

21800 食物製備 單一 工作項目 01：認識食材

1. (1) 下列乾海參，何者品質最佳？ ①原乾海參 ②淡乾海參 ③鹽乾海參 ④糖乾海參。
2. (2) 燕窩中有官燕之稱的為 ①黃燕窩 ②白燕窩 ③血燕窩 ④草燕窩。
3. (2) 鮑魚的等級按每斤有幾 ①隻 ②頭 ③粒 ④包 為單位數計。
4. (4) 花膠蘊含極度豐富的自然膠原蛋白、鈣、鐵、磷質，亦即四大補品中之何者？ ①鮑魚 ②海參 ③魚翅 ④魚肚(鰾)。
5. (3) 開陽白菜所指的開陽是 ①蝦醬 ②小魚乾 ③蝦米 ④紅蔥。
6. (1) 捲心菜植物學上稱結球甘藍，在台灣俗稱 ①高麗菜 ②洋白菜 ③圓白菜 ④蓮花菜。
7. (4) 高麗菜原產地在歐洲，台灣在荷蘭人佔據時引進栽培，生長在較為涼爽的氣候，生長期為 2~3 個月，盛產於下列哪一個季節？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季。
8. (1) 南瓜在中國各地都有栽種，其嫩果味甘適口，是何種季節的瓜菜之一？ ①夏秋 ②春夏 ③秋冬 ④冬春。
9. (3) 「青蔥」屬於哪一類蔬菜？ ①根莖類 ②花果類 ③葉菜類 ④莖球類。
10. (4) 「蒜頭」屬於哪一類蔬菜？ ①根莖類 ②花果類 ③葉菜類 ④莖球類。
11. (4) 下列何者非屬果菜類？ ①蕃茄 ②甜椒 ③茄子 ④白蘿蔔。
12. (3) 菠菜是冬季盛產的蔬菜，屬於 ①根莖類 ②花果類 ③葉菜類 ④莖球類。
13. (4) 下列何者不屬於根莖類？ ①茭白筍 ②蘆筍 ③洋蔥 ④芹菜。
14. (1) 植物成長期間呈現紅色、綠色、紫色變化的原因，主要是因為含有 ①花青素 ②類胡蘿蔔素 ③維生素 ④葉綠素。
15. (1) 下列何項食材所含「類胡蘿蔔素」最多？ ①紅心地瓜 ②菠菜 ③洋蔥 ④高麗菜。
16. (4) 有「美人腿」之稱的蔬菜是下列何者？ ①白蘿蔔 ②白蘆筍 ③白山藥 ④茭白筍。
17. (1) 有「湯匙菜」之稱的蔬菜是下列何者？ ①青江菜 ②菠菜 ③芥蘭菜 ④油菜。
18. (1) 俗稱「馬蹄」的蔬菜是？ ①芋薺 ②菱角 ③蓮藕 ④水蓮。
19. (4) 哪一個季節所產的孟宗竹筍品質最佳？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季。
20. (1) 臺灣綠竹筍盛產的季節是？ ①春夏季 ②夏秋季 ③秋冬季 ④冬春季。
21. (1) 下列哪一種筍的用途最廣？ ①麻竹筍 ②綠竹筍 ③桂竹筍 ④箭筍。
22. (4) 有「紅嘴綠鸚哥」之稱的是下列何者？ ①茄子 ②雞心辣椒 ③紅鳳菜 ④菠菜。
23. (3) 蒟蒻是由下列哪一種植物製成？ ①昆布 ②樹薯 ③妖芋(魔芋) ④大甲芋。
24. (3) 綠豆經發芽後稱為下列何者？ ①苜蓿芽 ②豇苗 ③豆芽菜 ④銀芽。

25. (4) 有「冬筍」之稱的是下列何者？ ①麻竹筍 ②綠竹筍 ③桂竹筍 ④孟宗竹筍。
26. (4) 種植下列何種蔬菜需在栽種過程中遮蔽光線，使其不能行光合作用？ ①茼菜花 ②九層塔 ③蒜苗 ④茼黃。
27. (1) 薑依不同的生長時期，其排列順序為何？ ①嫩薑、粉薑、老薑、薑母 ②粉薑、嫩薑、薑母、老薑 ③粉薑、薑母、嫩薑、老薑 ④薑母、老薑、粉薑、嫩薑。
28. (1) 薑在幼嫩時期不採收，任其成長，外皮由黃白色轉為土黃色，這時口感最細緻，即為 ①粉薑 ②老薑 ③薑母 ④嫩薑。
29. (2) 魚貝類又稱為動物澱粉，其碳水化合物含量不高，主要以下列何者為主？ ①蛋白質 ②肝醣 ③酵素 ④膠原蛋白，並受種類、營養狀態、生長環境、季節影響而有所不同。
30. (1) 鯖魚在秋冬季節或產卵期附近，脂肪含量 ①最高 ②中等 ③最低 ④不會產生變化。
31. (3) 魚之魚皮、腮及腸道附著的微生物，在下列何種條件容易滋長？ ①冷藏冰箱 ②冷凍庫 ③室溫 ④冰水裡。
32. (1) 海膽呈略圓的五角型，棘短而尖銳，呈白色或赤褐色，可製成海膽醬，富含鈣、磷、維生素 A 及 B2，其食用部位為下列何者？ ①卵巢 ②海膽肉 ③棘 ④唾液。
33. (4) 下列何者是淡水蟹，以江蘇省陽澄湖產的為上選，其蟹肉鮮美，蟹膏甘甜美味？ ①紅蟳 ②三點蟹 ③花蟹 ④大閘蟹。
34. (2) 魚類與人類一樣具有心臟、肝、腸等內臟器官，但由於生活於水中，有兩個特殊的器官，鰓是呼吸器官，而下列何者則充滿氣體，供浮力之用？ ①鰭 ②鰓 ③觸鬚 ④魚鱗。
35. (1) 蛤俗稱蚶仔或粉堯，含有可分解維生素 B1 的酵素，不宜生食，其呈味物質為琥珀酸，屬哪一類的生物？ ①斧足類 ②腹足類 ③甲殼類 ④棘皮類。
36. (4) 下列何者俗稱花枝、墨魚，體呈卵圓而扁平，二側有脂鰭？ ①魷魚 ②章魚 ③軟絲 ④烏賊。
37. (1) 食用魚類如丁香魚及吻仔魚時連骨共同進食，可獲得極豐富的 ①鈣質 ②鐵質 ③蛋白質 ④碘，製成小魚乾效果則更好。
38. (3) 頭足類之烏賊沒有外殼，有一個含鈣的內殼，是由海綿體形成，負責控制 ①生長 ②消化 ③浮力 ④呼吸。
39. (4) 下列何種魚具有洄游性，與鮭魚類似？ ①鱸魚 ②魴魚 ③吳郭魚 ④鰻魚。
40. (3) 下列何者之特色為外殼有美麗的紋路，生長在距海岸線 2000 公尺的平坦海域，並俗稱為海瓜子？ ①淡菜 ②牡蠣 ③花蛤 ④蜆。

41. (2) 魚類富含蛋白質，且飽和脂肪含量低，膽固醇、鈉、熱量也不高，所含有的營養素，除了對人腦智力發展有助益外，在預防下列何種疾病方面，更有顯著的效果？ ①慢性下呼吸道 ②心臟血管 ③腎炎 ④糖尿病。
42. (1) 牡蠣俗稱蚵仔或蠔，為台灣最重要的淺海養殖經濟貝類，其營養豐富，胺基酸組成完整，脂肪含多量 EPA 及 DHA，以及多量肝醣、牛磺酸、鐵質和維生素 B1，在歐美有下列何者之稱？ ①海牛乳 ②海羊乳 ③海芙蓉 ④海琥珀。
43. (3) 鋸緣青蟹亦稱為青蟳，受精後的雌性鋸緣青蟹又稱為紅蟳，而雄性的鋸緣青蟹則稱為 ①花蟳 ②點蟳 ③菜蟳 ④石蟳。
44. (4) 魚類比畜產品容易腐敗，下列何者為魚類易腐敗原因之一？ ①水分含量少 ②肌肉纖維長 ③結締組織多 ④脂質中含較多的多元不飽和脂肪酸。
45. (2) 近幾年約佔我國漁業漁獲量的六至七成左右的是 ①近海漁業 ②遠海漁業 ③沿海漁業 ④海釣漁業。
46. (1) 下列何者其特徵為背部有九條白色橫帶，天然捕獲者體色呈暗褐色，養殖者則呈草綠色？ ①草蝦 ②龍蝦 ③櫻花蝦 ④河蝦。
47. (4) 禽畜類中，何者含飽和脂肪酸較少？ ①牛 ②羊 ③豬 ④雞鴨。
48. (1) 肉類中，何者含鐵質較高？ ①鴨 ②豬 ③雞 ④魚。
49. (3) 何種色澤的肉最不新鮮？ ①鮮紅色 ②褐色 ③藍綠色 ④暗褐色。
50. (4) 肉品經過高溫加熱烹煮後，約失重多少百分比？ ①40% ②45% ③25% ④35%，加熱愈久失重愈多。
51. (2) 蹄膀位於豬的哪個部位？ ①前腳 ②後腳 ③尾部 ④前胸。
52. (3) 豬膝蓋位於豬的哪個部位？ ①前腳關節 ②腳掌 ③後腳關節 ④內部。
53. (1) 三層肉位於豬的哪個部位？ ①腹脇 ②背部 ③後腿部 ④前胸。
54. (1) 胛心肉位於豬的哪個部位？ ①前腿 ②後腿 ③中段背部 ④腹部。
55. (1) 腺是禽類的？ ①消化器官 ②分泌器官 ③生殖器官 ④化油器官。
56. (2) 西餐的培根是用下列何者製作？ ①牛腹肉 ②豬腹肉 ③牛背肉 ④豬背肉。
57. (1) 牛肉中俗稱的「和尚頭」是位於牛的 ①後腿股肉 ②背肩肉 ③臀肉 ④腰脊肉。
58. (2) 帶骨紐約克是位於牛的哪個位置？ ①後腿內側肉 ②帶骨前腰脊肉 ③腹脇肉 ④肩胛肉。
59. (3) 所謂的牛菲力指的是 ①上里肌肉 ②肩胛軟肉 ③內里肌肉 ④頸部肉。
60. (4) 黃豆加工後不可製成下列何者？ ①豆皮 ②豆花 ③豆腐 ④甜麵醬。
61. (4) 蛋黃醬(沙拉醬)是以下列哪些材料製成？ ①豬油、蛋、醋 ②牛油、蛋、醋 ③奶油、蛋、醋 ④沙拉油、蛋、醋。
62. (1) 中餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造？ ①米 ②水果 ③花草 ④玉米。

63. (4) 肉毒桿菌中毒風險較高的食品為何？ ①花生等低酸性罐頭 ②加亞硝酸鹽的香腸與火腿 ③真空包裝冷藏素肉、豆干等 ④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品。
64. (3) 為避免肉毒桿菌中毒，下列敘述何者正確？ ①罐頭只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以食用 ②開啟罐頭後如發覺有異味時，煮過即可食用 ③自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌 ④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存時也無需冷藏。
65. (4) 不同的配方可做出各種不同風味的巧克力，但其不含下列何者？ ①可可粉(漿) ②糖 ③油脂 ④蛋。
66. (1) 乾貨類食材中的「雪菜」，指的是下列何種材料的醃製品？ ①小芥菜 ②金針菜 ③竹筴 ④筍子。
67. (2) 梅乾菜是由何種菜醃製而成？ ①雪菜 ②小芥菜 ③芥蘭菜 ④高麗菜。
68. (4) 豆腐腦又名 ①百頁豆腐 ②豆皮 ③豆漿 ④豆花。
69. (3) 黴菌毒素容易存在於 ①家禽類 ②魚貝類 ③穀類 ④內臟類。
70. (2) 為保持奶類新鮮，較適合的冷藏溫度為何？ ①10~12°C ②5~7°C ③22~24°C ④0~-8°C。
71. (4) 下列何者非為奶類？ ①乾酪 ②調味乳 ③奶油 ④豆漿。
72. (4) 食用油若長時間高溫加熱 ①能殺菌而容易保存 ②增加油色之美觀 ③增長使用期限 ④會產生有害物質。
73. (4) 下列何者非由黃豆製成？ ①沙拉油 ②蔭油 ③醬油 ④番茄醬。
74. (3) 下列何者不是加工蛋品？ ①鹹蛋 ②皮蛋 ③雞蛋 ④鐵蛋。
75. (1) 雞蛋含有人體需要的幾乎所有的營養物質，其蛋白質對肝臟組織損傷有修復作用，營養學家稱之為 ①完全蛋白質模式 ②半完全蛋白質模式 ③1/4 完全蛋白質模式 ④不完全蛋白質模式。
76. (1) 何種營養素是人體細胞的主要組成物質，更是生命活動中第一重要的物質？ ①蛋白質 ②維生素 ③醣類 ④脂肪。
77. (4) 下列何種豆腐非由黃豆製成？ ①凍豆腐 ②傳統豆腐 ③火鍋豆腐 ④杏仁豆腐。
78. (1) 下列何者為鈣質最佳來源？ ①牛奶 ②蔬菜 ③水果 ④蛋。
79. (4) 有關「蛋白質」的敘述，下列何者錯誤？ ①其食物來源為奶、蛋、魚、肉、豆類 ②能形成抗體，增強抵抗力 ③能修補體內組織，缺乏會影響發育 ④攝取量無限制。
80. (2) 蛋類最容易有下列何種污染？ ①金黃色葡萄球菌 ②沙門氏桿菌 ③螺旋桿菌 ④大腸桿菌。
81. (4) 老豆腐又稱為 ①凍豆腐 ②嫩豆腐 ③軟豆腐 ④硬豆腐。
82. (3) 一條豬共有幾個膝蓋？ ①4 個 ②3 個 ③2 個 ④1 個。

