

112 年度 07601 中餐烹調—素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) 奶粉應購買 ①有結塊 ②有雜質 ③無不良氣味 ④呈黑色。
2. (1) 對於染有油污之破布、紙屑等應如何處置？ ①應蓋藏於不燃性之容器內 ②與一般廢棄物一起處置 ③應分類置於回收桶內 ④無特別規定，以方便丟棄即可。
3. (4) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？ ①使用對象無限制 ②使用量無限制 ③使用對象與用量均無限制 ④使用對象與用量均有限制。
4. (1) 一般罐頭食品 ①不需冷藏 ②需凍藏 ③需冷藏 ④需冰藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
5. (1) 國人最容易缺乏的營養素為 ①鈣 ②維生素 A ③鈉 ④維生素 C。
6. (2) 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？ ①脂肪 ②醣類 ③蛋白質 ④維生素。
7. (1) 食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識 ①溫度計 ②剪刀 ③湯匙 ④筷子。
8. (2) 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度 ①不用考慮太多浪費時間 ②不宜喧賓奪主，宜取可食用食材 ③選取顏色越鮮艷者越漂亮即可 ④選擇越豐富、多樣性越好。
9. (4) 廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？ ①洗廚房器具專用 ②洗碗專用 ③洗菜專用 ④清潔沖洗地板、水溝用。
10. (2) 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？ ①100°C 以上即可將其破壞 ②120°C 以上之溫度亦不易破壞 ③80°C 以上即可將其破壞 ④65°C 以上即可將其破壞。
11. (1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響 ①很大 ②很小 ③沒有影響 ④些微感受。
12. (4) 開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？ ①連罐一併放入冰箱冷藏 ②連罐一併放入冰箱冷凍 ③把罐口蓋好放回倉庫待用 ④取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍。
13. (3) 患有高血壓的人應多食用下列何種食品？ ①醃製、燻製的食品 ②罐頭食品 ③生鮮食品 ④速食品。
14. (2) 我國衛生福利部配合國人營養需求，將食物分為幾大類？ ①四 ②六 ③七 ④五。
15. (4) 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為 ①立刻搭乘電梯，離開現場 ②立刻讓客人結帳，再疏散客人 ③立刻大聲尖叫 ④立刻按下警鈴，並疏散客人。
16. (3) 製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在 ①刀工 ②火候 ③刀工與排盤 ④排盤。
17. (3) 違反直轄市或縣(市)主管機關依食品安全衛生管理法第 14 條有關「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台幣 ①2 萬元 ②5 千元 ③3 萬元 ④1 萬元。
18. (4) 蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？ ①馬上加入冷水 ②馬上加入熱水 ③馬上清洗燒乾的蒸鍋 ④先關火把蓋子打開等待冷卻。
19. (2) 臺灣嘉南沿海一帶發生的烏腳病可能為哪一種重金屬引起？ ①鎘 ②砷 ③汞 ④鉛。
20. (1) 假設廚房面積與營業場所面積比為 1:10，下列何種型態餐廳較為適用？ ①簡易商業午餐型 ②觀光飯店型 ③大型宴會型 ④學校餐廳型。
21. (4) 胚芽米中含 ①蛋白質 ②澱粉 ③維生素 ④脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
22. (4) 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？ ①應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等 ②多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生 ③飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充 15 杯(每杯 240 毫升)以上的水分 ④每天日曬 20 分鐘有助於預防骨質疏鬆。

23. (2) 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則該電腦程式重製之權利歸屬下列何者？ ①公司與編寫程式之工程師共有 ②公司 ③編寫程式之工程師 ④公司全體股東共有。
24. (3) 無機污垢物的去除宜以 ①中性 ②鹼性 ③酸性 ④鹵性 洗潔劑為主。
25. (1) 量匙間的相互關係，何者不正確？ ①1 大匙相當於 5 小匙 ②1 小匙為 5 毫升 ③1 小匙相當於 1/3 大匙 ④1 大匙為 15 毫升。
