

095 年度 07600 中餐烹調乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 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。 准考證號碼：

另附有答案卡，請在答案卡上作答。 姓 名：

一、是非題：

- 1.(O) 餐飲從業人員手指絕不可以觸及供客人用之餐食或餐具內壁。
- 2.(X) 任何罐頭食品於製造時都需要添加防腐劑，以保存長久。
- 3.(O) 「勾芡」的烹飪作用，可使菜餚增加粘性、濃度、美觀及光澤。
- 4.(O) 澱粉廣存於五穀類食品中。
- 5.(O) 肉桂、八角、花椒等香辛料，應裝在密閉的容器內，放在室內溫度較低處貯存。
- 6.(O) 含苯、含氯的塑膠材質應減少使用，以降低環境中戴奧辛的污染。
- 7.(O) 人體的基礎代謝速率隨年齡之增加而減少。
- 8.(O) 肉類、家禽類、魚類等食物，除了含有很好的蛋白質外，也含有很豐富的脂肪、礦物質及維生素。
- 9.(O) 選購魚類應以肉質堅挺具彈性為最主要原則。
- 10.(O) 肉類比蔬菜容易腐敗，是因為含較高的營養成分。
- 11.(O) 細菌、酵母菌、黴菌三者中，黴菌最耐乾旱。
- 12.(X) 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。
- 13.(X) 雞蛋的外殼具有保護蛋白、蛋黃之功能，故使用雞蛋前無須清洗外殼，只要打開即可使用。
- 14.(X) 要將電線插頭拔下，距離太遠不方便時，可直接拉電線，將插頭脫離插座即可。
- 15.(X) 奶精是奶類食品，可以取代牛奶。
- 16.(O) 食品器具及容器若未洗淨及消毒，會造成食品的二次污染。
- 17.(X) 脂肪含量高的肉，在烹煮時傳熱的效率較高，所以要用低溫加熱，以免肉燒焦而影響風味。
- 18.(O) 為保障廚房安全，瓦斯桶管線出口處應加裝一安全閥，以備萬一瓦斯漏出時，安全閥會自動關閉瓦斯。
- 19.(O) 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。
- 20.(O) 蔬菜每份為可食部分 100 公克(約 3 兩)，水果每份為中等大小的柳丁、橘子一個。
- 21.(X) 餐飲業的目的事業主管機構是稅捐處。
- 22.(X) 硝為食用色素的一種，適量添加可使肉色鮮紅美觀，其使用量不可超過百萬分之七十。
- 23.(X) 將已醃至入味的食物材料，薄抹太白粉或麵粉入鍋炸，炸至外酥內脆的方法稱為「酥炸」。
- 24.(O) 含飽和脂肪酸多的油脂，性質較穩定，可用來做油炸用油。
- 25.(O) 檳榔屬嗜好品，不宜列為食品管理。
- 26.(X) 廚師無故不參加衛生講習會，經通知限期改善而不改善者，最低可罰款新台幣參仟元。
- 27.(O) 良好的品德及與人和睦相處，都是發揮團隊精神的必要條件。
- 28.(O) 我今天拉肚子，其可能原因為食物中毒，在我沒有痊癒之前，我不可以到餐廳去上班。
- 29.(X) 未用完的醋若要存放，可以不必考慮環境因素。
- 30.(O) 影響雞肉的嫩度，主要在於其年齡、品種、飼料、飼養方式及烹調處理情形。
- 31.(O) 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。

