

097 年度 07600 中餐烹調乙級技術士技能檢定學科測試試題

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) 下列何種水果為酸性食物？①桔子②柳丁③檸檬④梅子。
- 2.(2) 做松鼠黃魚時，刀紋要切在①魚的表面②魚肉內面③魚的腹部④任何部位都可以。
- 3.(3) 食品經過加工的主要目的是①增加食品外觀之接受性②提高食品之售價③增加保存性及經濟性④變化食物的口味。
- 4.(1) 下列瘦肉以何者所含的脂肪量最低？①雞肉②豬肉③牛肉④羊肉。
- 5.(1) 水龍頭和水槽的高度①水龍頭高②水槽高③一樣高④沒規定都可以。
- 6.(2) 儲存香蕉不宜放在冰箱中，這是為了避免香蕉①失去風味②表皮迅速變黑③果肉變軟④果肉褐化。
- 7.(4) 魚肉的肌肉纖維細軟，切成丁、片後，在加工的過程中很容易破碎，為保持形體完整，可添加何物一起醃，較不易破碎？①麵粉②味精③糖④鹽。
- 8.(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。
- 9.(2) 根據膳食調查報告，國人最缺乏的維生素為①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₁₂④維生素 C。
- 10.(2) 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為非？①腐敗②脂肪酸流失③重量減少④肉色改變。
- 11.(3) 廚師患有皮下或牙齦出血時，可能因欠缺①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 C ④維生素 D 所致。
- 12.(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。
- 13.(3) 我開了一家餐廳，營業場所為 50 坪，那麼廚房應有多大？① 5 坪以下② 5 坪③ 5 坪以上④大小不是很重要。
- 14.(3) 食鹽每日攝取量為①無限制② 15 公克以上③ 8~10 公克④ 5 公克以下。
- 15.(1) 小型的餐飲業者，通常以冰箱做為法令規定的冷凍、冷藏庫，對於溫度計的規定是①一定要有②無所謂③不需要有④沒有規定。
- 16.(2) 蔬果餐盤裝飾與熟食菜餚搭配時，應避免①量多即好②喧賓奪主③填補空間④拼湊份量。
- 17.(1) 醃製香酥鴨需用①花椒與鹽②硝與鹽③八角與鹽④醬油與硝。
- 18.(2) 雞蛋中蛋黃所占的重量約為① 10%② 30%③ 55%④ 70%。
- 19.(4) 廚房的動線流程以下列何者為佳？①污染區→清潔區→污染區②污染區→清潔區→準清潔區③準清潔區→清潔區→污染區④清潔區→準清潔區→污染區。
- 20.(2) 熟澱粉在口腔中可被消化為①葡萄糖②麥芽糖③果糖④乳糖。
- 21.(13) 通常一般所謂三少一多的健康飲食原則是指①少鹽、少油、少糖、多纖維②少肉、少蛋、少飯、多蔬菜③少炸、少烤、少醬、多清蒸④少甜、少酸、少辣、多鹹味。
- 22.(3) 防腐劑、抗氧化劑及①調味料②殺菌劑③人工甘味料④膨脹劑 應同時標示其用量及品名或通用名稱。
- 23.(2) 麵粉加等量的水可作成具延展性的麵糰是因①維生素②麵筋③澱粉④麵麩 成份的關係。
- 24.(2) 「便當」標示為低溫食品，販售便當之便利商店①可以②不可以③無所謂④看情況 在未經消費者同意之情況下微波加熱。
- 25.(2) 液化石油氣所引起的火災，以①水②乾粉滅火器③二氧化碳滅火器④氮氣滅火器 來滅火最有效。

