

102 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. (3) 「便當」標示為低溫食品，販售便當之便利商店①看情況②無所謂③不可以④可以 在未經消費者同意之情況下微波加熱。
2. (3) 洗滌區屬於①一般作業區②準清潔區③汙染區④清潔區。
3. (1) 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①6-7 人②10-12 人③12-14 人④8-10 人 食用。
4. (1) 添加後可促進砂糖加熱的轉化並防止再結晶的是①醋②味精③澱粉④鹽。
5. (2) 爆炒的菜應切成①塊②片③條④丁。
6. (3) 美耐皿餐具的最高耐熱之安全標準為①120℃②80℃③60℃④100℃。
7. (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蕃茄汁④鳳梨汁。
8. (2) 近十幾年來台灣地區十大死因中，多屬慢性疾病、代謝性疾病和腫瘤，這些疾病的發生和下列何項關聯較小？①食物的攝取②飲用水③空氣污染④工業污染。
9. (4) 下列哪一項食物是中性食物？①奶類②肉類③水果④糖。
10. (2) 魚肉的肌肉纖維細軟，切成丁、片後，在加工的過程中很容易破碎，為保持形體完整，可添加何物一起醃，較不易破碎？①糖②鹽③味精④麵粉。
11. (4) 盤飾是為增進菜餚的美感效果，材料多為蔬果切雕而成，但不可超過①1/8②1/6③1/2④1/4 的比例。
12. (3) 對於肉毒桿菌的敘述，下列何種為錯？①加硝酸鹽可以抑制②為毒素型細菌③酸度 4.8 以下，可以抑制④充氧可以抑制。
13. (2) 那一種用具必須有排氣孔？①微波爐②壓力鍋③烤爐④電鍋。
14. (3) 下列食品中加冷水攪拌會產生「筋」的是①玉米粉②甘藷粉③麵粉④太白粉。
15. (1) 麵粉在貯存期間產生酸敗的味道，是由於何因素所造成？①脂肪的分解②維生素的分解③澱粉的分解④礦物質的分解。
16. (3) 將食物煎或炸以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮，稱之為①爆②燴③紅燒④溜。
17. (3) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？①沙拉油②鹽③檸檬汁④蛋黃。
18. (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①二個月內②三個月內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。
19. (1) 全脂奶粉的油脂之含量在①26%以上②14%以上③30%以上④20%以上。
20. (1) 蛋在貯存時的變化，下列何者正確？①鹼度增加②氣室收縮③蛋白粘性增加④比重增加。
21. (4) 蒜苗每台斤 45 元，折算每公斤①70 元②65 元③60 元④75 元。
22. (3) 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為①引起酸鹼不平衡②放出過敏原③產生內毒素④菌數增生過多。
23. (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。
24. (2) 蘋果切開或削去皮後產生褐變的原因為①維生素 C 的氧化②酵素的氧化③葡萄糖的褐化④脂肪酸的氧化 作用。
25. (3) 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麵筋罐頭④楊桃汁

罐頭。

26. (2) 腸炎弧菌大多存在於①畜肉②魚貝類③禽肉④蛋類 中。
27. (2) 傳統精湛的烹飪技術已有逐漸失傳的趨勢，是因為現代人缺乏①創新觀念②敬業精神③毛利觀念④時間觀念。
28. (3) 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？①零下十度以下②零下五度以下③零下十八度以下④零度以下。
29. (1) 通常吃清蒸蟹皆伴同下列哪一項調味汁上席？①薑醋汁②蒜泥汁③蠔油汁④麻辣汁。
30. (3) 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銅②鎂③鐵④鋅 發生化學變化。
31. (1) 牛的和尙頭部位，一般烹調都如何料理？①炒牛肉②紅燒牛肉③燉牛肉④滷牛肉。
32. (1) 下列何種食物蛋白質的品質最優良？①蛋②黃豆③奶④肉。
33. (2) 下列何種油脂含較多的必需脂肪酸？①豬油②紅花子油③棉子油④花生油。
34. (1) 下列何種措施不適用於預防金黃色葡萄球菌的污染？①將食物煮熟②保持手部清潔③不對食品打噴嚏咳嗽④有傷口時不接觸食品。
35. (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。
36. (4) 作為主食的穀類食品，含有何種主要成分，在水中一段時間再經加熱即易被人體消化利用？①蛋白質②油脂③食物纖維質④澱粉。
37. (4) 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①GMP②CAS③CAP④GAP。
38. (2) 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②32 小時③16 小時④24 小時 以上。
39. (4) 下列何種方法可防止冷藏(凍)庫的二次污染？①遠離熱源②減少開冷藏(凍)庫門的次數③經常除霜④各類食品分類貯藏。
40. (2) 冷盤排盤時，將主材料圍成花形，副材料堆放中央當作花心，稱作①疊②圍③砌④堆。
41. (3) 食物中毒是①只會發生在廚房②可經飲食均衡治癒③由食物傳染給人而致病④因吃的太多而引起。
42. (2) 一般製造素肉(人造肉)的原料是①雞蛋②黃豆③生乳④玉米。
43. (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內焰淡黃，外焰紫藍②內焰淡青，外焰紫藍③內焰紫藍，外焰淡青④內焰淡青，外焰淡黃。
44. (1) 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酸②熱③鹼④鹽。
45. (4) 燙傷的急救處理步驟為①蓋泡沖脫送②泡沖脫蓋送③脫沖泡蓋送④沖脫泡蓋送。
46. (4) 食物最好採取下列何種方式以避免污染？①先炸先切②先炸後切③後炸後切④先切後炸。
47. (4) 若一桌菜的生鮮食物成本佔 35%、乾料成本佔 5%，一桌售價為 10000 元的酒席，其食物成本不可高於多少元？①4500 元②3500 元③3000 元④4000 元。
48. (4) 醬油露售價較普通醬油貴的原因是①含化學油比例較高②添加了澱粉③鹽分含量較少④含純釀造醬油所佔比例較高。
49. (2) 碳烤食物不宜多吃，其理由為①易導致細菌性食品中毒②有致癌潛在危機③食物難以下嚥④有失君子風範。
50. (1) 下列何種礦物質不為人體所需？①汞②鋅③銅④錳。
51. (4) 下列何者食物膽固醇含量較少？①蛋黃②烏魚子③豬腦④海蜇皮。
52. (3) 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第十條第三款②第十一條第二款③第十一條第四款④第十條第二款。
53. (1) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？①用量可以超過主體②選擇可使用的食材③葉面

