

101 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) 糕仔崙與鳳片糕屬於何類米食製品？①飯粒型②熟粉類③一般漿糰④米漿型。
2. (3) 下列那一種米的直鏈澱粉含量最多①蓬來米②長糯米③在來米④圓糯米。
3. (3) 原料米貯存，最不適合條件為①乾燥處②陰涼處③艷陽下④溫度低處。
4. (3) 人體之必需胺基酸有幾種①5 或 6②7③8 或 9④21。
5. (4) 米食製品貯存得當時，下列何種敘述不正確①不會有不良風味②不會有病原菌生長③販賣期間可以延長④貯存愈久品質愈佳。
6. (4) 食鹽的主成分為①氯化鉀②碘酸鹽③氯化鈣④氯化鈉。
7. (1) 用官能判定米漿的粗細，一般係用①手指搓②眼睛看③鼻子聞④舌頭嚐。
8. (2) 國內工廠所用的米食調理機器，其最不普遍的電壓為①220V②440V③110V④380V。
9. (2) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加①色澤②防腐效果③香味④口味。
10. (2) 澄粉即是①稻米澱粉②小麥澱粉③木(樹)薯澱粉④甘薯澱粉。
11. (2) 傳統米乳為了增加風味，一般均添加①甘藷②花生③芋頭④牛乳。
12. (4) 下列何種油飯包裝材料，最符合環保要求，且最易處理①塑膠容器②金屬容器③玻璃容器④紙容器。
13. (4) 元宵、湯圓製作不良，冷凍保存時會有何種不良現象產生①彈性增加②柔軟度增加③餡量減少④龜裂。
14. (1) 目前製作米粉絲最常使用何種在來米①台中在來 1 號②台南秈 15 號③台中秈 10 號④台農秈 14 號。
15. (1) 下列何種油脂之膽固醇含量最高①豬油②黃豆油③棕櫚油④花生油。
16. (3) 蒸紅龜粿宜使用何種火候①烈火②強火③中小火④大火。
17. (2) 製作芋頭糕須選用下列何種原料米①圓糯米②秈米③長糯米④粳米。
18. (3) 製作湯圓時發現漿糰太硬時，不可以採取何種對策①多加些預糊化粿粹②多加些冷水③加乾粉④多加些熱水。
19. (2) 影響稻米品質最大的因素為①氣象②品種③栽培方法④產地。
20. (2) 洗米之過程應該①慢②快③快慢均可④先浸泡再快洗。
21. (2) 下列那一個是鹼鹼合法之食品添加物①石棉②磷酸鹽③吊白塊④硼砂。
22. (4) 寧波年糕正常的色澤是①淡黃②灰色③灰白④白色。
23. (1) 雞蛋 1 公斤 40 元，則雞蛋 10 磅的價錢為①181 元②196 元③203 元④212 元。
24. (4) 18°C 之便當販售時間約①1 星期②1 個月③半年④1 天。
25. (3) 要使蒸好的漿糰柔軟最好的方式須經①用手揉捏②均質③捶打④攪拌。
26. (3) 如何減少蘿蔔糕糊化不均，離水現象？①磨漿時，顆粒愈小愈好②米需浸漬③米漿先經適度糊化處理④加大火蒸煮。
27. (1) 下列何者最不適合於製作白米飯①台中在來 1 號②台中 189 號③台農 67 號④台南 70 號。
28. (1) 食品加工設備較安全之金屬材質為①不銹鋼②生鐵③銅④鋁。
29. (3) 下列何者常作為積層袋之熱封層①鋁箔②聚酯(PET)③聚乙烯(PE)④耐龍(Ny)。
30. (4) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是下列何者？①溴②四基銨③碘④氯。
31. (2) 芋頭糕是屬於那一類米食製品①米粒類②漿(粿)粉類③膨發類④熟粉類。
32. (2) 製造販賣之食品含有人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑①二年②

