

112 年度 21800 食物製備單一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. (1) 一般業界常用的油雞是 ①母雞 ②童子雞 ③閩雞 ④公雞。
2. (3) 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜 ①使用蚊香 ②噴灑農藥 ③將垃圾桶及廚餘密閉貯放 ④使用白色防蟲簾。
3. (2) 綠豆經發芽後稱為下列何者？ ①苜蓿芽 ②豆芽菜 ③銀芽 ④豇苗。
4. (1) 選購食材應選非連續性採收的作物，其農藥較少，下列何者屬之？ ①葉菜類 ②碗豆 ③菜豆 ④四季豆。
5. (3) 市售包裝食品如含有下列哪種內容物時，應標示避免消費者食用後產生過敏症狀 ①鳳梨 ②草莓 ③芒果 ④芭樂。
6. (3) 部分業者為了迎合市場但又基於成本考量，通常會使用下列哪些添加物將外觀呈黃白色的天然豆干染為褐色？ ①食用藍色色素 ②雙氧水 ③天然焦糖 ④二甲基黃。
7. (1) 下列哪種處理活蟹的方式無法避免被蟹螯夾傷？ ①徒手正面抓取 ②以毛刷去除蟹腳上的泥沙 ③將活蟹冰入冰塊水中 ④以繩子綁住蟹螯。
8. (2) 食物蛋白質變性會導致的結果不包括下列何者？ ①使肽鍵更易水解 ②蛋白質的生理活性不變 ③溶解度降低 ④黏度增加。
9. (1) 下列何者「不是」室內空氣污染源？ ①廢紙回收箱 ②油漆及塗料 ③建材 ④辦公室事務機。
10. (3) 皮蛋是以何種物質醃製，使蛋白質變性凝膠？ ①鹽 ②酸性 ③鹼性 ④中性 物質。
11. (3) 大樓電梯為了節能及生活便利需求，可設定部分控制功能，下列何者是錯誤或不正確的做法？ ①加感應開關，無人時自動關燈與通風扇 ②電梯馬達加裝變頻控制 ③縮短每次開門/關門的時間 ④電梯設定隔樓層停靠，減少頻繁啟動。
12. (4) 魚貝類以何種方式存放，較易保鮮？ ①室溫 ②貯存溫度愈高 ③貯存時間愈長 ④貯存溫度愈低。
13. (3) 觀察油炸油，若有下列那些情形就應全部換成新油？ ①總極性化合物超過 15% ②酸價 1.0 mg KOH/g ③泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上 ④油顏色呈金黃色。
14. (4) 食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過多少得以零標示 ①1 公克 ②0.5 公克 ③3 公克 ④0.3 公克。
15. (1) 廚務安全管理不包括下列何者？ ①食物營養檢測 ②廚房設備檢查 ③防護具管理 ④健康檢查管理。
16. (1) 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海產 ②蛋 ③雞肉 ④牛肉。
17. (1) 牛有四個肚(胃)，其中那個非常少甚至不用來料理？ ①反芻肚 ②蜂巢肚 ③毛肚 ④肚板。
18. (1) 雞腿肉多元烹調法包括 ①蒸、燉、烤、炸、煎 ②蒸、燉、煎 ③烤、炸、煎 ④烤、煎。
19. (4) 「玉環瑤柱」中的瑤柱指的是 ①象拔蚌 ②蘆筍貝 ③北寄貝 ④干貝。
20. (2) 下列哪一種蔬菜苦味較重，可刮除其內膜後烹調？ ①冬瓜 ②苦瓜 ③胡瓜 ④小黃瓜。
21. (1) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素而引起的食品中毒，有關真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)之注意事項，下列何者為非？ ①可隨意置放 ②充分加熱後食用 ③購買時檢視標示內容 ④依標示冷藏或冷凍貯藏。
22. (1) 食物之配膳及包裝場所，何者正確 ①室內應保持正壓 ②門戶可雙向進出 ③進入門戶必須設置空氣浴塵室 ④屬於準清潔作業區。
