

1. (1) 職業道德最重要之因素為①敬業精神②追求利潤③供應美味可口的食品④杜絕浪費。
2. (3) 餐飲業是一種①製造業②農漁業③服務業④交通業。
3. (1) 俗語說：「師父引進門，修行在個人」，因此廚師應①抽時間不斷練習，以達到熟能生巧之效果②不必練習，以免浪費時間③只要熟記要訣④只要展現自信 即可。
4. (3) 一位品德與修養良好的廚師是指其人①很會作名菜②服裝儀容整潔③待人和氣、能與同事協調合作④很有交際手腕。
5. (2) 廚師應有良好的休閒生活規劃，空班時間參加①打牌②社會公益活動③兼差④交際應酬 即為一很好的例子。
6. (4) 廚師應有①追求財富②保持現狀③積極求名④終身學習 之認知，切不可視增進自己專業知能之學習為畏途。
7. (3) 廚師的味覺細胞被破壞，味覺反應遲鈍，烹調食物所用的調味料相對加重，下列何者因素影響最大？①抽煙②喝酒③嚼食檳榔④嚼口香糖。
8. (2) 一位令人尊敬的廚師應具備的職業道德為①經常參加比賽、爭取名聲②守時守分、注重服務精神③利潤第一、品質其次④力求表現、突顯自我。
9. (4) 碰到挑剔的顧客，有職業道德的廚師應①多加點調味料，使菜餚味重②偷工減料③表示材料不足，無法供應④用心做菜、加強服務、爭取顧客認同。
10. (1) 一位稱職的廚師在供餐後可①穿著整潔工作服，詢問顧客滿意度②穿著廚衣與顧客共餐，增進感情交流③敬酒④只要做好廚房的工作即可。
11. (4) 一位敬業的廚師應有什麼心態？①將菜餚做得色、香、味俱全即好②只要將廚房環境之衛生做好③多花時間與主管攀交情最重要④看重自己的每一項工作，並熱忱投入與廚師相關之工作。
12. (1) 廚師的工作主要是製備餐食給顧客食用，因此工作中最需要注意的是①衛生習慣②烹調技巧③溝通能力④儀態表現。
13. (2) 廚師調理食物的能力是①受限天生資質，無法突破②師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進③全靠師傅所傳授④靠顧客評估而定。
14. (3) 廚房的衛生管理作業，主要由①新廚師②助廚③全體工作人員④老闆 負責。
15. (3) 廚師的衛生習慣最重要，因此進入廚房的第一件事是洗滌①抹布②廚具③雙手④食物材料。
16. (3) 若餐廳的招牌菜是由某一位廚師所開發出來的，該廚師應有①隨時請求加薪②俟機跳槽③以有助於餐廳生意興隆為榮④隱藏技術 的心態。
17. (4) 清理廚房整理廚具，對廚師而言是①不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作②不一定要做的工作③可交助廚全權完成④必要的工作。
18. (1) 烹調從業人員如有剩餘的食物材料①應先檢視其儲存狀況及品質，進而置於冰箱保存②煮成自己愛吃的口味，享受一番，以免浪費③分發給同事處理④一律丟棄，以免增加麻煩。
19. (1) 早期廚師學廚藝的心路歷程非常辛苦，大部分是採①師徒制②自行學習③互動觀摩④烹飪補習 的方式。
20. (2) 主廚的工作責任是管理廚務，將食材物盡其用，為的是要達到下列哪個目的？①創意②控制成本③消耗④研發新菜。
21. (4) 近營業結束時間客人才上門，應如何應對？①妨礙下班拒絕接受②營業結束後不再服務③勉強接受消極應付④告知營業時間後提供服務。
22. (3) 職業道德的意義是指①有職業不需品德②學徒時要遵守的道德與品德③具團隊精神及尊師重道與敬業精神④廣結善緣。
23. (4) 何者為優秀的中餐烹調廚師？①不計成本也要讓顧客滿意者②有主見又主觀者③以營業利潤考量為主者④顧及經營者及消費者的需求者。
24. (1) 依照衛生法規相關規定，廚師工作前、如廁後，正確的洗手程式為①濕搓沖捧擦②濕捧搓沖擦③濕捧搓擦沖④搓濕捧沖擦。
25. (4) 擔任技術士應有的精神態度，下列何者為非？①高度職業道德與敬業精神②具有良好的品德與修養③態度謙恭能與人和睦相處，協調合作④高傲自以為是的行爲。

26. (3) 廚師在廚房工作結束時應①交代好其他人做好善後的整理工作②把所有器具集中讓清潔人員好整理，就可下班
③與全體同仁共同一起做好善後的清潔整理工作④讓學徒及助廚做好善後的清潔整理工作，廚師不用做。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 02：食物性質之認識

1. (3) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
2. (2) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。
3. (4) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為①醱酵時間較久②加入了較多的糖與鹽③濃縮了，水分含量較少④加入修飾澱粉在內。
4. (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
5. (4) 食用油若長時間加高溫，其結果是①能殺菌、容易保存②增加油色之美觀③增長使用期限④產生有害物質。
6. (2) 沙拉油品質愈好則①加熱後愈容易冒煙②加熱後不易冒煙③一經加熱即很快起泡沫④不加熱也含泡沫。
7. (3) 通常所稱之奶油(Butter)係由①牛肉中抽出之油②牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油③牛乳內抽出之油脂④由植物油精製而成。
8. (2) 添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地①較硬②較軟③較鬆散④相同。
9. (1) 含有筋性的粉類是①麵粉②玉米粉③太白粉④甘藷粉。
10. (2) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？①麵粉②太白粉③泡達粉④在來米粉。
11. (4) 黏性最大的米為①蓬萊米②在來米③胚芽米④糯米。
12. (1) 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？①鹽②胡椒粉③糖④醋。
13. (1) 「粉蒸肉」之材料宜用①五花肉②里肌肉③豬蹄④豬頭肉。
14. (2) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④澄粉。
15. (3) 花生與下列何種食物性質差異最大？①核桃②腰果③綠豆④杏仁。
16. (4) 如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是①蛋②肉③魚④花生。
17. (3) 因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是①洋蔥②胡蘿蔔③馬鈴薯④毛豆。
18. (2) 下列食品何者含澱粉質較多？①荸薺②馬鈴薯③蓮藕④豆薯（刈薯）。
19. (4) 下列食品何者為非發酵食品？①醬油②米酒③酸菜④牛奶。
20. (1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
21. (3) 腐竹是用下列何種食材加工製成的？①綠豆②紅豆③黃豆④花豆。
22. (2) 豆腐是以①花豆②黃豆③綠豆④紅豆為原料製作而成的。
23. (3) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為①小白菜②空心菜③芥蘭菜④青江菜。
24. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
25. (3) 低脂奶是指牛奶中①蛋白質②水分③脂肪④鈣含量低於鮮奶。
26. (2) 下列何種食物切開後會產生褐變？①木瓜②楊桃③鳳梨④釋迦。
27. (4) 肝臟比肉類容易煮熟是因①脂肪成份少②蛋白質成份少③醣份少④結締組織少的關係。
28. (2) 下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？①小蘇打②硼砂③味素④紅色 6 號色素。
29. (2) 假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？①清蒸魚②糖醋魚③紅燒魚④生魚片。
30. (2) 「走油扣肉」應用①排骨肉②五花肉③里肌肉④梅花肉（胛心肉）來做為佳。
31. (3) 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？①冬瓜、冬筍②冬菇、冬菜③冬菇、冬筍④冬菇、冬瓜。
32. (4) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有①香菇②金針③蝦米④髮菜。
33. (4) 銀芽是指①綠豆芽②黃豆芽③苜蓿芽④去掉頭尾的綠豆芽。
34. (1) 食物腐敗通常出現的現象為①發酸或產生臭氣②鹽分增加③蛋白質變硬④重量減輕。

35. (3) 製造香腸、火腿時加硝的目的為①增加維生素含量②縮短醃製的時間③保持色澤及抑制細菌生長④使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。
36. (4) 發霉的穀類含有①氰化物②生物鹼③草毒鹼④黃麴毒素 對人體有害，不宜食用。
37. (4) 下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？①紅豆②綠豆③花生④馬鈴薯。
38. (3) 烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？①血水②硬筋③寄生蟲④抗生素。
39. (3) 黃麴毒素容易存在於①家禽類②魚貝類③花生、玉米④內臟類。
40. (3) 製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用①蓬萊米②在來米③長糯米④圓糯米。
41. (2) 酸辣湯的辣味來自於①芥菜粉②胡椒粉③花椒粉④辣椒粉。
42. (2) 為使製作的獅子頭（肉丸）質脆味鮮，最適宜添加下列何物來改變肉的質地？①豆腐②荸薺③蓮藕④牛蒡。
43. (3) 下列何者為較新鮮的蛋？①蛋殼光滑者②氣室大的蛋③濃厚蛋白量較多者④蛋白彎曲度小的。
44. (2) 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？①蔗糖②鹽③醋④酒。
45. (2) 下列那一種為天然膨大劑？①發粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
46. (1) 乾米粉較耐保存之原因為①產品乾燥含水量低②含多量防腐劑③包裝良好④急速冷卻。
47. (4) 冷凍食品是一種①不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成②將腐敗的食物冰凍起來③添加化學物質於食物中並冷凍而成④把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結 之食品。
48. (2) 油炸食物後應①將油倒回新油容器中②將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中③將殘渣留在油內以增加香味④將油倒棄於水槽內。
49. (3) 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為①添加防腐劑在內②罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌④罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。
50. (4) 食物烹調的原則宜為①調味料愈多愈好②味精用量為食物重量的百分之五③運用簡便的高湯塊④原味烹調。
51. (3) 下列材料何者不適合應用於素食中？①辣椒②薑③蒟蒻④九層塔。
52. (1) 吾人應少食用「造型素材」如素魚、素龍蝦的原因為①高添加物、高色素、高調味料②低蛋白、高價位③造型欠缺真實感④高香料、高澱粉。
53. (2) 大部份的豆類不宜生食係因①味道噁心②含抗營養因子③過於堅硬，難以吞嚥④不易消化。
54. (4) 選擇生機飲食產品時，應先考慮①物美價廉②容易烹調③追求流行④個人身體特質。
55. (3) 一般製造素肉（人造肉）的原料是①玉米②雞蛋③黃豆④生乳。
56. (4) 所謂原材料，係指①原料及食材②乾貨及生鮮食品③主原料、副原料及食品添加物④原料及包裝材料。
57. (4) 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的①礦物質②筋骨質③磷質④蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
58. (3) 一般深色的肉比淺色的肉所含①礦物質②蛋白質③鐵質④磷質 為多。
59. (1) 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮①酥脆②柔軟③僵硬④變焦。
60. (3) 將蛋放入 6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？①重量夠②愈新鮮③不新鮮④品質好。
61. (2) 米粒粉主要是用來作為①酥炸的裹粉②粉蒸肉的裹粉③煮飯添加粉④煙燻材料。
62. (1) 一般湯包內的湯汁形成是靠①豬皮的膠質②動物的脂肪③水④白菜汁 作內餡。
63. (2) 乾燥金針容易有①一氧化硫②二氧化硫③氯化鈉④氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
64. (1) 對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室①愈大②愈小③不變④無氣室。
65. (2) 乳瑪琳係由下列何物製成？①牛脂肪②人造植物油③豬肥肉④牛乳。
66. (3) 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？①筊白筍②青蘆筍③白蘆筍④綠竹筍。
67. (1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？①曼波魚②鯨魚③鱈魚④石斑魚。
68. (2) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？①烹調前腳沒有綁住②烹調前沒有冰鎮處理③烹調前眼睛要遮住④烹調前腳沒有清洗。
69. (3) 下列何種本土水產被列為保育類？①鱈魚②錢鰻③鱸鰻④白鰻。

