

107 年西式饗宴料理暨西餐丙級證照訓練班

參考題庫

1	(2) "Appetizer" 是指餐譜中那一道菜？①珍饈主菜②開胃前菜③美味羹湯④餐後甜點。
2	(1) "Horsd' Oeuvre" 是指餐譜中那一道菜？①開胃前菜②美味羹湯③珍饈主菜④餐後甜點。
3	(1) 購買或使用廚房之器具，其設計上不應有何種現象？①四面採直角設計②彎曲處呈圓弧形③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
4	(2) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時肉質最鮮美？①二年②三年③四年④五年。
5	(2) (本題刪題)屠宰供食用之家畜其屠體的衛生檢查規則由那個機關主政？①衛生局②行政院農業委員會③衛生福利部④標準檢驗局。
6	(2) 1 公斤約等於①1.1 磅②2.2 磅③2.5 磅④3.3 磅。
7	(3) 1 杯(C)等於：①14 大匙②15 大匙③16 大匙④17 大匙。
8	(2) 1 磅的腓力牛排賣價 800 元，3 公斤重的應賣多少？①2640 元②5286 元③6000 元④7920 元。
9	(1) 1 磅等於多少盎司？①16 盎司②18 盎司③20 盎司④22 盎司。
10	(4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
11	(3) 5 大匙加 1 小匙等於：①1/4 量杯(Cup)②1/2 量杯③1/3 量杯④2/3 量杯。
12	(3) 5 盎司(OZ.)牛肉等於多少公克重？①100 公克②120 公克③140 公克④160 公克。
13	(2) 一大匙(T)等於：①5 小匙(t)②15 公克水重③19 公克水重④6 小匙(t)。
14	(4) 一公斤是：①300 公克②600 公克③500 公克④1000 公克。
15	(4) 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的功用為何？①略洗槽②清洗槽③消毒槽④沖洗槽。
16	(1) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽(消毒槽)之水溫為攝式幾度？①80 度②75 度③70 度④65 度。
17	(3) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽的功用為何？①略洗槽②清洗槽③消毒槽④沖洗槽。
18	(4) 下列何者不是食品“真空包裝”的目的？①抑制微生物生長②防止脂肪氧化③防止色素氧化④防止食物變形。
19	(1) 下列何者不是食品衛生安全的具體方法？①個人衣著寬鬆整潔②環境器具及食材保持清潔③食物處理迅速④烹調溫度控制適宜。
20	(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。
21	(4) 下列何者不是食品衛生安全的要訣？①避免食物被污染②抑止細菌繁殖③消滅細菌④噴灑除臭劑。
22	(4) 下列何者不是做為盤飾的蔬果須有的條件？①外形好且乾淨②用量不可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加食用色素。
23	(1) 下列何者不是新鮮食品的保存方法？①加防腐劑②冷凍③冷藏④塑膠袋包裝。
24	(4) 下列何者不是經衛生福利部公告指定應設置衛生管理人員之食品製造工廠？①乳品製造業②即時餐食業③冷凍食品製造業④素食製造業。
25	(3) 下列何者不是葉菜類？①萵苣②菠菜③花菜④高麗菜。
26	(3) 下列何者不是餐飲業洗淨食品原料的目的？①清除污物②減少農藥殘留③增加營養④除去寄生蟲卵。
27	(3) 下列何者不屬於微生物性食物中毒？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌之毒素③多氯聯苯④出血性大腸桿菌。
28	(1) 下列何者是使用食品添加物的正確觀念？①以最少之必要量為原則②以食品添加物使用範圍及限量標準規定之最高限量為添加量，以達到最好的效果③食品添加物是化學物，

	在任何情形下絕不使用含有食品添加物的食品④用以掩飾食品之不良。
29 (3)	下列何者是法國諾曼地最著名的水果？①黃杏②鴨梨③蘋果④水蜜桃。
30 (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。
