

100 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) 冷凍食品之中心溫度，從製造、倉儲、輸送、販賣到消費者購買、存放，都應保持在攝氏幾度？①零度以下②零下五度以下③零下十度以下④零下十八度以下。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (3) 廚餘的處理最好的方法是下列何者？①掩埋②餵豬③減少體積，脫水或壓縮處理④焚化。
6. (1) 餐廳內之廚房面積應佔營業場所多少比例以上？①1/10②1/15③1/20④1/30。
7. (2) 食品標示字體之長度及寬度不得小於幾公厘？①1 公厘②2 公厘③3 公厘④4 公厘。
8. (2) 解凍後再冷凍之肉品會有下列何種情況？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。
9. (3) 罐頭食品能保存較長久的時間，其原因為下列何者？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。
10. (4) 體內再吸收水份的部位是下列何者？①小腸②骨③直腸④大腸。
11. (4) 最易溶於水的天然色素為下列何者？①類胡蘿蔔素②葉綠素③花黃素④花青素。
12. (3) 冷藏的畜產品，應儲藏於下列何種溫度？①5~8℃②3~5℃③2~-2℃④-5~12℃。
13. (2) 某一餐廳其食物成本占售價之 40%，現今使用每斤 320 元之材料，6 兩作為某道菜餚原料，試問此道菜餚之售價應訂為多少？①200 元②300 元③400 元④500 元。
14. (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。
15. (4) 對於「去除農藥殘留的方法」，下列何者為錯？①製罐②殺菁③洗滌④冷藏。
16. (4) 油炸食物最適當的溫度為下列何者？①80~100℃②100~120℃③120~150℃④160~200℃。
17. (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。
18. (3) 天然瓦斯和桶裝瓦斯內都添加下列何者一定比列以使洩漏時利於察覺？①抗氧化劑②乳化劑③臭劑④防腐劑。
19. (3) 廚師的工作是製備食物，因此工作中最需要注意的是下列何者？①溝通能力②儀態表現③衛生習慣④烹調技巧。
20. (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。
21. (4) 鹽漬法是食物常用的貯藏法，普通可抑制細菌生長的食鹽濃度是下列何者？①5%②10%③15%④23%以上。
22. (1) 我是民國 38 年出生的廚師，到民國 88 年時我已 50 歲，尚未取得中餐烹調技術證，那麼我較不適合在下列何種餐飲店工作？①自助餐店②牛肉麵店③西式速食店④小吃店。
23. (1) 工作人員的服裝儀容及衛生應有下列何種態度或作為？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。
24. (1) 下列營養素何者可活化酵素、平衡酸鹼值、調節生理機能？①維生素和礦物質②醣類和脂肪③蛋白質和水④脂肪和維生素。

25. (2) 熟澱粉在口腔中可被消化為下列何者？①葡萄糖②麥芽糖③果糖④乳糖。
26. (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。
27. (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。
28. (4) 肉類不含下列何者？①蛋白質②脂肪③水份④維生素 C。
29. (3) 蛋黃中含有何種物質，具有乳化油脂之作用？①維生素 B₁②鐵質③卵磷脂④脂肪酸。
30. (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。
31. (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。
32. (1) 通常一般所謂三少一多的健康飲食原則是指下列何者？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。
33. (3) 依食品衛生管理法，熱水殺菌是用攝氏溫度幾度以上之熱水，將餐具加熱二分鐘以上？①60度②70度③80度④100度。
34. (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④A型肝炎。
35. (3) 牛的和尙頭部位，一般烹調都如何料理？①滷牛肉②紅燒牛肉③炒牛肉④燉牛肉。
36. (4) 製備食物下列何者為正確流程？①前處理→儲存→驗收→製備→供膳②驗收→前處理→儲存→製備→供膳③驗收→製備→前處理→儲存→供膳④驗收→儲存→前處理→製備→供膳。
37. (3) 下列各項何者成本最低？①進貨價格每"公斤"360元，可使用率80%②進貨價格每"台斤"210元，可使用率70%③進貨價格每"台兩"12元，可使用率80%④進貨價格每包(500公克)20元，可使用率100%。
38. (2) 麵粉加等量的水可作成具延展性的麵糰，是因下列何種成份的關係？①維生素②麵筋③澱粉④麵麩。
39. (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。
40. (3) 餐具的基本洗滌包括：A.清洗 B.預洗 C.沖洗 D.消毒，正確的洗滌順序依次為下列何者？①ABCD②DCBA③BACD④BCAD。
41. (1) 火災現場離地面距離越高其溫度①越高②越低③沒有差別④視情況而定。
42. (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。
43. (4) 香辛料中花椒的主要功能是下列何者？①爆香作用②著色作用③除臭作用④刺激味蕾作用。
44. (1) 爲了要杜絕「病死豬」、「疫苗兔」，身為餐飲從業人員的一份子，我們一定要有下列何種觀念？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。
45. (1) 食物最好採取下列何種方式以避免污染？①先切後炸②先炸後切③先炸先切④後炸後切。
46. (3) 甜麵醬是以下列何種食材經特殊發酵製成的？①太白粉②豆粉③麵粉④米粉。
47. (2) 隨著現代科技的發達，我們保存食物比古代多了很種方法，請問下列何者不適當？①用罐頭包裝②以 α 射線照射食物③以-20°C~-70°C保存④將水果塗上石蠟。
48. (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多少大卡？①1000②1100③1200④1300。
49. (1) 低溫食品理貨及裝卸作業均應在攝氏幾度以下之場所進行？①15°C以下②7°C以下③4°C以下④0°C以下。
50. (2) 肉類加工品除一般衛生要求外，尤應注意何種食品添加物的添加量？①磷酸鹽類②硝酸鹽類③香料④食用色素。
51. (1) 食鹽中加下列何者可預防甲狀腺腫大？①碘②氟③鉀④鈣。

