

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 01：產品分類

1. (4) 中華民國國家標準(CNS)規定肉乾的水份含量不能超過①10%②15%③20%④25%。
2. (2) 下列那一種肉製品入口鬆酥易碎①肉絨②肉酥③肉絲④烤鴨。
3. (3) 叉燒肉屬於那一種肉製品①乾燥類②乳化類③燒烤調理類④煉製類。
4. (3) 肉酥依據中華民國國家標準(CNS)規定，豆粉含量不得超過原料肉重的①5%②10%③15%④20%。
5. (1) 下列那一種肉製品含水分最多①貢丸②臘腸③肉絨④板鴨。
6. (3) 下列何種肉製品不屬於乳化類肉製品①熱狗②法蘭克福香腸③肉酥④貢丸。
7. (3) 下列何種肉製品需具備皮肉分離的特色①板鴨②鹽水鴨③脆皮烤鴨④滷豬腳。
8. (2) 下列何種肉製品油脂含量最高①肉絲②肉酥③肉絨④肉條。
9. (2) 下列何種肉製品其纖維最細①肉絲②肉酥③肉條④肉乾。
10. (1) 脆皮烤鴨屬於那一類肉製品①調理類②醃漬類③乳化類④乾燥類。
11. (3) 下列何種肉製品在製作過程中不需經乳化操作①貢丸②熱狗③臘腸④法蘭克福香腸。
12. (1) 下列何者不屬於調理類肉製品①板鴨②鹽水鴨③脆皮烤鴨④滷豬腳。
13. (2) 醃漬類肉製品的特色為①均需醃漬②食鹽為醃漬的基本成分③均需烘乾④肥肉應呈淡紅色。
14. (4) 下列何種肉製品不需經煙燻處理①臘肉②板鴨③叉燒肉④貢丸。
15. (2) 下列何者為豬肉乾的特色①成品外觀呈黑褐色②原料隨纖維紋路截切③外觀平整，具長纖維紋路④成品鬆軟，口感既鹹且辣。
16. (4) 下列那兩種產品性質最接近①中式香腸、熱狗②肉絨、肉乾③板鴨、脆皮烤鴨④熱狗、法蘭克福香腸。
17. (2) 下列那一組產品屬於同一類？①臘肉、叉燒肉②肉角、肉條③中式香腸、肉乾④板鴨、脆皮烤鴨、鹽水鴨。
18. (3) 鹽水鴨屬於下列那一類肉製品？①乾燥類②醃漬類③調理類④乳化類。
19. (1) 下列何種肉製品屬於燒烤調理類？①燒臠②滷豬腳③豬肉乾④中式香腸。
20. (2) 脆皮烤鴨以何種原料鴨製作為宜①蛋鴨②北京鴨③紅面番鴨④綠頭鴨。
21. (1) 下列何項製品之水分含量最低①肉酥②熱狗③香腸④火腿。
22. (4) 下列何種製品須經乳化操作①肉絨②板鴨③滷豬腳④法蘭克福香腸。
23. (2) 熱狗與貢丸屬於何類製品？①醃漬類②乳化類③乾燥類④滷煮調理類。
24. (4) 中式香腸屬於何類製品？①滷煮調理類②乳化類③燒烤調理類④顆粒類。
25. (1) 臘肉與板鴨屬於何類製品？①醃漬類②乳化類③燒烤調理類④顆粒類。
26. (3) 肉酥與肉條屬於何類製品？①醃漬類②乳化類③乾燥類④顆粒類。
27. (1) 醉雞屬於何類製品？①滷煮調理類②燒烤調理類③乾燥類④顆粒類。

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 02：原料之選用

1. (2) 己二烯酸添加於肉製品中每公斤不得超過多少公克？①1②2③3④4。
2. (1) 里脊肉指的是①背脊肉②小里肌③梅花肉④背脊肉與小里肌之總稱。
3. (1) 異抗壞血酸鈉於肉製品中之適用量為①0.1%以下②1.0%③2.0%④3.0%。
4. (2) 磷酸鹽類於肉製品加工之用量以磷酸根計最高不得超過①0.2%②0.3%③1%④2%。
5. (2) 在一般肉製品中，亞硝酸根之殘留量不得超過①30ppm②70ppm③80ppm④100ppm。
6. (1) 下列何種添加物不會增加乳化類肉製品之結著性？①亞硝酸鹽②黃豆蛋白③澱粉④磷酸鹽。
7. (1) 理論上乳化肉製品製作時，下列何者最先添加①鹽②澱粉③己二烯酸鉀④硝酸鹽。
8. (4) 購買原料肉時應要求廠商以何種交通工具運送？①一般小貨車②一般大貨車③箱型車④冷藏或冷凍運輸車。

9. (4) 選用原料豬肉下列何者是正確的①色澤越深越好②色澤越淺越好③外表不具光澤④色呈淡紅色並且有光澤。
10. (4) 下列食品添加物，何者不具有抑菌效果？①食鹽②酸性磷酸鹽③乳酸④異抗壞血酸鈉。
11. (2) 製作叉燒肉常於最後上一層麥芽糖水，其主要目的何者為非①增加外觀亮度②增加體積③增進風味④防止脫水。
12. (2) 下列何種食品添加物或配料與改變貢丸的彈性無關？①澱粉②硝酸鹽③食鹽④磷酸鹽。
13. (4) 製作不同產品要選用不同部位肉，製作豬肉乾或肉酥最好選用①頸肉②腹脇肉③背脊肉④後腿肉。
14. (2) 己二烯酸添加在肉乾之作用為①發色作用②防黴③增加黏稠性④抗氧化作用。
15. (3) 下列那一種豬肉是正常的①顏色呈深紅色②肉色暗紅且表面乾燥③表面有光澤且肉色呈淡紅色④水樣肉。
16. (4) 香腸製作時，下列何者不會增加結著性①磷酸鹽②鹽③澱粉④亞硝酸鹽。
17. (4) 下列那一種產品不需要添加亞硝酸鈉①中式香腸②熱狗③肉乾④貢丸。
18. (4) 下列那一種產品不得添加防腐劑？①板鴨②肉角③香腸④冷凍貢丸。
19. (2) 下列那一種產品最不適合使用淘汰母豬肉①肉酥②叉燒肉③貢丸④肉絨。
20. (2) 下列那一種腸衣不能食用？①羊腸衣②纖維素腸衣③豬腸衣④膠原蛋白腸衣。
21. (4) 中式香腸使用之原料肉，在選擇時，下列那一項是不正確的①肉表面有光澤②肉呈淡粉紅色③肉應有彈性④肉顏色呈暗紅色。
22. (3) 下列何種材料不適合作為燻材？①核桃木②龍眼木③松樹④甘蔗。
23. (1) 製作香腸使用之脂肪下列那一種最適合①背脂②腿油③腹油④板油。
24. (3) 下列那一種產品，使用冷凍肉作原料時，不需完全解凍①臘肉②肉乾③貢丸④香腸。
25. (3) 包裝袋破裂之冷凍肉不會發生下列那一種問題？①凍燒②失重③綠變④乾燥。
26. (3) 下列那一種醣類，在加熱過程中最不易發生褐變①麥芽糖②果糖③蔗糖④葡萄糖。
27. (2) 以淘汰雞肉作貢丸，那一部位最適合①腿肉②胸肉③翅腿肉④機械去骨肉。
28. (3) 下列那一種肉屬白色肉①牛肉②鴨肉③雞肉④豬肉。
29. (4) 豬肉的結冰溫度為①0°C②-0.5°C③-1.0°C④-1.5~-2°C。
30. (2) 灌中式香腸使用之豬腸衣，通常以什麼為原料①豬大腸②豬小腸③豬直腸④豬盲腸。
31. (3) 下列那一項不會影響熱狗的品質①肉表面發黏②肉呈綠色③肉呈鮮紅色④肉有異味。
32. (4) 下列何種原料之結締組織含量最多？①後腿肉②小里肌肉③背脊肉④腱肉。
33. (4) 製作中式香腸使用之香辛料，不應選用①經殺菌者②經照射處理者③以冷凍研磨機粉碎者④只要價格便宜就好。
34. (1) 就原料肉之保水性而言，那一階段之肉最佳①僵直前②僵直中③解僵初期④解僵末期。
35. (2) 肉製品添加異抗壞血酸鈉之作用，那一項是對的①防腐劑②抗氧化劑③結著劑④發色劑。
36. (1) 下列那一種添加物最難溶於水？①己二烯酸②己二烯酸鉀③亞硝酸鈉④異抗壞血酸鈉。
37. (2) 肉製品之磷酸鹽用量以磷酸根(Phosphate)計每公斤不得超過多少公克？①2②3③4④5。
38. (4) 單離黃豆蛋白之蛋白質含量為①42%②50%③70%④90% 以上。
39. (2) 下列那種原料肉之脂肪含量最低①雞腿肉②雞胸肉③豬後腿肉④豬前腿肉。
40. (3) 豬前腿肉最適宜製作下列那種產品①肉乾②肉酥③中式香腸④西式火腿。
41. (4) 下列那一項不屬於食品添加物範圍①亞硝酸鈉②磷酸鹽③己二烯酸鉀④天然香辛料。
42. (4) 下列那一種原料之吸水力最大①澱粉②黃豆蛋白③卵蛋白④海藻膠。
43. (1) 淘汰蛋鴨較適合製作下列何種產品①乳化香腸②鹽水鴨③烤鴨④鴨排。
44. (1) 傳統上下列何種肉製品之加工有添加亞硝酸鈉①中式香腸②肉酥③醉雞④貢丸。
45. (2) 配製醃漬液最先加入的是①食鹽②磷酸鹽③發色劑④糖。
46. (3) 酪蛋白鈉在乳化類肉製品之功能下列那一項是錯的①保水性②乳化性③發色④提高製品中蛋白質含量。
47. (4) 在相同條件下，屠宰後屠體發生僵直最慢的是①豬②雞③鴨④牛。

