

1. (3) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
2. (2) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。
3. (4) 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. (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
5. (4) 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。
6. (2) 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。
7. (3) 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。
8. (2) 添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地①較硬②較軟③較鬆散④相同。
9. (1) 含有筋性的粉類是①麵粉②玉米粉③太白粉④甘藷粉。
10. (2) 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。
11. (4) 黏性最大的米為①蓬萊米②在來米③胚芽米④糯米。
12. (1) 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。
13. (1) 「粉蒸肉」之材料宜用①五花肉②里肌肉③豬蹄④豬頭肉。
14. (2) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④澄粉。
15. (3) 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。
16. (4) 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。
17. (3) 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。
18. (2) 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）。
19. (4) 下列食品何者為非發酵食品？①醬油②米酒③酸菜④牛奶。
20. (1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
21. (3) 腐竹是用下列何種食材加工製成的？①綠豆②紅豆③黃豆④花豆。
22. (2) 豆腐是以①花豆②黃豆③綠豆④紅豆為原料製作而成的。
23. (3) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為①小白菜②空心菜③芥蘭菜④青江菜。
24. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
25. (3) 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。
26. (2) 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。
27. (4) 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。
28. (2) 下列哪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。
29. (2) 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。
30. (2) 「走油扣肉」應用①排骨肉②五花肉③里肌肉④梅花肉（胛心肉）來做為佳。
31. (3) 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。
32. (4) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有①香菇②金針③蝦米④髮菜。
33. (4) 銀芽是指①綠豆芽②黃豆芽③苜蓿芽④去掉頭尾的綠豆芽。
34. (1) 食物腐敗通常出現的現象為①發酸或產生臭氣②鹽分增加③蛋白質變硬④重量減輕。
35. (3) 製造香腸、火腿時加硝的目的為①增加維生素含量②縮短醃製的時間③保持色澤及抑制細菌生長④使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。
36. (4) 發霉的穀類含有①氰化物②生物鹼③蕈毒鹼④黃麴毒素對人體有害，不宜食用。
37. (4) 下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？①紅豆②綠豆③花生④馬鈴薯。

38. (3) 烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？①血水②硬筋③寄生蟲④抗生素。
39. (3) 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。
40. (3) 製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用①蓬萊米②在來米③長糯米④圓糯米。
41. (2) 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。
42. (2) 為使製作的獅子頭（肉丸）質脆味鮮，最適宜添加下列何物來改變肉的質地？①豆腐②荸薺③蓮藕④牛蒡。
43. (3) 下列何者為較新鮮的蛋？①蛋殼光滑者②氣室大的蛋③濃厚蛋白量較多者④蛋白彎曲度小的。
44. (2) 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。
45. (2) 下列哪一種為天然膨大劑？①發粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
46. (1) 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。
47. (4) 冷凍食品是一種①不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成②將腐敗的食物冰凍起來③添加化學物質於食物中並冷凍而成④把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結之食品。
48. (2) 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。
49. (3) 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。
50. (4) 食物烹調的原則宜為①調味料愈多愈好②味精用量為食物重量的百分之五③運用簡便的高湯塊④原味烹調。
51. (3) 下列材料何者不適合應用於素食中？①辣椒②薑③落蕎④九層塔。
52. (1) 「造型素材」如素魚、素龍蝦應少食用的原因為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。
53. (2) 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。
54. (4) 選擇生機飲食產品時，應先考慮①物美價廉②容易烹調③追求流行④個人身體特質。
55. (3) 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。
56. (4) 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。
57. (4) 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的①礦物質②筋骨質③磷質④蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
58. (3) 一般深色的肉比淺色的肉所含①礦物質②蛋白質③鐵質④磷質 為多。
59. (1) 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。
60. (3) 將蛋放入 6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？①重量夠②愈新鮮③不新鮮④品質好。
61. (2) 米粒粉主要是用來作為①酥炸的裹粉②粉蒸肉的裹粉③煮飯添加粉④煙燻材料。
62. (1) 一般湯包內的湯汁形成是靠①豬皮的膠質②動物的脂肪③水④白菜汁 作內餡。
63. (2) 乾燥金針容易有①一氧化硫②二氧化硫③氯化鈉④氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
64. (1) 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。
65. (2) 乳瑪琳係由下列何物製成？①牛脂肪②人造植物油③豬肥肉④牛乳。
66. (3) 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？①筊白筍②青蘆筍③白蘆筍④綠竹筍。
67. (1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？①曼波魚②鯨魚③鱈魚④石斑魚。
68. (2) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？①烹調前腳沒有綁住②烹調前沒有冰鎮處理③烹調前眼睛要遮住④烹調前腳沒有清洗。
69. (3) 下列何種本土水產被列為保育類？①鱈魚②錢鰻③鱸鰻④白鰻。
70. (1) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。
71. (2) 蛋黃醬中因含有①糖②醋酸③沙拉油④芥末粉 細菌不易繁殖，因此不易腐敗。
72. (2) 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？①一個月②三個月③五個月④七個月。
73. (3) 煮糯米飯(未浸過水)所用的水份比白米飯少，通常是白米飯水量的①1/2②1/3③2/3④1/4。

74. (2) 炒牛毛肚(重瓣胃)應用①文火②武火③文武火④煙火 以免肉質過老而口感差。
75. (3) 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煸④燒。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 02：食物選購

1. (3) 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈①腐敗②陳舊③新鮮④與新鮮度沒有關係。
2. (2) 買雞蛋時宜選購①蛋殼光潔平滑者②蛋殼乾淨且粗糙者③蛋殼無破損即可④蛋殼有特殊顏色者。
3. (1) 選購皮蛋的技巧為下列何者？①蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者②蛋殼有許多粗糙斑點者③蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要④價格便宜者。
4. (3) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④鴛鴦蛋 醃漬而成。
5. (3) 下面哪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。
6. (1) 採購蔬果應先考慮之要項為①生產季節與市場價格②形狀與顏色③冷凍品與冷藏品④重量與品名。
7. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙 者。
8. (3) 要選擇新鮮的蝦應選下列何者？①頭部已帶有黑色的②頭部脫落的③蝦身堅硬的④蝦身柔軟的。
9. (1) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由①魚鰓的黏膜細胞②魚身③魚鰭④魚尾 所散發的味道得知。
10. (4) 下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？①河流出海口的魚②箱網魚③近海魚④深海魚。
11. (4) 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？①魚鰓成灰褐色②魚眼混濁突出③魚鱗脫落④肉質堅挺有彈性。
12. (3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬 季。
13. (2) 廚師常以何種部位來辨別母蟹？①螯②臍③蟹殼花紋④肥瘦。
14. (3) 「紅燒下巴」的下巴是指①豬頭②舌頭③魚頭④猴頭菇。
15. (4) 製作「紅燒下巴」時常選用①黃魚頭②鮓魚頭③鯧魚頭④草魚頭。
16. (4) 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。
17. (1) 正常的新鮮肉類色澤為①鮮紅色②暗紅色③灰紅色④褐色。
18. (3) 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。
19. (4) 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是①里肌肉②梅花肉（胛心肉）③後腿肉④小里肌。
20. (1) 肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為①腱子肉②肋條③腓力④沙朗。
21. (4) 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。
22. (1) 雞肉中最嫩的部份是①雞柳②雞腿肉③雞胸肉④雞翅膀。
23. (3) 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。
24. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤應選購①淡色②深色③薄鹽④醬油膏 醬油。
25. (2) 絲瓜的選購以何者最佳？①越輕越好②越重越好③越長越好④越短越好。
26. (4) 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。
27. (3) 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。
28. (3) 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？①高麗菜②菠菜③絲瓜④白蘿蔔。
29. (2) 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？①蛋類②肉類③蔬菜類④水果類。
30. (4) 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。
31. (2) 下列魚類何者屬於海水魚？①草魚②鯧魚③鯽魚④鱈魚。
32. (2) 蛋液中添加下列何種食材，可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度？①鹽②牛奶③水④太白粉。
33. (1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
34. (3) 26 兩等於多少公克？①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。