31 (3)	下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？①增加重量②易去脂肪③易於塑型④不易塑型。
32 (2)	下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？①增加重量②易於入味③易去脂肪④不易塑型。
33 (1)	下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？①鬆弛肉質②增加重量③易去脂肪④不易塑型。
34 (1)	下列何者是美(英)式早餐炒蛋的英文名稱？①Scrambledegg②Friedegg③Boiledegg④Poachedegg。
35 (2)	下列何者為預防腸炎弧菌食品中毒的重要方法？①生鮮海鮮類以鹽水浸泡以抑制微生物生長②生食與熟食使用之刀具、砧板及容器等應分開不得混合使用③採購新鮮的食材以避免腸炎弧菌污染④生鮮與煮熟的海產食物可放在冷藏庫中一起冷藏。
36 (2)	下列何者為廚房水溝的主要設計？①明溝②暗溝③淺溝④深溝。
37 (3)	下列何者為熱帶水果？①蘋果②水蜜桃③鳳梨④草莓。
38 (3)	下列何者為餐飲業防止微生物污染的最有效方法之一？①曝光②風乾③洗淨④冷藏。
39 (3)	下列何者為餐飲業維護食品製造調理等衛生的有效方法之一？①曝光②風乾③洗淨④冷藏。
40 (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。
41 (2)	下列何者為餐飲業衛生管理及控制微生物有效方法之一？①曝光與冷藏②消毒與殺菌③風乾與冷凍④洗淨與風乾。
42 (3)	下列何者較不適合用切片機？①乳酪(Cheese)②蔬菜③軟質食物④冷凍肉類。
43 (3)	下列何者對油脂儲存後的品質有較小的影響？①光線②濕度③通風④高溫。
44 (4)	下列何者稱為冷凍食品？①將新鮮的食物放在冰箱中冷凍②將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 40 度③將新鮮的食物煮熟後冷凍起來④將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 18 度。
45 (3)	下列何者屬市售包裝食品營養標示原則中所稱之「營養宣稱」？①含乳酸菌②不含人工甘味料③高膳食纖維④「高鮮」味精。
46 (1)	下列何者屬於黃桔色蔬菜？①胡蘿蔔②紅甜菜(BeetRoot)③洋芋④高麗菜。
47 (3)	下列何處是生剝蛤蜊(Clam)最佳的下刀處？①上殼②下殼③圓嘴處④尖嘴處。
48 (3)	下列何項是預防葡萄球菌所引起的食物中毒最有效的方法？①加強冰箱的冷度②生食與熟食應分開貯存③改善個人衛生習慣④避免二次污染。
49 (1)	下列何項規定最易造成餐廳的採購、驗收工作出現弊端？①採購與驗收工作由同一人來執行②訂定食材規格時，會考慮到供應商的供貨能力③招標單上訂定規格，必要時可以附圖片說明④每次交貨時，供應商應列具清單一式多份給驗收單位。
50 (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。
51 (2)	下列何項調味料是西餐烹調極少使用的？①精鹽②味精③胡椒粉④砂糖。
52 (3)	新鮮蔬果儲存應要①不可拆除包裝塑膠袋②減少空間浪費可擠壓疊放③蔬菜以溼布覆蓋避免水分流失④拆封食品應不需再封存進冰箱。
53 (1)	新鮮雞肉(FreshChicken)冷藏可保存多少天？①2②4③6④8 天。

54	(2) 煎法國吐司(Frenchtoast)供餐時烹調上應如何處理較好？①先沾蛋液再泡牛奶②先泡牛奶再沾蛋液③先沾麵包粉再泡牛奶蛋混合液④先泡牛奶蛋混合液後沾麵包粉。
55	(1) 煎爐(Griddle)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
56	(1) 下列何種食物適合燴(Stewing)？①雞肉②菠菜③麵條④鮭魚。
57	(4) 下列何種食品毋需標示原產地(國)？①散裝食品②包裝食品③混裝茶葉④攤販販賣之水果。
58	(1) 下列何種食品冷藏在攝氏 4 度可保持新鮮度達三週？①甜菜(Beet)②黃瓜③洋菇④香蕉。
59	(3) 下列何種現象極易發生在含多量蛋白質之食品？①變酸②氧化③腐敗④發霉。
60	(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。