70. (1) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。
71. (2) 蛋黃醬中因含有①糖②醋酸③沙拉油④芥末粉 細菌不易繁殖，因此不易腐敗。
72. (2) 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？①一個月②三個月③五個月④七個月。
73. (3) 煮糯米飯(未浸過水)所用的水份比白米飯少，通常是白米飯水量的①1/2②1/3③2/3④1/4。
74. (2) 炒牛毛肚(重瓣胃)應用①文火②武火③文武火④煙火 以免肉質過老而口感差。
75. (3) 將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？①煨②燴③煸④燒。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 03：食物選購

1. (3) 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈①腐敗②陳舊③新鮮④與新鮮度沒有關係。
2. (2) 買雞蛋時宜選購①蛋殼光潔平滑者②蛋殼乾淨且粗糙者③蛋殼無破損即可④蛋殼有特殊顏色者。
3. (1) 選購皮蛋的技巧為下列何者？①蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者②蛋殼有許多粗糙斑點者③蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要④價格便宜者。
4. (3) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④駝鳥蛋 醃漬而成。
5. (3) 下面那一種是新鮮的乳品特徵？①倒入玻璃杯，即見分層沈澱②搖動時產生多量泡沫③濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀④含有粒狀物。
6. (1) 採購蔬果應先考慮之要項為①生產季節與市場價格②形狀與顏色③冷凍品與冷藏品④重量與品名。
7. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙 者。
8. (3) 要選擇新鮮的蝦應選下列何者？①頭部已帶有黑色的②頭部脫落的③蝦身堅硬的④蝦身柔軟的。
9. (1) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由①魚鰓的黏膜細胞②魚身③魚鱗④魚尾 所散發的味道得知。
10. (4) 下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？①河流出海口的魚②箱網魚③近海魚④深海魚。
11. (4) 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？①魚鰓成灰褐色②魚眼混濁突出③魚鱗脫落④肉質堅挺有彈性。
12. (3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬 季。
13. (2) 廚師常以何種部位來辨別母蟹？①螯②臍③蟹殼花紋④肥瘦。
14. (3) 「紅燒下巴」的下巴是指①豬頭②舌頭③魚頭④猴頭菇。
15. (4) 製作「紅燒下巴」時常選用①黃魚頭②鮑魚頭③鯧魚頭④草魚頭。
16. (4) 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的①頭部②背部③腹部④尾部。
17. (1) 正常的新鮮肉類色澤為①鮮紅色②暗紅色③灰紅色④褐色。
18. (3) 炸豬排時宜使用豬的①後腿肉②前腿肉③里肌肉④五花肉。
19. (4) 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是①里肌肉②梅花肉(胛心肉)③後腿肉④小里肌。
20. (1) 肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為①腱子肉②肋條③腓力④沙朗。
21. (4) 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的①里肌肉②和尚頭③牛腩④腱子肉。
22. (1) 雞肉中最嫩的部份是①雞柳②雞腿肉③雞胸肉④雞翅膀。
23. (3) 選購罐頭食品應注意①封罐完整即好②凸罐者表示內容物多③封罐完整，並標示完全④歪罐者為佳。
24. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤應選購①淡色②深色③薄鹽④醬油膏 醬油。
25. (2) 絲瓜的選購以何者最佳？①越輕越好②越重越好③越長越好④越短越好。
26. (4) 下列何種食物的產量與季節的關係最小？①蔬菜②水果③魚類④豬肉。
27. (3) 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？①西瓜②雞蛋③豆腐④虱目魚。
28. (3) 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？①高麗菜②菠菜③絲瓜④白蘿蔔。
29. (2) 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？①蛋類②肉類③蔬菜類④水果類。
30. (4) 胚芽米中含①澱粉②蛋白質③維生素④脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。

31. (2) 下列魚類何者屬於海水魚？①草魚②鯧魚③鯽魚④鱧魚。
32. (2) 蛋液中添加下列何種食材，可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度？①鹽②牛奶③水④太白粉。
33. (1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
34. (3) 26 兩等於多少公克？①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。
35. (3) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
36. (2) 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性①最大②最少③沒有影響④冬天影響較大。
37. (1) 瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期①較長②較短③不能比較④相同。
38. (4) 下列何者不屬於蔬菜？①豌豆夾②皇帝豆③四季豆④綠豆。
39. (3) 屬於春季盛產的蔬菜是①麻竹筍②蓮藕③百合④大白菜。
40. (2) 國內蔬菜水果之市場價格與①生長環境②生產季節③重量④地區性 具有密切關係。
41. (4) 下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？①海產魚類②葉菜類③進口蔬菜④冷凍食品。
42. (3) 一般餐廳供應份數與①人事費用②水電費用③食物材料費用④房租 成正比。
43. (2) 國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚①便宜②貴③一樣④無法評估。
44. (3) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意①價格便宜就好②進口品牌③外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐④可保存五年以上者。
45. (2) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餿水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。
46. (2) 主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以①進口食材②當地及季節性食材③價格昂貴的食材④保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
47. (4) 良好的①大量採購②進口食材③低價食材④成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
48. (3) 身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應①不必在意食物生長季節問題②那是採購人員的工作③需注意蔬果生長與盛產季節④不需考量太多合用就好。
49. (2) 一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？①冷藏單價比冷凍單價低②冷藏單價比冷凍單價高③冷藏單價與冷凍單價一樣④視採購量的多寡來訂單價。
50. (4) 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材①沒有特色②隨時可取食物，沒價值感③對消費者沒吸引力④可確保食材新鮮度，經濟又實惠。
51. (3) 空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
52. (4) 臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是①雨季②秋季③雪季④颱風季。
53. (3) 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損①可不必計較②耗損與單價無關③要求品質，對於耗損有幫助④品質與耗損沒有關聯。
54. (4) 身為廚師除烹飪技術外，對於食材生長季節問題，是否也需認識？①那是採購人員的工作②沒有必要瞭解認識③廠商的事④應經常吸收資訊，多認識食材。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 04：食物貯存

1. (2) 食品冷藏溫度最好維持在多少°C？①0°C 以下②7°C 以下③10°C 以上④20°C 以上。
2. (1) 貯藏冷凍肉類的溫度應控制在①-18°C ②-5°C ③0°C ④5°C 以下。
3. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在①4°C ②0°C ③-5°C ④-18°C 以下。
4. (1) 蛋置放於冰箱中應①鈍端朝上②鈍端朝下③尖端朝上④橫放。
5. (4) 下列哪種食物之儲存方法是正確的？①將水果放於冰箱之冷凍層②將油脂放於火爐邊③將鮮奶置於室溫④將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
6. (2) 魚漿為了立即取用，應暫時放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④保溫箱 中。
7. (1) 冷凍櫃的溫度應保持在①-18°C 以下②-4°C 以下③0°C 以下④4°C 以下。

8. (4) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少°C？①30°C以上②40°C以上③50°C以上④60°C以上。
9. (2) 鹽醃的水產品或肉類①不必冷藏②必須冷藏③必須冷凍④包裝好就好。
10. (4) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②冷凍③乾燥④塑膠袋包裝。
11. (1) 處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時①要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來②將空氣留存在包裝紙內③包裝紙愈厚愈好④包裝紙與肉品之貯藏無關。
12. (3) 冰箱冷藏的溫度應在①12°C②8°C③7°C④0°C 以下。
13. (3) 發酵乳品應貯放在①室溫②陰涼乾燥的室溫③冷藏庫④冷凍庫。
14. (2) 冷凍食品經解凍後①可以②不可以③無所謂④沒有規定 重新冷凍出售。
15. (1) 冷凍食品與冷藏食品之貯存①必需分開貯存②可以共同貯存③沒有規定④視情況而定。
16. (1) 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的①冷凍層②冷藏層③保鮮層④最下層。
17. (1) 封罐良好的罐頭食品可以保存約①三年②五年③七年④九年。
18. (3) 食用油應貯藏在①爐邊②陽光下③陰涼乾燥處④水槽邊。
19. (2) 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？①加熱②冷凍③曬乾④鹽漬。
20. (2) 調味乳應存放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④室溫 中。
21. (4) 甘薯最適宜的貯藏溫度為①-18°C以下②0~3°C③3~7°C④15°C左右。
22. (3) 未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？①放在電鍋中②放在室溫中③放入冰箱中冷藏④放在電子鍋中保溫。
23. (3) 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？①不加處理，直接放入冷凍庫②整塊洗淨後，放入冷凍庫③清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫④整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。
24. (2) 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉①失去風味②表皮迅速變黑③肉質變軟④肉色褐化。
25. (4) 下列水果何者不適宜低溫貯藏？①梨②蘋果③葡萄④香蕉。
26. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？①5~8°C②3~5°C③2~-2°C④-5~-12°C。
27. (1) 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？①各類食物妥善包裝並分類貯存②食物交互置放③經常將食物取出並定期除霜④增加開關庫門之次數。
28. (1) 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？①脂肪酸會流失②肉色改變③慢速敗壞④重量減少。
29. (2) 有關魚類貯存，下列何者不正確？①新鮮的魚應貯藏在4°C以下②魚覆蓋的冰愈大塊愈好③魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中④魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。
30. (2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8°C②10~15°C③20~25°C④30~35°C。
31. (3) 關於蔬果的貯存，下列何者不正確？①南瓜放在室溫貯存②黃瓜需冷藏貯存③青椒置密封容器貯存以防氧化④草莓宜冷藏貯存。
32. (4) 蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且①比重增加②氣室縮小③蛋黃圓而濃厚④蛋白粘度降低。
33. (2) 食物安全的供應溫度是指①5~60°C②60°C以上、7°C以下③40~100°C④100°C以上、40°C以下。
34. (1) 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？①必須保存在7°C以下的環境中②運送時不一定須使用冷藏保溫車③可保存在室溫中④需保存在冷凍庫中。
35. (4) 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？①新鮮屋鮮奶儲放在5°C以下的冷藏室②冰淇淋儲放在-18°C以下的冷凍庫③利樂包（保久乳）裝乳品可儲放在乾貨庫房中④開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。
36. (3) 下列敘述何者為錯誤？①低溫食品理貨作業應在15°C以下場所進行②乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕③保溫食物應保持在50°C以上④低溫食品應以低溫車輛運送。
37. (2) 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？①食物以先進後出為原則②相對濕度控制在40~60%③最適宜溫度應控制在25~37°C④儘可能日光可直射以維持乾燥。
38. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。
39. (4) 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫的儲存食物量宜佔其空間的①100%②90%③80%④60% 以下。
40. (1) 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①30cm②60cm③80cm④100cm 之處。

