

110 年原民特色風味佳餚製作培訓班(原住民專班)

參考題庫

標題 答案	題目
1. (1)	國際觀光旅館使用地下水源者,每年至少檢驗①一次②二次③三次④四次。
2. (3)	廚師證照持有人,每年應接受①4小時②6小時③8小時④12小時衛生講習。
3. (4)	廚師有下列何種情形者,不得從事與食品接觸之工作?①高血壓②心臟病③B型肝炎④肺結核。
4. (4)	下列食品何者為非發酵食品?①醬油②米酒③酸菜④牛奶。
5. (2)	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冷凍肉類②冷凍蔬果類③冷凍海鮮類④冷凍家禽類。
6. (4)	下列何者與消防法有直接關係?①蔬菜供應商②進出口食品③餐具業④餐飲業。
7. (2)	衛生福利部食品藥物管理署核心職掌是①空調之管理②食品安全衛生之管理③環境之管理④餽水之管理。
8. (2)	一旦發生食物中毒①不要張揚,以免影響生意②迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關③提供鮮奶讓患者解毒④先查明中毒原因再說。
9. (2)	一般來說肉質來源相同的肉類售價,下列何者正確?①冷藏單價比冷凍單價低②冷藏單價比冷凍單價高③冷藏單價與冷凍單價一樣④視採購量的多寡來訂單價。
10. (1)	食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所①完全隔離②不需隔離③隨便④方便為原則。
11. (3)	食品安全衛生管理法第十七條所定食品添加物,不包括下列何者類別名稱?①溶劑②防腐劑、抗氧化劑③豆腐用凝固劑、光澤劑④乳化劑、膨脹劑。
12. (3)	菜餚製作過程愈複雜①愈具有較高的口感及美感②愈具有較高的安全性③愈具有較高的危險性④愈具有高超的技術性。
13. (3)	餐飲新進從業人員依規定要在什麼時候做健康檢查?①3 天內②一個禮拜內③報到上班前就先做好檢查④先做一天看看再去檢查。
14. (3)	乾燥食品的貯存期限最主要是較不受①食品中含水量的影響②食品品質的影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
15. (2)	沙門氏菌的主要媒介食物為①蔬菜、水果等產品②禽肉、畜肉、蛋及蛋製品③海洋魚、貝類製品④淡水魚、蝦、蟹等產品。
16. (3)	中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定?①工作台上②水槽邊取用方便③水槽下的層架④靠近水槽的地面上。
17. (1)	三槽式餐具洗滌方法,其第二槽必須有①流動充足之自來水②滿槽的自來水③添加有消毒水之自來水④添加清潔劑之洗滌水。
18. (2)	以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法?①物理性②化學性③生物性④自然性。

19. (1) 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應①勾芡時用炒瓢往同一方向推拌②用炒瓢不停地攪拌③用麵粉來勾芡④芡粉中添加小蘇打。
20. (3) 有關急速冷凍的敘述下列何者不正確？①可保持食物組織②有較差的殺菌力③有較強的殺菌力④可保持食物風味。
21. (3) 下列有關餐飲食品之敘述何者錯誤？①應以新鮮為主②減少食品添加物的使用量③增加油脂使用量，以提高美味④以原味烹調為主。
22. (1) 大部分的調味料均含有較高之①鈉鹽②鈣鹽③鎂鹽④鉀鹽故應減少食用量。
23. (1) 無機污垢物的去除宜以①酸性②中性③鹼性④鹼性洗潔劑為主。
24. (1) 刀身用力的方向是「向前推出」，適用於質地脆硬的食材，例如筍片、小黃瓜片蔬果等切片的刀法，稱之為①推刀法②拉刀法③削刀法④批刀法。
25. (4) 下列果汁罐頭何者因具較低的安全性，應特別注意符合食品良好衛生規範準則之低酸性罐頭相關規定？①楊桃②鳳梨③葡萄柚④木瓜。
26. (4) 食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？①補腎②保肝③消渴④生津。
27. (1) 食補的廣告中，提及「預防高血壓」①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
28. (1) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
29. (4) 下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？①海產魚類②葉菜類③進口蔬菜④冷凍食品。
30. (4) 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及①黑白分明②色彩奪目③銷售量大④公正機關推薦等四大原則。
31. (1) 配膳區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
32. (2) 烹調區屬於下列何者？①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
33. (3) 洗滌區屬於下列何者？①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
34. (2) 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？①蛋類②肉類③蔬菜類④水果類。
35. (4) 廚務人員（人流）的動線，以下敘述何者為佳？①污染區→清潔區→準清潔區②污染區→準清潔區→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。
36. (2) 某人吃了經污染的食物至他出現病症的一段時間，我們稱之為①病源②潛伏期③危險期④病症。
37. (4) A型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
38. (3) 最重要的個人衛生習慣是①一年體檢兩次②隨時戴手套操作③經常洗手④戒菸。
39. (2) 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？①甘薯②小黃瓜③芋頭④胡蘿蔔。