- 32.(O) 「公共飲食衛生管理辦法」係由直轄市、縣(市)主管機關依據行政院衛生署頒布之各類衛生標準或規範定之。
- 33.(X) 女性廚師於電視上公開烹飪教學時，為了尊重觀眾，可以做特殊造型及配戴飾物。
- 34.(X) 解凍後再冷凍之肉品，其肉質風味會更好。
- 35.(O) 「餐盒食品工廠」依規定應符合食品良好衛生規範。
- 36.(X) 豆類中因含有較多的食物纖維質，所以食之會脹氣。
- 37.(O) 根據國人飲食指標，醣類之每日攝取量約佔總熱量攝取量之 60% 為宜。
- 38.(O) 梅雨季節蔬菜類價格波動較大，尤其以葉菜類變動最多。
- 39.(O) 米飯摻煮黃豆，有相互提升二種食物的蛋白質品質之作用。
- 40.(X) 俗語說「男主外，女主內」，男人在外活動較多，故其基礎代謝速率也較女人為高。
- 41.(X) 蛋的蛋白中含有豐富的維生素 A 及維生素 D。
- 42.(O) 冷凍庫的塑膠簾應採取比重較大的 PVC(聚氯乙烯)材質，且相互間應有 1/2 以上的覆蓋，以保障冷氣流不會外洩。
- 43.(X) 麵粉的顏色比太白粉白，手感也較滑。
- 44.(X) 海鰻的可食比率佔 60%，由生至熟的收縮率為 90%，現今需供應一份 150 公克的熟鰻魚，須購買 250 公克的生鮮鰻魚。
- 45.(O) 罐頭食品之 pH 值在 4.6 以上的，稱之為低酸性罐頭食品。
- 46.(O) 油炸食物時，油的添加量勿超過鍋的七分量，以免放入食物油炸時有滿溢的現象。
- 47.(O) 裝盤的基本方法是墊底、碼邊、封頂三步驟。
- 48.(O) 使蟑螂無棲身之處，並徹底收拾可食之物及切斷水源，對撲滅蟑螂至為重要。
- 49.(X) 牛腱肉可用來切成牛肉絲，作為炒菜的原料。
- 50.(X) 猛火是一種火焰高而沖的火力，適用於煎、貼、熬等烹調方法。

## 二、選擇題：

- 1.(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。
- 2.(3) 通常吃清蒸蟹皆伴同下列哪一項調味汁上席？ 蠔油汁 蒜泥汁 薑醋汁 麻辣汁。
- 3.(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。
- 4.(1) 通常用於切割帶有骨或骨質堅硬的材料，如金華火腿或豬腳，是用 直劈刀法 鋤劈刀法 平刀法 拍刀法。
- 5.(3) 菜餚排盤時，不必注意 配色 容器形狀 營養價值 刀工及形狀。
- 6.(1) 為了要杜絕「病死豬」、「疫苗兔」，身為餐飲從業人員的一份子，我們一定要有 食品衛生安全有價 食品衛生安全容易獲得 食品衛生安全要買保險 食品衛生安全要大學畢業的正確觀念。
- 7.(1) 從業人員若手部有膿瘡，其可能含有 葡萄球菌 腸炎弧菌 沙門氏桿菌 肉毒桿菌 而污染食品。
- 8.(2) 米、麥等主食類中所含的澱粉其特性是 在水中一段時間即能自行溶解，故易被人體消化 必須加水加熱，經過糊化，才能被人體消化 生吃、熟吃都一樣有甜味 加熱即能分解成葡萄糖。
- 9.(3) 全脂奶粉的油脂之含量在 14% 以上 20% 以上 26% 以上 30% 以上。
- 10.(3) 要想將油炸食物炸得酥脆應使用加了 糖 醋 油 鹽 的麵粉糊。
- 11.(2) 為維持身體的健康，膽固醇的每日攝取量以不超過多少量為宜？ 400 微克 400 毫克 400 公克 600 公克。

