

臺南市 105 學年度國中技藝教育競賽

【餐旅職群—廚藝製作主題】學科題庫

一、選擇題：

- (4) 1. 量匙間的相互關係，何者不正確？ (1)1 大匙為 15 毫升 (2)1 小匙為 5 毫升 (3)1 小匙相當於 1/3 大匙 (4)1 大匙相當於 5 小匙。
- (1) 2. 一公克的醣可產生： (1)4 (2)7 (3)9 (4)12 大卡的熱量。
- (4) 3. 河豚毒性最大的部份，一般是在： (1)表皮 (2)肌肉 (3)鱗 (4)生殖器。
- (2) 4. 下列何種食物切開後會產生褐變？ (1)木瓜 (2)楊桃 (3)鳳梨 (4)釋迦。
- (3) 5. 餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源： (1)1 公尺 (2)2 公尺 (3)3 公尺 (4)4 公尺 以上。
- (3) 6. 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。
- (3) 7. 哈士蟆是指雪蛤體內的： (1)唾液 (2)肌肉 (3)輸卵管及卵巢上的脂肪 (4)腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
- (3) 8. 五菜一湯的梅花餐，要配 6 人吃的量，其中一道菜為素炒的青菜，所食用的青菜量以： (1)四兩 (2)半斤 (3)一台斤 (4)二台斤 最適宜。
- (3) 9. 下列哪一個是感染型細菌？ (1)葡萄球菌 (2)肉毒桿菌 (3)沙門氏桿菌 (4)肝炎病毒。
- (2) 10. 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為： (1)5~8°C (2)10~15°C (3)20~25°C (4)30~35°C。
- (3) 11. 營養素的消化吸收部位主要在： (1)口腔 (2)胃 (3)小腸 (4)大腸。
- (3) 12. 下列材料何者不適合應用於素食中？ (1)辣椒 (2)薑 (3)蒟蒻 (4)九層塔。
- (3) 13. 乾貨庫房的相對濕度應維持在： (1)80%以上 (2)60~80% (3)40~60% (4)20~40%。
- (3) 14. 金黃色葡萄球菌屬於： (1)感染型 (2)中間型 (3)毒素型 (4)病毒型 細菌，因此在操作上應注意個人衛生，以避免食品中毒。
- (4) 15. 生鮮原料蓄養場所可設置於： (1)廚房內 (2)污染區 (3)準清潔區 (4)與調理場所有效區隔。
- (2) 16. 酸辣湯的辣味來自於： (1)芥菜粉 (2)胡椒粉 (3)花椒粉 (4)辣椒粉。
- (2) 17. 關於食用色素的敘述，下列何者正確？ (1)紅色 4 號，黃色 5 號 (2)黃色 4 號，紅色 6 號 (3)紅色 7 號，藍色 3 號 (4)綠色 1 號，黃色 4 號 為食用色素。
- (1) 18. 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。
- (4) 19. 米飯容易為仙人掌桿菌污染而造成食品中毒，今有一中午十二時卅分開始營業的餐廳，你認為其米飯煮好的時間最好為： (1)八時卅分 (2)九時卅分 (3)十時卅分 (4)十一時卅分。
- (2) 20. 大部份的豆類不宜生食係因： (1)味道噁心 (2)含抗營養因子 (3)過於堅硬，難以吞嚥 (4)不易消化。
- (2) 21. 下列何種細菌屬毒素型細菌？ (1)腸炎弧菌 (2)肉毒桿菌 (3)沙門氏菌 (4)仙人掌桿菌。
- (4) 22. 比較受季節影響的水產品為： (1)蜆 (2)草蝦 (3)海帶 (4)虱目魚。
- (4) 23. 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的： (1)里肌肉 (2)和尚頭 (3)牛腩 (4)腱子肉。

- (2) 24. 魚漿為了立即取用，應暫時放在： (1)冷凍庫 (2)冷藏庫 (3)乾貨庫房 (4)保溫箱中。
- (2) 25. 下列何者為水溶性維生素？ (1)維生素 A (2)維生素 C (3)維生素 D (4)維生素 E。
- (2) 26. 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。
- (2) 27. 腸炎弧菌通常來自： (1)被感染者與其他動物 (2)海水或海產品 (3)鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口 (4)土壤。
- (4) 28. 1 磅約等於： (1)600 公克 (2)554 公克 (3)504 公克 (4)454 公克。
