

1. (1) 傳統製造米粉絲之原料米是？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
2. (2) 蘿蔔糕是屬於那一類之米食製品？①熟粉類②漿(粿)粉類③米粒類④膨發類。
3. (1) 下列何者為米粒類米食製品？①米糕②蘿蔔糕③雪片糕④米粉絲。
4. (1) 我國目前以何種米食消費量最大？①米粒類②漿(粿)粉類③熟粉類④膨發類。
5. (4) 稻米蒸煮後何種米的黏度最高？①蓬萊米②在來米③長糯米④圓糯米。
6. (2) 一般食用之白米飯是？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
7. (4) 下列何者不屬於米粒類米食？①油飯②糯米腸③台式肉粽④米苔目。
8. (4) 下列何者為熟粉類米食？①元宵②湯圓③米粉絲④雪片糕。
9. (2) 芋頭糕是屬於那一類米食製品？①米粒類②漿(粿)粉類③熟粉類④膨發類。
10. (2) 傳統米苔目是以何種米製作？①蓬萊米②在來米③圓糯米④長糯米。
11. (2) 下列何者為膨發類米食？①米粉絲②米花糖③糕仔崙④芝麻球。
12. (3) 下列何者不屬於漿(粿)粉類米食？①芋粿巧②碗粿③鹼粽④粿粽。
13. (2) 下列何者為米漿型的米食製品？①八寶飯②發粿③紅龜粿④雪片糕。
14. (3) 下列何者為一般漿糰的米食製品？①油蔥粿②鹼粽③芋粿巧④鳳片糕。
15. (1) 下列何者為飯粒型的米食製品？①糯米腸②碗粿③海鮮粥④麻糬。
16. (3) 下列何者為粥品型的米食製品？①八寶飯②米乳③八寶粥④米苔目。
17. (4) 筒仔糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
18. (1) 雪片糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
19. (3) 粿粽屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
20. (2) 下列何者不屬於一般漿糰的米食製品？①粿粽②碗粿③芋粿巧④紅龜粿。
21. (2) 下列何者不屬於米漿型的米食製品？①蘿蔔糕②雪片糕③發粿④芋頭糕。
22. (1) 糕仔崙與鳳片糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
23. (3) 油蔥粿屬於何種米食製品？①一般漿糰②特殊漿糰③米漿型④熟粉類。
24. (3) 肉粽、粿粽、鹼粽屬於何種米食製品？①均屬米粒類②均屬一般漿糰③分屬米粒類、一般漿糰④分屬米粒類、米漿型。
25. (4) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①均屬一般膨發類②均屬特殊膨發類③分屬一般漿糰、一般膨發類④分屬米漿型、一般膨發類。
26. (2) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？①均屬一般漿糰②均屬熟粉類③分屬一般漿糰、熟粉類④分屬米漿型、熟粉類。
27. (1) 裹蒸粽屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
28. (1) 下列何者為膨發類米食？①爆米花②鳳片糕③發糕④雪花糕。
29. (3) 下列何者不屬於米粒類的米食製品？①甜米糕②八寶粥③米果④糯米腸。
30. (4) 年糕屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
31. (3) 米苔目與河粉屬於何種米食製品？①均屬一般漿糰②均屬米漿型③分屬一般漿糰及米漿型④分屬米漿型及熟粉類。
32. (1) 芋頭糕及發糕屬於？①均屬米漿型②均屬熟粉類③分屬米漿型及膨發類④分屬熟粉類及膨發類。
33. (1) 傳統油飯屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
34. (2) 雪片糕及麻糬屬於何種米食製品？①分屬熟粉類及米漿型②分屬熟粉類及一般漿糰③均屬熟粉類④均屬一般漿糰。
35. (1) 海鮮粥屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
36. (3) 廣東粥屬於何種米食製品？①熟粉類②米漿型③粥品型④一般漿糰。

37. (3) 紅龜粿屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
38. (2) 八寶飯屬於何種米食製品？①熟粉類②米粒類③粥品型④一般漿糰。
39. (2) 湯圓及元宵屬於何種米食製品？①米漿型②漿糰型③熟粉類④米粒類。
40. (1) 碗粿屬於何種米食製品？①米漿型②米粒類③粥品型④一般漿糰。
41. (4) 芝麻球屬於何種米食製品？①米漿型②米粒類③粥品型④一般漿糰。
42. (1) 筒仔米糕及油蔥糕屬於何種米食製品？①分屬米粒類、一般漿糰②分屬米漿型、熟粉類③均屬一般漿糰④分屬米粒型、熟粉類。

09500 中式米食加工 丙級 工作項目 02：原料之選用

1. (4) 下列那一個是鹼綜合法之食品添加物？①硼砂②石棉③吊白塊④磷酸鹽。
2. (1) 製作蘿蔔糕須選用下列何種原料米？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
3. (1) 製作碗粿須選用下列何種原料米？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
4. (4) 下列何種食品添加物可用於紅龜粿之製作？①己二烯酸②苯甲酸鈉③硼砂④紅色 6 號。
5. (2) 澄粉即是？①稻米澱粉②小麥澱粉③木(樹)薯澱粉④甘薯澱粉。
6. (3) 製作發糕使用之發粉是一種？①調味劑②防腐劑③膨脹劑④乳化劑。
7. (2) 為了防止米食製品之老化，可添加何種食品添加物予以改善？①防腐劑②品質改良劑③著色劑④膨脹劑。
8. (3) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①生圓糯米②生蓬萊米③蒸熟風乾圓糯米④生在來米。
9. (1) 為了使碗粿有好的口感宜採用？①在來米②蓬萊米③圓糯米④長糯米。
10. (4) 油蔥粿之副原料最好使用？①青蔥②炸青蔥③生紅蔥頭④炸香的紅蔥頭。
11. (2) 俗稱的糕仔粉是屬於？①生粉②熟粉③澱粉④水磨粉。
12. (4) 台式肉粽宜選用？①在來米②蓬萊米③長秈米④長糯米。
13. (2) 米食製品之食品添加物，何者合乎使用規定？①工業級②食品級③試藥級④飼料級。
14. (4) 糯米與在來米咀嚼感不同，主要是何種成分之影響？①蛋白質②油脂③水分④澱粉。
15. (3) 最佳米穀粉之磨製方式是？①乾磨②濕磨③水磨④碾磨。
16. (3) 米粉絲若久煮不爛是因含量高之？①植物膠②乳化劑③直鏈澱粉④支鏈澱粉。
17. (1) 炒飯所需之米原料絕對不能使用？①糯米②粳米③秈米④蓬萊米。
18. (2) 小蘇打屬於？①著色劑②膨脹劑③調味劑④防腐劑。
19. (4) 發糕(發糕)最不可能使用之原料米是？①長秈米②在來米③蓬萊米④圓糯米。
20. (2) 鳳片糕所使用之鳳片粉，是用何種米製成？①長糯米②圓糯米③在來米④蓬萊米。
21. (2) 目前製作米粉絲最常使用何種在來米？①台中秈 10 號②台中在來 1 號③台農秈 14 號④台南秈 15 號。
22. (2) 米食加工用的磷酸鹽類是？①防腐劑②品質改良劑③黏稠劑④調味劑。
23. (2) 下列米飯的營養價值高低順序何者是對的？①白米 > 胚芽米 > 糙米②糙米 > 胚芽米 > 白米③胚芽米 > 糙米 > 白米④糙米 = 胚芽米 = 白米。
24. (3) 製作米食所用糖中，那一種糖甜度最高？①砂糖②麥芽糖③果糖④葡萄糖。
25. (4) 那一種油最適於長時間連續油炸米花糖？①黃豆沙拉油②花生油③葵花油④棕櫚油。
26. (2) 炸米花糖的油顏色變黑，表示此油炸油？①黏度降低②品質變劣③香味增加④養分增加。
27. (2) 用糯米製作傳統甜年糕是因為？①原料較便宜②產品不易變硬③產品容易變硬④顏色較紅。
28. (4) 原料米的品質不須考慮？①品種②貯存時間③產品特性④包裝重量。
29. (1) 製作粿粽須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
30. (1) 製作元宵須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。

