

# 107 年在地小吃暨中式米食加工培訓班

## 參考題庫

1 (2) 「品名：冰皮月餅，成分：鹽、糯米粉、糖、麥芽、烏豆沙、素食油，重量：100 公克/個，有效日期：101 年 5 月 10 號」，何者標示錯誤？①品名②成分③重量④有效日期。
2 (4) 1 台斤重的蘿蔔糕等於？①300 公克②400 公克③500 公克④600 公克。
3 (2) 1 台兩重的湯圓等於？①32.5 公克②37.5 公克③38.5 公克④50 公克的湯圓。
4 (2) 1 粒台式肉粽 100 公克，12 粒台式肉粽相當於多少重量？①1 台斤②2 台斤③3 台斤④4 台斤。
5 (1) 乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
6 (1) 18°C 之便當販售時間約？①1 天②1 星期③1 個月④半年。
7 (2) 3 公斤的油飯等於？①3 台斤②5 台斤③6 台斤④9 台斤 的油飯。
8 (4) 一般市售白米貯存於？①-4°C②4°C③20°C④室溫乾燥處。
9 (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。
10 (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
11 (2) 一般白米飯的水分含量約多少%？①50②65③75④85。
12 (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。
13 (2) 一般精白米之碾米率為多少？①100%②82-87%③80%以下④70%以下。
14 (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。
15 (4) 下列何者與消防法有直接關係？①蔬菜供應商②進出口食品③餐具業④餐飲業。
16 (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。
17 (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。
18 (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。
19 (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。
20 (1) 下列哪種色素不是食用色素？①紅色 5 號②黃色 4 號③綠色 3 號④藍色 2 號。
21 (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。
22 (2) 下列何者對米苔目品質的影響較小？①漿糰的含水量②工作環境的溫度③米種④擠出的速度。
23 (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。
24 (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。
25 (1) 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。
26 (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。
27 (3) 下列何種米食製品要經歷模成型之手續？①芋頭糕②年糕③豬油糕④蘿蔔糕。
28 (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。
29 (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。

30	(1) 大部分的調味料均含有較高之①鈉鹽②鈣鹽③鎂鹽④鉀鹽故應減少食用量。
31	(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。
32	(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。
33	(1) 下列何種米原料製成之製品老化較快？①秈米②米③長糯米④圓糯米。
34	(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。
35	(2) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
36	(4) 下列何種米較不適用製作白米飯？①台 9 號②台農 71 號③高雄 145 號④台糯 1 號。
37	(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。
38	(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。
39	(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。
40	(3) 有關急速冷凍的敘述下列何者不正確？①可保持食物組織②有較差的殺菌力③有較強的殺菌力④可保持食物風味。
41	(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。
42	(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。
43	(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。
44	(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。
45	(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。
46	(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。
47	(2) 小蘇打屬於？①著色劑②膨脹劑③調味劑④防腐劑。
48	(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。
49	(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？①10 公克②20 公克③30 公克④40 公克。
50	(4) 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的①殺蟲劑②滅蚊燈③捕蠅紙④隔離方式以防範病媒侵入之裝置。
51	(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。
52	(1) 以胚芽米製作米漿時，其產品黏度較傳統者為？①低②高③一樣④不一定。
53	(3) 以等量之黑米取代圓糯米製作八寶粥時，與傳統者比較，含量不變者為？①花青素②膳食纖維③糖④維生素 E。
54	(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)。
55	(3) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品安全衛生管理法規定，下列何者錯誤？①固體以公克表示，液體以毫升表示②熱量以大卡表示③蛋白質、脂肪、碳水化合物以毫克表示④鈉以毫克表示。
56	(2) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品安全衛生管理法規定，下列何者錯誤？①固體以公克表示②液體以公克表示③熱量以大卡表示④鈉以毫克表示。
57	(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。

