

114 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. (1) 與人體之能量代謝無關的維生素為 ①維生素 A ②維生素 B1 ③維生素 B2 ④菸鹼素。
2. (2) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ②高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用 ③過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的 ④蔗糖加熱後容易失去甜味。
3. (3) 廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？ ①洗廚房器具專用 ②洗菜專用 ③清潔沖洗地板、水溝用 ④洗碗專用。
4. (4) 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？ ①主廚 ②助廚 ③老闆自己 ④各單位使用者。
5. (4) 觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①75% ②60% ③70% ④85%。
6. (4) 廚餘餾水需當天清除或存放於 ①15°C 以上 ②常溫中 ③8°C 以上 ④7°C 以下。
7. (4) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？ ①維生素 E ②維生素 D ③維生素 K ④維生素 A。
8. (4) 洗碗、洗菜用何種方式可以達到清洗又省水的效果？ ①把碗盤、菜等浸在水盆裡，再開水龍頭拼命沖水 ②對著水龍頭直接沖洗，且要盡量將水龍頭開大才能確保洗得乾淨 ③用熱水及冷水大量交叉沖洗達到最佳清洗效果 ④將適量的水放在盆槽內洗濯，以減少用水。
9. (4) 最重要的個人衛生習慣是 ①隨時戴手套操作 ②一年體檢兩次 ③戒菸 ④經常洗手。
10. (4) 為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ ①青辣椒 ②辣椒粉 ③紅辣椒 ④乾辣椒。
11. (1) 鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？ ①木製鏟 ②不銹鋼炒杓 ③鐵鏟 ④不銹鋼鏟。
12. (4) 廚師常以何種部位來辨別母蟹？ ①肥瘦 ②蟹殼花紋 ③螯 ④臍。
13. (2) 政府提倡交易時使用 ①台制 ②公制 ③英制 ④美制 為單位計算。
14. (1) 熟食掉落地上時應如何處理？ ①丟棄不可再供客人食用 ②洗淨後再供客人食用 ③重新加熱調理後再供客人食用 ④高溫殺菌後再供客人食用。
15. (3) 為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含 ①蛋白質 ②葡萄糖 ③纖維質 ④油質的食物。
16. (1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？ ①曼波魚 ②鱈魚 ③鯨魚 ④石斑魚。
17. (1) 有關公司訂定誠信經營守則時，下列何者錯誤？ ①防範檢舉 ②避免與涉有不誠信行為者進行交易 ③防範侵害營業秘密、商標權、專利權、著作權及其他智慧財產權 ④建立有效之會計制度及內部控制制度。
18. (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。
19. (2) 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有 ①沙門氏菌 ②肉毒桿菌 ③葡萄球菌 ④腸炎弧菌 之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
20. (1) 廚房設置之排油煙機為下列何者？ ①局部排氣裝置 ②整體換氣裝置 ③排氣煙囪 ④吹吸型換氣裝置。
21. (3) 冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是 ①因應衛生檢查 ②個人的表現 ③保持食品安全與衛生 ④以免被師傅或老闆責罵。
22. (2) 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？ ①鹽漬 ②冷凍 ③加熱 ④曬乾。
23. (4) 依衛生標準直接供食者每公克的生菌數是 10 萬以下者為 ①冷凍家禽類 ②冷凍海鮮類 ③冷凍肉類 ④冷凍蔬果類。

24. (2) 購買下列哪一種商品對環境比較友善？ ①一次性的產品 ②材質可以回收的商品 ③過度包裝的商品 ④用過即丟的商品。
25. (4) 盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用 ①高麗菜 ②大白菜 ③紫色甘藍 ④結球萵苣。
26. (1) 蓮蓬頭出水量過大時，下列對策何者「無法」達到省水？ ①淋浴時水量開大，無需改變使用方法 ②洗澡時間盡量縮短，塗抹肥皂時要把蓮蓬頭關起來 ③調整熱水器水量到適中位置 ④換裝有省水標章的低流量(5~10L/min)蓮蓬頭。
27. (2) 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為 ①大理石 ②不銹鋼 ③玻璃纖維 ④木板。
28. (4) 依職業安全衛生法規定，事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？ ①12 小時 ②24 小時 ③48 小時 ④8 小時。
29. (4) 廚房內備有磁製的圓形深盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？ ①裝炒的菜餚 ②裝煎或炸的菜餚 ③裝全魚或主食類等 ④裝燴或帶多汁的菜餚。
