

## 112 年度 14000 西餐烹調丙級技術士技能檢定學科測試試題

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) 餐具洗淨後應 ①立即放入櫃內貯存 ②先讓其烘乾，再放入櫃內貯存 ③以操作者方便的方法入櫃貯存 ④以毛巾擦乾。
2. (3) 有關下列敘述何者錯誤？ ①蒜苗屬於鱗莖菜類 ②洋蔥適合做為沙拉食材 ③洋蔥屬於根菜類 ④洋蔥為調味蔬菜(mire prox)的一種。
3. (2) 曼哈頓巧達湯(Manhattan chowder)現今是那一國的名湯？ ①奧國 ②美國 ③德國 ④法國。
4. (1) 乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？ ①牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可 ②牛乳 ③牛羊乳混合 ④羊乳。
5. (1) 選購包裝麵類製品的條件為何 ①有完整標示 ②麵條沾黏 ③有使用防腐劑延長保存 ④色澤白暫。
6. (3) 有關台灣能源發展所面臨的挑戰，下列何者為非？ ①能源密集度較先進國家仍有改善空間 ②化石能源所占比例高，溫室氣體減量壓力大 ③自產能源充足，不需仰賴進口 ④進口能源依存度高，能源安全易受國際影響。
7. (1) 自行煮水、包裝飲用水及包裝飲料，依生命週期評估排碳量大小順序為下列何者？ ①包裝飲料>包裝飲用水>自行煮水 ②包裝飲用水>自行煮水>包裝飲料 ③自行煮水>包裝飲料>包裝飲用水 ④包裝飲料>自行煮水>包裝飲用水。
8. (1) 製冰機的使用原則，下列何者正確 ①不得放任何器具、材料 ②只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮 ③除了冰鏟外，不能存放食品及飲料 ④乾淨的飲料用具都可以放進去。
9. (1) 大型自助餐熟食盛裝於何種器皿？ ①保溫鍋 ②大銀盤 ③平底鍋 ④大瓷盤。
10. (1) 下列那一項不是蛋在西餐烹調時的用途？ ①潤滑劑 ②凝固劑 ③澄清劑 ④乳化劑。
11. (3) 維持冷凍食品之品質，其貯藏溫度應控制在攝氏幾度？ ①零下 17 度 ②零下 15 度 ③零下 18 度 ④零下 16 度。
12. (4) 下列何者不是抽油煙機所抽取的對象？ ①油水氣 ②煙霧 ③熱氣 ④噪音。
13. (3) 一般手洗容器具時，下列何者適當 ①使用鹼性洗劑清洗 ②使用鋼刷用力刷洗 ③使用中性洗劑清洗 ④使用酸性洗劑清洗。
14. (2) 1 磅的腓力牛排賣價 800 元，3 公斤重的應賣多少？ ①6000 元 ②5286 元 ③2640 元 ④7920 元。
15. (3) 烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最恰當？ ①隨時 ②中間 ③後段 ④前段。
16. (4) 要烹調出清澈的雞肉清湯(Chicken consomme)應如何製備？ ①用熱湯煮 ②烈火快煮 ③多重過濾 ④細火慢煮。
17. (4) 商業性的油炸油是一種部分氫化的烹調用油較穩定，生產過程會增加 ①甘油 ②膽固醇 ③不飽和脂肪酸 ④反式脂肪酸。
18. (1) 下列何者為庫房之出貨原則？ ①先進先出 ②後進先出 ③隨機方式 ④平均混合方式。
19. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為 ①1000ppm ②50ppm ③500ppm ④200ppm。
20. (4) 廠商某甲承攬公共工程，工程進行期間，甲與其工程人員經常招待該公共工程委辦機關之監工及驗收之公務員喝花酒或招待出國旅遊，下列敘述何者正確？ ①因為不是送錢，所以都沒有犯罪 ②公務員若沒有收現金，就沒有罪 ③只要工程沒有問題，某甲與監工及驗收等相關公務員就沒有犯罪 ④某甲與相關公務員均已涉嫌觸犯貪污治罪條例。
21. (2) 食品安全衛生管理法的中央主管機關是 ①環境保護署 ②衛生福利主管機關 ③農業主管機關 ④消費者保護處。
22. (3) 下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①李斯特菌 ②曲狀桿菌 ③金黃色葡萄球菌 ④腸炎弧菌。
