

07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 01：食物性質之認識

1. (2) 將蛋放入 ①1% ②6% ③16% ④20% 的鹽水中，會下沉的表示愈新鮮。
2. (1) 水煮蛋煮太久時，蛋黃表面會呈現暗綠色，此乃由於蛋中含硫胺氨酸在高溫分解所產生的硫化氫與蛋黃中的 ①鐵 ②銅 ③鎂 ④鋅 發生化學變化。
3. (3) 蛋黃中含有何種物質，具有乳化油脂之作用？ ①維生素 B<sub>1</sub> ②鐵質 ③卵磷脂 ④脂肪酸。
4. (4) 下列各糖以何者的甜度為最高？ ①葡萄糖 ②乳糖 ③蔗糖 ④果糖。
5. (3) 添加後可促進砂糖加熱的轉化並防止再結晶的是 ①鹽 ②澱粉 ③醋 ④味精。
6. (4) 下列何者不是製造豆腐的凝固劑？ ①氯化鎂 ②硫酸鈣 ③氯化鈣 ④氯化鉀。
7. (2) 人造奶油亦即瑪琪琳是從下列何者分離得來？ ①牛奶中 ②植物油氫化 ③鯨魚油 ④牛脂中。
8. (3) 全脂奶粉的油脂之含量在 ①14%以上 ②20%以上 ③26%以上 ④30%以上。
9. (1) 造成油炸食物不夠脆的最主要原因 ①油溫不夠高 ②油中含有許多雜質 ③使用舊油 ④有回鍋搶酥。
10. (1) 淡味醬油即薄鹽醬油，其含鹽量約為 ①一般醬油的一半 ②約 2% ③約 15% ④不含鈉鹽。
11. (2) 釀造醬油的主要原料是 ①鹽及色素 ②黃豆與小麥 ③黃豆及鹽 ④米及鹽。
12. (3) 釀造醬油的主要原料是 ①玉米、小麥及食鹽 ②黃豆、白米及食鹽 ③黃豆、小麥及食鹽 ④白米、小麥及食鹽。
13. (3) 甜麵醬是以下列何種食材經特殊發酵製成的？ ①太白粉 ②豆粉 ③麵粉 ④米粉。
14. (1) 酥油(白油)主要用途是 ①油炸或烘烤 ②一般家庭烹調 ③調製沙拉醬 ④蛋黃醬之製作。
15. (3) 加鹼處理的米或麵類加工品，會 ①增加硬度 ②增加營養價值 ③減少營養素 ④增加粘度。
16. (2) 麵粉加等量的水可作成具延展性的麵糰，是因下列何種成分的關係？ ①維生素 ②麵筋 ③澱粉 ④麵麩。
17. (2) 米、麥等主食類中所含的澱粉其特性是下列何者？ ①在水中一段時間即能自行溶解，故易被人體消化 ②必須加水加熱，經過糊化，才能被人體消化 ③生吃、熟吃都一樣有甜味 ④加熱即能分解成葡萄糖。
18. (3) 高筋麵粉比低筋麵粉所含 ①油脂 ②澱粉 ③蛋白質 ④纖維質 的含量較高。
19. (4) 將米加水煮成飯，是由於何種作用所致？ ①蛋白質變性 ②油脂氧化 ③澱粉老化 ④澱粉糊化。
20. (3) 作為主食的穀類食品，含有何種主要成分，在水中一段時間再經加熱即易被人體消化利用？ ①食物纖維質 ②蛋白質 ③澱粉 ④油脂。

21. (2) 高筋麵粉所含何種成分比低筋麵粉多？ ①澱粉 ②蛋白質 ③維生素 B<sub>1</sub> ④油脂。
22. (2) 米飯放在冰箱中會變得較乾硬是因為 ①脂肪氧化 ②澱粉老化 ③蛋白質硬化 ④礦物質鈣化 之作用。
23. (4) 高筋麵粉的蛋白質含量是 ①6% ②8% ③10% ④11% 以上。
24. (2) 魚類在冷藏不足的情況下，很容易釋出高量 ①蛋白質 ②組織胺 ③胺基酸 ④脂肪酸。
25. (2) 市售的魚肉煉製品(如魚丸、甜不辣)中，食鹽添加量通常為 ①1%以下 ②2~3% ③4~6% ④10%以上。
26. (3) 下列那一種佐料沒有經過發酵？ ①醬油 ②醋 ③蕃茄醬 ④豆豉。
27. (3) 3 公斤的沙拉油比 3 公升的沙拉油之容量 ①少 ②一樣 ③多 ④無法比較。
28. (4) 抗氧化劑的主要用途為 ①防腐 ②漂白 ③殺菌 ④防止油脂氧化。
29. (3) 下列食品中加冷水攪拌會產生「筋」的是 ①甘藷粉 ②太白粉 ③麵粉 ④玉米粉。
30. (4) 乾鮑魚、乾魷魚表面有許多白色粉末，係因 ①添加了多量的調味料 ②添加了多量的鹽 ③發霉 ④本身所具有的胺基酸晶析 所致。
31. (3) 哪種蔬菜的顏色受酸、鹼、鹽的影響較少？ ①青江菜 ②白色花菜 ③紅蕃茄 ④紫色高麗菜。
32. (4) 以發酵程度而言，下列哪一種茶葉泡出來的茶水汁液顏色偏紅褐色？ ①綠茶 ②包種茶 ③烏龍茶 ④紅茶。
33. (3) 下列何種茶葉屬於完全發酵茶？ ①綠茶 ②烏龍茶 ③紅茶 ④包種茶。
34. (1) 下列何者屬於乳化肉製品？ ①熱狗 ②臘肉 ③中式香腸 ④中式火腿。
35. (3) 含碘的鹽是 ①粗鹽 ②精鹽 ③高級精鹽 ④代鹽。
36. (3) 團體膳食所使用的"鹽"應為下列哪一種？ ①粗鹽 ②精鹽 ③高級精鹽 ④都可以。
37. (4) 經過發酵的牛奶帶有酸酸甜甜的味道是因為加了糖及 ①醋在其中 ②發酵時自然產生的檸檬酸 ③發酵時自然產生的醋酸 ④發酵時自然產生的乳酸的緣故。
38. (3) 有些人因喝牛奶而腹瀉，是因對牛奶中的 ①油脂 ②維生素 B<sub>1</sub> ③乳糖 ④鈣質 無法分解吸收所致。
39. (2) 天然的綠、黃色蔬菜中含有兩種天然的抗氧化劑是 ①葉綠素及維生素 B<sub>1</sub> ②維生素 C 及維生素 E ③鐵及鎂 ④花青素及水分。
40. (4) 最易溶於水的天然色素為下列何者？ ①類胡蘿蔔素 ②葉綠素 ③花黃素 ④花青素。
41. (4) 根據我國國家標準“濃縮果汁”的定義是凡以新鮮成熟之果實，經過 ①加糖煮成濃稠汁者 ②榨汁調香味者 ③去皮研磨成漿再加水者 ④榨汁濃縮，未加糖、色素及任何人工添加物者。

42. (2) 下列加工食品中，何者之硝酸鹽含量最高？ ①皮蛋 ②香腸 ③鹹魚 ④脫水蔬菜。
43. (1) 在各種食材中，殘留抗生素出現機率最多者為 ①鮮乳類 ②魚類 ③蔬菜類 ④禽畜肉類。
44. (4) 下列何種食物最易吸收周圍的氣味？ ①肉類 ②魚類 ③洋蔥 ④奶油。
45. (3) 以澱粉勾芡時，下列敘述何者正確？ ①加酸可促進稠度的形成 ②加糖可使稠度增加 ③先加冷水調勻再加入熱溶液中 ④加油拌合後再加入熱溶液中。
46. (4) 蛋在貯存時的變化，下列何者正確？ ①氣室收縮 ②比重增加 ③蛋白粘性增加 ④鹼度增加。
47. (1) 白水煮蛋時間過久，造成蛋黃呈暗綠色的原因是下列何種因素所形成？ ①鐵質與硫的反應 ②蛋白質變性 ③脂肪與鐵質的反應 ④蛋白質與脂肪的結合。
48. (2) 雞蛋中蛋黃所占的重量約為 ①10% ②30% ③55% ④70%。
49. (2) 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為非？ ①腐敗 ②脂肪酸流失 ③重量減少 ④肉色改變。
50. (1) 蘋果切開或削去皮後產生褐變的原因為 ①酵素的氧化 ②葡萄糖的褐化 ③維生素 C 的氧化 ④脂肪酸的氧化 作用。
51. (4) 下列蔬菜中含胡蘿蔔素量最高的是？ ①白心地瓜 ②山東白菜 ③蘿蔔 ④茼蒿。
52. (1) 花青素會在什麼溶液中顏色變得更鮮艷美麗？ ①酸性溶液 ②鹼性溶液 ③中性溶液 ④鹽性溶液。
53. (4) 下列食品中何者最易受日光照射而變質？ ①白麵干 ②通心麵 ③意大利麵 ④速食麵。
54. (2) 下列何種方法可保持茄子外皮的顏色呈鮮艷的紫紅色？ ①燙過熱水 ②烹煮時添加些醋 ③烹煮時添加些油 ④烹煮時添加些小蘇打。
55. (2) 下列何種方法能保持茄子鮮艷的紫紅色？ ①加糖 ②加酸 ③加鹼 ④燙過熱水(殺菁)。
56. (3) 醋的功用不包括下列敘述中的哪一項？ ①去除魚腥味 ②使白色蔬菜色澤更好 ③使綠色蔬菜色澤更好 ④去粘、除澀作用。
57. (3) 添加醋對下列何種蔬菜的顏色變化影響最大？ ①胡蘿蔔 ②玉米 ③小黃瓜 ④高麗菜。
58. (4) 關於肉類的保水性，下列的敘述何者正確？ ①脂肪含量高時，保水性差 ②pH 值較高時，保水性較差 ③里脊肉比後腿瘦肉保水性差 ④加磷酸鹽可增加保水性。
59. (1) 魚類較瘦肉更易腐敗的原因是死後 ①自身消化作用快速 ②光合作用快速 ③體積作用快速 ④腥味作用快速。
60. (4) 以同量的油放在鍋中，同火候加熱： ①大豆油 ②花生油 ③豬油 ④米糠油不易冒煙。



61. (2) 含有維生素 C、E 兩種天然抗氧化劑是 ①紅、白色蔬菜 ②綠、黃色蔬菜 ③紫、橙色蔬菜 ④紅、紫色蔬菜。
62. (1) 下列何種食用油含有較高的反式脂肪酸？ ①乳瑪琳 ②豬油 ③椰子油 ④棕櫚油。
63. (4) 香辛料中花椒的主要功能是下列何者？ ①爆香作用 ②著色作用 ③除臭作用 ④刺激味蕾作用。
64. (3) 大部分植物的果實顏色有紅、藍、紫色色素，大多屬於 ①葉綠素 ②花黃素 ③花青素 ④類胡蘿蔔素。
65. (4) 食品中之天然色素，下列那一項較不會受熱影響而變色？ ①葉綠素 ②花黃素 ③花青素 ④類胡蘿蔔素。
66. (1) 茄子切開後 ①多酚酵素 ②維生素 ③纖維素 ④類胡蘿蔔素 接觸到空氣中的氧氣而產生氧化作用，使得茄子的切面變色。
67. (3) 麵粉中因含有蛋白質 ①6%~12% ②7%~13% ③8%~14% ④9%~15% 而使麵粉帶有筋性。
68. (4) 使用糯米粉製作糕點，可於揉粉時加點開水，開水與冷水的比例為 ①1：6 ②1：7 ③1：8 ④1：9 這樣比完全用冷水揉的性質好。
69. (1) 「爆」比「炒」加熱的時間短，火力 ①更大 ②更小 ③微火 ④相同 可保持肉類的鮮嫩美味。
70. (34) 下列哪些屬於高纖維蔬果？ ①葡萄 ②西瓜 ③竹筍 ④芹菜。
71. (24) 提供(奶素)素食餐時，下列哪些食材不應加入？ ①香菜 ②洋蔥 ③菠菜 ④茼蒿菜。
72. (12) 下列哪些油品適合高溫油炸？ ①豬油 ②棕櫚油 ③葡萄籽油 ④橄欖油。
73. (124) 選用油品時應注意之事項？ ①勿買散裝或來路不明的油品 ②勿重複使用或使用不新鮮油品 ③油炸食品不需區分何種油質 ④煎炸食品以豬油或動物性油脂較宜。
74. (134) 何者屬於鹽的妙用？ ①讓蔬菜顏色更鮮豔 ②延長白米飯的保存期限 ③可防止切開的蘋果產生褐變 ④使煮好的蛋殼好剝除。
75. (23) 全穀類食物包括以下哪幾項？ ①山藥 ②小麥 ③燕麥 ④馬鈴薯。
76. (134) 食用紅色色素有哪幾號？ ①6 ②4 ③7 ④40。
77. (14) 製造香腸時加硝的目的為？ ①保持色澤 ②縮短醃製的時間 ③增加維生素含量 ④抑制細菌生長。
78. (14) 下列何者為酸性食物？ ①肉類 ②油脂 ③奶類 ④蛋類。
79. (123) 何者為沙拉醬製造主要成分？ ①蛋黃 ②醋 ③油脂 ④醬油。
80. (123) 下列何者為製造豆腐時所使用的凝固劑？ ①石膏 ②硫酸鈣 ③氯化鈣 ④碳酸鈣。
81. (123) 下列何者為發酵食品？ ①醬油 ②米酒 ③泡菜 ④香油。
82. (234) 下列何者為合法食品添加物？ ①硼砂 ②碳酸氫鈉 ③亞硝酸鈉 ④亞硫酸鈉。

83. (123) 下列何者不可添加於食品中？ ①鹽基介黃 ②吊白塊 ③硼砂 ④硝酸鹽。
84. (34) 下列有關米的敘述何者正確？ ①在來米黏性較糯米大 ②在來米又稱秈米，屬於軟質米 ③糯米分為長糯及圓糯 ④蓬萊米又稱粳米，屬於軟質米。
85. (23) 下列敘述何者正確？ ①沙公、沙母四季皆可食用，但春、夏時口感更佳 ②養殖之螃蟹有大閘蟹、沙公、沙母 ③野生之螃蟹有花蟹、三點蟹 ④螃蟹最好生吃。
86. (13) 以下哪些蔬果一旦切開或碰撞受損，很快變成褐色、紅色或灰色？ ①蘋果 ②哈密瓜 ③馬鈴薯 ④青椒。
87. (12) 以下何者為不可食用的花朵？ ①水仙 ②竹桃 ③萱草（金針花） ④蓮花。
88. (123) 以下何者屬於紅藻？ ①海苔 ②鹿角菜 ③紫菜 ④海帶。
89. (134) 瘦肉由以下哪些種基本物質構成？ ①脂肪 ②維生素 ③水 ④蛋白質。
90. (13) 大麥除了含有澱粉外，還含有哪些碳水化合物 ①聚戊糖 ②水蘇四糖 ③聚葡萄糖 ④蜜三糖。
91. (234) 澱粉粒所含澱粉分子，細分為「直鏈澱粉」及「支鏈澱粉」兩類。生澱粉粒則同時包含直鏈分子及支鏈分子。請問以下所述關於糯米的澱粉粒含量，何者不正確？ ①幾乎全為純正支鏈澱粉 ②含 30%直鏈澱粉 ③含 15%直鏈澱粉 ④含 20%支鏈澱粉。

