隊②土地所有權人③警察④主人。
22. (4) 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確①出入口裝設空氣簾②於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌③於工作場所養貓④使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶。
23. (1) 食物之保溫與復熱，何者正確①具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74℃/15 秒以上②保溫應使食物中心溫度不得低於 50℃③保溫時間以不超過 6 小時為宜④使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣。
24. (1) 下列何者是蒸煉機製作麻糬的過程？①糊化、拌打同時進行②先糊化再拌打③糊化、拌打順序不重要④先拌打再糊化。
25. (4) 在公司內部行使商務禮儀的過程，主要以參與者在公司中的何種條件來訂定順序①年齡②性別③社會地位④職位。
26. (3) 檢舉人向有偵查權機關或政風機構檢舉貪污瀆職，必須於何時為之始可能給與獎金？①犯罪未遂前②預備犯罪前③犯罪未發覺前④犯罪未起訴前。

27. (1) 四公尺以內之公共巷、弄路面及水溝之廢棄物，應由何人負責清除？①相對戶或相鄰戶分別各半清除②環保志工③清潔隊④里辦公處。
28. (3) 根據環保署資料顯示，世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？①透過呼吸②透過雨水③透過飲食④透過觸摸。
29. (3) 活線作業勞工應佩戴何種防護手套？①棉紗手套②耐熱手套③絕緣手套④防振手套。
30. (3) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，係指對於具生育能力之女性勞工從事工作，可能會導致的一些影響。下列何者除外？①妊娠期間之母體健康②哺乳期間之幼兒健康③經期紊亂④胚胎發育。
31. (3) 對於職業災害之受領補償規定，下列敘述何者正確？①勞工若離職將喪失受領補償②須視雇主確有過失責任，勞工方具有受領補償權③受領補償權，自收受領之日起，因2年間不行使而消滅④勞工得將受領補償權讓與、抵銷、扣押或擔保。
32. (3) 油蔥粿之副原料最好使用？①炸青蔥②生紅蔥頭③炸香的紅蔥頭④青蔥。
33. (2) 鳳片糕的製作過程，下列何者錯誤？①提高糖漿濃度可以延長產品保存期限②使用熱糖漿可以縮短攪拌時間③應使用熟粉④壓模完成後不需蒸烤。
34. (4) 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者「不」屬於「賄賂」或「不正利益」？①招待吃米其林等級之高檔大餐②送百貨公司大額禮券③免除債務④開工邀請公務員觀禮。
35. (4) 欲延長米食製品在室溫之貯存時間可？①添加色素②添加乳化劑③添加防腐劑④殺菌處理。
36. (4) 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、米漿型④分屬米粒類、一般漿糰。
37. (3) 經濟部能源局的能源效率標示分為幾個等級？①1②3③5④7。
38. (4) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查①鍋具存放櫃②主廚自家③乾料庫房④辦公室的文件保存區。
39. (3) 下列那一種米食製品必須以冷凍低溫才可保存一個月以上？①雪片糕②糕仔崙③海鮮粥④乾米粉絲。
40. (2) 下列何者不是良好豬油糕應有的品質？①大小一致②切薄片彎曲後不易斷裂③印紋清楚④成型性良好不易潰散。
41. (2) 油飯的品質要求，下列何者較不正確？①配料分布均勻②黏性愈強愈佳③外觀色澤光亮④飯粒完整。
42. (4) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①生圓糯米②生在來米③生蓬萊米④蒸熟風乾圓糯米。
43. (4) 食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確①外場餐飲服務人員不必做菜，無須接受食品安全衛生教育②廚師會做菜就好，沒必要瞭解食品安全衛生相關法規③業主會經營賺錢就好，食品安全衛生法規交給秘書瞭解④外場餐飲服務人員應具備食品安全衛生知識。
44. (1) 下列何種米食製品食用時適合油炸或油煎之特性？①蘿蔔糕②雪片糕③豬油糕④鳳片糕。
45. (1) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確①運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化②運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃③應妥善運用空間，儘量堆疊④原材料、半成品及成品可以堆疊在一起。
46. (1) 磨漿機設備應？①每日清洗②隔日清洗③不必清洗④每週清洗。
47. (1) 官能品評麻糰之項目不包括？①防腐劑②軟硬度③香味④色澤。