不宜有蟲咬的痕跡④外形好且乾淨。

54. (1) 穀類中含蛋白質最多的為①燕麥②米③玉米④小麥。
55. (1) 我開了一家餐廳，營業場所為 50 坪，那麼廚房應有多大？①5 坪以上②5 坪③5 坪以下④大小不是很重要。
56. (1) 白水煮蛋時間過久，造成蛋黃呈暗綠色的原因是下列何種因素所形成？①鐵質與硫的反應②蛋白質變性③脂肪與鐵質的反應④蛋白質與脂肪的結合。
57. (2) 缺乏哪二種礦物質會導致貧血？①鐵、鋅②鐵、銅③錳、鋁④鋅、銅。
58. (3) 一位好的廚師應有①獨善其身②技藝掛帥③敬業樂群④向錢看齊 的認知。
59. (4) 與吾人體內膠原之形成有關之維生素是①維生素 B₁②維生素 D③維生素 B₂④維生素 C。
60. (1) 食物纖維對現代人的飲食十分重要，含在下面哪一種食物中？①蔬菜、水果②蛋③魚④肉。
61. (4) 經急速冷凍及中心溫度保持在-18℃以下之冷凍豬肉，其保存期限最長為①2~4 天②1 個月③15 天④3~6 個月。
62. (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②10 片③2 片④6 片。
63. (3) 馬鈴薯廢棄率佔 8%，如需使用去了皮的馬鈴薯 25 公斤，應購買馬鈴薯①29 公斤②30 公斤③27.2 公斤④26 公斤。
64. (4) 下列何種蔬菜最耐煮，不受長時間的烹煮而影響顏色？①紫色高麗菜②洋蔥③大白菜④胡蘿蔔。
65. (3) 薑黃素試紙用來檢測下列何者？①二氧化硫②抗氧化劑③硼砂④漂白劑。
66. (4) 攤販賣一杯純的柳丁汁，應用什麼杯皿來裝盛？①回收的玻璃杯②都可以用③保利龍杯④紙杯。
67. (3) 天然的綠、黃色蔬菜中含有兩種天然的抗氧化劑是①花青素及水分②鐵及鎂③維生素 C 及維生素 E④葉綠素及維生素 B₂。
68. (1) 公共飲食場所的用水，應符合①飲用水②飲料用水③礦泉水④都市用水 的衛生標準。
69. (3) 保存板豆腐(傳統式豆腐)的好方法是①通風的室溫②放入冷凍庫③泡在清水中放於冰箱冷藏並經常換水④用鹽醃。
70. (4) 琪琪在天氣炎熱的夏天突然有腹部痙攣、昏睡及尿少的現象，你認為最有可能的原因是？①體內鈣質太少②體內鈣質太多③體內鈉質太多④體內鈉質太少。
71. (2) 選擇鮮魚，其肉質鬆緊有彈性，其鰓之顏色應為①暗紅色②鮮紅色③淡青綠色④深紫色。
72. (2) 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良性脂肪瘤②手部皮膚病③頭痛④香港腳。
73. (1) 一般而言，下列病原菌何者有較長的潛伏期？①腸炎弧菌②毒菇③毒貝類④金黃色葡萄球菌。
74. (4) 金黃色葡萄球菌通常來自①海水或海產品②土壤③被感染者與其他動物④鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口。
75. (2) 下列何者與提昇食品品質及衛生安全無關？①HACCP②GLP③GMP④CAS。
76. (4) 下列那一種佐料沒有經過發酵？①醬油②豆豉③醋④蕃茄醬。
77. (1) 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神經性麻痺②腹絞痛③下瀉④上吐。
78. (2) 一位連續在相同餐廳工作三年六個月之烹調從業人員，其健康檢查最少應在①五次②四次③六次④三次 以上。
79. (1) 下列敘述何者不正確？①PVC(聚氯乙烯)質的保鮮膜可用於微波②PE(聚乙烯)質的保鮮膜較無毒性③PVC(聚氯乙烯)質的保鮮膜只可用於低溫食品④PP(聚丙烯)質的保鮮膜較能耐高溫。
80. (3) 何種食物含較豐富的維生素 E？①肝臟②肉類③胚芽④蛋黃。