61	(3) 下列那一項不是蛋在西餐烹調時的用途？①澄清劑②凝固劑③潤滑劑④乳化劑。
62	(1) 下列那一項是西式炒鍋特徵？①平底式②圓弧式③微尖底式④凸凹式。
63	(4) 漢堡(Hamburger)原本是那一國的食物？①瑞士②法國③奧國④德國。
64	(3) 漢堡(Hamburger)現今是那一國的速食代表物？①奧國②法國③美國④德國。
65	(4) 維持冷凍食品之品質，其貯藏溫度應控制在攝氏幾度？①零下 15 度②零下 16 度③零下 17 度④零下 18 度。
66	(3) 維護與清潔廚房冷凍庫的工作是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④採購員。
67	(3) 維護與清潔廚房的工作是誰的責任？①廠商②老板③廚師④採購員。
68	(2) 下列那一種水果的胡蘿蔔素含量最高？①西瓜②木瓜③鳳梨④柳橙。
69	(4) 下列那一種乳製品的脂肪含量最高？①全脂乳(Wholemilk)②鮮奶油(Cream)③酸酪乳(Yoghurt)④奶油(Butter)。
70	(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。
71	(1) 下列那一種香料味道辛香，俗稱為披薩香料？①Oregano②Tarragon③Rosemary④Marjoram。
72	(2) 下列食品何者容易發霉？①沙拉油②麵包③豬肉④海鮮。
73	(1) 下列食品儲存敘述何者正確？①最下層陳列架應距離地面約 15 公分避免蟲害受潮②食品應越盡量靠近冷藏庫風扇位置較冷③冷藏庫應把握「上生下熟原則」④上架應保持原包裝不可拆箱。
74	(3) 下列香料的敘述中，何者正確？①「因蔴高」稱「比薩香料」②「番紅花」是西點最常用的香料之一③「鬱金香粉」是「咖哩粉」的主要原料之一④在製作「德國酸菜」會使用「肉桂粉」來矯臭及賦香。
75	(1) 大量出血如泉湧且帶鮮紅色，此乃何部位出血？①大動脈②靜脈③微血管④皮膚。
76	(3) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？①若屬於衛生福利部公告准用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中②視其安全性認定是否可添加於食品中③不得作食品添加物用④可任意添加於食品中。
77	(4) 什錦沙拉中的蔬菜顏色宜如何調配？①全一色②各種顏色蔬菜分開③不須講究④混合輕拌。
78	(2) 主菜配盤除蔬菜外通常均附有①水果②澱粉類食品③蕃茄④蛋類。
79	(3) 以三槽式餐具洗滌槽洗滌時，下列何物應加入第一槽？①消毒劑②殺菌劑③洗潔劑④防腐劑。

80	(4) 抹布之殺菌方法是以 100°C 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
81	(1) 以布丁 (Custard) 裝飾或充餡之蛋糕、派等應冷藏貯放，其中心溫度應在①攝氏 7 度以下凍結點以上②愈低愈好③攝氏 4 度以下④沒有特殊要求。
82	(1) 包心萵苣(iceberg)應保存在攝氏多少度間？①3-5②8-10③13-15④18-20 度。
83	(4) 包裝食品應如何標示日期？①標示製造日期②進口食品得以英文標示日期③進口食品日期之標示應以月日年為順序以避免混淆④標示有效日期。
84	(2) 卡達乳酪(Cottagecheese)應放在攝氏幾度保存？①-5 至-2②1-5③7-10④12-15 度。
85	(2) 奶、蛋、豆、魚及肉類主要供應何種營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
86	(4) 奶油(Butter)中含量僅次於油脂的成分為何？①蛋白質②乳糖③無機鹽④水分。
87	(3) 奶油(Butter)中乳脂肪(Milkfat)含量大約多少？①100%②90%③80%④70%。
88	(2) 奶油(Butter)在鍋中溶解成液體狀的溫度約是攝氏幾度？①26 度~29 度②32 度~35 度③45 度~48 度④55 度~58 度。
89	(4) 奶油(Butter)的冒煙點(SmokePoint)溫度約是攝氏幾度？①97 度②107 度③117 度④127 度。
90	(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。
