

1. (1) 春捲皮屬於①冷水麵食②燙麵食③糕(漿)皮麵食④酥(油)皮麵食。
2. (4) 銀絲捲屬於①冷水麵食②燙麵食③發粉麵食(蒸)④發酵麵食。
3. (4) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作①煮②蒸③煎④烤。
4. (3) 牛肉餡餅是屬於①糕(漿)皮麵食②溫水麵食③燙麵食④酥(油)皮麵食。
5. (3) 下列產品中那一項不屬於中式麵食①咖哩餃②鳳梨酥③南瓜派④太陽餅。
6. (1) 下列何者屬於冷水麵食①生鮮麵條②千層酥③蒸餃④叉燒包。
7. (4) 下列何者屬於發粉麵食(油炸)①烏龍麵②菜肉包③燒賣④開口笑。
8. (3) 下列何者不屬於燙麵食①餡餅②韭菜盒子③水餃④水晶餃。
9. (2) 下列何者屬於糕(漿)皮類麵食①開口笑②廣式月餅③咖哩餃④麻花。
10. (2) 叉燒包的熟製方法是①烘烤②蒸③油炸④烙。
11. (1) 饅頭屬於①發酵麵食②糕(漿)皮麵食③酥(油)皮麵食④發粉麵食(蒸)。
12. (3) 沙琪瑪屬於①發酵麵食②糕(漿)皮麵食③發粉麵食(油炸)④酥(油)皮麵食。
13. (3) 銀絲捲屬於下列何種麵食①冷水麵食②燙麵食③發酵麵食④發粉麵食(蒸)。
14. (4) 兩相好屬於下列何種麵食①冷水麵食②燙麵食③發酵麵食④發粉麵食(油炸)。
15. (4) 馬拉糕屬於下列何種麵食①冷水麵食②燙麵食③發酵麵食④發粉麵食(蒸)。
16. (4) 餛飩屬於①發酵麵食②酥(油)皮麵食③發粉麵食④水調(和)麵類麵食。
17. (4) 下列何種產品不需使用鹼來增加產品韌性或改善酸鹼度①油麵②饅頭③手拉麵④蛋黃酥。
18. (4) 下列何種產品屬於發粉麵食(蒸)①貓耳朵②千層酥③燒餅④馬拉糕。
19. (1) 下列何種產品不具有層次①貓耳朵②咖哩餃③香妃酥④老婆餅。
20. (1) 下列何種產品屬於冷水麵食①油麵②饅頭③燒賣④蛋黃酥。
21. (4) 巧果屬於下列何種麵食①冷水麵食②燙麵食③發酵麵食④油炸麵食。
22. (1) 鍋貼屬於煎製之下列何麵食①冷水麵食②發粉麵食③燙麵食④酥(油)皮麵食。
23. (2) 下列何者屬於酥(油)皮麵食①蔥油餅②蘇式椒鹽月餅③千層糕④鳳梨酥。
24. (3) 下列何者不屬於發粉麵食①馬拉糕②發糕③叉燒包④蒸蛋糕。
25. (2) 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作①油炸麵食②燙麵食③冷水麵食④酥油皮麵食。
26. (3) 下列何種產品不必使用酵母①叉燒包②小籠包③芝麻醬燒餅④蟹殼黃。
27. (4) 下列何種麵食不屬於水調類麵食①淋餅②餡餅③芝麻醬燒餅④叉燒包。
28. (1) 下列何種產品不屬於水調類麵食①水煎包②餡餅③韭菜盒子④蔥油餅。
29. (4) 下列何種產品含水量較高①生鮮麵條②乾麵條③饅頭④馬拉糕。
30. (3) 下列何種產品不屬於酥油皮類①椰蓉(香妃)酥②芝麻喜餅③桃酥④老婆餅。
31. (2) 下列何種產品不屬於糕漿皮類①龍鳳喜餅(和生餅)②芝麻喜餅③廣式月餅④雞仔餅。
32. (4) 下列何種產品不屬於燒餅類①蘿蔔絲酥餅②蟹殼黃③芝麻醬燒餅④淋餅。
33. (3) 蒸蛋糕屬於①發酵麵食②糕漿皮麵食③發粉麵食④冷水麵食。
34. (2) 下列何種麵糰最不適合油炸①冷水麵食②糕漿皮麵食③發酵麵食④燙麵食。
35. (4) 下列何種麵糰的使用水量最大①饅頭②蘿蔔絲餅③蔥油餅④淋餅。
36. (4) 下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低①燙麵食②糕漿皮麵食③冷水麵食④發酵麵食。
37. (3) 下列何種麵糰攪拌後的彈性最好①發酵麵食②糕漿皮麵食③冷水麵食④燙麵食。

1. (4) 製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為①1:3②1:5③1:7④1:9。
2. (4) 下列何種麵粉的灰分含量最高①低筋麵粉②粉心麵粉③高筋麵粉④全麥麵粉。
3. (4) 麵粉的吸水量與下列何種因子較無關①麵粉的蛋白質含量②麵粉的顆粒大小③麵粉的破損澱粉量④麵粉的白度。
4. (1) 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的①是細菌的一種②具活性③能進行發酵④糖會影響發酵。
5. (2) 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為①長②短③相同④時間長短不影響。
6. (3) 下列何種添加物可適量添加於中式麵食？①二氧化硫②硼砂③食品級色素④吊白塊。
7. (1) 油脂的可塑性與下列何項有關？①油脂的融點②油脂的發煙點③油脂的脂肪酸含量④油脂純化處理是否良好。
8. (4) 油脂經由氫化作用的目的不包括①提高油脂的融點②提高油脂的飽和鍵③提高油脂的安定性④降低發煙點。
9. (3) 特砂與細粒砂糖甜度比較時①特砂高②特砂低③相同④細粒砂糖高。
10. (4) 一般所稱之澱粉糖不包括？①麥芽糖②玉米糖漿③高果糖漿④糖蜜。
11. (3) 下列何項不是酵母之特性①單細胞②生長與溫度有關③是一種具有生命的細菌④發酵時會產生氣體與酒精。
12. (1) 饅頭使用新鮮酵母時，其用量需比使用乾酵母時①增加一倍②減少一半③相同④不得使用新鮮酵母。
13. (3) 刈包製作時，下列何種因素與酵母發酵時間無關①溫度②酸鹼度③添加乳糖④酵母用量。
14. (3) 雞蛋貯放久後，將有下列何種現象發生①蛋殼變粗糙②蛋黃體積變小③蛋白變稀薄④pH 降低。
15. (3) 下列何項非蒸蛋糕添加蛋黃之特性①乳化性②使產品變軟③使產品變硬④增加產品色澤。
16. (1) 下列何種原料可增強麵糰之筋性①鹽②胚芽③還原劑④酵母。
17. (3) 小麥澱粉(澄粉)不適合製作①廣式粉果②蝦餃③水餃④水晶餃。
18. (4) 製作中式發酵麵食，下列何種麵粉較不適用①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④小麥澱粉。
19. (4) 酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關①油脂的烤酥性②使用低筋麵粉③烤焙或油炸之作用④奶粉種類。
20. (4) 水晶餃的製作宜選用①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④小麥澱粉(澄粉)。
21. (2) 油麵製作宜選用①特高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④小麥澱粉(澄粉)。
22. (4) 叉燒包要產生裂紋，可於麵粉中添加①高筋麵粉②奶粉③鹽④小麥澱粉(澄粉)。
23. (1) 叉燒包麵皮之甜度來源，以下列何種原料較適當①砂糖②糖精③蜂蜜④轉化糖漿。
24. (4) 下列那一種麵粉最不適合製作水調(和)麵食①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④全麥麵粉。
25. (4) 碳酸氫銨做為膨脹劑時，適合使用下列何種產品①饅頭②花捲③菜肉包④沙琪瑪。
26. (1) 蒸煮用水，通常使用下列何者①自來水②井水③礦泉水④蒸餾水。
27. (2) 鹼水可改變麵粉中何種成份之性質？①水②蛋白質③灰分④纖維。
28. (3) 製作油條不宜選用何種成份的麵粉①高蛋白質②高灰份③高水份④高纖維。
29. (2) 下列何種麵粉的灰份最低①全麥麵粉②粉心麵粉③特高筋麵粉④洗筋麵粉。
30. (4) 油脂不宜存放於①陰涼處②冷藏③密閉容器④高溫下。
31. (4) 下列何種油脂之膽固醇含量最低①豬油②魚油③牛油④黃豆油。
32. (1) 真空包裝的乾酵母可冷藏存放①1~2 年②1~2 個月③1~2 個星期④與新鮮酵母相同。
33. (3) 新鮮酵母需貯存在①室溫②陰濕處③冷藏④密閉處。
34. (4) 下列何項因子不會促進麵糰發酵作用①提高溫度②增加酵母用量③增加糖量④增加鹽量。
35. (4) 下列何項不是糖在中式麵食的功用①增進甜味②改良顏色③促進發酵④增進產品韌性。
36. (2) 下列何種甜味料之甜度最高①葡萄糖②果糖③麥芽糖④特級砂糖。
37. (4) 糖不具有①褐變反應②吸濕作用③柔軟作用④增強麵筋作用。
38. (3) 下列何種敘述不適於乳糖？①乳糖之甜度最低②乳糖可使烤焙的中式麵食著色③酵母可利用乳糖④乳糖存在牛奶中。
39. (1) 新鮮蛋黃於蛋塔餡的主要作用為①乳化作用②凝結作用③發泡作用④打發作用。

