

096 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.(X) 外燴廚師在承辦 200 人以上外燴業務時，不需向當地衛生主管機關備案，僅需申請路權許可。
- 2.(O) 梅雨季節蔬菜類價格波動較大，尤其以葉菜類變動最多。
- 3.(O) 「荔甫扣肉」中的荔甫即是芋頭。
- 4.(O) 青豆仁含有葉綠素，加熱時遇到酸性物質，葉綠素會轉變成黃褐色。
- 5.(O) 存在於人體血液中之主要醣類為葡萄糖。
- 6.(O) 菜餚中加入白醋或檸檬汁，較不易變壞。
- 7.(O) 有些蔬菜或水果去皮或切開後會產生褐變，其原因為受到空氣中的 O₂的氧化作用所導致。
- 8.(X) 五穀類及肉類均為鹼性食物。
- 9.(O) 購買醬油時要注意比較包裝重量及價格，1 公升的醬油比 1 公斤的醬油還重一點。
- 10.(X) 片刀的用途是切肉絲、肉片及排骨之用。
- 11.(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。
- 12.(X) 生食海鮮，易產生細菌性金黃色葡萄球菌中毒。
- 13.(O) 牛奶為維生素 B₂最主要的來源，此種維生素亦為國人膳食中最易欠缺的。
- 14.(O) 凡是含澱粉的食物都需要經過加水加熱，使其糊化才能被人體消化吸收。
- 15.(O) 餐盒內層若有油墨污染，應立即停止使用。
- 16.(X) 吾人攝取脂質之重要目的在於其為熱量的精華之故。
- 17.(O) 水可幫助食物之咀嚼吞嚥，營養素之消化、吸收、轉運和代謝。
- 18.(O) 一般深色的肉比淺色的肉所含鐵質為多。
- 19.(O) 台灣南部濁水溪下游，部分民眾有烏腳病，主要係地下水含有過量之砷所致，故地下水未經過化驗不得任意食用。
- 20.(O) 脂肪含量高的肉，在烹煮時傳熱的效率較慢，所以要用低溫加熱，以免肉燒焦而影響風味。
- 21.(X) 蔬菜、水果熱量少，可以多吃不必計算熱量。
- 22.(X) 國外進口之有容器或包裝的食品、食品添加物，為凸顯其為舶來品，不得擅自加標中文及通用符號。
- 23.(X) 泡發海參要像發蹄筋一樣，用油炸後浸泡在冷水中。
- 24.(X) 依「食品良好衛生規範」規定觀光旅館之餐廳廚師持證比例為百分之六十。
- 25.(O) 垃圾的處理應先分類，可做資源回收的紙箱、玻璃瓶、鐵鋁罐、塑膠罐等需先歸類，廚餘部分再另外處理。
- 26.(X) 香腸、臘肉、火腿等製品，依政府規定，其亞硝酸根殘留量係 50ppm 以下，而保存時不用冷藏。
- 27.(O) 肉類含結締組織多者，應加水以文火長時間烹調，使其軟化以利食用。
- 28.(O) 未用完的醋若要存放，需考慮環境因素。
- 29.(X) 水銀如果污染飲水會引起"痛痛病"。
- 30.(X) 正確洗手步驟，依順序排列為濕、沖、擦、捧、搓。
- 31.(X) 戴帽子對於食品從業人員是必要的，只要有戴，為了美觀不須掩蓋頭部前緣之頭髮。
- 32.(X) 「威化香蕉蝦」中的威化意指餛飩皮。
- 33.(O) 食品標示，係指標示於食品上用以記載品名或說明之文字、圖書或記號。
- 34.(X) 屠宰供食用之家畜及其屠體，為了快速不需實施衛生檢查。