#### 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 02：食物選購

1. (1) 醬油露售價較普通醬油貴的原因是 ①含純釀造醬油所佔比例較高 ②含化學油比例較高 ③添加了澱粉 ④鹽分含量較少。
2. (1) 牛屠體中肉質較硬，適合長時間滷煮的部位為 ①腱肉 ②肋條 ③腓力 ④沙朗。
3. (4) 豬肉屠體中肉質最柔嫩的部位是 ①里脊肉 ②胛心肉 ③後腿肉 ④腰內肉。
4. (3) 一般製造素肉（人造肉）的原料是 ①玉米 ②雞蛋 ③黃豆 ④生乳。
5. (4) 肉類的嫩度與下列何種因素無關？ ①脂肪的分布 ②動物的年齡 ③筋的多少 ④蛋白質含量。
6. (1) 下列瘦肉以何者所含的脂肪量最低？ ①雞肉 ②豬肉 ③牛肉 ④羊肉。
7. (1) 肉類、乳品皆因含有充分的 ①蛋白質 ②油脂 ③維生素 B<sub>2</sub> ④水分 極易腐敗，腐敗後具有毒性，因此保鮮方法很重要。
8. (1) 新鮮的豬肉，其特徵是 ①呈淡紅色、紅潤有光澤 ②暗紅色、不含水分 ③灰紅色、有油滴 ④灰白色、水樣化。
9. (3) 選擇鮮魚，其肉質鬆緊有彈性，其鰓之顏色應為 ①暗紅色 ②深紫色 ③鮮紅色 ④淡青綠色。
10. (3) 罐頭食品能保存較長久的時間，其原因為下列何者？ ①加了防腐劑在內 ②加了多量的鹽或糖在內 ③經過脫氣、密封、殺菌的處理過程 ④添加抗

氧化劑在內。

11. (2) 罐頭不須冷藏而不會壞掉，主要係下列何種原因？ ①含有防腐劑 ②經過密封後加熱殺菌 ③添加防腐劑後經過密封 ④添加殺菌劑。
12. (4) 冷凍食品的完整標示應包括 ①廠商的廠名、地址、電話 ②製造日期和保存期限 ③"冷凍食品"字樣及食物名稱 ④品名、內容物、淨重、食品添加物、製造廠商、電話號碼與地址、原產地、有效日期、營養標示、保存方法及條件。
13. (2) 冷凍食品的意思是下列何者？ ①從市場買回家的生鮮食品立刻放入冰箱冷凍 ②把品質良好又新鮮的食物經過加工處理，放在零下 18℃ 以下急速冷凍 ③即將變壞的食品，儘快放入冰箱的上層冷凍 ④煮熟的食品，立刻放入冰箱的上層冷凍。
14. (2) 河豚毒性最強的部位為 ①精巢 ②卵巢 ③肌肉 ④骨骼。
15. (1) 黃麴毒素較常在下列何種食品中滋長？ ①花生 ②黃豆 ③小麥 ④豌豆。
16. (2) 速食麵內使油脂不致酸敗，主要加有 ①防腐劑 ②抗氧化劑 ③維生素 A ④殺菌劑。
17. (4) 我買的金針菜色澤很好，它可能含有 ①維生素 C ②維生素 E ③高蛋白質 ④二氧化硫 殘留，對人體健康有害。
18. (3) 選購醃漬食品時，應選 ①外觀美 ②氣味特別芳香 ③汁液澄清 ④汁液混濁的產品。
19. (4) 鹽漬法是食物常用的貯藏法，普通可抑制細菌生長的食鹽濃度是下列何者？ ①5% ②10% ③15% ④23% 以上。
20. (1) 選購乳品應注意 ①標示完整，製造日期愈近愈好 ②標價，價格愈貴愈好 ③廠牌，愈常聽到的廠牌愈好 ④包裝，愈華麗愈好。
21. (3) 食品經過加工的主要目的是 ①增加食品外觀之接受性 ②提高食品之售價 ③增加保存性及經濟性 ④變化食物的口味。
22. (2) 根據先進先出之原則，食物的使用是與 ①份量的多寡 ②貨到的順序 ③最新的先用 ④食物的價錢 有關係。
23. (3) 市售中筋麵粉含蛋白質量約 ①14% ②12% ③10% ④15%。
24. (3) 購買沙拉油時，要注意比較包裝重量及價格，1 公升的沙拉油比 ①1 公斤 ②26 兩 ③2 磅 ④1000 公克 的沙拉油還重一點。
25. (4) 蒜苗每台斤 45 元，折算每公斤 ①60 元 ②65 元 ③70 元 ④75 元。
26. (1) 以均衡飲食為原則，用 1000 公克的米煮飯，做為一餐成年人的飯量（約 400 公克），足夠供應給 ①6-7 人 ②8-10 人 ③10-12 人 ④12-14 人 食用。
27. (3) 食品因受到 ①體積大小 ②重量限制 ③保存期限 ④空間問題 的限制，使得食材成本較難事先估算。
28. (34) 下列何者為選購鱸魚時的要訣？ ①鰓呈暗紅色 ②鰓摸起來有黏液狀 ③魚眼睛無凹陷狀 ④腹部肉堅實有彈性。
29. (124) 下列何者為新鮮蛋的特徵？ ①粗糙的蛋殼 ②同樣大小的蛋，應挑手感較



重的 ③有怪異味道 ④搖晃蛋時，蛋黃無移動的感覺。

30. (1234) 下列何者為蔥選購時的要訣？ ①蔥白長且柔嫩 ②蔥葉上有較多白色的蠟粉 ③蔥管壁周圍有厚厚一層黏液 ④葉尖翠綠。
31. (23) 下列乾貨何者為佳？ ①干貝色澤呈暗咖啡色 ②菇類紋路分明且呈象牙色 ③干貝顏色呈琥珀色 ④蝦米顏色鮮豔。
32. (134) 如何選購品質好的高麗菜？ ①最外層的高麗菜葉包覆較廣 ②高麗菜結球部位太緊實 ③高麗菜的莖完整截切 ④顏色翠綠。
33. (34) 如何挑選新鮮蝦子？ ①蝦頭呈黑色 ②頭部、蝦足呈現紅色 ③整隻色澤未變 ④頭未鬆脫。
34. (14) 雜糧的挑選要訣為何？ ①小米的硬度要高 ②黑糯米按壓即破碎 ③燕麥顏色要深 ④雜糧挑選時要購買無刺鼻異味者。
35. (34) 下列有關蓮藕之敘述何者正確？ ①盡量選取藕節數目少的 ②盡量選取藕節粗且長的 ③蓮藕盡量選取外型要飽滿 ④藕節間距長，表示熟度高，口感較鬆軟。
36. (234) 有關鳳梨之選購何者錯誤？ ①有草的部分為鳳梨的尾，尾部越綠表示越新鮮 ②果實最好呈瘦長型 ③成熟果色為暗黃帶綠色 ④鳳梨主要產期為冬天。
37. (13) 選購食材時應避免買到「水樣肉」。而以下何者是造成「水樣肉」的原因？ ①加工處理 ②氣候 ③飼養方式 ④冷凍。
38. (24) 選購新鮮肉類時，若從肉類外觀上看應具備哪些條件？ ①肉汁混濁 ②色澤光潤，肉的斷面呈現暗鮮紅色 ③手按下不會馬上恢復原狀 ④稍微濕潤無異味而不黏。
39. (34) 選購紅蘿蔔應注意 ①形體彎曲 ②有鬚根 ③表皮光滑 ④色澤鮮豔。
40. (14) 良好皮蛋的性質有哪些？ ①外殼沒有或只有少數斑點 ②大量斑點 ③蛋白無松花 ④剝皮時不黏殼。
41. (24) 光面洋香瓜的選購條件 ①蒂頭鮮綠色 ②蒂頭產生裂痕 ③瓜體柔軟 ④表皮顏色鮮麗。
42. (13) 以下何種水果，在臺灣地區非一年四季皆有生產？ ①李子 ②木瓜 ③桃子 ④芭樂。
43. (134) 判別海帶品質應以 ①體質厚實 ②邊緣泛黃 ③曬得乾透 ④呈現深黑綠色為佳。
44. (134) 挑選蝦米時應挑選 ①顏色為橘紅色 ②蝦身潮濕 ③不含碎屑與雜物 ④體型大而均勻。

#### 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 03：食物貯藏

1. (2) 解凍後再冷凍之肉品會有下列何種情況？ ①肉質風味更好 ②肉質易於劣化 ③品質不變 ④可貯藏更久。

2. (1) 家禽肉的冷藏保鮮時間是多少？ ①1~2 天 ②3~4 天 ③10 天 ④1~2 星期。
3. (2) 生鮮肉類放入冰箱冷凍層之前 ①不必清洗 ②先沖洗、瀝水、以保鮮膜或塑膠袋包好 ③用鹽稍醃過 ④先煮半熟 再放入冷凍。
4. (4) 生鮮肉末（碎肉）在冷藏層的保鮮時間為 ①無限期 ②一星期 ③二~三天 ④一~二天。
5. (2) 儲存香蕉不宜放在冰箱中，這是為了避免香蕉 ①失去風味 ②表皮迅速變黑 ③果肉變軟 ④果肉褐化。
6. (3) 一般來講冷藏庫的溫度大約是 ①-18℃ ②-5℃ ③5℃ ④12℃。
7. (4) 依食物貯存原理，下列何種食物無法保存較久？ ①高酸性 ②高鹽度 ③低水量 ④低鹽度。
8. (3) 食品貯藏量最多佔冷藏庫容積的 ①20% ②30% ③60% ④80%。
9. (4) 經急速冷凍及中心溫度保持在-18℃ 以下之冷凍豬肉，其保存期限最長為 ①2~4 天 ②15 天 ③1 個月 ④3~6 個月。
10. (1) 下列何種方法可防止冷藏(凍)庫的交叉污染？ ①各類食品分類貯藏 ②遠離熱源 ③經常除霜 ④減少開冷藏(凍)庫門的次數。
11. (2) 有關魚類貯存，下列何者不正確？ ①新鮮的魚應貯藏在 4℃ 以下 ②魚覆蓋的冰塊愈大塊愈好 ③魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中 ④魚片應冷藏保存在防潮密封包裝袋內。
12. (4) 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫宜保留多少的儲存空間？ ①10% ②20% ③30% ④40%。
13. (1) 下列有關食物低溫保存的敘述，哪一項是錯誤的？ ①魚肉蔬果盡量放在一起保存 ②冷藏庫定期清洗保養 ③盡量減少食物存取次數 ④食材包裝良好預防血水外滲。
14. (2) 買冷藏豬肉的最好方法是 ①觸摸豬肉感覺冰涼即好 ②買有"優良肉品 CAS"之標誌者 ③包裝良好，不必有"優良肉品 CAS"之標誌 ④肉色鮮紅者。
15. (1) 食用油應放在 ①陰涼乾燥處 ②日光可直射到的地方 ③爐灶旁 ④隨便擺放，以便隨時取用。
16. (2) 炸過食物的油可 ①放回原來的油桶中與新油摻和，以後再用 ②另用容器裝好，短期間內儘速把它用來煎炒其他食物 ③倒起，要炸東西時再繼續使用，可炸好幾次 ④隨個人喜好。
17. (2) 貯存香辛料之溫度通常是在 ①0℃ 以下 ②4~10℃ ③40~50℃ ④70℃ 以上。
18. (4) 食物的熱藏（高溫貯存）溫度應保持在攝氏幾度以上？ ①30℃ 以上 ②40℃ 以上 ③50℃ 以上 ④60℃ 以上。
19. (2) 保存板豆腐（傳統式豆腐）的好方法是 ①用鹽醃 ②泡在清水中放於冰箱冷藏並經常換水 ③放入冷凍庫 ④通風的室溫。
20. (1) 蛋類的貯藏應先 ①洗淨外殼污物，鈍端向上冷藏 ②鈍端向上冷凍 ③尖端向上冷藏 ④尖端向上冷凍 為宜。



21. (1) 將蛋鈍端向上放在冰箱蛋架上以保鮮，主要因為蛋之氣室位於蛋之 ①鈍端 ②尖端 ③兩端 ④四周。
22. (4) 蛋貯藏一段時間，品質會產生變化，下列何者為正確？ ①比重增加 ②氣室縮小 ③蛋黃圓且濃厚 ④蛋白黏度降低。
23. (3) 米穀類應貯存在 ①密閉、乾燥容器內，置高溫處 ②通風處，不要密閉 ③密閉乾燥而陰涼處 ④有陽光之處。
24. (1) 開罐後的鮮奶應 ①儘快喝完 ②冷藏多久沒關係 ③冷凍較安全 ④煮開後放在室溫下可以保鮮數日。
25. (4) 冷凍食品之中心溫度，從製造、倉儲、輸送、販賣到消費者購買、存放，都應保持在攝氏幾度？ ①零度以下 ②零下五度以下 ③零下十度以下 ④零下十八度以下。
26. (4) 如果你想將熱食物放進冷藏庫，你應該 ①先放於凍藏層 ②先放於冷凍層 ③先放於爐頭上過夜再置於冷藏庫 ④先將其迅速冷卻，然後再置於冷藏庫。
27. (1) 麵粉在貯存期間產生酸敗的味道，是由於何因素所造成？ ①脂肪的分解 ②澱粉的分解 ③礦物質的分解 ④維生素的分解。
28. (4) 下列哪種糖的吸濕力最差？ ①果糖 ②蜂蜜 ③玉米糖漿 ④葡萄糖。
29. (134) 食物置於冰箱，下列哪些正確？ ①至少每星期清理一次 ②熱食若和其他食物中間留有空間，則可馬上放入冰箱 ③冰冷藏溫度最好保持攝氏 5 度以下 ④食物要分類冷藏或冷凍。
30. (34) 乳酪和奶油要保持緊密的包裝是為了以下哪些狀況發生？ ①防止破碎 ②保持溫度 ③防止乾燥 ④防止香味散失。
31. (12) 下列哪些物品的貯存應介於攝氏 5~10 度之間？ ①大部分新鮮的水果 ②新鮮蔬菜 ③白馬鈴薯 ④香蕉。
32. (1234) 下列何者為冷凍食品的優點？ ①清潔衛生 ②減少廚房廢棄物 ③抑制微生物生長 ④保存食品原有風味。
33. (123) 乾貨原料的儲存應注意下列哪些事項？ ①物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面 ②經常使用的物品放在靠近出入的貨架上 ③較重的物品須放至於貨架的底部 ④出清存貨以「後進先出」的原則。
34. (23) 有關蛋的保存何者錯誤？ ①勿與味道較重之物品放置在一起 ②雞蛋尖端朝上 ③蛋盡量放置在高溫處 ④水洗再冷藏。
35. (134) 關於食物儲存下列敘述何者正確？ ①乾料放入儲藏室其實數量不得超過儲藏室空間的 60% ②乾貨庫房相對濕度控制 20~30% ③冷凍櫃溫度應保持在 -18 度以下 ④食品之熱藏，溫度應保持 60 度以上。
36. (14) 有關大蒜的儲存下列何者正確？ ①去除底部可預防發芽 ②為了預防發芽盡量將大蒜擺置於冰箱冷藏室 ③大蒜在夏天容易發芽 ④冷藏保存較久。
37. (134) 冷藏食品儲存應注意下列哪些？ ①不可將食品直接放置於地面或基座上 ②每一星期檢查水果及蔬菜是否有損壞 ③建立冷藏設備維修計畫 ④出清

