

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) 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。
- 2.(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。
- 3.(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。
- 4.(3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬季。
- 5.(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。
- 6.(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。
- 7.(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。
- 8.(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。
- 9.(1) 職業道德最重要之因素為①敬業精神②追求利潤③供應美味可口的食品④杜絕浪費。
- 10.(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。
- 11.(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① 65℃ 以上即可將其破壞② 80℃ 以上即可將其破壞③ 100℃ 以上即可將其破壞④ 120℃ 以上之溫度亦不易破壞。
- 12.(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。
- 13.(2) 下列何者是製作太白粉的原料？①甘薯②樹薯③小麥④大麥。
- 14.(4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
- 15.(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。
- 16.(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。
- 17.(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。
- 18.(2) 若一個三明治可提供蛋白質 7 公克、脂肪 5 公克及醣類 15 公克，則其可獲熱量為① 127 大卡② 133 大卡③ 143 大卡④ 163 大卡。
- 19.(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。
- 20.(3) 台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因而前處理好的魚類，應放在置物架的①上層②中層③下層④視情況而異 以免其它食物受滴水污染腸炎弧菌。
- 21.(2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為① 5～8℃ ② 10～15℃ ③ 20～25℃ ④ 30～35℃ 。
- 22.(1) 肝臟含有豐富的①維生素 A ②維生素 B₁③維生素 C ④維生素 E。
- 23.(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。
- 24.(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。
- 25.(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。
- 26.(4) 下列的烹調方法中何者不需芡？①溜②羹③燴④燒。
- 27.(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。

- 28.(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。
- 29.(2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
- 30.(4) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到它？①洗米機②切片機③攪拌機④洗碗機。
- 31.(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。
- 32.(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。
- 33.(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。
- 34.(3) 關於火災時人員疏散要領之敘述，下列何者錯誤？①快快離開現場②姿勢放低前進③姿勢擺高前進④以濕毛巾摀住口鼻放低姿勢前進。
- 35.(4) 廚務人員（人流）的動線，以下述何者為佳？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。
- 36.(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。
- 37.(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。
- 38.(4) "爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火來做。
- 39.(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。
- 40.(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。
- 41.(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。
- 42.(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。
- 43.(1) 餐廳廁所應標示①如廁後應洗手②請上前一步③觀瀑台④聽雨軒之字樣。
- 44.(2) 下列那一種為天然膨大劑？①發粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
- 45.(2) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①醋酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。
- 46.(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① 5 公尺② 10 公尺③ 15 公尺④ 20 公尺之距離。
- 47.(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。
- 48.(3) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生銹③不耐腐蝕④使用年限長。
- 49.(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。
- 50.(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。
- 51.(4) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
- 52.(3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100℃ 沸水中煮沸 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需保持在 22~25℃，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間。
- 53.(4) 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的①肩肉②和尚頭③牛腩④腱子肉。
- 54.(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。
- 55.(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。

- 56.(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。
- 57.(4) 餐廳常以鐵板盛裝牛排供應消費者，你認為如下敘述何者不宜？①易造成油煙污染②如使用鐵板應先冷卻後再端上桌③在正式場合應以磁盤代替鐵板④油爆的聲音及味道很吸引人。
- 58.(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。
- 59.(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。
- 60.(2) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？①麵粉②太白粉③澄粉④在來米粉。
- 61.(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。
- 62.(3) 下列何種食物不屬硬殼果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
- 63.(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。
- 64.(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。
- 65.(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。
- 66.(4) 銀芽是指①綠豆芽②黃豆芽③苜蓿④去掉頭尾的綠豆芽。
- 67.(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。
- 68.(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。
- 69.(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。
- 70.(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。
- 71.(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。
- 72.(3) 「紅燒下巴」的下巴是指①豬頭②舌頭③魚頭④猴頭菇。
- 73.(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玻璃材質且透明緊密之蓋子④附有可移動式輪架。
- 74.(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。
- 75.(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。
- 76.(2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為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 測試。
- 77.(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。
- 78.(1) 下列食物何者不適宜低溫貯藏？①甘薯②小黃瓜③茄子④胡蘿蔔。
- 79.(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。
- 80.(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。