- 26.(3) 根據飲食指標，醣類之攝取量宜約佔總熱量需要量的① 40%② 50%③ 60%④ 70%。
- 27.(3) 罐頭的內容量是指①固形物之重量②填充液之重量③固形物與填充液之重量④罐重、固形物、填充液總重量。
- 28.(2) 廚房最好的條件為① 15°C、相對濕度 30%② 25°C、相對濕度 50%③ 35°C、相對濕度 70%④ 35°C、相對濕度 90%。
- 29.(1) 低溫食品理貨及裝卸作業均應在攝氏① 15 ② 7 ③ 4 ④ 0 度以下之場所進行。
- 30.(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。
- 31.(1) 餐廳營業場所和廚房的空氣流向是①營業場所流向廚房②廚房流向營業場所③對流④流向無硬性規定。
- 32.(3) 燙發海蜇皮時，水溫以幾度最為適宜？① 45°C② 65°C③ 85°C④ 100°C。
- 33.(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 B₁④油脂。
- 34.(4) 以發酵程度而言，下列哪一種茶葉泡出來的茶水汁液顏色偏紅褐色？①綠茶②包種茶③烏龍茶④紅茶。
- 35.(3) 下列何者不得製造、加工、販賣？①添加色素之食品②未經檢驗之食品③染有病原菌之食品④無保存期限之食品。
- 36.(3) 泡沫滅火器適用於何種火災狀況？①普通火災、電氣火災②電氣火災、金屬火災③普通火災、油類火災④金屬火災、油類火災。
- 37.(3) 米穀類應貯存在①密閉、乾燥容器內，置高溫處②通風處，不要密閉③密閉乾燥而陰涼處④有陽光之處。
- 38.(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①廚房蟑螂常出現處②食品貯藏室內③應與食品隔離保管④任何位置皆可。
- 39.(1) 塵土、碎玻璃、鐵釘在餐飲上被列為①物理性②化學性③生物性④微生物性 的危險。
- 40.(2) 餐盒業者每天應保留備檢餐盒乙份，置於攝氏 7 度以下，並以保鮮膜包好，保存① 1 天② 2 天③ 3 天④ 4 天。
- 41.(4) 在排油煙機四周裝設類似空氣門設備，下列何者不是裝設之優點？①可以隔絕熱源②可以補足因油煙機而形成的局部負壓③給人清涼感覺④可以降低噪音。
- 42.(3) 辦理筵席之中餐廳持有中餐烹調技術證之烹調從業人員，其比例應在百分之①五十②六十③七十④八十 以上。
- 43.(1) 由於油脂燃燒所發生的火災，不宜使用下列何者器材滅火？①水②乾粉滅火器③泡沫滅火器④二氧化碳滅火器。
- 44.(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①鈉②鐵③銅④鈣 的關係。
- 45.(1) 排盤裝飾用的生鮮材料不能和熟食接觸，其目的在防止①細菌感染②氧化作用③還原作用④乳化作用。
- 46.(3) 生蠔宜以下列何種方法洗滌？①鹽水②糖水③冰冷檸檬水震盪④米水。
- 47.(1) 廚師罹患 A 型肝炎，下列何者作法，嚴格禁止？①一面工作一面就醫②強制休息就醫③調離餐飲相關部門④協助轉行。
- 48.(2) 冷凍食品的意思是①從市場買回家的生鮮食品立刻放入冰箱冷凍②把品質良好又新鮮的食物經過加工處理，放在零下 18°C 以下急速冷凍③即將變壞的食品，儘快放入冰箱的上層冷凍④煮熟的食品，立刻放入冰箱的上層冷凍。
- 49.(2) 一項物料在無其他外力因素且品質相同的狀況下，進貨價格對成本控制最佳者①每"台斤"960 元②每"公斤"1250 元③每"台兩"54 元④每包(300 公克)420 元。
- 50.(3) 廚房內之消毒應①看到蒼蠅、蟑螂、老鼠等後再處理②不必理會③定期消毒④隨時隨地都可