存貨以「先進先出」為原則。

#### 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 04：食物製備

1. (2) 魚香茄子的材料有下列何種組合？①蔥、薑、魚、茄子 ②蔥、薑、蒜、辣豆瓣醬、肉末、茄子 ③蒜、辣椒、魚、茄子 ④豆豉、薑、蔥、蒜、肉末、茄子。
2. (2) 做松鼠黃魚時，刀紋要切在 ①魚的表面 ②魚肉內面 ③魚的腹部 ④任何部位都可以。
3. (3) 砂鍋魚頭最好用 ①黃魚頭 ②虱目魚頭 ③大頭鰱魚頭 ④赤鯮魚頭。
4. (1) 醃製香酥鴨需用 ①花椒與鹽 ②硝與鹽 ③八角與嫩精 ④醬油與硝。
5. (1) 熬湯時的火候是 ①先旺火後文火 ②先文火後旺火 ③都用旺火 ④隨意。
6. (4) 炸腰果、松子時應用 ①熱油、大火 ②熱油、小火 ③冷油、大火 ④冷油、小火。
7. (1) 做氽的菜，材料應切成 ①薄片 ②厚片 ③塊狀 ④隨意。
8. (3) 爆炒的菜應切成 ①塊 ②條 ③片 ④丁。
9. (3) 切割雞塊時為使雞皮能與肉附著不脫離，應該用 ①拉刀法 ②片刀法 ③剝刀法 ④反刀法。
10. (4) 炒飯要炒得乾香可口，宜於烹調最後階段用 ①微火 ②小火 ③中火 ④旺火均勻翻炒。
11. (1) 通常用於切割帶有骨或骨質堅硬的材料，如金華火腿或豬腳，是用 ①直劈刀法 ②鋤劈刀法 ③平刀法 ④拍刀法。
12. (4) 烹飪方法之一的「貼」，其特點是將食物的 ①雙面烤黃 ②單面烤黃 ③雙面煎黃 ④單面煎黃 使食物熟。
13. (1) 等量的麵條放在半鍋滾水（100℃）中煮，比放進 1/3 鍋滾水（100℃）中煮 ①較快熟 ②較慢熟 ③所需時間相同 ④無法比較。
14. (3) 蔬菜的正確洗滌法 ①切好再洗 ②快速洗一洗 ③為顧慮農藥的殘留應整棵多洗幾次 ④先浸泡在清潔劑中之後再沖洗。
15. (3) 烹調法中之軟炸是材料沾滿 ①麵包粉 ②麵粉 ③蛋麵糊 ④太白粉。
16. (2) 為了除去腰花的腥味，切好後應泡入 ①油 ②冷水 ③熱水 ④小蘇打水 之中。
17. (2) 添加下列何種食物可加速肉類於烹飪過程中的軟化？①蕃茄 ②木瓜 ③南瓜 ④冬瓜。
18. (1) 使用蛋做餐點時，下列方法何者為錯？①打蛋時拌打愈久，起泡力愈好 ②蒸蛋宜用小火 ③炒蛋油應多 ④新鮮的蛋較易打發起泡。
19. (4) 蛋黃醬的原料中添加蛋黃提供了產品的安定性，主要是因為蛋黃 ①增加外觀色澤 ②增加營養 ③增加風味 ④增加乳化作用。
20. (1) 下列等重食品何者含油脂量較少？①倫敦糕 ②馬拉糕 ③千層糕 ④炸馬蹄

糕。

21. (1) 馬鈴薯澱粉、麵粉、在來米粉三者依加熱糊化的溫度高低排列順序為 ①在來米粉>麵粉>馬鈴薯澱粉 ②麵粉>馬鈴薯澱粉>在來米粉 ③馬鈴薯澱粉>麵粉>在來米粉 ④麵粉>在來米粉>馬鈴薯澱粉。
22. (1) 下列蔬菜何者最耐烹煮，不受酸、鹼、熱的影響而改變顏色？ ①蕃茄 ②茄子 ③高麗菜 ④芥菜。
23. (1) 下列何種蔬菜最耐煮，不受長時間的烹煮而影響顏色？ ①胡蘿蔔 ②大白菜 ③洋蔥 ④紫色高麗菜。
24. (1) 下列何種蔬菜的顏色較不穩定，易受酸、鹼的影響而改變？ ①茄子 ②青椒 ③胡蘿蔔 ④玉米。
25. (1) 白色的蔬菜在下列何種情況下烹調，比較能夠保持原來的色澤？ ①酸 ②鹼 ③糖 ④熱。
26. (4) 將下列蔬菜過油後，油的顏色改變最小的是 ①胡蘿蔔 ②紅辣椒 ③青椒 ④四季豆。
27. (1) 做雞凍時，不使用下列何種物質做膠凝？ ①玉米粉 ②洋菜 ③豬皮 ④明膠粉(吉利丁)。
28. (4) 調拌軟炸里脊的裹衣時，宜選用何種麵粉？ ①特高筋麵粉 ②高筋麵粉 ③中筋麵粉 ④低筋麵粉。
29. (3) 燙發海蜇皮時，水溫以幾度最為適宜？ ①45℃ ②65℃ ③85℃ ④100℃。
30. (2) 徹底洗清泡發香菇的泥沙，較適當方法為 ①浸泡在水裏 ②泡水來回反覆攪動 ③泡蘇打水 ④沖熱水。
31. (1) 豆瓣醬略帶酸澀味，需經何種方法，可去除酸味？ ①油炒 ②蒸 ③烤 ④拌鹽。
32. (1) 烹調食物時，加酒和醋有去腥的功用，並可增添風味，其添加順序，以下列何者效果較佳？ ①先加酒，起鍋前再加醋 ②先加醋，起鍋前再加酒 ③醋、酒一起放 ④放醋、酒的順序無所謂。
33. (4) 魚肉的肌肉纖維細軟，切成丁、片後，在加工的過程中很容易破碎，為保持形體完整，可添加何物一起醃，較不易破碎？ ①麵粉 ②味精 ③糖 ④鹽。
34. (3) 通常吃清蒸蟹皆伴同下列哪一項調味汁上席？ ①蠔油汁 ②蒜泥汁 ③薑醋汁 ④麻辣汁。
35. (1) 椒鹽適用於 ①軟炸和酥炸類 ②爆炒類 ③燒煎類 ④糖溜類 菜餚的食用。
36. (1) 在粉糊內加入油調製而成，可以使粉糊快速脫水變成脆而酥外殼的炸法，可以稱為 ①酥炸 ②清炸 ③乾炸 ④捲裹原料。
37. (1) 肉絲漿(醃)好，欲炒得鬆散適度，前處理宜使用 ①熱鍋冷油 ②直接下鍋炒 ③熱油熱鍋 ④冷鍋冷油。
38. (3) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為 ①小白菜 ②空心菜 ③芥蘭菜 ④大白菜。
39. (4) 將食物煎或炸以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮，稱之



為 ①燴 ②溜 ③爆 ④紅燒。

40. (2) 假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？ ①清蒸魚 ②糖醋魚 ③紅燒魚 ④生魚片。
41. (2) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 ①小蘇打 ②青木瓜 ③鹼粉 ④泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
42. (2) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？ ①外形好且乾淨 ②用量可以超過主體 ③葉面不宜有蟲咬的痕跡 ④選擇可使用的食材。
43. (3) 為避免汙染，食材流向以 ①低潔度往低潔度走 ②高潔度往高潔度走 ③低潔度往高潔度走 ④高潔度往低潔度走。
44. (1) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ ①檸檬汁 ②沙拉油 ③蛋黃 ④鹽。
45. (3) 「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用 ①蒜白 ②筍絲 ③蔥絲 ④綠豆芽。
46. (24) 製備食物下列何者為正確流程？ ①前處理→儲存→驗收→製備→供膳 ②驗收→前處理→儲存→製備→供膳 ③驗收→製備→前處理→儲存→供膳 ④驗收→儲存→前處理→製備→供膳。
47. (13) 蛋白的打發，下列何者有助於穩定作用？ ①酸 ②鹽 ③糖 ④油。
48. (234) 牛奶與蔬果一起煮的時候，會因為蔬果中的酸及單寧而產生凝結作用，下列何者屬之？ ①白花菜 ②蘆筍 ③檸檬 ④紅蘿蔔。
49. (24) 下列何者適合用高油溫（160℃以上）過油或油炸？ ①水煮過的腰果 ②紫色的茄子 ③日式炸豬排 ④麵托絲瓜。
50. (34) 可生食之蔬菜，其咀嚼性、顏色、香氣甚佳，如 ①市場販售的竹筍 ②茄子 ③紅蘿蔔 ④茼蒿。
51. (123) 何時應更換油炸油？ ①炸油顏色太深 ②油質變黏稠 ③炸油酸價過高 ④不要浪費，炸油不需更換。
52. (24) 為了料理一道海鮮魚卷，只切割可用部分，所剩魚材如何處理 ①丟棄不用 ②取其他部分再應用 ③回收當廚餘 ④提煉魚高湯使用。
53. (24) 何者不宜作為製作”燉蒸”食物使用的容器 ①碗 ②淺盤 ③盅 ④骨盤。
54. (123) 下列那些材質的容器，適合在微波爐內加熱？ ①耐熱塑膠 ②玻璃 ③陶瓷 ④不鏽鋼。
55. (13) 酸菜、酸筍等醃製食物，宜使用下列哪些容器盛裝？ ①玻璃罐 ②鋁罐 ③陶瓷罐 ④鐵罐。
56. (124) 下列哪些食材是製作宮保雞丁的材料 ①乾辣椒 ②蒜頭 ③豬肉 ④雞肉。
57. (124) 下列哪些食材常用刮刀法切割 ①花枝 ②水發魷魚 ③羊肉 ④雞胗。
58. (34) 下列哪些菜餚是湖南菜 ①檸檬雞 ②糖醋鯉魚 ③蒜苗炒臘肉 ④湯泡魚生。
59. (134) 下列哪些食材是煙燻的材料 ①麵粉 ②鹽 ③白米 ④糖。
60. (134) 下列哪些菜餚是台灣菜系的菜色 ①五味透抽 ②東坡肉 ③丁香花生 ④豆鼓鮮蚶。

## 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 05：排盤與裝飾

1. (3) 所謂四色拼盤是指 ①四種切法不同的食物拼成 ②四種不同烹調法的食物拼成 ③四種不同材料的食物拼成 ④四盤不同顏色的食物拼成。
2. (4) 用來密封冷盤之保潔膜除了安全、無毒、無味外，還需兼顧那些特性？ ①低透氣性、高透濕性 ②高透氣性、低透濕性 ③高透氣性、耐冷熱性 ④低透氣性、低透濕性。
3. (1) 排盤裝飾用的生鮮材料不能和熟食接觸，其目的在防止 ①細菌感染 ②氧化作用 ③還原作用 ④乳化作用。
4. (3) 冷盤排盤時，將主材料圍成花形，副材料堆放中央當作花心，稱作 ①堆 ②砌 ③圍 ④疊。
5. (1) 切雕、排盤屬造型藝術，下列何項為第一優先？ ①決定主題 ②構思選料 ③設計製作 ④層次調和。
6. (3) 菜餚排盤時，不必注意 ①配色 ②容器形狀 ③營養價值 ④刀工及形狀。
7. (2) 根據已確定的題意和作品的特點，選擇材質和色澤稱之為下列何者？ ①因形立意 ②因意定形 ③隨形選用 ④無一而立。
8. (1) 分別用幾種不同質地、色澤雕刻成作品各個部分，然後再予以組合，成為一個完整作品，稱之為 ①零雕整合 ②散切組合 ③隨興組合 ④隨雕隨組。
9. (2) 蔬果餐盤裝飾與熟食菜餚搭配時，應避免 ①量多即好 ②喧賓奪主 ③填補空間 ④拼湊份量。
10. (4) 紅燒蹄膀不宜搭配下列何種材料墊底？ ①筍絲 ②青江菜 ③豆苗 ④粉絲。
11. (4) 直接覆蓋於熟食上之盤飾，下列何者非為考量重點？ ①低水活性 ②高酸性 ③含硫化物高的食材 ④酸度介於 4.6~9 之間的食材。
12. (3) 下列何者食材不適合做為沾料？ ①低水活性 ②高酸性 ③低糖度 ④高鹽度。
13. (2) 盤飾是為增進菜餚的美感效果，材料多為蔬果切雕而成，但不可超過 ①1/2 ②1/4 ③1/6 ④1/8 的比例。
14. (134) 蔬果擺盤應注意那些事項？ ①擺盤應有適當比例 ②儘量擺盤不用考慮比例 ③避免生熟食交叉汙染 ④避免使用食品添加物。
15. (123) 製作盤飾時，應注意那些事項？ ①衛生 ②配色 ③刀工 ④火候。
16. (24) 盤飾常用材料為 ①塑膠花 ②新鮮蔬果 ③鮮花 ④煮熟蔬菜。
17. (123) 菜餚排盤時應注意下列哪些事項？ ①容器形狀 ②刀工 ③菜餚份量 ④營養價值。
18. (12) 為了保持青江菜翠綠色，可添加何者物質？ ①鹼 ②鹽 ③白醋 ④米酒。
19. (34) 何者適合作為食材的沾料？ ①低糖度 ②低鹽度 ③低水活性 ④高酸性。