23. (1) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①拿取刀叉餐具時，應握其把手 ②為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 ③戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ④以玻璃杯直接取用食用冰塊。

24. (1) 下列關於個人資料保護法的敘述，下列敘述何者錯誤？ ①公務機關依法執行公權力，不受個人資料保護法規 ②身分證字號、婚姻、指紋都是個人資料 ③不管是否使用電腦處理的個人資料，都受個人資料保護法保護 ④我的病歷資料雖然由醫生所撰寫，但也屬於我的個人資料範圍。
25. (3) 韓式泡菜最適合添加下列何者？ ①青辣椒 ②青椒 ③紅辣椒粉 ④乾辣椒。
26. (2) 驗收人員應具備何種素養，方能在驗收過程做好品質把關？ ①專業的刀工 ②熟悉檢驗技術與法規 ③優異的烹調技巧 ④良好的人際關係。
27. (3) 下面哪一個不是食物製作的原則？ ①使食物的味道成熟顯現、提升改變 ②使食物更易於消化 ③不考量食物成本 ④消滅有害生物。
28. (1) 乾蓮子方便保存，選購時最好挑選何種顏色者？ ①白偏黃 ②潔白 ③淡黃 ④褐藕色。
29. (1) 如果公司受到不當與不正確的毀謗與指控，你應該是： ①相信公司，幫助公司對抗這些不實的指控 ②不關我的事，只要能夠領到薪水就好 ③加入毀謗行列，將公司內部的事情，都說出來告訴大家 ④向媒體爆料，更多不實的內容。
30. (4) 下列何種防護具較能消滅噪音對聽力的危害？ ①棉花球 ②碎布球 ③耳塞 ④耳罩。
31. (2) 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主動告知管理人員進行健康管理 ③工作賺錢重要，忍痛撐下去 ④外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關。
32. (2) 依照「食品良好衛生規範準則」，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新 ①油炸超過 1 小時 ②總極性化合物超過 25% ③出現泡沫時 ④油炸豬肉後。
33. (4) 下列何者不屬於根莖類？ ①蘆筍 ②茭白筍 ③洋蔥 ④芹菜。
34. (4) 下列何者非由黃豆製成？ ①沙拉油 ②醬油 ③蔭油 ④番茄醬。
35. (1) 下列何者可減少菜餚的全部烹調時間達 25%，能靈活地用於各種食物的烹製過程，由於它是可以傾斜的，所以也易於傾倒和清洗？ ①傾斜式燉鍋 ②炒菜鍋 ③微波爐 ④雙層蒸鍋。
36. (1) 芋頭或山藥在去皮時與皮膚接觸，容易造成手部發癢，應如何處理？ ①放入熱水裡略燙片刻 ②快速削去表皮 ③浸入醋水中後削皮 ④曝曬太陽。
37. (2) 關於食品分散的敘述何者正確？ ①鹽水溶液與膠體溶液均是真溶液 ②溶液中溶質的量必須小於溶劑的量 ③水溶液的溶解度為常數，與溫度無關 ④以脂肪為介質的食品分散系通常是 oil-in-water 型。
38. (2) 關於 102 年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上 ①33% ②51% ③100% ④67%。
39. (1) 膠原蛋白的敘述何者錯誤？ ①為一種三級結構蛋白質 ②是結締組織的一種特殊纖維蛋白 ③由三條胜肽鏈互相纏繞而形成安定的三螺旋構造 ④為一種二級結構蛋白質。
40. (1) 下列何者屬安全的行為？ ①使用防護具 ②有缺陷的設備 ③不適當之支撐或防護 ④不適當之警告裝置。
41. (4) 室內裝修業者承攬裝修工程，工程中所產生的廢棄物應該如何處理？ ①倒在偏遠山坡地 ②河岸邊掩埋 ③交給清潔隊垃圾車 ④委託合法清除機構清運。
