13200 水產食品加工　丙級　工作項目 01：水產加工食品之分類

1. (1) 下列何者是素乾品？①魚翅②魚乾③柴魚④魷魚絲。
2. (2) 下列何者是煮乾品①風鰻②鰮魚乾③魚果④魷魚乾。
3. (2) 下列何者是調味乾製品①魷魚乾②魚果③丁香魚乾④風鰻。
4. (1) 下列何者是鹽漬原料？①鯖魚②鮪魚③虱目魚④丁香魚。
5. (1) 下列何者是燻製品①柴魚②魚鬆③風鰻④魷魚絲。
6. (3) 下列何者常用來做蝦米？①草蝦②斑節蝦③厚殼蝦④蝦姑。
7. (3) 下列何者用來做冷凍蝦仁①龍蝦②斑節蝦③厚殼蝦④沙蝦。
8. (1) 魚丸是用①魚漿②熟魚肉③熟魚肉拌麵粉④魚粉　製成。
9. (1) 魚翅是用①鯊魚②旗魚③海豚④鱈魚　的鰭製成的。
10. (2) 風鰻是用①河鰻②海鰻③盲鰻④鱸鰻　的素乾品。
11. (1) 風鰻是①素乾品②煮乾品③調味乾製品④燻製品。
12. (1) 魚翅是①素乾品②煮乾品③調味乾製品④燻製品。
13. (2) 魷魚乾是①煮乾品②素乾品③調味乾製品④燻製品。
14. (3) 鰮魚乾是①素乾品②調味乾製品③煮乾品④燻製品。
15. (3) 魷魚絲是①素乾品②煮乾品③調味乾製品④燻製品。
16. (3) 魚果是①素乾品②煮乾品③調味乾製品④鹽乾品。
17. (1) 柴魚用①鰹魚②鮪魚③黃花魚④鱈魚　經煮熟、燻乾、發酵而成的。
18. (3) 柴魚是①調味乾製品②鹽漬品③燻製品④素乾品。
19. (1) 醂類以①丁香②鮪魚③黃花④鰹魚　當原料之醢醬品。
20. (1) 做魚肉鬆的原料可用①旗魚②鯖魚③丁香魚④沙丁魚。
21. (4) 那一種不是做魚醬油的原料①鰹魚②鯖魚③鮪魚④鱈魚。
22. (1) 海苔醬原料①海菜②海帶③海人草④龍鬚菜。
23. (1) 洋菜的原料①龍鬚菜②海菜③海帶④綠藻。
24. (2) 洋菜①歐美進口的蔬菜②海藻膠抽出物之乾燥品③紫菜抽出物④海人草抽出物。
25. (4) 天婦羅俗稱甜不辣是①魚漿②辣椒加糖③麵團④魚漿摻麵粉　油炸的產品。
26. (1) 天婦羅是①煉製品②煮乾品③調味乾製品④鹽漬品。
27. (1) 魚丸是①煉製品②調味乾燥品③煮乾品④冷凍品。
28. (1) 煉製品是用①魚漿②麵團③魚粉④魚肉抽出物　做成。
29. (1) 柴魚是①像木頭一樣硬的燻製品②不硬像鹽鯖一樣的鹽乾品③像鰻乾不軟不硬的素乾品④像魚鬆一樣輕的乾製品。

30.(1) 鹽鯖是①鹽漬品②燻製品③醢醬品④調味乾製品。

31.(3) 鹽鰹是①燻製品②醢醬品③鹽漬品④煮乾品。

32.(4) 下列何者不適合做冷凍魚片之原料①鮪魚②旗魚③鰆魚④丁香魚。

33.(1) 下列何者適合做冷凍魚片之原料①鮪魚②鯔魚③沙丁魚④沙腸魚。

34.(1) 下列何者較適合做冷凍全蝦的原料①草蝦②厚殼蝦③紅尾蝦④火燒蝦。

35.(2) 下列何者不適合做冷凍蝦仁①劍蝦②斑節蝦③厚殼蝦④火燒蝦。

36.(1) 洋菜是①乾製品②醃漬品③煉製品④冷凍加工品。

37.(4) 海苔醬是①醃漬品②煉製品③冷凍加工品④調味製品。

13200 水產食品加工　丙級　工作項目 02：水產加工食品之原料選用

1. (3) 在台灣地區作為魚鬆和魚酥之主要原料魚為①帶魚②鯖魚③旗魚④河豚。
2. (2) 狗母魚經凍結後，其凝膠能力是①不變②下降③上升④先降後升。
3. (4) 下列何種魚經凍結後不影響其凝膠能力①鯉魚②狗母魚③鯖魚④黑皮旗魚。
4. (3) 魚翅之原料，採自何魚之鰭①鯖魚②魷魚③鯊魚④旗魚。
5. (4) 海苔盛產期為①春②夏③秋④冬。
6. (2) 我國古稱凍瓊脂是何者所煮出成的凝膠①昆布②石花菜③婆菜④髮菜。
7. (4) 燻製品原料魚以選用①鹽藏後②冷藏後③乾燥後④新鮮狀態　為最好。
8. (3) 能適用於魚漿煉製品的防腐劑為①苯甲酸②丙酸鈣③己二烯酸及其鹽類④過氧化氫。
9. (2) 己二烯酸在魚肉煉製品標準上為每公斤原料須在① 1 克② 2 克③ 3 克④ 4 克　以下。
10.(2) 食用紅色六號色素①能②不能③不受限制④少量　可用於生鮮肉類和魚貝類。
11.(1) 下列何種添加物不會增加煉製品的成膠性是①亞硝酸鹽②黃豆蛋白③鹽④磷酸鹽。
12.(2) 沙拉油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③棕色透明狀④黃褐色半透明狀。
13.(4) 下列何者較不適用水產加工品使用之油脂？①沙拉油②花生油③棕櫚油④豬油。
14.(1) 水產加工過程中，使用添加物優先考慮①合法與安全性②美觀性③經濟