## 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 06：器具設備之認識

1. (3) 蒸麵食時之蒸籠以何者最為理想？ ①鋁製 ②不銹鋼製 ③竹製 ④任何材質均可，沒有差異。
2. (3) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質最好選用 ①木製 ②鐵製 ③不銹鋼製 ④PVC 塑膠製。
3. (1) ①鐵炒鍋 ②鋁炒鍋 ③珐瑯鍋 ④不銹鋼炒鍋 容易生銹，使用後須清洗乾淨並晾乾。
4. (4) 使用蒸氣鍋爐可以不必有 ①排水設備 ②通風設備 ③排氣設備 ④自動清洗設備。
5. (3) 那一種用具必須有排氣孔？ ①電鍋 ②烤爐 ③壓力鍋 ④微波爐。
6. (1) 用過的砧板於清洗消毒過後應立即 ①側立或豎放 ②平放 ③倒放 ④重疊 於指定場所。
7. (4) 烹調器具的使用散熱速率最慢者為 ①鐵鍋 ②鋁鍋 ③不銹鋼鍋 ④砂鍋。
8. (4) 高溫洗碗機第三槽的水溫應高於攝氏 ①50 ②60 ③70 ④80 度以上。
9. (1) 低溫洗碗機第三槽的水溫因不符合洗滌要求，所以應添加下列何藥劑以補充洗滌能力之不足？ ①殺菌劑 ②氧化劑 ③還原劑 ④乳化劑。
10. (2) 枸櫞類水果含有 ①酸 ②砒 ③鹽 ④柿 可溶解 PS(聚苯乙烯)材質容器，造成單體溶出而危害人體。
11. (3) 下列何種金屬材質之合金不可作為食品容器用？ ①鋁 ②鐵 ③鉛 ④鉻。
12. (2) 下列何種材質器皿不可用於微波爐？ ①PP(聚丙烯) ②不銹鋼 ③瓷盤 ④PE(聚乙烯)。
13. (3) 下列何者為食品用紙？ ①道林紙 ②聖經紙 ③原生紙 ④再生紙。
14. (1) 剝排骨時應用 ①剝刀 ②刀片 ③尖刀 ④任何種刀都可。
15. (1) 水龍頭和水槽的高度 ①水龍頭高 ②水槽高 ③一樣高 ④沒規定都可以。
16. (4) 微波爐是利用下列何者產生熱能而使食物變熟？ ①瓦斯 ②蒸氣 ③水力 ④電磁波。
17. (2) 油煙罩的長度要比爐台檯面長 ①0~5 公分 ②10~15 公分 ③20~25 公分 ④30~40 公分 為宜。
18. (4) 清洗餐器具的先後順序，下列何者正確：(1) 磁、不銹鋼餐具 (2) 鍋具 (3) 烹調用具 (4) 刀具 (5) 熟食砧板 (6) 生食砧板 (7) 抹布。 ①5432167 ②7654321 ③3246715 ④1234567。
19. (1) 火災現場離地面距離越高其溫度 ①越高 ②越低 ③沒有差別 ④視情況而定。
20. (3) 現代化廚房的滅火系統是 ①滅火器 ②滅火砂 ③自動滅火系統 ④水柱。
21. (1) 排油煙機應 ①每日清洗 ②隔日清洗 ③三日清洗 ④每週清洗。
22. (1) 廚房清潔區之空氣壓力應為 ①正壓 ②負壓 ③低壓 ④介於正壓與負壓之間。
23. (3) 乾貨庫房的相對溼度應維持在 ①80%以上 ②60~80% ③40~60% ④20~40%。



24. (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 ①100% ②90% ③80% ④60% 以下。
25. (1) 廚房內的食物、餐具不可與地面直接接觸，應放置在高於地面起碼多少公分之處？ ①30cm ②60cm ③80cm ④100cm 。
26. (1) 火災時會造成休克的元兇是 ①一氧化碳 ②二氧化碳 ③臭氧 ④氫氣 。
27. (3) 餐飲業者使用地下水源者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持 ①5 公尺 ②10 公尺 ③15 公尺 ④20 公尺 之距離。
28. (2) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其優點？ ①降溫 ②降壓 ③隔熱 ④補足空氣 。
29. (2) 假設氣流的流向是從高壓到低壓，你認為餐廳營業場所氣流壓力應為 ①低壓 ②高壓 ③負壓 ④真空壓 。
30. (2) 烹調區屬於 ①清潔區 ②準清潔區 ③汙染區 ④一般作業區 。
31. (3) 洗滌區屬於 ①清潔區 ②準清潔區 ③汙染區 ④一般作業區 。
32. (4) 團膳廚房的人員動線，以下述何者為佳？ ①汙染區→清潔區→準清潔區 ②汙染區→準清潔區→清潔區 ③準清潔區→清潔區→汙染區 ④清潔區→準清潔區→汙染區 。
33. (4) 廚房與廁所應 ①距離 5 公尺 ②距離 10 公尺 ③距離 15 公尺 ④完全隔離 。
34. (4) 廚房的溫度宜控制在 ①5°C~10°C ②10°C~15°C ③15°C~20°C ④20°C~25°C 。
35. (1) 舀拿冰塊使用的冰杓材質，下列何者為非？ ①玻璃瓷器 ②不鏽鋼 ③塑膠 ④竹製品 。
36. (4) 罐頭食品及其他包裝好的食物要妥善存放，較重及較大的應放在架子的 ①最上層 ②上層 ③中層 ④底層 。
37. (3) 為方便清理，廚房工作檯最適合選用 ①SUS201 不銹鋼材料 ②SUS202 不銹鋼材料 ③SUS304 不銹鋼材料 ④鋁質材料 。
38. (2) 廚房排水口前需裝設油脂截油槽設備，將污水中油脂、殘渣成分從污水中分離出來，加以清除後，則油脂、殘渣成分將不再隨廚房污水流出，其截流之順序是 ①固體雜物、油水分離、沉澱、油脂、排放 ②固體、殘渣、油脂、油水分離、沉澱、排放 ③油水分離、固體雜物、油脂、沉澱、排放 ④固體雜物、沉澱、排放、油脂、油水分離 。
39. (14) 下列哪幾種刀具適合剝雞或剝排骨時所使用 ①骨刀 ②雕刻刀 ③片刀 ④斬刀 。
40. (13) 下列哪幾項是針對器具加熱消毒殺菌法的優點 ①無殘留 ②好用方便 ③消滅微生物 ④具滲透性 。
41. (13) 下列哪幾項不是餐具洗滌的最後步驟 ①清洗及沖洗 ②乾燥 ③預洗 ④保存 。
42. (123) 下列哪幾項是餐具預洗的目的 ①節省清潔劑 ②節省時間 ③節省水量 ④節省空間 。

43. (234) 下列哪幾項是餐具消毒使用的條件 ①110℃乾熱 15 分鐘 ②110℃乾熱 30 分鐘 ③浸泡 200PPM 氯水溶液中 2 分鐘 ④100℃熱水沸煮 1 分鐘。
44. (123) 下列哪幾項是超高音波洗碗機的優點 ①可清洗污穢及殺菌 ②餐具不需整齊排列 ③節省水量 ④清洗速度快。
45. (134) 下列哪些材質適合作為酸性食物容器的材質 ①陶瓷 ②鋁製 ③耐酸鹼性塑膠 ④玻璃。
46. (134) 下列哪幾項是不鏽鋼工作檯的優點 ①容易清洗 ②容易腐蝕 ③不容易生鏽 ④使用年限長。

### 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 07：營養知識

1. (2) 下列何種油脂含較多的必需脂肪酸？ ①花生油 ②紅花子油 ③棉子油 ④豬油。
2. (4) 下列何種油脂含有較多的飽和脂肪酸？ ①花生油 ②麻油 ③玉米油 ④椰子油。
3. (3) 小張晚餐與朋友聚餐，共攝取了蛋白質 45 公克、脂肪 40 公克、醣類 165 公克、酒精 10 公克，試問其一共攝取的熱量為 ①1200 ②1240 ③1270 ④1290 大卡。
4. (2) 水果中的 ①芒果 ②酪梨 ③葡萄 ④龍眼 為脂肪的豐富來源。
5. (4) 何種礦物質與出血時血液之凝結有關？ ①鈉 ②鉀 ③氟 ④鈣。
6. (2) 與鈣同為骨骼牙齒之主要構成分的礦物質為 ①鈉 ②磷 ③銅 ④鐵。
7. (2) 可以增加牙齒對齲齒的抵抗力之礦物質為 ①銅 ②氟 ③碘 ④錳。
8. (2) 可以促進鐵吸收之因子為 ①維生素 A ②維生素 C ③維生素 D ④草酸。
9. (4) 與促進血液凝固有關的維生素為 ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
10. (1) 常食生蛋白可能會引起何種維生素之不足？ ①生物素 ②葉酸 ③菸鹼酸 ④維生素 D。
11. (3) 何種維生素之需要量與蛋白質攝取量的多寡有關？ ①維生素 B<sub>1</sub> ②維生素 B<sub>2</sub> ③維生素 B<sub>6</sub> ④維生素 C。
12. (2) 根據膳食調查報告，國人最缺乏的維生素為 ①維生素 B<sub>1</sub> ②維生素 B<sub>2</sub> ③維生素 B<sub>12</sub> ④維生素 C。
13. (4) 下列那些食物含較多量的維生素 B<sub>12</sub>？ ①綠葉蔬菜 ②小麥胚芽 ③豆類製品 ④蛋及肉類。
14. (3) 何種食物含較豐富的維生素 E？ ①蛋黃 ②肝臟 ③胚芽 ④肉類。
15. (4) 下列何種早餐組合較為營養 ①豆漿、燒餅、油條 ②可樂、薯餅 ③泡沫紅茶、蔥油餅 ④牛奶、三明治。

16. (3) 廚師患有皮下或牙齦出血時，可能因欠缺 ①維生素 B<sub>1</sub> ②維生素 B<sub>2</sub> ③維生素 C ④維生素 D 所致。
17. (3) 與人體內膠原之形成有關之維生素是 ①維生素 B<sub>1</sub> ②維生素 B<sub>2</sub> ③維生素 C ④維生素 D。
18. (4) 下列簡餐何者營養較為均衡？ ①速食麵 ②可樂、漢堡 ③牛肉蒸餃、普洱茶 ④什錦炒飯、青菜豆腐湯。
19. (2) 能促進人體細胞間質形成之維生素為 ①維生素 B<sub>1</sub> ②維生素 C ③維生素 D ④維生素 E。
20. (4) 可以促進傷口出血停止之維生素為 ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
21. (2) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素？ ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
22. (4) 維生素 B<sub>12</sub> 含在哪一類食物中？ ①五穀類 ②蔬菜類 ③水果類 ④肉、魚、奶、蛋類。
23. (1) 同時是維生素 A、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub> 的好來源是 ①蛋 ②香蕉 ③柳丁 ④麵條。
24. (1) 食物經過高溫長時間烹調，受破壞最多的是 ①維生素 B<sub>1</sub> ②維生素 B<sub>2</sub> ③維生素 B<sub>6</sub> ④維生素 B<sub>12</sub>。
25. (4) 下列何種水果含有較多的維生素 A？ ①水梨 ②香瓜 ③蕃茄 ④芒果。
26. (3) 對傷口癒合有促進作用的維生素為 ①維生素 A ②維生素 B<sub>2</sub> ③維生素 C ④維生素 E。
27. (1) 蛋白質多，但脂肪少而澱粉多之豆類為 ①紅豆 ②黃豆 ③皇帝豆 ④花生。
28. (3) 穀類中含蛋白質最多的為 ①米 ②小麥 ③燕麥 ④玉米。
29. (1) 蛋白質之消化率較脂肪為 ①低 ②高 ③沒有區別 ④無法比較。
30. (2) 下面哪一種是修補體質最重要的營養素？ ①醣類 ②蛋白質 ③油脂類 ④鐵質。
31. (1) 下列何種食物蛋白質的品質最優良？ ①蛋 ②奶 ③肉 ④黃豆。
32. (1) 食鹽中加下列何者可預防甲狀腺腫大？ ①碘 ②氟 ③鉀 ④鈣。
33. (4) 下列食物中何者含碘較少？ ①海苔 ②紫菜 ③海帶 ④木耳。
34. (2) 牛奶中所含最豐富的礦物質是 ①鐵 ②鈣 ③鋅 ④磷。
35. (1) 不要吃太鹹以免影響健康，是因為食鹽、味精等調味料中含有 ①鈉 ②鐵 ③銅 ④鈣 的關係。
36. (2) 鈣的吸收與利用與何種維生素有關？ ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
37. (2) 下列食物何者鈣質含量較豐富？ ①胡蘿蔔 ②空心菜 ③高麗菜 ④蕃茄。
38. (3) 根據飲食指標，醣類之攝取量宜約佔總熱量需要量的 ①40% ②50% ③60% ④70%。



39. (2) 醣類可調節何種營養素之正常代謝？ ①蛋白質 ②脂質 ③維生素 ④礦物質。
40. (4) 下列何種成分本身不被人體消化，故不具熱量值？ ①肝醣類 ②乳糖 ③澱粉 ④纖維素。
41. (3) 醣類主要含在哪一大類食物中？ ①水果類 ②蔬果類 ③五穀類 ④肉、魚、豆、蛋、奶類。
42. (3) 若某甲在一餐中共攝取了蛋白質 33 公克、醣類 200 公克、油脂 30 公克，則其熱量之可獲量約為多少大卡？ ①1000 ②1100 ③1200 ④1300。
43. (3) 食物纖維對現代人的飲食十分重要，含在下面哪一種食物中？ ①肉 ②魚 ③蔬菜、水果 ④蛋。
44. (4) 我們三餐要吃米飯或麵食，因為它們是提供我們 ①蛋白質 ②脂質 ③維生素 ④醣類 最好的來源。
45. (3) 大豆油是提供我們 ①胺基酸 ②飽和脂肪酸 ③必需脂肪酸 ④檸檬酸 最好的來源。
46. (2) 若老陳一日之總熱量需要量為 2000 大卡，則其醣類攝取量宜約為 ①250 公克 ②300 公克 ③350 公克 ④400 公克。
47. (2) 為維持身體的健康，膽固醇的每日攝取量以不超過多少量為宜？ ①400 微克 ②400 毫克 ③400 公克 ④600 公克。
48. (3) 米飯與下列何種食物混合食用，可達到蛋白質營養價值互補的效果？ ①玉米 ②小麥 ③綠豆 ④芝麻。
49. (3) 缺乏哪二種礦物質會導致貧血？ ①鐵、鋅 ②鋅、銅 ③鐵、銅 ④鋁、鋅。
50. (4) 下列何種礦物質不為人體所需？ ①鋅 ②銅 ③鋁 ④汞。
51. (3) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為 ①五穀類 ②油脂類 ③肉、魚、蛋、豆、奶類 ④水果類。
52. (3) 下列何種食物的蛋白質品質屬於不完全蛋白質？ ①米 ②麥 ③玉米 ④甘藷。
53. (4) 下列水果何者為酸性食物？ ①葡萄柚 ②奇異果 ③金桔 ④李子。
54. (4) 肉類不含下列何者？ ①蛋白質 ②脂肪 ③水分 ④維生素 C。
55. (2) 蛋白質需要量佔總熱量需要量的 ①58% ②12% ③25% ④24%。
56. (2) 熟澱粉在口腔中可被消化為下列何者？ ①葡萄糖 ②麥芽糖 ③果糖 ④乳糖。
57. (4) 體內再吸收水分的部位是下列何者？ ①小腸 ②胃 ③直腸 ④大腸。
58. (3) 下列哪一項食物是中性食物？ ①肉類 ②水果 ③糖 ④奶類。
59. (4) 下列哪一項食物是鹼性食物？ ①肉類 ②魚類 ③糖 ④牛奶。
60. (3) 哪一種食物的鈣質吸收率最高？ ①牛肉 ②豆乾 ③牛奶 ④菠菜。
61. (1) 肝糖可以儲存在 ①肌肉 ②小腸 ③血液 ④腎臟。
62. (3) 正常人每日需要水分 ①1000 毫升以下 ②1000~2000 毫升 ③2000 毫升~3000 毫升 ④5000 毫升以上。