31. (1) 製作芝麻球須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
32. (3) 傳統糯米粽最好選用下列何種副原料？①甘薯澱粉②太白粉③麵粉④馬鈴薯澱粉。
33. (2) 製作鹼粽須選用下列何種食品添加物？①酵母粉②鹼粉③小蘇打粉④明礬。
34. (2) 製作鳳片糕須選用下列何種原料？①生糯米粉②熟糯米粉③生蓬萊米粉④熟蓬萊米粉。
35. (2) 鳳片糕的主要原料是？①生糯米粉②熟糯米粉③生在來米粉④熟在來米粉。
36. (1) 製作芋粿巧，下列何種原料不適用？①糕仔粉②在來米粉③糯米粉④芋頭。
37. (4) 製作米花糖，下列何種原料不適用？①糯米乾②糖漿③油炸油④在來米。
38. (3) 蒸煮後黏性最強的米是？①在來米②長糯米③圓糯米④蓬萊米。
39. (2) 下列那一種米食製品之主要原料不是在來米？①米粉絲②糯米粽③碗粿④蘿蔔糕。
40. (4) 下列那一種米食製品之主要原料不是糯米？①湯圓②紅龜粿③筒仔米糕④米粉絲。
41. (1) 糯米黏性的主要來源是？①澱粉②蛋白質③油脂④灰分。
42. (3) 下列那一種米的直鏈澱粉含量最多？①長糯米②圓糯米③在來米④蓬萊米。
43. (1) 製作年糕最宜選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③秈米④粳米。
44. (4) 欲使麻糬的皮存放時不變硬，可添加？①膨脹劑②著色劑③香料④品質改良劑。
45. (3) 製作米食選用副原料花生仁時，在品質上應特別注意？①顆粒大小②顏色深淺③有無長霉(黴)④顆粒完整。
46. (3) 下列何種米之營養價值最高？①白米②胚芽米③糙米④米糠。
47. (2) 下列何者不可當做黏稠劑？①澱粉②發粉③羧甲基纖維素(CMC)④阿拉伯膠。
48. (3) 煮白米飯時欲使米粒表面光滑平整，不可使用？①乳化劑②改良劑③硼砂④油脂。
49. (4) 八寶飯不適用何種甜味劑？①砂糖②果糖③麥芽糖④糖精。
50. (1) 製作八寶粥最宜選用下列何種原料米？①圓糯米②粳米③在來米④蓬萊米。
51. (1) 製作鹼粽須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
52. (2) 製作發糕不可選用下列何種食品添加物？①酵母粉②硼砂③小蘇打粉④發粉。
53. (2) 製作糕仔崙須選用下列何種原料？①糯米粉②熟糯米粉③熟漿糰④生糯米粉。
54. (1) 麻糬製作過程中添加多量糖是為了？①防止腐敗②增加彈性③糖便宜④顏色好看。
55. (2) 所謂粳米也就是？①在來米②蓬萊米③圓糯米④長糯米。
56. (4) 下列何者不是煮白米飯時加油脂之主要目的？①使米飯亮麗②不易黏鍋③增加風味④增加咬感。
57. (4) 下列何者最不適用於製作白米飯？①台中 189 號②台南 70 號③台農 67 號④台中在來 1 號。
58. (2) 以何種方法磨米，其米粉顆粒最小？①乾磨②水磨③半乾磨④沒有差異。
59. (1) 蒸煮後黏性最弱的米種是？①秈米②粳米③糯米④蓬萊米。
60. (4) 製作芋頭糕須選用下列何種原料米？①長糯米②圓糯米③粳米④秈米。
61. (3) 冷凍米食製品中，下列何者可以添加？①防腐劑②吊白塊③磷酸鹽④硼砂。
62. (2) 米苔目是以下列何種米為原料？①蓬萊米②在來米③圓糯米④長糯米。
63. (1) 下列何種米原料製成之製品老化較快？①秈米②粳米③長糯米④圓糯米。
64. (1) 有關稻米澱粉顆粒大小，下列敘述何者不正確？①比小麥澱粉大②比玉米澱粉小③比馬鈴薯澱粉小④比甘薯澱粉小。
65. (4) 有關稻米外觀的敘述，下列何者不正確？①秈米細長透明②粳米寬厚透明③長糯米細長臘白色④圓糯米寬厚透明。
66. (4) 廣東粥與筒仔米糕的原料米？①均用秈米②均用粳米③分別用秈米與糯米④分別用粳米與糯米。
67. (1) 對寧波年糕的敘述，下列何者正確？①用粳米製作，俗稱「腳板年糕」②用秈米製作，俗稱「平板年糕」③用長糯米製作，俗稱「薄片年糕」④用圓糯米製作，俗稱「腳板年糕」。
68. (2) 一般白米飯的水分含量約多少%？①50②65③75④85。
69. (3) 下列對新舊米的敘述，何者不正確？①新米水分含量較多②舊米蒸煮時吸水量較多③新米煮熟黏性小④新米風味較佳。

70. (1) 黑糯米的種皮、果皮、糊粉層，含有下列何種成分，使其成紫黑色？①花青素②桃紅素③類胡蘿蔔素④類黑精色素。
71. (4) 下列何者不適做粽葉？①麻竹葉②桂竹籜③荷葉④茶葉。
72. (4) 下列何者較不適做粽繩？①馬蘭草②鹹草③綿繩④塑膠繩。
73. (2) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？①8②13③18④23。
74. (1) 蛋白質含量高的米，下列敘述何者不正確？①煮飯時間較短②硬度較佳③碾米時較不易斷裂④煮飯時間較長。
75. (4) 對米粒白堊質的敘述，下列何者不正確？①米粒白堊質被認為是，澱粉質排列疏鬆所致②碾米時有白堊質的穀粒較易破裂③白堊質米會降低市場的接受程度④白堊質會大大降低米的營養價值。
76. (2) 糕仔粉來自？①蒸氣加熱熟化處理的米原料②蒸氣加熱熟化、乾燥、烘炒、磨碎的米原料③生米烘炒、磨碎的米原料④生米高溫乾燥、磨碎的米原料。
77. (4) 煮飯時為使米粒光滑晶瑩或鬆軟，不可使用？①油脂②醋③檸檬汁④吊白塊。
78. (4) 為預防米食製品老化，可添加何種食品添加物予以改善？①防腐劑②膨脹劑③黏著劑④油脂。
79. (4) 何種米原料製成之米食製品老化較快？①圓糯米②長糯米③蓬萊米④在來米。
80. (4) 關於常使用的粽葉敘述何者錯誤？①廣東裹蒸粽的荷葉②台式肉粽的麻竹葉③鹼粽的麻竹葉④野薑花粽的月桃葉。
81. (1) 傳統米粉絲之主原料為？①精白米②糙米③發芽米④米澱粉。
82. (2) 油蔥粿之米漿中通常不含哪種原料？①太白粉②黃豆粉③蓬萊米粉④在來米粉。
83. (2) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①生圓糯米②蒸熟風乾圓糯米③生蓬萊米④生在來米。
84. (4) 下列何者不屬於傳統發糕製作原料？①在來米②低筋麵粉③發粉④磷酸鹽。
85. (4) 下列何者不適合作為河粉之原料？①濕磨粿糰②濕磨米漿③乾磨生粉④乾磨熟粉。
86. (3) 甜年糕黏性的主要來源是？①水分②油脂③澱粉④蛋白質。
87. (3) 米食製品通常應避免澱粉之回凝現象，但下列何種產品須利用回凝之現象以促進其品質？①芋頭糕②菜包粿③米粉絲④油飯。
88. (4) 下列何種米較不適用製作白米飯？①台稈 9 號②台農 71 號③高雄 145 號④台稈 糯 1 號。
89. (2) 下列對米外觀敘述何種錯誤？①稈 糯圓短臘白色②秈糯細長透明③稈 米圓短透明④秈米細長透明。
90. (2) 關於新舊米特性比較何者錯誤？①新米風味口感較佳②舊米煮飯時吸水量較少③新米黏度較高④舊米米粒不透明無光澤，顏色轉黃。
91. (3) 下列何種材質不適合用來綁粽子用？①藺草繩②棉繩③尼龍繩④月桃莖。
92. (4) 下列何者無助於延緩麻糬在保存過程中老化？①添加蛋白②添加油脂③提高砂糖比例④添加泡打粉。
93. (4) 下列米食製品之主原料何者為非秈米？①米苔目②筒仔米糕③芋頭糕④雪片糕。
94. (3) 裹蒸粽之主原料米為？①蓬萊米②在來米③圓糯米④長糯米。
95. (2) 傳統油飯是由何種米製成？①在來米②長糯米③稈 米④秈米。
96. (4) 下列何種原料不是製作粽子之材料？①糙米②粽葉③醬油④防腐劑。
97. (2) 一般精白米之碾米率為多少？①100%②82-87%③80%以下④70%以下。
98. (3) 一般白米之外觀呈蠟白色之米，可能之米品種為？①蓬萊米②在來米③糯米④糙米。
99. (4) 寧波年糕常使用何種原料米製作？①長糯米②圓糯米③在來米④蓬萊米。
100. (3) 煮白米飯應添加多少水量(重量比)？①0.6 倍以下②0.6-0.8 倍③1.0-1.2 倍④1.6 倍以上。
101. (1) 依衛生安全形度而言，下列何種水不適合煮白米飯？①地下水②自來水③膜過濾水④去離子水。
102. (2) 下列何種米煮熟後較 Q、黏，較適合作為麻糬原料米？①在來米②圓糯米③長糯米④蓬萊米。
103. (3) 下列何種米食製品保存期限較短？①爆米花②乾米粉絲③壽司④鳳片糕。
104. (3) 台式肉粽子中添加何種原料，可使米粒呈色？①發粉②特砂③醬油④食鹽。
105. (3) 鳳片糕發生長黴情形，其主要可能原因是？①砂糖太多②油脂太多③水分太高④添加色素。
106. (4) 下列何種材料不是碗粿、粽子爆香的材料？①紅蔥頭②醬油③香油④發粉。

107. (4) 下列何者不適用於改善碗粿、蘿蔔糕表面離水及內部分層之現象？①添加糯米粉②添加澱粉③預糊化要控制好④添加沙拉油。
108. (4) 下列何種米食產品需使用到皮蛋？①八寶粥②海鮮粥③碗粿④廣東粥。
109. (1) 下列何者較不適用為菜包粿外皮原料？①在來米粉②糯米粉③蓬萊米粉④甘薯粉。
110. (3) 下列何種米食產品以熟米(漿)糰為外皮？①湯圓②元宵③麻糬④紅龜粿。
111. (4) 下列何種米之支鏈澱粉含量最高？①在來米②蓬萊米③西谷米④糯米。
112. (3) 下列何種米食製品須使用到「腸衣」？①粽子②粿粽③糯米腸④蘿蔔糕。
113. (2) 年糕外觀呈金(橙)黃色，是因添加何種原料受熱所造成？①色素②砂糖③酵素④檸檬酸。
114. (4) 廣東粥之主要原料米為？①長糯米②圓糯米③在來米④蓬萊米。
115. (2) 糯米腸之主要原料米為？①在來米②長糯米③圓糯米④蓬萊米。
116. (3) 蘿蔔糕之主要原料米為？①蓬萊米②長糯米③在來米④圓糯米。
117. (1) 芝麻球之主要原料米為？①圓糯米②長糯米③蓬萊米④在來米。
118. (1) 下列何種米製品主要原料不是在來米？①芋粿巧②蘿蔔糕③碗粿④米粉絲。
119. (3) 蘿蔔糕中不可添加下列何種澱粉？①玉米澱粉②樹薯澱粉③順丁烯二酸澱粉④醋酸化玉米澱粉。
120. (4) 下列何者不是製作雪片糕的原料？①糖粉②熟糯米粉③液體油④生糯米粉。

