

098 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. (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，下列何者為正確？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)。
2. (1) 廚房內的食品、餐具不可與地面直接接觸，應放置在高於地面起碼①30cm②60cm③80cm④100cm 之處。
3. (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②pH 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。
4. (2) 依據「食品衛生管理法」，不符合衛生之食品應①公開拍賣②沒入銷燬③一律改裝④准其輸出。
5. (4) 下列何種菜餚有較高的危險性？①低水活性②高酸性③高於 70℃④低於 30℃。
6. (1) 食用油應放在①陰涼乾燥處②日光可直射到的地方③爐灶旁④隨便擺放，以便隨時取用。
7. (4) 下列蔬菜中含胡蘿蔔素量最高的是？①白心地瓜②山東白菜③蘿蔔④茼蒿。
8. (4) 下列何種水果為酸性食物？①桔子②柳丁③檸檬④梅子。
9. (3) 下列何種金屬材質之合金不可作為食品容器用？①鋁②鐵③鉛④鉻。
10. (4) 體內再吸收水份的部位是①小腸②骨③直腸④大腸。
11. (1) 工作人員的服裝儀容及衛生①代表著個人及公司形象，必須經常注意②為了節省成本，制服不是太髒就可以不洗③個人衛生是自己的事，不必顧及客人感受④菜煮得好才重要，這不是頂重要的事。
12. (2) 發現餐館魚池裡的食用活魚暴斃時應①利用烹調技術調理，給客人食用②報廢丟棄③自行烹調食用④即刻撈出，放入冷凍庫冷凍備用。
13. (4) 最好的消毒方法為①強力消毒水②純酒精③高錳酸鉀溶液④高溫高壓水清洗，保持衛生清潔。
14. (4) 1 磅約等於①半斤②半市斤③半公斤④12 台兩。
15. (3) 蛋黃中含有何種物質，具有乳化油脂之作用？①維生素 B<sub>1</sub>②鐵質③卵磷脂④脂肪酸。
16. (4) 食物的熱藏(高溫貯存)溫度應保持在攝氏①30℃以上②40℃以上③50℃以上④60℃以上。
17. (3) 缺乏時，易造成皮下出血的維生素是①維生素 A②維生素 B<sub>6</sub>③維生素 C④維生素 E。
18. (2) 下列何種方法可保持茄子外皮的顏色呈鮮艷的紫紅色？①燙過熱水②烹煮時添加些醋③烹煮時添加些油④烹煮時添加些小蘇打。
19. (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。
20. (4) 買罐頭食品要注意標示，其中不包括①品名、內容物名稱及重量②食品添加物、製造日期③保存期限、製造廠商名稱及地址④防腐劑。
21. (4) 經衛生署認可之 HACCP 系統制度相關基礎訓練課程應有①8 小時②16 小時③24 小時④32 小時 以上。
22. (2) 米、麥等主食類中所含的澱粉其特性是①在水中一段時間即能自行溶解，故易被人體消化②必須加水加熱，經過糊化，才能被人體消化③生吃、熟吃都一樣有甜味④加熱即能分解成葡萄糖。
23. (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。

24. (1) 做汆的菜，材料應切成①薄片②厚片③塊狀④隨意。
25. (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①GAP②GMP③CAP④CAS。
26. (3) 根據「食品衛生管理法」廚房從業人員有①香港腳②頭痛③手部皮膚病④良性脂肪瘤經理人員應將本情形往上陳報，以避免食物污染。
27. (1) 黃麴毒素較常在下列何種食品中滋長？①花生②黃豆③小麥④碗豆。
28. (2) 食品標示字體之長度及寬度不得小於①1②2③3④4 公厘。
29. (4) 用來密封冷盤之保潔膜除了安全、無毒、無味外，還需兼顧那些特性？①低透氣性、高透濕性②高透氣性、低透濕性③高透氣性、耐冷熱性④低透氣性、低透濕性。
30. (3) 缺乏哪二種礦物質會導致貧血？①鐵、鋅②鋅、銅③鐵、銅④錳、鋁。
31. (3) 一般製造素肉(人造肉)的原料是①玉米②雞蛋③黃豆④生乳。
32. (4) 冷凍食品的完整標示應包括①廠商的廠名、地址、電話②製造日期和保存期限③"冷凍食品"字樣及食物名稱④食物名稱、重量、主要材料、添加物、廠名、地址及製造之日期和保存期限。
33. (2) 薑黃素試紙用來檢測①抗氧化劑②硼砂③二氧化硫④漂白劑。
34. (1) 酥油(白油)主要用途是①油炸或烘烤②一般家庭烹調③調製沙拉醬④蛋黃醬 之製作。
35. (1) 依規定只有下列何機關可印製廚師證書？①行政院衛生署②縣市衛生局③縣市政府④經認可之餐飲相關公(工)會。
36. (3) 甜麵醬是以①太白粉②豆粉③麵粉④米粉 經特殊發酵製成的。
37. (4) 原料成本 = 期初存貨 + 進貨 - 期末存貨 - 員工的①交通成本②薪資成本③膳食成本④服裝成本。
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) 餐廳吸煙區應設置在①出風口處②入風口處③餐廳的中央④餐廳的角落。
40. (4) 與促進血液凝固有關的維生素為①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
41. (3) 為方便清理，廚房工作檯最適合選用①SUS201 不銹鋼材料②SUS202 不銹鋼材料③SUS304 不銹鋼材料④鋁質材料。
42. (1) 食鹽中加①碘②氟③鉀④鈣 可預防甲狀腺腫大。
43. (4) 美耐皿餐具的最高耐熱之安全標準為①120℃②100℃③80℃④60℃。
44. (1) 分別用幾種不同質地、色澤雕刻成作品各個部份，然後再予以組合，成為一個完整作品，稱之為①零雕整合②散切組合③隨興組合④隨雕隨組。
45. (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。
46. (2) 油脂中所含之抗氧化劑使用 BHA 及 BHT，其總量應在①100ppm②200ppm③300ppm④400ppm 以下。
47. (2) 蔬菜採收前二天下雨，那麼有關農藥殘留的敘述下列何者為正確？①會變多②會變少③不會變④可能會變多，也可能會變少。
48. (4) 火災的種類，依我國國家標準(CNS 3658)的規定可分為普通火災、油類火災及①電氣火災、高樓火災②高樓火災、悶燒火災③悶燒火災、金屬火災④金屬火災、電氣火災。
49. (2) 下列早餐的搭配，何者最經濟，且又能提高蛋白質的利用價值？①鮮奶 + 蛋餅②豆漿 + 全麥饅頭③稀飯 + 花生、醬瓜④漢堡 + 可樂。
50. (3) 為避免汙染，食材流向以①低潔度往低潔度走②高潔度往高潔度走③低潔度往高潔度走④高潔度往低潔度走。
51. (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。
52. (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。

