

臺南市 105 學年度國中技藝教育競賽

【食品職群—中式麵食主題】學科題庫

選擇題

- 1.(A)蒸煮用水，通常使用下列何者(A)自來水(B)井水(C)礦泉水(D)蒸餾水。
- 2.(B)低筋麵粉表示(A)灰份含量低(B)蛋白質含量低(C)纖維含量低(D)澱粉含量低。
- 3.(D)製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為(A)1:3(B)1:5(C)1:7(D)1:9。
- 4.(B)下列何者麵食的劣化速度較快(A)牛舌餅(B)發糕(C)蛋黃酥(D)老婆餅。
- 5.(B)下列何者屬於酥(油)皮麵食(A)蔥油餅(B)蘇式椒鹽月餅(C)千層糕(D)鳳梨酥。
- 6.(C)油酥除了麵粉外，另一最主要原料為(A)水(B)鹽(C)油(D)糖。
- 7.(D)下列何種材料為製作蛋塔液(餡)中非必要材料(A)細砂糖(B)蛋(C)奶水(D)起士粉。
- 8.(C)蒸蛋糕品質變劣，最大原因是(A)油脂氧化(B)產品吸水(C)產生黴菌(D)產生毒素。
- 9.(C)下列何種產品不屬於酥油皮類(A)椰蓉(香妃)酥(B)芝麻喜餅(C)桃酥(D)老婆餅。
- 10.(B)鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料(A)奶粉(B)油脂(C)糖粉(D)蛋白。
- 11.(D)下列何種麵粉的灰分含量最高(A)低筋麵粉(B)粉心麵粉(C)高筋麵粉(D)全麥麵粉。
- 12.(C)水油皮操作時會黏手，則可用何種材料防黏(A)奶油(B)水(C)高筋麵粉(D)地瓜粉。
- 13.(C)加入何種原料，可增強麵粉的筋性(A)油脂(B)糖(C)鹽(D)發粉。
- 14.(C)下列何種產品不必使用酵母(A)叉燒包(B)小籠包(C)芝麻醬燒餅(D)蟹殼黃。
- 15.(A)新鮮蛋黃於蛋塔餡的主要作用為(A)乳化作用(B)凝結作用(C)發泡作用(D)打發作用。
- 16.(D)油脂不宜存放於(A)陰涼處(B)冷藏(C)密閉容器(D)高溫下。
- 17.(D)下列何種油脂製作菊花酥會有較佳之酥性(A)鮮奶油(B)黃豆油(C)花生油(D)豬油。
- 18.(D)下列何項因子不會影響油脂之貯存性(A)日晒(B)高溫貯放(C)潮濕(D)塑膠桶貯放。
- 19.(C)下列何種添加物可適量添加於中式麵食？(A)二氧化硫(B)硼砂(C)食品級色素(D)吊白塊。
- 20.(C)下列何種麵糰攪拌後的彈性最好(A)發酵麵食(B)糕漿皮麵食(C)冷水麵食(D)燙麵食。
- 21.(C)發糕之容器會影響產品裂紋之因子為(A)直徑(B)材質厚度(C)深度(D)顏色。
- 22.(B)酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是(A)細砂糖(B)鹽(C)油(D)水。
- 23.(C)水餃在冷凍狀態時，大約可保存(A)數天(B)數週(C)數月(D)數年。
- 24.(A)廣式月餅皮加入那一種原料，可使餅皮顏色加深(A)鹼(B)酸(C)油脂(D)鹽。
- 25.(D)影響水油皮烤焙後色澤的主要材料為(A)中筋麵粉(B)水(C)油脂(D)細砂糖。
- 26.(A)下列何種產品無法使用包餡機生產(A)發糕(B)豆沙包(C)月餅(D)鳳梨酥。
- 27.(D)冷凍冷藏貯存食品需控制(A)溫度(B)濕度(C)照明(D)溫度、濕度。
- 28.(D)製作饅頭、包子時最不需具備下列何種設備(A)攪拌機(B)發酵箱(C)壓延機(D)烤箱。
- 29.(C)影響綠豆凸表面著色最主要的原料是(A)麵粉量(B)油脂量(C)糖量(D)水質軟硬度。
- 30.(A)製作中式麵食時，以下列何種原料為100%來計算(A)麵粉(B)水(C)奶粉(D)蛋。
- 31.(A)請選出不適合製作太陽餅內餡的材料(A)發粉(B)糖粉(C)麥芽糖(D)奶油。
- 32.(C)特砂與細粒砂糖甜度比較時(A)特砂高(B)特砂低(C)相同(D)細粒砂糖高。
- 33.(C)下列何種產品不適合加阿摩尼亞(A)油條(B)沙其瑪(C)巧果(D)桃酥。
- 34.(D)油酥最宜使用之麵粉為(A)特高筋麵粉(B)高筋麵粉(C)中筋麵粉(D)低筋麵粉。
- 35.(D)綠豆凸內餡易酸敗不適合在何種情況儲存(A)冷凍(B)冷藏(C)室溫(D)高溫。
- 36.(C)溶解乾酵母最適宜的水溫是(A)0°C(B)4°C(C)35°C(D)70°C。
- 37.(D)何項不是糖在中式麵食的功用(A)增進甜味(B)改良顏色(C)促進發酵(D)增進產品韌性。