30. (1) 下面哪一種是新鮮的乳品特徵？ ①濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 ②含有粒狀物 ③搖動時產生多量泡沫 ④倒入玻璃杯，即見分層沉澱。
31. (3) 下列何者不是維生素 B₂ 的缺乏症？ ①舌炎 ②口角炎 ③腳氣病 ④眼睛畏強光。
32. (4) 根據性別平等工作法，有關雇主防治性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①僱用受僱者 30 人以上者，應訂定性騷擾防治措施、申訴及懲戒規範 ②雇主違反應訂定性騷擾申訴管道者，應限期令其改善，屆期未改善者，應按次處罰 ③雇主知悉性騷擾發生時，應採取立即有效之糾正及補救措施 ④雇主違反應訂定性騷擾防治措施之規定時，處以罰鍰即可，不用公布其姓名。
33. (3) 下列何者不是設置反貪腐專責機構須具備的必要條件？ ①使該機構的工作人員行使職權不會受到不當干預 ②提供該機構必要的資源、專職工作人員及必要培訓 ③賦予該機構的工作人員有權力可隨時逮捕貪污嫌疑人 ④賦予該機構必要的獨立性。
34. (1) 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？ ①60% ②80% ③70% ④90%。
35. (4) 將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？ ①煨 ②燒 ③燴 ④焗。
36. (4) 選擇生機飲食產品時，應先考慮 ①容易烹調 ②物美價廉 ③追求流行 ④個人身體特質。
37. (4) 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性 ①沒有影響 ②冬天影響較大 ③最大 ④最少。
38. (2) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用 ①先泡後洗 ②先洗後切 ③先切後洗 ④洗、切、泡、醃無一定的順序。
39. (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。
40. (3) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項？ ①經濟便宜 ②廠牌名氣的大小 ③各種洗潔劑的性質 ④使用者口碑。
41. (3) 烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？ ①血水 ②硬筋 ③寄生蟲 ④抗生素。
42. (2) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確？ ①出廠日期 ②包裝完整 ③出現凍燒情形 ④中心溫度達 0℃。
43. (2) 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於 ①冷藏庫 ②冷凍庫 ③陰涼處 ④室內通風處。
44. (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蘇打粉 ②香料 ③酒 ④硝酸鹽。
45. (4) 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品？ ①腸炎弧菌 ②肉毒桿菌 ③病原性大腸桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
46. (4) 因過氧化氫造成食品中毒的常見食品為 ①罐頭食品 ②乳品、乳酪 ③餅乾 ④烏龍麵、豆干絲及豆干。
47. (2) 因人類活動導致哪些營養物過量排入海洋，造成沿海赤潮頻繁發生，破壞了紅樹林、珊瑚礁、海草，亦使魚蝦銳減，漁業損失慘重？ ①氮及氯 ②氮及磷 ③碳及磷 ④氯及鎂。

48. (1) 餐廳的廚房排油煙設施如果僅有風扇而已，這是不被允許的，你認為下列何者為錯？ ①風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒 ②排除的油煙無法有效處理 ③風扇停用時病媒易侵入 ④風扇後的外牆被嚴重污染。
49. (4) 素食者可藉由菇類食物補充 ①脂肪 ②水分 ③碳水化合物 ④菸鹼酸。
50. (1) 製備熱炒菜餡，刀工應注意 ①刀工均勻 ②丁要大 ③絲要粗 ④片要薄。
51. (2) 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？ ①新鮮屋鮮奶儲放在 5°C 以下的冷藏室 ②開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中 ③冰淇淋儲放在 -18°C 以下的冷凍庫 ④利樂包裝乳品（保久乳）可儲放在乾貨庫房中。
52. (3) 下列有關國小兒童餐製作之敘述，何者符合健康烹調原則？ ①建議多以油炸類的餐點為主，如薯條、炸雞 ②學童挑食恐使營養攝取不足，應多使用奶油及調味料來增加菜餡的風味 ③可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心 ④應避免供應水果、飲料等甜食。
53. (4) 隨時要使用的肉類應保存於 ①-18°C ②12°C ③0°C ④7°C 以下為佳。
54. (2) 我工作的餐廳，午餐在 2 點休息，晚餐於 5 點開工，在這空檔 3 小時中，廚房 ①可當休息場所 ②不可以當休息場所 ③視情況而定可否當休息場所 ④視老闆的規定可否當休息場所。
55. (2) 菜餡如須復熱，其次數應以 ①三次 ②一次 ③二次 ④四次 為限。
56. (4) 有關「例假」之敘述，下列何者有誤？ ①工資照給 ②天災出勤時，工資加倍及補休 ③每 7 日應有例假 1 日 ④須給假，不必給工資。