58	(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。
59	(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。
60	(4) 抹布之殺菌方法是以 100°C 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
61	(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外表品質、內部品質、體積均會影響。
62	(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。
63	(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。
64	(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。
65	(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。
66	(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。
67	(3) 有關胚芽米的敘述，下列何者錯誤？①胚芽米含維生素 B，是預防腳氣病的重要營養成分②胚芽米維生素 E 的含量比白米高③胚芽米是指糙米除去米糠及胚乳後保留胚芽的米④胚芽米的纖維素含量比白米高。
68	(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。
69	(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。
70	(1) 食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所①完全隔離②不需隔離③隨便④方便為原則。
71	(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。
72	(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。
73	(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。
74	(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。
75	(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。
76	(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。
77	(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。
78	(2) 米食製品應具有？①焦糖味②米香味③黴味④水果味。
79	(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。
80	(2) 某人吃了經污染的食物至他出現病症的一段時間，我們稱之為①病源②潛伏期③危險期④病症。
81	(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。
82	(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。

83	(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。
84	(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。
85	(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。
86	(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。
87	(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。
88	(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。
89	(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。
90	(1) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
91	(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。
92	(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。
93	(3) 官能品評麻糬之項目不包括？①軟硬度②色澤③防腐劑④香味。
94	(2) 所謂米也就是？①在來米②蓬萊米③圓糯米④長糯米。
95	(2) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①生圓糯米②蒸熟風乾圓糯米③生蓬萊米④生在來米。
96	(2) 俗稱的糕仔粉是屬於？①生粉②熟粉③澱粉④水磨粉。
97	(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。
98	(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。
99	(1) 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下？①14%②20%③25%④30%。
100	(4) 食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？①補腎②保肝③消渴④生津。
101	(2) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？①8②13③18④23。
102	(1) 洗米之過程應該？①快②慢③快慢均可④先浸泡再快洗。
103	(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。
104	(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。
105	(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。
106	(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。
107	(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。
108	(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。
109	(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。
110	(4) 個人衛生是①個人一星期內的洗澡次數②個人完整的醫療紀錄③個人完整的教育訓練④保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣。
111	(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。
112	(4) 原料米貯存，最不適應條件為？①陰涼處②乾燥處③溫度低處④艷陽下。
113	(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。

114 (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? ①3 公克②3.3 公克 ③3.6 公克④4.0 公克。
115 (1) 做油飯最常選用? ①沙拉油②棕櫚油③牛油④奶油。
116 (1) 煮大鍋飯剛開始要用? ①大火②中火③小火④微火。
117 (2) 煮白米飯時, 一般而言米與水原料之比例宜為? ①1:0.5②1:1.2③1:2④1:3。
118 (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。
119 (4) 常見於甜年糕之缺點不包括? ①水漬嚴重②產品未熟③無法成型④嚴重收縮。
120 (1) 國際觀光旅館使用地下水源者, 每年至少檢驗①一次②二次③三次④四次。
121 (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。
122 (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。
123 (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? ①3214 ②4231③4321④3241。
124 (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。
125 (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。
126 (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輾米時較不易斷 裂④煮飯時間較長。
127 (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。
128 (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。
129 (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。
130 (2) 烹調區屬於下列何者? ①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
131 (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。
132 (3) 最佳米穀粉之磨製方式是? ①乾磨②濕磨③水磨④碾磨。
133 (2) 最易使米食製品變硬老化之溫度為? ①-10°C②4°C③18°C④室溫。
134 (2) 最容易使米食製品變硬〔老化〕的溫度是? ①-10°C②4°C③18°C④常溫。
135 (2) 最理想的米花糖糖漿溫度為? ①90°C②115°C③135°C④150°C。
136 (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。
137 (2) 湯圓及元宵屬於何種米食製品? ①米漿型②漿糰型③熟粉類④米粒類。
138 (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不黏牙。
139 (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。
140 (1) 排油煙機應①每日清洗②隔日清洗③三日清洗④每週清洗。
141 (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。
142 (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。
143 (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。
144 (4) 煮粥時前段加熱最好使用? ①微火②小火③中火④大火。
145 (4) 煮飯時, 下列何者較無關米飯品質? ①加水量多少②燜飯時間長短③原料米品質④容器種 類。