53. (3) 細菌極易在下列哪一種溫度區域繁殖？①74℃～121℃ ②65℃以上 ③16℃～49℃ ④7℃以下。
54. (3) 新進人員體檢記錄應保存①6個月 ②8個月 ③1年 ④沒有詳細規定。
55. (2) 對冷凍肉品質影響最大之解凍方法為何？①微波解凍 ②直接浸泡水中 ③使用前先放置冷藏庫解凍 ④以塑膠袋包好，置於流動水下解凍。
56. (2) 雞蛋中蛋黃所占的重量約為①10% ②30% ③55% ④70%。
57. (1) 下列食物中何者含脂肪量較少①花生 ②培根 ③香腸 ④洋火腿。
58. (4) 鳳梨每公斤 40 元，去皮後的廢棄率為 25%，因此真正可食用的果肉價格應為①40 元 ②50 元 ③55 元 ④60 元。
59. (1) 開罐後的鮮奶應①儘快喝完 ②冷藏多久沒關係 ③冷凍較安全 ④煮開後放在室溫下可以保鮮數日。
60. (1) 選購乳品應注意①標示完整，製造日期愈近愈好 ②標價，價格愈貴愈好 ③廠牌，愈常聽到的廠牌愈好 ④包裝，愈華麗愈好。
61. (1) 熬湯時的火候是①先旺火後文火 ②先文火後旺火 ③都用旺火 ④隨意。
62. (2) 解凍後再冷凍之肉品①肉質風味更好 ②肉質易於劣化 ③品質不變 ④可貯藏更久。
63. (4) 食物與容器互相雜堆在一起，這會產生下列哪幾種食品上的危機？①物理的、化學的 ②物理的、生物的 ③生物的、化學的 ④生物的、化學的、物理的。
64. (4) 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。
65. (4) 下列肉類何者需放在最後清洗？①牛肉 ②豬肉 ③香腸 ④雞肉。
66. (1) 現在廚師入門很流行拜師大典，如果您是接受入門學子三跪九叩的主廚，您應該①謹言慎行，不斷充實自己，樹立良好榜樣 ②兄弟作風，為人海派 ③煙、酒、檳榔大家一起來 ④留一手，以免被淘汰。
67. (4) 下列那些食物含較多量的維生素 B<sub>12</sub>？①綠葉蔬菜 ②小麥胚芽 ③豆類製品 ④蛋及肉類。
68. (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。
69. (1) 蛋類的貯藏應先①洗淨外殼污物，鈍端向上冷藏 ②鈍端向上冷凍 ③尖端向上冷藏 ④尖端向上冷凍 為宜。
70. (4) 水活性係數多少以下即可抑制黴菌之繁殖？①0.95 ②0.90 ③0.85 ④0.80。
71. (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。
72. (4) 我們的身體要保持良好的健康情況，所需要的營養素共約①四種 ②十種 ③十四種 ④四十種。
73. (1) 液化瓦斯之比重較空氣的比重為①重 ②輕 ③一樣 ④無法比較。
74. (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。
75. (4) 直接敷蓋於熟食上的食材，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 pH(酸鹼值)4.6～9 之間的食材。
76. (4) 下面哪一種罐頭要行政院衛生署的查驗登記？①鳳梨罐頭 ②蕃茄醬罐頭 ③楊桃汁罐頭 ④麵筋罐頭。
77. (3) 烹調鱈魚、鰻魚等無鱗魚類，添加下列何物去腥效果最佳？①蔥 ②薑 ③蒜頭 ④辣椒。
78. (3) 當熱能性營養素的攝取量超過身體實際的需要量時，可能會產生①注意力不易集中 ②對傳染病抵抗力差 ③肥胖 ④消瘦。
79. (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。
80. (3) 全脂奶粉的油脂之含量在①14%以上 ②20%以上 ③26%以上 ④30%以上。