48. (1) 脆皮烤鴨所用之鴨皮水，最常使用之糖類為①麥芽糖②蔗糖③乳糖④葡萄糖。
49. (3) 加工肉製品常用來「著色」之天然色素為①食用紅色 5 號②食用黃色 5 號③紅麴色素④食用紅色 7 號。
50. (2) 俗稱「中油」是指①板油②背脂③網油④腹油。
51. (3) 下列那一種肉製品不需使用防腐劑①牛肉乾②肉角③肉酥④中式香腸。
52. (4) 亞硝酸鹽主要具有抑制①沙門氏菌②大腸桿菌③金黃色葡萄球菌④肉毒桿菌 之功能。
53. (4) 製作膠原蛋白腸衣之主要原料為①豬毛②豬瘦肉③豬脂肪④豬皮。
54. (3) 下列何者之脂肪含量最多①前腿肉②後腿肉③腹脅肉④背脊肉。
55. (3) 加工肉製品常用之鮮味劑為①糖②鹽③味精④白胡椒。
56. (3) 澱粉是一種①鮮味劑②結著劑③填充劑④髮色劑。
57. (1) 梅花肉一般是指位於何種部位之肉①上肩肉②背脊肉③後腿肉④腹脅肉。
58. (2) 亞硝酸鈉是屬於①防腐劑②髮色劑③填充劑④結著劑。
59. (2) 俗稱之腰內肉是指①背脊肉②小裡脊肉③腹脅肉④腿肉。
60. (2) 下列何者不是配製醃漬液需要的添加物①食鹽②硼砂③磷酸鹽④亞硝酸鹽。
61. (3) 下列那一項是屬於食品添加物範圍①砂糖②食鹽③味精④白胡椒。
62. (1) 下列何者不是亞硝酸鹽的主要功用①增加結著性②髮色作用③抑制肉毒桿菌④抗氧化。
63. (2) 下列何者不是磷酸鹽的主要功用①增加保水性②增加風味③增加結著性④增加製成率。
64. (4) 下列何者不是食鹽的主要功用①增加保水性②調味作用③增加結著性④發色作用。
65. (1) 製作炸雞以下列何者雞較適當①白肉雞②土雞③仿土雞④烏骨雞。
66. (1) 商業上俗稱之「熟肉」，通常是選用下列何種肉製作①僵直前溫體肉②冷藏肉③冷凍肉④機械去骨肉。
67. (4) 商業上俗稱之「熟肉」，通常是選用下列何種部位肉製作①梅花肉②腹脅肉③腰內肉④後腿肉。
68. (4) 商業上俗稱之「熟肉」，通常是用於製作①香腸②貢丸③熱狗④肉鬆。
69. (1) 商業上俗稱之「熟肉」，不適合用於製作下列何種製品①香腸②肉條③肉角④肉鬆。

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 03：原料之處理

1. (3) 肉製品之冷藏、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. (2) 所謂冷藏肉，其保存溫度①-18℃以下②-2℃~5℃③10℃~15℃④25℃以上。
3. (1) 冷凍肉之保存溫度①-18℃以下②0℃~7℃③10℃~15℃④25℃以上。
4. (4) 下列何者會促進肉製品腐敗①添加食鹽②添加防腐劑③添加抗氧化劑④細菌污染。
5. (1) 冷凍肉之解凍，下列何者較優①於冷藏庫(5℃)解凍②置於室溫(25℃以上)③浸漬於熱開水中④利用陽光曝曬。
6. (3) 豬背部沿脊椎骨兩側之長條狀的肉俗稱①頸部肉②腿肉③里脊肉④腹脇肉。
7. (4) 製作湖南臘肉，一般選用的原料肉是①臉頰肉②頸部肉③背脊肉④腹脇肉。
8. (2) 肉製品工廠其原料肉之分切、加工處理場所之溫度應在①0℃以下②15℃以下③30℃④40℃。
9. (1) 屠宰後屠體應迅速冷卻達肉中心溫度①5℃以下②20℃③30℃④40℃。
10. (2) 下列何者可使肉製品保存較長時間①室溫保存②冷凍保存③冷藏保存④37℃恆溫保存。
11. (3) 供加工用之原料肉加工前的處理最好為①應添加防腐劑②先加熱殺菌③適當的冷卻④無需管理。
12. (2) 肉製品工廠中無論是原料、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應直接置放於地面上④在高溫下保存。
13. (3) 下列可抑制細菌生長之原料肉保存方法，以何者為優①常溫保存②冷藏③冷凍④煮沸。
14. (1) 肉製品醃漬時一般常在①冷藏溫度②冷凍溫度③常溫下④高溫下。
15. (3) 乳化豬肉漿的處理最終溫度，以下列何者最佳？①-18℃②-10℃③0℃~15℃④30℃。

16. (3) 廣式臘肉之原料，一般常用為豬的①里脊肉②頸部肉③後腿肉④肩胛肉。
17. (3) 豬肉乾常用的原料為①里脊肉②五花肉③後腿肉④豬頭肉。
18. (2) 生肉與熟食製品於冷藏庫中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。
19. (2) 熱狗包裝時，室溫宜控制在①5°C以下②12~15°C③25~30°C④35°C。
20. (3) 下列何者為控制肉製品保存之最重要因素①時間②光度③溫度④包裝。
21. (3) 肉製品貯藏時最危險溫度為①-18°C以下②0~7°C③15~50°C④65°C以上。
22. (1) 冷凍肉入庫前之肉溫應先降溫至①7°C以下②25°C③30°C④35°C。
23. (1) 急速冷凍庫之庫溫應控制在①-35°C②-18°C③25°C④35°C 以下。
24. (3) 肉製品低溫冷藏時，仍可生長的微生物為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。
25. (1) 擊昏電壓太高及時間過長時，易使肉質①發生出血斑②有良好肌肉纖維性③保水性較佳④屠宰率高。
26. (1) 冷凍原料肉以何種解凍方法品質較佳①冷空氣解凍②常溫解凍③熱水解凍④浸水解凍。
27. (2) 原料肉凍結方法以何者最佳①緩慢冷凍②急速冷凍③浸漬冰水④冷藏庫中。
28. (2) 冷凍肉之冰晶形成愈大，則解凍時汁液流失量①愈少②愈多③無影響④一樣多。
29. (4) 原料肉的貯藏一般常用①濃縮②乾燥③加熱保存④冷藏、冷凍 方法。
30. (3) 冷凍肉之最久保存以不超過①2週②2個月③6個月~1年④2年以上。
31. (4) 屠肉凍藏時，減少水分流失及品質變化之方法①不必包裝相互堆積②以紙包裝③降低凍藏溫度④包裝完整後，經急速凍結至-18°C。
32. (1) 冷凍肉凍藏時如不加以適當包裝，則易使肉品發生①凍燒②長黴③腐敗④結冰。
33. (4) 屠宰率指①活體重佔屠體重之百分比②活體重大小之比③屠體重大小之比④屠體重佔活體重之百分比。
34. (2) 解凍僵直對肌肉品質之影響①改善肉色②肉汁游離及肉質變韌③保水性增加④肉質變軟。
35. (4) 家禽屠宰冷卻時冷卻水中常添加氯，其目的在①改善色澤②降低溫度③改善肉質④殺菌。
36. (4) 肉製品在下列何種溫度其微生物生長最快①-40°C②-18°C③0°C以上④7°C以上。
37. (4) 製作豬肉乾不適使用的原料肉是①冷藏肉②冷凍肉③新鮮肉④預煮肉。
38. (3) 下列何者最適作為脆皮烤鴨的原料肉①對剖的鴨屠體②去腿、去翅的鴨屠體③豐腴完整的鴨屠體④去頭、去尾的鴨屠體。
39. (3) 原料肉預醃時主要需添加①味精②砂糖③食鹽④香辛料。
40. (4) 乳化肉製品一般常用之脂肪為①沙拉油②羊脂③牛脂④豬背脂。
41. (2) 機械去骨肉一般常用於①肉乾②乳化式香腸③火腿④臘肉。
42. (2) 溫體效應肉一般指①冷凍後②僵直前③僵直後④加溫水煮後 之肉。
43. (3) 肉雞屠宰時，一般燙毛的水溫為①45°C以下②45~50°C③60°C左右④70°C以上。
44. (1) 屠體存放於較高溫度下易發生①微生物生長快速②堅硬、深暗色肉③保水性較佳④與肉質無影響。
45. (4) 屠體噴酸處理其目的①促進發色②增加屠體重③降低溫度④抑制微生物生長。
46. (3) 豬隻電宰後，屠體應①分切裝箱②置於室溫中③立即冷卻④立即冷凍。
47. (4) 磷酸鹽在肉製品中有助於增加保水及結著性外，並有下列何種效果①發色②降溫③增加營養④抑菌。
48. (2) 原料肉之滾打處理應於何處進行①室溫②冷藏庫③冷凍庫④熱蒸氣。
49. (2) 冷鹽水處理禽肉，其食鹽濃度應控制為①0.5%以下②0.8~1%③3~5%④6~10%。
50. (3) 屠後屠體熟成之目的為①使肉質堅硬②增加屠體重③肉質嫩化④增加失重率。
51. (4) 蛋白分解酵素可促使肉質產生下列何種效果①硬化②發色③失重④嫩化。
52. (4) 溫體效應肉加工之特性有①降低製品品質②降低製成率③易於腐敗④提高乳化保水性。
53. (2) 肉品冷凍時最大冰晶生成帶之溫度約在①+4.4°C②-0.6~-3.9°C③-7°C④-18°C。
54. (3) 下列何種物質可促進肉品乳化效果①維他命 C②乙二烯酸鈉③磷酸鹽類④亞硝酸鈉。

