

1. (2) 下列那一組中式麵食依分類不屬於冷水麵食①生鮮麵條、春捲皮②燒賣、貓耳朵③餛飩、淋餅④水餃、刀削麵。
2. (3) 下列那一組中式麵食不屬於發酵麵食①饅頭、千層糕②水煎包、菜肉包③巧果、開口笑④麵龜、銀絲捲。
3. (2) 龍鳳喜餅(和生餅)、廣式月餅屬於下列那一類麵食①酥油皮麵食②糕漿皮麵食③發粉麵食油炸④冷水麵食。
4. (4) 春捲皮、淋餅依分類屬於下列那一類麵食①燙麵食②發酵麵食③酥油皮麵食④冷水麵食。
5. (1) 荷葉餅、蔥油餅依分類屬於下列那一類麵食①燙麵食②發酵麵食③酥油皮麵食④發粉麵食。
6. (1) 下列那一組中式麵食屬於油炸麵食①開口笑、麻花②油條、太陽餅③咖哩餃、老婆餅④椰蓉酥、蒜蓉酥。
7. (1) 下列那一組中式麵食屬於糕漿皮麵食①鳳梨酥、雞仔餅②椰蓉酥、巧果③蛋塔、香妃酥④蒜蓉酥、太陽餅。
8. (2) 下列那一組中式麵食屬於燙麵食①蒸餃、魚翅餃②荷葉餅、燒賣③水晶餃、魚翅餃④鍋貼、貓耳朵。
9. (1) 下列那一組中式麵食屬於發酵麵食①饅頭、銀絲捲②小籠包、燒賣③水晶餃、千層糕④麵龜、春捲皮。
10. (1) 淋餅、魚翅餃均屬於①冷水麵食②燙麵食③發酵麵食④發粉麵食。
11. (1) 下列何組產品屬於冷水麵食①餛飩、水餃②水餃、蒸餃③餡餅、燒賣④水晶餃、水餃。
12. (3) 水調麵食的冷水麵或燙麵皆可調製薄餅麵食，下列何者較不適合燙麵作法：①荷葉餅②蔥油餅③春捲皮④蛋餅。
13. (3) 水調麵食的麵皮調製用冷水或熱水，其配方加水量差異很大，下列何者較不適合冷水麵作法：①春捲皮②餛飩皮③燒賣皮④魚翅餃。
14. (4) 水調麵食以冷水調製麵條時，下列何者不是其熟製方法之一①水煮、油炸②水煮③蒸、水煮④曬乾。
15. (3) 生鮮麵條的含水量大約 35-40%，經乾燥後成乾麵條其含水量約①25-20%②20-15%③15-10%④10-5%。
16. (4) 下列產品作法中，何者非使用油皮包油酥擀捲作法①蒜蓉酥②椰蓉酥③菊花酥④桃酥。
17. (2) 廣式月餅屬於糕(漿)皮類麵食，下列產品中何者餅皮製作方法與其近似①台式月餅②龍鳳喜餅③鳳梨酥④老婆餅。
18. (3) 油條屬於油炸麵食，通常使用阿摩尼亞為膨大劑，其化學名稱為①碳酸鈉( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )②碳酸鉀( $\text{K}_2\text{CO}_3$ )③碳酸氫銨( $\text{NH}_4\text{HCO}_3$ )④碳酸氫鈉( $\text{NaHCO}_3$ )。
19. (2) 下列產品中何者通常是使用發酵麵皮①香酥燒餅②蟹殼黃③芝麻醬燒餅④蘿蔔絲酥餅。
20. (3) 燒餅類產品，通常需要鬆軟燒餅麵皮時，通常會使用老麵或酵母來發酵麵皮，下列產品中何者使用非發酵麵皮①蔥脂燒餅②肉末燒餅③香酥燒餅④糖鼓燒餅。
21. (4) 下列何種發粉麵食，製作時蛋需要充分打發①千層糕②黑糖糕③發糕④夾心鹹蛋糕。
22. (3) 兩相好(雙胞胎)在麵食分類是屬於①發酵麵食②發粉麵食③油炸麵食④水調麵食。
23. (4) 製作油條時，最不需考慮何種麵粉的成分①水分含量②蛋白質含量③礦物質(灰份)含量④油脂含量。
24. (2) 下列何組添加劑適合饅頭包子使用①丙酸鈣、丙酸鈉②碳酸氫鈉、碳酸鈉③碳酸銨、碳酸鉀④磷酸鹽類、溴酸鉀。
25. (24) 依中式麵食檢定規範之產品分類，油條屬於①水調麵類②發麵類③發酵麵食④油炸麵食。
26. (234) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列何者屬於發酵麵食①發麵燒餅②銀絲捲③千層糕④叉燒包。
27. (23) 依中式麵食檢定規範之產品分類，以下何者正確①芝麻燒餅屬於冷水麵食②桃酥屬於糕漿皮麵食③燙麵食屬於水調和麵類④台式喜餅屬於酥油皮麵食。
28. (24) 依中式麵食檢定規範之產品分類，淋餅屬於①糕漿皮麵食②水調和類麵食③燙麵食④冷水麵食。
29. (34) 依中式麵食檢定規範之產品分類，蘿蔔絲酥餅屬於①酥油皮麵食②發酵麵食③水調和麵類④燒餅類麵食。
30. (124) 下列那些中式麵食產品屬於燙麵食①菜肉餡餅②四喜燒賣③餛飩④蒸餃。
31. (24) 下列那些中式麵食組合屬於酥油皮麵食①酥皮蛋塔、椰蓉酥②蒜蓉酥、咖哩餃③金露酥、油皮蛋塔④芝麻喜餅、泡餅。
32. (124) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列那些組合不同一類①千層酥、金露酥、椰蓉酥②咖哩餃、水餃、蒸餃③銀絲捲、發糕、兩相好④太陽餅、糖鼓燒餅、龍鳳喜餅。

33. (23) 下列那些屬於不正確的乙級術科配題組合①叉燒包、蒸蛋糕、糖麻花②水餃、咖哩餃、酥皮椰塔③太陽餅、椰蓉酥、芝麻燒餅④老婆餅、蘇式椒鹽月餅、酥皮蛋塔。
34. (13) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列那些產品與蓮花酥屬於同一類麵食①千層酥②金露酥③油條④椰蓉酥。
35. (123) 下列何者不屬於發粉麵食①糖麻花②叉燒包③金露酥④黑糖糕。
36. (14) 下列那些組合符合中式麵食技檢規範之同一分類①乾麵條、水餃、餛飩②芝麻燒餅、糖鼓燒餅、白豆沙月餅③太陽餅、咖哩餃、蒸餃④兩相好、蓮花酥、千層酥。

09600 中式麵食加工 乙級 工作項目 02：原料之選用

1. (4) 製作酥油皮麵食，選用何種油脂，可使產品具有較鬆酥之特性①橄欖油②大豆油③花生油④豬油。
2. (4) 調製菜肉包之內餡，最宜使用那一部位的豬肉①頸肉②梅花肉③腰內肉④後腿肉。
3. (4) 調製牛肉餡餅之內餡，下列何種香辛料較不常被使用①胡椒粉②八角粉③小茴香粉④香草粉。
4. (4) 調製冷凍水餃之內餡，下列何種蔬菜較不常被使用①大白菜②高麗菜③韭菜④芥菜。
5. (4) 最不宜用來調製水餃餡料的畜肉，是屠體那一部位①腰部②腿部③腹部④頭部。
6. (4) 調製冷凍餛飩之內餡，較少被使用的調味料是①鹹味料②鮮味料③甜味料④酸味料。
7. (4) 麵條製作時可增加麵糰筋性之合法添加物是①溴酸鉀②碘酸鉀③硼砂④碳酸鈉。
8. (4) 下列何種原料會降低發酵麵糰之筋性①奶粉②鹽③活性脫脂大豆粉④小麥生胚芽。
9. (4) 下列何種原料會使麵條的韌性降低①高筋麵粉②塩水③活性麵筋粉④小麥澱粉。
10. (2) 欲增加發酵麵食的白度，可使用下列何種合法原料或食品添加物①高灰分麵粉②活性脫脂大豆粉③過氧化氯④亞硫酸鈉。
11. (4) 下列何種測定方法無法測得麵粉麵筋之性質①濕麵筋測定②麵糰物性測定儀(Farinograph)③麵糰伸展儀(Extensograph)④沉降係數(Falling number)。
12. (2) 下列何種原料能促進豆沙包麵糰之發酵作用①乳糖②蔗糖③鹽④乳化劑。
13. (4) 下列何種糖對廣式月餅之保濕性最強①特砂糖②細砂糖③糖粉④轉化糖漿。
14. (3) 下列何種原料最易使烤焙類麵食表面著色①砂糖②葡萄糖③乳糖④麥芽糖。
15. (4) 下列何者為多元不飽和脂肪酸①棕櫚酸②癸酸③油酸④次亞麻仁油酸。
16. (4) 酥油皮麵食所用之油脂其氧化作用，不受下列何種因子之影響①水②紫外線③抗氧化物④鹽。
17. (4) 下列何項不是奶粉在發酵麵食之功用①增進營養②增進風味③增強麵筋④降低吸水量。
18. (1) 製作蒸蛋糕時，蛋貯存一段時間之後，其品質之變化與下列何項敘述不符合①黏蛋白之 pH 降低②溶菌酵素之活性降低③球蛋白之 pH 增高④蛋白之黏度降低。
19. (3) 發粉麵食所用的快性發粉之組成分，除了小蘇打及澱粉外還有①無水酸性磷酸鈉②磷酸氫鈣③酒石酸氫鉀④葡萄糖酸內酯。
20. (2) 馬拉糕製作使用之油脂，最宜使用①純豬油②大豆油③乳化白油④人造奶油。
21. (4) 下列何項因子不會影響油脂之氫化作用①氫化的程度②油的純度③溫度④pH。
22. (3) 製作涼麵、油麵時可增加麵條彈韌性的原料為①白醋②油③鹼水④玉米澱粉。
23. (3) 饅頭製作時，何種原料可提供酵母菌生長①鹽②奶粉③蔗糖④油脂。
24. (4) 製作發酵麵食時，添加何種原料對麵糰的發酵影響較不顯著①酵母②鹽③糖④活性脫脂大豆粉。
25. (1) 製作酥油皮類麵食，下列何種油脂的油性較差①大豆油②雪白油③奶油④豬油。
26. (3) 欲製作良好風味的鳳梨酥，最好使用何種油脂①沙拉油②雪白奶油③奶油④棕櫚油。
27. (1) 不能提供饅頭酵母菌生長之能源的甜味料是①糖精②砂糖③葡萄糖④果糖。
28. (2) 下列何種油最適合油炸沙琪瑪或巧果①豬油②棕櫚油③奶油④乳瑪琳。
29. (4) 下列何種水最適合製作餡餅皮或蒸餃皮①自來水②冰水③冷水④沸水。

30. (4) 下列何種膨脹原料最適合於油條與沙琪瑪之製作①速溶酵母②燒明礬③小蘇打④碳酸氫銨。
31. (2) 下列何種麵粉最適合製作叉燒包①高筋麵粉②低筋麵粉③特高筋麵粉④中筋麵粉。
32. (4) 製作油條的麵粉應選用①蛋白質含量較低者②澱粉含量較高者③維生素含量較高者④蛋白質含量較高者。
33. (1) 冷水麵糰的延展性主要是來自①醇溶性蛋白(Gliadin)②麥穀蛋白(Glutenin)③酸溶蛋白(Mesonin)④球蛋白(Albumin)。
34. (2) 麵條的口感與麵粉的蛋白質含量及何種成份有關①維生素 B 的含量②澱粉的含量③灰分的含量④纖維的含量。
35. (3) 製作蒸蛋糕最好選用何種麵粉①蛋白質含量較高者②澱粉含量較低者③濕麵筋含量較低者④濕麵筋含量較高者。
36. (4) 製作饅頭包子時於麵糰中添加何種原料可促進酵母之發酵①乳化劑②鹼水③泡打粉④細砂糖。
37. (3) 製作饅頭包子時使用何種合法方法可使色澤變白①蒸時用硫磺煙薰②麵糰內添加炒熟的大豆粉③麵糰內添加活性大豆粉④麵糰內添加白砂糖。
38. (1) 下列何種產品不適合使用碳酸氫銨作為膨脹劑①黑糖糕②沙琪瑪③油條④桃酥。
39. (4) 製作酥油皮類麵食使用的油脂，何種油性最佳①奶油②沙拉油③棕櫚油④豬油。
40. (4) 廣式月餅皮傳統上使用的油脂是①雪白油②奶油③豬油④花生油。
41. (3) 下列何組產品的麵糰最適合使用沸水①油麵與鍋貼②蒸餃與水餃③蒸餃與餡餅④芝麻燒餅與發麵燒餅。
42. (4) 能直接提供發麵類酵母菌繁殖之甜味料是①甜蜜素②砂糖③麥芽糖④葡萄糖。
43. (4) 下列何種膨脹原料最適合於馬拉糕與蒸蛋糕之製作①速溶酵母②燒明礬③碳酸氫銨④泡打粉。
44. (4) 下列何者不是發粉類麵食所用的發粉之組成分①小蘇打粉②澱粉③酒石酸氫鉀④葡萄糖酸內酯。
45. (4) 沙拉油最適合使用於何種產品①油條與沙琪瑪的麵糰②廣式與台式月餅的皮③燒餅與太陽餅的油酥④馬拉糕或蒸蛋糕的麵糊。
46. (4) 下列何種原料於製作饅頭時與酵母菌的繁殖無關①鹽②鮮奶③葡萄糖④油脂。
47. (3) 麵糰物性測定儀(Farinograph)多用於何種測定①濕麵筋的含量②蛋白質的含量③麵筋的性質④沉降係數。
48. (3) 最常使用於油麵製作之合法添加物為①溴酸鉀②碘酸鉀③磷酸鹽④硼砂。
49. (4) 下列何種原料比較不會影響發酵麵糰之發酵力①鹼水②鹽③白砂糖④活性脫脂大豆粉。
50. (3) 何種原料可使發粉類麵食的體積膨脹又會影響酸鹼值①鹼水②速溶酵母③小蘇打粉④燒明礬。
51. (4) 製作饅頭時添加鮮奶，主要的目的是①鮮奶中的乳糖可促進酵母生長②鮮奶中的乳脂肪可促進麵糰軟化③鮮奶中的礦物質可促進麵筋軟化④鮮奶可緩衝酸鹼值。
52. (2) 製作蒸蛋糕時，蛋的打發性與下列何種原料有關①麵粉之蛋白質含量②砂糖之含量③奶水或油的含量④泡打粉之含量。
53. (3) 特高筋麵粉可使產品的體積脹的更大，故最適合製作①開口笑②饅頭③油條或沙琪瑪④馬拉糕或黑糖糕。
54. (3) 桃酥或杏仁酥的體積能脹大而龜裂與添加何種原料有關①酵母②油脂③泡打粉④明礬。
55. (3) 調製冷凍水餃的內餡，下列何種原料應減少使用①醬油②液體油③水或高湯④肉類。
56. (4) 老婆餅之內餡要 Q 而柔軟宜選用下列何種原料①葡萄糖漿②麥芽糖漿③熟麵粉④糕仔粉。
57. (2) 冷水麵糰的彈性主要是來自①醇溶性蛋白(Gliadin)②麥穀蛋白(Glutenin)③酸溶蛋白(Mesonin)④球蛋白(Albumin)。
58. (3) 用沸水製作燙麵麵皮時，何種酵素可將澱粉轉變為糊精改變澱粉膠性①蛋白質分解酵素(Proteases)②糖化酵素( $\beta$ -amylase)③液化酵素( $\alpha$ -amylase)④脂肪分解酵素(Lipase)。
59. (4) 麵食用糖的甜度比，下列何種排列才正確①麥芽糖-轉化糖-乳糖②果糖-乳糖-葡萄糖③轉化糖-麥芽糖-果糖④葡萄糖-砂糖-果糖。
60. (4) 下列何種熟製方法最容易使油脂氧化而產生酸敗的油耗味①蒸②煮③烤④炸。
61. (4) 下列何種油脂的單元不飽和脂肪酸含量最高①大豆油②棕櫚油③純豬油④黑芝麻油。
62. (1) 添加下列何種澱粉對麵條的彈韌性幫助較小①玉米澱粉②樹薯粉③綠豆澱粉④馬鈴薯澱粉。