41. (4) 開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？①連罐一併放入冰箱冷藏②連罐一併放入冰箱冷凍③把罐口蓋好放回倉庫待用④取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍。
42. (4) 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？①酪氨酸酵素作用的緣故②冷凍不當所造成③不新鮮才變黑④因新鮮草蝦急速冷凍的關係。
43. (3) 乾燥食品的貯存期限最主要是較不受①食品中含水量的影響②食品品質的影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
44. (3) 冷藏的主要目的在於①可以長期保存②殺菌③暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用④方便配菜與烹調。
45. (2) 冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是①以免被師傅或老闆責罵②保持食品安全與衛生③因應衛生檢查④個人的表現。
46. (4) 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法①可長期保存不必詳加區分②不需先進先出用完即可③不需有使用期限的考量④應在有效期限內儘速用完。
47. (3) 鮮奶容易酸敗，為了避免變質①應放在室溫中②應放在冰箱冷凍③應放在冰箱冷藏④應放在陰涼通風處。
48. (3) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應①可不必冷藏②放在陰涼通風處③放置冰箱冷藏④放在陽光充足的通風處。
49. (2) 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好①存放於冷凍庫中②放於冷藏庫中③放在通風陰涼處④泡在水中。
50. (1) 依據 HACCP(食品安全管制系統)之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該①分開包裝，分開貯藏②不必包裝一起貯藏③一起包裝一起貯藏④不必包裝，分開貯藏。
51. (4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。
52. (4) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至①30°C②40°C③50°C④60°C 以上。
53. (1) 一般食用油應貯藏在①陰涼乾燥的地方②陽光充足的地方③密閉陰涼的地方④室外屋簷下 以減緩油脂酸敗。
54. (2) 米應存放於①陽光充足乾燥的環境中②低溫乾燥環境中③陰冷潮濕的環境中④放於冷凍冰箱中。
55. (3) 買回來的冬瓜表面有白霜是①發霉現象②糖粉③成熟的象徵④快腐爛掉的現象。
56. (1) 皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於①陰涼通風處②冷藏室③冷凍室④陽光充足處 密封保存。
57. (2) 油脂開封後未用完部分應①不需加蓋②隨時加蓋③想到再蓋④放冰箱不用蓋。
58. (3) 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的①40%②50%③60%④70% 以上。
59. (4) 發霉的年糕應①將霉刮除後即可食用②洗淨後即可食用③將霉刮除洗淨後即可食用④不可食用。
60. (2) 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？①甘薯②小黃瓜③芋頭④胡蘿蔔。
61. (1) 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？①5~7°C②2~4°C③2~-2°C④-5~-12°C。
62. (3) 關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？①西瓜冷凍貯存②黃瓜冷凍貯存③青椒置保鮮容器貯存以防氧化④香蕉冷藏貯存。
63. (2) 一般罐頭食品①需冷藏②不需冷藏③需凍藏④需冰藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
64. (2) 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於①冷藏庫②冷凍庫③陰涼處④室內通風處。
65. (4) 剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於①冷藏庫地上貯存②冷凍庫地上貯存③冷藏庫架子上貯存④室溫架子上貯存。
66. (1) 封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？①否②可③可保存1年內用完④可保存3個月內用完。
67. (2) 甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為①18°C②0~3°C③20°C④15°C 左右。
68. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C 以上。
69. (1) 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？①絞肉②里肌肉③排骨④五花肉。
70. (4) 原料、物料之貯存，為避免混雜使用應依下列何種原則，以免食物因貯存太久而變壞、變質？①後進後出②先進後出③後進先出④先進先出。
71. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，乾原料需放置於離地面①2呎②4呎③6呎④8呎，並且避免儲放在管線或冷藏設備下。
72. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存①一起疊放熟食在生食上方②分開放置熟食在

生食下方③分開放置熟食在生食上方④一起放置熟食在生食上方 以免交叉汙染。

73. (2) 魚類買回來如隔夜後才要烹調，其保存方式是將魚鱗、內臟去除洗淨後①直接放於低溫的冷凍庫中②分別包裝放於冷凍庫中③分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好④分別包裝放於冷藏庫中。
74. (1) 冰箱可以保持食物新鮮度，且食品放入之數量應為其容量的多少以下？①60%②70%③80%④90%。
75. (4) 生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？①陰涼通風處②陽光充足處③冰箱冷凍庫④冰箱冷藏庫。
76. (2) 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？①1 週內②1~2 天內③3~4 天內④1 個月內。
77. (4) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)正確的化學物質儲存管理應在原盛裝容器內並①專人看顧②專櫃放置③專人專櫃放置④專人專櫃專冊放置。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 05：食物製備

1. (4) 扣肉是以論①秒②分③刻④時 為火候的菜餚。
2. (3) 較老的肉宜採下列何種烹煮法？①切片快炒②切片油炸③切塊紅燒④川燙。
3. (4) 將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？①燴②溜③爆④紅燒。
4. (4) 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用①文火溫油②文火熱油③旺火溫油④旺火熱油。
5. (4) "爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火 來做。
6. (4) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用①大火②旺火③武火④文火。
7. (4) 中式菜餚所謂「醬爆」是指用①蕃茄醬②沙茶醬③芝麻醬④甜麵醬 來做。
8. (2) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①140°C ②180°C ③240°C ④260°C。
9. (2) 蒸蛋時宜用①旺火②文火③武火④三者隨意。
10. (4) 煎荷包蛋時應用①旺火②武火③大火④文火。
11. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
12. (1) 刀工與火候兩者之間的關係①非常密切②有關但不重要③有些微關係④互不相干。
13. (2) 為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應①順著肉紋切②橫著肉紋切③斜著肉紋切④隨意切。
14. (3) 製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在①刀工②排盤③刀工與排盤④火候。
15. (3) 泡乾魷魚時須①先泡冷水後泡鹼水②先泡鹼水後泡冷水③先泡冷水後泡鹼水再漂冷水④冷水、鹼水先後不拘。
16. (4) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
17. (1) 洗豬舌、牛舌時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
18. (1) 豬腳的清洗方法以①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法 為宜。
19. (3) 剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有①酸味②臭味③苦味④澀味。
20. (1) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用①先洗後切②先切後洗③先泡後洗④洗、切、泡、醃無一定的順序。
21. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
22. (1) 貝殼類之處理應該先做到①去沙洗淨②冷凍以保新鮮③擦拭殼面④去殼取肉。
23. (4) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
24. (3) 洗豬肺時宜用下列何種方式？①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
25. (1) 洗豬肚、豬腸時宜用①翻洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
26. (4) 烹調魚類應該先做到①去除骨頭②頭尾不用③去皮去骨④清除魚鱗、內臟及鰓。
27. (4) 熬高湯時，應在何時下鹽？①一開始時②水煮滾時③製作中途時④湯快完成時。
28. (3) 烹調上所謂的五味是指①酸甜苦辣辛②酸甜苦辣麻③酸甜苦辣鹹④酸甜苦辣甘。
29. (3) 中式菜餚講究溫度，試請安排下列三菜上桌順序？(甲)清蒸鮮魚(乙)紅燒烤麩(丙)魚香烘蛋①甲乙丙②乙甲丙③乙丙甲④丙甲乙。

30. (4) 下列的烹調方法中何者可不芡？①溜②羹③燴④燒。
31. (2) 為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？①紅辣椒②乾辣椒③青辣椒④辣椒粉。
32. (4) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉 為適合。
33. (2) 漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？①鹽、蛋黃、太白粉②鹽、蛋白、太白粉③糖、全蛋、太白粉④糖、全蛋、玉米粉。
34. (4) 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？①水②太白粉③蛋白④肥肉、蛋白與太白粉。
35. (1) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先①擦乾水分後拌入蛋白和太白粉②拌入油③放多量蛋白④放小蘇打 去醃。
36. (1) 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應①勾芡時用炒瓢往同一方向推拌②用炒瓢不停地攪拌③用麵粉來勾芡④芡粉中添加小蘇打。
37. (1) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？①檸檬汁②沙拉油③蛋黃④鹽。
38. (1) 烹調時調味料的使用應注意下列何者？①種類與用量②美觀與外形③顧客的喜好④經濟實惠。
39. (1) 解凍方法對冷凍肉的品质影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於①水中浸泡②微波爐③冷藏庫④塑膠袋內包紮好後於流動水中 解凍。
40. (2) 買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前①不必清洗②要清洗③擦拭一下④最好加熱。
41. (4) 蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為①豬油、蛋、醋②牛油、蛋、醋③奶油、蛋、醋④沙拉油、蛋、醋。
42. (4) 下列何者不是蛋黃醬（沙拉醬）之基本材料？①蛋黃②白醋③沙拉油④牛奶。
43. (1) 新鮮蔬菜烹調時火候應①旺火速炒②微火慢炒③旺火慢炒④微火速炒。
44. (4) 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為①滾刀片②長形片③圓形片④水花片。
45. (3) 哈士蟆是指雪蛤體內的①唾液②肌肉③輸卵管及卵巢上的脂肪④腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
46. (3) 煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？①味素、太白粉②糖、太白粉③鹽、太白粉④玉米粉、麵粉。
47. (4) 「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？①通心麵②玉米粉③太白粉④麵條。
48. (3) 傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？①米酒②高粱酒③紹興酒④啤酒。
49. (2) 製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？①里肌肉②五花肉③前腿④小里肌。
50. (3) 「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用①蒜白②筍絲③蔥白絲④綠豆芽。
51. (2) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些①小蘇打②木瓜③鹼粉④泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
52. (2) 一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？①湯碗②甕③水盤④湯盤。
53. (1) 經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？①拌②煮③蒸④炒。
54. (3) 依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高污染度的生鮮材料必須採取下列何種方式？①優先處理②中間處理③最後處理④沒有規定。
55. (1) 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？①香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋②蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇③小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔④蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
56. (4) 製備熱炒菜餚，刀工應注意①絲要粗②片要薄③丁要大④刀工均勻。
57. (1) 刀身用力的方向是「向前推出」，適用於質地脆硬的食材，例如筍片、小黃瓜片蔬果等切片的刀法，稱之為①推刀法②拉刀法③刮刀法④批刀法。
58. (4) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？①青椒②紅辣椒③黃椒④乾辣椒。
59. (1) 珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？①蒸②煮③炒④炸。
60. (1) 羹類菜餚勾芡時，最好用①中小火②猛火③大火④旺火。
61. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
62. (4) 下列刀工中何者為不正確？①「粒」比「丁」小②「末」比「粒」小③「茸」比「末」細④「絲」比「條」粗。
63. (2) 松子腰果炸好，放冷後顏色會①變淡②變深③變焦④不變。

64. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購①淡色②深色③薄鹽④油膏 醬油。
65. (3) 製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是①切薄片②切絲③拍打浸料④切厚片。
66. (3) 炸豬排通常使用豬的①後腿肉②前腿肉③里肌肉④五花肉。
67. (1) 製作完成之菜餚應注意①不可重疊放置②交叉放置③可重疊放置④沒有規定。
68. (4) 菜餚如須復熱，其次數應以①四次②三次③二次④一次 為限。
69. (1) 食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識①溫度計②剪刀③筷子④湯匙。
70. (4) 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？①油炸②煙燻③煎④清蒸。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 06：排盤與裝飾

1. (4) 盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在①燴②羹③燉④冷盤 的菜上。
2. (2) 製作整個的蹄膀（如冰糖蹄膀）宜選用①方盤②圓盤③橢圓形盤（腰子盤）④任何形狀的盤子 盛裝。
3. (4) 整條紅燒魚宜以①深盤②圓盤③方盤④橢圓盤（腰子盤） 盛裝。
4. (3) 下列哪種烹調方法的菜餚，可以不必排盤即可上桌？①蒸②烤③燉④炸。
5. (2) 盛菜時，頂端宜略呈①三角形②圓頂形③平面形④菱形 較為美觀。
6. (3) 「松鶴延年」拼盤宜用於①滿月②週歲③慶壽④婚禮 的宴席上。
7. (2) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？①外形好且乾淨②用量可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加的色素為食用色素。
8. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
9. (4) 盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用①大白菜②紫色甘藍③高麗菜④結球萵苣。
10. (4) 盤飾用的蕃茄通常適用於①蒸②燴③紅燒④冷盤 的菜餚上。
11. (3) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？①為了成本考量，模型較實際②塑膠花較便宜，又可以回收使用③為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜④撿拾腐木及石頭或樹葉較天然。
12. (3) 勾芡而且多汁的菜餚應盛放於①魚翅盅較高級②淺盤③深盤④平盤 較為合適。
13. (4) 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度①選擇越豐富、多樣性越好②不用考慮太多浪費時間③選取顏色越鮮艷者越漂亮即可④不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。
14. (3) 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應①直接放在工作檯，使用較方便②直接泡在水中即可③清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏④直接放置冰箱冷藏。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 07：器具設備之認識

1. (4) 用蕃茄簡單地雕一隻蝴蝶所需的工具是①果菜挖球器②長竹籤③短竹籤④片刀。
2. (2) 剝雞時應使用①片刀②骨刀③尖刀④水果刀。
3. (3) 下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
4. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
5. (3) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生銹③不耐腐蝕④使用年限長。
6. (4) 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為①大理石②木板③玻璃纖維④不銹鋼。
7. (1) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？①四面採直角設計②彎曲處呈圓弧型③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
8. (1) 消毒抹布時應以 100℃ 沸水煮沸①5 分鐘②10 分鐘③15 分鐘④20 分鐘。

9. (2) 盛裝粉質乾料（如麵粉、太白粉）之容器，不宜選用①食品級塑膠材質②木桶附蓋③玻璃材質且附緊密之蓋子④食品級保鮮盒。
10. (1) 傳熱最快的用具是以①鐵②鉛③陶器④琺瑯質 所製作的器皿。
11. (1) 盛放帶湯汁之甜點器皿以①透明玻璃製②陶器製③木製④不銹鋼製 最美觀。
12. (4) 散熱最慢的器具為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
13. (3) 製作嫩的食物所使用的容器是①碗②盤③盅④盆。
14. (2) 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用①不銹鋼②鋁製③陶瓷製④搪瓷製 容器。
15. (4) 下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？①耐熱塑膠②玻璃③陶瓷④不銹鋼。
16. (3) 下列設備何者與環境保育無關？①抽油煙機②油脂截流槽③水質過濾器④殘渣處理機。
17. (2) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
18. (1) 蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？①每日②每 2~3 天③每週④每月。
19. (4) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？①洗米機②切片機③攪拌機④洗碗機。
20. (3) 製作 1000 人份的伙食，以下列何種設備來煮飯較省事方便又快速？①電鍋②蒸籠③瓦斯炊飯鍋④湯鍋。
21. (4) 燴的食物最適合使用的容器為①淺碟②碗③盅④深盤。
22. (1) 烹調過程中，宜採用①熱效率高②熱效率低③熱效率適中④熱效率不穩定 之爐具。
23. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼 為宜。
24. (1) 選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？①鋼絲細，且條數多者②鋼絲粗，條數多者③鋼絲細，條數少者④鋼絲粗，條數少者。
25. (1) 鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？①木製鏟②鐵鏟③不銹鋼鏟④不銹鋼炒杓。
26. (3) 下列對於刀具使用的敘述何者正確？①對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利②為避免生銹，於使用後盡量少用水清洗③可用醋或檸檬去除魚腥味④刀子的材質以生鐵最佳。
27. (4) 高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於①剝②斬③砍④切。
28. (2) 清洗不銹鋼水槽或洗碗機宜用下列哪一種清潔劑？①中性②酸性③鹼性④鹼性。
29. (4) 量匙間的相互關係，何者不正確？①1 大匙為 15 毫升②1 小匙為 5 毫升③1 小匙相當於 1/3 大匙④1 大匙相當於 5 小匙。
30. (4) 廚房設施，下列何者為非？①通風採光良好②牆壁最好採用白色磁磚③天花板為淺色④最好鋪設平滑磁磚並經常清洗。
31. (2) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？①遠離熱源②每天需清洗一次③經常除霜以確保冷藏力④減少開門次數與時間。
32. (2) 油炸鍋起火時不宜①用砂來滅火②用水來滅火③蓋緊鍋蓋來滅火④用化學泡沫來滅火。
33. (2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火。
34. (2) 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？①大聲呼叫②關閉電源開關③用水滅火④走為上策。
35. (4) 被燙傷時的立即處理法是①以油塗抹②以漿糊塗抹③以醬油塗抹④沖冷水。
36. (2) 地震發生時，廚房工作人員應①立刻搭電梯逃離②立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出③原地等候地震完畢④逃至頂樓等候救援。
37. (3) 廚房每日實際生產量嚴禁超過①一般生產量②沒有規範③最大安全量④最小安全量。
38. (3) 廚房瓦斯漏氣第一時間動作是①關閉電源②迅速呈報③打開門窗④打開抽風機。
39. (4) 安全的維護是①安全人員的責任②經理人員的責任③廚工的責任④全體工作人員的責任。
40. (1) 廚房排水溝宜採用何種材料①不銹鋼②塑鋼③水泥④生鐵。
41. (2) 大型冷凍庫及冷藏庫須裝上緊急用電鈴及開啓庫門之安全閥栓，應①由外向內②由內向外③視情況而定④沒有規定。
42. (4) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為①節省能源②美觀③增加亮度④防止爆裂造成食物污染。

43. (4) 殺蟲劑應放置於①廚房內置物架②廚房角落③廁所④廚房外專櫃。
44. (4) 食物調理檯面，應使用何種材質為佳？①塑膠材質②水泥③木頭材質④不鏽鋼。
45. (3) 廚房滅火器放置位置是①主廚②副主廚③全體廚師④老闆 應有的認知。
46. (4) 取用高處備品時，應該使用下列何者物品墊高，以免發生掉落的危險？①紙箱②椅子③桶子④安全梯。
47. (1) 使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以①木棍②筷子③炒杓④湯匙 推入。
48. (2) 砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落①菜瓜布②溼毛巾③竹筴④檯布。
49. (4) 蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？①馬上清洗燒乾的蒸鍋②馬上加入冷水③馬上加入熱水④先關火把蓋子打開等待冷卻。
50. (1) 廚餘餾水需當天清除或存放於①7°C以下②8°C以上③15°C以上④常溫中。
51. (1) 排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為①防止油脂污染排水系統②防止老鼠進入③防止水溝堵塞④使排水順暢。
52. (2) 為求省力好用，剝雞、排骨時應使用①片刀②骨刀③水果刀④武士刀。
53. (2) 陶鍋傳熱速度比鐵鍋①快②慢③差不多④一樣快。
54. (4) 不銹鋼工作檯優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生鏽③耐腐蝕④耐躺、耐坐。
55. (4) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者正確？①彎曲處呈直角型②與食物接觸面粗糙③有裂縫④一體成型，包覆完整。
56. (2) 廚房工作檯上方之照明燈具①不加裝燈罩，以節省能源②需加裝燈罩，較符合衛生③要加裝細鐵網保護，較安全④加裝藝術燈泡以增美感。
57. (3) 廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者較佳？①完整的窗戶、紗門或氣門②完整無破的紗門、窗戶③紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞④完整無破的門與紗窗。
58. (3) 廚房備有約 23 公分之不銹鋼漏勺其最大功能是①拌、炒用②裝菜用③撈取食材用④燒烤用。
59. (1) 中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？①設有平面圖、逃生路線及警語標示②使用過期之滅火器③燈的照明度 150 米燭光以上④備有超大的更衣室一間。
60. (2) 中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時①只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可②只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可③怕考場準備不夠家裡有的都帶去④省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。
61. (4) 廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光？①180②100③150④200 米燭光以上。
62. (1) 廚房之排水溝須符合下列何種條件？①為明溝者須加蓋，蓋與地面平②排水溝深、寬、大以利排水③水溝蓋上可放置工作檯腳④排水溝密封是要防止臭味飄出。
63. (1) 依據良好食品規範，食品加工廠之牆面何者不符規定？①牆壁剝落②牆面平整③不可有空隙④需張貼大於 B4 紙張之燙傷緊急處理步驟。
64. (3) 廚房之乾粉滅火器下列何者有誤？①藥劑須在有效期限內②須符合消防設施安全標章③購買無標示期限可長期使用的滅火器④滅火器需有足夠壓力。
65. (2) 食品烹調場地紗門紗窗下列何者正確？①天氣過熱可打開紗窗吹風②配合門窗大小且需完整無破洞③考場可不須附有紗門紗窗④紗門紗窗即使破損也可繼續使用。
66. (1) 中餐烹調術科測試考場之砧板顏色下列何者正確？①紅色砧板用於生食、白色砧板用於熟食②紅色砧板用於熟食、白色砧板用於生食③砧板只須一塊即可④生食砧板不須消毒、熟食砧板須消毒。
67. (3) 中餐烹調術科應檢人成品完成後須將考試區域清理乾淨，而拖把應在何處清洗？①工作檯水槽②廁所水槽③專用水槽區④隔壁水槽。
68. (4) 廚房瓦斯供氣設備須附有安全防護措施，下列何者不正確？①裝設欄杆、遮風設施②裝設遮陽、遮雨設施③瓦斯出口處裝置遮斷閥及瓦斯偵測器④裝在密閉空間以防閒雜人員進出。
69. (4) 廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝①粗網狀柵欄②二層細網狀柵欄③一層細網狀柵欄④三層細網狀柵欄，並將出水口導入一開放式的小水槽中。
70. (4) 廚房器具有大鋼盆、湯鍋、平底鍋，以下何者才是器具正確的使用方法？①大鋼盆裝菜、湯鍋洗菜、平底鍋煮

