

1. (3) 動物性鮮奶油(Cream)係由下列何物製成？①牛脂肪②牛肥肉③牛乳④牛瘦肉。
2. (3) 魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？①皇帝魚(Sole)②鱒魚(Trout)③鱈魚(Sturgeon)④鮪魚(Tuna)。
3. (2) 肉品處理室應保持在何種攝氏溫度？①11~14度②15~18度③19~22度④23~26度。
4. (4) 下列何種食物之纖維較多？①雞肉②鱸魚③櫻桃④西洋芹。
5. (2) 下列何項調味料是西餐烹調極少使用的？①精鹽②味精③胡椒粉④砂糖。
6. (1) 下列何者屬於黃桔色蔬菜？①胡蘿蔔②紅甜菜(Beet Root)③洋芋④高麗菜。
7. (3) 下列那一項不是蛋在西餐烹調時的用途？①澄清劑②凝固劑③潤滑劑④乳化劑。
8. (2) 除了矯臭、賦香、著色等作用外，香辛料還有下列那一種作用？①焦化作用②辣味作用③醱化作用④軟化作用。
9. (2) 香辛料的保存方法除了應避免光線、濕氣及高溫外，還應避免？①震動②空氣接觸③搖晃④噪音。
10. (3) 下列何物是西餐烹調所用醃浸液(Marinade)的材料之一？①米酒②米酒頭③葡萄酒④紹興酒。
11. (3) 當西餐食譜只提到要調味(Seasoning)，而沒說明何種調味料時指的是什麼？①鹽和味精②糖和醋③鹽和胡椒④糖和鹽。
12. (2) 西餐烹調的基本調味料是指何物？①醬油和味精②鹽和胡椒③糖和醋④糖和鹽。
13. (1) 西餐烹調所使用的胡椒有四種顏色，除了黑、白、綠色外還有那一色？①紅②藍③黃④褐。
14. (1) 下列何種蔬菜，其可食用部位主要為莖部？①青蒜(Leek)②玉米(Sweet Corn)③朝鮮薊(Artichoke)④萵苣(Lettuce)。
15. (3) 蘆筍可食部分主要是何部位？①根部②葉部③芽部④花部。
16. (4) 奶油(Butter)中含量僅次於油脂的成分為何？①蛋白質②乳醣③無機鹽④水分。
17. (3) 奶油(Butter)中乳脂肪(Milkfat)含量大約多少？①100%②90%③80%④70%。
18. (2) 奶油(Butter)在鍋中溶解成液體狀的溫度約是攝氏幾度？①26度~29度②32度~35度③45度~48度④55度~58度。
19. (4) 奶油(Butter)的冒煙點(Smoke Point)溫度約是攝氏幾度？①97度②107度③117度④127度。
20. (1) 含鹽奶油(Salted Butter)中鹽份含量約多少？①2.5%②3.5%③4.5%④5.5%。
21. (2) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格最高者品質最佳②有標示且信用良好的品牌較佳③多年保存者香味沈重④透明容器受光度夠者較佳。
22. (4) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格高者品質佳②透明容器受光度較夠③多年保存者香味沈重④用深色容器包裝者較佳。
23. (2) 鯷魚(Anchovy)是屬於何類？①淡水魚類②海水魚類③兩棲類④甲殼類。
24. (1) 下列何者為淡水魚？①虹鱒(Rainbow Trout)②鱈魚(Rock Cod)③板魚(Lemon Sole)④鯡魚(Herring)。
25. (2) 玉蜀黍(Maize)屬於下列何類食物？①蔬菜類②五穀類③水果類④豆莢類。
26. (3) 香辛料中番紅花(Saffron)的主要功能是：①矯臭作用②酸味作用③著色及賦香作用④辣味作用。
27. (1) 香辛料中葛縷子籽(Caraway Seed)的主要功能是：①矯臭及賦香作用②酸味作用③著色作用④辣味作用。
28. (2) 香辛料中鼠尾草(Sage)的主要功能是下列何者？①酸味作用②矯臭及賦香作用③著色作用④辣味作用。
29. (2) 紅龍蝦(Lobster)和紫斑龍蝦(Crawfish)最大的不同特徵在於何處？①觸鬚②鉗爪③尾巴④腳部。
30. (4) 乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？①牛乳②羊乳③牛羊乳混合④牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可。
31. (3) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時會游向大海？①六個月左右②一年左右③二年左右④三年左右。
32. (2) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時肉質最鮮美？①二年②三年③四年④五年。
33. (4) 下列何者不是食品“真空包裝”的目的？①抑制微生物生長②防止脂肪氧化③防止色素氧化④防止食物變形。
34. (2) 冷凍食品能有很長的保存期限，是因為低溫冷凍有何作用？①殺死食物中所有微生物②抑制微生物生長③完全抑制食物酵素作用④使食物不會發生化學變化。
35. (3) 醃黃瓜(Pickle)因製作時加入何種物質才有良好的保存性？①防腐劑②香料③鹽④色素。

36. (4) 德國酸菜(Sauerkraut)是利用何種加工原理製作的？①冷藏②乾燥③殺菌④發酵。
37. (2) 香辛料(Spices)多經何種加工方法處理？①冷凍②乾燥③發酵④殺菌。
38. (1) 醃漬蔬菜的風味多因何種微生物的生長造成的？①乳酸菌②酵母菌③硝化菌④丙酸菌。
39. (3) 西餐烹調材料之小鹹魚(Anchovy)是以何種魚類加工製成？①鮪魚②鯡魚③鯷魚④丁香魚。
40. (4) 下列何者稱為冷凍食品？①將新鮮的食物放在冰箱中冷凍②將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 40 度③將新鮮的食物煮熟後冷凍起來④將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 18 度。
41. (1) 市售的酸酪乳(Yoghurt)的製造是藉何種乳品發酵凝結而成？①牛乳②羊乳③牛羊混合乳④駱駝乳。
42. (3) 下列何者是牛乳酸敗的主要原因？①氧化分解②濕度影響③酵素作用④通風效果。
43. (2) 培根(Bacon)是以何種方法製造的？①加熱法②鹽漬法③糖漬法④脫水法。
44. (1) 下列何種食用色素是我國禁止使用的？①紅色二號②紅色六號③黃色四號④黃色五號。
45. (3) 下列何種食品添加物常用於香腸、熱狗的製作？①硼砂②紅色二號③亞硝酸鹽④亞硫酸鹽。
46. (2) 依食品衛生法規，醃漬肉品時每公斤肉可添加多少以下的硝？①0.05 公克②0.07 公克③0.09 公克④0.11 公克。
47. (3) 依食品衛生法規，食用人工色素有那幾種顏色？①黃橙綠藍②紅橙黃綠③紅黃綠藍④紅橙黃藍。
48. (1) 依食品衛生法規，紅色食用色素有那幾號類？①6、7、40 號②6、7、8 號③8、10、40 號④6、10、14 號。
49. (2) 依食品衛生法規，黃色食用色素有那幾號類？①3、4 號②4、5 號③5、6 號④6、7 號。
50. (2) 依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？①2 號②3 號③4 號④5 號。
51. (1) 依食品衛生法規，藍色食用色素有那幾號類？①1、2 號②2、3 號③3、4 號④4、5 號。
52. (4) 下列何種現象極易發生在含多量碳水化合物之食品？①腐敗②氧化③變酸④發霉。
53. (3) 下列何種現象極易發生在含多量蛋白質之食品？①變酸②氧化③腐敗④發霉。
54. (2) 下列食品何者容易發霉？①沙拉油②麵包③豬肉④海鮮。
55. (3) 食品包裝的英文標示"Recipe"是指①內容物成分②內容物重量③成分及烹調方法④包裝的方法。
56. (1) 食品包裝的英文標示"Directions"是指①食品材料的使用方法②菜餚的調味方法③成分的分析方法④主廚的指示方法。
57. (2) 食品包裝的英文標示"Natural Ingredients"是指①人造的食品材料成分②天然的食品材料成分③混合的食品材料成分④特殊的食品材料成分。
58. (4) 食品包裝上的英文標示"Artificial Flavor"是指①天然的味道②特殊的味道③專供減肥的味道④加工製造的味道。
59. (1) 食品包裝的英文標示"Servings"是指①供應菜餚的人份②價差的定量③烹調的方法④供應的方式。
60. (2) 在北半球蘆筍(Asparagus)的最佳產期是何時？①1-3 月②4-6 月③7-9 月④10-12 月。
61. (3) 就奶粉與鮮奶的比較，下列何者是奶粉的優點？①口感好②風味佳③容易保存④適合調理。
62. (4) 沙朗牛排(Sirloin Steak)是牛體的那一部位？①前腿部②腹部③後腿部④背肌部。
63. (2) 洋芋是下列何物的俗稱？①蕃薯②馬鈴薯③馬蹄薯④涼薯。
64. (4) 下列何者為果菜類？①莧菜②芋類③草菇④茄子。
65. (1) (本題刪題)下列何者不是根菜類？①薑②甘藷③胡蘿蔔④馬鈴薯。
66. (3) 下列何者不是葉菜類？①萵苣②菠菜③花菜④高麗菜。
67. (3) 下列何種油脂適用於油炸食物？①沙拉油②花生油③酥油(Shortening)④油炸油(fry oil)。
68. (4) 下列有關油炸食物的敘述何者正確？①將油熱到發煙，再放入食物②炸海鮮應以中溫油炸(攝氏 170~180 度)③一次放入大批食物炸，較省時又省油④油顏色變深、起泡沫，表示品質劣化。
69. (3) 粉(Breaded)炸食物的裹衣通常有幾層處理？①一層②二層③三層④四層。
70. (1) 下列有關粉(Breaded)炸食物的裹衣程序何者正確？①麵粉→蛋液→酥炸屑②麵漿→蛋液→酥炸屑③蛋液→麵粉→酥炸屑④蛋液→麵漿→酥炸屑。
71. (2) 下列有關油炸食物的敘述何者正確？①食物黏在一起或黏鍋乃因油溫太高②炸出的食物不夠脆乃因油溫不夠高③炸出的食物顏色太深乃因油溫不夠高④成品吸了太多油乃因油溫太高。
72. (3) 法蘭克福香腸(Frankfurter)的主食材為何？①牛肉②豬肉③牛、豬肉④犢牛肉。