83. (3) 所有禽畜類中，請由高至低依序排列出其單位脂肪含量。①豬、牛、羊、鴨、鵝 ②牛、羊、豬、鴨、鵝 ③豬、羊、鵝、牛、鴨 ④羊、牛、豬、鴨、鵝。
84. (3) 豬的哪個部位最適合用來製作燒臘的烤叉燒肉？①後腿肉 ②里肌肉 ③梅花肉 ④胛心肉。
85. (2) 一般業界常用的油雞是 ①公雞 ②母雞 ③閩雞 ④童子雞。
86. (1) 腰內肉是豬的哪個部位？①小里肌 ②老鼠肉 ③腱子肉 ④梅花肉。
87. (1) 牛有幾個胃？①4 個 ②3 個 ③2 個 ④1 個。
88. (2) 金華火腿是用豬的何部位製作的？①全前腿 ②後全腿 ③蹄膀 ④前半腿。
89. (1) 下列何種油脂產品最不適合用於油炸？①沙拉油 ②豬油 ③棕櫚油 ④酥油。
90. (3) 下列何者最不容易造成油炸油劣變？①豆腐等高水分食品 ②海鮮等高不飽和脂肪食品 ③腰果 ④雞排等裹粉食品。
91. (3) 酥油(烤酥油、起酥油)的特性為 ①耐炸程度低於大豆油 ②來源為均為動物油 ③因耐炸程度高，適合作為油炸油 ④有添加乳化劑，不適於製作烘焙點心。
92. (4) 料理所使用的乾魚皮是何種魚的皮？①土魷 ②鮭魚 ③河豚 ④鯊魚。
93. (1) 香辛料中，番紅花主要功能為何？①著色賦香 ②除臭 ③辣味 ④營養強化。
94. (1) 所謂的下水指的是禽類的 ①內臟 ②腳 ③屁股 ④頸部。
95. (3) 所謂「閩雞」是用哪種雞來閩的？①母雞 ②油雞 ③公雞 ④成雞。
96. (1) 仿土雞指的是 ①肉雞與土雞的混合種 ②有運動的肉雞 ③關在籠子養的土雞 ④5 個月的成雞。
97. (1) 一粒雞蛋的蛋白，佔整個蛋的比例大約是多少？①55%~65% ②45%~50% ③35%~40% ④70%~75%。
98. (4) 牛最常運動到的肌肉是哪個部位？①肚肉 ②臀肉 ③肩肉 ④腱子肉。
99. (2) 牛有四個肚(胃)，其中哪個非常少甚至不用來料理？①肚板 ②反芻肚 ③蜂巢肚 ④毛肚。
100. (4) 有關區別乾黑木耳真仿優劣的敘述，下列何者正確？①品質好的木耳乾摸起來較乾燥、重量較輕，假的木耳則較潮溼、重量稍重 ②可透過味道來分辨，嘗起來清香無怪味，若有鹹味，則可能是有些商家會將木耳浸泡明礬，以增加份量來欺騙消費者 ③若有澀味，則可能是浸泡過鹽水，對身體恐有害 ④可以透過泡水來分辨木耳的好壞，品質越好的木耳泡水後膨脹越大，差的則反之。
101. (4) 植物奶油成分不含下列何者？①玉米粉 ②水 ③鹽 ④大豆。
102. (1) 奶油裡亦含有多種飽和脂肪酸，這是對血管有害的脂肪酸，患有何種疾病之患者忌食，或是少吃為佳？①高血壓 ②青光眼 ③痛風 ④低血壓。

103. (1) 雞蛋的蛋黃中之何種成分對神經系統和身體發育有很大的作用？ ①卵磷脂 ②葉酸 ③菸鹼酸 ④蛋白質。
104. (3) 蛋白質攝取過量，對人體會有以下何種影響？ ①血壓不穩定 ②增加心臟的負荷 ③引發便秘 ④供給熱能。
105. (2) 蛋白質攝取不足，對人體會有以下何種影響？ ①促進肝功能 ②消化不良 ③肌肉發達 ④促進新陳代謝。
106. (4) 下列何種食物是鈣質的良好來源？ ①豆芽 ②淺色蔬菜 ③麵粉 ④小魚乾。
107. (2) 黃豆蛋白質的性質具有 ①溶油性 ②促進或抑制吸收性 ③光合作用 ④美白作用。
108. (1) 依黃豆食品分類，無以下何者？ ①結晶產品 ②結塊產品 ③發芽製品 ④流體產品。
109. (2) 食材製成乾貨目的不包含 ①延長保存 ②體積變大 ③增加風味 ④配合烹調。
110. (1) 何種維生素在雞心中含量最高，幾乎為各種肉類、內臟類之冠？ ①維生素 A ②維生素 B ③維生素 E ④維生素 D。
111. (3) 可利用雞蛋的起泡性、乳化性以及何種特性製作點心麵包料理？ ①發酵性 ②收縮性 ③熱凝固性 ④延展性。
112. (1) 下列何種蛋比雞蛋的膽固醇要高？ ①火雞蛋 ②珠雞蛋 ③土雞蛋 ④烏骨雞蛋。
113. (1) 肉類是哪種礦物質的良好來源？ ①鐵 ②鈣 ③鋅 ④鎂。
114. (2) 肉類的主要成份除了水份，脂肪外還含有哪種主要成份？ ①醣類 ②蛋白質 ③纖維質 ④鈣質。
115. (4) 漁獲物的種類相當多樣化，下列何者非屬之？ ①頭足類 ②棘皮類 ③貝類 ④結球類。
116. (3) 有關生鮮魚類的特性，何者正確？ ①水產類比蔬果產品更容易保鮮 ②秋刀魚、鮭魚屬於淡水魚 ③淡水魚易感染寄生蟲，食用時宜完全煮熟 ④漁獲供應穩定。
117. (4) 新鮮魚類的特徵為 ①眼睛混濁 ②魚鰓翻開呈現暗褐色 ③腹部容易破裂 ④觸摸起來堅實有彈性。
118. (4) 新鮮的蝦類會呈現下列何種情形？ ①蝦頭顏色變黑 ②頭部鬆弛甚至脫落 ③色澤暗沉，花紋清晰 ④肉質結實有彈性。
119. (4) 關於鰹魚之敘述，何者為非？ ①又稱煙仔 ②可製成柴魚片 ③分布於全球各大洋溫暖海域 ④屬於頭足類。
120. (4) 花枝又稱為烏賊或 ①章魚 ②中卷 ③透抽 ④墨魚。
121. (3) 有關軟絲的特性，下列何者正確？ ①具有 6 隻粗腕大吸盤 ②又稱為小卷 ③鰓跟身體一樣長 ④體內有硬殼。

122. (4) 魚貝類比農產品及畜產品容易腐敗，何者是魚貝類具此特性主要原因？ ①水分含量少 ②肌肉纖維長 ③結締組織多 ④脂質中含較多多元不飽和脂肪酸。
123. (2) 牡蠣別稱為蠔或是下列何者？ ①蛤仔 ②蚵仔 ③蜆仔 ④海羊乳。
124. (1) 魚類與人類一樣具有心臟、肝，以及何種內臟器官？ ①腸子 ②脾臟 ③鰾 ④腮。
125. (3) 下列蔬菜何者屬於根莖類？ ①菠菜 ②萵苣 ③山藥 ④番茄。
126. (1) 富含澱粉質的蔬菜有哪些？ ①馬鈴薯 ②竹筍 ③番茄 ④洋蔥。
127. (4) 果菜類包含冬瓜、南瓜以及下列何者？ ①胡蘿蔔 ②洋蔥 ③薑 ④茄子。
128. (2) 下列蔬菜的食用部位屬於葉菜類有哪些？ ①玉米 ②菠菜 ③花椰菜 ④蘆筍。
129. (4) 下列何者為莖菜類？ ①茄子 ②地瓜 ③空心菜 ④筍白筍。
130. (4) 類胡蘿蔔素為脂溶性色素之統稱，廣存於黃色、橘色及紅色水果中，下列何者屬之？ ①花青素 ②葉綠素 ③酵素 ④葉黃素。
131. (4) 有關馬鈴薯的敘述何者正確？ ①又稱為白地瓜 ②為全球最重要的穀物類之農作物 ③可實用部分為根部 ④主要含碳水化合物、多種蛋白質、礦物質。
132. (1) 下列何者非屬於水果類？ ①牛番茄 ②水梨 ③西洋梨 ④高接梨。
133. (2) 下列何者是冬天生產的葉菜類？ ①蕨菜(過貓) ②茼蒿 ③莧菜 ④扁蒲。
134. (2) 下列何者非屬黃豆製品？ ①豆花 ②皇帝豆 ③納豆 ④豆腐。
135. (3) 皮蛋又稱松花蛋、鹼蛋或是下列何者？ ①臭蛋 ②灰黑蛋 ③灰包蛋 ④黑蛋。
136. (2) 豆製品若沒在適當溫度下貯存容易腐壞，下列何者只適合短時間冷藏保存使用？ ①生豆包 ②豆漿 ③豆腸 ④百頁豆腐。
137. (2) 關於食品分散的敘述何者正確？ ①鹽水溶液與膠體溶液均是真溶液 ②溶液中溶質的量必須小於溶劑的量 ③以脂肪為介質的食品分散系通常是 oil-in-water 型 ④水溶液的溶解度為常數，與溫度無關。
138. (4) 關於膠體的敘述何者錯誤？ ①沖泡好的熱牛奶靜置一段時間後，會在表面形成脂肪懸浮，攪散懸浮脂肪可形成膠體 ②具有親水端和疏水端的分子比較容易形成水溶液膠體，且親水端分佈膠體表面 ③卵磷脂是一種界面活性劑，可穩定膠體 ④製作豆腐時加入石膏，是藉由鈣離子改變膠體顆粒的表面電荷，破壞膠體穩定性。
139. (4) 關於酸鹼度的敘述何者錯誤？ ①以 pH 值呈現 ② $\text{pH} = -\log[\text{H}^+]$ ③ $[\text{H}^+] = 2 \times 10^{-7}$ 時，pH 值介於 6 到 7 之間 ④ $\text{pH} < 7$ ，呈酸性， $[\text{H}^+] < [\text{OH}^-]$ 。

140. (1) 關於蛋白質及胺基酸的敘述何者正確？ ①胺基酸(-NH₂)、(-COOH)功能基(取代基)組成 ②蛋白質由多個胺基酸及水分子形成 ③⁺H₃N-R-COO⁻在酸性環境中會變成 H₂N-R-COO⁻ ④蛋白質的主鏈不含氮。
141. (1) 關於蛋白質變性的敘述何者正確？ ①蛋白質變性後，對水的溶解度減少 ②以加熱方式使蛋白質變性後，蛋白質具有可復性(renaturation) ③調整蛋白質溶液之 pH 值可使酸鹼值呈中性，進而使蛋白質變性 ④蛋白質變性後，其一級結構改變。
142. (2) 關於酵素的敘述何者正確？ ①酵素是一種生物性催化劑，但是無法改變反應的活化能 ②酵素是一種含蛋白質化合物 ③輔酶(coenzyme)是一種含蛋白質化合物 ④在含有酵素的環境下，基質濃度越高，反應速率越快，所以基質濃度越高越好。
143. (4) 關於酵素性褐變的敘述何者錯誤？ ①酵素性褐變常在受傷植物表面發生 ②酵素性褐變的基質是多元酚類(polyphenol) ③酵素性褐變易在氧氣存在的情形下發生 ④維生素 C 的存在會加速酵素性褐變。
144. (3) 關於梅納反應的敘述何者正確？ ①所產生的褐色為烘焙食品所不樂見 ②不會形成特殊風味 ③反應過程中，因為醛糖與含胺基物質所產生的 N-取代基糖胺而呈褐色 ④為一連串的酵素反應。
145. (4) 每一水分子中之兩個氫原子，則可與另兩個水分子中之氧原子形成兩個氫鍵，所以每一水分子最多可產生 ①1 ②2 ③3 ④4 個氫鍵。
146. (1) 食品分散系，水在油中型(water-in-oil)之敘述何者正確？ ①分散相為水 ②分散相為油 ③介質相為水 ④油水同為介質相。
147. (4) 保持膠體穩定的方法何者錯誤？ ①利用物質水合性(如酪蛋白之疏水端內聚，親水端暴露於顆表面) ②利用界面活性物質，如泡沫穩定劑、乳化劑 ③改變顆粒表面的電荷數 ④改變溫度。
148. (2) 黃豆漿煮沸後，加入石膏(含 Ca²⁺)目的為何？ ①增加黃豆蛋白之膠體穩定 ②破壞黃豆蛋白之膠體穩定，而使黃豆蛋白沉澱 ③增加黃豆蛋白之溶解度 ④使黃豆蛋白進行凝膠。
149. (4) 蛋白質二級結構主要吸引力不包括下列何者？ ①分子內氫鍵 ②凡得瓦爾力 ③雙硫鍵 ④分子間氫鍵。
150. (3) 膠原蛋白的敘述何者錯誤？ ①是結締組織的一種特殊纖維蛋白 ②為一種二級結構蛋白質 ③為一種三級結構蛋白質 ④由三條胜肽鏈互相纏繞而形成安定的三螺旋構造。
151. (3) 蛋白質變性的敘述何者錯誤？ ①主要是其立體結構發生改變 ②最常見的情況，為由折疊狀態變成非折疊狀態(unfolding) ③主要為四級結構改變 ④一級結構胜肽鍵之斷裂，則不屬於變性。
152. (4) 食物蛋白質變性會導致的結果不包括下列何者？ ①黏度增加 ②溶解度降低 ③使胜肽鍵更易水解 ④蛋白質的生理活性不變。