09500 中式米食加工 丙級 工作項目 03：中式米食加工機具

1. (1) 煮八寶粥鍋底燒焦時，下列那一種的處置不當？①用刀子刮②先泡在熱水中再刷洗③用竹製品刷洗④用菜瓜布刷洗。
2. (1) 清洗米食加工機械時應？①拔除電源②讓機器繼續運轉③停機但不必拔除電源④看情況選擇操作。
3. (1) 磨漿機設備應？①每日清洗②隔日清洗③不必清洗④每週清洗。
4. (2) (本題刪題)炊煮設備使用之能源何者最貴？①瓦斯②電③重油④煤油。
5. (4) 磨漿機有異常或其它不良時，最好之方法為？①繼續使用至不能運轉再檢修②一面運轉一面檢修③停機檢修④停機檢修時切斷電源並掛上“禁止送電”警示牌。
6. (4) 清洗米食器具及機具的正確方法為？①擦拭②用水沖③用清潔劑清洗④用清潔劑清洗後，以水沖洗並乾燥之。
7. (3) 年糕蒸盤內最理想的墊紙是？①銅版紙②保鮮膜③玻璃紙④塑膠製品。
8. (4) 蒸年糕的容器最好是使用？①無底孔墊布②有底孔墊布③無底孔墊玻璃紙④有底孔墊玻璃紙。
9. (4) 蒸發粿(發糕)的容器最好是使用？①淺底盤②深底玻璃杯③面大的淺底派盤④湯碗或飯碗。
10. (3) 傳統紅龜粿的墊底是？①墊布②玻璃紙③植物葉片④白紙。
11. (2) 傳統的鹼粽最好的粽葉是？①月桃花葉②麻竹葉③桂竹籜④香蕉葉。
12. (4) (本題刪題)國內工廠所用的米食調理機器，其最不普遍的電壓為？①110V②220V③380V④440V。
13. (4) 可以產生蒸氣的機具是？①脫水機②二重鍋③煮飯機④鍋爐。
14. (2) 那一種磨米機具最易發熱？①半乾式磨粉機②乾式磨粉機③磨漿機④濕式石磨機。
15. (4) 以衛生安全考量，油炸槽的材質以何者最佳？①銅②鋁③鐵④不鏽鋼。
16. (4) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳？①錫②鋁③鐵④不銹鋼。
17. (2) 傳統米粉絲製作過程中，須將漿糰反覆壓成片狀，此種機器稱為？①空壓機②壓片(輪粿)機③油壓機④擠壓機。
18. (3) 使用蒸練機製作麻糬時，那一條件較不重要？①壓力②溫度③電壓④時間。
19. (2) 工業化製作麻糬時，最理想的機具是？①攪拌機②蒸練機③二重鍋④蒸籠。
20. (1) 糕仔崙最理想的墊底是？①白紙②保鮮膜③玻璃紙④香蕉葉。
21. (4) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是？①脫水機②磨漿機③二重鍋④攪拌機。

22. (3) 調製蘿蔔糕粉漿時，最理想的機具是？①脫水機②磨漿機③攪拌二重鍋④攪拌機。
23. (2) 廣東裹蒸粽最好的粽葉是？①月桃花葉②荷葉③桂竹籜④麻竹葉。
24. (4) 傳統蒸籠於蒸年糕時不必用？①集氣墊板②透氣筒③玻璃紙④蒸籠布。
25. (3) 蒸練機一般需配合何種機械使用？①攪拌機②蒸籠③鍋爐④煮飯機。
26. (2) 磨漿機用電的頻率(赫茲)為？①40 赫茲②60 赫茲③110 赫茲④220 赫茲。
27. (4) 米食加工業上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)。
28. (4) 米食加工機器安裝時與下列何者無關？①量測水平②防震墊③安全操作空間④檢查室內溫度。
29. (4) 蒸汽式蒸櫃(箱)使用的鍋爐，與下列何者較無關？①檢視安全閥②檢查軟水正常水位(量)③檢視壓力表④檢查室內溫度。
30. (1) 加工過程中，於米食製品裝入容器後應？①放棧板上②放地上③用紙鋪放在地上④放機器蓋板上。
31. (1) 米食加工機具使用後？①立即清洗消毒②浸水明天洗③不髒下次洗④擦乾淨。
32. (4) 要磨較細的米漿，下列因素何者較不受影響？①水量②磨漿機磨盤之間隙③加料速度④室溫。
33. (4) 米食加工機具使用前，下列敘述何者不恰當？①熟讀操作手冊②瞭解保養注意事項③瞭解使用能源④用完後熟讀安全注意事項。
34. (3) 加工機具運轉時，下列何者不對？①須使用正確電源②須接地線③可同時檢修④須注意操作人員之安全。
35. (3) 清洗機具的正確步驟為下列何者 1 擦拭、2 水洗、3 以清潔劑清洗、4 切斷電源？①3214②4231③4321④3241。
36. (3) 使用攪拌二重釜時，需配合下列何種設備？①成型機②揉絲機③鍋爐④包裝機。
37. (2) 米食加工機具構造上應以下列何者為原則？①精密複雜②易拆易洗③體積龐大④價格高昂。
38. (4) 製作米粉時，不需用到下列何種機械？①乾燥機②濕磨機③擠絲機④切片機。
39. (1) 製作蘿蔔糕，需用到下列何種設備？①蒸籠②搥潰機③按摩機④封罐機。
40. (4) 製作米粉絲時不會用到下列何種設備？①蒸爐②擠絲機③壓片(輪稜)機④封罐機。
41. (1) 清洗米食加工機械時應？①拔除電源再清洗②不停機直接清洗③停機清洗但不拔除電源④視情況而選擇操作。
42. (1) 下列有關用電觀念何者不正確？①同一插座可利用延長線同時接多項電器設備②不用潮濕手或腳部直接接觸插座③經常檢查老舊電路設備④機器上裝置漏電斷路開關。
43. (3) 攪拌機使用完畢後清洗步驟為下列何者？1 擦拭、2 水洗、3 切斷電源、4 以食品級清潔劑清洗①4213②3241③3421④4231。
44. (2) 工業化製作麻糬時，最適合的機具是？①攪拌機②蒸煉機③擠壓機④二重鍋。
45. (4) 製作爆米花時應使用何種機器？①焙炒機②磨粉機③攪拌機④膨發鎗。
46. (3) 製作爆米花時，膨發壓力應控制到何種範圍？①1-3 Kg/cm<sup>2</sup>②3-6 Kg/cm<sup>2</sup>③8-12 Kg/cm<sup>2</sup>④15 Kg/cm<sup>2</sup>以上。
47. (2) 製作麻糬時應使用何種機械來調製熟(漿)糰皮？①壓延機②攪拌機③擠壓機④膨發鎗。
48. (4) 製作米食製品時，下列何者不是常使用之加熱機具？①瓦斯爐②蒸氣箱③二重釜④微波爐。
49. (3) 製作豬油糕時，下列機器設備何者不需要？①蒸箱②攪拌機③烤箱④篩分機。

09500 中式米食加工 丙級 工作項目 04：中式米製食品製作技術

1. (4) 米漿一公斤的重量等於？①1 公克②10 公克③100 公克④1000 公克。
2. (1) 煮大鍋飯剛開始要用？①大火②中火③小火④微火。
3. (2) 傳統熟粉(糕仔粉)之製作係？①以生米直接焙炒磨粉②米蒸熟乾燥後再焙炒後磨粉③生米焙炒後再蒸熟後磨粉④生米磨粉後直接焙炒。
4. (3) 漿糰 3 公斤相當於？①3 台斤②4 台斤③5 台斤④6 台斤。
5. (4) 要使艾草粿滑潤好吃，漿糰可加入？①蛋白粉②麵粉③蛋④油脂。
6. (4) 1 台斤重的蘿蔔糕等於？①300 公克②400 公克③500 公克④600 公克。

7. (2) 芝麻球最理想的油炸溫度？①80~120°C ②140~180°C ③200~240°C ④240°C 以上。
8. (4) 影響米飯彈性之最重要因素是？①蛋白質②灰分③油脂④澱粉。
9. (3) 調製普通白粥的用水量大約是米量的？①3 倍②5 倍③10 倍④15 倍。
10. (2) 最理想的米花糖糖漿溫度為？①90°C ②115°C ③135°C ④150°C。
11. (3) 夏天浸米之溫度最好保持在？①高溫②冷凍③冷藏④室溫。
12. (4) 對於米漿顆粒之粗細度，下列敘述何者不正確？①會影響產品品質②會影響加工操作③應適當的控制粗細度④不影響產品品質及操作。
13. (1) 米漿糰若要有良好的柔韌度，需要經過適當的？①糊化②老化③冷藏④冷凍。
14. (4) 煮粥時前段加熱最好使用？①微火②小火③中火④大火。
15. (2) 浸米的時間與浸漬的水溫呈？①正比②反比③無相關性④不一定。
16. (4) 製作湯圓時發現漿糰太硬時，不可以採取何種對策？①多加些冷水②多加些預糊化粿粹③多加些熱水④加乾粉。
17. (3) 米粉絲常用的乾燥方法是？①冷凍乾燥②滾筒乾燥③熱風乾燥④真空乾燥。
18. (4) 自然乾燥法比熱風乾燥法具有何優點？①所需乾燥時間較短②不受到天候的影響③衛生條件較佳④省錢。
19. (1) 洗米之過程應該？①快②慢③快慢均可④先浸泡再快洗。
20. (2) 米粉絲擠絲後應以何種溫度蒸熟較理想？①80°C ②100°C ③120°C ④140°C。
21. (1) 蒸芋頭糕宜用？①大火②中火③小火④微火。
22. (3) 下列何者不屬於傳統米粉絲之製作過程？①磨漿②擠絲③冷凍④蒸煮。
23. (3) 米的精白度高低不會影響產品之？①白度②品質③甜度④貯存性。
24. (4) 浸米時不必注意？①時間②溫度③微生物④容器大小。
25. (1) 欲得到好的蘿蔔糕製品，其米漿調製時應？①部分糊化②不必糊化③完全糊化④過度糊化。
26. (4) 在米食製品中加入適量其他澱粉時，不會影響？①物性②化性③成本④包裝。
27. (2) 下列何種米食製品必須裝盤才可炊蒸？①粿粽②蘿蔔糕③麻糬④芋粿巧。
28. (1) 下列何種米食製品不必裝盤，即可炊蒸？①紅龜粿②蘿蔔糕③九層糕④年糕。
29. (1) 米浸泡後會吸水，吸水重量約為原料米重量之？①0.5 倍②1 倍③2 倍④3 倍。
30. (4) 下列何種米食製品必須先糊化才可炊蒸？①粿粽②芋粿巧③年糕④蘿蔔糕。
31. (3) 製作八寶粥時，最後加入的原料是？①紅豆、綠豆②薏仁、花生③砂糖④桂圓、麥片。
32. (2) 製作芋粿巧時，炒過的調配料混入前要先？①加熱②冷卻③冷凍④與溫度無關。
33. (4) 調製熟糕粉產品時，與何種原料混合會產生韌性？①糖粉②油③奶粉④水。
34. (3) 下列何種米食製品操作要迅速，品質才會好？①粿粽②蘿蔔糕③糕仔崙④芋粿巧。
35. (4) 關於米穀粉的粗細度，何者之敘述不正確？①會影響攪拌時水合作用②會影響加工條件③會影響產品品質④只要成粉狀並不影響品質及操作。
36. (1) 以衛生安全之觀點言，蒸籠布材質應使用？①棉布②聚丙烯(PP)材質③聚乙烯(PE)材質④聚氯乙烯(PVC)。
37. (1) 用瓦斯煮飯時在燜飯階段，火力大小之控制應？①熄火或微火②中火③大火④強火。
38. (3) 綁粽子用的繩子，材質上以何者為佳？①塑膠繩②尼龍繩③棉繩④橡皮筋。
39. (4) 製作廣東粥時，以何種條件最不重要？①水分②溫度③時間④容器大小。
40. (4) 米食加工製作時，以何者最不重要？①原料米選擇②蒸煮的條件③配方與攪拌④室內溫度。
41. (1) 鹼粽所用的鹼粉，下列何者之敘述不正確？①任何鹼類均可使用②會影響成品風味③會影響成品顏色④須正確控制鹼量與浸漬時間。
42. (3) 何種技術對米食製品老化的影響最低？①磨漿技術②攪拌技術③成型技術④蒸煮技術。
43. (2) 3 公斤的油飯等於？①3 台斤②5 台斤③6 台斤④9 台斤 的油飯。
44. (1) 澱粉回凝(老化)最迅速的溫度範圍是？①0~5°C ②20~30°C ③50~60°C ④70~80°C。
45. (1) 做油飯最常選用？①沙拉油②棕櫚油③牛油④奶油。