- (3) 29. 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？ (1)蛋白質 (2)脂質 (3)醣類 (4)維生素。
- (3) 30. 為了使香腸、火腿產生紅色和特殊風味，並抑制肉毒桿菌，製作時加入亞硝酸鹽（俗稱「硝」）： (1)加入愈多愈好，可使顏色更漂亮 (2)最好都不要加，因其殘留，對身體有害 (3)要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加 (4)加入硝量的多少，視所使用的肉類的新鮮度而定，肉類較新鮮的用量可少些，肉類較不新鮮的用量要多些。
- (1) 31. 「粉蒸肉」之材料宜用： (1)五花肉 (2)里肌肉 (3)豬蹄 (4)豬頭肉。
- (1) 32. 洗豬肚、豬腸時宜用： (1)翻洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法。
- (3) 33. 傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？ (1)米酒 (2)高粱酒 (3)紹興酒 (4)啤酒。
- (4) 34. 所謂原材料，係指： (1)原料及食材 (2)乾貨及生鮮食品 (3)主原料、副原料及食品添加物 (4)原料及包裝材料。
- (1) 35. 下列何者為酸性灰食物？ (1)五穀類 (2)蔬菜類 (3)水果類 (4)油脂類。
- (3) 36. 下列敘述何者為錯誤？ (1)低溫食品理貨作業應在 15°C 以下場所進行 (2)乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕 (3)保溫食物應保持在 50°C 以上 (4)低溫食品應以低溫車輛運送。
- (2) 37. 沙拉油品質愈好則： (1)加熱後愈容易冒煙 (2)加熱後不易冒煙 (3)一經加熱即很快起泡沫 (4)不加熱也含泡沫。
- (3) 38. 炸豬排時宜使用豬的： (1)後腿肉 (2)前腿肉 (3)里肌肉 (4)五花肉。
- (3) 39. 通常所稱之奶油 (butter) 係由： (1)牛肉中抽出之油 (2)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油 (3)牛乳內抽出之油脂 (4)由植物油精製而成。
- (2) 40. 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？ (1)5~8°C (2)3~5°C (3)2~-2°C (4)-5~-12°C。
- (1) 41. 下列何者為乾熱殺菌法之方法？ (1)110°C 以上 30 分鐘 (2)75°C 以上 40 分鐘 (3)65°C 以上 50 分鐘 (4)55°C 以上 60 分鐘。
- (4) 42. 如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是： (1)蛋 (2)肉 (3)魚 (4)花生。
- (4) 43. 抹布之殺菌方法是以 100°C 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？ (1)4 (2)6 (3)8 (4)10。
- (4) 44. 醬油膏比一般醬油濃稠是因為： (1)醱酵時間較久 (2)加入了較多的糖與鹽 (3)濃縮了，水分含量較少 (4)加入修飾澱粉在內。
- (4) 45. 胚芽米中含： (1)澱粉 (2)蛋白質 (3)維生素 (4)脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
- (3) 46. 含有鐵質較豐富的食物是： (1)餅乾 (2)胡蘿蔔 (3)雞蛋 (4)牛奶。
- (2) 47. 手部若有傷口，易產生： (1)腸炎弧菌 (2)金黃色葡萄球菌 (3)仙人掌桿菌 (4)沙門氏菌 的污染。
- (1) 48. 下列哪一種食物所含有的蛋白質品質最好？ (1)蛋 (2)玉米 (3)米飯 (4)麵包。
- (3) 49. 花生與下列何種食物性質差異最大？ (1)核桃 (2)腰果 (3)綠豆 (4)杏仁。
- (1) 50. 下列何種食物為維生素 B₂ 的最佳來源？ (1)牛奶 (2)瘦肉 (3)西瓜 (4)菠菜。

- (3) 51. 螃蟹最肥美之季節為： (1)春 (2)夏 (3)秋 (4)冬 季。
- (3) 52. 低脂奶是指牛奶中： (1)蛋白質 (2)水分 (3)脂肪 (4)鈣 含量低於鮮奶。
- (4) 53. 牛腩的調理以： (1)炸 (2)炒 (3)爆 (4)燉 為適合。