52. (4) 微波爐是利用下列何者產生熱能而使食物變熟？①瓦斯②蒸氣③水力④電磁波。
53. (3) 沙門氏菌易存在於下列何種食物上？①海產類②蔬菜類③肉類、蛋類④水果類。
54. (3) 對於「病死豬肉」的敘述，下列何者為錯？①因不經放血，所以肉色較暗②通常經過漂白③具有優良肉品標誌④獸醫師不可能檢驗。
55. (2) 冷凍食品的意思是下列何者？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℃ 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。
56. (3) 根據「食品衛生管理法」廚房從業人員有下列何種病症，經理人員應將本情形往上陳報，以避免食物污染？①香港腳②頭痛③手部皮膚病④良性脂肪瘤。
57. (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。
58. (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。
59. (4) 絲瓜的廢棄率 18%，希望能供應 1 公斤的可食量絲瓜，需購買的絲瓜量多少？①1000 公克②1090 公克③1180 公克④1220 公克。
60. (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)。
61. (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多少公分之處？①30cm②60cm③80cm④100cm。
62. (3) 甲型(A 型)肝炎病毒傳染主要媒介為下列何者？①血液②空氣③食物及水④蚊蠅。
63. (2) 米、麥等主食類中所含的澱粉其特性是下列何者？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。
64. (2) 魚香茄子的材料有下列何種組合？①蔥、薑、魚、茄子②蔥、薑、蒜、辣豆瓣醬、肉末、茄子③蒜、辣椒、魚、茄子④豆豉、薑、蔥、蒜、肉末、茄子。
65. (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。
66. (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。
67. (2) 罐頭不須冷藏而不會壞掉，主要係下列何種原因？①含有防腐劑②經過密封後加熱殺菌③添加防腐劑後經過密封④添加殺菌劑。
68. (3) 通常吃清蒸蟹皆伴同下列哪一項調味汁上席？①蠔油汁②蒜泥汁③薑醋汁④麻辣汁。
69. (4) 食物的熱藏(高溫貯存)溫度應保持在攝氏幾度以上？①30℃ 以上②40℃ 以上③50℃ 以上④60℃ 以上。
70. (4) 廚房內放置清潔用品應採取下列何種方式？①放置於易於取用的地方②與乾料物品放在一起以節省儲放空間③採小量包裝④放於專屬區域。
71. (1) 家禽肉的冷藏保鮮時間是多少？①1~2 天②3~4 天③10 天④1~2 星期。
72. (2) 根據已確定的題意和作品的特點，選擇材質和色澤稱之為下列何者？①因形立意②因意定形③隨形選用④無一而立。
73. (2) 欲將剛燒好的熱湯鍋端離火爐，應以下列何物墊著熱鍋的握把以免燙手？①濕抹布②乾抹布③油布④不織布。
74. (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幾次？①一次②二次③三次④視需要而定。
75. (2) 人造奶油亦即瑪琪琳是從下列何者分離得來？①牛奶中②植物油氫化③鯨魚油④牛脂中。
76. (2) 薑黃素試紙用來檢測下列何者？①抗氧化劑②硼砂③二氧化硫④漂白劑。
77. (2) 一份肉類含 7 公克蛋白質、5 公克脂質，可提供多少卡的熱量？①48 卡②73 卡③83 卡④108

卡。

78. (3) 食鹽每日攝取量為多少較佳？①無限制②15 公克以上③8~10 公克④5 公克以下。
79. (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。
80. (2) 下列哪兩種病原菌屬於嗜鹽菌？①腸炎弧菌和仙人掌桿菌②腸炎弧菌和金黃色葡萄球菌③金黃色葡萄球菌和大腸桿菌④腸炎弧菌和大腸桿菌。