35. (3) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
36. (2) 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。
37. (1) 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。
38. (4) 下列何者不屬於蔬菜？①豌豆夾②皇帝豆③四季豆④綠豆。
39. (3) 屬於春季盛產的蔬菜是①麻竹筍②蓮藕③百合④大白菜。
40. (2) 國內蔬菜水果之市場價格與①生長環境②生產季節③重量④地區性 具有密切關係。
41. (4) 下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？①海產魚類②葉菜類③進口蔬菜④冷凍食品。
42. (3) 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。
43. (3) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意①價格便宜就好②進口品牌③外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐④可保存五年以上者。
44. (2) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餒水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。
45. (2) 主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以①進口食材②當地及季節性食材③價格昂貴的食材④保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
46. (4) 良好的①大量採購②進口食材③低價食材④成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
47. (3) 身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應①不必在意食物生長季節問題②那是採購人員的工作③需注意蔬果生長與盛產季節④不需考量太多合用就好。
48. (2) 一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？①冷藏單價比冷凍單價低②冷藏單價比冷凍單價高③冷藏單價與冷凍單價一樣④視採購量的多寡來訂單價。
49. (4) 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材①沒有特色②隨時可取食物，沒價值感③對消費者沒吸引力④可確保食材新鮮度，經濟又實惠。
50. (3) 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。
51. (4) 臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是①雨季②秋季③冬季④颱風季。
52. (3) 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損①可不必計較②耗損與單價無關③要求品質，對於耗損有幫助④品質與耗損沒有關聯。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 03：食物貯存

1. (2) 食品冷藏溫度最好維持在多少°C？①0°C 以下②7°C 以下③10°C 以上④20°C 以上。
2. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在①4°C ②0°C ③-5°C ④-18°C 以下。
3. (1) 蛋置放於冰箱中應①鈍端朝上②鈍端朝下③尖端朝上④橫放。
4. (4) 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。
5. (2) 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。
6. (1) 冷凍櫃的溫度應保持在①-18°C 以下②-4°C 以下③0°C 以下④4°C 以下。
7. (4) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少°C？①30°C 以上②40°C 以上③50°C 以上④60°C 以上。
8. (2) 鹽醃的水產品或肉類①不必冷藏②必須冷藏③必須冷凍④包裝好就好。
9. (4) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②冷凍③乾燥④塑膠袋包裝。
10. (1) 處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時①要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來②將空氣留存在包裝紙內③包裝紙愈厚愈好④包裝紙與肉品之貯藏無關。
11. (3) 冰箱冷藏的溫度應在①12°C ②8°C ③7°C ④0°C 以下。
12. (3) 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。
13. (2) 冷凍食品經解凍後①可以②不可以③無所謂④沒有規定 重新冷凍出售。

14. (1) 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。
15. (1) 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。
16. (1) 封罐良好的罐頭食品可以保存期限約①三年②五年③七年④九年。
17. (2) 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。
18. (2) 調味乳應存放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④室溫 中。
19. (4) 甘薯最適宜的貯藏溫度為① -18°C 以下② $0\sim 3^{\circ}\text{C}$ ③ $3\sim 7^{\circ}\text{C}$ ④ 15°C 左右。
20. (3) 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。
21. (3) 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？①不加處理，直接放入冷凍庫②整塊洗淨後，放入冷凍庫③清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫④整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。
22. (2) 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。
23. (4) 下列水果何者不適宜低溫貯藏？①梨②蘋果③葡萄④香蕉。
24. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？① $5\sim 8^{\circ}\text{C}$ ② $3\sim 5^{\circ}\text{C}$ ③ $2\sim -2^{\circ}\text{C}$ ④ $-5\sim -12^{\circ}\text{C}$ 。
25. (1) 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？①各類食物妥善包裝並分類貯存②食物交互置放③經常將食物取出並定期除霜④增加開關庫門之次數。
26. (1) 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？①脂肪酸會流失②肉色改變③慢速敗壞④重量減少。
27. (2) 有關魚類貯存，下列何者不正確？①新鮮的魚應貯藏在 4°C 以下②魚覆蓋的冰愈大塊愈好③魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中④魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。
28. (2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為① $5\sim 8^{\circ}\text{C}$ ② $10\sim 15^{\circ}\text{C}$ ③ $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ ④ $30\sim 35^{\circ}\text{C}$ 。
29. (3) 關於蔬果的貯存，下列何者不正確？①南瓜放在室溫貯存②黃瓜需冷藏貯存③青椒置密封容器貯存以防氧化④草莓宜冷藏貯存。
30. (4) 蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且①比重增加②氣室縮小③蛋黃圓而濃厚④蛋白粘度降低。
31. (2) 食物安全的供應溫度是指① $5\sim 60^{\circ}\text{C}$ ② 60°C 以上、 7°C 以下③ $40\sim 100^{\circ}\text{C}$ ④ 100°C 以上、 40°C 以下。
32. (1) 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？①必須保存在 7°C 以下的環境中②運送時不一定須使用冷藏保溫車③可保存在室溫中④需保存在冷凍庫中。
33. (4) 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？①新鮮屋鮮奶儲放在 5°C 以下的冷藏室②冰淇淋儲放在 -18°C 以下的冷凍庫③利樂包（保久乳）裝乳品可儲放在乾貨庫房中④開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。
34. (3) 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。
35. (2) 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？①食物以先進後出為原則②相對濕度控制在 $40\sim 60\%$ ③最適宜溫度應控制在 $25\sim 37^{\circ}\text{C}$ ④儘可能日光可直射以維持乾燥。
36. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在① 80% 以上② $60\sim 80\%$ ③ $40\sim 60\%$ ④ $20\sim 40\%$ 。
37. (4) 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。
38. (4) 開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？①連罐一併放入冰箱冷藏②連罐一併放入冰箱冷凍③把罐口蓋好放回倉庫待用④取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍。
39. (4) 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？①酪氨酸酵素作用的緣故②冷凍不當所造成③不新鮮才變黑④因新鮮草蝦急速冷凍的關係。
40. (3) 乾燥食品的貯存期限最主要是較不受①食品中含水量的影響②食品品質的影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
41. (3) 冷藏的主要目的在於①可以長期保存②殺菌③暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用④方便配菜與烹調。
42. (2) 冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是①以免被師傅或老闆責罵②保持食品安全與衛生③因應衛生檢查④個人的表現。
43. (4) 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法①可長期保存不必詳加區分②不需先進先出用完即可③不需有使用期限