23. (3) 下列何種食物中所含的鐵可利用率最高？ ①麵包 ②強化穀類 ③牛排 ④菠菜。

24. (2) 員工工作受傷時，應於迅速就醫後 ①繼續上班 ②填寫傷害報告書 ③在家休息 ④告知經理人員。
25. (1) 下列何者非節省能源的做法？ ①電冰箱溫度長時間調在強冷或急冷 ②影印機當 15 分鐘無人使用時，自動進入省電模式 ③電視機勿背著窗戶或面對窗戶，並避免太陽直射 ④汽車不行駛短程，較短程旅運應儘量搭乘公車、騎單車或步行。
26. (4) 世界衛生組織（WHO）建議每人每天反式脂肪酸不可超過攝取熱量的 1%。請問，以一位男性每天 2,000 大卡來看，其反式脂肪酸的上限為 ①2.8 公克 ②5.2 公克 ③3.6 公克 ④2.2 公克。
27. (3) 麵包製成後需要如何處理才宜冷凍保存？ ①趁熱急速冷凍 ②微溫冷凍 ③冷卻後冷凍 ④趁熱冷凍。
28. (2) 有關真空包裝黃豆即食食品，下列何者是錯誤的？ ①可能形成適合肉毒桿菌生長的環境而造成食品中毒 ②真空包裝可抑制所有微生物生長 ③未實施商業滅菌的真空包裝黃豆即食食品應以冷藏保存 ④是罐頭的一種，應實施商業滅菌才能在室溫下保存。
29. (4) 下列何者非屬於工作場所作業會發生墜落災害的潛在危害因子？ ①未設置安全之上下設備 ②開口未設置護欄 ③屋頂開口下方未張掛安全網 ④未確實配戴耳罩。
30. (3) 有關切片機的敘述，下列何者是錯誤？ ①縮短切割時間 ②成品規格較一致 ③增加切割損失 ④節省人力。
31. (2) 水波煮(Poaching)的烹調溫度約為攝氏幾度 ①55－65 度 ②70－80 度 ③85－95 度 ④100－110 度。
32. (2) 火災現場濃煙密佈含有什麼可使人致命的氣體？ ①氫氧化碳 ②一氧化碳 ③二氧化碳 ④二硫化碳。
33. (1) 下列那些人員是施行衛生教育的對象？ ①所有員工及老板 ②廚房雜工 ③經理及老板 ④廚師。
34. (4) 烹調湯餡時使用何種器具？ ①平底鍋 ②小鋁鍋 ③電鍋 ④大湯鍋。
35. (4) 政府提倡交易時使用何種單位計算？ ①美制 ②台制 ③英制 ④公制。
36. (3) 食物用水來殺菁(Blanching)時水溫是攝氏多少度？ ①90 ②80 ③100 ④70 度。
37. (4) 有關商標權的下列敘述何者錯誤？ ①商標註冊後可取得 10 年商標權 ②商標註冊後，3 年不使用，會被廢止商標權 ③要取得商標權一定要申請商標註冊 ④在夜市買的仿冒品，品質不好，上網拍賣，不會構成侵權。
38. (3) 下列何者非屬職業安全衛生法規定之勞工法定義務？ ①遵守安全衛生工作守則 ②參加安全衛生教育訓練 ③實施自動檢查 ④定期接受健康檢查。
39. (3) 牛排置於瓷盤客人要求加熱時應： ①更換銀盤入烤箱 ②直接放上瓦斯爐 ③更換不銹鋼盤入烤箱 ④直接放入烤箱。
40. (4) 花青素在酸性的環境中呈 ①綠色 ②紫紅色 ③藍色 ④紅色。
41. (3) 下列何者是匈牙利牛肉湯(Hungarian goulash soup)供餐時可當盤飾的材料？ ①水果球 ②脆麵包丁(Croutons) ③酸奶油(Sour cream) ④葡萄酒。
42. (3) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確 ①湯鍋放在調理檯上 ②湯鍋放在冷凍庫內 ③湯鍋放在冰水內 ④湯鍋放在冷藏庫內。
43. (3) 餐廳廚房應如何設計？ ①視狀況而定 ②通風即可 ③良好的通風與採光 ④採光即可。
44. (4) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式 ①未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中 ②選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留 ③烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部 ④水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存。
45. (4) 下列何者為環保標章？ ①  ②  ③  ④ .