73. (4) 培根片(Sliced bacon)是取自何部位豬肉製成的？①後腿部②前腿部③腰部④腹肉部。
74. (2) 貝爾尼司醬(Bearnaise sauce)應如何處理以防變質？①適溫冷藏②儘速食用完畢③加熱煮開④急速冷凍。
75. (4) 食用高級精鹽中通常加有下列何種物質？①鉀②硫③胡椒④碘。
76. (3) 食用高級精鹽中加碘的作用為何？①增加價值感②提升風味③強化營養④避免潮濕。
77. (2) 風味精鹽中加芹菜味的主要作用為何？①增加價值感②提升風味③保持營養④避免潮濕。
78. (2) 西餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造的？①米②水果③花草④玉米。
79. (4) 西餐食用醋的酸度應在多少百分比以上？①0.5%②1.5%③2.5%④3.5%。
80. (3) 下列何種香料在西餐烹調中使用量最大？①丁香②薄荷葉③胡椒④月桂葉。
81. (1) 火腿製造過程中加糖是何作用？①增加風味②保持肉色③增加營養④改善外觀。
82. (4) 火腿製造過程中加鹽除了抑制細菌生長外還有何作用？①沖淡甜味②保持肉色③提升水量④增加風味。
83. (1) 火腿製造過程中加入磷酸鹽(Phosphate)是何作用？①保持濕潤有彈性②保持肉色③提升甜味④增加風味。
84. (3) 下列何者是法國諾曼地最著名的水果？①黃杏②鴨梨③蘋果④水蜜桃。
85. (4) 食品包裝標示的"Ingredients"是何意？①烹調方法②食品風味③服務方法④食品成分。
86. (3) 食品包裝標示的"Cooking method"是何意？①服務方法②食品風味③烹調方法④食品成分。
87. (2) 根據美國農業部 (USDA) 肉類及肉製品品質分類等級的規定，下列何者為最高級？①U.S. Choice②U.S. Prime
③U.S. Good④U.S. Standard。
88. (1) 有關沙朗牛排(Sirloin Beef)，下列何者敘述錯誤①肉質最嫩的牛排②切割自牛背部腰肉 (loin) 以下，臀肉(rump) 以上③適合燒烤④肉質內有筋膜口感具嚼勁。
89. (3) 烹調傳統義大利名菜歐索布可(Osso Buco)取材自那一品種食材部位？①橫切豬的帶骨脛腿肉(knuckle of Pork)② 橫切羊的帶骨脛腿肉(knuckle of Mutton)③橫切小牛的帶骨脛腿肉(knuckle of veal)④橫切牛的帶骨脛腿肉(knuckle of Beef)。
90. (4) 義大利香腸(salami)是以下列何種方式製成？①水煮②醃製③溼醃④風乾、煙燻或併用兩種。
91. (1) 下列蔬菜及其種類之配對何項不正確？①根菜類－松露②葉菜類－蘿蔓生菜③芽菜類－苜蓿芽④花菜類－朝鮮薊。
92. (3) 下列香料的敘述中，何者正確？①「因蔴高」稱「比薩香料」②「番紅花」是西點最常用的香料之一③「鬱金香粉」是「咖哩粉」的主要原料之一④在製作「德國酸菜」會使用「肉桂粉」來矯臭及賦香。
93. (3) 有關下列敘述何者錯誤？①洋蔥為調味蔬菜(mire prox)的一種②洋蔥適合做為沙拉食材③洋蔥屬於根菜類④蒜苗屬於鱗莖菜類。
94. (1) 凱撒沙拉 (Caesar salad) 是西餐中一道經典菜餚，其主要的材料內容組合為①蘿美生菜(romaine)、鰵魚(anchovy)、帕瑪森乳酪(parmesan cheese)②美生菜(lettuce)、雞肉片(chicken)、巧達乳酪(cheddar cheese)③紅葉生菜(red leaf)、蘋果 (apple)、檸檬汁 (lemon juice)④美生菜(lettuce)、鮪魚(tuna)、橄欖(olive)、油醋汁(vinegar oil)。
95. (2) 西班牙飯 (Paella) 呈現出金黃色澤，是因為烹調時加入下列那一種香料？①迷迭香(Rosemary)②番紅花(Saffron)③肉桂(Cinnamon)④丁香(Clove)。
96. (2) 傳統真正帕馬森乾酪 (Parmesan cheese) 應該是①罐裝粉狀②製作一公斤 Parmesan cheese 需 16 公升牛奶③一種藍黴起司④一種白黴起司。
97. (2) 傳統巴薩米黑醋(balsamic)下列敘述何者錯誤？①來自煮好的葡萄汁②初放在橡木桶發酵③經過 2 年熟成每年換桶④用於提味。
98. (3) 法式純第戎芥末醬(Dijon Mustard)是由下列何種原料製造？①薑黃根粉②葛縷子③芥末籽④葡萄籽。
99. (3) 蛋黃醬是利用蛋黃和油的何種特性？①黏著性②稠化性③乳化性④凝固性。
100. (1) 美國農業部(USDA)規定，美國 A 級牛肉應是幾個月齡被屠宰？①9 至 30 個月②31 至 42 個月③45 至 73 個月④ 72 至 96 個月。
101. (1) (本題刪題)紐約客牛排指那一部位牛肉？①後腰脊肉(Sirloin)②前腰脊肉(strip loin)③菲力(tenderloin)④去骨含肉眼肋脊肉(Ribeye)。
102. (4) 肋眼牛排指那一部位牛肉？①後腿肉(rump)②前腰脊肉(strip loin)③菲力(tenderloin)④去骨含肉眼肋脊肉(Ribey)

e)。

103. (1) 下列那一種香料味道辛香，俗稱為披薩香料？①Oregano②Tarragon③Rosemary④Marjoram。
104. (3) 調味蔬菜(Mirepoix)最主要的三種成分為：甲：洋蔥、乙：蕃茄、丙：西洋芹、丁：胡蘿蔔①甲乙丙②乙丙丁③甲丙丁④甲乙丁。
105. (1) 下列乳酪(Cheese)中，何者質地堅硬且可被磨成粉末使用？①巴美乳酪(Parmesan)②摩扎瑞拉乳酪(Mozzarella)③馬司卡邦乳酪(Mascarpone)④卡門貝爾乳酪(Camembert)。
106. (2) 在西班牙海鮮飯(Paella)中，加入香辛料番紅花(Saffron)的主要作用為何？①矯臭②著色③辣味④甜味。
107. (3) 辛香料或香草可浸泡在油或醋中，其主要功效是①保色②保鮮③萃取香味④美觀。
108. (4) 烹調中加入酒去萃取(deglaze)食物味道，是利用下列那一項功能？①提高沸點②促使食物發酵③引發乳化作用④風味食物易溶於酒精。
109. (1) 將不飽和脂肪酸以化學處理，在雙鍵處加入氫，結構中的雙鍵減少，進而轉成飽和度高的固態脂肪稱作①氫化②冬化③水解④氧化 作用。
110. (2) 大豆所提煉的沙拉油是一種經過①氫化②冬化③水解④氧化 烹調用油。
111. (4) 花青素在酸性的環境中呈①紫紅色②藍色③綠色④紅色。
112. (1) 商業性的油炸油是一種部分氫化的烹調用油較穩定，生產過程會增加①反式脂肪酸②不飽合脂肪酸③甘油④膽固醇。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 03：食物貯存

1. (1) 攝氏零下 18 度換算為華氏幾度？①0 度②5 度③10 度④15 度。
2. (3) 華氏零度換算為攝氏幾度？①0 度②零下 9 度③零下 18 度④零下 27 度。
3. (3) 攝氏零度換算為華氏幾度？①12 度②22 度③32 度④42 度。
4. (4) 維持冷凍食品之品質，其貯藏溫度應控制在攝氏幾度？①零下 15 度②零下 16 度③零下 17 度④零下 18 度。
5. (2) 下列何者不是一般冷凍食品的優點？①清潔衛生②可保食品原有風味③減少廚房廢棄物④可免前處理。
6. (1) 下列何者是一般冷凍食品的正确解凍方法？①低溫解凍②加水蒸煮解凍③流水解凍④室溫解凍。
7. (1) 鮮乳保存在攝氏幾度時其品質狀況最好？①0—5 度②6—7 度③8—9 度④10—11 度。
8. (2) 通常下列何處是冷藏庫的高溫區？①最內側②近門處③中心處④牆角處。
9. (3) 維護與清潔廚房冷凍庫的工作是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④採購員。
10. (4) 誰應瞭解並做好維護與清潔廚房冷凍庫的工作？①食品供應商②老板③採購員④廚師。
11. (3) 維護與清潔廚房的工作是誰的責任？①廠商②老板③廚師④採購員。
12. (2) 誰應瞭解並做好維護與清潔廚房的工作？①食品供應商②廚師③採購員④老板。
13. (1) 下列何者不是新鮮食品的保存方法？①加防腐劑②冷凍③冷藏④塑膠袋包裝。
14. (1) 下列那種食品在室溫中可貯存達一星期？①果醬②土司麵包③萵苣④青花菜。
15. (2) 麵包製成後需要如何處理才宜冷凍保存？①趁熱冷凍②冷卻後冷凍③微溫冷凍④趁熱急速冷凍。
16. (3) 何者為貯存麵包的最佳溫度？①室溫②冷藏③冷凍④高溫。
17. (4) 下列何種食物不適合冷凍貯存？①莓果類(Berries)②青豆仁③冰淇淋④萵苣。
18. (4) 一般細菌須在攝氏幾度以上生長才會受到抑制？①35 度②45 度③55 度④60 度。
19. (3) 馬鈴薯保存在攝氏幾度最適宜？①1—5 度②6—10 度③11—15 度④16—20 度。
20. (1) 冷凍食品從製造到販賣的過程中應維持攝氏零下幾度為宜？①18 度②17 度③16 度④15 度。
21. (3) 香蕉保存的溫度以攝氏幾度為宜？①0—5 度②6—10 度③13—15 度④20—24 度。
22. (1) 下列何種食品冷藏在攝氏 4 度可保持新鮮度達三週？①甜菜(Beet)②黃瓜③洋菇④香蕉。
23. (2) 冷藏庫中貯存物間應保持多少距離冷氣較易流通？①5 公分②10 公分③15 公分④20 公分。

24. (3) 下列何者為熱帶水果？①蘋果②水蜜桃③鳳梨④草莓。
25. (3) 冷凍庫的相對濕度(RH%)介於何者間最為適當？①55~65②65~75③75~85④85~95。
26. (1) 下列何者為庫房之出貨原則？①先進先出②後進先出③平均混合方式④隨機方式。
27. (1) 蘋果應貯存於下列何種攝氏溫度？①7度以下②8-10度③11-13度④14度以上。
28. (1) 冷凍庫的相對濕度(RH%)若不足時，則冷凍食品表面容易產生何種情況造成品質不良？①乾燥②潮濕③腐爛④碎化。
29. (4) 食品保存原則以下列何者最重要？①方便②營養③經濟④衛生。
30. (4) 酸奶油(Sour Cream)在冷藏庫的保存期限約多久？①1週②2週③3週④4週。
31. (3) 下列攝氏溫度何者最適宜長期儲存葡萄酒(Wine)？①1-5度②5-10度③10-15度④15-20度。
32. (2) 生鮮魚類未能一次處理完畢時，應以冰塊覆蓋其上並儲存於何處較宜？①冷凍庫②冷藏庫③烹調室④保麗龍盒。
33. (4) 熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？①35度②45度③55度④60度。
34. (2) 冷藏儲存食物量應佔其容積多少百分比以下？①40%②60%③80%④100%。
35. (4) 下列何種食物不可用室溫貯存法？①奶粉②白糖③香料④鮮奶油(Fresh cream)。
36. (1) 包心萵苣(iceberg)應保存在攝氏多少度間？①3-5②8-10③13-15④18-20度。
37. (2) 能將食物之酸度提高而使細菌無法生存的是下列何種方法？①水漬法②醋漬法③鹽漬法④脫水法。
38. (3) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？①無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫②水果儲存前不應水洗③水果去皮可耐儲存④蔬菜和水果的儲存方法都一樣。
39. (4) 採購之魚類在冷藏儲存前應作何處理？①不須處理直接冷藏②外表洗淨後即冷藏③除去鱗片洗淨後再冷藏④除去鱗片、魚腮及內臟等洗淨後再冷藏。
40. (4) 有關乳品儲存，下列何者是錯誤的？①鮮乳應儲存在攝氏0~5度間②乳酪(Cheese)要緊密包裝③鮮奶開封後保存期限縮短④奶粉在室溫下可保存5年。
41. (4) 下列何種食物在攝氏4度可保持2星期？①魚肉②禽肉③菠菜④西洋芹菜。
42. (3) 有關食品的冷凍儲存，下列何者是錯誤的？①保存期限視食物種類而異②烹煮過的食物冷凍儲存保存期限較長③儲存溫度上下波動並不會影響品質④食品適用與否不能單以包裝上標示的保存期限為準。
43. (2) 下列何種原料在室溫中可儲放最久？①麵粉②吉力丁(Gelatin)③麵包粉④全麥麵粉。
44. (4) 驗收食物(品)時最需注意的是下列何者？①物美價廉②送貨時間③是否合季節④品質與數量。
45. (2) 卡達乳酪(Cottage cheese)應放在攝氏幾度保存？①-5至-2②1-5③7-10④12-15度。
46. (3) 愛摩塔乳酪(Emmental cheese)應放在攝氏幾度的庫房保存？①-5至-1②0-4③5-10④11-15度。
47. (4) 乳酪(Cheese)應放在多少相對濕度(RH%)的庫房保存？①20-30②40-50③60-70④80-90。
48. (1) 下列何者水果熟成應單獨貯存而不應與其他水果共同貯存？①蘋果②西瓜③柳丁④葡萄。
49. (1) 新鮮雞肉(Fresh Chicken)冷藏可保存多少天？①2②4③6④8天。
50. (1) 乳製品及蛋類的最佳貯存溫度和相對濕度應為①7~15°C，50~60%②3~5°C，75~85%③-18~-1°C，75~85%④7~15°C，85~95%。
51. (4) 乾貨的最佳貯存溫度和相對濕度是①-18°C以下，75~85%②3~5°C，75~85%③5~9°C，85~95%④10~21°C，50~60%。
52. (1) 採購規格表 (purchase specifications) 的內容不包括下列那一項？①營養成分②重量③包裝要求④產品等級。
53. (4) 食材盤點是庫存管理上非常重要的工作，下列何者不是盤點的主要功能？①財務部門記帳的依據②訂貨與採購的依據③存貨差異與產能控制的依據④辦理退貨的依據。
54. (3) 下列有關食品原料運送儲存的敘述，何者錯誤？①冷凍食品送來時，應保持冰凍狀態②選擇蔬菜以莖直、無斷、結實者為佳③真空包裝生熟食食品，儲放於室溫④家禽類應注意新鮮度，存放越久，味道越差。
55. (2) 解僵的牛肉放在2~4°C冷藏數日，酵素自體分解，使肉質變軟，稱為什麼？①乳化作用②熟成作用③均質作用④酸化作用。
56. (4) 新鮮香草儲存方法①泡在冰塊中②放在乳製品冷藏冰箱③放在冷凍冰箱④紙巾包起來放進塑膠袋裡，放在蔬菜

保鮮區冷藏冰箱。

57. (1) 香蕉與未熟的綠番茄應在何種溫度下繼續成熟？①室溫②-18℃③-5℃④冰溫。
58. (1) 新鮮的牛奶的儲存，下列何者錯誤？①新鮮的牛奶應呈酸性反應②買前應識別盒上有無製造日期、有效期間標示③牛奶或奶製品如不冷藏保存，只一天或數小時即會變壞④盛奶器皿應乾淨。
59. (4) 下列關於食物倉儲必備條件的敘述，何者正確？①儲存空間大小與顧客的翻桌率無關②食品應以先進後出為原則③冷風口最冷應盡量堆存其附近④走入式的冰箱應備有自內開啟安全開關。
60. (1) 下列何項規定最易造成餐廳的採購、驗收工作出現弊端？①採購與驗收工作由同一人來執行②訂定食材規格時，會考慮到供應商的供貨能力③招標單上訂定規格，必要時可以附圖片說明④每次交貨時，供應商應列具清單一式多份給驗收單位。
61. (1) 魚肉儲存應①包裹後放在置滿冰塊容器中，放在冷藏庫中儲存②存放在室溫陰涼處③不需去內臟即可儲存④放在冷藏冰箱可超過三天。
62. (3) 有關水產魚蝦類產品，下列何者正確？①活魚活蝦產品運輸應維持低溫無氧狀態②冷凍魚類應凍結成一團③冷凍魚類運輸應維持-18℃以下④頭和內臟在低溫時(5℃)無自腐性。
63. (4) 下列何種蔬菜不應儲存在 10-18℃乾燥陰暗處？①洋芋②葫蘆瓜③洋蔥④美生菜。
64. (3) 奶油發煙點約在①57-60℃②77-80℃③127-130℃④177-180℃。
65. (1) 澄清奶油(clarified butter)主要功用在於①增高發煙點②減少膽固醇③減少風味④減少顏色。
66. (4) 活的生蠔，可在濕冷狀態(5℃)存活約①1 個月②3 週③2 週④1 週。
67. (3) 冷凍魚類解凍應如何處理？①解凍後未使用完，可再冷凍②應放在室溫解凍③應放在冷藏冰箱解凍④放在烤箱中加熱解凍。
68. (1) 下列食品儲存敘述何者正確？①最下層陳列架應距離地面約 15 公分避免蟲害受潮②食品應越盡量靠近冷藏庫風扇位置較冷③冷藏庫應把握「上生下熟原則」④上架應保持原包裝不可拆箱。
69. (3) 新鮮蔬果儲存應要①不可拆除包裝塑膠袋②減少空間浪費可擠壓疊放③蔬菜以溼布覆蓋避免水分流失④拆封食品應不需再封存進冰箱。
70. (2) 下列何種食物放在冷藏庫比放在室溫效果好？①辣椒②萵苣③洋芋④香蕉。
71. (3) 餐廳儲存各類食物，有其適宜的溫度。下列敘述何者錯誤？①乳類、肉類—攝氏 4 度或以下②新鮮蔬菜—攝氏 15-20 度③海鮮—攝氏零下 10 度或以下④冷凍儲藏—攝氏零下 18-23 度。
72. (4) 下列何種新鮮香草適合放在室溫避免凍傷？①蒔蘿②茵陳蒿③百里香④羅勒。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 04：食物製備

1. (2) 煎法國吐司(French toast)供餐時烹調上應如何處理較好？①先沾蛋液再泡牛奶②先泡牛奶再沾蛋液③先沾麵包粉再泡牛奶蛋混合液④先泡牛奶蛋混合液後沾麵包粉。
2. (1) 下列何者不是西餐肉品綁緊定型(Trussing)的目的？①增進風味②美化外觀③容易切割④易於烹調。
3. (1) 為避免變色而將馬鈴薯置冷水中，應不超過多久才不損其風味？①1 小時②2 小時③3 小時④4 小時。
4. (2) 雞肉烹調前要徹底清洗乾淨的主要目的為何？①去除過多的油脂②清除排泄物的污染③為求較佳的味道④較容易烹調。
5. (4) 下列何者不是匈牙利牛肉湯(Hungarian goulash soup)的製作材料？①洋蔥②牛肉③馬鈴薯④菠菜。
6. (3) 下列何者是匈牙利牛肉湯(Hungarian goulash soup)供餐時可當盤飾的材料？①葡萄酒②脆麵包丁(Croutons)③酸奶油(Sour cream)④水果球。
7. (2) 要烹調出清澈的雞肉清湯(Chicken consommé)應如何製備？①多重過濾②細火慢煮③用熱湯煮④烈火快煮。
8. (3) 下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？①肉塊②肉片③絞肉④肉絲。
9. (3) 下列何處是生剝蛤蜊(Clam)最佳的下刀處？①上殼②下殼③圓嘴處④尖嘴處。
10. (3) 烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最恰當？①前段②中間③後段④隨時。