消毒。

- 51.(1) 食物經過高溫長時間烹調，受破壞最多的是①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
- 52.(4) 使用蒸氣鍋爐可以不必有①排水設備②通風設備③排氣設備④自動清洗設備。
- 53.(3) 爲了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質最好選用①木製②鐵製③不銹鋼製④PVC 塑膠製。
- 54.(2) 下列何種方法能保持茄子鮮艷的紫紅色？①加鹽②加酸③加鹼④燙過熱水(殺菁)。
- 55.(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。
- 56.(3) 帶殼蛋每公斤 38 元，但帶殼蛋的破損率爲 15%，連在蛋殼上的蛋液有 5%，蛋殼本身佔全蛋的 10%，因此帶殼蛋真正可利用的蛋液，每公斤的價格應爲① 45.6 元② 50.6 元③ 52.3 元④ 62.5 元。
- 57.(3) 若食品無國家標準名稱者，一般皆以何種方式處理？①應用國家標準名稱②問同行該如何做③可自行訂定名稱④找出關係人物解決。
- 58.(3) 廚餘的處理最好的方法是①掩埋②餵豬③減少體積，脫水或壓縮處理④焚化。
- 59.(4) 根據我國國家標準“濃縮果汁”的定義是“凡以新鮮成熟之果實，經過①加糖煮成濃稠汁者②榨汁調香味者③去皮研磨成漿再加水者④榨汁濃縮，未加糖、色素及任何人工添加物者。
- 60.(3) 下列那一種佐料沒有經過發酵？①醬油②醋③蕃茄醬④豆豉。
- 61.(2) 速食麵內使油脂不致酸敗，主要加有①防腐劑②抗氧化劑③維生素 A ④殺菌劑。
- 62.(4) 我們三餐要吃米飯或麵食，因爲它們是提供我們①蛋白質②脂質③維生素④醣類 最好的來源。
- 63.(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。
- 64.(2) 吃生螺肉或生魚者，易導致下列何種寄生蟲感染？①蛔蟲②中華肝吸蟲③鞭蟲④無鉤條蟲。
- 65.(2) 以漂白水消毒屬於下列何種細菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
- 66.(3) 選購醃漬食品時，應選①外觀美②氣味特別芳香③汁液澄清④汁液混濁 的產品。
- 67.(1) 做雞凍時，不使用下列何種物質做膠凝？①玉米粉②洋菜③豬皮④明膠粉(吉利丁)。
- 68.(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。
- 69.(3) 釀造醬油的主要原料是①玉米、小麥及食鹽②黃豆、白米及食鹽③黃豆、小麥及食鹽④白米、小麥及食鹽。
- 70.(1) 各種瘦肉中均含有相當量的脂肪且含量各異，依脂肪含量多寡排列，下列何者爲正確？①豬肉>牛肉>魚肉(除去腹肉)>雞肉(去皮)②牛肉>豬肉>雞肉(去皮)>魚肉(除去腹肉)③牛肉>雞肉(去皮)>豬肉>魚肉(除去腹肉)④豬肉>雞肉(去皮)>牛肉>魚肉(除去腹肉)。
- 71.(4) 將米加水煮成飯，是由於何種作用所致？①蛋白質變性②油脂氧化③澱粉老化④澱粉糊化。
- 72.(3) 大豆油是提供我們①胺基酸②飽和脂肪酸③必需脂肪酸④檸檬酸 最好的來源。
- 73.(4) 下列何者與提昇食品的品质及衛生安全無關？① GMP ② CAS ③ HACCP ④ GLP。
- 74.(2) 油脂中所含之抗氧化劑使用 BHA 及 BHT，其總量應在① 100ppm ② 200ppm ③ 300ppm ④ 400ppm 以下。
- 75.(2) 下面哪一種是修補體質最重要的營養素？①醣類②蛋白質③油脂類④鐵質。
- 76.(1) 造成油炸食物不夠脆的最主要原因①油溫不夠高②油中含有許多雜質③使用舊油④有回鍋搶酥。
- 77.(4) 如果你想將熱食物放進冷藏庫，你應該①先放於凍藏層②先放於冷凍層③先放於爐頭上過夜

再置於冷藏庫④先將其迅速冷卻，然後再置於冷藏庫。

78.(1) 水產品若生食可能會污染①腸炎弧菌②葡萄球菌③大腸菌④肉毒桿菌。

79.(3) 餐飲從業人員在從業期間①有時間就參加②不必參加③應接受④沒有規定要參加 衛生主管機關舉辦之衛生講習。

80.(4) 與促進血液凝固有關的維生素為①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。