

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. (2) 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 抗生素② 寄生蟲③ 血水④ 硬筋。
2. (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 節省成本② 中心溫度易降低③ 好拿④ 增加工作效率。
3. (3) 排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為① 使排水順暢② 防止老鼠進入③ 防止油脂污染排水系統④ 防止水溝堵塞。
4. (1) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？① 維生素 D② 維生素 E③ 維生素 A④ 維生素 K。
5. (4) 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 分別包裝放於冷藏庫中③ 分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好④ 分別包裝放於冷凍庫中。
6. (4) 廚師因工作發生重大意外傷害時，同事應如何處理較妥適？① 自行處理② 視生意量而定③ 不用處理④ 填寫意外傷害記錄並送醫。
7. (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 七③ 六④ 五。
8. (3) 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 菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇② 提供考生一個很便利的飲食③ 烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗④ 越貴的，菜色愈好。
9. (3) 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的① 冷藏層② 保鮮層③ 冷凍層④ 最下層。
10. (1) 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？① 可增加酸性，但易導致腐敗② 使牛肉更易軟化③ 使風味更佳④ 可增加酸性，使成品更能保久。
11. (2) 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 先把菜切完了再端出② 先立即洗手，再端出③ 立即端出④ 只要自己方便即可。
12. (3) 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 污染區② 準清潔區③ 清潔區④ 介於清潔區與準清潔區之間。
13. (1) 高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於① 切② 砍③ 斬④ 剝。
14. (2) 食品進貨後之使用方式為① 徵詢主廚意願② 先進先出③ 後進先出④ 先進後出。
15. (3) 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用① 文火溫油② 旺火溫油③ 旺火熱油④ 文火熱油。
16. (4) 無機污垢物的去除宜以① 鹼性② 鹹性③ 中性④ 酸性 洗潔劑為主。
17. (2) 炸豬排時宜使用豬的① 後腿肉② 里肌肉③ 五花肉④ 前腿肉。
18. (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 搓濕捧沖擦③ 濕捧搓沖擦④ 濕捧搓擦沖。
19. (4) 食物腐敗通常出現的現象為① 鹽分增加② 重量減輕③ 蛋白質變硬④ 發酸或產生臭氣。
20. (2) 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 直接倒入水溝② 集中回收③ 快點使用完④ 加一些新油比較不會浪費。
21. (2) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？① 使用量無限制② 使用對象與用量均有限制③ 使用對象與用量均無限制④ 使用對象無限制。
22. (3) 下列何種水果含有較多的維生素 A 先驅物質？① 蕃茄② 水梨③ 芒果④ 香瓜。
23. (4) 油炸鍋起火時不宜① 用化學泡沫來滅火② 蓋緊鍋蓋來滅火③ 用砂來滅火④ 用水來滅火。

24. (1) 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？①鹽②糖③醋④胡椒粉。
25. (4) 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燒③燴④焗。
26. (1) 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颱風季②雨季③秋季④雪季。
27. (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③1個月內④3~4天內。
28. (3) 長期的偏頗飲食會①健康強身②增加免疫力③招致疾病④建構良好體質。
29. (3) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②漂洗法③沖洗法④泡洗法。
30. (1) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①180℃②260℃③240℃④140℃。
31. (3) 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分類、定位排放、清洗、烘乾、整理②清洗、烘乾（滴乾）、整理、定位排放、分類③清洗、烘乾（滴乾）、整理、分類、定位排放④清洗、擦乾、定位排放、分類、整理。
32. (4) 食補的廣告中，提及「預防高血壓」①百分之八十涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④涉及療效。
33. (1) 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈①新鮮②與新鮮度沒有關係③腐敗④陳舊。
34. (1) 「松鶴延年」拼盤宜用於①慶壽②婚禮③週歲④滿月 的宴席上。
35. (1) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為①雜項成本②原料成本③人事費用④耗材費用。
36. (2) 做清蒸魚時宜用①文武火②武火③微火④文火。
37. (1) 封罐良好的罐頭食品可以保存期限約①三年②九年③七年④五年。
38. (2) 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腸炎弧菌②肉毒桿菌③大腸菌④葡萄球菌。
39. (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。
40. (2) 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？①80℃以上即可將其破壞②120℃以上之溫度亦不易破壞③100℃以上即可將其破壞④65℃以上即可將其破壞。
41. (2) 用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？①用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可②用軟質菜瓜布清洗乾淨即可③用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗④以乾布擦乾淨即可。
42. (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。
43. (4) 花生與下列何種食物性質差異最大？①腰果②杏仁③核桃④綠豆。
44. (2) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至①30℃②60℃③40℃④50℃ 以上。
45. (4) 買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前①擦拭一下②不必清洗③最好加熱④要清洗。
46. (2) 散熱最慢的器具為①鋁鍋②砂鍋③不銹鋼鍋④鐵鍋。
47. (1) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意①外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐②可保存五年以上者③價格便宜就好④進口品牌。
48. (4) 廚房滅火器放置位置是①主廚②副主廚③老闆④全體廚師 應有的認知。
49. (3) 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？①沒有差異②化學物質中毒③細菌性中毒④天然毒素中毒。
50. (4) 黃麴毒素容易存在於①內臟類②家禽類③魚貝類④花生、玉米。
51. (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需張貼大於B4紙張之燙傷緊急處理步驟④不可有空隙。
52. (4) 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廁所水槽