40. (3) 下列何種現象表示蛋已經不新鮮①蛋殼表面粗糙②蛋黃在蛋之中間部位③蛋白變稀薄④蛋沉於水底。
41. (4) 最適於發酵麵食的水質為①地下水②超軟質水③逆滲透水④中硬度水。
42. (3) 麵條麵粉品質要求為①礦物質高②維生素高③灰分低④脂肪低。
43. (3) 製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤①乳化劑②食用黃色 4 號色素③鹼水④己六醇。
44. (4) 油酥最宜使用之麵粉為①特高筋麵粉②高筋麵粉③中筋麵粉④低筋麵粉。
45. (4) 廣式月餅皮最宜使用之麵粉，其蛋白質含量應在①15%以上②13~15%③11~13%④7~11%。
46. (2) 低筋麵粉最宜製作下列何種產品①燒餅油皮、生鮮麵條②馬拉糕、鳳梨酥③水餃、鍋貼④春捲皮、油條。
47. (2) 低筋麵粉表示①灰份含量低②蛋白質含量低③纖維含量低④澱粉含量低。
48. (3) 油酥除了麵粉外，另一最主要原料為①水②鹽③油④糖。
49. (1) 開口笑所使用之麵粉，最好選用①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④特高筋麵粉。
50. (1) 糕(漿)皮產品烤焙呈色，最主要的影響因素是①溫度②濕度③水量④油量。
51. (2) 水餃皮宜使用①高或中筋麵粉加沸水混合②中筋麵粉加冷水混合③低筋麵粉加沸水混合④小麥澱粉加冷水混合。
52. (4) 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在①10~15%②15~20%③20~25%④25~35%。
53. (3) 加入何種原料，可增強麵粉的筋性①油脂②糖③鹽④發粉。
54. (4) 在中式麵食製品中加入乳化劑，其功能為①增加色澤②增加風味③增加油脂④延緩老化。
55. (2) 小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的①蛋白質②澱粉③灰分④纖維。
56. (2) 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性①玉米澱粉②磷酸鹽③糖④油脂。
57. (3) 製作糕(漿)皮類麵食用餡最宜選用①生餡②半生熟餡③熟餡④生或熟餡皆可。
58. (1) 廣式月餅皮加入那一種原料，可使餅皮顏色加深①鹼②酸③油脂④鹽。
59. (3) 製作廣式月餅的糖漿，糖度最好為多少濃度？①60~65%②65~70%③75~82%④85~95%。
60. (4) 下列何種原料較不適合用於蘿蔔絲餅餡①白蘿蔔絲乾②紅蘿蔔絲③白蘿蔔絲④黃蘿蔔絲。
61. (4) 燒餅、蘇式月餅表面所用之芝麻最不宜使用①生芝麻②炒熟芝麻③烤熟芝麻④炸熟芝麻。
62. (3) 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性①小麥澱粉(澄粉)②糖③蛋④油脂。
63. (4) 下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關①蛋②碳酸氫銨③水④糖。
64. (2) 下列那一種原料無法增加油條的膨脹度①小蘇打②鹼水③明礬④發粉。
65. (3) 製作中式麵食一般使用灰分較低(0.4%)的麵粉，其目的不包括①增加產品白度②酵素活性較低③增加麵粉吸水量④增加麵粉的貯存性。
66. (4) 硬麥比軟麥的蛋白質①高②低③相同④無法比較。
67. (4) 下列何項麵粉之灰分最高？①低筋麵粉②高筋麵粉③中筋麵粉④洗筋(次級)麵粉。
68. (3) 下列何種原料含油脂量最高①粉心麵粉②高筋麵粉③小麥胚芽④全麥麵粉。
69. (3) 以下最適合油炸用之油脂為①鮮奶油②酥油③精緻棕櫚油④無水奶油。
70. (4) 使用下列何種油脂製作酥(油)皮麵食，會有較佳之鬆酥性①鮮奶油②黃豆油③花生油④豬油。
71. (4) 下列何項因子不會影響油脂之貯存性①日晒②高溫貯放③潮濕④塑膠桶貯放。
72. (4) 下列何者不是固體油脂之性質①熔點高②比液體油安定③可塑性較佳④不飽和性油脂。
73. (4) 下列何種性質與蛋的主要功能無關①增進產品顏色②具有乳化性③增進營養④增進產品貯存性。
74. (3) 中式麵食使用之甜味成份，何種不是由蔗糖製造①特砂糖②糖蜜③高果糖漿④綿白糖。
75. (2) 中筋麵粉蛋白質含量為①7~8%②9~12%③12~13.5%④13.5%以上。
76. (3) 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？①調味②增進麵糰筋性③使麵筋變軟④抑制酵母生長。
77. (4) 下列不影響發粉反應速度的因子為①小蘇打的用量②酸性鹽的用量③酸性鹽的種類④糖的用量。
78. (2) 下列何種原料可以增加水晶餃的韌性又不影響成品的透明度①玉米澱粉②木(樹)薯澱粉③麵粉④馬鈴薯澱粉。
79. (1) 油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為①8~10%②11~12%③12~13%④13%以上。

80. (3) 製作油條最佳的膨脹劑為①泡打粉②小蘇打③碳酸氫銨④油脂。
81. (1) 澄粉一般是指①小麥澱粉②玉米澱粉③精製米粉④精製樹薯粉。
82. (3) 豬油適合製作①麵包②蛋糕③酥油皮產品④發粉麵食製品。
83. (1) 不飽和油脂是指①沙拉油②牛油③豬油④棕櫚油。
84. (3) 下面何種陳述不適合砂糖①是一種甜味料②使麵筋變軟③添加量不影響酵母生長④添加量會影響酵母生長。
85. (3) 下面何種原料可合法使用，使饅頭變白①吊白塊②增白劑③黃豆粉④漂白粉。
86. (1) 發酵麵食加鹽的目的是①控制麵糰之醱酵②降低產品的貯存性③降低產品的澀味④使麵筋變軟。
87. (2) 發粉麵食的膨脹是靠①酵母產生之二氧化碳②發粉產生的二氧化碳③酵母產生之氧與水蒸氣④發粉產生的氧與水蒸氣。
88. (1) 鳳梨酥中的餡料完全用鳳梨作，纖維多口感粗糙，可由何種料來代替①冬瓜②絲瓜③西瓜④胡瓜。
89. (3) 下列何種產品不適合加阿摩尼亞①油條②沙其瑪③巧果④桃酥。
90. (2) 油麵製作宜選用①低筋粉②粉心粉③特高筋粉④澄粉。
91. (3) 麵粉的吸水量與下列何者無關①麵粉蛋白質含量②麵粉破損澱粉含量③配方中添加發粉④配方中添加糖。
92. (2) 下列何種材料會使麵糰變軟①鹽②蛋黃③奶粉④蛋白。
93. (3) 油條製作最適合麵粉為①低筋粉②粉心粉③特高筋粉④澄粉。
94. (2) 水餃皮製作最適合麵粉為①低筋粉②粉心粉③特高筋粉④澄粉。
95. (3) 油炸中式麵食最適合之油脂為①沙拉油②黃豆油③氫化油④菜籽油。
96. (4) 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④依產品特性而選擇。
97. (3) 水油皮操作時會黏手，則可用何種材料防黏①奶油②水③高筋麵粉④地瓜粉。
98. (4) 影響水油皮烤焙後色澤的主要材料為①中筋麵粉②水③油脂④細砂糖。
99. (2) 水晶餃使用之澄粉即①稻米澱粉②小麥澱粉③芋頭澱粉④蕃薯澱粉。
100. (2) 下列何者食品添加物不適合用於油麵①碳酸鈉②漂白劑③食用黃色 4 號色素④重合磷酸鹽。
101. (3) 製作馬拉糕時為使產品具特殊風味與口感需放入①細砂糖②白醋③鹼水④牛奶。
102. (3) 製作老麵饅頭鹼水之添加量與下列何者無關①天氣②麵糰之酸度③甜度④色澤。
103. (3) 製作馬拉糕時油太早放入易影響麵糊之①怕底部產生氣泡②使成品蒸熟產生沉澱物③會阻隔麵粉與鹼水、發粉等物之水合作用④不會影響。
104. (4) 製作饅頭使用白砂糖原因下列何者不對①容易溶解②雜質較少、甜度較高③不會有異味④會增加重量。
105. (2) 廣式月餅所使用之油脂(沙拉油)應為①黃褐色透明狀②無色或黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
106. (4) 水餃餡所使用之豬後腿肉不得為①肉質呈淡紅色、有光澤②油脂呈白色③肌肉纖維細而柔軟有彈性④肉質柔軟無彈性。
107. (3) 蝦仁燒賣所使用之蝦仁品質首應①蝦越大越好②蝦肉呈白色③蝦肉明亮光澤富彈性④蝦肉呈紅色。
108. (1) 以下何者是製作四喜燒賣內餡最不适合使用的油脂①牛油②豬油③沙拉油④黑麻油。
109. (2) 下列那一項原料可以增加燒賣餡的黏稠性①發粉②太白粉③胡椒粉④五香粉。
110. (4) 製作中式麵食產品選擇材料時較不需注意①品質新鮮②價錢合理③合法商店④送貨速度。
111. (4) 下列何種材料為製作蛋塔液(餡)中非必要材料①細砂糖②蛋③奶水④起土粉。
112. (3) 製作蛋塔液(餡)所使用添加的香草精及奶水是為①使蛋塔顏色好看②使蛋塔餡有甜味③使蛋塔餡吃起來更香更濃的口感④使蛋塔體積膨鬆。
113. (4) 油炸麵食使用之油脂不適宜放在①陰涼處②冷藏③冷凍④高溫。
114. (4) 下列何種油脂製作菊花酥會有較佳之酥性①鮮奶油②黃豆油③花生油④豬油。
115. (4) 菊花酥的酥度與下列何種原料無關①油脂的烤酥性②使用低筋麵粉③油皮酥比例④奶粉種類。
116. (3) 太陽餅中油酥用之豬油儲存時下列何種因素對品質的影響最小①氧氣②日光③低溫④室溫。
117. (3) 製作叉燒包之麵種必需加入①鹽②發粉③酵母④蘇打粉。
118. (2) 發酵麵食使用相同酵母量時，於室溫發酵其發酵時間夏天應比冬天①長②短③相同④不影響。