性④方便性。

15.(1) 醢醬品的原料，最好採用①生鮮②鹽藏後③蒸煮過④乾燥後　的原料。

16.(1) 燻製品的原料魚以①鮮魚②煮熟魚③冷凍魚④鹽藏魚　為佳。

17.(4) 以鹽藏後之魚來作燻製品原料必須行①乾燥②冷藏③冷凍④脫鹽　後再行使用。

18.(3) 本省製造洋菜所需的原料，目前是以①紫菜②髮菜③龍鬚菜④海帶　為主。

19.(1) 作為魚翅原料，鯊魚的鰭以何者為佳①長而寬筋條粗長而密集②短而寬筋條細而疏③長而寬筋條長而疏④短而寬筋條粗而疏。

20.(2) 冷凍魚漿的原料魚應選用①冷凍魚②新鮮魚③鹽藏魚④煮熟魚。

21.(4) 冷凍變性後之魚，較不適合做①鹽藏②乾製③調味④魚漿　的原料。

22.(1) 煉製品中過氧化氫（雙氧水）之含量為①不得殘留②少許量③可多可少④無規定。

23.(4) 下列何者不是以冷凍魚漿為原料所製成之成品①魚丸②天婦羅③竹輪④魚酥。

24.(2) 鰮魚為小型洄游性魚類，一般多做為①調味製品②乾製品③煉製品④燻製品　的原料。

25.(2) 目前台灣地區作魷魚乾品質被評為上等，其原料是由①紐西蘭魷②阿根廷魷③赤魷④墨魚。

26.(1) 鯖魚體型屬於①紡綞型②縱扁型③側扁型④河魨型。

27.(3) 下列何者含有深部血合肉①鱈魚②鰈魚③鮪魚④鯛魚。

28.(2) 下列何者之普通肉為白色？①鰮魚②鰈魚③鯖魚④虱目魚。

29.(4) 下列何者屬於底棲性魚類？①鯖魚②鮪魚③秋刀魚④鰈魚。

30.(2) 下列何者屬洄游性魚類①鯛魚②鮪魚③吳郭魚④鰈魚。

31.(1) 下列何者不含血合肉之組織①魷魚②虱目魚③吳郭魚④鯧魚。

32.(3) 洋菜是存在於下列何種藻類之多醣類①綠藻類②褐藻類③紅藻類④藍藻類。

33.(1) 洋菜是萃取自海藻中之①黏質多醣②骨骼多醣③貯藏多醣④寡醣。

34.(4) 魚類肌肉中之一般組成份，其中以下列何者的季節的變化最明顯？①蛋白質②碳水化合物③灰分④脂質。

35.(3) 下列何者是屬於多脂魚①鱈魚②虱目魚③秋刀魚④吳郭魚。

36.(2) 傳統製作海哲皮原料為何①花枝②水母③魷魚④海參。

37.(3) 魚果之製造其主要原料為何①鱈魚②鰻魚③鮪魚④鯊魚。

38.(4) 二丁基羥基甲苯(BHT)為合法使用添加物，屬哪一類①防腐劑②保水劑③增色劑④抗氧化劑。

39.(1) 鰹魚俗稱鬼頭刀, 是製造何種產品的良好原料①魚排②魚果③魚漿④魚鬆。

13200 水產食品加工　丙級　工作項目 03：水產加工食品之原料處理

1. (4) 下面那一種魚可以作為魚鬆、魚酥最好的原料①鯖魚②鰻魚③烏賊④狗母魚。
2. (1) 台灣地區養殖魚中常作為魚鬆原料的有①虱目魚②鰻魚③鯉魚④鯽魚。
3. (4) 下列何者不是選擇魚鬆原料考慮因素？①肉色②魚肉纖維長短③製成率高低④產量。
4. (4) 下列何者不是選擇魚鬆、魚酥原料之主要因素①肉色②製成率③魚價④季節。
5. (4) 不影響魚鬆、魚酥製品品質的條件為①魚肉鮮度②魚肉纖維長短③加工方法④魚價。
6. (4) 魚頭、內臟等廢棄物最好處理方法①丟掉②掩埋③焚燒④製副產品。
7. (3) 製造魚鬆、魚酥在蒸煮前鹽漬的主要目的①調味②保鮮③增加魚肉纖維堅韌④延長保存時間。
8. (1) 台灣地區常用的魚鬆、魚酥原料①鮪、旗魚②鯖、鰹魚③鯉、鯽魚④鰻、魷魚。
9. (1) 須先切塊洗淨蒸煮的原料魚為①旗魚②紅目鰱③狗母魚④鯉魚。
10.(4) 魚鬆、魚酥的原料魚經鹽漬後再沖洗, 哪一種不是主要目的？①除去油質②除去污物③部分鹽拔④除去水分。
11.(4) 下列何者是選擇魚鬆原料不考慮之因素？①製成率②魚價③產量④產地。
12.(3) 下列不影響魚鬆品質之因素①肉色②產地③魚價④製造月份。
13.(2) 魚酥、魚鬆兩種產品在形態上不同之處除了顏色稍異外, 還有何者差異？①原料②魚肉纖維長短③產季④產地。
14.(3) 一般魚肉煉製品的品質判定, 下列何者最為重要？①色②味③彈力④外觀。
15.(2) 下列何者為鹽溶性蛋白質？①肌漿蛋白質②肌原纖維蛋白質③基質蛋白質④膠原蛋白質。
16.(2) 魚肉中的蛋白質以下列何者為最多？①肌漿蛋白質②肌原纖維蛋白質③基質蛋白質④膠原蛋白質。
17.(1) 下列何者與煉製品的彈力直接有關？①肌原纖維蛋白質②肌漿蛋白質

