

111 年度 07602 中餐烹調-葷食乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題【單選選擇題 60 題，每題 1 分；複選選擇題 20 題，每題 2 分】，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) 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圍③砌④疊。
2. (2) 蛋在貯存時的變化，下列何者正確？①比重增加②鹼度增加③氣室收縮④蛋白粘性增加。
3. (1) 用硝來醃製食物，其用量需符合食品衛生標準①70 ppm②50 ppm③80 ppm④60 ppm (以二氧化氮來計)的殘留規定。
4. (1) 「京醬肉絲」傳統的作法，鋪底是用①蔥絲②綠豆芽③筍絲④蒜白。
5. (3) 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①2400 元②2100 元③1560 元④3900 元。
6. (1) 人造奶油亦即瑪琪琳是從下列何者分離得來？①植物油氫化②牛脂中③鯨魚油④牛奶中。
7. (3) 廚房的動線流程以下列何者為佳？①準清潔區→清潔區→污染區②污染區→清潔區→準清潔區③清潔區→準清潔區→污染區④污染區→清潔區→污染區。
8. (2) 做氽的菜，材料應切成①厚片②薄片③隨意④塊狀。
9. (1) 下列何者非屬危險物儲存場所應採取之火災爆炸預防措施？①使用工業用電風扇②標示「嚴禁煙火」③裝設可燃性氣體偵測裝置④使用防爆電氣設備。
10. (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。
11. (1) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？①蝦仁②豬腱③雞腿肉④牛腩。
12. (4) 下列何種金屬材質之合金不可作為食品容器用？①鉻②鋁③鐵④鉛。
13. (3) 以下有關餐具消毒的敘述，何者正確①以熱水 60℃ 浸泡 2 分鐘②以 100ppm 氯液浸泡 2 分鐘③以熱水 80℃ 浸泡 2 分鐘④以漂白水浸泡 1 分鐘。
14. (2) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？①不計入休假日出勤加給之工資②應計入加班費③僅計入在正常工時內之報酬④不計入競賽獎金。
15. (4) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查①主廚自家②鍋具存放櫃③乾料庫房④辦公室的文件保存區。
16. (4) 下列何者食材不適合做為沾料？①高鹽度②低水活性③高酸性④低糖度。
17. (4) 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魚②蛋③肉④蔬菜、水果。
18. (4) 素食者可藉由菇類食物補充①碳水化合物②脂肪③水分④菸鹼酸。
19. (4) 不當抬舉導致肌肉骨骼傷害或肌肉疲勞之現象，可稱之為下列何者？①被撞事件②感電事件③不安全環境④不當動作。
20. (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人力太多②場地考量③成本太高④太過繁複。
21. (2) 控制氣流流向為①有效隔離②有效區隔③有效分離④有效分開 的一種方式。
22. (3) 餐廳每天使用砧板後，應如何正確處理？①用清水洗淨並晾乾②用抹布擦乾淨即可③洗淨並消毒④清洗後用陽光曝曬消毒，以節省勞力。
23. (3) 下列何者是造成臺灣雨水酸鹼(pH)值下降的主要原因？①國外火山噴發②降雨量減少③工業排放廢氣④森林減少。
24. (4) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合「飲用水水質標準」規定，飲用水的氫離子濃度指數(pH 值)限值範圍為①4.6~7.5②4.6~6.5③6.0~9.5④6.0~8.5。
25. (1) 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①200 ppm②1000 ppm③2000 ppm④100 ppm。

