103 年度 **07600 中餐烹調乙級**技術士技能檢定學科測試試題

【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. (4) 下列何種蔬菜的顏色較不穩定，易受酸、鹼的影響而改變？①玉米②胡蘿蔔③青椒④茄子。
2. (2) 大豆油是提供我們①檸檬酸②必需脂肪酸③飽和脂肪酸④胺基酸　最好的來源。
3. (2) 若老陳一日之總熱量需要量為 2000 大卡，則其醣類攝取量宜約為①250 公克②300 公克③350 公克④400 公克。
4. (4) 液化瓦斯之比重較空氣的比重為①一樣②無法比較③輕④重。
5. (1) 小美喝了一杯可樂含有蔗糖 60 克，其可提供的熱量是多少大卡？①240 大卡②360 大卡③720 大卡④100 大卡。
6. (1) 豬肉屠體中肉質最柔嫩的部位是①腰裡肉②胛心肉③後腿肉④里脊肉。
7. (3) 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＞馬鈴薯澱粉＞在來米粉②馬鈴薯澱粉＞麵粉＞在來米粉③在來米粉＞麵粉＞馬鈴薯澱粉④麵粉＞在來米粉＞馬鈴薯澱粉。
8. (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①CAS②CAP③GMP④GAP。
9. (2) 下列水果何者為酸性食物？①金桔②李子③葡萄柚④奇異果。
10. (2) 通常用於切割帶有骨或骨質堅硬的材料，如金華火腿或豬腳，是用①平刀法②直劈刀法③鍘劈刀法④拍刀法。
11. (3) 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麵麩②澱粉③麵筋④維生素。
12. (4) 肉類、乳品皆因含有充分的①油脂②維生素 $B_2$③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。
13. (2) 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為①放出過敏原②產生內毒素③引起酸鹼不平衡④菌數增生過多。
14. (1) 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硝酸鹽類②磷酸鹽類③食用色素④香料。
15. (1) 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①200ppm②2000ppm③1000ppm④100ppm。
16. (3) 細菌極易在下列哪一種溫度區域繁殖？①65℃以上②74℃～121℃③16℃～49℃④7℃以下。
17. (4) 炒飯要炒得乾香可口，宜於烹調最後階段用①微火②小火③中火④旺火　均勻翻炒。
18. (1) 近年來臨床醫學上發現多攝取芹菜可降低血壓，主要是因為芹菜中富含何種礦物質，可促進鈉的排除？①鉀②鎂③氯④鐵。
19. (3) 下列何種早餐組合較為營養①泡沫紅茶、蔥油餅②可樂、薯餅③牛奶、三明治④豆漿、燒餅、油條。
20. (3) 下列何者為食品用紙？①聖經紙②再生紙③原生紙④道林紙。
21. (4) 罐頭不須冷藏而不會壞掉，主要係下列何種原因？①添加殺菌劑②添加防腐劑後經過密封③含有防腐劑④經過密封後加熱殺菌。
22. (4) 保麗龍杯只可盛裝下列何種果汁？①橘子汁②柳丁汁③檸檬汁④木瓜汁。
23. (3)「一個便當賣價 30 元，菜色為七道菜」，以衛生的立場你的想法應為①這老闆一定瘋了，賣得這麼便宜②廣為宣傳，鼓勵大家來買③食材來源可能有問題，應先查問清楚④此便當「便宜又大碗」。

24. (4) 香腸之亞硝酸殘留量不得超過①100ppm②50ppm③20ppm④70ppm。

25. (2) 那一種用具必須有排氣孔？①微波爐②壓力鍋③電鍋④烤爐。

26. (1) 生鮮肉末(碎肉)在冷藏層的保鮮時間為①一～二天②二～三天③無限期④一星期。

27. (4) 用硝來醃製食物，其用量需符合食品衛生標準①50ppm②60ppm③80ppm④70ppm (以二氧化氮來計)的殘留規定。

28. (2) 釀造醬油的主要原料是①米及鹽②黃豆與小麥③鹽及色素④黃豆及鹽。

29. (2) 優良冷凍食品標示為①GMP②CAS③GLP④CNS。

30. (1) 食品製造業者係指①食品工廠之業者及免辦食品工廠登記之業者②食品工廠之業者③免辦食品工廠登記之業者④餐飲業者。

31. (3) 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①12-14 人②8-10 人③6-7 人④10-12 人 食用。

32. (4) 直接覆蓋於熟食上之盤飾，下列何者非為考量重點？①高酸性②含硫化物高的食材③低水活性④酸度介於 4.6～9 之間的食材。

33. (2) 含碘的鹽是①精鹽②高級精鹽③代鹽④粗鹽。

34. (4) 家禽肉的冷藏保鮮時間是多少？①3～4 天②1～2 星期③10 天④1～2 天。

35. (3) 中式菜餚講究溫度，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丙甲乙②乙甲丙③乙丙甲④甲乙丙。

