

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. (4) 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葡萄球菌②腸炎弧菌③大腸菌④肉毒桿菌。
2. (3) 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？①用水滅火②走為上策③關閉電源開關④大聲呼叫。
3. (3) 廚房工作檯上方之照明燈具①不加裝燈罩，以節省能源②加裝藝術燈泡以增美感③需加裝燈罩，較符合衛生④要加裝細鐵網保護，較安全。
4. (1) 職業道德的意義是指①具團隊精神及尊師重道與敬業精神②廣結善緣③有職業不需品德④學徒時要遵守的道德與品德。
5. (1) 劣變的油炸油不具下列何種特性？①正常發煙點②發煙點降低③粘度太高④顏色太深。
6. (1) 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馬鈴薯②洋蔥③毛豆④胡蘿蔔。
7. (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。
8. (3) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？①補足空氣②降溫③降壓④隔熱。
9. (2) 現在有很多餐廳以「吃到飽」為促銷手法，容易造成食物成本提高，為了維持營業利潤，選擇食材時①採購走私食物比較便宜②保持公司信譽維持正規採購原則③採購過期食材比較便宜④可以回收使用過之剩餘食物。
10. (2) 製作整個的蹄膀（如冰糖蹄膀）宜選用①橢圓形盤（腰子盤）②圓盤③方盤④任何形狀的盤子 盛裝。
11. (3) 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②十時卅分③十一時卅分④九時卅分。
12. (2) 販售包裝食品及食品添加物等，應有①市場採購不需要標示②中文及通用符號顯著標示於包裝之上③有英文或中文標示就可以④英文及阿拉伯數字顯著標示容器或包裝之上。
13. (2) 冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是①個人的表現②保持食品安全與衛生③以免被師傅或老闆責罵④因應衛生檢查。
14. (3) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？①澄粉②低筋麵粉③中筋麵粉④高筋麵粉。
15. (4) 醣類主要含在哪一大類食物中？①水果類②蔬菜類③肉、魚、豆、蛋、奶類④五穀類。
16. (3) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？①海產魚類②蔬菜類③肉類④水果類。
17. (2) 菜餚如須復熱，其次數應以①二次②一次③三次④四次 為限。
18. (4) 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？①蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔②蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇③小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔④香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋。
19. (3) 剝雞時應使用①片刀②尖刀③骨刀④水果刀。
20. (1) 何者為優秀的中餐烹調廚師？①顧及經營者及消費者的需求者②有主見又主觀者③不計成本也要讓顧客滿意者④以營業利潤考量為主者。
21. (3) 廚房女性從業人員於工作時間內，應該①戴結婚戒指②化粧③戴網狀廚帽④塗指甲油。
22. (4) 炸豬排時宜使用豬的①後腿肉②前腿肉③五花肉④里肌肉。
23. (3) 魚類的脂肪分佈在①魚背②皮下③腹部④魚肉 為多。
24. (3) 油炸鍋起火時不宜①用化學泡沫來滅火②蓋緊鍋蓋來滅火③用水來滅火④用砂來滅火。
25. (1) 近營業結束時間客人才上門，應如何應對？①告知營業時間後提供服務②勉強接受消極應付③妨礙下班拒絕接受④營業結束後不再服務。
26. (3) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應①維生素②脂質③蛋白質④醣類。
27. (4) 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可以吃②視個人喜好而吃③不要吃太多④不可以吃 檳榔。
28. (2) 廚師手指受傷最容易引起①肉毒桿菌②金黃色葡萄球菌③綠膿菌④腸炎弧菌 感染。
29. (3) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的①汞②鉛③砷④鋁。
30. (1) 甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？①碘②酒③鐵④鎂。
31. (1) 身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應①需注意蔬果生長與盛產季節②不必在意食物生長季節問題③那是採購人員的工作④不需考量太多合用就好。
32. (3) 食品冷藏溫度最好維持在多少℃？①0℃以下②20℃以上③7℃以下④10℃以上。
33. (3) 一公克脂肪可產生①4②12③9④7 大卡的熱量。
34. (2) 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水槽下的層架③靠近水槽的地面上④水槽邊取用方便。