26. (1) 以澱粉勾芡時，下列敘述何者正確？①先加冷水調勻再加入熱溶液中②加油拌合後再加入熱溶液中③加糖可使稠度增加④加酸可促進稠度的形成。
27. (3) 油煙罩的長度要比爐台檯面長①30~40 公分②20~25 公分③10~15 公分④0~5 公分 為宜。
28. (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食用油處理過的加工品，例如肉鬆②加工絞肉製品，例如火鍋餃類③不含皮的肉類，例如雞胸肉④看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉。
29. (4) 在同一操作條件下，煤、天然氣、油、核能的二氧化碳排放比例之大小，由大而小為：①油>煤>核能>天然氣②煤>天然氣>油>核能③油>煤>天然氣>核能④煤>油>天然氣>核能。
30. (3) 擦拭食器、工作檯及酒瓶①以舊報紙來擦拭，既環保又省錢②為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭③應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨④擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。
31. (4) 下列瘦肉以何者所含的脂肪量最低？①豬肉②牛肉③羊肉④雞肉。
32. (1) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為①1：3②1：5③1：2④1：4。
33. (4) 如果水龍頭流量過大，下列何種處理方式是錯誤的？①加裝節水墊片或起波器②直接調整水龍頭到適當水量③加裝可自動關閉水龍頭的自動感應器④直接換裝沒有省水標章的水龍頭。
34. (2) 選購醃漬食品時，應選①汁液混濁②汁液澄清③氣味特別芳香④外觀美 的產品。
35. (1) 水中生化需氧量(BOD)愈高，其所代表的意義為下列何者？①有機污染物多②水為硬水③水質偏酸④分解污染物時不需消耗太多氧。
36. (4) 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③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④1-10 個病毒即可致病。
37. (3) 一杯(200c.c.)含 3.5%酒精的啤酒可以提供①140②28③49④63 卡的熱量。
38. (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。
39. (4) 食品用具之煮沸殺菌法係以①100℃加熱半分鐘②90℃加熱半分鐘③90℃加熱 1 分鐘④100℃加熱 1 分鐘。
40. (1) 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不銹鋼製②鐵製③木製④PVC 塑膠製。
41. (2) 乾熱殺菌法屬於下列何種殺菌、消毒方法？①化學性②物理性③自然性④生物性。
42. (2) 甲公司嚴格保密之最新配方產品大賣，下列何者侵害甲公司之營業秘密？①鑑定人 A 因司法審理而知悉配方②甲公司之 B 員工擅自將配方盜賣給乙公司③甲公司授權乙公司使用其配方④甲公司與乙公司協議共有配方。
43. (3) 下列有關育齡女性營養之敘述何者正確？①為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶②避免選用加碘鹽以及避免攝取含碘食物，如海帶、紫菜③食用富含葉酸的食物，如深綠色蔬菜④避免日曬，多攝取富含維生素 D 的食物，如魚類、雞蛋等。
44. (2) 對於脊柱或頸部受傷患者，下列何者不是適當的處理原則？①速請醫師②如無合用的器材，需 2 人作徒手搬運③向急救中心聯絡④不輕易移動傷患。
45. (2) 故意侵害他人之營業秘密，法院因被害人之請求，最高得酌定損害額幾倍之賠償？①2 倍②3 倍③4 倍④1 倍。
46. (1) 台灣電力公司所謂的離峰用電時段為何？①22：30~07：30②22：00~07：00③23：00~08：00④23：30~08：30。
47. (4) 當電力設備遭遇電源不足或輸配電設備受限制時，導致用戶暫停或減少用電的情形，常以下列何者名稱出現？①斷電②配電③停電④限電。
48. (3) 生鮮肉類放入冰箱冷凍層之前①先煮半熟②不必清洗③先沖洗、瀝水、以保鮮膜或塑膠袋包好④用鹽稍醃過 再放入冷凍。