- 38.(D)何者不是固體油脂之性質(A)熔點高(B)比液體油安定(C)可塑性較佳(D)不飽和性油脂。
- 39.(D)整型機的滾輪材質，最理想的表面處理為(A)鍍鐵(B)鍍銅(C)鍍鋁(D)鍍鉻。
- 40.(A)製作發酵麵食，使用新鮮酵母較乾酵母的用量要(A)多(B)一樣(C)少(D)無法比較。
- 41.(D)切麵條機之切刀若有麵屑附著，應以(A)鋼釘(B)螺絲起子(C)鋼刷(D)高壓氣槍予以清除。
- 42.(D)製作發酵麵食不可使用的酵母是(A)新鮮酵母(B)活性乾酵母(C)速溶酵母粉(D)產膜酵母。
- 43.(C)1台斤相當於(A)425公克(B)500公克(C)600公克(D)700公克。
- 44.(C)下列那一種麵食應使用燙麵製作(A)麵條(B)春捲皮(C)水晶餃皮(D)餛飩皮。
- 45.(A)冬天與夏天製作發酵麵食，下列何種材料應作調整(A)酵母(B)鹽(C)麵粉(D)油脂。
- 46.(A)蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠(A)竹(B)鐵(C)鋁(D)不銹鋼。
- 47.(B)麵糰攪拌以前，下列何種條件較不重要？(A)麵粉溫度(B)發酵溫度(C)水溫(D)室溫。
- 48.(D)下列何者不是油麵中添加鹼的目的(A)增加風味(B)增加顏色(C)增加彈性(D)增加體積。
- 49.(D)豆沙餡的煉製終點，以下列何種方式來判定最準確？(A)溫度(B)顏色(C)品評(D)糖度。
- 50.(C)下列何種麵食之麵糰必需攪拌出麵筋(A)水晶餃(B)桃酥(C)刀削麵(D)開口笑。
- 51.(C)傳統發酵麵食是用何種膨大劑？(A)發粉(泡打粉)(B)新鮮酵母(C)老麵種(D)小蘇打粉。
- 52.(D)製作饅頭不宜使用(A)中筋麵粉(B)低筋麵粉(C)粉心麵粉(D)小麥澱粉(澄粉)。
- 53.(C)下列何種麵食要用烙或煎的方式製成(A)花捲(B)燒賣(C)鍋貼(D)貓耳朵。
- 54.(C)製作廣式月餅皮宜採用何種甜味料(A)糖粉(B)砂糖(C)轉化糖漿(D)綿白糖。
- 55.(A)製作太陽餅餡，最宜採用何種甜味料(A)麥芽糖(B)細砂糖(C)二砂糖(D)粗砂糖。
- 56.(A)下列何種麵食之麵糰不需攪拌出麵筋(A)蒸蛋糕(B)兩相好(C)麵龜(D)發麵燒餅。
- 57.(A)燙麵食的麵糰吸水量比冷水麵食的麵糰吸水量為(A)高(B)低(C)相差無幾(D)相同。
- 58.(D)製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般經何種處理(A)蒸(B)煎(C)炸(D)烤。
- 59.(D)麵條延展性不好，為了提高品質，則壓延時需用(A)超高速(B)快速(C)中速(D)慢速。
- 60.(C)麵糰壓延主要功能為(A)麵帶鬆弛(B)麵帶切條(C)促進麵筋形成(D)改進麵帶色素。
- 61.(A)麵糰攪拌不可攪拌出麵筋的產品是(A)鳳梨酥(B)饅頭(C)巧果(D)蔥油餅。
- 62.(B)包子蒸前的發酵溫度，以下何者為佳(A)15°C(B)35°C(C)45°C(D)55°C。
- 63.(A)饅頭製作時加入少量何種原料，可使麵糰更柔軟(A)油脂(B)熟黃豆粉(C)奶粉(D)鹽。
- 64.(C)1公斤相當於(A)500公克(B)600公克(C)1000公克(D)1200公克。
- 65.(D)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(A)蒸(B)煎(C)炒(D)炸。
- 66.(D)冷卻水煮油麵時，用何種水較不理想(A)蒸餾水(B)軟水(C)逆滲透水(D)山泉水。
- 67.(D)油麵製作需加何種添加物以產生獨特味道(A)黏稠劑(B)乳化劑(C)丙二醇(D)鹼水。
- 68.(A)菜肉包以微波爐加熱，下列何種容器不可使用(A)鋁箔(B)瓷器(C)玻璃(D)紙盒。
- 69.(B)大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的？(A)直明酥(B)圓明酥(C)暗酥(D)半暗酥。
- 70.(D)通常製作叉燒包所用的麵粉為(A)特高筋粉(B)高筋粉(C)中筋粉(D)低筋粉。
- 71.(B)下列產品的製作方法，何者較適合用冷水麵製作(A)蒸餃(B)手抓餅(C)燒賣(D)水晶餃。
- 72.(C)下列何種包裝材料熱封性最好(A)玻璃紙(B)鋁箔(C)聚乙烯(PE)(D)聚酯(PET)。
- 73.(C)刀削麵製作時，麵片應削入(A)不銹鋼盤(B)冷水鍋(C)熱水鍋(D)工作桌上。
- 74.(A)製作酥(油)皮類產品，其油酥部分麵粉與油脂比例一般為(A)2:1(B)2:2(C)2:3(D)1:2。
- 75.(A)下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳？(A)粉心粉(B)一級次級粉(C)二級次級粉(D)統粉。
- 76.(D)下列何種產品，最好使用固態油脂(A)雞仔餅(B)龍鳳喜餅(C)廣式月餅(D)方塊酥。
- 77.(B)遮光性良好的包裝材料是(A)玻璃紙(B)鋁箔(C)聚乙烯(PE)(D)聚酯(PET)。
- 78.(A)下列何種中式麵食的包裝材料，較不易滲油？(A)玻璃紙(B)牛皮紙(C)瓦楞紙(D)白紙。
- 79.(A)冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器(A)-20°C(B)-10°C(C)-5°C(D)0°C。

