

# 米其林指南小吃暨中式米食訓練班

## 參考題庫

1. ( 3 ) ① 豬肉②雞蛋③豆腐、豆干④蔬菜一年四季的價格最為平穩。
2. ( 1 ) 一位稱職的廚師在供餐後可①穿著整潔工作服，詢問顧客滿意度②穿著廚衣與顧客共餐，增進感情交流③敬酒④只要做好廚房的工作即可。
3. ( 1 ) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用①先洗後切②先切後洗③先泡後洗④洗、切、泡、醃無一定的順序。
4. ( 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。
5. ( 4 ) 「勞工腦心血管疾病發病的風險與年齡、吸菸、總膽固醇數值、家族病史、生活型態、心臟方面疾病」之相關性為何？①負②無③可正可負④正。
6. ( 2 ) 一般白米飯的水分含量約多少%？①50②65③75④85。
7. ( 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。
8. ( 1 ) 一般食用油應貯藏在①陰涼乾燥的地方②陽光充足的地方③密閉陰涼的地方④室外屋簷下以減緩油脂酸敗。
9. ( 2 ) 一般精白米之碾米率為多少？①100%②82-87%③80%以下④70%以下。
10. ( 2 ) 八寶粥之黏稠性主要來自於？①紅豆②圓糯米③桂圓肉④糖。
11. ( 2 ) 一般罐頭食品①需冷藏②不需冷藏③需凍藏④需冰藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
12. ( 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。
13. ( 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。
14. ( 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。
15. ( 4 ) 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用中大火蒸熟④米漿直接與配料混合後蒸熟。
16. ( 4 ) 下列何者不是蛋黃醬(沙拉醬)之基本材料？①蛋黃②白醋③沙拉油④牛奶。
17. ( 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。
18. ( 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。
19. ( 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。
20. ( 4 ) 下列何者不會影響水磨米漿的品質？①磨米漿的速度②磨米漿的加水量③磨米漿的設備④磨米漿時的室溫。

21. ( 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。
22. ( 4 ) 下列何者不適做粽葉？①麻竹葉②桂竹籜③荷葉④茶葉。
23. ( 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。
24. ( 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。
25. ( 1 ) 下列何者不屬於傳統米粉絲之製作過程？①冷凍②磨漿③擠絲④蒸煮。
26. ( 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。
27. ( 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。
28. ( 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。
29. ( 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。
30. ( 1 ) 下列何者正確？①冬天浸米的時間比夏天長②不用浸米③冬天跟夏天浸米的時間一樣長④夏天浸米的時間比冬天長。
31. ( 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。
32. ( 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。
33. ( 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。
34. ( 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。
35. ( 4 ) 下列何者為飯粒型的米食製品？①麻糬②碗粿③海鮮粥④糯米腸。
36. ( 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。
37. ( 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。
38. ( 4 ) 下列何者最不適於製作白米飯？①台中 189 號②台南 70 號③台農 67 號④台中在來 1 號。
39. ( 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。
40. ( 3 ) 下列何者為膨發類米食？①米粉絲②芝麻球③米花糖④糕仔崙。
41. ( 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。
42. ( 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。
43. ( 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。
44. ( 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。
45. ( 1 ) 下列何種因素不會影響漿糰的品質？①成型的形狀②漿糰的含水量③磨米的方法④脫水的方法。
46. ( 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。
47. ( 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。
48. ( 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。
49. ( 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。

