

113 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) 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 ②32 度~35 度 ③45 度~48 度 ④26 度~29 度。
2. (3) 一旦大氣中的二氧化碳含量增加，會引起那一種後果？ ①臭氧層破洞 ②海平面下降 ③溫室效應惡化 ④冰期來臨。
3. (2) 下列那些人員是施行衛生教育的對象？ ①廚房雜工 ②所有員工及老板 ③廚師 ④經理及老板。
4. (4) 熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？ ①45 度 ②35 度 ③55 度 ④60 度。
5. (4) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①葡萄 8 粒 ②雞蛋 1 個 ③紅苜菜半碗(約 3 兩) ④牛肉 1 兩。
6. (2) 油醋沙拉醬(Vinaigrette)之主要油脂材料為何？ ①奶油 ②植物油 ③牛油 ④鮮奶油。
7. (4) 食品原料的成分展開，可以讓消費者對所吃的食品更加瞭解，下列敘述，何者正確？ ①若原料成分中有部分氫化油脂，但反式脂肪含量卻為 0，代表不是所有的部分氫化油脂都含有反式脂肪酸 ②有心臟病史者，每天 1 杯三合一咖啡，可以促進血液循環並提神，對健康及生活品質有利 ③三合一咖啡包中所使用的「奶精」，是牛奶中的一種成分 ④若依標示，奶精主要成分為氫化植物油及玉米糖漿，營養價值低。
8. (1) 西班牙飯 (Paella) 呈現出金黃色澤，是因為烹調時加入下列那一種香料？ ①番紅花(Saffron) ②迷迭香(Rosemary) ③肉桂(Cinnamon) ④丁香(Clove)。
9. (3) 炒蛋食物不宜放入何種材質的器皿？ ①瓷器 ②玻璃器 ③銀器 ④不鏽鋼器。
10. (4) 愛摩塔乳酪(Emmental cheese)應放在攝氏幾度的庫房保存？ ①11-15 ②0-4 ③-5 至-1 ④5-10 度。
11. (3) 以下那一項員工的作為符合敬業精神？ ①運用雇主的資源，從事個人工作 ②未經雇主同意擅離工作崗位 ③謹守職場紀律及禮節，尊重客戶隱私 ④利用正常工作時間從事私人事務。
12. (3) 下列何者為餐飲業防止微生物污染的最有效方法之一？ ①風乾 ②曝光 ③洗淨 ④冷藏。
13. (2) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確 ①是肉變臭之前兆 ②是會產生神經毒素 ③是肉腐敗所產生之細菌 ④是肉條發霉。
14. (2) 有關水產魚蝦類產品，下列何者正確？ ①頭和內臟在低溫時(5°C)無自腐性 ②冷凍魚類運輸應維持-18°C 以下 ③活魚活蝦產品運輸應維持低溫無氧狀態 ④冷凍魚類應凍結成一團。
15. (4) "Hors d'Oeuvre"是指餐譜中那一道菜？ ①餐後甜點 ②美味羹湯 ③珍饈主菜 ④開胃前菜。
16. (3) 大雄擔任公司部門主管，代表公司向公務機關投標，為使公司順利取得標案，可以向公務機關的採購人員為以下何種行為？ ①為社交禮俗需要，贈送價值昂貴的名牌手錶作為見面禮 ②為避免報價錯誤，要求提供底價作為參考 ③為了解招標文件內容，提出招標文件疑義並請說明 ④為與公務機關間有良好互動，招待至有女陪侍場所飲宴。
17. (2) 傳統開胃菜宜用何種器皿盛裝？ ①主菜盤 ②沙拉盤 ③點心盤 ④魚肉盤。
18. (2) 餐廳整體的安全維護是誰的責任？ ①警衛 ②全體員工 ③老板 ④經理。
19. (4) 主菜牛排類宜用何種器皿盛裝？ ①沙拉盤 ②魚肉盤 ③點心盤 ④主菜盤。
20. (3) 製冰機的使用原則，下列何者正確 ①除了冰鏟外，不能存放食品及飲料 ②只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮 ③不得放任何器具、材料 ④乾淨的飲料用具都可以放進去。
21. (3) 衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作的主要目的為何？ ①例行公事 ②替業者做品管 ③實地瞭解業者有否遵守食品安全衛生管理法 ④上級交代辦事。
22. (4) 下列何者對乾燥的抵抗力最強 ①細菌 ②黴菌 ③酵母菌 ④酵素。
23. (3) 一磅牛肉等於多少公克重？ ①600 公克 ②360 公克 ③454 公克 ④520 公克。