③基質蛋白質④膠原蛋白質。

18.(4) 竹輪是一種以下列何種方式加熱之煉製品？①蒸煮②水煮③油炸④焙烤。

19.(4) 下列何者是台灣地區常用來作煉製品的原料？①鱈魚②鰈魚③鯉魚④海鰻。

20.(4) 過去台灣地區外銷日本的冷凍魚漿多以何者為原料？①鱈魚②鯖魚③鮪魚④虱目魚。

21.(1) 下列何者由於容易冷凍變性, 因而多做成冷凍魚漿？①助宗鱈魚②鮪魚③鰹魚④旗魚。

22.(4) 煉製品加工過程中, 那一種不是水漂魚肉的主要目的①改善顏色②去除腥味③增加膠強度④增加水分。

23.(2) 煉製品加工過程中水漂時, 通常添加多少數量的食鹽來幫助脫水① 0.1%② 0.3%③ 0.5%④ 0.7%。

24.(2) 煉製品加工過程中擂潰時, 為使魚肉鹽溶, 必須添加食鹽① 0　1%② 2　3%③ 4　5%④ 6　7%。

25.(4) 不影響魚肉煉製品彈力之因素有① pH 值②鹽濃度③添加物④產量。

26.(3) 煉製品加工過程中, 水漂魚肉可以除去何種蛋白質？①基質蛋白質②肌原纖維蛋白質③肌漿蛋白質④膠原蛋白。

27.(1) 煉製品加工過程中, 水漂魚肉可以將下列何者蛋白質精製？①肌原纖維蛋白質②肌漿蛋白質③膠原蛋白④基質蛋白質。

28.(3) 煉製品加工過程中水漂時, pH 值最好控制在① 4.0　4.5 ② 5.0　5.5 ③ 6.0　7.0 ④ 7.5　以上。

29.(2) 魚肉在擂潰時, 溫度最好控制在①-10℃② 0　10℃③ 20　30℃④ 40　50℃。

30.(1) 魚肉加鹽擂潰之主要目的在於使①肌原纖維蛋白質鹽溶②味道均勻③增加黏稠度④增量。

31.(2) 成型好之魚漿通常置於何種溫度下成膠？① 0　4℃② 30　50℃③ 60　70℃④ 80　90℃。

32.(3) 成型好之魚漿如果置於 60℃下, 容易造成①溶膠②成膠③解膠④裂膠。

33.(1) 下列何者屬於煉製品加工時之蛋白質溶解促進劑①磷酸鹽②氯化鈣③溴酸鉀④味精。

34.(3) 澱粉在煉製品加工上具有何種效用？①調味劑②保存劑③增量劑④蛋白質溶解劑。

35.(3) 煉製品添加己二烯酸之目的在於①增加營養價②調節製品酸度③抑制細菌④增加彈力。

36.(4) 欲使己二烯酸發揮較強的抑制作用, 需要使製品的酸度在① pH7.5 以上

② pH6.5　7.0 ③ pH5.5　6.0 ④ pH5.0 以下。

37.(1) 煉製品加工時，其中心溫度至少應在① 75℃以上② 85℃以上③ 100℃以上④ 120℃以上。

38.(3) 魚丸等無包裝煉製品的腐敗，主要是受①厭氧性腐敗菌②黴菌③好氧性腐敗菌④酵母菌。

39.(2) 磷酸鹽添加到冷凍魚漿中，其主要功用是做為①食品之營養劑②提高魚肉保水能力③調味劑④增量劑。

40.(3) 水產原料加工若欲機械化，則對其原料性質要特別考慮①肥滿度②顏色③大小均一性④有鱗與否。

41.(1) 食用海帶主要著眼於攝取下列何種礦物質①碘②鐵③鎂④錳。

42.(1) 旗魚、鮪魚等大型魚的處理，有以輪狀厚切者稱為魚排。一般其厚度為① 2.5 公分② 3.5 公分③ 4.5 公分④ 5.5 公分。

43.(4) 煉製品的最理想原料是①鮮度不良但色澤尚可者②剛進入初期腐敗者③長期凍存者④未經凍結鮮度良好者。

44.(3) 乾製品中，下列何類產品之加工成本較昂貴①素乾品②煮乾品③凍乾品④鹽乾品。

45.(1) 低水活性(Aw)之食品可以抑制微生物之發育是因為下列何種因素①水分②鹽分③溫度④ pH 值。

46.(4) 下列何種物質是水產品中較獨特的成分①蛋白質②糖類③水分④廿碳五烯酸(EPA)。

47.(1) 對水產加工業而言，下列何者是應優先解決的事情①穩定原料的供應②添購最先進加工設備③選用良好添加物④廠房的汰舊換新。

48.(2) 下列四種新鮮鮪魚以何者售價最高？①長鰭鮪②黑鮪③大目鮪④黃鰭鮪。

49.(1) 做為原料而言，下列那類魚種其數量可估計且成本較穩定①吳郭魚②旗魚③鯧魚④烏魚。

50.(1) 目前煉製品加工業者大都以下列何者做為加工原料①魚漿②未處理魚(round)③魚片(fillet)④熟魚塊(loin)。

51.(4) 煉製品中的丸類於成型後須經水煮的步驟，水煮時其中心溫度原則上至少要達到幾度？① 45℃② 55℃③ 65℃④ 75℃。

52.(2) 一般家庭式工廠製造天婦羅(甜不辣)時，很少以下列何種魚類為主？①黑口②鮪魚③鯊魚④狗母魚。

53.(3) 下列何項水產品既屬於煮乾品也屬於燻乾品①魚翅②風鰻③柴魚④黃魚乾。

54.(3) 蝦米製造過程中，乾燥的方法以下列何者較為節省人力①日曬乾燥法②台車式機械乾燥法③連續式機械乾燥法④燈光照射乾燥法。

55.(4) 下列何種解凍方法是新開發的方法？①空氣解凍②靜水解凍③流水解凍④解凍機解凍。

56.(2) 在加工過程中，何項因素與阻止細菌的發育無關？①溫度②顏色③水分④空氣。

57.(4) 鹽鯖原料以下列何段期間捕獲者最為適宜①早春期間②初夏期間③盛夏期間④秋冬期間。