91	(2) 奶油青花菜濃湯(Creamofbroccolisoup)之青花菜應如何處理濃湯才能呈淡綠色澤？①殺菁後即與湯體共煮②殺菁後留部分與湯體打泥回鍋烹調③不需殺菁直接烹調④不需殺菁留下裝飾用即可。
92	(3) 奶油發煙點約在①57-60°C②77-80°C③127-130°C④177-180°C。
93	(2) 巧達湯(Chowder)是起源自那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。
94	(3) 巧達湯(Chowder)原屬那一類湯餚？①牛肉湯②蔬菜湯③海鮮湯④羊肉湯。
95	(1) 市售的酸酪乳(Yoghurt)的製造是藉何種乳品發酵凝結而成？①牛乳②羊乳③牛羊混合乳④駱駝乳。
96	(3) 有一箱鱈魚售價 1000 元，內有四十塊，每塊重量均等，請問每塊鱈魚成本多少？①15 元②20 元③25 元④30 元。
97	(3) 有關下列敘述何者錯誤？①洋蔥為調味蔬菜(mireprox)的一種②洋蔥適合做為沙拉食材③洋蔥屬於根菜類④蒜苗屬於鱗莖菜類。
98	(4) 有關切片機的敘述，下列何者是錯誤？①成品規格較一致②縮短切割時間③節省人力④增加切割損失。
99	(3) 有關水產魚蝦類產品，下列何者正確？①活魚活蝦產品運輸應維持低溫無氧狀態②冷凍魚類應凍結成一團③冷凍魚類運輸應維持-18°C 以下④頭和內臟在低溫時(5°C)無自腐性。
100	(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。
101	(1) 有關沙朗牛排(SirloinBeef)，下列何者敘述錯誤①肉質最嫩的牛排②切割自牛背部腰肉(loin)以下，臀肉(rump)以上③適合燒烤④肉質內有筋膜口感具嚼勁。
102	(4) 有關乳品儲存，下列何者是錯誤的？①鮮乳應儲存在攝氏 0~5 度間②乳酪(Cheese)要緊密包裝③鮮奶開封後保存期限縮短④奶粉在室溫下可保存 5 年。
103	(2) 有關於狂牛症的病原，下列何者是錯誤的？①是一種變異性蛋白稱為變異性普里昂蛋白(prion)②存在於牛的全身③只要除去牛隻身上的特定風險物質就可以確保牛肉的安全

	性④牛隻大多是因為吃進肉骨粉飼料而感染。
104 (3)	有關食品的冷凍儲存，下列何者是錯誤的？①保存期限視食物種類而異②烹煮過的食物冷凍儲存保存期限較長③儲存溫度上下波動並不會影響品質④食品適用與否不能單以包裝上標示的保存期限為準。
105 (1)	有關香豆素下列敘述何者正確？①不得添加於任何食品中②是一種天然香料可添加於食品中③可因使用天然香料而殘留在食品中故並無限量規定④是一種天然香料可添加於飲料中。
106 (4)	有關真空包裝黃豆即食食品，下列何者是錯誤的？①可能形成適合肉毒桿菌生長的環境而造成食品中毒②是罐頭的一種，應實施商業滅菌才能在室溫下保存③未實施商業滅菌的真空包裝黃豆即食食品應以冷藏保存④真空包裝可抑制所有微生物生長。
107 (3)	有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？①無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫②水果儲存前不應水洗③水果去皮可耐儲存④蔬菜和水果的儲存方法都一樣。
108 (4)	羊排食用可加入何種調味醬？①奶油②醬油③花生醬④薄荷醬。
109 (2)	肉品處理室應保持在何種攝氏溫度？①11~14度②15~18度③19~22度④23~26度。
110 (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。
111 (1)	肉類攪拌機放入填充料時應用何種方式？①用木質攪拌器②用玻璃攪拌器③用手填入④用肉類填入。
112 (4)	肋眼牛排指那一部位牛肉？①後腿肉(rump)②前腰脊肉(striploin)③菲力(tenderloin)④去骨含肉眼肋脊肉(Ribeye)。
113 (2)	冷藏庫中貯存物間應保持多少距離冷氣較易流通？①5公分②10公分③15公分④20公分。
114 (2)	冷藏儲存食物量應佔其容積多少百分比以下？①40%②60%③80%④100%。
115 (1)	含鹽奶油(Salted Butter)中鹽份含量約多少？①2.5%②3.5%③4.5%④5.5%。
116 (2)	杏仁、核桃仁中以何種成分含量最高？①醣類②脂肪③蛋白質④水。
117 (4)	沙朗牛排(Sirloin Steak)是牛體的那一部位？①前腿部②腹部③後腿部④背肌部。