55. (4) 促進肉品結著性在原料肉處理時所萃取的蛋白質屬何種①膠原蛋白②彈性纖維蛋白③肌紅蛋白④肌原纖維蛋白。
56. (3) 熟成處理其目的①增加肉之硬度②增加肉之重量③有嫩化及促進風味的效果④促進髮色。
57. (4) 豬隻屠宰時，下列何種處理較易發生 DFD 肉①經獸醫屠前檢查②繫留時充分給水③繫留時不給予餵食飼料④繫留時加以追趕及綑綁。
58. (4) 西式火腿製造對原料肉之處理，下列何種方式可促進肉品之結著性①冷凍醃漬②燻煙③乾燥④按摩滾動。
59. (3) 脆皮烤鴨製作時促進鴨皮之脆度時，下列何者處理是必要的①原料鴨冷凍處理②按摩滾動處理③皮下吹氣及上脆皮水④滷煮。
60. (4) 燒烤製品其下列哪種溫度較適合供為烘烤時的溫度①55~65°C ②70~85°C ③95~100°C ④160~180°C。
61. (2) 家畜禽屠宰之一般作業應於①昏迷②放血③獸醫檢查④分切 作業完成後，始得進行燙毛作業。
62. (4) 屠宰場使用之刀具應使用①58°C ②65°C ③75°C ④83°C 以上之熱水消毒。
63. (4) 屠宰場內檢查屠體及內臟表面之照明光度應達①200②300③400④500 米燭光以上且光源應不影響色澤。
64. (2) 屠宰場檢查站內應設①100②150③200④250 公分見方之不失真鏡子，供檢查人員檢查屠體背側。
65. (1) 屠體分切包裝作業的工作檯面照明光度應達①200②300③400④500 米燭光以上。
66. (1) 家畜禽的放血作業是屬於①污染區②一般作業區③準清潔作業區④清潔作業區。
67. (2) 家畜禽的燙毛作業是屬於①污染區②一般作業區③準清潔作業區④清潔作業區。
68. (3) 家畜禽的屠體清洗作業是屬於①污染區②一般作業區③準清潔作業區④清潔作業區。
69. (4) 家畜禽的屠體預冷作業是屬於①污染區②一般作業區③準清潔作業區④清潔作業區。
70. (4) 家畜禽的屠體分切包裝作業是屬於①污染區②一般作業區③準清潔作業區④清潔作業區。
71. (3) 原料肉混合作業是屬於①污染區②一般作業區③準清潔作業區④清潔作業區。
72. (4) 熱狗類產品去腸衣作業是屬於①污染區②一般作業區③準清潔作業區④清潔作業區。
73. (1) 原物料倉庫及冷藏（凍）庫內物品存放與牆壁須有適當間隔①5②10③15④20 公分以上。
74. (4) 豬屠體預冷室內屠體排列不得過密，其空間應能維持每 2 公尺吊軌吊掛豬體①3②4③5④6 頭以下。
75. (1) 牛屠體預冷室內屠體排列不得過密，其空間應能維持每 2 公尺吊軌吊掛牛體①3②4③5④6 頭以下。

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 04：肉製品加工機具

1. (2) 製作肉絨及肉酥，需用到下列何種設備①絞肉機②加壓二重釜③細切機④成型機。
2. (1) 製作豬肉乾需用到下列何種設備①高溫烘烤機②絞肉機③充填機④細切機。
3. (1) 製作中式香腸，需用到下列何種設備①絞肉機②燒烤機③揉絲機④剝腸衣機。
4. (4) 製作熱狗，需用到下列何種設備？①蒸氣二重釜②揉絲機③注射機④細切機。
5. (4) 製作法蘭克福香腸，需用到下列何種設備①揉絲機②蒸氣二重釜③注射機④剝腸衣機。
6. (3) 製作臘肉，需用到下列何種設備①蒸氣二重釜②揉絲機③滾打或按摩機④剝腸衣機。
7. (1) 製作烤雞，需用到下列何種設備①燒烤爐②蒸氣二重釜③揉絲機④成型機。
8. (1) 製作臘肉，需用到下列何種設備①注射機②蒸氣二重釜③焙炒機④剝腸衣機。
9. (3) 製作貢丸，需用到下列何種設備①注射機②乾燥機③成型機④揉絲機。
10. (3) 製作貢丸打漿，需用到下列何種設備①揉絲機②注射機③搗潰機④乾燥機。
11. (4) 洗刷肉製品加工機器設備之熱水溫度，最好是幾度①52°C ②62°C ③72°C ④82°C。
12. (1) 機器設備洗淨後與肉製品接觸面，可用何種保護油塗佈①白礦油②豬油③機油④去漬油。
13. (2) 製作肉酥時，不需用到下列何種機械①加壓二重釜②切片機③旋轉式焙炒機④揉絲機。
14. (2) 製作中式香腸時，下列機械何者通常不需用到①絞肉機②注射機③攪拌機④灌腸機。

15. (4) 製作板鴨時，需用到下列何種設備①成型機②蒸氣二重釜③按摩設備④乾燥燻煙室。
16. (3) 製作熱狗時，需用到下列何種設備①播漬機②切片機③水煮設備④注射機。
17. (4) 製作鹽水鴨時，不需用到下列何種設備①水煮設備②醃漬設備③冷藏設備④乾燥燻煙設備。
18. (3) 肉製品加工機械之最適宜材質是①木材②鑄鐵③不鏽鋼④塑鋼。
19. (3) 操作肉製品加工機械時，下列敘述何者正確？①抽菸②聊天③穿著工作服及絕緣手套、膠鞋④穿著便服、便鞋即可。
20. (4) 清洗肉製品加工機械使用之清潔劑，需使用下列何者①漂白水②無煙鹽酸③酒精④食品級清潔劑。
21. (1) 肉製品加工機械於何時清洗為宜？①每日用後②每隔一天③三天一次④想到的時候。
22. (4) 下列何種肉製品加工機械不具有真空設備①滾動式按摩機②真空封罐機③充氣包裝機④香腸打結機。
23. (4) 肉製品加工廠內使用之容器，下列何者不宜使用①不鏽鋼桶②塑膠盤③白鐵鍋④竹篩或鉛盤。
24. (2) 操作或維修肉製品加工機器，以下列何種方法最好①快速的方法②安全的方法③省力的方法④費力的方法。
25. (3) 肉製品加工機具構造上應以下列何者為其原則①精密複雜②一體成型③易拆易洗④體積龐大。
26. (4) 為操作便利，下列何種物品可放置地上①成品②原物料③廢棄肉製品④棧板。
27. (4) 肉製品加工廠工作完畢，應檢查下列何種事項①原料肉②物料③添加物④水電及瓦斯。
28. (4) 下列何種肉製品加工設備之電壓適用 110V①全自動注射機②烤爐③自動式細切機④揉絲機。
29. (2) 製作西式火腿時，以下列何種設備最適宜？①熱風乾燥機②自動溫控乾燥燻煙室③鐵皮圓筒爐④磚砌式烤爐。
30. (4) 中式香腸為維持產品品質，以下列何種設備包裝為佳①腳踏式封口機②真空包裝機③充二氧化碳包裝機④自動成型真空充氮包裝機。
31. (2) 下列何種設備屬 220V 三相之電源①手動封口機②自動成型真空充氮包裝機③桌上型切片機④桌上型充填機。
32. (1) 製作醉雞時，不需使用下列何種設備①細切機②包裝機③蒸煮鍋④醃漬室。
33. (2) 下列何種肉製品加工設備用畢後，不可用水沖洗①充填機②自動成型真空包裝機③注射機④絞肉機。
34. (1) 下列何者不是自動成型真空充氣包裝機之功能①印刷②切割③抽真空④充氣、封口。
35. (1) 目前肉製品加工廠以下列何種設備製作臘肉最佳①針刺、滾動按摩機②開放式按摩機③立式真空滾筒④雙軸式攪拌機。
36. (2) 加壓二重釜較低成本之熱源為①電熱②蒸氣③紅外線④瓦斯。
37. (3) 清洗機械之前，下列何種步驟有誤①關掉電源②除去表面之肉屑③準備大量漂白水④用合格之清潔劑。
38. (1) 使用下列何種設備，可使每節熱狗長短、大小、重量均一？①自動打節懸吊式充填機②油壓式非真空充填機配合自動打節機③真空充填機配合人工打節④開放式充填機。
39. (2) 製作肉絨及肉酥，除了使用加壓二重釜作煮肉設備外，尚需下列何種設備①絞肉機②旋轉式焙炒機③細切機④成型機。
40. (1) 製作肉乾，除了切片機外，尚需下列何種設備①乾燥機②絞肉機③細切機④充填機。
41. (1) 製作中式香腸，除了使用絞肉機外，尚需下列何種設備①油壓式充填機②燒烤機③揉絲機④剝腸衣機。
42. (4) 製作熱狗時，除了使用細切機外，尚需下列何種設備①加壓二重釜②揉絲機③注射機④乾燥、燻煙、水煮設備。
43. (3) 製作熱狗時，除了使用定量充填機外，尚需下列何種設備①加壓式模具②揉絲機③剝腸衣機④播漬機。
44. (4) 以腹脇肉為原料製作臘肉，除了使用注射機外，尚需下列何種設備①蒸氣二重釜②高溫烘烤機③細切機④加壓式模具及切片機。
45. (2) 製作中式香腸時，除了使用充填機外，尚需使用下列何種設備①注射機②真空充氮包裝機③剝腸衣機④蒸煮機。
46. (1) 製作貢丸時，除了使用變速播漬機外，尚需下列何種設備？①自動成型機②注射機③乾燥機④烤爐。
47. (1) 洗刷肉製品加工機器設備，除了需要 82°C 熱水外，尚需下列何種物質配合？①無腐蝕性清潔劑②沙拉油③洗衣粉④鹽酸。
48. (2) 加工機具清洗後，進行保養處理時，於噴灑白礦油之前，最好先進行何種處理①以抹布擦拭表面②以氣動設備吹乾表面③以擦手紙擦拭表面④不必拭去水漬。
49. (1) 製作板鴨時，除了使用乾燥燻煙室外，尚需下列何種設備①冷藏醃漬室②成型機③按摩設備④蒸氣二重釜。