- (3) 54. 蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確？(1)洗滌；(2)選擇；(3)打破；(4)放入碗內觀察；(5)再放入大容器內 (1)2→4→5→3→1 (2)3→1→2→4→5 (3)2→1→3→4→5 (4)1→2→3→4→5。
- (4) 55. 下列何種食物是鐵質的最好來源？ (1)菠菜 (2)蘿蔔 (3)牛奶 (4)肝臟。
- (2) 56. 下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？ (1)小蘇打 (2)硼砂 (3)味素 (4)紅色 6 號色素。
- (3) 57. 腐竹是用： (1)綠豆 (2)紅豆 (3)黃豆 (4)花豆 加工製成的。
- (4) 58. 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫的儲存食物量宜佔其空間的： (1)100% (2)90% (3)80% (4)60% 以下。
- (4) 59. 與血液凝固有關的維生素為： (1)維生素 A (2)維生素 C (3)維生素 E (4)維生素 K。
- (3) 60. 未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？ (1)放在電鍋中 (2)放在室溫中 (3)放入冰箱中冷藏 (4)放在電子鍋中保溫。
- (2) 61. 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉： (1)失去風味 (2)表皮迅速變黑 (3)肉質變軟 (4)肉色褐化。
- (3) 62. 黃麴毒素容易存在於： (1)家禽類 (2)魚貝類 (3)花生、玉米 (4)內臟類。
- (3) 63. 泡乾魷魚時須： (1)先泡冷水後泡鹼水 (2)先泡鹼水後泡冷水 (3)先泡冷水後泡鹼水再漂冷水 (4)冷水、鹼水先後不拘。
- (4) 64. 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為： (1)滾刀片 (2)長形片 (3)圓形片 (4)水花片。
- (1) 65. 假設廚房面積與營業場所面積比為 1：10，下列何種型態餐廳較為適用？ (1)簡易商業午餐型 (2)大型宴會型 (3)觀光飯店型 (4)學校餐廳型。
- (2) 66. 為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ (1)紅辣椒 (2)乾辣椒 (3)青辣椒 (4)辣椒粉。
- (4) 67. 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用： (1)大火 (2)旺火 (3)武火 (4)文火。
- (2) 68. 下列何種澱粉以手捻之有滑感？ (1)麵粉 (2)太白粉 (3)泡達粉 (4)在來米粉。
- (1) 69. 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？ (1)鹽 (2)胡椒粉 (3)糖 (4)醋。
- (3) 70. 下列何種食物不屬堅果類？ (1)核桃 (2)腰果 (3)黃豆 (4)杏仁。
- (3) 71. 冰箱冷藏的溫度應在： (1)12°C (2)8°C (3)7°C (4)0°C 以下。
- (1) 72. 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。
- (1) 73. 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？ (1)1~2 杯 (2)3 杯 (3)4 杯 (4)愈多愈好。
- (2) 74. 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ (1)蔗糖 (2)鹽 (3)醋 (4)酒。
- (3) 75. 「紅燒下巴」的下巴是指： (1)豬頭 (2)舌頭 (3)魚頭 (4)猴頭菇。
- (3) 76. 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有： (1)沙門氏菌 (2)腸炎弧菌 (3)肉毒桿菌 (4)葡萄球菌 之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
- (3) 77. 廚師手指受傷最容易引起： (1)肉毒桿菌 (2)腸炎弧菌 (3)金黃色葡萄球菌 (4)綠膿菌 感染。
- (1) 78. 維生素 B 群是： (1)水溶性 (2)脂溶性 (3)不溶性 (4)溶於水也溶於油脂 的維生素。

