

105 年度 09507 中式米食加工-米粒類、一般漿團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：

單選題：

1. (1) 磨漿機用電的頻率(赫茲)為？①60 赫茲②110 赫茲③40 赫茲④220 赫茲。
2. (1) 鳳片糕紋路不清晰的可能原因為？①配方中使用過多熟粉外皮較硬②食用色素添加不足③香蕉油使用量不足④內餡使用太多。
3. (2) 下列何者不適用於改善碗粿、蘿蔔糕表面離水及內部分層之現象？①添加糯米粉②添加沙拉油③添加澱粉④預糊化要控制好。
4. (2) 自然乾燥法的優點為①食品鮮度能保持良好，品質不會劣化②操作簡單，費用低③不會受到天候的影響④所需時間短。
5. (2) 下列哪一種米食製品水活性最低？①鹼粽②米花糖③碗粿④元宵。
6. (1) 下列何者正確？①冬天浸米的時間比夏天長②冬天跟夏天浸米的時間一樣長③不用浸米④夏天浸米的時間比冬天長。
7. (4) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②花生油③麻油④奶油。
8. (1) 製作米食製品時，下列何者不是常使用之加熱機具？①微波爐②蒸氣箱③二重釜④瓦斯爐。
9. (2) 下列何者不是良好豬油糕應有的品質？①印紋清楚②切薄片彎曲後不易斷裂③大小一致④成型性良好不易潰散。
10. (4) 米粉絲採用自然乾燥法的優點是？①所需乾燥時間短②不會受到天候的影響③品質不易劣化④操作簡單，費用低廉。
11. (2) 蒸芋頭糕宜用？①中火②大火③小火④微火。
12. (3) 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食用油脂④焦糖色素。
13. (3) 粽葉主要是增加肉粽的？①美觀②營養③風味④安全。
14. (1) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①香料②胺基酸③維生素④無機鹽類。
15. (3) 下列何者為一般漿糰的米食製品？①鳳片糕②油蔥粿③芋粿巧④鹼粽。
16. (3) 稻米蒸煮後何種米的黏度最高？①在來米②長糯米③圓糯米④蓬萊米。
17. (1) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品衛生管理法規定，下列何者錯誤？①液體以公克表示②鈉以毫克表示③固體以公克表示④熱量以大卡表示。
18. (2) 米浸泡後會吸水，吸水重量約為原料米重量之？①3 倍②0.5 倍③2 倍④1 倍。
19. (4) 米粒浸漬時間？①無所謂②愈短愈好③越長愈好④視產品而定。
20. (3) 以胚芽米製作米漿時，其產品黏度較傳統者為？①不一定②一樣③低④高。
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水分④蛋白質。
22. (1) 傳統粿粽最好選用下列何種副原料？①麵粉②太白粉③馬鈴薯澱粉④甘薯澱粉。
23. (3) 製作碗粿須選用下列何種原料米？①蓬萊米②圓糯米③在來米④長糯米。
24. (3) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①生圓糯米②生蓬萊米③蒸熟風乾圓糯米④生在來米。
25. (4) 煮白米飯時欲使米粒表面光滑平整，不可使用？①改良劑②油脂③乳化劑④硼砂。
26. (3) 食品用具之煮沸殺菌法係以①90℃加熱 1 分鐘②90℃加熱半分鐘③100℃加熱 1 分鐘④100℃加熱半分鐘。
27. (4) 下列何種米食製品於室溫下貯存的期限最短？①雪片糕②年糕③鳳片糕④蘿蔔糕。
28. (3) 食品若保溫貯存販賣(但罐頭食品除外)溫度應保持幾度以上？①45℃②50℃③65℃④37℃。
29. (1) 下列何者不屬於一般漿糰的米食製品？①碗粿②芋粿巧③粿粽④紅龜粿。

