

113 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. (2) 鮮奶容易酸敗，為了避免變質 ①應放在室溫中 ②應放在冰箱冷藏 ③應放在冰箱冷凍 ④應放在陰涼通風處。
2. (1) 「食品良好衛生規範準則」中有關倉儲管制應符合之規定，下列敘述何者正確 ①倉庫內物品不可直接置於地上，以供搬運 ②應善用倉庫內空間，貯存原材料、半成品或成品 ③應遵循先進先出原則，並貼牆整齊放置 ④倉儲過程中，應緊閉不透風以防止病媒飛入。
3. (4) 廚房之排水溝須符合下列何種條件？ ①水溝蓋上可放置工作檯腳 ②排水溝深、寬、大以利排水 ③排水溝密封是要防止臭味飄出 ④為明溝者須加蓋，蓋與地面平。
4. (3) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的 ①鉛 ②汞 ③砷 ④鋁。
5. (3) 米應存放於 ①冷凍冰箱中 ②陽光充足乾燥的環境中 ③低溫乾燥環境中 ④陰冷潮濕的環境中。
6. (3) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？ ①低筋麵粉 ②澄粉 ③中筋麵粉 ④高筋麵粉。
7. (2) 關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？ ①易養成民眾浪費的習慣 ②值得大力提倡此種促銷手法 ③服務品質易降低 ④易養成民眾暴飲暴食的習慣。
8. (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菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇 ④提供考生一個很便利的飲食。
9. (3) 甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？ ①鎂 ②鐵 ③碘 ④硒。
10. (1) 製作拼盤時，何者較不重要？ ①火候 ②排盤 ③刀工 ④配色。
11. (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。
12. (2) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為 ①五穀類 ②肉、魚、蛋、豆、奶類 ③水果類 ④油脂類。
13. (3) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句 ①未涉及療效 ②百分之八十涉及療效 ③涉及療效 ④百分之五十涉及療效。
14. (1) 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保持親切、真誠、客戶至上的態度 ②以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋 ③不用理會顧客的意見 ④若價錢較低，就敷衍了事。
15. (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。
16. (2) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？ ①肝醣 ②纖維素 ③乳糖 ④澱粉。
17. (3) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為 ①水泥 ②木材 ③不銹鋼 ④塑膠。
18. (3) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項 ①使用者口碑 ②廠牌名氣的大小 ③各種洗潔劑的性質 ④經濟便宜。
19. (1) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？ ①烹調前沒有冰鎮處理 ②烹調前腳沒有清洗 ③烹調前眼睛要遮住 ④烹調前腳沒有綁住。
20. (1) 下列何者非屬應對在職勞工施行之健康檢查？ ①體格檢查 ②一般健康檢查 ③特定對象及特定項目之檢查 ④特殊健康檢查。
21. (4) 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可保持食物風味 ④有較強的殺菌力。
22. (4) 高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於 ①斬 ②剁 ③砍 ④切。
23. (4) 廚房排水溝宜採用何種材料 ①生鐵 ②水泥 ③塑鋼 ④不銹鋼。

24. (1) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為 ①防止爆裂造成食物汙染 ②美觀 ③增加亮度 ④節省能源。
25. (1) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？ ①物體飛落 ②缺氧 ③感電 ④墜落。
26. (1) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①碳烤肉類 ②蒸烤肉類 ③燉煮肉類 ④汆燙肉類。
27. (4) 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新鮮切片放置冰箱冰涼後食用 ②新鮮壓汁後冰涼食用 ③再放成熟些後切片食用 ④趁新鮮切片食用。