- 80.(B)冷水麵食口感比燙麵麵食(A)柔軟(B)強韌(C)酥鬆(D)一樣。
- 81.(C)蛋黃酥外盒內襯的材質為(A)聚乙烯(PE)(B)聚酯(PET)(C)聚苯乙烯(PS)(D)聚丙烯(PP)。
- 82.(D)饅頭組織要細，製作時不必注意的是(A)發酵程度(B)壓麵技巧(C)水份(D)蒸爐(箱)大小。
- 83.(C)液體香料最好盛裝於何種顏色的玻璃瓶貯存(A)無色透明(B)淡紅色(C)褐色(D)淡綠色。
- 84.(B)發糕成品外觀需有幾瓣以上的裂口？(A)2瓣(B)3瓣(C)4瓣(D)5瓣。
- 85.(C)使蛋塔內餡凝固主要原料為(A)動物膠(B)洋菜(C)蛋(D)吉利T。
- 86.(B)油條之品質劣變，主要原因(A)細菌生長(B)油脂氧化(C)顏色變暗(D)使用特高筋麵粉。
- 87.(D)中式麵食冷凍之貯存溫度應在(A)25°C(B)4°C(C)0°C(D)-18°C以下。
- 88.(A)蛋黃酥的層次與下列何者有關(A)摺疊次數(B)油脂種類(C)烤焙時間(D)油皮含油量。
- 89.(C)下列何種麵食製品食用時較適合油炸之特性(A)水餃(B)豆沙包(C)春捲(D)荷葉餅。
- 90.(D)下列何種原料不會造成桃酥的裂紋與擴張性(A)化學膨大劑(B)油脂(C)粗砂糖(D)麵粉。
- 91.(B)菊花酥、蓮花酥、千層酥的層次應(A)暗藏於內(B)可由外觀看出(C)若隱若現(D)可有可無。
- 92.(B)下列何種產品在室溫的保存期最短？(A)太陽餅(B)蘿蔔絲酥餅(C)麻花(D)鳳梨酥。
- 93.(C)一般乾麵條最長之貯存時間為(A)一星期(B)一個月(C)六個月(D)數年。
- 94.(D)燙麵時使用的熱水溫度最好接近下列那一種溫度(A)人體的溫度(B)60°C(C)70°C(D)沸水。
- 95.(A)下列何種產品的含水量最低，常溫貯存性最久(A)蛋黃酥(B)饅頭(C)兩相好(D)蔥油餅。
- 96.(C)牛肉餡餅是屬於(A)糕(漿)皮麵食(B)溫水麵食(C)燙麵食(D)酥(油)皮麵食。
- 97.(D)兩相好屬於下列何種麵食(A)冷水麵食(B)燙麵食(C)發酵麵食(D)發粉麵食(油炸)。
- 98.(D)餛飩屬於(A)發酵麵食(B)酥(油)皮麵食(C)發粉麵食(D)水調(和)麵類麵食。
- 99.(A)下列何種產品不具有層次(A)貓耳朵(B)咖哩餃(C)香妃酥(D)老婆餅。
- 100.(A)饅頭屬於(A)發酵麵食(B)糕(漿)皮麵食(C)酥(油)皮麵食(D)發粉麵食(蒸)。
- 101.(C)最適合發酵麵食的水質為(A)逆滲透水(B)高硬度水(C)中硬度水(D)軟水。
- 102.(B)水餃餡添加味精所顯出的味道為(A)酸性(B)鮮味(C)鹹味(D)甜味。
- 103.(A)沙琪瑪的膨脹主要來自於下列何種原料(A)碳酸氫銨(B)蛋(C)小蘇打(D)酵母。
- 104.(C)最適合廣式月餅皮製作使用的麵粉(A)高筋麵粉(B)中筋麵粉(C)低筋麵粉(D)全麥麵粉。
- 105.(D)發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至(A)拾起(B)麵筋擴展(C)捲起(D)完成階段。
- 106.(B)巧克力蒸蛋糕應用下列何種膨鬆劑？(A)碳酸氫銨(B)小蘇打(C)泡打粉(D)塔塔粉。
- 107.(C)何種麵粉的吸水量最多？(A)麵條專用粉(B)蛋糕專用粉(C)油條專用粉(D)饅頭專用粉。
- 108.(A)下列何種麵粉製作饅頭時，所蒸出的顏色最白？(A)精製粉(B)次級粉(C)統粉(D)全麥粉。
- 109.(C)何種麵食，較耐貯存或保存期限較長(A)燙麵麵食(B)發粉麵食(C)酥皮麵食(D)燒餅麵食。
- 110.(D)發糕龜裂的原因是(A)膨大劑用量不足(B)麵糊量不足(C)配方水分太多(D)足夠的火力。
- 111.(C)良好的燒餅，不宜具有何種品質？(A)外酥內軟(B)上層膨脹(C)外軟內酥(D)芝麻著色。
- 112.(B)麵條加工用水，水中礦物質含量高時，麵條口感較(A)好(B)差(C)適中(D)韌。
- 113.(A)下列何者不是造成饅頭黏牙的原因(A)發酵時間不足(B)麵粉筋性偏低(C)未蒸熟 糖量太高。
- 114.(B)冷藏櫃中的照明來源最好使用(A)白熱燈(B)日光燈(C)霓虹燈(D)鎢絲燈。
- 115.(C)豬油貯存時，下列何種因素對品質的影響最小(A)氧氣(C)日光(C)低溫(D)室溫。
- 116.(C)沙琪瑪為了增進保存性不宜使用(A)脫氧包裝(B)抗氧化劑(C)防腐劑(D)充氮包裝。
- 117.(D)下列何種性質與蛋的主要功能無關(A)增進產品顏色(B)具有乳化性(C)增進營養(D)增進產品貯存性。
- 118.(C)中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？(A)調味(B)增進麵糰筋性(C)使麵筋變軟(D)抑制酵母生長。
- 119.(D)下列不影響發粉反應速度的因子為(A)小蘇打的用量(B)酸性鹽的用量(C)酸性鹽的種類(D)糖的

