

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？①小蘇打②硼砂③味素④紅色 6 號色素。
2. (1) 購買生鮮豬肉，正常溫體豬肉色澤較①鮮紅有彈性且蓋合格章②鮮紅有彈性但無蓋合格章③有蓋合格章即可④暗紅色無彈性但有蓋合格章。
3. (4) 散熱最慢的器具為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
4. (1) 腳氣病是由於缺乏①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
5. (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。
6. (3) 下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
7. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
8. (1) 「粉蒸肉」之材料宜用①五花肉②里肌肉③豬蹄④豬頭肉。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (2) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餾水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。
13. (1) 廚房烹調區油煙罩高度應離地①190 公分較理想②160 公分較理想③200 公分較理想④250 公分較理想。
14. (4) 中國菜所謂「醬爆」是指用①蕃茄醬②沙茶醬③芝麻醬④甜麵醬來做。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (4) 一位敬業的廚師應有什麼心態？①將菜餚做得色、香、味俱全即好②只要將廚房環境之衛生做好③多花時間與主管攀交情最重要④看重自己的每一項工作，並熱忱投入與廚師相關之工作。
20. (1) 刀工與火候兩者之間的關係①非常密切②有關但不重要③有些微關係④互不相干。
21. (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。
22. (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食品的品質影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
23. (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。
24. (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。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (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。

29. (4) 食品類之採購，標準訂定是誰的工作範圍？①採購人員②驗收人員③廚師④採購委員會。
30. (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。
31. (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。
32. (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。
33. (1) 不符合食品衛生標準之食品，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。
34. (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。
35. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她那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。
36. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共一塊即可②分開使用③依經濟情況而定④依工作量大而定 以避免二次污染。
37. (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爲④遵照規定。
38. (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。
39. (2) 行政院衛生署藥物食品檢驗局是負責①空調之檢驗②食品衛生之檢驗③環境之檢驗④餵水之檢驗。
40. (1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬 季。
45. (2) 剝雞時應使用①片刀②骨刀③尖刀④水果刀。
46. (4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10 天②7 天③5 天④2 天。
47. (3) 下面那一種是新鮮的乳品特徵？①倒入玻璃杯，即見分層沈澱②搖動時產生多量泡沫③濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀④含有粒狀物。
48. (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。
49. (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℃ 以下的冷藏室②冰淇淋儲放在 -18℃ 以下的冷凍庫③利樂包（保久乳）裝乳品可儲放在乾貨庫房中④開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。
50. (4) 何者為優秀的中餐烹調廚師？①不計成本也要讓顧客滿意者②有主見又主觀者③以營業利潤考量為主者④顧及經營者及消費者的需求者。
51. (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。
52. (2) 市面上病死豬肉層出不窮，如何選擇新鮮的豬肉食材？①灰白色②豬肉顏色呈淡紅色，富有光澤及彈性③暗而無光澤，無彈性④豬肉顏色呈深紅色，有微酸味。
53. (4) 抹布之殺菌方法是以 100℃ 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
54. (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。
55. (1) 下列何種維生素不是水溶性維生素？①維生素 A②維生素 B₁③維生素 B₂④維生素 C。
56. (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。
57. (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。

58. (4) 黏性最大的米為①蓬萊米②在來米③胚芽米④糯米。
59. (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。
60. (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。
61. (1) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由①魚鰓的黏膜細胞②魚身③魚鰭④魚尾 所散發的味道得知。
62. (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。
63. (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。
64. (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。
65. (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。
66. (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。
67. (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。
68. (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。
69. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙 者。
70. (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。
71. (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。
72. (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。
73. (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。
74. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7℃②30℃③50℃④60℃ 以上。
75. (1) 廚房內的食品、餐具不可與地面直接接觸，應放置在高於地面起碼①30cm②60cm③80cm④100cm 之處。
76. (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。
77. (4) 廚師應有①追求財富②保持現狀③積極求名④終身學習 之認知，切不可視增進自己專業知能之學習為畏途。
78. (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。
79. (3) 嚴重發芽的馬鈴薯①芽較嫩，味道鮮美可以食用②只有芽的部分有毒，芽眼部份無毒可以安心食用③有毒不可食④炒過就沒有毒性，不必擔心。
80. (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。