

113 年度 07601 中餐烹調—素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) 請問素食者常用的食材豆類，其中因含有何者容易降低鐵質的吸收率 ①卵磷脂 ②大豆異黃酮 ③植酸 ④蛋白質。
2. (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屋頂開口下方未張掛安全網 ③開口未設置護欄 ④未確實配戴耳罩。
3. (1) 盤飾用的蕃茄通常適用於 ①冷盤 ②燴 ③蒸 ④紅燒 的菜餚上。
4. (2) 製冰機管理，何者正確 ①任取一杯子取用 ②冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 ③用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內 ④生菜可放在其內之冰塊上冷藏。
5. (2) 下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？ ①四季豆 ②牡蠣 ③腰果 ④蛋黃醬。
6. (3) 下列何者敘述正確 ①生鮮食品（例如：生雞肉和肉類）在冷藏櫃內得放置於即食食品的上方 ②有髒污或裂痕蛋類經過清洗也可使用於製作蛋黃醬 ③冷藏的未包裝食品和配料在貯存過程中必須覆蓋，防止污染 ④冷藏的生鮮配料不須與即食食品 and 即食配料分開存放。
7. (3) 醫院、飯店或宿舍之熱水系統耗能大，要設置熱水系統時，應優先選用何種熱水系統較節能？ ①重油熱水系統 ②瓦斯熱水系統 ③熱泵熱水系統 ④電能熱水系統。
8. (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。
9. (3) 烹調上所謂的五味是指 ①酸甜苦辣辛 ②酸甜苦辣甘 ③酸甜苦辣鹹 ④酸甜苦辣麻。
10. (4) 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增加工作效率 ③節省成本 ④中心溫度易降低。
11. (3) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句 ①百分之五十涉及療效 ②未涉及療效 ③涉及療效 ④百分之八十涉及療效。
12. (3) 下列何種方式無法降低採購成本？ ①現金交易 ②大量採購 ③惡劣天氣進貨 ④開放廠商競標。
13. (3) 高速公路旁常見有農田違法焚燒稻草，除易產生濃煙影響行車安全外，也會產生下列何種空氣污染物對人體健康造成不良的作用？ ①臭氧(O₃) ②二氧化碳(CO₂) ③懸浮微粒 ④沼氣。
14. (4) 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越貴的，菜色愈好 ③提供考生一個很便利的飲食 ④烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗。
15. (3) 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準清潔區→清潔區→污染區 ③清潔區→準清潔區→污染區 ④污染區→準清潔區→清潔區。
16. (3) 發霉的年糕應 ①將霉刮除洗淨後即可食用 ②洗淨後即可食用 ③不可食用 ④將霉刮除後即可食用。
17. (1) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？ ①每天需清洗一次 ②減少開門次數與時間 ③遠離熱源 ④經常除霜以確保冷藏力。
18. (1) 塑膠為海洋生態的殺手，所以政府推動「無塑海洋」政策，下列何項不是減少塑膠危害海洋生態的重要措施？ ①定期進行海水水質監測 ②擴大禁止免費供應塑膠袋 ③淨灘、淨海 ④禁止製造、進口及販售含塑膠柔珠的清潔用品。
19. (4) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？ ①維生素 A ②維生素 K ③維生素 E ④維生素 D。
20. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確 ①過期回收產品，可暫時置於其他成品放置區 ②反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗 ③廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨 ④食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物。
21. (3) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確 ①湯鍋放在冷藏庫內 ②湯鍋放在冷凍庫內 ③湯鍋放在冰水內 ④湯鍋放在調理檯上。

22. (4) 某包裝食品的營養標示：每份熱量 220 大卡，總脂肪 11.5 公克，飽和脂肪 5.0 公克，反式脂肪 0 公克，下列敘述何者正確？ ①完全不含反式脂肪，健康無慮 ②脂肪熱量佔比 < 40%，與一般飲食建議相當 ③飽和脂肪為熱量的 20%，屬安全範圍 ④此包裝內共有 6 份，若全吃完，總攝取熱量可達 1320 大卡。
23. (4) 中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？ ①備有超大的更衣室一間 ②使用過期之滅火器 ③燈的照明度 150 米燭光以上 ④設有平面圖、逃生路線及警語標示。
24. (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小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔 ③蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇 ④蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
