

1. (1) 傳統製造米粉絲之原料米是①在來米②蓬來米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蓬來米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蓬來米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蓬來米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。

09500 中式米食加工 丙級 工作項目 02：原料之選用

1. (4) 下列那一個是鹼粽合法之食品添加物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蓬來米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蓬來米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。
7. (2) 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生蓬來米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蓬來米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蓬來米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量之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稗米③秈米④蓬來米。
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) 發粿最不可能使用之原料米是①長秈米②在來米③蓬來米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蓬來米。
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蓬來米。
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蓬來米。
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蓬來米。
32. (3) 傳統粿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生蓬來米粉④熟蓬來米粉。
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蓬來米。
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粿粽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蓬來米。
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稷米。
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) 下列何者不可當做粘稠劑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稷米③在來米④蓬來米。
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蓬來米。
52. (2) 製作發糰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) 製作糕仔需選用下列何種原料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) 所謂稷米也就是①在來米②蓬來米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稷米③糯米④蓬來米。
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稷米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蓬來米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稷米③長糯米④圓糯米。
64. (1) 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梗米寬厚透明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均用梗米③分別用秈米與糯米④分別用梗米與糯米。
67. (1) 對寧波年糕的敘述，下列何者正確？①用梗米製作，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%？① 50 ② 65 ③ 75 ④ 85。
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%？① 8 ② 13 ③ 18 ④ 23。
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。

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) 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) 國內工廠所用的米食調理機器，其最不普遍的電壓為① 110V ② 220V ③ 380V ④ 440V。
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① 40 赫茲② 60 赫茲③ 110 赫茲④ 220 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用紙舖放在地上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？① 3214 ② 4231 ③ 4321 ④ 3241。
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。

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① 1 公克② 10 公克③ 100 公克④ 1000 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① 3 台斤② 4 台斤③ 5 台斤④ 6 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① 300 公克② 400 公克③ 500 公克④ 600 公克。
7. (2) 芝麻球最理想的油炸溫度① 80 120 ② 140 180 ③ 200 240 ④ 240 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① 3 倍② 5 倍③ 10 倍④ 15 倍。
10. (2) 最理想的米花糖糖漿溫度為① 90 ② 115 ③ 135 ④ 150 。
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① 80 ② 100 ③ 120 ④ 140 。
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① 0.5 倍② 1 倍③ 2 倍④ 3 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) 用瓦斯煮飯時在爛飯階段，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① 3 台斤② 5 台斤③ 6 台斤④ 9 台斤。
44. (1) 澱粉回凝(老化)最迅速的溫度範圍是① 0 5 ② 20 30 ③ 50 60 ④ 70 80 。
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① 5 8°② 11 13°③ 15 16°④ 18 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① 32.5 公克② 37.5 公克③ 38.5 公克④ 50 公克。
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，一般而言水與米原料之比例宜為① 1:0.5 ② 1:1.2 ③ 1:2 ④ 1:3。
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① 100 ② 150 ③ 200 ④ 300 。
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
① 2 公克② 3 公克③ 4 公克④ 5 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① 10 公克② 20 公克③ 30 公克④ 40 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① 3 公克② 3.3 公克③ 3.6 公克④ 4.0 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壓搾法③真空脫水法④篩分法。
83. (4) 下列那一種解凍方法最不適用於米食製品的解凍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① 30 40 ② 45 55 ③ 60 75 ④ 95 100 。
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秈米加水量較梗米多②秈米加水量較糯米多③梗米加水量較糯米多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，不粘筷子④以筷子插試，會粘筷子。
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① 1342 ② 1234 ③ 1432 ④ 1423。
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重石壓搾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 ② 4 ③ 18 ④常溫。
109. (3) 蘿蔔糕若有分屬離水現象，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。

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之包裝材料①氮氣②氧氣③氫氣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前二項均可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。

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 以下②0 7 ③15 20 ④20 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米粒呈均均的碎米狀態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不粘牙。
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粘牙感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) 製作良好的菜包糰，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) 下列何者非良好發糰應有的品質？①表面有 3 瓣或以上的均勻裂痕②質地鬆軟不粘牙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。

09500 中式米食加工 丙級 工作項目 07：中式米製食品貯存

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① 10% ② 20% ③ 30% ④ 40%。
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蓬來米④在來米。
8. (4) 何種貯存溫度最易使碗粿變壞①-20 ② 0 ③ 10 ④ 25 。
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① 4 ② 0 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 ② 4 ③ 18 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① 1 天② 1 星期③ 1 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蓬來米。
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 ② 4 ③ 20 ④室溫乾燥處。

31. (1) 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下① 14%② 20%③ 25%④ 30%。
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 蓬來米。
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 CO₂氣體④ 加入乾燥劑及脫氧劑。