湯②大鋼盆煮湯、湯鍋滷雞腿、平底鍋煎魚③大鋼盆洗菜、湯鍋拌餡、平底鍋燙麵④大鋼盆洗食材、湯鍋滷蛋、平底鍋煎鍋貼。

71. (2) 廚房刀具有片刀、剝刀、水果刀、刮鱗刀以下何者才是刀具正確的使用方法？①片刀切菜、剝刀切魚、水果刀切肉片、刮鱗刀殺魚②片刀切菜、剝刀剝排骨、水果刀切蕃茄、刮鱗刀刮魚鱗③片刀切排骨、剝刀切菜、水果刀刮魚鱗、刮鱗刀刮紅蘿蔔④片刀切肉片、剝刀剝雞、水果刀切魚片、刮鱗刀刮魚鱗。
72. (4) 廚房使用之反口油桶，其作用與功能是①煮水用②煮湯用③裝剩餘材料用④裝炸油或回鍋油用，可避免在操作中的危險性。
73. (3) 廚房內備有磁製的圓形平盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝煎或炸的菜餚④裝羹的菜餚。
74. (4) 廚房內備有磁製的圓形淺緣盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝羹的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。
75. (1) 廚房內備有磁製的圓形深盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①裝燴或帶多汁的菜餚②裝全魚或主食類等③裝煎或炸的菜餚④裝炒的菜餚。
76. (2) 廚房內備有磁製的橢圓形腰子盤長度約 36 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝燴的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。
77. (3) 廚房瓦斯爐開關或管線周邊設有瓦斯偵測器，如果有天偵測器響起即為瓦斯漏氣，你該用什麼方法或方式來做瓦斯漏氣的測試？①沿者瓦斯爐開關或管線周邊點火測試②沿者瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試③沿者瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試④用大型膠帶沿者瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏。
78. (4) 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？①老闆自己②主廚③助廚④各單位使用者。
79. (4) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？①一個月②半個月③一個星期④每天。
80. (4) 廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？①洗碗專用②洗菜專用③洗廚房器具專用④清潔沖洗地板、水溝用。
81. (1) 廚房用的器具繁多五花八門，平常須如何維護、整理與管理？①清洗、烘乾（滴乾）、整理、分類、定位排放②清洗、擦乾、定位排放、分類、整理③分類、定位排放、清洗、烘乾、整理④清洗、烘乾（滴乾）、整理、定位排放、分類。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 08：營養知識

1. (1) 一公克的醣可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。
2. (3) 一公克脂肪可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。
3. (1) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為①4②6③7④9 大卡。
4. (3) 構成人體細胞的重要物質是①醣②脂肪③蛋白質④維生素。
5. (3) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？①蛋白質②脂質③醣類④維生素。
6. (1) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應①蛋白質②脂質③醣類④維生素。
7. (4) 下列何種營養素不能供給人體所需的能量？①蛋白質②脂質③醣類④礦物質。
8. (2) 若一個三明治可提供蛋白質 7 公克、脂肪 5 公克及醣類 15 公克，則其可獲熱量為①127 大卡②133 大卡③143 大卡④163 大卡。
9. (4) 下列何種營養素不是熱量營養素？①醣類②脂質③蛋白質④維生素。
10. (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。
11. (3) 營養素的消化吸收部位主要在①口腔②胃③小腸④大腸。
12. (3) 蛋白質構造的基本單位為①脂肪酸②葡萄糖③胺基酸④丙酮酸。
13. (3) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為①油脂類②肉、魚、豆、蛋、奶類③五穀類④蔬菜及水果類。
14. (2) 供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為①脂質②醣類③蛋白質④維生素。
15. (4) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？①肝醣②乳糖③澱粉④纖維素。

16. (4) 澱粉消化水解後的最終產物為①糊精②麥芽糖③果糖④葡萄糖。
17. (1) 澱粉是由何種單醣所構成的①葡萄糖②果糖③半乳糖④甘露糖。
18. (2) 存在於人體血液中最多的醣類為①果糖②葡萄糖③半乳糖④甘露糖。
19. (3) 白糖是只能提供我們①蛋白質②維生素③熱能④礦物質 的食物。
20. (4) 下面那一種食物含有較多的食物纖維質？①雞肉②魚肉③雞蛋④馬鈴薯。
21. (1) 肉類所含的蛋白質是屬於①完全蛋白質②部份完全蛋白質③部分不完全蛋白質④不完全蛋白質。
22. (1) 下列哪一種食物所含有的蛋白質品質最好？①蛋②玉米③米飯④麵包。
23. (1) 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？①黃豆②綠豆③紅豆④豌豆。
24. (3) 醣類主要含在哪一大類食物中？①水果類②蔬菜類③五穀類④肉、魚、豆、蛋、奶類。
25. (2) 含多元不飽和脂肪酸最多的油脂為①椰子油②花生油③豬油④牛油。
26. (4) 下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？①牛油②豬油③椰子油④大豆沙拉油。
27. (4) 下列何種肉類含較少的脂肪？①鴨肉②豬肉③牛肉④雞肉。
28. (2) 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？①蛋白質②脂肪③醣類④礦物質。
29. (4) 下列哪一種油含有膽固醇？①花生油②紅花子油③大豆沙拉油④奶油。
30. (1) 下列食物何者含膽固醇最多？①腦②腎③雞蛋④肝臟。
31. (1) 腳氣病是由於缺乏①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
32. (2) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？①蘋果②橘子③香蕉④西瓜。
33. (2) 缺乏何種維生素，會引起口角炎？①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
34. (1) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
35. (4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
36. (2) 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
37. (4) 下列何種水果，其維生素 C 含量較多？①西瓜②荔枝③鳳梨④蕃石榴。
38. (1) 下列何種維生素不是水溶性維生素？①維生素 A②維生素 B₁③維生素 B₂④維生素 C。
39. (4) 維生素 A 對下列何種器官的健康有重要的關係？①耳朵②神經組織③口腔④眼睛。
40. (1) 維生素 B 群是①水溶性②脂溶性③不溶性④溶於水也溶於油脂 的維生素。
41. (3) 粗糙的穀類如糙米、全麥比精細穀類的白米、精白麵粉含有更豐富的①醣類②水分③維生素 B 群④維生素 C。
42. (1) 下列何者為酸性灰食物？①五穀類②蔬菜類③水果類④油脂類。
43. (4) 下列何者為中性食物？①蔬菜類②水果類③五穀類④油脂類。
44. (2) 牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？①鈣②鐵③鈉④磷。
45. (2) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？①鐵②鈉③鉀④銅。
46. (4) 下列何種食物是鐵質的最好來源？①菠菜②蘿蔔③牛奶④肝臟。
47. (1) 甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？①碘②酒③鐵④鎂。
48. (3) 含有鐵質較豐富的食物是①餅乾②胡蘿蔔③雞蛋④牛奶。
49. (1) 牛奶中含量最少的礦物質是①鐵②鈣③磷④鉀。
50. (1) 下列何種食物為維生素 B₂的最佳來源？①牛奶②瘦肉③西瓜④菠菜。
51. (1) 下列何者含有較多的胡蘿蔔素？①木瓜②香瓜③西瓜④黃瓜。
52. (4) 飲食中有足量的維生素 A 可預防①軟骨症②腳氣病③口角炎④夜盲症 的發生。
53. (4) 最容易氧化的維生素為①維生素 A②維生素 B₁③維生素 B₂④維生素 C。
54. (3) 具有抵抗壞血病的效用的維生素為①維生素 A②維生素 B₂③維生素 C④維生素 E。
55. (2) 國人最容易缺乏的營養素為①維生素 A②鈣③鈉④維生素 C。
56. (4) 與人體之能量代謝無關的維生素為①維生素 B₁②維生素 B₂③菸鹼素④維生素 A。
57. (2) 下列何者為水溶性維生素？①維生素 A②維生素 C③維生素 D④維生素 E。

58. (4) 與血液凝固有關的維生素為①維生素 A②維生素 C③維生素 E④維生素 K。
59. (4) 下列何種水果含有較多的維生素 A 先驅物質？①水梨②香瓜③蕃茄④芒果。
60. (3) 下列何種食物為維生素 B₂的最佳來源？①豬肉②豆腐③鮮奶④米飯。
61. (1) 肝臟含有豐富的①維生素 A②維生素 B₁③維生素 C④維生素 E。
62. (2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
63. (4) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？①沙丁魚②肝③干貝④腦。
64. (4) 下列何種食物含膳食纖維最少？①牛蒡②黑棗③燕麥④白飯。
65. (1) 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？①1~2 杯②3 杯③4 杯④愈多愈好。
66. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？①均衡攝食各類食物②天天五蔬果防癌保健多③吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯④多油多鹽多調味，飲食才夠味。
67. (4) 下列何者不是降低油脂的適當處理方式？①烹調前去掉外皮、肥肉②減少裹粉用量③湯汁去油後食用④炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
68. (2) 下列烹調器具何者可減少用油量？①不銹鋼鍋②鐵氟龍鍋③石頭鍋④鐵鍋。
69. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油量較少？①煎②炒③煮④炸。
70. (4) 患有高血壓的人應多食用下列何種食品？①醃製、燻製的食品②罐頭食品③速食品④生鮮食品。
71. (2) 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為①葡萄糖②胺基酸③氮④水。
72. (4) 所謂的消瘦症(Marasmus)係屬於①蛋白質②醣類③脂肪④蛋白質與熱量 嚴重缺乏的病症。
73. (2) 以下有助於腸內有益細菌繁殖，甜度低，多被用於保健飲料中者為①果糖②寡醣③乳糖④葡萄糖。
74. (1) 為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含①纖維質②油質③蛋白質④葡萄糖 的食物。
75. (3) 下列何者在胃中的停留時間最長？①醣類②蛋白質③脂肪④纖維素。
76. (3) 以下何者含多量不飽和脂肪酸？①棕櫚油②氫化奶油③橄欖油④椰子油。
77. (4) 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？①醣類②蛋白質③纖維質④脂肪。
78. (3) 平常多接受陽光照射可預防①維生素 A②維生素 B₂③維生素 D④維生素 E 缺乏。
79. (2) 下列何種維生素遇熱最不安定？①維生素 A②維生素 C③維生素 B₂④維生素 D。
80. (1) 下列何者不是維生素 B₂的缺乏症？①腳氣病②眼睛畏強光③舌炎④口角炎。
81. (4) 下列何者與預防甲狀腺機能無關？①多吃海魚②多食海苔③食用含碘的食鹽④充足的核果類。
82. (3) 對素食者而言，可用以取代肉類而獲得所需蛋白質的食物是①蔬菜類②主食類③黃豆及其製品④麵筋製品。
83. (4) 黏性最強的米為下列何者？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
84. (3) 愈紅的肉，下列何者含量愈高？①鈣②磷③鐵④鉀。
85. (4) 長期的偏頗飲食會①增加免疫力②建構良好體質③健康強身④招致疾病。
86. (3) 楊貴妃一天吃七餐而營養過剩，容易引發何種疾病？①甲狀腺腫大②口角炎③腦中風④貧血。
87. (2) 貯存於動物肝臟與肌肉中，又稱為動物澱粉者為①果膠②肝醣③糊精④纖維質。
88. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她那種吃法最能保持維生素 C？①再放成熟些後切片食用②新鮮切片放置冰箱冰涼後食用③趁新鮮切片食用④新鮮壓汁後冰涼食用。
89. (2) 大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？①維生素 E ②維生素 A ③維生素 C④維生素 D。
90. (1) 下列何者是維生素 B₁ 的缺乏症？①腳氣病②眼睛畏強光③貧血④口角炎。
91. (3) 我國衛生署配合國人營養需求，將食物分為幾大類？①四②五③六④七。
92. (2) (本題停用 990421)我國衛生署將各類食物所含的營養素歸類分為幾大類？①四②五③六④七。