50. ( 2 ) 下列何種米食製品於室溫下貯存的期限最短？ ①雪片糕②蘿蔔糕③鳳片糕④年糕。
51. ( 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。
52. ( 4 ) 下列何種米較不適用製作白米飯？ ①台梗9號②台農71號③高雄145號④台梗糯1號。
53. ( 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。
54. ( 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。
55. ( 3 ) 下列何種米原料製成之製品老化較快？ ①粳米②長糯米③秈米④圓糯米。
56. ( 3 ) 下列何種材質不適合用來綁粽子用？ ①蔴草繩②棉繩③尼龍繩④月桃莖。
57. ( 3 ) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？ ①蔬菜類②水果類③肉類④海產魚類。
58. ( 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。
59. ( 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。
60. ( 3 ) 下列那一種解凍方法最不適用於米食製品的解凍？ ①微波解凍②室溫解凍③沸水解凍④蒸煮解凍。
61. ( 4 ) 下列何種營養素不是熱量營養素？ ①醣類②脂質③蛋白質④維生素。
62. ( 4 ) 下列那一個是鹼粽合法之食品添加物？ ①硼砂②石棉③吊白塊④磷酸鹽。
63. ( 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。
64. ( 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粿粽③碗粿④蘿蔔糕。
65. ( 1 ) 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？ ①醣類②維生素③蛋白質④脂肪。
66. ( 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。
67. ( 2 ) 下列食品何者含澱粉質較多？ ①荸薺②馬鈴薯③蓮藕④豆薯（刈薯）。
68. ( 2 ) 下列對米外觀敘述何種錯誤？ ①糯圓短臘白色②秈糯細長透明③米圓短透明④秈米細長透明。
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. ( 4 ) 台灣西部海岸曾發生的綠牡蠣事件是下列何種物質污染水體有關？ ①鎘②汞③磷④銅。

71. ( 3 ) 下類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。
72. ( 1 ) 下類何者為膨發類米食？①爆米花②鳳片糕③發糕④雪花糕。
73. ( 2 ) 小蘇打屬於？①著色劑②膨脹劑③調味劑④防腐劑。
74. ( 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。
75. ( 3 ) 奶類應在①16~ 18② 22~24③ 5~7④ 10~ 12 °C 儲存，以保持新鮮。
76. ( 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。
77. ( 3 ) 中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定？①工作台上②水槽邊取用方便③水槽下的層架④靠近水槽的地面上。
78. ( 4 ) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
79. ( 2 ) 主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以①進口食材②當地及季節性食材③價格昂貴的食材④保育類食材來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
80. ( 1 ) 用糯米製作傳統甜年糕是因為？ ①產品不易變硬②產品容易變硬③顏色較紅④原料較便宜。
81. ( 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。
82. ( 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。
83. ( 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。
84. ( 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。
85. ( 2 ) 米花糖貯存時，其本身水份條件在？ ①30%②10%③40%④ 20%。
86. ( 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。
87. ( 4 ) 台式肉粽宜選用？①在來米②蓬萊米③長秈米④長糯米。
88. ( 3 ) 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應①直接放在工作檯，使用較方便②直接泡在水中即可③清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏④直接放置冰箱冷藏。
89. ( 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。
90. ( 1 ) 米苔目之品質評定，下列何者較不需考慮？ ①重量②色澤③口感④質地。
91. ( 3 ) 目前電影有分級制，大人可以帶 12 歲以下的孩子看那種電影？①普級②普級和輔級③普級和護級④普級、輔級和護級。
92. ( 2 ) 目前製作米粉絲最常使用何種在來米？①台中私 10 號②台中在來 1 號③台農私 14 號④台南私 15 號。
93. ( 2 ) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。

94. ( 3 ) 因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是①洋蔥②胡蘿蔔③馬鈴薯④毛豆。
95. ( 2 ) 米食包裝材料何者水氣阻絕性最差？ ①聚丙烯(PP) ②玻璃紙③聚乙烯(PE)④聚氯乙稀(PVC)。
96. ( 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。
97. ( 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。
98. ( 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。
99. ( 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梗米寬厚透明③長糯米細長臘白色④圓糯米寬厚透明。
100. ( 2 ) 米食製品之品質不須注意？ ①外觀平整②室內溫度③適當之口感④熟度均一。
101. ( 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。
102. ( 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。
103. ( 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。
104. ( 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。
105. ( 3 ) 米食製品之食品添加物，何者合乎使用規定？ ①工業級②飼料級③食品級④試藥級。
106. ( 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。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。
107. ( 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)。
108. ( 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。
109. ( 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。
110. ( 1 ) 米食製品副原料中那一類的衛生安全須特別留意？ ①生鮮魚貝類②香辛料③蜜餞④乾果。
111. ( 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。
112. ( 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。