用量。

- 120.(D)操作壓麵機放入麵糰時，下列何種動作最不易發生危險(A)用手指壓入(B)用麵棍壓入(C)手掌壓入(D)停機重新調整麵糰。
- 121.(C)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(A)氧氣(B)日光(C)低溫(D)室溫。
- 122.(D)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(A)低筋麵粉(B)起士粉(C)奶粉(D)奶油。
- 123.(C)使用瓦斯蒸箱時，下列何者非正確操作(A)點火前檢查瓦斯是否漏氣(B)蒸煮過程中不可隨意開啟(C)產品出爐時應增加火力(D)蒸煮過程中隨時注意水量。
- 124.(C)攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？(A)麵粉的種類(B)產品外型的要求(C)麵糰的性質(D)製作的數量。
- 125.(B)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(A)0%(B)2%(C)4%(D)6%。
- 126.(C)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(A)鹽水(B)丙二醇(C)75%酒精(D)鹼水。
- 127.(B)下列何種包裝材料較不具熱收縮性？(A)聚乙烯(PE)(B)玻璃紙(C)聚偏二氯乙烯(PVDC)(D)聚氯乙烯(PVC)。
- 128.(C)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(A)白糖(B)白醋(C)鹼水(D)白油。
- 129.(C)油炸千層酥，油溫如何控制較佳(A)低溫(B)高溫(C)前段低溫後段高溫(D)前段高溫後段低溫。
- 130.(C)油麵製作過程中，拌油主要目的(A)具有光澤(B)增加重量(C)防止黏結(D)防止水分蒸發。
- 131.(A)千層糕之所以形成層次，主要是因製作時每層麵皮間抹上(A)油脂(B)細砂糖(C)椰子粉(D)紅、綠木瓜絲。
- 132.(B)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(A)細糖(B)發粉(C)蛋黃粉(D)奶水。
- 133.(D)製作燙麵麵食時，可使用何種材料調節麵糰的軟硬度(A)中筋麵粉(B)鹼水(C)沸水(D)冷水。
- 134.(A)油條製作時已切條之麵片應(A)盡早二條互疊再行鬆弛其油性(B)抹上充足水分再互疊壓緊密合(C)灑上充足麵粉再互疊(D)刷掉多餘灑粉再互疊，隨即於中線壓緊立即進行油炸。
- 135.(B)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(A)鐵板太冷(B)鐵板過熱(C)鐵板太厚(D)麵糰太軟。
- 136.(A)如欲得到軟Q的煎餃應採用何種方法來製作麵皮？(A)全燙麵法(B)半燙麵法(C)冷水麵法(D)酥油皮之製作方法。
- 137.(D)麵粉貯藏時的含水量增加其下列敘述何者為是？(A)總灰份量改變(B)總固形物不變(C)麵糰耐攪拌度不變(D)熟製時間不變。
- 138.(A)酥皮蛋塔的內餡調製順序為？(A)過濾、靜置、去泡、熟製(B)靜置、去泡、過濾、熟製(C)熟製、過濾、去泡、靜置(D)去泡、過濾、靜置、熟製。
- 139.(B)平底鍋內加少許油熟製麵食，是依據下列何種原理而成？(A)熱對流(B)熱傳導(C)熱輻射(D)摩擦力。
- 140.(A)水煎包在煎的過程中，麵糰胚的擺放應是下列何項最適合？(A)先四周後中間(B)隨機擺放(C)先中間後四周(D)從一側順序到另一側。
- 141.(B)一般純手工製作饅頭，其產品外觀較機製饅頭(A)粗糙、顏色白(B)粗糙、顏色黃(C)細緻、顏色黃(D)細緻、顏色白。

