

【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：

單選題：

1. (2) 保存板豆腐(傳統式豆腐)的好方法是①通風的室溫②泡在清水中放於冰箱冷藏並經常換水③放入冷凍庫④用鹽醃。
2. (4) 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少④多。
3. (3) 食品製造業者係指①餐飲業者②免辦食品工廠登記之業者③食品工廠之業者及免辦食品工廠登記之業者④食品工廠之業者。
4. (4) 造成油炸食物不夠脆的最主要原因①使用舊油②油中含有許多雜質③有回鍋搶酥④油溫不夠高。
5. (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：①1：9②1：7③1：6④1：8 這樣比完全用冷水揉的性質好。
6. (2) 依食物貯存原理，下列何種食物無法保存較久？①高酸性②低鹽度③低水量④高鹽度。
7. (3) 做氽的菜，材料應切成①塊狀②隨意③薄片④厚片。
8. (4) 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香料②磷酸鹽類③食用色素④硝酸鹽類。
9. (3) 水龍頭和水槽的高度①水槽高②沒規定都可以③水龍頭高④一樣高。
10. (3) 最好的消毒方法為①高錳酸鉀溶液②強力消毒水③高溫高壓水清洗，保持衛生清潔④純酒精。
11. (2) 下列何種措施不適用於預防金黃色葡萄球菌的污染？①有傷口時不接觸食品②將食物煮熟③不對食品打噴嚏咳嗽④保持手部清潔。
12. (1) 廚房不以大理石拼花地板鋪設的原因，下列何者錯誤？①高尚美觀②易油膩滑倒③易藏污納垢④不耐酸。
13. (1) 低溫洗碗機與高溫洗碗機的主要不同點為①溫度提昇器②水循環方式③外型④洗潔劑偵測器。
14. (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腸炎弧菌和大腸桿菌④金黃色葡萄球菌和大腸桿菌。
15. (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肉質變化②品種③微生物④寄生蟲。
16. (3) 炒飯要炒得乾香可口，宜於烹調最後階段用①中火②小火③旺火④微火 均勻翻炒。
17. (2) 健康的飲食應以下列何者為基礎？①蛋、豆、魚、肉類②五穀根莖類③奶類④蔬菜水果類。
18. (1) 將下列蔬菜過油後，油的顏色改變最小的是①四季豆②紅辣椒③青椒④胡蘿蔔。
19. (1) 公共飲食場所的用水，應符合①飲用水②都市用水③礦泉水④飲料用水 的衛生標準。
20. (2) 下面哪一種罐頭要衛生福利部食品藥物管理署的查驗登記？①鳳梨罐頭②麵筋罐頭③楊桃汁罐頭④蕃茄醬罐頭。
21. (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。
22. (2) 下列瘦肉以何者所含的脂肪量最低？①牛肉②雞肉③羊肉④豬肉。
23. (4) 與促進血液凝固有關的維生素為①維生素 D②維生素 A③維生素 E④維生素 K。
24. (3) 廚師若為傷寒帶菌者，應①繼續工作②一邊就醫，一邊工作③立即停止工作④隱瞞不報。
25. (3) 當海水溫度上升且優養化時，則有可能形成①黃潮②綠潮③紅潮④藍潮 使貝類形成帶毒體，而導致食品中毒。