24. (3) 就奶粉與鮮奶的比較，下列何者是奶粉的優點？ ①適合調理 ②風味佳 ③容易保存 ④口感好。

25. (3) 餐飲從業人員的定期健康檢查，每年至少幾次？ ①二次 ②四次 ③一次 ④三次。
26. (1) 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委託合法清除機構清運 ②交給清潔隊垃圾車 ③河岸邊掩埋 ④倒在偏遠山坡地。
27. (3) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①外層有脂肪膜 ②用 75%酒精可以殺死 ③1-10 個病毒即可致病 ④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。
28. (1) 兩加侖(Gallon)等於： ①32 杯 ②24 杯 ③20 杯 ④28 杯。
29. (3) 下列那一種乳製品的脂肪含量最高？ ①酸酪乳(Yoghurt) ②全脂乳(Whole milk) ③奶油(Butter) ④鮮奶油(Cream)。
30. (1) 下列何者為真？ ①以冷凍方式貯存食品可抑制微生物生長並延長保存期限不必再添加防腐劑 ②為確保冷凍食品可長期保存，可依該冷凍食品之本質添加防腐劑 ③冷凍食品的原料新鮮度不夠故需添加防腐劑延長其保存期限 ④冷凍食品檢出防腐劑係違反食品安全衛生相關管理法規。
31. (4) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 ①外觀完整，乾溼皆可 ②色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 ③色澤非常亮艷 ④是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛。
32. (4) 炒蛋時使用何種器具烹調 ①沙司鍋(Sauce pan) ②平底鍋(Fry pan) ③湯鍋(Pot) ④煎炒鍋(Sauteuse)。
33. (1) 通常下列何處是冷藏庫的高溫區？ ①近門處 ②牆角處 ③最內側 ④中心處。
34. (2) 下列何者為非再生能源？ ①地熱能 ②焦煤 ③水力能 ④太陽能。
35. (4) 一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘 ①碘 131 ②優碘 ③碘酒 ④碘化鉀。
36. (4) 下列何種蔬菜，其可食用部位主要為莖部？ ①朝鮮薊(Artichoke) ②萵苣(Lettuce) ③玉米(Sweet Corn) ④青蒜(Leek)。
37. (3) 每個人日常生活皆會產生垃圾，下列何種處理垃圾的觀念與方式是不正確的？ ①可燃性垃圾經焚化燃燒可有效減少垃圾體積 ②垃圾分類，使資源回收再利用 ③所有垃圾皆掩埋處理，垃圾將會自然分解 ④廚餘回收堆肥後製成肥料。
38. (1) 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不可以重覆使用 ②魚類可以重覆使用 ③肉類可以重覆使用 ④可以重覆使用。
39. (2) 可藉由下列何者改善河川水質且兼具提供動植物良好棲地環境？ ①水庫 ②人工溼地 ③滯洪池 ④運動公園。
40. (2) 曼哈頓巧達湯(Manhattan chowder)現今是那一國的名湯？ ①德國 ②美國 ③法國 ④奧國。
41. (4) 下列何者不是能源之類型？ ①壓縮空氣 ②蒸汽 ③電力 ④熱傳。
42. (4) 為防止勞工感電，下列何者為非？ ①避免不當延長接線 ②使用防水插頭 ③電線架高或加以防護 ④設備有金屬外殼保護即可免裝漏電斷路器。
43. (3) 下列何種現象極易發生在含多量碳水化合物之食品？ ①變酸 ②氧化 ③發霉 ④腐敗。
44. (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上班時間清洗 ③使用後立即清洗 ④下班後清洗。
45. (2) 下列何者貯存於室溫會有食品安全衛生疑慮 ①糖 ②鮮奶油 ③鹽 ④米。
46. (1) 廚房的滅火設備若有缺失、不足或維護不良致發生火災，最大受害者是 ①顧客與員工 ②設計師與建築師 ③老板與股東 ④保全員與管理員。
47. (3) 下列什麼材料是熬煮褐高湯(Brown stock)之褐色來源？ ①加醬色 ②加醬油 ③烤肉骨與調味用蔬菜 ④加色素。
48. (4) 以下何者是消除職業病發生率之源頭管理對策？ ①健康檢查 ②使用個人防護具 ③多運動 ④改善作業環境。