118 (2)	牡蠣(Oyster)等海產若烹調溫度不足，一般可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④仙人掌桿菌。
119 (2)	貝爾尼司醬(Bearnaisesauce)應如何處理以防變質？①適溫冷藏②儘速食用完畢③加熱煮開④急速冷凍。
120 (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。
121 (1)	身體的那一部分是廚師傳播有害微生物的主要媒介源？①手②胸③臉④頭。
122 (3)	辛香料或香草可浸泡在油或醋中，其主要功效是①保色②保鮮③萃取香味④美觀。
123 (3)	乳酪(Cheese)通常可和那些食物搭配①肉類②魚類③麵包類④蛋類。
124 (3)	乳酪(Cheese)通常附帶①西瓜②柳丁③葡萄④木瓜。
125 (4)	乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？①牛乳②羊乳③牛羊乳混合④牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可。
126 (1)	依衛生標準冷凍蔬果類直接供食者每公克的生菌數應是多少以下？①10萬②20萬③30萬④40萬。
127 (2)	依據食品安全衛生管理法所為之抽樣檢驗，其檢驗方法①由抽驗機關自行決定②由衛生福利部公告指定③應自行研發④依快速檢測方法所得之結果作為處分依據。

128	(2) 依據食品安全衛生管理法對食品業者所為之稽查由何機關負責？①行政院衛生福利部食品藥物管理署②各縣市衛生局③勞動部④經指定之研究機構。
129	(3) 依據標準食譜製作菜餚是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④顧客。
130	(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。
131	(4) 兩加侖(Gallon)等於：①20 杯②24 杯③28 杯④32 杯。
132	(3) 明火烤爐(Salamander)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
133	(3) 油炸(Deep-Fryng)時油溫是介於攝氏多少度間？①80~100②120~150③160~180④200~230 度。
134	(2) 油炸食物要如何才能降低油炸鍋中油脂氧化作用？①多炸高水分食物②多用高溫油炸③多用低溫油炸④多炸高鹽食物。
135	(1) 油炸食物時油溫最適合的溫度？①180 度②190 度③200 度④210 度。
136	(4) 炒蛋時使用何種器具烹調①平底鍋(Frypan)②湯鍋(Pot)③沙司鍋(Saucepan)④煎炒鍋(Sauteuse)。
137	(3) 芥末醬、檸檬汁不宜盛裝於何種器皿？①玻璃器②瓷器③銀器④不鏽鋼器。
138	(4) 花青素在酸性的環境中呈①紫紅色②藍色③綠色④紅色。
139	(2) 阿拉伯回教徒的菜單中不宜使用何種食物？①牛肉②豬肉③羊肉④雞肉。
140	(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。
141	(4) 政府提倡交易時使用何種單位計算？①台制②英制③美制④公制。
142	(4) 故意規避衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作，餐飲業者會受多少新台幣的罰鍰？①9 百以上 9 千以下②3 千以上 3 萬以下③6 千以上 6 萬以下④3 萬以上 300 萬以下。
143	(2) 洋芋是下列何物的俗稱？①蕃薯②馬鈴薯③馬蹄薯④涼薯。
144	(3) 洗手槽附設肥皂和刷子的主要目的為何？①好看②配合衛生機關規定③徹底去除污物和看不見的細菌④為求方便問題。
145	(4) 活的生蠔，可在濕冷狀態(5℃)存活約①1 個月②3 週③2 週④1 週。
146	(4) 食品包裝標示的"Ingredients"是何意？①烹調方法②食品風味③服務方法④食品成分。
147	(1) 食品安全管制系統 (HACCP) 是強調以何者為主之管理？①製程管理②產品檢驗③增加產量④確保製程中軟硬體的衛生。
148	(1) 食品安全衛生管理法的中央主管機關是①衛生福利主管機關②環境保護署③農業主管機關④消費者保護處。