40. (4) 個人衛生是①個人一星期內的洗澡次數②個人完整的醫療紀錄③個人完整的教育訓練④保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣。
41. (1) 廚房器具沒有污漬的情形稱為①清潔②消毒③殺菌④滅菌。
42. (2) 幾乎無有害的微生物存在稱為①清潔②消毒③污染④滅菌。
43. (3) 污染是指下列何者？①食物未加熱至 70°C②前一天將食物煮好③食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質④混入其他食物。
44. (3) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
45. (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。
46. (1) 廚房的工作區可分為清潔區、準清潔區和污染區，今有一餐盒食品工廠的包裝區，應屬於下列何區才對？①清潔區②介於清潔區與準清潔區之間③準清潔區④污染區。
47. (4) 生鮮原料蓄養場所可設置於①廚房內②污染區③準清潔區④與調理場所有效區隔。
48. (2) 關於食用色素的敘述，下列何者正確？①紅色 4 號，黃色 5 號②黃色 4 號，紅色 6 號③紅色 7 號，藍色 3 號④綠色 1 號，黃色 4 號為食用色素。
49. (2) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些①小蘇打②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。
50. (1) 下列哪種色素不是食用色素？①紅色 5 號②黃色 4 號③綠色 3 號④藍色 2 號。
51. (2) 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是①一人或一人以上②二人或二人以上③三人或三人以上④十人或十人以上有相同的疾病症狀謂之。
52. (3) 為了使香腸、火腿產生紅色和特殊風味，並抑制肉毒桿菌，製作時加入亞硝酸鹽(俗稱「硝」)①加入愈多愈好，可使顏色更漂亮②最好都不要加，因其殘留，對身體有害③要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加④加入硝量的多少，視所使用的肉類的新鮮度而定，肉類較新鮮的用量可少些，肉類較不新鮮的用量要多些。
53. (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。
54. (3) 煮糯米飯(未浸過水)所用的水分比白米飯少，通常是白米飯水量的①1/2②1/3③2/3④1/4。
55. (1) 下列食品何者不得添加任何的食品添加物？①鮮奶②醬油③奶油④火腿。
56. (1) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？①110°C 以上 30 分鐘②75°C 以上 40 分鐘③65°C 以上 50 分鐘④55°C 以上 60 分鐘。
57. (1) 乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
58. (4) 抹布之殺菌方法是以 100°C 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
59. (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礦物質②筋骨質③磷質④蛋白質凝固，析出肉汁的關係。

