

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.(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。
- 2.(O) 瘦豬肉是粉紅色或玫瑰紅色，肉質堅實有彈性者表示品質新鮮。
- 3.(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。
- 4.(O) 金黃色葡萄球菌食品中毒之發生，多以個人衛生習慣不良為主因，如：手戴戒指、手部受傷、隨地打噴嚏、吐痰。
- 5.(X) 蔬菜、水果熱量少，可以多吃不必計算熱量。
- 6.(X) 肉類買回來後應立即放入冷凍庫中，要烹煮時拿出來退冰，將所需要的量切下，再放回冷凍庫中冷凍。
- 7.(O) 花青素是一種不安定的色素，遇鹼會由紫色變為藍色，再轉為綠色。
- 8.(X) 廚房內可以紅色燈為光線之來源。
- 9.(O) 膽固醇可由人體合成，也可從食物中取得。
- 10.(X) 屠宰場內畜禽及分切之衛生檢查，為衛生機關之權責。
- 11.(O) 酪梨是高熱量的水果，火龍果是低熱量高纖維的水果。
- 12.(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。
- 13.(X) 以發酵方法製作的醋比化學合成的醋要便宜多了。
- 14.(O) 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。
- 15.(X) 椰子油和棕櫚油都是植物油，不含膽固醇及飽和脂肪酸。
- 16.(X) 餐廳為了防止老鼠的危害，可飼養狗及貓來驅除。
- 17.(O) 洋菜加熱前先浸泡於水中有助於其溶解性。
- 18.(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。
- 19.(O) 蒸的烹調方法調理食物時，要視水開了(上氣)，才將食物放入開始計算蒸的時間。
- 20.(O) 空氣中鉛污染，會造成生長中的植物有鉛殘留。
- 21.(X) 稀釋蘆筍汁其「蘆筍原汁」應含 20% 以上。
- 22.(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。
- 23.(X) 1 磅重是 400 公克。
- 24.(O) 烹調食物時，不要加太多的鹽、味精等，是因為這些調味料含有鈉，攝取過多的鈉，會使血壓升高。
- 25.(X) 蠔油係利用蛤蜊的煮汁加鹽製成。
- 26.(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。
- 27.(X) 米澱粉的糊化溫度較小麥澱粉的糊化溫度要低，所以煮飯比下麵條要容易簡單得多。
- 28.(O) 餐飲業若於規定期限內拒絕繳納罰鍰，依「食品衛生管理法」規定，移送法院強制執行。
- 29.(O) 使用滅火器應先拔起安全栓。
- 30.(X) 痛風病人不可以吃豆類食品，如：四季豆、甜豆、豌豆等。

- 31.(X) 製作玉米蛋花湯時，宜先淋蛋液再勾芡，就能使蛋花浮於湯中而不下沈。
- 32.(X) 餐廳以養生、藥膳為號召，可於廣告上自行標示，某菜餚為健康食品深具療效。
- 33.(X) 要把元宵煮得香軟可口，應滾水下、旺火煮。
- 34.(X) 食品內容物之標示重量應以公制或英制標示之。
- 35.(X) 有活動性砂眼的人，由於以手傳染的機會不大，所以可以繼續從業。
- 36.(X) 乾燥的食品比含水分高的食品較不易貯藏。
- 37.(O) 在理想的生長環境下，細菌的生長每 20 分鐘能增加一倍，在這種速率下，一個單細胞在 7 小時內能生成二百萬個，故食品之貯藏與溫度關係非常密切。
- 38.(O) 米飯、馬鈴薯等澱粉類食品貯存不當時，易因仙人掌桿菌生長造成食物中毒。
- 39.(X) 米澱粉的糊化溫度比甘藷澱粉來得低。
- 40.(X) 不容易炸熟的食物，在油炸時，所使用之油炸溫度應先高後低。
- 41.(O) 裝盤的基本方法是墊底、碼邊、封頂三步驟。
- 42.(O) 拒絕、妨礙或故意規避「食品衛生管理法」所規定之抽查抽驗者，處負責人三萬元以上、十五萬元以下罰鍰。
- 43.(X) 餐飲工作人員在工作時，一定要穿戴整潔的工作服、工作帽，是為整齊美觀及顯現團隊精神。
- 44.(X) 油煙罩之貯油槽應每週清洗，以防止火災發生。
- 45.(O) 糖有抑制蛋白質凝固的作用，使得蛋凝固後呈現柔軟且具彈性。
- 46.(O) 製作薯條時，需將切好的薯條泡在水中，是為防止褐變及洗去游離的澱粉。
- 47.(O) 薏仁、蓮子、栗子、山藥和南瓜都是主食類食物。
- 48.(X) 生鮮魚貝類被污染最常見的細菌是酵母菌。
- 49.(O) 放在冰箱裡的冷飯不好吃是因澱粉老化的關係。
- 50.(O) 廚房熱水器不可並聯使用，以避免火災的發生。