- 142.(C)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(A)3:1(B)2:1(C)1:1(D)1:3。
- 143.(D)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(A)中筋麵粉、生黃豆粉(B)中筋麵粉、熟黃豆粉(C)粉心麵粉、熟黃豆粉(D)粉心麵粉、生黃豆粉。
- 144.(A)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(A)低筋麵粉、收口麵皮厚、大火蒸(B)低筋麵粉、收口麵皮薄、小火蒸(C)高筋麵粉、收口麵皮薄、大火蒸(D)高筋麵粉、收口麵皮厚、小火蒸。
- 145.(C)下列麵食製品何者其製作過程中，可不必利用酵母菌發酵(A)饅頭(B)水煎包(C)沙琪瑪(D)刈包/荷葉包。
- 146.(C)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(A)速溶酵母>乾酵母(B)速溶酵母>新鮮酵母(C)新鮮酵母>速溶酵母(D)乾酵母>新鮮酵母。
- 147.(D)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(A)高筋麵粉(B)中筋麵粉(C)低筋麵粉(D)小麥澱粉。
- 148.(A)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(A)牛皮紙袋(B)聚乙烯(PE)袋(C)尼龍(NY)袋(D)聚酯(PET)容器。
- 149.(C)與食品接觸包裝之容器不得(A)進行防油處理(B)進行防濕處理(C)檢出螢光增白劑(D)進行遮光處理。
- 150.(A)下列何者最適合作為冷凍水餃的包裝材質(A)塑膠製品(B)鋁箔製品(C)保力龍製品(D)紙製品。
- 151.(B)為保持廣式月餅良好品質，除選用適當包材亦須配合採用(A)乾燥劑(B)脫氧劑(C)防腐劑(D)膨大劑。
- 152.(D)為使餡餅麵皮柔軟，其熱水水溫以下列何種溫度較適當(A)30°C左右(B)50°C左右(C)70°C左右(D)90°C以上。
- 153.(B)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(A)脆硬(B)柔軟(C)脆酥(D)鬆酥。
- 154.(D)馬拉糕表面產生褐色斑點的原因是(A)蒸的時間不足(B)火力太強(C)糖量過多(D)小蘇打未充分拌勻。
- 155.(D)銀絲捲內麵絲要能明顯分開，需(A)麵糰加入多量油脂攪拌(B)用摺疊方式裹入用油(C)麵絲撒澱粉(D)麵絲刷油。
- 156.(A)月餅的外包裝材料最好選用(A)紙盒(B)鐵盒(C)塑膠盒(D)保力龍。
- 157.(C)咖哩餃餃皮顏色之深淺與下列何者無關(A)餃皮含糖量(B)刷蛋水之濃度(C)油酥含油量(D)烘焙溫度高低。
- 158.(C)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(A)碳酸氫銨(B)速溶酵母(C)泡打粉(D)小蘇打粉。
- 159.(B)與廣式月餅相較，下列何者非台式月餅的品質特性(A)皮厚(B)皮薄(C)比較不會透油(D)花紋比較不明顯。
- 160.(B)生鮮麵條之水分較高，通常放在何種溫度，可保持約3~7天(A)室溫(B)4~7°C冷藏(C)10~15°C冷藏(D)-18°C冷凍。
- 161.(B)麻花放在室溫數天後，會產生不良風味，主要是因為(A)受潮(B)油脂氧化(C)蛋白質變化(D)澱粉分解。
- 162.(C)麵條製作時，可添加適量(A)細砂糖(B)沙拉油(C)鹽(D)黃豆粉對抑制生麵長黴，延長貯存期限很有幫助。
- 163.(C)銀絲捲熟製後經貯存一段時間會變硬，主要因素為(A)麵粉蛋白質變性(B)油脂凝固硬化(C)澱