63. (123) 製作酥油皮點心，選用何種油脂可使產品具有較鬆酥之特性①豬油②奶油③雪白油④大豆油。
64. (234) 調製牛肉餡餅之內餡時，下列哪種調味料常被使用①白醋②醬油③鹽④味精。
65. (123) 調製水餃之內餡時，經常使用下列何種蔬菜①蔥②高麗菜③韭菜④茼蒿。
66. (1234) 調製包子之內餡時，經常使用下列何種原料①鹹味料②甜味料③香辛料④禽畜肉類。
67. (123) 生鮮麵條製作時，可使用下列何種原料①鹽②碳酸鈉③碳酸鉀④硼砂。
68. (123) 下列何種原料會增加發酵麵糰筋性①奶粉②鹽③活性麵筋④麩皮。
69. (12) 欲增加饅頭白度，可使用下列何種合法原料①低灰分麵粉②活性黃豆粉③糖④蛋白。
70. (123) 下列何項為奶粉在發酵麵食之功用①增進營養②增進風味③加強麵筋④降低吸水量。
71. (134) 下列何項為酥油皮麵食可用之原料①麵粉②小麥澱粉(澄粉)③鹽④水。
72. (123) 下列何種原料不能提供酵母菌生長①鹽②碳酸氫銨③油脂④蔗糖。
73. (234) 下列何種原料會影響綠豆凸的表皮色澤①鹽②糖③奶粉④油脂。
74. (1234) 下列何者為鳳梨酥之合法食品添加物①香料②膨脹劑③著色劑④乳化劑。
75. (1234) 油麵口感與下列何種因子有關①麵粉中蛋白質含量②澱粉性質③麵條煮熟程度④熟麵條老化程度。
76. (1234) 下列敘述何者為正確①特高筋麵粉適合製作油條②低筋麵粉適合製作馬拉糕與黑糖糕③小麥澱粉(澄粉)適合製作水晶餃④中筋麵粉適合製作一般麵條。
77. (1234) 下列何者為叉燒包之原料①泡打粉②砂糖③油脂④麵粉。
78. (123) 下列麵粉分析測定方法，可測得饅頭專用粉之麵筋性質①濕麵筋含量②麵糰物性測定儀-Farinograph③麵糰伸展測定儀-Extensograph④沉降係數-FallingNumber。
79. (123) 酥油皮麵食所用之油脂，其氧化作用受下列何種因子影響①紫外線②水③抗氧化物④鹽。
80. (123) 蒸炊發粉麵食所用之快性發粉之成分為①小蘇打②澱粉③酒石酸氫鉀④無水酸性磷酸鹽。
81. (1234) 蒸蛋糕所使用之蛋經貯存一段時間後，其品質變化為①黏蛋白之 pH 增加②球蛋白之 pH 增加③溶菌素活性降低④蛋白黏度降低。
82. (12) 下列哪一種麵粉，適用製作發糕①蛋白質含量較低者②濕麵筋含量較低者③蛋白質含量較高者④濕麵筋含量較高者。
83. (12) 製作馬拉糕所使用油脂，適宜使用①大豆油②橄欖油③豬油④雪白油。
84. (1234) 下列何項因子影響油條油炸用油之安定性①氫化程度②溫度③脂肪酸組成④麵糰含水量。
85. (12) 下列何種原料會降低麵條韌性①麩皮②小麥澱粉③活性麵筋④鹼水。
86. (1234) 製作中式麵食使用的水中碳酸鹽含量範圍，下列敘述何者為正確①軟水 10~50 ppm②中度硬水 50~100 ppm③硬水 100~200 ppm④高硬度水 200 ppm 以上。
87. (1234) 製作叉燒包使用之酵母，下列敘述何者為正確①可用活性乾酵母②可用快速乾酵母③可用老麵④可用新鮮酵母。
88. (1234) 製作中式麵食使用之糖，下列敘述何者為正確①發糕可用細砂糖②黑糖糕可用黑砂糖③廣式月餅餅皮使用轉化糖漿有助於保持產品柔軟度④壽桃麵糰之細砂糖，有助酵母菌發酵及增加口感。
89. (1234) 下列對麵條原料選用的敘述何者為正確①麵糰的延展性主要來自醇溶蛋白 gliadin②濕麵筋的主要成分為醇溶蛋白 gliadin 與麥穀蛋白 glutenin③麵粉蛋白質的質與量影響麵條的口感④麵粉蛋白質含量較高，濕麵筋含量不一定較高。
90. (123) 下列敘述何者為正確①麵條製作可使用冰水或冷水②蒸餃與餡餅製作可使用沸水③水餃製作使用冰水或冷水④饅頭製作使用沸水。
91. (1234) 下列敘述何者為正確①製作馬拉糕適合使用沙拉油②製作鳳梨酥適合使用奶油③製作傳統廣式月餅餅皮適合使用花生油④製作太陽餅適合使用豬油。
92. (123) 下列何種甜味料可提供銀絲卷麵糰中酵母菌生長①砂糖②葡萄糖③果糖④糖精。

1. (3) 製作麵條用的攪拌設備，在相同的攪拌量下，為達到較好的水合作用，最適使用下列那一種攪拌機？①立式攪拌機②臥式攪拌機③真空攪拌機④螺旋式攪拌機。
2. (2) 製作油麵時，國內切麵刀最常使用之刀碼為①4~5號②8~10號③12~15號④16號。
3. (4) 製作麵條時對於麵筋網狀結構形成影響最大的設備是①攪拌機②複合機③熟成設備④壓延(麵)機。
4. (4) 製作水餃皮時不需要用到的設備是①攪拌機②壓延(麵)機③撒粉機④切麵機。
5. (2) 連續式生產油麵時，不適用何種煮麵設備①不鏽鋼材煮槽②使用圓底鍋③使用平底槽④自動溫度控制式的煮槽。
6. (4) 使用蒸汽通入水中加熱煮熟麵條、水餃等製品，其蒸汽管應採用何種材質①PVC管②鐵管③鋁管④不鏽鋼管。
7. (3) 中式麵食工廠以鍋爐供應蒸汽，其所有有關機具配置之壓力表，應採用①C型②L型③U型④W型。
8. (2) 中式麵食工廠使用蒸汽加熱之壓力容器，所配置之壓力表，其最大壓力刻度應為使用壓力之多少倍①0~1.4②1.5~2.9③3~4.4④4.5~5.9。
9. (3) 中式麵食工廠使用貫流式鍋爐產生蒸汽，下列何項非其具備之優點①蒸汽產生快②儲水量少，發生災害可減少受害程度③比同容量的圓型鍋爐重量大，需要更大的燃燒面積④比同容量的圓型鍋爐直徑小，且可耐高壓。
10. (3) 中式麵食工廠使用的麵食機具，為使用安全皆需配置接地線，其顏色應採用①白②紅③綠④黑。
11. (4) 壓延(麵)機配置之無熔絲開關(NFB)在供電操作過程中發生跳脫現象，其可能原因為①漏電②停電③電壓過低④短路。
12. (4) 若中筋麵粉的比重為0.5，而今為籌設一散裝粉倉，至少應能容下每次進貨量12公噸的中筋麵粉，則此散裝粉倉的容積至少應為①6立方公尺②10立方公尺③12立方公尺④24立方公尺。
13. (3) 使用壓延(麵)機壓麵時，較安全的操作原則是①以手指拉麵帶進滾輪②手指端朝滾輪，手掌貼麵帶推送③手指端反向，手掌貼麵帶推送④以金屬夾子夾送麵帶。
14. (2) 若攪拌缸之容積為60公升，用來攪拌中式麵食的油酥，麵糰總重應為多少公斤，較符合經濟效益①30公斤②45公斤③60公斤④75公斤。
15. (4) 當麵條製作時，麵帶的壓延比太大將會導至壓延(麵)機空轉或速度變慢，此時對壓延(麵)機那一部份傷害最大①滾輪②傳動齒輪③馬達④傳動離合器。
16. (1) 當使用60公升容量的攪拌缸，攪拌蒸蛋糕的麵糊時，其麵糊總重應為多少公斤較適當①18公斤②24公斤③30公斤④45公斤。
17. (3) 自動包餡機不適合製作下列何種產品①叉燒包②菜肉包③發糕④鳳梨酥。
18. (1) 製作蔥油餅最不適用的拌打器是①鋼絲拌打器②槳狀拌打器③鉤狀拌打器④螺旋拌打器。
19. (2) 使用包餡機製作菜肉包，收口不良時，最不適當的調整方式是①調整承接板的高度②增加蔬菜量③調整麵糰的軟硬度④試用其他包著盤。
20. (1) 發酵箱之選用應注意①溫濕度之循環系統②酵母之品質③水的使用量④產品的糖量。
21. (4) 製作叉燒包，下列何種機械無法利用①包餡機②攪拌機③分割機④乾燥機。
22. (2) 麵食工廠鍋爐使用期間，應多久實施自動檢查一次？①每週一次②每月一次③每季一次④每年一次。
23. (2) 為了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延(麵)機①油條②刈包③淋餅④餡餅。
24. (1) 製作蛋黃酥、咖哩餃的油酥，最不適合的拌打器是①鋼絲拌打器②槳狀拌打器③鉤狀拌打器④螺旋拌打器。
25. (4) 製作饅頭時，不必使用下列何種設備①攪拌機②壓延(麵)機③發酵箱④切麵條機。
26. (2) 工業上量產包子、饅頭時，較不理想的熟製設備是①大型竹蒸籠②蒸烤箱③蒸汽式蒸箱(爐)④瓦斯式蒸箱(爐)。
27. (1) 工業上量產水餃時，最適當而理想的成型設備是①自動成型包餡機②壓延(麵)機③自動分割滾圓機④雙面壓延(麵)機。
28. (3) 在製作麵條過程中，控制壓延(麵)機常有一定的比率，即二次間的比，稱之為壓延比，而較適當的壓延比應設定為①6:1②4:1③2:1④1:1。

29. (1) 中式麵食使用之發酵設備，主要控制之操作條件為①溫度、濕度②溫度、高度③濕度、氣流④溫度、壓力。
30. (3) 攪拌蒸蛋糕的麵糊，最適當之拌打器是①槳狀拌打器②鉤狀拌打器③鋼絲拌打器④螺旋狀拌打器。
31. (2) 為防止麵帶沾黏壓延(麵)機滾輪，壓製時麵帶表面應①刷油②撒粉③擦水④先捶打。
32. (4) 下列何組產品製作時無法使用壓延(麵)機壓延以提高品質①饅頭、水餃皮②千層糕、花捲③麵條、貓耳朵④馬拉糕、油條。
33. (1) 使用包餡機製作菜肉包，機械之潤滑應使用①酥油②柴油③機油④齒輪油。
34. (1) 使用攪拌機攪拌麵糰，於麵粉中加水時，攪拌機速度應設為①低速②中速③高速④超高速。
35. (4) 使用壓延(麵)機之前，應先了解下列何項以維護安全①馬力大小②滾輪直徑③滾輪轉速④安全裝置。
36. (1) 連續麵帶壓延(麵)機的滾輪排列，其滾輪直徑應①由大到小②由小到大③大小一樣④大小相間。
37. (1) 製作麵條所用之各號切麵刀，其所切麵條①8號比4號細②4號比8號細③8號比4號厚④4號比8號厚。
38. (3) 多槽式煮麵機與單槽式煮麵機兩者使用之差異，何者為非①多槽式較單槽式易於溫度控制②多槽式較單槽式利於連續式操作③單槽式較多槽式易於控制麵條一致之熟度④多槽式較單槽式具較少之佔地面積。
39. (3) 麵條乾燥設備，無須控制①溫度②濕度③光照度④時間。
40. (2) 使用三相馬達的麵條壓延(麵)機壓延麵帶，發生反向轉動情況時，如何導正其轉動之方向①關閉電源，重新開機②互換開關端之任二條電源線位置③接上地線④增加電壓。
41. (2) 使用立式攪拌機攪拌麵條麵糰時，下列何者為非①控制加水速度有助麵筋水合情形②快速倒入所需加水量，防止水分喪失③攪拌速度快有助水分分布均勻④攪拌麵糰越小均勻度越好。
42. (1) 使用壓延(麵)機製作麵帶，麵帶厚度主要受何影響①滾輪間距②滾輪轉速③滾輪直徑④滾輪長度。
43. (4) 使用包餡機製作肉包時，其重量大小主要由何者控制①承接輸送帶速度②承接盤高度③皮餡裝填量④包著盤兩次包夾時間。
44. (3) 工業化生產月餅，月餅成型後脫模之動力方式為①水壓②油壓③氣壓④螺旋擠壓。
45. (1) 為減少人力成本，使用自動化生產廣式月餅的設備依序為①包餡機、印模機、排盤機、烤爐②包餡機、排盤機、烤爐、印模機③包餡機、排盤機、印模機、烤爐④包餡機、烤爐、印模機、排盤機。
46. (2) 製作饅頭時，有助產品氣室均一細緻之設備為①攪拌機②壓延(麵)機③分割機④發酵箱。
47. (1) 使用蒸汽二重鍋熟製麵條時，開啟蒸汽管線若發生震動噪音主要是因①蒸氣管中含有凝結水②二重鍋中盛裝原料過少③二重鍋中盛裝原料過多④二重鍋溫度過高。
48. (4) 烤箱的熱能傳送是利用①傳導②對流③輻射④對流與輻射。
49. (1) 使用油水分離式油炸機油炸巧果，其介質為①油②水③空氣④油與水。
50. (2) 蒸蛋糕所使用之竹蒸籠，清洗後應保持乾燥以防止①病毒生長②黴菌生長③顏色變淺④風味變淡。
51. (2) 麵粉使用前常以不銹鋼篩網過篩，以改善麵粉結塊現象並濾除雜質，適合之篩目大小為①10 篩目(2mm)②30 篩目(0.59mm)③80 篩目(0.177mm)④200 篩目(0.074mm)。
52. (123) 下列何種攪拌機可用於製作麵條、餃皮等麵食①真空攪拌機②臥式攪拌機③直立式攪拌機④細切機。
53. (124) 麵條、餃皮等麵食量產時，其攪拌的目地是①原料混合均勻②使麵粉水合③使麵筋充分擴展形成麵糰④利於後續壓麵機的操作。
54. (1234) 中式麵食考場設置的直立式攪拌機其設備規格可為①1Hp 馬達②3/4Hp 馬達③18-22 公升攪拌缸④10-12 公升攪拌缸。
55. (12) 中式麵食考場設置之直立式攪拌機其攪拌軸是以行星式迴轉，主要作用是①帶動拌打器②在攪拌缸內均勻運轉③延長攪拌時間防止出筋④增加攪拌機的壽命。
56. (124) 以中式麵食考場設置之直立式攪拌機製作硬式饅頭麵糰，下列何種拌打速度不可使用①高速②中速③慢速④快速。
57. (14) 饅頭用壓麵機的主要作用是①將不規則或組織不均勻的麵糰壓光滑②使饅頭組織光滑③使饅頭表皮光滑不易縮皺④饅頭色澤較白。
58. (1234) 麵條用壓延(麵)機的主要目地是①使麵帶進一步展延②使水分分佈更均勻③使麵筋的形成更均勻④切條方便。

