

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) 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。
2. (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。
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. (4) 清理廚房整理廚具，對廚師而言是①不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作②不一定要做的工作③可交助廚全權完成④必要的工作。
5. (4) 發霉的穀類含有①氰化物②生物鹼③蕁毒鹼④黃麴毒素 對人體有害，不宜食用。
6. (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，其烹調方法稱為①拌②煮③蒸④炒。
7. (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。
8. (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。
9. (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。
10. (4) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
11. (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。
12. (3) 污染是①食物未加熱至 70℃ 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。
13. (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。
14. (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。
15. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，乾原料需放置於離地面①2 吋②4 吋③6 吋④8 吋，並且避免儲放在管線或冷藏設備下。
16. (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。
17. (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。
18. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
19. (2) 國人最容易缺乏的營養素為①維生素 A②鈣③鈉④維生素 C。
20. (2) 剝雞時應使用①片刀②骨刀③尖刀④水果刀。
21. (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。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (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？①50ppm②100ppm③150ppm④200ppm。

30. (1) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？①甲乙丙類(ABC 型)乾粉滅火器②泡沫滅火器③水④滅火彈。
31. (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。
32. (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。
33. (1) 罐頭食品其上下兩面出現凸起狀況是①罐頭內之食材已變質不安全②罐頭內食材包裝太多③罐頭內空氣太多④天氣影響熱漲冷縮。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (3) 食用油應貯藏在①爐邊②陽光下③陰涼乾燥處④水槽邊。
38. (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。
39. (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。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (2) 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
48. (4) 黏性最強的米為①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
49. (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。
50. (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。
51. (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。
52. (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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (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。
57. (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。
58. (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。
59. (2) 選擇殺菌消毒劑時不須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。
60. (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。

61. (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。
62. (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。
63. (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。
64. (1) 含有筋性的粉類是①麵粉②玉米粉③太白粉④甘藷粉。
65. (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。
66. (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。
67. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7℃②30℃③50℃④60℃ 以上。
68. (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。
69. (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。
70. (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。
71. (4) 野生動物保育法規定不得宰殺野生動物①不宰殺但可以購買②偷偷的吃，不要被發現就可以③不要標示動物名稱，就可以販賣④宰殺與販賣都是違法行為。
72. (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。
73. (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搪瓷製 容器。
74. (2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
75. (3) 下列敘述何者為錯誤？①低溫食品理貨作業應在 15℃ 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℃ 以上④低溫食品應以低溫車輛運送。
76. (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。
77. (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。
78. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙 者。
79. (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。
80. (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。