粉老化(D)鹽量太少。

- 164.(D)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(A)麵粉(B)蛋(C)膨大劑(D)油炸油。
- 165.(D)冷凍水餃理貨及裝卸貨作業均應在攝氏幾度 $^{\circ}\text{C}$ 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(A) 35°C (B) 30°C (C) 25°C (D) 20°C 。
- 166.(A)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(A)快(B)慢(C)沒影響(D)與溫度無關。
- 167.(D)菊花酥的酥度與下列何種原料無關(A)油脂的烤酥性(B)使用低筋麵粉(C)油皮酥比例(D)奶粉種類。
- 168.(C)製作馬拉糕時油太早放入易影響麵糊之(A)怕底部產生氣泡(B)使成品蒸熟產生沉澱物(C)會阻隔麵粉與鹼水、發粉等物之水合作用(D)不會影響。
- 169.(D)水餃餡所使用之豬後腿肉不得為(A)肉質呈淡紅色、有光澤(B)油脂呈白色(C)肌肉纖維細而柔軟有彈性(D)肉質柔
- 170.(B)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(A)乾麵條(B)油麵條(C)鳳梨酥(D)方塊酥。
- 171.(D)製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳(A)高筋麵粉(B)中筋麵粉(C)低筋麵粉(D)依產品特性而選擇。
- 172.(A)攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用(A)鈎狀(B)槳狀(C)鋼絲狀(D)任何攪拌器皆可使用。
- 173.(D)下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH值)會降低(A)燙麵食(B)糕漿皮麵食(C)冷水麵食(D)發酵麵食。
- 174.(D)燒餅、蘇式月餅表面所用之芝麻最不宜使用(A)生芝麻(B)炒熟芝麻(C)烤熟芝麻(D)炸熟芝麻。
- 175.(D)麵粉的吸水量與下列何種因子較無關(A)麵粉的蛋白質含量(B)麵粉的顆粒大小(C)麵粉的破損澱粉量(D)麵粉的白度。
- 176.(D)下列何種麵條製作時，不會使用鹼水(A)油麵條(B)涼麵條(C)生鮮麵條(D)雞蛋麵條。
- 177.(C)雞蛋貯放久後，將有下列何種現象發生(A)蛋殼變粗糙(B)蛋黃體積變小(C)蛋白變稀薄(D)pH降低。
- 178.(D)製作菜肉包時，為確保壓麵品質，應(A)讓麵糰溫度高於 30°C (B)讓麵糰極度發酵(C)在麵糰表面抹油(D)讓麵糰維持在適度低溫且無發酵傾向。
- 179.(C)製作蛋塔液(餡)所使用添加的香草精及奶水是為(A)使蛋塔顏色好看(B)使蛋塔餡有甜味(C)使蛋塔餡吃起來更香更濃的口感(D)使蛋塔體積膨鬆。
- 180.(A)炸油條的麵粉性質應選擇下列何種粉較適宜(A)延展性大於彈性(B)延展性等於彈性(C)彈性大於延展性(D)延展性與油條製作不相關。
- 181.(D)煮麵條、水餃時何種方式最理想(A)水不可沸騰(B)水沸騰(C)沸騰後關火(D)沸騰後加點冷水。
- 182.(D)下列何者是由兩塊不同性質的麵糰組合而成？(A)物理膨脹麵糰(B)化學膨發麵糰(C)醱酵麵糰(D)酥油皮麵糰。
- 183.(A)油脂的可塑性與下列何項有關？(A)油脂的融點(B)油脂的發煙點(C)油脂的脂肪酸含量(D)油脂純化處理是否良好。
- 184.(C)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，烤焙後產生層次之產品。其分類屬於(A)冷水麵食(B)燙麵食(C)燒餅類麵食(D)酥油皮類麵食。
- 185.(B)用手工整型之山東饅頭比一般甜饅頭紮實，主要原因是(A)饅頭的大小不同(B)配方水量不同(C)

蒸的火力小火不同(D)配方鹽量不同。

- 186.(D)發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生(A)二氧化碳產生較多(B)體積膨大(C)組織柔軟(D)顏色變白。
- 187.(D)酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關(A)油脂的烤酥性(B)使用低筋麵粉(C)烤焙或油炸之作用(D)奶粉種類。
- 188.(C)下列何種現象表示蛋已經不新鮮(A)蛋殼表面粗糙(B)蛋黃在蛋之中間部位(C)蛋白變稀薄(D)蛋沉於水底。
- 189.(D)廣式月餅皮最宜使用之麵粉，其蛋白質含量應在(A)15%以上(B)13~15%(C)11~13%(D)7~11%。
- 190.(B)低筋麵粉最宜製作下列何種產品(A)燒餅油皮、生鮮麵條(B)馬拉糕、鳳梨酥(C)水餃、鍋貼(D)春捲皮、油條。
- 191.(D)在中式麵食製品中加入乳化劑，其功能為(A)增加色澤(B)增加風味(C)增加油脂(D)延緩老化。
- 192.(D)使用下列何種油脂製作酥(油)皮麵食，會有較佳之鬆酥性(A)鮮奶油(B)黃豆油(C)花生油(D)豬油。
- 193.(A)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(A)冬瓜(B)絲瓜(C)西瓜(D)胡瓜。
- 194.(D)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(A)30°C(B)40°C(C)50°C(D)60°C。
- 195.(C)下列何種原料對麵食製品減緩老化速度的影響最少(A)糖(B)油脂(C)奶粉(D)乳化劑。
- 196.(A)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(A)油脂氧化快(B)微生物生長速率慢(C)油脂氧化慢，微生物生長速率快(D)油脂氧化快，微生物生長速率慢。
- 197.(B)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(A)二氧化硫(B)甲醛(C)過氧化氫(D)甲苯。
- 198.(B)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(A)0-30%(B)30-60%(C)60-100%(D)與含水量無關。
- 199.(D)月餅餡內包入之鹹蛋黃應如何處理(A)烤至出油(B)不處理直接用(C)烤至破碎(D)烤至表面凝結。
- 200.(D)酥(油)皮類產品層次分明的原因為(A)油酥比例太高(B)烤焙溫度太低(C)烤焙時間不足(D)油皮與油酥比例適當。