- 35.(X) 生九層塔可覆蓋於熟食上，可增加菜餚的色澤與風味。
- 36.(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。
- 37.(X) 炸蜜汁腰果或核桃仁時，油溫要十分熱才好。
- 38.(O) 白開水對人體既健康又經濟，我們應養成喝白開水的好習慣，少喝市售的含糖飲料。
- 39.(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。
- 40.(O) 蛋液中添加牛奶，可幫助蛋的凝固與增加蛋之柔軟度。
- 41.(X) 要把元宵煮得香軟可口，應滾水下、旺火煮。
- 42.(O) 「冷凍鏈」的意思是指冷凍食品從製造、倉儲、輸送、販賣到消費者購買，存放之每一步驟都要在攝氏零下十八度以下進行。
- 43.(O) 餐飲設備屬於食品衛生管理法中的食品器具類。
- 44.(O) 餐廳使用的飲水機，雖有過濾系統，但水質不一定符合飲用水水質標準。
- 45.(X) 一份午餐便當，食物成本為 40 元，若生鮮食物成本佔售價之 40%，瓦斯水電費為 10%，則其售價應訂為 200 元。
- 46.(X) 油炸食物的廢油可直接倒入水槽內放流。
- 47.(X) 食品添加物中的防腐劑用途為防止油脂氧化之物質。
- 48.(X) 肉品放在室溫一段時間，肉聞起來沒有異味，表示其仍然新鮮可以食用。
- 49.(O) 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，可能是因儲存過久或溫度有回升過。
- 50.(O) 廚師的職業是神聖的，他關係著許多人的生命安危與健康，故每位廚師都應肯定自己的重要性，為顧客做最好的服務。

二、選擇題：

- 1.(2) 製造販賣之食品含有害人體健康之物質且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑① 4 年② 3 年③ 2 年④ 1 年。
- 2.(4) 下列何者食材不是素食項目中之五辛①葱②蒜③蕪④薑。
- 3.(2) 燙洗海哲絲適宜水溫為① 45 ② 70 ③ 90 ④ 100 。
- 4.(1) 蘋果切開或削去皮後產生褐變的原因為①酵素的氧化②葡萄糖的褐化③維生素 C 的氧化④脂肪酸的氧化 作用。
- 5.(3) 根據「廚房良好作業規範」餐飲從業人員於到任前，體檢項目不須包括①手部皮膚病②出疹、膿瘡③心臟病④ A 型肝炎。
- 6.(1) 美耐皿餐具只可盛裝① 100 ② 150 ③ 180 ④ 200 以下的食物。
- 7.(4) 直接覆蓋於熟食上之盤飾，下列何者非為考量重點？①低水活性②高酸性③含硫化物高的食材④酸度介於 4.6 9 之間的食材。
- 8.(3) 冷藏食品的中心溫度，應保持於下列何種溫度？①-18 -3 ②-3 0 ③凍結點 7 ④-18 以下。
- 9.(2) 醣類可調節何種營養素之正常代謝？①蛋白質②脂質③維生素④礦物質。
- 10.(1) 下列食材何者需放在最前清洗？①牛肉②豬肉③蛋④雞肉。
- 11.(2) 高筋麵粉所含何種成分比低筋麵粉多？①澱粉②蛋白質③維生素 B₂④油脂。
- 12.(1) 下列何種蔬菜的顏色較不穩定，易受酸、鹼的影響而改變？①茄子②青椒③胡蘿蔔④玉米。
- 13.(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？①先加酒，起鍋前再加醋②先加醋，起鍋前再加酒③醋、酒一起放④放醋、酒的順序無所謂。
- 14.(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① 80 元② 100 元③ 120 元④ 160 元。
- 15.(4) 關於肉類的保水性，下列的敘述何者正確？①脂肪含量高時，保水性差② pH 值較高時，保水性較差③里脊肉比後腿瘦肉保水性差④加 2% 鹽可增加保水性。
- 16.(4) 下列何者不是製造豆腐的凝固劑？①氯化鎂②硫酸鈣③氯化鈣④氯化鉀。