119. (1) 叉燒包內餡所使用之肉材為①豬肉②雞肉③牛肉④羊肉。
120. (1) 叉燒包的裂紋與下列何種原料有關①發粉②小蘇打③鹽④酵母。
121. (2) 沙琪瑪糖漿製作時，最適合使用之糖類①高果糖糖漿②砂糖③糖粉④糖霜。
122. (1) 麵條使用之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。
123. (3) 一般製作熟麵粉選擇何種麵粉為佳①高筋麵粉②全麥麵粉③低筋麵粉④特高筋麵粉。
124. (1) 請選出不適合製作太陽餅內餡的材料①發粉②糖粉③麥芽糖④奶油。
125. (4) 綠豆凸內餡易酸敗不適合在何種情況儲存①冷凍②冷藏③室溫④高溫。
126. (3) 影響綠豆凸表面著色最主要的原料是①麵粉量②油脂量③糖量④水質軟硬度。
127. (2) 水調麵食中何種原料添加越多麵糰越柔軟①鹽②水③奶粉④鹼粉。
128. (3) 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非①乳化性②使產品變柔軟③使產品變硬④增加產品色澤。
129. (4) 製作鳳梨酥皮在材料中，何者可以代替發粉製出口感膨鬆的產品①低筋麵粉②起士粉③奶粉④奶油。
130. (3) 製作蒸蛋糕之雞蛋，儲放久後將會有下列何種現象發生①蛋殼變粗糙②蛋黃體積變小③蛋白變稀④pH 值降低。
131. (4) 製作蘿蔔絲餅之蘿蔔盛產期是①春②夏③秋④冬。
132. (4) 芝麻喜餅不宜儲存放於何種環境中①弱光②低溫③常溫④高溫。
133. (3) 下列何者不是製作鳳梨酥皮口感酥鬆的材料①發粉②油脂③鹽④砂糖。
134. (2) 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料①奶粉②油脂③糖粉④蛋白。
135. (1) 沙琪瑪麵糰加入碳酸氫銨的目的是①加速膨脹②防腐作用③增加美感④增加香氣。
136. (2) 製作發糕的麵粉較千層糕的麵粉蛋白質含量要①高②低③相同④無法比較。
137. (3) 最適合發酵麵食的水質為①逆滲透水②高硬度水③中硬度水④軟水。
138. (2) 水餃餡添加味精所顯出的味道為①酸性②鮮味③鹹味④甜味。
139. (3) 從植物組織中萃取的色素是屬於①化學合成色素②食用合成色素③食用天然色素④合成色素。
140. (4) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為①食品香料②防腐劑③乳化劑④食用色素。
141. (1) 沙琪瑪的膨脹主要來自於下列何種原料①碳酸氫銨②蛋③小蘇打④酵母。
142. (3) 最適合廣式月餅皮製作使用的麵粉①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④全麥麵粉。
143. (1) 製作花捲及千層糕可使用下列何種原料形成層次①油脂②鹽③蛋④麵粉。
144. (2) 製作龍鳳喜餅使用之豆沙餡，應以下列何者為首要選購條件①價格②品質③產地④品牌。
145. (2) 生牛奶未經加熱處理，不適合應用在以下何種類型麵食①水調麵食類②發麵類③酥油皮類④糕漿皮類。
146. (2) 沙琪瑪的鬆酥主要來自於下列何種原料①碳酸氫銨②蛋③小蘇打④酵母。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 03：中式麵食加工機具

1. (1) 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用①鉤狀②槳狀③鋼絲狀④任何攪拌器皆可使用。
2. (4) 何者非攪拌機之功能①原料混合②擴展麵筋③使麵糊拌入更多的空氣④增加風味。
3. (1) 油炸(機)鍋材質最宜選用①不鏽鋼②生鐵③銅④鋁。
4. (4) 操作壓麵機放入麵糰時，下列何種動作最不易發生危險①用手指壓入②用麵棍壓入③手掌壓入④停機重新調整麵糰。
5. (3) 使用瓦斯蒸箱時，下列何者非正確操作①點火前檢查瓦斯是否漏氣②蒸煮過程中不可隨意開啓③產品出爐時應增加火力④蒸煮過程中隨時注意水量。
6. (3) 攪拌機或壓延機的滾筒，局部殘留麵糰時，應清理乾淨並噴灑①鹽水②丙二醇③75%酒精④鹼水。
7. (1) 攪拌鮮肉包麵糰，應使用何種攪拌器①鉤狀②槳狀③鋼絲狀④板狀。
8. (1) 煮麵槽或鍋的材質宜選用①不鏽鋼②生鐵③銅④鋁。

9. (4) 選購蒸箱，下列何者不重要①火力大小②是否漏氣③是否會滴水④是否防水。
10. (3) 操作烤爐下述何者不正確？①應戴隔熱手套②冷熱烤盤應分開放置③產品進爐後才開電源④使用完畢應關電源。
11. (4) 油炸機操作下述何者不正確①油面保持在熱電極之上②操作時不可離開③選擇適當之溫度④設定最高溫，需要時再降溫。
12. (4) 製作饅頭、包子時最不需具備下列何種設備①攪拌機②發酵箱③壓延機④烤箱。
13. (2) 麵條製作過程中主要目的在促使麵筋形成、提高品質之機器為①乾燥機②壓延機③切麵機④煮麵槽。
14. (4) 叉燒包使用包餡機分割整型完成後，機器內剩餘的麵糰及附於零件上的小麵屑用下列何種方式清除較不適合①水洗②浸泡③濕布擦拭④鋼刷消除。
15. (3) 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器①鉤狀②槳狀③鋼絲④螺旋狀。
16. (1) 壓麵機之滾輪材質應採用①不鏽鋼②鐵③銅④鋁。
17. (1) 下列何種產品無法使用包餡機生產①發糕②豆沙包③月餅④鳳梨酥。
18. (4) 下列何種產品不必使用油炸(機)鍋①沙琪瑪②兩相好③巧果④千層糕。
19. (1) 蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，宜選用何種火力①大火②中火③小火④微火。
20. (4) 大型麵食工業所使用的理想蒸具是①竹蒸籠②鋁蒸籠③不鏽鋼蒸籠④蒸櫃(箱)。
21. (2) 製作鳳梨酥時與下列何種設備無關？①攪拌機②發酵箱③烤箱④包餡機。
22. (4) 整型機的滾輪材質，最理想的表面處理為①鍍鐵②鍍銅③鍍鋁④鍍鉻。
23. (3) 攪拌機於使用中需變換速度時，應①快變慢不用停機②慢變快不用停機③不論什麼速度的轉換都應停機再變換④只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換。
24. (3) 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為①直徑②材質厚度③深度④顏色。
25. (2) 當攪拌較硬之麵糰時，為使攪拌機不受損傷應①調快轉速②調慢轉速③放低攪拌缸④以手提高攪拌。
26. (4) 切麵條機之切刀若有麵屑附著，應以①鋼釘②螺絲起子③鋼刷④高壓氣槍 予以清除。
27. (1) 蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠①竹②鐵③鋁④不銹鋼。
28. (4) 壓力鍋使用時的注意事項，下列何者為非？①仔細檢查密封性②鍋內物料不能超過限量規定③有壓力情況下不得開鍋④鍋子可不限期使用。
29. (4) 電熱烤箱設備的安全使用應注意事項，下列何者為非？①定期執行低電壓設備安檢②故障時要請專業維修人員維修③使用結束後要切斷總電源④使用人員不需接受操作訓練。
30. (3) 燃氣設備的安全使用注意事項，下列何者為非？①使用前應檢視燃氣的壓力②要正確調節風板，使火焰成淡藍色③檢驗燃氣設備時可用明火實驗④經常清潔和維修點火裝置。
31. (4) 冷藏冷凍設備的安全使用，下列敘述何者為非？①機架要放置在通風處②遠離熱源不受陽光直射的地方③儲藏的食品定時清理④不需設置檢測紀錄卡。
32. (4) 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？①發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修②定時更換濾水器③隨時保持內外部的清潔④擺設位置隨意處理。
33. (3) 攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？①麵粉的種類②產品外型的要求③麵糰的性質④製作的數量。
34. (3) 麵條壓麵機的安全使用應注意事項，下列何者為非？①操作員需接受職前訓練②使用前應檢視投料槽之清潔③發現機器異常時，應加速處理製程④使用結束需切斷電源及清潔機具。
35. (4) 鍋具的安全使用應注意事項，下列敘述何者為非？①根據加工特點選擇合適的鍋子②使用前要檢查鍋柄的牢固可靠③使用時避免冷熱劇烈變化④對於生鏽的鍋子可用強酸清洗。
36. (4) 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？①機器使用完畢必須切斷電源②在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器③操作者必須瞭解操作基本知識④增加轉軸間距以提高產能。

1. (4) 製作水餃皮時 1 公斤麵粉最不適宜的加水量為①0.4 公斤②0.45 公斤③0.5 公斤④0.7 公斤。
2. (2) 製作生鮮麵條時，在配方中添加多少鹽量，對麵糰筋性及風味均有幫助①0%②2%③4%④6%。
3. (1) 製作中式麵食時，以下列何種原料為 100%來計算①麵粉②水③奶粉④蛋。
4. (1) 製作發酵麵食，使用新鮮酵母較乾酵母的用量要①多②一樣③少④無法比較。
5. (2) 室內溫度低時麵糰在攪拌時可以加入適量的①沸水②溫水③自來水④冰水。
6. (4) 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至①抬起②麵筋擴展③捲起④完成階段。
7. (1) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1%可增加吸水量約①1-2%②3-4%③4-5%④5-6%。
8. (2) 何種麵粉最適合製作燙麵食？①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④特高麵粉。
9. (3) 下述何者不是麵糰攪拌主要功能①混合原料②加速麵粉吸水③改善風味④擴展麵筋。
10. (3) 溶解乾酵母最適宜的水溫是①0°C②4°C③35°C④70°C。
11. (4) 麵糰基本發酵最適宜的溫度是①15-20°C②20-25°C③26-30°C④46-50°C。
12. (4) 下列原料何者不可與酵母放在一起①麵粉②水③發粉④鹽。
13. (4) 下述何者不是麵糰壓延的功能①使麵筋充分擴展②將麵糰內空氣擠出③使表皮細緻有光澤④加速麵粉吸水。
14. (2) 用鐵鍋煮麵條顏色會較黑，水中可加入何種原料加以改善①硼砂②磷酸鹽③牛奶④動物膠。
15. (1) 蒸發糕使用何種火力①大火②中火③小火④微火。
16. (4) 燙麵時使用的熱水溫度最好接近下列那一種溫度①人體的溫度②60°C③70°C④沸水。
17. (3) 下列那一種麵食應使用燙麵製作①麵條②春捲皮③水晶餃皮④餛飩皮。
18. (4) 下列何項不是饅頭皺縮的原因？①發酵溫度②麵粉筋性太強③火力過強④酵母種類。
19. (4) 製作發酵麵食不可使用的酵母是①新鮮酵母②活性乾酵母③速溶酵母粉④產膜酵母。
20. (3) 油炸麵食油炸條件應使用①高溫短時間②低溫長時間③配合產品需求選擇溫度與時間④低溫短時間。
21. (1) 製作冷水麵食的麵糰經壓延可增加①韌性②硬度③柔軟度④脆度。
22. (3) 發酵麵食使用傳統方法蒸煮時應在①冷水時即放上產品蒸煮②溫水後再放上產品蒸煮③水沸騰放出蒸氣後才放入蒸熟④不必考慮蒸鍋的水溫。
23. (3) 製作饅頭使用中筋麵粉 10 公斤，水 50%，則水的重量為①10 公斤②6 公斤③5 公斤④1 公斤。
24. (3) 直接法製作發酵麵食，發酵溫度最好在下列那個溫度範圍較適當①10°C 以下②10~15°C③25~28°C④40~55°C。
25. (3) 1 台斤相當於①425 公克②500 公克③600 公克④700 公克。
26. (4) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的①沸水②溫水③自來水④冰水。
27. (2) 酵母使用時，適合何種水溫①冰水②室溫③70°C 熱水④沸水。
28. (4) 要製作發酵類的產品，不需要控制①溫度②濕度③時間④光線。
29. (3) 發酵時間太久，麵糰產生太多酸味，必須加入適量的何種原料來中和①白糖②白醋③鹼水④白油。
30. (1) 發酵麵食為了抑制麵糰發酵太快速，可加入少許的①鹽②糖③醋④小蘇打。
31. (4) 發酵麵食發酵室的濕度①愈高愈好②愈低愈好③完全不要④依產品性質而定。
32. (1) 菜肉包餡內有蔬菜時，可加入適量何種原料，以加快其水分排出，以方便操作①鹽②糖③醋④油。
33. (1) 麵食加工整型時①愈快愈好②愈慢愈好③時作時停④隨便都可以。
34. (1) 原料稱量最普遍用的度量衡是①公制②台制③英制④日制。
35. (4) 製作饅頭不宜使用①中筋麵粉②低筋麵粉③粉心麵粉④小麥澱粉(澄粉)。
36. (1) 麵糰於發酵作用時產生①二氧化碳②一氧化碳③氧氣④氮氣。
37. (3) 下列何種因素不會影響發糕蒸後產生裂紋①攪拌程度②蒸汽大小③攪拌器④膨脹劑。
38. (4) 製作發酵麵食下列因子何者最不重要？①材料②溫度③時間④攪拌缸。
39. (1) 冬天與夏天製作發酵麵食，下列何種材料應作調整①酵母②鹽③麵粉④油脂。
40. (3) 油炸千層酥，油溫如何控制較佳①低溫②高溫③前段低溫後段高溫④前段高溫後段低溫。