1. (2) 一公斤約等於①二台斤②一台斤十台兩半③一台斤半④一台斤。
2. (4) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重應賣①108 元②64 元③56 元④48 元。
3. (4) 1 磅等於①600 公克②554 公克③504 公克④454 公克。
4. (2) 下列食物中，何者受到氣候影響較小？①小黃瓜②胡蘿蔔③絲瓜④茄子。
5. (3) 下列食品的價格哪項受季節影響較大？①肉類、魚類②蛋類、五穀類③蔬菜類、水果類④豆類、奶類。
6. (3) ①豬肉②雞蛋③豆腐、豆干④蔬菜 一年四季的價格最為平穩。
7. (3) 在颱風過後選用蔬菜以①葉菜類②瓜類③根菜類④花菜類 成本較低。
8. (1) 目前市面上以何種水產品的價格最便宜？①吳郭魚②螃蟹③草蝦④日月貝。
9. (1) 何時的蕃茄價格最便宜？①1~3 月②4~6 月③7~9 月④10~12 月。
10. (1) 以 1 公斤的價格來比較①雞蛋②雞肉③豬肉④牛肉 最便宜。
11. (4) 比較受季節影響的水產品為①蜆②草蝦③海帶④虱目魚。
12. (3) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？①蔬菜類②水果類③肉類④海產魚類。
13. (4) 菠菜的盛產期為①春季②夏季③秋季④冬季。
14. (4) 下列何種瓜類有較長的儲存期？①胡瓜②絲瓜③苦瓜④冬瓜。
15. (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？①180②200③220④240。
16. (3) 政府提倡交易時使用①台制②英制③公制④美制 為單位計算。
17. (2) 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量，需以米①100 公克②600 公克③2000 公克④4000 公克 煮飯。(設定每人吃 250 公克，米煮成飯之脹縮率為 2.5)
18. (3) 五菜一湯的梅花餐，要配 6 人吃的量，其中一道菜為素炒的青菜，所食用的青菜量以①四兩②半斤③一台斤④二台斤 最適宜。
19. (2) 甲貨 1 公斤 40 元，乙貨 1 台斤 30 元，則兩貨價格間的關係①甲貨比乙貨貴②甲貨比乙貨便宜③甲貨與乙貨價格相同④甲貨與乙貨無法比較。
20. (4) 食品類之採購，標準訂定是誰的工作範圍？①採購人員②驗收人員③廚師④採購委員會。
21. (2) 食品進貨後之使用方式為①後進先出②先進先出③先進後出④徵詢主廚意願。
22. (4) 下列何種方式無法降低採購成本？①大量採購②開放廠商競標③現金交易④惡劣天氣進貨。
23. (3) 淡色醬油於烹調時，一般用在①紅燒菜②烤菜③快炒菜④滷菜。
24. (1) 國內生產孟宗筍的季節是哪一季？①春季②夏季③秋季④冬季。
25. (1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響①很大②很小③些微感受④沒有影響。
26. (4) 正常的預算應同時包含①人事與食材②規劃與控制③資本與建設④雜項與固定開銷。
27. (4) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為①人事費用②原料成本③耗材費用④雜項成本。
28. (2) 1 台斤為 16 台兩，1 台兩為①38.5 公克②37.5 公克③60 公克④16 公克。
29. (4) 餐廳的來客數愈多，所須負擔的固定成本①愈多②愈少③平平④不影響。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 10：安全措施

1. (2) 台灣地區用電通常使用的電壓為①90 伏特②110 伏特③250 伏特④500 伏特。
2. (4) 安全的維護是①安全人員的責任②經理人員的責任③廚工的責任④全體工作人員的責任。
3. (2) 油炸鍋起火時不宜①用砂來滅火②用水來滅火③蓋緊鍋蓋來滅火④用化學泡沫來滅火。
4. (2) 燒菜時，若加熱過度，引起鍋裡油脂著火，必須①用水撲滅②先關掉瓦斯開關再蓋上鍋蓋③使用滅火器滅火④用抹布撲打。
5. (3) 當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理，何者為錯？①關閉燃料開關，以免造成更大的危險②蓋上鍋蓋，以阻隔空氣③以水灌救，避免繼續燃燒④不得已時以乾粉滅火器滅火。

6. (2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火 測試。
7. (3) 如有瓦斯漏出來時應①開抽風機②開電風扇③開門窗④開抽油煙機 以幫助瓦斯的散失。
8. (3) 火警之報警電話為①110②112③119④166。
9. (1) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？①甲乙丙類(ABC 型)乾粉滅火器②泡沫滅火器③水④滅火彈。
10. (1) 火災現場，離地面距離越高其溫度①越高②越低③沒有差別④視情況而定。
11. (3) 現代化廚房的滅火系統是①滅火器②滅火砂③自動滅火系統④水柱。
12. (3) 關於火災時人員疏散要領之敘述，下列何者錯誤？①快快離開現場②姿勢放低前進③姿勢擺高前進④以濕毛巾摀住口鼻放低姿勢前進。
13. (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。
14. (2) 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？①大聲呼叫②關閉電源開關③用水滅火④走為上策。
15. (1) 被蒸氣燙傷時最好的處理方法是①儘快沖冷水②塗抹醬油③塗抹麻油④以乾淨紗布蓋好，以免被污染。
16. (4) 被燙傷時的立即處理法是①以油塗抹②以漿糊塗抹③以醬油塗抹④浸冷水或冰水 降低灼熱感。
17. (3) 廚師遇到嚴重燙傷，下列處理流程方式何者錯誤？①用冷水沖傷口②用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口③擦燙傷藥膏，以減輕疼痛④將患者緊急送醫。
18. (2) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？①保暖，但不要讓患者有出汗現象②將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物丟棄並毀滅③病人清醒者，給予食鹽水④立刻送醫急救。
19. (3) 廚師因工作發生重大意外傷害時，同事會如何處理？①自行處理②不用處理③填寫意外傷害記錄並送醫④視生意量而定。
20. (2) 地震發生時，廚房工作人員應①立刻搭電梯逃離②立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出③原地等候地震完畢④逃至樓頂等候救援。
21. (1) 廚房調理區抹布清潔使用原則為①使用後馬上清洗乾淨②使用幾次再清洗乾淨③不用時常清洗浪費水④等待工作結束一起清洗。
22. (4) 一位好的餐飲採購人員除應具備採購之專業知識外更需要①接受廠商招待②不收回扣、可以接受禮物③收受回扣乃為行規、理所當然④拒絕一切招待與回扣
23. (3) 廚房設備的使用安全維護是①助廚的責任，其他人不用管②學徒需要學習的責任③是所有廚務工作者的責任④是主廚的責任。
24. (3) 一位好的廚師在烹調時對炸油如發現顏色太深、粘度太高應如何處理？①快點使用完②加一些新油比較不會浪費③集中回收④直接倒入水溝。
25. (4) 現在有很多餐廳以「吃到飽」為促銷手法，容易造成食物成本提高，為了維持營業利潤，選擇食材時①可以回收使用過之剩餘食物②採購過期食材比較便宜③採購走私食物比較便宜④保持公司信譽維持正規採購原則。
26. (4) 廚房出菜的程式，①廚房同事的朋友先出菜②只要方便出菜不必考慮太多③集中同樣的菜一起烹調才不會浪費④先進先出或由外場工作人員安排。
27. (3) 嚴重發芽的馬鈴薯①芽較嫩，味道鮮美可以食用②只有芽的部分有毒，芽眼部份無毒可以安心食用③有毒不可食④炒過就沒有毒性，不必擔心。
28. (4) 維護冰凍的肉類品質，①可以多次解凍②冷凍食品品質不會變質，可以冷凍冷藏③可以微波爐解凍後冷藏④應一次使用完畢不宜再度冷凍冷藏。
29. (1) 胡蘿蔔素是一種安定的色素，製造胡蘿蔔油①時間稍長油炸不易變色②不宜長時間油炸③長時間油炸會變色④維持極短時間油炸，色澤會改變。
30. (1) 江浙名菜以草魚尾段入菜叫做①紅燒划水②紅燒尾巴③紅燒下巴④紅燒草魚尾。
31. (3) 中餐術科檢定發現食材腐壞時①試後再到主辦單位抗議②考試沒及格試後找民意代表關說③當場向場務人員反應，更換新鮮食材④不可以反應，評審會不高興。
32. (3) 蔬菜類價格何時最不穩定？①冬季天氣寒冷②過年過節③夏天颱風季④秋季休耕。
33. (4) 如何選購較甜美可口水果？①應選有蟲鳥咬過的較甜②外形較大者較甜美③外觀完整者較甜④當季時令水果可能較甜。

34. (1) 罐頭食品其上下兩面出現凸起狀況的原因是下列何者？①罐頭內之食材已變質不安全②罐頭內食材包裝太多③罐頭內空氣太多④天氣影響熱漲冷縮。
35. (4) 野生動物保育法規定不得宰殺野生動物①不宰殺但可以購買②偷偷的吃，不要被發現就可以③不要標示動物名稱，就可以販賣④宰殺與販賣都是違法行爲。
36. (2) 市面上病死豬肉層出不窮，如何選擇新鮮的豬肉食材？①灰白色②豬肉顏色呈淡紅色，富有光澤及彈性③暗而無光澤，無彈性④豬肉顏色呈深紅色，有微酸味。
37. (1) 購買生鮮豬肉，正常溫體豬肉色澤較①鮮紅有彈性且蓋合格章②鮮紅有彈性但無蓋合格章③有蓋合格章即可④暗紅色無彈性但有蓋合格章。
38. (2) 解凍冷凍肉類食品時最標準的方式爲①將肉泡在水中解凍②置於冷藏室，自然解凍③微波爐解凍④室溫解凍。
39. (3) 食品加工產品已過期，如何處理？①重新貼上新標籤②去除原標示日期③銷毀處理④丟掉可惜，可以回收換包裝即可。
40. (1) 廚房烹調區油煙罩高度應離地①190 公分較理想②160 公分較理想③200 公分較理想④250 公分較理想。
41. (4) 爲了確保食物的衛生安全，所用的器具應在使用後①集中一起清洗較省時②打烊後一起清洗消毒③抹布擦拭即可④立即清洗乾淨。
42. (3) 下列何者會導致食品中毒？①器具洗淨後固定存放場所②洗手、消毒設備保持整潔，並持續使用③生、熟食交互操作④抹布應洗淨殺菌並切實執行。
43. (2) 廚房發生火災時，廚師應如何應變？①馬上展開滅火，不可大聲呼叫，客人會跑掉②呼叫同仁，迅速展開滅火，並報告單位主管同時疏散顧客③私底下自己滅火，不要報告單位主管④保命重要趕快逃離。
44. (4) 食品衛生檢驗方法由中央主管機關公告指定之；未公告指定者①得依公司總經理認可之方法爲之②得依廚房衛生管理者認可之方法爲之③不必理會④應行文衛生署認定之。
45. (4) 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量，應符合①公司標準作業之規定②師傅獨家秘方調配斤兩之規定③食品新鮮度來調配④中央主管機關之規定。
46. (2) 販售包裝食品及食品添加物等，應有①英文及阿拉伯數字顯著標示容器或包裝之上②中文及通用符號顯著標示於包裝之上③市場採購不需要標示④有英文或中文標示就可以。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 11：衛生知識