63. (4) 食鹽每日攝取量為多少較佳？ ①無限制 ②15 公克以上 ③8~10 公克 ④6 公克以下。
64. (2) 患有骨質疏鬆症者應多攝取下列何種食物？ ①香蕉 ②小魚乾 ③香菇 ④蘿蔔乾。
65. (3) 下列何者食物膽固醇含量較少？ ①蛋黃 ②烏魚子 ③海蜇皮 ④豬腦。
66. (3) 蛋白質生物價值最高的食物是 ①黃豆 ②玉米 ③蛋 ④魚。
67. (2) 一杯(200c.c.)含 3.5%酒精的啤酒可以提供 ①28 ②49 ③63 ④140 卡的熱量。
68. (2) 一份肉類含 7 公克蛋白質、5 公克脂質，可提供多少卡的熱量？ ①48 卡 ②73 卡 ③83 卡 ④108 卡。
69. (4) 下列食物中何者含脂肪量較少 ①花生 ②培根 ③香腸 ④洋火腿。
70. (4) 水產品中含肝醣較多的為 ①魚 ②蝦 ③墨魚 ④牡蠣。
71. (4) 健康的飲食應以下列何者為基礎？ ①蔬菜水果類 ②奶類 ③蛋、豆、魚、肉類 ④五穀根莖類。
72. (1) 下列營養素何者可活化酵素、平衡酸鹼值、調節生理機能？ ①維生素和礦物質 ②醣類和脂肪 ③蛋白質和水 ④脂肪和維生素。
73. (3) 當熱能性營養素的攝取量超過身體實際的需要量時，可能會產生 ①注意力不易集中 ②對傳染病抵抗力差 ③肥胖 ④消瘦。
74. (2) (本題刪題)下列早餐的搭配，何者最經濟，且又能提高蛋白質的利用價值？ ①鮮奶+蛋餅 ②豆漿+全麥饅頭 ③稀飯+花生、醬瓜 ④漢堡+可樂。
75. (2) 有關醣類的功能，下列何者為非？ ①供給熱量 ②增加蛋白質的消耗 ③構成身體組織 ④促進脂肪代謝。
76. (4) 富含維生素 B 群和醣類的食物為 ①蘋果 ②香蕉 ③肝臟 ④糙米。
77. (1) 新生兒缺乏維生素 E，血球易破裂而貧血，此稱為 ①溶血性貧血 ②惡性貧血 ③營養性貧血 ④巨球性貧血。
78. (3) 人體內缺乏何種維生素時，易造成皮下出血？ ①維生素 A ②維生素 B<sub>6</sub> ③維生素 C ④維生素 E。
79. (3) 有關鈣的功能，下列何者為非？ ①使血液呈鹼性，預防酸中毒 ②預防抽筋 ③具有造血功能 ④維持心搏正常。
80. (1) 近年來臨床醫學上發現多攝取芹菜可降低血壓，主要是因為芹菜中富含何種礦物質，可促進鈉的排除？ ①鉀 ②氯 ③鎂 ④鐵。
81. (1) 懷孕婦女的飲食中長期缺乏碘時，嬰兒出生後，智力遲緩，骨骼停止生長，此即所謂的 ①呆小症 ②佝僂症 ③甲狀腺腫大 ④侏儒症。
82. (2) 一個正常人當其體內水分攝取不足時，腎臟會採取何種方式以維持水分的平衡？ ①排出較多的尿液 ②排出較少而濃度較高的尿液 ③毛孔關閉 ④由皮膚排汗。
83. (2) 下列何者含量多時，會使肉的嫩度增加，並且烹調時更容易熟？ ①肌纖維 ②脂肪組織 ③結締組織 ④骨骼。

84. (3) 近十幾年來台灣地區十大死因中，多屬慢性疾病、代謝性疾病和腫瘤，這些疾病的發生和下列何項關聯較小？ ①工業污染 ②空氣污染 ③飲用水 ④食物的攝取。
85. (3) 小美喝了一杯可樂含有蔗糖 60 克，其可提供的熱量是多少大卡？ ①360 大卡 ②100 大卡 ③240 大卡 ④720 大卡。
86. (2) 阿美得了腳氣病，請問她應該要多補充什麼食物？ ①牛奶 ②小麥胚芽 ③綠色蔬菜 ④水果。
87. (3) 小黃有心肌炎，他可能缺乏 ①銅 ②鋅 ③硒 ④錳。
88. (2) 琪琪在天氣炎熱的夏天突然有腹部痙攣、昏睡及尿少的現象，你認為最有可能的原因是？ ①體內鈉質太多 ②體內鈉質太少 ③體內鈣質太多 ④體內鈣質太少。
89. (34) 人體必須攝取油脂的理由在 ①其為熱量的精華 ②其可增加食物的美味和飽食感 ③其可提供必需脂肪酸 ④其可幫助脂溶性維生素的吸收。
90. (23) 下列何者不是蛋白質的主要功能？ ①構成身體組織 ②運送脂溶性維生素 ③保護內臟器官 ④調節生理機能。
91. (123) 下列何者營養素有供給熱量的功能？ ①醣類 ②蛋白質 ③脂肪 ④礦物質。
92. (24) 攝取醣類的營養素，我們並不會想要由下列何者獲得？ ①糯米 ②雞肉 ③綠豆 ④雞蛋。
93. (14) 脂質在烹調中有直接關聯的功能是 ①促進食慾 ②保護內臟器官 ③運送脂溶性維生素 ④提供美味。
94. (123) 蛋白質互補作用的吃法應用，下列何者為是？ ①饅頭夾蛋 ②燒餅加豆漿 ③豆腐配稀飯 ④牛奶加荷包蛋。
95. (23) 想獲得蛋白質的營養素我們並不會想要由下列何者獲得？ ①鱸魚 ②竹筍 ③蕃茄 ④豆包。
96. (234) 下列何者為水溶性維生素？ ①A ②B<sub>2</sub> ③菸鹼酸 ④C。
97. (134) 下列何者為脂溶性維生素 ①A ②B<sub>2</sub> ③D ④K。
98. (12) 對人體而言，下列何者屬於主要礦物質？ ①鈉 ②鎂 ③鋅 ④鐵。
99. (34) 對人體而言，下列何者屬於微量礦物質？ ①鈉 ②鎂 ③鋅 ④鐵。
100. (123) 下列哪幾種人比較可能有骨質疏鬆的危險？ ①蛋白質攝取不足的人導致鈣質吸收率降低 ②維生素 D 不足的人導致鈣質吸收率降低 ③比較不喜歡活動的人 ④30 歲以前年齡的人。
101. (34) 下列何者含鈣量偏少而磷含量卻偏高(每 100g 食物含 50-100mg 以上)？ ①乳酪 ②豆干 ③豬肉 ④米飯。
102. (13) 身體質量指數 BMI 值，下列何者是不錯的範圍？ ①20 ②30 ③22 ④27。
103. (234) 下列何者是良好的鈣質攝取來源？ ①菠菜 ②高麗菜 ③油菜 ④芥蘭菜。
104. (234) 下列哪些是醣類的主要功能？ ①運送脂溶性維生素 ②避免酮酸中毒 ③保護體組織蛋白 ④合成肝醣儲存。



105. (123) 下列哪些是飲食纖維的功能？ ①改善便秘情況 ②調節脂肪與糖分的吸收 ③可降低血膽固醇 ④充分吸收為體內營養份子。
106. (124) 下列何者為國民飲食建議？ ①均衡攝食各類食物 ②盡量選用高纖維食物 ③三餐以蔬菜為主食 ④多攝食鈣質豐富的食物。
107. (124) 下列哪些食物種類含有多量的膳食纖維？ ①水果類 ②五穀根莖類 ③肉魚豆蛋類 ④蔬菜類。
108. (14) 下列何者正確？ ①半乳糖是單醣類 ②果糖是雙醣類 ③麥芽糖是單醣類 ④肝醣是多醣類。
109. (123) 下列何者為膳食纖維？ ①果膠 ②纖維素 ③洋菜膠 ④肝醣。
110. (123) 下列何者食物可提供維生素 B<sub>12</sub>？ ①豬肝 ②奶類 ③牛肉 ④菠菜。
111. (12) 下列何者含有較多的維生素 C？ ①芭樂 ②桔子 ③牛肉 ④豬肉。
112. (123) 下列何者與鈣質的利用較有相關性？ ①維生素 D ②陽光 ③蛋白質 ④脂肪。
113. (134) 下列哪幾項是影響酵素的因素 ①溫度 ②色素 ③pH 值 ④水活性。
114. (234) 下列哪幾項是動物、植物的食物中，不會共同擁有的色素 ①類胡蘿蔔素 ②花青素 ③葉綠素 ④肌紅素。
115. (124) 下列哪些是發酵食品 ①醬油 ②優酪乳 ③豆花 ④納豆。
116. (134) 人體攝取水分的主要來源有哪些？ ①飲用的液體 ②食物的溫度 ③食物的水分 ④營養代謝所產生的水分。
117. (234) 下列哪些是人體需求的主要礦物質 ①鐵 ②鉀 ③氯 ④磷。
118. (123) 水果中的營養成分有哪些？ ①水分 ②醣類 ③維生素 ④維生素 B<sub>12</sub>。
119. (234) 蔬菜中所能提供的主要營養成分有哪些？ ①維生素 B<sub>12</sub> ②維生素 ③礦物質 ④纖維素。
120. (124) 下列哪些是動物性油脂？ ①乳酪 ②豬油 ③椰子油 ④魚肝油。
121. (123) 我國准許使用的食品人工著色劑有哪些？ ①紅色 6 號 ②黃色 4 號 ③綠色 3 號 ④藍色 5 號。
122. (34) 下列哪些是以提供熱量為主的食物？ ①水 ②根莖類 ③穀類 ④油脂類。
123. (14) 脂肪的主要建構材料為脂肪酸，以下何者為「必需脂肪酸」？ ①亞麻油酸 ②多元未飽和脂肪酸 ③飽和脂肪酸 ④亞麻脂酸。
124. (13) 黃豆依不同程度加工，其營養成分也會有所改變；加工後的大豆分離蛋白因已去除哪些碳水化合物成分，因此不會引起脹氣？ ①水蘇四糖 ②蛋白質 ③蜜三糖 ④異黃酮。
125. (134) 脂溶性維生素與水溶性維生素之比較，以下何者正確？ ①脂溶性維生素溶於油脂或有機溶劑但不溶於水；水溶性維生素則溶於水 ②兩種在攝取後皆容易儲存於人體中 ③脂溶性維生素其吸收需靠油脂的存在；水溶性維生素則不需要 ④脂溶性維生素對光、溫度、空氣較穩定；水溶性維生素則對光、溫度、空氣較不穩定。

126. (13) 維生素 B<sub>2</sub> 又稱核黃素，為水溶性維生素，一般成人適度活動量者其建議攝取量，男性為 1.0~1.6 毫克，女性為 ①最低 0.9 ②最低 0.8 ③最高 1.3 毫克 ④最高 1.5 毫克。
127. (14) 下列關於影響維生素 B<sub>6</sub> 利用率因素之敘述，何者正確？ ①在酸性情形下較穩定 ②在鹼性環境較穩定 ③不受烹煮過程之光線與熱影響 ④烹煮過程之光線與熱會降低穩定性。
128. (12) 陽光可能是素食者最主要的維生素 D 來源。但是皮膚對於維生素 D 的合成仍受到什麼因素影響 ①年齡 ②區域、季節與天氣 ③高矮 ④性別。
129. (24) 長期鈣質不足時，會發生 ①器官鈣化 ②軟骨症 ③結石 ④骨質疏鬆。
130. (134) 素食者針對鐵質吸收，以下哪些方法可增加攝取量及生物利用率？ ①食用含維生素 C 高的水果 ②餐後飲用茶或咖啡 ③避免與高鈣食物同時食用 ④食用鐵質豐富的食物。
131. (34) 單醣類不包含以下哪種糖？ ①葡萄糖 ②果糖 ③肝糖 ④蔗糖。

#### 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 08：成本控制

1. (3) 帶殼蛋每公斤 38 元，但帶殼蛋的破損率為 15%，連在蛋殼上的蛋液有 5%，蛋殼本身佔全蛋的 10%，因此帶殼蛋真正可利用的蛋液，每公斤的價格應為 ①45.6 元 ②50.6 元 ③52.3 元 ④62.5 元。
2. (1) 無水奶油每公斤新台幣 160 元，含水奶油每公斤 140 元，依實際油量核算，則含水奶油每公斤比無水奶油 ①貴 15 元 ②相同 ③便宜 15 元 ④便宜 20 元 (含水奶油水分佔 17%，鹽佔 3%)。
3. (4) 產品售價包含直接人工成本 15%，如果廚師月薪連食宿可得新台幣貳萬壹仟元，則其每天需生產產品的價值為 ①2824 元 ②3212 元 ③3840 元 ④4666 元。
4. (3) 胡蘿蔔的廢棄率佔 12%，如需使用去了皮後的胡蘿蔔 22 斤，應購買胡蘿蔔 ①19.4 斤 ②22 斤 ③25 斤 ④28.4 斤。
5. (4) 瘦豬肉 1 斤 75 元(廢棄率 0%)，雞肉 1 斤 35 元(廢棄率佔 55%)，蛋 1 斤 29 元(廢棄率佔 12%)，魚 1 斤 60 元(廢棄率佔 45%)，如以可食部分同等量來計算，則 ①瘦豬肉 ②雞 ③蛋 ④魚 價格最貴。
6. (3) 有一食物，廢棄率佔 25%，欲供應每人份可食部分為 100 公克，做 100 人份的餐盒時，需購買 ①7.5 公斤 ②10 公斤 ③13.3 公斤 ④25 公斤 的原料。
7. (4) 絲瓜的廢棄率 18%，希望能供應 1 公斤的可食量絲瓜，需購買的絲瓜量多少？ ①1000 公克 ②1090 公克 ③1180 公克 ④1220 公克。
8. (3) 欲供應帶骨的炸豬排每片約 2 兩半重，購買 1 斤帶骨的豬排時約可切成 ①2 片 ②4 片 ③6 片 ④10 片。
9. (2) 若豬排由生至熟的收縮率為 20%，要做一塊 80 公克熟豬排，應用多重的

