

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 01：食物性質之認識

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. (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。
12. (1) 「粉蒸肉」之材料宜用 ①五花肉 ②里肌肉 ③豬蹄 ④豬頭肉。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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）。
18. (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。
19. (1) 大茴香俗稱 ①八角 ②丁香 ③花椒 ④甘草。
20. (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。
21. (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。
22. (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。
23. (3) 魚類的脂肪分佈在 ①皮下 ②魚背 ③腹部 ④魚肉 為多。
24. (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。
25. (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。

26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (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。
32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (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。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (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。
45. (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。

46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (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。
51. (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。
52. (2) 大部分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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (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。
57. (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。
58. (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。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (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。
63. (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。
64. (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。
65. (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。

66. (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。
67. (3) (本題刪題)下列何種本土水產被列為保育類？ ①鱔魚 ②錢鰻 ③鱸鰻 ④白鰻。
68. (1) 下列何種魚有迴游習性？ ①鮭魚 ②草魚 ③飛魚 ④鯊魚。
69. (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。
70. (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。
71. (3) 煮糯米飯(未浸過水)所用的水分比白米飯少，通常是白米飯水量的 ①1/2 ②1/3 ③2/3 ④1/4。
72. (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。
73. (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，即見分層沉澱 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魚鱗 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鮑魚頭 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鱧魚。
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倒餿水桶 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雪季 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℃？ ①0℃以下 ②7℃以下 ③10℃以上 ④20℃以上。
2. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在 ①4℃ ②0℃ ③-5℃ ④-18℃ 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℃以下 ②-4℃以下 ③0℃以下 ④4℃以下。
7. (4) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？ ①30℃以上 ②40℃以上 ③50℃以上 ④60℃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℃ ②8℃ ③7℃ ④0℃ 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必須分開貯存 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℃以下 ②0~3℃ ③3~7℃ ④15℃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？ ①5~8°C ②3~5°C ③2~-2°C ④-5~-12°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 ①5~8°C ②10~15°C ③20~25°C ④30~35°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 ①5~60°C ②60°C以上、7°C以下 ③40~100°C ④100°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利樂包裝乳品（保久乳）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40~60% ③最適宜溫度應控制在25~37°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 ①80%以上 ②60~80% ③40~60% ④20~40%。
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 ①100% ②90% ③80% ④60% 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食品的品质影響 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°C ②40°C ③50°C ④60°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℃ ②2~4℃ ③2~-2℃ ④-5~-12℃。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (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。
63. (2) 甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為 ①18℃ ②0~3℃ ③20℃ ④15℃ 左右。
64. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 ①7℃ ②30℃ ③50℃ ④60℃ 以上。
65. (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。
66. (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。
67. (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。
68. (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。
69. (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%。
70. (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。
71. (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。
72. (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。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 04：食物製備

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℃ ②180℃ ③240℃ ④260℃。
9. (2) (本題刪題)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有關係但不重要 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質影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於 ①水中浸泡 ②微波爐 ③冷藏庫 ④塑膠袋內包紮好後於流動水中 解凍。
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不易生鏽 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°C 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塘瓷製 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，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剝 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鹹性。
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) 廚餘餽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防止油脂污染排水系統 ②防止老鼠進入 ③防止水溝堵塞 ④使排水順暢。
50. (2) 為求省力好用，剝雞、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？ ①180 ②100 ③150 ④200 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) 依據良好食品衛生規範準則，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) 廚房內備有瓷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 ①4 ②7 ③9 ④12 大卡的熱量。
2. (3) 一公克脂肪可產生 ①4 ②7 ③9 ④12 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 ①4 ②6 ③7 ④9 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 B1 ②維生素 B2 ③維生素 B6 ④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 B1 ②維生素 B2 ③維生素 B6 ④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 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K 。
34. (4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？ ①維生素 B1 ②維生素 B2 ③維生素 B6 ④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 A ②維生素 D ③維生素 E ④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 A ②維生素 B1 ③維生素 B2 ④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硒 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 A ②維生素 B1 ③維生素 B2 ④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 A ②維生素 B2 ③維生素 C ④維生素 E 。
54. (2) 國人最容易缺乏的營養素為 ①維生素 A ②鈣 ③鈉 ④維生素 C 。
55. (4) 與人體之能量代謝無關的維生素為 ①維生素 B1 ②維生素 B2 ③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 A ②維生素 C ③維生素 D ④維生素 E 。

57. (4) 與血液凝固有關的維生素為 ①維生素 A ②維生素 C ③維生素 E ④維生素 K 。
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 A ②維生素 B1 ③維生素 C ④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 A ②維生素 D ③維生素 E ④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脂量較少？ 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氫 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 A ②維生素 B2 ③維生素 D ④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 A ②維生素 C ③維生素 B2 ④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？ ①180 ②200 ③220 ④240。
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噴灑殺蟲劑 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°C 以上即可將其破壞 ②80°C 以上即可將其破壞 ③100°C 以上即可將其破壞 ④120°C 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－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 > 3 ②2 > 3 > 1 ③3 > 1 > 2 ④3 > 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) 一般用肥皂洗手刷手，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共用一塊即可 ②分開使用 ③依經濟情況而定 ④依工作量大而定 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℃ 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→1 ②3→1→2→4→5 ③2→1→3→4→5 ④1→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須保持在 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以洗潔劑清洗 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鰭 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用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗 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) 台灣曾經發生鎘米事件，若鎘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分，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？ ①3.0~5.0 ②4.0~6.0 ③6.0~8.0 ④7.0~10.0。
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？ ①5cm ②10cm ③20cm ④30cm。
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？ ①50ppm ②100ppm ③150ppm ④200ppm。
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需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，不含有殘留洗滌劑 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) (本題刪題)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？ ①4 ②6 ③8 ④10。
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鹼性 洗滌劑為主。
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，以下敘述何者為佳？ 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°C ②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餽水之管理。
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) 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。
59. (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。
60. (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。
61. (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。