153. (1) 牛乳之酪蛋白的敘述何者錯誤？ ①等電點為 pH4.0 ②等電點時酪蛋白易沉澱(變性) ③不在等電點時，則可復性 ④以加熱方式變性後，則不可復性。
154. (4) 酵素性褐變的三要素不包括下列何者？ ①基質：多元酚類 ②酵素：多酚氧化酶 ③氧氣：當做反應物 ④輔酶：維生素 C。
155. (2) 預防酵素性褐變的方法不包括下列何者？ ①加熱抑制酵素 ②冷藏 ③隔絕氧氣或添加維生素 C(抗氧化) ④以酸或鹽抑制酵素活性。
156. (1) 防止梅納反應的方法，下列何者為非？ ①維持 pH 值在鹼性 ②低溫加熱 ③加水稀釋 ④加入具漂白作用的添加物(如亞硫酸鹽或亞硫酸氫鹽)。
157. (4) 梅納反應會產生烘焙類食品之芳香成分不包括下列何者？ ①pyrazine ②pyridine ③furan ④H₂S。
158. (3) 焦糖化反應(Caramelization)的敘述，下列何者錯誤？ ①需要高濃度的糖 ②糖以高溫處理 ③是梅納反應的一種 ④為脫水反應。
159. (3) 防止冷凍蔬果褐變的方法，下列何者為非？ ①冷凍前，以高溫短時間加熱(殺菁) ②排除組織內氧氣 ③加入亞硫酸鹽 ④以充氮方式取代氧氣。
160. (4) 鮮奶滅菌的方法不包括下列何者？ ①LTLT(低溫長時)加熱至 63°C，維持 30 分鐘，再降至 7.2°C 以下 ②HTST(高溫短時)加熱至 72°C，維持 15 秒，再降至 10°C 以下 ③UHT(超高溫)加熱至 137.8°C，維持 2 秒 ④HTHP(高溫高壓)加熱至 121°C，1.5Kg/cm 維持 15 分鐘。
161. (4) 牛乳均質的敘述，下列何者為非？ ①配合 500~2500 磅/平方吋的壓力，使脂肪球破裂成小顆粒均勻的散布懸浮在牛乳中 ②會造成蛋白質的變性(尤其酪蛋白) ③可增加牛乳蛋白質的消化率 ④會造成油脂的變性。
162. (3) 蛋白質的起泡性敘述，下列何者為非？ ①在形成泡沫時，部分蛋白質會變性，有助於泡沫穩定 ②適量的脂肪可穩定脂肪 ③卵磷質的存在會增進起泡泡 ④過多的脂肪存在，會使泡沫變小而破裂。
163. (3) 牛乳加熱時所產生的奶皮之敘述，下列何者為非？ ①酪蛋白與空氣接觸及鈣作用，再加上水分自液面逐漸蒸發而形成 ②奶皮的固形物中，有一半以上是脂肪 ③將已形成的奶皮移走，則不會繼續形成 ④加熱同時予以攪拌可以防止產生奶皮。
164. (3) 冰淇淋製造時的陳化敘述，下列何者為非？ ①於 2~4°C 下保持 4~28 小時 ②可使脂肪固化，穩定劑吸收水份，以增加混料之黏性 ③於 -18°C 下保持 24 小時 ④降低水份結晶，以增加平滑。
165. (4) 關於乳油(cream)特性的敘述，下列何者為非？ ①經攪打可形成 air-in-water 的泡沫，空氣的外層包圍著含有脂肪球的蛋白質膜 ②如果脂肪固化，有防止薄膜崩潰的作用，乳油加熱，則脂肪會融化，使薄膜塌陷 ③攪打的乳油，其脂肪的含量，常為乳油含豆量最高者，必須含 30% 以上的油脂才能維持泡沫的功能 ④當脂肪的含量超過 30% 以上，並不能增進泡沫的品質，但可使泡沫較為持久，並提升起泡泡所須的時間。

166. (4) 影響乳油形成泡沫的敘述，下列何者為非？ ①當溫度小於 7°C 時，起泡性最好 ②溫度大於 7°C 時，脂肪開始軟化，泡沫開始崩潰 ③酸可增加起泡性，但一般不建議使用，因會造成乳油過酸，使口味不佳 ④糖為增加風味物質與起泡性。
167. (3) 乳油在冰淇淋製造時的角色，下列敘述何者為非？ ①富含脂肪可提供乳香味 ②乳脂肪的存在亦會降低冰晶的結合，使冰淇淋的口感平順 ③未均質過的乳油較均質的乳油更能提供細小的脂肪球，以干擾大冰晶的形成 ④是油在水中的乳化液。
168. (4) 糖在冰淇淋製造時的角色敘述，下列何者為非？ ①賦予冰淇淋的甜味 ②降低凝固點可延遲冰凍作用 ③對減小冰晶粒子有所助益 ④會造成融點較高，使冰淇淋在室溫下不易溶化。
169. (3) 冰淇淋製造時，添加乳化劑的功能不包括下列何者？ ①可安定脂肪小球 ②可防止冰晶生成 ③增加整體硬度 ④保持形狀。
170. (3) 豆沙產生的原理為 ①蛋白質變性 ②澱粉糊化 ③蛋白質變性後包住澱粉 ④澱粉糊化後包住蛋白質。
171. (4) 下列何者無須浸泡可直接烹煮？ ①黃豆 ②青皮豆 ③烏豆 ④紅豆。
172. (3) 下列何者是造成肉烹煮後變硬的原因？ ①膠原蛋白 ②網狀蛋白 ③彈性蛋白 ④白蛋白。
173. (1) 下列何者烹煮後會產生明膠化？ ①膠原蛋白 ②網狀蛋白 ③彈性蛋白 ④白蛋白。
174. (3) 下列何者不是肉烹煮後的鮮美成分？ ①肌苷酸 ②腺苷酸 ③嘧啶 ④甘胺酸。
175. (2) 下列何者屠宰後需經熟成才可烹調？ ①雞 ②牛 ③豬 ④鴨。
176. (1) 肝醣在牲體屠宰後扮演的主要角色為？ ①降低 pH 值 ②提高 pH 值 ③提供甜味 ④提供鮮味。
177. (2) 下列何者是肉烹煮後造成收縮的原因？ ①肌漿蛋白變性 ②肌球蛋白變性 ③球蛋白變性 ④白蛋白變性。
178. (4) 筋肉組織較適合以何種方式烹調？ ①濕式長時間 ②乾式長時間 ③濕式短時間 ④乾式短時間。
179. (3) 肉烹調後產生變性肌紅蛋白，其鐵元素變為 ①1 ②2 ③3 ④4 價離子。
180. (2) 一般食用生魚片比煮熟魚肉更容易消化的原因為？ ①油脂多 ②水份多 ③維生素多 ④pH 高。
181. (4) 皮蛋是以何種物質醃製，使蛋白質變性凝膠？ ①鹽 ②中性 ③酸性 ④鹼性物質。
182. (4) 蛋的凝固特性敘述，下列何者為非？ ①食鹽促進凝固 ②食醋促進凝固 ③砂糖提高凝固 ④添加牛奶可使凝固變軟。
183. (3) 下列何者無應用到蛋的黏著性？ ①漢堡 ②碎肉丸 ③蛋包飯 ④油炸裹衣。

184. (1) 高湯澄清與除澀之原理為下列何者？ ①蛋白液溶於水變性後包裹澀味成分 ②油質溶於水包裹澀味成分 ③蛋白質能沉澱澀味成分 ④醣類溶於水後包裹澀味成分。
185. (1) 蛋白的起泡四階段，下列何者正確？ ①起始階段-濕性發泡-硬性發泡-乾性棉絮狀態 ②起始階段-硬性發泡-濕性發泡-乾性棉絮狀態 ③起始階段-乾性棉絮狀態-硬性發泡-濕性發泡 ④起始階段-濕性發泡-乾性棉絮狀態-硬性發泡。
186. (3) 蛋白的起泡最適合溫度為？ ①10 ②20 ③30 ④40 °C。
187. (2) 最能穩定蛋白的起泡，應添加下列何者？ ①鹽 ②糖 ③酸 ④水。
188. (2) 蛋黃具有乳化作用，主要是因為含有下列何者？ ①三甘油脂 ②卵磷脂 ③醣脂質 ④皂素。
189. (3) 製作蛋黃醬時，不宜使用何種金屬器具原因何者為非？ ①金屬易促油之氧化 ②鹽與醋易解離金屬離子 ③鹽與醋易使油脂黏附金屬表面 ④金屬離子易解離產生金屬味。
190. (4) 有關泡沫乳油作法之敘述，下列何者為非？ ①含 25% 以上脂肪較穩定氣泡 ②氣泡要被蛋白質膜包裹較穩定 ③在低溫攪打發泡較容易 ④固化後仍可再打發。
191. (3) 魚烹調去魚腥味之方式，下列何者為非？ ①以味增調味 ②加入蔥 ③加入砂糖 ④添加酒。
192. (1) 烘烤魚之前，將表面水分擦拭掉，再撒一次鹽立即烤，此時可結晶留下的鹽稱之為 ①化妝鹽 ②調味鹽 ③去腥鹽 ④醃製鹽。
193. (1) 雞蛋雖然營養，但食用過多容易造成膽固醇過高，可能引發何種疾病？ ①血管硬化 ②記憶力降低 ③貧血 ④低血壓。
194. (1) 可以作為食材黏合包覆、膨發性、乳化性的食材為 ①蛋 ②麵粉 ③糖 ④蔬菜。
195. (2) 明膠不宜製作何種果凍？ ①柳橙 ②鳳梨 ③蘋果 ④水蜜桃。

21800 食物製備 單一 工作項目 02：選材(採購與驗收)

1. (2) 麵類製品的選購條件為何？ ①色澤白皙 ②有完整標示與包裝 ③有使用防腐劑延長保存 ④麵條沾黏。
2. (4) 國產香菇的選購條件不包括下列何者？ ①乾燥輕脆香味濃 ②厚實完整 ③裙邊肥厚傘緣內捲且傘狀完整 ④外觀星芒狀白色線條。
3. (1) 下列何者非為選購沙拉油製品應注意事項？ ①包裝精美 ②有完整標示 ③呈液態，色澤清淡 ④適用低溫烹調。
4. (1) 冷凍包裝食品選購時應注意事項，下列何者正確？ ①包裝完整 ②無標示有效日期也可以 ③溫度達-7°C ④挑選產生霧狀冰晶者。

5. (4) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素而引起的食品中毒，有關真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)之注意事項，下列何者為非？ ①依標示冷藏或冷凍貯藏 ②充分加熱後食用 ③購買時檢視標示內容 ④可隨意置放。
6. (2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①製造日期 ②有效日期 ③賞味期限 ④保存期限。
7. (4) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象？ ①更美味 ②香氣濃郁 ③重量減輕 ④產生酸味。
8. (2) 選購食材時，下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？ ①價格高低 ②視覺嗅覺 ③外觀包裝 ④商品宣傳。
9. (3) 隨意採買野生植物可能會？ ①促進健康 ②增加生活樂趣 ③食品中毒 ④增加刺激感。
10. (3) 選用發芽的馬鈴薯 ①可增加口味 ②可增加顏色 ③可能發生中毒 ④可增加香味。
11. (4) 罐頭類食品之選擇應注意事項，下列何者為非？ ①罐頭外觀是否正常 ②是否仍在有效期間內 ③打開後也要用嗅覺、視覺判斷是否有腐壞情形 ④若有問題則可加熱後使用，不用丟棄，因為加熱可防止肉毒桿菌生長，亦可破壞所分泌的毒素。
12. (2) 新鮮的魚應 ①眼睛混濁、出血 ②魚鱗緊附於皮膚、色澤鮮豔 ③魚腮呈灰綠色、有黏液產生 ④腹部易破裂、內臟外露。
13. (4) 購買水產品時判別新鮮度的方法，無法利用 ①眼睛看 ②鼻子聞 ③手觸摸 ④耳朵聽覺。
14. (2) 分辨母蟹的方法，下列何者正確？ ①螯比較大 ②臍為圓形 ③臍為尖形 ④蟹殼花紋比較淡。
15. (1) 鯉魚、吳郭魚等淡水養殖魚類，因水質因素而有土腥味，是放線菌和下列何者代謝所產生的化合物而形成？ ①藍綠藻 ②土質 ③飼料 ④排泄物。
16. (2) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生下列何種情形？ ①紅變肉 ②綠變肉 ③黑變肉 ④褐變肉。
17. (1) 新鮮的魚之眼球應為 ①微凸透明 ②呈灰白色 ③呈平面 ④混濁。
18. (3) 下列何者可為優良冷凍食品之認證標章？ ①CNS ②GMP ③CAS ④GLP。
19. (4) 不新鮮的魚 ①魚體結實有彈性 ②膚色有光澤 ③眼球透明微突 ④手指按魚皮會有皺紋產生。
20. (1) 品質好的茄子，顏色應為 ①深紫色 ②淺紫色 ③深紫色帶斑點 ④茶色。
21. (1) 尚未成熟之水果即行採收，以利酵素的追熟作用，並不包括何種水果？ ①荔枝 ②番茄 ③木瓜 ④香蕉。
22. (3) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈 ①腐敗 ②陳舊 ③新鮮 ④與新鮮度沒有關係。
23. (1) 選購食材應選非連續性採收的作物，其農藥較少，下列何者屬之？ ①葉菜類 ②碗豆 ③菜豆 ④四季豆。