59. (12) 大型連續式麵條壓延(麵)機，其滾輪轉速可使用①10-18RPM 用於麵帶複合②35-50RPM 用於麵帶壓延③90-120RPM 用於麵帶複合④120-150RPM 用於麵帶壓延。
60. (12) 油麵、涼麵與烏龍麵用煮麵(機)的主要目地為①使麵條糊化②使麵條熟化③提高酸鹼值④降低水活性。
61. (13) 發酵麵食的基本發酵箱的條件為①溫度 25-28℃ ②溫度 35-38℃ ③濕度 75-80% ④濕度 80-85%。
62. (123) 饅頭使用最後發酵箱的目地為①重新產生氣體②增大產品的體積③使內部組織鬆軟④產生乾燥的表皮。
63. (124) 發酵麵食使用蒸箱較蒸籠具有何項優點①提高工作效率②可大量連續生產③產品風味較佳④可節省燃料。
64. (123) 燒餅用的缸爐燃料大都使用①瓦斯②木炭③焦炭④柴油。
65. (1234) 蛋黃酥使用大型電熱式烤(爐)箱的優點是①溫度散佈均勻②控溫穩定③可調節溫度④可調節烘烤時間。
66. (23) 酥皮類麵食使用烤(爐)箱需注意①使用前要用水刷洗爐的內部②使用後要用乾布擦拭外表③使用後要先關電源並打開爐門④使用加熱快速的石英管，可不必預先加熱。
67. (14) 炸油條用的油炸機其燃料可使用①瓦斯②木炭③焦炭④電熱。
68. (23) 油炸沙琪瑪用的油炸機其安全守則是①炸油量不低於九分滿②不可用投或丟的方式入鍋③不可碰到水以防油爆④使用後即可過濾除渣。
69. (123) 中式麵食考場設置之箱型電烤(爐)箱的優點是①佔地空間小②操作容易③可自行調節溫度④縮短烤焙時間。
70. (1234) 中式麵食工機具需①定時消毒②天天消毒③生熟器具分開使用④使用後要洗刷乾淨。
71. (123) 發酵麵食使用蒸箱的熱源為①鍋爐產生的蒸汽②瓦斯產生的蒸汽③電熱管產生的蒸汽④燃燒木材產生的蒸汽。
72. (12) 鍋貼煎製用之平底鍋(平底煎盤)的材質為①生鐵鑄造②合金鑄造③鋁合金鑄造④鐵皮打造。
73. (124) 下列不是蔥油餅煎製用平底鍋(平底煎盤)的保養方法①使用後趁熱刷洗乾淨②冷卻後擦乾淨③冷卻後擦洗乾淨後再烘乾④冷卻擦乾淨後抹油。
74. (12) 麵條壓延時加壓接觸的面積與下列何者有關①滾輪的直徑②滾輪的寬幅③間隙的大小④壓延比。
75. (24) 麵條乾燥機攸關麵條品質的優劣乾燥時應力求①加快麵條的水分表面蒸發速度②內部擴散速度的平衡③以攝氏 100 度高溫乾燥④溫溼度控制。
76. (12) 麵條或饅頭用的壓延(麵)機需用下列何種器具來調整滾輪的間隙①厚度計②厚薄規③不鏽鋼尺④竹筷。

09600 中式麵食加工 乙級 工作項目 04：製作技術

1. (2) 油條油炸前，以細的條狀物在兩重疊的小麵帶上重壓一下，是為了①好看②確保膨脹體積③使入鍋時較快浮起④使油炸時顏色較均勻。
2. (2) 油麵配方中每袋麵粉使用 300 公克的鹼粉，若改用 15%濃度的鹼水時，需用多少毫升①1,000 毫升②2,000 毫升③3,000 毫升④5,000 毫升。
3. (4) 製作麵龜時，何項與使用中筋麵粉製作之縮皺無關①麵糰溫度未能有效控制②筋度與發酵時間之關係未適當調整③蒸箱(鍋)蒸汽(火力)未做調整④整型之樣式不妥。
4. (2) 用麵粉 30 公斤製作生鮮麵條時，若配方中水分增加 2%，則麵條可增加多少①0.6 台斤②1 台斤③1.2 台斤④2 台斤。
5. (4) 製作油麵時，若使用濃度 15%的鹼水 1500 毫升，則應自配方中扣除多少水量①150 毫升②225 毫升③850 毫升④1275 毫升。
6. (3) 測定煮麵損失最明確的方法是檢測煮麵水中的①礦物質含量②微生物含量③固形物含量④粗纖維含量。
7. (1) 油條在下油鍋之初期，若浮起太慢，將會使油條的表皮①較厚②較薄③較脆④較黑。
8. (2) 顏色相同的兩條油條，其中一條明顯回軟，係因油炸時①高溫長時間②高溫短時間③低溫長時間④與油炸溫度無關。
9. (3) 油條製作時為求有較佳的熱穿透性和良好的膨脹體積，同時也利於配方中氨氣之完全排除，配方中使用水量應①高於 80%②低於 50%③維持在 60~70%④不得超過 40%。

10. (3) 油麵經冷藏後，其延展性會隨冷藏時間的增加而①增強②維持剛熟製成時的性質③減弱④穩定後保持不再變化。
11. (1) 下列何者不是菜肉包皺縮的主要原因①配方中無奶粉②發酵過度③熟製(蒸)時間太長④熟製(蒸)時間太短。
12. (2) 夏天氣溫高，攪拌發酵麵食的麵糰可使用①溫水②冰水③沸水④熱水。
13. (3) 叉燒包製作時若將麵糰攪拌過度，則會導致①麵糰溫度太低②成品裂紋佳③成品外型不佳④成品組織鬆發。
14. (4) 使用老麵製作叉燒包，下列何者與製作技術無直接相關①攪拌條件②pH 控制③蒸汽大小④蒸箱大小。
15. (3) 製作廣式月餅，下列何者對保存性沒有影響①餡的糖度②防腐劑的添加③香料的使用④餡的種類。
16. (1) 蒸魚翅餃應使用何種火力較佳①大火②中火③小④微火。
17. (4) 攪拌燒賣餡，下列何者較不重要①攪拌後餡的溫度②原料肉溫度③蔬菜添加時機④餡量的多寡。
18. (4) 攪拌燒賣餡，下列何種原料宜最後加入①絞肉②鹽③胡椒粉④蔬菜。
19. (4) 製作餡餅為使內餡多汁，下列何種方式較不適當①增加蔬菜量②增加膠凍量③增加水量④增加澱粉。
20. (2) 下列何種產品目前尚未用自動化機器生產①蔥油餅②兩相好③燒賣④壽桃。
21. (2) 製作麵條時攪拌後麵糰較理想溫度應為①10~15°C ②25~30°C ③35~40°C ④40~45°C。
22. (4) 製作麵條鬆弛(熟成)時，那些操作條件需要注意①溫度②濕度③時間④溫、濕度與時間均要注意。
23. (4) 下列何者最能準確判斷麵條已經完全煮熟①麵條是否浮起②麵條膨脹情形③麵條外觀顏色的變化④中心有無殘留不透明物質。
24. (2) 下列何者不可能是乾麵條乾燥時容易掉落地上之原因①乾燥速率太快②麵筋性太強③溫度控制不當④濕度控制不當。
25. (4) 製作全麥麵條時不必考慮下列何項因素①全麥麵粉的筋度②全麥麵粉的新鮮度③全麥麵粉的顆粒細度與吸水量④全麥麵粉的顏色是否潔白。
26. (2) 生產油麵與涼麵時，下列敘述何者不正確①二者均需包裝冷藏②二者均為完全煮熟麵③二者可使用相同的刀碼④二者均有使用鹼水。
27. (4) 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果①添加活性麵筋②熟成技術的運用③添加適量鹼水④添加維他命B<sub>2</sub>。
28. (4) 下列何者較不影響壓麵後麵條的品質①滾輪的大小與間隙②壓麵的次數③壓麵的速度④壓麵的數量。
29. (4) 煮麵條時容易糊爛，最不可能之原因為①麵粉破損澱粉含量多②麵粉液化酵素含量多③麵粉筋性太差④麵粉油脂含量高。
30. (3) 製作麵條時，下列敘述何者不正確①水量加多對麵筋之形成有影響②水量加多可能影響壓麵與切條③水量加多對麵條品質無幫助④利用熟成技術與設備硬體的調整，可改善水加多的操作困難性。
31. (4) 製作餡餅包餡時要有良好的操作性，其內餡之溫度要①高②與麵皮同溫③微溫④冷藏或輕微冷凍。
32. (3) 油條於油炸時，最理想的油炸溫度是①120~140°C ②150~170°C ③190~220°C ④250~270°C。
33. (2) 兩相好於油炸時，最理想的油炸溫度是①120~140°C ②150~170°C ③190~210°C ④220~250°C。
34. (4) 活性脫脂大豆粉常使用於何種麵食之製作①水晶餃②發麵燒餅③馬拉糕④菜肉包。
35. (4) 糕(漿)皮類麵食之油脂比率較高，則產品的品質會較①酥脆②柔軟③酥硬④酥鬆。
36. (4) 麵糰製作時，最需要控制水溫的麵食是①生鮮麵條②油麵③淋餅④水晶餃。
37. (3) 下列何種麵食的熟製時間最短①鍋貼②饅頭③荷葉餅④廣式月餅。
38. (4) 下列何種麵食麵糰的加水量最高①生鮮麵條②饅頭③雞仔餅④蔥油餅。
39. (4) 下列何種麵食產品的韌性最強①蒸餃②淋餅③麵龜④刀削麵。
40. (1) 饅頭壓延的最主要目的是①改善產品的內部組織與結構②增加產品的數量③可縮短一半的發酵時間④會使產品的吸水性增加。
41. (2) 芝麻喜餅餡中的肥肉粒，一般需先經過何種處理①鹽漬②糖漬③醋漬④醬油漬。
42. (1) 下列何者為馬拉糕的製作流程①原料攪拌均勻→成型→鬆弛→蒸熟②原料攪拌均勻→成型→蒸熟③原料攪拌均勻→成型→鬆弛→攪拌→蒸熟④原料攪拌均勻→成型→鬆弛→蒸熟→鬆弛。