42. (3) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確 ①煮過與未經烹調可一起存放，節省空間 ②乳製品、甜點、生肉可共同存放 ③海鮮存放時，最好與其他材料分開 ④熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗。
43. (2) 下列有關陶瓷類餐具的敘述，何者為非？ ①美耐皿是由合成樹脂加入三聚氰胺等原料經高溫高壓所製成，具有瓷器的質感 ②骨瓷質地光潤，質重，保溫效果佳 ③陶器以黏土或陶土做原料，不耐摔，西餐廳少採用 ④強化玻璃瓷雖輕薄但不易破損。
44. (4) 梅納反應會產生烘焙類食品之芳香成分不包括下列何者？ ①pyrazine ②pyridine ③furan ④H<sub>2</sub>S。
45. (3) 蛋白質的起泡性敘述，下列何者為非？ ①適量的脂肪可穩定脂肪 ②在形成泡沫時，部分蛋白質會變性，有助於泡沫穩定 ③卵磷質的存在會增進起泡 ④過多的脂肪存在，會使泡沫變小而破裂。
46. (1) 豆干、麵筋類可用下列何者浸泡，以去除豆腥味？ ①熱水 ②溫水 ③冷水 ④冰開水。



47. (4) 下列何種方式有助於節省洗衣機的用水量？ ①無需將衣物適當分類 ②洗衣機洗滌的衣物盡量裝滿，一次洗完 ③洗濯衣物時盡量選擇高水位才洗的乾淨 ④購買洗衣機時選購有省水標章的洗衣機，可有效節約用水。
48. (1) 外食自備餐具是落實綠色消費的哪一項表現？ ①重複使用 ②環保選購 ③降低成本 ④回收再生。
49. (4) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？ ①1/5 ②1/4 ③1/2 ④1/3。
50. (1) 下列何者燈泡發光效率最高？ ①LED 燈泡 ②省電燈泡 ③白熾燈泡 ④鹵素燈泡。
51. (4) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確 ①是肉條發霉 ②是肉腐敗所產生之細菌 ③是肉變臭之前兆 ④是會產生神經毒素。
52. (2) 依勞動基準法規定，雇主應置備勞工工資清冊並應保存幾年？ ①10 年 ②5 年 ③2 年 ④1 年。
53. (1) 黴菌毒素容易存在於 ①穀類 ②家禽類 ③內臟類 ④魚貝類。
54. (3) 關於溫度測量的敘述何者錯誤？ ①沸點=212°F ②冰點=0°C ③1°C 的刻度等於 9/5°F ④沸點=100°C。
55. (3) 鯉魚、吳郭魚等淡水養殖魚類，因水質因素而有土腥味，是放線菌和下列何者代謝所產生的化合物而形成？ ①排泄物 ②飼料 ③藍綠藻 ④土質。
56. (1) 蛋白質二級結構主要吸引力不包括下列何者？ ①分子間氫鍵 ②凡得瓦爾力 ③雙硫鍵 ④分子內氫鍵。
57. (1) 傳統東坡肉是用豬的那個部位製作？ ①腹部 ②後腿 ③前腿 ④背部。
58. (2) 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？ ①事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約 ②為實施勞動檢查，必要時得告知事業單位有關勞工申訴人身分 ③勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密 ④任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為。
59. (2) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 ①漢堡 ②生蠔 ③罐頭食品 ④雞蛋。
60. (3) 黃豆加工後不可製成下列何者？ ①豆花 ②豆皮 ③甜麵醬 ④豆腐。
61. (3) 漿製蝦仁時，為使更富彈性滑嫩，需添加下列何者？ ①糖、全蛋、玉米粉 ②糖、全蛋、太白粉 ③鹽、蛋白、太白粉 ④鹽、蛋黃、太白粉。
62. (1) 如何選擇新鮮的雞肉？ ①肉有光澤、緊實，毛細孔突起 ②肉質鬆軟表皮平滑 ③體味重、肉無彈性 ④肉的顏色暗紅有水般的光澤。