49. (2) 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冷媒 ③甲醛 ④苯。
50. (2) 市售的酸酪乳(Yoghurt)的製造是藉何種乳品發酵凝結而成？ ①駱駝乳 ②牛乳 ③羊乳 ④牛羊混合乳。

51. (3) 衛生機關對於食品業者衛生管理強調：①只要食品符合規定不必強調製程的重要 ②各類食品於上市前應經衛生機關審查檢驗以確保安全 ③源頭管理與自主管理之重要性 ④食品業者的品管作業是政府的責任。
52. (4) 下列有關育齡女性營養之敘述何者正確？①避免日曬，多攝取富含維生素D的食物，如魚類、雞蛋等 ②避免選用加碘鹽以及避免攝取含碘食物，如海帶、紫菜 ③為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶 ④食用富含葉酸的食物，如深綠色蔬菜。
53. (4) 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任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為 ③勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密 ④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。
54. (1) 下列何者較不適合用切片機？①軟質食物 ②冷凍肉類 ③乳酪(Cheese) ④蔬菜。
55. (1) 肋眼牛排指那一部位牛肉？①去骨含肉眼肋脊肉(Ribeye) ②前腰脊肉(strip loin) ③菲力(tenderloin) ④後腿肉(rump)。
56. (4) 專利權又可區分為發明、新型與設計三種專利權，其中發明專利權是否有保護期限？期限為何？①無期限，只要申請後就永久歸申請人所有 ②有，50年 ③有，5年 ④有，20年。
57. (2) 在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？①高溫 ②低溫 ③中溫 ④與溫度無關。
58. (3) 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確 ①食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號 ②只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ③應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用 ④複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開。
59. (3) 依食品衛生法規，紅色食用色素有那幾號類？①8、10、40號 ②6、10、14號 ③6、7、40號 ④6、7、8號。
60. (2) 下列何者是切割法中最細的刀工？①丁(Dice) ②末(Mince) ③粒(Brunoise) ④塊(Chop)。
61. (2) 下列何種蔬菜不應儲存在 10-18°C 乾燥陰暗處？①葫蘆瓜 ②美生菜 ③洋芋 ④洋蔥。
62. (1) 麵粉的筋度不同，是因為何種營養素的含量不同？①蛋白質 ②醣類 ③脂肪 ④礦物質。
63. (1) 操作廚房器具時必須 ①使用說明圖表或手冊 ②由新進同仁教授 ③自己隨意操作 ④聽老闆意見使用。
64. (1) 火災發生時你在火場，大約有多少時間可逃生？①2.5分鐘 ②5分鐘 ③10分鐘 ④15分鐘。
65. (1) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 ①廢棄物清理法 ②環境保護法 ③食品良好衛生規範準則 ④食品安全衛生管理法。
66. (3) 下列乳酪(Cheese)中，何者質地堅硬且可被磨成粉末使用？①摩扎瑞拉乳酪(Mozzarella) ②馬司卡邦乳酪(Mascarpone) ③巴美乳酪(Parmesan) ④卡門貝爾乳酪(Camembert)。
67. (2) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？①營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ②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 ③營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ④營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有。