臺南市 105 學年度國中技藝教育競賽

【食品職群—中式麵食主題】術科題庫

一、題目名稱：第一題:鳳梨酥

第二題:廣式月餅

第三題:台式月餅

二、競賽時間：90 分鐘

三、說明：

第一題：鳳梨酥 製作 10 個，每個生重 30±2 公克之鳳梨酥，皮：餡=3：2。 用糕皮方式製作酥皮。以手工製作酥皮麵糰，分割所需數量，包入鳳梨餡，放入烤模內壓製成型，帶模用烤箱兩面(需翻面)烤焙，熟後脫模之產品。 一、說明： 1.右列材料由承辦單位提供 2.右列材料請依題目所需酌量取用 二、評分項目： 1.外觀品質 30% 2.內部品質 30% 3 操作技術 20% 4.工作態度與衛生習慣 20%	材料名稱		
	麵粉重量	150g(不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	低筋麵粉	鹽	奶粉
	高筋麵粉	全蛋	酥油
	糖粉	鳳梨醬	
第二題：廣式月餅 製作5個，每個生重93±5%公克之廣式月餅，皮:餡=1:4。剩餘麵糰需繳回供評分。(以手工製作) 一、說明： 1.右列材料由承辦單位提供 2.右列材料請依題目所需酌量取用 二、評分項目： 1.外觀品質 30% 2.內部品質 30% 3 操作技術 20% 4.工作態度與衛生習慣 20%	材料名稱		
	麵粉重量	100g(不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	低筋麵粉	純花生油	鹼水
	高筋麵粉	全蛋	烏豆沙
	中點轉化糖漿		
	鹼水調製比例 水 1000g：鹼粉 250g		

第三題：台式月餅 製作5個，每個生重93±5%公克之台式月餅，皮:餡=1:3。剩餘麵糰需繳回供評分。(以手工製作) 一、說明： 1.右列材料由承辦單位提供 2.右列材料請依題目所需酌量取用 二、評分項目： 1.外觀品質 30% 2.內部品質 30% 3 操作技術 20% 4.工作態度與衛生習慣 20%	材料名稱		
	麵粉重量	100g (不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	低筋麵粉	奶粉	全蛋
	高筋麵粉	泡打粉	麥芽糖
	糖粉	小蘇打	烏豆沙
	鹽	無鹽奶油	

五、評分標準：

第一題：鳳梨酥

項 目	說 明
1.外觀品質 (30%)	一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計 1.產品表面底部顏色焦黑。 2.未烤熟。 2.其他（請評審詳細註明原因）。 二、產品外觀品質（佔30分） 1.形狀：佔20分。產品表面須具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡、中間嚴重凹陷或凸出、上下左右一致不可有明顯裙邊、底部不可焦黑(焦苦味)或嚴重沾粉。若有下列情況者每一項各扣5分。 (1)產品爆餡。 (2)中間嚴重凹陷或凸出。 (3)上下左右有明顯裙邊。 (4)嚴重沾粉。 2.顏色：佔10分。表面需呈金黃色澤。有下列情況者各扣5分。 (1)金黃色澤太淡。 (2)表面金黃色澤不均勻。
2.內部品質 (30%)	一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計 1.產品未熟、有生麵糰。 2.其他（請評審詳細註明原因）。 二、產品內部品質（佔30分） 1.組織：佔 20 分。切開後皮餡之間需完全熟透、酥皮厚薄一致、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。若有下列情況者每一項各扣 10 分。

	<p>(1)酥皮厚薄不一。</p> <p>(2)有皮餡混合現象。</p> <p>2.口感：佔 10 分。皮應求鬆酥，有下列情況者各扣 5 分。</p> <p>(1)皮不鬆酥。</p> <p>(2)有異味。(請評審註明)</p>
3.操作技術 (20%)	<p>一、動作熟練度佔 10 分。</p> <p>二、有下列情形者各扣 5 分。</p> <p>1.烤爐使用後未擦乾淨。</p> <p>2.事前未設定爐溫。</p>
4.工作態度 與衛生習 慣 (20%)	<p>一、工作態度：佔 20 分。</p> <p>有下列各情形之任一小項者，本項不予計分。</p> <p>1.不愛惜原料、用具。</p> <p>2.不服從監評人員糾正。</p> <p>3.其他 (請評審詳細註明原因)。</p> <p>二、衛生習慣：</p> <p>凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項不予計分。</p> <p>1.指甲過長、塗指甲油。</p> <p>2.戴帶手錶或飾物。</p> <p>3.工作前未洗手。</p> <p>4.用手擦汗或鼻涕。</p> <p>5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。</p> <p>6.工作場所內抽菸、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。</p> <p>7.隨地丟廢棄物。</p> <p>8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。</p> <p>9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。</p> <p>10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。</p> <p>11.其他 (請評審詳細註明原因)。</p> <p>12.未將考場打掃乾淨。</p>