11. (2) 水波煮(Poaching)的烹調溫度約為攝氏幾度①55—65 度②70—80 度③85—95 度④100—110 度。
12. (3) 慢煮(Simmering)的烹調溫度約為攝氏幾度？①55—65 度②70—80 度③85—95 度④100—110 度。
13. (3) 下列何者為佛羅倫斯雞胸附青豆飯(Chicken breast Florentin style with risi bisì)菜餚所含的蔬菜？①青花菜(Broccoli) ②羅蔓菜(Romaine lettuce)③菠菜(Spinach)④波士頓萵苣(Boston lettuce)。
14. (4) 下列何者為佛羅倫斯雞胸(Chicken breast Florentin style)菜餚的下中上層的組合程序？①雞胸肉、菠菜、乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)並撒上巴美乳酪粉(Parmesan)②乳酪奶油調味醬、菠菜、雞胸肉並撒上巴美乳酪粉③乳酪奶油調味醬、雞胸肉、菠菜並撒上巴美乳酪粉④菠菜、雞胸肉、乳酪奶油調味醬並撒上巴美乳酪粉。
15. (1) 下列何者是香草餡奶油泡芙(Cream puff with vanilla custard filling)之泡芙麵糊的正確製法？①冷麵粉等材料加入煮開的奶油水中攪拌②煮開的奶油水加入冷麵粉等材料中攪拌③冷麵粉等材料加入奶油冷水中攪拌④奶油冷水加入冷麵粉等材料中攪拌。
16. (2) 澄清湯(Consomme)是屬於何種湯類烹調成的？①濃湯(Thick soup)②清湯(Clear soup)③奶油湯(Cream soup)④漿湯(Puree soup)。
17. (2) 奶油青花菜濃湯(Cream of broccoil soup)之青花菜應如何處理濃湯才能呈淡綠色澤？①殺菁後即與湯體共煮②殺菁後留部分與湯體打泥回鍋烹調③不需殺菁直接烹調④不需殺菁留下裝飾用即可。
18. (4) 蒜苗馬鈴薯冷湯(Vichyssoise)應以下列何種容器盛裝？①玻璃杯②湯盤③馬克杯④湯杯。
19. (2) 蛋黃醬(Mayonnaise)乳化狀態最穩定的溫度約攝氏幾度？①5—10 度②25—30 度③35—40 度④40—45 度。
20. (3) 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚排切出後魚骨應如何處理才正確？①丟垃圾桶以免污染環境②放進冰箱保鮮不使用③煮成高湯備用④煮熟後作盤飾使用。
21. (3) 下列何種魚是凱撒沙拉(Caesar salad)的材料之一？①燻鮭魚②鰈魚③鯉魚④鱒魚。
22. (4) 油醋沙拉醬(Vinaigrette)之主要油脂材料為何？①鮮奶油②奶油③牛油④植物油。
23. (1) 熬煮白高湯(White stock)所用的骨頭材料何者最不適？①牛骨②豬骨③魚骨④雞骨。
24. (3) 下列什麼材料是熬煮褐高湯(Brown stock)之褐色來源？①加醬油②加醬色③烤肉骨與調味用蔬菜④加色素。
25. (3) 褐高湯(Brown stock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？①凝固作用②膠化作用③焦化作用④蒸氣作用。
26. (3) 麵糊(Roux)在烹調上的功效為何？①焦化②軟化③稠化④液化。
27. (2) 下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第一步驟？①煮馬鈴薯②煮魚排③煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)④煮蔬菜。
28. (1) 油炸食物時油溫最適合的溫度？①180 度②190 度③200 度④210 度。
29. (1) 烹調奶油濃湯(Cream soup)是否須加入鮮奶油(Cream)？①要加②不可加③視情況④只能加乳酪。
30. (2) 油炸食物要如何才能降低油炸鍋中油脂氧化作用？①多炸高水分食物②多用高溫油炸③多用低溫油炸④多炸高鹽食物。
31. (3) 在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？①高溫②中溫③低溫④與溫度無關。
32. (2) 要有色澤金黃，鬆脆好吃的炸薯條(French fries)，應油炸幾次？①1 次②2 次③3 次④4 次。
33. (3) 下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第二步驟？①煮馬鈴薯②煮魚排③煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)④煮蔬菜。
34. (4) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確製備法？①先用奶油煎熟再烤②直接煎烤③先用滾水煮熟再煎烤④先用冷水煮開再煎烤。
35. (1) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確形狀？①指寬圓柱矩形②指寬橄欖形③指寬正方形④指寬圓柱半月形。
36. (1) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)之馬鈴薯的正確烹調法？①煎後加蓋烘烤②煎後不加蓋烘烤③煎後加牛奶加蓋烘烤④煎後加牛奶不加蓋烘烤。
37. (4) 漢堡(Hamburger)原本是那一國的食物？①瑞士②法國③奧國④德國。
38. (3) 漢堡(Hamburger)現今是那一國的速食代表物？①奧國②法國③美國④德國。
39. (2) 下列何者是原汁烤全雞(Roasted chicken au jus)的正確烹調法？①先對切成半後烘烤②整隻烘烤③先切成四大塊後烘烤④先切八塊後烘烤。

40. (2) 巧達湯(Chowder)是起源自那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。
41. (3) 曼哈頓巧達湯(Manhattan chowder)現今是那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。
42. (3) 巧達湯(Chowder)原屬那一類湯餚？①牛肉湯②蔬菜湯③海鮮湯④羊肉湯。
43. (3) 下列何者是煎恩利蛋(Omelette)一人份的標準用蛋量？①一個②二個③三個④四個。
44. (4) 羅宋湯(Russian borsch)是那裡的名湯？①呂宋②美國③法國④俄羅斯。
45. (1) 下列何者是美(英)式早餐炒蛋的英文名稱？①Scrambled egg②Fried egg③Boiled egg④Poached egg。
46. (1) 下列何者是義大利蔬菜湯(Minestrone)湯體濃稠度的來源？①本身材料②麵粉③麵包粉④蛋黃醬。
47. (3) 下列那種乳酪(Cheese)較常搭配於義大利麵食？①藍紋(Blue)②卡曼堡(Camembert)③巴美森(Parmesan)④哥達(Gouda)。
48. (2) 食用燻鮭(Smoked salmon)時，那一項材料不適合搭配？①洋蔥②蒜頭③檸檬④酸豆(Caper)。
49. (1) "Hors d'Oeuvre"是指餐譜中那一道菜？①開胃前菜②美味羹湯③珍饈主菜④餐後甜點。
50. (2) "Appetizer"是指餐譜中那一道菜？①珍饈主菜②開胃前菜③美味羹湯④餐後甜點。
51. (2) 阿拉伯回教徒的菜單中不宜使用何種食物？①牛肉②豬肉③羊肉④雞肉。
52. (3) 吃素者菜單宜以下列何種食物為主？①魚肉②羊肉③蔬菜④蛋類。
53. (1) 下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？①鬆弛肉質②增加重量③易去脂肪④不易塑型。
54. (2) 下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？①增加重量②易於入味③易去脂肪④不易塑型。
55. (3) 下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？①增加重量②易去脂肪③易於塑型④不易塑型。
56. (2) 馬鈴薯用水煮熟後冷卻的方法有下列那一種？①冷水沖②冷風吹③溫水沖④放冰箱。
57. (4) 下列何者不屬烹調熱源導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
58. (3) 明火烤爐(Salamander)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
59. (1) 煎爐(Griddle)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
60. (2) 迴風烤箱(Convection oven)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
61. (2) 油炸烹調(Deep-Frying)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
62. (2) 下列何者是蔬菜片湯(Paysanne soup)的蔬菜刀工正確形狀？①長方形②正方形③三角片形④梯片形。
63. (4) 下列何者是切割法中最細的刀工？①塊(Chop)②丁(Dice)③粒(Brunoise)④末(Mince)。
64. (1) 最適宜雞尾酒會(Cocktail party)供應之宴會小點其大小規格為何？①可一口食用者②愈大塊愈實際③愈小愈精緻④依食物種類而異。
65. (2) 通常亨利蛋(Omelette)需使用幾顆雞蛋？①4②3③2④1 顆。
66. (1) 西餐早餐雞蛋的烹調除了有水波蛋、水煮蛋、煎蛋、炒蛋外還有那些？①亨利蛋②蒸蛋③烘蛋④滷蛋。
67. (2) 匈牙利燴牛肉(Beef goulash)必須加下列何物？①紅辣椒粉②紅甜椒粉③蕃茄醬④蕃茄汁。
68. (2) 冷凍薯條(French fries)應如何烹調？①解凍再炸②直接油炸③先燙再烤④直接烘烤。
69. (3) 西餐的主菜(Main course)大多數是指下列何類食物？①澱粉類②蔬菜類③肉品類④水果類。
70. (4) 下列何者不是牛排烹調法之生熟度的用語？①Rare②Medium③Well done④Raw。
71. (4) 西式早餐除了單點式(a la carte)及歐陸式(Continental)外還有下列何者？①法式②俄式③德式④美式。
72. (3) 油炸新鮮薯條，炸半熟後應再以攝氏幾度炸至全熟？①160②170③180④200 度。
73. (1) 食物用水來殺菁(Blanching)時水溫是攝氏多少度？①100②90③80④70 度。
74. (4) 食物用油來殺菁(Blanching)時油溫是攝氏多少度？①150②160③170④180 度。
75. (3) 殺菁(Blanching)時食物與水量的比率是多少？①1:1②1:5③1:10④1:15。
76. (2) 煮水波蛋(Poached egg)時水溫是攝氏多少度？①50~60②70~80③90~100④110~120。
77. (3) 油炸(Deep-Frying)時油溫是介於攝氏多少度間？①80~100②120~150③160~180④200~230 度。
78. (3) 蔬菜是否可以燒烤(Broiling)？①可以②不可以③視種類而定④須先燙過才可。
79. (4) 下列何種肉質適合燉煮(Braising)？①菲力牛排②丁骨牛排③牛肝④牛後腿。