68. (3) 下列何者是美(英)式早餐炒蛋的英文名稱？①Boiled egg ②Poached egg ③Scrambled egg ④Fried egg。
69. (3) 下列何種香料在西餐烹調中使用量最大？①丁香 ②薄荷葉 ③胡椒 ④月桂葉。
70. (1) 烹調中加入酒去萃取(deglaze)食物味道，是利用下列那一項功能？①風味食物易溶於酒精 ②提高沸點 ③促使食物發酵 ④引發乳化作用。
71. (3) 乾燥金針經常過量使用下列何種漂白劑 ①雙氧水 ②螢光增白劑 ③亞硫酸氫鈉 ④次氯酸鈉。
72. (3) 毒性物質進入人體的途徑，經由那個途徑影響人體健康最快且中毒效應最高？①吸入 ②眼睛噴濺 ③食入 ④皮膚接觸。
73. (4) 依食品良好衛生規範準則，餐飲業設施之化糞池位置與水源應距離多遠以上？①5公尺 ②12公尺 ③10公尺 ④15公尺。
74. (4) 下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①曲狀桿菌 ②腸炎弧菌 ③李斯特菌 ④金黃色葡萄球菌。
75. (3) 廚師的何種表現與食物成本無關？①工作計畫 ②烹調技術 ③人際關係 ④智慧反應。
76. (4) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①鹽基性介黃 ②二甲基黃 ③皂素 ④黃色五號。

77. (1) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①頁岩氣 ②太陽能 ③地熱 ④風能。
78. (3) 下列何者不是食品衛生安全的具體方法？ ①環境器具及食材保持清潔 ②烹調溫度控制適宜 ③個人衣著寬鬆整潔 ④食物處理迅速。
79. (1) 牛奶是下列何種礦物質的優良來源？ ①鈣 ②鋅 ③鐵 ④磷。
80. (4) 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油炸豬肉後 ②油炸超過 1 小時 ③出現泡沫時 ④總極性化合物超過 25%。



114 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. (1) 下列何種食品添加物常用於香腸、熱狗的製作？ ①亞硝酸鹽 ②亞硫酸鹽 ③紅色二號 ④硼砂。
2. (3) 傳統開胃菜宜用何種器皿盛裝？ ①點心盤 ②魚肉盤 ③沙拉盤 ④主菜盤。
3. (1) 廚房剛發生火災時，應有何行動才正確？ ①先關閉瓦斯、電源再奮勇撲滅 ②通知消防隊 ③通報主管 ④為安全起見迅速逃離現場。
4. (4) 下列何項調味料是西餐烹調極少使用的？ ①精鹽 ②砂糖 ③胡椒粉 ④味精。
5. (4) 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確？ ①自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱 ②肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 ③為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖 ④為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西。
6. (4) 下列哪項設施不適設於廚房洗手槽？ ①消毒劑 ②洗潔劑 ③指甲剪 ④香水劑。
7. (4) 某甲於公司擔任業務經理時，未依規定經董事會同意，私自與自己親友之公司訂定生意合約，會觸犯下列何種罪刑？ ①貪污罪 ②侵占罪 ③詐欺罪 ④背信罪。
8. (4) 絞肉機的清潔維護時段，以下列何時較為適宜？ ①上班時間清洗 ②下班後清洗 ③早晚各清洗一次 ④使用後立即清洗。
9. (3) 廚房的滅火設備若有缺失、不足或維護不良致發生火災，最大受害者是 ①保全員與管理員 ②老板與股東 ③顧客與員工 ④設計師與建築師。
10. (4) 下列何種材質的鍋具抗酸性差，不適宜烹調酸性食物？ ①陶瓷 ②玻璃 ③不銹鋼 ④鋁。
11. (3) 蛋類最容易有 ①大腸桿菌 ②金黃色葡萄球菌 ③沙門氏桿菌 ④螺旋桿菌 污染。
12. (4) 餐具洗淨後應 ①以操作者方便的方法入櫃貯存 ②立即放入櫃內貯存 ③以毛巾擦乾 ④先讓其烘乾，再放入櫃內貯存。