46. (2) 何種粽子內容量不能太滿，煮後才不會漲裂？①台式肉粽②鹼粽③粿粽④豆沙粽。
47. (2) 八寶粥之糖度(Brix)以何範圍較適合？①5~8°②11~13°③15~16°④18~20°。
48. (4) 不會影響米澱粉糊化作用之重要因素是？①水含量②加熱溫度③加熱時間④室內濕度。
49. (4) 產品蒸煮過程中，若蒸煮中水不足，最好補充？①冷水②溫水③熱水④沸水。
50. (1) 與磨米漿的濃稠度最有關係的是？①加水量②細度③糊化度④機械。
51. (3) 要使蒸好的漿糰柔軟最好的方式須經？①攪拌②用手揉捏③捶打④均質。
52. (1) 粽葉主要是增加肉粽的？①風味②美觀③安全④營養。
53. (3) 米粒浸漬時間？①越長愈好②愈短愈好③視產品而定④無所謂。
54. (1) 傳統米乳為了增加風味，一般均添加？①花生②芋頭③甘藷④牛乳。
55. (4) 為了控制米漿的粗細，用機械磨漿時不必調整？①磨石的間隙②進料速度③米與水的比例④電壓。
56. (3) 磨漿時所得之粉漿應？①愈細愈好②愈粗愈好③視產品而定④無相關性。
57. (2) 漿糰經攪拌後，可使漿糰產生良好的？①香氣②物性③白度④甜度。
58. (1) 蒸紅龜粿宜使用何種火候？①中小火②烈火③大火④強火。
59. (3) 要使湯圓皮的操作性好，可添加？①麵粉②糖③熟漿糰(預糊化漿糰)④玉米澱粉。
60. (2) 粽葉在使用前宜做何種處理較好？①泡冷水②泡熱水③不須浸泡④水沖洗即可。
61. (2) 1 台兩重的湯圓等於？①32.5 公克②37.5 公克③38.5 公克④50 公克 的湯圓。
62. (4) 廣東粥與八寶粥不同的特性是？①水份多②煮熟的時間較長③使用米為主原料④副原料不同。
63. (2) 煮白米飯時，一般而言米與水原料之比例宜為？①1:0.5②1:1.2③1:2④1:3。
64. (2) 製作油飯使用何種油最香？①沙拉油②豬油③棕櫚油④玉米油。
65. (1) 米浸漬處理時，應該？①先洗淨後再浸漬②浸漬後再洗淨③不必清洗④無所謂。
66. (1) 何種米食製品適用擠壓方式製成？①米粉絲②碗粿③米糕④鳳片糕。
67. (4) 擠壓米食製品時不須考慮？①擠壓溫度②原料進料速度③原料水分④電壓。
68. (1) 米苔目製作時，下列敘述何者為正確？①須先成糰②調成稀漿直接過篩煮熟③可添加防腐劑④使用糯米為原料。
69. (3) 鍋粿宜使用何種油炸溫度最好？①100°C②150°C③200°C④300°C。
70. (4) 鹼粽中加入鹼粉，其主要目的？①防腐②膨鬆③甜度④增加韌性。
71. (4) 以米 100%為基準，鹽量 2%，若米之用量為 250 公克，則鹽用量為？①2 公克②3 公克③4 公克④5 公克。
72. (3) 以米穀粉 100%為基準，太白粉使用 10%，若米穀粉之使用量為 300 公克，則太白粉之使用量為？①10 公克②20 公克③30 公克④40 公克。
73. (3) 配方中米與其它原料之比為 1:0.3，若米為 12 公克則其它原料為？①3 公克②3.3 公克③3.6 公克④4.0 公克。
74. (1) 米苔目製作時，會先將一部分漿糰糊化，其主要目的為？①品質較佳②色澤較白③殺菌④降低 pH 值。
75. (3) 寧波年糕與甜年糕之副原料最大差異是？①澱粉②油③糖④著色劑。
76. (3) 米經隔夜浸漬主要的目的是？①澱粉分解②蛋白質分解③加工特性改變④飽和含水率改變。
77. (4) 造成碗粿貯藏期間容易老化的最重要因素是？①水分②蛋白質③油脂④澱粉。
78. (1) 紅龜粿在貯藏期間老化的最重要因素是？①澱粉②油脂③蛋白質④水分。
79. (2) 米粉絲採用自然乾燥法的優點是？①所需乾燥時間短②操作簡單，費用低廉③品質不易劣化④不會受到天候的影響。
80. (4) 冷凍米食不適用下列何種方法解凍？①微波②室溫③溫水④日晒。
81. (4) 白米浸泡水的吸水量，不易受到何種因素的影響？①米品種②新米或舊米③浸泡水溫度④容器大小。
82. (4) 下列那一種方法不常用於米漿之脫水？①離心法②壓榨法③真空脫水法④篩分法。
83. (4) 下列那一種解凍方法最不適於米食製品的解凍？①蒸煮解凍②微波解凍③室溫解凍④沸水解凍。
84. (3) 碗粿的預糊化溫度約在？①30~40°C②45~55°C③60~75°C④95~100°C。



85. (2) 自然乾燥法的最大缺點是？①品質較差②易受到天候的影響③所需乾燥時時間較長④操作費用較高。
86. (1) 蒸芋頭糕和發粿時，火力大小最宜採用？①都用大火②都用小火③芋頭糕大火、發粿小火④芋頭糕微火、發粿大火。
87. (4) 與九層糕無關的製作條件為？①壓力②時間③溫度④加油量。
88. (2) 米食製品通常應注意避免澱粉之回凝(老化)現象，但何產品須利用回凝之現象以促進其品質？①蘿蔔糕②米粉絲③肉粽④鼠麴粿。
89. (2) 蒸糯米飯太硬時要如何調整？①加油拌勻再蒸②撒水再蒸③加糖蒸④加醋蒸。
90. (3) 傳統用何種材料作發粿(發糕)？①小蘇打粉②新鮮酵母③老麵種④鹼水。
91. (3) 下列何種米食製品要經壓模成型之手續？①芋頭糕②年糕③豬油糕④蘿蔔糕。
92. (4) 煮飯時，下列何者較無關米飯品質？①加水量多少②爛飯時間長短③原料米品質④容器種類。
93. (1) 蒸發粿時，要使表面較有裂紋，火力宜採用？①大火②中火③小火④微火。
94. (2) 煮飯時，使用新米及舊米之加水量應？①新米>舊米②舊米>新米③二者一樣④沒有相關。
95. (4) 爛飯的功能不包括？①蒸發多餘水蒸氣②驅散米飯表面多餘游離水③使米飯堅韌有彈性④使多餘游離水滲入米飯中心。
96. (1) 下列何者非洗米的正確方法？①用力搓洗②動作要輕③動作要迅速④不必搓揉。
97. (4) 不同類型米煮飯加水量，下列何者不正確？①秈米加水量較粳米多②秈米加水量較糯米多③粳米加水量較糯米多④糯米加水量較秈米多。
98. (4) 下列何者產品之製作需經米漿預糊化處理步驟？①鳳片糕②油炸米花糖③湯圓④碗粿。
99. (3) 下列何者對米粒吸水量影響最低？①浸泡時間②浸泡溫度③浸泡容器④米粒品種。
100. (2) 製備八寶粥時，下列何者不正確？①紅豆與綠豆浸泡時間相等②紅豆與糯米浸泡時間相等③糯米與麥片浸泡時間相等④紅豆、綠豆浸泡時間應長於糯米與麥片。
101. (3) 下列何者可用於判斷產品是否已蒸熟？①表面起泡沫②筷子插入會倒下③以筷子插試，不黏筷子④以筷子插試，會黏筷子。
102. (3) 米粉絲之製備流程，下列何者正確？1 部份糊化、2 乾燥、3 蒸熟、4 擠絲①1342②1234③1432④1423。
103. (3) 下列何者不屬於傳統發糕製程？①磨漿②蒸煮③乾燥④洗米。
104. (4) 米漿製成米苔目時，不可用下列何者方式脫水？①離心②機械③重石壓榨④熱風乾燥機。
105. (1) 爆米花之主要膨脹劑為？①水分②發粉③澱粉④碳酸氫鈉。
106. (3) 米粉絲可分類為水粉與炊粉是依據？①米種②產地③製程④天候。
107. (4) 常用的米粉絲乾燥方法是？①真空乾燥②冷凍乾燥③滾筒乾燥④熱風乾燥。
108. (2) 最容易使米食製品變硬〔老化〕的溫度是？①-10℃②4℃③18℃④常溫。
109. (3) 蘿蔔糕若有分層離水現象，主要與何者有關？①蛋白質②麵筋③澱粉④油脂。
110. (2) 包粽子時粽葉如何處理較佳？①直接捆綁②先浸軟再入熱水中煮至完全軟化③添加亞硫酸④浸漬色素染色。
111. (3) 為使米飯增加光澤，煮飯時可以添加下列何種物質？①食鹽②味精③沙拉油④糖。
112. (3) 如何減少蘿蔔糕糊化不均，離水現象？①米需浸漬②磨漿時，顆粒愈小愈好③米漿先經適度糊化處理④加大火蒸煮。
113. (3) 麻糬的製備過程中，下列哪一項處理對產品口感影響最大？①浸米②磨漿③拌打④成型。
114. (3) 爆米花膨發製作原理是？①油炸膨發②冷凍乾燥③高壓下瞬間減壓④碳酸氫氧之使用。
115. (4) 浸米在何種溫度下的吸水率最快？①-5℃-0℃②5℃-10℃③15℃-20℃④25℃-30℃。
116. (3) 下列何者不會影響米的吸水速率？①米的精白度②米粒的大小③浸米的容器④浸米的溫度。
117. (3) 不同種類米加水煮飯，下列何者正確？①蓬萊米的加水量大於在來米②糯米的加水量大於蓬萊米③在來米的加水量大於糯米④糯米的加水量大於在來米。
118. (1) 下列何者正確？①冬天浸米的時間比夏天長②夏天浸米的時間比冬天長③冬天跟夏天浸米的時間一樣長④不用浸米。