80. (1) 下列何種食物適合燴(Stewing)? ①雞肉②菠菜③麵條④鮭魚。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 05：器皿與盤飾

1. (3) 下列何種器皿適合微波爐使用? ①琺瑯器②銀銅器③陶瓷器④不銹鋼器。
2. (2) 水果盤之裝飾以何種材料最適宜? ①香芹(Parsley)②薄荷葉③生(萵苣)菜葉④鮮花朵。
3. (4) 通常盛裝熱菜的盤子保溫櫃溫度保持在攝氏幾度最適宜? ①30度②40度③50度④60度。
4. (3) 主菜牛排類宜用何種器皿盛裝? ①沙拉盤②點心盤③主菜盤④魚肉盤。
5. (4) 什錦沙拉中的蔬菜顏色宜如何調配? ①全一色②各種顏色蔬菜分開③不須講究④混合輕拌。
6. (1) 傳統開胃菜宜用何種器皿盛裝? ①沙拉盤②主菜盤③點心盤④魚肉盤。
7. (4) 下列何者不是做為盤飾的蔬果須有的條件? ①外形好且乾淨②用量不可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加食用色素。
8. (4) 製作盤飾時, 下列何者較不重要? ①刀工②排盤③配色④火候。
9. (1) 熱食不宜盛裝於①塑膠盤②不鏽鋼盤③陶製盤④瓷盤。
10. (1) 盛裝帶汁之甜點器皿以何種材質較恰當? ①玻璃②銀器③木材④不銹鋼。
11. (1) 西餐牛排烹調時可以加入少許①葡萄酒②冰淇淋③咖啡④蕃茄醬。
12. (4) 牛排置於瓷盤客人要求加熱時應: ①直接放入烤箱②更換銀盤入烤箱③直接放上瓦斯爐④更換不銹鋼盤入烤箱。
13. (1) 煙燻的魚類開胃菜通常附帶下列何種食物? ①檸檬、全麥麵包②水果、白麵包③義大利麵、全麥麵包④果醬、全麥麵包。
14. (4) 通常龍蝦濃湯加入少許何種酒可增加美味? ①米酒②蘭姆酒③紹興酒④白蘭地。
15. (1) 傳統烤羊排通常附帶何種醬汁(Sauce)? ①薄荷醬②紅酒醬③白酒醬④磨菇醬。
16. (4) 羊排食用可加入何種調味醬? ①奶油②醬油③花生醬④薄荷醬。
17. (3) 乳酪(Cheese)通常可和那些食物搭配①肉類②魚類③麵包類④蛋類。
18. (3) 乳酪(Cheese)通常附帶①西瓜②柳丁③葡萄④木瓜。
19. (2) 主菜配盤除蔬菜外通常均附有①水果②澱粉類食品③蕃茄④蛋類。
20. (1) 法式烤鴨通常附帶何種醬汁(Sauce)? ①柳橙醬②草莓醬③鳳梨醬④木瓜醬。
21. (2) 在套餐菜單(Set menu)設計當中, 同樣的肉類、魚類或蔬菜材料的使用上應: ①可以重覆使用②不可以重覆使用③肉類可以重覆使用④魚類可以重覆使用。
22. (1) 法式菜單中雪碧冰(Sherbet)的吃法是下列何者? ①介於享用主菜之前②介於主菜與甜點之間③介於甜點與咖啡之間④介於湯與沙拉之間。
23. (2) 餐盤、杯類邊緣破損, 應如何處理? ①可以直接使用②不可以使用③可做其他用途④送給別人。
24. (2) 對於客人使用過的餐盤應如何處理? ①仍可繼續使用②即時清洗③隔夜再清洗④丟棄不用。
25. (1) 裝沙拉的盤子應如何處理? ①放於冷藏櫃中②放於室溫中③放於保溫箱中④放於冰塊中。
26. (1) 盛裝冰淇淋的杯類應如何處理? ①放於冷藏櫃中②放於室溫中③放於保溫箱中④放於冰塊中。
27. (3) 下列那道菜不可盛裝於銀器? ①胡蘿蔔濃湯(Crecy)②烤牛排(Roasted beef)③水波蛋(Poached egg)④炒青菜(Sauted vegetables)。
28. (4) 選擇西餐用器皿, 以下列何種材質為佳? ①陶器②塑膠③玻璃④瓷器。
29. (3) 器皿背面之英文"Bone china"是何種意思? ①中國製造②等級別③骨瓷④陶器。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 06：設備與器具

1. (3) 廚房之理想室溫應在攝氏幾度？①10—15度②15—20度③20—25度④25—30度。
2. (3) 廚房之最佳濕度比應是多少？①45%②55%③65%④75%。
3. (2) 絞肉機的清潔維護時段，以下列何時較為適宜？①上班時間清洗②使用後立即清洗③早晚各清洗一次④下班後清洗。
4. (2) 下列何種材質的鍋具抗酸性差，不適宜烹調酸性食物？①不銹鋼②鋁③陶瓷④玻璃。
5. (4) 下列何者是西餐燒烤烹調的輔助工具(Hand tool)？①煎炒鍋(Sauteuse)②磅秤(Scale)③廚刀(Chef's knife)④廚叉(Chef's fork)。
6. (3) 下列何者不是抽油煙機所抽取的對象？①油水氣②熱氣③噪音④煙霧。
7. (1) 購買或使用廚房之器具，其設計上不應有何種現象？①四面採直角設計②彎曲處呈圓弧形③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
8. (1) 下列那一項是西式炒鍋特徵？①平底式②圓弧式③微尖底式④凸凹式。
9. (2) 廚房生產設備器具，其主要電壓為幾伏特？①110V，210V②110V，220V③120V，230V④130V，240V。
10. (3) 餐具櫥宜採用何種材質？①紙板②木製③不銹鋼④磁磚。
11. (3) 大型自助餐熟食盛裝於何種器皿？①大瓷盤②大銀盤③保溫鍋④平底鍋。
12. (3) 芥末醬、檸檬汁不宜盛裝於何種器皿？①玻璃器②瓷器③銀器④不鏽鋼器。
13. (1) 炒蛋食物不宜放入何種材質的器皿？①銀器②瓷器③玻璃器④不鏽鋼器。
14. (4) 炒蛋時使用何種器具烹調①平底鍋(Fry pan)②湯鍋(Pot)③沙司鍋(Sauce pan)④煎炒鍋(Sauteuse)。
15. (3) 烹調湯餡時使用何種器具？①平底鍋②電鍋③大湯鍋④小鋁鍋。
16. (1) 鋸肉機最適用於切何種肉類？①完全冷凍的牛肉②完全解凍的牛肉③煮熟過的牛肉④完全解凍的大條魚。
17. (1) 操作廚房器具時必須①使用說明圖表或手冊②聽老闆意見使用③自己隨意操作④由新進同仁教授。
18. (2) 廚房烤箱使用後之清洗宜為何時？①用完立即清洗②用完冷卻至微溫時清洗③完全冷卻後清洗④隔天再洗。
19. (1) 肉類攪拌機放入填充料時應用何種方式？①用木質攪拌器②用玻璃攪拌器③用手填入④用肉類填入。
20. (1) 廚房面積應佔餐廳總面積之多少比例較為理想？①1:3②1:6③1:7④1:8。
21. (3) 迴風烤爐(Convection oven)和傳統烤爐的比較，下列何者不正確？①前者溫度較均勻②前者較省時③前者較耗費能源④前者成品色澤較均勻。
22. (1) 廚房之排水溝流向為①清潔→污染②污染→清潔③準清潔→污染④依地形設計。
23. (3) 下列何者較不適合用切片機？①乳酪(Cheese)②蔬菜③軟質食物④冷凍肉類。
24. (4) 廚房若以人工清洗餐具，下列何者才符合衛生要求？①雙槽溫水清洗再擦乾②雙槽溫水清洗再晾乾③三槽溫水清洗再擦乾④三槽溫水清洗再晾乾。
25. (2) 切片機的刀片一般是用何種材質製成？①鐵②碳鋼③鋁④銅。
26. (4) 有關切片機的敘述，下列何者是錯誤？①成品規格較一致②縮短切割時間③節省人力④增加切割損失。
27. (3) 當切片機不再使用時，應如何處理刀面厚薄控制柄？①調高②調低③歸零④調至常用厚度。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 07：營養知識

1. (2) 構成人體細胞的重要營養素為①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
2. (2) 奶、蛋、豆、魚及肉類主要供應何種營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
3. (4) 下列何種營養素不屬於熱量營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
4. (1) 存在人體血液中最多的醣類為：①葡萄糖②果糖③乳糖④麥芽糖。
5. (4) 下列何種肉類最容易消化吸收？①雞肉②豬肉③牛肉④魚肉。
6. (1) 蛋類所含的蛋白質是屬於下列何者？①完全蛋白質②部分完全蛋白質③部分不完全蛋白質④不完全蛋白質。

7. (3) 下列何種食物的蛋白質品質最好？①玉米②果凍③牛奶④扁豆。
8. (2) 下列等重的食物何者含膽固醇最多？①蛋②腦③肝④腎。
9. (2) 牛奶中含量較少的礦物質是①鈣②鐵③磷④鉀。
10. (3) 下列那種豆所含的蛋白質品質最佳？①紅豆②扁豆③黃豆④豌豆。
11. (1) 牛奶是下列何種礦物質的優良來源？①鈣②磷③鐵④鋅。
12. (3) 海產食物富含何種礦物質？①磷②硫③碘④硒。
13. (2) 下列何種食物中所含的鐵可利用率最高？①菠菜②牛排③麵包④強化穀類。
14. (4) 膽固醇是何種維生素的先質？①A②B③C④D。
15. (3) 下列何種維生素較耐熱？①葉酸②B₁③B₂④C。
16. (1) 麵粉的筋度不同，是因為何種營養素的含量不同？①蛋白質②醣類③脂肪④礦物質。
17. (4) 烹調常用油中何者含較多飽和脂肪酸？①葵花籽油②紅花籽油③黃豆油④棕櫚油。
18. (4) 下列何類食物的鈣質含量最多？①水果②蔬菜③海鮮④牛奶。
19. (3) 下列那種加工方式對蛋白質的影響最大？①熱處理②酸處理③鹼處理④冷凍處理。
20. (1) 何種維生素在瘦肉中含量最豐富？①B②C③A④E。
21. (1) 麵食類食物所提供的最主要營養素為何？①澱粉②脂肪③蛋白質④維生素。
22. (3) 馬鈴薯中最主要的營養素為何？①蛋白質②脂肪③澱粉④維生素。
23. (1) 下列何種麵粉的蛋白質含量最高？①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④澄粉。
24. (2) 杏仁、核桃仁中以何種成分含量最高？①醣類②脂肪③蛋白質④水。
25. (1) 下列何種油脂膽固醇含量最高？①奶油(Butter)②黃豆油③橄欖油④葡萄籽油。
26. (2) 下列何種脂肪的單元不飽和脂肪酸含量最高？①奶油(Butter)②橄欖油③黃豆油④葡萄籽油。
27. (4) 用下列何種烹調法製作之雞肉的脂肪含量最低？①裹粉油炸②加酒煮③加乳酪(Cheese)烤④醃後碳烤。
28. (4) 蛋黃醬(Mayonnaise)中脂肪含量大約多少？①30%②45%③65%④80%。
29. (3) 法式沙拉醬(French dressing)中脂肪含量大約多少？①30%②45%③65%④80%。
30. (4) 下列那一種乳製品的脂肪含量最高？①全脂乳(Whole milk)②鮮奶油(Cream)③酸酪乳(Yoghurt)④奶油(Butter)。
31. (1) 下列何種調理方式對於蔬菜的營養保存性最高？①生食②烤③炸④煮。
32. (1) 下列何者是綠色蔬菜中最主要的一種維生素？①維生素 A②維生素 B③維生素 D④維生素 E。
33. (2) 等重的下列蔬菜，何者能提供的維生素 A 最多？①高麗菜②青花菜③黃瓜④洋蔥。
34. (1) 下列那一種蔬菜的胡蘿蔔素含量最高？①菠菜②蘆筍③芹菜④紅高麗菜。
35. (3) 下列水果等重的可食部分，何者的維生素 C 含量最高？①西瓜②木瓜③柳橙④鳳梨。
36. (2) 下列那一種水果的胡蘿蔔素含量最高？①西瓜②木瓜③鳳梨④柳橙。
37. (2) 下列那一種甜點的熱量含量最高？①果凍②冰淇淋③雪碧冰(Shorbet)④布丁。
38. (2) 下列何種維生素不在雞蛋營養含量內？①A②C③E④K。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 08：成本控制

1. (3) 有一箱鱈魚售價 1000 元，內有四十塊，每塊重量均等，請問每塊鱈魚成本多少？①15 元②20 元③25 元④30 元。
2. (2) 一箱進口牛肉售價 2000 元，可用的部分有 10 磅，假如每份牛排的供應量是八兩，請問每份牛排成本多少？①125 元②132 元③139 元④146 元。
3. (4) 有一份做乳酪蛋糕(Cheese cake)的標準食譜，所需材料總花費為 800 元，可提供 40 人份，假使設定成本佔 25%，請問每份蛋糕的理想售價應多少？①20 元②40 元③60 元④80 元。
4. (1) 一家牛排館為做好食物成本控制，應採用下列何種方法來經營？①採用標準食譜②以量制價③以價制量④隨師

傳興致配菜。

5. (2) 下列何者是西餐業者最大的兩項成本？①食物、飲料②食物、人事③飲料、人事④水電、房租。
6. (4) 下列那一項不是使用標準食譜的優點？①確保品質口味一致②確保成本一致③確保外觀色澤一致④提升營養價值。
7. (3) 依據標準食譜製作菜餚是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④顧客。
8. (2) 誰最應瞭解標準食譜之使用目的與成本控制的關係？①經理②主廚③顧客④老板。
9. (2) 1 公斤約等於①1.1 磅②2.2 磅③2.5 磅④3.3 磅。
10. (3) 1 杯(C)等於：①14 大匙②15 大匙③16 大匙④17 大匙。
11. (4) 若食物的直接成本佔售價的 40%，則一道 90 元材料費的雞肉，其售價至少為多少？①36 元②72 元③185 元④225 元。
12. (1) 1 磅等於多少盎司？①16 盎司②18 盎司③20 盎司④22 盎司。
13. (2) 1 磅的腓力牛排賣價 800 元，3 公斤重的應賣多少？①2640 元②5286 元③6000 元④7920 元。
14. (1) 鱈魚每百公克 15 元，已知每份成品 60 公克，烹調收縮率 70%，則 4 人份成本多少元？①51 元②60 元③105 元④110 元。
15. (2) 一大匙(T)等於：①5 小匙(t)②15 公克水重③19 公克水重④6 小匙(t)。
16. (3) 5 大匙加 1 小匙等於：①1/4 量杯(Cup)②1/2 量杯③1/3 量杯④2/3 量杯。
17. (4) 下列何者不是西方廚房的衡量器具？①量杯②量匙③磅秤④皮尺。
18. (4) 兩加侖(Gallon)等於：①20 杯②24 杯③28 杯④32 杯。
19. (4) 一公斤是：①300 公克②600 公克③500 公克④1000 公克。
20. (4) 政府提倡交易時使用何種單位計算？①台制②英制③美制④公制。
21. (1) 同以 1 公斤的價格來比較，下列何種食物最便宜？①雞蛋②乳酪(Cheese)③豬肉④牛肉。
22. (3) 廚師的何種表現與食物成本無關？①工作計畫②烹調技術③人際關係④智慧反應。
23. (2) 一磅牛肉等於多少公克重？①360 公克②454 公克③520 公克④600 公克。
24. (3) 5 盎司(OZ.)牛肉等於多少公克重？①100 公克②120 公克③140 公克④160 公克。
25. (4) 一磅豬肉賣 200 元，一公斤豬肉約賣多少錢？①290 元②340 元③390 元④440 元。
26. (3) 甘藍菜之可用率若是 8 成，食譜需用量是 6 公斤，則應購買多少公斤才夠用？①4.8②6③7.5④9 公斤。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 09：安全措施

1. (1) 火災發生時你在火場，大約有多少時間可逃生？①2.5 分鐘②5 分鐘③10 分鐘④15 分鐘。
2. (3) 電氣(C 類)火災發生時，首先應如何處置？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④趕快逃生。
3. (4) 油脂(B 類)火災發生時，首先應如何處置？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④撲滅火源。
4. (3) 火災現場濃煙密佈一片漆黑應如何逃生？①尋找滅火器②跑步快速逃離現場③採低姿快速爬行離開④速找防煙面罩。
5. (2) 火災現場，離地面距離越高的溫度如何？①愈低②愈高③沒有變化④還可忍受。
6. (3) 火災現場濃煙密佈含有什麼可使人致命的氣體？①二氧化碳②二硫化碳③一氧化碳④氫氧化碳。
7. (4) 預防火災是誰的責任？①消防隊②保全人員③消防管理員④每位員工。
8. (3) 廚房的滅火設備若有缺失、不足或維護不良致發生火災，最大受害者是①設計師與建築師②老板與股東③顧客與員工④保全員與管理員。
9. (3) 廚房剛發生火災時，應有何行動才正確？①通報主管②通知消防隊③先關閉瓦斯、電源再奮勇撲滅④為安全起見迅速逃離現場。
10. (4) 發生災害罹難人數在三人以上者，應如何處理？①由員工處理②雇主自行處理③不必搶救④必須由司法或檢查

機構處理。

11. (2) 員工上班時間內發生重大意外傷害時，應如何處理？①自行就醫②立即送醫並填寫意外傷害報告書③不用理會④由主管決定。
12. (1) 當客人發生食品中毒時，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。
13. (4) 餐廳整體的安全維護是誰的責任？①警衛②老板③經理④全體員工。
14. (3) 發現員工暈倒在地，應如何處理？①不要理他②自己加以急救③派人通知醫護人員，自己加以急救措施④直接等待醫護人員救援。
15. (1) 員工工作受傷時，應於迅速就醫後①填寫傷害報告書②告知經理人員③在家休息④繼續上班。
16. (1) 大量出血如泉湧且帶鮮紅色，此乃何部位出血？①大動脈②靜脈③微血管④皮膚。
17. (2) 烹飪中，廚師是否可以離開崗位？①可以②不可以③視狀況④經主管核可即可。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 10：衛生知識