13. (2) 下列何種脂肪的單元不飽和脂肪酸含量最高？ ①奶油(Butter) ②橄欖油 ③黃豆油 ④葡萄籽油。
14. (2) 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該 ①勉強員工繼續上班 ②請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因 ③責罵員工 ④辭退員工。
15. (1) 甘藍菜之可用率若是 8 成，食譜需用量是 6 公斤，則應購買多少公斤才夠用？ ①7.5 ②6 ③9 ④4.8 公斤。
16. (2) 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確？ ①物流：清潔區→準清潔區→污染區 ②人流與物流方向相反 ③人流與物流方向相同 ④人流：污染區→準清潔區→清潔區。
17. (2) 基於節能減碳的目標，下列何種光源發光效率最低，不鼓勵使用？ ①螢光燈管 ②白熾燈泡 ③LED 燈泡 ④省電燈泡。
18. (3) 冷凍庫的相對濕度(RH%)若不足時，則冷凍食品表面容易產生何種情況造成品質不良？ ①潮濕 ②碎化 ③乾燥 ④腐爛。
19. (3) 烹飪中，廚師是否可以離開崗位？ ①經主管核可即可 ②視狀況 ③不可以 ④可以。
20. (4) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確？ ①多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B12 ②每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 ③全穀只須占全穀雜糧類的 1/4 ④多攝食富含維生素 C 的蔬果，以改善鐵質吸收率。
21. (4) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？ ①視其安全性認定是否可添加於食品中 ②只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中 ③可任意添加於食品中 ④不得作食品添加物用。
22. (1) 有關小黑蚊的敘述，下列何者為非？ ①無論雄性或雌性皆會吸食哺乳類動物血液 ②小黑蚊的幼蟲以腐植質、青苔和藻類為食 ③多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處 ④活動時間以中午十二點到下午三點為活動高峰期。

23. (2) 下列哪一組午餐組合可提供較高的鈣質？ ①白飯 (200 g) + 荷包蛋 (50 g) + 高麗菜 (100 g) + 鮮奶 (240 mL) ②糙米飯 (200 g) + 五香豆干 (80 g) + 芥藍菜 (100 g) + 鮮奶 (240 mL) ③糙米飯 (200 g) + 五香豆干 (80 g) + 高麗菜 (100 g) + 豆漿 (240 mL) ④白飯 (200 g) + 荷包蛋 (50 g) + 芥藍菜 (100 g) + 豆漿 (240 mL)。
24. (1) 依據食品安全衛生管理法，對食品業者所為之稽查由何機關負責？ ①各縣市衛生局 ②經指定之研究機構 ③行政院衛生福利部食品藥物管理署 ④勞動部。
25. (3) 下列何者生菌數較高？ ①片肉 ②條肉 ③碎肉 ④塊肉。
26. (1) 下列何者與職場母性健康保護較不相關？ ①動力堆高機型式驗證 ②職業安全衛生法 ③性別平等工作法 ④妊娠與分娩後女性及未滿十八歲勞工禁止從事危險性或有害性工作認定標準。
27. (3) 下列何者「不是」全球暖化帶來的影響？ ①熱浪 ②旱災 ③地震 ④洪水。
28. (2) 衛生機關對於食品業者衛生管理強調 ①食品業者的品管作業是政府的責任 ②源頭管理與自主管理之重要性 ③只要食品符合規定不必強調製程的重要 ④各類食品於上市前應經衛生機關審查檢驗以確保安全。
29. (4) 下列哪種乳酪(Cheese)較常搭配於義大利麵食？ ①藍紋(Blue) ②哥達(Gouda) ③卡曼堡(Camembert) ④巴美森(Parmesan)。
30. (2) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，係指對於具生育能力之女性勞工從事工作，可能會導致的一些影響。下列何者除外？ ①胚胎發育 ②經期紊亂 ③哺乳期間之幼兒健康 ④妊娠期間之母體健康。
31. (1) 利用垃圾焚化廠處理垃圾的最主要優點為何？ ①減少處理後的垃圾體積 ②減少空氣污染 ③減少處理垃圾的程序 ④去除垃圾中所有毒物。
