

【本試題適用 07601 中餐烹調-素、07602 中餐烹調-葷】

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. (2) 油脂中所含之抗氧化劑使用 BHA 及 BHT，其總量應在①100ppm②200ppm③400ppm④300ppm 以下。
2. (3) 一桌新台幣 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。
3. (2) 下列何種食物蛋白質的品質最優良？①肉②蛋③黃豆④奶。
4. (4) 選擇鮮魚，其肉質鬆緊有彈性，其鰓之顏色應為①深紫色②淡青綠色③暗紅色④鮮紅色。
5. (3) 煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 90 度煮 5 分鐘以上②攝氏 100 度煮 5 分鐘以上③攝氏 100 度煮 1 分鐘以上④攝氏 90 度煮 1 分鐘以上。
6. (2) 廚師證書之換發地點為①縣市政府②經認可之餐飲相關公(工)會③衛生福利部④縣市衛生局。
7. (3) 依據「食品安全衛生管理法」，不符合衛生之食品應①公開拍賣②一律改裝③沒入銷燬④准其輸出。
8. (1) 那一種用具必須有排氣孔？①壓力鍋②烤爐③微波爐④電鍋。
9. (4) 「便當」標示為低溫食品，販售便當之便利商店①無所謂②可以③看情況④不可以 在未經消費者同意之情況下微波加熱。
10. (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②4℃以下③15℃以下④7℃以下。
11. (1) 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①6 片②4 片③10 片④2 片。
12. (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鹼②鹽③熱④酸。
13. (2) 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②零下十八度以下③零下十度以下④零下五度以下。
14. (2) 乾料庫房的管理原則，下列敘述何者正確？①最適宜溫度應控制在 25~37℃②相對濕度控制在 40~60℃③食物以先進後出為原則④儘可能使日光可以直射，以維持庫房乾燥。
15. (3) 富含維生素 B 群和醣類食物為①蘋果②香蕉③糙米④肝臟。
16. (1) 當發生腸炎弧菌中毒時，有關中毒症狀的敘述下列何者錯誤？①沒有發燒②腹瀉③潛伏期較長④腹痛。
17. (4) 我買的金針菜色澤很好，它可能含有①高蛋白質②維生素 C③維生素 E④二氧化硫 殘留，對人體健康有害。
18. (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②10%③15%④5%。
19. (4) 從事餐飲服務人員，應將何者視為第一要務？①確保供餐種類多樣化②確保用餐人數增多③確保餐飲價格實惠④確保餐飲品質與衛生。
20. (3) 下列何種礦物質不為人體所需？①鋅②錳③汞④銅。
21. (4) 對於肉毒桿菌的敘述，下列何種為錯？①為毒素型細菌②充氧可以抑制③加硝酸鹽可以抑制④酸度 4.8 以下，可以抑制。
22. (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放置於易於取用的地方③與乾料物品放在一起以節省儲放空間④採小量包裝。