28. (3) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味 ②於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖 ③應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 ④多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味。
29. (1) 下列何種食物不屬堅果類？ ①黃豆 ②腰果 ③杏仁 ④核桃。
30. (2) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①擺放誘餌於工作檯面 ②妥善收藏已開封的食品 ③掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ④使用紙箱作為防滑墊。
31. (3) 深色醬油較適用於何種烹調法？ ①煎 ②蒸 ③紅燒 ④炒。
32. (1) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ ①受雇人於非職務上研究或開發之營業秘密，仍歸雇用人所有 ②營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ③營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有 ④營業秘密不得為質權及強制執行之標的。
33. (2) 某規範明定地政機關進用女性測量助理名額，不得超過該機關測量助理名額總數二分之一，根據消除對婦女一切形式歧視公約(CEDAW)，下列何者正確？ ①土地測量經常在戶外工作，基於保護女性所作的限制，不屬性別歧視 ②限制女性測量助理人數比例，屬於直接歧視 ③此限制是為確保機關業務順暢推動，並未歧視女性 ④此項二分之一規定是為促進男女比例平衡。
34. (4) 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ ①雞蛋 ②虱目魚 ③西瓜 ④豆腐。
35. (2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供 ①維生素 A ②維生素 B 群 ③維生素 C ④維生素 D。
36. (4) 冰箱在廢棄回收時應特別注意那一項物質，以避免逸散至大氣中造成臭氧層的破壞？ ①汞 ②苯 ③甲醛 ④冷媒。
37. (1) 下列何者不是自來水消毒採用的方式？ ①加入二氧化碳 ②加入臭氧 ③加入氯氣 ④紫外線消毒。
38. (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價格便宜就好 ③進口品牌 ④可保存五年以上者。
39. (1) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為 ①4 ②6 ③9 ④7 大卡。
40. (4) 為保持中央空調主機效率，最好每隔多久時間應請維護廠商或保養人員檢視中央空調主機？ ①1 年 ②2 年 ③1.5 年 ④半年。
41. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，餐具採用乾熱殺菌法做消毒，需達到多少度以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上 ①90℃ ②100℃ ③110℃ ④80℃。
42. (4) 為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ ①青辣椒 ②紅辣椒 ③辣椒粉 ④乾辣椒。
43. (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炒杓 ③湯匙 ④筷子 推入。
44. (1) 經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為 ①病因物質 ②肇因物質 ③事因物質 ④原因物質。
45. (2) 某工廠規劃汰換老舊低效率設備，以下何種做法並不恰當？ ①改善後需進行能源績效評估 ②唯恐一直浪費能源，未經評估就馬上將老舊設備汰換掉 ③先針對老舊設備建立其「能源指標」或「能源基線」 ④可考慮使用較高效率設備產品。
46. (3) 一般引起食品變質最主要原因為 ①空氣 ②光線 ③微生物 ④溫度。
47. (2) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有 ①香菇 ②髮菜 ③金針 ④蝦米。
48. (2) 一旦大氣中的二氧化碳含量增加，會引起那一種後果？ ①冰期來臨 ②溫室效應惡化 ③臭氧層破洞 ④海平面下降。
49. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 ①巴斯德殺菌 ②滅菌 ③消毒 ④商業滅菌。

50. (3) 有關承攬管理責任，下列敘述何者正確？ ①承攬廠商應自負職業災害之賠償責任 ②原事業單位交付承攬，不需負連帶補償責任 ③原事業單位交付廠商承攬，如不幸發生承攬廠商所僱勞工墜落致死職業災害，原事業單位應與承攬廠商負連帶補償及賠償責任 ④勞工投保單位即為職業災害之賠償單位。
51. (2) 中式菜餚所謂「醬爆」是指用 ①蕃茄醬 ②甜麵醬 ③沙茶醬 ④芝麻醬 來做。
52. (1) 熬高湯時，應在何時下鹽？ ①湯快完成時 ②水煮滾時 ③製作中途時 ④一開始時。