63. (4) 料理魚時不會使用下列何者，來消除魚腥味？ ①薑 ②綠茶 ③洋蔥 ④紅茶。
64. (4) 洗米時，最容易造成以下何種營養成分流失？ ①蛋白質 ②鈣質 ③澱粉 ④水溶性維生素。
65. (3) 台灣西部海岸曾發生的綠牡蠣事件是與下列何種物質污染水體有關？ ①鎘 ②磷 ③銅 ④汞。
66. (1) 物品食材週轉天數愈少，表示該物品食材的 ①使用率高減少庫存 ②使用率高增加庫存 ③使用率低減少庫存 ④使用率低增加庫存，進而提高投資報酬率。
67. (1) 焦糖化反應(Caramelization)的敘述，下列何者錯誤？ ①是梅納反應的一種 ②糖以高溫處理 ③需要高濃度的糖 ④為脫水反應。
68. (1) 新鮮香草貯存方法為？ ①以紙包裹放入塑膠袋中冷藏 ②放一般冷凍冰箱 ③放置陰暗乾涼處 ④放一般冷藏冰箱。
69. (2) 餐飲器具及設施，下列敘述何者正確 ①木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔 ②洗滌場所應有充足之流動自來水，水龍頭高度應高於水槽滿水位高度 ③廚房之截油設施一年清理一次即可 ④保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度。
70. (1) 下列哪一項的能源效率標示級數較省電？ ①1 ②2 ③3 ④4。
71. (4) 下列何者屬低酸性食品 ①食用醋 ②食物 pH 值 3.0 以下 ③食物 pH 值 4.6 以下 ④魚貝類。
72. (3) 金華火腿是用豬的何部位製作的？ ①全前腿 ②前半腿 ③後全腿 ④蹄膀。
73. (3) 有關軟絲的特性，下列何者正確？ ①具有 6 隻粗腕大吸盤 ②又稱為小卷 ③鰭跟身體一樣長 ④體內有硬殼。
74. (3) 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此限制是為確保機關業務順暢推動，並未歧視女性 ③限制女性測量助理人數比例，屬於直接歧視 ④此項二分之一規定是為促進男女比例平衡。

75. (2) 凍藏法的液化氣體凍結法，主要用於 ①廉價水產品 ②高價值水產品 ③大型水產品 ④小型水產品。
76. (2) 1 台斤為多少公克？ ①1000 ②600 ③100 ④500。
77. (2) 蒸蛋最佳凝固溫度約為幾度？ ①55℃ ②70℃ ③50℃ ④100℃。
78. (3) 下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？ ①四季豆 ②蛋黃醬 ③牡蠣 ④腰果。
79. (3) 一位職場新鮮人剛進公司時，良好的工作態度是 ①多打聽哪一個部門比較輕鬆，升遷機會較多 ②多探聽哪一個公司在找人，隨時準備跳槽走人 ③多觀察、多學習，了解企業文化和價值觀 ④多遊走各部門認識同事，建立自己的小圈圈。
80. (2) 生鮮水產品腐敗後產生的魚腥臭，其主要成分為下列何者？ ①丙酮 ②三甲基胺 ③二氧化硫 ④氨。

## 113 年度 21800 食物製備單一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) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確 ①食品添加物含基因改造原料時，無須標示 ②產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示 ③調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示 ④我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2%。
2. (4) 梅乾菜是由何種菜醃製而成？ ①雪菜 ②高麗菜 ③芥蘭菜 ④小芥菜。
3. (4) 蔬菜前製備清洗的主要目的是？ ①延長保存期限 ②保持新鮮 ③增加口感 ④去除塵土、沙及蟲。
