

097 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) 油炸的米食製品，其貯存條件應選擇①高溫潮濕②陰冷、乾燥③高溫、乾燥④高溫、陽光直射。
- 2.(1) 配方中米與其它原料之比為 1:0.3，若米為 12 公克則其它原料為① 3.6 公克② 3.3 公克③ 4.0 公克④ 3 公克。
- 3.(2) 以衛生安全之觀點言，蒸籠布材質應使用①聚乙烯(PE)材質②棉布③聚丙烯(PP)材質④聚氯乙烯(PVC)。
- 4.(2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①價廉②衛生③美觀④高級。
- 5.(4) 常用的米粉絲乾燥方法是①滾筒乾燥②冷凍乾燥③真空乾燥④熱風乾燥。
- 6.(2) 下列何者不屬於一般漿糰的米食製品①紅龜粿②碗粿③粿粽④芋粿巧。
- 7.(4) 為了使碗粿有好的口感宜採用①長糯米②圓糯米③蓬來米④在來米。
- 8.(1) 煮八寶粥鍋底燒焦時，下列那一種的處置不當①用刀子刮②用竹製品刷洗③用菜瓜布刷洗④先泡在熱水中再刷洗。
- 9.(2) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是①磨漿機②攪拌機③脫水機④二重鍋。
- 10.(3) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A ②維生素 B₂③維生素 D ④維生素 C。
- 11.(4) 米食加工機具使用前，下列敘述何者不恰當①熟讀操作手冊②瞭解使用能源③瞭解保養注意事項④用完後熟讀安全注意事項。
- 12.(2) 中小企業最好之廣告媒體是①報紙、雜誌②自己之員工③廣播④電視。
- 13.(1) 原料米貯存，最不適應條件為①艷陽下②乾燥處③陰涼處④溫度低處。
- 14.(2) 對於米漿顆粒之粗細度，下列敘述何者不正確①會影響加工操作②不影響產品品質及操作③會影響產品品質④應適當的控制粗細度。
- 15.(3) 米食製品包裝不一定須標示之項目①原料與添加物②製造日期③食用方法④品名。
- 16.(3) 食品加工使用最多的溶劑為①牛油②酒精③水④沙拉油。
- 17.(2) 漿糰 3 公斤相當於① 6 台斤② 5 台斤③ 4 台斤④ 3 台斤。
- 18.(1) 下列何者非良好發粿應有的品質？①中央有流動性米漿②表面有 3 瓣或以上的均勻裂痕③外表漲的很大④質地鬆軟不粘牙。
- 19.(4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①棕櫚油②花生油③沙拉油④氫化烤酥油。
- 20.(2) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝① 60℃ ② 100℃ ③ 70℃ ④ 80℃ 以上之食品。
- 21.(2) 糯米與在來米咀嚼感不同，主要是何種成分之影響？①油脂②澱粉③蛋白質④水分。
- 22.(4) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②維生素 B₁③脂質④維生素 C。
- 23.(3) 包粽子時粽葉如何處理較佳①浸漬色素染色②添加亞硫酸③先浸軟再入熱水中煮至完全軟化④直接捆綁。
- 24.(2) 傳統用何種材料作發粿①小蘇打粉②老麵種③新鮮酵母④鹼水。
- 25.(3) 芋頭糕是屬於那一類米食製品①熟粉類②膨發類③漿(粿)粉類④米粒類。
- 26.(3) 九層粿切片後有層次分離現象與何者無關①火力不均勻②蒸太久③容器種類④米漿濃度不一。
- 27.(4) 食品包裝袋上不須標示①原料名稱②有效日期③添加物名稱④配方表。