1. (3) 廚師的衛生習慣最重要，進入廚房第一件事是洗滌何物？①食物材料②廚具碗盤③雙手④抹布。
2. (1) 調理熟食之廚師，其手部每隔多久就應清洗一次？①經常清洗②10分鐘③20分鐘④30分鐘。
3. (1) 身體的那一部分是廚師傳播有害微生物的主要媒介源？①手②胸③臉④頭。
4. (2) 下列那項設施不適設於廚房洗手槽？①指甲剪②香水劑③消毒劑④洗潔劑。
5. (3) 廚房工作不可配戴飾物是何原因？可以①增進工作效率②減少工作摩擦③減少隱藏細菌④減少身體負荷。
6. (4) 餐飲從業人員應多久作一次肺結核病檢查？①4年②3年③2年④1年。
7. (3) 洗手槽附設肥皂和刷子的主要目的為何？①好看②配合衛生機關規定③徹底去除污物和看不見的細菌④為求方便問題。
8. (1) 餐飲從業人員的定期健康檢查，每年至少幾次？①一次②二次③三次④四次。
9. (4) 下列何者不是沙門氏菌的傳染途徑(媒介物)？①飲水②食物③動物④空氣。
10. (3) 餐具器皿消毒可浸泡於攝氏幾度以上之熱水 2 分鐘？①60度②70度③80度④90度。
11. (3) 餐具器皿消毒應浸泡於多少餘氯含量之冷水中 2 分鐘以上？①100ppm②150ppm③200ppm④250ppm。
12. (1) 飲用水水質標準之有效餘氯量必須在多少 ppm 之間？①0.2-1.0ppm②1.6-2.4ppm③3.0-3.8ppm④3.9ppm 以上。
13. (2) 煮沸殺菌法對毛巾、抹布之有效殺菌係指下列何者？①攝氏 90 度煮 5 分鐘以上②攝氏 100 度煮 5 分鐘以上③攝氏 90 度煮 1 分鐘以上④攝氏 100 度煮 1 分鐘以上。
14. (3) 煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 100 度煮 5 分鐘以上②攝氏 90 度煮 5 分鐘以上③攝氏 100 度煮 1 分鐘以上④攝氏 90 度煮 1 分鐘以上。
15. (4) 蒸汽殺菌法對毛巾、抹布之有效殺菌係指①攝氏 90 度蒸汽加熱 2 分鐘以上②攝氏 100 度蒸汽加熱 2 分鐘以上③攝氏 90 度蒸汽加熱 10 分鐘以上④攝氏 100 度蒸汽加熱 10 分鐘以上。
16. (4) 蒸汽殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 90 度以上蒸汽加熱 10 分鐘以上②攝氏 100 度蒸汽加熱 10 分鐘以上③攝氏 90 度蒸汽加熱 2 分鐘以上④攝氏 100 度蒸汽加熱 2 分鐘以上。
17. (3) 熱水殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 60 度以上熱水加熱 4 分鐘以上②攝氏 70 度以上熱水加熱 3 分鐘以上③攝氏 80 度以上熱水加熱 2 分鐘以上④攝氏 90 度以上熱水加熱 1 分鐘以上。
18. (2) 乾熱殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 80 度以上乾熱加熱 40 分鐘以上②攝氏 110 度以上乾熱加熱 30 分鐘以上③攝氏 90 度以上乾熱加熱 20 分鐘以上④攝氏 95 度以上乾熱加熱 10 分鐘以上。
19. (1) 砧板每天使用後應如何處理？①當天用清水洗淨消毒②當天用抹布擦拭乾淨③隔天用清水洗淨消毒④隔三天後再一併清洗消毒以節省勞力。
20. (1) 餐廳餐具器皿的消毒殺菌應採用幾槽式之水槽？①3槽②2槽③單槽④視情況而定。

21. (3) 下列那些人員是施行衛生教育的對象？①廚房雜工②廚師③所有員工及老板④經理及老板。
22. (4) 砧板應如何處理才符合衛生？①生熟食共用②隨時用抹布擦拭③選擇大一點的④分類並標示用途。
23. (4) 廚師手上有化膿傷口，若處理食物可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④金黃色葡萄球菌。
24. (1) 處理過雞內臟的砧板若未徹底清理就用來處理其它食物，可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
25. (2) 牡蠣(Oyster)等海產若烹調溫度不足，一般可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④仙人掌桿菌。
26. (2) 下列何者為預防腸炎弧菌食品中毒的重要方法？①生鮮海鮮類以鹽水浸泡以抑制微生物生長②生食與熟食使用之刀具、砧板及容器等應分開不得混合使用③採購新鮮的食材以避免腸炎弧菌污染④生鮮與煮熟的海產食物可放在冷藏庫中一起冷藏。
27. (2) 香腸及火腿等肉製品添加亞硝酸鹽之目的是什麼？①供香料使用②抑制肉毒桿菌生長③防止肉品氧化④亞硝酸鹽會產生致癌物故不得添加。
28. (2) 在細菌生活史中，那一期生長速率最快？①停滯期②對數期③穩定期④下降期。
29. (2) 食用發芽的馬鈴薯所引起的中毒，是屬於何種食物中毒？①細菌性②天然毒素③化學性④過敏性。
30. (3) 下列何者不屬於微生物性食物中毒？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌之毒素③多氯聯苯④出血性大腸桿菌。
31. (4) 在細菌生活史中，那一期生長速率最慢？①停滯期②對數期③穩定期④下降期。
32. (4) 預防金黃色葡萄球菌食品中毒，下列何者是錯誤的？①身體有傷口、膿瘡時不得從事食品之製造調理工作②調理食品時應戴衛生手套、帽子及口罩③注意手部之清潔與消毒避免污染④添加防腐劑。
33. (3) 冷藏食品中心溫度應保持在攝氏幾度以下？①15②10③7④0 度。
34. (3) 餐飲業所發生的食物中毒事件，以何種原因居多？①類過敏食物中毒②化學物質中毒③細菌性中毒④天然毒素中毒。
35. (4) 為不讓細菌生存於使用過之砧板，應如何處理？①用冷水清洗②用溫水清洗③用流動水清洗④用沸水浸泡清洗。
36. (3) 下列何項是預防葡萄球菌所引起的食物中毒最有效的方法？①加強冰箱的冷度②生食與熟食應分開貯存③改善個人衛生習慣④避免二次污染。
37. (4) 下列何者不是食品衛生安全的要訣？①避免食物被污染②抑止細菌繁殖③消滅細菌④噴灑除臭劑。
38. (1) 下列何者不是食品衛生安全的具體方法？①個人衣著寬鬆整潔②環境器具及食材保持清潔③食物處理迅速④烹調溫度控制適宜。
39. (4) 合成塑膠製的砧板之優點為何？①節省成本②操作方便③硬度較佳④易清洗及消毒。
40. (2) 下列何者為廚房水溝的主要設計？①明溝②暗溝③淺溝④深溝。
41. (4) 烹調時通常以小容器來加熱食物的目的為何？①好拿②增加工作效率③增加食物美味④減少食物腐敗。
42. (4) 西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防止頭髮掉落食物中。
43. (1) 食品製造業者製程及品管應注意什麼？①使用之原料應符合衛生規定②進貨時只需清點數量③原料之使用應依先進後出之原則④食品在製造調理過程中為了方便起見可以直接放置在地面上。
44. (4) 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的功用為何？①略洗槽②清洗槽③消毒槽④沖洗槽。
45. (4) 三槽式餐具洗滌槽使用時，第二槽的水應保持何種狀態？①靜止狀低水位②靜止狀滿水位③流動狀低水位④流動狀滿水位。
46. (1) 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的水保持流動狀的目的為何？①使洗滌劑流出②好洗③洗滌者舒服④餐具不易打破。
47. (3) 以三槽式餐具洗滌槽洗滌時，下列何物應加入第一槽？①消毒劑②殺菌劑③洗滌劑④防腐劑。
48. (4) 三槽式餐具洗滌槽，第一槽的清洗工具除毛刷外還可用下列何物？①木頭②石頭③鋼刷④海綿。
49. (3) 三槽式餐具洗滌槽，下列何種攝氏水溫應使用於第一槽？①27~33 度②35~41 度③43~49 度④51~57 度。
50. (2) 三槽式餐具洗滌槽，第一槽的功用為何？①略洗槽②洗滌槽③消毒槽④沖洗槽。