149	(2) 食品良好衛生規範準則由何機關定之？①衛生局②衛生福利部③衛生所④衛生處。
150	(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。
151	(4) 食品保存原則以下列何者最重要？①方便②營養③經濟④衛生。
152	(1) 食品添加物之使用，以下何者為正確？①應符合衛生福利部所定標準②業者可視加工需要使用並無限制③應購買經經濟部查驗登記領有許可證之食品添加物④可向化工原料行購買化工原料。
153	(3) 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由下列哪一機關定之？①衛生局②衛生所③衛生福利部④行政院消費者保護處。
154	(1) 食品業者對於衛生局依法抽驗食品之結果如有疑義①得於 15 日內向原抽驗機關申請複驗②得於 15 日內向衛生福利部申請複驗③不得申請複驗④申請複驗時發現原餘存檢體已變質則應重新取樣。

155	(1) 食品製造業者製程及品管應注意什麼？①使用之原料應符合衛生規定②進貨時只需清點數量③原料之使用應依先進後出之原則④食品在製造調理過程中為了方便起見可以直接放置在地面上。
156	(2) 香辛料(Spices)多經何種加工方法處理？①冷凍②乾燥③發酵④殺菌。
157	(3) 香蕉保存的溫度以攝氏幾度為宜？①0—5 度②6—10 度③13—15 度④20—24 度。
158	(1) 香蕉與未熟的綠番茄應在何種溫度下繼續成熟？①室溫②-18℃③-5℃④冰溫。
159	(2) 員工上班時間內發生重大意外傷害時，應如何處理？①自行就醫②立即送醫並填寫意外傷害報告書③不用理會④由主管決定。
160	(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。
161	(1) 員工工作受傷時，應於迅速就醫後①填寫傷害報告書②告知經理人員③在家休息④繼續上班。
162	(2) 根據美國農業部(USDA)肉類及肉製品品質分類等級的規定，下列何者為最高級？①U. S. Choice②U. S. Prime③U. S. Good④U. S. Standard。
163	(3) 馬鈴薯保存在攝氏幾度最適宜？①1—5 度②6—10 度③11—15 度④16—20 度。
164	(4) 乾貨的最佳貯存溫度和相對濕度是① - 18℃ 以下，75~85%②3~5℃，75~85%③5~9℃，85~95%④10~21℃，50~60%。
165	(2) 乾熱殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 80 度以上乾熱加熱 40 分鐘以上②攝氏 110 度以上乾熱加熱 30 分鐘以上③攝氏 90 度以上乾熱加熱 20 分鐘以上④攝氏 95 度以上乾熱加熱 10 分鐘以上。
166	(3) 動物性鮮奶油(Cream)係由下列何物製成？①牛脂肪②牛肥肉③牛乳④牛瘦肉。
167	(1) 商業性的油炸油是一種部分氫化的烹調用油較穩定，生產過程會增加①反式脂肪酸②不飽和脂肪酸③甘油④膽固醇。
168	(3) 國際間食品衛生管理之潮流，下列何者是錯誤的？①自主管理②源頭管理③上市前全面檢驗④預防性管制措施。
169	(2) 培根(Bacon)是以何種方法製造的？①加熱法②鹽漬法③糖漬法④脫水法。
170	(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。
171	(4) 培根片(Slicedbacon)是取自何部位豬肉製成的？①後腿部②前腿部③腰部④腹肉部。
172	(1) 將不飽和脂肪酸以化學處理，在雙鍵處加入氫，結構中的雙鍵減少，進而轉成飽和度高的固態脂肪稱作①氫化②冬化③水解④氧化作用。
173	(4) 採購之魚類在冷藏儲存前應作何處理？①不須處理直接冷藏②外表洗淨後即冷藏③除去鱗片洗淨後再冷藏④除去鱗片、魚腮及內臟等洗淨後再冷藏。
174	(1) 採購食材時應注意下列何種食品須經衛生福利部查驗登記並取得許可證？①單方食品添加物②國產新穎性食品③以基因改造黃豆為原料製成之豆腐④鮮奶。
175	(4) 烹調中加入酒去萃取(deglaze)食物味道，是利用下列那一項功能？①提高沸點②促使食物發酵③引發乳化作用④風味食物易溶於酒精。
176	(1) 烹調奶油濃湯(Creamsoup)是否須加入鮮奶油(Cream)？①要加②不可加③視情況④只能加乳酪。
177	(4) 烹調時通常以小容器來加熱食物的目的為何？①好拿②增加工作效率③增加食物美味④減少食物腐敗。
178	(4) 烹調常用油中何者含較多飽和脂肪酸？①葵花籽油②紅花籽油③黃豆油④棕櫚油。
179	(3) 烹調湯餡時使用何種器具？①平底鍋②電鍋③大湯鍋④小鋁鍋。

180	(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。
181	(3) 烹調傳統義大利名菜歐索布可(OssoBuco)取材自那一品種食材部位？①橫切豬的帶骨脛腿肉(knuckleofPork)②橫切羊的帶骨脛腿肉(knuckleofMutton)③橫切小牛的帶骨脛腿肉(knuckleofveal)④橫切牛的帶骨脛腿肉(knuckleofBeef)。
182	(4) 通常龍蝦濃湯加入少許何種酒可增加美味？①米酒②蘭姆酒③紹興酒④白蘭地。
183	(3) 魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？①皇帝魚(Sole)②鱒魚(Trout)③鱈魚(Sturgeon)④鮪魚(Tuna)。
184	(1) 魚肉儲存應①包裹後放在置滿冰塊容器中，放在冷藏庫中儲存②存放在室溫陰涼處③不需去內臟即可儲存④放在冷藏冰箱可超過三天。
185	(1) 凱撒沙拉(Caesar salad)是西餐中一道經典菜餚，其主要的材料內容組合為①蘿美生菜(romaine)、鰵魚(anchovy)、帕瑪森乳酪(parmesan cheese)②美生菜(lettuce)、雞肉片(chicken)、巧達乳酪(cheddar cheese)③紅葉生菜(red leaf)、蘋果(apple)、檸檬汁(lemon juice)④美生菜(lettuce)、鮪魚(tuna)、橄欖(olive)、油醋汁(vinegar oil)。
186	(3) 就奶粉與鮮奶的比較，下列何者是奶粉的優點？①口感好②風味佳③容易保存④適合調理。
187	(1) 最適宜雞尾酒會(Cocktail party)供應之宴會小點其大小規格為何？①可一口食用者②愈大塊愈實際③愈小愈精緻④依食物種類而異。
188	(2) 煮水波蛋(Poached egg)時水溫是攝氏多少度？①50~60②70~80③90~100④110~120。
189	(2) 等重的下列蔬菜，何者能提供的維生素A最多？①高麗菜②青花菜③黃瓜④洋蔥。
190	(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。
191	(2) 絞肉機的清潔維護時段，以下列何時較為適宜？①上班時間清洗②使用後立即清洗③早晚各清洗一次④下班後清洗。
192	(3) 華氏零度換算為攝氏幾度？①0度②零下9度③零下18度④零下27度。
193	(1) 飲用水水質標準之有效餘氯量必須在多少 ppm 之間？①0.2-1.0ppm②1.6-2.4ppm③3.0-3.8ppm④3.9ppm 以上。
194	(2) 傳統巴薩米黑醋(balsamic)下列敘述何者錯誤？①來自煮好的葡萄汁②初放在橡木桶發酵③經過2年熟成每年換桶④用於提味。
195	(1) 傳統烤羊排通常附帶何種醬汁(Sauce)？①薄荷醬②紅酒醬③白酒醬④磨菇醬。
196	(2) 傳統真正帕馬森乾酪(Parmesan cheese)應該是①罐裝粉狀②製作一公斤 Parmesan cheese 需 16 公升牛奶③一種藍黴起司④一種白黴起司。
197	(1) 傳統開胃菜宜用何種器皿盛裝？①沙拉盤②主菜盤③點心盤④魚肉盤。
198	(3) 愛摩塔乳酪(Emmental cheese)應放在攝氏幾度的庫房保存？①-5 至-1②0-4③5-10④11-15 度。
199	(3) 下列何種食品添加物常用於香腸、熱狗的製作？①硼砂②紅色二號③亞硝酸鹽④亞硫酸鹽。
200	(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。
201	(3) 下列何種香料在西餐烹調中使用量最大？①丁香②薄荷葉③胡椒④月桂葉。
202	(2) 下列何種原料在室溫中可儲放最久？①麵粉②吉力丁(Gelatin)③麵包粉④全麥麵粉。
203	(2) 下列何種脂肪的單元不飽和脂肪酸含量最高？①奶油(Butter)②橄欖油③黃豆油④葡萄籽油。

204	(1) 新鮮的牛奶的儲存，下列何者錯誤？①新鮮的牛奶應呈酸性反應②買前應識別盒上有無製造日期、有效期間標示③牛奶或奶製品如不冷藏保存，只一天或數小時即會變壞④盛奶器皿應乾淨。