119. (4) 下列何者非煮飯的必須步驟？①加熱②加水③浸米④冷藏。
120. (2) 下列何種米製品中無完整米粒？①肉粽②廣東粥③筒仔米糕④海鮮粥。
121. (2) 下列何種米製品不能先成型再蒸煮？①芋粿巧②冰皮月餅③麻糬④湯圓。
122. (3) 下列何種米製品需要壓模成型？①鹼仔粿②碗粿③紅龜粿④菜包粿。
123. (3) 下列何種米製品不需要經預糊化處理？①碗粿②芋頭糕③河粉④蘿蔔糕。
124. (1) 下列何種米製品可以直接以冷水調製？①河粉②米苔目③鼠麴粿④蘿蔔糕。
125. (3) 製作麻糬的皮餡比為皮：餡=3：2，若餡為 20 公克則其皮為？①50 公克②40 公克③30 公克④20 公克。
126. (3) 製作甜年糕時米穀粉為 100%，砂糖為 80%，若米穀粉的使用量為 500 公克，則砂糖的使用量為？①200 公克②300 公克③400 公克④500 公克。
127. (2) 1 粒台式肉粽 100 公克，12 粒台式肉粽相當於多少重量？①1 台斤②2 台斤③3 台斤④4 台斤。
128. (2) 下列何者是製作鹼粽可以添加之鹼粉？①六偏磷酸鈉②三偏磷酸鈉③氯化鈉④氫氧化鈉。
129. (3) 下列何者不會影響米粉的蛋白質含量？①磨米的方法②米種③擠絲④添加澱粉。
130. (2) 下列何種米的製品其老化速度最快？①糯米②在來米③蓬萊米④三者相同。
131. (4) 水磨方法不會影響米穀粉下列何種性質？①顆粒大小②顏色③吸水性④糊化程度。
132. (4) 下列何種米製品可以大火蒸熟？①菜包粿②九層糕③紅龜粿④寧波年糕。
133. (3) 下列何者不是製作米製品時添加澱粉的主要目的？①調整老化現象②調整軟硬度③增加香味④調整吸水量。
134. (3) 下列何者不是傳統碗粿的製程？①米漿經預糊化與配料混合②裝碗蒸熟③米漿直接與配料混合後蒸熟④用中大火蒸熟。
135. (2) 下列何者對米苔目品質的影響較小？①漿糰的含水量②工作環境的溫度③米種④擠出的速度。
136. (2) 下列何者不會影響米飯的軟硬度？①加水量的多寡②洗米的次數③浸米的時間④加熱熟化的時間。
137. (4) 下列何者不會影響水磨米漿的品質？①磨米漿的加水量②磨米漿的設備③磨米漿的速度④磨米漿時的室溫。
138. (1) 蒸煮米製品時何者非影響米製品品質的主要因素？①蒸煮的容器②蒸煮時的水量是否充足③蒸煮時的溫度④蒸煮的時間。
139. (2) 製作菜包粿的皮餡比為皮：餡=2：3，若皮為 30 公克則其餡為？①55 公克②45 公克③35 公克④25 公克。
140. (4) 預糊化米穀粉以何種程度為佳？①黏稠不流動狀②稀薄易流動③成米糰狀④略黏稠具流動性。
141. (3) 下列何種因素不會影響漿糰的品質？①脫水的方法②磨米的方法③成型的形狀④漿糰的含水量。
142. (2) 下列何者是元宵與湯圓的差異？①米穀粉的種類②包餡方式③餡料④加熱方式。
143. (2) 下列何者是米粉絲以水粉方式製作的過程？①擠絲後蒸熟再熱風乾燥②擠絲後水煮熟再熱風乾燥③擠絲後先熱風乾燥再蒸熟④擠絲後先熱風乾燥再水煮熟。
144. (3) 下列何者是蒸煉機製作麻糬的過程？①先糊化再拌打②先拌打再糊化③糊化、拌打同時進行④糊化、拌打順序不重要。
145. (4) 寧波年糕之製備流程，下列何者正確？1 切斷、2 擠出或搓揉成型、3 拌打或舂打、4 蒸熟①1234②4213③1432④4321。
146. (2) 下列何者是湯圓與元宵最相近處？①作法②外皮主原料③內餡④外皮水分含量。
147. (3) 元宵之基本製備流程，下列何者正確？1 餡沾（過）水、2 滾動裹糯米粉、3 分餡①123②321③312④213。
148. (4) 下列有關包餡湯圓與麻糬之敘述，何者不正確？①原料米穀粉相同②外皮作法不同③內餡相近④兩者都是以熟皮熟餡製作。
149. (4) 下列有關甜年糕與麻糬之敘述，何者不正確？①原料米穀粉相同②兩者之熟糰糰均可經過拌打③兩者成品均為熟糰糰④兩者均須裹粉食用。
150. (2) 年糕之製備流程，下列何者不正確？1 糰糰製作、2 一般蒸熟、3 蒸煉機熟製、4 拌打①12②23③124④134。
151. (2) 紅龜粿之製作，與下列何種米食相近？①湯圓②菜包粿③麻糬④芝麻球。
152. (4) 下列有關芋粿巧與芋頭糕之敘述，何者最正確？①兩者作法相同②兩者屬於同一類米食③兩者形狀相同④兩者原料相近。

153. (4) 冰皮月餅的製作過程中，不需要的製作程式是？①原料攪拌②包餡③壓模④烤焙。
154. (1) 米花糖的製作過程中，糖漿的溫度煮過高容易導致產品？①過硬②體積變大③膨發米體積變小④形狀易變形。
155. (1) 油炸米乾時下列何者錯誤？①油炸前先將米乾浸泡於溫油中使之軟化是必要的步驟②沙拉油不是最適當的油炸油③需隨時清除油炸油中的雜質④油炸油的酸值過高時須更換新油。
156. (3) 冰皮月餅的外皮過硬可能不會產生的問題為？①壓模紋路不清晰②外皮可能龜裂③外皮顏色變淡④口感不佳。
157. (2) 鳳片糕的製作過程，下列何者錯誤？①提高糖漿濃度可以延長產品保存期限②使用熱糖漿可以縮短攪拌時間③應使用熟粉④壓模完成後不需蒸烤。
158. (3) 有關糕仔畚的製作過程，何者錯誤？①蒸箱須有防滴水設計②使用熟粉製作③大火蒸可以增加 Q 度④發酵完全的糕仔糖可以增加產品風味。
159. (1) 豬油糕與雪片糕的相同點何者正確？①皆需蒸熟②皆使用熟粉與生粉混合③成品皆須切薄片④皆須使用糖漿。
160. (1) 鳳片糕紋路不清晰的可能原因為？①配方中使用過多熟粉外皮較硬②食用色素添加不足③內餡使用太多④香蕉油使用量不足。