60. (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。
61. (3) 罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭①是外國的高級品②必定品質保證良好③不符合食品安全衛生管理法有關標示之規定④只要銷路好，就可以使用。
62. (2) 餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於7°C以下保存二天，以備查驗，如上所謂的7°C以下係指①冷凍②冷藏③室溫④冰藏為佳。
63. (4) 廚房裡設置一間廁所①使用方便②節省時間③增加效率④是違法的。
64. (2) 有關魚類貯存，下列何者不正確？①新鮮的魚應貯藏在4°C以下②魚覆蓋的冰愈大塊愈好③魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中④魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。
65. (1) ④聽雨軒。餐廳廁所應標示下列何種字樣？①如廁後應洗手②請上前一步③觀瀑台
66. (4) 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的①殺蟲劑②滅蚊燈③捕蠅紙④隔離方式以防範病媒侵入之裝置。
67. (2) 界面活性劑屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
68. (3) 餐具經過衛生檢查其結果如下，何者為合格？①大腸桿菌為陽性，含有殘留油脂②生菌數400個，大腸菌群陰性③大腸桿菌陰性，不含有油脂，不含有殘留洗潔劑④沒有一定的規定。
69. (1) 皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於①陰涼通風處②冷藏室③冷凍室④陽光充足處密封保存。
70. (1) 不符合食品安全衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
71. (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台幣①5千元②1萬元③2萬元④3萬元。
72. (3) 市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第14條所訂之①營業衛生管理條例②食品良好衛生規範③公共飲食場所衛生管理辦法④食品安全管制系統來輔導稽查轄內餐飲業者。
73. (1) 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品安全衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業，並全面進行改善？①41條②42條③43條④44條以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
74. (4) 生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？①陰涼通風處②陽光充足處③冰箱冷凍庫④冰箱冷藏庫。
75. (3) 餐飲業者使用地下水者，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。
76. (3) 餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源①1公尺②2公尺③3公尺④4公尺以上。
77. (2) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？①降溫②降壓③隔熱④補足空氣。
78. (4) 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？①所洗滌的器具②洗淨力的要求③各種洗滌劑的性質④名氣的大小。
79. (3) 屬於春季盛產的蔬菜是①麻竹筍②蓮藕③百合④大白菜。

80. (4) 餿水的正確處理方式為①任意丟棄②加蓋後存放於室外③用塑膠袋包好即可④加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理。
81. (3) 魚肉會有苦味是因為殺魚時①弄破魚腸②洗不乾淨③弄破魚膽④魚鱗打不乾淨。
82. (3) 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。
83. (3) 油炸過的油應盡快用完，若用不完①可與新油混合使用②倒掉③集中處理由合格廠商回收④倒進餿水桶。
84. (2) 大部分的豆類不宜生食係因①味道噁心②含抗營養因子③過於堅硬，難以吞嚥④不易消化。
85. (4) 經長時間油炸食物的油必須①不用理它繼續使用②過濾殘渣③放愈久愈香④廢棄。
86. (4) 豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？①少年②青年③壯年④慢性病患者。
87. (4) 廚房工作人員對各種調味料桶之清理，應如何處置？①不必清理②三天清理一次③一星期清理一次④每天清理。
88. (1) 台灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？①多氯聯苯②黃麴毒素③農藥④砷。
89. (4) 劣變的油炸油不具下列何種特性？①顏色太深②粘度太高③發煙點降低④正常發煙點。
90. (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大腸菌③葡萄球菌④腸炎弧菌。
91. (4) 台灣曾經發生鎘米事件，若鎘積存體內過量可能造成①水俣病②烏腳病③氣喘病④痛痛病。
92. (3) 依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？①每月一次②每半年一次③每年一次④每兩年一次。
93. (3) 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為①乾貨→牛肉→魚貝→蛋②牛肉→魚貝→蛋→乾貨③乾貨→牛肉→蛋→魚貝④牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
94. (2) 食物安全的供應溫度是指①5~60°C②60°C以上、7°C以下③40~100°C④100°C以上、40°C以下。
95. (2) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的①鉛②砷③鋁④汞。
96. (4) 有關使用砧板，下列敘述何者錯誤？①宜分 4 種並標示用途②宜用合成塑膠砧板③每次作業後，應充分洗淨，並加以消毒④洗淨消毒後，應以平放式存放。
97. (3) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質應選用①木製②鐵製③不銹鋼製④PVC 塑膠製。
98. (3) 中性清潔劑其 PH 值是介於下列何者之間？①3.0~5.0②4.0~6.0③6.0~8.0④7.0~10.0。

