

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) 豆腐是以①花豆②黃豆③綠豆④紅豆 為原料製作而成的。
2. (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。
3. (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一硝」，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。
4. (3) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用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。
5. (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。
6. (4) 一位好的餐飲採購人員除應具備採購之專業知識外更需要①接受廠商招待②不收回扣、可以接受禮物③收受回扣乃為行規、理所當然④拒絕一切招待與回扣 方能與廠商建立良好關係。
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. (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。
9. (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (2) 有關魚類貯存，下列何者不正確？①新鮮的魚應貯藏在 4℃ 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。
14. (4) 廚房裡設置一間廁所可①使用方便②節省時間③增加效率④根本是違法的。
15. (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。
16. (1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
17. (2) 國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚①便宜②貴③一樣④無法評估。
18. (2) 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？①大聲呼叫②關閉電源開關③用水滅火④走為上策。
19. (3) 將蛋放入 6% 的鹽水中，呈現半沉半浮表示①重量夠②愈新鮮③不新鮮④品質好。
20. (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。
21. (2) 下列何者為水溶性維生素？①維生素 A②維生素 C③維生素 D④維生素 E。
22. (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。
23. (4) 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為①立刻大聲尖叫，讓客人知道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。
24. (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。

25. (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。
26. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
27. (1) 消毒抹布時應以 100℃ 沸水煮沸①5 分鐘②10 分鐘③15 分鐘④20 分鐘。
28. (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①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
29. (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。
30. (2) 中餐烹調術科測試考場之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。
31. (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。
32. (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。
33. (3) 洗滌區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
34. (4) 甘薯最適宜的貯藏溫度為①-18℃ 以下②0～3℃ ③3～7℃ ④15℃ 左右。
35. (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。
36. (4) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉 為適合。
37. (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。
38. (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。
39. (2) 餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於 7℃ 以下保存二天，以備查驗，如上所謂的 7℃ 以下係指①冷凍②冷藏③室溫④冰藏 為佳。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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，不含有殘留洗潔劑④沒有一定的規定。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (3) 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？①用水浸泡數分鐘②去皮即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。
51. (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。
52. (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。
53. (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。
54. (3) 廚師遇到嚴重燙傷，下列處理流程方式何者錯誤？①用冷水沖傷口②用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口③擦燙傷藥膏，以減輕疼痛④將患者緊急送醫。

55. (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。
56. (2) 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是爲了避免香蕉①失去風味②表皮迅速變黑③肉質變軟④肉色褐化。
57. (2) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①140℃②180℃③240℃④260℃。
58. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
59. (2) 我國衛生署將各類食物所含的營養素歸類分爲幾大類？①四②五③六④七。
60. (4) 何者爲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以營業利潤考量爲主者④顧及經營者及消費者的需求者。
61. (4) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因爲①節省能源②美觀③增加亮度④防止爆裂造成食物汙染。
62. (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。
63. (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。
64. (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。
65. (1) 選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？①鋼絲細，且條數多者②鋼絲粗，條數多者③鋼絲細，條數少者④鋼絲粗，條數少者。
66. (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。
67. (3) 26 兩等於①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。
68. (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。
69. (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。
70. (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。
71. (4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10 天②7 天③5 天④2 天。
72. (2) 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？①食物以先進後出爲原則②相對濕度控制在 40～60%③最適宜溫度應控制在 25～37℃④儘可能日光可直射以維持乾燥。
73. (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，你認爲下列何者爲錯？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。
74. (2) 廚師調理食物的能力是①受限天生資質，無法突破②師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進③全靠師傅所傳授④靠顧客評估而定。
75. (3) 一般引起食品變質最主要原因爲①光線②空氣③微生物④溫度。
76. (4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
77. (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，其主要原因爲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」爲普遍。
78. (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。
79. (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。
80. (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。