50. (2) 自動成型真空充氣包裝機，除了具備抽真空之功能外，尚有下列何種功能①捲封②充氮氣③印刷圖案④殺菌。
51. (1) 吊掛香腸或熱狗之吊掛桿材質，以下列何者最符合衛生要求①不鏽鋼②鋁質③竹材④塑膠。
52. (4) 下列何者不是絞肉機絞切功能上之必要構造？①螺旋推進器②絞肉刀③絞肉盤④充填管。
53. (1) 原料肉分切處理時，為了提高安全性，最好佩戴①不鏽鋼套②塑膠手套③棉手套④橡膠手套。
54. (4) 肉品加工時，應注意電容量之負荷，保險絲若被燒斷，可使用①銅線②鐵線③鉛線④新的保險絲 代替，以避免工作停頓。
55. (3) 絞肉機操作時，為了安全操作人員應①可將入料口護罩柵拿掉②以手推擠③以推肉棒操作④以木棒操作。
56. (3) 肉品加工機械若生鏽，應採取何種步驟較為衛生安全①取一般油漆塗佈即可②不必處理③應除鏽後再以合乎食品法規之塗料加以處理④除鏽處理即可。
57. (1) 滾打或按摩機械之作用，下列何種是錯誤①可減少肌肉鹽溶性蛋白質抽取②可加速肉質嫩化③提高產品之結著力④提高製造產率。
58. (3) 原料肉操作過程中，若刀具切到膿疱應作何處理較適當①用水沖洗即可②用酒精直接消毒③清水沖洗後再以 83°C 熱水消毒④以衛生紙擦拭。
59. (3) 為了保持加工機械運轉順暢應定期作何種處理①只用水沖洗②清洗後塗佈機油③清洗後塗佈可食性潤滑油④清洗後塗佈沙拉油。
60. (1) 絞肉機之零件組合，何者順序是正確①螺旋推進器、鋼刀、絞肉盤②螺旋推進器、絞肉盤、鋼刀③絞肉盤、螺旋推進器、鋼刀④鋼刀、絞肉盤、螺旋推進器。
61. (2) 製作熱狗製品需下列何種機具？①成型機②手動或油壓式充填機③揉絲機④注射機。
62. (3) 製作貢丸製品需下列何種機具？①熱風乾燥機②手動或油壓式充填機③附安全網之攪拌機④注射機。
63. (4) 製作中式香腸製品需下列何種機具？①滷煮機②焙炒機③揉絲機④絞肉機。
64. (4) 製作臘肉製品需下列何種機具？①成型機②手動或油壓式充填機③乳化機④不鏽鋼掛鉤。
65. (1) 製作板鴨製品需下列何種機具？①熱風乾燥機②手動或油壓式充填機③乳化機④成型機。
66. (2) 製作肉酥製品需下列何種機具？①絞肉機②焙炒乾燥機③細切機④成型機。
67. (1) 製作肉脯製品需下列何種機具？①切片機②焙炒機③乳化機④揉絲機。
68. (4) 牛肉乾製品厚度測定時需用下列何種機具？①細切機②揉絲機③絞肉機④厚度計。
69. (4) 製作烤雞製品需下列何種機具？①焙炒機②成型機③附安全網之攪拌機④不鏽鋼掛鉤。
70. (1) 製作滷豬腳製品需下列何種機具？①不鏽鋼拔毛器②成型機③熱風乾燥機④燒烤爐。

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 05：肉製品製作技術

1. (2) 添加亞硝酸鹽在醃漬類肉製品中，下列何者不是其主要目的①抑制肉毒桿菌②保水③防腐④抗氧化。
2. (4) 肉製品加工乳化操作時常會加冰水或冰屑，它的目的不包括①增重②降低溫度③防止失重④發色。
3. (1) 乳化類肉製品加工乳化操作時應先加入①食鹽②調味料③脂肪④糖。
4. (1) 乳化型香腸製品常發現有脂肪或水游離，其原因是①乳化不安定②水加太少③油加太少④瘦肉、肥肉比太高。
5. (3) 醃漬液調配時，應先溶解①食鹽②糖和調味料③磷酸鹽④味精。
6. (3) 充填中式香腸時，以下列何種條件較佳①手工充填②絞肉機充填③真空充填④非真空充填。
7. (2) 香腸製品蒸煮時，產品中心溫度至少應達①50~60°C ②65.5~68.3°C ③80~90°C ④90°C 以上。
8. (1) 乳化型香腸充填後，為使其肉蛋白凝固及利於剝皮，除加熱至 60°C 外，可以在加熱前①浸醋酸溶液②加鹽③浸水④浸糖液。
9. (4) 製作脆皮烤鴨及乳豬時，其燙皮之水溫應保持多少溫度以上①65°C ②75°C ③85°C ④95°C。
10. (2) 如欲在肉酥中加入豆粉，應在①前段水煮時②乾燥焙炒前段時③焙炒後段時④冷卻時。
11. (1) 要使肉酥外觀較具光澤、芳香，可在焙炒後段時間快完成前潑灑下①熱豬油②熱糖漿③醬油④食鹽。