23. (3) 蛋白質多，但脂肪少而澱粉多之豆類為①皇帝豆②黃豆③紅豆④花生。
24. (3) 廚師①只要聽雇主的話，以賺錢為目的②應力求自我表現，不必顧及雇主與顧客的立場③應能接受他人的意見，態度謙恭④各人有各人的觀點，不必理會他人的意見。
25. (1) 下列敘述，何者正確？①廚師應兼重經驗與知識與衛生，並有敬業精神②烹調技術最重要，其次是食品衛生及安全③廚師負責烹調食物，成本不需要太瞭解④在廚房中，要抓住機會表現個人才能，不一定要相互配合。
26. (4) 飲用水之有效殘氯量標準為①1.0~2.0ppm②0~0.5ppm③2.0~3.0ppm④0.2~1.5ppm。
27. (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米粉③麵粉④豆粉。
28. (4) 餐廳內之廚房面積應佔營業場所多少比例以上？①1/20②1/30③1/15④1/10。
29. (1) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些①青木瓜②小蘇打③泡打粉④鹼粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
30. (1) 就算只有一人患病，下列何項仍可稱為食品中毒？①肉毒桿菌②A 型肝炎③沙門式菌④腸炎弧菌。
31. (2) 下列食物何者鈣質含量較豐富？①胡蘿蔔②空心菜③蕃茄④高麗菜。
32. (2) 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③調理場所劃分為污染區與非污染區④廚房的地板可以有 1.5/100~2.0/100 的斜度。
33. (1) 罐頭食品能保存較長久的時間，其原因為下列何者？①經過脫氣、密封、殺菌的處理過程②加了防腐劑在內③添加抗氧化劑在內④加了多量的鹽或糖在內。
34. (4) 下列何者食材不適合做為沾料？①高酸性②高鹽度③低水活性④低糖度。
35. (2) 保麗龍杯只可盛裝下列何種果汁？①柳丁汁②木瓜汁③橘子汁④檸檬汁。
36. (2) 廚房工作中最後下班的檢查人員應①將檢查表格填好即可②全部細心檢查完畢，再填檢查表格並簽名以示負責③將視線範圍內的工作檢查④檢查水電開關即可。
37. (2) 椒鹽適用於①爆炒類②軟炸和酥炸類③燒煎類④糖溜類 菜餚的食用。
38. (1) 化糞池應距地下水源①15 公尺②10 公尺③無明確規定④5 公尺。
39. (4) 牛奶中所含最豐富的礦物質是①磷②鐵③鋅④鈣。
40. (1) 蔬菜的正確洗滌法①為顧慮農藥的殘留應整棵多洗幾次②快速洗一洗③先浸泡在清潔劑中之後再沖洗④切好再洗。
41. (1) 小張晚餐與朋友聚餐，共攝取了蛋白質 45 公克、脂肪 40 公克、醣類 165 公克、酒精 10 公克，試問其一共攝取的熱量為①1270②1290③1240④1200 大卡。
42. (2) 烹調法中之軟炸是材料沾滿①太白粉②蛋麵糊③麵包粉④麵粉。
43. (1) 下列哪兩種病原菌屬於嗜鹽菌？①腸炎弧菌和金黃色葡萄球菌②腸炎弧菌和仙人掌桿菌③金黃色葡萄球菌和大腸桿菌④腸炎弧菌和大腸桿菌。
44. (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任何位置皆可②食品貯藏室內③應與食品隔離保管④廚房蟑螂常出現處。
45. (3) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為①五穀類②油脂類③肉、魚、蛋、豆、奶類④水果類。
46. (1) 開罐後的鮮奶應①儘快喝完②冷凍較安全③煮開後放在室溫下可以保鮮數日④冷藏多久沒關係。
47. (1) 哪種蔬菜的顏色受酸、鹼、鹽的影響較少？①紅蕃茄②青江菜③紫色高麗菜④白色花菜。
48. (1) 可以增加牙齒對齲齒的抵抗力之礦物質為①氟②碘③銅④錳。
49. (1) 以紙為包裝材料，最可能引起之安全問題為①螢光增白劑②抗氧化劑③單體物質④有害金屬。
50. (3) 醬油露售價較普通醬油貴的原因是①添加了澱粉②鹽分含量較少③含純釀造醬油所佔比例較