26. (1) 烹調食物時，加酒和醋有去腥的功用，並可增添風味，其添加順序，以下列何者效果較佳？
①先加酒，起鍋前再加醋②放醋、酒的順序無所謂③先加醋，起鍋前再加酒④醋、酒一起放。
27. (4) 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麵粉 > 在來米粉 > 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在來米粉 > 麵粉 > 馬鈴薯澱粉。
28. (4) 欲去除可能殘留在青椒上的農藥，下列何種方法較不適宜？①不加鍋蓋烹煮蔬果類食物②用大量的流動水沖洗③先將青椒凹陷的果蒂切除後再沖洗④用去除殘留農藥的清潔劑洗。
29. (1) 下列哪一項食物是中性食物？①糖②奶類③水果④肉類。
30. (4) 下面哪一種是修補體質最重要的營養素？①醣類②油脂類③鐵質④蛋白質。
31. (4) 蛋白質之消化率較脂肪為①沒有區別②高③無法比較④低。
32. (3) 由採購、驗收、洗滌、切割、烹調、保溫、防止污染、上菜、冷卻及復熱，這一連串過程稱為①烹調食物②食物的活動③食物製備流程④食物的週期。
33. (1) 患有骨質疏鬆症者應多攝取下列何種食物？①小魚乾②香菇③香蕉④蘿蔔乾。
34. (1) 大部分植物的果實顏色有紅、藍、紫色色素，大多屬於①花青素②類胡蘿蔔素③花黃素④葉綠素。
35. (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脂肪和維生素③醣類和脂肪④蛋白質和水。
36. (4) 下列早餐的搭配，何者最經濟，且又能提高蛋白質的利用價值？①漢堡 + 可樂②鮮奶 + 蛋餅③稀飯 + 花生、醬瓜④豆漿 + 全麥饅頭。
37. (2) 下列廚師儀容何者為宜①蓄留長髮、鬍鬚②衛生乾淨③留小拇指的指甲④配戴結婚戒指。
38. (3) 烹調器具的使用散熱速率最慢者為①鐵鍋②不銹鋼鍋③砂鍋④鋁鍋。
39. (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廚房的地板可以有 1.5/100 ~ 2.0/100 的斜度③調理場所劃分為污染區與非污染區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。
40. (2) 薑黃素試紙用來檢測下列何者？①二氧化硫②硼砂③漂白劑④抗氧化劑。
41. (2) 依據「食品安全衛生管理法」，不符合衛生之食品應①准其輸出②沒入銷燬③公開拍賣④一律改裝。
42. (4) 有些人因喝牛奶而腹瀉，是因對牛奶中的①油脂②鈣質③維生素 B₂④乳糖 無法分解吸收所致。
43. (4) 以澱粉勾芡時，下列敘述何者正確？①加糖可使稠度增加②加油拌合後再加入熱溶液中③加酸可促進稠度的形成④先加冷水調勻再加入熱溶液中。
44. (3) 市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第 23 條所訂之①食品良好衛生規範②營業衛生管理條例③公共飲食場所衛生管理辦法④食品安全管制系統，來輔導稽查轄內餐飲業者。
45. (4) 罐頭食品能保存較長久的時間，其原因為下列何者？①加了防腐劑在內②添加抗氧化劑在內③加了多量的鹽或糖在內④經過脫氣、密封、殺菌的處理過程。
46. (2) 無水奶油每公斤新台幣 160 元，含水奶油每公斤 140 元，依實際油量核算，則含水奶油每公斤比無水奶油①相同②貴 15 元③便宜 20 元(含水奶油水分佔 17%，鹽佔 3%)④便宜 15 元。
47. (2) 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將水果塗上石蠟②以 α 射線照射食物③以 -20°C ~ -70°C 保存④用罐頭包裝。
48. (1) 廚房工作中最後下班的檢查人員應①全部細心檢查完畢，再填檢查表格並簽名以示負責②將視線範圍內的工作檢查③檢查水電開關即可④將檢查表格填好即可。
49. (1) 米飯與下列何種食物混合食用，可達到蛋白質營養價值互補的效果？①綠豆②玉米③小麥④芝麻。
50. (2) 經過發酵的牛奶帶有酸酸甜甜的味道是因為加了糖及①醋在其中②發酵時自然產生的乳酸③