26. (2) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？ ①易於清理 ②不耐腐蝕 ③使用年限長 ④不易生銹。
27. (1) 下列何者非節省能源的做法？ ①電冰箱溫度長時間調在強冷或急冷 ②汽車不行駛短程，較短程旅運應儘量搭乘公車、騎單車或步行 ③影印機當 15 分鐘無人使用時，自動進入省電模式 ④電視機勿背著窗戶或面對窗戶，並避免太陽直射。
28. (4) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①土壤肥沃 ②增加水生動物種類 ③增加森林生長速度 ④湖泊水質酸化。
29. (3) 下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？ ①四季豆 ②蛋黃醬 ③牡蠣 ④腰果。
30. (4) 食品保存原則以下列何者最重要 ①營養 ②方便 ③經濟 ④衛生。
31. (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蒸籠 ②瓦斯炊飯鍋 ③電鍋 ④湯鍋。
32. (3) 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妥善包裝後低溫貯存 ②冷凍貯存 ③室溫下隨意放置 ④冷藏貯存。
33. (1) 下列何者非屬電氣之絕緣材料？ ①漂白水 ②絕緣油 ③氟氯烷 ④空氣。
34. (4) 身為專業技術工作人士，應以何種認知及態度服務客戶？ ①遇到維修問題，儘量拖過保固期 ②隨著個人心情來提供服務的內涵及品質 ③若客戶不瞭解，就儘量減少成本支出，抬高報價 ④主動告知可能碰到問題及預防方法。
35. (3) 下列何者為正確的食材洗滌順序 ①沙拉筍→新鮮香菇→紅蘿蔔→烤麩 ②新鮮香菇→紅蘿蔔→烤麩→沙拉筍 ③烤麩→沙拉筍→新鮮香菇→紅蘿蔔 ④紅蘿蔔→新鮮香菇→沙拉筍→烤麩。
36. (1) 選購罐頭食品應注意 ①封罐完整，並標示完全 ②凸罐者表示內容物多 ③歪罐者為佳 ④封罐完整即好。
37. (2) 「度」是水費的計量單位，你知道一度水的容量大約有多少？ ①2,000 公升 ②1 立方公尺的水量 ③3000 個 600cc 的寶特瓶 ④3 立方公尺的水量。
38. (2) 下列何種食物不屬堅果類？ ①核桃 ②黃豆 ③杏仁 ④腰果。
39. (1) 與血液凝固有關的維生素為 ①維生素 K ②維生素 C ③維生素 A ④維生素 E。
40. (4) 選擇生機飲食產品時，應先考慮 ①追求流行 ②物美價廉 ③容易烹調 ④個人身體特質。
41. (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。
42. (1) 蘆筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？ ①白蘆筍 ②綠竹筍 ③筊白筍 ④青蘆筍。
43. (2) 對於依照個人資料保護法應告知之事項，下列何者不在法定應告知之事項內？ ①蒐集之目的 ②蒐集機關的負責人姓名 ③個人資料利用之期間、地區、對象及方式 ④如拒絕提供或提供不正確個人資料將造成之影響。
44. (3) 台灣西部海岸曾發生的綠牡蠣事件是與下列何種物質污染水體有關？ ①鎘 ②磷 ③銅 ④汞。
45. (3) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ②擺放誘餌於工作檯面 ③妥善收藏已開封的食品 ④使用紙箱作為防滑墊。
46. (2) 調味料之使用，何者正確 ①各類焦糖色素安全無虞，無限量標準 ②海帶與昆布的鮮味成分與味精相似 ③不屬於食品添加物，無限量標準 ④一般食用狀況下，使用化學醬油致癌可能性高。
47. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件 ①140 米燭光以上 ②200 米燭光以上 ③120 米燭光以上 ④180 米燭光以上。
48. (4) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用 ①先泡後洗 ②洗、切、泡、醃無一定的順序 ③先切後洗 ④先洗後切。

49. (1) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？ ①腸炎弧菌 ②仙人掌桿菌 ③彎曲桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
50. (3) 以下敘述何者正確 ①為了提神可以在烹調食品時喝藥酒 ②為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶 ③工作鞋應具有防水防滑功能 ④因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品。
51. (3) 依勞動基準法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？ ①15 ②10 ③12 ④11。
52. (4) 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主廚自家 ③乾料庫房 ④辦公室的文件保存區。
53. (1) 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 ①一台斤 ②半斤 ③二台斤 ④四兩 最適宜。
54. (3) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①更美味 ②香氣濃郁 ③產生酸味 ④重量減輕。
55. (4) 一般而言，水中溶氧量隨水溫之上升而呈下列哪一種趨勢？ ①不變 ②增加 ③不一定 ④減少。
