

111 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. (3) 下列哪一種飲食習慣能減碳抗暖化？①多吃牛肉②多吃速食③多吃天然蔬果④多選擇吃到飽的餐館。
2. (4) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質含量最高且品質最好①紅豆②黃帝豆③綠豆④黃豆。
3. (2) 製作完成之菜餚應注意①交叉放置②不可重疊放置③沒有規定④可重疊放置。
4. (3) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？①維生素 A②維生素 K③維生素 D④維生素 E。
5. (4) 下列何種肉類含較少的脂肪？①牛肉②豬肉③鴨肉④雞肉。
6. (4) 廚房之排水溝須符合下列何種條件？①排水溝密封是要防止臭味飄出②排水溝深、寬、大以利排水③水溝蓋上可放置工作檯腳④為明溝者須加蓋，蓋與地面平。
7. (2) 洗手之衛生，下列何者正確①洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟②洗手是預防交叉污染最好的方法③戴手套之前可以不用洗手④手上沒有污垢就可以不用洗手。
8. (4) 煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？①玉米粉、麵粉②味素、太白粉③糖、太白粉④鹽、太白粉。
9. (4) 將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？①燴②爆③溜④紅燒。
10. (3) 為了取得良好的水資源，通常在河川的哪一段興建水庫？①下游出口②下游③上游④中游。
11. (3) 下列水果何者不適宜低溫貯藏？①蘋果②梨③香蕉④葡萄。
12. (2) 維生素 A 對下列何種器官的健康有重要的關係？①口腔②眼睛③耳朵④神經組織。
13. (2) 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為①牛肉→魚貝→蛋→乾貨②乾貨→牛肉→蛋→魚貝③乾貨→牛肉→魚貝→蛋④牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
14. (1) 米應存放於①低溫乾燥環境中②放於冷凍冰箱中③陽光充足乾燥的環境中④陰冷潮濕的環境中。
15. (3) 台灣電力公司電價表所指的夏月用電月份(電價比其他月份高)是為①7/1~10/31②5/1~8/31③6/1~9/30④4/1~7/31。
16. (1) 魚漿為了立即取用，應暫時放在①冷藏庫②乾貨庫房③冷凍庫④保溫箱 中。
17. (3) 下面哪一種食物含有較多的食物纖維質？①雞肉②雞蛋③馬鈴薯④魚肉。
18. (1) 廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者較佳？①紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞②完整的窗戶、紗門或氣門③完整無破的門與紗窗④完整無破的紗門、窗戶。
19. (1) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確①調味料用油品，如麻油、胡麻油等，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食品添加物含基因改造原料時，無須標示④我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2%。
20. (2) 廚房的地板①操作時可以濕滑②隨時保持乾燥清潔③要看是哪一類餐廳而定④濕滑是必然現象無需計較。
21. (4) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為①美觀②節省能源③增加亮度④防止爆裂造成食物污染。
22. (3) 下列哪一種是公告應回收廢棄物中的容器類：A.廢鋁箔包 B.廢紙容器 C.寶特瓶？①AC②C③ABC④BC。
23. (4) 如果發現有同事，利用公司的財產做私人的事，我們應該要①應該告訴其他同事，讓大家來共同糾正與斥責他②未經查證或勸阻立即向主管報告③不關我的事，我只要管好自己便可以④應該立即勸阻，告知他這是不對的行為。
24. (3) 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法①可長期保存不必詳加區分②不需有使用期限的考量③應在有效期限內儘速用完④不需先進先出用完即可。

25. (3) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為①耗材費用②原料成本③雜項成本④人事費用。
26. (1) 細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？①肉毒桿菌②腸炎弧菌③葡萄球菌④大腸菌。
27. (1) 我國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依車輛里程數計費③依照排氣量徵收④依牌照徵收。
28. (2) 盤飾用的蕃茄通常適用於①紅燒②冷盤③蒸④燴 的菜餚上。
29. (4) 中長期存放的肉類應保存於①4②0③8④-18 ℃以下才能保鮮。
30. (4) 大茴香俗稱①甘草②花椒③丁香④八角。
31. (1) 中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時①只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可②省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可③只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可④怕考場準備不夠家裡有的都帶去。
32. (3) 食品業者應選用符合衛生標準之容器具及包裝，以下何者正確①容器具允許偶有變色或變形②市售保特瓶飲料空瓶可回收裝填食物後再販售③均須符合溶出試驗及材質試驗④紙類容器無須符合塑膠類規定。
33. (2) 含有筋性的粉類是①甘藷粉②麵粉③太白粉④玉米粉。
34. (1) 米粒粉主要是用來作為①粉蒸肉的裹粉②煮飯添加粉③煙燻材料④酥炸的裹粉。
35. (2) 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縮短每次開門/關門的時間③電梯馬達加裝變頻控制④加感應開關，無人時自動關燈與通風扇。
36. (2) 依勞動基準法規定，下列何者屬不定期契約？①特定性的工作②有繼續性的工作③臨時性或短期性的工作④季節性的工作。
37. (2) 下列何者非屬勞工從事電氣工作，應符合之規定？①穿戴絕緣防護具②穿戴棉質手套絕緣③停電作業應檢電掛接地④使其使用電工安全帽。
38. (3) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確①湯鍋放在冷藏庫內②湯鍋放在調理檯上③湯鍋放在冰水內④湯鍋放在冷凍庫內。
39. (4) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？①烹調前腳沒有清洗②烹調前眼睛要遮住③烹調前腳沒有綁住④烹調前沒有冰鎮處理。
40. (1) 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為①水花片②滾刀片③長形片④圓形片。
41. (2) 學校駐衛警察之遴選規定以服畢兵役男性作為遴選條件之一，根據消除對婦女一切形式歧視公約(CEDAW)，下列何者錯誤？①服畢兵役者仍以男性為主，此條件已排除多數女性被遴選的機會，屬性別歧視②此遴選條件雖明定限男性，但實務上不屬性別歧視③駐衛警察之遴選應以從事該工作所需的能力或資格作為條件④已違反 CEDAW 第 1 條對婦女的歧視。
42. (4) 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高①豬肉②魚肉③碎牛肉④雞肉。
43. (3) 廚房器具沒有污漬的情形稱為①滅菌②消毒③清潔④殺菌。
44. (4) 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則①使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用②採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味③多飲用白開水降低鹹度④使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味。
45. (4) 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為①玻璃纖維②大理石③木板④不銹鋼。
46. (1) 下列內場操作人員的衛生規則何者正確①使用適當且乾淨的器具進行菜餚的排盤②可直接在操作台旁會客③可直接以口對著湯勺試吃④為操作方便可以用沙拉油桶墊腳。
47. (1) 買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前①要清洗②不必清洗③擦拭一下④最好加熱。
48. (4) 無機污垢物的去除宜以①鹼性②中性③鹼性④酸性 洗潔劑為主。
49. (2) 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？①胡椒粉②鹽③糖④醋。
50. (1) 洗豬舌、牛舌時宜用①刮洗法②沖洗法③擦洗法④漂洗法。
51. (4) 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負壓②真空壓③低壓④高壓。