- 28.(3) 八寶飯不適用何種甜味劑①果糖②麥芽糖③糖精④砂糖。
- 29.(2) 下列何種米食製品於室溫下貯存的期限最短①雪片糕②蘿蔔糕③鳳片糕④年糕。
- 30.(2) 下列那一種方法不常用於米漿之脫水①真空脫水法②篩分法③離心法④壓榨法。
- 31.(3) 下列那一種解凍方法最不適用於米食製品的解凍①室溫解凍②蒸煮解凍③沸水解凍④微波解凍。
- 32.(4) 米食製品以真空包裝貯存時，應注意下列何種微生物之繁殖①大腸桿菌②酵母菌③黴菌④肉毒桿菌。
- 33.(2) 鳳片糕所使用之鳳片粉，是用何種米製成①長糯米②圓糯米③蓬來米④在來米。
- 34.(3) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①啓動機器時應注意附近工作人員②長頭髮與衣服應包紮好③機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍④於機器上裝護欄。
- 35.(1) 米食製品的品質評定，不適用下列何種方式？①用手觸摸②官能品評③外觀品質④內部品質。
- 36.(1) 依國家衛生法規，下列那一種食品添加物除標示化學名稱外，尚需增加標示其用途①己二烯酸鉀②亞硝酸鈉③磷酸鹽類④過氧化氫。
- 37.(4) 下列何種米食製品不必裝盤，即可炊蒸①年糕②蘿蔔糕③九層糕④紅龜粿。
- 38.(2) 有關紅龜粿的品質要求，下列何者較正確①餡要外露②大小均一③黏牙的口感④顏色愈紅愈好。
- 39.(2) 米食製品以何種方式評定最佳①品管人員決定②由多人組成官能品評小組決定③老師傅決定④廠長本人決定。
- 40.(4) 麻糬製作過程中添加多量糖是爲了①糖便宜②顏色好看③增加彈性④防止腐敗。
- 41.(4) 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？①溼度②酸度③溫度④脆度。
- 42.(4) 米的精白度高低不會影響產品之①貯存性②白度③品質④甜度。
- 43.(3) 製作米食所用糖中，那一種糖甜度最高①葡萄糖②麥芽糖③果糖④砂糖。
- 44.(3) 下列何者不適做粽葉①麻竹葉②桂竹籐③茶葉④荷葉。
- 45.(3) 麻糬應具有下列何種品質①粘牙感②潮濕感③軟而有彈性④硬實感。
- 46.(4) 調製熟糕粉產品時，與何種原料混合會產生韌性①油②奶粉③糖粉④水。
- 47.(4) 傳統紅龜粿的墊底是①玻璃紙②墊布③白紙④植物葉片。
- 48.(3) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①均屬特殊膨發類②均屬一般膨發類③分屬米漿型、一般膨發類④分屬一般漿糰、一般膨發類。
- 49.(1) 擠壓米食製品時不須考慮①電壓②擠壓溫度③原料進料速度④原料水分。
- 50.(1) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①檸檬②香蕉③草莓④蘋果。
- 51.(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。
- 52.(4) 欲使麻糬的皮存放時不變硬，可添加①香料②著色劑③膨脹劑④品質改良劑。
- 53.(2) 下列何者不是煮白米飯時加油脂之主要目的①使米飯亮麗②增加咬感③增加風味④不易黏鍋。
- 54.(3) 不影響米食製品貯存期限的因素爲①光線②濕度③包裝大小④溫度。
- 55.(4) 製作油飯使用何種油最香①棕櫚油②沙拉油③玉米油④豬油。
- 56.(4) 自然乾燥法的優點爲①不會受到天候的影響②食品鮮度能保持良好，品質不會劣化③所需時間短④操作簡單，費用低。
- 57.(4) 米食加工機器安裝時與下列何者無關①防震墊②安全操作空間③量測水平④檢查室內溫度。
- 58.(4) 下列何種米食製品不會再有老化現象之產生①蘿蔔糕②碗粿③芋頭糕④米花糖。
- 59.(4) 何者較不會影響鳳片糕之品質①糖漿②製作技術③糕粉品質④蒸籠。

- 60.(3) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①不影響照明②不超過最大安全負荷③依牆壁或結構支柱堆放④不阻礙出入口。
- 61.(4) 炒飯的品質最不重要的是①調味的技術②米飯的品質③火力大小④配料的多寡。
- 62.(4) 蛋白質含量高的米，下列敘述何者不正確？①硬度較佳②煮飯時間較長③碾米時較不易斷裂④煮飯時間較短。
- 63.(4) 米乳包裝不良時不會影響產品之①色澤②質地③風味④體積。
- 64.(3) 一般市售白米貯存於① 4℃ ② -4℃ ③室溫乾燥處 ④ 20℃。
- 65.(1) 真空透明包裝的米食製品無法防止①變色②污染③微生物繁殖④氧化。
- 66.(4) 下列何者為熟粉類米食①米粉絲②元宵③湯圓④雪片糕。
- 67.(2) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加①香味②防腐效果③色澤④口味。
- 68.(1) 肉粽、粿粽、鹼粽屬於何種米食製品？①分屬米粒類、一般漿糰②分屬米粒類、米漿型③均屬米粒類④均屬一般漿糰。
- 69.(2) 下列何者最不適於製作白米飯①台中 189 號②台中在來 1 號③台農 67 號④台南 70 號。
- 70.(3) 下列何種油飯包裝材料，最符合環保要求，且最易處理①玻璃容器②塑膠容器③紙容器④金屬容器。
- 71.(4) 要使蒸好的漿糰柔軟最好的方式須經①均質②用手揉捏③攪拌④捶打。
- 72.(2) 何種粽子內容量不能太滿，煮後才不會漲裂①台式肉粽②鹼粽③豆沙粽④粿粽。
- 73.(2) 下列何者屬於米食產品內部品質特性①外觀②質地③裝飾④體積。
- 74.(3) 糕仔粉貯存，不適條件為①乾燥處②冷藏③乾燥溫熱處④陰涼處。
- 75.(3) 影響米飯彈性之最重要因素是①油脂②蛋白質③澱粉④灰分。
- 76.(3) 葵花籽油是取自於向日葵的①莖②根③種子④花。
- 77.(2) 雪片糕屬於何類米食製品①米漿型②熟粉類③一般漿糰④飯粒型。
- 78.(3) 下列何者為法定食品用防腐劑①硼砂②吊白塊③丙酸鈉④福馬林。
- 79.(2) 低溫可①增加食品中酵素的活力②抑制微生物的生長③增加食品的重量④降低食品的脂肪。
- 80.(4) 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溫水④沸水。