

099 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. (2) 米飯放在冰箱中會變得較乾硬是因為①脂肪氧化②澱粉老化③蛋白質硬化④礦物質鈣化之作用。
2. (3) 團體膳食所使用的"鹽"應為下列哪一種？①粗鹽②精鹽③高級精鹽④都可以。
3. (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。
4. (3) 何種維生素之需要量與蛋白質攝取量的多寡有關？①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 C。
5. (3) 當發生腸炎弧菌中毒時，有關中毒症狀的敘述下列何者錯誤？①潛伏期較長②腹瀉③沒有發燒④腹痛。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
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) 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。
11. (1) 違反「食品衛生管理法」之行為最高可處①三年②四年③五年④六年 有期徒刑。
12. (2) 食品衛生管理法所稱染有病原菌者，係指食品或食品添加物受病源性微生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者，是屬第幾條、第幾款？①第十一條第二款②第十一條第四款③第十條第三款④第十條第二款。
13. (1) 進口冷凍牛肉、生魚片，人們敢生吃，而本地現殺的牛、豬肉、現撈鮮魚，卻不敢生食，此係與下列何者相關？①寄生蟲②微生物③品種④肉質變化。
14. (2) 依衛生機關規定，烹調食材洗滌之順序應為①乾貨→魚貝類→牛肉→蛋②乾貨→牛肉→蛋→魚貝類③蛋→魚貝類→乾貨→牛肉④牛肉→乾貨→蛋→魚貝類。
15. (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？①用大量的流動水沖洗②用去除殘留農藥的清潔劑洗③先將青椒凹陷的果蒂切除後再沖洗④不加鍋蓋烹煮蔬果類食物。
16. (2) 一個正常人當其體內水分攝取不足時，腎臟會採取何種方式以維持水分的平衡？①排出較多的尿液②排出較少而濃度較高的尿液③毛孔關閉④由皮膚排汗。
17. (4) 腸炎弧菌大多存在於①畜肉②蛋類③禽肉④魚貝類 中。
18. (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。
19. (1) 對於肉毒桿菌的敘述，下列何種為錯？①酸度 4.8 以下，可以抑制②加硝酸鹽可以抑制③充氧可以抑制④為毒素型細菌。
20. (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。
21. (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。
22. (1) 感染型食品中毒，其特徵為何？①必須吃入病菌、通常會引起發燒②由毒素引起中毒、通常不會引起發燒③不須吃入病菌、通常不會引起發燒④由毒素引起中毒、通常會引起發燒。
23. (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。
24. (4) 經過發酵的牛奶帶有酸酸甜甜的味道是因為加了糖及①醋在其中②發酵時自然產生的檸檬酸③發酵時自然產生的醋酸④發酵時自然產生的乳酸 的緣故。

25. (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。
26. (4) 下列何種礦物質不為人體所需？①鋅②銅③錳④汞。
27. (3) 若某甲在一餐中共攝取了蛋白質 33 公克、醣類 200 公克、油脂 30 公克，則其熱量之可獲量約為①1000②1100③1200④1300 大卡。
28. (1) 切雕、排盤屬造型藝術，下列何項為第一優先？①決定主題②構思選料③設計製作④層次調和。
29. (4) 若油菜的廢棄率佔 14%，現在需供應 200 人份的油菜，每人供應 100 公克的可食量，應購買多少斤的油菜？①30 台斤②33 台斤③38 台斤④39 台斤。
30. (3) 食品不能標示①用途②保存方法③治病效能④製造方法。
31. (2) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些①小蘇打②青木瓜③鹼粉④泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
32. (2) 燕窩每盅售價為 840 元，每兩成本為 500 元，每盅用量為 8 錢，則此道燕窩成本率為①40%②50%③55%④60%。
33. (3) 烹調上所謂的五味是指①酸甜苦辣辛②酸甜苦辣麻③酸甜苦辣鹹④酸甜苦辣甘。
34. (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。
35. (4) 廚師證書之換發地點為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. (2) 市售的魚肉煉製品(如魚丸、甜不辣)中，食鹽添加量通常為①1%以下②2~3%③4~6%④10%以上。
37. (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。
38. (1) 在廚房中最易發生的意外傷害為①切割傷②扭傷③跌倒④凍傷。
39. (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。
40. (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。
41. (2) 患有骨質疏鬆症者應多攝取下列何種食物？①香蕉②小魚乾③香菇④蘿蔔乾。
42. (3) 罐頭食品能保存較長久的時間，其原因為①加了防腐劑在內②加了多量的鹽或糖在內③經過脫氣、密封、殺菌的處理過程④添加抗氧化劑在內。
43. (4) 顧客點叫菜單上並未列明的菜餚，身為廚師應①不必去做②試著做③隨便做④了解後再用心去做。
44. (4) 同樣供給 1 公克的蛋白質，其食物來源以①牛肉②豬肉③蝦④蛋 最便宜。
45. (3) 一道菜餚客人點叫後卻吃得很少，身為廚師應①不必理會②猜想客人大概吃不下③親自去了解原因④請外場人員代為查詢。
46. (3) 化糞池應距地下水源①5 公尺②10 公尺③15 公尺④無明確規定。
47. (1) 餐廳內之廚房面積應佔營業場所①1/10②1/15③1/20④1/30 以上。
48. (4) 太白的食物不要買，主要是因為可能違法使用某些添加物，下列何者為正確？①雙氧水、漂白劑②螢光增白劑、硝酸鈉③三偏磷酸鈉、亞硫酸氫鈉④雙氧水、螢光增白劑、亞硫酸氫鈉。
49. (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。
50. (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。
51. (1) 「爆」比「炒」加熱的時間短，火力①更大②更小③微火④相同 可保持肉類的鮮嫩美味。
52. (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。
53. (1) 用過的砧板於清洗消毒過後應立即①側立或豎放②平放③倒放④重疊 於指定場所。
54. (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。