發酵時自然產生的醋酸④發酵時自然產生的檸檬酸 的緣故。

51. (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③三次④六次 以上。
52. (2) 下列何種醣類本身不被人體消化，故不具熱量值？①乳糖②纖維素③澱粉④肝醣類。
53. (1) 可以增加牙齒對齲齒的抵抗力之礦物質為①氟②錳③碘④銅。
54. (4) 純豆漿每公斤 100 元，加水豆漿(水分佔 20%)每公斤 80 元，依實際豆漿量核算，則純豆漿比加水豆漿價錢①貴 20 元②貴 10 元③貴 15 元④相同。
55. (4) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素？①維生素 A②維生素 K③維生素 E④維生素 D。
56. (4) 化糞池應距地下水源①無明確規定②10 公尺③5 公尺④15 公尺。
57. (4) 冷凍食品的完整標示應包括①廠商的廠名、地址、電話②製造日期和保存期限③"冷凍食品"字樣及食物名稱④食物名稱、重量、主要材料、添加物、廠名、地址及製造之日期和保存期限。
58. (1) 有關廚房的清潔衛生，下列敘述何者不正確？①器皿與用具應儘量用木製與塑膠製用品②每個月至少做一次以上的徹底消毒工作③材料腐爛應立即丟棄④通風設備應經常保持良好運作與清潔。
59. (3) 下列何者不是製造豆腐的凝固劑？①氯化鎂②硫酸鈣③氯化鉀④氯化鈣。
60. (2) 廚房內的食品、餐具不可與地面直接接觸，應放置在高於地面起碼多少公分之處？①80cm②30cm③100cm④60cm。
61. (2) 排盤裝飾用的生鮮材料不能和熟食接觸，其目的在防止①乳化作用②細菌感染③氧化作用④還原作用。
62. (1) 從業人員若手部有膿瘡，其可能含有①葡萄球菌②沙門氏桿菌③肉毒桿菌④腸炎弧菌 而污染食品。
63. (4) 下列何種食物最易吸收周圍的氣味？①洋蔥②肉類③魚類④奶油。
64. (2) 下列蔬菜中含胡蘿蔔素量最高的是？①山東白菜②茼蒿③蘿蔔④白心地瓜。
65. (4) 廚師證書之換發地點為①衛生福利部②縣市政府③縣市衛生局④經認可之餐飲相關公(工)會。
66. (1) 甲型(A 型)肝炎病毒傳染主要媒介為下列何者？①食物及水②蚊蠅③空氣④血液。
67. (1) 下列哪種糖的吸濕力最差？①葡萄糖②蜂蜜③果糖④玉米糖漿。
68. (4) 優良冷凍食品標示為①GLP②CNS③GMP④CAS。
69. (4) 魚翅是用①鯉魚②黃魚③鮪魚④鯊魚 的魚鰭經曬乾而成。
70. (2) 甜麵醬是以下列何種食材經特殊發酵製成的？①豆粉②麵粉③太白粉④米粉。
71. (3) 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①十五公分②十公分③五公分④二十公分。
72. (2) 食物的熱藏(高溫貯存)溫度應保持在攝氏幾度以上？①50℃以上②60℃以上③30℃以上④40℃以上。
73. (1) 米穀類應貯存在①密閉乾燥而陰涼處②通風處，不要密閉③密閉、乾燥容器內，置高溫處④有陽光之處。
74. (1) 烹調法中之軟炸是材料沾滿①蛋麵糊②太白粉③麵包粉④麵粉。
75. (3) 一般製造素肉(人造肉)的原料是①雞蛋②生乳③黃豆④玉米。
76. (1) 下列何種食物蛋白質的品質最優良？①蛋②肉③黃豆④奶。
77. (4) 罐頭的內容量是指①填充液之重量②固形物之重量③罐重、固形物、填充液總重量④固形物與填充液之重量。
78. (4) 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乾炸②捲裹原料③清炸④酥炸。

79. (4) 爆炒的菜應切成①塊②丁③條④片。

80. (2) 下列哪種中毒，可再經由排泄物傳染？①葡萄球菌②傷寒③大腸桿菌④腸炎弧菌。