41. (2) 麵糰攪拌以前，下列何種條件較不重要？①麵粉溫度②發酵溫度③水溫④室溫。
42. (2) 千層酥一般是以下列何種方式加熱①蒸②烤或炸③煎④煮。
43. (3) 沙琪瑪粘著用糖漿的調製，著重在溫度的精確控制，而溫度應控制在① $95^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ② $100^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ③ $115^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ④ $135^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。
44. (3) 燒賣蒸熟後，放置一段時間，外皮變硬，可能的原因是①蛋白質變性②內餡吸水③澱粉老化④油脂酸敗。
45. (4) 豆沙餡的煉製終點，以下列何種方式來判定最準確？①溫度②顏色③品評④糖度。
46. (2) 製作巧果時，下列何項攪拌程度最不適宜①擴展階段②拾起階段③拌合均勻④捲起階段。
47. (4) 攪拌階段中，由於化學效應與物理效應配合進行，而使硫氫鍵轉換為雙硫鍵之作用稱為①還原作用②呼吸作用③發酵作用④氧化作用。
48. (2) 微生物對氧或空氣都有不同的需求特性，而酵母菌是屬於①好氣性菌②半嫌氣性菌③嫌氣性菌④對氧不敏感。
49. (4) 欲使發酵麵食產品更潔白可在配方中添加①吊白塊②漂白劑③明礬④活性黃豆粉。
50. (4) 下列何者不是油麵中添加鹼的目的①增加風味②增加顏色③增加彈性④增加體積。
51. (1) 製作中式發酵麵食所使用的最後發酵箱最適之溫度與相對濕度為① $35\sim 38^{\circ}\text{C}$ 、 $50\sim 80\%$ ② $40\sim 45^{\circ}\text{C}$ 、 $85\sim 90\%$ ③ $45\sim 50^{\circ}\text{C}$ 、 $90\sim 95\%$ ④ $50\sim 55^{\circ}\text{C}$ 、 $95\sim 100\%$ 。
52. (3) 傳統發酵麵食是用何種膨大劑？①發粉(泡打粉)②新鮮酵母③老麵種④小蘇打粉。
53. (4) 發酵麵食膨大是靠發酵時所產生之①酒精②水蒸氣③酵母④二氧化碳。
54. (2) 下列何種麵食要經壓麵處理，品質會更好①燒賣②饅頭③貓耳朵④蘿蔔絲餅。
55. (3) 下列何種麵食要用烙或煎的方式製成①花捲②燒賣③鍋貼④貓耳朵。
56. (2) 下列何種原料可增進發酵麵食的白度①鹼水②活性黃豆粉③奶粉④鹽。
57. (3) 欲加快發酵麵食發酵速度，可增加何種原料①鹽量②油量③酵母量④麵粉量。
58. (3) 下列何種麵食要用蒸的方式製成①抓餅②淋餅③銀絲捲④兩相好。
59. (4) 下列何種麵食不使用烤的方式製成①蛋塔②燒餅③老婆餅④壽桃。
60. (1) 下列何種麵食使用煮的方式熟製①餛飩②燒賣③雞仔餅④韭菜盒子。
61. (4) 下列何種麵食使用炸的方式熟製①貓耳朵②春捲皮③杏仁酥④麻花。
62. (3) 製作廣式月餅皮宜採用何種甜味料①糖粉②砂糖③轉化糖漿④綿白糖。
63. (1) 製作太陽餅餡，最宜採用何種甜味料①麥芽糖②細砂糖③二砂糖④粗砂糖。
64. (2) 沙琪瑪的糖漿內可加入何種原料①糕仔粉②油脂③玉米粉④太白粉。
65. (2) 下列何種麵食不經壓麵處理①油麵②淋餅③饅頭④水餃皮。
66. (3) 下列何種麵食之麵糰必需攪拌出麵筋①水晶餃②桃酥③刀削麵④開口笑。
67. (1) 下列何種麵食之麵糰不需攪拌出麵筋①蒸蛋糕②兩相好③麵龜④發麵燒餅。
68. (4) 鳳梨酥餡分割時防止黏手，不宜加入①奶油②熟麵粉③糕仔粉④糖粉。
69. (1) 雞仔餅是用何種餅皮製作的①糕(漿)皮②酥(油)皮③發酵麵皮④燙麵麵皮。
70. (1) 麵糰中添加 4%糖比添加 20%糖之發酵作用①快②慢③相同④不影響。
71. (2) 麵糰中添加 3%鹽比添加 2%鹽之發酵作用①快②慢③相同④不影響。
72. (1) 燙麵食的麵糰吸水量比冷水麵食的麵糰吸水量為①高②低③相差無幾④相同。
73. (1) 以下何種麵食不是用油皮、酥皮製作①韭菜盒子②咖哩餃③蛋黃酥④太陽餅。
74. (3) 油麵製作過程中，拌油主要目的是①具有光澤②增加重量③防止黏結④防止水分蒸發。
75. (4) 燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜①蒸②煎③炸④煮。
76. (1) 千層糕之所以形成層次，主要是因製作時每層麵皮間抹上①油脂②細砂糖③椰子粉④紅、綠木瓜絲。
77. (3) 沙琪瑪製作過程中，炸過之麵條結著一起，整型切塊不致鬆散，主要是靠下列何種原料之作用①葡萄乾②白芝麻③麥芽糖漿④檸檬汁。
78. (4) 製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般經何種處理①蒸②煎③炸④烤。
79. (4) 蓮花酥製作時為使花瓣展開層次分明，以下何種處理方式最適當①蒸②煎③炒④炸。

80. (2) 蒸蛋糕組織鬆軟之原因除了靠蛋白打發外，主要是因添加下列何種原料①細糖②發粉③蛋黃粉④奶水。
81. (2) 鳳梨酥麵皮組織酥鬆，主要是因添加何種原料①奶粉②油脂③糖粉④蛋白。
82. (1) 饅頭製作時加入少量何種原料，可使麵糰更柔軟①油脂②熟黃豆粉③奶粉④鹽。
83. (1) 生鮮麵條之製造，大腸桿菌污染源最容易發生於①作業員手部②作業員頭部③作業員帽子④作業員褲子。
84. (1) 麵糰攪拌時下列何種方式可增加水份滲透性？①真空攪拌②包裝③加水④加鹽。
85. (3) 滾輪間隙小，壓延比大，會造成①麵粉損傷②熟成不足③麵筋損傷④複合容易。
86. (4) 冷卻水煮油麵時，用何種水較不理想①蒸餾水②軟水③逆滲透水④山泉水。
87. (4) 麵條延展性不好，爲了提高品質，則壓延時需用①超高速②快速③中速④慢速。
88. (4) 油麵製作需加何種添加物以產生獨特味道①黏稠劑②乳化劑③丙二醇④鹼水。
89. (3) 水煮麵條用水，以有機酸調整 pH 至多少，可使麵條製成率較高？①pH3②pH2③pH5④pH7。
90. (3) 麵糰壓延主要功能爲①麵帶鬆弛②麵帶切條③促進麵筋形成④改進麵帶色素。
91. (1) 壓延操作，滾輪轉速過快會造成①麵筋破壞②熟成太快③麵帶光滑④複合太快。
92. (2) 麵帶經滾輪壓延時，其麵帶一邊厚一邊薄時，應如何調整①厚的一邊減壓力②厚的一邊加壓力③薄的一邊加壓力④減壓力不必調整。
93. (1) 蒸叉燒包使用的火力應①大火②中火③小火④微火。
94. (3) 下列那一種麵食不可以使用老麵製作①叉燒包②饅頭③水晶餃④鮮肉包。
95. (3) 1 公斤相當於①500 公克②600 公克③1000 公克④1200 公克。
96. (2) 巧果最佳的油炸溫度爲①150°C②180°C③250°C④300°C。
97. (1) 用老麵製作饅頭時，須使用何種原料來調節酸鹼度①鹼水②白醋③檸檬汁④鹽水。
98. (1) 燙麵之比例高，產品的質地越①柔軟②韌③硬④沒差異。
99. (2) 包子蒸前的發酵溫度，以下何者爲佳①15°C②35°C③45°C④55°C。
100. (1) 麵糰攪拌不可攪拌出麵筋的產品是①鳳梨酥②饅頭③巧果④蔥油餅。
101. (4) 滾輪間隙對麵帶筋性影響很大，一般調整間隙①只能加大②只能減小③隨意④看壓延比。
102. (3) 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子爲①溫度②時間③稱料容器④配方含水量。
103. (2) 冬天壓延麵帶時，水分滲透性①高②低③不影響④相同。
104. (4) 冷水麵需要 30%-50% 的水分，燙麵則需水①20~30%②30~40%③40~50%④70~90%。
105. (2) 製作油麵時，以麵粉 100% 計算較適宜的加水量爲①10%②30%③50%④70%。
106. (1) 製作酥(油)皮類產品，其油酥部分麵粉與油脂比例一般爲①2:1②2:2③2:3④1:2。
107. (4) 叉燒包之龜裂程度與下列何者無關①麵粉之蛋白質含量②膨脹劑之添加③麵糰加水量④食鹽添加量。
108. (3) 酥油皮類麵食製作時，控制產品酥度的材料是①細砂糖②糖粉③油④水。
109. (2) 酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是①細砂糖②鹽③油④水。
110. (4) 使用老麵製作饅頭，需使用何種材料來中和酸味①糖②鹽③明礬④鹼水。
111. (4) 製作發酵麵食時，何種材料可使產品組織細緻及增加體積①糖②液體油③鹽④固體油。
112. (3) 成型後的饅頭，最理想的發酵溫度爲①冷藏庫②25°C 以下③35°C 左右④45°C 以上。
113. (4) 要使饅頭的麵皮潔白，較安全的作法是①蒸籠上於放點硫磺燻白②配方中添加漂白劑③配方中添加小蘇打④配方中添加黃豆粉。
114. (4) 製作燙麵麵食時，可使用何種材料調節麵糰的軟硬度①中筋麵粉②鹼水③沸水④冷水。
115. (4) 水餃餡調製時，何種材料不會增加餡之結著性①蛋白②全蛋③樹薯澱粉④水。
116. (4) 廣式月餅皮製作時，何種材料最會影響皮的色澤①中筋麵粉②液體油③轉化糖漿④鹼水。
117. (3) 製作鳳梨酥時，何種材料可使產品組織鬆酥及增加體積①糖粉②鹽③化學膨大劑④低筋麵粉。
118. (2) 油炸巧果時，最理想的油溫是①120°C②170°C③220°C④250°C。
119. (4) 煮麵條、水餃時何種方式最理想①水不可沸騰②水沸騰③沸騰後關火④沸騰後加點冷水。