4. (1) 餐具洗淨後應 ①先讓其烘乾，再放入櫃內貯存 ②以操作者方便的方法入櫃貯存 ③立即放入櫃內貯存 ④以毛巾擦乾。
5. (1) 膠原蛋白的敘述何者錯誤？ ①為一種三級結構蛋白質 ②為一種二級結構蛋白質 ③由三條胜肽鏈互相纏繞而形成安定的三螺旋構造 ④是結締組織的一種特殊纖維蛋白。
6. (3) 豆腐切條後易斷，可在水中加入下列何者以增加其硬度？ ①糖 ②麵粉 ③鹽 ④太白粉。
7. (2) 2015 年巴黎協議之目的為何？ ①生物多樣性保育 ②遏阻全球暖化趨勢 ③減少持久性污染物排放 ④避免臭氧層破壞。
8. (4) 海膽呈略圓的五角型，棘短而尖銳，呈白色或赤褐色，可製成海膽醬，富含鈣、磷、維生素 A 及 B2，其食用部位為下列何者？ ①棘 ②海膽肉 ③唾液 ④卵巢。
9. (1) 薑在幼嫩時期不採收，任其成長，外皮由黃白色轉為土黃色，這時口感最細緻，即為 ①粉薑 ②老薑 ③薑母 ④嫩薑。
10. (3) 市售包裝食品如含有下列哪種內容物時，應標示避免消費者食用後產生過敏症狀 ①草莓 ②芭樂 ③芒果 ④鳳梨。
11. (4) 洗米時，最容易造成以下何種營養成分流失？ ①鈣質 ②蛋白質 ③澱粉 ④水溶性維生素。
12. (3) 牛菲力一般最適合作何種料理，較不浪費？ ①牛肉片 ②牛肉絲 ③牛排 ④牛肉塊。
13. (1) 魚貝類品質會受到外在環境因子影響，但不包含下列何者？ ①聲音 ②溫度 ③濕度 ④光線。
14. (3) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素而引起的食品中毒，有關真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)之注意事項，下列何者為非？ ①購買時檢視標示內容 ②充分加熱後食用 ③可隨意置放 ④依標示冷藏或冷凍貯藏。
15. (2) 芋頭或山藥在去皮時與皮膚接觸，容易造成手部發癢，應如何處理？ ①快速削去表皮 ②放入熱水裡略燙片刻 ③浸入醋水中後削皮 ④曝曬太陽。
16. (3) 新鮮的魚，下列何者為正常狀態 ①腹部易破裂、內臟外露 ②眼睛混濁、出血 ③魚鱗緊附於皮膚、色澤自然 ④魚腮呈灰綠色、有黏液產生。
17. (1) 針對在我國境內竊取營業秘密後，意圖在外國、中國大陸或港澳地區使用者，營業秘密法是否可以適用？ ①可以適用並加重其刑 ②無法適用 ③可以適用，但若屬未遂犯則不罰 ④能否適用需視該國家或地區與我國是否簽訂相互保護營業秘密之條約或協定。
18. (3) 考量廚房的空間、成本和設備，需少量製備菜餚，可以採以下何種製備方式 ①熟食加工 ②現場製作 ③批次烹調 ④餐飲製備。
19. (3) 食品安全管制系統之重要管制點設定說明何者正確？ ①重要管制點設定可以完全參考他家模式 ②重要管制點設定愈多越好 ③有更換食材或製程須重新評估 ④重要管制點設定愈少越好。
20. (1) 我國汽機車移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？ ①隨油品銷售徵收 ②依牌照徵收 ③購車時徵收 ④隨水費徵收。
21. (1) 仿土雞指的是 ①肉雞與土雞的混合種 ②關在籠子養的土雞 ③有運動的肉雞 ④5 個月的成雞。



22. (3) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式 ①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 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水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存 ④未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中。