46. (3) 肋眼牛排指那一部位牛肉？ ①後腿肉(rump) ②前腰脊肉(strip loin) ③去骨含肉眼肋脊肉(Ribeye) ④菲力(tenderloin)。
47. (4) 下列何者屬安全的行為？ ①不適當之警告裝置 ②不適當之支撐或防護 ③有缺陷的設備 ④使用防護具。
48. (2) 依職業安全衛生法施行細則規定，下列何者非屬特別危害健康之作業？ ①游離輻射作業 ②會計作業 ③噪音作業 ④粉塵作業。



49. (4) 下列那一種乳製品的脂肪含量最高？ ①全脂乳(Whole milk) ②鮮奶油(Cream) ③酸酪乳(Yoghurt) ④奶油(Butter)。
50. (1) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供 ①維生素 B 群 ②維生素 A ③維生素 D ④維生素 C。
51. (3) 下列何者敘述錯誤 ①雞蛋表面在烹煮前應以溫水清洗乾淨，否則易有沙門氏桿菌污染 ②在不清潔海域捕撈的牡蠣易有諾羅病毒污染 ③牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染 ④製作提拉米蘇或慕斯類糕點時若因蛋液衛生品質不佳，易導致沙門氏桿菌污染。
52. (3) 絞肉機的清潔維護時段，以下列何時較為適宜？ ①早晚各清洗一次 ②下班後清洗 ③使用後立即清洗 ④上班時間清洗。
53. (1) 洋芋是下列何物的俗稱？ ①馬鈴薯 ②涼薯 ③馬蹄薯 ④蕃薯。
54. (4) 腸炎弧菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①牛肉 ②蛋 ③雞肉 ④海產。
55. (3) 在套餐菜單(Set menu)設計當中，同樣的肉類、魚類或蔬菜材料的使用上應： ①可以重覆使用 ②魚類可以重覆使用 ③不可以重覆使用 ④肉類可以重覆使用。
56. (4) 食品安全管制系統(HACCP)是強調以何者為主之管理？ ①確保製程中軟硬體的衛生 ②產品檢驗 ③增加產量 ④製程管理。
57. (3) 下列何種方式沒有辦法降低洗衣機之使用水量，所以不建議採用？ ①選擇有自動調節水量的洗衣機，洗衣清洗前先脫水 1 次 ②使用低水位清洗 ③兩、三件衣服也丟洗衣機洗 ④選擇快洗行程。
58. (1) 食用高級精鹽中加碘的作用為何？ ①強化營養 ②提升風味 ③避免潮濕 ④增加價值感。
59. (4) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①保存期限 ②製造日期 ③賞味期限 ④有效日期。
60. (3) 公司總務部門員工因辦理政府採購案，而與公務機關人員有互動時，下列敘述何者「正確」？ ①以借貸名義，餽贈財物予公務員，即可規避刑事追究 ②對於機關承辦人，經常給予不超過新台幣 5 佰元以下的好處，無論有無對價關係，對方收受皆符合廉政倫理規範 ③因民俗節慶公開舉辦之活動，機關公務員在簽准後可受邀參與 ④招待驗收人員至餐廳用餐，是慣例屬社交禮貌行為。
61. (3) 奶油(Butter)在鍋中溶解成液體狀的溫度約是攝氏幾度？ ①55 度~58 度 ②45 度~48 度 ③32 度~35 度 ④26 度~29 度。
62. (3) 牛奶中含量較少的礦物質是 ①磷 ②鈣 ③鐵 ④鉀。
63. (1) 販賣之食品依法應符合食品衛生標準，該標準應由何單位訂定？ ①衛生福利部 ②製造業者 ③衛生局 ④消費者保護團體。
64. (4) 卡達乳酪(Cottage cheese)應放在攝氏幾度保存？ ①7-10 ②-5 至-2 ③12-15 ④1-5 度。
65. (1) 發生災害罹難人數在三人以上者，應如何處理？ ①必須由司法或檢查機構處理 ②不必搶救 ③由員工處理 ④雇主自行處理。
