

臺南市 102 學年度國中技藝教育競賽

【食品職群-中式麵食加工】學科題庫

選擇題

- (A)1. 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤 (A)依牆壁或結構支柱堆放 (B)不影響照明 (C)不阻礙出入口 (D)不超過最大安全負荷。
- (A)2. 下列何者為直接損失？ (A)醫藥治療費用 (B)工具及設備的損失 (C)工作產品停頓的損失 (D)生產停頓的損失。
- (D)3. 下列何者為不安全動作？ (A)內務不整潔 (B)照明不充分 (C)通風不良 (D)搬運方法不妥當。
- (D)4. 依人體工學原理，超過多重以上儘量避免以人工搬運 (A)30公斤 (B)35公斤 (C)40公斤 (D)45公斤。
- (D)5. 天花板與堆積物間，至少要保持多遠以上？ (A)30公分 (B)40公分 (C)50公分 (D)60公分。
- (C)6. 腸炎弧菌是來自 (A)土壤 (B)空氣 (C)海鮮類 (D)肉類。
- (C)7. 下列何者非食品添加物 (A)抗氧化劑 (B)漂白劑 (C)烤酥油 (D)甘油。
- (C)8. 洗滌食品容器及器具應以 (A)洗衣粉 (B)清潔劑 (C)食品用洗潔劑 (D)強酸。
- (A)9. 使用食品添加物應優先考慮 (A)安全性 (B)有用性 (C)經濟性 (D)方便性。
- (D)10. 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬 (A)鈉 (B)鉀 (C)鐵 (D)鎘。
- (C)11. 下列產品中那一項不屬於中式麵食(A)咖哩餃(B)鳳梨酥(C)南瓜派(D)太陽餅。
- (C)12. 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。
- (C)13. 蒸蛋糕屬於 (A)發酵麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)發粉麵食 (D)冷水麵食。
- (D)14. 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。
- (D)15. 油脂不宜存放於 (A)陰涼處 (B)冷藏 (C)密閉容器 (D)高溫下。
- (D)16. 下列何種油脂之膽固醇含量最低 (A)豬油 (B)魚油 (C)牛油 (D)黃豆油。
- (D)17. 糖不具有 (A)褐變反應 (B)吸濕作用 (C)柔軟作用 (D)增強麵筋作用。
- (A)18. 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。
- (B)19. 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性(A)玉米澱粉(B)磷酸鹽(C)糖(D)油脂。
- (B)20. 下列那一種原料無法增加油條的膨脹度 (A)小蘇打 (B)鹼水 (C)明礬 (D)發粉。
- (B)21. 水晶餃使用之澄粉即 (A)稻米澱粉 (B)小麥澱粉 (C)芋頭澱粉 (D)蕃薯澱粉。
- (C)22. 製作老麵饅頭鹼水之添加量與下列何者無關(A)天氣(B)麵糰之酸度(C)甜度(D)色澤。
- (A)23. 油炸(機)鍋材質最宜選用 (A)不鏽鋼 (B)生鐵 (C)銅 (D)鋁。
- (D)24. 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。
- (A)25. 煮麵槽或鍋的材質宜選用 (A)不鏽鋼 (B)生鐵 (C)銅 (D)鋁。
- (C)26. 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器 (A)鈎狀 (B)槳狀 (C)鋼絲 (D)螺旋狀。
- (A)27. 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。
- (B)28. 室內溫度低時麵糰在攪拌時可以加入適量的(A)沸水(B)溫水(C)自來水(D)冰水。
- (D)29. 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。