13200 水產食品加工　丙級　工作項目 04：水產加工食品之機具

1. (1) 食品衛生主管機關在中央為①衛生署②教育部③法務部④農委會。

2. (4) 食品衛生主管機關在縣為①建設廳②教育廳③農業局④衛生局。

3. (1) 販賣之食品、食品添加物應符合衛生標準，其標準由①衛生署②衛生處③衛生局④衛生課　定之。

4. (1) 己二烯酸常用於魚貝類的乾製品當①防腐劑②殺菌劑③漂白劑④保色劑。

5. (2) 水產食品工廠清洗時常用次氯酸鈉溶液當①防腐劑②殺菌劑③漂白劑④保色劑。

6. (4) 對於食品包裝上的標示①可以虛偽②可以誇張③使人誤認有醫藥之效能④必須確實。

7. (2) 食品或食品添加物經當地主管機關抽樣檢驗結果已變質或腐敗應予①准予繼續販賣②沒入銷燬③准予貯存④准予調配。

8. (3) 下列何者不必標示於食品包裝上？①製造日期保存期限②工廠名稱、地址③廠長姓名④工廠電話。

9. (4) 食品工廠拒絕或故意逃避縣（市）主管機關抽查，情節重大或一年內再次違反者，處以①記過②停止水電③沒入產品④吊銷營業或設廠之許可証照。

10.(1) 食品中添加香料、著色劑應以①以食品添加物使用範圍及用量標準②經濟使用③方便使用④好吃、好看　為原則。

11.(2) 製造冷凍魚漿時，需用到下列何種設備？①包裝機②採肉機③灌腸機④乾燥機。

12.(3) 製造魚丸時無需用到下列何種設備？①擂潰機②離心脫水機③揉絲機④成型機。

13.(4) 製造柴魚時，需用到下列何種設備？①揉絲機②擂潰機③烤爐④煙燻機。

14.(4) 製造魚鬆時無需用到下列何種設備①封口機②採肉機③揉絲機④烤爐。

15.(2) 魷魚絲之製造，需用到下列何種設備？①擂潰機②紅外線乾燥機③離心脫水機④打結機。

16.(3) 水產加工機具之材質以①木質②塑膠③不銹鋼④鑄鐵　最適宜。

17.(1) 水產加工機具之清洗，首先應以①清水②清潔劑③漂白水④酒精　清洗之。

18.(3) 水產加工機具之清洗，下列何種設備，效果較佳？①水龍頭水管②冷水高壓噴槍③熱水高壓噴槍④噴霧消毒器。

19.(2) 水產加工機具經食品級清潔劑清洗後，接著應①以風吹乾②清水再沖洗③噴灑酒精④覆蓋。

20.(4) 操作電動加工機具時應①以快速為先②以省力為先③以輕便為先④以安全為先。

21.(1) 水產加工製程中，製品之運送、銜接，以下列何種設備最為廣用？①輸送帶②推高機③油壓機④吊車。

22.(4) 若發現輸送帶傳動方向相反，可能原因是①欠潤滑維修②馬達動力太小③馬達動力太大④電源三相接錯。

23.(3) 若發現輸送帶走向偏單邊，可能原因是①網帶太長②電源接錯③網帶左右鬆緊度不同④馬達老舊。

24.(2) 擂潰機常用於①魷魚絲②天婦羅③魚鬆④魚醬油　之加工製造。

25.(1) 成型機常用於①魚排②魚鬆③柴魚④魚片　之加工製造。

26.(3) 二重釜主要是靠①直火②電熱③蒸汽④紅外線　加熱食品。

27.(3) 魚漿製造時，採肉機皮帶調整太緊，易造成採得之肉①採肉率低②含水分高③含魚皮碎片④彈性好。

28.(4) 魚漿製造時，採肉機皮帶調整太鬆，易造成採得之肉①含水份低②彈性差③含魚皮碎片④採肉率低。

29.(2) 真空包裝機較適合用於①柔軟性質水產品②易氧化水產品③腥味重水產品④任何水產品　之包裝。

30.(4) 真空包裝機之使用，不必考慮①內容物汁液會否被馬達吸入②封口壓力問題③封口溫度問題④內容物香氣會否被吸走。

31.(3) 一般封口機，封口溫度太高，易造成①燙壞內容物②封口鬆開③封口熱融呈不規則浪紋收縮④封口部分緊、部分鬆。

32.(1) 一般封口機，封口溫度太低，易造成①封口鬆脫②封口呈浪紋收縮狀③封口斷裂④封口內含氣泡。

33.(3) 持用鋒利刀具應①不要磨得太鋒利②不宜太尖③手戴鋼網手套④手戴皮質手套。

34.(2) 操作水產加工機具應①戴安全帽②按照操作手冊指示，一步一步作③按過去經驗操作④多戴幾層手套。

35.(1) 水產加工機具操作結束，首先應①關電源②清洗③移離現場④檢查、保養。

36.(4) 水產加工品之真空包裝，其真空度應①愈高愈好②愈低愈好③考慮消費者之喜好來決定④考慮包材及產品特性。

37.(3) 工作完畢清洗機器前應先①消毒②噴水③關掉電源④噴清潔劑。

38.(2) 食品加工設備首要具備①美觀大方②易拆易洗與易保養③價格低廉④結構堅固　等條件。

39.(2) 水產食品加工機具應設有①採購紀錄②維修紀錄③用電紀錄④用水紀錄　並確實執行檢修工作。

40.(3) 水產食品切塊機之刀片應定期磨利並塗上①機油②煤油③可食性潤滑油④礦油。

41.(2) 成型機一般常用於水產加工食品中①魚鬆②魚丸③柴魚④罐頭　之製造。

42.(4) 乾燥機一般常用於水產加工食品中①魚糕②魚漿③烤鰻④魷魚絲　之製造。

43.(1) 以下何種設備較適合用於食品之凍結①凍結機②展示櫃③冷藏庫④凍藏庫。