99. (4) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)正確的化學物質儲存管理應在原盛裝容器內並①專人看顧②專櫃放置③專人專櫃放置④專人專櫃專冊放置。
100. (2) 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？①可以抹布擦拭器具、砧板②手指受傷，應避免直接接觸食物③廚師的圍裙可用來擦手的④可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中。
101. (4) 食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？①5cm②10cm③20cm④30cm。
102. (4) 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為①立刻大聲尖叫②立刻讓客人結帳，再疏散客人③立刻搭乘電梯，離開現場④立刻按下警鈴，並疏散客人。
103. (4) 熟食掉落地面上時應如何處理？①洗淨後再供客人食用②重新加熱調理後再供客人食用③高溫殺菌後再供客人食用④丟棄不可再供客人食用。
104. (3) 關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？①西瓜冷凍貯存②黃瓜冷凍貯存③青椒置保鮮容器貯存以防氧化④香蕉冷藏貯存。
105. (4) 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？①50ppm②100ppm③150ppm④200ppm。
106. (1) 當客人發生食物中毒時應如何處理？①立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關②由員工急救③讓客人自己處理④順其自然。
107. (2) 選擇殺菌消毒劑時不需注意到什麼樣的事情？①廣效性②廣告宣傳③安定性④良好作業性。
108. (2) 手洗餐具時，應用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性。
109. (3) 黃麴毒素容易存在於①家禽類②魚貝類③花生、玉米④內臟類。
110. (4) 公司形象④防止髮屑雜物掉落食物中。中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①漂亮大方②減少生產成本③代表
111. (1) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？①旋毛蟲②鈎蟲③肺吸蟲④無鈎條蟲。
112. (3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上②食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上③廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% ④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。
113. (3) 餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？①可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理②使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔③每天清晨清理易腐敗的廢棄物④含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積。
114. (3) 將蛋放入 6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？①重量夠②愈新鮮③不新鮮④品質好。
115. (3) 餐具洗淨後應①以毛巾擦乾②立即放入櫃內貯存③先讓其風乾，再放入櫃內貯存④以操作者方便的方法入櫃貯存。
116. (3) 一般引起食品變質最主要原因為①光線②空氣③微生物④溫度。
117. (1) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為①氣候條件②交通因素③外食關係④學校放暑假。
118. (2) 食品中毒的發生通常以①春天②夏天③秋天④冬天為最多。

119. (4) 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？①酪氨酸酵素作用的緣故②冷凍不當所造成③不新鮮才變黑④因新鮮草蝦急速冷凍的關係。
120. (4) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？①手部傷口②出疹③結核病④淋病。
121. (1) 芋薯類削皮後的褐變是因①酵素②糖質③蛋白質④脂肪作用的關係。
122. (4) 廚房女性從業人員於工作時間內，應該①化粧②塗指甲油③戴結婚戒指④戴網狀廚帽。
123. (1) 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？①鎘②汞③銅④鉛。
124. (1) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先①擦乾水分後拌入蛋白和太白粉②拌入油③放多量蛋白④放小蘇打去醃。
125. (3) 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？①用流動的水浸泡數分鐘②去皮可去除相當比率的農藥③以洗潔劑清洗④加熱時以不加蓋為佳。
126. (4) 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的①細菌②化學物質③過敏原④天然毒素所致。
127. (4) 河豚毒性最大的部份，一般是在①表皮②肌肉③鰭④生殖器。
128. (4) 用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？①用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗②用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可③以乾布擦乾淨即可④用軟質菜瓜布清洗乾淨即可。
129. (4) 食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在多少℃？①30℃以上②40℃以上③50℃以上④60℃以上。
130. (3) 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於①毒素型的腸炎弧菌②感染型的腸炎弧菌③感染型的沙門氏菌④毒素型的沙門氏菌。
131. (1) 當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？①A型②B型③C型④D型。
132. (1) 構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因(除肉毒桿菌中毒外)？①二人或二人以上②三人或三人以上③五人或五人以上④十人或十人以上。
133. (4) 養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？①依公司規定②為了清爽③水潤保濕作用④清除皮膚表面附著的微生物。
134. (4) 剛買回來整箱(紙箱包裝)生鮮水果，應放於①冷藏庫地上貯存②冷凍庫地上貯存③冷藏庫架子上貯存④室溫架子上貯存。
135. (4) 關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？①易養成民眾暴飲暴食的習慣②易養成民眾浪費的習慣③服務品質易降低④值得大力提倡此種促銷手法。
136. (2) 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？①可增加酸性，使成品更能保久②可增加酸性，但易導致腐敗③使牛肉更易軟化④使風味更佳。
137. (1) 採用合格的半成品食品比率越高的餐廳，一般說來其危險因子應為①越低②越高③視情況而定④無法確定。