- (B)30. 下列何種原料可增進發酵麵食的白度 (A)鹼水 (B)活性黃豆粉 (C)奶粉 (D)鹽。
- (A)31. 下列何種麵食使用煮的方式熟製 (A)餛飩 (B)燒賣 (C)雞仔餅 (D)韭菜盒子。
- (A)32. 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。
- (B)33. 鳳梨酥麵皮組織酥鬆，主要是因添加何種原料(A)奶粉 (B)油脂 (C)糖粉 (D)蛋白。
- (D)34. 叉燒包之龜裂程度與下列何者無關 (A)麵粉之蛋白質含量 (B)膨脹劑之添加 (C)麵糰加水量 (D)食鹽添加量。
- (C)35. 酥油皮類麵食製作時，控制產品酥度的材料是 (A)細砂糖 (B)糖粉 (C)油 (D)水。
- (D)36. 廣式月餅皮製作時，何種材料最會影響皮的色澤 (A)中筋麵粉 (B)液體油 (C)轉化糖漿 (D)鹼水。
- (B)37. 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。
- (A)38. 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。
- (C)39. 選用下列何種麵粉製作饅頭時應該用較慢速度攪拌？ (A)精製麵粉 (B)統粉 (C)全麥粉 (D)粉心粉。
- (D)40. 下列何種產品之熟製非用烤箱處理？(A)菊花酥 (B)鳳梨酥 (C)桃酥 (D)沙琪瑪。
- (B)41. 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。
- (A)42. 下列何者是由發酵麵糰所製作？ (A)饅頭 (B)蛋黃酥 (C)鳳梨酥 (D)巧果。
- (C)43. 從動植物組織中萃取的色素是屬於 (A)化學合成色素 (B)食用合成色素 (C)食用天然色素 (D)合成色素。
- (C)44. 下列產品製作時，何者使用蛋量最多 (A)黑糖糕 (B)倫敦糕(白糖糕) (C)馬拉糕 (D)發糕。
- (D)45. 下列麵食製品其熟製方法，何者非使用油炸 (A)兩相好(雙胞胎) (B)沙琪瑪 (C)開口笑 (D)燒餅。
- (C)46. 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。
- (D)47. 下列產品於製作時，配方中原料一般會使用酵母 (A)沙琪瑪 (B)巧果 (C)開口笑 (D)兩相好(雙胞胎)。
- (C)48. 下列燒餅類麵食製作時，何者製作方法不是油皮包油酥 (A)芝麻燒餅 (B)香酥燒餅 (C)發麵燒餅 (D)糖鼓燒餅。
- (D)49. 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。
- (A)50. 包裝過期的產品應 (A)回收 (B)重新包裝 (C)繼續使用 (D)不予理會。
- (C)51. 中式麵食包裝不可標示 (A)成分 (B)重量 (C)療效 (D)品名。
- (A)52. 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。
- (B)53. 下列何種中式麵食的包裝材料成本最高 (A)紙 (B)金屬 (C)塑膠 (D)玻璃。
- (B)54. 下列何者與麵食包裝的安全無關 (A)包裝人員 (B)食品營養 (C)食品衛生 (D)包裝技術。
- (D)55. 配合環保，麵食的包裝最好不用 (A)生物可分解性材料 (B)光分解性材料 (C)紙製品 (D)塑膠製品。

- (C)56. 較不受歡迎的水餃品質是 (A)皮薄 (B)有湯汁 (C)有油耗味 (D)肉多。
- (B)57. 水煎包底部應 (A)硬 (B)脆 (C)柔軟 (D)不可著色。
- (C)58. 冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較(A)柔軟 (B)酥鬆 (C)乾硬 (D)酥脆。
- (C)59. 下列何者非燙麵產品之特性？ (A)柔軟 (B)較濕潤 (C)韌性強 (D)可塑性好。
- (B)60. 饅頭放置一段時間後會變硬是因為 (A)蛋白質老化 (B)澱粉老化 (C)油脂老化 (D)酵母老化之因素。
- (A)61. 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 (D)糖量太高。
- (D)62. 何種操作方式可使水餃於水煮時降低破損率 (A)大火短時間 (B)小火長時間 (C)煮的時候要加點油 (D)煮的時候要加點水。
- (C)63. 品質良好的生鮮麵條（如陽春麵）其成品的水分含量約 (A)10~15% (B)20~25% (C)30~35% (D)40~45%。
- (A)64. 乾麵條較生鮮麵條可保存期限長是因為 (A)水分含量不同 (B)包裝材質不同 (C)有添加防腐劑 (D)使用麵粉種類不同。
- (A)65. 乾麵條含水量達15%以上，下列何種微生物較易生長 (A)黴菌 (B)酵母菌 (C)金黃葡萄球菌 (D)肉毒桿菌。
- (D)66. 麵食產品微生物污染以下列何者最為普遍 (A)沙門氏菌 (B)肉毒桿菌 (C)鏈狀球菌 (D)黴菌。
- (B)67. 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。
- (C)68. 增加麵條之貯存性，下列何項不適合 (A)水質經過處理 (B)產品適當包裝 (C)添加防腐劑 (D)麵條適當殺菌。
- (C)69. 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。
- (A)70. 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。
- (C)71. 機器皮帶運轉的動作為 (A)轉動 (B)往復運動 (C)直線運動 (D)切割動作。
- (B)72. 製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑 (A)四年 (B)三年 (C)二年 (D)一年。
- (B)73. 叉燒包的熟製方法是 (A)烘烤 (B)蒸 (C)油炸 (D)烙。
- (D)74. 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)。
- (D)75. 馬拉糕屬於下列何種麵食？(A)冷水麵食(B)燙麵食(C)發酵麵食(D)發粉麵食(蒸)。
- (C)76. 麵粉的吸水量與下列何者無關 (A)麵粉蛋白質含量 (B)麵粉破損澱粉含量 (C)配方中添加發粉 (D)配方中添加糖。
- (A)77. 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。
- (C)78. 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。
- (A)79. 麵糰中添加4%糖比添加20%糖之發酵作用 (A)快 (B)慢 (C)相同 (D)不影響。
- (C)80. 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 (A)葡萄乾 (B)白芝麻 (C)麥芽糖漿 (D)檸檬汁。
- (D)81. 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。
- (A)82. 蒸叉燒包使用的火力應 (A)大火 (B)中火 (C)小火 (D)微火。