32. (3) 合成塑膠製的砧板之優點為何？ ①節省成本 ②硬度較佳 ③易清洗及消毒 ④操作方便。
33. (1) 下列何種蔬菜不應儲存在 10~18°C 乾燥陰暗處？ ①美生菜 ②葫蘆瓜 ③洋蔥 ④洋芋。
34. (1) 什錦沙拉中的蔬菜顏色宜如何調配？ ①混合輕拌 ②各種顏色蔬菜分開 ③不須講究 ④全一色。
35. (2) 餐具櫥宜採用何種材質？ ①紙板 ②不銹鋼 ③木製 ④磁磚。
36. (3) 新鮮的牛奶的儲存，下列何者錯誤？ ①盛奶器皿應乾淨 ②買前應識別盒上有無製造日期、有效期間標示 ③新鮮的牛奶應呈酸性反應 ④牛奶或奶製品如不冷藏保存，只一天或數小時即會變壞。
37. (2) 餐飲業所發生的食物中毒事件，以何種原因居多？ ①化學物質中毒 ②細菌性中毒 ③天然毒素中毒 ④類過敏食物中毒。
38. (2) 廚房之排水溝流向為 ①準清潔→污染 ②清潔→污染 ③污染→清潔 ④依地形設計。
39. (1) 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確？ ①明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ②符合食品安全衛生管理法之規定 ③應標明其購買日期及價格 ④可置於碗盤區固定位置方便取用。
40. (2) 每日飲食指南建議每天 3~5 份蔬菜，一份是指多少量？ ①未煮的蔬菜 150 公克 ②未煮的蔬菜 100 公克 ③未煮的蔬菜 200 公克 ④未煮的蔬菜 50 公克。
41. (1) 德國酸菜(Sauerkraut)是利用何種加工原理製作的？ ①發酵 ②乾燥 ③殺菌 ④冷藏。
42. (3) 豆魚蛋肉類食物經常含有隱藏的脂肪，下列何者脂肪含量較低？ ①加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ②看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉 ③不含皮的肉類，例如雞胸肉 ④食用油處理過的加工品，例如肉鬆。
43. (1) 蛋黃醬是利用蛋黃和油的何種特性？ ①乳化性 ②黏著性 ③凝固性 ④稠化性。
44. (1) 下列何種肉質適合燉煮(Braising)？ ①牛後腿 ②菲力牛排 ③牛肝 ④丁骨牛排。
45. (3) 依食品衛生法規，黃色食用色素有哪幾號類？ ①6、7 號 ②5、6 號 ③4、5 號 ④3、4 號。
46. (1) 直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示，下列何者正確？ ①標示熬製食材中含量最多者 ②有無標示主要食材皆可 ③使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都無需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製 ④應必須標示所有食材及成分。
47. (1) 蘆筍可食部分主要是何部位？ ①芽部 ②根部 ③葉部 ④花部。
48. (3) 煎爐(Griddle)是何種導熱法？ ①輻射法 ②對流法 ③傳導法 ④感應法。

49. (3) 下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第二步驟？ ①煮馬鈴薯 ②煮蔬菜 ③煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce) ④煮魚排。
50. (3) 裝沙拉的盤子應如何處理？ ①放於室溫中 ②放於冰塊中 ③放於冷藏櫃中 ④放於保溫箱中。
51. (1) 有一箱鱈魚售價 1000 元，內有四十塊，每塊重量均等，請問每塊鱈魚成本多少？ ①25 元 ②30 元 ③20 元 ④15 元。
52. (3) 下列何者非安全使用電腦內的個人資料檔案的做法？ ①規範不同人員可讀取的個人資料檔案範圍 ②利用帳號與密碼登入機制來管理可以存取個資者的人 ③為確保重要的個人資料可即時取得，將登入密碼標示在螢幕下方 ④個人資料檔案使用完畢後立即退出應用程式，不得留置於電腦中。
53. (2) 醃黃瓜(Pickle)因製作時加入何種物質才有良好的保存性？ ①香料 ②鹽 ③防腐劑 ④色素。
54. (2) 驗收食物(品)時最需注意的是下列何者？ ①送貨時間 ②品質與數量 ③是否合季節 ④物美價廉。
55. (3) 下列哪一項不是使用標準食譜的優點？ ①確保成本一致 ②確保外觀色澤一致 ③提升營養價值 ④確保品質口味一致。
