

101 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。【本試題適用 07601 中餐烹調-素、07602 中餐烹調-葷】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 食物經過高溫長時間烹調，受破壞最多的是①維生素 B₂②維生素 B₁③維生素 B₁₂④維生素 B₆。
2. (3) 富含維生素 B 群和醣類的食物為①肝臟②蘋果③糙米④香蕉。
3. (2) 豆瓣醬略帶酸澀味，需經何種方法，可去除酸味？①拌鹽②油炒③蒸④烤。
4. (2) 米穀類應貯存在①通風處，不要密閉②密閉乾燥而陰涼處③有陽光之處④密閉、乾燥容器內，置高溫處。
5. (4) 患有骨質疏鬆症者應多攝取下列何種食物？①蘿蔔乾②香菇③香蕉④小魚乾。
6. (1) 下列食物何者鈣質含量較豐富？①空心菜②高麗菜③蕃茄④胡蘿蔔。
7. (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隨形選用②因意定形③因形立意④無一而立。
8. (1) 做雞凍時，不使用下列何種物質做膠凝？①玉米粉②豬皮③明膠粉(吉利丁)④洋菜。
9. (3) 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②三偏磷酸鈉、亞硫酸氫鈉③雙氧水、螢光增白劑、亞硫酸氫鈉④螢光增白劑、硝酸鈉。
10. (3) 下列有關食物低溫保存的敘述，哪一項是錯誤的？①食材包裝良好預防血水外滲②盡量減少食物存取次數③魚肉蔬果盡量放在一起保存④冷藏庫定期清洗保養。
11. (3) 肝糖可以儲存在①小腸②腎臟③肌肉④血液。
12. (1) 豬肉屠體中肉質最柔嫩的部位是①腰裡肉②里脊肉③後腿肉④胛心肉。
13. (3) 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給人清涼感覺②可以隔絕熱源③可以降低噪音④可以補足因油煙機而形成的局部負壓。
14. (3) 整隻家禽在冷凍層的保鮮時間為①六個月②六星期③一年④無限期。
15. (1) 違反「食品衛生管理法」之行為最高可處①三年②四年③六年④五年 有期徒刑。
16. (3) 高筋麵粉的蛋白質含量是①8%②6%③11%④10% 以上。
17. (2) 市縣政府係依據「食品衛生管理法」第 23 條所訂之①食品良好衛生規範②公共飲食場所衛生管理辦法③營業衛生管理條例④食品安全管制系統，來輔導稽查轄內餐飲業者。
18. (4) 下列食品中何者最易受日光照射而變質？①通心麵②白麵干③意大利麵④速食麵。
19. (2) 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①一氧化氮②一氧化碳③二氧化碳④二氧化氮 中毒。
20. (3) 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫宜保留多少的儲存空間？①20%②30%③40%④10%。
21. (4) 甜麵醬是以下列何種食材經特殊發酵製成的？①米粉②豆粉③太白粉④麵粉。
22. (4) 食物最好採取下列何種方式以避免污染？①後炸後切②先炸後切③先炸先切④先切後炸。
23. (1) 天然的綠、黃色蔬菜中含有兩種天然的抗氧化劑是①維生素 C 及維生素 E②花青素及水分③葉綠素及維生素 B₂④鐵及鎂。
24. (3) 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？①0℃以下②7℃以下③15℃以下④4℃以下。
25. (2) 若食品無國家標準名稱者，一般皆以何種方式處理？①找出關係人物解決②可自行訂定名稱③應用國家標準名稱④問同行該如何做。
26. (2) 有關鈣的功能，下列何者為非？①維持心搏正常②具有造血功能③預防抽筋④使血液呈鹼性，預防酸中毒。

27. (4) 下列何種方法能保持茄子鮮艷的紫紅色？①加鹽②燙過熱水(殺菁)③加鹼④加酸。