44.(3) 下列何者與機械故障無關①雜音②不正常震動③停電④異常發熱。

45.(3) 以下何種情況易造成傳動軸承嚴重磨損？①皮帶鬆動②馬力大小③缺少潤滑油④軸承大小。

46.(4) 使用彈簧墊圈有何種功能①減少磨擦②減少發熱③增加絕緣④防止鬆動。

47.(3) 食品加工機具應盡量避免①滑面②圓形角落③死角④不銹鋼材質　以方便清洗。

48.(4) 下列何者對於食品機具殺菌消毒較有效①溫水②清水③ 1--2ppm 氯水④ 20--30ppm 氯水。

49.(2) 食品加工機具使用後常殘留油脂，用何種清潔劑清洗較為有效①氯液②強鹼性③強酸性④中性　清潔劑。

50.(3) 不銹鋼表面能耐大部份清潔劑唯含有①強鹼②聚合磷酸③鹽酸④中性清潔劑例外。

51.(1) 充氮式包裝可減緩容器內食品之①氧化與長黴②潮溼③失重④結塊。

52.(4) 以下何種機具不常用於乾製品加工？①切肉機②揉絲機③炒鬆機④均質機。

53.(2) 以下何種機械較不適合水產食品加工①擂潰機②去蕊機③成型機④採肉機。

13200 水產食品加工　丙級　工作項目 05：水產加工食品之製造技術

1. (3) 製作水產煉製品最不適使用的原料肉①冷凍肉②冷藏肉③預煮肉④新鮮肉。
2. (2) 工廠中無論是原料半成品或成品放置時①可隨意放置②不得直接與地面接觸③可直接放置地面上④可在高溫下保存。
3. (1) 原料長期保存方法以何者為優①冷凍②冷藏③常溫④煮熟。
4. (4) 水產品醃漬時一般常在①冷凍溫度②常溫下③高溫下④冷藏溫度下　施行。
5. (1) 原料在凍結前應先將品溫降至① 7℃② 15℃③ 25℃④ 35℃　以下。
6. (3) 急速冷凍之庫溫應控制① 0℃②-18℃③-35℃④ 25℃。
7. (3) 低溫冷藏之水產原料仍可生長的微生物①嗜熱性細菌②中溫性細菌③嗜冷性細菌④所有微生物均不能生長。
8. (2) 魚肉冷凍時成品之冰晶形成較大是因為①急速凍結②緩慢凍結③風速太大④溫度太低。
9. (2) 冷凍魚肉成品之冰晶愈大則解凍時汁液流失量①愈少②愈多③一樣多④無影響。
10.(1) 冷凍保存之水產原料最好以不超過①六個月②十六個月③十六至二十六個月④三十六個月　為宜。
11.(4) 水產原料冷凍冷藏時為免水份流失及品質變化①降低凍藏溫度②相互堆積③不必包裝④包冰後再以紙箱包裝。
12.(1) 一般水產原料冷凍冷藏時如不加以適當包裝則易使原料發生①凍燒②長黴③腐敗④結冰。
13.(3) 水產原料最簡易品質鑑定方法為①化學分析②物理分析③官能鑑定④微生物分析。
14.(4) 水產加工原料入廠時首先最重要的檢驗項目①溫度②肥滿度③細菌數④外觀。
15.(2) 新鮮的原料魚體表色澤①褪色②具有光澤③魚鱗脫落④腹面變黃。
16.(3) 新鮮的原料魚魚鰓呈①灰綠色②有腥臭味③淡紅或暗紅無臭味④有黏液且有惡臭。
17.(1) 新鮮的原料魚魚眼應①微凸透明②混濁凹陷③出血變紅④發臭。

18.(2) 新鮮的原料魚肉質應①表皮起皺紋②光滑富彈性③肉質軟化④骨刺外露。

19.(3) 蝦於貯藏過程中頭腳變黑是因為①凍傷②病變③溫度時間控制不當④微生物污染。

20.(4) 下列何種原料屬於貝類①草蝦②螃蟹③龍蝦④牡蠣。

21.(3) 水產原料之冷藏冷凍之目的①促進微生物生長②促進發色③抑制微生物生長④加速腐敗。

22.(2) 水產品常用之冷藏溫度①-18℃以下②-2℃ 5℃③ 10℃ 15℃④ 25℃以上。

23.(3) 為保持水產原料清潔與衛生, 原料入廠時必需加以①消毒②煮熟③清洗④防腐。

24.(1) 水產原料進廠後迅速冷卻, 是否可以降低魚肉酵素活性所引起之變質①可以②不可以③無差異④加速。

25.(4) 下列何種方式不適合用來冷藏漁獲物①與碎冰混合②浸入冷卻清水中③浸入冷卻海水中④浸入消毒水中。

26.(3) 魚類冷卻加工前短期間保藏一天至兩天最好的方法為①冷凍②冷藏③冰藏④煮熟。

27.(2) 下列何種方式可使冷卻水結冰點降低？①加冰②加鹽或海水③加氧④加臭氧。

28.(3) 下列何者不是鮪魚之分級分切處理主要之目的①易於銷售②容易保存③減少氧化④容易運輸。

29.(3) 鮪魚原料漁獲時即將鰓及內臟去除之最主要目的為①減少冷凍成本②減少廢棄物③降低魚體酵素活性④船上人員充足。

30.(1) 冷凍水產品在運送過程中應保持①-18℃②-5℃③ 5℃④室溫。

31.(1) 下列那種產品在室溫中保存時間最短①魚丸②鹽鯖③魚酥④乾蝦。

32.(4) 燻製品加工過程中, 燻煙處理不具下列何種功能①殺菌②增加風味③增加色澤④增加重量。

33.(4) 延長魚丸貯存期限以何種方法最佳①常溫②加溫③冷藏④冷凍。

34.(1) 製作魚丸時, 除使用擂潰機或攪拌機外尚可使用下列何種設備①成型機②注射機③乾燥機④烤爐。

35.(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須增加標示其用途①亞硝酸鈉②己二烯酸③磷酸鹽④硝酸鹽。