113. ( 2 ) 米應存放於①陽光充足乾燥的環境中②低溫乾燥環境中③陰冷潮濕的環境中④放於冷凍冰箱中。
114. ( 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。
115. ( 1 ) 依照衛生福利部公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，攝取過量將對國民健康有不利之影響的營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，不包括以下營養素① 膳食纖維②糖③飽和脂肪④鈉。
116. ( 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。
117. ( 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。
118. ( 4 ) 冷凍食品是一種①不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成②將腐敗的食物冰凍起來③添加化學物質於食物中並冷凍而成④把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結之食品。
119. ( 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。
120. ( 1 ) 食物之配膳及包裝場所，何者正確①室內應保持正壓②門戶可雙向進出③進入門戶必須設置空氣浴塵室④屬於準清潔作業區。
121. ( 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。
122. ( 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。
123. ( 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。
124. ( 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。
125. ( 3 ) 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年①一年②三年③五年④七年。
126. ( 2 ) 所謂粳米也就是？①在來米②蓬萊米③圓糯米④長糯米。
127. ( 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。
128. ( 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。
129. ( 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。
130. ( 1 ) 常用的米粉絲乾燥方法是？①熱風乾燥②滾筒乾燥③真空乾燥④冷凍乾燥。
131. ( 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。

132. ( 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。
133. ( 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。
134. ( 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。
135. ( 3 ) 常見於甜年糕之缺點不包括？ ①產品未熟②無法成型③嚴重收縮④水漬嚴重。
136. ( 2 ) 俗稱的糕仔粉是屬於？①生粉②熟粉③澱粉④水磨粉。
137. ( 2 ) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？①8②13③18④23。
138. ( 4 ) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
139. ( 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。
140. ( 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。
141. ( 3 ) 米穀粉貯藏之理想濕度為？ ①10~20% ②30~ 40% ③ 55~ 65 % ④ 90~ 100
142. ( 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。
143. ( 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。
144. ( 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 。
145. ( 1 ) 最容易使米食製品變硬〔老化〕的溫度是？ ①4℃②-10℃③常溫④18℃。
146. ( 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。
147. ( 2 ) 食品中毒的發生通常以①春天②夏天③秋天④冬天為最多。
148. ( 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。
149. ( 2 ) 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。
150. ( 3 ) 煮白米飯時，一般而言米與水原料之比例宜為？ ① 1:3 ②1: 0.5 ③ 1:1. 2④1 :2。
151. ( 1 ) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼為宜。
152. ( 1 ) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
153. ( 1 ) 從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？①金黃色葡萄球菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④肉毒桿菌。
154. ( 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。
155. ( 3 ) 新鮮的魚，下列何者為正常狀態①眼睛混濁、出血②腹部易破裂、內臟外露③魚鱗緊附於皮膚、色澤自然④魚腮呈灰綠色、有黏液產生。
156. ( 2 ) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火。

157. ( 2 ) 清洗不銹鋼水槽或洗碗機宜用下列哪一種清潔劑？①中性②酸性③鹼性④鹼性。
158. ( 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。
159. ( 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。
160. ( 1 ) 碗粿之品質評定，下列何者較不需考慮？①體積大小②口感③質地④色澤。
161. ( 2 ) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
162. ( 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。
163. ( 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。
164. ( 3 ) 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈①腐敗②陳舊③新鮮④與新鮮度沒有關係。
165. ( 1 ) 碗粿的預糊化溫度約在？①60~75℃② 95~100 °C③45~55℃④30~40℃。
166. ( 4 ) 蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且①比重增加②氣室縮小③蛋黃圓而濃厚④蛋白粘度降低。
167. ( 4 ) 被燙傷時的立即處理法是①以油塗抹②以漿糊塗抹③以醬油塗抹④沖冷水。
168. ( 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。
169. ( 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。
170. ( 2 ) 臺灣嘉南沿海一帶發生的烏腳病可能為哪一種重金屬引起？①鎘②砷③鉛④汞。
171. ( 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。
172. ( 3 ) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為①油脂類②肉、魚、豆、蛋、奶類③五穀類④蔬菜及水果類。
173. ( 3 ) 最佳米穀粉之磨製方式是？①乾磨②濕磨③水磨④碾磨。
174. ( 2 ) 最易使米食製品變硬老化之溫度為？① -10℃ ② 4℃ ③18 °C ④室溫。
175. ( 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生糯米粉④熟漿糰。
176. ( 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。