28. (4) 可以促進傷口出血停止之維生素為①維生素 E②維生素 D③維生素 A④維生素 K。
29. (4) 以均衡飲食為原則，用 1000 公克的米煮飯，做為一餐成年人的飯量（約 400 公克），足夠供應給①8-10 人②10-12 人③12-14 人④6-7 人 食用。
30. (3) 經過發酵的牛奶帶有酸酸甜甜的味道是因為加了糖及①發酵時自然產生的檸檬酸②發酵時自然產生的醋酸③發酵時自然產生的乳酸④醋在其中的緣故。
31. (1) 所謂四色拼盤是指①四種不同材料的食物拼成②四種不同烹調法的食物拼成③四種切法不同的食物拼成④四盤不同顏色的食物拼成。
32. (3) 砂鍋魚頭最好用①黃魚頭②赤鯨魚頭③大頭鰱魚頭④虱目魚頭。
33. (2) 爐火(炮台)在正常狀況下，火勢強勁，燃燒穩定，內外火焰分明，則應①內焰淡青，外焰淡黃②內焰淡青，外焰紫藍③內焰紫藍，外焰淡青④內焰淡黃，外焰紫藍。
34. (2) 蛋白質之消化率較脂肪為①高②低③沒有區別④無法比較。
35. (1) 河豚毒性最強的部位為①卵巢②肌肉③骨骼④精巢。
36. (4) 下列敘述何者是不正確的？①工作人員於進入此行業前做一次全身身體健康狀況檢查，以後還得定期做追蹤檢查②調理場所劃分為污染區與非污染區③廚房的地板可以有 1.5/100~2.0/100 的斜度④工作人員上班時間應隨時穿著工作服，即使是到洗手間的短暫時間內也不應脫下工作服。
37. (1) 瘦豬肉 1 斤 75 元(廢棄率 0%)，雞肉 1 斤 35 元(廢棄率佔 55%)，蛋 1 斤 29 元(廢棄率佔 12%)，魚 1 斤 60 元(廢棄率佔 45%)，如以可食部分同等量來計算，則①魚價格最貴②雞③蛋④瘦豬肉。
38. (1) 餐飲從業人員下列何者觀念是錯的？①師徒私授才是技術流傳的好方法②敬業是一種美德③傳統與創新並重④經驗與學識應並重。
39. (2) 甲型(A 型)肝炎病毒傳染主要媒介為下列何者？①血液②食物及水③空氣④蚊蠅。
40. (4) 下列何者與提昇食品的品質及衛生安全無關？①HACCP②GMP③CAS④GLP。
41. (3) 當海水溫度上升且優養化時，則有可能形成①綠潮②黃潮③紅潮④藍潮 使貝類形成帶毒體，而導致食品中毒。
42. (3) 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銅②鐵③鈉④鈣 的關係。
43. (3) 添加下列何種食物可加速肉類於烹飪過程中的軟化？①蕃茄②冬瓜③木瓜④南瓜。
44. (1) 假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？①糖醋魚②生魚片③清蒸魚④紅燒魚。
45. (3) 一般而言，下列病原菌何者有較長的潛伏期？①金黃色葡萄球菌②毒貝類③腸炎弧菌④毒菇。
46. (4) 油炸食物最適當的溫度為下列何者？①80~100℃②120~150℃③100~120℃④160~200℃。
47. (3) 關於肉類的保水性，下列的敘述何者正確？①里脊肉比後腿瘦肉保水性差②pH 值較高時，保水性較差③加 2% 鹽可增加保水性④脂肪含量高時，保水性差。
48. (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？①25 公斤②5 公斤③10 公斤④20 公斤。
49. (1) 最好的消毒方法為①高溫高壓水清洗，保持衛生清潔②高錳酸鉀溶液③純酒精④強力消毒水。
50. (3) 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①400 公克②350 公克③300 公克④250 公克。
51. (1) PS(聚苯乙烯)材質容器不可盛裝下列何種果汁？①柳橙汁②西瓜汁③鳳梨汁④蕃茄汁。
52. (1) 成本總額隨著營業量的變動而成正比例，稱為①變動成本②固定成本③半變動成本④半固定成本。