57. (1) 下列何者方式為用油較少之烹調方式 ①涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟 ②三杯：薑、蔥、紅辣椒炒香後放入主菜，加麻油、香油、醬油各一杯，燜煮至湯汁收乾，再加入九層塔拌勻 ③燒：菜餡經過炒煎，加入少許水或高湯及調味料，微火燜燒，使食物熟透、汁液濃縮 ④爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋。
58. (4) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？ ①蘋果 ②香蕉 ③西瓜 ④橘子。
59. (2) 發酵乳品應貯放在 ①冷凍庫 ②冷藏庫 ③室溫 ④陰涼乾燥的室溫。
60. (2) 關於菸品對人體危害的敘述，下列何者正確？ ①指定菸品（如：加熱菸）只要通過健康風險評估，就不會危害健康，因此工作時如果想吸菸，就可以在職場拿出來使用 ②雖然自己不吸菸，同事在旁邊吸菸，就會增加自己得肺癌的機率 ③只要不將菸吸入肺部，就不會對身體造成傷害 ④只要開電風扇、或是抽風機就可以去除菸霧中的有害物質。
61. (4) 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮 ①僵硬 ②變焦 ③柔軟 ④酥脆。
62. (2) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？ ①75°C 以上 40 分鐘 ②110°C 以上 30 分鐘 ③65°C 以上 50 分鐘 ④55°C 以上 60 分鐘。
63. (3) ①豬肉 ②蔬菜 ③豆腐、豆干 ④雞蛋 一年四季的價格最為平穩。
64. (4) 奶粉應購買 ①呈黑色 ②有雜質 ③有結塊 ④無不良氣味。
65. (3) 事業單位之勞工代表如何產生？ ①由勞資雙方協議推派之 ②由勞工輪流擔任之 ③由企業工會推派之 ④由產業工會推派之。
66. (1) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句 ①涉及療效 ②百分之五十涉及療效 ③未涉及療效 ④百分之八十涉及療效。
67. (2) 肝臟比肉類容易煮熟是因 ①脂肪成份少 ②結締組織少 ③醣份少 ④蛋白質成份少 的關係。
68. (4) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為 ①水果類 ②油脂類 ③五穀類 ④肉、魚、蛋、豆、奶類。
69. (4) 溫室氣體排放量：指自排放源排出之各種溫室氣體量乘以各該物質溫暖化潛勢所得之合計量，以 ①甲烷(CH₄) ②六氟化硫(SF₆) ③氧化亞氮(N₂O) ④二氧化碳(CO₂) 當量表示。
70. (2) 洗豬肚、豬腸時宜用 ①沖洗法 ②翻洗法 ③擦洗法 ④漂洗法。
71. (4) 養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？ ①水潤保濕作用 ②依公司規定 ③為了清爽 ④清除皮膚表面附著的微生物。

72. (4) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 ②戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ③以玻璃杯直接取用食用冰塊 ④拿取刀叉餐具時，應握其把手。
73. (2) 依環境教育法，環境教育之戶外學習應選擇何地點辦理？ ①海洋世界 ②環境教育設施或場所 ③森林遊樂區 ④遊樂園。
74. (3) 蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？ ①馬上清洗燒乾的蒸鍋 ②馬上加入熱水 ③先關火把蓋子打開等待冷卻 ④馬上加入冷水。
75. (2) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為 ①蔬菜及水果類 ②五穀類 ③油脂類 ④肉、魚、豆、蛋、奶類。
76. (4) 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電梯設定隔樓層停靠，減少頻繁啟動 ②電梯馬達加裝變頻控制 ③加感應開關，無人時自動關閉電燈與通風扇 ④縮短每次開門/關門的時間。
77. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施？ ①吹風機 ②刮鬍機 ③牙線 ④乾手器或擦手紙巾。
78. (1) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確？ ①罐頭食品 ②馬鈴薯泥 ③油飯 ④截切生菜。
79. (4) 為解決環境保護與經濟發展的衝突與矛盾，1992 年聯合國環境發展大會（UN Conference on Environment and Development, UNCED）制定通過 ①蒙特婁公約 ②京都議定書 ③日內瓦公約 ④21 世紀議程。
80. (3) 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提供考生一個很便利的飲食 ②越貴的，菜色愈好 ③烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗 ④菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。

114 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. (1) 下列哪一種屬於天然毒素？ ①黴菌毒素 ②農藥 ③食品添加物 ④保險粉。