53. (2) 毒性化學物質因洩漏、化學反應或其他突發事故而污染運作場所周界外之環境，運作人應立即採取緊急防治措施，並至遲於多久時間內，報知直轄市、縣（市）主管機關？ ①2 小時 ②30 分鐘 ③1 小時 ④4 小時。
54. (4) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①皂素 ②二甲基黃 ③鹽基性介黃 ④黃色五號。
55. (4) 剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於 ①冷凍庫地上貯存 ②冷藏庫地上貯存 ③冷藏庫架子上貯存 ④室溫架子上貯存。
56. (4) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理 ①專櫃 ②專人 ③專冊 ④專人專櫃專冊。
57. (4) 飼主遛狗時，其狗在道路或其他公共場所便溺時，下列何者應優先負清除責任？ ①警察 ②土地所有權人 ③清潔隊 ④主人。
58. (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用麵粉來勾芡 ③芡粉中添加小蘇打 ④用炒瓢不停地攪拌。
59. (2) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ①60℃ ②80℃ ③70℃ ④50℃ 以上。
60. (2) 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？ ①礦物質 ②脂肪 ③蛋白質 ④醣類。
61. (2) 腐竹是用下列何種食材加工製成的？ ①花豆 ②黃豆 ③紅豆 ④綠豆。
62. (1) 下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？ ①煮 ②煎 ③炸 ④炒。
63. (2) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 ①50℃ ②60℃ ③30℃ ④40℃ 以上。
64. (2) 下列何種方式無法降低採購成本？ ①現金交易 ②惡劣天氣進貨 ③大量採購 ④開放廠商競標。
65. (2) 飽和脂肪的敘述，何者正確 ①於常溫下固態性油脂(例如豬油)其飽和脂肪含量較液態性油脂(例如大豆油及橄欖油)低 ②攝取過多飽和脂肪易增加血栓、中風、心臟病等心血管疾病的風險 ③動物性肉類中以紅肉(例如牛肉、羊肉、豬肉)的飽和脂肪含量較低 ④世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪。
66. (4) 下列何種方法無法減少二氧化碳？ ①自備杯筷，減少免洗用具垃圾量 ②選購當地、當季食材，減少運輸碳足跡 ③多吃蔬菜，少吃肉 ④想吃多少儘量點，剩下可當廚餘回收。
67. (2) 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高酸 ②低酸 ③高溫 ④低溫。
68. (4) 罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭 ①必定品質保證良好 ②是外國的高級品 ③只要銷路好，就可以使用 ④不符合食品安全衛生管理法有關標示之規定。
69. (1) 食物中毒的定義（肉毒桿菌中毒除外）是 ①二人或二人以上 ②三人或三人以上 ③一人或一人以上 ④十人或十人以上 有相同的疾病症狀謂之。
70. (4) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重應賣 ①108 元 ②64 元 ③56 元 ④48 元。
71. (4) 選購皮蛋的技巧為下列何者？ ①蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 ②蛋殼有許多粗糙斑點者 ③價格便宜者 ④蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者。
72. (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免除債務 ③送百貨公司大額禮券 ④招待吃米其林等級之高檔大餐。
73. (4) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？ ①使用年限長 ②易於清理 ③不易生銹 ④不耐腐蝕。
74. (1) 洗滌食品容器及器具應使用 ①食品用洗潔劑 ②廚房清潔劑 ③強酸、強鹼 ④洗衣粉。
75. (4) 羹類菜餚勾芡時，最好用 ①猛火 ②大火 ③旺火 ④中小火。
76. (1) 製備熱炒菜餚，刀工應注意 ①刀工均勻 ②絲要粗 ③片要薄 ④丁要大。

77. (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 ①90% ②100% ③80% ④60% 以下。
78. (4) 下列何者不屬於局限空間內作業場所應採取之缺氧、中毒等危害預防措施？ ①實施通風換氣 ②測定氧氣、危險物、有害物濃度 ③進入作業許可程序 ④使用柴油內燃機發電提供照明。
79. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在 ①20~40% ②80%以上 ③40~60% ④60~80%。
80. (1) 食用油若長時間高溫加熱，結果 ①會產生有害物質 ②增長使用期限 ③增加油色之美觀 ④能殺菌、容易保存。