

112 年度 07602 中餐烹調-葷食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. (3) 小禎離開異鄉就業，來到小明的公司上班，小明是當地的人，他應該： ①小禎非當地人，應該不容易相處，不要有太多接觸 ②小禎是同單位的人，是個競爭對手，應該多加防範 ③多關心小禎的生活適應情況，如有困難加以協助 ④不關他的事，自己管好就好。
2. (3) 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牛蒡 ②豆腐 ③荸薺 ④蓮藕。
3. (3) 下列食品何者為非發酵食品？ ①米酒 ②酸菜 ③牛奶 ④醬油。
4. (2) 以下敘述，何者為健康烹調？ ①裹於食物外層之麵糊層越厚越好 ②夏季涼拌菜色，可以選用麻油、特級冷壓橄欖油、苦茶油、芥花油等，美味又健康 ③含「不飽和脂肪酸」高的油脂有益健康，油炸食物最適合 ④可多使用調味料及奶油製品以增加食物風味。
5. (1) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 ①個人與環境衛生維護 ②成本控制 ③滅火器認識 ④新產品開發。
6. (4) 下列何者為節能標章？ ①  ②  ③  ④ .
7. (3) 中式菜餚所謂「醬爆」是指用 ①芝麻醬 ②沙茶醬 ③甜麵醬 ④蕃茄醬 來做。
8. (4) 以下為假設性情境：「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係指「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？ ①危害源 ②發生機率 ③風險 ④風險控制方法。
9. (4) 逛夜市時常有攤位在販賣滅蟑藥，下列何者正確？ ①滅蟑藥之包裝上不用標示有效期限 ②滅蟑藥是藥，中央主管機關為衛生福利部 ③只要批貨，人人皆可販賣滅蟑藥，不須領得許可執照 ④滅蟑藥是環境衛生用藥，中央主管機關是環境保護署。
10. (1) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者正確？ ①一體成型，包覆完整 ②與食物接觸面粗糙 ③有裂縫 ④彎曲處呈直角型。
11. (1) 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者「不」屬於「賄賂」或「不正利益」？ ①開工邀請公務員觀禮 ②招待吃米其林等級之高檔大餐 ③免除債務 ④送百貨公司大額禮券。
12. (3) 下列對於刀具使用的敘述何者正確？ ①刀子的材質以生鐵最佳 ②為避免生鏽，於使用後盡量少用水清洗 ③可用醋或檸檬去除魚腥味 ④對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利。
13. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她哪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。
14. (1) 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潛伏期 ②病源 ③危險期 ④病症。
15. (1) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應 ①蛋白質 ②脂質 ③維生素 ④醣類。
16. (4) 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為 ①毫無優點可言 ②降低成本 ③增加成本 ④減少污染機會。
17. (3) 魚貝類在冷凍的溫度下 ①不會變質 ②可永遠存放 ③品質仍然在下降 ④新鮮度不變。
18. (3) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為 ①外食關係 ②學校放暑假 ③氣候條件 ④交通因素。

19. (3) 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安全梯 ④桶子。
20. (3) 健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？ ①10 公克 ②2 公克 ③6 公克 ④15 公克。
21. (4) 下列何種魚有迴游習性？ ①草魚 ②鯊魚 ③飛魚 ④鮭魚。
22. (1) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？ ①淋病 ②手部傷口 ③結核病 ④出疹。
23. (1) 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①禽肉 ②蔬菜 ③水果 ④海產。
24. (4) 下列何者不是蚊蟲會傳染的疾病？ ①瘧疾 ②日本腦炎 ③登革熱 ④痢疾。
25. (1) 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要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加 ②加入愈多愈好，可使顏色更漂亮 ③最好都不要加，因其殘留，對身體有害 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。
