

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) 薑黃素試紙用來檢測下列何者？①漂白劑②二氧化硫③硼砂④抗氧化劑。
2. (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味精②鹽③麵粉④糖。
3. (1) 與促進血液凝固有關的維生素為①維生素 K②維生素 A③維生素 D④維生素 E。
4. (2) 餐廳所使用的竹筷子①洗淨後可以②不可以③不清楚④可以 回收。
5. (2) 從業人員若手部有膿瘡，其可能含有①腸炎弧菌②葡萄球菌③沙門氏桿菌④肉毒桿菌 而污染食品。
6. (1) 細菌極易在下列哪一種溫度區域繁殖？①16℃～49℃②65℃以上③7℃以下④74℃～121℃。
7. (4) 就算只有一人患病，下列何項仍可稱為食品中毒？①A 型肝炎②腸炎弧菌③沙門式菌④肉毒桿菌。
8. (1) 下列何者為食品用紙？①原生紙②道林紙③再生紙④聖經紙。
9. (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毛孔關閉②排出較少而濃度較高的尿液③由皮膚排汗④排出較多的尿液。
10. (3) 固定成本＋半變動成本＋變動成本，稱為①總成本②營業收入③利潤④損益平衡。
11. (1) 生蠔宜以下列何種方法洗滌？①冰冷檸檬水震盪②鹽水③米水④糖水。
12. (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。
13. (1) 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圍②砌③堆④疊。
14. (1) 使用糯米粉製作糕點，可於揉粉時加點開水，開水與冷水的比例為：①1：9②1：8③1：7④1：6 這樣比完全用冷水揉的性質好。
15. (4) 米穀類應貯存在①通風處，不要密閉②密閉、乾燥容器內，置高溫處③有陽光之處④密閉乾燥而陰涼處。
16. (2) 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②39 台斤③38 台斤④33 台斤。
17. (4) 蛋白質需要量佔總熱量需要量的①24%②58%③25%④12%。
18. (4) 下列何種食物最易吸收周圍的氣味？①肉類②洋蔥③魚類④奶油。
19. (3) 河豚毒性最強的部位為①肌肉②精巢③卵巢④骨骼。
20. (2) 下列哪種糖的吸濕力最差？①蜂蜜②葡萄糖③玉米糖漿④果糖。
21. (1) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素？①維生素 D②維生素 K③維生素 A④維生素 E。
22. (2) 感染型食品中毒，其特徵為何？①由毒素引起中毒、通常不會引起發燒②必須吃入病菌、通常會引起發燒③由毒素引起中毒、通常會引起發燒④不須吃入病菌、通常不會引起發燒。
23. (1) 我們的身體要保持良好的健康情況，所需要的營養素共約①四十種②十種③四種④十四種。
24. (1) 下列何者不得製造、加工、販賣？①染有病原菌之食品②添加色素之食品③無保存期限之食品④未經檢驗之食品。
25. (1) 下列對於毒素的敘述何者錯誤？①馬鈴薯內含之類固醇素不會因加熱而破壞②花生是易受黃麴毒素污染的食物③河豚毒是一種可能會致死的毒素，且不易受加熱破壞④因西施舌所引起之麻痺性貝毒屬神經性毒素。
26. (2) 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腹絞痛②神經性麻痺③上吐④下瀉。
27. (2) 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為①菌數增生過多②產生內毒素③引起酸鹼不平衡④放出過敏原。
28. (1) 下面哪一種罐頭要行政院衛生署的查驗登記？①麵筋罐頭②蕃茄醬罐頭③鳳梨罐頭④楊桃汁罐頭。
29. (3) 醋的功用不包括下列敘述中的哪一項？①去粘、除澀作用②去除魚腥味③使綠色蔬菜色澤更好④使白色蔬菜色澤更好。
30. (4) 肉類、乳品皆因含有充分的①油脂②維生素 B₂③水分④蛋白質 極易腐敗，腐敗後具有毒性，因此保鮮方法很重要。
31. (1) 我買的金針菜色澤很好，它可能含有①二氧化硫②高蛋白質③維生素 E④維生素 C 殘留，對人體健康有害。
32. (3) 食物經過高溫長時間烹調，受破壞最多的是①維生素 B₆②維生素 B₂③維生素 B₁④維生素 B₁₂。
33. (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。
34. (3) 蛋白質多，但脂肪少而澱粉多之豆類為①黃豆②皇帝豆③紅豆④花生。
35. (4) 含碘的鹽是①代鹽②粗鹽③精鹽④高級精鹽。
36. (4) 下列何種措施不適用於預防金黃色葡萄球菌的污染？①不對食品打噴嚏咳嗽②有傷口時不接觸食品③保持手部清潔④將食物煮熟。
37. (2) 設置暗走道主要是防止何種病媒？①老鼠②蒼蠅③蟑螂④蚊子。
38. (4) 造成油炸食物不夠脆的最主要原因①有回鍋搶酥②使用舊油③油中含有許多雜質④油溫不夠高。
39. (2) 下列何種食用油含有較高的反式脂肪酸？①椰子油②乳瑪琳③豬油④棕櫚油。
40. (2) 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衛生習慣③烹調技巧④儀態表現。
41. (1) 份量多且濃厚的食物，應先放於淺盤內冷卻再置於冷藏庫，而食物的深度不應大於①五公分②十公分③二十公分④十五公分。