43. (4) 下列何者為春捲皮的製作流程①原料攪拌至麵筋擴展階段→壓延成型→加熱熟製→成品②原料攪拌至麵筋擴展階段→鬆弛→壓延成型→加熱熟製→成品③原料麵糊攪拌均勻→加熱熟製→成品④原料麵糊攪拌均勻→鬆弛→加熱熟製→成品。
44. (1) 春捲皮熟製的熱源一般採用①瓦斯、電熱②瓦斯、柴油③瓦斯、蒸汽④柴油、蒸汽。
45. (3) 春捲皮以單鼓型乾燥機熟製，麵糊應如何分佈均勻①由上方以噴嘴均勻噴上②由下方均勻淋下③由下方以滾軸沾取均勻抹上④由下方以噴嘴均勻噴上。
46. (1) 下列何者為油條的製作流程①原料攪拌成麵糰→鬆弛→整型→油炸②原料攪拌成麵糰→整型→鬆弛→油炸③原料攪拌成麵糊→鬆弛→整型→油炸④原料攪拌成麵糊→整型→鬆弛→油炸。
47. (3) 下列何者為蔥油餅最正確之製作流程①燙麵糰製作→鬆弛→整型→擀開→煎熟②燙麵糰製作→整型→鬆弛→擀開→鬆弛→煎熟③燙麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→擀開→煎熟④冷水麵糰製作→鬆弛→整型→擀開→煎熟。
48. (4) 下列何者為機製饅頭之正確製作流程①主麵糰攪拌→發酵→中種麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟②主麵糰攪拌→中種麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟③中種麵糰攪拌→主麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟④中種麵糰攪拌→發酵→主麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟。
49. (2) 工業化生產餛飩皮時，原料攪拌至何種程度即可壓延①粉狀②均勻顆粒狀③成麵糰④條狀。
50. (1) 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味①食用油、蔥、鹽②醬油、蔥、鹽③沙拉油、麻油、豬油④食用油、醬油、鹽。
51. (1) 以包餡機製作豆沙包，生產速率為 30 個/分，若包餡後麵糰重 45 公克/個，皮餡比例為 2：1，則一小時生產所需之豆沙總量為①27 公斤②37 公斤③40 公斤④45 公斤。
52. (3) 以水餃機生產水餃，生產速率為 100 個/分，若包餡後水餃重 14 公克/個，生產一小時共用餃皮麵糰 36 公斤，餡 48 公斤，則餃皮與餡之比例為①1：1②4：3③3：4④3：1。
53. (4) 蘿蔔絲酥餅以下列何種方式製作，可使餅皮更酥鬆①加塔塔粉②延長鬆弛時間③縮短鬆弛時間④增加油酥之比例。
54. (4) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥①4：1②3：1③2：1④1：1。
55. (2) 酥(油)皮麵食，油皮部分含糖量最低的是下列那一種產品①咖哩餃②綠豆凸③老婆餅④蛋黃酥。
56. (2) 芝麻喜餅整型後為避免佔有太多空間，一般如何重疊處理①撒麵粉②沾芝麻③摸油④墊紙。
57. (4) 椰蓉(香妃)酥中，油酥的攪拌應攪拌至①捲起階段②麵筋擴展階段③完成階段④拌合均勻。
58. (2) 製作廣式月餅，餅皮攪拌之拌打器宜選用①球(網絲)狀②槳狀③鈎狀④螺旋狀。
59. (2) 月餅餡用的鹹蛋黃，為去除蛋腥味，可噴①油②酒③水④醋。
60. (1) 綠豆凸油皮砂糖用量一般為①1~5%②10~15%③20~52%④30~35%。
61. (2) 製作麵條與饅頭之攪拌作用，何者為主要功能①幫助麵條麵糰麵筋擴展②幫助麵條麵糰水分擴散③幫助饅頭麵糰麵筋鬆弛④幫助麵條麵糰中麵筋鬆弛。
62. (3) 饅頭製作時若麵糰溫度太高將會①發酵愈快產品組織細緻②發酵愈慢產品組織粗糙③壓麵時麵糰已有發酵傾向而干擾壓麵操作，致使產品組織不理想④易於獲得光滑細緻的產品。
63. (4) 麵條的熟成作用，其目的不包括①鬆弛②水分均勻擴散③防止麵筋破壞④蛋白質變性。
64. (4) 製作油條於最後整形時，若麵帶抗延展性仍太大而不易拉伸是因為①麵糰已鬆弛過度②麵糰含水量太多③麵糰攪拌過度④麵糰鬆弛仍不足。
65. (2) 生產小籠包為使產品熟製後內含湯汁，不可於內餡中加入①沙拉油②蛋③皮凍④水。
66. (2) 為製得較薄而均勻的機製餛飩皮，配方中較為理想的加水量應為①20%-25%②30%-40%③50%-60%④60%-70%。
67. (4) 若要獲得表面較光亮之饅頭，下列那一措施較有助益①將麵糰攪拌至麵筋完全擴展②配方中多加水③配方中多加糖④應有適度的加水量及適當的壓麵。
68. (1) 製作饅頭有直接法與中種法，各有其優點和缺點，下列哪一項不是中種法的優點①省人力、省設備②味道較好③體積較大④產品較柔軟。
69. (1) 發酵麵食製作時，為使發酵速度與麵糰鬆弛獲得理想之搭配，較有效的控制方法為①調控麵糰溫度②調整

發酵室溫度③調整發酵室濕度④調整室內溫度。

70. (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酵母失去活性。
71. (3) 製作廣式月餅所用的轉化糖漿其糖度宜控制在①56-60Brix②70-74Brix③78-82Brix④84-88Brix。
72. (1) 麵糰攪拌後鬆弛的目的，是麵糰中何種成分的熟成作用①蛋白質②澱粉③油脂④酵素。
73. (4) 製作油條在最後整形時，為確保上下重疊的二條麵帶可適度黏著且不影響油炸時之膨脹，下列那一措施較為恰當①於麵帶表面刷水再撒粉②於麵帶表面均勻而完整的刷水③於麵帶表面撒粉再噴水④於整形切條後以塑膠袋覆蓋，保持表面不結皮。
74. (3) 製作桃酥以何種熟製方法最理想①蒸煮②油炸③烘烤④油煎。
75. (3) 機製水餃皮為準確符合皮餡比之皮重，以下列何種作法較理想①以厚薄規量測輥輪間距即可達成②每壓製一張水餃皮都以厚度計量測後隨即調整輥輪間距予以修正③以一小片麵帶壓製並測試穩定後再全數壓製④以約略厚度壓出再由餡重調整水餃重即可。
76. (2) 傳統製作紅麵龜，為使蒸熟後表面較具光澤，其紅色素可於①包餡前刷塗烘乾②發酵前刷塗烘乾③蒸熟前刷塗④蒸熟後刷塗烘乾。
77. (3) 煎製蔥油餅的理想火力應為①烈火瞬間爆香②大火短時間加熱③中小火雙面均勻加熱④煎板燒熱即熄火以餘溫悶熟。
78. (1) 工業化生產水餃包子餡，何項原料不利其結著性①砂糖②醬油③食鹽④澱粉。
79. (2) 製作發糕時，為獲得自然而足夠之裂口較理想的蒸炊方法為①以小火蒸炊②以大火蒸炊③以長時間蒸炊④蒸炊前以剪刀在表面製造裂口。
80. (4) 糕漿類點心酥鬆感的主要原因是①油皮油酥包捲的層次②含有化學膨大劑③蛋多、水多④高糖、高油脂的配方。
81. (2) 麵條之製作過程，若輥輪之間距調整未達平行，使左右二端之間距有差異時，所壓出之麵帶將會①具有漂亮花樣和更理想品質②向較薄的一端偏行③向較厚的一端偏行④左右輪流偏行。
82. (3) 調製冷水麵的水溫不宜高於幾度①10-20°C②20-30°C③50-60°C④70-80°C。
83. (3) 製作菜肉包時，蒸炊之控制應①精確計時不論火力②嚴控火力不論時間③火力之大小及蒸炊時間皆適當控制④火力愈大時間愈長愈好。
84. (2) 豆沙包內餡加糖熬煮，除增加風味外主要的目的是①降低豆的顆粒大小②降低水活性③降低甜度④容易攪拌均勻。
85. (4) 機製麵條切條前之輥輪間距若固定則①較硬的麵帶會切出較薄的麵條②較軟的麵帶會切出較厚的麵條③不論麵帶軟硬，只要輥輪間距相同，就可切出相同厚度的麵條④較硬的麵帶會切出較厚的麵條。
86. (3) 為能製作 2,000 個 65g 菜肉包，麵糰與內餡比為 8 比 5，所需麵糰總重量為①50kg②55kg③80kg④130kg。
87. (4) 為確保酥油皮擀捲之操作及品質，油皮與油酥之軟硬度應①油皮愈硬油酥就要愈軟②油皮要軟油酥要硬③油皮要硬油酥要軟④皮與酥之軟硬度力求一致。
88. (2) 下列那一動作最易導致咖哩餃裂口露餡①包餡完成後於表皮插洞②包餡時酥油皮直徑不足，每一摺紋皆需拉扯③表面刷蛋水④增加咖哩粉用量。
89. (4) 煮麵時麵條與水的重量比以何者較為理想①1：1②1：3③1：5④1：10。
90. (3) 叉燒包成品若表皮出現黃褐色斑點，是來自於下列那一個材料未完全溶解①鹽②糖③泡打粉④酵母。
91. (1) 使用煎或烙熟製的水調麵食，以何種麵糰製作才能達到熟製後良好的柔韌性①燙麵②冷水麵③溫水麵④老麵。
92. (4) 製作油麵時，黃色 4 號色素最理想的加入方式為①先溶於少量水中，再於攪拌終了前加入拌勻②直接與麵粉混合後再加水攪拌③攪拌中途再均勻洒在麵塊上④與鹽等材料完全溶於配方水中，再加入麵粉中攪拌。
93. (3) 製作蛋塔時為使烤出的餡細緻而有光澤，在餡調製完成時應①多次重覆過濾②不停激烈攪拌使徹底均勻③靜置之後以軟性紙將表面泡沫除去④過濾後立即快速充填。
94. (3) 為使酥油皮產品的表皮層次分明而細緻，下列何者較具正面效益①油皮攪拌均勻即可立即包酥②油皮攪拌至筋性最強時立即包酥③油皮須攪拌至光滑且經充分鬆弛後再包酥④油皮須攪拌至麵糰出油才能包酥。
95. (4) 下列那一措施是正確的防止太陽餅烘焙時爆餡的方法①在餡的配方中大量增加麵粉用量②改變皮餡比將皮

的比例提高③用低溫烘烤使表皮硬化④整形後配合充足的鬆弛。

96. (2) 蒸製四喜燒賣時，下列何者較不會使底部沾黏破裂①整形好立即放在濕蒸布待蒸②整形好待蒸炊前再擺放於濕蒸布上③整形好底部沾粉立即放在濕蒸布待蒸④整形好底部沾水立即放在濕蒸布待蒸。
97. (1) 以平底鐵鍋熟製鍋貼時，下列何者較不易沾黏而破皮①先熱鍋再加油後擺放鍋貼②先加油擺好鍋貼再熱鍋③於熱鍋擺好鍋貼再加油④先倒粉漿水於熱鍋並擺放鍋貼後再加油。
98. (2) 熟製荷葉餅應①於平底鍋多放油才能煎香②用中火以上短時間烙才能獲得柔軟產品③以小火長時間煎較易使二片分開④以大火煎至二片自行分開。
99. (4) 為了確保燒賣的式樣，其餡料調製應①稍加拌勻即可②增加水量以利拌勻③使用麵粉以防鬆散④絞肉先與配方中鹹味料攪拌，使肉中的鹽溶性蛋白質溶出以增加餡的結著性。
100. (1) 下列那一乾燥條件最易導致乾麵條彎曲變形①高溫低濕②低溫低濕③低溫高濕④中溫高濕。
101. (2) 泡(椪)餅皮的油皮與油酥比一般用①1：1②2：1③4：1④5：4。
102. (3) 油皮蛋塔之製作，為使塔皮易於整形，通常可在擀捲完成後①立即整形②加熱後再整形③冷藏鬆弛後再整形④室溫下隔夜再整形。
103. (3) 白豆沙月餅經整形成扁圓形後，需在中心壓一凹痕，烘焙時則應①待壓凹處再漲平才能烤②壓凹面向上先烤③壓凹面朝下先烤④鬆弛後將凹痕整平再烤。
104. (2) 以機器製作水餃皮，製作配方為：麵粉 100%，水 34%，鹽 1%；若殘麵率為 40%，要製作每張 8 公克的水餃皮 60 張，應使用多少麵粉①259 公克②593 公克③889 公克④1620 公克。
105. (2) 製作包子皮的配方中，若以烘焙百分比計算，其材料總計為 160%；而水在配方中的實際百分比為 31.25%，則水在此一配方中的烘焙百分比應為①31.25%②50.0%③51.2%④53.0%。
106. (4) 燙麵糰的製作應①沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌②先加冷水立即再加沸水再攪拌③所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌④麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰。
107. (4) 若以機器攪拌油條麵糰，下列那一方法可製作理想的麵糰①將配方中弱鹼與酸鹽先完全溶解在一起再加入麵粉攪拌②保留酸鹽於麵糰成形後再分次均勻撒入③弱鹼與酸鹽先與麵粉拌勻後再加水攪拌④弱鹼與酸鹽分別以配方中部分水溶解後，先加入一種略攪之後停機再加另一種接續攪拌。
108. (4) 若咖哩餃餡配方之絞肉用量為 300 公克，而所使用豬絞肉的含水率為 20%，則實際應稱取多少鮮絞肉①240 公克②320 公克③360 公克④375 公克。
109. (3) 下列何者對於蟹殼黃的包餡整形較有助益①少加水讓麵糰(油皮)硬一點，才容易包餡②麵糰(油皮)攪拌完成後立即包餡③麵糰(油皮)需控溫，使麵筋在還未發酵前已有足夠鬆弛④讓麵糰(油皮)發酵愈久愈容易包餡整形。
110. (2) 以瓦斯為熱源蒸炊發酵麵食時，不論蒸炊數量之多寡，較理想的計時原則為①蒸箱無須預熱放入產品開始計時②產品放入完成後待蒸箱上方排氣孔冒氣才開始計時③當蒸箱中的產品開始膨大時才計時④聞到產品香味才可開始計時。
111. (4) 製作冷水麵食以壓麵機壓延麵帶時，為防麵帶沾黏最理想的防黏粉為①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④天然澱粉。
112. (2) 何組麵食最不適合用平板式煎盤熟製①厚鍋餅、火燒②水煎包、鍋貼③荷葉餅、油餅④手抓餅、蔥油餅。
113. (4) 下列何種產品較不會受到糖漿的影響①廣式月餅②薩其馬③糖麻花④兩相好。
114. (4) 溫度 25~26°C、相對濕度 70~80%的環境下較適合何種發麵麵食之操作①花捲之最後發酵②饅頭之熟製③巧果之鬆弛④饅頭用老麵之基本發酵。
115. (3) 下列何種麵食不可用微波加熱來復熱①熟水餃、熟蒸餃②熟包子、熟花捲③乾麵條、油麵④炸醬麵、麻醬麵。
116. (3) 低溫長時間油炸會造成巧果①外皮焦黑②內部柔軟③酥脆④外脆內軟。
117. (3) 下列何組麵食於製作時最不需要用到壓麵機①饅頭、水餃皮②銀絲捲、荷葉餅③叉燒包、餡餅皮④刈包、韭菜盒。
118. (4) 皮酥比 2：1 最適合製作那一種燒餅①芝麻醬燒餅②芝麻燒餅③空心燒餅④香酥燒餅。
119. (2) 高溫短時間最適合何種麵食熟製①薄的油炸類麵食②薄的煎烙類麵食③薄的烤烙類麵食④薄的蒸製類麵