120. (3) 製作饅頭的發酵時間與下列何者無關①麵糰溫度②發酵溫度③乳化劑添加量④酵母添加量。
121. (2) 燒賣於製作時以何者為佳①只能用沸水調麵不可加冷水②可加沸水可加冷水③加水攪拌後入水煮④以溫水攪拌。
122. (1) 製作鳳梨酥時為使質地酥鬆可添加①化學膨大劑②水③奶粉④酵母。
123. (4) 關於醒麵的敘述下列何者為非①使麵糰中粉料充分吸水②使麵糰更光滑③提高麵糰的彈性④醒麵時間至少 30 分鐘。
124. (4) 通常製作叉燒包所用的麵粉為①特高筋粉②高筋粉③中筋粉④低筋粉。
125. (3) 油麵製作過程，當煮麵時應以什麼溫度為佳①66-70°C ②70-80°C ③95-98°C ④先 90°C 後 70°C。
126. (4) 製作菜肉包時，為確保壓麵品質，應①讓麵糰溫度高於 30°C ②讓麵糰極度發酵③在麵糰表面抹油④讓麵糰維持在適度低溫且無發酵傾向。
127. (3) 麵條製作過程，當麵帶切條前之壓延時，應①持續多層摺疊壓實②反覆對摺壓實③麵帶不摺疊，且循序遞減較輪間隙④所要麵條厚度，一次壓到底。
128. (1) 油條製作時已切條之麵片應①盡早二條互疊再行鬆弛其油性②抹上充足水分再互疊壓緊密合③灑上充足麵粉再互疊④刷掉多餘灑粉再互疊，隨即於中線壓緊立即進行油炸。
129. (3) 叉燒包蒸後，表面出現玟玉點，通常來自①鹽②酵母③未攪勻的發粉④糖。
130. (2) 春捲皮製作時，搓壓加熱鐵板的麵皮無法黏住鐵板的原因為①鐵板太冷②鐵板過熱③鐵板太厚④麵糰太軟。
131. (1) 下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳?①粉心粉②一級次級粉③二級次級粉④統粉。
132. (4) 將胚乳部份全部彙集包裝之麵粉稱為?①粉心粉②精製粉③次級粉④統粉。
133. (1) 以硬紅麥製粉時，下列何種麵粉的色澤最深?①二級次級粉②一級次級粉③統粉④精製粉。
134. (3) 下列何種麵粉的吸水量最多?①麵條專用粉②蛋糕專用粉③油條專用粉④饅頭專用粉。
135. (4) 下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉?①精製粉②粉心粉③統粉④次級粉。
136. (1) 下列何種麵粉製作饅頭時，所蒸出的顏色最白?①精製粉②次級粉③統粉④全麥粉。
137. (1) 炸油條的麵粉性質應選擇下列何種粉較適宜①延展性大於彈性②延展性等於彈性③彈性大於延展性④延展性與油條製作不相關。
138. (3) 選用下列何種麵粉製作饅頭時應該用較慢速度攪拌?①精製麵粉②統粉③全麥粉④粉心粉。
139. (4) 關於冷凍包子麵糰的敘述何者為非?①冷凍麵糰所用之麵粉需較高的彈性與攪拌性②麵糰經冷凍貯存易增加其延展性且降低彈性③冷凍麵糰的麵筋蛋白質網狀結構中水份疏水性鍵結重新分配④反覆冷凍與解凍對麵筋蛋白質結構沒有損害。
140. (3) 膏狀酵母(cream yeast)的使用量是壓縮酵母的幾倍?①0.3~0.8②0.8~1.2③1.5~1.8④1.8~2.5。
141. (4) 關於膏狀酵母的敘述下列何者為非?①容易以管路輸送②較易與麵粉混合均勻③稱量與用量較精準易於控制④保存期限較壓縮酵母長。
142. (4) 關於湯種麵糰應用於中式麵食的敘述，何者為非?①湯種麵糰的添加量會改變麵皮的延展性②湯種的燙麵麵糰可吸收更多於生麵糰的水量③可以改善麵皮在煎煮過程中破皮現象④湯種麵糰的添加量不會影響麵皮的彈性。
143. (4) 關於老麵應用於中式麵食之優點，下列之敘述何者為非?①可節省配方中工業酵母使用量②可得較佳的產品風味③讓產品之質地柔軟④老麵之菌種不需培養。
144. (1) 如欲得到軟 Q 的煎餃應採用何種方法來製作麵皮?①全燙麵法②半燙麵法③冷水麵法④酥油皮之製作方法。
145. (4) 下列何種產品之熟製非用烤箱處理?①菊花酥②鳳梨酥③桃酥④沙琪瑪。
146. (1) 下列何種產品之熟製非用蒸箱處理?①開口笑②饅頭③馬拉糕④叉燒包。
147. (1) 下列何種麵皮的吸水量最高?①全燙麵皮②半燙麵皮③冷水麵皮④發酵麵皮。
148. (2) 麵粉貯藏時的室內溫度變化之敘述，下列何者為非?①室內溫度高則成品較不容易貯藏②室內溫度高時則麵糰攪拌較不易成糰③室內溫度高時則麵糰的總水量會變少④室內溫度高時則麵粉容易變質。
149. (4) 麵粉貯藏時的含水量增加其下列敘述何者為是?①總灰份量改變②總固形物不變③麵糰耐攪拌度不變④熟製時間不變。

150. (4) 關於饅頭老化之敘述下列何者為非?①硬度及香氣改變②水分散失③消費者對其接受度下降④冷藏可減緩老化。
151. (1) 關於麵糰攪拌速度之敘述下列何者為非?①配方水量少宜用快速②麵粉筋性弱宜用慢速③配方糖量多宜用快速④須經壓延之麵糰應用慢速。
152. (4) 下列何者是化學膨大劑慢速反應的酸性劑①酸性酒石酸鉀②酒石酸③磷酸④酸性焦磷酸鈉。
153. (2) 巧克力蒸蛋糕應用下列何種膨鬆劑?①碳酸氫銨②小蘇打③泡打粉④塔塔粉。
154. (4) 以中種麵糰醱酵法製作饅頭時，下列敘述何者為非?①中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時間應相對縮短②中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的理想溫度較難控制③中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的摩擦熱較難降低④中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌後的壓延次數增加。
155. (1) 中種麵糰醱酵法之醱酵敘述下列何者為是?①中種麵糰比例增高其醱酵時間可縮短②中種麵糰比例增加，則主麵糰醱酵時間需延長③中種麵糰醱酵過久，則主麵糰醱酵需延長④中種麵糰醱酵不足，則主麵糰醱酵可縮短。
156. (4) 下列何者是由兩塊不同性質的麵糰組合而成?①物理膨脹麵糰②化學膨發麵糰③醱酵麵糰④酥油皮麵糰。
157. (2) 大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的?①直明酥②圓明酥③暗酥④半暗酥。
158. (1) 下列何者是由醱酵麵糰所製作?①饅頭②蛋黃酥③鳳梨酥④巧果。
159. (4) 醱酵不足對於醱酵麵食有何影響?①麵糰體積較大②麵糰的顏色較白③熟製後成品口感較具彈韌性④麵糰色澤較暗品質較差。
160. (1) 酥皮蛋塔的內餡調製順序為?①過濾、靜置、去泡、熟製②靜置、去泡、過濾、熟製③熟製、過濾、去泡、靜置④去泡、過濾、靜置、熟製。
161. (1) 下列何者較適宜採用烘烤熟製法?①酥油皮麵糰②冷水麵糰③發粉麵糰④燙麵麵糰。
162. (4) 油炸技術中下列何項是必須注意的衛生安全問題?①控制油炸時間②根據品項選擇適當油溫③油量要充分④保持油質的清潔。
163. (2) 油條的油炸溫度下列何項較合適?①240°C②180°C③140°C④100°C。
164. (2) 平底鍋內加少許油熟製麵食，是依據下列何種原理而成?①熱對流②熱傳導③熱輻射④摩擦力。
165. (1) 水煎包油煎法成品既受鍋底傳熱也受下列何者方式傳熱?①油溫②水③氣體④粉漿。
166. (1) 水煎包在煎的過程中，麵糰胚的擺放應是下列何項最適合?①先四周後中間②隨機擺放③先中間後四周④從一側順序到另一側。
167. (1) 麵粉中何種成分，經烘烤後於成品表面形成金黃色或棕紅色?①醣類②灰份③脂肪④礦物質。
168. (2) 下列何項不屬於麵粉品質之評定項目?①麵粉含水量②小麥的品種③麵筋品質④麵筋含量。
169. (4) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品①鳳梨酥②巧果③水餃④水煎包。
170. (1) 下列何種產品是將麵糰胚擺置於平底鍋中熟製而成①水煎包②油條③綠豆椪④芝麻喜餅。
171. (3) 較適合刀削麵的麵糰質地應為①軟麵糰②表面結皮麵糰③硬麵糰④具層次麵糰。
172. (3) 刀削麵製作時，麵片應削入①不銹鋼盤②冷水鍋③熱水鍋④工作桌上。
173. (3) 從動植物組織中萃取的色素是屬於①化學合成色素②食用合成色素③食用天然色素④合成色素。
174. (4) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為①食品香料②防腐劑③乳化劑④食用色素。
175. (1) 以傳統老麵製作發酵麵食，會形成具有酸味的發酵麵糰，故需調整麵糰 pH 值(酸味)，可添加適量的①碳酸鈉②碳酸氫銨③碳酸鈣④溴酸鉀。
176. (2) 一般純手工製作饅頭，其產品外觀較機製饅頭①粗糙、顏色白②粗糙、顏色黃③細緻、顏色黃④細緻、顏色白。
177. (4) 製作黑糖饅頭時，以等量黑糖取代焦糖色素，其對產品可能影響是①顏色較深②重量增加③顏色相同④顏色較淺。
178. (3) 欲使麵粉加水後，在冷水麵製作時能形成糊狀物，而在燙麵食製作時能形成糰狀物【冷糊熱糰】。其麵粉：水的適當比率為①3:1②2:1③1:1④1:3。
179. (3) 製作多蔬菜或多穀物饅頭時，下列何者未經加熱添加於麵糰中，對產品影響較小①甘薯磨漿②蒜頭磨漿③紅蘿蔔磨漿④小麥草磨漿。

