

中式麵食 模擬考 範圍：全部 1

姓名：

座號：

每題二分

1. ( ) 春捲皮屬於① 冷水麵食② 燙麵食③ 糕(漿)皮麵食④ 酥(油)皮麵食。
2. ( ) 銀絲捲屬於① 冷水麵食② 燙麵食③ 發粉麵食(蒸)④ 發酵麵食。
3. ( ) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作① 煮② 蒸③ 煎④ 烤。
4. ( ) 饅頭屬於① 發酵麵食② 糕(漿)皮麵食③ 酥(油)皮麵食④ 發粉麵食(蒸)。
5. ( ) 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。
6. ( ) 餛飩屬於① 發酵麵食② 酥(油)皮麵食③ 發粉麵食④ 水調(和)麵類麵食。
7. ( ) 下列何種產品不需使用鹼來增加產品韌性或改善酸鹼度① 油麵② 饅頭③ 手拉麵④ 蛋黃酥。
8. ( ) 下列何種產品屬於發粉麵食(蒸)① 貓耳朵② 千層酥③ 燒餅④ 馬拉糕。
9. ( ) 鍋貼屬於煎製之下列何麵食① 冷水麵食② 發粉麵食③ 燙麵食④ 酥(油)皮麵食。
10. ( ) 下列何者屬於酥(油)皮麵食① 蔥油餅② 蘇式椒鹽月餅③ 千層糕④ 鳳梨酥。
11. ( ) 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作① 油炸麵食② 燙麵食③ 冷水麵食④ 酥油皮麵食。
12. ( ) 下列何種產品不必使用酵母① 叉燒包② 小籠包③ 芝麻醬燒餅④ 蟹殼黃。
13. ( ) 下列何種產品不屬於酥油皮類① 椰蓉(香妃)酥② 芝麻喜餅③ 桃酥④ 老婆餅。
14. ( ) 下列何種產品不屬於糕漿皮類① 龍鳳喜餅(和生餅)② 芝麻喜餅③ 廣式月餅④ 雞仔餅。
15. ( ) 油脂的可塑性與下列何項有關？① 油脂的融點② 油脂的發煙點③ 油脂的脂肪酸含量④ 油脂純化處理是否良好。

16. ( ) 油脂經由氫化作用的目的不包括① 提高油脂的融點② 提高油脂的飽和鍵③ 提高油脂的安定性④ 降低發煙點。
17. ( ) 製作中式發酵麵食，下列何種麵粉較不適用① 高筋麵粉② 中筋麵粉③ 低筋麵粉④ 小麥澱粉。
18. ( ) 酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關① 油脂的烤酥性② 使用低筋麵粉③ 烤焙或油炸之作用④ 奶粉種類。
19. ( ) 鹼水可改變麵粉中何種成份之性質？① 水② 蛋白質③ 灰分④ 纖維。
20. ( ) 製作油條不宜選用何種成份的麵粉① 高蛋白質② 高灰份③ 高水份④ 高纖維。
21. ( ) 下列何項因子不會促進麵糰發酵作用① 提高溫度② 增加酵母用量③ 增加糖量④ 增加鹽量。
22. ( ) 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。
23. ( ) 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在① 10~15%② 15~20%③ 20~25%④ 25~35%。
24. ( ) 製作廣式月餅的糖漿，糖度最好為多少濃度？① 60~65%② 65~70%③ 75~82%④ 80~95%。
25. ( ) 下列何種原料較不適合用於蘿蔔絲餅餡① 白蘿蔔絲乾② 紅蘿蔔絲③ 白蘿蔔絲④ 黃蘿蔔絲
26. ( ) 硬麥比軟麥的蛋白質① 高② 低③ 相同④ 無法比較。
27. ( ) 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。
28. ( ) 中筋麵粉蛋白質含量為① 7~8%② 9~12%③ 12~13.5%④ 13.5%以上。
29. ( ) 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？① 調味② 增進麵糰筋性③ 使麵筋變軟④ 抑制酵母生長。
30. ( ) 發粉麵食的膨脹是靠① 酵母產生之二氧化碳② 發粉產生的二氧化碳③ 酵母產生之氧與

水蒸氣④ 發粉產生的氧與水蒸氣。

31. ( ) 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① 冬瓜② 絲瓜  
③ 西瓜④ 胡瓜。
32. ( ) 水餃皮製作最適合麵粉為① 低筋粉② 粉心粉③ 特高筋粉④ 澄粉。
33. ( ) 油炸中式麵食最適合之油脂為① 沙拉油② 黃豆油③ 氫化油④ 菜籽油。
34. ( ) 製作老麵饅頭鹼水之添加量與下列何者無關① 天氣② 麵糰之酸度③ 甜度④ 色澤。
35. ( ) 製作馬拉糕時油太早放入易影響麵糊之① 怕底部產生氣泡② 使成品蒸熟產生沉澱物③  
會阻隔麵粉與鹼水、發粉等物之水合作用④ 不會影響。
36. ( ) 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① 氧氣② 日光③ 低溫④  
室溫。
37. ( ) 製作叉燒包之麵種必需加入① 鹽② 發粉③ 酵母④ 蘇打粉。
38. ( ) 一般製作熟麵粉選擇何種麵粉為佳① 高筋麵粉② 全麥麵粉③ 低筋麵粉④ 特高筋麵粉。
39. ( ) 請選出不適合製作太陽餅內餡的材料① 發粉② 糖粉③ 麥芽糖④ 奶油。
40. ( ) 綠豆凸內餡易酸敗不適合在何種情況儲存① 冷凍② 冷藏③ 室溫④ 高溫。
41. ( ) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為① 食品香料② 防腐劑③ 乳化劑④ 食用色素。
42. ( ) 沙琪瑪的膨脹主要來自於下列何種原料① 碳酸氫銨② 蛋③ 小蘇打④ 酵母。
43. ( ) 使用瓦斯蒸箱時，下列何者非正確操作① 點火前檢查瓦斯是否漏氣② 蒸煮過程中不可隨  
意開啟③ 產品出爐時應增加火力④ 蒸煮過程中隨時注意水量。
44. ( ) 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① 鹽水② 丙二醇③ 75 %  
酒精④ 鹼水。
45. ( ) 下列何種產品不必使用油炸(機)鍋① 沙琪瑪② 兩相好③ 巧果④ 千層糕。

46. ( ) 蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，宜選用何種火力①大火②中火③小火④微火
47. ( ) 鍋具的安全使用應注意事項，下列敘述何者為非？ ① 根據加工特點選擇合適的鍋子② 使用前要檢查鍋柄的牢固可靠③ 使用時避免冷熱劇烈變化④ 對於生鏽的鍋子可用強酸清洗。
48. ( ) 食醋、豆腐乳是① 發酵食品② 冷凍食品③ 調理食品④ 生鮮食品。
49. ( ) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所① 高溫、陽光直射② 高溫、潮溼③ 陰冷、乾燥④ 高溫、乾燥。
50. ( ) 食品加工使用最多的溶劑為① 酒精② 沙拉油③ 牛油④ 水。