食。

120. (4) 液體油可以使烤熟後的廣式月餅餅皮產生①鬆性②酥性③脆性④柔軟性。
121. (3) 攪拌好的麵糰或麵糊，若泡打粉未完全溶解，容易造成何類產品的表皮產生黃色斑點①黑糖糕、千層酥②開口笑、兩相好③叉燒包、發糕④方塊酥、桃酥。
122. (1234) 下列何者是製作小籠包所用麵粉的成份①蛋白質②脂質③澱粉④水。
123. (1234) 含水量 40%的饅頭麵糰經過發酵過程，下列現象何者為是①pH 值下降②溫度上升③體積增加④澱粉量減少。
124. (123) 改善或延緩包子、饅頭的老化現象，添加下列何種原料有幫助①油脂②乳化劑③糖④鹽。
125. (1234) 使用下列材料製作饅頭，中筋麵粉 1,000g、水 500g、乾酵母 10g、糖 150g、油 50g，則下列何者為是：①可製作方、圓形饅頭②屬於白色甜饅頭③饅頭麵糰含水量約 37%④饅頭麵糰含油量約 3%。
126. (1234) 製作發酵麵食，能增加或減弱酵母產氣速率的因子，下列何者為是①溫度高低②加水量多寡③酵母添加量多寡④滲透壓高低。
127. (1234) 為控制饅頭麵糰溫度，如需計算冰的使用量，應考慮何種因素①麵粉溫度②操作環境室溫③水溫④攪拌摩擦熱。
128. (134) 製作饅頭時，發酵損耗的說明，下列何者正確①發酵愈久損耗越高②麵糰外濕度愈高損耗越高③麵糰中心溫度愈高損耗越高④酵母產氣速率越高損耗亦高。
129. (134) 下列何者對增大發糕裂口有幫助①使用大火蒸②麵粉量增加③麵糊充分攪拌均勻④麵糊量增加、容器加深。
130. (124) 蒸黑糖糕時下列何者可防止表面出現裂口①減低蒸的火力②提高蒸前麵糊溫度③增加麵糊容器深度④膨大劑量減少。
131. (1234) 下列何項製作因素可增進巧果品質①油炸油乾淨不起泡②麵皮鬆馳，減少收縮③麵皮適當薄片，油炸顏色均勻④定溫、定時、定量油炸，品質一致。
132. (124) 下列何者對發粉麵食檢定產品的說明正確①發糕、黑糖糕主要膨脹來源為發粉②蒸蛋糕、夾心鹹蒸蛋糕主要膨脹來源為蛋打發及發粉③黑糖糕需打發蛋白糖再拌合其他材料④發糕、黑糖糕製作時充分拌勻即可。
133. (1234) 饅頭麵糰發酵時會產生①二氧化碳②酒精③熱④香味。
134. (234) 發麵食品使用的小蘇打粉，下列描述何者正確①是一種酸性鹽②是一種化學膨大劑③與油脂加熱會產生皂化作用④小蘇打粉於熟製過程中會產生二氧化碳。
135. (123) 製作沙琪瑪下列何者正確①麵粉筋性需較高②可使用碳酸氫銨③可使用 180-200°C 油炸④產品成型需使用 105°C 左右的熱糖漿。
136. (123) 檢定考試規定製作蓮花酥，下列何者正確①以小包酥擀捲成多層次之產品②皮：酥：餡比例為 2：1：1③包餡麵皮，表面需用利刀切成 8-12 瓣④需用化學膨大劑。
137. (123) 檢定考試規定製作糖麻花，下列何者正確①麵皮可用發粉或發酵麵糰製作②麵糰需用手整型成 12±2 公分單股或雙股③產品表面需沾裹均勻的糖凍④產品成型需使用 135°C 以上熱糖漿。
138. (234) 檢定考試規定製作兩相好，下列何者正確①以小包酥擀捲成多層次之產品②麵皮與糖心比例為 5：1③屬於油炸產品，兩個麵糰的外角需膨大成 90 度以上④麵皮可用發粉或發酵麵糰製作。
139. (1234) 檢定考試規定千層酥的製作，下列何者正確①以大或小包酥擀捲成多層次之產品②皮：酥：餡比例為 2：1：1③表面需有明顯螺紋層次④一般不使用化學膨大劑。
140. (1234) 檢定考試規定菜肉包的製作，下列何者正確①用手整形成圓形或麥穗形之產品②麵皮：菜肉餡的比例為 5：2③蒸熟產品表面捏合處不得有不良開口及內餡外露④麵皮需用發酵麵糰製作。
141. (1234) 製作花捲所使用的酵母，下列何者正確①酵母菌因不含葉綠素，不能行光合作用營生，必須由環境提供醣類才能生存②烘焙酵母 *Saccharomyces cerevisiae* 是屬於子囊菌類的一種單細胞菌③酵母菌有氧化代謝時：利用氧氣進行呼吸作用，將糖轉化成能量及 CO<sub>2</sub>④酵母菌無氧代謝時：不需氧氣，利用發酵作用將糖轉化為酒精及 CO<sub>2</sub>。
142. (123) 製作中式麵食所用之小麥麥粒，下列說明何者正確①胚乳是製成麵粉的基本部分約占 85%②胚芽約占 2.5%③麩皮約占 12.5%④水份含量通常在 20%以上。
143. (1234) 中式麵食製造業對麵粉貯藏下列何者正確①貯藏之處所需有空氣流通②貯藏之溫度約在 18~24°C 左右③貯

藏之相對濕度約在 55~65%④CNS 國家標準含水量標準為 14%。

144. (1234) 下列何者因素會影響壽桃麵糰攪拌的品質①麵糰中的含水量②麵糰的溫度③攪拌機的速度④麵糰攪拌的重量。
145. (1234) 技能檢定規定叉燒包的製作，下列何者正確①使用發麵麵糰製作外皮②麵皮：餡的比例為 2：1③表面有三瓣或以上自然裂口④產品表面需色澤均勻無異常斑點。
146. (1234) 技能檢定規定水煎包與小籠包的製作，下列何者正確①使用發麵麵糰製作外皮②水煎包的皮：餡比例為 1：1；小籠包的皮：餡比例為 2：1③整形成 8 道以上紋路的圓形④產品無異味(鹼味或酸味)。
147. (123) 製作菜肉包之麵粉含液化酵素及糖化酵素，下列說明何者正確①酵素的熱穩定性，液化酵素>糖化酵素②在液化酵素和糖化酵素的共同作用下，將破損澱粉分解成麥芽糖和葡萄糖③正常麵粉中含有足夠量的糖化酵素，而液化酵素往往不足④糖化酵素的作用溫度約 85-95℃，液化酵素的作用溫度約 60-70℃。
148. (1234) 油條的製作，下列何者正確①使用發粉麵糰製作產品②麵糰需適當鬆弛後再成型油炸③油炸前麵糰由兩麵片相疊而成，中央用細鐵條適度壓緊④油炸溫度約 180-200℃。
149. (134) 發麵類油炸麵食，下列產品何者使用低溫油炸，產品效果較好①蓮花酥②油條③開口笑④千層酥。
150. (12) 發麵類油炸麵食，下列產品何者使用高溫油炸，產品效果較好①油條②沙琪瑪③開口笑④蓮花酥。
151. (1234) 蓮花酥屬於發麵類油炸麵食，製作時油皮包油酥，最終產品的油皮層次是幾層，下列計算何者正確①對折法二次為 5 層②三折法二次為 10 層③四折法二次為 17 層④對折法、三折法、四折法各一次為 25 層。
152. (12) 蒸蛋糕組織鬆軟之原因，下列說明何者正確①使用蛋白糖增加生麵糊充氣量②配方使用發粉作為膨大劑③提高麵粉筋性④配方使用較多奶粉。
153. (1234) 下列那一種發酵麵食可以使用老麵製作①叉燒包②饅頭③水煎包④菜肉包。
154. (1234) 下列那一種麵食產品製作時，可使用酵母①兩相好②小籠包③水煎包④菜肉包。
155. (123) 下列那一種麵食產品製作時，一般會使用二種以上膨大劑①叉燒包②油條③糖麻花④巧果。
156. (234) 下列那一種麵食產品製作時，一般不會使用蛋①馬拉糕②黑糖糕③蓮花酥④千層酥。
157. (23) 下列何項因素造成酥皮蛋塔表面縮皺①低溫長時間烘焙②高溫長時間烘焙③蛋塔內餡含蛋量太高④低溫短時間烘焙。
158. (13) 下列何者易造成龍鳳喜餅表面印紋不清晰的原因①漿皮太軟②漿皮攪拌過度③壓模成型用力不足④烤焙溫度太高。
159. (123) 台式椰蓉月餅產品有明顯裙腳的原因①餅皮攪拌不足②烤焙溫度太低③內餡太軟④高溫短時間烘烤。
160. (134) 酥皮椰塔產品切開後中間有未熟生餡的原因①烤焙時間不足②內餡量太少③塔餡量偏多④爐溫過高。
161. (123) 金露酥產品表面有見到餡的裂紋或爆餡之原因①糕皮厚度不均②烤焙時間過長③內餡太硬④外皮太軟。
162. (1234) 以下何者是良好的龍鳳喜餅產品評鑑標準①表面不可破裂、漏餡、變形②不可烤焦黑、不可未熟及嚴重沾粉③皮餡比例 1:3，產品表面印紋清晰④皮餡須完全熟透，不可皮餡混合。
163. (123) 造成蒜蓉酥烤焙後切開內部濕潤未熟，無層次的原因①內餡水分過多②烤焙時間不足③擀製力道過大、油酥皮層次不易展開④油皮酥鬆弛時間足夠。
164. (1234) 酥油皮類麵食進行油皮包油酥，當壓延桿捲時容易爆酥，以下何者為其原因①油酥太軟油皮太硬②包酥不完整③油酥太硬油皮太軟④包酥後鬆弛不足。
165. (1234) 老婆餅產品爆餡原因①表面未扎洞或扎洞不當②擀皮不當③包餡密合不完全④油皮酥水份太少乾裂。
166. (234) 椰蓉酥產品露餡或爆餡原因①烤焙爐溫太高②擀皮操作不當③包餡前麵糰鬆弛不足④油皮配方水量不足。
167. (124) 椰蓉酥產品切開後酥油皮層次不足的原因①油酥量過少②油酥量過多③油酥太軟④整型擀捲次數過度。
168. (13) 製作蛋塔內餡時用濾網過濾的目的是①使蛋液均質有光澤②使顏色好看③除去氣泡及打不散的蛋白④增加甜度。
169. (1234) 影響泡餅產品膨大的原因①水，碳酸氫氨加熱汽化②烤焙溫度③擀捲次數④皮酥餡比例。
170. (124) 下列何者是造成泡餅露餡或爆餡原因①油皮配方水量不足②麵糰鬆弛不足③皮餡柔軟度一致④包餡密合不完全。
171. (24) 油皮蛋塔烤焙後表面呈現嚴重凸起或凹陷是①烤焙時間不足②烤焙時間過長或餡料不足③烤焙溫度太低④

烤焙溫度太高。

172. (14) 芝麻喜餅成形後在表面札二洞之主要目的①避免外皮鼓脹②防止燒焦③排除異味④防止爆餡。
173. (14) 製作泡餅油皮包酥油後，以酥油皮整型機擀捲造成油酥太薄或外露，需調整機器之①調大滾輪間隙②調小滾輪間隙③調快滾輪轉速④調慢滾輪轉速。
174. (1234) 蒜蓉酥產品外形不完整，漏餡的原因是①擀捲時鬆弛時間不足②包餡前麵皮擀太薄③包餡時未完全密合④油皮酥水份不足。
175. (234) 下列何種產品使用酥油皮製作①韭菜盒子②咖哩餃③蛋黃酥④太陽餅。
176. (134) 以下何者是金露酥產品表面有裂紋與露餡原因①內餡太硬②外皮太軟③烤焙時間太長④外皮太硬。
177. (123) 為使油皮蛋塔層次分明，最重要的是①油酥硬度一致②擀捲程式正確③油脂種類④使用筋性較低麵粉製作。
178. (234) 烤製好後之蛋塔，不易脫模的原因①油皮酥柔軟度良好②底層火力不夠③蛋汁溢出④蛋塔皮破洞。
179. (1234) 太陽餅的酥度與下列何者有關①油脂的特性②麵粉規格③烤焙時間④擀捲次數。
180. (14) 使用小包酥製作的產品，會具有下列何種特色①層次多而清晰②品質酥鬆性較差③層次較大不清晰④油皮油酥層次比例均勻。
181. (1234) 影響酥油皮類成品層次的原因為①油酥比例②油脂種類③擀捲次數④油皮與油酥比例。
182. (12) 下列何者是油麵中添加鹼的目的①增加風味②增加彈性③增加體積④防止變色。
183. (12) 製作水餃皮的麵糰特性為①筋性好②彈韌性強③色澤較黃④延展性差。
184. (134) 為了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延機①水餃皮②淋餅③刈包④麵條。
185. (123) 製作中式麵食時可增加麵糰筋性之非合法添加物是①溴酸鉀②碘酸鉀③硼砂④維生素 C。
186. (134) 下列何組產品製作時，可使用壓延機壓延以提高品質①饅頭、水餃皮②馬拉糕、油條③麵條、貓耳朵④千層糕、花捲。
187. (134) 下列何組產品使用冷水麵製作①刀削麵、水餃②貓耳朵、蒸餃③油麵、乾麵條④餛飩、貓耳朵。
188. (13) 製作油條的麵粉應選用①蛋白質含量較高者②澱粉含量較高者③特高筋麵粉④灰分含量較高者。
189. (24) 製作油條於最後整形時，若麵帶抗延展性仍太大而不易拉伸是因為①麵糰已鬆弛過度②麵糰含水量太少③麵糰攪拌過度④麵糰鬆弛仍不足。
190. (123) 燙麵糰的製作流程中，何者有誤：①沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌②先加冷水立即再加沸水再攪拌③所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌④麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰。
191. (13) 下列產品與製作流程搭配，何者為是①水餃：冷水麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→包餡→水煮②貓耳朵：燙麵糰製作→整型→鬆弛→擀開→鬆弛→水煮③蔥油餅：燙麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→擀開→煎熟④荷葉餅：冷水麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→擀開→煎熟。
192. (134) 下列何組產品使用燙麵製作①蔥油餅、韭菜盒②貓耳朵、乾麵條③蛋餅、捲餅④蒸餃、荷葉餅。
193. (123) 麵條製作時，壓延的主要目的為①使麵帶光滑②利於麵帶切條③促進麵筋形成④改善成品風味。
194. (34) 下列敘述何者為是①冷水麵製作荷葉餅②冷水麵製作燒賣③冷水麵製作春捲皮④燙麵製作牛肉捲餅。
195. (124) 製作麵條時，下列敘述何者正確①水量加多對麵筋之形成有影響②水量加多可能影響壓麵與切條③水量加多對麵條品質無幫助④利用熟成技術與設備硬體的調整，可改善水加多的操作困難性。
196. (234) 麵條的口感與麵粉中的何種成份有關①維生素 B2 的含量②澱粉的性質③蛋白質的含量④纖維的含量。
197. (24) 製作餡餅包餡時要有良好的操作性，其內餡之溫度要①高②比麵皮溫度低③微溫④冷藏或輕微冷凍。
198. (123) 麵條的熟成作用，其目的包括①鬆弛②水分均勻擴散③防止麵筋破壞④蛋白質變性。
199. (234) 製作涼麵、油麵時無法增加麵條彈韌性的原料為①鹼水②油③白醋④玉米澱粉。
200. (123) 下列何種產品含水量由高至低的排列有誤①生鮮麵條、乾麵條、油麵②乾麵條、油麵、生鮮麵條③油麵、乾麵條、生鮮麵條④油麵、生鮮麵條、乾麵條。
201. (24) 一袋麵粉 22 公斤可製成生鮮麵條 50 台斤，若每袋麵粉漲價 60 元，則下列敘述何者正確①每台斤麵條之材料成本增加 2 元②1 公斤麵粉漲價 2.7 元③1 台斤麵粉漲價 1.2 元④每台斤麵條之材料成本增加 1.2 元。
202. (13) 饅頭麵糰攪拌過程，由於理化效應而產生下列何種變化①硫氫鍵轉換為雙硫鍵②氫鍵轉換為硫氫鍵③氧化