的考量④應在有效期限內儘速用完。

44. (3) 鮮奶容易酸敗，為了避免變質①應放在室溫中②應放在冰箱冷凍③應放在冰箱冷藏④應放在陰涼通風處。
45. (3) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應①可不必冷藏②放在陰涼通風處③放置冰箱冷藏④放在陽光充足的通風處。
46. (2) 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好①存放於冷凍庫中②放於冷藏庫中③放在通風陰涼處④泡在水中。
47. (1) 依據 HACCP(食品安全管制系統)之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該①分開包裝，分開貯藏②不必包裝一起貯藏③一起包裝一起貯藏④不必包裝，分開貯藏。
48. (4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。
49. (4) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至①30°C②40°C③50°C④60°C 以上。
50. (1) 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。
51. (2) 米應存放於①陽光充足乾燥的環境中②低溫乾燥環境中③陰冷潮濕的環境中④放於冷凍冰箱中。
52. (3) 買回來的冬瓜表面上有白霜是①發霉現象②糖粉③成熟的象徵④快腐爛掉的現象。
53. (1) 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。
54. (2) 油脂開封後未用完部分應①不需加蓋②隨時加蓋③想到再蓋④放冰箱不用蓋。
55. (3) 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的①40%②50%③60%④70% 以上。
56. (4) 發霉的年糕應①將霉刮除後即可食用②洗淨後即可食用③將霉刮除洗淨後即可食用④不可食用。
57. (2) 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？①甘薯②小黃瓜③芋頭④胡蘿蔔。
58. (1) 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？①5~7°C②2~4°C③2~-2°C④-5~-12°C。
59. (3) 關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？①西瓜冷凍貯存②黃瓜冷凍貯存③青椒置保鮮容器貯存以防氧化④香蕉冷藏貯存。
60. (2) 一般罐頭食品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。
61. (2) 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於①冷藏庫②冷凍庫③陰涼處④室內通風處。
62. (4) 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。
63. (1) 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。
64. (2) 甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為①18°C②0~3°C③20°C④15°C 左右。
65. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C 以上。
66. (1) 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？①絞肉②里肌肉③排骨④五花肉。
67. (4) 原料、物料之貯存，為避免混雜使用應依下列何種原則，以免食物因貯存太久而變壞、變質？①方便就好②先進後出③後進先出④先進先出。
68. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存①一起疊放熟食在生食上方②分開放置熟食在生食下方③分開放置熟食在生食上方④一起放置熟食在生食上方 以免交叉汙染。
69. (2) 魚類買回來如隔夜後才要烹調，其保存方式是將魚鱗、內臟去除洗淨後①直接放於低溫的冷凍庫中②分別包裝放於冷凍庫中③分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好④分別包裝放於冷藏庫中。
70. (1) 冰箱可以保持食物新鮮度，且食品放入之數量應為其容量的多少以下？①60%②70%③80%④90%。
71. (4) 生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？①陰涼通風處②陽光充足處③冰箱冷凍庫④冰箱冷藏庫。
72. (2) 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？①1週內②1~2天內③3~4天內④1個月內。
73. (4) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)正確的化學物質儲存管理應在原盛裝容器內並①專人看顧②專櫃放置③專人專櫃放置④專人專櫃專冊放置。

1. (4) 扣肉是以論①秒②分③刻④時 為火候的菜餚。
2. (3) 較老的肉宜採下列何種烹煮法？①切片快炒②切片油炸③切塊紅燒④川燙。
3. (4) 將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？①燴②溜③爆④紅燒。
4. (4) 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用①文火溫油②文火熱油③旺火溫油④旺火熱油。
5. (4) "爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火 來做。
6. (4) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用①大火②旺火③武火④文火。
7. (4) 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。
8. (2) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①140°C②180°C③240°C④260°C。
9. (2) 蒸蛋時宜用①旺火②文火③武火④三者隨意。
10. (4) 煎荷包蛋時應用①旺火②武火③大火④文火。
11. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
12. (1) 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。
13. (2) 為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應①順著肉紋切②橫著肉紋切③斜著肉紋切④隨意切。
14. (3) 製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在①刀工②排盤③刀工與排盤④火候。
15. (3) 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。
16. (4) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
17. (1) 洗豬舌、牛舌時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
18. (1) 豬腳的清洗方法以①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法 為宜。
19. (3) 剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有①酸味②臭味③苦味④澀味。
20. (1) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用①先洗後切②先切後洗③先泡後洗④洗、切、泡、醃無一定的順序。
21. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
22. (1) 貝殼類之處理應該先做到①去沙洗淨②冷凍以保新鮮③擦拭殼面④去殼取肉。
23. (4) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
24. (3) 洗豬肺時宜用下列何種方式？①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
25. (1) 洗豬肚、豬腸時宜用①翻洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
26. (4) 烹調魚類應該先做到①去除骨頭②頭尾不用③去皮去骨④清除魚鱗、內臟及鰓。
27. (4) 熬高湯時，應在何時下鹽？①一開始時②水煮滾時③製作中途時④湯快完成時。
28. (3) 烹調上所謂的五味是指①酸甜苦辣辛②酸甜苦辣麻③酸甜苦辣鹹④酸甜苦辣甘。
29. (3) 中式菜餚講究溫度，試請安排下列三菜上桌順序？(甲)清蒸鮮魚(乙)紅燒烤麩(丙)魚香烘蛋①甲乙丙②乙甲丙③乙丙甲④丙甲乙。
30. (4) 下列的烹調方法中何者可不芡？①溜②羹③燴④燒。
31. (2) 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。
32. (4) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉 為適合。
33. (2) 漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？①鹽、蛋黃、太白粉②鹽、蛋白、太白粉③糖、全蛋、太白粉④糖、全蛋、玉米粉。
34. (4) 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？①水②太白粉③蛋白④肥肉、蛋白與太白粉。
35. (1) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先①擦乾水分後拌入蛋白和太白粉②拌入油③放多量蛋白④放小蘇打 去醃。
36. (1) 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應①勾芡時用炒瓢往同一方向推拌②用炒瓢不停地攪拌③用麵粉來勾芡④芡粉中添加小蘇打。
37. (1) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？①檸檬汁②沙拉油③蛋黃④鹽。
38. (1) 烹調時調味料的使用應注意下列何者？①種類與用量②美觀與外形③顧客的喜好④經濟實惠。
39. (1) 解凍方法對冷凍肉的品质影響頗大，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。