- 里脊肉？ ①80 公克 ②100 公克 ③120 公克 ④160 公克。
10. (2) 假設乾鮑魚每公斤進價 4000 元，乾鮑魚與發好鮑魚比重為 1：1.5，則發好鮑魚每兩成本約 ①80 元 ②100 元 ③120 元 ④160 元。
11. (2) 黑刺蓼每盅售價為 840 元，每兩成本為 500 元，每盅用量為 8 錢，則此道黑刺蓼成本率為 ①40% ②50% ③55% ④60%。
12. (4) 牛肉每公斤購買價格為 360 元，處理後可使用率為 80%，計算成本時每公斤成本為 ①288 元 ②310 元 ③400 元 ④450 元。
13. (2) 當某道菜每斤購買進價是 360 元，若每人份需材料 4 兩，食物成本佔售價 40%，則此道菜的售價應訂多少？ ①400 元 ②225 元 ③155 元 ④105 元。
14. (3) 若一桌菜的生鮮食物成本佔 35%、乾料成本佔 5%，一桌售價為 10000 元的酒席，其食物成本不可高於多少元？ ①3000 元 ②3500 元 ③4000 元 ④4500 元。
15. (3) 大白菜的烹煮收縮率為 50%，若每人需食用 100 公克的大白菜，則供應 50 人份的大白菜，應採購大白菜多少量？ ①25 公斤 ②20 公斤 ③10 公斤 ④5 公斤。
16. (4) 一桌新台幣 6000 元的酒席，食物成本佔 40%，其中熱炒大菜佔 65%，冷盤佔 20%，水果、點心佔 15%，則熱炒大菜的費用約為 ①3900 元 ②2400 元 ③2100 元 ④1560 元。
17. (3) 下列各項何者成本最低？ ①進貨價格每"公斤"360 元，可使用率 80% ②進貨價格每"台斤"210 元，可使用率 70% ③進貨價格每"台兩"12 元，可使用率 80% ④進貨價格每包(500 公克)220 元，可使用率 100%。
18. (2) 一項物料在無其他外力因素且品質相同的狀況下，進貨價格對成本控制最佳者 ①每"台斤"960 元 ②每"公斤"1250 元 ③每"台兩"54 元 ④每包(300 公克)420 元。
19. (2) 某一餐廳其食物成本占售價之 40%，現今使用每斤 320 元之材料，6 兩作為某道菜餚原料，試問此道菜餚之售價應訂為多少？ ①200 元 ②300 元 ③400 元 ④500 元。
20. (4) 同樣供給 1 公克的蛋白質，其食物來源以 ①牛肉 ②豬肉 ③蝦 ④蛋 最便宜。
21. (4) 1 磅約等於 ①半斤 ②半市斤 ③半公斤 ④12 台兩。
22. (4) 英制單位中的 2 磅相當於公制單位的 ①202 公克 ②404 公克 ③606 公克 ④907 公克。
23. (4) 最便宜的蛋白質來源為 ①家禽類 ②畜肉類 ③奶類 ④蛋類。
24. (3) 罐頭的內容量是指 ①固形物之重量 ②填充液之重量 ③固形物與填充液之重量 ④罐重、固形物、填充液總重量。
25. (2) 若一道菜售價為 180 元，當食物成本率為 30%時，則成本為 ①45 元 ②54 元 ③58 元 ④60 元。
26. (4) 一顆 3 公斤的鳳梨每公斤 40 元，去皮後的廢棄率為 25%，因此真正可食



用的果肉價格為 ①60 元 ②70 元 ③80 元 ④90 元。

27. (4) 純豆漿每公斤 100 元，加水豆漿每公斤 80 元，依實際豆漿量核算，則純豆漿比加水豆漿價錢 ①貴 10 元 ②貴 15 元 ③貴 20 元 ④相同 (加水豆漿水分佔 20%)。
28. (2) 馬鈴薯廢棄率佔 8%，如需使用去了皮的馬鈴薯 25 公斤，應購買馬鈴薯 ①26 公斤 ②27.2 公斤 ③29 公斤 ④30 公斤。
29. (4) 羊肉 1 斤 120 元(廢棄率 0%)，大雞腿 1 斤 60 元(廢棄率 35%)，魚 1 斤 100 元(廢棄率 25%)，豬腳 1 斤 80 元(廢棄率 55%)，如以可食部分同等量來計算 ①羊肉 ②大雞腿 ③魚 ④豬腳 價格最貴。
30. (4) 這個月喜餅銷售額含直接人工成本 12%，若此廚師月薪為貳萬肆仟元，則其每天生產喜餅的價值為 ①5555 元 ②5566 元 ③5666 元 ④6666 元。
31. (3) 餐飲業原料成本＝期初存貨＋進貨－期末存貨－員工的 ①交通成本 ②薪資成本 ③膳食成本 ④服裝成本。
32. (4) 成本總額隨著營業量的變動而成正比例，稱為 ①固定成本 ②半固定成本 ③半變動成本 ④變動成本。
33. (4) 固定成本＋半變動成本＋變動成本，稱為 ①營業收入 ②損益平衡 ③利潤 ④總成本。
34. (2) 餐廳供應 200 人午餐，其中一道菜為「青椒炒肉絲」，其量比例為 3：1，若肉絲的採購量為 8 公斤，則青椒應採購（不計漲縮率與廢棄率） ①20 公斤 ②24 公斤 ③30 公斤 ④35 公斤。
35. (3) 對經營宴席餐廳者而言，食材的成本約佔經營成本之 ①20~25% ②30~35% ③40~45% ④50~55%。
36. (4) 通常鹽水漬的罐頭食品在保存 ①1 個月 ②2 個月 ③3 個月 ④6 個月 以上較適合食用。
37. (123) 餐飲業的成本結構，包括直接成本和間接成本兩大類，而所謂的間接成本又包含了哪些項目？ ①員工伙食 ②設備裝潢之折舊 ③店面租金 ④材料費。
38. (34) 五公斤約等於多少？ ①7.3335 台斤 ②130.333 台兩 ③5000 公克 ④8.3333 台斤。
39. (23) 下列何者食品產量的多少與季節差異最少？ ①虱目魚 ②雞肉 ③豬肉 ④白蝦。
40. (13) 下列敘述何者錯誤？ ①吳郭魚為水產中易受季節影響之一 ②菠菜盛產期冬季 ③白帶魚以冬春為盛產期 ④國產的孟宗筍屬於冬春季食材。
41. (1234) 預估銷售量時需注意哪些項目？ ①平日或假日 ②季節 ③重要慶典 ④流行話題。
42. (34) 某食材之廢棄率為 20%，希望能供應出 5 公斤可食部分，而需購買多少份量？而求出之份量介於哪兩者之間？ ①4 ②5 ③6 ④7。
43. (12) 下列哪些狀況易造成食物成本增加？ ①製備時之消耗 ②儲存不當 ③服務良好 ④食物分量控制適當。

44. (34) 何者為採購與庫存管理員需注意的要點？ ①口味是否符合大眾口味 ②員工之薪資管理 ③如何準確預測銷售 ④定時盤點。
45. (24) 若食物的直接成本佔售價的 35%，則一道 140 元材料費的餐點其售價至少介於哪兩者之間？ ①280 ②380 ③180 ④480 元。
46. (123) 「主觀價格法」包含以下何種方法？ ①合理定價法 ②高價定價法 ③測試市場定價法 ④係數定價法。
47. (124) 食品成本控制要點包含 ①採購 ②驗收 ③裝潢 ④貯存。
48. (123) 大部分的飯店與餐廳認定，在廚房冷凍冷藏庫的食品原料尚未售出，即不能視為產品的銷售成本，其原因包含 ①盤點因素 ②存貨特性 ③控制食品成本 ④製造費用。
49. (123) 食品收入的定義不包含 ①營業稅 ②服務費 ③最低消費額收入 ④餐飲產品銷售收入。

#### 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 09：衛生知識

1. (2) 以漂白水消毒屬於下列何種細菌、消毒方法？ ①物理性 ②化學性 ③生物性 ④自然性。
2. (2) 下列食物何種較易受污染或變質造成食物中毒？ ①五穀類 ②沙拉 ③水果 ④汽水。
3. (2) 界面活性劑屬於下列何種殺菌、消毒方法？ ①物理性 ②化學性 ③生物性 ④自然性。
4. (1) 乾熱殺菌法屬於下列何種殺菌、消毒方法？ ①物理性 ②化學性 ③生物性 ④自然性。
5. (2) 無機污垢物的去除宜以何種性質的清潔劑為佳？ ①鹼性 ②酸性 ③中性 ④鹼性。
6. (4) 食用河豚中毒會發生何種現象？ ①失眠 ②嘔吐腹瀉 ③出汗 ④四肢麻木。
7. (3) 當發生腸炎弧菌中毒時，有關中毒症狀的敘述下列何者錯誤？ ①潛伏期較長 ②腹瀉 ③沒有發燒 ④腹痛。
8. (2) 肉毒桿菌的特性為 ①好氣 ②厭氣 ③介於二者之間 ④視外界情況而定，所以常存在於罐頭食品中。
9. (4) 腸炎弧菌大多存在於 ①畜肉 ②蛋類 ③禽肉 ④魚貝類 中。
10. (1) 從業人員若手部有膿瘡，其可能含有 ①葡萄球菌 ②腸炎弧菌 ③沙門氏桿菌 ④肉毒桿菌 而污染食品。
11. (4) 下列何種措施不適用於預防金黃色葡萄球菌的污染？ ①保持手部清潔 ②有傷口時不接觸食品 ③不對食品打噴嚏咳嗽 ④將食物煮熟。
12. (4) 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為 ①菌數增生過多 ②放出過敏原 ③引起酸鹼不平衡 ④產生內毒素。

13. (1) 餐廳營業場所和廚房的空氣流向是 ①營業場所流向廚房 ②廚房流向營業場所 ③對流 ④流向無硬性規定。
14. (1) 沙門氏菌通常來自 ①被感染者與其他動物 ②海水或海產品 ③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口 ④土壤。
15. (3) 金黃色葡萄球菌通常來自 ①被感染者與其他動物 ②海水或海產品 ③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口 ④土壤。
16. (1) 水產品若生食可能會污染 ①腸炎弧菌 ②葡萄球菌 ③大腸菌 ④肉毒桿菌。
17. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發黴，對我們危害最大，且為我們所熟悉的黴菌毒素為 ①綠麴毒素 ②紅麴毒素 ③黃麴毒素 ④黑麴毒素。
18. (1) 對於肉毒桿菌的敘述，下列何種為錯？ ①酸度 4.8 以下，可以抑制 ②加硝酸鹽可以抑制 ③充氧可以抑制 ④為毒素型細菌。
19. (2) 下列哪種中毒，可再經由排泄物傳染？ ①葡萄球菌 ②傷寒 ③腸炎弧菌 ④大腸桿菌。
20. (3) 一般而言，下列病原菌何者有較長的潛伏期？ ①毒貝類 ②金黃色葡萄球菌 ③腸炎弧菌 ④毒菇。
21. (4) 最好的消毒方法為 ①強力消毒水 ②純酒精 ③高錳酸鉀溶液 ④高溫高壓水 清洗，保持衛生清潔。
22. (4) 下列何種菜餚有較高的危險性？ ①低水活性 ②高酸性 ③高於 70°C ④低於 30°C。
23. (4) 水活性係數多少以下即可抑制黴菌之繁殖？ ①0.95 ②0.90 ③0.85 ④0.80。
24. (3) 細菌極易在下列哪一種溫度區域繁殖？ ①74°C ~ 121°C ②65°C 以上 ③16°C ~ 49°C ④7°C 以下。
25. (4) 葡萄球菌食物中毒所產生之毒素 ①於沸水中煮沸 10 分鐘即可破壞 ②65°C 以上即可破壞 ③85°C 以上即可破壞 ④沸水中煮沸 10 分鐘亦不會破壞。
26. (3) 沙門氏菌易存在於下列何種食物上？ ①海產類 ②蔬菜類 ③肉類、蛋類 ④水果類。
27. (2) 下列哪兩種病原菌屬於嗜鹽菌？ ①腸炎弧菌和仙人掌桿菌 ②腸炎弧菌和金黃色葡萄球菌 ③金黃色葡萄球菌和大腸桿菌 ④腸炎弧菌和大腸桿菌。
28. (1) 煮飯時加點醋，主要可以抑制下列何種細菌？ ①仙人掌桿菌 ②金黃色葡萄球菌 ③沙門氏菌 ④肉毒桿菌。
29. (3) 市面上常有不法商人在四破魚、吻仔魚中添加 ①水楊酸 ②奶油黃 ③螢光增白劑 ④福馬林。
30. (1) 小型的餐飲業者，通常以冰箱做為法令規定的冷凍、冷藏庫，對於溫度計的規定是 ①一定要有 ②無所謂 ③不需要有 ④沒有規定。
31. (3) 殺蟲劑是用來消滅廚房中的病媒，為了使用上方便，它擺設的位置 ①廚房蟑螂常出現處 ②食品貯藏室內 ③應與食品隔離保管 ④任何位置皆可。
32. (1) 以紙為包裝材料，最可能引起之安全問題為 ①螢光增白劑 ②單體物質 ③



有害金屬 ④抗氧化劑。

33. (4) 下列敘述何者不正確？ ①PP(聚丙烯)質的保鮮膜較能耐高溫 ②PE(聚乙烯)質的保鮮膜較無毒性 ③PVC(聚氯乙烯)質的保鮮膜只可用於低溫食品 ④PVC(聚氯乙烯)質的保鮮膜可用於微波。
34. (1) 廚房工作的砧板質料以 ①白色無毒合成塑膠 ②木頭製 ③不銹鋼 ④鋁質為佳。
35. (1) 洗好的乾淨碗盤應置於 ①清潔區 ②準清潔區 ③污染區 ④行政管理區。
36. (3) 餐廳所使用的竹筷子 ①可以 ②洗淨後可以 ③不可以 ④不清楚 回收。
37. (3) 餐飲從業人員在從業期間 ①有時間就參加 ②不必參加 ③應接受 ④沒有規定要參加 各級衛生主管機關或其認可之單位舉辦的衛生講習。
38. (4) 近海有「紅潮」的跡象，則 ①可食海藻類 ②可食魚貝類 ③對生物無影響 ④應避免食用魚貝類。
39. (1) 烹飪好的食物應置於 ①清潔區 ②污染區 ③只要有位子擺即可 ④看情況而定。
40. (2) 薑黃素試紙用來檢測下列何者？ ①抗氧化劑 ②硼砂 ③二氧化硫 ④漂白劑。
41. (4) 洗衣粉不可以用來洗滌餐具，是因為它 ①含有界面活性劑 ②洗了手變乾燥 ③洗了手粗糙 ④含有螢光劑的緣故，會產生致癌作用。
42. (3) 以餐廳危險因子危害分析觀點來說 ①菜樣越多越好 ②菜樣越複雜越好 ③菜樣以簡單易處理為佳 ④菜樣多寡無所謂。
43. (3) 我開了一家餐廳，營業場所為 50 坪，那麼廚房應有多大？ ①5 坪以下 ②5 坪 ③5 坪以上 ④大小不是很重要。
44. (4) 在排油煙機四周裝設類似空氣門設備，下列何者不是裝設之優點？ ①可以隔絕熱源 ②可以補足因油煙機而形成的局部負壓 ③給人清涼感覺 ④可以降低噪音。
45. (2) 餐盒業者每天應保留備檢餐盒乙份，置於攝氏 7 度以下，並以保鮮膜包好，保存 ①1 天 ②2 天 ③3 天 ④4 天。
46. (4) 廚房不以大理石拼花地板鋪設的原因，下列何者錯誤？ ①不耐酸 ②易藏污納垢 ③易油膩滑倒 ④高尚美觀。
47. (2) 攤販賣一杯純的柳丁汁，應用什麼杯皿來裝盛？ ①保利龍杯 ②紙杯 ③回收的玻璃杯 ④都可以用。
48. (2) 保麗龍杯只可盛裝下列何種果汁？ ①橘子汁 ②木瓜汁 ③柳丁汁 ④檸檬汁。
49. (1) 選購美耐皿餐具，應優先考慮 ①表面平滑 ②表面粗糙 ③外表艷麗 ④價錢因素。
50. (1) 保利龍餐具只可盛裝 ①100℃ ②150℃ ③180℃ ④200℃ 以下的食物。
51. (4) 美耐皿餐具的最高耐熱之安全標準為 ①120℃ ②100℃ ③80℃ ④60℃。
52. (1) 食物最好採取下列何種方式以避免污染？ ①先切後炸 ②先炸後切 ③先炸