26. (2) 食品烹調場地紗門紗窗下列何者正確？ ①紗門紗窗即使破損也可繼續使用 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天氣過熱可打開紗窗吹風。
27. (3) 腳氣病是由於缺乏 ①維生素 B2 ②維生素 B6 ③維生素 B1 ④維生素 B12。
28. (3) 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於 ①冷藏庫 ②室內通風處 ③冷凍庫 ④陰涼處。
29. (3) 下列水果何者不適宜低溫貯藏？ ①梨 ②蘋果 ③香蕉 ④葡萄。
30. (2) 因為工作本身需要高度專業技術及知識，所以在對客戶服務時應如何？ ①不用理會顧客的意見 ②保持親切、真誠、客戶至上的態度 ③若價錢較低，就敷衍了事 ④以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋。
31. (3) 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 ③三層細網狀柵欄 ④一層細網狀柵欄，並將出水口導入一開放式的小水槽中。
32. (3) 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確 ①有嘔吐腹瀉症狀即成立 ②多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀 ③二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ④民眾檢舉即成立。
33. (2) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ ①青椒 ②乾辣椒 ③紅辣椒 ④黃椒。
34. (3) 廢食用油處理，下列敘述何者正確 ①環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物 ②依環境保護法規定處理 ③非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理 ④一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物。
35. (3) 不銹鋼工作檯優點，下列何者不正確？ ①不易生鏽 ②耐腐蝕 ③耐躺、耐坐 ④易於清理。
36. (1) 白糖是只能提供我們 ①熱能 ②礦物質 ③維生素 ④蛋白質 的食物。
37. (4) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的 ①酵母菌 ②酒釀 ③碳酸菌 ④乳酸菌。
38. (4) 經濟部能源局的能源效率標示分為幾個等級？ ①7 ②1 ③3 ④5。
39. (2) 下列何種生活小習慣的改變可減少細懸浮微粒(PM_{2.5})排放，共同為改善空氣品質盡一份心力？ ①養成運動習慣 ②少吃燒烤食物 ③使用吸塵器 ④每天喝 500cc 的水。
40. (3) 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的 ①背部 ②頭部 ③尾部 ④腹部。
41. (4) 油脂開封後未用完部分應 ①想到再蓋 ②不需加蓋 ③放冰箱不用蓋 ④隨時加蓋。
42. (1) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？ ①維生素 D ②維生素 E ③維生素 K ④維生素 A。
43. (1) 減輕皮膚燒傷程度之最重要步驟為何？ ①儘速用清水沖洗 ②立即刺破水泡 ③在燒傷處塗抹麵粉 ④立即在燒傷處塗抹油脂。
44. (2) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？ ①烹調前腳沒有清洗 ②烹調前沒有冰鎮處理 ③烹調前眼睛要遮住 ④烹調前腳沒有綁住。
45. (2) 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要求品質，對於耗損有幫助 ③品質與耗損沒有關聯 ④耗損與單價無關。
46. (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)

47. (4) 剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於 ①冷藏庫架子上貯存 ②冷凍庫地上貯存 ③冷藏庫地上貯存 ④室溫架子上貯存。
48. (1) 依照衛生福利部公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，攝取過量將對國民健康有不利之影響的營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，不包括以下營養素 ①膳食纖維 ②鈉 ③飽和脂肪 ④糖。
49. (1) 餐飲服務人員遞送餐點時，下列敘述何者正確 ①避免言談 ②嬉戲笑鬧口沫橫飛 ③衣著髒污 ④指甲未修剪。
50. (3) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ ①養樂多 1 瓶 ②肉鬆 1 湯匙 ③雞蛋 1 個 ④冰淇淋 1 球。
51. (4) 以下對於「工讀生」之敘述，何者正確？ ①每日正常工作時間得超過 8 小時 ②屬短期工作者，加班只能補休 ③工資不得低於基本工資之 80% ④國定假日出勤，工資加倍發給。
52. (4) 中長期存放的肉類應保存於 ①4 ②0 ③8 ④-18 ℃ 以下才能保鮮。