51. (3) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽的功用為何？①略洗槽②清洗槽③消毒槽④沖洗槽。
52. (1) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽(消毒槽)之水溫為攝式幾度？①80度②75度③70度④65度。
53. (4) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽若加氯消毒則其餘氯量應是多少？①50ppm②100ppm③150ppm④200ppm。
54. (4) 蔬果、水產、畜產原料或製品應分開貯存的主要目的為何？①優雅又美觀②進出貨方便③節省空間④避免交叉污染。
55. (2) 下列那一個步驟不是一般水的處理程序？①曝氣或加氯②冷卻③沉澱過濾④消毒。
56. (1) 廚房的油煙是屬於何種廢棄物？①氣相廢棄物②液相廢棄物③固相廢棄物④綜合廢棄物。
57. (1) 何種方式是施行衛生管理最好的方法？①建立自行檢查制度②有專人指導③強硬施行④發揮團隊精神。
58. (3) 餐具表面殘留澱粉若滴上碘液檢查會有何種顏色出現？①紅色②綠色③藍色④黃色。
59. (1) 餐廳廚房應如何設計？①良好的通風與採光②通風即可③採光即可④視狀況而定。
60. (2) 下列何者可作為衛生指標菌？①肉毒桿菌②大腸桿菌③出血性大腸桿菌④仙人掌桿菌。
61. (2) 廚房工作檯面的光度應在幾米燭光？①100米燭光②200米燭光以上③300米燭光以上④沒有規定。
62. (3) 下列何者為餐飲業防止微生物污染的最有效方法之一？①曝光②風乾③洗淨④冷藏。
63. (3) 下列何者不是餐飲業洗淨食品原料的目的？①清除污物②減少農藥殘留③增加營養④除去寄生蟲卵。
64. (3) 下列何者為餐飲業維護食品製造調理等衛生的有效方法之一？①曝光②風乾③洗淨④冷藏。
65. (2) 下列何者為餐飲業衛生管理及控制微生物有效方法之一？①曝光與冷藏②消毒與殺菌③風乾與冷凍④洗淨與風乾。
66. (3) 迴游性魚類除外之所有水產動物食品，其可食部分之甲基汞含量應在多少 ppm 以下才符合衛生標準？①0.9②0.7③0.5④0.3 ppm。
67. (4) 餐飲業在洗滌器具及容器後，除以熱水或蒸氣外還可以下列何物消毒？①無此消毒物②亞硝酸鹽③亞硫酸鹽④次氯酸鈉溶液。
68. (3) 下列何者是馬鈴薯電子輻射照射處理的目的？①防治蟲害②殺菌③抑制發芽④延長儲存期限。
69. (1) 下列何者是清洗蔬菜殘留農藥的最適當方法？①以清水沖洗②泡鹽水③烹調加熱可破壞農藥故不必強調清洗④以洗潔劑清洗。
70. (2) 下列何者生菌數較高？①塊肉②碎肉③片肉④條肉。
71. (4) 食物製備使用的砧板宜有幾種？①一②二③三④四。
72. (1) 清洗砧板的用水應以攝氏幾度的熱水浸泡 10 分鐘方可達到消毒的目的？①85②75③65④55。
73. (2) 下列何者是人工清洗餐具的步驟？①洗滌→沖洗→消毒→拭擦②刮除→洗滌→沖洗→消毒③消毒→洗滌→沖洗→拭擦④沖洗→洗滌→拭擦→消毒。
74. (3) 下列何者對油脂儲存後的品質有較小的影響？①光線②濕度③通風④高溫。
75. (1) 油脂製品中添加抗氧化劑之目的為何？①防止產生過氧化物②調味③永久保存④增加不足的營養素。
76. (1) 下列何者是使用食品添加物的正確觀念？①以最少之必要量為原則②以食品添加物使用範圍及限量標準規定之最高限量為添加量，以達到最好的效果③食品添加物是化學物，在任何情形下絕不使用含有食品添加物的食品④用以掩飾食品之不良。
77. (3) 下列何者為真？①冷凍食品檢出防腐劑係違反食品安全衛生相關管理法規②為確保冷凍食品可長期保存，可依該冷凍食品之本質添加防腐劑③以冷凍方式貯存食品可抑制微生物生長並延長保存期限不必再添加防腐劑④冷凍食品的原料新鮮度不夠故需添加防腐劑延長其保存期限。
78. (3) 國際間食品衛生管理之潮流，下列何者是錯誤的？①自主管理②源頭管理③上市前全面檢驗④預防性管制措施。
79. (1) 食品安全管制系統 (HACCP) 是強調以何者為主之管理？①製程管理②產品檢驗③增加產量④確保製程中軟硬體的衛生。
80. (1) 有關香豆素下列敘述何者正確？①不得添加於任何食品中②是一種天然香料可添加於食品中③可因使用天然香料而殘留在食品中故並無限量規定④是一種天然香料可添加於飲料中。
81. (2) 有關於狂牛症的病原，下列何者是錯誤的？①是一種變異性蛋白稱為變異性普里昂蛋白 (prion) ②存在於牛的

全身③只要除去牛隻身上的特定風險物質就可以確保牛肉的安全性④牛隻大多是因為吃進肉骨粉飼料而感染。

82. (4) 有關真空包裝黃豆即食食品，下列何者是錯誤的？①可能形成適合肉毒桿菌生長的环境而造成食品中毒②是罐頭的一種，應實施商業滅菌才能在室溫下保存③未實施商業滅菌的真空包裝黃豆即食食品應以冷藏保存④真空包裝可抑制所有微生物生長。
83. (4) 切蘋果時應使用何種顏色的砧板？①紅色②白色③藍色④綠色。
84. (3) 處理魚類時應使用何種顏色的砧板？①紅色②白色③藍色④綠色。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 11：衛生法規

1. (1) 食品安全衛生管理法的中央主管機關是①衛生福利主管機關②環境保護署③農業主管機關④消費者保護處。
2. (1) 以布丁（Custard）裝飾或充餡之蛋糕、派等應冷藏貯放，其中心溫度應在①攝氏 7 度以下凍結點以上②愈低愈好③攝氏 4 度以下④沒有特殊要求。
3. (3) 廚師於工作中，下列那項情況是符合衛生規定？①戴手錶②戴戒子③配戴工作帽④戴項鍊。
4. (2) 販賣之食品依法應符合食品衛生標準，該標準應由何單位訂定？①消費者保護團體②衛生福利部③製造業者④衛生局。
5. (4) 包裝食品應如何標示日期？①標示製造日期②進口食品得以英文標示日期③進口食品日期之標示應以月日年為順序以避免混淆④標示有效日期。
6. (4) 經公告指定的餐飲業聘用之廚師，在四年證書有效期間內應接受總共多少小時的衛生教育？①4②10③16④32 小時。
7. (3) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？①若屬於衛生福利部公告准用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中②視其安全性認定是否可添加於食品中③不得作食品添加物用④可任意添加於食品中。
8. (2) (本題刪題)屠宰供食用之家畜其屠體的衛生檢查規則由那個機關主政？①衛生局②行政院農業委員會③衛生福利部④標準檢驗局。
9. (1) 食品添加物之使用，以下何者為正確？①應符合衛生福利部所定標準②業者可視加工需要使用並無限制③應購買經經濟部查驗登記領有許可證之食品添加物④可向化工原料行購買化工原料。
10. (4) 下列何者是不正確的？經衛生機關稽查食品業者於製造、調配、運送、貯存、販賣等過程中，如有違反食品安全衛生管理法，視其情節會有何種處分？①限期改善②處以罰鍰③移送法辦④產品充公拍賣。
11. (2) 衛生機關對於食品業者衛生管理強調：①食品業者的品管作業是政府的責任②源頭管理與自主管理之重要性③各類食品於上市前應經衛生機關審查檢驗以確保安全④只要食品符合規定不必強調製程的重要。
12. (4) 公共飲食場所衛生管理辦法是直轄市、縣市主管機關依何機關標準定的？①衛生部②衛生處③衛生局④中央主管機關。
13. (2) 下列何者是餐飲業必須遵守的衛生最基本法令？①消防法②食品安全衛生管理法③廢棄物清理法④消費者保護法。
14. (2) 食品良好衛生規範準則由何機關定之？①衛生局②衛生福利部③衛生所④衛生處。
15. (4) 衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作的主要目的為何？①例行公事②替業者做品管③上級交代辦事④實地瞭解業者有否遵守食品安全衛生管理法。
16. (2) 依據食品安全衛生管理法所為之抽樣檢驗，其檢驗方法①由抽驗機關自行決定②由衛生福利部公告指定③應自行研發④依快速檢測方法所得之結果作為處分依據。
17. (3) 依食品良好衛生規範準則，餐具中的大腸桿菌應呈何狀況？①鹼性②陽性③陰性④酸性。
18. (1) 依衛生標準冷凍生食用牡蠣(Oyster)中的沙門氏菌應呈何狀況？①陰性②陽性③酸性④鹼性。
19. (1) 依衛生標準冷凍蔬果類直接供食者每公克的生菌數應是多少以下？①10 萬②20 萬③30 萬④40 萬。
20. (3) 依食品良好衛生規範準則，餐飲業設施之化糞池位置與水源應距離多遠以上？①5 公尺②10 公尺③15 公尺④12 公尺。

21. (3) 衛生機關對違反衛生法規受罰鍰而逾期未繳納者如何處理？①催告後結案②移送警察機關派員收款後結案③依行政執行法強制執行④派員至營業場所站崗取款後結案。
22. (4) 故意規避衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作，餐飲業者會受多少新台幣的罰鍰？①9 百以上 9 千以下②3 千以上 3 萬以下③6 千以上 6 萬以下④3 萬以上 300 萬以下。
23. (1) 檢舉或協助查獲違反衛生法規之業者，主管機關對檢舉人姓名如何處理？①嚴守秘密②公開傳播③儀式表揚④交業者作證據。
24. (2) 餐飲業者如妨礙衛生主管機關之食品抽查或抽驗，會被處以①移送法辦②3 萬以上 300 萬以下罰鍰③拘役④沒有任何處分。
25. (2) 依據食品安全衛生管理法對食品業者所為之稽查由何機關負責？①行政院衛生福利部食品藥物管理署②各縣市衛生局③勞動部④經指定之研究機構。
26. (4) 下列何者不是經衛生福利部公告指定應設置衛生管理人員之食品製造工廠？①乳品製造業②即時餐食業③冷凍食品製造業④素食製造業。
27. (4) 下列何法規與餐飲業公共安全有直接關係？①國家賠償法②土地法③標準法④消防法。
28. (3) 下列何者屬市售包裝食品營養標示原則中所稱之「營養宣稱」？①含乳酸菌②不含人工甘味料③高膳食纖維④「高鮮」味精。
29. (1) 採購食材時應注意下列何種食品須經衛生福利部查驗登記並取得許可證？①單方食品添加物②國產新穎性食品③以基因改造黃豆為原料製成之豆腐④鮮奶。
30. (3) 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由下列哪一機關定之？①衛生局②衛生所③衛生福利部④行政院消費者保護處。
31. (2) 下列有關食品良好衛生規範準則(G H P)與食品安全管制系統準則(HACCP)之實施，下列何者是錯誤的①食品良好衛生規範準則係全面強制實施②食品良好衛生規範準則與食品安全管制系統準則應同步實施，以提升食品業者之水準③食品安全管制系統是建立在食品良好衛生規範的基礎之上④食品安全管制系統應視安全評估之風險大小及產業需求，選擇業別及規模，逐步公告實施。
32. (1) 食品業者對於衛生局依法抽驗食品之結果如有疑義①得於 15 日內向原抽驗機關申請複驗②得於 15 日內向衛生福利部申請複驗③不得申請複驗④申請複驗時發現原餘存檢體已變質則應重新取樣。
33. (2) 餐飲業者使用油炸用之食用油應在何時換油？①以太白粉水沉澱雜質使油保持澄清即可②總極性化合物(total polar compounds)含量超過 25%時③使用濾油粉過濾即可不必換油④使用到油量不夠時換油。
34. (4) 下列何種食品毋需標示原產地(國)？①散裝食品②包裝食品③混裝茶葉④攤販販賣之水果。