09500 中式米食加工 丙級 工作項目 05：中式米製食品包裝與標示

1. (3) 米食製品做好後，下列敘述何者不正確？①應妥善包裝②應有製造日期③不須包裝即可販賣④應標示內容物。
2. (4) 米食製品包裝材料之選用，下列敘述何者不正確？①應衛生安全②適用性宜佳③宜考慮價格與成本④任何材料均可。
3. (4) 米食製品的包裝宜使用？①真空包裝②充氮氣包裝③一般包裝④視產品而定。
4. (4) 米食製品包裝不一定須標示之項目？①品名②原料與添加物③製造日期④食用方法。
5. (1) 微波米食包裝材質與普通包裝材質？①不同②相同③無限制④無規定。
6. (4) 米食包裝之塑膠包裝材質不可含有？①聚氯乙烯(PVC)②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④有毒物質。
7. (2) 米食外包裝之印刷顏料，下列何者不正確？①不易脫落為宜②與食物黏著無所謂③宜在中間層較佳④色彩宜柔和較佳。
8. (4) 米食製品之包裝標示，宜符合下列何單位公布之標準？①財政部②內政部③職訓局④衛生署。
9. (4) 米食包裝之主要功能不包含？①保護米食之品質②作業方便③促進販賣銷售④滅菌作用。
10. (4) 米食包裝之第一目標是？①儲運方便②製造方便③銷售方便④保護內容物。
11. (2) 為防止米食製品變質，包裝材質宜選用具有阻絕何種氣體的包裝材料？①氮氣②氧氣③氬氣④二氧化碳。
12. (1) 米食產品包裝上之組成分標示次序，應為？①由多而少②由少而多③成分最多者置中④任意排列。
13. (2) 包裝米食製品時，在相同的厚度下，下列何種包裝材料阻絕性最差？①聚丙烯(PP)②紙③聚氯乙烯(PVC)④延伸性聚丙烯(OPP)。
14. (4) 米食製品採用之包裝材料若有下列何項，才可製造販賣？①有毒者②易產生不良化學反應者③有異味④符合衛生法規。
15. (3) 下列何種油飯包裝材料，最符合環保要求，且最易處理？①塑膠容器②金屬容器③紙容器④玻璃容器。
16. (2) 下列何種米食包裝材料氧氣阻絕性最差？①聚乙烯(PE)②玻璃紙③聚氯乙烯(PVC)④聚丙烯(PP)。
17. (1) 冰米漿採用 PE 袋裝即指？①聚乙烯袋②聚苯乙烯袋③聚丙烯袋④聚乙烯酯袋。
18. (3) 米食製品包裝用的 PVC 是指？①聚乙烯②聚苯乙烯③聚氯乙烯④聚丙烯。
19. (1) 米食製品之包裝材料最易產生異味者為？①塑膠②金屬(塗漆)罐③紙盒④鋁箔盒。
20. (2) 米食包裝材料何者水氣阻絕性最差？①聚乙烯(PE)②玻璃紙③聚氯乙烯(PVC)④聚丙烯(PP)。
21. (2) 米食製品包裝之標示，目前何者不須標明？①製造日期②成分百分比③保存期限④營養指標。

22. (3) 不適合微波米食包裝之材料為？①紙容器②聚丙烯(PP)③鋁箔容器④玻璃容器。
23. (1) 文字印刷最好不要在米食包裝材料之？①最內層②最外層③中間層④無所謂。
24. (3) 已超過保存期限的米食製品，應如何處理？①重新包裝②更改保存期限③回收丟棄④不理會繼續販賣。
25. (4) 真空透明包裝的米食製品無法防止？①微生物繁殖②污染③氧化④變色。
26. (2) 米花糖應？①趁熱包裝②冷卻後包裝③不需包裝④冷凍後包裝。
27. (1) 微波加熱之碗粿，下列何種容器不適用？①鋁箔盒②瓷碗③玻璃碗④紙杯。
28. (4) 米乳包裝不良時不會影響產品之？①風味②質地③色澤④體積。
29. (1) 油飯販售時用何種包裝材料最佳？①紙盒②鋁箔盒③保麗龍④塑膠袋。
30. (3) 為防止食米變質，可在包裝內充填何種氣體較佳？①空氣②氧氣③氮氣④二氧化碳。
31. (4) 小包裝特級良質米正下方，不需標示？①品種、產地②等級、淨重③生產年期、碾製日期④負責人姓名、住址。
32. (2) 依國家衛生法規，下列那一種食品添加物除標示化學名稱外，尚需增加標示其用途？①亞硝酸鈉②己二烯酸鉀③磷酸鹽類④過氧化氫。
33. (3) 麻糬販售時，可以何種包裝方式，較不易變形？①真空包裝②充氣包裝③具格狀包裝盒④紙容器。
34. (3) 米食製品加工使用下列何種包材具有阻隔水氣及熱封性？①玻璃紙②鋁箔紙③聚乙烯〔PE〕④聚苯乙烯〔PS〕。
35. (3) 最適合米食保溫的包裝材料是？①紙製品②鋁箔③泡沫塑膠④玻璃製品。
36. (4) 使用真空包裝的米食製品，在其製程中，下列何者最正確？①熱水浸泡②冷卻③扭緊袋口並加封④袋中抽真空。
37. (4) 下列何者不是米食製品排除氧氣的包裝方法？①真空包裝②充氮包裝③充二氧化碳包裝④手動封口機包裝。
38. (4) 下列何者不是碗粿真空包裝之優點？①防止污染②肉眼可辨識產品③防止水分喪失④增進特有風味。
39. (4) 市售包裝米食製品營養標示的熱量計算依食品衛生管理法規定，下列何者錯誤？①蛋白質的熱量以每公克四大卡計算②脂肪的熱量以每公克九大卡計算③碳水化合物以每公克四大卡計算④碳水化合物中的膳食纖維熱量得以每公克零大卡計算。
40. (2) 市售包裝米食製品營養標示的熱量計算依食品安全衛生管理法規定，下列何者錯誤？①蛋白質的熱量以每公克四大卡計算②脂肪的熱量以每公克四大卡計算③碳水化合物以每公克四大卡計算④糖醇的熱量得以每公克二·四大卡計算。
41. (2) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品衛生管理法規定，下列何者錯誤？①固體以公克表示②液體以公克表示③熱量以大卡表示④鈉以毫克表示。
42. (3) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品安全衛生管理法規定，下列何者錯誤？①固體以公克表示，液體以毫升表示②熱量以大卡表示③蛋白質、脂肪、碳水化合物以毫克表示④鈉以毫克表示。
43. (1) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品衛生管理法規定，下列何者錯誤？①碳水化合物項目須同時標示膳食纖維含量②脂肪項目須同時標示飽和脂肪與反式脂肪含量③鈉為必須標示的項目④維他命C不屬於必須標示的項目。
44. (1) 市售包裝蘿蔔糕的營養數據之標示規範，下列何者錯誤？①數據的有效數字不超過2位②每份包裝所含的份數以整數標示③每一份量的熱量以整數或小數點後一位標示④每一份量的鈉含量以整數標示。
45. (2) 冷凍盒裝湯圓的營養標示依食品衛生管理法規定，下列何者正確？①每日營養素攝取量之基準值為必須標示項目②數據的有效數字不超過3位③各項營養標示值須依檢驗分析的數值標示，不得依計算方式取得的數據標示④蛋白質的營養標示值誤差允許範圍為90%~110%。
46. (2) 冷凍盒裝炒飯的營養標示項目依食品衛生管理法規定，下列何者不是必須標示的項目？①碳水化合物②膳食纖維③鈉④飽和脂肪。
47. (2) 冷凍包裝肉粽之營養標示項目依食品安全衛生管理法規定，下列何者是必須標示的項目？①膳食纖維②熱量③礦物質④維生素。
48. (2) 市售罐裝八寶粥依食品衛生管理法規定，素食的宣稱標示，下列何者錯誤？①素食的宣稱應細分為純素、蛋素、奶素、奶蛋素、植物五辛素②含有油蔥的食品可標示為植物五辛素③「素食可食」的標示宣稱不得使用④植物五辛指的是蔥、蒜、韭、蕎、興渠。

49. (1) 米花糖的成分標示為「膨發米、麥芽、糖、花生、白芝麻、植物油、鹽」，其素食標示宣稱是？①純素②奶素③蛋素④植物五辛素。
50. (4) 下列何者不是糕仔崙食品標示的目的？①讓製造商對食品負責②提供消費者合理的認識與選擇③保障消費者的權益④提供消費者議價的資訊。
51. (3) 包裝米食製品內容物的標示，下列何者錯誤？①需以中文標示②應依原料含量由高至低標示③需標示原料的個別重量④總重量需以公制標示。
52. (4) 包裝米糕製品依食品衛生管理法規定，下列何者不能等同「有效日期」？①有效②有效日③有效期限④賞味期限。
53. (3) 包裝米粉絲製品依食品衛生管理法規定，下列「有效日期」的標示何者錯誤？①有效 100 年 5 月 10 日②有效日(月/日/西元年)：05/10/2011③有效期限(年月日)：2011.May.10④有效日期 2011 年 5 月(保存期限 3 個月以上)。
54. (4) 市售小包裝在來米粉依食品衛生管理法規定，下列廠商資訊的標示何者非為必要？①名稱②電話③地址④網址。
55. (3) 市售小包裝糙米依食品衛生管理法規定，食品標示的項目何者不是必須標示的項目？①原產地②進口食品的進口商資訊③進口食品的製造商資訊④有效日期。
56. (2) 「品名：冰皮月餅，成分：鹽、糯米粉、糖、麥芽、烏豆沙、素食油，重量：100 公克/個，有效日期：101 年 5 月 10 號」，何者標示錯誤？①品名②成分③重量④有效日期。
57. (4) 下列何者不是市售冷凍米食製品所使用之聚偏二氯乙烯塗覆聚丙烯(KOP)包裝袋的優點？①阻氣性好②可以加脫氧包減少袋中氧氣③阻水性佳④價格便宜。
58. (1) 冰皮月餅的最佳保存方式為？①聚偏二氯乙烯塗覆聚丙烯 (KOP) 袋子密閉包裝並冷藏保存②聚乙烯(PE)袋子包裝並冷藏保存③聚乙烯(PE)袋子包裝並冷凍保存④聚偏二氯乙烯塗覆聚丙烯 (KOP) 袋子密閉包裝並室溫保存。

09500 中式米食加工 丙級 工作項目 06：中式米製食品品質評定

1. (3) 用官能判定米漿的粗細，一般係用？①舌頭嚐②鼻子聞③手指搓④眼睛看。
2. (3) 決定米乳品質最不相關的是？①風味②口感③容器④外觀。
3. (3) 下列何者屬於米食產品內部品質特性？①體積②裝飾③質地④外觀。
4. (4) 年糕製作時，加熱溫度與時間會影響？①外表品質②內部品質③體積④均會影響。
5. (1) 米食製品品質的評定是以下列何者最為實用？①官能品評②顯微鏡觀察③化學分析④物性分析。
6. (4) 米食製品品質之評定不必注意？①組織②外型③色澤④溫度。
7. (2) 米食製品冷藏保存溫度範圍應在？①0°C 以下②0~7°C③15~20°C④20°C 以上。
8. (4) 米食製品以何種方式評定最佳？①廠長本人決定②老師傅決定③品管人員決定④由多人組成官能品評小組決定。
9. (2) 白米飯變硬是由於？①澱粉糊化②澱粉老化③油脂氧化④蛋白質變化。
10. (4) 米粉絲之品質要好，其所使用之條件何者較不重要？①米原料②擠壓技術③蒸煮方式④擠出孔大小。
11. (1) 蘿蔔糕之品質決定條件是？①米原料②添加防腐劑③添加豬油④糖量。
12. (3) 有關八寶粥的品質要求，下列何者不正確？①不得有焦黑現象②具黏稠口感③紅豆、綠豆不應裂開④具甜味。
13. (4) 有關碗粿的品質要求，下列何者不正確？①表面平坦不凹陷②外表有光澤③口味純正無異味④內部質地堅硬。
14. (1) 有關米花糖的品質要求，下列何者不正確？①質地堅硬②膨發均勻③具膨發米香、無異味④色澤均勻。
15. (3) 有關蘿蔔糕的品質要求，下列何者不正確？①表面平坦不凹陷②外表有光澤③內部質地孔隙多④口味純正無異味。
16. (2) 有關米粉絲的品質要求，下列何者不正確？①表面光滑均勻②外表上可看出很多小氣泡③水煮時溶出物少④水煮後彈性佳。