- (B)83. 冬天壓延麵帶時，水分滲透性 (A)高 (B)低 (C)不影響 (D)相同。
- (C)84. 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 (A)玻璃紙 (B)鋁箔 (C)聚丙烯／聚乙烯OPP／CCDPE (D)紙。
- (D)85. 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。
- (C)86. 良好的叉燒包麵皮，不宜具有下列何種性質(A)潔白 (B)鬆軟 (C)硬實 (D)龜裂。
- (D)87. 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。
- (D)88. 下列何種麵條之貯存性最佳 (A)生鮮麵條 (B)油麵 (C)烏龍麵 (D)乾麵條。
- (B)89. 一般中式麵食成品，貯存溫度愈高，其貯存時間愈 (A)長 (B)短 (C)沒影響 (D)視麵粉蛋白質而定。
- (D)90. 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 (A)1.0以上 (B)0.85~1.0 (C)0.65~0.85 (D)0.65以下。
- (C)91. 麵條麵粉品質要求為 (A)礦物質高 (B)維生素高 (C)灰分低 (D)脂肪低。
- (D)92. 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。
- (D)93. 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。
- (A)94. 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。
- (D)95. 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ (A)發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 (B)定時更換濾水器 (C)隨時保持內外部的清潔 (D)擺設位置隨意處理。
- (D)96. 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 (A)還原作用 (B)呼吸作用 (C)發酵作用 (D)氧化作用。
- (C)97. 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。
- (A)98. 水煎包油煎法成品既受鍋底傳熱也受下列何者方式傳熱？ (A)油溫 (B)水 (C)氣體 (D)粉漿。
- (C)99. 下列何種麵食製品食用時適合油炸之特性(A)水餃(B)豆沙包(C)春捲(D)荷葉餅。
- (C)100. 叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的 (A)砂糖未溶解 (B)酵母未溶解 (C)泡打粉未溶解 (D)食鹽未溶解。
- (D)101. 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作 (A)煮 (B)蒸 (C)煎 (D)烤。
- (B)102. 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為 (A)長 (B)短 (C)相同 (D)時間長短不影響。
- (C)103. 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。
- (A)104. 下列何種原料可增強麵糰之筋性 (A)鹽 (B)胚芽 (C)還原劑 (D)酵母。
- (D)105. 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。
- (B)106. 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。
- (A)107. 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。
- (D)108. 下列何項麵粉之灰分最高？ (A)低筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)洗筋(次級)麵粉。
- (C)109. 下列何種原料含油脂量最高(A)粉心麵粉(B)高筋麵粉(C)小麥胚芽(D)全麥麵粉。
- (C)110. 下面何種陳述不適合砂糖 (A)是一種甜味料 (B)使麵筋變軟 (C)添加量不影響酵母生