56. (4) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確？ ①截切生菜 ②馬鈴薯泥 ③油飯 ④罐頭食品。
57. (3) 依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？ ①4 號 ②2 號 ③3 號 ④5 號。
58. (2) 從事於易踏穿材料構築之屋頂修繕作業時，應有何種作業主管在場執行主管業務？ ①施工架組配 ②屋頂 ③模板支撐 ④擋土支撐組配。
59. (1) 西式早餐除了單點式(a la carte)及歐陸式(Continental)外還有下列何者？ ①美式 ②俄式 ③德式 ④法式。
60. (4) 故意規避衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作，餐飲業者會受多少新台幣的罰鍰？ ①3 千以上，3 萬以下 ②6 千以上，6 萬以下 ③9 百以上，9 千以下 ④3 萬以上，300 萬以下。
61. (1) 在西班牙海鮮飯(Paella)中，加入香辛料番紅花(Saffron)的主要作用為何？ ①著色 ②甜味 ③辣味 ④矯臭。
62. (3) 食品包裝上的英文標示"Artificial Flavor"是指 ①專供減肥的味道 ②特殊的味道 ③加工製造的味道 ④天然的味道。
63. (1) 切片機的刀片一般是用何種材質製成？ ①碳鋼 ②鐵 ③銅 ④鋁。
64. (4) 麵食類食物所提供的最主要營養素為何？ ①維生素 ②蛋白質 ③脂肪 ④澱粉。
65. (3) 下列何者是蔬菜片湯(Paysanne soup)的蔬菜刀工正確形狀？ ①梯片形 ②長方片形 ③正方片形 ④三角片形。
66. (3) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①提早製備，隨時供應 ②大量製備，一次完成 ③處理迅速，避免疏忽 ④菜單多樣，少量製備。
67. (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以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站 ④直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK。
68. (4) 漢堡(Hamburger)現今是哪一國的速食代表物？ ①奧國 ②德國 ③法國 ④美國。
69. (4) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①酒 ②香料 ③蘇打粉 ④硝酸鹽。
70. (3) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾？ ①當天用廚房紙巾擦乾淨即可 ②隔天用清水洗淨消毒 ③當天用清水洗淨 ④隔二天後再一併清洗消毒。
71. (2) 依據我國現行國家標準規定，冷氣機的冷氣能力標示應以何種單位表示？ ①RT ②kW ③BTU/h ④kcal/h。
72. (1) 下列何者係針對於機械操作點的捲夾危害特性可以採用之防護裝置？ ①設置護圍、護罩 ②穿戴棉紗手套 ③穿戴防護衣 ④強化教育訓練。
73. (4) 下列何種肉類最容易消化吸收？ ①雞肉 ②牛肉 ③豬肉 ④魚肉。
74. (3) 清洗砧板的用水應以攝氏幾度的熱水浸泡 10 分鐘方可達到消毒的目的？ ①65 ②75 ③85 ④55。
75. (3) 蘋果應貯存於下列何種攝氏溫度？ ①14 度以上 ②11~13 度 ③7 度以下 ④8~10 度。
76. (1) 下列哪一項是我們在家中常見的環境衛生用藥？ ①殺蟲劑 ②體香劑 ③乾燥劑 ④洗滌劑。

77. (1) 下列何者非屬資源回收分類項目中「廢紙類」的回收物？ ①用過的衛生紙 ②報紙 ③紙袋 ④雜誌。
78. (1) 今天好友突然來電，想來個「說走就走的旅行」，因此，無法去上班，下列何者作法不適當？ ①什麼都無需做，等公司打電話來確認後，再告知即可 ②發送 E-MAIL 給主管與人事部門，並收到回覆 ③用 LINE 傳訊息給主管，並確認讀取且有回覆 ④打電話給主管與人事部門請假。
79. (4) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時會游向大海？ ①三年左右 ②六個月左右 ③一年左右 ④二年左右。
80. (3) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①地熱 ②風能 ③頁岩氣 ④太陽能。