53. (2) 以下保持圍裙清潔的做法何者正確 ①上洗手間時不需脫掉圍裙 ②圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分 ③如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙 ④脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起。
54. (3) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ②為了環保，口罩需重複使用 ③口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出 ④戴口罩可避免頭髮污染到食品。
55. (4) 營養素的消化吸收部位主要在 ①口腔 ②大腸 ③胃 ④小腸。
56. (3) 良好的 ①低價食材 ②進口食材 ③成本控制 ④大量採購 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
57. (3) 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的 ①化學物質 ②細菌 ③天然毒素 ④過敏原 所致。
58. (2) 剝雞時應使用 ①水果刀 ②骨刀 ③片刀 ④尖刀。
59. (2) 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？ ①70% ②60% ③90% ④80%。
60. (2) 下列何種廢紙類不可以進行資源回收？ ①包裝紙 ②紙尿褲 ③雜誌 ④報紙。
61. (2) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？ ①240℃ ②180℃ ③260℃ ④140℃。
62. (2) 下列的烹調方法中何者可不苟芡？ ①燴 ②燒 ③羹 ④溜。
63. (4) 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葡萄糖 ③乳糖 ④寡糖。
64. (2) 勞工為節省時間，在未斷電情況下清理機臺，易發生危害為何？ ①墜落 ②捲夾感電 ③缺氧 ④崩塌。
65. (1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？ ①曼波魚 ②鯨魚 ③石斑魚 ④鱈魚。
66. (2) 下列產品何者無須標示過敏原資訊？ ①花生糖 ②蘋果汁 ③起司 ④優格。
67. (1) 盛裝「鵪鶉」的蔬菜最適宜用 ①結球萵苣 ②紫色甘藍 ③高麗菜 ④大白菜。
68. (1) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①1-10 個病毒即可致病 ②外層有脂肪膜 ③若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌 ④用 75%酒精可以殺死。
69. (4) 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的 ①滅蚊燈 ②殺蟲劑 ③捕蠅紙 ④隔離方式 以防範病媒侵入之裝置。
70. (3) 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葡萄球菌 ②大腸菌 ③肉毒桿菌 ④腸炎弧菌。
71. (2) 蒼蠅防治最根本的方法為 ①設置暗走道 ②環境的整潔衛生 ③噴灑殺蟲劑 ④設置空氣簾。
72. (2) 餐廳的來客數愈多，所須負擔的固定成本 ①愈多 ②不影響 ③平平 ④愈少。
73. (4) 蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為 ①牛油、蛋、醋 ②奶油、蛋、醋 ③豬油、蛋、醋 ④沙拉油、蛋、醋。

74. (2) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度為何？ ①選擇工時較長、獲利較多的方法服務客戶 ②選擇最安全、經濟及有效的方法完成工作 ③不必顧及雇主和顧客的立場 ④為了降低成本，可以降低安全標準。
75. (2) 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好 ①泡在水中 ②放於冷藏庫中 ③放在通風陰涼處 ④存放於冷凍庫中。
76. (2) 下列何者燈泡發光效率最高？ ①省電燈泡 ②LED 燈泡 ③鹵素燈泡 ④白熾燈泡。
77. (4) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①指甲剪短就可以不用洗手 ②應擦指甲油保持手部的美觀 ③指甲應留長以利剝除蝦殼 ④不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中。
78. (2) 冷凍食品該如何讓它退冰，才是既「節能」又「省水」？ ①用熱水浸泡，每 5 分鐘更換一次 ②烹煮前盡早拿出來放置退冰 ③使用微波爐解凍快速又方便 ④直接用水沖食物強迫退冰。
79. (1) 製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是 ①拍打浸料 ②切絲 ③切厚片 ④切薄片。
80. (4) 個人衛生是 ①個人完整的教育訓練 ②個人完整的醫療紀錄 ③個人一星期內的洗澡次數 ④保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣。