

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。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (1) 食品標示字體之長度及寬度不得小於幾公厘？①2 公厘②3 公厘③1 公厘④4 公厘。
2. (1) 富含維生素 B 群和醣類的食物為①糙米②蘋果③香蕉④肝臟。
3. (3) 3 公斤的沙拉油比 3 公升的沙拉油之容量①一樣②無法比較③多④少。
4. (3) 下列那一種佐料沒有經過發酵？①醬油②豆豉③蕃茄醬④醋。
5. (2) 對於「病死豬肉」的敘述，下列何者為錯？①通常經過漂白②具有優良肉品標誌③因不經放血，所以肉色較暗④獸醫師不可能檢驗。
6. (4) 排盤裝飾用的生鮮材料不能和熟食接觸，其目的在防止①還原作用②乳化作用③氧化作用④細菌感染。
7. (2) 含蛋白質量 10% 的麵粉屬①特高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④高筋麵粉。
8. (4) 保存板豆腐(傳統式豆腐)的好方法是①用鹽醃②放入冷凍庫③通風的室溫④泡在清水中放於冰箱冷藏並經常換水。
9. (2) 廚房工作中最後下班的檢查人員應①檢查水電開關即可②全部細心檢查完畢，再填檢查表格並簽名以示負責③將檢查表格填好即可④將視線範圍內的工作檢查。
10. (2) 餐飲業原料成本 = 期初存貨 + 進貨 - 期末存貨 - 員工的①交通成本②膳食成本③薪資成本④服裝成本。
11. (4) 餐廳內之廚房面積應佔營業場所多少比例以上？①1/30②1/15③1/20④1/10。
12. (4) 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以 -20℃ ~ -70℃ 保存②用罐頭包裝③將水果塗上石蠟④以  $\alpha$  射線照射食物。
13. (3) 下列哪兩種病原菌屬於嗜鹽菌？①腸炎弧菌和大腸桿菌②腸炎弧菌和仙人掌桿菌③腸炎弧菌和金黃色葡萄球菌④金黃色葡萄球菌和大腸桿菌。
14. (4) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為①小白菜②大白菜③空心菜④芥蘭菜。
15. (2) 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為非？①肉色改變②脂肪酸流失③重量減少④腐敗。
16. (3) 將米加水煮成飯，是由於何種作用所致？①澱粉老化②油脂氧化③澱粉糊化④蛋白質變性。
17. (1) 中國菜餚講究溫度，試請安排下列三菜上菜順序？(甲)清蒸鮮魚(乙)紅燒烤麩(丙)魚香烘蛋①乙丙甲②甲乙丙③乙甲丙④丙甲乙。
18. (1) 廚房內放置清潔用品應採取下列何種方式？①放於專屬區域②採小量包裝③放置於易於取用的地方④與乾料物品放在一起以節省儲放空間。
19. (3) 下列敘述何者為錯？①冷藏溫度在攝氏七度以下②蒸汽殺菌溫度在 100℃ 以上③氯水殺菌餘氯量在 300ppm 以上④冷凍溫度應在攝氏零下十八度以下。
20. (4) 欲供應帶骨的炸豬排每片約 2 兩半重，購買 1 斤帶骨的豬排時約可切成①4 片②2 片③10 片④6 片。
21. (4) 廚師證書之有效時間為①三年②五年③二年④四年。
22. (2) 一道容易引起細菌滋生的熱食，應該用下列何種溫度保溫？①100℃ 以上②70℃③40℃④50℃。
23. (2) 根據飲食指標，醣類之攝取量宜約佔總熱量需要量的①50%②60%③70%④40%。
24. (2) 蛋白質需要量佔總熱量需要量的①58%②12%③24%④25%。
25. (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。
26. (3) 下列瘦肉以何者所含的脂肪量最低？①牛肉②豬肉③雞肉④羊肉。