138. (2) 餐廳的規模一定時，廚房越小者，其採用半成品或冷凍食品的比率應①降低②提高③視成本而定④無法確定。
139. (2) 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？①食物以先進後出為原則②相對濕度控制在 40~60%③最適宜溫度應控制在 25~37°C④儘可能日光可直射以維持乾燥。
140. (3) 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為①七分熟的豬排不好吃②全熟豬排售價高③豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食④民間風俗以「全熟」為普遍。
141. (1) 炸排骨起鍋時溫度大約為 200°C①不可以②可以③無所謂④沒有規定馬上置於保利龍餐盒內。
142. (4) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？①僅限在工作場所工作時穿著②應以淡淺色為主③為衛生指標之一④可穿著回家。
143. (1) 一般說來，出水性高的食物其危險性較出水性低的食物來得①高些②低些③無法確定④視季節而定。
144. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。
145. (3) 蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確：1. 洗滌 2. 選擇 3. 打破 4. 放入碗內觀察 5. 再放入大容器內①2→4→5→3→1②3→1→2→4→5③2→1→3→4→5④1→2→3→4→5。
146. (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大型宴會型③觀光飯店型④學校餐廳型。
147. (3) 廚房的地板①操作時可以濕滑②濕滑是必然現象無需計較③隨時保持乾燥清潔④要看是哪一類餐廳而定。
148. (4) 假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？①易導致交互污染②增加工作上的不便③散熱頗為困難④有助減輕成本。
149. (2) 蛋液中添加下列何種食材，可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度？①鹽②牛奶③水④太白粉。
150. (2) 我們常說「盒餐不可隔餐食用」，其主要原因為①避免口感變差②斷絕細菌滋生所需要的時間③保持市場價格穩定④此種說法根本不正確。
151. (3) 關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？①一次進貨量不可太多②不宜在高溫下保存③可在高溫下保存④由於高水活性，而易導致細菌滋生。
152. (4) 生吃淡水魚類，最容易感染①鈎蟲②旋毛蟲③毛線蟲④肝吸蟲所以淡水魚類應煮熟食用才安全。
153. (2) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？①彎曲桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④仙人掌桿菌。
154. (3) 通常所稱之奶油(Butter)係由①牛肉中抽出之油②牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油③牛乳內抽出之油脂④由植物油精製而成。
155. (3) 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及①美味②顏色美麗③清潔④香醇可口。

156. (1) 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？①細菌性中毒②天然毒素中毒③化學物質中毒④沒有差異。
157. (4) 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？①高溫②低溫③高酸④低酸。
158. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之①消毒②滅菌③殺菌④商業殺菌。
159. (1) 選購皮蛋的技巧為下列何者？①蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者②蛋殼有許多粗糙斑點者③蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要④價格便宜者。
160. (1) 一般用肥皂洗手刷手，其目的為①清潔清除皮膚表面附著的細菌②習慣動作③一種完全消毒之行為④遵照規定。
161. (1) 有人說「吃檳榔可以提神，增加工作效率」，餐飲從業人員在工作時①不可以吃②可以吃③視個人喜好而吃④不要吃太多檳榔。
162. (1) 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不可以當休息場所②可當休息場所③視老闆的規定可否當休息場所④視情況而定可否當休息場所。
163. (2) 我在餐廳廚房工作，養了一隻寵物叫“來喜”，白天我怕它餓沒人餵，所以將牠帶在身旁，這種情形是①對的②不對的③無所謂④只要不妨礙他人就可以。
164. (3) 製造香腸、火腿時加硝的目的為①增加維生素含量②縮短醃製的時間③保持色澤及抑制細菌生長④使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。
165. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共用一塊即可②分開使用③依經濟情況而定④依工作量大小而定以避免二次污染。
166. (2) 處理過的食物，擺放的方法①可以相互重疊擺置，以節省空間②應分開擺置③視情況而定④無一定規則。
167. (3) 你現在正在切菜，老闆請你現在端一盤菜到外場給顧客，你的第一個動作為①立即端出②先把菜切完了再端出③先立即洗手，再端出④只要自己方便即可。
168. (2) 儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
169. (4) 原料、物料之貯存，為避免混雜使用應依下列何種原則，以免食物因貯存太久而變壞、變質？①方便就好②先進後出③後進先出④先進先出。
170. (1) 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為①減少污染機會②降低成本③增加成本④毫無優點可言。
171. (4) 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排除的油煙無法有效處理②風扇後的外牆被嚴重污染③風扇停用時病媒易侵入④風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒。
172. (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。
173. (3) 冬天病媒較少的原因為①較常下雨②氣壓較低③氣溫較低④氣候多變以致病媒活動力降低。