高④含化學油比例較高。

51. (1) 餐具之消毒以氯液殺菌法來處理，其氯液之餘氯量及浸泡時間①不得低於百萬分之二百，浸入溶液中 2 分鐘以上②不得低於百萬分之二百，浸入溶液一下馬上拿出③不得低於百萬分之十，浸入溶液一下馬上拿出④不得低於百萬分之五十，浸入溶液中 2 分鐘以上。
52. (1) 肉類不含下列何者？①維生素 C②蛋白質③脂肪④水份。
53. (4) 花青素會在什麼溶液中顏色變得更鮮艷美麗？①鹽性溶液②中性溶液③鹼性溶液④酸性溶液。
54. (4) 廚房與廁所應①距離 5 公尺②距離 10 公尺③距離 15 公尺④完全隔離。
55. (3) 下列何種蔬菜最耐煮，不受長時間的烹煮而影響顏色？①洋蔥②紫色高麗菜③胡蘿蔔④大白菜。
56. (3) 我們的身體要保持良好的健康情況，所需要的營養素共約①十種②十四種③四十種④四種。
57. (4) 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麵麩③澱粉④麵筋。
58. (3) 防腐劑、抗氧化劑及①調味料②殺菌劑③人工甘味料④膨脹劑 應同時標示其用量及品名或通用名稱。
59. (4) 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脂肪含量高時，保水性差④加 2% 鹽可增加保水性。
60. (3) 菜餚排盤時，不必注意①容器形狀②配色③營養價值④刀工及形狀。
61. (2) 水活性係數多少以下即可抑制黴菌之繁殖？①0.85②0.80③0.95④0.90。
62. (3) 腸炎弧菌大多存在於①禽肉②畜肉③魚貝類④蛋類 中。
63. (2) 下列各糖以何者的甜度為最高？①葡萄糖②果糖③乳糖④蔗糖。
64. (4) 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鋅②銅③鎂④鐵 發生化學變化。
65. (1) 健康的飲食應以下列何者為基礎？①五穀根莖類②蛋、豆、魚、肉類③奶類④蔬菜水果類。
66. (4) 餐飲從業人員下列何者觀念是錯的？①敬業是一種美德②經驗與學識應並重③傳統與創新並重④師徒私授才是技術流傳的好方法。
67. (1) 下列何種方法可防止冷藏(凍)庫的二次污染？①各類食品分類貯藏②經常除霜③遠離熱源④減少開冷藏(凍)庫門的次數。
68. (2) 蘋果切開或削去皮後產生褐變的原因為①脂肪酸的氧化②酵素的氧化③維生素 C 的氧化④葡萄糖的褐化 作用。
69. (2) 儲存香蕉不宜放在冰箱中，這是為了避免香蕉①果肉變軟②表皮迅速變黑③果肉褐化④失去風味。
70. (4) 下列那些食物含較多量的維生素 B₁₂？①綠葉蔬菜②小麥胚芽③豆類製品④蛋及肉類。
71. (4) 雞蛋中蛋黃所占的重量約為①70%②10%③55%④30%。
72. (4) 食品中之天然色素，下列那一項較不會受熱影響而變色？①花黃素②花青素③葉綠素④類胡蘿蔔素。
73. (4) 蛋黃醬的原料要有蛋黃的主要目的是①增加營養②增加外觀色澤③增加風味④增加乳化作用。
74. (3) 成本總額隨著營業量的變動而成正比例，稱為①半變動成本②半固定成本③變動成本④固定成本。
75. (4) 餐飲從業人員在從業期間①有時間就參加②沒有規定要參加③不必參加④應接受 衛生主管機關舉辦之衛生講習。
76. (2) 液化石油氣所引起的火災，以①氮氣滅火器②乾粉滅火器③二氧化碳滅火器④水 來滅火最有效。

77. (3) 下列加工食品中，何者之硝酸鹽含量最高？①鹹魚②脫水蔬菜③香腸④皮蛋。
78. (1) 馬鈴薯澱粉、麵粉、在來米粉三者依加熱糊化的溫度高低排列順序為①在來米粉 > 麵粉 > 馬鈴薯澱粉②馬鈴薯澱粉 > 麵粉 > 在來米粉③麵粉 > 馬鈴薯澱粉 > 在來米粉④麵粉 > 在來米粉 > 馬鈴薯澱粉。
79. (3) 乾貨庫房的相對溼度應維持在①60~80%②80%以上③40~60%④20~40%。
80. (2) 在廚房鍋中若不慎起大火時，正確的第一反應是什麼？①先打 119 求救②立即覆上鍋蓋，並切斷火源③立即移開鍋子④立即灑水，並切斷火源。