17. (3) 米苔目之品質評定，下列何者較不需考慮？①色澤②質地③重量④口感。
18. (3) 碗粿之品質評定，下列何者較不需考慮？①色澤②質地③體積大小④口感。
19. (4) 鹼粽中不可添加？①鹼粉②磷酸鹽③食鹽④硼砂。
20. (2) 鹼粽呈黃色是因為？①梅納反應②加鹼粉③加黃色色素④糙米顏色。
21. (2) 下列何種米食製品於食用時適合蒸煮方式複熱？①碗粿②豬油糕③麻糬④鳳片糕。
22. (1) 有關鳳片糕的品質要求，下列何者不正確？①具砂粒口感②色澤均勻③軟硬適中④具清淡香味。
23. (1) 有關糕仔崙的品質要求，下列何者不正確？①質地堅硬②色澤均勻③外形平坦無水痕④口味純正。
24. (4) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加？①色澤②口味③香味④防腐效果。
25. (3) 米粉絲的品質要求，下列何者較不正確？①良好的口感②粗細一致③黏牙④不易斷裂。
26. (2) 芋頭糕的品質要求，下列何者較不正確？①色澤均勻②表面龜裂③內部組織細密④口感及風味佳。
27. (2) 雪片糕的品質要求，下列何者較不正確？①成形性佳②質地堅硬③色澤均勻④口感及風味佳。
28. (3) 蘿蔔糕的內部品質，下列何者較佳？①軟②硬③軟硬適中而具彈性④黏。
29. (3) 油飯的品質要求，下列何者較不正確？①飯粒完整②配料分布均勻③黏性愈強愈佳④外觀色澤光亮。
30. (1) 蒸的台式肉粽剝開時，如有黏液發生，表示？①已變質②配料使用不當③蒸煮太久④純屬自然現象。
31. (2) 鳳片糕的品質要求，下列何者較不正確？①成形性佳②質地堅硬③軟硬適中④風味溫和。
32. (4) 紅龜粿的品質要求，下列何者較不正確？①大小均一②爽口不黏牙③色澤均勻④餡可外露。
33. (3) 有關筒仔米糕的品質要求，下列何者較正確？①質地堅硬②有焦味③米粒熟透④表面凹陷。
34. (4) 有關碗粿的品質要求，下列何者較正確？①表面凹陷②內部質地堅硬③內部質地孔隙多④內部質地軟硬適中。
35. (1) 有關紅龜粿的品質要求，下列何者較正確？①大小均一②顏色愈紅愈好③餡要外露④黏牙的口感。
36. (3) 有關糕仔崙和鳳片糕的內部品質要求，下列何者較正確？①質地都要軟②質地都要硬③糕仔崙要鬆軟，鳳片糕要軟而具彈性④糕仔崙要堅硬，鳳片糕要軟。
37. (1) 寧波年糕正常的色澤是？①白色②灰白③淡黃④灰色。
38. (3) 用全米(100%)製作的米粉絲，其色澤？①較白②較褐③灰黃④較紅。
39. (2) 有關糯米腸的品質要求，下列何者不正確？①原料均勻分布②米粒呈均勻的碎米狀態③具有蒸煮米香、無異味④粗細均一。
40. (2) 炒飯的品質最不重要的是？①米飯的品質②配料的多寡③調味的技術④火力大小。
41. (3) 湯圓應具之品質下列何者為非？①大小均一②具柔韌感③具硬實感④不黏牙。
42. (4) 米食製品之品質不須注意？①熟度均一②外觀平整③適當之口感④室內溫度。
43. (2) 米食製品應具有？①焦糖味②米香味③黴味④水果味。
44. (3) 麻糬應具有下列何種品質？①硬實感②黏牙感③軟而有彈性④潮濕感。
45. (2) 下列何種米食製品食用時適合油炸或油煎之特性？①豬油糕②蘿蔔糕③雪片糕④鳳片糕。
46. (4) 粿粽蒸好後爆裂之原因與下列何者較無關？①蒸的火太大②蒸過度③糯米量太多④粽繩材質。
47. (4) 何者較不會影響鳳片糕之品質？①糖漿②糕粉品質③製作技術④蒸籠。
48. (4) 何者不會影響糕仔崙之品質？①發酵糖②糕粉品質③製作技術④加水量。
49. (4) 九層粿切片後有層次分離現象與何者無關？①火力不均勻②米漿濃度不一③蒸太久④容器種類。
50. (1) 影響稻米品質最大的因素為？①品種②產地③栽培方法④氣象。
51. (3) 益全香米會呈現何種香味？①地瓜②蒜頭③芋頭④花香。
52. (3) 食用下列何種米易脹氣？①秈米②粳米③糯米④秈米與粳米。
53. (4) 下列何者最不適作為米食製品品質鑑定的依據？①製成率②外觀③質地④價格。
54. (3) 製作良好的菜包粿，其特徵為？①質地軟爛②皮餡具流動性③挺立有彈性④皮糜爛汁多。
55. (2) 品質優良的米苔目，不可有下列何種情形？①表面光滑②易斷裂③有適當韌性④有適當耐煮性。
56. (1) 品質優良的糯米腸，不可有下列何種情形？①米粒糜爛，易消化②外型飽滿③米粒具韌性④腸衣完整。

57. (4) 下列何者不是年糕應有的品質？①外型平整②有光澤③質地柔韌細軟④切片有均勻分佈的裂紋。
58. (1) 下列何者不是良好雪片糕應有的品質？①切片有均勻分佈的裂紋②色白③外表光潔平整④切薄片彎曲後不易斷裂。
59. (3) 下列何者非良好發糕(發糕)應有的品質？①表面有 3 瓣或以上的均勻裂痕②質地鬆軟不黏牙③中央有流動性米漿④外表漲的很大。
60. (4) 米食製品的品質評定，不適用下列何種方式？①官能品評②外觀品質③內部品質④用手觸摸。
61. (3) 超商販售之米飯糰，強調可貯存於 18°C 而不是 4°C 之原因為？①可抑制微生物生長②可提高風味③較不易回凝④可延緩油脂氧化酸敗。
62. (4) 以 20% 米穀粉取代麵粉製作饅頭時，何者具有較軟之質地？①硬秈米②軟秈米③粳米④糯米。
63. (2) 與白米飯比較，其糙米飯較？①濕軟②乾硬③黏④偏白。
64. (3) 蘿蔔糕太過於軟，無法切片之原因最不可能為？①水比例過高②米漿預糊化不足③蘿蔔使用量不足④蒸過久。
65. (3) 糰粽蒸好後爆裂之原因不包括？①粽繩綁太緊②漿糰量太多③蒸煮時間不足④火候太大。
66. (2) 冷凍芝麻湯圓貯存後易產生龜裂之原因最不可能為？①生粉與預糊化粉保水能力不同②芝麻餡的油脂滲出③冷凍庫溫度跳動④自由水產生冰晶。
67. (1) 以胚芽米製作米漿時，其產品黏度較傳統者為？①低②高③一樣④不一定。
68. (2) 蒸穀米(Parboiled rice) 的營養價值比白米佳，主要原因為何？①胚芽中之營養素移至米糠層②米糠層中之營養素移至胚乳③胚乳中之營養素移至胚芽④胚乳中之營養素移至米糠層。
69. (3) 有關胚芽米的敘述，下列何者錯誤？①胚芽米含維生素 B<sub>1</sub>，是預防腳氣病的重要營養成分②胚芽米維生素 E 的含量比白米高③胚芽米是指糙米除去米糠及胚乳後保留胚芽的米④胚芽米的纖維素含量比白米高。
70. (4) 八寶粥之黏稠性主要來自於？①紅豆②桂圓肉③糖④圓糯米。
71. (1) 添加黑米製作八寶粥時，粥品顏色較深的主要原因？①黑米色素溶出②梅納反應③酵素褐變反應④黑米與糖結合。
72. (3) 以等量之黑米取代圓糯米製作八寶粥時，與傳統者比較，含量不變者為？①花青素②膳食纖維③糖④維生素 E。
73. (4) 黑米精白後之米粒呈？①黑色②紫色③紅色④白色。
74. (2) 廣式廣東粥與台式海鮮粥比較，前者粥體？①米粒較為完整②無完整米粒③與後者一致、無差別④無一定趨勢。
75. (3) 下列何者為發糕未膨脹之可能原因？①忘記添加酵母②忘記添加糖③忘記添加發粉④忘記添加麵粉。
76. (1) 製作碗粿時添加澱粉之主要目的為？①改善膠體質地②使產品表面光滑③提高白度④增加風味。
77. (3) 糕仔崙收縮嚴重之可能原因為？①糕仔糖太少②熟蓬萊米粉用量過高③蒸炊過久④蒸炊不足。
78. (3) 下列何者不是良好豬油糕應有的品質？①印紋清楚②大小一致③切薄片彎曲後不易斷裂④成型性良好不易潰散。
79. (4) 常見於甜年糕之缺點不包括？①水漬嚴重②產品未熟③無法成型④嚴重收縮。
80. (2) 芋粿巧蒸後口感粘、質地軟、形狀不佳之可能原因為？①蒸的時間過久②僅使用糯米③僅使用在來米④芋頭未熟。
81. (1) 芋頭糕與芋粿巧之主要差別在於？①芋頭糕宜以在來米製作②芋粿巧僅以在來米製作③芋頭糕不需預糊化④芋粿巧需要預糊化。
82. (3) 官能品評麻糬之項目不包括？①軟硬度②色澤③防腐劑④香味。
83. (4) 米食製品官能品評之評定不包括？①風味②質地③外觀④價格。
84. (1) 下列何者為發糕應有之品質？①表面應有 3 瓣或以上的均勻裂痕②質地堅硬③中央有流動性米漿④成品需高出模具 10cm 以上。
85. (2) 冰皮月餅之品質要求，下列何者錯誤？①產品壓紋清晰②產品外型式樣有 20% 以上不完整③無異味④色澤均勻。

