

92年度中餐烹調乙級技術士技能檢定學科測驗試題

本試題有是非及選擇各50題，共100題，每題1分，計100分，測驗時間為100分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯1題，倒扣0.5分，但以扣完該部分分數為限。

另附有答案紙，請在答案紙上作答。

一、是非題：

- 1.( ) 九層塔可覆蓋於熟食上，可增加菜餚的色澤與風味。
- 2.( ) 廚房適當的換氣設備能減低黴菌及細菌的生長速度，並能降低其落入食物中。
- 3.( ) 「食品衛生管理法」中所稱主管機關，在中央為行政院、勞工委員會；在直轄市為職訓局；在縣(市)為各地區職訓中心。
- 4.( ) 紅燒豬肉時加糖，除了調味作用外，也會增加成品的顏色與光澤。
- 5.( ) 蕃石榴、葡萄、橘子等均含有較多的維生素C。
- 6.( ) 製作蛋黃醬，可加些油使蛋黃醬變硬。
- 7.( ) 高筋麵粉的抗延性較低筋麵粉高。
- 8.( ) 含有高度飽和脂肪酸的油脂，較易產生氧化現象形成過氧化物。
- 9.( ) 把糖熬至溶解後，再將處理過的食物放入，拉出的糖長絲，稱為拔絲，可做拔絲蘋果、香蕉、山藥等。
- 10.( ) 餐飲上常用的不銹鋼材質為sus304。
- 11.( ) 生鏽之刀具，因為富含鐵質，所以適用於食物製備。
- 12.( ) 香腸、臘肉、火腿等不必冷藏。
- 13.( ) 五香粉是用八角、辣椒、陳皮、桂皮、丁香等香料研磨成粉所製成的。
- 14.( ) 開封後的發酵醬，如味噌，不需冷藏。
- 15.( ) 發煙點是測量油品質好壞的要點，發煙點愈高表示油的品質愈好。
- 16.( ) 冷凍庫的溫度應調至-18 以下。
- 17.( ) 「溜」的菜式不一定要勾芡。
- 18.( ) 肉類在烹調時，適量的添加糖，可增加肉質的光澤與軟嫩度。
- 19.( ) 用滾水浸泡香菇，其風味特別好。
- 20.( ) 購選牛肉，應以手觸壓牛肉表面，無黏性、不沾手、無飽水感為佳。
- 21.( ) 1台兩約相當於1.33盎司。
- 22.( ) 選購調理食品時，日期若未超過保存期限，則保證一定是新鮮的。
- 23.( ) 食物中加少許鹽，就可防止腐敗。
- 24.( ) 餐廳為了工作人員方便，下班後可就在廚房內整理一下，作為臨時宿舍。
- 25.( ) 乳酪係指全奶經過離心後，除去上層的脂肪成份所殘餘的部份。
- 26.( ) 動物性脂肪含飽和脂肪酸高，容易使血中膽固醇上升。
- 27.( ) 奶精是奶類食品，可以取代牛奶。
- 28.( ) 蛋白要打起泡時，選用網絲較細、數目較多的打蛋器較好打。
- 29.( ) 食品添加物雖有用量衛生標準可管，但餐飲上仍應少用為佳。
- 30.( ) 大蕃茄屬於蔬菜類，所含熱量低，是減重者很好的食物選擇。
- 31.( ) 每台斤720元的香菇較每公斤1200元的香菇便宜。
- 32.( ) 油炸食物的廢油可直接倒入水槽內放流。
- 33.( ) 廚房內有各種機械運轉及工作時之噪音，對人的健康來講，習慣成自然，沒有多大的影響。