27. (3) 最好的消毒方法為①強力消毒水②高錳酸鉀溶液③高溫高壓水清洗，保持衛生清潔④純酒精。

28. (3) 豬肉屠體中肉質最柔嫩的部位是①里脊肉②胛心肉③腰裡肉④後腿肉。
29. (2) 下列哪種糖的吸濕力最差？①果糖②葡萄糖③蜂蜜④玉米糖漿。
30. (2) 以下那一種食品工廠，依目前法規必須設置衛生管理人員？①醬油工廠②餐盒食品工廠③味精工廠④烘焙工廠。
31. (3) 一桌台幣 6000 元的酒席，食物成本佔 40%，其中熱炒大菜佔 65%，冷盤佔 20%，水果、點心佔 15%，則熱炒大菜的費用約為①3900 元②2100 元③1560 元④2400 元。
32. (3) 餐飲業者使用地下水者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持①20 公尺②5 公尺③15 公尺④10 公尺 之距離。
33. (1) 開罐後的鮮奶應①儘快喝完②煮開後放在室溫下可以保鮮數日③冷藏多久沒關係④冷凍較安全。
34. (4) 下列何種油脂含有較多的飽和脂肪酸？①麻油②玉米油③花生油④椰子油。
35. (1) 最易溶於水的天然色素為下列何者？①花青素②葉綠素③類胡蘿蔔素④花黃素。
36. (2) 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牛肉 > 雞肉（去皮）> 豬肉 > 魚肉（除去腹肉）②豬肉 > 牛肉 > 魚肉（除去腹肉）> 雞肉（去皮）③牛肉 > 豬肉 > 雞肉（去皮）> 魚肉（除去腹肉）④豬肉 > 雞肉（去皮）> 牛肉 > 魚肉（除去腹肉）。
37. (4) 肉類、乳品皆因含有充分的①維生素 B<sub>2</sub>②水分③油脂④蛋白質 極易腐敗，腐敗後具有毒性，因此保鮮方法很重要。
38. (2) 雞蛋中蛋黃所占的重量約為①70%②30%③55%④10%。
39. (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？①三偏磷酸鈉、亞硫酸氫鈉②雙氧水、漂白劑③螢光增白劑、硝酸鈉④雙氧水、螢光增白劑、亞硫酸氫鈉。
40. (2) 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？①7°C 以下②15°C 以下③4°C 以下④0°C 以下。
41. (2) 廚師若為傷寒帶菌者，應①隱瞞不報②立即停止工作③繼續工作④一邊就醫，一邊工作。
42. (4) 白色的蔬菜在下列何種情況下烹調，比較能夠保持原來的色澤？①熱②鹽③鹼④酸。
43. (2) 一杯(200cc)含 3.5%酒精的啤酒可以提供①63②49③28④140 卡的熱量。
44. (3) 全脂奶粉的油脂之含量在①20%以上②14%以上③26%以上④30%以上。
45. (4) 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鐵②鈣③銅④鈉 的關係。
46. (1) 烹調法中之軟炸是材料沾滿①蛋麵糊②麵粉③太白粉④麵包粉。
47. (4) 下列何種礦物質不為人體所需？①鋅②銅③錳④汞。
48. (4) 當沿海渦鞭藻大量增殖，而釋出毒素，貝類吃了這些藻類時，亦成了帶毒體，若人吃了這些貝類，極易造成的主要症狀為①上吐②下瀉③腹絞痛④神經性麻痺。
49. (1) 蛋類的貯藏應先①洗淨外殼污物，鈍端向上冷藏②尖端向上冷藏③尖端向上冷凍④鈍端向上冷凍 為宜。
50. (2) 香辛料中花椒的主要功能是下列何者？①除臭作用②刺激味蕾作用③著色作用④爆香作用。
51. (2) 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可自行訂定名稱③問同行該如何做④找出關係人物解決。
52. (2) 以餐廳危險因子危害分析觀點來說①菜樣多寡無所謂②菜樣以簡單易處理為佳③菜樣越多越好④菜樣越複雜越好。