12. (1) 香腸充填之腸衣以何種的韌性最佳、細菌數最高①天然腸衣②膠原纖維蛋白腸衣③纖維素腸衣④塑膠腸衣。
13. (1) 肉製品乾燥時要使受熱均勻，乾燥室中的氣體應①循環流動②靜止③抽氣④充氣。
14. (1) 肉乾乾燥時如升溫速度太快，易使產品變成①堅硬、捲起②柔軟③鬆散④潮濕。
15. (3) 肉乾製品製作時蔗糖添加量太高時產品①易乾燥②太硬③發色不良④色澤太暗。
16. (1) 理論上製作熱狗最先加入的食品添加物是①磷酸鹽②食鹽③己二烯酸鉀④異抗壞血酸鈉。
17. (1) 製作中式香腸時其醃漬過程溫度應控制在幾°C ①0~5°C ②10°C ③15°C ④任何溫度均可。
18. (2) 製作肉絨時，下列何者不正確①原料肉需完全煮至纖維鬆開，再加以揉絲②使用冷凍肉③豆粉需在焙炒前段即加入④使用新鮮豬油。
19. (4) 原料肉絞碎過程，下列何者不正確①需先去筋膜、軟骨②使用鋒利的絞肉刀③絞肉盤之孔徑依產品大小區分④原料肉直接投入絞肉機，無需先經處理。
20. (3) 製作中式香腸，其製作技術，下列何者正確①於室溫下進行攪拌處理②使用來路不明原料肉③控制原料肉之肥瘦比④延長乾燥時間。
21. (3) 製作叉燒肉的製作流程上，下列何者不正確①使用新鮮原料肉②原料肉加以醃漬處理③燒烤時間可任意延長④原料肉大小厚薄要固定。
22. (4) 連續燻煙系統，不具有下列何種優點①節省空間②產量高③操作迅速④投資小。
23. (3) 抽取鹽溶性蛋白質最適室溫為①-5°C 以下②-5~0°C ③5~10°C ④15°C 以上。
24. (2) 牛肉乾製作時，其生肉加熱定型處理最適中心溫度為①40°C ②60°C ③80°C ④95°C。
25. (1) 依 CAS 優良食品標誌肉品類標準，熱狗最終製品澱粉含量不得超過①6%②8%③9%④10%。
26. (2) 製作西式火腿時，以下列何種腸衣其充填效果最佳①可食性腸衣②纖維性腸衣③天然腸衣④不透氣腸衣。
27. (2) 為使肉製品外觀發色完全，乾燥煙燻之最適中心溫度為①30~35°C ②40~50°C ③50~60°C ④60°C 以上。
28. (4) 燻煙的主要目的不包含下列那點①賦予產品特殊風味②防腐作用③促進發色④增加製成率。
29. (1) CAS 優良食品標誌肉品類規定不可食性腸衣，其內含游離性甲醛不得超過①100ppm②120ppm③130ppm④140ppm。
30. (4) 肉製品加工，使用磷酸鹽目的不包括下列何項？①調整 pH 值②保水③螯合劑④發色。
31. (1) 製作肉製品時，在配方計算與秤量之觀念上，下列何者正確①使用公制②用湯匙計量③不考慮秤量之精確度④憑經驗即可。
32. (2) 製作中式香腸時在製作流程上，下列那項與製作技術有關①加糖液②產品製成率③以任何溫度乾燥皆可④任意使用防腐劑。
33. (2) 製作肉酥時，在製作熟練度上，下列何者正確①不必考慮焙炒之溫控②注意原料肉之煮熟程度③原料肉筋膜脂肪處理不需注意④機具之使用熟練度無關。
34. (3) 製作貢丸時在操作流程上，下列何者正確①用手感覺肉溫②不考慮原料肉與添加物之添加次序③以不鏽鋼溫度計測量打漿時之肉溫④以大量碎冰控制肉溫。
35. (3) 製作燒烤調理類之脆皮烤鴨時，在操作流程上，下列何者優先①燒烤②燙皮③吹氣④抹鴨皮水。
36. (1) 製作煙燻臘肉時，製作流程中，下列何者優先①醃漬②乾燥③燻煙④水煮。
37. (1) 製作非乳化類之中式香腸時，下列何種操作技術與製品滲油有關①脂肪絞碎與高溫(60°C 以上)乾燥②未添加亞硝酸鈉③使用油壓式充填機④使用可食性腸衣。
38. (2) 製作熱狗製品時，下列何種製作技術與製品滲油有關①脂肪量添加不足②乳化後肉漿中心溫度 20°C 以上③使用可食性腸衣④水煮後未冷卻即包裝。
39. (3) 製作肉角時，在製作流程上，下列何者為優先①原料肉先冷凍②原料肉先切片③原料肉先水煮定型再切塊④原料肉直接滷煮。
40. (1) CAS 優良食品標誌肉品類規定可食性腸衣，其內含游離性甲醛不得超過①10ppm②20ppm③30ppm④40ppm。
41. (3) 製作臘肉時在製作技術上，下列何者正確①於室溫進行醃漬處理②可將原料肉細切並滾動③正確計量醃漬液的注射量④任意延長滾打時間達到保水效果。
42. (1) 製作板鴨之過程，下列何者不正確①不需使鴨體扁平②醃漬時間與溫度需低溫進行③記錄乾燥溫度與時間④需

要加以燻煙。

43. (3) 製作肉條之過程，下列何者不正確①原料肉需先水煮、定型、剝絲②剝絲半成品可直接調味③產品無需乾燥④需要稱重，以了解製成率多少。
44. (2) 稱取肉製品用之配料時，下列何者不正確①磷酸鹽需分別稱取，不能與其他調味料混合一起②維他命 C 可與亞硝酸鹽放在一起③每種配料應有標示，以利分別④所有調味料除鹽外，可利用攪拌機攪拌均勻。
45. (3) 製作肉乾時，下列步驟何者不正確？①原料肉先加以修整再切片②需要醃漬處理③不需經過乾燥④經烘烤風味較佳。
46. (4) 下列何種肉製品無需經過燒烤處理①烤雞②叉燒肉③烤鴨④臘肉。
47. (4) 製作乳化類熱狗，下列步驟何者不正確①瘦肉需先攪碎後再細切②先添加磷酸鹽與食鹽③產品需經乾燥以利發色④瘦肉與脂肪同時細切。
48. (2) 為確保熱狗乳化過程溫度之控制，下列何者正確？①可添加食鹽②可添加碎冰③可添加大豆蛋白④可添加磷酸鹽。
49. (3) 下列何者不會增加肉製品乳化性？①酪蛋白鈉②單離黃豆蛋白③澱粉④乳清蛋白。
50. (2) 製作乳化類香腸抽取鹽溶性蛋白質，下列何者敘述不正確①預醃處理②於 20°C 進行乳化③細切處理④添加食鹽與磷酸鹽。
51. (2) 熱狗水煮目的應不包括下列何者①殺死肉中有害微生物②增加產品製成率③延長產品貯存期限④使消費者使用方便。
52. (4) 下列何種處理方式不會增加肉製品類柔嫩度①按摩處理②滾打處理③嫩化處理④添加肉精。
53. (4) 中式香腸乾燥最主要目的不包括何者①去除內、外部水分②發色③風味④增加製成率。
54. (3) 下列敘述何者不正確①肉製品乳化操作應控制最終溫度②乳化操作有助於肉類柔嫩度③滾打不會增加鹽溶性蛋白質抽取④貢丸成型時需控制溫度。
55. (1) 製作臘肉下列何者不正確①注射醃漬液可增加醃漬時間②煙燻處理可增加風味③冷凍定型以利產品切片性④使用滾打可提高製成率。
56. (1) 下列何種肉製品無需經過煙燻處理①叉燒肉②臘肉③熱狗④鴨排。
57. (4) 使用不可食腸衣於熱狗製作，不具有下列何者優點①直徑一致②充填效率高③易剝皮④可增加產品製成率。
58. (1) 下列何者可使用於乳化香腸降低成本①機械去骨禽肉②前腿肉③後腿肉④里脊肉。
59. (2) 所謂 PSE 豬肉是指屠宰 1 小時後其 pH 值在多少以下①6.0②5.6③5.8④5.9。
60. (4) 下列何者不是製作臘肉應注意事項①原料肉新鮮度②醃漬液注射率③使用滾打④必需使用非肉製品添加物。
61. (4) 製作醉雞，下列何者不正確？①以土雞或肉雞為原料②需去除內臟再用水煮熟③需浸泡配料④需經乾燥處理。
62. (3) 製造燒臍下列何者不正確①以帶皮五花肉為原料②需經燙煮或燙皮③不需經醃漬④需經燒烤。
63. (2) 製造滷豬腳下列何者不正確①豬腳先經去毛、洗淨②不需經燙煮③台式為利用滷汁滷煮而成④港式為於熱水中煮熟後，再於滷汁中冷藏浸漬而成。
64. (3) 製造脆皮烤鴨下列何者不正確①鴨體需經打氣②清除內臟縫合再打氣③需經燻煙④需經燙皮。
65. (3) 製作板鴨，下列何者不正確？①以健康鴨體為原料②原料需經剖腹清除內臟③不需醃漬可直接乾燥④需經乾燥。
66. (4) 製造臘肉下列何者不正確①以豬腹脇肉為原料②以豬後腿肉為原料③需經醃漬④不需乾燥。
67. (4) 製造鹽水鴨下列何者不正確①以豐碩鴨屠體為原料②需經醃漬處理③需經滷煮④需經烘烤。
68. (1) 下列何種肉製品之加工過程，通常無需經過醃漬處理①貢丸②中式香腸③臘肉④板鴨。
69. (1) 下列何種肉製品之加工過程，通常無需經過乳化處理①肉絲②貢丸③熱狗④法蘭克福香腸。
70. (2) 下列何種肉製品之加工過程，通常無需經過乾燥處理①臘肉②貢丸③熱狗④肉乾。
71. (3) 下列何種肉製品之加工過程，通常無需經過水煮處理①法蘭克福香腸②鹽水鴨③中式香腸④醉雞。
72. (3) 下列何種肉製品之加工過程，通常需經絞碎處理①肉角②肉條③中式香腸④肉酥。
73. (4) 製作牛肉乾通常未添加①食鹽②味精③砂糖④亞硝酸鈉。
74. (3) 製作脆皮烤鴨通常為①無乾燥、無水煮②無乾燥、需水煮③需乾燥、無水煮④需乾燥、需水煮 之處理。

75. (2) 製作法蘭克福香腸，製作流程中下列何者優先①充填②乳化③水煮④乾燥。
76. (4) 脆皮水通常由哪些原料調製而成①水、麥芽糖、酥油②醋、麥芽糖、酥油③水、醋、酥油④水、麥芽糖、醋。
77. (3) 下列何種肉製品之加工過程，通常需經乾燥、水煮處理①中式香腸②貢丸③法蘭克福香腸④臘肉。
78. (3) 製作牛肉乾之加工順序通常為①生肉→切片→預煮→滷煮→乾燥②生肉→切片→預煮→乾燥→滷煮③生肉→預煮→切片→滷煮→乾燥④生肉→預煮→滷煮→切片→乾燥。
79. (2) 肉品乳化作業時添加磷酸鹽其主要有萃取①肉中脂肪②肉中鹽溶性蛋白質③肉中水分④肉中礦物質 之功能。
80. (3) 肉品乳化作業完成時其肉漿溫度應在①-10°C ②-7~0°C ③8~15°C ④25°C 以上為佳。
81. (1) 肉品乳化作業時添加食鹽是為①促進抽出鹽溶性蛋白質②增重③促進肉之筋腱軟化④促進髮色 之效果。
82. (4) 醃漬肉色之形成其主要是亞硝酸鈉與①肉中礦物質②肌肉中鹽溶性蛋白質③肌肉中維生素④肌肉中肌紅蛋白 之作用。
83. (2) 滾打與按摩作業時醃漬液中常添加的成分為①食鹽+脂肪②聚合磷酸鹽+食鹽③食鹽+維生素④黃豆蛋白+礦物質。
84. (4) 滾打與按摩作業有助於①肌肉中水分之抽出②使肌肉中脂肪抽出③促進肉之分離細碎④增進肉製品之結著性。
85. (4) 醉雞製作之程序下列何者正確①原料雞與配料大火滷煮②原料雞與配料溫火滷製③原料雞經醃漬乾燥後再水煮④原料雞煮熟後再浸漬於冷卻之滷汁中冷藏製成。
86. (4) 醉雞製作時其添加之酒料①與雞同時滷煮②與香配料同時水煮③香配料滷煮完成後趁熱加入混合④香配料先滷煮成滷汁冷卻後再加入混勻。
87. (3) 烤鴨製作時塗脆皮水之時間①鴨隻屠後即時塗刷②鴨隻於吹氣川燙後即時塗刷③鴨隻吹氣、川燙風乾後再塗刷④鴨隻烘烤後再塗刷。
88. (2) 要皮脆、色佳之烤鴨製品在烘烤作業時要①鴨隻屠後即時烘烤②鴨隻吹氣、川燙、塗脆皮水、風乾後烘烤③塗上脆皮水趁鴨皮還溼熱即時烘烤④脆皮水需鴨隻烤熟後再塗刷。
89. (4) 製作肉鬆之油酥作業時①油脂需先於原料肉醃漬再預煮②焙炒中需添加熱油③待焙炒完成冷卻後再加入熱油④焙炒完成趁熱加入熱油。
90. (1) 下列哪一種產品特性還是未熟品①培根②貢丸③熱狗④醉雞。
91. (3) 下列哪一種產品製作時需用冷滷技術①烤雞②烤鴨③醉雞④板鴨。
92. (4) 鹽水鴨之製作技術①與配料醃漬、乾燥②配料醃漬後油炸③塗抹配料後水煮再燒烤④塗抹配料醃漬再水煮後冷卻。
93. (4) 熟品之水煮過程其肉中心溫度需達①40°C 以下②45~50°C ③55~60°C ④73°C 以上 即可。
94. (3) 下列何種流程為製作肉角時非必要的處理①原料肉預煮②切肉角、焙滷③焙炒油酥④焙滷乾燥。
95. (1) 貢丸與熱狗製作時，下列敘述何者不正確？①添加相同量的碎冰②皆需添加食鹽與磷酸鹽③皆需乳化作業④皆需加熱煮熟。
96. (4) 下列何種腸衣無煙燻滲透效果①膠原蛋白腸衣②豬腸衣③纖維腸衣④聚氯乙烯腸衣。
97. (3) 白香腸製品下列哪種物質不添加①磷酸鹽②異抗壞血酸鈉③亞硝酸鈉④糖。
98. (4) 中式臘肉之製作時下列何種處理不適用①原料肉分切整型②醃漬③乾燥煙燻④滷煮。

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 06：肉製品包裝與標示

1. (3) 在適當的貯存時間內，能使鮮肉呈鮮紅色的氣體是①二氧化碳②氮氣③氧氣④氦氣。
2. (3) 冷凍肉發生凍傷之主要原因是①溫度太低②溫度太高③包裝及貯存不良④自然現象。
3. (4) 保麗龍容器（發泡聚苯乙烯）在肉製品包裝上應用廣泛，可是它最大的問題是①含菌數高②含有害色素③抗凍性不夠④對環境造成污染。
4. (1) 冷凍肉在室溫解凍時，一般建議保持原有的包裝，其主要原因是①減少微生物污染②增加解凍速率③方便操作④減慢解凍速率。

5. (4) 天然腸衣之主要優點是①大小均一②容易貯存③重量較輕④具可食性。
6. (2) 目前鮮肉使用最多的包裝材料是①鋁箔紙②聚乙烯③紙類④尼龍。
7. (4) 下列包裝材料何者最能延長肉製品的保存期限①聚乙烯②聚氯乙烯③紙類④積層塑膠膜。
8. (4) 燈光長期照射，肉製品的顏色會逐漸形成①粉紅色②鮮紅色③不變④綠色或褪色。
9. (3) 肉製品加工使用下列何種包材具有防濕性及熱封性？①玻璃紙②鋁箔紙③聚乙烯(PE)④聚苯乙烯(PS)。
10. (4) 肉製品包裝的主要功能不包括？①保護食品品質②作業方便性③促進販賣機能④降低生產成本。
11. (4) 下列何者不是肉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。
12. (3) 真空包裝的鮮肉通常為①紅色②粉紅色③深紫紅色④灰褐色。
13. (1) 醃漬肉製品的包裝材料要能保持醃肉色澤，必須具①不透氧氣②不透水分③透氧性④透濕性。
14. (1) 不同性質之肉製品包裝場所應有所不同，下列何者應與其它三種產品區隔①中式香腸②肉酥③熱狗④西式火腿。
15. (2) 肉製品常使用氣調(MA)包裝，其主要成分為①80%二氧化碳+20%氧氣②氮氣③氧氣④空氣。
16. (1) 鮮肉以下列何種包裝方式可以呈鮮紅色？①充 80%氧氣+20%二氧化碳包裝②充氮包裝③充二氧化碳包裝④真空包裝。
17. (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③磷酸鹽類④磷酸鹽。
18. (2) 下列何者不是鮮肉真空包裝之優點①產品失重較少②肉表面呈鮮紅色③能抑制細菌生長，肉質不易發生變化④有較長的販售貯存期限。
19. (3) 鮮肉放在大氣或氧氣中太久，其顏色會變為①綠色②灰色③褐色④紫紅色。
20. (1) 冷凍肉製品(如貢丸)之包裝材料要選擇①透氧性低②透水蒸氣性高③透明性高④耐高溫殺菌。
21. (1) 使用真空包裝的臘肉，在其製程中，下列何者最正確？①袋中抽真空②扭緊袋口並加封③熱水浸泡④冷卻。
22. (4) 下列何者不是肉製品包裝時，法規上必要之標示①品名②食品添加物名稱③有效日期④原料比例。
23. (4) 下列何者目前不是真空包裝臘肉之優點？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。
24. (4) 下列何者不屬於肉製品包裝機械①熱封機②真空包裝機③填充氣體包裝機④充填機。
25. (1) 熱狗以下列何種方式包裝較能確保產品品質①真空包裝②保鮮膜③充二氧化碳④手動熱封包裝。
26. (1) 下列何者為天然腸衣①豬腸②膠原纖維蛋白(Collagen)腸衣③纖維性(Cellulose)腸衣④塑膠(Plastic)腸衣。
27. (2) 下列何者為可食性之人工腸衣①豬腸②膠原纖維蛋白(Collagen)腸衣③纖維性(Cellulose)腸衣④塑膠(Plastic)腸衣。
28. (2) 下列那一種結紮機常用於西式火腿之結紮①高速自動結紮機②金屬結紮器(Clipper)③扭轉型結紮機④綁線型結紮機。
29. (4) 下列何者不是纖維性(Cellulose)腸衣之特性？①規格一致性②清潔③可作彩色印刷④可食用。
30. (3) 冷凍貢丸包裝袋是否須打洞①是，以利空氣排除，減少體積②是，利於水分散出，避免冷凝水滴附於袋內③否，應密封包裝，避免再次污染及品質劣變④否，可以包含有空氣，減少貢丸互相碰撞擠壓。
31. (4) 下列那一項產品不得與其他三項產品於同一包裝室內同時作業，以免互相污染？①生鮮香腸②中式香腸③冷藏肉④熱狗。
32. (4) 下列那一項產品肉製品包裝時最好配合使用吸水墊①中式香腸②熱狗③肉酥④冷藏鮮肉。
33. (1) 下列那一項產品不得與其他三項產品於同一包裝室內同時作業，以免互相污染①板鴨②烤雞③烤鴨④叉燒肉。
34. (3) 包裝最重要之功能是①增加美觀②增進可口性③避免再次污染④提高產品品質。
35. (3) 適當之包裝，不能使冷凍肉①減少表面脫水②避免凍燒③增進營養價值④減少表面色澤變化。
36. (2) 肉製品包裝室之室溫應維持在①0°C 以下②15-18°C ③25-30°C ④30°C 以上。
37. (3) 何者為不可食性腸衣①羊腸衣②豬腸衣③纖維素腸衣④膠原纖維蛋白腸衣。
38. (4) 食品標示規定可以不列出的項目為①貯存方式②有效日期③工廠地址④工廠負責人。
39. (3) 肉品包裝室屬於①一般作業區②準清潔區③清潔區④污染區。