- 34.( ) 以酸、鹼來沖洗地板，應是廚房工作之最後一步。
- 35.( ) 椰子油和棕櫚油都是植物油，不含膽固醇及飽和脂肪酸。
- 36.( ) 餐具是否清洗乾淨，可以檢測澱粉、油脂、蛋白質及清潔劑殘留試驗得知。
- 37.( ) 水可幫助食物之咀嚼吞嚥，營養素之消化、吸收、轉運和代謝。
- 38.( ) 外燴業接到大型餐宴，席開一百桌，每桌十人，廚師於辦理前三日，須透過其所屬公(工)會向衛生局(所)報備。
- 39.( ) 黃豆、綠豆、紅豆等豆類的蛋白質品質皆優良。
- 40.( ) 「人」為造成食品中毒最重要的因素。
- 41.( ) 水銀如果污染飲水會引起"痛痛病"。
- 42.( ) 細菌、酵母菌、黴菌三者中，細菌最不耐乾旱。
- 43.( ) 具有「餐盒食品工廠」登記之餐飲業者，依規定毋需投保產品責任險。
- 44.( ) 加醋醃泡的四季豆顏色變黃，是因醋酸與四季豆中的花青素作用的關係。
- 45.( ) 不論營利或非營利之餐飲業者，皆應受「食品衛生管理法」規範。
- 46.( ) 廚房若只有一處理區，應分時分段處理各類食材，其先後順序為乾貨類 蔬果類 牛羊肉 雞鴨肉 蛋類 海鮮類。
- 47.( ) 放在冰箱裡的冷飯不好吃是因澱粉老化的關係。
- 48.( ) 香蕉不含有食物纖維。
- 49.( ) 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」，可處負責人三萬元以上、十五萬元以下罰鍰，情節重大，並得吊銷執照。
- 50.( ) 具有「餐盒食品工廠」登記之餐飲業者，依規定需設計衛生管理人員。

## 二、選擇題：

- 1.(1) 選購美耐皿餐具，應優先考慮 表面平滑 表面粗糙 外表艷麗 價錢因素。
- 2.(3) 當發生腸炎弧菌中毒時，有關中毒症狀的敘述下列何者錯誤？ 潛伏期較長 腹瀉 沒有發燒 腹痛。
- 3.(3) 餐飲從業人員在從業期間 有時間就參加 不必參加 應接受 沒有規定要參加 衛生主管機關舉辦之衛生講習。
- 4.(1) 沙門氏菌通常來自 被感染者與其他動物 海水或海產品 鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口 土壤。
- 5.(4) 紅燒蹄膀不宜搭配下列何種材料墊底？ 筍絲 青江菜 豆苗 粉絲。
- 6.(3) 穀類中含蛋白質最多的為 米 小麥 燕麥 玉米。
- 7.(2) 下列等重食品何者含脂肪量較多？ 牛排 豬排 雞排 羊排。
- 8.(3) 下列何種金屬材質之合金不可作為食品容器用？ 鋁 鐵 鉛 鉻。
- 9.(3) 用硝來醃製食物，其用量需符合食品衛生標準 50ppm 60ppm 70ppm 80ppm (以二氧化氮來計)的殘留規定。
- 10.(4) 肉類的嫩度與下列何種因素無關？ 脂肪的分布 動物的年齡 筋的多少 蛋白質含量。
- 11.(1) 罐頭食品因為經過 高溫殺菌 添加防腐劑 冷凍處理 精製加工 所以不必保存在冰箱內。
- 12.(2) 乾料庫房的管理原則，下列敘述何者正確？ 食物以先進後出為原則 相對濕度控制在40 60 最適宜溫度應控制在25 37 儘可能使日光可以直射，以維持庫房乾燥。