53. (3) 當炒鍋著火時，第一種處理方法應是①用乾淨的抹布覆蓋在食物上②用滅火器③熄火並密蓋鍋蓋④用水潑。

54. (3) 塵土、碎玻璃、鐵釘在餐飲上被列為①微生物性②生物性③物理性④化學性 的危險。
55. (2) 將蛋放入①1%②6%③16%④20% 的鹽水中，會下沈的表示愈新鮮。
56. (2) 醣類可調節何種營養素之正常代謝？①礦物質②脂質③維生素④蛋白質。
57. (3) 於 5 公斤水中，添加含有 10%有效氯之漂白粉 10 公克，所配之漂白水其含氯量為①400ppm
②500ppm③200ppm④50ppm。
58. (4) 添加醋對下列何種蔬菜的顏色變化影響最大、最不受歡迎？①玉米②高麗菜③胡蘿蔔④小黃瓜。
59. (3) 依據「食品衛生管理法」，不符合衛生之食品應①一律改裝②公開拍賣③沒入銷燬④准其輸出。
60. (4) 觀光飯店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①六十②七十③五十④八十 以上。
61. (4) 添加後可促進砂糖加熱的轉化並防止再結晶的是①澱粉②味精③鹽④醋。
62. (4) 下列那些食物含較多量的維生素 B₁₂？①小麥胚芽②豆類製品③綠葉蔬菜④蛋及肉類。
63. (1) 泡沫滅火器適用於何種火災狀況？①普通火災、油類火災②金屬火災、油類火災③電氣火災、金屬火災④普通火災、電氣火災。
64. (4) 如果你想將熱食物放進冷藏庫，你應該①先放於冷凍層②先放於凍藏層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。
65. (2) 下列何種材質器皿不可用於微波爐？①PE(聚乙烯)②不銹鋼③美耐皿④PP(聚丙烯)。
66. (4) 熬湯時的火候是①隨意②先文火後旺火③都用旺火④先旺火後文火。
67. (4) 下列敘述何者為錯？①蒸汽殺菌溫度在 100°C 以上②冷藏溫度在攝氏七度以下③冷凍溫度應在攝氏零下十八度以下④氯水殺菌餘氯量在 300ppm 以上。
68. (4) 速食麵內使油脂不致酸敗，主要加有①殺菌劑②維生素 A ③防腐劑④抗氧化劑。
69. (2) 我開了一家餐廳，營業場所為 50 坪，那麼廚房應有多大？①5 坪②5 坪以上③大小不是很重要④5 坪以下。
70. (4) 醃製香酥鴨需用①八角與鹽②醬油與硝③硝與鹽④花椒與鹽。
71. (2) 攤販賣一杯純的柳丁汁，應用什麼杯皿來裝盛？①保利龍杯②紙杯③都可以用④回收的玻璃杯。
72. (4) 廚師的工作態度，下列何者不對？①廚師不可於工作時穿戴手飾②廚師不可著便服工作③廚師應具敬業精神④廚房可作為廚師空班時休息用。
73. (3) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為①油脂類②水果類③肉、魚、蛋、豆、奶類④五穀類。
74. (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食品貯藏室內②任何位置皆可③應與食品隔離保管④廚房蟑螂常出現處。
75. (1) 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？①23%以上②5%
③15%④10%。
76. (3) 硼砂可用於如下哪些食品，用作食品添加物？①火腿②鹼粽③以上皆不可使用④油麵。
77. (1) 沙門氏菌通常來自①被感染者與其他動物②鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口③海水或海產品④土壤。
78. (2) 水龍頭和水槽的高度①水槽高②水龍頭高③沒規定都可以④一樣高。
79. (1) 釀造醬油的主要原料是①黃豆、小麥及食鹽②玉米、小麥及食鹽③白米、小麥及食鹽④黃豆、白米及食鹽。
80. (4) 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？①A
BCD②DCBA③BCAD④BACD。