2. (4) 被燙傷時的立即處理法是 ①以漿糊塗抹 ②以油塗抹 ③以醬油塗抹 ④沖冷水。
3. (3) 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提供考生一個很便利的飲食 ②越貴的，菜色愈好 ③烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗 ④菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。
4. (2) 上班性質的商辦大樓為了降低尖峰時段用電，下列何者是錯的？ ①汰換老舊電梯馬達並使用變頻控制 ②白天有陽光照明，所以白天可以將照明設備全關掉 ③電梯設定隔層停止控制，減少頻繁啟動 ④使用儲冰式空調系統減少白天空調用電需求。
5. (2) 廚房之排水溝須符合下列何種條件？ ①排水溝深、寬、大以利排水 ②為明溝者須加蓋，蓋與地面平 ③水溝蓋上可放置工作檯腳 ④排水溝密封是要防止臭味飄出。
6. (4) 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損 ①耗損與單價無關 ②品質與耗損沒有關聯 ③可不必計較 ④要求品質，對於耗損有幫助。
7. (2) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質應選用 ①鐵製 ②不銹鋼製 ③木製 ④PVC 塑膠製。
8. (1) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有 ①髮菜 ②蝦米 ③香菇 ④金針。
9. (1) 廚房內備有磁製的圓形淺緣盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？ ①裝炒、或稍帶點汁的菜餚 ②裝羹的菜餚 ③做配菜盤 ④裝全魚或主食類等。
10. (4) 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的 ①筋骨質 ②磷質 ③礦物質 ④蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
11. (2) 魚漿為了立即取用，應暫時放在 ①乾貨庫房 ②冷藏庫 ③保溫箱 ④冷凍庫 中。
12. (1) 蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為 ①沙拉油、蛋、醋 ②豬油、蛋、醋 ③奶油、蛋、醋 ④牛油、蛋、醋。
13. (4) 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 ②蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 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、反式脂肪及糖。
14. (3) 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？ ①甘薯 ②芋頭 ③小黃瓜 ④胡蘿蔔。
15. (2) 不符合食品安全衛生標準之食品，主管機關應 ①沒入拍賣 ②沒入銷毀 ③准其贈與 ④轉運國外。
16. (4) 淡色醬油於烹調時，一般用在 ①烤菜 ②紅燒菜 ③滷菜 ④快炒菜。
17. (1) 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不含皮的肉類，例如雞胸肉 ②食用油處理過的加工品，例如肉鬆 ③加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ④看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉。
18. (3) 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？ ①否，因為等熱水時流出的水量不多 ②有可能省水也可能不省水，無法定論 ③是，因為可以節省等待熱水流出之前所先流失的冷水 ④否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩。
19. (1) 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雞蛋 1 個 ②肉鬆 1 湯匙 ③養樂多 1 瓶 ④冰淇淋 1 球。
20. (1) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確？ ①應標記內容，以利追溯來源 ②應大量囤積，先進後出 ③即期品應透過冷凍延長貯存期限 ④不須定時查看溫度及濕度。

21. (1) 下列何者不是造成全球暖化的元凶？ ①種植樹木 ②汽機車排放的廢氣 ③火力發電廠所排放的廢氣 ④工廠所排放的廢氣。
22. (1) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為 ①雜項成本 ②耗材費用 ③原料成本 ④人事費用。
23. (2) 油脂之使用，何者正確？ ①天然奶油較人造奶油之反式脂肪酸含量高 ②奶油油耗酸敗與微生物性腐敗無關 ③油炸用油，煙點最好低於 160 ④回鍋油煙點較新鮮油煙點高。
24. (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此限制是為確保機關業務順暢推動，並未歧視女性 ②限制女性測量助理人數比例，屬於直接歧視 ③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 ④此項二分之一規定是為促進男女比例平衡。
25. (3) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①燉煮肉類 ②蒸烤肉類 ③碳烤肉類 ④汆燙肉類。