- 13.(3) 沙門氏菌易存在於下列何種食物上？ 海產類 蔬菜類 肉類、蛋類 水果類。
- 14.(2) 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫宜保留多少的儲存空間？ 20% 40% 60% 80%。
- 15.(1) 烹調食物時，加酒和醋有去腥的功用，並可增添風味，其添加順序，以下列何者效果較佳？ 先加酒，起鍋前再加醋 先加醋，起鍋前再加酒 醋、酒一起放 放醋、酒的順序無所謂。
- 16.(4) 下列何者不是製造豆腐的凝固劑？ 氯化鎂 硫酸鈣 氯化鈣 氯化鉀。
- 17.(4) 食用河豚中毒會發生何種現象？ 失眠 嘔吐腹瀉 出汗 四肢麻木。
- 18.(3) 有一食物，廢棄率佔25%，欲供應每人份可食部分為100公克，做100人份的餐盒時，需購買 7.5公斤 10公斤 13.3公斤 25公斤 的原料。
- 19.(3) 燙發海蜇皮時，水溫以幾度最為適宜？ 45 65 85 100 。
- 20.(2) 碳烤食物不宜多吃，其理由為 易導致細菌性食品中毒 有致癌潛在危機 食物難以下嚥 有失君子風範。
- 21.(4) 使用蒸氣鍋爐可以不必有 排水設備 通風設備 排氣設備 自動清洗設備。
- 22.(1) 下列何種蔬菜的顏色較不穩定，易受酸、鹼的影響而改變？ 茄子 青椒 胡蘿蔔 玉米。
- 23.(3) 含蛋白質量10%的麵粉屬 特高筋麵粉 高筋麵粉 中筋麵粉 低筋麵粉。
- 24.(1) 不要吃太鹹以免影響健康，是因為食鹽、味精等調味料中含有 鈉 鐵 銅 鈣 的關係。
- 25.(3) 高筋麵粉比低筋麵粉所含 油脂 澱粉 蛋白質 纖維質 的含量較高。
- 26.(4) 下列何種油脂含有較多的飽和脂肪酸？ 花生油 麻油 玉米油 椰子油。
- 27.(3) 何種食物含較豐富的維生素E？ 蛋黃 肝臟 胚芽 肉類。
- 28.(2) 下列食物何者鈣質含量較豐富？ 胡蘿蔔 空心菜 高麗菜 蕃茄。
- 29.(4) 廚師證書之換發地點為 行政院衛生署 縣市衛生局 縣市政府 經認可之餐飲相關公(工)會。
- 30.(3) 下列哪一項食物是中性食物？ 肉類 水果 糖 奶類。
- 31.(4) 味噌是一種 冷凍食品 化學添加劑 甘味劑 發酵食品。
- 32.(4) 絲瓜的廢棄率18%，希望能供應1公斤的可食量絲瓜，需購買的絲瓜量多少？ 1000公克 1090公克 1180公克 1220公克。
- 33.(4) 廚房內放置清潔用品應 放置於易於取用的地方 與乾料物品放在一起以節省儲放空間 採小量包裝 放於專屬區域。
- 34.(1) 進口冷凍牛肉、生魚片，人們敢生吃，而本地現殺的牛、豬肉、現撈鮮魚，卻不敢生食，此係與下列何者相關？ 寄生蟲 微生物 品種 肉質變化。
- 35.(1) 洗好的乾淨碗盤應置於 清潔區 準清潔區 污染區 行政管理區。
- 36.(4) 胚芽米中含 澱粉 蛋白質 維生素 脂肪 量較高，易酸敗，不耐貯藏。
- 37.(3) 蛋黃中含有何種物質，具有乳化油脂之作用？ 維生素B<sub>1</sub> 鐵質 卵磷脂 脂肪酸。
- 38.(3) 馬鈴薯切片、絲、條後很快就變褐色，最好泡在 醬油 鹼水 水 牛奶 中。
- 39.(3) 殺蟲劑是用來消滅廚房中的病媒，為了使用上方便，它擺設的位置 廚房蟑螂常出現處 食品貯藏室內 應與食品隔離保管 任何位置皆可。
- 40.(2) 保存板豆腐(傳統式豆腐)的好方法是 用鹽醃 泡在清水中放於冰箱冷藏並經常換水

放入冷凍庫 通風的室溫。

- 41.(3) 3公斤的沙拉油比3公升的沙拉油之容量 少 一樣 多 無法比較。
- 42.(2) 水果中的 芒果 椰子 葡萄 龍眼 為脂肪的豐富來源。
- 43.(2) 為了除去腰花的腥味，切好後應泡入 油 冷水 熱水 小蘇打水 之中。
- 44.(1) 廚師 不可抽煙、不可喝酒、不可嚼檳榔 可抽煙、喝酒、不可嚼檳榔 可抽煙、不可喝酒、不可嚼檳榔 不可抽煙、不可喝酒、可嚼檳榔 以保持味覺在最完美的狀態。
- 45.(3) 將20cc含有10%有效氯之漂白水,加在10公斤之水中所配成之消毒水，其有效氯為 2000 ppm 1000ppm 200ppm 100ppm。
- 46.(1) 塵土、碎玻璃、鐵釘在餐飲上被列為 物理性 化學性 生物性 微生物性 的危險。
- 47.(4) 可以促進傷口出血停止之維生素為 維生素A 維生素D 維生素E 維生素K。
- 48.(1) 我們常說以含氯的漂白水消毒，其游離餘氯的含量應為百萬分之 200 300 400 500 以上。
- 49.(1) 為避免肺結核及傳染性疾病感染，從業人員應每年至少檢查 一次 二次 三次 視需要而定。
- 50.(3) 下列何者非食品添加物？ 抗氧化劑 漂白劑 烤酥油 甘油。