先切 ④後炸後切。

53. (4) 下列敘述何者為錯？ ①冷凍溫度應在攝氏零下十八度以下 ②蒸氣殺菌溫度在 100℃ 以上 ③冷藏溫度在攝氏七度以下 ④氯水殺菌餘氯量在 300ppm 以上。
54. (2) 廚房最好的條件為 ①15℃、相對濕度 30% ②25℃、相對濕度 50% ③35℃、相對濕度 70% ④35℃、相對濕度 90%。
55. (3) 「一個便當賣價 30 元，菜色為七道菜」，以衛生的立場你的想法應為 ①此便當「便宜又大碗」 ②這老闆一定瘋了，賣得這麼便宜 ③食材來源可能有問題，應先查問清楚 ④廣為宣傳，鼓勵大家來買。
56. (2) 低溫洗碗機與高溫洗碗機的主要不同點為 ①洗潔劑偵測器 ②溫度提昇器 ③水循環方式 ④外型。
57. (2) 依衛生機關規定，烹調食材洗滌之順序應為 ①乾貨→魚貝類→牛肉→蛋 ②乾貨→牛肉→蛋→魚貝類 ③蛋→魚貝類→乾貨→牛肉 ④牛肉→乾貨→蛋→魚貝類。
58. (3) 餐具的基本洗滌包括：A.清洗 B.預洗 C.沖洗 D.消毒，正確的洗滌順序依次為下列何者？ ①ABCD ②DCBA ③BACD ④BCAD。
59. (4) 下列肉類何者需放在最後清洗？ ①牛肉 ②豬肉 ③香腸 ④雞肉。
60. (2) 欲去除可能殘留在青椒上的農藥，下列何種方法較不適宜？ ①用大量的流動水沖洗 ②用去除殘留農藥的清潔劑洗 ③先將青椒凹陷的果蒂切除後再沖洗 ④不加鍋蓋烹煮蔬果類食物。
61. (4) 直接敷蓋於熟食上的食材，下列何者非為考量重點？ ①低水活性 ②高酸性 ③含硫化物高的食材 ④酸度介於 pH(酸鹼值)4.6~9 之間的食材。
62. (3) 廚餘的處理最好的方法是下列何者？ ①掩埋 ②餵豬 ③減少體積，脫水或壓縮處理 ④焚化。
63. (4) 新進人員衛生訓練可不包括下列何項？ ①個人衛生習慣的訓練 ②貯存食物的方式 ③食品中毒的認識 ④細菌培養的示範。
64. (2) 吃生螺肉或生魚者，易導致下列何種寄生蟲感染？ ①蛔蟲 ②中華肝吸蟲 ③鞭蟲 ④無鉤條蟲。
65. (3) 蔬菜、水果的洗滌區屬於 ①清潔區 ②準清潔區 ③污染區 ④一般作業區。
66. (4) 廚房的動線流程以下列何者為佳？ ①污染區→清潔區→污染區 ②污染區→清潔區→準清潔區 ③準清潔區→清潔區→污染區 ④清潔區→準清潔區→污染區。
67. (3) 下列敘述何者是不正確的？ ①廚房的地面可以有 1.5/100~2.0/100 的斜度 ②調理場所劃分為污染區與非污染區 ③工作人員上班時間應隨時穿著工作服，即使是到洗手間的短暫時間內也不應脫下工作服 ④工作人員於進入此行業前做一次全身身體健康狀況檢查，以後還得定期做追蹤檢查。
68. (4) 設置暗走道主要是防止何種病媒？ ①蟑螂 ②老鼠 ③蚊子 ④蒼蠅。
69. (3) 關於分辨「溫體豬肉」及「冷藏豬肉」的敘述，下列何者為錯？ ①冷藏豬肉中心溫度較低 ②冷藏豬肉表面有凝結水滴，較為溼潤 ③溫體豬肉因為



不需冷藏，所以肉質新鮮 ④冷藏豬肉比溫體豬肉更衛生安全。

70. (3) 對於「病死豬肉」的敘述，下列何者為錯？ ①因不經放血，所以肉色較暗 ②通常經過漂白 ③具有優良肉品標誌 ④獸醫師不可能檢驗。
71. (1) 為了要杜絕「病死豬」、「疫苗兔」，身為餐飲從業人員的一份子，我們一定要有下列何種觀念？ ①食品衛生安全有價 ②食品衛生安全容易獲得 ③食品衛生安全要買保險 ④食品衛生安全要大學畢業。
72. (4) 對於「去除農藥殘留的方法」，下列何者為錯？ ①製罐 ②殺菁 ③洗滌 ④冷藏。
73. (2) 碳烤食物不宜多吃，其理由為 ①易導致細菌性食品中毒 ②有致癌潛在危機 ③食物難以下嚥 ④有失君子風範。
74. (2) 蔬菜採收前二天下雨，那麼有關農藥殘留的敘述下列何者為正確？ ①會變多 ②會變少 ③不會變 ④可能會變多，也可能會變少。
75. (3) 當海水溫度上升且優養化時，則有可能形成 ①黃潮 ②綠潮 ③紅潮 ④藍潮 使貝類形成帶毒體，而導致食品中毒。
76. (4) 當沿海渦鞭藻大量增殖，而釋出毒素，貝類吃了這些藻類時，亦成了帶毒體，若人吃了這些貝類，極易造成的主要症狀為 ①上吐 ②下瀉 ③腹絞痛 ④神經性麻痺。
77. (3) 甲型(A 型)肝炎病毒傳染主要媒介為下列何者？ ①血液 ②空氣 ③食物及水 ④蚊蠅。
78. (3) 下列對於毒素的敘述何者錯誤？ ①因西施舌所引起之麻痺性貝毒屬神經性毒素 ②花生是易受黃麴毒素污染的食物 ③馬鈴薯內含之類固醇素不會因加熱而破壞 ④河豚毒是一種可能會致死的毒素，且不易受加熱破壞。
79. (1) 當炒鍋著火時，第一種處理方法應是 ①熄火並密蓋鍋蓋 ②用水潑 ③用滅火器 ④用乾淨的抹布覆蓋在食物上。
80. (1) 餐廳每天使用砧板後，應如何正確處理？ ①洗淨並消毒 ②用抹布擦乾淨即可 ③用清水洗淨並晾乾 ④清洗後用陽光曝曬消毒，以節省勞力。
81. (1) 感染型食品中毒，其特徵為何？ ①必須吃入病菌、通常會引起發燒 ②由毒素引起中毒、通常不會引起發燒 ③不須吃入病菌、通常不會引起發燒 ④由毒素引起中毒、通常會引起發燒。
82. (4) 為預防細菌性食物中毒，食品烹調應從清潔、加熱、冷藏及下列何項共同著手？ ①營養 ②美味可口 ③盤飾 ④迅速。
83. (1) 下列敘述何者錯誤？ ①正確的洗手可除去手上所有的細菌 ②手上有傷口不可直接接觸食物 ③餐飲從業人員，每年須做一次定期健康檢查 ④廚房工作人員服裝應以白色為主。
84. (1) 下列敘述，何者正確？ ①炒雞絲過油的油溫比炸雞塊低 ②炸好的排骨，可以直接放入保麗龍盒中裝好 ③吃不完的麵包，可放入冷藏庫中存放很久而不變質 ④冰庫內的溫度低，可以放滿食物而不變質。
85. (2) 在廚房鍋中若不慎起大火時，正確的第一反應是什麼？ ①立即灑水，並切斷火源 ②立即覆上鍋蓋，並切斷火源 ③立即移開鍋子 ④先打 119 求救。



86. (2) 下列有關餐飲業廢棄物之敘述，何者正確？ ①餐飲業廢棄物依其物理性質可分成固相及液相兩種 ②廚房的污水含有有機質，應先處理後再排除 ③貯存垃圾的地方不可噴灑殺蟲劑，以免貓、狗誤食之 ④餐廳每天的剩菜剩飯，只要倒到垃圾桶裡就可以了。
87. (2) 從事餐飲服務人員，應將何者視為第一要務？ ①確保供餐種類多樣化 ②確保餐飲品質與衛生 ③確保餐飲價格實惠 ④確保用餐人數增多。
88. (3) 有關廚房的清潔衛生，下列敘述何者不正確？ ①每個月至少做一次以上的徹底消毒工作 ②通風設備應經常保持良好運作與清潔 ③器皿與用具應盡量用木製與塑膠製用品 ④材料腐爛應立即丟棄。
89. (2) 對冷凍肉品質影響最大之解凍方法為何？ ①微波解凍 ②直接浸泡水中 ③使用前先放置冷藏庫解凍 ④以塑膠袋包好，置於流動水下解凍。
90. (2) 下列敘述，何者正確？ ①廚師負責烹調食物，成本不需要太瞭解 ②廚師應兼重經驗與知識與衛生，並有敬業精神 ③在廚房中，要抓住機會表現個人才能，不一定要相互配合 ④烹調技術最重要，其次是食品衛生及安全。
91. (1) 下列哪一項餐飲從業人員的工作習性比較不會導致食物、用具遭受汙染？ ①餐具掉落地上後洗淨再使用 ②在調理食物的時候交談 ③邊工作邊喝飲料解渴 ④躺在工作檯上休息。
92. (2) 隨著現代科技的發達，我們保存食物比古代多了很多種方法，請問下列何者不適當？ ①用罐頭包裝 ②以  $\alpha$  射線照射食物 ③以  $-20^{\circ}\text{C} \sim -70^{\circ}\text{C}$  保存 ④將水果塗上石蠟。
93. (3) 煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指 ①攝氏 60 度煮 1 分鐘以上 ②攝氏 90 度煮 5 分鐘以上 ③攝氏 100 度煮 1 分鐘以上 ④攝氏 90 度煮 1 分鐘以上。
94. (3) 化學方法的殺菌以及消毒為何不太適用於食品及餐飲界？ ①太過繁複 ②人力太多 ③成本太高 ④場地考量。
95. (3) 洗潔劑中，用來洗食品原料的是 ①無機洗潔劑 ②酸性洗潔劑 ③中性洗潔劑 ④鹼性洗潔劑。
96. (134) 為減少食品中毒之發生，下列處理何者妥適？ ①冷凍貯存 ②室溫下擺置 ③冷藏貯存 ④妥善包裝後低溫貯存。
97. (123) 防止食品變質或腐敗之方法有哪些？ ①保持乾燥 ②降低貯藏溫度 ③充分加熱 ④添加色素。
98. (234) 防治食品中毒之基本原則為何？ ①要好吃 ②要洗手 ③要避免交叉污染 ④食物要冷藏或冷凍。
99. (13) 個人衛生方面，如何避免諾羅病毒傳染？ ①使用肥皂洗手 ②使用酒精消毒 ③注意自身健康 ④常喝酒。
100. (123) 下列哪些食材可能具有毒性？ ①發芽的馬鈴薯 ②不知名野菜 ③河豚 ④新鮮香菇。
101. (124) 下列何者不屬於食品添加物？ ①三聚氰胺 ②塑化劑 ③味精 ④順丁烯二酸酐。
102. (12) 下列病毒，何者可藉由食物媒介引起食品中毒？ ①A 型肝炎病毒 ②諾羅

病毒 ③梅毒 ④所有病毒。

103. (234) 下列哪些是常見的食品中毒原因細菌？ ①A 型肝炎病毒 ②腸炎弧菌 ③仙人掌桿菌 ④沙門氏菌。
104. (13) 食品如遭受金黃色葡萄球菌污染並產生毒素，下列何者為非？ ①只要加熱就可破壞毒素 ②即使加熱也無法破壞毒素 ③該毒素只會造成腹瀉 ④可能因交叉污染所引起。
105. (123) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素所引起的食品中毒，購買真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)時應注意下列事項？ ①依標示貯存 ②有效期限內食用 ③檢視標示內容 ④隨意置放。
106. (134) 食品從業人員之正確洗手步驟包括下列何者？ ①應使用肥皂洗手 ②沖一下就好 ③洗手後應擦乾或烘乾 ④手心手背互相搓洗 20 秒。
107. (134) 食品從業人員應注意那些個人衛生？ ①常洗手 ②美化指甲 ③每年健康檢查 ④衣著乾淨，戴髮帽。
108. (134) 食品從業人員手部有傷口或腫膿時，那些處置適當？ ①先包紮傷口及戴手套後，再從事食品作業 ②先貼膠帶再工作 ③避免從事與食品接觸之工作 ④向主管報告健康狀況後，適時調整工作內容。
109. (234) 從業人員如身體健康有異狀，可能影響衛生安全操作時，下列哪些行為不妥？ ①主動告知主管 ②隱匿不報 ③堅守崗位 ④不用理會。
110. (234) 餐飲作業場所對於貓、狗等寵物，下列哪些行為不妥？ ①應予管制 ②攜入作業場所 ③留置廚房幫忙看守菜料 ④留在身邊以免無聊。
111. (124) 食品業者之廁所應設置下列哪些設施？ ①流動自來水 ②乾手器或擦手紙巾 ③刮鬍機 ④垃圾桶。
112. (134) 杜絕蟑螂等病媒孳生的方法為何？ ①立即清除掉落作業場所之任何食品 ②使用紙箱作為防滑墊 ③收藏好已開封的食品 ④工作檯面保持乾淨。
113. (12) 油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新？ ①泡沫多且有油耗味道 ②極性物質超過 25% ③油炸超過 1 小時 ④油炸雞肉。
114. (12) 為確保使用安全，選擇塑膠類食品用容器具及包裝時，應注意 ①材質 ②耐熱溫度 ③花色 ④品牌。
115. (134) 塑膠容器具如已嚴重刮傷或已髒污納垢，下列何者為非？ ①繼續使用 ②更換 ③送給其他人以免浪費 ④用強酸刷洗後再用。