48. (3) 何種米食製品適用擠壓方式製成？①碗粿②鳳片糕③米粉絲④米糕。
49. (2) 米食製品冷凍的溫度通常是指在多少度以下？①4℃②-18℃③0℃④-70℃。
50. (2) 家庭用電最大宗來自於①吹風機②空調及照明③電視④電腦。
51. (3) 依能源局「指定能源用戶應遵行之節約能源規定」，下列何場所未在其管制之範圍？①美容美髮店②旅館③住家④餐廳。
52. (1) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？①應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感②於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖③多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味④使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味。
53. (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。
54. (4) 冷凍米食不適用下列何種方法解凍？①溫水②室溫③微波④日晒。
55. (3) 米的精白度高低不會影響產品之？①白度②貯存性③甜度④品質。

56. (4) 寧波年糕之製備流程，下列何者正確？1 切斷、2 擠出或搓揉成型、3 拌打或舂打、4 蒸熟①4213②1432③1234④4321。
57. (3) 芋頭糕是屬於那一類米食製品？①膨發類②熟粉類③漿(粿)粉類④米粒類。
58. (2) 品質優良的米苔目，不可有下列何種情形？①有適當韌性②易斷裂③有適當耐煮性④表面光滑。
59. (1) 米食製品變硬老化，以何種貯存狀態下最快發生？①冷藏②常溫③高溫④冷凍。
60. (3) 非公務機關利用個人資料進行行銷時，下列敘述何者「錯誤」？①倘非公務機關違反「應即停止利用其個人資料行銷」之義務，未於限期內改正者，按次處新臺幣 2 萬元以上 20 萬元以下罰鍰②當事人表示拒絕接受行銷時，應停止利用其個人資料③若已取得當事人書面同意，當事人即不得拒絕利用其個人資料行銷④於首次行銷時，應提供當事人表示拒絕行銷之方式。
61. (4) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確①是肉條發霉②是肉變臭之前兆③是肉腐敗所產生之細菌④是會產生神經毒素。
62. (4) 油蔥粿屬於何種米食製品？①熟粉類②一般漿糰③特殊漿糰④米漿型。
63. (2) 何種米食製品在室溫下可貯存較久？①紅龜粿②雪片糕③蘿蔔糕④八寶飯。
64. (4) 河豚毒素中毒症狀多於食用後①12 小時內（通常是 60~120 分鐘）產生②24 小時內（通常是 120~240 分鐘）產生③6 小時內（通常是 60~120 分鐘）產生④3 小時內（通常是 10~45 分鐘）產生。
65. (3) 水中生化需氧量(BOD)愈高，其所代表的意義為①水為硬水②水質偏酸③有機污染物多④分解污染物時不需消耗太多氧。
66. (4) 麻糬製作過程中添加多量糖是為了？①糖便宜②增加彈性③顏色好看④防止腐敗。
67. (4) 製作芋粿巧時，炒過的調配料混入前要先？①冷凍②加熱③與溫度無關④冷卻。
68. (4) 下列何者不屬於一般漿糰的米食製品？①芋粿巧②紅龜粿③粿粽④碗粿。
69. (1) 下列何者不會影響水磨米漿的品質？①磨米漿時的室溫②磨米漿的設備③磨米漿的速度④磨米漿的加水量。
70. (1) 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脂肪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蛋白質的熱量以每公克四大卡計算④碳水化合物以每公克四大卡計算。
71. (2) 芋頭糕與芋粿巧之主要差別在於？①芋粿巧需要預糊化②芋頭糕宜以在來米製作③芋粿巧僅以在來米製作④芋頭糕不需預糊化。
72. (4) 下列那一種米的直鏈澱粉含量最多？①圓糯米②長糯米③蓬萊米④在來米。
73. (2) 下列何種米煮熟後較 Q、黏，較適合作為麻糬原料米？①在來米②圓糯米③長糯米④蓬萊米。
74. (1) 浸米的時間與浸漬的水溫呈？①反比②正比③不一定④無相關性。
75. (2) 炒飯所需之米原料絕對不能使用？①蓬萊米②糯米③籼米④粳米。
76. (3) 夏天浸米之溫度最好保持在？①冷凍②室溫③冷藏④高溫。
77. (1) 鳳片糕的品質要求，下列何者較不正確？①質地堅硬②成形性佳③軟硬適中④風味溫和。
78. (4) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)？①阿斯巴甜②醋磺內酯鉀(ACE-K)③糖精④楓糖。
79. (2) 洗碗、洗菜用何種方式可以達到清洗又省水的效果？①用熱水及冷水大量交叉沖洗達到最佳清洗效果②將適量的水放在盆槽內洗濯，以減少用水③把碗盤、菜等浸在水盆裡，再開水龍頭拼命沖水④對著水龍頭直接沖洗，且要盡量將水龍頭開大才能確保洗的乾淨。
80. (4) 勞工發生死亡職業災害時，雇主應經以下何單位之許可，方得移動或破壞現場？①調解委員會②法律輔助機構③保險公司④勞動檢查機構。