52. (2) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為①學校放暑假②氣候條件③外食關係④交通因素。
53. (2) 下列何者不屬於蔬菜？①豌豆夾②綠豆③皇帝豆④四季豆。
54. (2) 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何①美觀大方②避免引來病媒③減少清理次數④上面可放置東西。
55. (4) 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勞工應定期接受健康檢查③事業單位應備置足夠急救藥品及器材④事業單位應備置足夠的零食自動販賣機。
56. (2) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？①可任意添加於食品中②不得作食品添加物用③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④視其安全性認定是否可添加於食品中。
57. (4) 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冰淇淋 1 球②養樂多 1 瓶③肉鬆 1 湯匙④雞蛋 1 個。
58. (3) 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性①最大②沒有影響③最少④冬天影響較大。
59. (4) 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③利用帳號與密碼登入機制來管理可以存取個資者的人④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。
60. (1) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？①每天需清洗一次②遠離熱源③經常除霜以確保冷藏力④減少開門次數與時間。
61. (2) 有關著作權的下列敘述何者不正確？①我們到表演場所觀看表演時，不可隨便錄音或錄影②網路上供人下載的免費軟體，都不受著作權法保護，所以我可以燒成大補帖光碟，再去賣給別人③高普考試題，不受著作權法保護④到攝影展上，拿相機拍攝展示的作品，分贈給朋友，是侵害著作權的行為。
62. (4) 排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為①防止水溝堵塞②使排水順暢③防止老鼠進入④防止油脂污染排水系統。
63. (1) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確①海鮮存放時，最好與其他材料分開②煮過與未經烹調可一起存放，節省空間③熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗④乳製品、甜點、生肉可共同存放。
64. (1) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①乳酸菌②酵母菌③碳酸菌④酒釀。
65. (4) 國際觀光旅館使用地下水源者，每年至少檢驗①四次②二次③三次④一次。
66. (4) 五菜一湯的梅花餐，要配 6 人吃的量，其中一道菜為素炒的青菜，所食用的青菜量以①半斤②四兩③二台斤④一台斤 最適宜。
67. (3) 油脂之使用，何者正確①回鍋油煙點較新鮮油煙點高②油炸用油，煙點最好低於 160③奶油油耗酸敗與微生物性腐敗無關④天然奶油較人造奶油之反式脂肪酸含量高。
68. (2) 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為①氫②胺基酸③葡萄糖④水。
69. (2) 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中①單糖②單糖加雙糖③單糖加蔗糖④蔗糖 之總和。
70. (1) 新鮮的魚，下列何者為正常狀態①魚鱗緊附於皮膚、色澤自然②腹部易破裂、內臟外露③眼睛混濁、出血④魚腮呈灰綠色、有黏液產生。
71. (3) 下列食物何者含膽固醇最多？①肝臟②雞蛋③腦④腎。
72. (2) 民眾焚香燒紙錢常會產生那些空氣污染物增加罹癌的機率：A. 苯、B. 細懸浮微粒(PM_{2.5})、C. 二氧化碳(CO₂)、D. 甲烷(CH₄)？①CD②AB③AC④BC。
73. (4) 下面哪一種是新鮮的乳品特徵？①含有粒狀物②搖動時產生多量泡沫③倒入玻璃杯，即見分層沉澱④濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀。
74. (3) 如果馬桶有不正常的漏水問題，下列何者處理方式是錯誤的？①滴幾滴食用色素到水箱裡，檢查有無有色水流進馬桶，代表可能有漏水②立刻檢查馬桶水箱零件有無鬆脫，並確認有無漏水③因為馬

桶還能正常使用，所以不用著急，等到不能用時再報修即可④通知水電行或檢修人員來檢修，徹底根絕漏水問題。

75. (1) 配膳區屬於①清潔區②一般作業區③污染區④準清潔區。

76. (4) 調味乳應存放在①乾貨庫房②冷凍庫③室溫④冷藏庫 中。

77. (3) 金黃色葡萄球菌屬於①中間型②感染型③毒素型④病毒型 細菌，因此在操作上應注意個人衛生，以避免食品中毒。

78. (1) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？①物體飛落②墜落③感電④缺氧。

79. (4) 甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？①鐵②鎂③硒④碘。

80. (4) 處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時①將空氣留存在包裝紙內②包裝紙愈厚愈好③包裝紙與肉品之貯藏無關④要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來。