長 (D)添加量會影響酵母生長。

- (C)111. 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。
- (C)112. 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。
- (C)113. 製作馬拉糕時為使產品特殊風味與口感需放入(A)細砂糖(B)白醋(C)鹼水(D)牛奶。
- (C)114. 製作叉燒包之麵種必需加入 (A)鹽 (B)發粉 (C)酵母 (D)蘇打粉。
- (B)115. 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 (A)長 (B)短 (C)相同 (D)不影響。
- (C)116. 下列何者不是製作鳳梨酥皮口感酥鬆的材料(A)發粉 (B)油脂 (C)鹽 (D)砂糖。
- (D)117. 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為 (A)食品香料 (B)防腐劑 (C)乳化劑 (D)食用色素。
- (C)118. 操作烤爐下述何者不正確？ (A)應戴隔熱手套 (B)冷熱烤盤應分開放置 (C)產品進爐後才開電源 (D)使用完畢應關電源。
- (B)119. 當攪拌較硬之麵糰時，為使攪拌機不受損傷應 (A)調快轉速 (B)調慢轉速 (C)放低攪拌缸 (D)以手提高攪拌。
- (C)120. 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。
- (D)121. 要製作發酵類的產品，不需要控制 (A)溫度 (B)濕度 (C)時間 (D)光線。
- (A)122. 發酵麵食為了抑制麵糰發酵太快速，可加入少許的(A)鹽(B)糖(C)醋(D)小蘇打。
- (A)123. 原料稱量最普遍用的度量衡是 (A)公制 (B)台制 (C)英制 (D)日制。
- (C)124. 欲加快發酵麵食發酵速度，可增加何種原料 (A)鹽量 (B)油量 (C)酵母量 (D)麵粉量。
- (B)125. 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。
- (D)126. 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。
- (C)127. 1公斤相當於 (A)500公克 (B)600公克 (C)1000公克 (D)1200公克。
- (D)128. 製作發酵麵食時，何種材料可使產品組織細緻及增加體積 (A)糖 (B)液體油 (C)鹽 (D)固體油。
- (A)129. 下列何者較適宜採用烘烤熟製法？ (A)酥油皮麵糰 (B)冷水麵糰 (C)發麵麵團 (D)燙麵麵糰。
- (D)130. 油炸技術中下列何項是必須注意的衛生安全問題？ (A)控制油炸時間 (B)根據品項選擇適當油溫 (C)油量要充分 (D)保持油質的清潔。
- (C)131. 從植物組織中萃取的色素是屬於 (A)化學合成色素 (B)食用合成色素 (C)食用天然色素 (D)合成色素。
- (B)132. 冷水麵類產品之熟製方法，下列何者熟製方法最多？(A)蒸 (B)煮 (C)烤 (D)炸。
- (C)133. 下列何者與麵食的包裝標示有關 (A)食用量 (B)售價 (C)廠商 (D)配方。
- (C)134. 冷凍菜肉包復熱時，以下列何種方式較不適合(A)蒸 (B)炸 (C)煮 (D)微波加熱。
- (C)135. 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。
- (C)136. 下列何種澱粉增加麵條的韌性最強 (A)小麥澱粉 (B)玉米澱粉 (C)綠豆澱粉 (D)木薯澱粉。
- (C)137. 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)即溶酵母 (C)泡打粉 (D)小蘇打粉。