24. (4) 選購有包裝的食物之注意事項不包括下列何者？ ①有效期限 ②成分 ③廠商名稱 ④廣告宣傳。
25. (2) 選擇豆類食材，應挑選下列何者？ ①豆粒稀疏 ②有光澤 ③有蟲害 ④有發芽。
26. (4) 奶粉應購買下列何者？ ①有結塊 ②有雜質 ③呈黑色 ④無不良氣味。
27. (1) 乾金針宜選擇外觀呈現何種現象者？ ①針體較粗不鮮豔者 ②針體較乾細且鮮豔者 ③針體較粗色深暗者 ④針體較乾細鮮豔者。
28. (4) 有關蝦米的選購條件，下列何者為非？ ①乾爽重量輕 ②無異味且較乾燥 ③無雜質或發霉 ④顏色非常鮮紅。
29. (1) 業界將生鮮干貝稱為 ①帶子 ②腰子貝 ③孔雀貝 ④日月貝。
30. (3) 「玉環瑤柱」中的瑤柱指的是 ①象拔蚌 ②蘆筍貝 ③干貝 ④北寄貝。
31. (4) 品質好的乾貨干貝顏色接近 ①土灰 ②暗黑 ③淡白 ④土黃色。
32. (4) 黑木耳的選購要件，不包括下列何者？ ①優質的黑木耳乾製前耳大肉厚，耳面烏黑光亮，耳背稍呈現灰暗，長勢堅挺有彈性。乾製後整耳收縮均勻，乾薄完整，手感輕盈，拗折脆斷，互不黏結 ②黑木耳用手捏易碎，放開後朵片有彈性，且能很快伸展的，說明含水量少；如果用手捏有韌性，鬆手後耳瓣伸展緩慢，說明含水量多 ③純淨的黑木耳口感純正無異味，有清香氣 ④好的黑木耳，耳花大而鬆散，耳肉肥厚，色澤呈白色或略帶微黃，蒂頭無黑斑或雜質，朵形較圓整，大而美觀。
33. (2) 乾蓮子方便保存，選購時最好挑選何種顏色者？ ①潔白 ②白偏黃 ③淡黃 ④褐藕色。
34. (3) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全？ ①透明者 ②潔白者 ③淡灰白者 ④暗灰色者。
35. (2) 選購品質優良的乾貨因可久藏並帶給烹煮時之方便，應 ①便宜時多採購 ②衡酌用量適度採購，以保新鮮 ③以量制價採購 ④產季時多採購。
36. (1) 所謂的「二節翅」是指 ①中翅加翅尖 ②前翅加翅根部 ③全翅 ④小棒棒腿加中翅。
37. (1) 雞腿肉(清肉)指的是 ①去骨帶皮 ②去皮去骨 ③帶皮帶骨 ④雞全腿。
38. (2) 所謂的嫩雞是指飼養多久的雞？ ①未滿 2 個月 ②未滿 3 個月 ③未滿 4 個月 ④未滿 5 個月。
39. (3) 市面上的烏蛋是何種鳥類的蛋？ ①鴿子 ②斑鳩 ③鶇鶇 ④珠雞。
40. (2) 所謂的成熟雞是指飼養多久的雞？ ①2 個月以上未滿 4 個月 ②3 個月以上未滿 5 個月 ③4 月以上未滿 6 月 ④5 月以上未滿 7 月。
41. (1) 如何選擇新鮮的雞肉？ ①肉有光澤、緊實，毛細孔突起 ②肉質鬆軟表皮平滑 ③肉的顏色暗紅有水般的光澤 ④體味重、肉無彈性。
42. (4) 禽類的哪個部位筋最少較軟？ ①大腿 ②小腿 ③翅膀 ④胸。
43. (1) 「大棒棒腿」就是 ①帶骨雞小腿肉 ②翅小腿 ③雞骨腿 ④清雞腿。
44. (3) 「雞翅根部位」為市場上所稱之 ①中翅 ②翅膀 ③小棒棒腿 ④二節翅。

45. (2) 豬的小肚即為其？ ①胃 ②膀胱 ③腸頭 ④脾。
46. (1) 剛屠宰的牛肉要在 7°C 以下經過幾天，才能使肉由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道？ ①7~10 天 ②3~6 天 ③11~15 天 ④1~3 天。
47. (3) 所謂的犢牛肉是指出生兩個月到幾個月的小乳牛？ ①6 個月 ②9 個月 ③10 個月 ④12 個月。
48. (4) 下列何種維生素在豬肉中比牛肉高出十倍之多？ ①維生素 A ②維生素 B12 ③維生素 E ④維生素 B1。
49. (1) 何種牛排可吃到沙朗和菲力兩種不同的肉質？ ①丁骨牛排 ②沙郎牛排 ③牛小排 ④菲力牛排。
50. (3) 剛屠宰的牛肉要經過數天才能使肉質由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道，這個過程是所謂的 ①軟化 ②氧化 ③熟成 ④釋放。
51. (4) 俗稱「牛百頁肚」(千層肚)的是下列何者？ ①牛肚 ②反芻肚 ③蜂巢肚 ④毛肚。
52. (3) 所謂的毛肚是牛的第幾個胃？ ①第一個 ②第二個 ③第三個 ④第四個。
53. (1) 所謂的大腸頭指的是豬的？ ①直腸 ②大腸 ③生腸 ④小腸。
54. (1) 梅花肉是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部。
55. (4) 豬棒棒腿是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部。
56. (2) 豬腩排是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部。
57. (3) 豬大里肌是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部。
58. (1) 豬後腿心俗稱 ①老鼠肉 ②松板肉 ③二層肉 ④胛心肉。
59. (1) 乾貨的選擇須考量的因素，何者正確？ ①是否乾燥完全，且沒有發霉或腐爛 ②外觀破損對品質沒有影響 ③售價越低越好 ④色澤亮艷。
60. (2) 乾海參應選擇下列何者？ ①顏色鮮豔 ②割口處肉質肥厚乾淨、嘴部大而堅硬，無裂開，骨板不疏鬆 ③沙嘴小而軟嫩，有開裂，骨板疏鬆 ④重量重，握在手裏覺得潮濕。
61. (2) 挑選小魚乾應選擇下列何者？ ①試吃時較死鹹者 ②側面有一條銀白色縱帶且魚肚皮沒有破者 ③用手捧起小魚乾，感覺黏黏者 ④有殘餘白色細末者。
62. (4) 選購粽子乾貨配料原則為 ①向售價最低廠商購買即可 ②可購買來源不明之散裝品或色澤太過鮮豔、顏色失去自然之產品 ③應注意外觀色澤越鮮豔越好 ④粽葉應選擇帶有竹葉清香，乾燥時外觀呈現自然墨綠色，而桂竹葉應選擇聞起來無嗆鼻異味，外觀有自然褐色斑點者。
63. (1) 罐頭食品驗收要項，下列何者為非？ ①防腐劑添加量需適中 ②是否有不完整或密封不良 ③是否有凹凸罐現象 ④是否鏽罐、磨損與穿孔。

64. (3) 發酵與醃漬食材之採購應注意事項，下列何者正確？ ①最好向一般家庭式工廠採購 ②消費者無須了解發酵與醃漬菌種來源 ③要注意發酵產品如醬油或醋是否符合 CNS 國家標準 ④包裝若有破損時需煮熟再食用。
65. (3) 品質較好的烏魚子，其特徵為 ①外型不規則、大小厚薄落差大 ②色澤呈現暗黑色、不透明 ③輕壓表面，若按下會很快彈上來 ④鹹度高的品質越好。
66. (3) 乾貨可採購下列何者？ ①經漂白的 ②添加防腐劑的 ③高鹽 ④發霉的。
67. (4) 香菇乾貨應選擇下列何者？ ①有碎裂者 ②內面呈現棕色或泛白者 ③柔軟有彈性者 ④酥脆無外傷。
68. (2) 花材乾果類乾貨採購驗收應注意事項，下列何者正確？ ①農藥殘留應適量 ②外觀完整組織乾燥 ③添加香精應適量 ④色澤越鮮艷越佳。
69. (4) 海產類乾貨採購驗收應注意事項，下列何者正確？ ①可漂白 ②發霉的部分摘除即可 ③添加防腐劑劑量 ④外觀完整無異味。
70. (4) 選擇採購供應商應注意事項，下列何者正確？ ①僅由單一供應商供貨以維持品質 ②無須尋求有系統之供應商 ③若非物流系統的供應商，則無須注意其是否具 HACCP 或 ISO22000 認證之廠商 ④食材供應商為農場直接供應者，應考慮生產之質與量的穩定性。
71. (4) 驗收人員應具備何種素養，方能在驗收過程做好品質把關？ ①專業的刀工 ②優異的烹調技巧 ③良好的人際關係 ④熟悉檢驗技術與法規。
72. (4) 食材驗收空間應注意事項，下列何者正確？ ①保持陰暗以免食材變質 ②車輛卸貨區、待檢驗區與檢驗室驗收前一天再打掃清潔即可，以免浪費人力 ③規劃必須完備，可用樓梯間與防火巷等公共區域 ④準備設計好驗收與撥發標籤，以利往後倉儲控管。
73. (4) 乳製品類驗收條件，下列何者正確？ ①只要包裝完整就好 ②外觀有分離、沉澱、凝固表示較濃郁 ③只要選購高價者就代表品質優良，無須再做其他檢查 ④乳製品類要有檢測抗生素與消炎藥物證明，其必須低於殘留標準。
74. (3) 家畜類肉品驗收應注意事項，下列何者正確？ ①瘦肉部分為暗紅色 ②有顆粒狀表示有彈性 ③肉質結實，肉層分明，質紋細嫩，用指壓有彈性 ④肉的表面有出水表示肉質柔嫩。
75. (1) 火腿臘肉香腸之驗收應注意事項，下列何者正確？ ①應選色澤紅潤，用針插進拔出聞之，應具有久存的肉香味 ②為冷藏冷凍出售者，無須檢查包裝標示 ③含濕氣且色澤斑色、有裂痕 ④長蟲的部位切除即可。
76. (3) 沙拉油採購應注意事項，下列何者正確？ ①購買散裝的油品質較佳 ②選擇包裝完整無破損、無標示的小包裝食用油 ③購買包裝上標示有製造廠商名稱及地址的沙拉油 ④影選擇較混濁的油可增加烹調風味。
77. (4) 蓮子乾貨應避免選擇下列何者？ ①確認無漂白 ②乾燥硬脆 ③外觀完整 ④外觀白皙。
78. (4) 中式的全雞是指去掉何種部位的雞？ ①頭 ②尾 ③皮 ④心肝臟器。

79. (1) 一般排骨飯的肉排是豬的哪兩個部位的結合？ ①大排骨與大里肌 ②小排骨與小里肌肉 ③後腿與腱子 ④松坂與胛心。
80. (2) 有關頭足類應選購下列何者？ ①頭部脫落 ②肉質結實有光澤 ③具黏稠感及腥臭味 ④外膜破損。
81. (1) 有關上品生鮮蟹的敘述，何者正確？ ①外殼結實，肢節完整 ②蟹膏如有溢出，表示不新鮮 ③外腹下有毛、腹中有骨 ④目赤、足斑。
82. (1) 有關魚類的選購，下列何者正確？ ①生鮮魚類的魚鰓呈現鮮紅色 ②魚眼充血者較新鮮 ③生鮮魚類都有固有的魚腥味與腥臭味，與新鮮度無關 ④魚鱗易脫落者較新鮮。
83. (2) 冷凍蝦類之蝦頭變黑的原因為何？ ①自體消化作用 ②酪胺酸酵素劣變 ③脂肪氧化 ④微生物分解。
84. (2) 生鮮水產品腐敗後產生的魚腥臭，其主要成分為下列何者？ ①二氧化硫 ②三甲基胺 ③丙酮 ④氨。
85. (3) 下列何者為花青素含量較多的蔬果？ ①白蘿蔔 ②白菜 ③紫高麗菜 ④番茄。
86. (4) 食物的產量受季節影響最大是下列何者？ ①肉類 ②根莖類 ③乾貨類 ④蔬菜。
87. (3) 以下何者敘述正確？ ①採購和驗收可同一人 ②採購可代理驗收 ③採購和驗收不可互相代理職務 ④採購和驗收可依個人心情調整職務。
88. (4) 餐廳物料盤點最常採取的方式為？ ①日盤點 ②季盤點 ③年盤點 ④月盤點。
89. (3) 一般來說，食材成本佔營收金額多少百分比以下較為合宜？ ①10% ②20% ③30% ④50%。
90. (1) 最能直接掌控食材成本的廚房單位是？ ①砧板 ②熱爐 ③籠鍋 ④點心。
91. (1) 在貯存物料的冰箱冰庫管理，必須要有何種表格？ ①溫度紀錄表 ②進出貨物登記表 ③機具維護表 ④無需任何表格。
92. (2) 送貨廠商應避免直接將貨物送入廚房是為了 ①避免食材腐壞 ②安全衛生 ③防止配方外流 ④防止技術外流。
93. (1) 物品食材週轉天數愈少，表示該物品食材的 ①使用率高減少庫存 ②使用率低減少庫存 ③使用率高增加庫存 ④使用率低增加庫存，進而提高投資報酬率。
94. (4) 何者非為食材、物品庫房管理的目的？ ①可避免閒置成本及物料損耗 ②可加速存貨周轉率 ③取貨方便與可多量產備料 ④可不計成本大量採購進貨。
95. (4) 何者非為造成廚房成本增加的原因？ ①員工用材浪費 ②外場常點錯菜 ③庫房管理不當 ④食材使用率高。
96. (3) 一份載明供應商所送達的商品、數量和價格以及應付總價款的單據，被稱為： ①採購規格說明書 ②請購單 ③出貨單 ④扣除貨款備忘憑證。

97. (4) 除了最低 / 最高存貨量，下列何者因素不會影響到採購的數量？ ①運輸和交貨問題 ②貯存和處置成本 ③訂貨成本 ④人事成本。
98. (3) 下面哪一個敘述是正確的？ ①庫存內的品項(包括酒類)，無法依賴高科技協助追蹤，需要靠專人進行盤查 ②採用了主要供應商系統，食品和酒水運作就有責任維護掃描系統，這種掃描系統與超市收銀台的類似 ③採用了合適的訂貨系統而且運作正常，仍必須要設驗收員對入貨專案進行稱重、點數或測量 ④採用即時存貨系統後，就沒有必要保留食品服務專案的正式發貨系統了。
99. (4) 驗收時，若因故貨品沒有如期送達，應填寫以下何種單據？ ①退貨單 ②不良紀錄單 ③貨款暫扣單 ④扣除貨款備忘憑證。
100. (3) 食物製備計畫應該依據每一企業的實際需要來制訂，在大型餐廳，製備計畫是由誰進行制訂？ ①主廚 ②業主 ③相關部門人員在定期會議中共同制訂 ④採購主管。
101. (3) 從產生和分析銷售歷史資料開始，可收集過去任何時段的單位銷售資訊，稱為何種系統？ ①歷史查詢系統 ②每日銷售系統 ③即時銷貨系統(POS) ④生產分析系統。
102. (2) 下列何者非為驗收區應該具備的特色？ ①有足夠大的地方來處理日常收貨 ②應該靠近用餐區 ③能夠存放所有的驗收設備，如天平和推車 ④靠近驗收入口的門。
103. (2) 食材採購不宜 ①在採購計畫內加以規範 ②來源不明 ③標示清楚 ④透明包裝。
104. (4) 供應商的選擇不宜 ①能選擇能滿足大部採購食材 ②供應的穩定性 ③有 HACCP 或 ISO22000 認證廠商 ④選擇單一特定廠商。
105. (4) 食材供應商職責下列何者為非？ ①了解食材生產與貯運過程 ②有專業人才與教育訓練 ③確認合格檢驗認證與標示 ④以價格為導向，越便宜越好。
106. (1) 驗收儀器必須 ①定期校正 ②放在冰箱 ③放置於清潔區 ④放置於卸貨區。
107. (3) 新鮮蛋的選擇何者為非？ ①表面粗糙 ②不具光澤 ③檢視蛋殼顏色 ④無污染雜物。
108. (2) 甲殼類採購敘述何者正確？ ①亮度高表示品質好 ②按壓蟹腹兩側硬實表示飽滿 ③蝦子解凍蝦頭變黑表示不新鮮 ④活蟹一定新鮮。
109. (1) 蔬果採購敘述何者正確？ ①進口蔬果如蘋果必須無蟲體或蟲卵 ②蔬果有蟲咬表示無農藥 ③莖葉肥厚表示較老化 ④筍子斷口有水分表示不新鮮。
110. (4) 冷凍食材採購敘述何者正確？ ①無須檢視其日期紀錄 ②包裝內有冰晶表示保存妥當 ③冷凍食材表面溫度高於-10℃可拒收 ④肉品偏灰白表示貯存過久脫水所致。