56. (1) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？ ①為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜 ②撿拾腐木及石頭或樹葉較天然 ③塑膠花較便宜，又可以回收使用 ④為了成本考量，模型較實際。
57. (1) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？ ①可穿著回家 ②為衛生指標之一 ③僅限在工作場所工作時穿著 ④應以淡淺色為主。
58. (1) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？ ①立即用大量清水沖洗 ②傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位 ③於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉 ④使用酸鹼中和。
59. (4) 高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於 ①斬 ②剝 ③砍 ④切。
60. (3) 供水設施應符合之規定，下列敘述何者正確 ①製作直接食用冰塊之製冰機水源過濾時，濾膜孔徑越大越好 ②飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口毋須明顯區分 ③使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離 ④蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源二公尺以上。
61. (3) 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為 ①罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入 ②添加防腐劑在內 ③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 ④罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖。
62. (2) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？ ①蛋白質 ②醣類 ③維生素 ④脂質。
63. (1) 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？ ①脂肪 ②醣類 ③礦物質 ④蛋白質。
64. (1) 發霉的年糕應 ①不可食用 ②洗淨後即可食用 ③將霉刮除洗淨後即可食用 ④將霉刮除後即可食用。
65. (3) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 ①50℃ ②30℃ ③60℃ ④7℃ 以上。
66. (2) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？ ①牛腩 ②蝦仁 ③豬腱 ④雞腿肉。
67. (4) 餐具洗淨後應 ①立即放入櫃內貯存 ②以操作者方便的方法入櫃貯存 ③以毛巾擦乾 ④先讓其烘乾，再放入櫃內貯存。
68. (4) 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①水果 ②蔬菜 ③海產 ④禽肉。
69. (4) 公司負責人為了要節省開銷，將員工薪資以高報低來投保全民健保及勞保，是觸犯了刑法上之何種罪刑？ ①背信罪 ②工商秘密罪 ③侵占罪 ④詐欺罪。
70. (4) 在颱風過後選用蔬菜以 ①瓜類 ②花菜類 ③葉菜類 ④根菜類 成本較低。
71. (3) 台灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？ ①黃麴毒素 ②砷 ③多氯聯苯 ④農藥。
72. (1) 構成人體細胞的重要物質是 ①蛋白質 ②脂肪 ③醣 ④維生素。
73. (3) 蓮蓬頭出水量過大時，下列何者無法達到省水？ ①調整熱水器水量到適中位置 ②換裝有省水標章的低流量(5~10L/min)蓮蓬頭 ③淋浴時水量開大，無需改變使用方法 ④洗澡時間盡量縮短，塗抹肥皂時要把蓮蓬頭關起來。
74. (3) 含有筋性的粉類是 ①甘藷粉 ②太白粉 ③麵粉 ④玉米粉。
75. (3) 若發生瓦斯外洩之情形，下列處理方法何者錯誤？ ①應先關閉瓦斯爐或熱水器等開關 ②緩慢地打開門窗，讓瓦斯自然飄散 ③開啟電風扇，加強空氣流動 ④在漏氣止住前，應保持警戒，嚴禁煙火。

76. (1) 有關草莓的貯存方法，下列何者正確 ①貯存前不應水洗 ②貯存前應水洗 ③應用報紙包覆保持水分 ④水果去蒂可耐貯存。
77. (2) 製冰機管理，何者正確 ①生菜可放在其內之冰塊上冷藏 ②冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 ③任取一杯子取用 ④用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內。
78. (1) 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 ①60% ②70% ③50% ④40% 以上。
79. (1) 廚房滅火器放置位置是 ①全體廚師 ②主廚 ③副主廚 ④老闆 應有的認知。
80. (4) 衛生福利部食品藥物管理署核心職掌是 ①空調之管理 ②餽水之管理 ③環境之管理 ④食品衛生之管理。