55. (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。
56. (1) 豆瓣醬略帶酸澀味，需經何種方法，可去除酸味？①油炒②蒸③烤④拌鹽。
57. (4) 廚房的溫度宜控制在①5°C~10°C②10°C~15°C③15°C~20°C④20°C~25°C。
58. (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。
59. (1) 肉類、乳品皆因含有充分的①蛋白質②油脂③維生素 B₂④水分 極易腐敗，腐敗後具有毒性，因此保鮮方法很重要。
60. (4) 依食品衛生管理法第十七條，食品業者對檢驗結果有異議時，得於收到有關通知後①三個月內②二個月內③一個月內④十五日內 向原抽驗機關申請複驗，受理複驗機關應於七日內就其餘存檢體複驗之。
61. (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。
62. (3) 砂鍋魚頭最好用①黃魚頭②虱目魚頭③大頭鰱魚頭④赤鯨魚頭。
63. (1) 煮飯時加點醋，主要可以抑制下列何種細菌？①仙人掌桿菌②金黃色葡萄球菌③沙門氏菌④肉毒桿菌。
64. (2) 下列加工食品中，何者之硝酸鹽含量最高？①皮蛋②香腸③鹹魚④脫水蔬菜。
65. (1) 水煮蛋煮太久時，蛋黃表面會呈現暗綠色，此乃由於蛋中含硫胺基酸在高溫分解所產生的硫化氫與蛋黃中的①鐵②銅③鎂④鋅 發生化學變化。
66. (3) 哪種蔬菜的顏色受酸、鹼、鹽的影響較少？①青江菜②白色花菜③紅蕃茄④紫色高麗菜。
67. (3) 「一個便當賣價 30 元，菜色為七道菜」，以衛生的立場你的想法應為①此便當「便宜又大碗」②這老闆一定瘋了，賣得這麼便宜③食材來源可能有問題，應先查問清楚④廣為宣傳，鼓勵大家來買。
68. (1) 爐火(炮台)在空氣供應不足的狀況下，火焰搖擺，頂端呈淡黃色，火勢柔弱，易形成不完全燃燒，會產生①一氧化碳②二氧化碳③一氧化氮④二氧化氮 中毒。
69. (2) 烹調區屬於①清潔區②準清潔區③汙染區④一般作業區。
70. (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。
71. (4) 紅燒蹄膀不宜搭配下列何種材料墊底？①筍絲②青江菜③豆苗④粉絲。
72. (3) 根據飲食指標，醣類之攝取量宜約佔總熱量需要量的①40%②50%③60%④70%。
73. (3) 烹調法中之軟炸是材料沾滿①麵包粉②麵粉③蛋麵糊④太白粉。
74. (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。
75. (3) 哪一種食物的鈣質吸收率最高？①牛肉②豆乾③牛奶④菠菜。
76. (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。
77. (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。
78. (1) 在各種食材中，殘留抗生素出現機率最多者為①鮮乳類②魚類③蔬菜類④禽畜肉類。
79. (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。
80. (4) 下列哪種糖的吸濕力最差？①果糖②蜂蜜③玉米糖漿④葡萄糖。