二、選擇題：

- 1.(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。
- 2.(3) 下列何種食物的蛋白質品質屬於不完全蛋白質？①米②麥③玉米④甘藷。
- 3.(1) 下列何種為較安全的食用水消毒法？①加氯法②氣曝法③沉澱法④過濾法。
- 4.(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。
- 5.(3) 下列何者食材不適合做為沾料？①低水活性②高酸性③低糖度④高鹽度。
- 6.(3) 一般來講冷藏庫的溫度大約是①-18℃② 0℃③ 5℃④ 12℃。
- 7.(2) 下列哪種中毒，可再經由排泄物傳染？①葡萄球菌②傷寒③腸炎弧菌④大腸桿菌。
- 8.(4) 肉類的嫩度與下列何種因素無關？①脂肪的分布②動物的年齡③筋的多少④蛋白質含量。
- 9.(3) 就算只有一人患病，下列何項仍可稱為食品中毒？①沙門式菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④ A 型肝炎。
- 10.(2) 保麗龍杯只可盛裝下列何種果汁？①橘子汁②木瓜汁③柳丁汁④檸檬汁。
- 11.(4) 廚師不必具有下列何種概念？①營養概念②衛生常識③職業道德④股票分析。
- 12.(3) 米飯與下列何種食物混合食用，可達到蛋白質營養價值互補的效果？①玉米②小麥③綠豆④芝麻。
- 13.(4) 乾鮑魚、乾魷魚表面有許多白色粉末，係因①添加了多量的調味料②添加了多量的鹽③發霉