- (3) 79. 一般製造素肉（人造肉）的原料是： (1)玉米 (2)雞蛋 (3)黃豆 (4)生乳。
- (4) 80. 食用油若長時間加高溫，其結果是： (1)能殺菌、容易保存 (2)增加油色之美觀 (3)增長使用期限 (4)產生有害物質。
- (4) 81. 下列何種食物含膳食纖維最少？ (1)牛蒡 (2)黑棗 (3)燕麥 (4)白飯。
- (3) 82. 鹹蛋一般是以： (1)火雞蛋 (2)鵝蛋 (3)鴨蛋 (4)鴛鴦蛋 醃漬而成。
- (4) 83. 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？ (1)高溫 (2)低溫 (3)高酸 (4)低酸。
- (4) 84. 蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為： (1)豬油、蛋、醋 (2)牛油、蛋、醋 (3)奶油、蛋、醋 (4)沙拉油、蛋、醋。
- (3) 85. 洗豬肺時宜用： (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法。
- (2) 86. 蒸蛋時宜用： (1)旺火 (2)文火 (3)武火 (4)三者隨意。
- (1) 87. 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。
- (3) 88. 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？ (1)冬瓜、冬筍 (2)冬菇、冬菜 (3)冬菇、冬筍 (4)冬菇、冬瓜。
- (3) 89. 主要在作為建造及修補人體組織的食物為： (1)五穀類 (2)油脂類 (3)肉、魚、蛋、豆、奶類 (4)水果類。
- (1) 90. 肝臟含有豐富的： (1)維生素 A (2)維生素 B₁ (3)維生素 C (4)維生素 E。
- (2) 91. 國人最容易缺乏的營養素為： (1)維生素 A (2)鈣 (3)鈉 (4)維生素 C。
- (2) 92. 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？ (1)加熱 (2)冷凍 (3)曬乾 (4)鹽漬。
- (3) 93. 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為： (1)添加防腐劑在內 (2)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖 (3)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 (4)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。
- (2) 94. 油炸食物後應： (1)將油倒回新油容器中 (2)將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中 (3)將殘渣留在油內以增加香味 (4)將油倒棄於水槽內。
- (4) 95. 澱粉消化水解後的最終產物為： (1)糊精 (2)麥芽糖 (3)果糖 (4)葡萄糖。
- (1) 96. 澱粉是由何種單醣所構成的？ (1)葡萄糖 (2)果糖 (3)半乳糖 (4)甘露糖。
- (4) 97. 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的： (1)頭部 (2)背部 (3)腹部 (4)尾部。
- (1) 98. 解凍方法對冷凍肉的品質影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於： (1)水中浸泡 (2)微波爐 (3)冷藏庫 (4)塑膠袋內包紮好後於流動水中 解凍。
- (1) 99. 芋薯類削皮後的褐變是因： (1)酵素 (2)糖質 (3)蛋白質 (4)脂肪 作用的關係。
- (2) 100. 假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？ (1)清蒸魚 (2)糖醋魚 (3)紅燒魚 (4)生魚片。
- (1) 101. 一般用肥皂洗手刷牙，其目的為： (1)清潔清除皮膚表面附著的細菌 (2)習慣動作 (3)一種完全消毒之行為 (4)遵照規定。
- (1) 102. 大茴香俗稱： (1)八角 (2)丁香 (3)花椒 (4)甘草。
- (1) 103. 一般說來，出水性高的食物其危險性較出水性低的食物來得： (1)高些 (2)低些 (3)無法確定 (4)視季節而定。