作用④氫化作用。

203. (12) 下述何者是饅頭麵糰壓延的功能①使麵糰光滑②將麵糰內空氣擠出③加速麵粉吸水④使麵糰體積增加。
204. (24) 有關麵帶壓延操作的敘述，下列何者正確①滾輪轉速過快會加速熟成②麵帶厚薄不一時應調整厚的一邊增加壓力③逐漸增加滾輪間隙④滾輪間隙小且壓延比大會造成麵筋受損。
205. (12) 燙麵水溫越高對麵糰性質的影響，下列何者正確①黏性大②筋性弱③黏性小④筋性強。
206. (14) 有關燙麵的敘述，下列何者正確①燙麵麵糰加水量可達 70-90%②燙麵的沸水比例越高產品質地越硬③燙麵水溫越高麵糰越不黏手④添加冷水可調節麵糰軟硬度。
207. (134) 下列何者對於餡餅的包餡整型較有助益①麵糰可適當加油以軟化餅皮②麵糰攪拌後立即包餡③內餡需冷藏④麵糰有足夠鬆弛時間。
208. (23) 有關油條整型時，將小麵片重疊，中間壓緊的敘述，何者不正確①可用塑膠袋覆蓋保持表面不結皮②應先撒粉噴水再互疊壓緊③重疊壓緊是為入鍋炸時較快浮起④重疊壓緊是為確保體積膨脹。
209. (12) 生產油麵與涼麵之敘述，下列何者不正確①熟製時麵重與煮水比例 1：4②二者皆為完全煮熟麵③可使用相同號碼的切刀④皆有使用鹼水。
210. (24) 下列何種麵食要用蒸的方式製成①蒸餃、水餃②蝦餃、燒賣③小籠包、水煎包④饅頭、刈包。
211. (1234) 下列何者是燙麵產品之特性①柔軟②較濕潤③成品色澤較深④可塑性好。
212. (12) 下列哪一種麵粉適合製作春捲皮①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④澄粉。
213. (134) 下列處理方法，何者不適於菜肉包內餡的蔬菜水分排出①添加澱粉②添加適量鹽③添加醋④添加油脂。

#### 09600 中式麵食加工 乙級 工作項目 05：中式麵食包裝與標示

1. (3) 麵食的包裝材料的密度一般是與水比，高密度的包材其值為①0.60~0.80②0.80~0.90③0.94~0.96④1.0~1.2。
2. (3) 桃酥的包材密閉性最主要是在隔絕①氧氣②香味③水氣④光線。
3. (2) 依照食品安全衛生管理法之規定，乾麵條製作方法①必需標示②無需標示③只標示製造條件即可④只標示使用設備即可。
4. (3) 全麥饅頭包裝上不可標示①價格②成分③療效④有效日期。
5. (1) 綠豆凸傳統使用下列何種材料個別包裝①玻璃紙②棉紙③臘紙④牛皮紙。
6. (3) 鳳梨酥通常使用下列何種材料個別包裝較不易滲油①棉紙②白報紙③鋁箔積層④牛皮紙。
7. (3) 月餅傳統使用下列何種材料個別包裝①保鮮膜②白報紙③玻璃紙④牛皮紙。
8. (4) 製作酥油皮麵食，使用抗氧化劑時，不需在包裝上標示之項目為①用途②品名③通用名稱④輸入國名。
9. (1) 鳳梨酥的容器或包裝器材為符合衛生安全標準，最好庫存的期限為①1~2年②4~5年③6~8年④無期限限制。
10. (2) 我國國內製作及銷售之中式麵食，其包裝標示如兼用外文，其字樣大小應①與中文同大②不得大於中文③可大於中文④可大可小。
11. (3) 中式麵食包裝標示字體之長度與寬度不得小於多少公厘①0.5②1③2④3。
12. (4) 月餅、喜餅等個裝產品最常用的內襯(tray)材質為①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③聚丙烯(PP)④聚苯乙烯(PS)。
13. (1) 低糖月餅包裝上不可標示①療效②有效日期③價格④成分。
14. (1) 我國衛生福利部食品藥物管理署規定鳳梨酥的營養標示之基準得以何種單位來表示①每 100 公克②每 100 兩③每 100 磅④每 1 公斤。
15. (3) 下列何者不是廣式月餅的營養標示所必須標示的營養素①蛋白質②鈉③膽固醇④碳水化合物。
16. (4) 廣式月餅用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。
17. (1) 下列何者尚作為麵食積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②鋁箔③耐龍(Nylon)④聚酯(pet)。
18. (3) 麵食包裝時，何種氣體最容易溶解在水中①氧氣②氮氣③二氧化碳④氫氣。

19. (3) 下列何種食品添加物在鳳梨酥包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
20. (4) 下列產品中，何者使用脫氧劑於包裝食品中，其效果較差①桃酥②方塊酥③老婆餅④水煎包。
21. (1) 雞仔餅以容器包裝必須明顯標示①有效日期②使用日期③出廠日期④販賣日期。
22. (1) 巧果包裝的材料中，那一種塑膠材料透氧性最大①聚乙烯(polyethylene,PE)②聚丙烯(polypropylene,PP)③聚氯乙烯(polyvinyl chloride,PVC)④聚苯乙烯(polystyrene,PS)。
23. (2) 按我國食品安全衛生管理法規定，下列何者不是水餃強制性標示事項①品名②製造方法③內容物名稱④有效日期。
24. (1) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝何種溫度之開口笑油炸類食品①100°C以上②80°C③70°C④60°C。
25. (1) 麵食包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體(VC)必須在①1ppm以下②100ppm以下③1000ppm以下④沒有規定。
26. (3) 常用於麵食包裝容器的塑膠種類很多，下列何者常用於伸縮性保鮮膜①聚乙烯(polyethylene,PE)②聚丙烯(polypropylene,PP)③聚氯乙烯(polyvinyl chloride,PVC)④聚苯乙烯(polystyrene,PS)。
27. (1) 下列何者常用於麵食類殺菌軟袋(retort pouch)的內層，有耐油、耐熱、防燙的效果①聚乙烯(polyethylene,PE)②聚丙烯(polypropylene,PP)③聚氯乙烯(polyvinyl chloride,PVC)④聚苯乙烯(polystyrene,PS)。
28. (3) 市售的桃酥包裝容器，是下列何種材質①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚酯(PET)④聚苯乙烯(PS)。
29. (4) 聚乙烯(PE)最不適合用於下列何種產品之包材①鳳梨酥、桃酥②咖哩餃、蛋黃酥③老婆餅、太陽餅④菊花酥、蔥油餅。
30. (2) 鍍鋁聚酯膜(VMPET)常做為下列何種產品之包材①冷凍水餃②鳳梨酥③油條④蘿蔔絲餅。
31. (234) 市售月餅禮盒包裝中常有乾燥劑及脫氧劑，其功用為①防止蛋白質變性②減少吸濕③防止油脂酸敗④降低微生物生長速率。
32. (134) 包裝銀絲捲在外包裝上必須標示之項目為①有效日期②療效③重量④蛋白質含量。
33. (1234) 強調使用低膽固醇雞蛋製作之蒸蛋糕，其外包裝上需標示之項目為①鈉②脂肪③膽固醇④熱量含量。
34. (124) 包裝流通之鳳梨酥，依我國食品衛生管理法，下列何者是強制性標示項目①品名②原料名稱③製造方法④食品添加物名稱。
35. (14) 欲防止廣式月餅長黴，適合之包裝方法有①真空包裝②含氧包裝③紙包裝④充氮包裝。
36. (23) 鳳梨酥之包裝食品，其營養標示之基準可以用何種方式表示①每打兩②每100公克③每個鳳梨酥④每100磅。
37. (13) 鳳梨酥適用之包裝材料，下列那二種有較佳的氧氣阻隔性①鋁箔②紙③高密度聚乙烯 HDPE④低密度聚乙烯 LDPE。
38. (134) 月餅禮品如使用金屬盒作為外包裝，此金屬包裝材料之特性為①不透光②可透氧氣③不透濕④不易變形。
39. (1234) 老婆餅包裝之功能有①維護食品品質②易運送③印刷美觀④標示易識別。
40. (13) 可用於熟水餃微波加熱之包裝有①結晶性聚酯 c-PET②鋁箔袋③聚丙烯 PP/聚偏氯乙烯 PVDC/聚丙烯 PP④鐵罐。
41. (12) 聚乙烯(PE)常被使用於廣式月餅的包裝材料，其特性為①易熱封②易印刷標示③氧氣不能通過④耐120°C高溫。
42. (34) 下列中式麵食產品，那二種產品使用脫氧劑於其包裝食品中的效果較佳①蒸餃②饅頭③桃酥④沙琪瑪。
43. (123) 沙琪瑪包裝用之玻璃紙 cellophane，下列敘述何者正確①一種天然再生纖維素薄膜②透明度高③耐油脂性④防潮性佳。
44. (124) 中式麵食包裝常使用脫氧劑，下列有關脫氧劑之敘述何者正確，①成分含鐵粉②成分含低亞硫酸鈉和氫氧化鈣③主要功用為去除包裝中的水分④主要功用為去除包裝中的氧。
45. (234) 為抑製冷凍食品中水分的損失和風味的改變，適合冷凍饅頭之包裝材料是①紙②聚醯胺 PA③聚乙烯 PE④聚酯 PET。



1. (4) 何者為麵龜外部品質標準①有強烈的鹼味②深黃的外表色澤③表面會有良好的龜裂現象④色紅而有光滑的外表。
2. (3) 何者為叉燒包的品質標準①咀嚼時會有較強的彈韌性②雪白而平坦的外表③表面會有良好的裂紋現象④有強烈的發酵酸味。
3. (4) 蒸餃與燒賣的麵皮特性與何種產品類似①餛飩②魚翅餃③水餃④餡餅。
4. (2) 何者為廣式月餅內部品質標準①皮薄餡少②皮薄餡多③皮厚餡多④皮厚餡少。
5. (2) 蛋黃酥外皮之鬆酥與下列何者無關①油脂的比例②油脂的打發性③油酥比例④油脂的種類。
6. (3) 下列何者不是中式麵食內部品質判定之主要項目①色澤②質地③型狀④風味。
7. (1) 蛋黃酥餡外露，以下何者不是原因之一①油皮油酥之比例為 2：1②油皮油酥之比例為 1：2③包餡不良④餡太軟。
8. (4) 月餅品質下列何者較受歡迎①油多②皮很厚③餡少④低甜。
9. (3) 不影響蛋黃酥外表著色之原料為①蛋②糖③鹽④奶粉。
10. (2) 下列何種產品回軟後比較好吃①蛋黃酥②廣式月餅③菊花酥④蘿蔔絲酥餅。
11. (3) 何者為油麵的理想 pH 值①pH5~6②pH7~8③pH9~10④pH10~11。
12. (2) 煮麵條試驗時，麵重與水重的比例以何者較佳①1：5②1：10③1：15④1：20。
13. (3) 就生產與品質而言，一般乾麵條之理想水分含量①5%以下②5~10%③12~13%④15~17%。
14. (1) 測定生鮮麵條的煮麵損失率，下列四種樣品，以何者品質較佳①1.2%②2.0%③2.8%④3.3%。
15. (4) 何種麵條的水分含量高，pH 值低①生鮮麵條②涼麵③油麵④烏龍麵。
16. (3) 生鮮麵條置於冷藏庫最常見的缺點是①蟲卵②紅色或橘色斑點③褐變④無變化。
17. (4) 廣式叉燒包的表面有黃色小斑點的主要原因是①酵母未攪拌均勻②砂糖未攪拌均勻③泡打粉攪拌過度④泡打粉攪拌未均勻。
18. (3) 下列何者非老婆餅烤焙時爆餡的原因①包餡時未能密合②餡的黏性不足③糕仔粉含量太高④烤焙溫度太高。
19. (3) 巧果油炸時可能產生大氣泡的原因是①油溫太低②麵片太薄③麵片太厚④芝麻太多。
20. (4) 紅色麵龜蒸熟後有光滑外表的原因是①刷紅色素造成的②較高的發酵濕度③較高的發酵溫度④較乾的表皮。
21. (1) 下列何種原因最易造成發糕成品表面沒有裂紋①蛋白質含量太高②蒸的溫度太高③麵筋太低④攪拌太久。
22. (3) 太陽餅外皮之酥脆與下列何者無關①油脂的種類②油脂的軟硬度③油脂的打發性④油酥的比例。
23. (4) 下列何種麵條產品含水量的排列才正確①生鮮麵條-乾麵條-油麵②乾麵條-油麵-生鮮麵條③油麵-乾麵條-貓耳朵④油麵-貓耳朵-乾麵條。
24. (4) 下列何種麵皮的特性相類似①燒賣與餛飩②水餃與蒸餃③餡餅與老婆餅④蒸餃與燒賣。
25. (4) 下列何種產品冷卻後最容易回軟①蛋黃酥②台式月餅③廣式月餅④蘿蔔絲酥餅。
26. (3) 何種麵食的 pH 值為 9-10①廣式鹼水麵②生鮮麵條③油麵④馬拉糕。
27. (4) 下列何者不是造成台式月餅印紋不清楚之原因①烤溫不足②攪拌不足③餅皮太軟④月餅模太大。
28. (4) 下列何者不是饅頭的品質標準①咀嚼時會有較強的彈韌性②白而平整的外表③內部組織呈絲狀般的細綿④有強烈的發酵酸味。
29. (2) 龍鳳喜餅的品質標準應具備①皮餡比 1：1②皮餡比 1：3③皮餡比 1：5④皮餡比 3：1。
30. (4) 鳳梨酥皮餡最佳的品質標準應具備①皮餡比 1：1②皮餡比 2：3③皮餡比 3：1④皮餡比 3：2。
31. (1) 燙麵之芝麻燒餅油酥最佳的品質標準為①酥為皮之 25%②酥為皮之 60%③酥為皮之 100%④皮為酥之 40%。
32. (2) 下列何者不是菜肉包麵皮品質的指標①摺紋明顯②色澤愈雪白愈好③組織細綿鬆軟④有較強的彈韌性。
33. (4) 下列何類月餅的餅皮需薄而會透油①台式月餅、綠豆凸月餅②蘇式月餅、蛋黃酥③蘇式月餅、白豆沙月餅④廣式月餅、港式月餅。
34. (3) 酥油皮類麵食，油酥的比例會影響何種產品的品質①咖哩餃、酥皮蛋塔②蛋黃酥、桃酥③老婆餅、太陽餅④