25. (1) 淡色醬油於烹調時，一般用在 ①快炒菜 ②烤菜 ③滷菜 ④紅燒菜。
26. (1) 受僱人於職務上所完成之著作，如果沒有特別以契約約定，其著作人為下列何者？ ①受僱人 ②雇用公司或機關法人代表 ③雇用人 ④由雇用人指定之自然人或法人。
27. (2) 選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？ ①鋼絲粗，條數多者 ②鋼絲細，條數多者 ③鋼絲粗，條數少者 ④鋼絲細，條數少者。
28. (1) 冷氣房內為減少日照高溫及降低空調負載，下列何種處理方式是錯誤的？ ①將窗戶或門開啟，讓屋內外空氣自然對流 ②屋頂加裝隔熱材、高反射率塗料或噴水 ③於屋頂進行薄層綠化 ④窗戶裝設窗簾或貼隔熱紙。
29. (2) 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黃麴毒素 ②肉毒桿菌 ③沙門氏菌 ④腸炎弧菌 而使消費者致命。
30. (1) 電鍋剩飯持續保溫至隔天再食用，或剩飯先放冰箱冷藏，隔天用微波爐加熱，就加熱及節能觀點來評比，下列何者是對的？ ①微波爐再加熱比較省電又方便 ②持續保溫較省電 ③優先選電鍋保溫方式，因為馬上就可以吃 ④兩者一樣。
31. (4) 冰箱冷藏的溫度應在 ①8℃ ②0℃ ③12℃ ④7℃ 以下。
32. (3) 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失 ①食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯 ②開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ③炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ④爆香時加入適量的加碘鹽。
33. (1) 有關專利權的敘述，何者正確？ ①專利有規定保護年限，當某商品、技術的專利保護年限屆滿，任何人皆可免費運用該項專利 ②在本國申請專利之商品進軍國外，不需向他國申請專利權 ③製造方法可以申請新型專利權 ④我發明了某項商品，卻被他人率先申請專利權，我仍可主張擁有這項商品的專利權。
34. (2) 存在於人體血液中最多的醣類為 ①半乳糖 ②葡萄糖 ③甘露糖 ④果糖。
35. (2) 下列有關貪腐的敘述何者錯誤？ ①貪腐會破壞民主體制及價值觀 ②貪腐有助降低企業的經營成本 ③貪腐會破壞倫理道德與正義 ④貪腐會危害永續發展和法治。
36. (1) 冷藏的主要目的在於 ①暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用 ②殺菌 ③可以長期保存 ④方便配菜與烹調。
37. (3) 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈 ①與新鮮度沒有關係 ②腐敗 ③新鮮 ④陳舊。
38. (3) 餐飲服務人員進行換盤服務時，應如何處理 ①請顧客將菜渣倒在一起，再一起換盤 ②邊送餐點，邊換碗盤 ③先收完菜渣，再更換碗盤 ④邊收菜渣，邊換碗盤。
39. (2) 為了節能與降低電費的需求，應該如何正確選用家電產品？ ①設備沒有壞，還是堪用，繼續用，不會增加支出 ②優先選用取得節能標章的產品 ③選用高功率的產品效率較高 ④選用能效分級數字較高的產品，效率較高，5 級的比 1 級的電器產品更省電。
40. (1) 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沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試 ②用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏 ③沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試 ④沿著瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試。
41. (2) 蒼蠅防治最根本的方法為 ①噴灑殺蟲劑 ②環境的整潔衛生 ③設置空氣簾 ④設置暗走道。
42. (1) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ②指甲剪短就可以不用洗手 ③指甲應留長以利剝除蝦殼 ④應擦指甲油保持手部的美觀。
43. (2) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ①化工性 ②生物性 ③電機性 ④機械性。

44. (1) 下列刀具，何者厚度較厚？ ①骨刀 ②片刀 ③水果刀 ④尖刀。
45. (3) 所謂原材料，係指 ①原料及食材 ②主原料、副原料及食品添加物 ③原料及包裝材料 ④乾貨及生鮮食品。
46. (2) 廚房器具沒有污漬的情形稱為 ①殺菌 ②清潔 ③滅菌 ④消毒。
47. (1) 一公克脂肪可產生 ①9 ②12 ③4 ④7 大卡的熱量。
48. (1) 下列何者行為會有侵害著作權的問題？ ①將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人 ②將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站 ③直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ④以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站。
49. (2) 油脂開封後未用完部分應 ①放冰箱不用蓋 ②隨時加蓋 ③不需加蓋 ④想到再蓋。
50. (3) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者正確？ ①與食物接觸面粗糙 ②彎曲處呈直角型 ③一體成型，包覆完整 ④有裂縫。