36.(3) 加工機具構造上應以下列何者優先考量原則①精密複雜②一體成型③易拆易洗④體積。

37.(1) 下列何者會促進水產品腐敗？①細菌污染②添加抗氧劑③添加食鹽④添加防腐劑。

38.(4) 下列那項不屬食品添加物範圍①磷酸鹽②亞硝酸鈉③香精④食鹽。

39.(1) 異抗壞血酸鈉之添加，是當作①抗氧化劑②防腐劑③結著劑④發色劑。

40.(4) 下列何者是合法之食品添加物①硼砂②吊白塊③石棉④磷酸鹽。

41.(2) 重合磷酸鹽是①防腐劑②品質改良劑③色素④調味劑。

42.(4) 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。

43.(2) 自然乾燥法之優點是①所需乾燥時間短②操作簡單設備較低廉③品質不易老化④不會受天候影響。

44.(1) 產品在包裝上之標示次序，應依組成分①由多至少②由少至多③任意④可不　標示。

45.(1) 文字印刷最好不要在包材之①最內層②最外層③中間層④都可以。

46.(3) 已超過保存期限之產品，應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。

47.(2) 產品以真空包裝貯存應特別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。

48.(4) 避免空氣影響食品品質最不常用①真空包裝②脫氧劑③充氮包裝④乾燥劑。

49.(4) 提高食品保存性之方法何者為誤①溫度降低②滲透壓增高③水分降低④酸度減少。

50.(1) 食品貯存應考慮①分門別類②全部集中③只求方便性④隨便。

51.(3) 下列何種原料屬於海水魚①鯉魚②草魚③鯖魚④鰱魚。

52.(4) 下列何種原料可由漁船大量漁獲①旗魚②虱目魚③鯊魚④鯖魚。

53.(2) 下列何種原料適合大量加工成魚製品①鯉魚②鮪魚③白帶魚④黃花魚。

54.(3) 請舉出下列何者為頭足類動物①海鰻②蝦③烏賊④馬頭魚。

55.(1) 請舉出下列何者為甲殼類動物①龍蝦②烏賊③海螺④馬頭魚。

56.(1) 水產加工原料清洗之目的在①減少污染②殺菌③防止變色④防腐。

57.(3) 清洗水產原料的水溫最好保持在① 0℃② 25℃③ 10℃④ 80℃　以下。

58.(3) 水產原料之清洗用水加氯消毒之目的在①防腐②防止變色③防止微生物生長④降低溫度。

59.(4) 水產加工之清洗用水①可重覆使用②需加鹽③需加熱④需消毒。

60.(2) 水產原料之冷卻目的在①易於調理②減緩微生物生長③防止變色④加速腐敗。

61.(3) 水產原料冷卻應將魚體中心溫度迅速降至①-18℃②-40℃③ 5℃④ 25℃　以下。

62.(3) 下列何者為控制水產加工原料品質之重要因素①時間②光度③溫度④

包裝。

63.(3) 原料在冷凍貯藏前應加以①煮熟②消毒③分類分級包裝④防腐再予冷凍。

64.(3) 供加工用之水產原料在處理之前①應添加防腐劑②先加熱殺菌③適當冷卻④無需管理。

65.(1) 加工原料貯藏時最危險溫度為① 15-50℃②-18℃以下③ 0-7℃④ 65℃以上。

66.(4) 下列何者會促進加工原料腐敗①添加食鹽②添加防腐劑③添加抗氧化劑④細菌污染。

67.(4) 水產加工原料分級的主要目的在於①容易保存②降低成本③保持美觀④產品區別。

68.(1) 分級分切後之水產加工原料應迅速降溫至中心溫度① 5℃② 20℃③ 30℃④ 40℃。

69.(4) 水產原料加工下列何種溫度其微生物生長最快①-18℃②-40℃③ 0℃④ 7℃　以上。

70.(2) 凍結水產原料以何種方式較佳①冷藏庫中②急速冷凍③緩慢冷凍④浸漬冰水中。

71.(4) 冷凍原料以何種解凍方式品質較佳①常溫解凍②熱水解凍③陽光曝曬④冷空氣解凍。

72.(2) 原料分級分切調理場所室溫控制在① 0℃以下② 15℃以下③ 30℃④ 40℃　較適合。

73.(3) 下列何者可使水產原料保存較長時間① 37℃恆溫保存②室溫保存③冷凍保存④冷藏保存。

74.(3) 1 公斤相當於台制約① 1 台斤② 1 台斤 8 台兩③ 1 台斤 11 台兩④ 1 台斤 14 台兩。

75.(3) 1 台斤 30 元之原料魚相當於 1 公斤① 30 元② 36 元③ 50 元④ 64 元。

76.(1) 配製 3%(W/W)之食鹽水是指將 3 公克食鹽溶於① 97 公克② 100 公克③ 103 公克④ 106 公克　之水中。

77.(4) 下列何者較少用於水產原料之鮮度保持①以冰水冷卻原料②以熱水煮熟原料③以冷凍法貯藏原料④以真空包裝原料。

78.(1) 魚肉在擂潰時需要特別注意①魚肉溫度之變化②魚肉 pH 值之變化③魚肉色澤之變化④魚肉風味之變化。

79.(1) 下列何者為錯？①魚漿在成型時不必維持低溫②魚漿在膠化時要注意溫度③魚漿在加熱時要控制溫度④魚漿在擂潰時要保持低溫。

80.(2) 製造鹽鯖時, 下列何者為錯？①食鹽有抑制細菌之作用②食鹽有提高鮮度之作用③食鹽有使魚肉脫水之作用④食鹽有增加風味之作用。

81.(4) 下列何者常用於魷魚絲之乾燥？①天乾法②煮乾法③真空乾燥法④熱風乾燥法。

82.(3) 鰮魚乾在乾燥之前先經過水煮, 其目的不是為了①殺滅部份細菌②破壞魚肉酵素③提高營養價值④使蛋白質凝固。

83.(1) 一般業者製造魷魚乾大部份使用①天乾法②燻乾法③凍結乾燥法④熱風乾燥法。

84.(2) 製造魚鬆時, 原料先經過蒸煮處理, 其目的不是為了①使魚肉組織固定②提高製成率③使蛋白質凝固④便於去皮及骨刺。

85.(3) 製造魚果時不需要使用下列何種設備?①蒸煮機②燻煙機③除筋機④乾燥機。

86.(2) 製造柴魚時需要特別注意①魚肉的含水量②燻煙之溫度③魚肉之色澤④魚肉之 pH 值。

87.(2) 燻鯊魚肉之製品可以在銷售期間保持品質不致腐敗, 主要是靠①防腐劑②燻煙與乾燥③魚肉 pH 值降低④包裝　的作用。

88.(2) 竹輪外表之褐色主要是在①油炸②燒烤③蒸煮④水煮　過程中產生。

89.(4) 下列何者與天婦羅外表之顏色最有相關①原料魚肉色澤②澱粉添加量③魚漿膠化方式④油炸時之溫度。

90.(1) 蝦原料在剝殼後必須迅速以冰水冷卻, 其主要目的在於①減緩鮮度下降②防止酵素被破壞③減緩脂肪氧化④防止營養成份分解。

91.(2) 冷凍吳郭魚片在製造過程中不需經過下列何種處理①去皮②鋸切③凍結④包裝。

92.(3) 製造洋菜過程中, 冷凍設備主要是用來①保存製品②提高洋菜之白度③幫助洋菜脫水④改善洋菜之風味。

93.(1) 海苔醬經過長時間之熬煮, 其主要目的是為了①濃縮②提高水活性③改善色澤④提高製成率。

94.(3) ppm 單位是指濃度在①萬分之一②十萬分之一③百萬分之一④千萬分之一。

13200 水產食品加工　丙級　工作項目 06：水產加工食品之成品包裝

1. (4) 食品的外衣是指食品的①充填②洗滌③解凍④包裝。

2. (1) 將食品送達到消費者身邊最小包裝的單位是①個裝②內裝③外裝④集合　包裝。

3. (4) 保麗龍在食品上用途很多, 可是它最大的問題是①含細菌數最高②含有

害色素③抗凍性④對環境造成污染。

4. (4) 天然腸衣主要優點是①大小均一②容易貯藏③重量較輕④具可食性。

5. (1) 下列何者不是排除氧氣的包裝方法①手動封口機包裝②真空包裝③充氮包裝④充二氧化碳包裝。

6. (4) 下列何者是魚肉真空包裝之優點①產品不腐敗②魚肉變較軟③細菌不生長，肉質不易發生變化④有較長販售貯存期限。

7. (1) 何者不是包裝機械①乾燥機②熱封口機③真空包裝機④填充氣體包裝機。

8. (2) 下列何者為常用天然腸衣①膠原纖維蛋白腸衣②豬腸③纖維性腸衣④塑膠腸衣。

9. (1) 下列何者為常用可食性人工腸衣①膠原纖維蛋白腸衣②豬腸③纖維性腸衣④塑膠腸衣。

10. (4) 下列食品包裝容器中哪一種較少用來包裝水產加工食品料？①玻璃容器②金屬容器③塑膠容器④紙容器。

11. (1) 在容器包裝的食品，必須標示①製造日期②出廠日期③使用日期④販賣日期。

12. (4) 下列何者屬於塑膠類材料①鋁箔②紙板③玻璃紙④聚乙烯。

13. (4) 包裝材料的存放①衛生②光照③水氣④隱密　何者較不需考慮。

14. (1) 塑膠袋包裝食品，其袋口的密封常使用①熱封②膠水③釘書針④膠帶密封袋口。

15. (4) 下列何者不是食品包裝功能？①保護品質②減少污染③防潮防濕④殺菌滅菌。

16. (2) 玻璃瓶適合盛裝①烏魚子②海苔醬③魚乾④魷魚絲。

17. (4) 塑膠袋不適合盛裝①冷凍魚排②魚乾③魷魚④海苔醬。

18. (4) 袋裝食品之熱封不列入熱封時考慮之因素是①時間②壓力③溫度④操作員之性別。

19. (4) 下列何者容器對環境污染程度較低①玻璃容器②金屬容器③塑膠容器④紙容器。

20. (2) 較不耐衝擊性的容器是①紙容器②玻璃容器③金屬容器④塑膠容器。

21. (4) 易受陽光所影響容器內品質的容器①紙容器②塑膠容器③金屬容器④玻璃容器。

22. (1) 下列何者不是柔軟性包裝材料①玻璃②紙③金屬積層塑膠膜④塑膠薄膜。

23. (3) 作為食品包裝材料，首先應注重①實用②價廉③安全衛生④方便。

24. (2) 置換氮氣之食品包裝對於氧化作用可①完全抑制②減緩③先緩後快④

先快後緩。

25.(4) 最能延長製品保存期限的包裝材料是①聚乙烯②聚氯乙烯③紙④高阻絕性積層塑膠膜。

26.(2) 玻璃瓶裝的魚酥，在室溫下保存最容易發生品質劣化的原因是①腐敗菌繁殖②氧化酸敗③病原菌繁殖④酵素活化。

27.(1) 選擇食品包裝材料時必須注意材料是否①衛生②美觀③價廉④高級。

28.(3) 真空包裝或充氮包裝不具下列何項優點①產品失重較少②抑制細菌生長③增加製成率④延長貯存期限。

29.(4) 下列何者可不標示在食品包裝容器上①品名②食品添加物③製造日期④療效。

30.(4) 何者不是纖維性腸衣具有的特性①規格一致性②清潔③可做彩色印刷④可食用。

31.(3) 包裝材料之選用，下列敘述何者最不正確？①應衛生安全②適用性宜佳③任何材料均可④宜考慮價格與成本。

32.(4) 水產品包裝之使用應考慮①充氮氣包裝②真空包裝③紙包裝④視產品特性而定。

33.(4) 下列何者非產品包裝上之法定標示①品名②原料與添加物③製造日期④食用法。

34.(1) 下列何者不可為食品包裝材質①報紙②聚丙烯(PP)③聚乙烯(PE)④聚氯乙烯(PVC)。

35.(2) 包裝材質上之印刷，下列何者不正確①不易脫落為宜②可與食物直接接觸③宜在中間層較佳④色彩安定。

36.(4) 食品包裝之功能不包括①保護食品品質②作業方便③促進販賣銷售④營養強化。

37.(1) 包裝之首要目標是①保護內容物②儲運方便③製造方便④銷售方便。

38.(2) 為防止水產品變質，宜採用可阻絕何種氣體之包裝材料？①氮氣②氧氣③氦氣④二氧化碳。

39.(2) 下列包裝材料何者對氣體阻絕性最差？①聚丙烯(PP)②紙③聚氯乙烯(PVC)④聚乙烯(PE)。

40.(1) 選用食品包裝材料首要考慮使用①材質安定無毒者②色彩鮮艷③價格便宜④使用方便。

41.(3) 下列何種包裝材料，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。

42.(2) 下列何種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(PE)。

43.(2) 下列包裝材料何者濕氣阻絕性最差①聚乙烯(PE)②玻璃紙③聚氯乙烯

(PVC)④聚丙烯(PE)。

44.(1) 文字印刷最好不要在包裝材料之①最內層②最外層③中間層④無所謂。

45.(2) 鋁箔是很好之內包裝材料，主要因為其①耐熱性良好②阻絕性好③美觀④便宜。

46.(4) 避免空氣對食品產生氧化作用之影響，下列何者為誤①真空包裝②脫氧劑③充氮包裝④紙盒包裝。

47.(1) 下列何者最易熱封①聚乙烯(PE)②聚對苯二甲酸乙二酯(PET)③鋁箔④紙。

48.(1) 按「食品衛生管理法」有關食品標示規定，下列何者為誤①一定有英文品名②標示重量③標示食品添加物名稱④標示製造日期。

49.(3) 按食品衛生管理法施行細則規定食品添加物標示名稱，應使用①學名②俗名③中央主管機關規定之名稱④英文名稱。

50.(1) 有關標示事項之重量應以①公制②英制③台制④日制　為單位。

13200 水產食品加工　丙級　工作項目 07：水產加工食品之品質鑑定

1. (2) 下列何者是製造高品質水產加工品之先決條件①稀有的原料②新鮮的原料③昂貴的原料④便宜的原料。

2. (3) 魚丸類製品之品質優劣，應以下列何者為首要考慮？①顏色愈白愈好②內容物愈多愈好③具有良好彈性及脆度者為佳④口味甘甜且包餡者為佳。

3. (4) 製造天婦羅（甜不辣）之原料是以①麵粉②魚粉③澱粉④魚漿　為主。

4. (1) 製造柴魚之主要原料是①鰹魚②鯊魚③旗魚④鮪魚。

5. (3) 鹽鯖之品質，一般而言①愈鹹愈好②愈淡愈好③肥滿且鹹度適中為佳④體長且鹹度適中為佳。

6. (4) 冷凍蝦仁的包冰①愈厚愈好②愈薄愈好③不須要包冰④視貯藏條件適度包冰。

7. (3) 冷凍水產品之凍結中心溫度至少應達① 0℃②-4℃③-18℃④-40℃。

8. (2) 一般而言，急速凍結之水產品，於解凍時①汁液流出多②汁液流出少③汁液流出清澈④汁液流出混濁。

9. (1) 冷風乾燥之風乾鰻較熱風乾燥者，色澤①淡②深③一樣④頭部深，尾部淡。

10.(2) 冷凍水產品之加工①可添加防腐劑②禁止添加防腐劑③可限量添加防腐劑④防腐劑之添加以一種為限。

11.(3) 真空包裝之水產品，其最大優點是①具殺菌力②可增加製成率③減少氧化作用④創造價值感。

12.(1) 冷凍蝦仁之加工，若浸泡重合磷酸鹽溶液太久，會造成①蝦仁膨脹②蝦仁縮小③蝦仁變黃④蝦仁不受影響。

13.(1) 乾製品之加工①可限量添加防腐劑②禁止添加防腐劑③可隨意添加防腐劑④只要不混合使用二種以上防腐劑即可。

14.(3) 良好蝦米（乾）之品質，下列何者不應列為重要指標？①大小均一，夾雜物少②乾燥程度及鹽度均適中，不易長霉③顏色鮮紅④殼屑殘存少。

15.(4) 魚鬆在貯存時特別要注意①香味散失②顏色變深③重量變輕④吸濕結塊　之問題。

16.(1) 魷魚乾之品質，特別要注意①褐變、長霉②吸濕結塊③脆度喪失④重量變輕　之問題。

17.(2) 天婦羅（甜不辣）之加工，若澱粉添加太多，易造成①耐久煮②水煮易崩潰③色澤變深④香味流失。

18.(4) 經緩慢凍結後之魚片，於解凍時①顏色易褐變②重量可增加③汁液流失少④汁液流失多。

19.(3) 製造良好的水產加工品，必須具備之條件，下列何者為誤？①新鮮的原料②衛生的操作環境及技術③昂貴的設備④適當的包裝及貯存條件。

13200 水產食品加工　丙級　工作項目 08：水產加工食品之貯存

1. (3) 水產品之冷藏冷凍之目的①促進微生物生長②促進發色③抑制微生物生長④加速腐敗。

2. (1) 冷凍水產品之保存溫度①-18℃以下②-2℃　5℃③ 10℃　15℃④ 25℃以上。

3. (2) 下列何者可使水產品保存較長時間①室溫保存②冷凍保存③冷藏保存④ 37℃恆溫保存。

4. (2) 生魚與熟魚製品於冷藏庫中①必需混合存放②嚴格分開存放③偶可混合存放④視需要而定。

5. (1) 冷凍庫之庫溫應控制在①-18℃以下② 7℃③ 25℃④ 35℃。

6. (3) 水產品低溫冷藏時仍可生長之微生物為①嗜熱性細菌②嗜中溫性細菌③嗜冷性細菌④所有微生物皆不能生長。

7. (2) 凍結方法以何者較佳①緩慢冷凍②急速冷凍③浸漬冰水④冷藏庫中。

8. (4) 水產原料之保藏一般採用①濃縮②乾燥③加熱保存④冷藏、冷凍 方法。

9. (3) 供加工用之水產原料一般先前之處理①應添加防腐劑②先加熱滅菌③適當冷卻④無需管理。

10. (3) 下列何者為控制水產原料保存之最重要因素①防腐劑②光度③溫度④包裝。

11. (4) 水產品在下列何種溫度其微生物生長最快①-40℃②-18℃③ 0℃④ 7℃。

12. (3) 冷凍水產品發生凍燒之主要原因為①溫度太低②溫度太高③包裝及貯存不良④自然現象。

13. (4) 風鰻加工品應避免貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

14. (3) 魚翅傳統上貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

15. (2) 鹽鯖一般貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

16. (1) 魚丸若欲貯放三個月以上應貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

17. (1) 冷凍蝦仁應貯放在①冷凍庫②冷藏庫③超低溫凍藏庫④液態氮桶。

18. (3) 洋菜片一般都貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

19. (1) 魚胚是製造魚鬆之半成品，通常貯存在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

20. (1) 魷魚絲貯存中容易發生①褐變②粘結③失重④變硬　之現象。

21. (1) 魷魚絲乾燥後，烘焙延伸前冷藏之主要目的在①調節水分②調節製程③調節人力④增進顏色。

22. (2) 魚果若欲貯存三個月以上，應貯放於①冷凍庫②冷藏庫③室溫④陽光照射處。

23. (1) 風鰻之色澤以下列何者為佳①淡黃色②黃色③棕褐色④黑褐色。

24. (2) 下列何者情況表示冷凍魚片良好，如有①硫化氫②無味③氨④三甲胺表示品質良好。

25. (1) 鹽鯖腹部的正常顏色是①銀白色②赤褐色③褐色④灰色。

26. (1) 丁香魚腹部以何種顏色為最好①淡白色②黃色③黃褐色④灰色。

27. (1) 蝦原料鮮度不良時，冷凍蝦仁會有①硫化氫味道②消毒水味道③氯味④機油味。

28. (1) 竹輪若欲貯藏三個月應貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

29. (3) 海苔醬若欲貯藏三個月以上應貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

30. (3) 乾紫菜若欲短期儲存應貯放在①冷凍庫②冷藏庫③蔭涼處④陽光照射處。

31.(1) 魷魚乾以①淡黃色②赤褐色③灰白色④淡白色　為上品。

32.(1) 魷魚乾表面上著附之①白色②黃色③赤褐色④灰色　粉末是本身固有之成份所造成。

33.(1) 魚翅以筋條①粗長密集②短小細緻③長短不一④疏鬆分散　為上品。

34.(1) 柴魚表面呈①深茶褐色②淡黃色③灰白色④黃金色　為佳。