40. (2) 買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前①不必清洗②要清洗③擦拭一下④最好加熱。
41. (4) 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。
42. (4) 下列何者不是蛋黃醬（沙拉醬）之基本材料？①蛋黃②白醋③沙拉油④牛奶。
43. (1) 新鮮蔬菜烹調時火候應①旺火速炒②微火慢炒③旺火慢炒④微火速炒。
44. (4) 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。
45. (3) 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。
46. (3) 煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？①味素、太白粉②糖、太白粉③鹽、太白粉④玉米粉、麵粉。
47. (4) 「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？①通心麵②玉米粉③太白粉④麵條。
48. (3) 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。
49. (2) 製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？①里肌肉②五花肉③前腿④小里肌。
50. (3) 「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用①蒜白②筍絲③蔥白絲④綠豆芽。
51. (2) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些①小蘇打②木瓜③鹼粉④泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
52. (2) 一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？①湯碗②甕③水盤④湯盤。
53. (1) 經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？①拌②煮③蒸④炒。
54. (3) 依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高污染度的生鮮材料必須採取下列何種方式？①優先處理②中間處理③最後處理④沒有規定。
55. (1) 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？①香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋②蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇③小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔④蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
56. (4) 製備熱炒菜餚，刀工應注意①絲要粗②片要薄③丁要大④刀工均勻。
57. (1) 刀身用力的方向是「向前推出」，適用於質地脆硬的食材，例如筍片、小黃瓜片蔬果等切片的刀法，稱之為①推刀法②拉刀法③刮刀法④批刀法。
58. (4) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？①青椒②紅辣椒③黃椒④乾辣椒。
59. (1) 珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？①蒸②煮③炒④炸。
60. (1) 羹類菜餚勾芡時，最好用①中小火②猛火③大火④旺火。
61. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
62. (4) 下列刀工中何者為不正確？①「粒」比「丁」小②「末」比「粒」小③「茸」比「末」細④「絲」比「條」粗。
63. (2) 松子腰果炸好，放冷後顏色會①變淡②變深③變焦④不變。
64. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購①淡色②深色③薄鹽④油膏 醬油。
65. (3) 製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是①切薄片②切絲③拍打浸料④切厚片。
66. (3) 炸豬排通常使用豬的①後腿肉②前腿肉③里肌肉④五花肉。
67. (1) 製作完成之菜餚應注意①不可重疊放置②交叉放置③可重疊放置④沒有規定。
68. (4) 菜餚如須復熱，其次數應以①四次②三次③二次④一次 為限。
69. (1) 食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識①溫度計②剪刀③筷子④湯匙。
70. (4) 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？①油炸②煙燻③煎④清蒸。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 05：排盤與裝飾

1. (4) 盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在①燴②羹③燉④冷盤 的菜上。

2. (2) 製作整個的蹄膀（如冰糖蹄膀）宜選用①方盤②圓盤③橢圓形盤（腰子盤）④任何形狀的盤子 盛裝。
3. (4) 整條紅燒魚宜以①深盤②圓盤③方盤④橢圓盤（腰子盤） 盛裝。
4. (3) 下列哪種烹調方法的菜餚，可以不必排盤即可上桌？①蒸②烤③燉④炸。
5. (2) 盛菜時，頂端宜略呈①三角形②圓頂形③平面形④菱形 較為美觀。
6. (3) 「松鶴延年」拼盤宜用於①滿月②週歲③慶壽④婚禮 的宴席上。
7. (2) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？①外形好且乾淨②用量可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加的色素為食用色素。
8. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
9. (4) 盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用①大白菜②紫色甘藍③高麗菜④結球萵苣。
10. (4) 盤飾用的蕃茄通常適用於①蒸②燴③紅燒④冷盤 的菜餚上。
11. (3) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？①為了成本考量，模型較實際②塑膠花較便宜，又可以回收使用③為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜④撿拾腐木及石頭或樹葉較天然。
12. (3) 勾芡而且多汁的菜餚應盛放於①魚翅盅較高級②淺盤③深盤④平盤 較為合適。
13. (4) 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度①選擇越豐富、多樣性越好②不用考慮太多浪費時間③選取顏色越鮮艷者越漂亮即可④不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。
14. (3) 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應①直接放在工作檯，使用較方便②直接泡在水中即可③清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏④直接放置冰箱冷藏。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 06：器具設備之認識

1. (4) 用蕃茄簡單地雕一隻蝴蝶所需的工具是①果菜挖球器②長竹籤③短竹籤④片刀。
2. (2) 剝雞時應使用①片刀②骨刀③尖刀④水果刀。
3. (3) 下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
4. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
5. (3) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生銹③不耐腐蝕④使用年限長。
6. (4) 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為①大理石②木板③玻璃纖維④不銹鋼。
7. (1) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？①四面採直角設計②彎曲處呈圓弧型③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
8. (1) 消毒抹布時應以 100℃ 沸水煮沸①5 分鐘②10 分鐘③15 分鐘④20 分鐘。
9. (2) 盛裝粉質乾料（如麵粉、太白粉）之容器，不宜選用①食品級塑膠材質②木桶附蓋③玻璃材質且附緊密之蓋子④食品級保鮮盒。
10. (1) 傳熱最快的用具是以①鐵②鉛③陶器④琺瑯質 所製作的器皿。
11. (1) 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。
12. (4) 散熱最慢的器具為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
13. (3) 製作燉的食物所使用的容器是①碗②盤③盅④盆。
14. (2) 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用①不銹鋼②鋁製③陶瓷製④搪瓷製 容器。
15. (4) 下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？①耐熱塑膠②玻璃③陶瓷④不銹鋼。
16. (3) 下列設備何者與環境保育無關？①抽油煙機②油脂截流槽③水質過濾器④殘渣處理機。
17. (1) 蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？①每日②每 2~3 天③每週④每月。
18. (4) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？①洗米機②切片機③攪拌機④洗碗機。
19. (3) 製作 1000 人份的伙食，以下列何種設備來煮飯較省事方便又快速？①電鍋②蒸籠③瓦斯炊飯鍋④湯鍋。

20. (4) 燴的食物最適合使用的容器為①淺碟②碗③盅④深盤。
21. (1) 烹調過程中，宜採用①熱效率高②熱效率低③熱效率適中④熱效率不穩定 之爐具。
22. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼 為宜。
23. (1) 選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？①鋼絲細，且條數多者②鋼絲粗，條數多者③鋼絲細，條數少者④鋼絲粗，條數少者。
24. (1) 鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？①木製鏟②鐵鏟③不銹鋼鏟④不銹鋼炒杓。
25. (3) 下列對於刀具使用的敘述何者正確？①對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利②為避免生鏽，於使用後盡量少用水清洗③可用醋或檸檬去除魚腥味④刀子的材質以生鐵最佳。
26. (4) 高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於①剁②斬③砍④切。
27. (2) 清洗不銹鋼水槽或洗碗機宜用下列哪一種清潔劑？①中性②酸性③鹼性④鹼性。
28. (4) 量匙間的相互關係，何者不正確？①1 大匙為 15 毫升②1 小匙為 5 毫升③1 小匙相當於 1/3 大匙④1 大匙相當於 5 小匙。
29. (4) 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。
30. (2) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？①遠離熱源②每天需清洗一次③經常除霜以確保冷藏力④減少開門次數與時間。
31. (2) 油炸鍋起火時不宜①用砂來滅火②用水來滅火③蓋緊鍋蓋來滅火④用化學泡沫來滅火。
32. (2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火。
33. (4) 被燙傷時的立即處理法是①以油塗抹②以漿糊塗抹③以醬油塗抹④沖冷水。
34. (2) 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。
35. (3) 廚房每日實際生產量嚴禁超過①一般生產量②沒有規範③最大安全量④最小安全量。
36. (3) 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。
37. (4) 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。
38. (1) 廚房排水溝宜採用何種材料①不銹鋼②塑鋼③水泥④生鐵。
39. (2) 大型冷凍庫及冷藏庫須裝上緊急用電鈴及開啟庫門之安全閥栓，應①由外向內②由內向外③視情況而定④沒有規定。
40. (4) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為①節省能源②美觀③增加亮度④防止爆裂造成食物汙染。
41. (4) 殺蟲劑應放置於①廚房內置物架②廚房角落③廁所④廚房外專櫃。
42. (4) 食物調理檯面，應使用何種材質為佳？①塑膠材質②水泥③木頭材質④不鏽鋼。
43. (3) 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。
44. (4) 取用高處備品時，應該使用下列何者物品墊高，以免發生掉落的危險？①紙箱②椅子③桶子④安全梯。
45. (1) 使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以①木棍②筷子③炒杓④湯匙 推入。
46. (2) 砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落①菜瓜布②溼毛巾③竹筴④檯布。
47. (4) 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。
48. (1) 廚餘餾水需當天清除或存放於①7°C 以下②8°C 以上③15°C 以上④常溫中。
49. (1) 排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為①防止油脂汙染排水系統②防止老鼠進入③防止水溝堵塞④使排水順暢。
50. (2) 為求省力好用，剁雞、排骨時應使用①片刀②骨刀③水果刀④武士刀。
51. (2) 陶鍋傳熱速度比鐵鍋①快②慢③差不多④一樣快。
52. (4) 不銹鋼工作檯優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生鏽③耐腐蝕④耐躺、耐坐。