111. (3) 食材驗收敘述何者正確？ ①只要有不合格品一律退回 ②驗收有不合格品可折價收取 ③合格品與不合格品必須分置，列舉記載不合格驗收數據事實，書寫退貨單 ④驗收靠經驗，無需靠器具協助。
112. (2) 下列何者食材的品質與價格易受季節性影響？ ①肉類 ②蔬果類 ③豆類 ④五穀乾貨類。
113. (3) 下列何者不會影響食材貯存時微生物生長？ ①空氣 ②濕度 ③容器材料 ④溫度。
114. (2) 乾貨最佳貯存濕度為 ①10~20% ②40~60% ③60~80% ④80~90%。
115. (4) 驗收工作下列何者不宜？ ①標準與契約化 ②組織分工化 ③立即化 ④同一時間進貨。
116. (1) 冷凍食材或產品敘述何者正確？ ①解凍後不再回凍貯存 ②解凍後可再回凍貯存 ③解凍後可分小包裝後再回凍貯存 ④解凍後盡速於一週內用完。
117. (2) 有關食材貯存程序敘述何者正確？ ①無須包裝或密封再存 ②須與非食材分開貯藏 ③取用程序方便就好 ④包裝後要標示進貨時間與貯存期限，無須定時檢驗盤點。
118. (1) 食品安全管制系統之重要管制點設定說明何者正確？ ①有更換食材或製程須重新評估 ②重要管制點設定愈多越好 ③重要管制點設定愈少越好 ④重要管制點設定可以完全參考他家模式。

21800 食物製備 單一 工作項目 03：前處理

1. (4) 乾香菇前製備處理程序為何？ ①直接以熱水泡約半小時，以快速復水，擠乾水份並用油炒過，可增加香菇的香味，備用各種烹調 ②不須先用清水洗淨以免失去香氣，直接以冷水泡約半小時，擠乾水份並用油炒過，可增加香菇的香味，備用各種烹調 ③先用冷水洗淨，再用溫熱水泡約半小時，先擠乾水份，並用油炒過可增加香菇的香味，備用各種烹調 ④先用清水洗淨，再用冷水泡約半小時，擠乾水份並用油炒過可增加香菇的香味，備用各種烹調。
2. (2) 下列何者是金針去除含過量亞硫酸鹽的最好方法？ ①烹煮前將金針用熱水燙過，再用清水沖洗數次 ②烹煮前將金針用清水浸泡並擠去水份，再用清水沖洗和浸透數次 ③烹煮前將金針用熱水浸泡，再用清水沖洗和浸透數次 ④烹煮前將金針用鹽水浸泡並擠去水份，再用清水沖洗數次。
3. (1) 蝦米處理時先用清水洗淨，再以下列何者浸泡片刻瀝乾，即可用於炒菜之佐料或炒米粉、包粽子，可增加鮮味、香味？ ①溫水 ②熱水 ③冷水 ④冰水。
4. (3) 干貝復水備用的方法，下列何者正確？ ①清洗後直接烹煮 ②清洗後以鹼水浸泡半天至軟即可烹煮 ③洗淨放在容器中，以水蒸軟揉開後烹煮 ④洗淨放在容器中，加入醋浸泡至軟揉開後烹煮。

5. (3) 加工肉品中的香腸、火腿、臘肉、肉乾等，在精製過程中，需加入少量硝酸鹽，以防肉質腐敗，並且抑制下列何種細菌的生長，同時還可形成紅潤的色澤和產生特殊的風味？ ①沙門氏桿菌 ②金黃色葡萄球菌 ③肉毒桿菌 ④腸炎弧菌。
6. (3) 乾蹄筋使用前應放入下列何者之中慢慢加熱藉此炸發，再放入水中煮軟？ ①冷水 ②熱水 ③冷油 ④熱油。
7. (2) 下列何種乾物水分含量最高？ ①葡萄乾 ②蘿蔔乾 ③乾海帶 ④香菇。
8. (2) 下列何者會在乾燥過程產生鮮味？ ①海帶 ②柴魚 ③香菇 ④蝦米。
9. (3) 花生炒完後放冷，顏色會 ①不變 ②變淡 ③變深 ④變焦。
10. (1) 漲發乾魷魚程序為 ①泡冷水→泡食用鹼水→漂冷水 ②泡食用鹼水→漂冷水 ③泡冷水→漂食用鹼水 ④冷水、食用鹼水先後不拘。
11. (4) 果實成熟後去皮乾燥的胡椒稱之為 ①黑胡椒 ②紅胡椒 ③綠胡椒 ④白胡椒。
12. (3) 果實未成熟乾燥而成的胡椒稱之為 ①黑胡椒 ②紅胡椒 ③綠胡椒 ④白胡椒。
13. (2) 火腿製造過程添加糖的目的為何？ ①強化營養 ②增加風味 ③保持肉色 ④增加彈性。
14. (2) 罐頭食品的使用方式，何者是最正確的？ ①可用鑷子或刀具等尖銳物質打開罐頭 ②可用開罐器打開罐頭 ③因為罐頭食品有經過殺菌且品質穩定，開罐後可慢慢食用 ④因為罐頭食品有經過殺菌，開罐後不用倒出食用且未用完可直接放陰涼處。
15. (1) 臘肉拆封後，下鍋烹調前應 ①先用熱水煮過或氽燙 ②微波加熱 ③用烤箱烘烤 ④不用任何煮燙，直接下鍋。
16. (4) 包裝食物於移除包裝處理時應注意 ①食物接觸的器具及設備無須是食品級的材質 ②因尚需烹煮或調理，不用避免生食、熟食交叉污染 ③無需使用不同砧板來處理食物 ④仔細看包裝上烹調說明及注意事項。
17. (3) 前處理魚貝類時應注意維持 ①高溫 ②室溫 ③低溫 ④日曬。
18. (2) 鯉魚背部兩邊有兩條白筋，會產生特殊的腥味，因此宰殺時應將白筋 ①留著 ②抽除 ③洗淨 ④另做料理。
19. (1) 貝類可放入下列何者，使其吐沙？ ①自來水 ②熱水 ③低溫鹽水 ④冰水。
20. (3) 下列哪種處理活蟹的方式無法避免被蟹螯夾傷？ ①將活蟹冰入冰塊水中 ②以毛刷去除蟹腳上的泥沙 ③徒手正面抓取 ④以繩子綁住蟹螯。
21. (1) 將黃花魚何處的皮撕除，可減少腥味？ ①魚頭 ②腹部 ③靠近魚尾處 ④靠近魚鰭處。
22. (2) 帶殼蝦的前處理方式為 ①不須用水沖洗乾淨，直接修剪長鬚 ②先用水沖洗乾淨，再修剪長鬚 ③用水沖洗即可，不須修剪長鬚 ④不須用水沖洗，亦不須修剪長鬚。

23. (4) 取得蝦仁的前處理為 ①去殼→以鹽抓洗→清水洗淨→去腸泥 ②以鹽抓洗→清水洗淨→去殼→去腸泥 ③去腸泥→以鹽抓洗→去殼→清水洗淨 ④去殼→去腸泥→以鹽抓洗→清水洗淨。
24. (3) 牡蠣的前處理必須 ①除去內臟 ②除去眼球 ③檢查碎殼及雜質 ④去腸泥。
25. (4) 頭足類的前處理不含下列何者？ ①除去外膜 ②除去內臟 ③除去眼球 ④放鹽水吐沙。
26. (2) 海水魚應以淡水充分沖洗 1 至 4 分鐘，可減少約百分之幾以上的細菌？ ①100% ②90% ③50% ④10%。
27. (3) 由於魚腥味的來源主要是一些鹼性的胺類化合物，因此加入下列何者就能產生中和的作用，降低 PH 值，抑制酵素和氧化反應？ ①糖水 ②蘋果汁 ③檸檬汁 ④西瓜汁。
28. (4) 料理魚時不會使用下列何者，來消除魚腥味？ ①洋蔥 ②薑 ③綠茶 ④紅茶。
29. (1) 魚類前處理的目的是為了 ①去除容易腐敗與不可食的部分 ②讓可食用部位變多 ③讓魚變小 ④無謂的動作。
30. (4) 清洗蟹時不須 ①以毛刷去除蟹腳上的泥沙 ②除去臍蓋 ③除去沙包、囊嘴 ④除去蟹膏。
31. (3) 魚的何部位必須去除，不可食用？ ①魚皮 ②魚肉 ③魚鰓 ④魚肚。
32. (3) 為了防止切開後的蘋果變色，應在浸泡的水中加入 ①小蘇打 ②糖 ③鹽 ④香油。
33. (4) 馬鈴薯削皮之後應該放在何種溶液中，才不會氧化變黑？ ①醋 ②油 ③酒 ④水。
34. (1) 豆干、麵筋類可用下列何者浸泡，以去除豆腥味？ ①熱水 ②冷水 ③冰開水 ④溫水。
35. (2) 奶粉製作時所使用的乾燥法為 ①加壓乾燥法 ②噴霧乾燥法 ③自然乾燥法 ④泡沫乾燥法。
36. (4) 蛋白加熱到幾度後會開始凝固？ ①60°C ②65°C ③66°C ④70°C。
37. (3) 蛋黃加熱到幾度後會開始凝固？ ①60°C ②70°C ③80°C ④90°C。
38. (3) 蒸蛋最佳凝固溫度約為幾度？ ①50°C ②55°C ③70°C ④100°C。
39. (1) 散裝雞蛋購入時應作何處理？ ①清洗後冷藏 ②直接冷藏 ③放置乾貨庫房 ④放置室溫下。
40. (1) 蛋黃醬中因含有何物質，細菌不易繁殖，因此不易腐敗？ ①醋酸 ②糖 ③沙拉油 ④芥末粉。
41. (3) 市售油豆腐或豆包含油份較多，烹調前應先用下列何者沖洗？ ①冷水 ②冰開水 ③滾水 ④鹽水。
42. (4) 米粒粉的主要用途為下列何者？ ①酥炸的裹粉 ②煮飯添加粉 ③煙燻材料 ④粉蒸肉的裹粉。

43. (1) 買回一塊豬腿肉，需做何種前處理保存？ ①分解成固定大小保鮮 ②整塊放入保鮮 ③切成大塊保鮮 ④對切保存。
44. (1) 要使肉經過烹調而不會太硬並保持鬆軟，可做何種前處理？ ①拍打 ②抓油 ③沾粉 ④抓醬油。
45. (2) 香菇浸泡時，下列何者最能保持風味？ ①溫水 ②冷水 ③熱水 ④冰水。
46. (3) 乾魷魚通常以下列何者漲發？ ①水 ②鹽水 ③食用鹼水 ④油。
47. (2) 海參前處理時忌沾 ①米酒 ②油或鹽 ③冷水 ④醋。
48. (1) 有關乾貨復水浸泡方式，何者正確？ ①定時換水 ②可多樣乾貨放置一起復水 ③用微波加速 ④加酸或鹼可加速。
49. (1) 乾貨復水過程會有何種現象？ ①微生物生長 ②降低酵素反應 ③維持組織結構 ④外觀大小不會變化。
50. (2) 臘肉、火腿、香腸等醃製肉品仍呈肉的鮮紅色是因為使用下列何種添加物？ ①鹹粉 ②亞硝酸鈉 ③甜菊糖苷 ④聯苯。
51. (1) 使肉質柔嫩化的方法，下列何者正確？ ①低溫冷藏熟成 ②一律使用高溫加熱處理 ③添加硼砂 ④大火長時間處理。
52. (2) 在醃肉時加糖有下列何種作用？ ①增加口感 ②定色作用 ③防腐作用 ④增鮮艷色彩。
53. (1) 為了使肉質軟嫩可添加何種天然酵素？ ①生木瓜酶 ②小蘇打 ③鹽 ④鹼粉。
54. (4) 清蒸全魚時應清除下列何者？ ①頭部 ②魚骨 ③魚尾 ④魚鰓內臟。
55. (1) 蔬果的清洗方式，下列何者較為適合？ ①沖洗法 ②用洗碗精沖洗 ③用抹布擦拭 ④殺青法。
56. (3) 蔬菜前製備清洗的主要目的是？ ①保持新鮮 ②延長保存期限 ③去除塵土、沙及蟲 ④增加口感。
57. (1) 蔬菜中所含的維生素 C 在下列何種狀況下最容易流失？ ①清洗時 ②冷藏 ③室溫 ④生鮮時。
58. (2) 在市面上購買黃豆時應選何種？ ①空殼碎雜質多 ②渾圓飽滿 ③蒂頭有黑色斑點 ④散裝無標示者。
59. (4) 皮蛋的製作方法之一是用食用鹼的化學物混合石灰泥和下列何者包裹在鴨蛋外面？ ①稻草 ②鹽 ③黃豆 ④米糠。
60. (2) 豆類製品曾爆發添加二甲基黃，遭下架銷毀，政府也修改法規，禁用二甲基黃，原因是因為二甲基黃對人體有何種影響？ ①導致甲狀腺亢進 ②常用傷肝 ③引起黑斑 ④引起皮膚癌。
61. (1) 部分業者為了迎合市場但又基於成本考量，通常會使用下列哪些添加物將外觀呈黃白色的天然豆干染為褐色？ ①天然焦糖 ②食用藍色色素 ③二甲基黃 ④雙氧水。
62. (1) 廚務人員進入製備烹調場所，最重要的衛生習慣為洗滌 ①雙手 ②抹布 ③工具 ④食物器材。

