

115 年度勞工學苑—產業應用班

【中式麵食加工班】甄選題庫

委託單位：桃園市政府勞動局

承辦單位：中國青年救國團桃園市團務指導委員會

1. (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。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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)。
8. (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)。
9. (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)。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (4) 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在 ①10~15% ②15~20% ③20~25% ④25~35%。
23. (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。
24. (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。
25. (4) 硬麥比軟麥的蛋白質 ①高 ②低 ③相同 ④視品種而異。
26. (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。

27. (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。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (1) 不飽和油脂是指 ①沙拉油 ②牛油 ③豬油 ④棕櫚油。
32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (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。
40. (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。
41. (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)。
42. (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不鏽鋼。
43. (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。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (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。

48. (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礬砂 ②磷酸鹽 ③牛奶 ④動物膠。
49. (1) 蒸發糕使用何種火力 ①大火 ②中火 ③小火 ④微火。
50. (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。
51. (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℃ ③ 70℃ ④沸水。
52. (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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (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。
57. (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。
58. (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。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (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。
63. (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 ①35~38℃、50~80% ② 40~ 45℃、85~ 90% ③45~50℃、90~95% ④ 50~55 °C、95~100%。
64. (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。
65. (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。
66. (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。
67. (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。

68. (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。
69. (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。
70. (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。
71. (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。
72. (4) 麵條延展性不好，為了提高品質，則壓延時需用 ①超高速 ②快速 ③中速 ④慢速。
73. (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。
74. (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？ ① pH3 ② pH2 ③ pH5 ④ pH7。
75. (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。
76. (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。
77. (1) 冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器 ①-20℃ ②-10℃ ③-5℃ ④0℃。
78. (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。
79. (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。
80. (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。
81. (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)。
82. (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)。
83. (3) 水分高的中式麵食，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／CCDPE ④紙。
84. (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。
85. (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 E ④順式脂肪酸。
86. (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。
87. (2) 冷水麵食口感比燙麵麵食 ①柔軟 ②強韌 ③酥鬆 ④一樣。
88. (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。
89. (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。

90. (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。
91. (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。
92. (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。
93. (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。
94. (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。
95. (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。
96. (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。
97. (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。
98. (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。
99. (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。
100. (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。
101. (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。
102. (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。
103. (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。
104. (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%。
105. (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。
106. (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。
107. (3) 冷凍熟水餃需微波加熱者，貯存時包裝材料應選用何者較宜 ①耐凍性 ②耐熱性 ③耐凍又耐熱性 ④任何包裝材料皆可。

108. (1) 中式麵食在冷藏販賣的過程中，溫度最好控制在 ①4~ 7℃ ②10~15℃ ③15~18℃ ④18~20℃。
109. (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。
110. (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。
111. (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。
112. (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。
113. (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。
114. (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。
115. (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。
116. (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。
117. (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。
118. (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。
119. (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。
120. (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。
121. (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。
122. (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。
123. (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。
124. (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℃。
125. (2) 禁止使用於麵食的漂白劑(吊白塊)，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。