1. (3) 糕粉的貯存環境宜？①溫度高於 20℃②陰暗潮濕③乾燥陰冷④無所謂。
2. (1) 米花糖貯存時，其本身水份條件在？①10%②20%③30%④40%。
3. (1) 米原料貯存期最長的貯存形態是？①稻穀②糙米③白米④米穀粉。
4. (4) 米食製品副原料中那一類的衛生安全須特別留意？①香辛料②蜜餞③乾果④生鮮魚貝類。
5. (2) 米食製品貯存不當時，下列何種敘述較不正確？①會有微生物生長②品質不變③販賣期限減短④可能有不良的氣味。
6. (3) 米食製品變硬老化，以何種貯存狀態下最快發生？①冷凍②常溫③冷藏④高溫。
7. (4) 何種米原料製作之產品較易老化？①長糯米②圓糯米③蓬萊米④在來米。
8. (4) 何種貯存溫度最易使碗粿變壞？①-20℃②0℃③10℃④25℃。
9. (3) 蘿蔔糕若要延長貯存期限，宜用下列何種方式？①添加防腐劑②真空包裝③冷藏④使用過氧化氫。
10. (3) 米食製品冷凍的溫度通常是指在多少度以下？①4℃②0℃③-18℃④-70℃。
11. (3) 油炸的米食製品，其貯存條件應選擇？①高溫、陽光直射②高溫潮濕③陰冷、乾燥④高溫、乾燥。
12. (4) 不影響米食製品貯存期限的因素為？①溫度②濕度③光線④包裝大小。
13. (2) 最易使米食製品變硬老化之溫度為？①-10℃②4℃③18℃④室溫。
14. (4) 為了延長米食製品貯存期限，下列對策何者無效？①選擇米的品種②添加合法防腐劑③注重包裝材質④改變包裝大小。
15. (1) 米花糖在貯存期間最容易發生品質劣化的項目是？①油脂氧化②色澤變化③重量減輕④微生物毒素。
16. (2) 為了延長米食製品貯存期限，有關包裝材料之選擇原則，下列敘述何者較不正確？①視產品種類而異②愈便宜愈好③視貯存時間長短而定④安全性、衛生性。
17. (2) 米食製品以真空包裝貯存時，應注意下列何種微生物之繁殖？①黴菌②肉毒桿菌③酵母菌④大腸桿菌。
18. (1) 18℃之便當販售時間約？①1 天②1 星期③1 個月④半年。
19. (3) 下列何種米食製品不會再有老化現象之產生？①蘿蔔糕②芋頭糕③米花糖④碗粿。
20. (4) 欲延長米食製品在室溫之貯存時間可？①添加防腐劑②添加乳化劑③添加色素④殺菌處理。
21. (3) 未經包裝之米食製品在何種場所最易受污染？①工廠內②超級市場③傳統菜市場④家庭中。
22. (3) 紅龜粿為了延緩硬化可在表面？①沾糕仔粉②塗(刷)食用紅色素③塗(刷)食用油④塗(刷)糖漿。
23. (4) 麻糬為了延長貯存期限可在漿糰內加？①糕仔粉②太白粉③麵粉④油脂。
24. (1) 何種原料米製作之產品比較不易老化？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
25. (4) 何種米食製品在室溫下可貯存較久？①八寶飯②蘿蔔糕③紅龜粿④雪片糕。
26. (1) 影響米食製品貯存期限的因素很多，最重要的應為？①衛生條件②包裝材料③貯存條件④添加物。
27. (4) 米食製品貯存的溫度以下列何者為佳？①冷凍②冷藏③常溫④視產品而定。
28. (4) 年糕的品質變劣，難以下列何者來判定？①變味②發霉③硬化④產品溫度。
29. (2) 米食蒸熟尚未冷卻即用塑膠袋包裝？①可延長貯存期限②因產生冷凝水而容易變壞③可保持風味④可保存營養。
30. (4) 一般市售白米貯存於？①-4℃②4℃③20℃④室溫乾燥處。
31. (1) 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下？①14%②20%③25%④30%。
32. (4) 米食製品的貯存條件以何者為宜？①高溫②低溫③室溫④視產品種類而異。
33. (4) 米食製品貯存得當時，下列何種敘述不正確？①不會有不良風味②販賣期間可以延長③不會有病原菌生長④貯存愈久品質愈佳。
34. (2) 紅龜粿在貯存期間不易硬化的主要原因是含有多量？①直鏈澱粉②支鏈澱粉③蛋白質④油脂。
35. (3) 下列那一項與米食製品貯存期間的品質變化較無關係？①光線②酸度③脆度④水分。
36. (4) 欲延長米食製品之貯存期限何者是錯的？①冷藏②降低水份③適當包裝④使用防腐劑。
37. (1) 何種原料米製作之米食製品比較不容易老化？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。



38. (2) 下列何種米食製品於室溫下貯存的期限最短？①鳳片糕②蘿蔔糕③年糕④雪片糕。
39. (3) 下列何種米食製品貯存時較易氧化變質？①湯圓②蘿蔔糕③米花糖④肉粽。
40. (4) 下列何種原料，可使年糕延長貯存期，又增加柔軟度？①在來米粉②食鹽③焦糖色素④食用油脂。
41. (4) 原料米貯存，最不適條件為？①陰涼處②乾燥處③溫度低處④艷陽下。
42. (2) 夏天浸泡原料米，為防止浸泡過度與發酸，需避免？①縮短浸泡時間②煮沸殺菌③加冰水④放入冷藏庫。
43. (1) 糕仔粉貯存，不適條件為？①乾燥溫熱處②陰涼處③冷藏④乾燥處。
44. (4) 米食製品的貯存條件應？①乾燥處②冷藏③陰涼處④依產品種類而定。
45. (2) 下列哪一種米食製品水活性最低？①元宵②米花糖③鹼粽④碗粿。
46. (1) 下列哪一種米食製品水活性最高？①蘿蔔糕②米花糖③元宵④雪片糕。
47. (1) 元宵、湯圓製作不良，冷凍保存時會有何種不良現象產生？①龜裂②彈性增加③柔軟度增加④餡量減少。
48. (3) 熟粉類米食，為了增加保存期限，在包裝時不適？①加入乾燥劑②加入脫氧劑③充 CO<sub>2</sub> 氣體④加入乾燥劑及脫氧劑。
49. (2) 下列那一種米食製品水活性最低？①紅龜粿②米花糖③八寶粥④油飯。
50. (3) 米花糖比較容易發生氧化酸敗現象，其原因是？①含較多澱粉②水活性較低③含較多不飽和脂肪酸④含較多氨基酸。
51. (4) 芋頭糕在 4°C 貯存，造成品質劣化的最主要原因是？①氧化酸敗②營養成分流失③脫水④腐敗菌繁殖。
52. (2) 下列那一種米食製品不宜保存於室溫的環境下？①鳳片糕②菜包粿③八寶粥罐頭④米花糖。
53. (1) 下列那一種米食製品必須以冷凍低溫才可保存一個月以上？①海鮮粥②乾米粉絲③雪片糕④糕仔崙。
54. (1) 真空包裝的糯米腸須保存在？①0~4°C ②10~14°C ③20~24°C ④30~34°C。
55. (4) 長時間儲存或儲存環境不良，米粒不會發生下列何種品質下降？①變黃②失去光澤③煮成米飯時的黏度降低④組織變軟，吸水性降低。
56. (3) 糕仔崙與下列那一種米食製品的保存方式相近？①炒飯②蘿蔔糕③鳳片糕④寧波年糕。
57. (3) 米食製品材料倉庫屬於？①清潔作業區②準清潔作業區③一般作業區④非食品處理區。
58. (1) 米食製品成品貯存場屬於？①清潔作業區②準清潔作業區③一般作業區④非食品處理區。
59. (4) 米食製品成品倉庫出貨不宜採用下列何種方式？①先進先出②有出貨對象紀錄③有出貨時間紀錄④前門貨先出。
60. (2) 米食製品變硬老化，以何種貯存溫度下最快發生？①0°C 以下②2~4°C ③60°C~70°C ④80°C~100°C。
61. (4) 下列那一種米食製品在常溫貯存時，最易老化？①米花糖②豬油糕③米米老④筒仔米糕。
62. (3) 無菌化包裝米飯（Aseptic Packaged Cooked Rice），可以下列何種最低成本方式貯存？①冷凍②冷藏③常溫④高溫。
63. (4) 白米的最適保存溫度及保存期，下列敘述何者不正確？①以真空包裝在室溫保存期限 5 個月②一般小包裝者在室溫保存期限夏季為一個月③一般小包裝者在室溫保存期限冬季為二個月④充二氧化碳包裝在室溫保存期限為八個月。
64. (3) 米穀粉貯藏之理想濕度為？①10~20% ②30~40% ③55~65% ④90~100%。
65. (1) 八寶粥罐頭能耐久藏，不是因為下列何種因素？①添加防腐劑②高溫殺菌③包裝方式④常溫流通。
66. (2) 市售海鮮粥常以何種方式作常溫保存？①生鮮②冷凍乾燥③水煮④油炸。
67. (4) 雪片糕蒸出後，須冷卻至多少°C 以下才可包裝保存？①60°C ②50°C ③40°C ④30°C。
68. (3) 下列何者非稻米在儲藏期間的變化？①米粒黃變失去光澤②小蟲的發生③澱粉糊化④酵素活性逐漸下降。
69. (4) 粽子如擬產銷全國，為確保品質，宜選擇何種保存方式？①添加防腐劑②常溫販售③冷藏販售④冷凍販售。