63. (4) 關於溫度測量的敘述何者錯誤？ ①冰點=0°C ②沸點=212°F ③沸點=100°C ④1°C的刻度等於 9/5°F。
64. (1) 關於傳熱的方式，下列何者正確？ ①在油炸時，熱從熱油傳至食品是靠傳導 ②熱傳導是靠分子震動漸次傳遞能量 ③對流是因下層流體較冷與上層的流體較熱而產生流體交換的物理現象 ④微波加熱是一種輻射，微波頻率介於雷達波及遠紅外線之間，就頻率而言，對人體無害。
65. (3) 乾貨花膠正確的發製有分水發、油發及何種發製，下列何者為正確？ ①小蘇打發 ②鹼發 ③鹽發 ④醋發。
66. (2) 中式刀具有分片刀、文武刀、骨刀，請問剝豬骨應使用何種刀具為宜？ ①片刀 ②骨刀 ③文武刀 ④三者皆可。
67. (4) 海鮮的清洗考慮其衛生安全，何種水不宜？ ①自來水 ②礦泉水 ③鹼性水 ④鹽水。
68. (2) 肉類急用解凍何者為正確？ ①直接放入流水中 ②原包裝放入水中 ③覆蓋放於室溫解凍 ④高功率微波解凍。
69. (1) 蛋是高蛋白食材又有蛋殼保護，清洗時下列何者為是？ ①於雞肉之後 ②於蔬菜之前 ③於豬肉之前 ④於海鮮之後。
70. (3) 全雞分解後的骨頭及刀工成品應放置於何處受評核？ ①污染區 ②成品區 ③準清潔區 ④烹調區。
71. (2) 新鮮菇類含水量高，都用木屑做培植，故在國外以毛刷刷理外表，而去掉培植土後應如何清洗？ ①泡於水中 ②用水輕沖洗一下 ③用小蘇打水泡洗 ④以大量水沖泡。
72. (3) 蛋有外殼保護，蛋的前處理保存，如果冰箱內部有三層於清洗後應製放於哪一層，可符合衛生條件？ ①上層 ②中層 ③下層 ④都可。
73. (2) 海鮮、肉類、蔬菜食材前處理清洗後擺放於鐵盤中準備進一步處理，請問何者為正確？ ①三者分類放於同一盤 ②三者分類放於不同的盤子 ③海鮮及肉類放一盤、蔬菜放一盤 ④三者放於同一盤。
74. (4) 食物中毒的微生物在食品水活性多少是最為活躍的？ ①0.35~0.45 ②0.25~0.36 ③0.55~0.67 ④0.85~0.97。
75. (1) 當熟食放於生雞肉上產生交叉污染時，易產生何種微生物中毒？ ①沙門氏桿菌 ②金黃葡萄球菌 ③肉毒桿菌 ④腸炎弧菌。
76. (3) 最易受腸炎弧菌及諾羅病毒污染的食材為何？ ①豬肉 ②雞肉 ③貝類 ④牛肉。
77. (3) 蛋之處理程序，下列何者正確？ ①於第一個馬口碗敲打→集中於第二個馬口碗內 ②於第一個馬口碗敲打→將蛋液放入第二個馬口碗→集中於第三個馬口碗內 ③洗滌好之蛋→於第一個馬口碗敲打→將蛋液放入第二個馬口碗→集中於第三個馬口碗內 ④直接敲打置於一個馬口碗內。
78. (4) 前處理分解禽魚類時，骨肉的殘留量不宜超過多少？ ①40% ②30% ③20% ④10%。

79. (1) 切割後剩餘材料的處理，為避免浪費食材，下列做法何者為宜？ ①熬煮高湯 ②丟棄 ③室溫貯存 ④餵食流浪動物。

21800 食物製備 單一 工作項目 04：貯存

1. (4) 魚翅的貯存方式，下列何者最不恰當？ ①需防潮、防蛀 ②收藏前應充分曬乾，包裝時用防潮紙或用塑料袋，壓緊密封，置於陰涼處 ③雨季或夏天，最好低溫冷藏 ④貯藏於陽光明亮處以利察看有無蟲蛀或潮解。
2. (3) 通常乾貨是貯存在常溫且通風陰涼與乾燥的環境，必須注意其環境清潔管理，並配合調整濕度在百分之幾以下貯存？ ①40% ②50% ③60% ④70%。
3. (4) 食材貯存過程必須依其特性進行管理，其管理項目不包括 ①溫度濕度 ②時間 ③程序 ④季節。
4. (2) 乾料庫適合貯放乾料或無須冷藏之包裝物品，庫存容積以百分之幾為佳？ ①50% ②60% ③70% ④80%。
5. (1) 乾料庫溫度應控制在幾℃之間，並以陰涼乾爽為原則？ ①16~22℃ ②22~30℃ ③30~40℃ ④40~50℃。
6. (3) 下列食材何者常因未加蓋，而易生污染情形，衛生實在堪慮？ ①包裝乾貨 ②冷凍水產 ③零售乾貨 ④生鮮蔬果。
7. (2) 胚芽米中含何種成分易酸敗不耐久藏？ ①維生素 ②油脂 ③醣類 ④蛋白質。
8. (4) 米貯放在何處最不適合？ ①陽光充足之乾燥環境 ②冷凍冷藏庫 ③低溫乾燥 ④陰冷潮濕。
9. (2) 下列香辛料保存方法中，何者並非應避免事項？ ①光線 ②震動 ③高溫高濕 ④空氣接觸。
10. (4) 下列何者不適合貯存於室溫？ ①米 ②糖 ③鹽 ④鮮奶油。
11. (4) 新鮮香草貯存方法為？ ①放一般冷藏冰箱 ②放一般冷凍冰箱 ③放置陰暗乾涼處 ④以紙包裹放入塑膠袋中冷藏。
12. (2) 下列何者可以用來檢驗鹹魚豆干是否有不當染劑？ ①雙氧試劑 ②皂黃試劑 ③硝蕃試劑 ④防腐試劑。
13. (1) 貯存麵包的最佳方式為？ ①冷凍 ②冷藏 ③室溫 ④高溫。
14. (4) 依據餐飲業貯存管理原則，化學物品應保存在原盛裝容器內，並如何管理？ ①專人 ②專櫃 ③專冊 ④專人專櫃專冊。
15. (3) 乾貨品質劣變判斷方式，何者不宜？ ①聞氣味 ②看顏色 ③看形狀 ④按捏組織。
16. (3) 乾貨買回後之貯存方式，下列何者正確？ ①存放在較潮濕的環境 ②放在易取得的位置即可 ③適時曝曬太陽可維持品質不變質 ④隨便置放無所謂。

17. (1) 下列有關食物貯藏的敘述，何者正確？ ①冰淇淋應貯放在-18℃以下的冷凍庫 ②利樂包(保久乳)裝乳品應冷藏保鮮 ③開罐後的奶粉為防變質，宜整罐貯放在冰箱中 ④盒裝鮮奶貯放在-5℃以下的冷凍庫。
18. (3) 在一個冰箱內有下列食材：海鮮、豬肉、牛肉、雞肉，由上而下應如何存放，才能減低交叉污染？ ①海鮮、雞肉、豬肉、牛肉 ②牛肉、豬肉、海鮮、雞肉 ③牛肉、豬肉、雞肉、海鮮 ④雞肉、豬肉、牛肉、海鮮。
19. (1) 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質？ ①仙人掌桿菌 ②沙門氏菌 ③金黃色葡萄球菌 ④大腸桿菌。
20. (4) 下列何者為食品腐敗的現象？ ①更美味 ②香氣濃郁 ③重量減輕 ④產生酸臭味。
21. (4) 魚貝類於冷凍庫中，凍藏期以不超過多久為宜？ ①1週 ②2週 ③4週 ④6週。
22. (2) 魚貝類以何種方式存放，較易保鮮？ ①貯存溫度愈高 ②貯存溫度愈低 ③貯存時間愈長 ④室溫。
23. (4) 冷藏法保存一般來說，不包括下列何者？ ①碎冰法 ②水冰法 ③海水冷卻法 ④液化氣體凍結法。
24. (1) 水產品凍藏法之噴霧或浸漬凍結法，為物料直接與冷凍介質接觸，可以保證水產品表面與冷媒之間緊密接觸，最常用的冷凍介質為 ①鹽水 ②糖水 ③氧氣 ④二氧化碳。
25. (2) 水產類若選擇冷藏法保存，則 ①適用於長期保存 ②適用於短期保存 ③設定溫度為-7℃以下 ④設定溫度為7℃以上。
26. (4) 魚貝類品質會受到外在環境因子影響，但不包含下列何者？ ①溫度 ②濕度 ③光線 ④聲音。
27. (4) 下列何者為「急速冷凍凍藏法」之其中一種方式？ ①碎冰法 ②水冰法 ③低溫空氣法 ④液化氣體凍結法。
28. (3) 魚貝類死後肌肉產生之變化，何者為非？ ①完全僵硬 ②解僵 ③產生彈性 ④軟化。
29. (1) 降低魚體溫度的方法，分為冷藏法和凍藏法，主要原理不含 ①加快腐敗速度 ②降低水活性 ③降低酵素活性 ④降低微生物繁殖速度。
30. (2) 腐敗的水產品不會發生何種情形？ ①產生腐臭味 ②產生香味 ③產生刺激臭 ④產生辛辣味。
31. (4) 魚類僵直期過後，肌肉再度變為柔軟，此種現象是因為在肌肉中的酵素使蛋白質發生變化，稱為 ①自家軟化 ②自我柔軟 ③自我變質 ④自我消化。
32. (1) 魚貝類品質容易受到外在環境因子影響，因此要了解 3T 的關聯性，而 3T 不含 ①包裝 ②溫度 ③時間 ④品質耐熱度。
33. (4) 凍藏法的液化氣體凍結法，主要用於 ①大型水產品 ②小型水產品 ③廉價水產品 ④高價值水產品。

34. (1) 尚未成熟之水果即行採收，以利酵素的追熟作用，並不包括何種水果？ ①荔枝 ②番茄 ③木瓜 ④香蕉。
35. (3) 蔬果適合放在何種溫度中保鮮？ ①-18℃ ②0℃ ③5℃ ④16℃。
36. (4) 下列何種水果不適合放置冰箱冷藏？ ①西瓜 ②哈密瓜 ③木瓜 ④荔枝。
37. (3) 乾鮑魚最適合的保存方法為 ①新買鮑魚在通風處日光照射，待涼後放入器皿中存放 ②存放於冰箱內即可 ③新買鮑魚在通風涼爽處風乾，避免日光照射，待涼後放入器皿中存放，一段時間後，鮑魚表面有一層"白霜"狀鹽分滲出表面 ④直接放入乾物料區之器皿中存放即可。
38. (1) 冷藏水產品溫度須在 ①0~7℃ ②7~18℃ ③18~64℃ ④64℃ 以上。
39. (4) 冷凍水產品溫度須在 ①7~18℃ ②0~7℃ ③-1~-18℃ ④-18℃ 以下。
40. (2) 魚貝類的鮮度品質由何時起即開始逐漸下降，往後只能延緩腐敗的進行而無法停止，因此品質管理即為重要？ ①捕撈 ②宰殺 ③上鉤 ④烹煮。
41. (2) 牛肉的保存，為使用的方便性應如何處理後保存？ ①直接整塊保存 ②分切成所需要的大小保存 ③將1大塊切成3大塊保存 ④隨性保存。
42. (1) 隨時要使用的肉類應保存於何種溫度下較佳？ ①7℃ ②0℃ ③12℃ ④-18℃。
43. (3) 做中長期存放的肉類應存放於何種溫度下才能保鮮？ ①4℃ ②0℃ ③-18℃ ④8℃。
44. (3) 乾貨買回後應如何保存？ ①置於濕度較高的環境 ②與生鮮類一起存放 ③適時曝曬太陽可維持品質不變質 ④隨便放無所謂。
45. (2) 烏魚子成品保存方式有 ①加水泡製 ②冷凍或冷藏 ③偶而曬太陽 ④加鹽醃製。
46. (2) 冷凍或冷藏目的在於 ①加速酵素反應 ②抑制微生物生長 ③促進化學反應的進行 ④增進品質與風味。
47. (1) 採購冷凍肉品發現冷凍產品外層冰晶偏多表示 ①冷凍與貯存過程中升降溫差過大 ②包裝密封完整 ③貯存過程良好 ④正常現象。
48. (4) 食材貯存過程必須依其特性進行管理，其管理項目不包含下列何者？ ①溫度 ②濕度 ③時間 ④重量。
49. (3) 貯存空間過度利用可能因空氣流通不好而造成 ①溫度偏低 ②進出貨方便 ③食材或原物料交叉污染而影響品質 ④較節省成本。
50. (3) 魚類死後的變化何者正確？ ①活魚→死亡→開始僵硬→完全僵硬→軟化→腐敗→解硬 ②活魚→軟化→開始僵硬→完全僵硬→死亡→解硬→腐敗 ③活魚→死亡→開始僵硬→完全僵硬→解硬→軟化→腐敗 ④活魚→開始僵硬→解硬→完全僵硬→解硬→死亡→軟化→腐敗。
51. (4) 蔬菜水果(香蕉除外)的冷藏庫適合的相對濕度為下列何者？ ①40~50% ②50~60% ③60~70% ④80~95%。
52. (4) 貨品貯存管理的三項主要要點為何？ ①安全、品質、氣候 ②安全、品質、人事 ③安全、品質、價格成本 ④安全、品質、進出紀錄登錄。