26. (3) 乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？ ①化學性 ②自然性 ③物理性 ④生物性。
27. (4) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的 ①鋁 ②鉛 ③汞 ④砷。
28. (2) 洗手之衛生，下列何者正確？ ①戴手套之前可以不用洗手 ②洗手是預防交叉污染最好的方法 ③手上沒有污垢就可以不用洗手 ④洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟。
29. (1) 餐廳廚房設計時，廁所的位置至少需遠離廚房多遠才可？ ①3 公尺 ②2 公尺 ③1.5 公尺 ④1 公尺。
30. (2) 製作拼盤時，何者較不重要？ ①配色 ②火候 ③刀工 ④排盤。
31. (1) 下列敘述何者不正確？ ①廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% ②消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上 ③廚房的清潔區溫度必須保持在 22~25°C，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間 ④食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上。
32. (3) 有關專利權的敘述，下列何者正確？ ①製造方法可以申請新型專利權 ②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 ③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 ④在本國申請專利之商品進軍國外，不需向他國申請專利權。
33. (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彎曲處呈直角型 ④有裂縫。
34. (4) 手洗餐具時，應用何種清潔劑？ ①鹼性 ②酸性 ③弱酸 ④中性。
35. (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。
36. (1) 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？ ①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 ②事業單位不得有不利勞工申訴人之處分 ③勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密 ④事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約。
37. (2) 維生素 B 群是 ①溶於水也溶於油脂 ②水溶性 ③脂溶性 ④不溶性 的維生素。
38. (1) 醣類主要含在哪一大類食物中？ ①五穀類 ②肉、魚、豆、蛋、奶類 ③水果類 ④蔬菜類。
39. (3) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ ①鹽 ②蛋黃 ③檸檬汁 ④沙拉油。
40. (2) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？ ①肝 ②腦 ③沙丁魚 ④干貝。
41. (2) 製作 1000 人份的伙食，以下列何種設備來煮飯較省事方便又快速？ ①湯鍋 ②瓦斯炊飯鍋 ③蒸籠 ④電鍋。
42. (3) 根據性別平等工作法，有關雇主防治性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①雇主知悉性騷擾發生時，應採取立即有效之糾正及補救措施 ②僱用受僱者 30 人以上者，應訂定性騷擾防治措施、申訴及懲戒規範 ③雇主違反應訂定性騷擾防治措施之規定時，處以罰鍰即可，不用公布其姓名 ④雇主違反應訂定性騷擾申訴管道者，應限期令其改善，屆期未改善者，應按次處罰。
43. (3) 「聖嬰現象」是指哪一區域的溫度異常升高？ ①西印度洋表層海水 ②西太平洋表層海水 ③東太平洋表層海水 ④東印度洋表層海水。
44. (2) 製作「紅燒下巴」時常選用 ①黃魚頭 ②草魚頭 ③鯧魚頭 ④鮠魚頭。
45. (4) 下列何者不會減少溫室氣體的排放？ ①開發太陽能、水能等新能源 ②減少使用煤、石油等化石燃料 ③大量植樹造林，禁止亂砍亂伐 ④增高燃煤氣體排放的煙囪。
46. (4) 含多元不飽和脂肪酸最多的油脂為 ①牛油 ②豬油 ③椰子油 ④花生油。

47. (4) 依公職人員利益衝突迴避法規定，公職人員甲與其小舅子乙（二親等以內的關係人）間，下列何種行為不違反該法？ ①甲、乙兩人均自認為人公正，處事坦蕩，任何往來都是清者自清，不需擔心任何問題 ②小舅子乙以請託關說之方式，請求甲之服務機關通過其名下農地變更使用申請案 ③甲要求受其監督之機關聘用小舅子乙 ④關係人乙經政府採購法公開招標程序，並主動在投標文件表明與甲的身分關係，取得甲服務機關之年度採購標案。
48. (4) 含有筋性的粉類是 ①甘藷粉 ②太白粉 ③玉米粉 ④麵粉。
49. (2) 冷凍食品與冷藏食品之貯存 ①可以共同貯存 ②必須分開貯存 ③沒有規定 ④視情況而定。
50. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為 ①50ppm ②1000ppm ③200ppm ④500ppm。