三年③四年④一年。

33. (3) 使用蒸練機製作麻糬時，那一條件較不重要①溫度②壓力③電壓④時間。
34. (3) 米粉絲之製備流程，下列何者正確？1 部份糊化、2 乾燥、3 蒸熟、4 擠絲①1234②1423③1432④1342。
35. (1) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由連續曠工三日以上②無正當理由曠工一日③遷廠④生產線減縮。
36. (3) 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下①25%②20%③14%④30%。
37. (3) 白米浸泡水的吸水量，不易受到何種因素的影響①新米或舊米②浸泡水溫度③容器大小④米品種。
38. (1) 米食蒸熟尚未冷卻即用塑膠袋包裝①因產生冷凝水而容易變壞②可延長貯存期限③可保持風味④可保存營養。
39. (2) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①沒有規定②1ppm以下③100ppm以下④1000ppm以下。
40. (1) 牛奶製成奶粉最常用①噴霧乾燥②滾筒乾燥③冷凍乾燥④熱風乾燥。
41. (2) 下列何者不是良好雪片糕應有的品質？①外表光潔平整②切片有均勻分佈的裂紋③切薄片彎曲後不易斷裂④色白。
42. (2) 米食製品之品質不須注意①適當之口感②室內溫度③熟度均一④外觀平整。
43. (1) 對寧波年糕的敘述，下列何者正確？①用梗米製作，俗稱「腳板年糕」②用圓糯米製作，俗稱「腳板年糕」③用秈米製作，俗稱「平板年糕」④用長糯米製作，俗稱「薄片年糕」。
44. (2) 鳳片糕的主要原料是①生在來米粉②熟糯米粉③熟在來米粉④生糯米粉。
45. (1) 油飯的品質要求，下列何者較不正確①黏性愈強愈佳②配料分布均勻③飯粒完整④外觀色澤光亮。
46. (2) 紅龜粿在貯藏期間老化的最重要因素是①蛋白質②澱粉③水分④油脂。
47. (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不會受到天候的影響④食品鮮度能保持良好，品質不會劣化。
48. (4) 製作芋粿巧時，炒過的調配料混入前要先①冷凍②與溫度無關③加熱④冷卻。
49. (1) 決定米乳品質最不相關的是①容器②外觀③口感④風味。
50. (2) 為防止食米變質，可在包裝內充填何種氣體較佳①二氧化碳②氮氣③氧氣④空氣。
51. (2) 米食加工製作時，以何者最不重要①蒸煮的條件②室內溫度③原料米選擇④配方與攪拌。
52. (1) 有關蘿蔔糕的品質要求，下列何者不正確①內部質地孔隙多②表面平坦不凹陷③口味純正無異味④外表有光澤。
53. (2) 蘿蔔糕是屬於那一類之米食製品①膨發類②漿(粿)粉類③米粒類④熟粉類。
54. (1) 下列何者不屬於傳統米粉絲之製作過程①冷凍②磨漿③擠絲④蒸煮。
55. (3) 下列何種米之營養價值最高①胚芽米②白米③糙米④米糠。
56. (4) 糕仔崙最理想的墊底是①香蕉葉②玻璃紙③保鮮膜④白紙。
57. (3) 蒸的台式肉粽剝開時，如有黏液發生，表示①蒸煮太久②純屬自然現象③已變質④配料使用不當。
58. (2) 有關感電之預防何者不正確？①同一插座不宜同時接用多項電器設備②於潮濕地面工作可穿破舊鞋子③機器上裝置漏電斷路器開關④經常檢查線路並更換老舊線路設施。
59. (2) 米食加工業上所使用的理想蒸具是①鋁蒸籠②蒸櫃(箱)③不鏽鋼蒸籠④竹蒸籠。
60. (1) 有關稻米外觀的敘述，下列何者不正確？①圓糯米寬厚透明②秈米細長透明③梗米寬厚透明④長糯米細長臘白色。
61. (1) 米食製品副原料中那一類的衛生安全須特別留意①生鮮魚貝類②蜜餞③乾果④香辛料。
62. (4) 米食包裝材料何者水氣阻絕性最差①聚丙烯(PP)②聚乙烯(PE)③聚氯乙烯(PVC)④玻璃紙。

63. (2) 煮大鍋飯剛開始要用①中火②大火③小火④微火。
64. (2) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①均屬一般膨發類②分屬米漿型、一般膨發類③均屬特殊膨發類④分屬一般漿糰、一般膨發類。
65. (3) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 E ②維生素 D③維生素 B④維生素 A。
66. (3) 以事故的原因統計而言，下列敘述何者正確①天災佔多數②不安全的狀況佔多數③不安全的行為佔多數④不安全的行為與狀況各佔一半。
67. (2) 已超過保存期限的米食製品，應如何處理①更改保存期限②回收丟棄③不理會繼續販賣④重新包裝。
68. (2) 米浸漬處理時，應該①無所謂②先洗淨後再浸漬③不必清洗④浸漬後再洗淨。
69. (2) 下列對新舊米的敘述，何者不正確？①新米水分含量較多②新米煮熟黏性小③新米風味較佳④舊米蒸煮時吸水量較多。
70. (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。
71. (1) 未經包裝之米食製品在何種場所最易受污染①傳統菜市場②工廠內③家庭中④超級市場。
72. (3) 米食製品通常應注意避免澱粉之回凝(老化)現象，但何產品須利用回凝之現象以促進其品質①蘿蔔糕②鼠麴粿③米粉絲④肉粽。
73. (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塑膠容器③紙容器④金屬容器。
74. (2) 漿糰 3 公斤相當於①3 台斤②5 台斤③6 台斤④4 台斤。
75. (1) 油蔥粿屬於何種米食製品？①米漿型②特殊漿糰③一般漿糰④熟粉類。
76. (4) 米食包裝之塑膠包裝材質不可含有①聚氯乙烯(PVC)②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④有毒物質。
77. (2) 碗粿的預糊化溫度約在①45~55℃②60~75℃③95~100℃④30~40℃。
78. (3) 調製普通白粥的用水量大約是米量的①5 倍②3 倍③10 倍④15 倍。
79. (3) 傳統米苔目是以何種米製作？①長糯米②蓬來米③在來米④圓糯米。
80. (1) 那一種磨米機具最易發熱①乾式磨粉機②半乾式磨粉機③濕式石磨機④磨漿機。