174. (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。
175. (2) 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越貴的，菜色愈好②烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗③提供考生一個很便利的飲食④菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。
176. (3) 下列哪一個是感染型細菌①葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏桿菌④肝炎病毒。
177. (2) 手部若有傷口，易產生①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌的污染。
178. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者？①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
179. (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。
180. (2) 下列何種細菌屬毒素型細菌？①腸炎弧菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
181. (3) 在台灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？①天然毒素②化學性③細菌性④黴菌毒素性。
182. (4) 下列何種菌屬於毒素型病原菌？①腸炎弧菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
183. (3) 下列病原菌何者屬感染型？①金黃色葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
184. (2) 買雞蛋時宜選購①蛋殼光潔平滑者②蛋殼乾淨且粗糙者③蛋殼無破損即可④蛋殼有特殊顏色者。
185. (3) 台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因此處理好的魚類，應放在置物架的何處，以免其它食物受滴水污染腸炎弧菌？①上層②中層③下層④視情況而異。
186. (1) 從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？①金黃色葡萄球菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④肉毒桿菌。
187. (4) 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？①65°C以上即可將其破壞②80°C以上即可將其破壞③100°C以上即可將其破壞④120°C以上之溫度亦不易破壞。
188. (3) 廚師手指受傷最容易引起①肉毒桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④綠膿菌感染。
189. (2) 添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地①較硬②較軟③較鬆散④相同。
190. (1) ③肉毒桿菌④腸炎弧菌。下列何種細菌性中毒最易發生於禽肉類？ ①沙門氏桿菌②金黃色葡萄球菌
191. (4) 一包未經殺菌但有真空包裝的香腸，其標示如下：「本品絕對不含添加物一硝」，你認為這包香腸最可能具有下列何種食品中毒的危險因子？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌③腸炎弧菌④肉毒桿菌。
192. (1) 同重量的 1. 肉毒桿菌毒素 2. 河豚毒 3. 砒霜，其對人體致命力依順序為①1>2>3②2>3>1③3>1>2④3>2>1。

193. (4) 米飯容易為仙人掌桿菌污染而造成食品中毒，今有一中午十二時卅分開始營業的餐廳，你認為其米飯煮好的時間最好為①八時卅分②九時卅分③十時卅分④十一時卅分。
194. (3) 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燴③煸④燒。
195. (3) 金黃色葡萄球菌屬於①感染型②中間型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。
196. (3) 真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？①腸炎弧菌②黃麴毒素③肉毒桿菌④沙門氏菌而使消費者致命。
197. (3) 蒼蠅防治最根本的方法為①噴灑殺蟲劑②設置暗走道③環境的整潔衛生④設置空氣簾。
198. (4) 製造調配菜餚之場所①可養牲畜②可當寢居室③可養牲畜亦當寢居室④不可養牲畜亦不可當寢居室。
199. (3) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應①可不必冷藏②放在陰涼通風處③放置冰箱冷藏④放在陽光充足的通風處。
200. (1) 洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有①螢光增白劑②亞硫酸氫鈉③潤濕劑④次氯酸鈉。
201. (2) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？①大腸桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④沙門氏菌。
202. (2) 腸炎弧菌通常來自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。
203. (3) 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有①沙門氏菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④葡萄球菌之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
204. (4) 下列何種瓜類有較長的儲存期？①胡瓜②絲瓜③苦瓜④冬瓜。
205. (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？①180②200③220④240。
206. (3) 政府提倡交易時使用①台制②英制③公制④美制為單位計算。
207. (2) 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量，需以米①100 公克②600 公克③2000 公克④4000 公克煮飯。(設定每人吃 250 公克，米煮成飯之脹縮率為 2.5)
208. (3) 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①四兩②半斤③一台斤④二台斤最適宜。
209. (2) 甲貨 1 公斤 40 元，乙貨 1 台斤 30 元，則兩貨價格間的關係①甲貨比乙貨貴②甲貨比乙貨便宜③甲貨與乙貨價格相同④甲貨與乙貨無法比較。
210. (2) 食品進貨後之使用方式為①後進先出②先進先出③先進後出④徵詢主廚意願。
211. (4) 下列何種方式無法降低採購成本？①大量採購②開放廠商競標③現金交易④惡劣天氣進貨。
212. (3) 淡色醬油於烹調時，一般用在①紅燒菜②烤菜③快炒菜④滷菜。
213. (1) 國內生產孟宗筍的季節是哪一季？①春季②夏季③秋季④冬季。
214. (1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響①很大②很小③些微感受④沒有影響。