- (2) 104. 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）。
- (4) 105. 肝臟比肉類容易煮熟是因： (1)脂肪成份少 (2)蛋白質成份少 (3)醣份少 (4)結締組織少 的關係。

- (1) 106.下列何種維生素不是水溶性維生素？ (1)維生素 A (2)維生素 B₁ (3)維生素 B₂ (4)維生素 C。
- (1) 107.吾人應少食用「造型素材」如素魚、素龍蝦的原因為： (1)高添加物、高色素、高調味料 (2)低蛋白、高價位 (3)造型欠缺真實感 (4)高香料、高澱粉。
- (1) 108.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。
- (3) 109.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。
- (1) 110.甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？ (1)碘 (2)酒 (3)鐵 (4)鎂。
- (1) 111.瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期 (1)較長 (2)較短 (3)不能比較 (4)相同。
- (1) 112.買回家的冷凍食品，應放在冰箱的： (1)冷凍層 (2)冷藏層 (3)保鮮層 (4)最下層。
- (2) 113.我們常說「盒餐不可隔餐食用」，其主要原因為： (1)避免口感變差 (2)斷絕細菌滋生所需要的時間 (3)保持市場價格穩定 (4)此種說法根本不正確。
- (4) 114.安全的維護是 (1)安全人員的責任 (2)經理人員的責任 (3)廚工的責任 (4)全體工作人員的責任。
- (2) 115.清洗蔬菜宜用： (1)擦洗法 (2)沖洗法 (3)泡洗法 (4)漂洗法。
- (3) 116.下面那一種是新鮮的乳品特徵？ (1)倒入玻璃杯，即見分層沈澱 (2)搖動時產生多量泡沫 (3)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 (4)含有粒狀物。
- (1) 117.排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為 (1)防止油脂污染排水系統 (2)防止老鼠進入 (3)防止水溝堵塞 (4)使排水順暢。
- (3) 118.你現在正在切菜，老闆請你現在端一盤菜到外場給顧客，你的第一個動作為： (1)立即端出 (2)先把菜切完了再端出 (3)先立即洗手，再端出 (4)只要自己方便即可。
- (2) 119.供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為： (1)脂質 (2)醣類 (3)蛋白質 (4)維生素。
- (1) 120.廚房之排水溝須符合下列何種條件？ (1)為明溝者須加蓋，蓋與地面平 (2)排水溝深、寬、大以利排水 (3)水溝蓋上可放置工作檯腳 (4)排水溝密封是要防止臭味飄出。
- (4) 121.現在有很多餐廳以「吃到飽」為促銷手法，容易造成食物成本提高，為了維持營業利潤，選擇食材時 (1)可以回收使用過之剩餘食物 (2)採購過期食材比較便宜 (3)採購走私食物比較便宜 (4)保持公司信譽維持正規採購原則。
- (4) 122.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 (3)2 型肝炎 (4)肺結核。
- (1) 123.乾米粉較耐保存之原因為： (1)產品乾燥含水量低 (2)含多量防腐劑 (3)包裝良好 (4)急速冷卻。
- (2) 124.衛生福利部食品藥物管理署核心執掌是負責 (1)空調之檢驗 (2)食品衛生之檢驗 (3)環境之檢驗 (4)餵水之檢驗。
- (3) 125.廚師遇到嚴重燙傷，下列處理流程方式何者錯誤？ (1)用冷水沖傷口 (2)用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口 (3)擦燙傷藥膏，以減輕疼痛 (4)將患者緊急送醫。
- (3) 126.蒼蠅防治最根本的方法為： (1)噴洒殺蟲劑 (2)設置暗走道 (3)環境的整潔衛生 (4)設置空氣簾。
- (3) 127.為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部份，其材質應選用 (1)木製 (2)鐵製 (3)不銹鋼製 (4)PVC 塑膠製。
- (3) 128.製作燉的食物所使用的容器是： (1)碗 (2)盤 (3)盅 (4)盆。