#### 07602 中餐烹調-葷食 乙級 工作項目 10：衛生法規

1. (1) 餐具之消毒以氯液殺菌法來處理，其氯液之餘氯量及浸泡時間 ①不得低於百萬分之二百，浸入溶液中 2 分鐘以上 ②不得低於百萬分之五十，浸入溶液中 2 分鐘以上 ③不得低於百萬分之二百，浸入溶液一下馬上拿出 ④不得低於百萬分之十，浸入溶液一下馬上拿出。
2. (2) 氯液殺菌法，氯液之游離餘氯量不得少於 ①150 ppm ②200 ppm ③250 pp

m ④300 ppm。

3. (3) 將 20c.c.含有 10%有效氯之漂白水，加在 10 公斤之水中所配成之消毒水，其有效氯為 ①2000 ppm ②1000 ppm ③200 ppm ④100 ppm。
4. (2) 公共飲食場所的用水，應符合 ①飲料用水 ②飲用水 ③礦泉水 ④都市用水的衛生標準。
5. (1) 飲用水之有效殘氯量標準為 ①0.2~1 ppm ②0~0.5 ppm ③1.0~2.0 ppm ④2.0~3.0 ppm。
6. (1) 於 5 公斤水中，添加含有 10%有效氯之漂白粉 10 公克，所配之漂白水其含氯量為 ①200 ppm ②500 ppm ③400 ppm ④50 ppm。
7. (3) 用硝來醃製食物，其用量需符合食品衛生標準 ①50 ppm ②60 ppm ③70 ppm ④80 ppm (以二氧化氮來計)的殘留規定。
8. (3) 下列何者非食品添加物？ ①抗氧化劑 ②漂白劑 ③烤酥油 ④甘油。
9. (2) 肉類加工品除一般衛生要求外，尤應注意何種食品添加物的添加量？ ①磷酸鹽類 ②硝酸鹽類 ③香料 ④食用色素。
10. (4) 太白的食物不要買，主要是因為可能違法使用某些添加物，下列何者為正確？ ①雙氧水、漂白劑 ②螢光增白劑、硝酸鈉 ③三偏磷酸鈉、亞硫酸氫鈉 ④雙氧水、螢光增白劑、亞硫酸氫鈉。
11. (2) 使用食品添加物最重要的是 ①用量 ②對象與用量 ③效果 ④效果與價格。
12. (2) 油脂中所含之抗氧化劑使用 BHA 及 BHT，其總量應在 ①100 ppm ②200 ppm ③300 ppm ④400 ppm 以下。
13. (3) 下列何者不得製造、加工、販賣？ ①添加色素之食品 ②未經檢驗之食品 ③染有病原性生物之食品 ④無保存期限之食品。
14. (3) 香腸之亞硝酸鹽殘留量不得超過 ①20 ppm ②50 ppm ③70 ppm ④100 ppm。
15. (4) 以下那一種食品工廠，依目前法規必須設置衛生管理人員？ ①味精工廠 ②烘焙工廠 ③醬油工廠 ④餐盒食品工廠。
16. (2) 依據「食品安全衛生管理法」，不符合衛生之食品應 ①公開拍賣 ②沒入銷燬 ③一律改裝 ④准其輸出。
17. (4) 違反「食品安全衛生管理法」之行為最高可處 ①三年有期徒刑 ②五年有期徒刑 ③七年有期徒刑 ④無期徒刑。
18. (4) 餐飲從業人員若違反食品良好衛生規範準則之規定，最低可罰新台幣 ①伍仟元 ②柒仟元 ③玖仟元 ④陸萬元。
19. (3) 食品不能標示 ①用途 ②保存方法 ③治病效能 ④製造方法。
20. (1) 違反「食品安全衛生管理法」時 ①可處罰行為人與負責人 ②僅可處罰行為人 ③僅可處罰負責人 ④不可處分法人。
21. (4) 下面哪一種食品要衛生福利部的查驗登記？ ①鳳梨罐頭 ②冷凍水產品 ③散裝軟糖 ④真空包裝豆干。
22. (3) 新進人員體檢紀錄應保存 ①6 個月 ②8 個月 ③1 年 ④沒有詳細規定。



23. (1) 為避免肺結核及傳染性疾病感染，從業人員應每年至少檢查幾次？ ①一次 ②二次 ③三次 ④視需要而定。
24. (3) 化糞池應距地下水源 ①5 公尺 ②10 公尺 ③15 公尺 ④無明確規定。
25. (1) 餐廳內之廚房面積應佔營業場所多少比例以上？ ①1/10 ②1/15 ③1/20 ④1/30。
26. (1) 肉毒桿菌中毒是屬下列那一種危機？ ①生物的 ②化學的 ③物理的 ④心理的。
27. (3) 就算只有一人患病，下列何項仍可稱為食品中毒？ ①沙門式菌 ②腸炎弧菌 ③肉毒桿菌 ④A 型肝炎。
28. (1) 食品中毒是 ①由食物傳染給人而致病 ②因吃得太多而引起 ③只會發生在廚房 ④可經飲食均衡治癒。
29. (4) 食物與容器互相雜堆在一起，這會產生下列哪幾種食品上的危害？ ①物理的、化學的 ②物理的、生物的 ③生物的、化學的 ④生物的、化學的、物理的。
30. (1) 塵土、碎玻璃、鐵釘在餐飲上被列為 ①物理性 ②化學性 ③生物性 ④微生物性 的危害。
31. (1) 份量多且濃厚的食物，應先放於淺盤內冷卻再置於冷藏庫，而食物的深度不應大於 ①五公分 ②十公分 ③十五公分 ④二十公分。
32. (3) 一道容易引起細菌滋生的熱食，應該用下列何種溫度保溫？ ①40℃ ②50℃ ③70℃ ④100℃ 以上。
33. (4) 下列何者廠商不符合「食品安全衛生管理法」中所謂的食品業者之條件？ ①經營食品添加物製造商 ②食品器具之輸入廠商 ③食品用洗潔劑之販賣業者 ④播放食品廣告之媒體業者。
34. (3) 若食品無國家標準名稱者，一般皆以何種方式處理？ ①應用國家標準名稱 ②問同行該如何做 ③可自行訂定名稱 ④找出關係人物解決。
35. (1) 食品有國家標準名稱者 ①應用國家標準名稱 ②問同行該如何做 ③可自行定名稱 ④找出關係人物解決。
36. (2) 食品標示字體之長度及寬度不得小於幾公厘？ ①1 公厘 ②2 公厘 ③3 公厘 ④4 公厘。
37. (3) 根據「食品安全衛生管理法」廚房從業人員有下列何種病症，經理人員應將本情形往上陳報，以避免食物污染？ ①香港腳 ②頭痛 ③手部皮膚病 ④良性脂肪瘤。
38. (4) (本題刪題)觀光飯店之中餐廳持有中餐烹調技術證之烹調從業人員，其比例應在百分之 ①五十 ②六十 ③七十 ④八十 以上。
39. (3) (本題刪題)辦理筵席之中餐廳持有中餐烹調技術證之烹調從業人員，其比例應在百分之 ①五十 ②六十 ③七十 ④八十 以上。
40. (3) 廚師證書之有效時間為 ①二年 ②三年 ③四年 ④五年。
41. (4) 廚師證書之換發地點為 ①衛生福利部 ②縣市衛生局 ③縣市政府 ④經認可之餐飲相關公(工)會。

42. (4) 持有中餐烹調技術士證之從業人員，應至何單位換發廚師證書 ①衛生福利部 ②縣市政府衛生局 ③任一餐飲公(工)會 ④當地衛生主管機關認可之餐飲相關公(工)會。
43. (3) 食品製造業者係指 ①食品工廠之業者 ②免辦食品工廠登記之業者 ③食品工廠之業者及免辦食品工廠登記之業者 ④餐飲業者。
44. (2) 一位連續在相同餐廳工作三年六個月之烹調從業人員，其健康檢查最少應在 ①三次 ②四次 ③五次 ④六次 以上。
45. (1) 低溫食品理貨及裝卸作業均應在攝氏幾度以下之場所進行？ ①15℃以下 ②7℃以下 ③4℃以下 ④0℃以下。
46. (2) 「便當」標示為低溫食品，販售便當之便利商店 ①可以 ②不可以 ③無所謂 ④看情況 在未經消費者同意之情況下微波加熱。
47. (1) 凡清潔度要求不同之場所應 ①有效區隔 ②有效隔離 ③有效分開 ④有效分離。
48. (2) 控制氣流流向為 ①有效隔離 ②有效區隔 ③有效分開 ④有效分離 的一種方式。
49. (4) 下列何者與提昇食品的品質及衛生安全無關？ ①GMP ②CAS ③HACCP ④GLP。
50. (3) 優良冷凍食品標示為 ①CNS ②GMP ③CAS ④GLP。
51. (1) 優良農產品作業規範—吉園圃，其英文標識是 ①GAP ②GMP ③CAP ④CAS。
52. (4) 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新臺幣 ①5 千元 ②1 萬元 ③2 萬元 ④3 萬元。
53. (4) 依食品安全衛生管理法第 39 條，食品業者對檢驗結果有異議時，得於收到有關通知之時起 ①三個月內 ②二個月內 ③一個月內 ④十五日內 向原抽驗機關〈構〉申請複驗，受理複驗機關〈構〉應於七日內就其餘存檢體複驗之。
54. (3) 依食品安全衛生管理法，熱水殺菌是用攝氏溫度幾度以上之熱水，將餐具加熱二分鐘以上？ ①60 度 ②70 度 ③80 度 ④100 度。
55. (2) 食品安全衛生管理法所稱染有病原性生物者，係指食品或食品添加物受病源性微生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者，是屬第幾條、第幾款？ ①第十一條第二款 ②第十五條第四款 ③第十條第三款 ④第十條第二款。
56. (3) 食品安全衛生管理法所稱有毒，係指食品或食品添加物含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。是屬第幾條、第幾款？ ①第十條第二款 ②第十一條第一款 ③第十五條第三款 ④第十條第五款。
57. (1234) 依食品安全衛生管理法規定，下列哪些為食品業者？ ①從事食品之製造業者 ②從事食品添加物之製造業者 ③從事食品器具容器包裝之製造業者 ④從事食品用洗潔劑之製造業者。

58. (123) 下列何者為使用食品添加物之目的？ ①強化營養 ②防止氧化 ③安定品質 ④掩飾食材品質。
59. (134) 食品業者如何確保食品衛生安全與品質？ ①實施自主管理 ②民眾有反映再改進 ③依食品良好衛生規範準則操作 ④實施食品安全管制系統。
60. (234) 依食品安全衛生管理法規定，食品業者發現自家產品有危害衛生安全之虞，應如何處理？ ①儘速出清存貨 ②通報直轄市、縣（市）主管機關 ③主動停止製造 ④辦理回收。
61. (124) 無論餐飲業之規模大小，哪些項目應符合食品良好衛生規範準則？ ①從業人員 ②作業場所 ③職業安全 ④品保制度。
62. (13) (本題刪題)下列何者為食品安全衛生管理法之重要變革？ ①經公告指定之業者應申請登錄，始得營業 ②食品業者應實施食品良好衛生規範準則 ③經公告之食品業者，應建立追溯或追蹤系統 ④經公告之食品業者，應實施食品安全管制系統。
63. (234) 食品或食品添加物有下列哪些情形時，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列？ ①使用符合殘留農藥安全容許量之蔬菜 ②添加三聚氰胺 ③添加順丁烯二酸<sup>註</sup> ④使用發芽之馬鈴薯。
64. (134) 我國準用之食品添加物係採何種方式管理？ ①法規表列之品項才可使用（正面表列） ②法規表列之品項不可使用(負面表列) ③規定使用範圍 ④規定規格標準。
65. (123) 下列哪些食品，非經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，不得製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出 ①食品添加物 ②健康食品 ③基因改造食品原料 ④烘焙食品。
66. (24) 食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列哪些事項？ ①製造日期 ②製造廠商或國內負責廠商名稱 ③優惠活動 ④食品添加物名稱。
67. (134) 食品添加物之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列哪些事項 ①品名及「食品添加物」字樣 ②食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應標明功能性名稱 ③用量標準 ④使用範圍。
68. (124) 重複性使用之塑膠類食品器具、食品容器或包裝，如塑膠餐盒或水壺，應以中文及通用符號，明顯標示哪些事項 ①材質名稱 ②耐熱溫度 ③國內製造廠商名稱 ④使用注意事項。
69. (123) 食品之標示、宣傳或廣告，不得有下列哪些情形？ ①不實 ②誇張 ③醫療效能 ④宣稱色香味俱全。
70. (12) (本題刪題)為強化我國之食品管理，最新修訂之食品安全衛生管理法，新增哪幾個章節？ ①食品安全風險管理 ②食品輸入管理 ③食品業者衛生管理 ④食品衛生管理。
71. (14) 發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布資訊？ ①檢驗方法 ②檢驗人員 ③檢驗費用 ④結果判讀依據。



72. (12) 下列哪些行為，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰 ①違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正 ②違反食品安全管制系統準則，經命其限期改正，屆期不改正 ③食品之標示有易生誤解之情形 ④未依規定進行食品業者登錄。
73. (12) 依食品安全衛生管理法之規定，下列哪些行為，處七年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八千萬元以下罰金？ ①食品有攙偽或假冒之情形 ②食品中添加未經中央主管機關許可之添加物 ③食品變質或腐敗 ④販賣之食品超過有效日期。
74. (124) 食品良好衛生規範準則中有關場區及環境，應符合下列哪些規定？ ①禽畜、寵物等應予管制 ②蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄 ③冷藏食品之品溫應保持在攝氏 10 度以下，凍結點以上 ④冷凍庫、冷藏庫，均應於明顯處設置溫度指示器，並定時記錄。
75. (24) 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，應符合下列哪些規定？ ①置於烹調區 ②明確標示並由專人管理及記錄 ③置於碗盤放置區 ④應標明其毒性、使用及緊急處理。
76. (124) 食品良好衛生規範準則中有關廢棄物之處理，應符合下列哪些規定？ ①食品作業場所內及其四周不得任意堆置廢棄物 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過期回收產品置於其他成品放置 ④廢棄物之置放場所不得有異味或有害氣體溢出。
77. (123) 食品良好衛生規範準則中有關食品從業人員，應符合下列哪些規定？ ①新進人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱 ②雇主每年應主動辦理健康檢查一次 ③在職從業人員，應定期接受食品衛生、安全及品質管理之教育訓練，並作成紀錄 ④新進人員應無須經醫療機構健康檢查。
78. (14) 食品良好衛生規範準則中有關倉儲管制，應符合下列哪些規定？ ①應遵循先進先出原則，並確實記錄 ②倉庫內物品直接置於地上，以供搬運 ③應善用倉庫內空間，一起貯存原材料、半成品或成品 ④倉儲過程中，應有防止交叉污染之措施。
79. (234) 食品良好衛生規範準則中有關外燴業者應符合下列哪些規定？ ①中餐烹調技術士證持證比例百分之五十 ②有遮蔽、冷凍（藏）設備或設施 ③避免交叉污染 ④辦理超過 200 人餐飲時，應向主管機關報請備查。
80. (1234) 食品良好衛生規範準則中有關餐飲業之作業場所及衛生管理，應符合下列哪些規定？ ①應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施 ②供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作 ③廚房應有維持適當空氣壓力之措施 ④提供之餐具不應有脂肪、澱粉、蛋白質及洗潔劑之殘留。
81. (134) 食品安全管制系統包括下列哪些事項 ①成立食品安全管制小組 ②執行市場分析 ③決定重要管制點 ④研訂及執行矯正措施。
82. (12) 食品安全管制系統準則中有關管制小組，應符合下列哪些規定 ①管制小組至少三人，負責人或其指定人員為必要之成員 ②至少一人應為食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定之專門職業人員 ③每年至少

進行二次內部稽核 ④從業期間無須接受訓練機關（構）或其他機關（構）辦理與本系統有關之課程。

83. (134) 為執行危害分析，鑑別足以影響食品安全之因子及發生頻率與嚴重性，研訂危害物質之預防、去除及降低措施，管制小組應以產品之描述、預定用途及加工流程圖所定步驟為基礎，確認生產現場與流程圖相符，並列出所有可能之哪些危害物質？ ①物理性 ②啟發性 ③生物性 ④化學性。
84. (123) 食品安全管制系統準則中，管制小組對於管制點發生系統性變異時，應進行哪些矯正措施？ ①引起該變異原因之矯正 ②違反食品安全衛生管理法相關法令規定時，食品之回收、處理及銷毀 ③必要時，重新執行危害分析 ④更新紀錄。