42. (3) 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鹼②鹽③酸④熱。
43. (2) 切雞丁時為使雞皮能與肉附著不脫離，應該用①反刀法②剝刀法③拉刀法④片刀法。
44. (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。
45. (1) 魚香茄子的材料有下列何種組合？①蔥、薑、蒜、辣豆瓣醬、肉末、茄子②豆豉、薑、蔥、蒜、肉末、茄子③蔥、薑、魚、茄子④蒜、辣椒、魚、茄子。
46. (1) 經衛生署認可之 HACCP 系統制度相關基礎訓練課程應有①32 小時②8 小時③16 小時④24 小時 以上。
47. (4) 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微生物②肉質變化③品種④寄生蟲。
48. (3) 將 20cc 含有 10%有效氯之漂白水,加在 10 公斤之水中所配成之消毒水，其有效氯為①2000ppm②1000ppm③200ppm④100ppm。
49. (4) 下列何種金屬材質之合金不可作為食品容器用？①鋁②鉻③鐵④鉛。
50. (1) 蛋類的貯藏應先①洗淨外殼污物，鈍端向上冷藏②鈍端向上冷凍③尖端向上冷凍④尖端向上冷藏 為宜。
51. (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。
52. (2) 持有中餐烹調技術士證之從業人員，應至何單位換發廚師證書①縣市政府衛生局②當地衛生主管機關認可之餐飲相關公(工)會③任一餐飲公(工)會④衛生署。

53. (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脂肪和維生素④蛋白質和水。
54. (1) 蔬果餐盤裝飾與熟食菜餚搭配時，應避免①喧賓奪主②填補空間③量多即好④拼湊份量。
55. (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。
56. (4) 工作人員的服裝儀容及衛生應有下列何種態度或作為？①個人衛生是自己的事，不必顧及客人感受②菜煮得好才重要，這不是頂重要的事③為了節省成本，制服不是太髒就可以不洗④代表著個人及公司形象，必須經常注意。
57. (4) 等量的麵條放在半鍋滾水(100℃)中煮，比放進 1/3 鍋滾水(100℃)中煮①所需時間相同②較慢熟③無法比較④較快熟。
58. (3) 下列敘述何者為錯？①冷凍溫度應在攝氏零下十八度以下②冷藏溫度在攝氏七度以下③氯水殺菌餘氯量在 300ppm 以上④蒸汽殺菌溫度在 100℃ 以上。
59. (3) 違反「食品衛生管理法」時①僅可處罰負責人②不可處分法人③可處罰行為人與負責人④僅可處罰行為人。
60. (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？①零下五度以下②零下十度以下③零下十八度以下④零度以下。
61. (1) 火災時會造成休克的元兇是①一氧化碳②二氧化碳③臭氧④氫氣。
62. (4) 下列有關食物低溫保存的敘述，哪一項是錯誤的？①冷藏庫定期清洗保養②盡量減少食物存取次數③食材包裝良好預防血水外滲④魚肉蔬果盡量放在一起保存。
63. (3) 消防設施不包含下列哪項？①消防栓或乾粉滅火器②緊急出口③防火訓練④火災警報器及噴水裝置。
64. (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。
65. (1) 速食麵內使油脂不致酸敗，主要加有①抗氧化劑②維生素 A ③殺菌劑④防腐劑。
66. (1) 同樣供給 1 公克的蛋白質，其食物來源以①蛋②牛肉③豬肉④蝦 最便宜。
67. (3) 健康的飲食應以下列何者為基礎？①奶類②蔬菜水果類③五穀根莖類④蛋、豆、魚、肉類。
68. (1) 油炸食物最適當的溫度為下列何者？①160~200℃ ②80~100℃ ③100~120℃ ④120~150℃。
69. (1) 在粉糊內加入油調製而成，可以使粉糊快速脫水變成脆而酥外殼的炸法，可以稱為①酥炸②乾炸③捲裹原料④清炸。
70. (4) 哪種蔬菜的顏色受酸、鹼、鹽的影響較少？①青江菜②紫色高麗菜③白色花菜④紅蕃茄。
71. (2) 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鈉③鈣④鐵 的關係。
72. (4) 團體膳食所使用的"鹽"應為下列哪一種？①精鹽②都可以③粗鹽④高級精鹽。
73. (2) 使用食品添加物最重要的是①用量②對象與用量③效果④效果與價格。
74. (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找出關係人物解決④問同行該如何做。
75. (2) 肉類的嫩度與下列何種因素無關？①筋的多少②蛋白質含量③動物的年齡④脂肪的分布。
76. (2) 下列有關餐飲業廢棄物之敘述，何者正確？①餐飲業廢棄物依其物理性質可分成固相及液相兩種②廚房的污水含有有機質，應先處理後再排除③貯存垃圾的地方不可噴灑殺蟲劑，以免貓、狗誤食之④餐廳每天的剩菜剩飯，只要倒到垃圾桶裡就可以了。
77. (3) 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 D ③維生素 C ④維生素 B₂。
78. (2) 蛋白質生物價值最高的食物是①黃豆②蛋③玉米④魚。
79. (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。
80. (3) 下列何者屬於乳化肉製品？①臘肉②中式香腸③熱狗④中式火腿。