

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。【本試題適用 09503 中式米食加工(熟粉類、一般膨發類)、09506 中式米食加工(米粒類、米漿型)、09507 中式米食加工(米粒類、一般漿團)】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (1) 國內工廠所用的米食調理機器，其最不普遍的電壓為①440V②380V③220V④110V。
2. (3) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加①口味②色澤③防腐效果④香味。
3. (2) 製作粿粽須選用下列何種原料米①蓬來米②圓糯米③在來米④長糯米。
4. (3) 與磨米漿的濃稠度最有關係的是①機械②細度③加水量④糊化度。
5. (4) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-100℃②-50℃③-5℃④-18℃ 以下。
6. (1) 米漿糰若要有良好的柔韌度，需要經過適當的①糊化②冷凍③冷藏④老化。
7. (4) 調製蘿蔔糕粉漿時，最理想的機具是①攪拌機②磨漿機③脫水機④攪拌二重鍋。
8. (4) 米食製品貯存不當時，下列何種敘述較不正確①販賣期限減短②會有微生物生長③可能有不良的氣味④品質不變。
9. (3) 不適合微波米食包裝之材料為①玻璃容器②紙容器③鋁箔容器④聚丙烯(PP)。
10. (4) 漿糰 3 公斤相當於①3 台斤②4 台斤③6 台斤④5 台斤。
11. (3) 做油飯最常選用①奶油②牛油③沙拉油④棕櫚油。
12. (1) 米食包裝之第一目標是①保護內容物②儲運方便③銷售方便④製造方便。
13. (2) 製作發糰不可選用下列何種食品添加物①發粉②硼砂③酵母粉④小蘇打粉。
14. (1) 品質優良的糯米腸，不可有下列何種情形？①米粒糜爛，易消化②米粒具韌性③腸衣完整④外型飽滿。
15. (3) 米食加工機具構造上應以下列何者為原則？①價格高昂②精密複雜③易拆易洗④體積龐大。
16. (2) 下列何者為米粒類米食製品①雪片糕②米糕③蘿蔔糕④米粉絲。
17. (4) 18℃ 之便當販售時間約①半年②1 個月③1 星期④1 天。
18. (2) 寧波年糕正常的色澤是①灰白②白色③淡黃④灰色。
19. (4) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？①8②23③18④13。
20. (1) 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拌打②磨漿③浸米④成型。
21. (2) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①於機器上裝護欄②機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍③啓動機器時應注意附近工作人員④長頭髮與衣服應包紮好。
22. (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。
23. (3) 小包裝特級良質米正下方，不需標示①品種、產地②生產年期、碾製日期③負責人姓名、住址④等級、淨重。
24. (3) 屬於全發酵茶的是①綠茶②包種茶③紅茶④烏龍茶。
25. (2) 糯米與在來米咀嚼感不同，主要是何種成分之影響？①蛋白質②澱粉③水分④油脂。
26. (4) 廣東粥與八寶粥不同的特性是①使用米為主原料②煮熟的時間較長③水份多④副原料不同。
27. (1) 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？①酵母②醱粉③阿摩尼亞④小蘇打。
28. (3) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？①分屬米漿型、熟粉類②分屬一般漿糰、熟粉類③均屬熟粉類④均屬一般漿糰。
29. (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。
30. (1) 蒸練機一般需配合何種機械使用①鍋爐②煮飯機③蒸籠④攪拌機。
31. (4) 下列何者最不適作為米食製品品質鑑定的依據①外觀②製成率③質地④價格。
32. (3) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是①磨漿機②二重鍋③攪拌機④脫水機。
33. (2) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氮氣②二氧化碳③氧氣④氫氣。
34. (2) 爛飯的功能不包括①使米飯堅韌有彈性②使多餘游離水滲入米飯中心③蒸發多餘水蒸氣④驅散米飯表面多餘游離水。
35. (2) 蒸芋頭糕宜用①中火②大火③小火④微火。
36. (2) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①遷廠②無正當理由連續曠工三日以上③生產線減縮④無正當理由曠工一日。
37. (1) 已超過保存期限的米食製品，應如何處理①回收丟棄②重新包裝③更改保存期限④不理會繼續販賣。
38. (4) 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①4.0 公克②3.3 公克③3 公克④3.6 公克。