35. (1) 蔬菜類價格何時最不穩定？①夏天颱風季②過年過節③冬季天氣寒冷④秋季休耕。
36. (4) 下列何種營養素不是熱量營養素？①醣類②蛋白質③脂質④維生素。
37. (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。
38. (2) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？①使用對象無限制②使用對象與用量均有限制③使用量無限制④使用對象與用量均無限制。
39. (2) 食品類之採購，標準訂定是誰的工作範圍？①驗收人員②採購委員會③廚師④採購人員。
40. (3) 下列何種本土水產被列為保育類？①鱸魚②白鰻③鱸鰻④錢鰻。
41. (1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？①曼波魚②石斑魚③鯨魚④鱈魚。
42. (2) 較老的肉宜採下列何種烹煮法？①切片油炸②切塊紅燒③切片快炒④川燙。
43. (1) 下列設備何者與環境保育無關？①水質過濾器②油脂截流槽③殘渣處理機④抽油煙機。
44. (4) 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？①心臟病②B型肝炎③高血壓④肺結核。
45. (4) 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沒有規定④最後處理。
46. (2) 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的①筋骨質②蛋白質③磷質④礦物質 凝固，析出肉汁的關係。
47. (3) 為求省力好用，剝雞、排骨時應使用①水果刀②片刀③骨刀④武士刀。
48. (2) 洗豬肚、豬腸時宜用①擦洗法②翻洗法③沖洗法④漂洗法。
49. (2) 烹調魚類應該先做到①去除骨頭②清除魚鱗、內臟及鰓③去皮去骨④頭尾不用。
50. (2) 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法①不需先進先出用完即可②應在有效期限內儘速用完③不需有使用期限的考量④可長期保存不必詳加區分。
51. (3) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？①完整而無裂縫②與食物接觸面平滑③四面採直角設計④彎曲處呈圓弧型。
52. (2) 以下何者含多量不飽和脂肪酸？①氫化奶油②橄欖油③椰子油④棕櫚油。
53. (4) 熟食掉落地上時應如何處理？①重新加熱調理後再供客人食用②高溫殺菌後再供客人食用③洗淨後再供客人食用④丟棄不可再供客人食用。
54. (1) 國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚①貴②便宜③一樣④無法評估。
55. (3) 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有①葡萄球菌②沙門氏菌③肉毒桿菌④腸炎弧菌 之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
56. (1) 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是①二人或二人以上②一人或一人以上③十人或十人以上④三人或三人以上 有相同的疾病症狀謂之。
57. (4) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？①蛋白質②維生素③脂質④醣類。
58. (2) 散熱最慢的器具為①不銹鋼鍋②砂鍋③鐵鍋④鋁鍋。
59. (3) 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分別包裝放於冷藏庫中②分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好③分別包裝放於冷凍庫中④直接放於低溫的冷凍庫中。
60. (1) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？①塗抹肥皂水②以鼻子嗅察③以火柴點火④以點火槍點火。
61. (1) 1台斤為16台兩，1台兩為①37.5公克②60公克③16公克④38.5公克。
62. (1) 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中心溫度易降低②增加工作效率③好拿④節省成本。
63. (1) 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？①脂肪②纖維質③蛋白質④醣類。
64. (4) 當客人發生食物中毒時應如何處理？①由員工急救②順其自然③讓客人自己處理④立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關。
65. (3) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②乾燥③塑膠袋包裝④冷凍。
66. (2) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購①深色②淡色③油膏④薄鹽 醬油。
67. (2) 廚房清潔區之空氣壓力應為①低壓②正壓③負壓④介於正壓與負壓之間。
68. (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燴②煨③煸④燒。
69. (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蒸籠②電鍋③瓦斯炊飯鍋④湯鍋。
70. (3) 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C②維生素D③維生素A④維生素E。
71. (3) 關於食用色素的敘述，下列何者正確？①綠色1號，黃色4號②紅色7號，藍色3號③黃色4號，紅色6號④紅色4號，黃色5號 為食用色素。

72. (3) 漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？①糖、全蛋、太白粉②糖、全蛋、玉米粉③鹽、蛋白、太白粉④鹽、蛋黃、太白粉。
73. (3) 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？①綠豆②紅豆③黃豆④豌豆。
74. (2) 羹類菜餚勾芡時，最好用①猛火②中小火③大火④旺火。
75. (2) 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陽光充足處②陰涼通風處③冷藏室④冷凍室 密封保存。
76. (2) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由①魚鰓②魚鰓的黏膜細胞③魚身④魚尾 所散發的味道得知。
77. (3) 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較鬆散②較硬③較軟④相同。
78. (2) 發霉的年糕應①將霉刮除洗淨後即可食用②不可食用③洗淨後即可食用④將霉刮除後即可食用。
79. (3) 陶鍋傳熱速度比鐵鍋①快②一樣快③慢④差不多。
80. (4) 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太白粉②水③鹽④牛奶。