- 17.(1) 提供身體熱量的主要營養素①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
- 18.(2) 能促進人體細胞間質形成之維生素為①維生素 B₂②維生素 C ③維生素 D ④維生素 E。
- 19.(2) 與鈣同為吾人骨骼牙齒之主要構成成分的礦物質為①鈉②磷③銅④鐵。
- 20.(3) 若一桌菜的生鮮食物成本佔 35%、乾料成本佔 5%，一桌售價為 10000 元的酒席，其食物成本為多少元？① 3000 元② 3500 元③ 4000 元④ 4500 元。
- 21.(2) 台灣黑鮪魚的生產旺季應為① 1-3 月② 4-6 月③ 7-8 月④ 9-12 月。
- 22.(4) 下列哪一種材質的砧板適用於切熟、生食？①耐龍 6 ②木質③耐龍 66 ④高密度聚乙烯。
- 23.(3) 金黃色葡萄球菌通常來自①被感染者與其他動物②海水或海產品③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口④土壤。
- 24.(3) 蔬菜的正確洗滌法①切好再洗②快速洗一洗③為顧慮農藥的殘留應整棵多洗幾次④先浸泡在清潔劑中之後再沖洗。
- 25.(4) 下列水果何者為酸性食物？①葡萄柚②奇異果③金桔④李子。
- 26.(4) 某人攝取蛋白質 50g、醣類 130 g、脂肪 10 g，請問他共攝取多少熱量① 960 大卡② 1060 大卡③ 1010 大卡④ 810 大卡。
- 27.(3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發黴，對我們危害最大，且為我們所熟悉的黴菌毒素為①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
- 28.(4) 烹飪方法之一的「貼」，其特點是將食物的①雙面烤黃②單面烤黃③雙面煎黃④單面煎黃使食物熟。
- 29.(4) 拒絕、妨害或故意逃避衛生主管機關之抽查該單位負責人可處①三千元以上三萬元以下②一千元以上一萬元以下③五千元以上五萬元以下④二千元以上二萬元以下。
- 30.(1) 「家鄉屈雞」的雞肉應為①切塊②切片③切絲④切丁。
- 31.(3) 新進人員體檢記錄應保存① 6 個月② 8 個月③ 1 年④沒有詳細規定。
- 32.(4) 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為①菌數增生過多②放出過敏原③引起酸鹼不平衡④產生內毒素。
- 33.(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①一次②二次③三次④視需要而定。
- 34.(4) 將下列蔬菜過油後，油的顏色改變最小的是①胡蘿蔔②紅辣椒③青椒④四季豆。
- 35.(3) 下列何項調味料為複合式調味料①鹽②糖③蕃茄醬④胡椒粉。
- 36.(2) 腸炎弧菌最常發生在①蛋類②海鮮類③穀類④奶類。
- 37.(3) 細菌極易在下列哪一種溫度區域繁殖？① 74 121 ② 65 以上③ 16 49 ④ 7 以下。
- 38.(2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高？①沙拉油②奶油③花生油④麻油。
- 39.(3) 下列何者食物膽固醇含量較少？①蛋黃②烏魚子③海蜇皮④豬腦。
- 40.(3) 添加醋對下列何種蔬菜的顏色變化影響最大？①胡蘿蔔②玉米③小黃瓜④高麗菜。
- 41.(1) 新鮮的豬肉，其特徵是①呈淡紅色、紅潤有光澤②暗紅色、不含水分③灰紅色、有油滴④灰白色、水樣化。
- 42.(4) 若要供應大量膳食而需提前製作的菜餚，宜以①低酸性、低水活性②高酸性、高水活性③低酸性、高水活性④高酸性、低水活性。
- 43.(3) 下列何項價格較低① 300 公克 50 元②半斤 49 元③ 1 公斤 150 元④ 1 斤 99 元。
- 44.(3) 燙傷的處理步驟，A 沖、B 蓋、C 送、D 泡、E 脫，正確順序為何？① EDCBA ② ABCDE ③ AEDBC ④ ACDEB。
- 45.(3) 市售販賣包裝食品其衛生標準是由下列何者機關訂定①衛生所②衛生局③衛生署④國民健康局。
- 46.(1) 選購美耐皿餐具，應優先考慮①表面平滑②表面粗糙③外表艷麗④價錢因素。

- 47.(4) 健康的飲食應以下列何者為基礎？①蔬菜水果類②奶類③蛋、豆、魚、肉類④五穀根莖類。
- 48.(3) 下列何者非食品添加物？①抗氧化劑②漂白劑③烤酥油④防腐劑。
- 49.(1) 下列有關食物低溫保存的敘述，哪一項是錯誤的？①魚肉蔬果盡量放在一起保存②冷藏庫定期清洗保養③盡量減少食物存取次數④食材包裝良好預防血水外滲。
- 50.(4) 下列何項不影響肉類的嫩度①年齡②部位③酵素④價格。