1. (3) 蒼蠅防治最根本的方法爲①噴洒殺蟲劑②設置暗走道③環境的整潔衛生④設置空氣簾。
2. (4) 製造調配菜餚之場所①可養牲畜②可當寢居室③可養牲畜亦當寢居室④不可養牲畜亦不可當寢居室。
3. (1) 洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有①螢光增白劑②亞硫酸氫鈉③潤濕劑④次氯酸鈉。
4. (2) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？①大腸桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④沙門氏菌。
5. (2) 腸炎弧菌通常來自①被感染者與其他動物②海水或海產品③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口④土壤。
6. (3) 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有①沙門氏菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④葡萄球菌 之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
7. (3) 感染型細菌包括①葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏桿菌④肝炎病毒。
8. (2) 手部若有傷口，易產生①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌 的污染。
9. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且爲我們所熟悉之黴菌毒素爲下列何者？①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
10. (2) 下列何種細菌屬毒素型細菌？①腸炎弧菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
11. (3) 在台灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？①天然毒素②化學性③細菌性④黴菌毒素性。
12. (4) 下列何種菌屬於毒素型病原菌？①腸炎弧菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
13. (3) 下列病原菌何者屬感染型？①金黃色葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
14. (3) 台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因此處理好的魚類，應放在置物架的何處，以免其它

食物受滴水污染腸炎弧菌？①上層②中層③下層④視情況而異。

15. (1) 從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？①金黃色葡萄球菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④肉毒桿菌。
16. (4) 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？①65°C以上即可將其破壞②80°C以上即可將其破壞③100°C以上即可將其破壞④120°C以上之溫度亦不易破壞。
17. (3) 廚師手指受傷最容易引起①肉毒桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④綠膿菌 感染。
18. (1) 下列何種細菌性中毒最易發生於禽肉類？①沙門氏桿菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④腸炎弧菌。
19. (4) 一包未經殺菌但有真空包裝的香腸，其標示如下：「本品絕對不含添加物—硝」，你認為這包香腸最可能具有下列何種食品中毒的危險因子？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌③腸炎弧菌④肉毒桿菌。
20. (1) 同重量的 1.肉毒桿菌毒素 2.河豚毒 3.砒霜，其對人體致命力依順序為①1>2>3②2>3>1③3>1>2④3>2>1。
21. (4) 米飯容易為仙人掌桿菌污染而造成食品中毒，今有一中午十二時卅分開始營業的餐廳，你認為其米飯煮好的時間最好為①八時卅分②九時卅分③十時卅分④十一時卅分。
22. (3) 金黃色葡萄球菌屬於①感染型②中間型③毒素型④病毒型 細菌，因此在操作上應注意個人衛生，以避免食品中毒。
23. (3) 真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？①腸炎弧菌②黃麴毒素③肉毒桿菌④沙門氏菌 而使消費者致命。
24. (3) 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及①美味②顏色美麗③清潔④香醇可口。
25. (1) 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？①細菌性中毒②天然毒素中毒③化學物質中毒④沒有差異。
26. (4) 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？①高溫②低溫③高酸④低酸。
27. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之①消毒②滅菌③殺菌④商業殺菌。
28. (1) 一般用肥皂洗手刷手，其目的為①清潔清除皮膚表面附著的細菌②習慣動作③一種完全消毒之行爲④遵照規定。
29. (1) 有人說「吃檳榔可以提神，增加工作效率」，餐飲從業人員在工作時①不可以吃②可以吃③視個人喜好而吃④不要吃太多 檳榔。
30. (1) 我工作的餐廳，午餐在 2 點休息，晚餐於 5 點開工，在這空檔 3 小時中，廚房①不可以當休息場所②可當休息場所③視老闆的規定可否當休息場所④視情況而定可否當休息場所。
31. (2) 我在餐廳廚房工作，養了一隻寵物叫“來喜”，白天我怕它餓沒人餵，所以將牠帶在身旁，這種情形是①對的②不對的③無所謂④只要不妨礙他人就可以。
32. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共一塊即可②分開使用③依經濟情況而定④依工作量大小而定 以避免二次污染。
33. (2) 處理過的食物，擺放的方法①可以相互重疊擺置，以節省空間②應分開擺置③視情況而定④無一定規則。
34. (1) 廁所和廚房應①完全②隨便③視情況而定④沒有規定 予以隔離。
35. (3) 你現在正在切菜，老闆請你現在端一盤菜到外場給顧客，你的第一個動作為①立即端出②先把菜切完了再端出③先立即洗手，再端出④只要自己方便即可。
36. (2) 儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
37. (1) 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為①減少污染機會②降低成本③增加成本④毫無優點可言。
38. (4) 餐廳的廚房排油煙設施如果僅有風扇而已，這是不被允許的，你認為下列何者為錯？①排除的油煙無法有效處理②風扇後的外牆被嚴重污染③風扇停用時病媒易侵入④風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒。
39. (2) 假設氣流的流向是從高壓到低壓，你認為餐廳營業場所氣流壓力應為①低壓②高壓③負壓④真空壓。
40. (3) 冬天病媒較少的原因為①較常下雨②氣壓較低③氣溫較低④氣候多變 以致病媒活動力降低。
41. (2) 每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？①越貴的，菜色愈好②烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗③提供考生一個很便利的飲食④菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。

42. (4) 關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？①易養成民眾暴飲暴食的习惯②易養成民眾浪費的习惯③服務品質易降低④值得大力提倡此種促銷手法。
43. (2) 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？①可增加酸性，使成品更能保久②可增加酸性，但易導致腐敗③使牛肉更易軟化④使風味更佳。
44. (1) 採用合格的半成品食品比率越高的餐廳，一般說來其危險因子應為①越低②越高③視情況而定④無法確定。
45. (2) 餐廳的規模一定時，廚房越小者，其採用半成品或冷凍食品的比率應①降低②提高③視成本而定④無法確定。
46. (3) 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為①七分熟的豬排不好吃②全熟豬排售價高③豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食④民間風俗以「全熟」為普遍。
47. (1) 炸排骨起鍋時溫度大約為 200°C ①不可以②可以③無所謂④沒有規定 馬上置於保利龍餐盒內。
48. (4) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？①僅限在工作場所工作時穿著②應以淡淺色為主③為衛生指標之一④可穿著回家。
49. (1) 一般說來，出水性高的食物其危險性較出水性低的食物來得①高些②低些③無法確定④視季節而定。
50. (3) 蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確？1.洗滌 2.選擇 3.打破 4.放入碗內觀察 5.再放入大容器內①2→4→5→3→1②3→1→2→4→5③2→1→3→4→5④1→2→3→4→5。
51. (1) 假設廚房面積與營業場所面積比為 1:10，下列何種型態餐廳較為適用？①簡易商業午餐型②大型宴會型③觀光飯店型④學校餐廳型。
52. (3) 廚房的地板①操作時可以濕滑②濕滑是必然現象無需計較③隨時保持乾燥清潔④要看是哪一類餐廳而定。
53. (4) 假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？①易導致交互污染②增加工作上的不便③散熱頗為困難④有助減輕成本。
54. (2) 我們常說「盒餐不可隔餐食用」，其主要原因為①避免口感變差②斷絕細菌滋生所需要的時間③保持市場價格穩定④此種說法根本不正確。
55. (3) 關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？①一次進貨量不可太多②不宜在高溫下保存③可在高溫下保存④由於高水活性，而易導致細菌滋生。
56. (4) 生吃淡水魚類，最容易感染①鉤蟲②旋毛蟲③毛線蟲④肝吸蟲 所以淡水魚類應煮熟食用才安全。
57. (2) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？①彎曲桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④仙人掌桿菌。
58. (1) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？①旋毛蟲②鉤蟲③肺吸蟲④無鉤條蟲。
59. (3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上②食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上③廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% ④廚房的清潔區溫度必需保持在 22~25°C，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間。
60. (3) 餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？①可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理②使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔③每天清晨清理易腐敗的廢棄物④含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積。
61. (3) 餐具洗淨後應①以毛巾擦乾②立即放入櫃內貯存③先讓其風乾，再放入櫃內貯存④以操作者方便的方法入櫃貯存。
62. (3) 一般引起食品變質最主要原因為①光線②空氣③微生物④溫度。
63. (1) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為①氣候條件②交通因素③外食關係④學校放暑假。
64. (2) 食品中毒的發生通常以①春天②夏天③秋天④冬天 為最多。
65. (4) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？①手部傷口②出疹③結核病④淋病。
66. (1) 芋薯類削皮後的褐變是因①酵素②糖質③蛋白質④脂肪 作用的關係。
67. (4) 廚房女性從業人員於工作時間內，應該①化粧②塗指甲油③戴結婚戒指④戴網狀廚帽。
68. (1) 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？①鎘②汞③銅④鉛。
69. (3) 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？①用流動的水浸泡數分鐘②去皮可去除相當比率的農藥③以洗滌劑清洗④加熱時以不加蓋為佳。
70. (4) 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的①細菌②化學物質③過敏原④天然毒素 所致。