53. (4) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者正確？①彎曲處呈直角型②與食物接觸面粗糙③有裂縫④一體成型，包覆完整。
54. (2) 廚房工作檯上方之照明燈具①不加裝燈罩，以節省能源②需加裝燈罩，較符合衛生③要加裝細鐵網保護，較安全④加裝藝術燈泡以增美感。
55. (3) 廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者較佳？①完整的窗戶、紗門或氣門②完整無破的紗門、窗戶③紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞④完整無破的門與紗窗。
56. (3) 廚房備有約 23 公分之不銹鋼漏勺其最大功能是①拌、炒用②裝菜用③撈取食材用④燒烤用。
57. (1) 中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？①設有平面圖、逃生路線及警語標示②使用過期之滅火器③燈的照明度 150 米燭光以上④備有超大的更衣室一間。
58. (2) 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。
59. (4) 廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光？①180②100③150④200 米燭光以上。
60. (1) 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。
61. (1) 依據良好食品規範，食品加工廠之牆面何者不符規定？①牆壁剝落②牆面平整③不可有空隙④需張貼大於 B4 紙張之燙傷緊急處理步驟。
62. (3) 廚房之乾粉滅火器下列何者有誤？①藥劑須在有效期限內②須符合消防設施安全標章③購買無標示期限可長期使用的滅火器④滅火器需有足夠壓力。
63. (2) 食品烹調場地紗門紗窗下列何者正確？①天氣過熱可打開紗窗吹風②配合門窗大小且需完整無破洞③考場可不須附有紗門紗窗④紗門紗窗即使破損也可繼續使用。
64. (1) 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。
65. (3) 中餐烹調術科應檢人成品完成後須將考試區域清理乾淨，而拖把應在何處清洗？①工作檯水槽②廁所水槽③專用水槽區④隔壁水槽。
66. (4) 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。
67. (4) 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。
68. (4) 廚房器具有大鋼盆、湯鍋、平底鍋，以下何者才是器具正確的使用方法？①大鋼盆裝菜、湯鍋洗菜、平底鍋煮湯②大鋼盆煮湯、湯鍋滷雞腿、平底鍋煎魚③大鋼盆洗菜、湯鍋拌餡、平底鍋燙麵④大鋼盆洗食材、湯鍋滷蛋、平底鍋煎鍋貼。
69. (2) 廚房刀具有片刀、剝刀、水果刀、刮鱗刀以下何者才是刀具正確的使用方法？①片刀切菜、剝刀切魚、水果刀切肉片、刮鱗刀殺魚②片刀切菜、剝刀剝排骨、水果刀切蕃茄、刮鱗刀刮魚鱗③片刀切排骨、剝刀切菜、水果刀刮魚鱗、刮鱗刀刮紅蘿蔔④片刀切肉片、剝刀剝雞、水果刀切魚片、刮鱗刀刮魚鱗。
70. (4) 廚房使用之反口油桶，其作用與功能是①煮水用②煮湯用③裝剩餘材料用④裝炸油或回鍋油用，可避免在操作中的危險性。
71. (3) 廚房內備有磁製的圓形平盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝煎或炸的菜餚④裝羹的菜餚。
72. (4) 廚房內備有磁製的圓形淺緣盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝羹的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。
73. (1) 廚房內備有磁製的圓形深盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①裝燴或帶多汁的菜餚②裝全魚或主食類等③裝煎或炸的菜餚④裝炒的菜餚。
74. (2) 廚房內備有磁製的橢圓形腰子盤長度約 36 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝燴的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。

75. (3) 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沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試②沿著瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試③沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試④用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏。
76. (4) 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？①老闆自己②主廚③助廚④各單位使用者。
77. (4) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？①一個月②半個月③一個星期④每天。
78. (4) 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。
79. (1) 廚房用的器具繁多五花八門，平常須如何維護、整理與管理？①清洗、烘乾（滴乾）、整理、分類、定位排放②清洗、擦乾、定位排放、分類、整理③分類、定位排放、清洗、烘乾、整理④清洗、烘乾（滴乾）、整理、定位排放、分類。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 07：營養知識

1. (1) 一公克的醣可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。
2. (3) 一公克脂肪可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。
3. (1) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為①4②6③7④9 大卡。
4. (3) 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。
5. (3) 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。
6. (1) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應①蛋白質②脂質③醣類④維生素。
7. (4) 下列何種營養素不能供給人體所需的能量？①蛋白質②脂質③醣類④礦物質。
8. (4) 下列何種營養素不是熱量營養素？①醣類②脂質③蛋白質④維生素。
9. (3) 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。
10. (3) 營養素的消化吸收部位主要在①口腔②胃③小腸④大腸。
11. (3) 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。
12. (3) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為①油脂類②肉、魚、豆、蛋、奶類③五穀類④蔬菜及水果類。
13. (2) 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。
14. (4) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？①肝醣②乳糖③澱粉④纖維素。
15. (4) 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。
16. (1) 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。
17. (2) 存在於人體血液中最多的醣類為①果糖②葡萄糖③半乳糖④甘露糖。
18. (3) 白糖是只能提供我們①蛋白質②維生素③熱能④礦物質 的食物。
19. (4) 下面哪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。
20. (1) 肉類所含的蛋白質是屬於①完全蛋白質②部份完全蛋白質③部分不完全蛋白質④不完全蛋白質。
21. (1) 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。
22. (1) 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？①黃豆②綠豆③紅豆④豌豆。
23. (3) 醣類主要含在哪一大類食物中？①水果類②蔬菜類③五穀類④肉、魚、豆、蛋、奶類。
24. (2) 含多元不飽和脂肪酸最多的油脂為①椰子油②花生油③豬油④牛油。
25. (4) 下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？①牛油②豬油③椰子油④大豆沙拉油。
26. (4) 下列何種肉類含較少的脂肪？①鴨肉②豬肉③牛肉④雞肉。
27. (2) 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？①蛋白質②脂肪③醣類④礦物質。
28. (4) 下列哪一種油含有膽固醇？①花生油②紅花子油③大豆沙拉油④奶油。
29. (1) 下列食物何者含膽固醇最多？①腦②腎③雞蛋④肝臟。
30. (1) 腳氣病是由於缺乏①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 B12。