23. (1) 花膠蘊含極度豐富的天然膠原蛋白、鈣、鐵、磷質，亦即四大補品中之何者？ ①魚肚(鰾) ②海參 ③魚翅 ④鮑魚。
24. (3) 開陽白菜所指的開陽是 ①紅蔥 ②蝦醬 ③蝦米 ④小魚乾。
25. (1) 所謂的成熟雞是指飼養多久的雞？ ①3 個月以上未滿 5 個月 ②2 個月以上未滿 4 個月 ③4 月以上未滿 6 月 ④5 月以上未滿 7 月。
26. (2) 食用油若長時間高溫加熱 ①增加油色之美觀 ②會產生有害物質 ③能殺菌而容易保存 ④增長使用期限。
27. (1) 冷凍食材採購敘述何者正確？ ①肉品偏灰白表示貯存過久脫水所致 ②無須檢視其日期紀錄 ③冷凍食材表面溫度高於-10℃可拒收 ④包裝內有冰晶表示保存妥當。
28. (2) 下列有關工作場所安全衛生之敘述何者有誤？ ①對於勞工從事其身體或衣著有被污染之虞之特殊作業時，應備置該勞工洗眼、洗澡、漱口、更衣、洗濯等設備 ②事業單位應備置足夠的零食自動販賣機 ③事業單位應備置足夠急救藥品及器材 ④勞工應定期接受健康檢查。
29. (2) 肉類的切割於下列何種狀態下最能切割工整？ ①冷凍狀態 ②結霜狀態 ③內硬外軟狀態 ④完全化冰狀態。
30. (1) 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不銹鋼 ②木材 ③水泥 ④塑膠。
31. (2) 有關馬鈴薯的敘述何者正確？ ①為全球最重要的穀物類之農作物 ②主要含碳水化合物、多種蛋白質、礦物質 ③又稱為白地瓜 ④可食用部分為根部。
32. (1) 一條豬共有幾個膝蓋？ ①2 個 ②1 個 ③4 個 ④3 個。
33. (2) 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炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ③開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ④爆香時加入適量的加碘鹽。
34. (1) 熱中暑時，易發生下列何現象？ ①體溫上升 ②體溫下降 ③體溫正常 ④體溫忽高忽低。
35. (1) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式 ①使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ②多攝取海鮮 ③每日攝取高含「碘」食物，如海帶 ④食用高單位碘補充劑。
36. (1) 黃豆蛋白質的性質具有 ①促進或抑制吸收性 ②光合作用 ③美白作用 ④溶油性。
37. (2) 下列何者不是造成全球暖化的元凶？ ①汽機車排放的廢氣 ②種植樹木 ③工廠所排放的廢氣 ④火力發電廠所排放的廢氣。
38. (3) 根據性別平等工作法，下列何者非屬職場性騷擾？ ①雇主對求職者要求交往，作為僱用與否之交換條件 ②公司員工執行職務時，客戶對其講黃色笑話，該員工感覺被冒犯 ③公司員工下班後搭乘捷運，在捷運上遭到其他乘客偷拍 ④公司員工執行職務時，遭到同事以「女人就是沒大腦」性別歧視用語加以辱罵，該員工感覺其人格尊嚴受損。
39. (3) 餐飲服務人員應養成之良好習慣，下列敘述何者正確 ①指甲彩繪增加吸引力 ②遞送餐點時，同時口沫橫飛地介紹餐點 ③有身體不適時，主動告知主管 ④同時遞送餐點及接觸紙鈔等金錢。
40. (3) 薑依不同的生長時期，其排列順序為何？ ①薑母、老薑、粉薑、嫩薑 ②粉薑、嫩薑、薑母、老薑 ③嫩薑、粉薑、老薑、薑母 ④粉薑、薑母、嫩薑、老薑。
41. (2) 通常乾貨是貯存在常溫且通風陰涼與乾燥的環境，必須注意其環境清潔管理，並配合調整濕度在百分之幾以下貯存？ ①40% ②60% ③70% ④50%。
42. (4) 蛋白質二級結構主要吸引力不包括下列何者？ ①雙硫鍵 ②分子內氫鍵 ③凡得瓦爾力 ④分子間氫鍵。