- (3) 129.冷凍食品與冷藏食品之貯存： (1)必需分開貯存 (2)可以共同貯存 (3)沒有規定 (4)視情況而定。
- (4) 130.廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？ (1)洗碗專用 (2)洗菜專用 (3)洗廚房器具專用 (4)清潔沖洗地板、水溝用。
- (4) 131.剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於 (1)冷藏庫地上貯存 (2)冷凍庫地上貯存 (3)冷藏庫架子上貯存 (4)室溫架子上貯存。
- (1) 132.購買生鮮豬肉，正常溫體豬肉色澤較 (1)鮮紅有彈性且蓋合格章 (2)鮮紅有彈性但無蓋合格章 (3)有蓋合格章即可 (4)暗紅色無彈性但有蓋合格章。
- (4) 133.發霉的穀類含有： (1)氰化物 (2)生物鹼 (3)蕁毒鹼 (4)黃麴毒素 對人體有害，不宜食用。
- (2) 134.製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭 (1)倒餿水桶 (2)轉至其他烹調 (3)帶回家 (4)沒概念。
- (1) 135.皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於 (1)陰涼通風處 (2)冷藏室 (3)冷凍室 (4)陽光充足處 密封保存。
- (1) 136.廚房調理區抹布清潔使用原則為 (1)使用後馬上清洗乾淨 (2)使用幾次再清洗乾淨 (3)不用時常清洗浪費水 (4)等待工作結束一起清洗。
- (1) 137.中餐烹調術科測試考場之砧板顏色下列何者正確？ (1)紅色砧板用於生食、白色砧板用於熟食 (2)紅色砧板用於熟食、白色砧板用於生食 (3)砧板只須一塊即可 (4)生食砧板不須消毒、熟食砧板須消毒。
- (3) 138.廚房設備的使用安全維護是 (1)助廚的責任，其他人不用管 (2)學徒需要學習的責任 (3)是所有廚務工作者的責任 (4)是主廚的責任。
- (4) 139.下列哪種食物之儲存方法是正確的？ (1)將水果放於冰箱之冷凍層 (2)將油脂放於火爐邊 (3)將鮮奶置於室溫 (4)將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
- (3) 140.蛋白質構造的基本單位為： (1)脂肪酸 (2)葡萄糖 (3)胺基酸 (4)丙酮酸。
- (1) 141.刀工與火候兩者之間的關係： (1)非常密切 (2)有關但不重要 (3)有些微關係 (4)互不相干。
- (3) 142.最重要的個人衛生習慣是： (1)一年體檢兩次 (2)隨時戴手套操作 (3)經常洗手 (4)戒菸。
- (3) 143.廚房滅火器放置位置是 (1)主廚 (2)副主廚 (3)全體廚師 (4)老闆 應有的認知。
- (3) 144.食品加工產品已過期，如何處理？ (1)重新貼上新標籤 (2)去除原標示日期 (3)銷毀處理 (4)丟掉可惜，可以回收換包裝即可。
- (2) 145.何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？ (1)鐵 (2)鈉 (3)鉀 (4)銅。
- (3) 146.廚房瓦斯漏氣第一時間動作是 (1)關閉電源 (2)迅速呈報 (3)打開門窗 (4)打開抽風機。
- (4) 147.廚房瓦斯供氣設備須附有安全防護措施，下列何者不正確？ (1)裝設欄杆、遮風設施 (2)裝設遮陽、遮雨設施 (3)瓦斯出口處裝置遮斷閥及瓦斯偵測器 (4)裝在密閉空間以防閒雜人員進出。
- (1) 148.台灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？ (1)多氯聯苯 (2)黃麴毒素 (3)農藥 (4)砷。
- (1) 149.盛放帶湯汁之甜點器皿以： (1)透明玻璃製 (2)陶器製 (3)木製 (4)不銹鋼製 最美觀。
- (3) 150.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。

- (2) 151.中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時 (1)只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可 (2)只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可 (3)怕考場準備不夠家裡有的都帶去 (4)省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。