51. (1) 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黃豆及其製品 ②蔬菜類 ③主食類 ④麵筋製品。
52. (3) 買回來的冬瓜表面上有白霜是 ①快腐爛掉的現象 ②糖粉 ③成熟的象徵 ④發霉現象。
53. (2) 油炸過的油應盡快用完，若用不完 ①倒掉 ②集中處理由合格廠商回收 ③倒進餿水桶 ④可與新油混合使用。
54. (4) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①自行服藥後繼續工作 ②外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關 ③工作賺錢重要，忍痛撐下去 ④主動告知管理人員進行健康管理。
55. (1) 供水設施應符合之規定，下列敘述何者正確 ①使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離 ②飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口毋須明顯區分 ③製作直接食用冰塊之製冰機水源過濾時，濾膜孔徑越大越好 ④蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源二公尺以上。
56. (1) 供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為 ①醣類 ②維生素 ③蛋白質 ④脂質。
57. (1) 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ ①鹽 ②酒 ③蔗糖 ④醋。
58. (1) 下列何者非通風換氣之目的？ ①防止游離輻射 ②稀釋空氣中有害物 ③補充新鮮空氣 ④防止火災爆炸。
59. (1) 發酵乳品應貯放在 ①冷藏庫 ②陰涼乾燥的室溫 ③室溫 ④冷凍庫。
60. (3) 食物製備的衛生安全操作，何者正確 ①以鹽水洗滌海鮮類 ②烹調用油宜達發煙點後再炸 ③蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻 ④切割吐司片使用蔬果用砧板。
61. (4) 餿水的正確處理方式為 ①用塑膠袋包好即可 ②任意丟棄 ③加蓋後存放於室外 ④加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理。
62. (3) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有 ①蝦米 ②香菇 ③髮菜 ④金針。
63. (1) 松子腰果炸好，放冷後顏色會 ①變深 ②變焦 ③變淡 ④不變。
64. (3) 如何選購較甜美可口水果？ ①外形較大者較甜美 ②應選有蟲鳥咬過的較甜 ③當季時令水果可能較甜 ④外觀完整者較甜。
65. (3) 縣市政府係依據「食品安全衛生管理法」第 14 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。
66. (2) 下列那一項水質濃度降低會導致河川魚類大量死亡？ ①氨氮 ②溶氧 ③生化需氧量 ④二氧化碳。
67. (4) 下列哪一種屬於天然毒素 ①農藥 ②食品添加物 ③保險粉 ④黴菌毒素。
68. (2) 新鮮葉菜類貯存應要 ①減少空間浪費可擠壓疊放 ②未使用完應再包覆進冰箱 ③以報紙覆蓋避免水分流失 ④放在常溫貯存。
69. (1) 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 ①2.2 公克 ②3.6 公克 ③2.8 公克 ④5.2 公克。
70. (3) 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 ①三年 ②一年 ③五年 ④七年。
71. (4) 盛放帶湯汁之甜點器皿以 ①不銹鋼製 ②陶器製 ③木製 ④透明玻璃製 最美觀。
72. (3) 使用鑽孔機時，不應使用下列何護具？ ①護目鏡 ②耳塞 ③棉紗手套 ④防塵口罩。

73. (3) 下列何者在胃中的停留時間最長？ ①醣類 ②纖維素 ③脂肪 ④蛋白質。
74. (4) 購買下列哪一種商品對環境比較友善？ ①一次性的產品 ②用過即丟的商品 ③過度包裝的商品 ④材質可以回收的商品。
75. (2) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為 ①加入了較多的糖與鹽 ②加入修飾澱粉在內 ③醱酵時間較久 ④濃縮了，水分含量較少。
76. (2) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響 ①很小 ②很大 ③沒有影響 ④些微感受。
77. (3) 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？ ①各種洗滌劑的性質 ②所使用的對象 ③名氣的大小 ④洗淨力的要求。
78. (1) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？ ①為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜 ②塑膠花較便宜，又可以回收使用 ③撿拾腐木及石頭或樹葉較天然 ④為了成本考量，模型較實際。
79. (1) 清洗蔬菜宜用 ①沖洗法 ②泡洗法 ③擦洗法 ④漂洗法。
80. (1) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？ ①立即用大量清水沖洗 ②使用酸鹼中和 ③傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位 ④於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉。