

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 100 分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯 1 題，倒扣 0.5 分，但以扣完該部分分數為限。 准考證號碼：

另附有答案卡，請在答案卡上作答。

姓 名：

一、是非題：

- 1.(O) 澱粉是由葡萄糖分子所構成。
- 2.(O) 米食製品貯存時發生變酸或發霉，主要是衛生不良或經微生物污染而產生。
- 3.(X) 推動手推車，在沒有人的處所，可以推車快跑。
- 4.(X) 有完整包裝的食品就可以永久的保存。
- 5.(O) 米食製品副原料如蘿蔔乾或蜜餞等，使用前應注意是否含有不合法之添加物。
- 6.(X) 高水分米食製品，只要採用真空包裝即能長久保存。
- 7.(X) 米食製品之內容物淨重不必標示在包裝上。
- 8.(X) 脫水機可應用於米漿脫水，米漿濃度越高，脫水速度越快。
- 9.(O) EPA (二十碳五烯酸) 為多元不飽和脂肪酸，在魚油中含量豐富。
- 10.(X) 米粉絲可全部用蓬來米製作，因其黏性較低。
- 11.(O) 紅龜粿的印模材質有木質、塑膠與金屬製品，均可使用。
- 12.(X) 冷凍米食製品中可以添加防腐劑。
- 13.(O) 蓬來米可供製作寧波年糕。
- 14.(O) 製作米食加水一公升的重量約等於加水一公斤。
- 15.(O) 湯圓與元宵的原料米都是圓糯米。
- 16.(X) 米食製品之品質評定，只須由廠長或老師傅決定即可。
- 17.(X) 利用水煮與炊煮方式製作的米粉絲，其品質完全相同。
- 18.(X) 我國食品衛生管理法規定，所有食品之包裝都要標示營養成分及含量。
- 19.(O) 碗粿表面平整，不塌陷不出水，表示其品質好。
- 20.(O) 基於公平、誠信的原則，勞工應以自己最佳的狀況提供勞務給雇主。
- 21.(O) 製作碗粿，米漿最好能先適度糊化，才会有質地均勻之產品。
- 22.(O) 米漿用離心機脫水，如脫的太乾，則其漿糰不易蒸熟。
- 23.(X) 鹼粽是屬於漿(粿)粉類之米食製品。
- 24.(O) 雪片糕是屬於熟粉類之米食製品。
- 25.(O) 製作年糕如添加蓬來米，則容易老化。
- 26.(O) 米食包裝之好壞，對產品之貯存應有影響。
- 27.(O) 秤米原料宜使用度量衡工具。
- 28.(X) 已過保存期限之米食製品，若產品之品質尚未異常，可重新包裝並更改保存期限。
- 29.(O) 製作米食所使用的植物葉片，一般須經過清洗及殺菁(水煮)較理想。
- 30.(X) 米花糖之製作，應注意壓力之控制。
- 31.(O) 蔬菜的清洗最好的方法是用大量的水沖洗，用鹽水浸泡對於清除農藥殘留並無助益。
- 32.(X) 米食加工炊煮設備使用之能源就成本比較，瓦斯較電為貴。
- 33.(X) 小麥澱粉與甘薯澱粉，均可添加於米食製品而不影響品質。
- 34.(X) 用圓糯米製作的發粿，質地較鬆，體積較大。
- 35.(O) 冷凍食品一經解凍，其中所含的微生物便會恢復生機。

- 36.(O) 年糕是漿粿(粉)類之米食製品。
- 37.(O) 製作台式年糕時可以加入適量的蓬來米。
- 38.(O) 微波米食之包裝材料，不可含有金屬成分。
- 39.(O) 芋頭糕之組織宜軟硬適中，風味口感良好。
- 40.(X) 製作紅龜粿之主原料為在來米粉。
- 41.(X) 硼砂是合法的食品添加物。
- 42.(O) 綁粽子用之繩子，在衛生安全性上，棉繩較塑膠繩好。
- 43.(X) 冷凍食品解凍後，未使用完的部份應再放回冷凍庫內重新冷凍保存。
- 44.(X) 煮飯時可隨時掀蓋觀看飯鍋內之情況，對米飯品質不會影響。
- 45.(O) 發粿會裂開，主要是添加發粉的關係。
- 46.(O) 糯米類產品的冷藏安定性比在來米類產品為佳。
- 47.(X) 年糕與蘿蔔糕所使用之原料米是相同的。
- 48.(X) 同重量的蛋白質比同重量的醣類熱量高。
- 49.(X) 發粿外表要漲的很大，表面平坦，有無裂開沒有關係。
- 50.(X) 米花糖所使用的米原料為炒熟之在來米。

## 二、選擇題：

- 1.(2) 鹼粽呈黃色是因為 梅納反應 加鹼粉 加黃色色素 糙米顏色。
- 2.(4) 下列何者為熟粉類米食 元宵 湯圓 米粉絲 雪片糕。
- 3.(2) 米粉絲採用自然乾燥法的優點是 所需乾燥時間短 操作簡單，費用低廉 品質不易劣化 不會受到天候的影響。
- 4.(4) 欲使麻糬的皮存放時不變硬，可添加 膨脹劑 著色劑 香料 品質改良劑。
- 5.(3) 最佳米穀粉之磨製方式是 乾磨 濕磨 水磨 碾磨。
- 6.(1) 油脂製品中添加抗氧化劑可 防止產生過氧化物 調味 永久保存 提高油之揮發溫度。
- 7.(2) 製作糕仔崙須選用下列何種原料 糯米粉 熟糯米粉 熟漿糰 生糯米粉。
- 8.(3) 有關蘿蔔糕的品質要求，下列何者不正確 表面平坦不凹陷 外表有光澤 內部質地孔隙多 口味純正無異味。
- 9.(4) 國內工廠所用的米食調理機器，其最不普遍的電壓為 110V 220V 380V 440V。
- 10.(1) 為了使碗粿有好的口感宜採用 在來米 蓬來米 圓糯米 長糯米。
- 11.(2) 植物中含蛋白質最豐富的是 穀類 豆類 蔬菜類 薯類。
- 12.(4) 何種貯存溫度最易使碗粿變壞 -20 0 10 25 。
- 13.(2) 下列何種米食製品食用時適合油炸或油煎之特性？ 豬油糕 蘿蔔糕 雪片糕 鳳片糕。
- 14.(2) 磨漿機用電的頻率(赫茲)為 40 赫茲 60 赫茲 110 赫茲 220 赫茲。
- 15.(1) 有關紅龜粿的品質要求，下列何者較正確 大小均一 顏色愈紅愈好 餡要外露 黏牙的口感。
- 16.(4) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是 脫水機 磨漿機 二重鍋 攪拌機。
- 17.(2) 下列何者不屬於米漿型的米食製品 蘿蔔糕 雪片糕 發粿 芋頭糕。
- 18.(4) 下列那一種解凍方法最不適用於米食製品的解凍 蒸煮解凍 微波解凍 室溫解凍 沸水解凍。
- 19.(4) 蒸發粿的容器最好是使用 淺底盤 深底玻璃杯 面大的淺底派盤 湯碗或飯碗。
- 20.(3) 米食製品包裝用的 PVC 是指 聚乙烯 聚苯乙烯 聚氯乙烯 聚丙烯。

- 21.(4) 不影響米食製品貯存期限的因素為 溫度 濕度 光線 包裝大小。
- 22.(3) 冷凍米食製品中，下列何者可以添加？ 防腐劑 吊白塊 磷酸鹽 硼砂。
- 23.(3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患 乾眼症 口角炎 壞血病 腳氣病。
- 24.(1) 電氣火災下列何者不得使用 泡沫滅火器 乾粉滅火器 二氧化碳滅火器 海龍滅火器。
- 25.(1) 下列食物何者含膽固醇量較高 蛋 雞肉 米 麵粉。
- 26.(2) 速食麵每包材料費 10.4 元,售價 40 元,則其材料費用佔售價的 25% 26% 27% 28%。
- 27.(2) 粽葉在使用前宜做何種處理較好 泡冷水 泡熱水 不須浸泡 水沖洗即可。
- 28.(3) 米經隔夜浸漬主要的目的是 澱粉分解 蛋白質分解 加工特性改變 飽和含水率改變。
- 29.(4) 米食製品副原料中那一類的衛生安全須特別留意 香辛料 蜜餞 乾果 生鮮魚貝類。
- 30.(3) 漿糰 3 公斤相當於 3 台斤 4 台斤 5 台斤 6 台斤。
- 31.(1) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是 氯 碘 溴 四基鉍。
- 32.(4) 製作湯圓時發現漿糰太硬時，不可以採取何種對策 多加些冷水 多加些預糊化粿粹 多加些熱水 加乾粉。
- 33.(1) 冰米漿採用 PE 袋裝即指 聚乙烯袋 聚苯乙烯袋 聚丙烯袋 聚乙烯酯袋。
- 34.(2) 所謂粳米也就是 在來米 蓬來米 圓糯米 長糯米。
- 35.(1) 傳統米乳為了增加風味，一般均添加 花生 芋頭 甘藷 牛乳。
- 36.(2) 製作鳳片糕須選用下列何種原料 生糯米粉 熟糯米粉 生蓬來米粉 熟蓬來米粉。
- 37.(1) 製作鹼粽須選用下列何種原料米 圓糯米 長糯米 在來米 蓬來米。
- 38.(1) 用瓦斯煮飯時在爛飯階段，火力大小之控制應 熄火或微火 中火 大火 強火。
- 39.(4) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種方法選購？ 打開看內容物 看使用日期 看外觀 看商標。
- 40.(4) 下列何種包裝不能防止長黴 真空包裝 使用脫氧劑 充氮包裝 含氧之調氣包裝。
- 41.(2) 米粉絲擠絲後應以何種溫度蒸熟較理想 80 100 120 140 。
- 42.(1) 米浸漬處理時，應該 先洗淨後再浸漬 浸漬後再洗淨 不必清洗 無所謂。
- 43.(4) 為了延長米食製品貯存期限，下列對策何者無效 選擇米的品種 添加合法防腐劑 注重包裝材質 改變包裝大小。
- 44.(2) 受僱者在職務上研究或開發的營業秘密歸何人所有？ 受僱者 僱用者 政府 全體國民。
- 45.(2) 下列何種包裝材料氧氣阻絕性最差 聚乙烯 (PE) 玻璃紙 聚氯乙烯 (PVC) 聚丙烯 (PP)。
- 46.(3) 湯圓應具之品質下列何者為非 大小均一 具柔韌感 具硬實感 不粘牙。
- 47.(4) 米食包裝之主要功能不包含 保護米食之品質 作業方便 促進販賣銷售 滅菌作用。
- 48.(4) 在米食製品中加入適量其他澱粉時，不會影響 物性 化性 成本 包裝。
- 49.(3) 決定米乳品質最不相關的是 風味 口感 容器 外觀。
- 50.(1) 傳統製造米粉絲之原料米是 在來米 蓬來米 長糯米 圓糯米。