菊花酥、鳳梨酥。

35. (4) 下列何種產品貯存時最易受到油脂氧化而影響品質①蛋黃酥②廣式月餅③太陽餅④麻花。
36. (3) 下列何組麵食烤焙後比較不耐貯存①鳳梨酥、桃酥②台式月餅、方塊酥③蛋黃酥、蘿蔔絲餅④廣式月餅、蘇式椒鹽月餅。
37. (1234) 有關椰蓉酥品質之敘述何者正確①切開後酥油皮需有明顯的層次②皮酥餡之比值分別為 2：1：2③油脂和麵粉種類會影響產品外皮之酥脆性④外皮鬆酥且內餡柔軟。
38. (124) 何者是銀絲捲的品質標準①表面色澤均勻②組織細緻③有發酵酸味④有彈韌性的質地。
39. (134) 泡餅的品質標準是①表面色澤均勻②外型完整呈扁平狀③切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次④底部不可焦黑或未烤熟。
40. (1234) 何者是判定中式麵食成品品質之項目①成品的製作重量②成品熟製度③成品的風味口感④成品的形狀和大小。
41. (34) 判定乾麵條產品品質不及格之項目有①乾燥箱內乾麵條掛麵斷裂率小於產品總重的 5%②製作成品重量不足 < 5%③外觀平滑且表面含粉④乾麵條成品厚度為 2.4mm。
42. (234) 有關油麵之敘述何者正確①為燙麵食②有添加食用鹼③有彈韌性之質地④成品為黃色。
43. (134) 有關太陽餅品質之敘述何者正確①酥油皮需有明顯的層次②皮酥餡之最佳比值分別為 2：1：3③外型完整不可露餡④皮餡需完全熟透、皮鬆酥、餡柔軟呈半透明。
44. (14) 有關發糕之敘述何者有誤①以高筋麵粉製作②有 3 瓣或以上之自然裂口③富彈性且不黏牙④底部組織密實。
45. (123) 何者是蘿蔔絲酥餅的品質標準①表面需具均勻的金黃色澤②外型完整不可露餡③皮餡需完全熟透④產品無層次。
46. (134) 有關菜肉餡餅之敘述何者正確①以燙麵方法製作②皮餡之比值為 1：2③產品表面需具均勻的金黃色澤④產品底部不可有硬厚麵糰。
47. (1234) 油皮蛋塔的品質標準是①表面光滑、微凹不可有裂紋②表面不可有未凝結的蛋液③切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次④皮：酥：餡=2：1：4。
48. (23) 有關龍鳳喜餅之敘述何者有誤①產品表面需呈均勻的金黃色澤②皮餡之比值為 1：1③每個產品熟重 200 公克④切開後皮餡之間需完全熟透。
49. (1234) 有關糖麻花之敘述何者正確①可用發粉製作麵糰②為油炸麵食③產品呈單股或雙股④裹入的糖粉應均勻而乾爽。
50. (24) 何者是叉燒包的品質標準①外表雪白而平坦②組織均勻細緻③外型完整不可露餡④產品無鹼味或酸味。
51. (234) 有關中式麵食之感官品評敘述何者正確①屬於客觀的品質分析方法②屬於主觀的品質分析方法③感官品評員先接受訓練後所得品評結果會比較一致④在新產品開發時常被使用。

#### 09600 中式麵食加工 乙級 工作項目 07：中式麵食貯存

1. (3) 叉燒包以何種方式貯存的時間最長較佳①室溫②冷藏③冷凍④高溫。
2. (4) 菜肉包貯存時品質劣化與下列何者較無關係①溫度②包裝③濕度④皮餡比。
3. (4) 燒賣以下列何種溫度貯存販賣有效時間最短①-18℃②4~7℃③14℃④70℃。
4. (2) 下列何者與韭菜盒子之貯存無關①水活性②營養標示③冷藏④冷凍。
5. (1) 下列何種產品常溫保存有效期間最短①蔥油餅②蛋黃酥③鳳梨酥④月餅。
6. (3) 酥油皮麵食半成品，最常使用的保存方法為①加防腐劑②包裝殺菌③冷凍④脫水。
7. (4) 下列何種產品在室溫的保存期間最短①巧果②兩相好③廣式月餅④餡餅。
8. (4) 魚翅餃為延長保存期限，最常使用下列何種方式貯存①高溫②常溫③冷藏④冷凍。
9. (4) 市售水餃(生鮮)含水量高達 30%以上，下列何種微生物最易生長①腸炎弧菌②肉毒桿菌③酵母菌④黴菌。
10. (4) 中式麵食半成品經解凍再冷凍貯存，最不易影響品質的是下列何種產品①水餃②燒賣③韭菜盒子④綠豆凸。

11. (2) 以下何種麵食不適合半成品或成品冷凍貯存①蛋黃酥②蘿蔔絲酥餅③蛋餅④餡餅。
12. (3) 何種合法的方式可延長饅頭或包子之貯存時間①添加保鮮或防腐劑②常溫下密封包裝③冷凍或冷藏④真空包裝後常溫。
13. (4) 下列何組麵食產品在室溫下保存的期間最長①巧果、黑糖糕②兩相好、糖麻花③廣式月餅、餡餅④鳳梨酥、太陽餅。
14. (4) 水餃冷凍貯存時品質的劣化與下列何者較無關係①冷凍溫度②包裝材質③餡料的品質④皮餡比。
15. (3) 延長月餅的保存期限與下列何者較無關係①包裝時加脫氧劑②包裝材質③皮餡比④密封的方式。
16. (2) 要使巧果、麻花產品酥脆，油炸後要①立即包裝②室溫下完全冷卻後再包裝③室溫下隔天再包裝④放入冰箱冷卻有空再包裝。
17. (4) 下列何者與麵食之貯存無關①冷凍或冷藏②水活性③包裝材質④營養標示。
18. (4) 常溫下何種組合的麵食最容易滋生黴菌①蛋黃酥、鳳梨酥②巧果、沙琪瑪③糖麻花、太陽餅④咖哩餃、酥皮蛋塔。
19. (3) 黑糖糕因含水量高，因此特別容易滋生①肉毒桿菌②酵母菌③黴菌④腸炎弧菌。
20. (4) 咖哩餃在下列何種溫度貯存的時間最短①冷凍或冷藏②常溫下③38°C④70°C。
21. (14) 生產咖哩餃所需原料、半成品暫存時應注意①溫度記錄管理②將冷凍絞肉盛盤解凍，不覆蓋以加速解凍③餡料炒製後於鍋內以冷風吹涼④餡料冷卻後冷藏貯存。
22. (14) 叉燒包產品①保溫銷售時溫度應維持 65°C 以上②保溫銷售時溫度應維持 45°C 以上③餡料保存於 12°C 以下④餡料保存於 7°C 以下。
23. (24) 蛋塔原材料貯存時宜①油脂以紙箱直接落地疊放節省空間②產品包裝材料未使用時應封箱保存③麵粉存放於低溫高濕環境④冷藏保存液蛋。
24. (13) 菜肉包原料為維護品質，貯存時應注意①肉類原料置於冷藏庫下層以防止滲出液滴落②酵母存放於 40°C 以上增加活性③內餡調製後暫存冷藏庫以提升操作性④為增加風味將蔥細切後冷凍貯存。
25. (14) 為維持老婆餅良好品質及確保衛生安全①以氣調包裝增加二氧化碳減少黴菌生長②以氣調包裝增加氧氣抑制黴菌生長③烘烤後立即密封包裝，以免水分蒸散④烘烤後冷卻包裝，防止凝結水增加產品表面水活性。
26. (134) 千層糕之原料、半成品之貯存宜①分類貯放於棧板上②將麵糰直接放置地面加速鬆弛③原料庫定期檢查並記錄④乾料庫進行溫濕度管制。
27. (14) 菊花酥所需原材料保存時應注意①麵粉-防濕②油脂-防濕、陰涼貯放③豆餡-隔絕空氣④砂糖-防濕。
28. (123) 製作馬拉糕所使用食品添加物應①堆放整齊②防止汙染③密封保存④溫度保持攝氏 60°C 以上。
29. (1234) 沙其馬產品儲運應避免①日光直射②雨淋③激烈溫度變動④撞擊。
30. (14) 老婆餅、台式月餅與廣式月餅倉儲過程應①分類存放②落地貯存③保溫密閉④先進先出。

09600 中式麵食加工 乙級 工作項目 08：品質管制與生產管理

1. (1) 麵食加工廠安全門的設計應①由內向外開②由外向內開③由左向右開④由右向左開。
2. (1) 麵食加工廠室內工作場所，各機械間或其他設備通道應至少保持多少公尺①0.8②1.0③1.2④2.0。
3. (3) 麵食加工廠安全管理上，最重要之教育訓練為①雇主②各級主管③第一線作業人員④安全衛生管理人員。
4. (4) 麵食加工廠從推移圖上，我們可知道①那一項產品不良率較高②那一生產線不良率較高③那一廠不良率較高④不良件數變化情形。
5. (2) 麵食加工廠平均不良率的代號①R ②  $\bar{p}$  ③  $\bar{x}$  ④A。
6. (2) 麵食加工廠為表示不良率或工作成績在時間上的變化時，宜選用的圖形為①扇形圖②推移圖③工程能力圖④長條圖。
7. (4) 麵食加工廠品質管制在管制圖上也有好的超限點如①超  $\bar{x}$  圖的上限②超  $R_m$  圖的上限③超出  $\bar{x}$  圖的下限④超出  $\bar{p}$  圖的下限。

8. (3) 麵食加工廠  $\bar{x}$ -R 管制圖的 R 圖是用來管制①平均值的變動②製程的水準圖③製程的變異程度④製程的產能。
9. (1) 麵食加工廠當樣品數大於 10 個時，就不用  $\bar{x}$ -R 管制圖，可用下列何項來代替 R 圖①標準差②平均值③不良數④樣本數。
10. (4) 下列何項不屬於麵食加工廠生產管理的目標①準時的交貨②優良的品質③低廉的成本④完善的福利措施。
11. (3) 麵食加工廠生產報廢率的計算，通常是以①報廢數量÷生產數量②報廢品價格÷正常品價格③報廢品成本÷(入庫成品成本+報廢品成本)④報廢數量÷正常品數量。
12. (4) 麵食加工廠的原物料管理，下列何項管理最適宜①物料要後進先出②未用完的冷凍原料可於解凍後再入冷凍庫③冷凍原料可以冷藏方式貯存④原物料要分類貯存。
13. (2) 下列何者是麵食生產管理人員的任務①市場之行銷與管理②嚴守交貨日期③包裝設計④增進門市內的人際關係。
14. (2) 下列何者屬於發酵麵食的官能檢查項目①一般成分②外觀式樣③外包裝材質④製作日期標示。
15. (2) 為了增進油麵之貯存性，下列何項操作較正確①於水煮時適量使用硼砂②添加適量鹼調整麵條之 pH③適量使用防腐劑④添加適量酸調整麵條之 pH。
16. (4) 為了增進饅頭之貯存性，下列何項操作較正確①微溫時馬上包裝用常溫貯存②包裝後高溫殺菌③適量使用防腐劑④冷卻包裝後放入冷凍或冷藏庫貯存。
17. (4) 麵食加工廠之品管項目中下列何項無法標準化①原料②配方③製程④操作人員。
18. (3) 麵粉原料規格化，下列那些項目一般是採用最高限制標準①蛋白質②澱粉③灰分④粒徑大小。
19. (4) 下列何項不是麵食工廠之衛生管理之目的①增進產品之貯存性②衛生單位之要求③產品之形象④增加產品之售價。
20. (2) 油麵條為增進貯存性，可使用下列何種品管方式①嚴格管制麵粉蛋白質之含量限制②嚴格管制麵條之 pH③嚴格管制色素之添加量④嚴格管制防腐劑之最低使用量。
21. (3) 麵食加工廠要增加麵粉之貯存性，下列何項生產方式是無效的或是被禁止使用的①使用殺蟲機(Enterlator)②使用篩網③使用燻蒸方式處理麵粉④增強麵粉廠之衛生管理。
22. (2) 麵食加工廠當全力趕貨的時候，現場人員最容易①重質不重量②重量不重質③重成本不重質④重質不重成本。
23. (1) 麵食加工廠生產管理部門一般都是按照何種分線管理①產品類別與加工層次②訂購數量之多寡③生產效率④產品的品質。
24. (3) 麵食加工廠生產管理與安全應①重視安全②重視生產③生產與安全並重④生產與管理並重。
25. (1) 製作蒸蛋糕時為了使蛋糕表面較平整應嚴格控制①蒸的火力與時間②蛋糕麵糊的比重③蛋的比例④蒸蛋糕的模具之大小。
26. (4) 麵食加工廠的設備可以使用何種方式殺菌①鹼水或小蘇打水②漂白水③清潔劑④酒精或醋酸。
27. (4) 麵食加工廠的品質檢驗與品質管制要何時開始執行管制工作①產品出貨時②產品製作後③產品製作時④產品製作前。
28. (4) 何種麵食加工廠需要有品管的要求①只有登記之麵食加工廠②自產自銷之加工廠③外銷麵食加工廠④從事生產的加工廠均需要。
29. (4) 月餅的生產流程固定時何種因素不會影響產品的品質①月餅餡的甜度②月餅餡的軟硬度③月餅皮的軟硬度④月餅模的材質。
30. (2) 麵食加工廠常用來表示製程能力，並與規格界限比較以發現製程能否依規格界限的有效圖形為①柏拉圖②直方圖③扇形圖④長條圖。
31. (2) 為求沙琪瑪或巧果品質穩定，油炸時應嚴格控制①油炸之色澤②油溫與時間③油鍋之油量④產品之酥脆度。
32. (234) 麵食加工生產時原料管理應把握之原則①先進後出②保存期限內使用③先進先出④可追溯來源。
33. (124) 為達成麵食加工原料之品質管制應遵守①進貨時經驗收程式②進貨驗收不合格者明確標示③原料暫存有足夠空間無須區隔④原料需溫濕度管制者建立管制基準。