43. (4) 下列何者有誤？ ①對新聞媒體報導有意見，向國家通訊傳播委員會申訴 ②在網路或 Line 社群網站收到假訊息，可以敘明案情並附加截圖檔，向法務部調查局檢舉 ③憲法保障言論自由，但散布假新聞、假消息仍須面對法律責任 ④自己或他人捏造、扭曲、竄改或虛構的訊息，只要一小部分能證明是真的，就不會構成假訊息。

44. (1) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項 ①材質與使用方法 ②花色樣式 ③價格高低 ④國內外品牌。
45. (2) 炒葉菜類時，為使口感青脆，宜用何種方式？ ①中火長時間 ②強火短時間 ③強火長時間 ④小火長時間。
46. (4) 有關食材貯存程序敘述何者正確？ ①包裝後要標示進貨時間與貯存期限，無須定時檢驗盤點 ②無須包裝或密封再存 ③取用程序方便就好 ④須與非食材分開貯藏。
47. (4) 麵類製品的選購條件為何？ ①麵條沾黏 ②有使用防腐劑延長保存 ③色澤白皙 ④有完整標示與包裝。
48. (1) 水費的計量單位是「度」，你知道一度水的容量大約有多少？ ①1 立方公尺的水量 ②3000 個 600cc 的寶特瓶 ③2,000 公升 ④3 立方公尺的水量。
49. (2) 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賞味期限 ②有效日期 ③製造日期 ④保存期限。
50. (2) 事業單位如不服勞動檢查結果，可於檢查結果通知書送達之次日起 10 日內，以書面敘明理由向勞動檢查機構提出？ ①陳情 ②異議 ③抗議 ④訴願。
51. (4) 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？ ①洗地板 ②澆花 ③沖馬桶 ④飲用水。
52. (2) 雞胸肉在前處理切絲切片時需 ①先順紋再逆紋切 ②順紋路切 ③逆紋路切 ④隨意切即可。
53. (2) 豆類製品曾爆發添加二甲基黃，遭下架銷毀，政府也修改法規，禁用二甲基黃，原因是因為二甲基黃對人體有何種影響？ ①導致甲狀腺亢進 ②常用傷肝 ③引起皮膚癌 ④引起黑斑。
54. (4) 下列有關省水標章的敘述中正確的是？ ①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 ②省水標章是環境部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 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。
55. (3) 食物製備用具之材料不可含 ①不鏽鋼 ②銅 ③鉛 ④鐵。
56. (3) 使用食品用容器具及包裝時，下列何者正確 ①應選用回收代碼數字高的塑膠材質 ②應選用不含金屬錳之不鏽鋼 ③應瞭解材質特性及使用方式 ④應選用含螢光增白劑之紙類容器。
57. (3) 河豚毒素是屬於哪一種毒素 ①肝病毒 ②腸病毒 ③神經毒 ④肺病毒。
58. (4) 馬鈴薯削皮之後應該放在何種溶液中，才不會氧化變黑？ ①醋 ②油 ③酒 ④水。
59. (4) 乳油在冰淇淋製造時的角色，下列敘述何者為非？ ①富含脂肪可提供乳香味 ②乳脂肪的存在亦會降低冰晶的結合，使冰淇淋的口感平順 ③是油在水中的乳化液 ④未均質過的乳油較均質的乳油更能提供細小的脂肪球，以干擾大冰晶的形成。
60. (3) 包裝食物於移除包裝處理時應注意 ①無需使用不同砧板來處理食物 ②因尚需烹煮或調理，不用避免生食、熟食交叉污染 ③仔細看包裝上烹調說明及注意事項 ④食物接觸的器具及設備無須是食品級的材質。
61. (1) 香菇主要甘味成分為？ ①鳥苷酸 ②肉苷酸 ③甘露糖醇 ④琥珀酸。
62. (3) 做中長期存放的肉類應存放於何種溫度下才能保鮮？ ①0℃ ②8℃ ③-18℃ ④4℃。
63. (1) 畜類的膝蓋如牛羊膝最適合以何種方式烹調？ ①燒燉煮 ②油炸 ③清炒蒸 ④煎烤。