31. (2) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？①蘋果②橘子③香蕉④西瓜。
32. (2) 缺乏何種維生素，會引起口角炎？①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 B12。
33. (1) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
34. (4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 B12。
35. (2) 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
36. (4) 下列何種水果，其維生素 C 含量較多？①西瓜②荔枝③鳳梨④蕃石榴。
37. (1) 下列何種維生素不是水溶性維生素？①維生素 A②維生素 B1③維生素 B2④維生素 C。
38. (4) 維生素 A 對下列何種器官的健康有重要的關係？①耳朵②神經組織③口腔④眼睛。
39. (1) 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。
40. (3) 粗糙的穀類如糙米、全麥比精細穀類的白米、精白麵粉含有更豐富的①醣類②水分③維生素 B 群④維生素 C。
41. (1) 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。
42. (4) 下列何者為中性食物？①蔬菜類②水果類③五穀類④油脂類。
43. (2) 牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？①鈣②鐵③鈉④磷。
44. (2) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？①鐵②鈉③鉀④銅。
45. (4) 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。
46. (1) 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。
47. (3) 含有鐵質較豐富的食物是①餅乾②胡蘿蔔③雞蛋④牛奶。
48. (1) 牛奶中含量最少的礦物質是①鐵②鈣③磷④鉀。
49. (1) 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。
50. (1) 下列何者含有較多的胡蘿蔔素？①木瓜②香瓜③西瓜④黃瓜。
51. (4) 飲食中有足量的維生素 A 可預防①軟骨症②腳氣病③口角炎④夜盲症 的發生。
52. (4) 最容易氧化的維生素為①維生素 A②維生素 B1③維生素 B2④維生素 C。
53. (3) 具有抵抗壞血病的效用的維生素為①維生素 A②維生素 B2③維生素 C④維生素 E。
54. (2) 國人最容易缺乏的營養素為①維生素 A②鈣③鈉④維生素 C。
55. (4) 與人體之能量代謝無關的維生素為①維生素 B1②維生素 B2③菸鹼素④維生素 A。
56. (2) 下列何者為水溶性維生素？①維生素 A②維生素 C③維生素 D④維生素 E。
57. (4) 與血液凝固有關的維生素為①維生素 A②維生素 C③維生素 E④維生素 K。
58. (4) 下列何種水果含有較多的維生素 A 先驅物質？①水梨②香瓜③蕃茄④芒果。
59. (3) 下列何種食物為維生素 B2 的最佳來源？①豬肉②豆腐③鮮奶④米飯。
60. (1) 肝臟含有豐富的①維生素 A②維生素 B1③維生素 C④維生素 E。
61. (2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
62. (4) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？①沙丁魚②肝③干貝④腦。
63. (4) 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。
64. (1) 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？①1~2 杯②3 杯③4 杯④愈多愈好。
65. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？①均衡攝食各類食物②天天五蔬果防癌保健多③吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯④多油多鹽多調味，飲食才夠味。
66. (4) 下列何者不是降低油脂的適當處理方式？①烹調前去掉外皮、肥肉②減少裹粉用量③湯汁去油後食用④炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
67. (2) 下列烹調器具何者可減少用油量？①不銹鋼鍋②鐵氟龍鍋③石頭鍋④鐵鍋。
68. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油量較少？①煎②炒③煮④炸。
69. (4) 患有高血壓的人應多食用下列何種食品？①醃製、燻製的食品②罐頭食品③速食品④生鮮食品。
70. (2) 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為①葡萄糖②胺基酸③氮④水。

71. (4) 所謂的消瘦症(Marasmus)係屬於①蛋白質②醣類③脂肪④蛋白質與熱量 嚴重缺乏的病症。
72. (2) 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。
73. (1) 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。
74. (3) 下列何者在胃中的停留時間最長？①醣類②蛋白質③脂肪④纖維素。
75. (3) 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。
76. (4) 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？①醣類②蛋白質③纖維質④脂肪。
77. (3) 平常多接受陽光照射可預防①維生素 A②維生素 B2③維生素 D④維生素 E 缺乏。
78. (2) 下列何種維生素遇熱最不安定？①維生素 A②維生素 C③維生素 B2④維生素 D。
79. (1) 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。
80. (4) 下列何者與預防甲狀腺機能無關？①多吃海魚②多食海苔③食用含碘的食鹽④充足的核果類。
81. (3) 對素食者而言，可用以取代肉類而獲得所需蛋白質的食物是①蔬菜類②主食類③黃豆及其製品④麵筋製品。
82. (4) 黏性最強的米為下列何者？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
83. (3) 愈紅的肉，下列何者含量愈高？①鈣②磷③鐵④鉀。
84. (4) 長期的偏頗飲食會①增加免疫力②建構良好體質③健康強身④招致疾病。
85. (3) 楊貴妃一天吃七餐而營養過剩，容易引發何種疾病？①甲狀腺腫大②口角炎③腦中風④貧血。
86. (2) 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。
87. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她哪種吃法最能保持維生素 C？①再放成熟些後切片食用②新鮮切片放置冰箱冰涼後食用③趁新鮮切片食用④新鮮壓汁後冰涼食用。
88. (2) 大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？①維生素 E ②維生素 A ③維生素 C ④維生素 D。
89. (1) 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。
90. (3) 我國衛生福利部配合國人營養需求，將食物分為幾大類？①四②五③六④七。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 08：成本控制

1. (2) 一公斤約等於①二台斤②一台斤十台兩半③一台斤半④一台斤。
2. (4) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重應賣①108 元②64 元③56 元④48 元。
3. (4) 1 磅等於①600 公克②554 公克③504 公克④454 公克。
4. (2) 下列食物中，何者受到氣候影響較小？①小黃瓜②胡蘿蔔③絲瓜④茄子。
5. (3) 下列食品的價格哪項受季節影響較大？①肉類、魚類②蛋類、五穀類③蔬菜類、水果類④豆類、奶類。
6. (3) ①豬肉②雞蛋③豆腐、豆干④蔬菜 一年四季的價格最為平穩。
7. (3) 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。
8. (1) 目前市面上以何種水產品的價格最便宜？①吳郭魚②螃蟹③草蝦④日月貝。
9. (1) 何時的蕃茄價格最便宜？①1~3 月②4~6 月③7~9 月④10~12 月。
10. (1) 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。
11. (4) 比較受季節影響的水產品為①蜆②草蝦③海帶④虱目魚。
12. (3) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？①蔬菜類②水果類③肉類④海產魚類。
13. (4) 菠菜的盛產期為①春季②夏季③秋季④冬季。
14. (4) 下列何種瓜類有較長的儲存期？①胡瓜②絲瓜③苦瓜④冬瓜。
15. (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？①180②200③220④240。
16. (3) 政府提倡交易時使用①台制②英制③公制④美制 為單位計算。

17. (2) 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量，需以米①100 公克②600 公克③2000 公克④4000 公克 煮飯。(設定每人吃 250 公克，米煮成飯之脹縮率為 2.5)
18. (3) 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。
19. (2) 甲貨 1 公斤 40 元，乙貨 1 台斤 30 元，則兩貨價格間的關係①甲貨比乙貨貴②甲貨比乙貨便宜③甲貨與乙貨價格相同④甲貨與乙貨無法比較。
20. (2) 食品進貨後之使用方式為①後進先出②先進先出③先進後出④徵詢主廚意願。
21. (4) 下列何種方式無法降低採購成本？①大量採購②開放廠商競標③現金交易④惡劣天氣進貨。
22. (3) 淡色醬油於烹調時，一般用在①紅燒菜②烤菜③快炒菜④滷菜。
23. (1) 國內生產孟宗筍的季節是哪一季？①春季②夏季③秋季④冬季。
24. (1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響①很大②很小③些微感受④沒有影響。
25. (4) 正常的預算應同時包含①人事與食材②規劃與控制③資本與建設④雜項與固定開銷。
26. (4) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為①人事費用②原料成本③耗材費用④雜項成本。
27. (2) 1 台斤為 16 台兩，1 台兩為①38.5 公克②37.5 公克③60 公克④16 公克。
28. (4) 餐廳的來客數愈多，所須負擔的固定成本①愈多②愈少③平平④不影響。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 09：衛生知識