- (D)138. 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。
- (D)139. 下列何種中式麵食原料不需用冷藏或冷凍貯存(A)肉類 (B)乳類 (C)蔬菜 (D)鹽。
- (D)140. 蛋黃酥在室溫貯存時，最不適宜貯存於 (A)-18°C (B)4°C (C)25°C (D)45°C。
- (C)141. 麵條製作時，可添加適量 (A)細砂糖 (B)沙拉油 (C)鹽 (D)黃豆粉 對抑制生麵長霉，延長貯存期限很有幫助。
- (C)142. 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。
- (D)143. 銀絲捲屬於 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)發粉麵食(蒸) (D)發酵麵食。
- (D)144. 下列何種麵食不屬於水調類麵食(A)淋餅 (B)餡餅 (C)芝麻醬燒餅 (D)叉燒包。
- (C)145. 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。
- (B)146. 中筋麵粉蛋白質含量為 (A)7~8% (B)9~12% (C)12~13.5% (D)13.5%以上。
- (D)147. 製作饅頭使用白砂糖原因下列何者不對 (A)容易溶解 (B)雜質較少、甜度較高 (C)不會有異味 (D)會增加重量。
- (B)148. 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 (A)價格 (B)品質 (C)產地 (D)品牌。
- (D)149. 壓力鍋使用時的注意事項，下列何者為非？ (A)仔細檢查密封性 (B)鍋內物料不能超過限量規定 (C)有壓力情況下不得開鍋 (D)鍋子可不限期使用。
- (A)150. 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加1%可增加吸水量約 (A)1-2% (B)3-4% (C)4-5% (D)5-6%。
- (A)151. 麵糰於發酵作用時產生 (A)二氧化碳 (B)一氧化碳 (C)氧氣 (D)氮氣。
- (C)152. 燒賣蒸熟後，放置一段時間，外皮變硬，可能的原因是 (A)蛋白質變性 (B)內餡吸水 (C)澱粉老化 (D)油脂酸敗。
- (D)153. 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。
- (D)154. 下列何種麵食使用炸的方式熟製 (A)貓耳朵 (B)春捲皮 (C)杏仁酥 (D)麻花。
- (A)155. 雞仔餅是用何種餅皮製作的(A)糕(漿)皮(B)酥(油)皮(C)發酵麵皮(D)燙麵麵皮。
- (D)156. 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(A)蒸(B)煎(C)炸(D)煮。
- (A)157. 下列那一種容器最不適宜包裝臺式月餅 (A)玻璃容器 (B)金屬容器 (C)紙容器 (D)木質容器。
- (C)158. 造成油炸巧果酥脆的原因是 (A)油炸時間不足 (B)低溫長時間油炸 (C)適當的油炸溫度與時間 (D)延壓厚度太厚。
- (A)159. 下列何種製作方法可使蛋塔餡光滑細緻 (A)蛋拌勻過濾 (B)蛋打發 (C)高溫烤焙 (D)提高蛋的含量。
- (D)160. 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 (A)35°C (B)30°C (C)25°C (D)20°C。
- (C)161. 下列何種麵食，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。
- (D)162. 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在(A)10~15%(B)15~20%(C)20~25%(D)25~35%。
- (D)163. 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。
- (C)164. 製作蛋塔液(餡)所使用添加的香草精及奶水是為了 (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。

- (C)165. 攪拌機於使用中需變換速度時，應 (A)快變慢不用停機 (B)慢變快不用停機 (C)不論什麼速度的轉換都應停機再變換 (D)只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換。
- (D)166. 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？ (A)機器使用完畢必須切斷電源 (B)在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器 (C)操作者必須瞭解操作基本知識 (D)增加轉軸間距以提高產能。
- (B)167. 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)。
- (C)168. 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)。
- (D)169. 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。
- (A)170. 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。
- (D)171. 水餃餡調製時，何種材料不會增加餡之結著性(A)蛋白 (B)全蛋 (C)樹薯澱粉(D)水。
- (A)172. 油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為 (A)8~10% (B)11~12% (C)12~13% (D)13%以上。
- (A)173. 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。
- (D)174. 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。
- (A)175. 下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳？(A)粉心粉 (B)一次級粉 (C)二次級粉 (D)統粉。
- (B)176. 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。
- (A)177. 油脂製品中添加抗氧化劑可 (A)防止產生過氧化物 (B)調味 (C)永久保存 (D)提高油之揮發溫度。
- (B)178. 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。
- (C)179. 製作糕(漿)皮類麵食用餡最宜選用 (A)生餡 (B)半生熟餡 (C)熟餡 (D)生或熟餡皆可。
- (C)180. 下列何種麵食最需用冷藏或冷凍貯存(A)沙琪瑪 (B)蛋塔 (C)水餃 (D)乾麵條。
- (C)181. 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？ (A)豬油 (B)牛油 (C)沙拉油 (D)椰子油。
- (B)182. 鹼水可改變麵粉中何種成份之性質？ (A)水 (B)蛋白質 (C)灰分 (D)纖維。
- (A)183. 下列何種配方組合，可使鳳梨酥外皮較酥鬆 (A)油量>糖量>蛋量 (B)油量=糖量>蛋量 (C)油量<糖量<蛋量 (D)油量=糖量<蛋量。
- (A)184. 下列何種產品之熟製非用蒸箱處理?(A)開口笑 (B)饅頭 (C)馬拉糕 (D)叉燒包。
- (B)185. 豆腐凝固是利用大豆中的 (A)脂肪 (B)蛋白質 (C)醣類 (D)維生素。
- (B)186. 水調麵食中何種原料添加越多麵糰越柔軟(A)鹽 (B)水 (C)奶粉 (D)鹼粉。
- (D)187. 製作水餃皮時1公斤麵粉最不適宜的加水量為 (A)0.4公斤 (B)0.45公斤 (C)0.5公斤 (D)0.7公斤。
- (C)188. 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 (A)巧果 (B)沙其馬 (C)饅頭 (D)黑糖糕。
- (C)189. 下列何者不是衛生署規定的營養標示所必須標示的營養素(A)蛋白質 (B)鈉 (C)膽固醇