64. (1) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？ ①五穀米飯 1 碗(約 160 公克) ②玉米 1 根(可食部分約 130 公克) ③粥 1 碗(約 250 公克) ④中型芋頭 1/2 個(約 140 公克)。
65. (4) 肉類的主要成份除了水份，脂肪外還含有哪種主要成份？ ①鈣質 ②纖維質 ③醣類 ④蛋白質。
66. (4) 一般家庭垃圾在進行衛生掩埋後，會經由細菌的分解而產生甲烷氣，請問甲烷氣對大氣危機中哪一些效應具有影響力？ ①酸雨 ②煙霧 (smog) 效應 ③臭氧層破壞 ④溫室效應。
67. (3) 依據 GHP 更換油炸油之規定，何者正確 ①總極性化合物(TPC)含量 25%以下 ②酸價應在 25 mg KOH/g 以上 ③總極性化合物(TPC)含量 25%以上 ④酸價應在 25 mg KOH/g 以下。
68. (2) 活線作業勞工應佩戴何種防護手套？ ①耐熱手套 ②絕緣手套 ③棉紗手套 ④防振手套。



69. (4) 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 ④牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染。
70. (2) 品質較好的烏魚子，其特徵為 ①鹹度高的品質越好 ②輕壓表面，若按下會很快彈上來 ③外型不規則、大小厚薄落差大 ④色澤呈現暗黑色、不透明。
71. (3) 何種冷藏設備是用來作為中央倉儲的大型冰箱？ ①推入式冰箱 ②臥式冰箱 ③走入式冰箱 ④伸入式冰箱。
72. (4) 如果你擔任公司採購的職務，親朋好友們會向你推銷自家的產品，希望你要採購時，你應該 ①可以暗中地幫忙親朋好友，進行採購，不要被發現有親友關係便可 ②既然是親朋好友，就應該互相幫忙 ③建議親朋好友將產品折扣，折扣部分歸於自己，就會採購 ④適時地婉拒，說明利益需要迴避的考量，請他們見諒。
73. (2) 洗碗、洗菜用何種方式可以達到清洗又省水的效果？ ①對著水龍頭直接沖洗，且要盡量將水龍頭開大才能確保洗的乾淨 ②將適量的水放在盆槽內洗濯，以減少用水 ③用熱水及冷水大量交叉沖洗達到最佳清洗效果 ④把碗盤、菜等浸在水盆裡，再開水龍頭拼命沖水。
74. (4) 肉類急用解凍何者為正確？ ①覆蓋放於室溫解凍 ②高功率微波解凍 ③直接放入流水中 ④原包裝放入水中。
75. (2) 104 年 7 月起我國包裝食品除熱量外，強制要求標示之營養素為 ①蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 ②蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖 ③蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維 ④蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪。
76. (4) 有關區別乾黑木耳真偽優劣的敘述，下列何者正確？ ①品質好的木耳乾摸起來較乾燥、重量較輕，假的木耳則較潮溼、重量稍重 ②可透過味道來分辨，嘗起來清香無怪味，若有鹹味，則可能是有些商家會將木耳浸泡明礬，以增加份量來欺騙消費者 ③若有澀味，則可能是浸泡過鹽水，對身體恐有害 ④可以透過泡水來分辨木耳的好壞，品質越好的木耳泡水後膨脹越大，差的則反之。
77. (2) 豬棒棒腿是位於豬的哪個部位？ ①背脊部 ②後腿部 ③肩胛部 ④腹脇部。
78. (4) 廚房不鏽鋼材質多使用 sus304 及 ①sus434 ②sus432 ③sus431 ④sus430 兩種。
79. (2) 下列何者可以用來檢驗鹹魚豆干是否有不當染劑？ ①雙氧試劑 ②皂黃試劑 ③防腐試劑 ④硝基試劑。
80. (1) 下列何者屠宰後需經熟成才可烹調？ ①牛 ②雞 ③豬 ④鴨。