180. (4) 製作刈包或荷葉包時，選用下列何種原料組合對產品外觀潔白最有幫助①中筋麵粉、生黃豆粉②中筋麵粉、熟黃豆粉③粉心麵粉、熟黃豆粉④粉心麵粉、生黃豆粉。
181. (1) 叉燒包產品外觀需裂口透餡，下列何種組合對產品外觀裂口有幫助①低筋麵粉、收口麵皮厚、大火蒸②低筋麵粉、收口麵皮薄、小火蒸③高筋麵粉、收口麵皮薄、大火蒸④高筋麵粉、收口麵皮厚、小火蒸。
182. (2) 傳統麵食荷葉包及荷葉餅製作時，為使產品夾層熟製後易分離，於麵糰製作時常使用何種原料塗抹夾層①水②油③食鹽④糖。
183. (4) 配方含水量會影響到麵糰的軟硬度，下列產品何者配方含水量最少①潤餅皮②花捲③饅頭④火燒。
184. (2) 使用麵粉製作發糕時，產品外觀需有規則大裂口，下列何種組合對產品裂口有幫助①低筋麵粉、發粉量少、小火蒸②低筋麵粉、發粉量多、大火蒸③高筋麵粉、發粉量少、小火蒸④高筋麵粉、發粉量多、小火蒸。
185. (3) 下列產品製作時，何者使用蛋量最多①黑糖糕②倫敦糕(白糖糕)③馬拉糕④發糕。
186. (4) 下列麵食製品其熟製方法，何者非使用油炸①兩相好(雙胞胎)②沙琪瑪③開口笑④燒餅。
187. (3) 下列麵食製品何者其製作過程中，可不必利用酵母菌發酵①饅頭②水煎包③沙琪瑪④刈包/荷葉包。
188. (2) 冷水麵類產品之熟製方法，下列何者熟製方式最多①蒸②煮③烤④炸。
189. (2) 下列產品的製作方法，何者較適合用冷水麵製作①蒸餃②手抓餅③燒賣④水晶餃。
190. (1) 蔥油餅可使用燙麵或冷水麵方式製作，下列描述何者正確①配方含水量，燙麵>冷水麵②熟製後產品韌性，燙麵>冷水麵③產品易老化程度，燙麵>冷水麵④熟製後產品含水量，燙麵<冷水麵。
191. (3) 饅頭製作使用之酵母有新鮮酵母、乾酵母及速溶酵母等三種，其配方使用量何者正確①速溶酵母>乾酵母②速溶酵母>新鮮酵母③新鮮酵母>速溶酵母④乾酵母>新鮮酵母。
192. (4) 製作油條時，為使產品體積大及酥脆，下列麵粉何者較好①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④特高筋麵粉。
193. (3) 水的酸鹼度與礦物質含量高低，會影響發酵麵食的品質，對下列何者影響最大①巧果②沙琪瑪③饅頭④黑糖糕。
194. (1) 發酵麵食製作時需經酵母發酵，下列何種組合可提高發酵速率①溫度高、配方水量多、酵母量多②溫度低、配方水量少、酵母量少③溫度高、配方水量少、酵母量少④溫度低、配方水量多、酵母量少。
195. (4) 水晶餃、蝦餃需要餃皮透明，使用下列何種原料熟製後較透明①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④小麥澱粉。
196. (1) 製作傳統油麵時，為調整酸鹼度，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為①碳酸鈉②碳酸氫銨③碳酸氫鈉④溴酸鉀。
197. (3) 蟹殼黃是以油皮包油酥之方式製作，內餡以蔥花調餡為主，其麵糰包油酥經適當捲摺包餡後，表面沾白芝麻，烘焙後產生層次之產品。其分類屬於①冷水麵食②燙麵食③燒餅類麵食④酥油皮類麵食。
198. (4) 下列產品於製作時，配方中原料一般會使用酵母①沙琪瑪②巧果③開口笑④兩相好(雙胞胎)。
199. (3) 下列燒餅類麵食製作時，何者製作方法不是油皮包油酥①芝麻燒餅②香酥燒餅③發麵燒餅④糖鼓燒餅。
200. (4) 下列何種麵條製作時，不會使用鹼水①油麵條②涼麵條③生鮮麵條④雞蛋麵條。
201. (2) 牛肉餡餅的熟製方法與下列何者相似①餛飩②水煎包③燒賣④蒸餃。
202. (1) 下列何種配方組合，可使鳳梨酥外皮較酥鬆①油量>糖量>蛋量②油量=糖量>蛋量③油量<糖量<蛋量④油量=糖量<蛋量。
203. (4) 下列何種產品，最好使用固態油脂①雞仔餅②龍鳳喜餅③廣式月餅④方塊酥。
204. (4) 綠豆椪月餅、翻毛月餅、豐原月餅等產品熟製時，其烘焙溫度何者較適宜①上火小/下火小②上火大/下火大③上火大/下火小④上火小/下火大。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 05：中式麵食包裝與標示

1. (2) 蘿蔔絲酥餅應①趁熱包裝②放冷後包裝③報紙包裝④不需包裝。
2. (4) 下列何者不是食品包裝之目的①增加附加價值②增進產品外觀③增進保存期限④增進產品風味。
3. (1) 冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器①-20℃②-10℃③-5℃④0℃。

4. (1) 下列那一種容器最不適宜包裝台式月餅①玻璃容器②金屬容器③紙容器④木質容器。
5. (4) 中式麵食包裝標示不需有①製造廠商②成分③廠商住址④食用量。
6. (4) 外包裝材料較不需何種機能①衛生性②保護性③作業性④透光性。
7. (1) 包裝過期的產品應①回收②重新包裝③繼續使用④不予理會。
8. (1) 菜肉包以微波爐加熱，下列何種容器不可使用①鋁箔②瓷器③玻璃④紙盒。
9. (4) 中式麵食包裝不良，較不會影響產品之①風味②色澤③質地④體積。
10. (2) 下列何種包裝材料較不具熱收縮性？①聚乙烯(PE)②玻璃紙③聚偏二氯乙烯(PVDC)④聚氯乙烯(PVC)。
11. (1) 為配合環保，低水份不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用①牛皮紙袋②聚乙烯(PE)袋③尼龍(NY)袋④聚酯(PET)容器。
12. (3) 中式麵食包裝不可標示①成分②重量③療效④品名。
13. (4) 麵食使用塑膠包材其甲醛限量為①30PPM②10PPM③4PPM④不得檢出(陰性)。
14. (3) 下列何者不是中式麵食包裝的功能①防止受污染②延長貯存期間③使麵食更可口④避免昆蟲侵蝕。
15. (1) 下列何種中式麵食的包裝材料，較不易滲油？①玻璃紙②牛皮紙③瓦楞紙④白紙。
16. (2) 下列何種中式麵食的包裝材料成本最高①紙②金屬③塑膠④玻璃。
17. (2) 遮光性良好的包裝材料是①玻璃紙②鋁箔③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
18. (3) 下列何種包裝材料熱封性最好①玻璃紙②鋁箔③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
19. (3) 水份高的中式麵食，一般以冷藏或冷凍方式貯存，較適用之包裝①玻璃紙②鋁箔③聚丙烯／聚乙烯 OPP／CCD PE④紙。
20. (1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③鋁箔④紙。
21. (4) 包裝食品不需標示①飽和脂肪酸②反式脂肪酸③維生素 E④順式脂肪酸。
22. (3) 與食品接觸包裝之容器不得①進行防油處理②進行防濕處理③檢出螢光增白劑④進行遮光處理。
23. (3) 下列何者與麵食的外包裝無關①便利性②商品性③透光性④經濟性。
24. (2) 麵食的包裝容器，最不需要考慮①強韌度②透光度③耐熱性④熱封性。
25. (4) 怕光線照射的麵食產品可採用何種包裝①厚 PVC②聚丙烯(PP)③聚乙烯(PE)④鍍鋁聚酯膜(VMPET)。
26. (1) 月餅的外包裝材料最好選用①紙盒②鐵盒③塑膠盒④保力龍。
27. (1) 市售冷凍水餃的包裝袋大多採用①複合聚酯(PET/PE/LLDPE)②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④聚苯乙烯(PS)。
28. (1) 下列何者最適合作為冷凍水餃的包裝材質①塑膠製品②鋁箔製品③保力龍製品④紙製品。
29. (1) 為能防潮、隔絕氧氣及耐油性，蛋黃酥的包裝材料最好採用①KOP/PP②紙/聚乙烯 PE③油紙袋④玻璃紙。
30. (3) 下列何者與麵食的包裝標示有關①食用量②售價③廠商④配方。
31. (3) 蛋黃酥外盒內襯的材質為①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③聚苯乙烯(PS)④聚丙烯(PP)。
32. (2) 下列何者與麵食包裝的安全無關①包裝人員②食品營養③食品衛生④包裝技術。
33. (4) 配合環保，麵食的包裝最好不用①生物可分解性材料②光分解性材料③紙製品④塑膠製品。
34. (4) 冷凍麵食的包裝材料最不需考慮①包裝材質②作業的方便性③環保④透氣性。
35. (2) 為保持廣式月餅良好品質，除選用適當包材亦須配合採用①乾燥劑②脫氧劑③防腐劑④膨大劑。
36. (1) 黑糖糕的包裝不必標示①黑糖的來源②製造或保存期限③製造廠商④材料。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 06：成品品質鑑定

1. (2) 水調(和)麵食中，何種原料添加愈多組織愈柔軟①鹽②水③奶粉④油。
2. (4) 發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生①二氧化碳產生較多②體積膨大③組織柔軟④顏色變白。
3. (3) 酥(油)皮麵食因需要酥，且有層次，因此以下何種熟製方式不合適？①烤②炸③蒸④煎。

4. (1) 蔥油餅成品應具備何種品質①外脆內軟②外脆內硬③內外皆軟④內外皆硬。
5. (3) 銀絲捲食用時，以何種調理方式最理想①煎②煮③炸④烤。
6. (3) 較不受歡迎的水餃品質是①皮薄②有湯汁③有油耗味④肉多。
7. (3) 沙琪瑪之酥脆是由於①高溫油炸②低溫長時間油炸③適當的油炸溫度與時間④糖漿量較多。
8. (2) 冷水麵食口感比燙麵麵食①柔軟②強韌③酥鬆④一樣。
9. (3) 良好的饅頭不宜具有下列何種品質①內部細緻②外表光滑③氣孔粗大④發酵香味。
10. (2) 良好的乾麵條不宜具有下列何種品質①水份 15%以下②水煮時湯汁混濁③表面平滑④不易斷裂。
11. (4) 發糕龜裂的原因是①膨大劑用量不足②麵糊量不足③配方水分太多④足夠的火力。
12. (3) 叉燒包成品會黏牙是何種原料使用偏高①高筋麵粉②低筋麵粉③小麥澱粉(澄粉)④地瓜粉。
13. (4) 酥(油)皮類產品層次分明的原因為①油酥比例太高②烤焙溫度太低③烤焙時間不足④油皮與油酥比例適當。
14. (3) 造成油炸巧果酥脆的原因是①油炸時間不足②低溫長時間油炸③適當的油炸溫度與時間④延壓厚度太厚。
15. (4) 月餅餡內包入之鹹蛋黃應如何處理①烤至出油②不處理直接用③烤至破碎④烤至表面凝結。
16. (1) 使用小包酥製作的產品，會具有下列何種特色①層次多②層次少③品質鬆酥性較差④層次較大而不清晰。
17. (1) 用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食①柔軟②硬挺③酥脆④堅韌。
18. (2) 菊花酥、蓮花酥、千層酥的層次應①暗藏於內②可由外觀看出③若隱若現④可有可無。
19. (3) 冷凍菜肉包復熱時，以下列何種方式較不適合①蒸②炸③煮④微波加熱。
20. (2) 水煎包底部應①硬②脆③柔軟④不可著色。
21. (1) 菊花酥成品品質以下何者較不受歡迎①焦黑②酥脆③層次分明④皮餡分明。
22. (3) 冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較①柔軟②酥鬆③乾硬④酥脆。
23. (2) 鳳梨酥外皮特性宜①堅硬②酥鬆③脆④韌。
24. (3) 良好的燒餅，不宜具有下列何種品質？①外酥內軟②上層膨脹③外軟內酥④芝麻著色。
25. (4) 蘿蔔絲酥餅，因需要酥鬆感且有層次，以下列何種方式熟製較合適①煮②蒸③炒④炸或烤。
26. (4) 發酵麵食組織柔軟，與添加下列何種原料無關①酵母②油脂③水④奶粉。
27. (4) 為使餡餅麵皮柔軟，其熱水水溫以下列何種溫度較適當①30°C左右②50°C左右③70°C左右④90°C以上。
28. (3) 良好的叉燒包麵皮，不宜具有下列何種性質①潔白②鬆軟③硬實④龜裂。
29. (2) 麵條加工用水，水中礦物質含量高時，麵條口感較①好②差③適中④韌。
30. (1) 如何判斷麵條的生菌數①微生物檢驗②肉眼判斷③試吃試驗④嗅覺判斷。
31. (1) 夏天製麵條最理想用水為①冰水②溫水③地下水④井水。
32. (3) 下列何種麵食製品具有較強的韌性？①叉燒包②咖哩餃③刀削麵④餡餅。
33. (3) 下列何種麵食製品食用時較適合油炸之特性①水餃②豆沙包③春捲④荷葉餅。
34. (4) 饅頭組織要細，製作時不必注意的是①發酵程度②壓麵技巧③水份④蒸爐(箱)大小。
35. (1) 沙琪瑪成品鬆散是受何種因素的影響最大①糖漿②麵粉品質③麵糰製作技術④麵糰軟硬度。
36. (4) 調製老婆餅餡的軟硬度，下列何種原料的影響最小①麵粉②糕仔粉③生糯米粉④鹽。
37. (1) 桃酥的鬆酥，受何種原料的影響最大①豬油②麵粉③奶粉④糖。
38. (3) 叉燒包的膨脹與裂紋與下列何種原料無關①泡打粉②碳酸氫銨③鹽④酵母。
39. (2) 龍鳳喜餅(和生餅)屬於糕(漿)皮類產品，故其外皮應具有何種特性①脆硬②柔軟③脆酥④鬆酥。
40. (4) 依油條品質的敘述，下列何者不正確？①不易回軟②兩條勻稱重疊③不滲油④組織緊實。
41. (3) 下列何者非燙麵產品之特性？①柔軟②較濕潤③韌性強④可塑性好。
42. (4) 糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要原因為①油皮油酥的包捲層次②含化學膨大劑③水分含量高④高糖高油脂的配方。
43. (2) 發糕成品外觀需有幾瓣以上的裂口？①2瓣②3瓣③4瓣④5瓣。
44. (1) 下列何因素與酥油皮、糕漿皮類產品之烤焙顏色無關？①烤箱電壓②含糖量③烤焙溫度④烤焙時間。

45. (2) 使蔥油餅層次分明之要素，乃麵皮摺疊時，麵皮間應①撒粉②抹油③抹水④抹鹽。
46. (4) 巧果品質應具有何特性①柔軟②層次③鬆酥④酥脆。
47. (4) 馬拉糕表面產生褐色斑點的原因是①蒸的時間不足②火力太強③糖量過多④小蘇打未充分拌勻。
48. (2) 饅頭放置一段時間後會變硬是因為①蛋白質老化②澱粉老化③油脂老化④酵母老化 之因素。
49. (2) 傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為①高糖少油②高糖高油③低糖低油④低糖高油。
50. (3) 下列何種原料不適合調節老麵的酸鹼度①小蘇打粉②鹼粉③黃豆粉④鹼(規)水。
51. (2) 下列何種原料容易使叉燒包的表面產生黃色斑點①鹼(規)水②小蘇打粉③黃豆粉④砂糖。
52. (4) 銀絲捲內麵絲要能明顯分開，需①麵糰加入多量油脂攪拌②用摺疊方式裹入用油③麵絲撒澱粉④麵絲刷油。
53. (3) 使蛋塔內餡凝固主要原料為①動物膠②洋菜③蛋④吉利 T。
54. (4) 下列何種原料不會造成桃酥的裂紋與擴張性①化學膨大劑②油脂③粗砂糖④麵粉。
55. (1) 蛋黃酥的層次與下列何者有關①摺疊次數②油脂種類③烘焙時間④油皮含油量。
56. (4) 何種原料可使油麵的顏色變黃①糖②鹽③奶油④鹼。
57. (3) 下列何種原料不會增加麵條的韌性①鹽②鹼③油④澱粉。
58. (1) 下列何種製作方法可使蛋塔餡光滑細緻①蛋拌勻過濾②蛋打發③高溫烤焙④提高蛋的含量。
59. (3) 下列何種澱粉增加麵條的韌性最強①小麥澱粉②玉米澱粉③綠豆澱粉④木薯澱粉。
60. (1) 下列何者不是造成饅頭黏牙的原因①發酵時間不足②麵粉筋性偏低③未蒸熟④糖量太高。
61. (4) 下列何種原料與饅頭顏色無關①鹼②黃豆粉③水④細砂糖。
62. (4) 酥(油)皮類產品之烤焙顏色與下列何者較無關①糖量②烤焙溫度③烤焙時間④油皮含水量。
63. (2) 用手工整型之山東饅頭比一般甜饅頭紮實，主要原因是①饅頭的大小不同②配方水量不同③蒸的火力小火不同④配方鹽量不同。
64. (3) 咖哩餃餃皮顏色之深淺與下列何者無關①餃皮含糖量②刷蛋水之濃度③油酥含油量④烤焙溫度高低。
65. (3) 何種原料可使開口笑油炸時麵球容易裂開又不影響其口味①碳酸氫銨②速溶酵母③泡打粉④小蘇打粉。
66. (4) 何種操作方式可使水餃於水煮時降低破損率①大火短時間②小火長時間③煮的時候要點油④煮的時候要點水。
67. (3) 品質良好的生鮮麵條(如陽春麵)其成品的水分含量約①10-15%②20-25%③30-35%④40-45%。
68. (4) 何種操作方式不會使煎烙類麵食的質地較柔軟①增加麵糰含水量②高溫短時間煎烙③使用燙麵麵糰④降低煎盤的溫度。
69. (4) 增加何種原料可使糕(漿)皮類的餅皮更酥鬆①糖粉②細砂糖③蛋④油脂。
70. (3) 水晶餃能有透明的品質主要是①使用低筋麵粉②使用玉米澱粉③使用小麥澱粉④使用在來米粉。
71. (3) 叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的①砂糖未溶解②酵母未溶解③泡打粉未溶解④食鹽未溶解。
72. (2) 與廣式月餅相較，下列何者非台式月餅的品質特性①皮厚②皮薄③比較不會透油④花紋比較不明顯。

09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 07：中式麵食加工貯存

1. (4) 爲了增加油脂的貯存性及使用壽命，我們應該①通氣使有害物質氣化②經日光適當照射③使用高溫油炸④密封保存。
2. (3) 液體香料最好盛裝於何種顏色的玻璃瓶貯存①無色透明②淡紅色③褐色④淡綠色。
3. (2) 油條之品質劣變，主要原因是①細菌生長②油脂氧化③顏色變暗④使用特高筋麵粉。
4. (3) 月餅長霉之原因不包括①環境污染②放置時間過長③月餅體積大小④操作污染。
5. (3) 發酵麵食若要做長期保存宜使用①防腐劑②乾燥劑③低溫貯存④抗氧化劑。
6. (1) 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存①數天②數週③數月④至少一年。
7. (3) 水餃在冷凍狀態時，大約可保存①數天②數週③數月④數年。

8. (1) 乾麵條較生鮮麵條可保存期限長是因為①水分含量不同②包裝材質不同③有添加防腐劑④使用麵粉種類不同。
9. (4) 中式麵食冷凍之貯存溫度應在①25°C ②4°C ③0°C ④-18°C 以下。
10. (2) 中式麵食貯存的環境應該①潮濕②乾燥③無所謂④高溫。
11. (1) 乾麵條含水量達 15%以上，下列何種微生物較易生長①黴菌②酵母菌③金黃葡萄球菌④肉毒桿菌。
12. (2) 生鮮麵條之水分較高，通常放在何種溫度，可保持約 3~7 天①室溫②4~7°C 冷藏③10~15°C 冷藏④-18°C 冷凍。
13. (1) 蒸餃若要維持品質，宜做包裝處理才可防止①外界污染②餃皮變黑③餃皮變硬④數量變化。
14. (2) 麻花放在室溫數天後，會產生不良風味，主要是因為①受潮②油脂氧化③蛋白質變化④澱粉分解。
15. (3) 蒸蛋糕品質變劣，最大原因是①油脂氧化②產品吸水③產生黴菌④產生毒素。
16. (4) 麵食產品微生物污染以下列何者最為普遍①沙門氏菌②肉毒桿菌③鏈狀球菌④黴菌。
17. (1) 燙麵食水分多，用下列何種方法貯存較理想①冷凍②冷藏③常溫④保溫。
18. (3) 冷凍水餃需微波加熱者，貯存時包裝材料應選用①耐凍性②耐熱性③耐凍又耐熱性④任何包裝材料皆可。
19. (1) 中式麵食在冷藏販賣的過程中，溫度最好控制在①4~7°C ②10~15°C ③15~18°C ④18~20°C 。
20. (2) 冷藏櫃中的照明來源最好使用①白熱燈②日光燈③霓虹燈④鎢絲燈。
21. (3) 水餃的貯存以何種方式最佳①脫水②冷藏③冷凍④常溫。
22. (2) 貯存時較易氧化變質的產品為①饅頭②開口笑③乾麵條④水晶餃。
23. (3) 餛飩以下列何種方法貯存，既可保持品質，又可延長保存時間①室溫②冷藏③冷凍④任何方法均可達成。
24. (4) 酥(油)皮類麵食油脂含量高，不宜在下列何種狀態貯存①弱光②低溫③常溫④高溫。
25. (4) 冷凍冷藏貯存食品需控制①溫度②濕度③照明④溫度、濕度。
26. (4) 生的餡餅以何種貯存方式最理想①高溫②常溫③冷藏④冷凍。
27. (2) 下列何種產品在室溫的保存期最短？①太陽餅②蘿蔔絲酥餅③麻花④鳳梨酥。
28. (3) 下列何種產品貯存成本最高①乾麵②巧果③冷凍水餃④廣式月餅。
29. (1) 發酵麵食最好的貯存方式為①冷凍②冷藏③常溫④保溫。
30. (3) 生鮮麵條製作時，添加下列何種添加物，貯存時可抑制黴菌生長？①乳化劑②增黏劑③酒精④磷酸鹽。
31. (4) 下列何種中式麵食原料不需用冷藏或冷凍貯存①肉類②乳類③蔬菜④鹽。
32. (3) 下列何種麵食最需用冷藏或冷凍貯存①沙琪瑪②蛋塔③水餃④乾麵條。
33. (1) 中式麵食用何種貯存方式成本最高①冷凍②冷藏③室溫④保溫。
34. (3) 豬油貯存時，下列何種因素對品質的影響最小①氧氣②日光③低溫④室溫。
35. (2) 延長水調(和)麵類麵食保存時間，最常用的方法為①脫水②冷凍③添加防腐劑④包裝後殺菌貯存。
36. (3) 增加生鮮麵條之貯存性，下列何項不適合①水質經過處理②產品適當包裝③添加防腐劑④麵條適當殺菌。
37. (4) 下列何種麵條之貯存性最佳①生鮮麵條②油麵③烏龍麵④乾麵條。
38. (4) 水餃類若要維持一個月之品質，應放在何種溫度①室溫②4~7°C 冷藏③10~15°C 冷藏④-18°C 冷凍。
39. (3) 沙琪瑪為了增進保存性不宜使用①脫氧包裝②抗氧化劑③防腐劑④充氮包裝。
40. (1) 增進油麵之保存性不宜①添加過氧化氫(雙氧水)②增加 pH③使用冰水冷卻④降低噴油用量。
41. (3) 一般乾麵條最長之貯存時間為①一星期②一個月③六個月④數年。
42. (4) 蛋黃酥貯存時，最不適宜貯存於①-18°C ②4°C ③25°C ④45°C 。
43. (3) 麵條製作時，可添加適量①細砂糖②沙拉油③鹽④黃豆粉 對抑制生麵長黴，延長貯存期限很有幫助。
44. (4) 傳統麵食製品需使用熱保鮮或貯存之食品，其熱保鮮溫度應保持在攝氏①30②40③50④60 °C 以上。
45. (4) 下列何者不是麵食加工製品貯存期間可引起之問題①產品老化②油脂裂解酸敗③微生物敗壞④濕度增加。
46. (4) 麵食製品貯存期間，添加下列何種材料無法延緩產品老化之問題①油脂②細砂糖③乳化劑④化學膨大劑。
47. (2) 新鮮雞蛋常溫貯存時間增長，下列何者正確①氣室愈小②蛋黃變稀③蛋白黏稠度增加④越容易沉入水中。
48. (3) 銀絲捲熟製後經貯存一段時間會變硬，主要因素為①麵粉蛋白質變性②油脂凝固硬化③澱粉老化④鹽量太少。
49. (1) 下列何種產品的含水量最低，常溫貯存性最久①蛋黃酥②饅頭③兩相好④蔥油餅。

50. (4) 巧果經油炸後包裝貯存，會引起氧化酸敗的問題，以下那種材料可能是主因①麵粉②蛋③膨大劑④油炸油。
51. (2) 一般中式麵食成品，貯存溫度愈高，其貯存時間愈①長②短③沒影響④視麵粉蛋白質而定。
52. (3) 下列何種原料對麵食製品減緩老化速度的影響最少①糖②油脂③奶粉④乳化劑。
53. (3) 製作饅頭添加的乳化劑，使用親水親油平衡(HLB)值來表示乳化劑的親水性和親油性關係時①HLB 值越小，親水性越強②HLB 值越大，親水性越弱③HLB 值越小，親油性越強④HLB 值越大，親油性越強。
54. (2) 麵食製品的含水率會影響到澱粉的老化速度，下列何種含水量澱粉老化最快①0-30%②30-60%③60-100%④與含水量無關。
55. (4) 豆沙餡常以食品水活性控制微生物生長繁殖，當水活性高微生物生長繁殖率高，而一般低水活性範圍是指①1.0 以上②0.85-1.0③0.65-0.85④0.65 以下。
56. (4) 冷凍水餃理貨及裝卸貨作業均應在攝氏幾度°C 以下之場所進行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動①35°C②30°C③25°C④20°C。
57. (4) 冷藏包子之中心溫度應保持在凍結點以上和攝氏幾度以下①20°C②15°C③10°C④7°C。
58. (2) 利用食品的水活性 Aw (water activity) 來貯存傳統麵食製品，其產品 Aw 在 0.65~0.85，含水量在 20~40% 範圍內的食物是屬於何種水活性食品①高②中③低④無。
59. (1) 當麵條乾燥時，熱會使水分自表面蒸發。一般而言，適當之濕度下，溫度越高水分蒸發的速率會愈①快②慢③沒影響④與溫度無關。
60. (2) 麵條中的水分主要以自由水 (free water) 及結合水 (bound water) 的狀態存在。當食品乾燥時，最先被蒸發的水是①結合水②自由水③同時被蒸發④都不會被蒸發。
61. (1) 沙琪瑪之水活性愈高，對油脂氧化及微生物生長速率的影響為①油脂氧化快②微生物生長速率慢③油脂氧化慢，微生物生長速率快④油脂氧化快，微生物生長速率慢。
62. (4) 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀①小麥澱粉②玉米澱粉③麵粉④糖粉。
63. (3) 下列何種麵食，較耐貯存或保存期限較長①燙麵麵食②發粉麵食③酥皮麵食④燒餅麵食。
64. (2) 麵食在儲存期間會進行不同程度的劣化(Deterioration)現象，包括失去感官性、營養價值、安全性以及美學上的吸引力等，下列何者麵食品劣化現象較快①乾麵條②油麵條③鳳梨酥④方塊酥。
65. (4) 巴斯德殺菌法(Pasteurization)係指以下列何者溫度來加熱，以殺死病原菌及無芽孢細菌，但無法完全殺滅腐敗菌①100°C 以上②120°C 以上③140°C 以上④100°C 以下。
66. (2) 下列何者麵食的劣化速度較快①牛舌餅②發糕③蛋黃酥④老婆餅。
67. (1) 發酵麵食於產品製作時，發酵所產生的有機酸、酒精等成份，對該產品的影響①保存期限增加②酸鹼度(pH 值)增加③保存期限減短④酸鹼度(pH 值)不變。
68. (4) 包子、饅頭使用熱藏法貯存販售時，其溫度應保持在幾°C 以上①30°C②40°C③50°C④60°C。
69. (1) 麵食製品貯存時，易遭受微生物污染而使品質劣化，下列微生物對耐鹽性的強弱排序，何者正確①黴菌 > 酵母菌 > 細菌②黴菌 < 酵母菌 < 細菌③黴菌 > 酵母菌 < 細菌④黴菌、酵母菌、細菌都一樣。
70. (1) 蒸蛋糕使用之雞蛋，經一段時間貯存後，其新鮮度會降低，會使①pH 值提高②pH 值降低③pH 值不變④蛋白的打發性變佳。
71. (2) 蒸蛋糕使用之雞蛋，應以下列何種溫度貯存較佳①冷凍②冷藏③室溫④60°C。
72. (2) 禁止使用於麵食的漂白劑(吊白塊 rongalit)，其對人體有害的主要成分是①二氧化硫②甲醛③過氧化氫④甲苯。