- ④本身所具有的胺基酸晶析 所致。
- 14.(4) 可以促進傷口出血停止之維生素為①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
- 15.(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。
- 16.(4) 我買的金針菜色澤很好，它可能含有①維生素 C ②維生素 E ③高蛋白質④二氧化硫 殘留，對人體健康有害。
- 17.(3) 安全庫存的設定依據是①座位使用周轉率②每日銷售營業額③物料使用周轉率④營業面積使用率。
- 18.(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①直劈刀法②鋤劈刀法③平刀法④拍刀法。
- 19.(1) 洗好的乾淨碗盤應置於①清潔區②準清潔區③污染區④行政管理區。
- 20.(4) 依食物貯存原理，下列何種食物無法保存較久？①高酸性②高鹽度③低水量④低鹽度。
- 21.(4) 下列何種塑膠材質有較嚴格的單體溶出限制？① PE(聚乙烯)② PP(聚丙烯)③ PS(聚苯乙烯)④ PVC(聚氯乙烯)。
- 22.(4) 下列何者廠商不符合「食品衛生管理法」中所謂的食品業者之條件？①經營食品添加物製造商②經營食品器具廠商③食品用洗潔劑之販賣業者④載送食品之貨運業者。
- 23.(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。
- 24.(1) 下列蔬菜何者最耐烹煮，不受酸、鹼、熱的影響而改變顏色？①蕃茄②茄子③高麗菜④芥菜。
- 25.(1) 做汆的菜，材料應切成①薄片②厚片③塊狀④隨意。
- 26.(3) 餐廳所使用的竹筷子①可以②洗淨後可以③不可以④不清楚 回收。
- 27.(1) 份量多且濃厚的食物，應先放於淺盤內冷卻再置於冷藏庫，而食物的深度不應大於①五公分②十公分③十五公分④二十公分。
- 28.(4) 一桌台幣 6000 元的酒席，食物成本佔 40%，其中熱炒大菜佔 65%，冷盤佔 20%，水果、點心佔 15%，則熱炒大菜的費用約為① 3900 元② 2400 元③ 2100 元④ 1560 元。
- 29.(2) 氯液殺菌法，氯液之游離餘氯量不得少於① 150ppm ② 200ppm ③ 250ppm ④ 300ppm。
- 30.(1) 麵粉在貯存期間產生酸敗的味道，是由於何因素所造成？①脂肪的分解②澱粉的分解③礦物質的分解④維生素的分解。
- 31.(1) ①鐵炒鍋②鋁炒鍋③琺瑯鍋④不銹鋼炒鍋 容易生鏽，使用後須清洗乾淨並晾乾。
- 32.(2) 天然的綠、黃色蔬菜中含有兩種天然的抗氧化劑是①葉綠素及維生素 B₂②維生素 C 及維生素 E ③鐵及鎂④花青素及水分。
- 33.(3) 廚餘的處理最好的方法是①加以分類再利用②餵豬③減少體積，脫水或壓縮處理④焚化。
- 34.(2) 蛋白質需要量佔總熱量需要量的① 58%② 12%③ 25%④ 24%。
- 35.(2) 若老陳一日之總熱量需要量為 2000 大卡，則其醣類攝取量宜約為① 250 公克② 300 公克③ 350 公克④ 400 公克。
- 36.(3) 選擇鮮魚，其肉質鬆緊有彈性，其鰓之顏色應為①暗紅色②深紫色③鮮紅色④淡青綠色。
- 37.(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？① 25 公斤② 20 公斤③ 10 公斤④ 5 公斤。
- 38.(3) 3 公斤的沙拉油比 3 公升的沙拉油之容量①少②一樣③多④無法比較。
- 39.(1) 肝糖可以儲存在①肌肉②小腸③血液④腎臟。
- 40.(3) 作為主食的穀類食品，含有何種主要成分，在水中一段時間再經加熱即易被人體消化利用？①食物纖維質②蛋白質③澱粉④油脂。
- 41.(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①食品衛

生安全有價②食品衛生安全容易獲得③食品衛生安全要買保險④食品衛生安全要大學畢業的正確觀念。

- 42.(1) 食品有國家標準名稱者①應用國家標準名稱②問同行該如何做③可自行定名稱④找出關係人物解決。
- 43.(1) 廚房工作的砧板質料以①白色無毒合成塑膠②木頭製③不銹鋼④鋁質 為佳。
- 44.(1) 下列何者屬於乳化肉製品？①熱狗②臘肉③中式香腸④中式火腿。
- 45.(3) 何種食物含較豐富的維生素 E？①蛋黃②肝臟③胚芽④肉類。
- 46.(1) 花青素會在什麼溶液中顏色變得更鮮艷美麗？①酸性溶液②鹼性溶液③中性溶液④鹽性溶液。
- 47.(2) 低溫洗碗機與高溫洗碗機的主要不同點為①洗潔劑偵測器②溫度提昇器③水循環方式④外型。
- 48.(4) 下列何種油脂含有較多的飽和脂肪酸？①花生油②麻油③玉米油④椰子油。
- 49.(3) 關於分辨「溫體豬肉」及「冷藏豬肉」的敘述，下列何者為錯？①冷藏豬肉中心溫度較低②冷藏豬肉表面有凝結水滴，較為溼潤③溫體豬肉因為不需冷藏，所以肉質新鮮④溫體豬肉大多未經獸醫師檢驗。
- 50.(4) 下列何種食物最易吸收周圍的氣味？①肉類②魚類③洋蔥④奶油。