1. (3) 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。
2. (4) 製造調配菜餚之場所①可養牲畜②可當寢居室③可養牲畜亦當寢居室④不可養牲畜亦不可當寢居室。
3. (1) 洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有①螢光增白劑②亞硫酸氫鈉③潤濕劑④次氯酸鈉。
4. (2) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？①大腸桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④沙門氏菌。
5. (2) 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。
6. (3) 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。
7. (3) 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。
8. (2) 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。
9. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者？①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
10. (2) 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。
11. (3) 在台灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？①天然毒素②化學性③細菌性④黴菌毒素性。
12. (4) 下列何種菌屬於毒素型病原菌？①腸炎弧菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
13. (3) 下列病原菌何者屬感染型？①金黃色葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
14. (3) 台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因此處理好的魚類，應放在置物架的何處，以免其它食物受滴水污染腸炎弧菌？①上層②中層③下層④視情況而異。
15. (1) 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。
16. (4) 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？①65℃以上即可將其破壞②80℃以上即可將其破壞③100℃以上即可將其破壞④120℃以上之溫度亦不易破壞。
17. (3) 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。
18. (1) 下列何種細菌性中毒最易發生於禽肉類？①沙門氏桿菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④腸炎弧菌。
19. (4) 一包未經殺菌但有真空包裝的香腸，其標示如下：「本品絕對不含添加物一硝」，你認為這包香腸最可能具

有下列何種食品中毒的危險因子？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌③腸炎弧菌④肉毒桿菌。

20. (1) 同重量的 1.肉毒桿菌毒素 2.河豚毒 3.砒霜，其對人體致命力依順序為①1>2>3②2>3>1③3>1>2④3>2>1。
21. (4) 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。
22. (3) 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。
23. (3) 真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？①腸炎弧菌②黃麴毒素③肉毒桿菌④沙門氏菌 而使消費者致命。
24. (3) 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及①美味②顏色美麗③清潔④香醇可口。
25. (1) 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。
26. (4) 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。
27. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之①消毒②滅菌③殺菌④商業殺菌。
28. (1) 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。
29. (1) 有人說「吃檳榔可以提神，增加工作效率」，餐飲從業人員在工作時①不可以吃②可以吃③視個人喜好而吃④不要吃太多 檳榔。
30. (1) 我工作的餐廳，午餐在 2 點休息，晚餐於 5 點開工，在這空檔 3 小時中，廚房①不可以當休息場所②可當休息場所③視老闆的規定可否當休息場所④視情況而定可否當休息場所。
31. (2) 我在餐廳廚房工作，養了一隻寵物叫「來喜」，白天我怕它餓沒人餵，所以將牠帶在身旁，這種情形是①對的②不對的③無所謂④只要不妨礙他人就可以。
32. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共一塊即可②分開使用③依經濟情況而定④依工作量大小而定 以避免二次污染。
33. (2) 處理過的食物，擺放的方法①可以相互重疊擺置，以節省空間②應分開擺置③視情況而定④無一定規則。
34. (3) 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。
35. (2) 儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
36. (1) 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為①減少污染機會②降低成本③增加成本④毫無優點可言。
37. (4) 餐廳的廚房排油煙設施如果僅有風扇而已，這是不被允許的，你認為下列何者為錯？①排除的油煙無法有效處理②風扇後的外牆被嚴重污染③風扇停用時病媒易侵入④風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒。
38. (2) 假設氣流的流向是從高壓到低壓，你認為餐廳營業場所氣流壓力應為①低壓②高壓③負壓④真空壓。
39. (3) 冬天病媒較少的原因為①較常下雨②氣壓較低③氣溫較低④氣候多變 以致病媒活動力降低。
40. (2) 每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？①越貴的，菜色愈好②烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗③提供考生一個很便利的飲食④菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。
41. (4) 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。
42. (2) 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？①可增加酸性，使成品更能保久②可增加酸性，但易導致腐敗③使牛肉更易軟化④使風味更佳。
43. (1) 採用合格的半成品食品比率越高的餐廳，一般說來其危險因子應為①越低②越高③視情況而定④無法確定。
44. (2) 餐廳的規模一定時，廚房越小者，其採用半成品或冷凍食品的比率應①降低②提高③視成本而定④無法確定。
45. (3) 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為①七分熟的豬排不好吃②全熟豬排售價高③豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食④民間風俗以「全熟」為普遍。
46. (1) 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。

47. (4) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？①僅限在工作場所工作時穿著②應以淡淺色為主③為衛生指標之一④可穿著回家。
48. (1) 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。
49. (3) 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①2→4→5→3→1②3→1→2→4→5③2→1→3→4→5④1→2→3→4→5。
50. (1) 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。
51. (3) 廚房的地板①操作時可以濕滑②濕滑是必然現象無需計較③隨時保持乾燥清潔④要看是哪一類餐廳而定。
52. (4) 假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？①易導致交互污染②增加工作上的不便③散熱頗為困難④有助減輕成本。
53. (2) 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。
54. (3) 關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？①一次進貨量不可太多②不宜在高溫下保存③可在高溫下保存④由於高水活性，而易導致細菌滋生。
55. (4) 生吃淡水魚類，最容易感染①鉤蟲②旋毛蟲③毛線蟲④肝吸蟲 所以淡水魚類應煮熟食用才安全。
56. (2) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？①彎曲桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④仙人掌桿菌。
57. (1) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？①旋毛蟲②鉤蟲③肺吸蟲④無鉤條蟲。
58. (3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上②食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上③廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% ④廚房的清潔區溫度必需保持在 22~25°C，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間。
59. (3) 餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？①可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理②使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔③每天清晨清理易腐敗的廢棄物④含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積。
60. (3) 餐具洗淨後應①以毛巾擦乾②立即放入櫃內貯存③先讓其風乾，再放入櫃內貯存④以操作者方便的方法入櫃貯存。
61. (3) 一般引起食品變質最主要原因為①光線②空氣③微生物④溫度。
62. (1) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為①氣候條件②交通因素③外食關係④學校放暑假。
63. (2) 食品中毒的發生通常以①春天②夏天③秋天④冬天 為最多。
64. (4) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？①手部傷口②出疹③結核病④淋病。
65. (1) 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。
66. (4) 廚房女性從業人員於工作時間內，應該①化粧②塗指甲油③戴結婚戒指④戴網狀廚帽。
67. (1) 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？①鎘②汞③銅④鉛。
68. (3) 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？①用流動的水浸泡數分鐘②去皮可去除相當比率的農藥③以洗滌劑清洗④加熱時以不加蓋為佳。
69. (4) 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的①細菌②化學物質③過敏原④天然毒素 所致。
70. (4) 河豚毒性最大的部份，一般是在①表皮②肌肉③鰓④生殖器。
71. (4) 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。
72. (3) 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於①毒素型的腸炎弧菌②感染型的腸炎弧菌③感染型的沙門氏菌④毒素型的沙門氏菌。
73. (1) 當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？①A 型②B 型③C 型④D 型。
74. (1) 構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？①二人或二人以上②三人或三人以上③五人或五人以上④十人或十人以上。
75. (4) 養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？①依公司規定②為了清爽③水潤保濕作用④清除皮膚表面附