53. (1) 餐廳內只備有少量的食品以應付緊急情況所需，大部分食物會每日送達，稱之為？ ①即時存貨系統 ②主要供應商存貨系統 ③非即時存貨系統 ④當日存貯系統 管理。
54. (4) 下列食材貯藏不當時，易產生黃麴毒素的是 ①蛋 ②肉 ③魚 ④穀類。
55. (1) 下列何種方法，可防止冷藏(凍)庫的二次污染？ ①各類食品分類貯藏 ②混合置放 ③經常除霜 ④減少開冷藏(凍)庫門之次數。
56. (1) 下列何者貯藏期最短？ ①絞肉 ②五花肉 ③里肌肉 ④梅花肉。
57. (1) 下列食品貯存敘述何者正確？ 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食品進入冷藏庫應保持原包裝不可拆箱。
58. (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。
59. (4) 剛買回來整箱(紙箱包裝)生鮮水果，應放於 ①拆箱分裝冷藏庫地上貯存 ②冷凍庫地上貯存 ③室溫架上貯存 ④拆箱分裝冷藏庫架上貯存。
60. (4) 下列有關食物的貯存何者為錯誤？ ①鮮奶貯放在 5°C 以下的冷藏室 ②冰淇淋貯放在-18°C 以下的冷凍庫 ③利樂包裝乳品(保久乳)可貯放在乾貨庫房中 ④開罐後的奶粉為防變質宜整罐貯放在冰箱中。
61. (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。
62. (1) 夏天的荔枝不利於貯存，採收後幾天內的風味最佳？ ①1~3 天 ②1 星期 ③4~6 天 ④2 星期。
63. (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。
64. (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塑膠袋散裝。
65. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 ①7°C ②30°C ③50°C ④60°C 以上。
66. (1) 下列何種水果不應與其他水果共同常溫貯存，以避免加速其他水果熟成？ ①蘋果 ②葡萄 ③檸檬 ④火龍果。
67. (2) 生鮮調味乳應存放在： ①冷凍庫 ②冷藏庫 ③乾貨庫房 ④室溫中。
68. (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。
69. (2) 甘薯買回來最不適宜貯藏的溫度為 ①18°C ②0~3°C ③20°C ④15°C 左右。
70. (2) 下列何種食物放在冷藏庫比放在室溫保存效果好？ ①辣椒 ②萵苣 ③地瓜 ④豆薯。
71. (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。

72. (2) 販售包裝食品及食品添加物等，應有：①英文及阿拉伯數字顯著標示容器或包裝之上 ②中文及通用符號顯著標示於包裝之上 ③市場採購不需要標示 ④有英文或中文標示就可以。
73. (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。
74. (2) 有關草莓的貯存方法，下列何者正確？①貯存前應水洗 ②貯存前不應水洗 ③水果去蒂可耐貯存 ④應用報紙包覆保持水分。
75. (3) 餐飲業乾原料需放置於離地面①1呎 ②2呎 ③6呎 ④8呎，並且避免貯放在管線或冷藏設備下。
76. (4) 蛋貯藏一段時間後，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蛋白黏度降低。
77. (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。
78. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)貯存管理，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。
79. (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。
80. (1) 封罐良好的罐頭食品最少可以保存約①三年 ②五年 ③七年 ④九年。
81. (4) 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量，應符合：①公司標準作業之規定 ②師傅獨家秘方調配斤兩之規定 ③食品新鮮度來調配 ④中央主管機關之規定。
82. (4) 新鮮葉菜類貯存應要：①放在常溫貯存 ②減少空間浪費可擠壓疊放 ③放在冷凍庫貯存 ④未使用完應再包覆進冷藏庫。
83. (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。

21800 食物製備 單一 工作項目 05：製備(刀工、烹調)及成本控制

1. (4) 烹煮蛋花湯時為了形成蛋花，倒入蛋液時，應將火轉①猛火 ②大火 ③隨意 ④小火或熄火。
2. (3) 下列何者可增加食材黏稠度？①醋 ②醬油 ③蛋白 ④沙拉油。
3. (1) 煎荷包蛋時可在鍋底加少許何種調味料較不易黏鍋？①鹽 ②醬油 ③胡椒粉 ④沙拉醬。
4. (1) 嫩豆腐適宜用何種烹調法？①涼拌 ②煎 ③煮 ④炸。
5. (3) 煎豆腐或包有腐衣的食物時宜用何種火候？①大火 ②旺火 ③小火 ④中火。

6. (4) 豆腐切條後易斷，可在水中加入下列何者以增加其硬度？ ①麵粉 ②太白粉 ③糖 ④鹽。
7. (2) 豆漿中因含有蛋白質，烹煮過程中易焦或粘底，所以煮豆漿時宜開何種火候？ ①旺火 ②小火 ③中火 ④大火。
8. (1) 肌纖維多的如牛菲力、豬里肌等適合何種烹調方式，口感會較好？ ①高溫短時間 ②高溫長時間 ③低溫短時間 ④低溫長時間。
9. (4) 肉品經過高溫加熱失重約為多少百分比？ ①40% ②45% ③25% ④35%，加熱愈久失重愈多。
10. (2) 翅膀較不適合使用何種方式烹調？ ①滷 ②炒 ③炸 ④燒。
11. (4) 最適合用來燉雞湯的是哪個部位？ ①胸 ②翅膀 ③腳 ④腿。
12. (4) 牛菲力一般最適合作何種料理，較不浪費？ ①牛肉絲 ②牛肉片 ③牛肉塊 ④牛排。
13. (1) 牛排要先用高溫煎香兩面再烤的作用是？ ①封住血水鮮汁 ②只為煎香 ③美觀 ④縮短烹調時間。
14. (2) 傳統東坡肉是用豬的哪個部位製作？ ①背部 ②腹部 ③後腿 ④前腿。
15. (2) 蒸蛋的火候應使用下列何者為宜？ ①旺火 ②文火 ③武火 ④中火。
16. (2) 乾貨最普遍的前製備處理方式為？ ①除澀 ②浸漬 ③解凍 ④減鹽。
17. (3) 柴魚主要甘味成分為？ ①麩胺酸鈉 ②甘露糖醇 ③肉苷酸 ④琥珀酸。
18. (1) 香菇主要甘味成分為？ ①鳥苷酸 ②甘露糖醇 ③肉苷酸 ④琥珀酸。
19. (1) 炒出好菜餚之炒菜器以下列何者為優？ ①厚鐵圓底 ②薄鐵圓底 ③厚鋁圓底 ④薄鋁平底。
20. (2) 炒葉菜類時，為使口感青脆，宜用何種方式？ ①強火長時間 ②強火短時間 ③小火長時間 ④中火長時間。
21. (3) 乾炒穀類無法達成以下何種作用？ ①賦予顏色 ②改善風味 ③增加膳食纖維 ④澱粉糊精化。
22. (2) 烹調時(如堅果類)，應烹至幾分熟才不會燒焦？ ①5~6分 ②7~8分 ③9分 ④10分。
23. (1) 穀類乾炒會使澱粉 ①糊精化 ②糊化 ③凝膠 ④膨化。
24. (4) 洗米時，最容易造成以下何種營養成分流失？ ①蛋白質 ②鈣質 ③澱粉 ④水溶性維生素。
25. (1) 洗米時，通常會吸收多少水量？ ①10~15% ②20~25% ③5~10% ④25~30%。
26. (2) 煮飯時，通常加水量為米重量的幾倍？ ①0.5~0.8 ②0.9~1.3 ③1.5~2.0 ④2~2.2。
27. (4) 好吃米飯的條件，下列何者為非？ ①黏度要大 ②量要增多 ③透明度要大 ④碘值要大。
28. (3) 下列何者是利用澱粉老化原理所製成的？ ①米粉 ②粿仔條 ③冬粉 ④麵條。

29. (1) 麵團加鹽的目的為何？ ①增加黏彈性 ②降低黏彈性 ③增加吸水性 ④使其光滑。
30. (3) 麵團醒麵的目的為何？ ①降低黏彈性 ②增加保水性 ③增加延展性 ④使其光滑。
31. (3) 發粉最適宜的使用量，約為麵粉的百分之幾為宜？ ①1% ②2% ③3~4% ④5~6%。
32. (2) 柴魚通常如何使用？ ①整隻煮 ②刨片 ③切片 ④磨粉。
33. (1) 西式的鴨肝最適合何種烹調方式，才能表現它的風味？ ①煎 ②煮 ③炒 ④蒸。
34. (2) 雞腿肉多元烹調法包括 ①烤、炸、煎 ②蒸、燉、烤、炸、煎 ③烤、煎 ④蒸、燉、煎。
35. (2) 牛肉在前處理切絲切片時需 ①順紋路切 ②逆紋路切 ③先順紋再逆紋切 ④隨意切即可。
36. (2) 豬肉在前處理切絲切片時需 ①順紋路切 ②逆紋路切 ③先順紋再逆紋切 ④隨意切即可。
37. (1) 雞胸肉在前處理切絲切片時需 ①順紋路切 ②逆紋路切 ③先順紋再逆紋切 ④隨意切即可。
38. (2) 肉類的切割於下列何種狀態下最能切割工整？ ①冷凍狀態 ②結霜狀態 ③完全化冰狀態 ④內硬外軟狀態。
39. (1) 畜類的膝蓋如牛羊膝最適合以何種方式烹調？ ①燒燉煮 ②煎烤 ③油炸 ④清炒蒸。
40. (3) 全雞不剖開而去掉裏面的骨架，中餐術語稱之為 ①無骨雞 ②甕仔雞 ③布袋雞 ④去骨雞。
41. (2) 一頭牛有幾條牛菲力？ ①1條 ②2條 ③3條 ④4條。
42. (1) 下列對於臘肉烹調程序之敘述，何者有誤？ ①切得愈厚愈好 ②先汆燙 ③先用乾鍋小火炒到自然出油 ④直接加油下料大火快炒。
43. (4) 烹調中加入酒的目的為下列何者？ ①提高沸點 ②促使食物發酵 ③引發乳化作用 ④提升料理風味。
44. (1) 油炸食物時，油溫最適合的溫度為幾度？ ①170°C ②190°C ③200°C ④210°C。
45. (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。
46. (2) 油炸油酸價超過多少，表示油質劣變應立即換新油，不得繼續使用？ ①1.0 mg KOH/g ②2.0 mg KOH/g ③3.0 mg KOH/g ④4.0 mg KOH/g。
47. (2) 有關油炸食物的敘述，下列何者正確？ 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。

48. (2) 油愈炸愈久時，不會出現下列何種現象？ ①色深 ②食品水分飽足 ③起泡 ④油耗味。
49. (2) 作為握壽司的生魚片，通常以何種魚肉比較適合？ ①油脂含量低 ②油脂含量高 ③肉質較結實 ④快腐敗。
50. (4) 下列何種料理方式較能保持魚貝類原味？ ①炸 ②炒 ③燉 ④蒸。
51. (2) 炸蝦片時宜用大火 ①180~185°C ②170~175°C ③160~170°C ④150~160°C。
52. (3) 處理魚內臟不慎造成有苦味，主要是何者破裂造成？ ①肝 ②腸 ③膽 ④膘。
53. (4) 魚類前處理時要確實 ①去除骨頭 ②頭尾不用 ③去皮去骨 ④清除魚鱗、內臟、腮。
54. (4) 韓式泡菜最適合添加下列何者？ ①青椒 ②乾辣椒 ③青辣椒 ④紅辣椒粉。
55. (2) 漿製蝦仁時，為使更富彈性滑嫩，需添加下列何者？ 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。
56. (4) 整條魚料理適宜用何種盤子盛裝？ ①深盤 ②圓盤 ③方盤 ④橢圓盤(腰子盤)。
57. (3) 鮑魚所含的膠原蛋白多，肉質堅韌，故應以何種火候長時間加熱？ ①武火 ②文武火 ③文火 ④文火或武火皆可。
58. (1) 肉類水煮烹調時由於其成分之何者的熱傳導速度比脂肪快，故應留意烹調後肉質較乾的問題？ ①蛋白質 ②醣類 ③肌肉 ④表皮。
59. (1) 為避免魚因加熱過度使魚皮和魚肉破裂，或有效改善受熱不均的問題，故可如何處理？ ①在較厚部位斜劃數刀 ②直接除去魚皮 ③去魚骨 ④去魚尾。
60. (2) 胺基酸和醣類加熱後進行的何種反應，會使其嚐起來有鮮甜的滋味，聞起來有類似核果或爆米花的香氣？ ①梅雨反應 ②梅納反應 ③梅花反應 ④梅精反應。
61. (2) 烘烤、燒烤和煎、炸等方式稱為何種烹調法，其溫度超過 100°C，主要靠褐變反應產生適當的顏色和氣味？ ①濕煮法 ②乾燒法 ③極熱法 ④水煮法。
62. (3) 芋頭質地鬆軟，燉煮時適合何種刀工料理？ ①片狀 ②絲狀 ③塊狀 ④末狀。
63. (4) 滾刀就是轉動食材，角度以斜切的方式來切，下列何者較不適合用滾刀法來切割？ ①紅蘿蔔 ②芋頭 ③地瓜 ④青江菜。
64. (1) 新鮮的竹筍要燉煮排骨湯，為了口感好吃最適合切 ①滾刀塊 ②絲狀 ③片狀 ④末。
65. (1) 芫荽是香菜的一種，不可久煮，一般都是起鍋前加在湯中，其刀工大都是 ①粗碎狀 ②粗粒狀 ③長條狀 ④塊狀。

