

099 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. (4) 食品包裝袋上不須標示①添加物名稱②有效日期③原料名稱④配方表。
2. (2) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上①0℃②7℃③10℃④20℃。
3. (4) 米食加工機器安裝時與下列何者無關①量測水平②防震墊③安全操作空間④檢查室內溫度。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (3) 不適合微波米食包裝之材料為①紙容器②聚丙烯(PP)③鋁箔容器④玻璃容器。
8. (2) 以何種方法磨米，其米粉顆粒最小①乾磨②水磨③半乾磨④沒有差異。
9. (3) 米苔目之品質評定，下列何者較不需考慮①色澤②質地③重量④口感。
10. (4) 煮飯時，下列何者較無關米飯品質①加水量多少②燜飯時間長短③原料米品質④容器種類。
11. (2) 為防止米食製品變質，包裝材質宜選用具有阻絕何種氣體的包裝材料①氮氣②氧氣③氬氣④二氧化碳。
12. (3) 米粉絲若久煮不爛是因含量高量之①植物膠②乳化劑③直鏈澱粉④支鏈澱粉。
13. (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。
14. (3) 製作發糕使用之發粉是一種①調味劑②防腐劑③膨脹劑④乳化劑。
15. (2) 用糯米製作傳統甜年糕是因為①原料較便宜②產品不易變硬③產品容易變硬④顏色較紅。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (3) 碗粿之品質評定，下列何者較不需考慮①色澤②質地③體積大小④口感。
20. (3) 為使米飯增加光澤，煮飯時可以添加下列何種物質①食鹽②味精③沙拉油④糖。
21. (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。
22. (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。
23. (3) 夏天浸米之溫度最好保持在①高溫②冷凍③冷藏④室溫。
24. (3) 麻糬應具有下列何種品質①硬實感②粘牙感③軟而有彈性④潮濕感。
25. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
26. (4) 鹼粽中加入鹼粉，其主要目的①防腐②膨鬆③甜度④增加韌性。
27. (4) 米食製品的貯存條件以何者為宜①高溫②低溫③室溫④視產品種類而異。
28. (2) 煮白米飯時，一般而言米與水原料之比例宜為①1:0.5②1:1.2③1:2④1:3。
29. (3) 調製普通白粥的用水量大約是米量的①3 倍②5 倍③10 倍④15 倍。
30. (1) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是①氯②碘③溴④四基鉍。
31. (3) 下列何者不屬於傳統米粉絲之製作過程①磨漿②擠絲③冷凍④蒸煮。
32. (4) 米食製品副原料中那一類的衛生安全須特別留意①香辛料②蜜餞③乾果④生鮮魚貝類。

33. (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。
34. (3) 有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？①平面兩公尺高以上即屬高架作業②高架作業應戴安全帽、安全吊索③醉酒及睡眠不足仍可上高架工作④應架設防護欄網。
35. (4) 下列那一種米食製品之主要原料不是糯米①湯圓②紅龜粿③筒仔米糕④米粉絲。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (1) 米花糖貯存時，其本身水份條件在①10%②20%③30%④40%。
40. (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。
41. (3) 機器皮帶運轉的動作為①轉動②往復運動③直線運動④切割動作。
42. (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。
43. (2) 米食製品貯存不當時，下列何種敘述較不正確①會有微生物生長②品質不變③販賣期限減短④可能有不良的氣味。
44. (4) 原料米貯存，最不適條件為①陰涼處②乾燥處③溫度低處④艷陽下。
45. (4) 米漿製成米苔目時，不可用下列何者方式脫水？①離心②機械③重石壓榨④熱風乾燥機。
46. (4) 鮑魚菇屬於①水產食品原料②香辛料③嗜好性飲料原料④植物性食品原料。
47. (3) 有關糕仔崙和鳳片糕的內部品質要求，下列何者較正確①質地都要軟②質地都要硬③糕仔崙要鬆軟，鳳片糕要軟而具彈性④糕仔崙要堅硬，鳳片糕要軟。
48. (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。
49. (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。
50. (4) 發粿最不可能使用之原料米是①長秈米②在來米③蓬來米④圓糯米。
51. (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。
52. (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。
53. (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。
54. (2) 自然乾燥法的最大缺點是①品質較差②易受到天候的影響③所需乾燥時時間較長④操作費用較高。
55. (3) 為防止食米變質，可在包裝內充填何種氣體較佳①空氣②氧氣③氮氣④二氧化碳。
56. (1) 麻糬製作過程中添加多量糖是為①防止腐敗②增加彈性③糖便宜④顏色好看。
57. (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。
58. (2) 製作發粿不可選用下列何種食品添加物①酵母粉②硼砂③小蘇打粉④發粉。
59. (3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①乾眼症②口角炎③壞血病④腳氣病。
60. (4) 煮粥時前段加熱最好使用①微火②小火③中火④大火。
61. (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。
62. (1) 下列何者為米粒類米食製品①米糕②蘿蔔糕③雪片糕④米粉絲。
63. (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。
64. (3) 下列何者屬於米食產品內部品質特性①體積②裝飾③質地④外觀。
65. (2) 為了延長米食製品貯存期限，有關包裝材料之選擇原則，下列敘述何者較不正確①視產品種類而異②愈便宜愈好③視貯存時間長短而定④安全性、衛生性。

66. (3) 蒸練機一般需配合何種機械使用①攪拌機②蒸籠③鍋爐④煮飯機。
67. (3) 人體之必需胺基酸有幾種①5 或 6②7③8 或 9④21。
68. (4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
69. (1) 使用食品添加物應優先考慮①安全性②有用性③經濟性④方便性。
70. (3) 製作八寶粥時，最後加入的原料是①紅豆、綠豆②薏仁、花生③砂糖④桂圓、麥片。
71. (2) 那一種磨米機具最易發熱①半乾式磨粉機②乾式磨粉機③磨漿機④濕式石磨機。
72. (4) 對於米漿顆粒之粗細度，下列敘述何者不正確①會影響產品品質②會影響加工操作③應適當的控制粗細度④不影響產品品質及操作。
73. (4) 產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①增加貯存時間②防止風味改變③防止污染④所列選項答案皆是。
74. (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。
75. (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先泡在熱水中再刷洗③用竹製品刷洗④用菜瓜布刷洗。
76. (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。
77. (3) 碗粿的預糊化溫度約在①30~40℃②45~55℃③60~75℃④95~100℃。
78. (3) 下列何者為粥品型的米食製品①八寶飯②米乳③八寶粥④米苔目。
79. (1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②所需時間短③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④不會受到天候的影響。
80. (2) 磨漿機用電的頻率(赫茲)為①40 赫茲②60 赫茲③110 赫茲④220 赫茲。