

中式麵食 模擬考 範圍：全部 2

姓名：

座號：

每題二分

1. () 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。
2. () 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。
3. () 生鮮麵條之製造，大腸桿菌污染源最容易發生於(A) 作業員手部(B) 作業員頭部(C) 作業員帽子(D) 作業員褲子。
4. () 麵糰攪拌時下列何種方式可增加水份滲透性？(A)真空攪拌(B)包裝(C) 加水(D) 加鹽。
5. () 滾輪間隙小，壓延比大，會造成(A) 麵粉損傷(B) 熟成不足(C) 麵筋損傷(D)複合容易。
6. () 巧果最佳的油炸溫度為(A) 150 °C (B) 180 °C (C) 250 °C (D) 300 °C 。
7. () 用老麵製作饅頭時，須使用何種原料來調節酸鹼度(A) 鹼水(B)白醋(C)檸檬汁(D)鹽水。
8. () 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。
9. () 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。
10. () 製作發酵麵食時，何種材料使產品組織細緻及增加體積(A)糖(B)液體油(C)鹽(D)固體油
11. () 成型後的饅頭，最理想的發酵溫度為(A)冷藏庫(B)25°C以下(C) 35°C左右(D)45°C以上。
12. () 製作饅頭的發酵時間與下列何者無關(A) 麵糰溫度(B) 發酵溫度(C) 乳化劑添加量(D) 酵母添加量。
13. () 燒賣於製作時以何者為佳(A) 只能用沸水調麵不可加冷水(B) 可加沸水可加冷水(C) 加水攪拌後入水煮(D) 以溫水攪拌。

14. () 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。
15. () 麵條製作過程，當麵帶切條前之壓延時，應(A) 持續多層摺疊壓實(B) 反覆對摺壓實(C) 麵帶不摺疊，且循序遞減輪間隙(D) 所要麵條厚度，一次壓到底。
16. () 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。
17. () 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。
18. () 膏狀酵母(cream yeast) 的使用量是壓縮酵母的幾倍? (A) 0.3~0.8(B)0.8~1.2 (C) 1.5~1.8 (D) 1.8~2.5 。
19. () 關於膏狀酵母的敘述下列何者為非? (A) 容易以管路輸送(B) 較易與麵粉混合均勻(C) 稱量與用量較精準易於控制(D) 保存期限較壓縮酵母長。
20. () 麵粉貯藏時的室內溫度變化之敘述，下列何者為非? (A) 室內溫度高則成品較不容易貯藏 (B) 室內溫度高時則麵糰攪拌較不易成糰(C) 室內溫度高時則麵糰的總水量會變少(D) 室內溫度高時則麵粉容易變質。
21. () 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。
22. () 醱酵不足對於醱酵麵食有何影響? (A) 麵糰體積較大(B) 麵糰的顏色較白(C) 熟製後成品口感較具彈韌性(D) 麵糰色澤較暗品質較差。
23. () 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。
24. () 以傳統老麵製作發酵麵食，會形成具有酸味的發酵麵糰，故需調整麵糰pH 值(酸味)，可添加適量的(A) 碳酸鈉(B) 碳酸氫銨(C) 碳酸鈣(D) 溴酸鉀。

25. () 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。
26. () 製作多蔬菜或多穀物饅頭時，下列何者未經加熱添加於麵糰中，對產品影響較小(A) 甘薯磨漿(B) 蒜頭磨漿(C) 紅蘿蔔磨漿(D) 小麥草磨漿。
27. () 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。
28. () 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。
29. () 製作油條時，為使產品體積大及酥脆，下列麵粉何者較好(A) 低筋麵粉(B) 中筋麵粉(C) 高筋麵粉(D) 特高筋麵粉。
30. () 牛肉餡餅的熟製方法與下列何者相似(A) 餛飩(B) 水煎包(C) 燒賣(D) 蒸餃。
31. () 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。
32. () 外包裝材料較不需何種機能(A) 衛生性(B) 保護性(C) 作業性(D) 透光性。
33. () 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。
34. () 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。
35. () 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。
36. () 容易熱封，但難直接印刷的材質是(A) 聚乙烯(PE)(B) 聚丙烯(PP)(C) 鋁箔(D) 紙。
37. () 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是(A) 酵母(B) 細菌(C) 黴菌(D) 變形蟲。

38. () 麵糰經過醱酵之後，其 p H 值比未醱酵麵糰(A)增加(B)降低(C)相同(D)視配方油量。
39. () 下列何者不屬於天然甜味劑？(A) 蔗糖(B) 玉米糖漿(C) 乳糖(D) 糖精。
40. () 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？(A) 醱粉(B) 酵母(C) 小蘇打(D) 阿摩尼亞。
41. () 添加何種物，以可維持煮過蔬菜之鮮綠色？(A) 鹽(B) 味精(C) 小蘇打(D) 食用油。
42. () 1 卡的熱量為可使 1 公克水升高(A) 0.5 °C(B) 1.0 °C(C) 1.5 °C (D) 2.0 °C 。
43. () 我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示(A) 每 100 公克(B) 每 100 兩(C) 每 100 磅(D) 每 1 公斤。
44. () 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) 醣類。
45. () 下列那一種食物，不能做為醣類的來源(A) 麵粉(B) 米(C) 蔗糖(D) 牛肉。
46. () 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。
47. () 口角炎是飲食中缺乏(A) 維生素 B (B) 維生素 B (C) 維生素 C (D) 維生素 A 。
48. () 精緻的飲食中主要缺乏(A) 礦物質(B) 維生素(C) 纖維素(D) 醣類。
49. () 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？(A) 香料(B) 乳化劑(C) 抗氧化劑(D) 膨脹劑。
50. () 下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？(A) 真空包裝(B) 充氮氣包裝(C) 真空收縮包裝(D) 熱成型充氣包裝。