- 12.(4) 辨別食材的新鮮或腐敗，必須依賴 商品促銷量大 價格高低 外觀包裝完整 有效期限及氣味 做為判別參考。
- 13.(1) 低溫食品理貨及裝卸作業均應在攝氏 15 7 4 0 度以下之場所進行。
- 14.(4) 冷凍食品之中心溫度，從製造、倉儲、輸送、販賣到消費者購買、存放，都應保持在攝氏零度 零下五度 零下十度 零下十八度 以下的溫度。
- 15.(3) 泡沫滅火器適用於何種火災狀況？ 普通火災、電氣火災 電氣火災、金屬火災 普通火災、油類火災 金屬火災、油類火災。
- 16.(4) 下列食物中何者含脂肪量較少 花生 培根 香腸 洋火腿。
- 17.(2) 假設乾魚翅每公斤進價 4000 元，乾魚翅與發好魚翅比重為 1：1.5，則發好魚翅每兩成本約 80 元 100 元 120 元 160 元。
- 18.(4) 廚房的動線流程以下列何者為佳？ 污染區 清潔區 污染區 污染區 清潔區 準清潔區 準清潔區 清潔區 污染區 清潔區 準清潔區 污染區。
- 19.(1) 餐具之消毒以氯液殺菌法來處理，其氯液之餘氯量及浸泡時間 不得低於百萬分之二百，浸入溶液中 2 分鐘以上 不得低於百萬分之五十，浸入溶液中 2 分鐘以上 不得低於百萬分之二百，浸入溶液一下馬上拿出 不得低於百萬分之十，浸入溶液一下馬上拿出。
- 20.(4) 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為 菌數增生過多 放出過敏原 引起酸鹼不平衡 產生內毒素。
- 21.(4) 以下那一種食品工廠，依目前法規必須設置衛生管理人員？ 味精工廠 烘焙工廠 醬油工廠 餐盒食品工廠。
- 22.(3) 含碘的鹽是 粗鹽 精鹽 高級精鹽 代鹽。
- 23.(4) 下列蔬菜中含胡蘿蔔素量最高的是？ 白心地瓜 山東白菜 蘿蔔 茼蒿。
- 24.(2) 欲去除可能殘留在青椒上的農藥，下列何種方法較不適宜？ 用大量的流動水沖洗 用去除殘留農藥的清潔劑洗 先將青椒凹陷的果蒂切除後再沖洗 不加鍋蓋烹煮蔬果類食物。
- 25.(2) 下列何種方法可保持茄子外皮的顏色呈鮮艷的紫紅色？ 燙過熱水 烹煮時添加些醋 烹煮時添加些油 烹煮時添加些小蘇打。
- 26.(1) 熬湯時的火候是 先旺火後文火 先文火後旺火 都用旺火 隨意。
- 27.(1) 肝糖可以儲存在 肌肉 小腸 血液 腎臟。
- 28.(2) 炸過食物的油可 放回原來的油桶中與新油摻和，以後再用 另用容器裝好，短期間內儘速把它用來煎炒其他食物 倒起，要炸東西時再繼續使用，可炸好幾次 隨個人喜好。
- 29.(1) 目前正在推廣中的優良農產品作業規範 吉甫園，其英文標識是 GAP GMP CAP CAS。
- 30.(4) 下列何種菜餚有較高的危險性？ 低水活性 高酸性 高於 70 低於 30 。
- 31.(1) 下列瘦肉以何者所含的脂肪量最低？ 雞肉 豬肉 牛肉 羊肉。
- 32.(2) 可以促進鐵吸收之因子為 維生素 A 維生素 C 維生素 D 草酸。
- 33.(3) 化糞池應距地下水源 5 公尺 10 公尺 15 公尺 無明確規定。
- 34.(3) 食品貯藏量最多佔冷藏庫容積的 20% 30% 60% 80%。
- 35.(1) 白色的蔬菜在下列何種情況下烹調，比較能夠保持原來的色澤？ 酸 鹼 鹽 熱。
- 36.(1) 等量的麵條放在半鍋滾水(100 )中煮，比放進 1/3 鍋滾水(100 )中煮 較快熟 較慢熟 所需時間相同 無法比較。
- 37.(1) 工作人員的服裝儀容及衛生 代表著個人及公司形象，必須經常注意 為了節省成本，制服不是太髒就可以不洗 個人衛生是自己的事，不必顧及客人感受 菜煮得好才重要，這不是頂重要的事。

- 38.(2) 雞蛋中蛋黃所占的重量約為 10% 30% 55% 70%。
- 39.(1) 下列何種塑膠材質於成型時以甲醛作為催化劑，因而該容器於使用前應先以熱水煮沸三十分鐘，去除甲醛可能造成的殘留？ Melamine(美耐皿) PP(聚丙烯) PS(聚苯乙烯) PVC(聚氯乙烯)。
- 40.(2) 牛奶中所含最豐富的礦物質是 鐵 鈣 鋅 磷。
- 41.(3) 廚師證書之有效時間為 二年 三年 四年 五年。
- 42.(4) 下列簡餐何者營養較為均衡？ 速食麵 可樂、漢堡 牛肉蒸餃、普洱茶 什錦炒飯、青菜豆腐湯。
- 43.(1) 低溫洗碗機第三槽的水溫因不符合洗滌要求，所以應添加下列何藥劑以補充洗滌能力之不足？ 殺菌劑 氧化劑 還原劑 乳化劑。
- 44.(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。
- 45.(1) 在廚房中最易發生的意外傷害為 切割傷 扭傷 跌倒 凍傷。
- 46.(3) 在廚房內的二氧化碳濃度若高於 0.07% 0.10% 0.15% 0.20% 即會污染空氣，影響人體健康。
- 47.(3) 食品不能標示 用途 保存方法 治病效能 製造方法。
- 48.(2) 熟澱粉在口腔中可被消化為 葡萄糖 麥芽糖 果糖 乳糖。
- 49.(4) 設置暗走道主要是防止何種病媒？ 蟑螂 老鼠 蚊子 蒼蠅。
- 50.(3) 大白菜的烹煮收縮率為 50%，若每人需食用 100 公克的大白菜，則供應 50 人份的大白菜，應採購大白菜多少量？ 25 公斤 20 公斤 10 公斤 5 公斤。