著的微生物。

76. (1) 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。
77. (1) 細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？①肉毒桿菌②大腸菌③葡萄球菌④腸炎弧菌。
78. (4) 台灣曾經發生錫米事件，若錫積存體內過量可能造成①水俣病②烏腳病③氣喘病④痛痛病。
79. (3) 依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？①每月一次②每半年一次③每年一次④每兩年一次。
80. (3) 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為①乾貨→牛肉→魚貝→蛋②牛肉→魚貝→蛋→乾貨③乾貨→牛肉→蛋→魚貝④牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
81. (2) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的①鉛②砷③鋁④汞。
82. (4) 有關使用砧板，下列敘述何者錯誤？①宜分 4 種並標示用途②宜用合成塑膠砧板③每次作業後，應充分洗淨，並加以消毒④洗淨消毒後，應以平放式存放。
83. (3) 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④PVC 塑膠製。
84. (3) 中性清潔劑其 PH 值是介於下列何者之間？①3.0~5.0②4.0~6.0③6.0~8.0④7.0~10.0。
85. (2) 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。
86. (4) 食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？①5cm②10cm③20cm④30cm。
87. (4) 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。
88. (4) 熟食掉落地上時應如何處理？①洗淨後再供客人食用②重新加熱調理後再供客人食用③高溫殺菌後再供客人食用④丟棄不可再供客人食用。
89. (4) 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？①50ppm②100ppm③150ppm④200ppm。
90. (1) 當客人發生食物中毒時應如何處理？①立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關②由員工急救③讓客人自己處理④順其自然。
91. (2) 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。
92. (2) 手洗餐具時，應用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性。
93. (4) 中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①漂亮大方②減少生產成本③代表公司形象④防止髮屑雜物掉落食物中。
94. (4) 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？①所洗滌的器具②洗淨力的要求③各種洗滌劑的性質④名氣的大小。
95. (4) 餿水的正確處理方式為①任意丟棄②加蓋後存放於室外③用塑膠袋包好即可④加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理。
96. (3) 魚肉會有苦味是因為殺魚時①弄破魚腸②洗不乾淨③弄破魚膽④魚鱗打不乾淨。
97. (4) 劣變的油炸油不具下列何種特性？①顏色太深②粘度太高③發煙點降低④正常發煙點。
98. (3) 油炸過的油應盡快用完，若用不完①可與新油混合使用②倒掉③集中處理由合格廠商回收④倒進餿水桶。
99. (4) 經長時間油炸食物的油必須①不用理它繼續使用②過濾殘渣③放愈久愈香④廢棄。
100. (4) 豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？①少年②青年③壯年④慢性病患者。
101. (4) 廚房工作人員對各種調味料桶之清理，應如何處置？①不必清理②三天清理一次③一星期清理一次④每天清理。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 10：衛生法規

1. (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。

2. (1) 不符合食品安全衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
3. (4) 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新台幣①5千元②1萬元③2萬元④3萬元。
4. (3) 市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第14條所訂之①營業衛生管理條例②食品良好衛生規範③公共飲食場所衛生管理辦法④食品安全管制系統 來輔導稽查轄內餐飲業者。
5. (1) 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品安全衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業，並全面進行改善？
①41條②42條③43條④44條 以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
6. (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④20公尺 之距離。
7. (3) 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①1公尺②2公尺③3公尺④4公尺以上。
8. (2) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？①降溫②降壓③隔熱④補足空氣。
9. (1) 廚房清潔區之空氣壓力應為①正壓②負壓③低壓④介於正壓與負壓之間。
10. (1) 廚房的工作區可分為清潔區、準清潔區和污染區，今有一餐盒食品工廠的包裝區，應屬於下列何區才對？①清潔區②介於清潔區與準清潔區之間③準清潔區④污染區。
11. (4) 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。
12. (2) 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。
13. (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。
14. (2) 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是①一人或一人以上②二人或二人以上③三人或三人以上④十人或十人以上 有相同的疾病症狀謂之。
15. (3) 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。
16. (4) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？①使用對象無限制②使用量無限制③使用對象與用量均無限制④使用對象與用量均有限制。
17. (1) 下列食品何者不得添加任何的食品添加物？①鮮奶②醬油③奶油④火腿。
18. (1) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？①110°C以上30分鐘②75°C以上40分鐘③65°C以上50分鐘④55°C以上60分鐘。
19. (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。
20. (4) 抹布之殺菌方法是以100°C蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
21. (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。
22. (3) 罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭①是外國的高級品②必定品質保證良好③不符合食品安全衛生管理法有關標示之規定④只要銷路好，就可以使用。
23. (2) 餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於7°C以下保存二天，以備查驗，如上所謂的7°C以下係指①冷凍②冷藏③室溫④冰藏 為佳。
24. (4) 廚房裡設置一間廁所①使用方便②節省時間③增加效率④是違法的。
25. (1) 餐廳廁所應標示下列何種字樣？①如廁後應洗手②請上前一步③觀瀑台④聽雨軒。
26. (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。
27. (2) 界面活性劑屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
28. (1) 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有①流動充足之自來水②滿槽的自來水③添加有消毒水之自來水④添加清潔劑之洗滌水。
29. (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。
30. (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。

31. (3) 下列有關餐飲食品之敘述何者錯誤？①應以新鮮為主②減少食品添加物的使用量③增加油脂使用量，以提高美味④以原味烹調為主。
32. (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。
33. (1) 無機污垢物的去除宜以①酸性②中性③鹼性④鹹性 洗潔劑為主。
34. (4) 下列果汁罐頭何者因具較低的安全性，應特別注意符合食品良好衛生規範準則之低酸性罐頭相關規定？①楊桃②鳳梨③葡萄柚④木瓜。
35. (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。
36. (1) 食補的廣告中，提及「預防高血壓」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。
37. (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。
38. (4) 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及①黑白分明②色彩奪目③銷售量大④公正機關推薦 等四大原則。
39. (1) 配膳區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
40. (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。
41. (3) 洗滌區屬於下列何者？①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
42. (4) 廚務人員（人流）的動線，以下述何者為佳？①污染區→清潔區→準清潔區②污染區→準清潔區→清潔區③準清潔區→清潔區→污染區④清潔區→準清潔區→污染區。
43. (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。
44. (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
45. (3) 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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (3) 污染是指下列何者？①食物未加熱至 70°C②前一天將食物煮好③食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質④混入其他食物。
50. (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。
51. (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。
52. (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。
53. (2) 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。
54. (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。
55. (2) 衛生福利部食品藥物管理署核心職掌是①空調之管理②食品安全衛生之管理③環境之管理④餵水之管理。
56. (2) 一旦發生食物中毒①不要張揚、以免影響生意②迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關③提供鮮奶讓患者解毒④先查明中毒原因再說。
57. (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。
58. (3) 食品安全衛生管理法第十七條所定食品添加物，不包括下列何者類別名稱？①溶劑②防腐劑、抗氧化劑③豆腐用凝固劑、光澤劑④乳化劑、膨脹劑。
59. (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。
60. (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。
61. (2) 沙門氏菌的主要媒介食物為①蔬菜、水果等產品②禽肉、畜肉、蛋及蛋製品③海洋魚、貝類製品④淡水魚、蝦、蟹等產品。

62. (3) 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。