36. (3) 廚房內之消毒應①不必理會②隨時隨地都可消毒③定期消毒④看到蒼蠅、蟑螂、老鼠等後再處理。

37. (3) 全脂奶粉的油脂之含量在①14%以上②30%以上③26%以上④20%以上。

38. (1) 違反「食品衛生管理法」時①可處罰行為人與負責人②僅可處罰行為人③不可處分法人④僅可處罰負責人。

39. (1) 一般來講冷藏庫的溫度大約是①5℃②12℃③-18℃④0℃。

40. (3) 發現餐館魚池裡的食用活魚暴斃時應①利用烹調技術調理，給客人食用②自行烹調食用③報廢丟棄④即刻撈出，放入冷凍庫冷凍備用。

41. (2) 何種食物含較豐富的維生素 E？①肉類②胚芽③蛋黃④肝臟。

42. (3) 碳烤食物不宜多吃，其理由為①易導致細菌性食品中毒②有失君子風範③有致癌潛在危機④食物難以下嚥。

43. (4) 同時是維生素 A、B_1、B_2的好來源是①香蕉②麵條③柳丁④蛋。

44. (3) 爆炒的菜應切成①塊②條③片④丁。

45. (2) 茄子切開後①纖維素②多酚酵素③類胡蘿蔔素④維生素 接觸到空氣中的氧氣而產生氧化作用，使得茄子的切面變色。

46. (4) 飲用水之有效殘氯量標準為①2.0～3.0ppm②0～0.5ppm③1.0～2.0ppm④0.2～1.5ppm。

47. (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。

48. (3) 魚香茄子的材料有下列何種組合？①蒜、辣椒、魚、茄子②蔥、薑、魚、茄子③蔥、薑、蒜、辣豆瓣醬、肉末、茄子④豆豉、薑、蔥、蒜、肉末、茄子。

49. (2) 下列哪一項餐飲從業人員的工作習性比較不會導致食物、用具遭受汙染？①在調理食物的時候交談②餐具掉落地上後洗淨再使用③躺在工作檯上休息④邊工作邊喝飲料解渴。

50. (1) 下列那一種佐料沒有經過發酵？①蕃茄醬②豆豉③醬油④醋。

51. (1) 烹飪好的食物應置於①清潔區②污染區③看情況而定④只要有位子擺即可。

52. (1) 有關鈣的功能，下列何者為非？①具有造血功能②使血液呈鹼性，預防酸中毒③維持心搏正常④預防抽筋。

53. (3) 麵粉在貯存期間產生酸敗的味道，是由於何因素所造成？①礦物質的分解②澱粉的分解③脂肪的分解④維生素的分解。

54. (2) 抗氧化劑的主要用途為①漂白②防止油脂氧化③殺菌④防腐。

55. (2) 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將食物煮熟③保持手部清潔④有傷口時不接觸食品。

56. (3) 火災的種類，依我國國家標準(CNS 3658)的規定可分為普通火災、油類火災及①高樓火災、悶燒火災②電氣火災、高樓火災③金屬火災、電氣火災④悶燒火災、金屬火災。

57. (2) 化學方法的殺菌以及消毒為何不太適用於食品及餐飲界？①太過繁複②成本太高③人力太多④場地考量。

58. (1) 乾料庫房的管理原則，下列敘述何者正確？①相對濕度控制在 40～60℃ ②最適宜溫度應控制在 25～37℃ 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。

59. (1) 缺乏時，易造成皮下出血的維生素是①維生素 C②維生素 E③維生素 A④維生素 B_6。

60. (2) 下列何者非食品添加物？①甘油②烤酥油③抗氧化劑④漂白劑。

61. (1) 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？①4000 元②4500 元③3000 元④3500 元。

62. (1) 廚師不必具有下列何種概念？①股票分析②營養概念③職業道德④衛生常識。

63. (2) 若豬排由生至熟的收縮率為 20%，要做一塊 80 公克熟豬排，應用多重的里脊肉？①80 公克②100 公克③120 公克④160 公克。

64. (1) 醣類主要含在哪一大類食物中？①五穀類②蔬果類③水果類④肉、魚、豆、蛋、奶類。

65. (2) 蘋果切開或削去皮後產生褐變的原因為①葡萄糖的褐化②酵素的氧化③脂肪酸的氧化④維生素 C 的氧化　作用。

66. (1) 煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 100 度煮 1 分鐘以上②攝氏 90 度煮 5 分鐘以上③攝氏 90 度煮 1 分鐘以上④攝氏 100 度煮 5 分鐘以上。

67. (3) 水產品中含肝醣較多的為①魚②蝦③牡蠣④墨魚。

68. (3) 食鹽中加下列何者可預防甲狀腺腫大？①鈣②氟③碘④鉀。

69. (3) 為了除去腰花的腥味，切好後應泡入①熱水②油③冷水④小蘇打水　之中。

70. (1) 餐飲從業人員在從業期間①應接受②有時間就參加③不必參加④沒有規定要參加　衛生主管機關舉辦之衛生講習。

71. (2) 蔬菜採收前二天下雨，那麼有關農藥殘留的敘述下列何者為正確？①可能會變多，也可能會變少②會變少③不會變④會變多。

72. (3) 近海有「紅潮」的跡象，則①對生物無影響②可食魚貝類③應避免食用魚貝類④可食海藻類。

73. (3) 將米加水煮成飯，是由於何種作用所致？①油脂氧化②澱粉老化③澱粉糊化④蛋白質變性。

74. (1) 肉毒桿菌的特性為①厭氣②介於二者之間③視外界情況而定④好氣　所以常存在於罐頭食品中。

75. (2) 固定成本＋半變動成本＋變動成本，稱為①損益平衡②總成本③營業收入④利潤。

76. (2) 麵粉中因含有蛋白質①6%~12%②8%~14%③9%~15%④7%~13%　而使麵粉帶有筋性。

77. (2) 冷凍食品的完整標示應包括①廠商的廠名、地址、電話②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③製造日期和保存期限④"冷凍食品"字樣及食物名稱。

78. (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堆②圍③砌④疊。

79. (1) 蒸麵食時之蒸籠以何者最為理想？①竹製②任何材質均可，沒有差異③鋁製④不銹鋼製。

80. (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③十五公分④二十公分。