146 (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。
147 (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。
148 (4) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳？①錫②鋁③鐵④不銹鋼。
149 (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。
150 (2) 幾乎無有害的微生物存在稱為①清潔②消毒③污染④滅菌。
151 (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。
152 (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。
153 (3) 超商販售之米飯糰，強調可貯存於 18°C 而不是 4°C 之原因為？①可抑制微生物生長②可提高風味③較不易回凝④可延緩油脂氧化酸敗。
154 (4) 黑米精白後之米粒呈？①黑色②紫色③紅色④白色。
155 (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。
156 (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。
157 (1) 對寧波年糕的敘述，下列何者正確？①用粳米製作，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」。
158 (4) 粽子如擬產銷全國，為確保品質，宜選擇何種保存方式？①添加防腐劑②常溫販售③冷藏販售④冷凍販售。
159 (1) 粽葉主要是增加肉粽的？①風味②美觀③安全④營養。
160 (1) 廚房器具沒有污漬的情形稱為①清潔②消毒③殺菌④滅菌。
161 (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。
162 (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。
163 (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。
164 (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。
165 (1) 製作八寶粥最宜選用下列何種原料米？①圓糯米②米③在來米④蓬萊米。
166 (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。
167 (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。
168 (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。
169 (2) 鳳片糕的製作過程，下列何者錯誤？①提高糖漿濃度可以延長產品保存期限②使用熱糖漿可以縮短攪拌時間③應使用熟粉④壓模完成後不需蒸烤。
170 (3) 菜餚製作過程愈複雜①愈具有較高的口感及美感②愈具有較高的安全性③愈具有較高的危險性④愈具有高超的技術性。
171 (1) 鳳片糕紋路不清晰的可能原因為？①配方中使用過多熟粉外皮較硬②食用色素添加不足③內餡使用太多④香蕉油使用量不足。
172 (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。
173 (2) 廣式廣東粥與台式海鮮粥比較，前者粥體？①米粒較為完整②無完整米粒③與後者一致、無差別④無一定趨勢。
174 (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。

175 (3) 餐具經過衛生檢查其結果如下，何者為合格？①大腸桿菌為陽性，含有殘留油脂②生菌數 400 個，大腸菌群陰性③大腸桿菌陰性，不含有油脂，不含有殘留洗潔劑④沒有一定的規定。
176 (3) 糕仔崙與下列那一種米食製品的保存方式相近？①炒飯②蘿蔔糕③鳳片糕④寧波年糕。
177 (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。
178 (4) 廣東粥與筒仔米糕的原料米？①均用私米②均用 米③分別用私米與糯米④分別用 米與糯米。
179 (3) 廣東粥屬於何種米食製品？①熟粉類②米漿型③粥品型④一般漿糰。
180 (4) 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？①高血壓②心臟病③B 型肝炎④肺結核。
181 (2) 廣東裹蒸粽最好的粽葉是？①月桃花葉②荷葉③桂竹籐④麻竹葉。
182 (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。
183 (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。
184 (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。
185 (3) 糕仔崙收縮嚴重之可能原因為？①糕仔糖太少②熟蓬萊米粉用量過高③蒸炊過久④蒸炊不足。
186 (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。
187 (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。
188 (3) 糕粉的貯存環境宜？①溫度高於 20°C②陰暗潮濕③乾燥陰冷④無所謂。
189 (3) 餐飲業者使用地下水源者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持①5 公尺②10 公尺③15 公尺④ 20 公尺之距離。
190 (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。
191 (3) 鍋粬宜使用何種油炸溫度最好？①100°C②150°C③200°C④300°C。
192 (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。
193 (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。
194 (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。
195 (3) 餐飲新進從業人員依規定要在什麼時候做健康檢查？①3 天內②一個禮拜內③報到上班前就先做好檢查④先做 一天看看再去檢查。
196 (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。
197 (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。
198 (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。
199 (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。
200 (3) 廚師證照持有人，每年應接受①4 小時②6 小時③8 小時④12 小時衛生講習。