215. (4) 正常的預算應同時包含①人事與食材②規劃與控制③資本與建設④雜項與固定開銷。
216. (4) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為①人事費用②原料成本③耗材費用④雜項成本。
217. (2) 1台斤為16台兩，1台兩為①38.5公克②37.5公克③60公克④16公克。
218. (4) 餐廳的來客數愈多，所須負擔的固定成本①愈多②愈少③平平④不影響。
219. (2) 一公斤約等於①二台斤②一台斤十台兩半③一台斤半④一台斤。
220. (4) 1公斤的食物賣80元，1斤重應賣①108元②64元③56元④48元。
221. (4) 1磅等於①600公克②554公克③504公克④454公克。
222. (2) 下列食物中，何者受到氣候影響較小？①小黃瓜②胡蘿蔔③絲瓜④茄子。
223. (3) 下列食品的價格哪項受季節影響較大？①肉類、魚類②蛋類、五穀類③蔬菜類、水果類④豆類、奶類。
224. (3) ①豬肉②雞蛋③豆腐、豆干④蔬菜一年四季的價格最為平穩。
225. (3) 在颱風過後選用蔬菜以①葉菜類②瓜類③根菜類④花菜類成本較低。
226. (1) 目前市面上以何種水產品的價格最便宜？①吳郭魚②螃蟹③草蝦④日月貝。
227. (1) 何時的蕃茄價格最便宜？①1~3月②4~6月③7~9月④10~12月。
228. (1) 以1公斤的價格來比較①雞蛋②雞肉③豬肉④牛肉最便宜。
229. (4) 比較受季節影響的水產品為①蜆②草蝦③海帶④虱目魚。
230. (3) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？①蔬菜類②水果類③肉類④海產魚類。
231. (4) 菠菜的盛產期為①春季②夏季③秋季④冬季。
232. (4) 黏性最強的米為下列何者？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
233. (3) 愈紅的肉，下列何者含量愈高？①鈣②磷③鐵④鉀。
234. (4) 長期的偏頗飲食會①增加免疫力②建構良好體質③健康強身④招致疾病。
235. (3) 楊貴妃一天吃七餐而營養過剩，容易引發何種疾病？①甲狀腺腫大②口角炎③腦中風④貧血。
236. (2) 貯存於動物肝臟與肌肉中，又稱為動物澱粉者為①果膠②肝糖③糊精④纖維質。
237. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她哪種吃法最能保持維生素C？①再放成熟些後切片食用②新鮮切片放置冰箱冰涼後食用③趁新鮮切片食用④新鮮壓汁後冰涼食用。
238. (2) 大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？①維生素E②維生素A③維生素C④維生素D。
239. (1) 下列何者是維生素B1的缺乏症？①腳氣病②眼睛畏強光③貧血④口角炎。
240. (3) 我國衛生福利部配合國人營養需求，將食物分為幾大類？①四②五③六④七。

241. (3) 下列何種食物為維生素 B2 的最佳來源？①豬肉②豆腐③鮮奶④米飯。
242. (1) 肝臟含有豐富的①維生素 A②維生素 B1③維生素 C④維生素 E。
243. (2) 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 D③維生素 E④維生素 K。
244. (4) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？①沙丁魚②肝③干貝④腦。
245. (4) 下列何種食物含膳食纖維最少？①牛蒡②黑棗③燕麥④白飯。
246. (1) 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？①1~2 杯②3 杯③4 杯④愈多愈好。
247. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？①均衡攝食各類食物②天天五蔬果防癌保健多③吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯④多油多鹽多調味，飲食才夠味。
248. (4) 下列何者不是降低油脂的適當處理方式？①烹調前去掉外皮、肥肉②減少裹粉用量③湯汁去油後食用④炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
249. (2) 下列烹調器具何者可減少用油量？①不銹鋼鍋②鐵氟龍鍋③石頭鍋④鐵鍋。
250. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？①煎②炒③煮④炸。