66. (4) 廚房工作檯面的光度應在幾米燭光？ ①100 米燭光 ②300 米燭光以上 ③沒有規定 ④200 米燭光以上。
67. (4) 下列有關省水標章的敘述何者正確？ ①省水標章是環保署為推動使用節水器材，特別研定以作為消費者辨識省水產品的一種標誌 ②獲得省水標章的產品並無嚴格測試，所以對消費者並無一定的保障 ③省水標章除有用水設備外，亦可使用於冷氣或冰箱上 ④省水標章能激勵廠商重視省水產品的研發與製造，進而達到推廣節水良性循環之目的。
68. (1) 下列那一項不是使用標準食譜的優點？ ①提升營養價值 ②確保成本一致 ③確保品質口味一致 ④確保外觀色澤一致。
69. (3) 非公務機關利用個人資料進行行銷時，下列敘述何者「錯誤」？ ①當事人表示拒絕接受行銷時，應停止利用其個人資料 ②於首次行銷時，應提供當事人表示拒絕行銷之方式 ③若已取得當事人書面同意，當事人即不得拒絕利用其個人資料行銷 ④倘非公務機關違反「應即停止利用其個人資料行銷」之義務，未於限期內改正者，按次處新臺幣 2 萬元以上 20 萬元以下罰鍰。
70. (1) 何謂水足跡，下列何者是正確的？ ①消費者所購買的商品，在生產過程中消耗的用水量 ②水循環的過程 ③水利用的途徑 ④每人用水量紀錄。

71. (3) 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為 ①食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 ②進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國 ③當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 ④使用在地食材，增加碳足跡。
72. (3) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 ①色澤非常亮艷 ②外觀完整，乾溼皆可 ③是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛 ④色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可。
73. (2) 廚師於工作中，下列那項情況是符合衛生規定？ ①戴手錶 ②配戴工作帽 ③戴項鍊 ④戴戒子。
74. (1) 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？ ①此飲料主要提供的營養成分是「糖」 ②整罐飲料蛋白質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升) ③此飲料富含維生素 C ④蔗糖素可以抑制血糖的升高。
75. (1) 下列有關油炸食物的敘述何者正確？ ①油顏色變深、起泡沫，表示品質劣化 ②將油熱到發煙，再放入食物 ③一次放入大批食物炸，較省時又省油 ④炸海鮮應以中溫油炸（攝氏 170~180 度）。
76. (4) 下列何者是室內空氣污染物之來源：A.使用殺蟲劑；B.使用雷射印表機；C.在室內抽煙；D.戶外的污染物飄進室內？ ①BCD ②ACD ③ABC ④ABCD。
77. (3) 依食品衛生法規，紅色食用色素有那幾號類？ ①6、7、8 號 ②6、10、14 號 ③6、7、40 號 ④8、10、40 號。
78. (4) 傳統烤羊排通常附帶何種醬汁(Sauce)？ ①紅酒醬 ②磨菇醬 ③白酒醬 ④薄荷醬。
79. (2) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確形狀？ ①指寬圓柱半月形 ②指寬圓柱矩形 ③指寬橄欖形 ④指寬正方形。
80. (3) 下列何種食物放在冷藏庫比放在室溫效果好？ ①辣椒 ②香蕉 ③萵苣 ④洋芋。