- (1) 152.以 1 公斤的價格來比較： (1)雞蛋 (2)雞肉 (3)豬肉 (4)牛肉 最便宜。
- (3) 153.將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？ (1)煨 (2)燴 (3)煨 (4)燒。
- (3) 154.選購罐頭食品應注意： (1)封罐完整即好 (2)凸罐者表示內容物多 (3)封罐完整，並標示完全 (4)歪罐者為佳。
- (1) 155.一般食用油應貯藏在 (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。
- (1) 156.封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？ (1)否 (2)可 (3)可保存 1 年內用完 (4)可保存 3 個月內用完。
- (2) 157.以下有助於腸內有益細菌繁殖，甜度低，多被用於保健飲料中者為 (1)果糖 (2)寡醣 (3)乳糖 (4)葡萄糖。
- (4) 158.廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝 (1)粗網狀柵欄 (2)二層細網狀柵欄 (3)一層細網狀柵欄 (4)三層細網狀柵欄，並將出水口導入一開放式的小水槽中。
- (4) 159.下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？ (1)所使用的對象 (2)洗淨力的要求 (3)各種洗滌劑的性質 (4)名氣的大小。
- (1) 160.對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室 (1)愈大 (2)愈小 (3)不變 (4)無氣室。
- (4) 161.用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？ (1)用鋼刷和洗滌劑來徹底清洗 (2)用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可 (3)以乾布擦乾淨即可 (4)用軟質菜瓜布清洗乾淨即可。
- (2) 162.貯存於動物肝臟與肌肉中，又稱為動物澱粉者為 (1)果膠 (2)肝醣 (3)糊精 (4)纖維質。
- (4) 163.食品衛生檢驗方法由中央主管機關公告指定之；未公告指定者 (1)得依公司總經理認可之方法為之 (2)得依廚房衛生管理者認可之方法為之 (3)未公告指定者不必理會 (4)應行文衛生署認定之。
- (1) 164.廚房烹調區油煙罩高度應離地 (1)190 公分較理想 (2)160 公分較理想 (3)200 公分較理想 (4)250 公分較理想。
- (3) 165.一般餐廳供應份數與 (1)人事費用 (2)水電費用 (3)食物材料費用 (4)房租 成正比。
- (1) 166.下列何者是維生素 B₁的缺乏症？ (1)腳氣病 (2)眼睛畏強光 (3)貧血 (4)口角炎。
- (3) 167.蔬菜類價格何時最不穩定？ (1)冬季天氣寒冷 (2)過年過節 (3)夏天颱風季 (4)秋季休耕。
- (4) 168.下列何種食物的產量與季節的關係最小？ (1)蔬菜 (2)水果 (3)魚類 (4)豬肉。
- (1) 169.下列何者不是維生素 B₂的缺乏症？ (1)腳氣病 (2)眼睛畏強光 (3)舌炎 (4)口角炎。
- (4) 170.鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 (1)30°C (2)40°C (3)50°C (4)60°C 以上。
- (2) 171.依衛生標準直接供食者每公克的生菌數是 10 萬以下者為 (1)冷凍肉類 (2)冷凍蔬果類 (3)冷凍海鮮類 (4)冷凍家禽類。
- (4) 172.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。

- (3) 173.廚房瓦斯爐開關或管線周邊設有瓦斯偵測器，如果有天偵測器響起即為瓦斯漏氣，你該用什麼方法或方式來做瓦斯漏氣的測試？ (1)沿者瓦斯爐開關或管線周邊點火測試 (2)沿者瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試 (3)沿者瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試 (4)用大型膠帶沿者瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏。