177. ( 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。
178. ( 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。
179. ( 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。
180. ( 3 ) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是？①脫水機②二重鍋③攪拌機④磨漿機。
181. ( 4 ) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳？①錫②鋁③鐵④不銹鋼。
182. ( 4 ) 發粿(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。
183. ( 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。
184. ( 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。
185. ( 3 ) 選購包裝麵類製品的條件為何①色澤白皙②有使用防腐劑延長保存③有完整標示④麵條沾黏。
186. ( 4 ) 量匙間的相互關係，何者不正確？①1 大匙為 15 毫升②1 小匙為 5 毫升③1 小匙相當於 1/3 大匙④1 大匙相當於 5 小匙。
187. ( 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。
188. ( 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。
189. ( 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。
190. ( 3 ) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為①1 : 2②1 : 5③ 1 : 3 ④1 : 4。
191. ( 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。
192. ( 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。
193. ( 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。
194. ( 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。
195. ( 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。
196. ( 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。
197. ( 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米。
198. ( 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。
199. ( 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

200. ( 3 ) 醫院、飯店或宿舍之熱水系統耗能大，要設置熱水系統時，應優先選用何種熱水系統較節能？①瓦斯熱水系統②電能熱水系統③熱泵熱水系統④重油熱水系統。
201. ( 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。
202. ( 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。
203. ( 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。
204. ( 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。
205. ( 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。
206. ( 4 ) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
207. ( 2 ) 製作發粿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。
208. ( 3 ) 製作發粿使用之發粉是一種？①調味劑②防腐劑③膨脹劑④乳化劑。
209. ( 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。
210. ( 1 ) 蘿蔔糕之主要原料米為？①在來米②圓糯米③蓬萊米④長糯米。
211. ( 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。
212. ( 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。
213. ( 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。
214. ( 4 ) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？①一個月②半個月③一個星期④每天。
215. ( 2 ) 廚房的衛生管理作業，主要由①助廚②全體工作人員③老闆④新廚師負責。
216. ( 2 ) 廚師常以何種部位來辨別母蟹？①螯②臍③蟹殼花紋④肥瘦。
217. ( 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。
218. ( 4 ) 廣東粥與筒仔米糕的原料米？①均用秈米②均用米③分別用秈米與糯米④分別用米與糯米。
219. ( 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。
220. ( 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。
221. ( 4 ) 熬高湯時，應在何時下鹽？①一開始時②水煮滾時③製作中途時④湯快完成時。
222. ( 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。

223. ( 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。
224. ( 2 ) 磨漿機用電的頻率(赫茲)為？①40 赫茲②60 赫茲③110 赫茲④220 赫茲。
225. ( 4 ) 選擇生機飲食產品時，應先考慮①物美價廉②容易烹調③追求流行④個人身體特質。
226. ( 3 ) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意①價格便宜就好②進口品牌③外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐④可保存五年以上者。
227. ( 1 ) 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？①細菌性中毒②天然毒素中毒③化學物質中毒④沒有差異。
228. ( 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。
229. ( 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。
230. ( 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。
231. ( 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。
232. ( 1 ) 糯米黏性的主要來源是？①澱粉②蛋白質③油脂④灰分。
233. ( 3 ) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④鴛鴦蛋醃漬而成。
234. ( 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。
235. ( 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。
236. ( 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。
237. ( 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。
238. ( 1 ) 18°C之便當販售時間約？①1 天②1 星期③1 個月④半年。
239. ( 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。
240. ( 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。
241. ( 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。
242. ( 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。

243. ( 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。
244. ( 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。
245. ( 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。
246. ( 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 ④ 80°C~ 100 °C。
247. ( 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。
248. ( 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。
249. ( 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。
250. ( 3 ) 米穀粉貯藏之理想濕度為？ ①10~20% ②30~ 40% ③ 55~ 65 % ④ 90~ 100