②隔壁水槽③工作檯水槽④專用水槽區。

53. (3) 廚師證照持有人，每年應接受①6小時②12小時③8小時④4小時 衛生講習。
54. (4) 腸炎弧菌通常來自①被感染者與其他動物②土壤③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口④海水或海產品。
55. (3) 現代化廚房的滅火系統是①滅火砂②水柱③自動滅火系統④滅火器。
56. (1) 碰到挑剔的顧客，有職業道德的廚師應①用心做菜、加強服務、爭取顧客認同②表示材料不足，無法供應③多加點調味料，使菜餚味重④偷工減料。
57. (4) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為①肉、魚、豆、蛋、奶類②蔬菜及水果類③油脂類④五穀類。
58. (3) 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 E②維生素 A③維生素 D④維生素 K。
59. (3) 下列何種食物為維生素 B₂的最佳來源？①豬肉②米飯③鮮奶④豆腐。
60. (2) 魚漿為了立即取用，應暫時放在①冷凍庫②冷藏庫③保溫箱④乾貨庫房 中。
61. (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。
62. (3) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餒水桶②沒概念③轉至其他烹調④帶回家。
63. (4) 烹調魚類應該先做到①頭尾不用②去除骨頭③去皮去骨④清除魚鱗、內臟及鰓。
64. (4) 屬於春季盛產的蔬菜是①大白菜②麻竹筍③蓮藕④百合。
65. (1) 一旦發生食物中毒①迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關②不要張揚、以免影響生意③先查明中毒原因再說④提供鮮奶讓患者解毒。
66. (4) 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為①罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖②添加防腐劑在內③罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入④食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌。
67. (1) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？①鈉②鐵③鉀④銅。
68. (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。
69. (2) 菜餚製作過程愈複雜①愈具有較高的口感及美感②愈具有較高的危險性③愈具有高超的技術性④愈具有較高的安全性。
70. (4) 在台灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？①黴菌毒素性②天然毒素③化學性④細菌性。
71. (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互不相干④有些微關係。
72. (4) 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮①僵硬②柔軟③變焦④酥脆。
73. (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散熱頗為困難③增加工作上的不便④有助減輕成本。
74. (3) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②相同③短④不一定。
75. (2) 構成人體細胞的重要物質是①脂肪②蛋白質③醣④維生素。
76. (3) 選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？①鋼絲粗，條數少者②鋼絲粗，條數多者③鋼絲細，且條數多者④鋼絲細，條數少者。
77. (2) 1公斤的食物賣80元，1斤重應賣①56元②48元③64元④108元。
78. (1) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①40~60%②60~80%③20~40%④80%以上。
79. (1) 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？①脂肪②蛋白質③醣類④纖維質。
80. (2) 廚房的衛生管理作業，主要由①助廚②全體工作人員③老闆④新廚師 負責。