30. (2) 米食製品變硬老化，以何種貯存溫度下最快發生？①60℃~70℃②2~4℃③0℃以下④80℃~100℃。
31. (1) 市售小包裝在來米粉依食品衛生管理法規定，下列廠商資訊的標示何者非為必要？①網址②地址③電話④名稱。
32. (3) 白米浸泡水的吸水量，不易受到何種因素的影響？①米品種②浸泡水溫度③容器大小④新米或舊米。
33. (4) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加？①色澤②口味③香味④防腐效果。
34. (3) 欲延長米食製品在室溫之貯存時間可？①添加乳化劑②添加色素③殺菌處理④添加防腐劑。
35. (3) 為了控制米漿的粗細，用機械磨漿時不必調整？①米與水的比例②進料速度③電壓④磨石的間隙。
36. (3) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由曠工一日②生產線減縮③無正當理由連續曠工三日以上④遷廠。
37. (2) 下列何種米食製品要經壓模成型之手續？①蘿蔔糕②豬油糕③年糕④芋頭糕。
38. (2) 傳統熟粉(糕仔粉)之製作係？①生米磨粉後直接焙炒②米蒸熟乾燥後再焙炒後磨粉③生米焙炒後再蒸熟後磨粉④以生米直接焙炒磨粉。
39. (4) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②膨脹劑③乳化劑④抗氧化劑。
40. (1) 傳統蒸籠於蒸年糕時不必用？①蒸籠布②透氣筒③集氣墊板④玻璃紙。
41. (4) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①磁碗②玻璃杯③聚丙烯(PP)塑膠餐盒④鋁盤。
42. (1) 以衛生安全之觀點言，蒸籠布材質應使用？①棉布②聚氯乙烯(PVC)③聚丙烯(PP)材質④聚乙烯(PE)材質。
43. (4) 米食製品包裝之標示，目前何者不須標明？①製造日期②保存期限③營養指標④成分百分比。
44. (1) 與白米飯比較，其糙米飯較？①乾硬②黏③濕軟④偏白。
45. (2) 磨漿機有異常或其它不良時，最好之方法為？①一面運轉一面檢修②停機檢修時切斷電源並掛上“禁止送電”警示牌③繼續使用至不能運轉再檢修④停機檢修。
46. (3) 關於常使用的粽葉敘述何者錯誤？①台式肉粽的麻竹葉②廣東裹蒸粽的荷葉③野薑花粽的月桃葉④鹼粽的麻竹葉。
47. (2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
48. (2) 下列何者不可當做黏稠劑？①阿拉伯膠②發粉③澱粉④羧甲基纖維素(CMC)。
49. (1) 下列何者非煮飯的必須步驟？①冷藏②加熱③浸米④加水。
50. (2) 油飯販售時用何種包裝材料最佳？①保麗龍②紙盒③鋁箔盒④塑膠袋。
51. (2) 下列何者是元宵與湯圓的差異？①米穀粉的種類②包餡方式③加熱方式④餡料。
52. (3) 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①25%②28%③26%④27%。
53. (4) 下列何者不會影響水磨米漿的品質？①磨米漿的速度②磨米漿的加水量③磨米漿的設備④磨米漿時的室溫。
54. (1) 下列何者為直接損失？①醫藥治療費用②工具及設備的損失③工作產品停頓的損失④生產停頓的損失。
55. (4) 有關筒仔米糕的品質要求，下列何者較正確？①表面凹陷②有焦味③質地堅硬④米粒熟透。
56. (1) 下列有關用電觀念何者不正確？①同一插座可利用延長線同時接多項電器設備②不用潮濕手或腳部直接接觸插座③機器上裝置漏電斷路開關④經常檢查老舊電路設備。
57. (3) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①高級②美觀③衛生④價廉。
58. (4) 冷凍芝麻湯圓貯存後易產生龜裂之原因最不可能為？①冷凍庫溫度跳動②生粉與預糊化粉保水能力不同③自由水產生冰晶④芝麻餡的油脂滲出。
59. (4) 裹蒸粽屬於何種米食製品？①米漿型②一般漿糰③熟粉類④米粒類。



60. (4) 下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂①紙容器②玻璃容器③金屬容器④塑膠容器。
61. (1) 下列何種米食製品不會再有老化現象之產生？①米花糖②芋頭糕③碗粿④蘿蔔糕。
62. (2) 廣東粥與筒仔米糕的原料米？①均用秈米②分別用粳米與糯米③分別用秈米與糯米④均用粳米。
63. (1) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①蒸熟風乾圓糯米②生圓糯米③生在來米④生蓬萊米。
64. (3) 以等量之黑米取代圓糯米製作八寶粥時，與傳統者比較，含量不變者為？①膳食纖維②花青素③糖④維生素 E。
65. (1) 下列何者為常被加入食品中，當作乳化劑使用？①蛋黃②鹽③醬油④蒜頭。
66. (4) 調製蘿蔔糕粉漿時，最理想的機具是？①脫水機②攪拌機③磨漿機④攪拌二重鍋。
67. (1) 澱粉回凝(老化)最迅速的溫度範圍是？①0~5℃②70~80℃③20~30℃④50~60℃。
68. (3) 油蔥粿之米漿中通常不含哪種原料？①在來米粉②太白粉③黃豆粉④蓬萊米粉。
69. (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 公克③3.3 公克④3.6 公克。
70. (3) 蘿蔔糕之品質決定條件是？①添加豬油②糖量③米原料④添加防腐劑。
71. (4) 筒仔米糕及油蔥糕屬於何種米食製品？①分屬米粒型、熟粉類②均屬一般漿糰③分屬米漿型、熟粉類④分屬米粒類、一般漿糰。
72. (3) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？①50②100③200④150。
73. (4) 食用下列何種米易脹氣？①秈米與粳米②粳米③秈米④糯米。
74. (2) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①腳氣病②壞血病③乾眼症④口角炎。
75. (4) 下列那一種米食製品必須以冷凍低溫才可保存一個月以上？①糕仔崙②雪片糕③乾米粉絲④海鮮粥。
76. (1) 不影響米食製品貯存期限的因素為？①包裝大小②溫度③濕度④光線。
77. (4) 要使湯圓皮的操作性好，可添加？①麵粉②玉米澱粉③糖④熟漿糰(預糊化漿糰)。
78. (2) 微波米食包裝材質與普通包裝材質？①相同②不同③無限制④無規定。
79. (3) 筒仔糕屬於何類米食製品？①一般漿糰②米漿型③飯粒型④熟粉類。
80. (1) 米粉絲之品質要好，其所使用之條件何者較不重要？①擠出孔大小②擠壓技術③蒸煮方式④米原料。