40. (2) 金屬檢測器可檢測何種物質①毛髮②釘書針③塑膠片④石頭。
41. (3) 肉品之真空包裝對下列何種細菌仍可生長良好①黴菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④酵母菌。
42. (4) 下列哪一項不是包裝的功能①保護食品品質②使用方便性③販賣功能④增進營養性。
43. (4) 常溫貯存之真空包裝食品販售時，依法規應符合下列何條件①水活性  $> 0.85$ ②pH 值  $< 9.0$  或  $> 7.0$ ③水分含量  $> 40\%$ ④經商業滅菌。
44. (4) 下列何者不適合殺菌軟袋材質之需求性①阻隔性佳② $121^{\circ}\text{C}$  殺菌條件下不破裂、不收縮③無異味產生④易脆性。
45. (1) 未滅菌之真空包裝肉製品，貯存的溫度其何者較適合① $-18^{\circ}\text{C}$  以下② $15\sim 20^{\circ}\text{C}$  ③ $20\sim 30^{\circ}\text{C}$  ④ $40^{\circ}\text{C}$  以上。
46. (1) 以下何種包裝材質適合應用在調理食品之殺菌袋①耐龍(N.Y.)與 PE 貼合②玻璃紙③保鮮膜④保麗龍。
47. (1) 半乾性肉製品部分真空包裝同時搭配脫氧劑使用時，有下列何者作用①防止油耗味②增加水分含量③增加營養成分④提高美味。
48. (2) 肉製品包裝中，常使用積層包裝，與製品接觸面(內層)，需具下列何種特性：①印刷性②熱黏性③阻水、阻氣、保香④抗拉、撕裂、抗衝擊。
49. (3) 常溫貯存之真空包裝食品販售時，依法規下列條件何者不符：①水活性 $\leq 0.85$ ②pH 值 $\geq 9.0$ ③pH 值 $\leq 4.6$ ④經商業滅菌。
50. (2) 真空包裝肉製品何者條件無法有效抑制肉毒桿菌①添加亞硝酸鹽②外加脫氧劑③貯存溫度 $< 3.3^{\circ}\text{C}$  ④pH 值 $< 4.6$ 。
51. (4) 調氣包裝應用於生鮮肉品，具有可使肉色較佳(呈鮮紅色)之優點，而其氣體成分主要為①空氣② $100\% \text{O}_2$ ③ $100\% \text{N}_2$ ④ $80\% \text{O}_2$  與  $20\% \text{CO}_2$ 。
52. (3) 生鮮肉品包裝時常配合使用何者材料①脫氧劑②防水層③吸水墊④氧氣指示條。
53. (3) 真空包裝之生鮮肉呈暗紫色時，下列何種氣體被排除① $\text{CO}_2$ ② $\text{N}_2$ ③ $\text{O}_2$ ④ $\text{CO}$ 。
54. (1) 肉乾產品大多選用①低透水與低透氧②高透水與低透氧③低透水與高透氧④高透水與高透氣 之材質作為內包裝，以提高產品之保存性。
55. (4) 下列哪一項產品不得與其他三項產品於同一包裝室內同時作業，以免互相污染?①貢丸②火腿③熱狗④臘肉。
56. (2) 優良農產品肉品其加工過程包裝室環境溫度需①常溫② $15^{\circ}\text{C}$  ③ $7^{\circ}\text{C}$  ④ $4^{\circ}\text{C}$  以下。
57. (3) 肉製品成品包裝室之作業區屬①一般作業區②準清潔區③清潔區④污染區。
58. (1) 下列何者包裝材質可增長真空包裝牛肉保存期限①積層袋②鋁箔紙③保麗龍④聚乙烯。
59. (4) 下列何者包裝方式，無法有效抑制肉製品好氧性微生物生長①真空包裝②充氮包裝③二氧化碳包裝④手動熱封包裝。
60. (2) 下列何者塑膠材質不具回收再利用的標誌①PET 寶特瓶②PVC 保鮮膜③PP 布丁盒④PS 泡麵碗。
61. (4) 下列何種包裝材質不具耐熱性①PP②鋁箔③NY(PA)④保鮮膜。

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 07：肉製品之品質鑑定

1. (4) 所謂的水樣肉就是我們一般所談的①正常肉②深色肉③帶病的肉④蒼白、柔軟、滲水的肉。
2. (1) 肉製品的品質管制計畫的參與人員為①全員參與②公司主管③品管人員④生產現場人員。
3. (3) 肉製品最簡易品質鑑定方法為①化學分析②物理分析③感官品評④微生物分析。
4. (1) 肉製品乳化安定性，可以下列何種方式鑑定①脂肪分離率②蛋白質含量③脂肪含量④肉溫。
5. (1) 肉製品的酸敗味主要來自①脂肪氧化及微生物繁殖②瘦肥肉比例不當③色素之添加④含水量較高。
6. (1) 肉製品的柔嫩度可以何種簡單而且信賴的方式鑑定①咬感②分析結締組織③剪切方式④眼睛觀察。
7. (4) 中式香腸、臘肉之色澤應為①灰色②棕色③綠色④紅色。
8. (3) 生鮮牛肉顏色為①棕色②綠色③紫紅色④紫色。
9. (2) 原料肉入廠時首先且重要的檢驗項目①溫度②外觀③脂肪含量④大腸桿菌。

10. (1) 冷藏肉入廠溫度應控制在①0~5°C ②10°C ③12~15°C ④15°C 以上。
11. (2) CAS 優良食品標誌肉品類規定中式香腸最終脂肪含量不得超過①10% ②30% ③40% ④50%。
12. (4) CAS 優良食品標誌肉品類規定，中式香腸之蛋白質含量應在多少%以上？①8 ②10.5 ③12.5 ④14.5。
13. (3) 肉製品真空包裝或充氮包裝不具有下列何項優點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。
14. (1) 西式火腿出貨溫度應控制在①0~5°C ②10~15°C ③15~20°C ④20~25°C 以上。
15. (4) 品質優良之香腸製品，應具備下列何種條件①顏色暗紅②表面出油③剖面多孔洞④肥瘦比例適當。
16. (3) 下列何者為劣質熱狗①質地均一②外觀平整具彈性③顏色深紅④使用可食性腸衣。
17. (3) 下列何者為品質良好之貢丸①內部有孔洞②顏色潔白③外觀圓整、具彈性④肥肉顆粒大。
18. (1) 肉酥之品質，最應注意下列那一項①脂肪有無酸敗②顏色③肉纖維長短④質地。
19. (3) 良好品質豬肉乾的條件是①表面有粘質②顏色深褐③外觀平整呈紅褐色④肌肉纖維堅硬。
20. (4) 製作良好的板鴨成品，應呈現①表面出油②皮肉分離③肉質堅硬④表皮乾燥、肉質軟度適中。
21. (1) 品質優良之熱狗製品，不可有下列何種情形①剖面有孔洞②結著良好③表面光滑④顏色微紅。
22. (4) 叉燒肉之特徵應呈現①焦黑色②粘連③皮肉分離④表面具燒烤之微焦色。
23. (1) 醃漬良好之臘肉應具有之現象為①瘦肉部分呈微紅色②脂肪部份呈微紅色③皮呈微紅色④整塊為紅色。
24. (2) 製作良好之脆皮烤鴨，其特徵為①皮厚多油②表皮脆亮燒烤適中③外脆內生④骨肉分離。
25. (1) 下列何者最不適作為肉製品品質鑑定的依據？①價格②風味③質地④製成率。
26. (1) 正常肉酥之色澤應呈①黃褐色②黑色③紅色④黃色。
27. (1) 下列何種方法不適用來判定肉製品新鮮度①水活性②酸價③pH 值④色澤。
28. (4) CAS 優良食品標誌肉品類規定，肉絨澱粉含量不得超過①4% ②5% ③6% ④7%。
29. (3) CAS 優良食品標誌肉品類規定，肉絨、肉酥之黴菌及酵母菌落數每公克不得超過①100 個②150 個③200 個④250 個。
30. (4) CAS 優良食品標誌肉品類規定，肉絨、肉酥之微生物標準為下列何者？①大腸桿菌陽性②沙門氏桿菌陽性③金黃色葡萄球菌陽性④大腸桿菌群每公克 10MPN 以下。
31. (2) CAS 優良食品標誌肉品類規定，完全乳化型香腸之一般成分，下列何者不正確？①水分 65% 以下②蛋白質 10% 以上③脂肪 25% 以下④灰分 4.0% 以下。
32. (1) CAS 優良食品標誌肉品類規定，含肉顆粒乳化型香腸之一般成分，下列何者不正確①水分 70% 以下②灰分 4.0% 以下③蛋白質 14% 以上④脂肪 25% 以下。
33. (2) CAS 優良食品標誌肉品類規定肉絨之一般成分，下列何者不正確①水分 15% 以下②游離脂肪酸 2.0% 以下③脂肪 16% 以下④蛋白質 31% 以上。
34. (1) CAS 優良食品標誌肉品類規定，肉酥之一般成分，下列何者正確①水分 4.0% 以下②灰分 8% 以下③脂肪 3.5% 以下④澱粉 12% 以下。
35. (3) CAS 優良食品標誌肉品類規定肉乾之微生物標準，下列何者不正確①大腸桿菌群每公克 10MPN 以下②大腸桿菌陰性③黴菌及酵母菌落數每公克 250 個以下④沙門氏桿菌陰性。
36. (2) 為達成產品的衛生安全目的，每種肉製品生產過程應建立①停損點②重要管制點③制高點④平衡點。
37. (3) 肉製品所使用的食品添加物均需要何種單位之檢驗合格證明書①國科會②農委會③衛生署④內政部。
38. (2) 可食性腸衣游離性甲醛之管制量應在①100ppm ②10ppm ③70ppm ④50ppm 以下。
39. (1) 依 CAS 優良食品標誌肉品類標準，肉乾應不得添加下列何種成分①澱粉②食鹽③砂糖④味精。
40. (4) 豬隻的 DFD 肉即是所謂的①正常肉②病死豬肉③蒼白、柔軟、滲水的肉④暗乾肉。
41. (2) 下列何種寄生蟲，可能出現於豬肉中①蛔蟲②旋毛蟲③鉤蟲④鞭蟲 故豬肉應完全煮熟後食用。
42. (2) 為保持肉類原料或肉製品的流通，於進行庫存作業時，應採取①後進先出②先進先出③先進後出④不進不出的進出流程。
43. (3) 測定肉品或肉原料的溫度，正確的測定部位為①環境溫度②肉表面溫度③肉中心溫度④包裝紙箱溫度。