66. (1) 九層塔在西式料理中稱為 ①蘿勒 ②丁香 ③迷迭香 ④百里香，一般都是切碎或整葉放入烹調。
67. (1) 燉是一種需要長時間的烹調，例如「苦瓜燉排骨」，其食材的刀工前處理大多數為 ①塊 ②片 ③絲 ④條。
68. (2) 羹菜是燴的衍生烹調法，食材的切配多以下列何者為主？ ①丁、條 ②絲、丁 ③條、塊 ④丁、末。
69. (1) 空心菜烹調時，火候應 ①旺火速炒 ②微火慢炒 ③旺火慢炒 ④微火速炒。
70. (1) 甜椒的外皮處理，利用爐火烤至焦黑，再放入冰水中浸泡取出，就可輕易的剝下外皮，這是利用下列何種原理？ ①表皮炭化 ②冷漲熱縮 ③煙燻法 ④燒烤法。
71. (2) 切好的牛蒡要立刻放入清水中浸泡才不會變色，之後再將處理好的牛蒡放入下列何者，可使牛蒡的色澤更潔白？ ①3%鹽水 ②3%醋水 ③冰水 ④沙拉油。
72. (1) 蓮藕切開後容易褐變，何種作法可防止此現象？ ①殺菁 ②泡酒 ③加糖醃漬 ④加少許油醃漬。
73. (3) 下列哪一種蔬菜苦味較重，可刮除其內膜後烹調？ ①胡瓜 ②冬瓜 ③苦瓜 ④小黃瓜。
74. (1) 下列哪一種水果較適合油炸？ ①榴槤 ②鳳梨 ③西瓜 ④芒果。
75. (2) 下列何者為醋飯拌完之後迅速降溫的方法？ ①冷水沖 ②冷風吹 ③溫水沖 ④放冰箱。
76. (1) 醃製佛手黃瓜時，為使調味料入味，其刀工要切成五爪狀，而其最常使用的調味為下列何者？ ①糖、醋、鹽 ②花椒、辣油 ③糖、花椒 ④醋、醬油。
77. (3) 西芹炒雞片，雞片的刀法為何？ ①直切法 ②切絲法 ③平刀法 ④切丁法。
78. (2) 豆腐水份較多，乾煎時可如何操作較不易沾鍋？ ①保持鍋子低溫 ②取少量油脂潤鍋 ③切塊 ④乾鍋煎。
79. (3) 雞鴨胸適合何種烹調方式？ ①蒸 ②滷 ③煎 ④燉。
80. (1) 牛腩條適合何種烹調方式？ ①滷 ②紅燒 ③炸 ④烤。
81. (4) 觀察油炸油，若有下列哪些情形就應全部換成新油？ ①油顏色呈金黃色 ②酸價 1.0 mg KOH/g ③總極性化合物超過 15% ④泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上。
82. (2) 如何提升油炸油品質？ ①不油炸時要轉小火，持續加溫殺菌 ②可選擇能控制油溫的鍋具，避免溫度忽高忽低 ③不使用時再撈除油渣及過濾油炸油以免造成污染 ④只要油炸鍋具定時清洗乾淨，新舊油品可混合重複使用。
83. (3) 芋頭或山藥在去皮時與皮膚接觸，容易造成手部發癢，應如何處理？ ①曝曬太陽 ②快速削去表皮 ③放入熱水裡略燙片刻 ④浸入醋水中後削皮。

84. (4) 腰內肉(小里肌)適合以何種方式料理？ ①炸 ②煨 ③燉 ④溜炒。
85. (3) 雞腿肉較適合何種烹調法？ ①涼拌 ②煨 ③爆炒 ④蒸。
86. (4) 牛肉的烹調，通常加熱到中心溫度幾度℃會變成褐色，表示肉已煮熟？
①44℃ ②55℃ ③66℃ ④77℃。
87. (4) 下列蔬果何者無需去皮烹調？ ①冬瓜 ②絲瓜 ③洋蔥 ④青椒。
88. (3) 日本料理「椀物」是指何種料理法？ ①炸 ②煎 ③湯 ④蒸。
89. (3) 玉子燒主要材料為下列何者？ ①麵粉 ②玉米粉 ③雞蛋 ④太白粉。
90. (3) 茶碗蒸高湯一般使用何種高湯再搭配雞蛋？ ①牛肉湯 ②雞高湯 ③鯖魚乾高湯 ④蔬菜高湯。
91. (2) 大阪燒食材裡的蔬菜主要是下列何者？ ①美生菜 ②高麗菜 ③大白菜 ④蘿蔓葉。
92. (2) 拉麵大部分麵條主要成份為下列何者？ ①玉米粉 ②小麥粉 ③山芋粉 ④地瓜粉。
93. (2) 一般丼飯醬汁多以下列哪些材料搭配？ ①醬油、醋、香油 ②醬油、味醂、水、糖 ③醬油、蠔油、糖 ④醬油、醋。
94. (3) 下面哪一個不是食物製備的原則？ ①使食物的味道成熟顯現、提升改變 ②使食物更易於消化 ③不考量食物成本 ④消滅有害生物。
95. (4) 考量廚房的空間、成本和設備，需少量製備菜餚，可以採以下何種製備方式 ①餐飲製備 ②熟食加工 ③現場製作 ④批次烹調。
96. (1) 1 公斤為多少公克？ ①1000 ②500 ③400 ④100。
97. (3) 1 台斤為多少公克？ ①1000 ②500 ③600 ④100。
98. (2) 1 台兩為多少公克？ ①100 ②37.5 ③20 ④10。
99. (3) 1 盎司(固態)為多少公克？ ①10.10 ②37.50 ③28.35 ④42.32。
100. (1) 1 盎司(水)美制為多少毫升？ ①29.57 ②37.50 ③40.35 ④50.21。
101. (1) 1 公克為多少毫克？ ①1000 ②500 ③400 ④100。
102. (3) 標準量杯為多少毫升？ ①100 ②150 ③240 ④300。
103. (2) 1 大匙(T)為多少毫升？ ①10 ②15 ③40 ④60。
104. (2) 1 小匙(t)為多少毫升？ ①2 ②5 ③10 ④15。

21800 食物製備 單一 工作項目 06：認識器具設備

1. (4) 下面哪種類型的烤箱帶有風扇或吹風機，可以使空氣流通循環？ ①櫃式烤箱 ②轉盤烤箱 ③燒烤烤箱 ④對流烤箱。
2. (1) 何種冷藏設備是用來作為中央倉儲的大型冰箱？ ①走入式冰箱 ②伸入式冰箱 ③推入式冰箱 ④臥式冰箱。

3. (3) 下列何者可減少菜餚的全部烹調時間達 25%，能靈活地用於各種食物的烹製過程，由於它是可以傾斜的，所以也易於傾倒和清洗？ ①微波爐 ②炒菜鍋 ③傾斜式燉鍋 ④雙層蒸鍋。
4. (2) 利用輻射熱能迅速地以開放式將食物烤熟，可用瓦斯或電力加熱，稱為 ①烤箱 ②烤爐 ③微波爐 ④壓力鍋。
5. (2) 儘量不以大容器而以小容器貯存食物，以衛生觀點言之，其優點為 ①好拿 ②中心溫度易降低 ③節省成本 ④增加工作效率。
6. (3) 食物製備用具之材料不可含 ①鐵 ②銅 ③鉛 ④不鏽鋼。
7. (1) 廚房設施規劃，在設計上以下何者不適合？ ①四面採直角設計 ②彎曲處成圓弧型 ③與食物接觸面平滑 ④完整而無裂縫。
8. (1) 可以防止廚房排水中的有害物質－油脂、殘渣、剩飯等堵塞下水道管路，而且可以防止江、河、湖泊的水質遭到污染之設備為 ①截油槽 ②水槽濾網 ③攔截網 ④排油煙機。
9. (1) 截油槽清潔下列何者正確？ ①可動式濾網應每日清潔一次 ②表面浮油脂一月清理一次 ③將可動式整流皮抽出，確實清理截留槽內殘渣，半年一次 ④出口之掃除口內部清潔應每天一次。
10. (4) 廚務安全管理不包括下列何者？ ①健康檢查管理 ②防護具管理 ③廚房設備檢查 ④食物營養檢測。
11. (4) 關於烹飪油煙危害預防，以下何者為非？ ①應委由專業人員設計廚房排氣與空調系統，以選用可有效抽除油煙的排氣設備 ②抽油煙機應定期清潔與保養，以維持原有的抽氣效 ③避免讓送風設備空調、電扇的風直接吹到產生油煙的爐台上方，這會造成油煙逸散到廚房內，導致抽油煙機無法有效抽除油煙 ④將排氣風主機安裝在廚房內(或其他室內)，排煙效果最好。
12. (2) 金屬餐具若有鏽斑可以使用何者擦拭？ ①醬油 ②醋 ③水 ④油。
13. (4) 有關消毒餐具的有效殺菌法，下列敘述何者錯誤？ ①氯液總有效氯 200ppm 以下，浸泡 2 分鐘以上 ②110℃ 以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上 ③80℃ 以上之熱水，加熱 2 分鐘以上 ④100℃ 之蒸氣，加熱 1 分鐘以上。
14. (4) 一般洗滌刀、叉、匙等餐具的適當溫度為 ①10℃ ②25℃ ③40℃ ④65℃。
15. (3) 操作廚房器具時 ①可隨意操作 ②由新進員工操作 ③依使用說明圖表或手冊操作 ④依主管意見操作。
16. (1) 下列有關「廚房衛生注意事項」之敘述，何者正確？ ①處理生食與熟食用之砧板、刀具各備兩套分開使用 ②待洗的食品、容器及器具可先暫放於地上 ③蔬果、水產、畜產原料或製品無須分類貯藏 ④清潔用品和調味品放置在一起。
17. (1) 銀器餐具易氧化變為青綠色，故使用前應泡在何種溶液中擦洗清潔後，始可使用？ ①熱水 ②冷水 ③雙氧水 ④丙酮。
18. (3) 下列有關陶瓷類餐具的敘述，何者為非？ ①陶器以黏土或陶土做原料，不耐摔，西餐廳少採用 ②美耐皿是由合成樹脂加入三聚氰胺等原料經高溫高

壓所製成，具有瓷器的質感 ③骨瓷質地光潤，質重，保溫效果佳 ④強化玻璃瓷雖輕薄但不易破損。

19. (1) 下列有關金屬類餐具清潔保養之敘述，何者為非？ ①如欲清除黏在餐具上的食物殘渣，可使用鋼絲球予以去除 ②若不銹鋼餐具的外表不再亮麗，可浸泡於水與醋的溶液中洗淨後風乾，即可改善 ③銀器類餐具氧化後產生硫化物，可浸泡於熱水中洗去硫化物 ④為保護銀器的價值與美觀，每年宜定期打磨、拋光。
20. (3) 下列何種餐具不適合盛裝蛋類食品，因會接觸到蛋白而產生化學變化？ ①玻璃餐具 ②陶瓷餐具 ③銀器餐具 ④美耐皿餐具。
21. (2) 若不銹鋼刀叉匙的外表不再亮麗，可浸泡於何種溶液中洗淨後風乾，可將水垢物質去除？ ①水：鍍銀劑=1：1 ②水：醋=3：1 ③中性清潔劑 ④80℃熱水。
22. (1) 餐具預洗浸泡之時間不宜過久，應以何者為宜？ ①20～30分 ②60分 ③2小時 ④3～4小時。
23. (3) 新購炒菜鐵鍋應如何處理？ ①水洗 ②以熱水煮 ③先乾燒去除表面物質再用水清洗 ④直接以清潔劑清洗。
24. (2) 新購不鏽鋼鍋應如何處理？ ①水洗 ②以熱水煮 ③先乾燒去除表面物質再用水清洗 ④直接以清潔劑清洗。
25. (3) 刀具使用完後應存放於 ①砧板 ②桌面 ③紫外線燈櫃 ④配菜盤上 以防交叉污染。
26. (4) 使用萬能蒸烤箱，最好使用 ①熱水 ②自來水 ③過濾水 ④軟水 於防止管路阻塞。
27. (4) 清潔之餐具如放置於開放空間達 ①6小時 ②12小時 ③18小時 ④24小時未使用，應重新洗滌。
28. (3) 清潔餐具不可再經過 ①清潔區 ②準清潔區 ③汙染區 ④緩衝區。
29. (3) 工作檯四角處宜磨成 ①菱形 ②方形 ③圓形 ④直角 避免工作碰撞。
30. (1) 廚房不鏽鋼材質多使用 sus304 及 ①sus430 ②sus431 ③sus432 ④sus434 兩種。
31. (4) 置物架設置應注意 ①美觀 ②價格 ③移動速度 ④寬度與載重 避免東西掉落。
32. (2) 冷凍庫裡面應備有 ①紀錄表 ②警鈴及防反鎖裝置 ③防寒衣 ④鐵鎚 之安全設置。
33. (4) 廚房工作檯面與地板距離高度 ①135公分～125公分 ②125公分～115公分 ③115公分～105公分 ④95公分～85公分 工作時較適合使力。
34. (1) 廚房抽油煙罩與爐檯距離 ①70公分 ②90公分 ③110公分 ④130公分 抽風效果最佳。
35. (4) 廚房抽油煙罩安裝包含 ①水洗設備、防爆照明燈 ②水洗設備、補風系統 ③補風系統、水洗設備、防爆照明燈 ④水洗設備、補風系統、防爆照明燈、消防滅火系統 最安全。

36. (2) 廚房截油槽設置於室外 ①無固定時間 ②每天 ③每個星期 ④每個月 清洗確保廚房衛生安全。
37. (3) 吧檯玻璃杯清洗擦拭後 ①倒立貯存 ②直立貯存 ③凱姆架貯存，倒吊貯存 ④放入烘乾機貯存 以確保衛生安全。
38. (4) 砧板使用規範 ①沖洗即可使用 ②生、熟食可同時使用 ③生、熟食分開使用沖洗即可 ④生、熟食分開使用及使用前後沖洗、消毒 以確保衛生安全。
39. (3) 廚房工作檯與置物架材質以 ①大理石 ②美耐板 ③不鏽鋼 ④木製 最易清洗保養減少病媒及微生物滋生。
40. (4) 廚房刀具使用後存放於 ①砧板上 ②刀架裡 ③抽屜裡 ④紫外線殺菌櫃 確保刀具衛生安全。
41. (3) 廚房各種機具設備操作訓練是 ①公司老闆 ②公司主管 ③公司全體員工 ④工程維修人員 的責任。
42. (4) 廚房各類垃圾 ①個人負責處理 ②分類存放 ③集中存放不需分類 ④分類存放並加蓋標示名稱 每天回收清洗消毒以確保廚房衛生安全。
43. (4) 廚房冰箱清潔維護及管理是 ①工程人員 ②主廚 ③衛管人員 ④專屬負責人 並每天登記溫度記錄表。
44. (1) 廚房化學物品存放處管理者為 ①專人負責 ②主廚 ③經理 ④工程人員 控管每天使用量並記錄。
45. (1) 廚房各類廢棄物應用哪些方式處理最佳？ ①生物性、物理性、化學性 ②科學性、物理性、化學性 ③科學性、化學性、生物性 ④科學性、物理性、生物性 使其在自然循環中分解。
46. (4) 垃圾存放處理區 ①每天清洗 ②有需要再清洗 ③每 2~3 天清洗 ④每天清洗及消毒(200ppm 漂白水) 以確保環境衛生安全。
47. (1) 廢棄物焚化處理體積縮小至 ①10% ②20% ③30% ④40% 以利輸送掩埋。
48. (3) 廚房萬能蒸烤箱使用水最好是 ①地下水 ②山泉水 ③軟水 ④自來水 以保護管路避免產生水垢。
49. (2) 使用過後廢棄電池應以 ①焚燒 ②回收 ③丟棄 ④掩埋 減少環境汙染。