34. (123) 製作酥油皮麵食使用之食品添加物其管理應遵守①專人負責管理②專櫃貯放③專冊登錄使用④專用天平秤量。
35. (34) 製作油麵所使用液狀油脂保存方式應注意①防濕②保存於凍藏室③陰涼場所貯存④隔絕空氣。
36. (34) 未經包裝之酥油皮麵食販售時應注意①空氣阻隔②噴水保濕③分類陳列④防止交叉汙染。
37. (123) 運送蛋黃酥成品之容器如塑膠籃，回收再使用前須經①洗滌②烘乾③消毒④噴漆。
38. (34) 蒸餃產品銷售貯存應遵行①熱藏銷售溫度保持攝氏 40°C 以上②冷藏銷售溫度保持攝氏 7°C 以上③販售場所光線達 200 米燭光以上④冷凍銷售應有完整密封之基本包裝。
39. (124) 下列何者可為包子生產過程建立之品質管制基準①溫度②濕度③水活性④時間。
40. (123) 鳳梨酥產品生產時製程與品質管制如有異常現象應①建立矯正措施②建立防止再發措施③作成紀錄④通報衛生機關。
41. (34) 為達良好品質乾麵條生產製造時應管制及記錄下列哪些事項①燙麵溫度②冷卻水槽溫度③麵糰加水量④乾燥室濕度。
42. (24) 為確保生鮮麵條產品符合食品良好衛生規範，哪些項目需作成紀錄，以供查核①運輸車輛裝備②消費者申訴案件之處理③檢驗設備與空間④成品回收之處理。
43. (13) 非使用自來水生產冷水麵食，應針對淨水或消毒之效果指定專人每日進行下列哪些項目之測定，並作成紀錄，以備查考①有效餘氯量②鹽度③酸鹼值④濁度。
44. (134) 為有效提昇椰蓉酥生產品質可採取何項品質管理系統①ISO22000②FDA③HACCP④GMP。
45. (134) 銀絲捲之生產製程管理其管制點之設置何者為是①攪拌-時間、溫度②分割-濕度、重量③發酵-時間、溫度、濕度④蒸炊-溫度、時間。
46. (1234) 為使桃酥之生產符合食品良好衛生規範①烘焙時間與溫度應建立管制方法與基準②使用膨脹劑秤量與投料應建立重複檢核制度③每批成品經確認後方可出貨④包裝後成品標示成分。

09600 中式麵食加工 乙級 工作項目 09：成本計算

1. (3) 一個叉燒包需用叉燒餡 20 公克、叉燒醬 10 公克，製作叉燒包 5,000 個，需用多少叉燒醬①100 公斤②75 公斤③50 公斤④25 公斤。
2. (3) 原料總百分比為 320，其中麵粉佔 90%，小麥澱粉佔 10%，則其他原料共佔多少百分比①200%②210%③220%④230%。
3. (1) 若使用包餡機製作饅頭需用手粉 3%(對麵糰重)則製作 10,000 個 90 公克重之饅頭需用手粉多少重量①27 公斤②28 公斤③29 公斤④30 公斤。
4. (4) 轉化糖漿 1 公斤 25 元則 1 台斤的價格是①12 元②13 元③14 元④15 元。
5. (2) 泡打粉 1 台斤 18 元，則 2 公斤的價格是①50 元②60 元③70 元④80 元。
6. (1) 某麵條廠電力設備為 20KW(瓩)，每小時生產乾麵條 100 台斤，其電力負載為 70%，電費每度 3.0 元，則其每台斤乾麵條的電力成本為①0.42 元②0.50 元③0.60 元④0.86 元。
7. (3) 油條麵粉每袋 22 公斤售價為 330 元，若每公斤麵粉可製作油條 30 條，而麵粉佔油條材料成本的 92%，則每條油條的材料總成本約為①0.46 元②0.50 元③0.54 元④1.00 元。
8. (1) 某水餃廠製作的水餃皮之製成率為 80%，其材料成本為每公斤 7.5 元，若製成率為 86%時，則材料成本將降為①6.98 元②6.45 元③4.50 元④4.19 元。
9. (2) 某麵條廠每日生產油麵 420 公斤、生鮮麵條 360 公斤，僱用 4 位員工，每位員工日薪 800 元，則平均每公斤麵條負擔多少人工費用①2.46 元②4.10 元③5.12 元④5.30 元。
10. (4) 生鮮麵條的配方為麵粉 100%、水 32%、鹽 1.5%，則一袋 22 公斤的麵粉生產的生鮮麵條成本為每公斤 6.95 元，若水降低至 28%時，則麵條每公斤的成本為①11.94 元②8.52 元③7.61 元④7.16 元。
11. (3) 製作饅頭時，新鮮酵母每磅 30 元，速溶酵母每磅 90 元，若以速溶酵母取代新鮮酵母，其他製程不變，則使

用酵母成本為①新鮮酵母高②速溶酵母高③兩者相同④無法比較。

12. (3) 鳳梨酥配方中，純奶油(含 100%油脂)的用量為 240 公克，若改為人造奶油(含 80%油脂)，則用量為①250 公克②275 公克③300 公克④325 公克。
13. (2) 某麵條廠自銀行借款 800,000 元，每月利率為 2.5%，半年後要還本利共①900,000 元②920,000 元③930,000 元④935,000 元。
14. (2) 每個月餅烤熟之後為 180 公克，若烘焙損耗為 10%，則月餅烤焙之前的重量為①195 公克②200 公克③205 公克④210 公克。
15. (4) 製作芝麻喜餅 4,800 個，要費時 8 小時，若欲製作 7,200 個時則需要①9 小時②10 小時③11 小時④12 小時。
16. (3) 某喜餅生產工廠僱有行政工作人員 5 人，其薪資為該廠營運之固定成本，當該廠產量增加時，其薪資所佔之成本比例將①因屬固定成本所以不會改變②隨產量之增加而遞增③隨產量之增加而遞減④隨產量之增加而漸大於變動成本。
17. (2) 在相同規格下，水分含量 15.0%，每袋(22kg)售價 450 元的麵粉，比水分含量 11.0%，每袋(22kg)售價 470 元的麵粉①便宜②貴③相同④水分與成本無關。
18. (1) 若水餃皮佔每個水餃材料成本的 20%，當麵粉漲價 10%時，在其他材料價格不變之下，水餃皮所佔的材料成本將升高為①高於 20%但不到 22%②等於 22%③高於 22%④等於 30%。
19. (4) 某中式麵食廠的直接人工成本為營收的 20%，該廠直接人工費用為每月(30 天計)60 萬元，在不使直接人工成本比例升高的每日最低產值應為①2 萬元②4 萬元③8 萬元④10 萬元。
20. (2) 在相同售價下，生鮮麵條的加水率由 30%提高至 35%時，將可使最終產品的總營收增加①不到 0.5%②超過 0.5%③等於 5%④超過 5%。
21. (2) 若生鮮麵條的製成率為 100%，油麵的製成率為 160%，若一斤生鮮麵條可賣 30 元，一斤油麵可賣 25 元，則同樣一袋麵粉產製之營收①兩種麵條相等②油麵 > 生鮮麵條③生鮮麵條 > 油麵④配方不同無法比較。
22. (4) 奶粉一磅 50 元，製作油皮蛋塔餡一批需使用奶粉 600 公克，其材料成本為①12 元②30 元③60 元④66 元。
23. (2) 若製作饅頭之配方為 100%、水 47%、糖 5%、酵母 1%、白油 2%；如果每公斤麵粉可製作 15 個饅頭，在其他材料價格不變下，糖價由每台斤 24 元上漲 50%，則每個饅頭成本將增加①0.04 元②0.067 元③0.133 元④0.20 元。
24. (3) 椰子粉一袋 2,700 元，製作椰蓉酥每批使用 600 公克則一袋可製作 15 批，設若每批多用 300 公克，則每批所耗用之椰子粉成本為①90 元②180 元③270 元④810 元。
25. (1) 一袋麵粉 22 公斤可製成生鮮麵條 50 台斤，若每袋麵粉漲價 60 元，則每台斤麵條之材料成本增加①1.2 元②2.0 元③2.7 元④3.0 元。
26. (3) 含糖量 2.8 公斤的糖漿每 5 公斤一桶，進價為 600 元；若改用每 5 公斤 300 元，含糖量為 25%的糖漿，在糕漿麵食配方含糖量不變的情況下，每一產品的糖漿成本①相同②較便宜③較貴④下降一倍。
27. (4) 某乾麵條廠的製程損耗率為 2%，損耗品無法銷售而全數攤提為成本，使得每公斤乾麵條的材料成本為 20 元，若該公司可將損耗率降為 1%，則材料成本將可降為①10 元②15 元③18 元④19.8 元。
28. (3) 若廣式月餅每個成本含包材為 20 元，其中包裝材料佔 9%，如果包材價格上漲 10%，則其他材料成本所佔比率成為①89.91%②90.01%③90.19%④91.01%。
29. (2) 某糕餅廠的成本及利潤各佔營收的比例為：原材料佔 50%、直接人工 20%、間接人工 10%、電費 10%、毛利 10%；當其他費用不變而電費調漲 50%時，其毛利率將下降為①1%②5%③7.5%④9.5%。
30. (4) 若純奶油含油脂為 100%售價為每磅 160 元，製作鳳梨酥之配方中應使用純奶油 255 公克，如果改用含油脂為 85%售價為每磅 140 元的人造奶油，則製作一批鳳梨酥之油脂成本的變動情形為①不變②減 20 元③減少 2.6 元④增加 2.6 元。
31. (14) 若每袋麵粉可產製水餃皮 40 台斤，當麵粉價格每袋上漲 80 元，在配方及其他材料價格不變下，水餃皮的成本變動為①每公斤增加 3.33 元②每公斤增加 2 元③每台斤增加 3.33 元④每台斤增加 2 元。
32. (124) 若每公斤麵粉可製作蔥油餅 17 個，每個蔥油餅需用 10 公克青蔥，當蔥價由每台斤 50 元漲至 150 元時，其造成蔥油餅的成本變動為①每公斤麵粉所產製的蔥油餅成本增加 28.22 元②每個蔥油餅增加 1.66 元③每個蔥油餅增加 1 元④每袋麵粉(22 公斤)所產製的蔥油餅成本增加 621 元。

33. (123) 製作龍鳳喜餅 600 個，二位師父耗時 6 小時，若師父之工資為每人時薪 200 元；今接獲一訂單需生產 900 個，則①二位師父需耗時 9 小時②三位師父需耗時 6 小時③每個喜餅的人工成本仍維持為 4 元④多一位師父就會使每個喜餅的成本增加 2 元。
34. (24) 某乾麵條廠自銀行借款 1,000,000 元，年利率為 2.4%，其每月產製乾麵條 1,000 公斤，則此一借款利息於其產品的資金成本為①每公斤麵條 20 元②每公斤麵條 2 元③每公斤麵條 2.4 元④每包 250 公克麵條 0.5 元。
35. (234) 某燒餅店僱用員工 2 人，每人日薪 800 元，每天總共生產 1,000 個燒餅，每個燒餅售價 15 元，則該店的直接人工成本為①每個燒餅負擔 8 元②佔總營收的 10.66%③每個月 48,000 元④每個燒餅負擔 1.6 元。
36. (1234) 某太陽餅工廠每天作業 8 小時，共可產製太陽餅 1,600 個，每 10 個裝一盒；該工廠之電力裝置設備共 30kw（瓩），且平均電力負載為 70%，若每度電費為 3.2 元，則其平均電力成本為①每天 537.6 元②每 20 盒太陽餅負擔 67.2 元③每個太陽餅負擔 0.336 元④每盒太陽餅負擔 3.36 元。
37. (24) 製作黑糖糕一批，耗用樹薯澱粉 5 公斤，總共產製 100 個，當樹薯澱粉由每包（20 公斤）350 元漲價 20%，在其他材料成本不變之下，黑糖糕的材料成本變動為①每製作一批黑糖糕增加 70 元②每個黑糖糕增加 0.175 元③每個黑糖糕增加 1.75 元④每製作一批黑糖糕增加 17.5 元。
38. (134) 製作酥皮蛋塔一批，耗用每磅 100 元的奶粉 2 台斤，若奶粉價格降至 80 元一磅，則其使蛋塔的成本變動為①每製作一批蛋塔其成本降低約 53 元②每製作一批蛋塔其成本降低約 20 元③每製作一批蛋塔的奶粉成本約為 212 元④每台斤奶粉價格降低約 26.5 元。
39. (24) 某油條店每天消耗油炸油 10 台斤，麵粉兩包；油炸油的價格為一桶（18 公斤）720 元，則其油炸油所佔成本為①每天 400 元②平均使用一袋麵粉製作油條耗用 120 元油炸油③每天 120 元④每天 240 元。
40. (12) 某包子店每天營收 20,000 元，而其蒸炊的能源費用為營收的 3%；當其將蒸炊能源由電力改為燃油，則能源費用為原來的一半，故其蒸炊能源費用為①燃油費用為每天 300 元②每個月（30 天）的電力費用為 18,000 元③每個月（30 天）的燃油費用為 900 元④每天電力費用 60 元。
41. (34) 老婆餅不加包裝每個售價 20 元，毛利為售價的 20%，若個別包裝後再裝盒，則每盒 10 個售價 250 元（含包裝成本 50 元）；今逢促銷季，盒裝一律打 9 折出售，則此時盒裝的毛利為①平均每個老婆餅 4 元②每盒 25 元③每盒 15 元④促銷價的 6.7%。
42. (123) 夾心鹹蛋糕店每天生產 150 盒，耗用雞蛋 40 台斤，當雞蛋價格由每台斤 30 元上漲 15%，則由雞蛋所造成的成本或獲利變動為①每盒蛋糕增加 1.2 元成本②每天獲利減少 180 元③每台斤雞蛋上漲 4.5 元④每天成本因而增加 150 元。
43. (1234) 每袋麵粉 22 公斤可產製銀絲捲 352 個，每個售價 10 元，若將 22 公斤一袋 440 元的麵粉更換為 25 公斤一袋售價 600 元的麵粉，則其所造成的成本及獲利變動為①每個銀絲捲成本增加 0.25 元②一袋麵粉的產品營收變為 4,000 元③每公斤麵粉的營收皆為 160 元④每公斤麵粉貴了 4 元。
44. (12) 因使用不同麵粉而加水率提高，使新鮮麵條製成量由每袋麵粉製成 48 台斤增加為 52 台斤，若麵條售價為每台斤 30 元，在麵粉價格相同之下，其成本與營收之變動為①每台斤麵條的成本相對降低②每袋麵粉的營收可增加 120 元③每公斤麵條成本降了 2.3 元④每袋麵粉的總營收增加為 1440 元。
45. (23) 每公斤麵粉可產製花捲 15 個，每個花捲材料成本為 5 元；今欲將其每個花捲重量增加，使每公斤麵粉僅產製 12 個，則其成本之變動為①使用每公斤麵粉產製成本增加 15 元②每個花捲成本因而增加 1.25 元③使用每公斤麵粉的產製成本不變④每個花捲成本因而減少 1.25 元。