53. (1) 水龍頭和水槽的高度①水龍頭高②沒規定都可以③一樣高④水槽高。
54. (2) 細菌極易在下列哪一種溫度區域繁殖？①65°C 以上②16°C ~ 49°C③7°C 以下④74°C ~ 121°C。
55. (2) 乾熱殺菌法屬於下列何種殺菌、消毒方法？①自然性②物理性③化學性④生物性。
56. (3) 下列何種材質器皿不可用於微波爐？①PE(聚乙烯)②PP(聚丙烯)③不銹鋼④美耐皿。
57. (4) 炒飯要炒得乾香可口，宜於烹調最後階段用①中火②微火③小火④旺火 均勻翻炒。

58. (2) 使用天然氣為燃料的廚房，裝置瓦斯漏氣偵測器，應裝於爐台之①下方②上方③左側④右側。
59. (3) 下列何者含量多時，會使肉的嫩度增加，並且烹調時更容易熟？①結締組織②骨骼③脂肪組織④肌纖維。
60. (2) 新進人員體檢記錄應保存①8個月②1年③6個月④沒有詳細規定。
61. (2) 添加下列何種食物可加速肉類於烹飪過程中的軟化？①南瓜②木瓜③冬瓜④蕃茄。
62. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發黴，對我們危害最大，且為我們所熟悉的黴菌毒素為①黑麴毒素②綠麴毒素③黃麴毒素④紅麴毒素。
63. (1) 下列加工食品中，何者之硝酸鹽含量最高？①香腸②脫水蔬菜③皮蛋④鹹魚。
64. (3) 廚師應本著①學藝過活②養家活口③終身學習④不得已踏入這一行 的心態從事餐飲業。
65. (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果肉褐化④果肉變軟。
66. (3) 吃生螺肉或生魚者，易導致下列何種寄生蟲感染？①鞭蟲②無鉤條蟲③中華肝吸蟲④蛔蟲。
67. (2) 下列對於毒素的敘述何者錯誤？①因西施舌所引起之麻痺性貝毒屬神經性毒素②馬鈴薯內含之類固醇素不會因加熱而破壞③花生是易受黃麴毒素污染的食物④河豚毒是一種可能會致死的毒素，且不易受加熱破壞。
68. (2) 冷凍食品的意思是下列何者？①煮熟的食品，立刻放入冰箱的上層冷凍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從市場買回家的生鮮食品立刻放入冰箱冷凍④即將變壞的食品，儘快放入冰箱的上層冷凍。
69. (2) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為①五穀類②肉、魚、蛋、豆、奶類③水果類④油脂類。
70. (3) 餐飲從業人員若違法(食品衛生管理法)，最低可罰新台幣①柒仟元②伍仟元③參萬元④玖仟元。
71. (4) 醋的功用不包括下列敘述中的哪一項？①去除魚腥味②去粘、除澀作用③使白色蔬菜色澤更好④使綠色蔬菜色澤更好。
72. (4) 通常吃清蒸蟹皆伴同下列哪一項調味汁上席？①麻辣汁②蒜泥汁③蠔油汁④薑醋汁。
73. (2) 洗好的乾淨碗盤應置於①行政管理區②清潔區③污染區④準清潔區。
74. (2) 直接覆蓋於熟食上之盤飾，下列何者非為考量重點？①低水活性②酸度介於 4.6~9 之間的食材③含硫化物高的食材④高酸性。
75. (1) 何種礦物質與吾人出血時血液之凝結有關？①鈣②鉀③鈉④氟。
76. (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？①83 卡②73 卡③48 卡④108 卡。
77. (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食用色素②硝酸鹽類③香料④磷酸鹽類。
78. (4) 缺乏哪二種礦物質會導致貧血？①鐵、鋅②鋅、銅③錳、鋁④鐵、銅。
79. (3) 保利龍餐具只可盛裝①180℃②200℃③100℃④150℃ 以下的食物。
80. (2) 與促進血液凝固有關的維生素為①維生素 E②維生素 K③維生素 A④維生素 D。