71. (4) 河豚毒性最大的部份，一般是在①表皮②肌肉③鱗④生殖器。
72. (4) 用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？①用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗②用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可③以乾布擦乾淨即可④用軟質菜瓜布清洗乾淨即可。
73. (3) 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於①毒素型的腸炎弧菌②感染型的腸炎弧菌③感染型的沙門氏菌④毒素型的沙門氏菌。
74. (1) 當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？①A 型②B 型③C 型④D 型。
75. (1) 構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？①二人或二人以上②三人或三人以上③五人或五人以上④十人或十人以上。
76. (4) 養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？①依公司規定②爲了清爽③水潤保濕作用④清除皮膚表面附著的微生物。
77. (1) 台灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？①多氯聯苯②黃麴毒素③農藥④砷。
78. (1) 細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？①肉毒桿菌②大腸菌③葡萄球菌④腸炎弧菌。
79. (4) 台灣曾經發生鍋米事件，若鍋積存體內過量可能造成①水俣病②烏腳病③氣喘病④痛痛病。
80. (3) 依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？①每月一次②每半年一次③每年一次④每兩年一次。
81. (3) 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應爲①乾貨→牛肉→魚貝→蛋②牛肉→魚貝→蛋→乾貨③乾貨→牛肉→蛋→魚貝④牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
82. (2) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的①鉛②砷③鋁④汞。
83. (4) 有關使用砧板，下列敘述何者錯誤？①宜分 4 種並標示用途②宜用合成塑膠砧板③每次作業後，應充分洗淨，並加以消毒④洗淨消毒後，應以平放式存放。
84. (3) 爲了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部份，其材質應選用①木製②鐵製③不銹鋼製④PVC 塑膠製。
85. (3) 中性清潔劑其 PH 值是介於下列何者之間？①3.0~5.0②4.0~6.0③6.0~8.0④7.0~10.0。
86. (2) 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？①可以抹布擦拭器具、砧板②手指受傷，應避免直接接觸食物③廚師的圍裙可用來擦手的④可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中。
87. (4) 食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？①5cm②10cm③20cm④30cm。
88. (4) 餐廳發生火災時，應做的緊急措施爲①立刻大聲尖叫②立刻讓客人結帳，再疏散客人③立刻搭乘電梯，離開現場④立刻按下警鈴，並疏散客人。
89. (4) 熟食掉落地上時應如何處理？①洗淨後再供客人食用②重新加熱調理後再供客人食用③高溫殺菌後再供客人食用④丟棄不可再供客人食用。
90. (4) 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？①50ppm②100ppm③150ppm④200ppm。
91. (1) 當客人發生食物中毒時應如何處理？①立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關②由員工急救③讓客人自己處理④順其自然。
92. (2) 選擇殺菌消毒劑時不須注意到什麼樣的事情？①廣效性②廣告宣傳③安定性④良好作業性。
93. (2) 手洗餐具時，應用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性。
94. (4) 中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①漂亮大方②減少生產成本③代表公司形象④防止髮屑雜物掉落食物中。
95. (4) 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？①所使用的對象②洗淨力的要求③各種洗滌劑的性質④名氣的大小。
96. (4) 餿水的正確處理方式爲①任意丟棄②加蓋後存放於室外③用塑膠袋包好即可④加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理。
97. (3) 魚肉會有苦味是因爲殺魚時①弄破魚腸②洗不乾淨③弄破魚膽④魚鱗打不乾淨。
98. (4) 劣變的油炸油不具下列何種特性？①顏色太深②粘度太高③發煙點降低④正常發煙點。
99. (3) 油炸過的油應盡快用完，若用不完①可與新油混合使用②倒掉③集中處理由合格廠商回收④倒進餿水桶。
100. (4) 經長時間油炸食物的油必須①不用理它繼續使用②過濾殘渣③放愈久愈香④廢棄。

101. (4) 豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？①少年②青年③壯年④慢性病患者。
102. (4) 廚房工作人員對各種調味料桶之清理，應如何處置？①不必清理②三天清理一次③一星期清理一次④每天清理。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 12：衛生法規

1. (3) 餐具經過衛生檢查其結果如下，何者為合格？①大腸桿菌為陽性，含有殘留油脂②生菌數 400 個，大腸菌群陰性③大腸桿菌陰性，不含有油脂，不含有殘留洗潔劑④沒有一定的規定。
2. (1) 不符合食品衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
3. (4) 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新台幣①5 千元②1 萬元③2 萬元④3 萬元。
4. (3) 市縣政府係依據「食品衛生管理法」第 23 條所訂之①營業衛生管理條例②食品良好衛生規範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。
5. (1) 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業，並全面進行改善？①24 條②25 條③26 條④27 條 以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
6. (3) 餐飲業者使用地下水源者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持①5 公尺②10 公尺③15 公尺④20 公尺 之距離。
7. (3) 餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源①1 公尺②2 公尺③3 公尺④4 公尺 以上。
8. (2) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？①降溫②降壓③隔熱④補足空氣。
9. (1) 廚房清潔區之空氣壓力應為①正壓②負壓③低壓④介於正壓與負壓之間。
10. (1) 廚房的工作區可分為清潔區、準清潔區和污染區，今有一餐盒食品工廠的包裝區，應屬於下列何區才對？①清潔區②介於清潔區與準清潔區之間③準清潔區④污染區。
11. (4) 生鮮原料蓄養場所可設置於①廚房內②污染區③準清潔區④與調理場所有效區隔。
12. (2) 關於食用色素的敘述，下列何者正確？①紅色 4 號，黃色 5 號②黃色 4 號，紅色 6 號③紅色 7 號，藍色 3 號④綠色 1 號，黃色 4 號 為食用色素。
13. (1) 下列哪種色素不是食用色素？①紅色 5 號②黃色 4 號③綠色 3 號④藍色 2 號。
14. (2) 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是①一人或一人以上②二人或二人以上③三人或三人以上④十人或十人以上 有相同的疾病症狀謂之。
15. (3) 為了使香腸、火腿產生紅色和特殊風味，並抑制肉毒桿菌，製作時加入亞硝酸鹽（俗稱「硝」）①加入愈多愈好，可使顏色更漂亮②最好都不要加，因其殘留，對身體有害③要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加④加入硝量的多少，視所使用的肉類的新鮮度而定，肉類較新鮮的用量可少些，肉類較不新鮮的用量要多些。
16. (4) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？①使用對象無限制②使用量無限制③使用對象與用量均無限制④使用對象與用量均有限制。
17. (1) 下列食品何者不得添加任何的食品添加物？①鮮奶②醬油③奶油④火腿。
18. (1) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？①110°C 以上 30 分鐘②75°C 以上 40 分鐘③65°C 以上 50 分鐘④55°C 以上 60 分鐘。
19. (1) 乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
20. (4) 抹布之殺菌方法是以 100°C 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
21. (1) 排油煙機應①每日清洗②隔日清洗③三日清洗④每週清洗。
22. (3) 罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭①是外國的高級品②必定品質保證良好③不符合食品衛生管理法有關標示之規定④只要銷路好，就可以使用。
23. (2) 餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於 7°C 以下保存二天，以備查驗，如上所謂的 7°C 以下係指

①冷凍②冷藏③室溫④冰藏 為佳。

24. (4) 廚房裡設置一間廁所可①使用方便②節省時間③增加效率④根本是違法的。
25. (1) 餐廳廁所應標示下列何種字樣？①如廁後應洗手②請上前一步③觀瀑台④聽雨軒。
26. (4) 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的①殺蟲劑②滅蚊燈③捕蠅紙④隔離方式 以防範病媒侵入之裝置。
27. (2) 界面活性劑屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
28. (1) 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有①流動充足之自來水②滿槽的自來水③添加有消毒水之自來水④添加清潔劑之洗滌水。
29. (2) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
30. (3) 有關急速冷凍的敘述下列何者不正確？①可保持食物組織②有較差的殺菌力③有較強的殺菌力④可保持食物風味。
31. (3) 下列有關餐飲食品之敘述何者錯誤？①應以新鮮為主②減少食品添加物的使用量③增加油脂使用量，以提高美味④以原味烹調為主。
32. (1) 大部分的調味料均含有較高之①鈉鹽②鈣鹽③鎂鹽④鉀鹽 故應減少食用量。
33. (1) 無機污垢物的去除宜以①酸性②中性③鹼性④鹼性 洗潔劑為主。
34. (4) 下列果汁罐頭何者因具較低的安全性，需有行政院衛生署低酸性罐頭食品查驗登記字號方可上市販售？①楊桃②鳳梨③葡萄柚④木瓜。
35. (4) 食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？①補腎②保肝③消渴④生津。
36. (1) 食補的廣告中，提及「預防高血壓」①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
37. (1) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
38. (4) 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及①黑白分明②色彩奪目③銷售量大④公正機關推薦 等四大原則。
39. (1) 配膳區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
40. (2) 烹調區屬於下列何者？①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
41. (3) 洗滌區屬於下列何者？①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
42. (4) 廚務人員（人流）的動線，以下述何者為佳？①污染區→清潔區→準清潔區②污染區→準清潔區→清潔區③準清潔區→清潔區→污染區④清潔區→準清潔區→污染區。
43. (2) 某人吃了經污染的食物至他出現病症的一段時間，我們稱之為①病源②潛伏期③危險期④病症。
44. (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
45. (3) 最重要的個人衛生習慣是①一年體檢兩次②隨時戴手套操作③經常洗手④戒菸。
46. (4) 個人衛生是①個人一星期內的洗澡次數②個人完整的醫療紀錄③個人完整的教育訓練④保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣。
47. (1) 廚房器具沒有污漬的情形稱為①清潔②消毒③殺菌④滅菌。
48. (2) 幾乎無有害的微生物存在稱為①清潔②消毒③污染④滅菌。
49. (3) 污染是指下列何者？①食物未加熱至 70°C ②前一天將食物煮好③食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質④混入其他食物。
50. (1) 國際觀光旅館使用地下水源者，每年至少檢驗①一次②二次③三次④四次。
51. (3) 廚師證照持有人，每年應接受①4 小時②6 小時③8 小時④12 小時 衛生講習。
52. (4) 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？①高血壓②心臟病③B 型肝炎④肺結核。
53. (2) 依衛生標準直接供食者每公克的生菌數是 10 萬以下者為①冷凍肉類②冷凍蔬果類③冷凍海鮮類④冷凍家禽類。
54. (4) 下列何者與消防法有直接關係？①蔬菜供應商②進出口食品③餐具業④餐飲業。
55. (2) 行政院衛生署藥物食品檢驗局是負責①空調之檢驗②食品衛生之檢驗③環境之檢驗④餵水之檢驗。
56. (2) 一旦發生食物中毒①不要張揚、以免影響生意②迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關③提供鮮奶讓患者解毒

④先查明中毒原因再說。

57. (1) 食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所①完全隔離②不需隔離③隨便④方便為原則。
58. (2) 食品衛生管理法第十七條第一項第三款所定食品添加物屬調味劑者那些是不符合的？①酵素②防腐劑、抗氧化劑③豆腐用凝固劑、光澤劑④乳化劑、膨脹劑。
59. (3) 菜餚製作過程愈複雜①愈具有較高的口感及美感②愈具有較高的安全性③愈具有較高的危險性④愈具有高超的技術性。
60. (3) 餐飲新進從業人員依規定要在什麼時候做健康檢查？①3 天內②一個禮拜內③報到上班前就先做好檢查④先做一天看看再去檢查。
61. (2) 沙門氏菌的主要媒介食物為①蔬菜、水果等產品②禽肉、畜肉、蛋及蛋製品③海洋魚、貝類製品④淡水魚、蝦、蟹等產品。
62. (3) 中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定？①工作台上②水槽邊取用方便③水槽下的層架④靠近水槽的地面上。