39. (1) 煮白米飯時，一般而言米與水原料之比例宜為①1:1.2②1:3③1:2④1:0.5。
40. (4) 下列何者非洗米的正確方法？①動作要迅速②動作要輕③不必搓揉④用力搓洗。
41. (4) 糕仔粉貯存，不適條件為①陰涼處②冷藏③乾燥處④乾燥溫熱處。
42. (2) 下列何者為一般漿糰的米食製品①鳳片糕②芋粿巧③鹼粽④油蔥粿。
43. (3) 下列何者為熟粉類米食①湯圓②元宵③雪片糕④米粉絲。
44. (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家庭中③超級市場④工廠內。
45. (4) 鹼粽呈黃色是因為①加黃色色素②梅納反應③糙米顏色④加鹼粉。
46. (3) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②綠色不透明狀③無色或金黃色透明狀④黃褐色半透明狀。
47. (3) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①7 大卡②9 大卡③4 大卡④5 大卡。
48. (1) 下列何者最不適於製作白米飯①台中在來 1 號②台南 70 號③台農 67 號④台中 189 號。
49. (2) 米食製品應具有①黴味②米香味③焦糖味④水果味。
50. (4) 製作發粿使用之發粉是一種①調味劑②乳化劑③防腐劑④膨脹劑。
51. (2) 麻糬製作過程中添加多量糖是為了①糖便宜②防止腐敗③顏色好看④增加彈性。
52. (1) 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？①味精②大蒜粉③胡椒粉④薑粉。
53. (2) 自然乾燥法的最大缺點是①操作費用較高②易受到天候的影響③所需乾燥時時間較長④品質較差。
54. (4) 米漿一公斤的重量等於①100 公克②1 公克③10 公克④1000 公克。
55. (2) 下列何種米食製品不會再有老化現象之產生①芋頭糕②米花糖③碗粿④蘿蔔糕。
56. (3) 米食製品做好後，下列敘述何者不正確①應標示內容物②應有製造日期③不須包裝即可販賣④應妥善包裝。
57. (2) 何種原料米製作之產品比較不易老化①長糯米②圓糯米③在來米④蓬來米。
58. (4) 油脂製品中添加抗氧化劑可①永久保存②調味③提高油之揮發溫度④防止或延遲過氧化物。
59. (2) 常用的米粉絲乾燥方法是①冷凍乾燥②熱風乾燥③真空乾燥④滾筒乾燥。
60. (3) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A②維生素 B₂③維生素 D④維生素 C。
61. (4) 蘿蔔糕的內部品質，下列何者較佳？①軟②黏③硬④軟硬適中而具彈性。
62. (4) 米食製品品質的評定是以下列何者最為實用？①物性分析②化學分析③顯微鏡觀察④官能品評。
63. (3) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①牛油②豬油③沙拉油④椰子油。
64. (4) 下列何種食品添加物可用於紅龜粿之製作①苯甲酸鈉②硼砂③己二烯酸④紅色 6 號。
65. (2) 不會影響米澱粉糊化作用之重要因素是①加熱溫度②室內濕度③水含量④加熱時間。
66. (3) 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？①有效日期②品名③製造方法④製造廠。
67. (3) 下列何者非良好發粿應有的品質？①質地鬆軟不粘牙②表面有 3 瓣或以上的均勻裂痕③中央有流動性米漿④外表漲的很大。
68. (3) 傳統粿粽最好選用下列何種副原料①太白粉②甘薯澱粉③麵粉④馬鈴薯澱粉。
69. (1) 糕仔粉來自①蒸氣加熱熟化、乾燥、烘炒、磨碎的米原料②蒸氣加熱熟化處理的米原料③生米高溫乾燥、磨碎的米原料④生米烘炒、磨碎的米原料。
70. (1) 不影響米食製品貯存期限的因素為①包裝大小②濕度③光線④溫度。
71. (4) 糕仔崙與鳳片糕屬於何類米食製品？①米漿型②一般漿糰③飯粒型④熟粉類。
72. (4) 紅龜粿在貯藏期間老化的最重要因素是①油脂②蛋白質③水分④澱粉。
73. (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壓搾法④離心法。
74. (3) 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬①鈉②鉀③鎘④鐵。
75. (4) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①分屬一般漿糰、一般膨發類②均屬特殊膨發類③均屬一般膨發類④分屬米漿型、一般膨發類。
76. (2) 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用①訂書針②熱封③膠水④膠帶。
77. (4) 紅龜粿在貯存期間不易硬化的主要原因是含有多量①蛋白質②油脂③直鏈澱粉④支鏈澱粉。
78. (4) 米食製品品質之評定不必注意①組織②色澤③外型④溫度。
79. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①充氮包裝②使用脫氧劑③真空包裝④含氧之調氣包裝。
80. (4) 製作米粉時，不需用到下列何種機械①擠絲機②濕磨機③乾燥機④切片機。