第二題：廣式月餅

項 目	說 明
1.外觀品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <p>1.產品表面底部顏色焦黑。</p> <p>2.其他 (請評審詳細註明原因)。</p> <p>二、產品外觀品質 (佔30分)</p> <p>1.形狀：佔20分。需用月餅模壓製成型，大小一致、外形完整不可破損，挺立，上下左右不可有明顯裙邊。若無，此形狀項不予計分， 若有下列情況者每一項扣10分。</p> <p>(1)紋路不清晰。</p> <p>(2)裂紋。</p>

	<p>2.顏色：佔 10 分。產品表面需具均勻的金黃色澤，上下一致。有下列情形者每一項扣 5 分。</p> <p>(1)表面金黃色澤不均勻。</p> <p>(2)嚴重沾粉。</p>
<p>2.內部品質 (30%)</p>	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <p>1.產品未熟、會黏牙、有苦味。</p> <p>2.其他（請評審詳細註明原因）。</p> <p>二、產品內部品質（佔30分）</p> <p>1.組織：佔 20 分。切開後皮餡之間需完全熟透，餅皮厚薄一致，不可有皮餡混合，有下列情形者每一項扣 10 分。</p> <p>(1)餅皮厚薄不一致。</p> <p>(2)皮餡混合。</p> <p>2.口感：佔 10 分。酥鬆。有下列情況者各扣 5 分。</p> <p>(1)皮不鬆酥。</p> <p>(2)有異味。(請評審註明)</p>
<p>3.操作技術 (20%)</p>	<p>一、動作熟練度佔 10 分。</p> <p>二、有下列情形者各扣 2 分。</p> <p>1.烤爐使用後未擦乾淨。</p> <p>2.事前未設定爐溫。</p>
<p>4.工作態度 與衛生習 慣 (20%)</p>	<p>一、工作態度：</p> <p>有下列各情形之任一小項者，本項不予計分。</p> <p>1.不愛惜原料、用具及機械。</p> <p>2.不服從監評人員糾正。</p> <p>3.其他（請評審詳細註明原因）。</p> <p>二、衛生習慣：</p> <p>凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項不予計分。</p> <p>1.指甲過長、塗指甲油。</p> <p>2.戴帶手錶或飾物。</p> <p>3.工作前未洗手。</p> <p>4.用手擦汗或鼻涕。</p> <p>5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。</p> <p>6.工作場所內抽菸、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。</p> <p>7.隨地丟廢棄物。</p> <p>8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。</p> <p>9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。</p> <p>10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。</p> <p>11.其他（請評審詳細註明原因）。</p> <p>12.未將考場打掃乾淨。</p>

第三題：台式月餅

項 目	說 明
1.外觀品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.產品表面底部顏色焦黑。 2.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品外觀品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.形狀：佔20分。需用月餅模壓製成型，大小一致、外形完整不可破損，挺立、上下左右一致不可有明顯裙邊。若無，此形狀項不予計分，若有下列情況者每一項扣10分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)紋路不清晰。 (2)裂紋。 2.顏色：佔10分。產品表面需具均勻的金黃色澤，上下一致。有下列情形者每一項扣5分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)表面金黃色澤不均勻。 (2)嚴重沾粉。
2.內部品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.產品未熟、會黏牙、有苦味。 2.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品內部品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.組織：佔20分。切開後皮餡之間需完全熟透，餅皮厚薄一致，不可有皮餡混合，有下列情形者每一項扣10分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)餅皮厚薄不一致。 (2)皮餡混合。 2.口感：佔10分。酥鬆。有下列情況者各扣5分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)皮不鬆酥。 (2)有異味。(請評審註明)
3.操作技術 (20%)	<p>一、動作熟練度佔10分。</p> <p>二、有下列情形者各扣5分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.烤爐使用後未擦乾淨。 2.事前未設定爐溫。
4.工作態度 與衛生習 慣（20%）	<p>一、工作態度：</p> <p>有下列各情形之任一小項者，本項不予計分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 3.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、衛生習慣：</p> <p>凡有下列各情形之任一小項者扣5分，二小項者扣10分，依此類推，扣滿20分以上，本項不予計分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.指甲過長、塗指甲油。 2.戴帶手錶或飾物。

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">3.工作前未洗手。4.用手擦汗或鼻涕。5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。6.工作場所內抽菸、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。7.隨地丟廢棄物。8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。11.其他（請評審詳細註明原因）。12.未將考場打掃乾淨。 |
|--|---|