51. (1) 職場內部常見之身體或精神不法侵害不包含下列何者？ ①使勞工執行與能力、經驗相符的工作 ②過度介入勞工私人事宜 ③強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作 ④脅迫、名譽損毀、侮辱、嚴重辱罵勞工。
52. (2) 高速公路旁常見農田違法焚燒稻草，其產生下列何種汙染物除了對人體健康造成不良影響外，亦會造成濃煙影響行車安全？ ①沼氣 ②懸浮微粒 ③二氧化碳(CO₂) ④臭氧(O₃)。
53. (2) 使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以 ①筷子 ②木棍 ③湯匙 ④炒杓 推入。
54. (3) 新鮮蔬菜烹調時火候應 ①微火速炒 ②旺火慢炒 ③旺火速炒 ④微火慢炒。
55. (3) 酸辣湯的辣味來自於 ①辣椒粉 ②花椒粉 ③胡椒粉 ④芥菜粉。
56. (2) 供應學校餐飲之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①70% ②75% ③85% ④60%。
57. (4) 米應存放於 ①陰冷潮濕的環境中 ②冷凍冰箱中 ③陽光充足乾燥的環境中 ④低溫乾燥環境中。
58. (2) "爆"的菜應使用 ①小火 ②大火 ③中火 ④微火 來做。
59. (4) 抹布之殺菌方法是以 100℃ 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？ ①8 ②6 ③4 ④10。
60. (4) 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性 ①沒有影響 ②冬天影響較大 ③最大 ④最少。
61. (3) 有關小黑蚊的敘述，下列何者為非？ ①多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處 ②小黑蚊的幼蟲以腐植質、青苔和藻類為食 ③無論雄性或雌性皆會吸食哺乳類動物血液 ④活動時間以中午十二點到下午三點為活動高峰期。
62. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？ ①吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯 ②均衡攝食各類食物 ③天天五蔬果防癌保健多 ④多油多鹽多調味，飲食才夠味。
63. (3) 下列何者為最常見的毒素型病原菌？ ①腸炎弧菌 ②曲狀桿菌 ③金黃色葡萄球菌 ④李斯特菌。
64. (3) 下列何者為選用防塵口罩時，最不重要之考量因素？ ①重量愈輕愈好 ②捕集效率愈高愈好 ③視野愈小愈好 ④吸氣阻抗愈低愈好。
65. (3) 銀芽是指 ①苜蓿芽 ②黃豆芽 ③去掉頭尾的綠豆芽 ④綠豆芽。
66. (3) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確？ ①運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃ ②原材料、半成品及成品可以堆疊在一起 ③運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化 ④應妥善運用空間，儘量堆疊。
67. (3) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ ①青椒 ②紅辣椒 ③乾辣椒 ④黃椒。
68. (1) 蛋白質構造的基本單位為 ①胺基酸 ②葡萄糖 ③丙酮酸 ④脂肪酸。
69. (3) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查？ ①鍋具存放櫃 ②乾料庫房 ③辦公室的文件保存區 ④主廚自家。
70. (2) 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ ①酒 ②鹽 ③蔗糖 ④醋。
71. (2) 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗？ ①冷凍貯存 ②室溫下隨意放置 ③妥善包裝後低溫貯存 ④冷藏貯存。
72. (1) 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①70~75% ②50~60% ③80~90% ④90~100%。
73. (4) 餐廳廁所應標示下列何種字樣？ ①請上前一步 ②聽雨軒 ③觀瀑台 ④如廁後應洗手。
74. (1) 處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時 ①要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來 ②將空氣留存在包裝紙內 ③包裝紙愈厚愈好 ④包裝紙與肉品之貯藏無關。

75. (4) 有關延長線及電線的使用，下列敘述何者錯誤？ ①使用老舊之延長線，容易造成短路、漏電或觸電等危險情形，應立即更換 ②應避開火源，以免外覆塑膠熔解，致使用時造成短路 ③拔下延長線插頭時，應手握插頭取下 ④使用中之延長線如有異味產生，屬正常現象不須理會。
76. (1) 為求省力好用，剝雞、排骨時應使用 ①骨刀 ②武士刀 ③水果刀 ④片刀。
77. (1) 勞工不遵守安全衛生工作守則規定，屬於下列何者？ ①不安全行為 ②不安全環境 ③不安全設備 ④管理缺陷。
78. (1) 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的 ①冷凍層 ②保鮮層 ③最下層 ④冷藏層。
79. (3) 缺乏何種維生素，會引起口角炎？ ①維生素 B6 ②維生素 B12 ③維生素 B2 ④維生素 B1。
80. (2) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 ①大火 ②文火 ③旺火 ④武火。