- (3) 174.空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於 (1)根莖類 (2)花果類 (3)葉菜類 (4)莖球類。
- (1) 175.為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含 (1)纖維質 (2)油質 (3)蛋白質 (4)葡萄糖 的食物。
- (3) 176.廚師證照持有人，每年應接受 (1)4小時 (2)6小時 (3)8小時 (4)12小時 衛生講習。
- (3) 177.乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 (1)40% (2)50% (3)60% (4)70% 以上。
- (3) 178.下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ (1)西瓜 (2)雞蛋 (3)豆腐 (4)虱目魚。
- (4) 179.餐廳發生火災時，應做的緊急措施為 (1)立刻大聲尖叫 (2)立刻讓客人結帳，再疏散客人 (3)立刻搭乘電梯，離開現場 (4)立刻按下警鈴，並疏散客人。
- (2) 180.選擇殺菌消毒劑時不須注意到什麼樣的事情？ (1)廣效性 (2)廣告宣傳 (3)安定性 (4)良好作業性。
- (1) 181.麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮 (1)酥脆 (2)柔軟 (3)僵硬 (4)變焦。
- (4) 182.下面那一種食物含有較多的食物纖維質？ (1)雞肉 (2)魚肉 (3)雞蛋 (4)馬鈴薯。
- (4) 183.廚房設施，下列何者為非？ (1)通風採光良好 (2)牆壁最好採用白色磁磚 (3)天花板為淺色 (4)最好鋪設平滑磁磚並經常清洗。
- (3) 184.發酵乳品應貯放在： (1)室溫 (2)陰涼乾燥的室溫 (3)冷藏庫 (4)冷凍庫。
- (2) 185.肉類食品產量的多少與季節的差異相關性 (1)最大 (2)最少 (3)沒有影響 (4)冬天影響較大。
- (3) 186.構成人體細胞的重要物質是： (1)醣 (2)脂肪 (3)蛋白質 (4)維生素。
- (2) 187.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。
- (3) 188.以下何者含多量不飽和脂肪酸？ (1)棕櫚油 (2)氫化奶油 (3)橄欖油 (4)椰子油。
- (3) 189.愈紅的肉，下列何者含量愈高？ (1)鈣 (2)磷 (3)鐵 (4)鉀。
- (4) 190.關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？ (1)易養成民眾暴飲暴食的習慣 (2)易養成民眾浪費的習慣 (3)服務品質易降低 (4)值得大力提倡此種促銷手法。
- (1) 191.炸排骨起鍋時溫度大約為 200°C： (1)不可以 (2)可以 (3)無所謂 (4)沒有規定 馬上置於保利龍餐盒內。
- (2) 192.豆腐是以： (1)花豆 (2)黃豆 (3)綠豆 (4)紅豆 為原料製作而成的。
- (2) 193.有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？ (1)可以抹布擦拭器具、砧板 (2)手指受傷，應避免直接接觸食物 (3)廚師的圍裙可用來擦手的 (4)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中。
- (1) 194.火災時會造成休克的元兇是： (1)一氧化碳 (2)二氧化碳 (3)臭氧 (4)氫氣。
- (4) 195.中式菜餚所謂「醬爆」是指用： (1)蕃茄醬 (2)沙茶醬 (3)芝麻醬 (4)甜麵醬 來做。
- (2) 196.剝雞時應使用： (1)片刀 (2)骨刀 (3)尖刀 (4)水果刀。
- (3) 197.在颱風過後選用蔬菜以： (1)葉菜類 (2)瓜類 (3)根菜類 (4)花菜類 成本較低。
- (4) 198.安全的維護是： (1)安全人員的責任 (2)經理人員的責任 (3)廚工的責任 (4)全體工作

人員的責任。

- (2) 199.地震發生時，廚房工作人員應 (1)立刻搭電梯逃離 (2)立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出 (3)原地等候地震完畢 (4)逃至頂樓等候救援。
- (4) 200.蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？ (1)馬上清洗燒乾的蒸鍋 (2)馬上加入冷水 (3)馬上加入熱水 (4)先關火把蓋子打開等待冷卻。