(D)醴類。

- (B)190. 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。
- (C)191. 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。
- (B)192. 使蔥油餅層次分明之要素，乃麵皮摺疊時，麵皮間應 (A)撒粉 (B)抹油 (C)抹水 (D)抹鹽。
- (D)193. 下列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。
- (B)194. 水餃皮製作最適合麵粉為(A)低筋粉 (B)粉心粉 (C)特高筋粉 (D)澄粉。
- (B)195. 下列何種甜味料之甜度最高 (A)葡萄糖 (B)果糖 (C)麥芽糖 (D)特級砂糖。
- (D)196. 為了增加油脂的貯存性及使用壽命，我們應該 (A)通氣使有害物質氣化 (B)經日光適當照射 (C)使用高溫油炸 (D)密封保存。
- (D)197. 將胚乳部份全部彙集包裝之麵粉稱為? (A)粉心粉 (B)精製粉 (C)次級粉 (D)統粉。
- (B)198. 廣式月餅所使用之油脂(沙拉油)應為 (A)黃褐色透明狀 (B)無色或黃色透明狀 (C)綠色不透明狀 (D)黃褐色半透明狀。
- (D)199. 砂糖一包，每次用 2 公斤，可用 20 天，如果每次改用 5 公斤，可用 (A)5 天 (B)6 天 (C)7 天 (D)8 天。
- (A)200. 腳氣病是飲食中缺乏(A)維生素 B1 (B)維生素 B2 (C)維生素 C (D)維生素 A。

臺南市 102 學年度國中技藝教育競賽
【食品職群-中式麵食加工】術科試題

第一試題名稱：菊花酥 『競賽時間：120分鐘』

一、試題說明：

1. 用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工撒捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡，整成直徑 7±1 公分之扁圓型，用剪刀或刀切成 12 刀，用手整型成反轉露餡之薄餅，中心刷蛋黃液後以白芝麻點綴，用烤箱單面烤熟之產品。
2. 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、需有花紋 12 瓣、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵團、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個生重 60±3 公克之菊花酥，皮：酥：餡= 2: 1: 2。
2. 製作數量：12 個

三、菊花酥參考配方：

原料名稱		百分比%	重量(公克)
油	中筋麵粉	100	153
	糖粉	10	15
	豬油	40	61
皮	水	48	73
	總百分比	198	302
油酥	低筋麵粉	100	105
	豬油	45	47
	總百分比	145	152
餡	含油豆沙餡	100	288
	蛋黃液	刷表面用	適量
	生白芝麻	沾表面用	適量

第二試題名稱：燒賣『競賽時間：60 分鐘』

一、試題說明：

1. 用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需數量，用手工整型成直徑8-9 公分的圓麵皮，麵皮包入餡料，用手工成型，用蒸籠蒸熟之產品。
2. 產品表面需具均勻色澤、大小一致、外型挺立、不變形、外型完整不可破損或開口；切開後餡需完全熟透、不可鬆散或嚴重皮餡分離、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個生重 25 ± 2 公克燒賣 20 個，皮：餡=2：3(剩餘麵糰需繳回評分，餡需用完不可剩餘)。
2. 製作數量： 麵粉重量 200 公克。

三、參考配方：

原料名稱		百分比%	重量 g
麵皮	中筋麵粉	100	200
	沸水	50	100
	冷水	20	40
	沙拉油	3	6
	總百分比	173	306
餡料	絞碎豬肉	100	232
	鹽	1	2
	醬油	2	5
	蛋	10	23
	香麻油	5	12
	香菇末	6	14
	蔥花	10	23
	薑末	2	5
	總百分比	136	316

第三試題名稱：開口笑 『競賽時間：60 分鐘』

一、試題說明：

1. 用發麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需之數量，沾上生白芝麻以手工方式搓圓，用油炸鍋炸熟之產品。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破散或硬實、表面有自然裂口、芝麻分佈均勻、不可炸黑；切開後組織膨脹、酥鬆、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個生重麵糰重 20 ± 2 公克之開口笑。
2. 製作數量20個。

三、開口笑參考配方：

原料名稱	百分比%	重量g
低筋麵粉	100	209
雪白油	8	17
細砂糖	50	105
蛋	40	84
鹽	1	2
泡打粉	2	4
總百分比	201	421
白芝麻		150