49. (1) 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？①40% ②20% ③30% ④10%。
50. (4) 蔬菜的正確洗滌法①先浸泡在清潔劑中之後再沖洗②切好再洗③快速洗一洗④為顧慮農藥的殘留應整棵多洗幾次。
51. (2) 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①22 斤②25 斤③19.4 斤④28.4 斤。
52. (2) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確①戴口罩可避免頭髮污染到食品②口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出③「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩④為了環保，口罩需重複使用。
53. (3) 下列有關智慧財產權行為之敘述，何者有誤？①原作者自行創作某音樂作品後，即可宣稱擁有該作品之著作權②著作權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一③製造、販售仿冒註冊商標的商品不屬於公訴罪之範疇，但已侵害商標權之行為④以 101 大樓、美麗華百貨公司做為拍攝電影的背景，屬於合理使用的範圍。
54. (1) 小黃有心肌炎，他可能缺乏①硒②錳③鋅④銅。
55. (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乾燥劑③體香劑④洗滌劑。
56. (3) 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①85%②70%③75%④60%。
57. (2) 對電子煙的敘述，何者錯誤？①含有毒致癌物質②可以幫助戒菸③含有尼古丁會成癮④會有爆炸危險。
58. (2) 各產業中耗能佔比最大的產業為①農林漁牧業②能源密集產業③服務業④公用事業。
59. (3) 下列何種食物的蛋白質品質屬於不完全蛋白質？①米②甘藷③玉米④麥。
60. (4) 下列何者為不合法之食品添加物①蔗糖素②亞硝酸鹽③己二烯酸④甲醛。

複選題：

61. (134) 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反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗②過期回收產品置於其他成品放置③食品作業場所內及其四周不得任意堆置廢棄物④廢棄物之置放場所不得有異味或有害氣體溢出。
62. (134) 下列何者為合法食品添加物？①亞硝酸鈉②硼砂③碳酸氫鈉④亞硫酸鈉。
63. (124) 食物置於冰箱，下列哪些正確？①食物要分類冷藏或冷凍②冰冷藏溫度最好保持攝氏 5 度以下③熟食若和其他食物中間留有空間，則可馬上放入冰箱④至少每星期清理一次。
64. (23) 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紅蘿蔔③萵苣④茄子。
65. (234) 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隨意置放②檢視標示內容③有效期限內食用④依標示貯存。
66. (34) 下列哪些狀況易造成食物成本增加？①食物分量控制適當②服務良好③製備時之消耗④儲存不當。
67. (24) 下列哪些行為，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰①未依規定進行食品業者登錄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違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正。
68. (124) 下列何者為國民飲食建議？①盡量選用高纖維食物②均衡攝食各類食物③三餐以蔬菜為主食④多攝食鈣質豐富的食物。
69. (234) 下列哪幾項是不鏽鋼工作檯的優點①容易腐蝕②容易清洗③使用年限長④不容易生鏽。
70. (14) 下列何者為酸性食物？①蛋類②奶類③油脂④肉類。
71. (14) 下列哪些是以提供熱量為主的食物？①穀類②水③根莖類④油脂類。
72. (123) 菜餚排盤時應注意下列哪些事項？①容器形狀②菜餚份量③刀工④營養價值。
73. (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該毒素只會造成腹瀉②可能因交叉污染所引起③只要加熱就可破壞毒素④即使加熱也無法破壞毒素。
74. (23) 身體質量指數 BMI 值，下列何者是不錯的範圍？①30②20③22④27。
75. (134) 食品之標示、宣傳或廣告，不得有下列哪些情形？①不實②宣稱色香味俱全③誇張④醫療效能。

76. (134) 下列哪些食材是煙燻的材料①麵粉②鹽③糖④白米。
77. (14) 選購新鮮肉類時，若從肉類外觀上看應具備哪些條件？①色澤光潤，肉的斷面呈現暗鮮紅色②手按下不會馬上恢復原狀③肉汁混濁④稍微濕潤無異味而不黏。
78. (14) 以下何種水果，在臺灣地區非一年四季皆有生產？①李子②芭樂③木瓜④桃子。
79. (23) 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？①180②480③380④280 元。
80. (123) 防止食品變質或腐敗之方法有哪些？①充分加熱②降低貯藏溫度③保持乾燥④添加色素。