44. (3) 易導致肉製品酸敗味道的產生，主要是由於何種成分①蛋白質②碳水化合物③脂肪④灰分。
45. (3) 一般而言，正常食用肉的組成分中以水分含量最高，約佔①20~40%②40~60%③60~80%④95~100%。
46. (3) 剛屠宰的畜肉或禽肉的酸鹼度約為①pH3②pH5③pH7④pH9 左右。
47. (4) 以豬為例，食用動物膠的主要萃取來源是①豬毛②豬蹄③豬肉④豬皮。
48. (4) 肉品腐敗為肉表面被好氧性菌污染，而迅速增殖，使肉成分的①脂肪②碳水化合物③灰分④蛋白質 分解而造成。
49. (2) ①肉毒桿菌②葡萄球菌③李氏特菌④沙門氏菌 通常存於動物或人類的傷口中，屬於化膿性的病菌，故皮膚有化膿傷口人員，應避免進行肉品原料之分切或處理。
50. (1) PSE 豬肉屠後 1 小時內 pH 值為①5.8 以下②6.2~6.4③6.5~6.8④7.0 以上。

09400 肉製品加工 丙級 工作項目 08：肉製品貯存

1. (2) 下列何者不是肉製品變敗的原因①細菌數高②貯存溫度控制於 5°C 下③保護層之包材選擇不當④運輸過程溫度變化大。
2. (1) 市售冷藏肉於 5°C 以下約可保存①7 天②14 天③21 天④28 天。
3. (1) 肉製品中具抑制黴菌的添加物為①己二烯酸鉀②亞硝酸鹽③磷酸鹽④抗壞血酸鈉鹽。
4. (4) 具有提升肉製品酸鹼度之添加劑為①硝酸鹽②亞硝酸鹽③食鹽④磷酸鹽。
5. (1) 肉絨製品在保存期間，其水分含量以何者為宜？①14%②18%③22%④26%。
6. (2) 中式香腸在保存期間以何種包裝為宜①保鮮膜②真空包裝③不包裝④塑膠袋包裝。
7. (2) 下列那一種配料不適合用於冷凍肉製品①黃豆蛋白②玉米澱粉③修飾澱粉④麵筋蛋白。
8. (4) 延長貢丸的貯存以何種方法為佳①常溫②加溫③冷藏④冷凍。
9. (4) 肉製品加工過程中燻煙處理不具有何種功能①殺菌②增加風味③增加色澤④增加重量。
10. (2) 熱狗在 4°C 貯存，最主要造成品質劣化的原因是①病原菌繁殖②腐敗菌繁殖③氧化酸敗④營養成分流失。
11. (3) 貢丸以-18°C 凍藏，最常發生品質劣化的原因是①病原菌繁殖②腐敗菌繁殖③氧化酸敗④營養成分流失。
12. (3) 瓶裝密封的肉酥，在室溫下保存，最常發生品質劣化的原因是①病原菌繁殖②腐敗菌繁殖③氧化酸敗④酵素活化。
13. (1) 下列那一種肉製品不宜保存於室溫的環境下①香腸②肉酥③肉絨④肉乾。
14. (1) 下列那一種肉製品必須以冷凍低溫保存①貢丸②肉酥③肉絨④肉乾。
15. (4) 豬肉乾常用下列那一種食品添加物作為黴菌抑制劑①異抗壞血酸鈉②磷酸鹽③亞硝酸鹽④己二烯酸鉀。
16. (1) 真空包裝的中式香腸應保存在①0~4°C②10~14°C③20~24°C④30~34°C。
17. (4) 通常所稱的急速凍結，其溫度是①0°C②-10°C③-20°C④-40°C。
18. (3) 板鴨在 4°C 貯存不能達到以下那一項功能①延長產品貯存壽命②降低微生物的繁殖③殺滅微生物④減少氧化酸敗的進行。
19. (4) 下列那一種原料肉其脂肪含有較多的不飽和脂肪酸，在貯存上易產生氧化酸敗①牛肉②羊肉③豬肉④火雞肉。
20. (1) 下列那一種成分是造成肉製品貯存時發生氧化酸敗的原因①油脂②醣類③蛋白質④水分。
21. (3) 肉製品加工水活性的控制，主要的作用為①肉製品加工中所加入的水量②肉製品所含水分的百分比③控制肉製品中微生物生長④冷凍肉解凍時流失的水分。
22. (1) 下列那一種肉製品水活性最高①中式香腸②肉酥③肉絨④肉乾。
23. (4) 熱狗貯存中因微生物大量繁殖而產生黏液現象時，其每公克樣品細菌數約有①10<sup>2</sup>個②10<sup>4</sup>個③10<sup>6</sup>個④10<sup>8</sup>個。
24. (3) 下列那一種冷藏肉製品貯存時間最短？①熱狗②中式香腸③切片火腿④條狀火腿。
25. (1) 冷凍肉製品在運送過程中應保持在多少溫度①-18°C②-5°C③5°C④室溫。
26. (1) 下列何種貯存條件對熱狗褪色影響最大①低溫、相對濕度 90%②低溫、真空包裝③低溫、無透明印刷真空包裝

④低溫、透明真空包裝。

27. (4) 下列那一種肉製品水活性最低①西式火腿②熱狗③中式香腸④肉酥。
28. (4) 下列那一種肉製品可以不必冷藏或冷凍保存①西式火腿②熱狗③中式香腸④肉酥。
29. (1) 法蘭克福香腸貯存於 4°C，可達到以下那一項功能①降低微生物的繁殖速率②殺滅腐敗性微生物③殺滅病原菌④同時殺滅腐敗性微生物與病原菌。
30. (2) 雞肉製品比較容易發生氧化酸敗現象，其原因是①水活性較低②含較多不飽和脂肪酸③含較高的蛋白質④含較多醣類。
31. (2) 中式香腸的貯存，以下列何者最為適當①真空包裝不必冷藏②真空包裝且冷藏③不真空包裝但冷藏④不真空包裝且不冷藏。
32. (1) 肉絨比肉酥易受黴菌污染繁殖，最重要的原因是①水活性較高②水活性較低③蛋白質含量較高④蛋白質含量較低。
33. (1) 肉絨、肉酥的特色為①組織膨鬆②組織乾硬③成品粉狀④成品呈團塊狀。
34. (3) 肉製品加工過程中進行煙燻處理具有何種優點①增加肉品重量②提高產品蛋白質量③增加製品的色澤及風味④提高製成率。
35. (2) 肉製品利用-40°C的溫度凍結處理可稱為①慢速凍結法②急速凍結法③解凍法④冰溫儲存法。
36. (3) 雞肉因其所含油脂具有較多的①飽和脂肪酸②膽固醇③不飽和脂肪酸④卵磷脂，於儲存期間較容易發生氧化酸敗現象。
37. (4) 下列何種肉製品較適宜室溫環境儲存①西式香腸②西式火腿③貢丸④肉乾。
38. (3) 肉製品儲存發生腐敗時，可能發生①風味變佳②組織結著好③肉品發黏④色澤變佳。
39. (2) 下列何種溫度為冷凍肉之保存溫度①4°C②-18°C③-4°C④-7°C。
40. (3) 貢丸發生凍燒現象，是因為凍藏時表面①失去蛋白質②失去脂肪③失去水分④失去碳水化合物 的品質劣化現象。
41. (4) 傳統中式臘腸於常溫無法長期保存之主要因為①含有高量食鹽②經乾燥水活性低③加高量的糖④含高水分。
42. (4) 何者屬於非化學性肉品保存方法①添加亞硝酸鹽②加高量食鹽③添加己二烯酸鉀④脫水乾燥。
43. (1) 真空包裝之中式香腸在貯存過程中會發生酸敗的原因①脂肪氧化②微生物作用③乾燥過度④儲存溫度太低。
44. (1) 何者屬於非物理性肉品保存方法①加高量的糖②真空包裝③脫水乾燥④放射線照射。
45. (3) 下列何種氣體非為調氣包裝中常用之氣體①氧氣②氮氣③氫氣④二氧化碳。
46. (1) 牛肉乾可以在常溫下保存主要的原因①水活性低②水活性高③水分高④灰分低。
47. (1) 在低溫下何種形式的生鮮豬肉最快腐敗①絞肉②肉排③肉塊④肉片。
48. (3) 冷凍肉品不會發生凍燒的原因①未包裝②不完整包裝③真空包裝④包裝有破損。
49. (1) 哪一種冷凍方式對肉品品質最好①急速冷凍②慢速冷凍③食鹽水冷凍④冰水冷凍。
50. (1) 肉品長期冷凍儲存期間，下列何者溫度控制方式最佳①穩定維持-20°C以下②穩定維持-10°C以下③波動式維持-10~-15°C④波動式維持-10°C以下。