205	(4) 新鮮香草儲存方法①泡在冰塊中②放在乳製品冷藏冰箱③放在冷凍冰箱④紙巾包起來放進塑膠袋裡，放在蔬菜保鮮區冷藏冰箱。
206	(1) 煙燻的魚類開胃菜通常附帶下列何種食物？①檸檬、全麥麵包②水果、白麵包③義大利麵、全麥麵包④果醬、全麥麵包。
207	(3) 當切片機不再使用時，應如何處理刀面厚薄控制柄？①調高②調低③歸零④調至常用厚度。
208	(3) 當西餐食譜只提到要調味(Seasoning)，而沒說明何種調味料時指的是什麼？①鹽和味精②糖和醋③鹽和胡椒④糖和鹽。
209	(1) 當客人發生食品中毒時，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。
210	(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。
211	(4) 經公告指定的餐飲業聘用之廚師，在四年證書有效期間內應接受總共多少小時的衛生教育？①4②10③16④32 小時。
212	(4) 義大利香腸(salami)是以下列何種方式製成？①水煮②醃製③溼醃④風乾、煙燻或併用兩種。
213	(1) 裝沙拉的盤子應如何處理？①放於冷藏櫃中②放於室溫中③放於保溫箱中④放於冰塊中。
214	(2) 解僵的牛肉放在 2~4°C 冷藏數日，酵素自體分解，使肉質變軟，稱為什麼？①乳化作用②熟成作用③均質作用④酸化作用。
215	(3) 電氣(C 類)火災發生時，首先應如何處置？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④趕快逃生。
216	(4) 預防火災是誰的責任？①消防隊②保全人員③消防管理員④每位員工。
217	(4) 預防金黃色葡萄球菌食品中毒，下列何者是錯誤的？①身體有傷口、膿瘡時不得從事食品之製造調理工作②調理食品時應戴衛生手套、帽子及口罩③注意手部之清潔與消毒避免污染④添加防腐劑。
218	(2) 對於客人使用過的餐盤應如何處理？①仍可繼續使用②即時清洗③隔夜再清洗④丟棄不用。
219	(3) 慢煮(Simmering)的烹調溫度約為攝氏幾度？①55—65 度②70—80 度③85—95 度④100—110 度。
220	(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。
221	(2) 構成人體細胞的重要營養素為①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
222	(4) 蒜苗馬鈴薯冷湯(Vichyssoise)應以下列何種容器盛裝？①玻璃杯②湯盤③馬克杯④湯杯。
223	(4) 蒸汽殺菌法對毛巾、抹布之有效殺菌係指①攝氏 90 度蒸汽加熱 2 分鐘以上②攝氏 100 度蒸汽加熱 2 分鐘以上③攝氏 90 度蒸汽加熱 10 分鐘以上④攝氏 100 度蒸汽加熱 10 分鐘以上。
224	(2) 下列等重的食物何者含膽固醇最多？①蛋②腦③肝④腎。
225	(1) 下列蔬菜及其種類之配對何項不正確？①根菜類—松露②葉菜類—蘿蔓生菜③芽菜類—

首蓴芽④花菜類—朝鮮薊。
226 (4) 下列關於食物倉儲必備條件的敘述，何者正確？①儲存空間大小與顧客的翻桌率無關②食品應以先進後出為原則③冷風口最冷應盡量堆存其附近④走入式的冰箱應備有自內開啟安全開關。
227 (3) 下列攝氏溫度何者最適宜長期儲存葡萄酒(Wine)? ①1-5 度②5-10 度③10-15 度④15-20 度。
228 (2) 大豆所提煉的沙拉油是一種經過①氫化②冬化③水解④氧化烹調用油。
229 (3) 大型自助餐熟食盛裝於何種器皿？①大瓷盤②大銀盤③保溫鍋④平底鍋。
230 (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。
231 (4) 蒸汽殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 90 度以上蒸汽加熱 10 分鐘以上②攝氏 100 度蒸汽加熱 10 分鐘以上③攝氏 90 度蒸汽加熱 2 分鐘以上④攝氏 100 度蒸汽加熱 2 分鐘以上。
232 (4) 製作盤飾時，下列何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
233 (4) 酸奶油(SourCream)在冷藏庫的保存期限約多久？①1 週②2 週③3 週④4 週。
234 (3) 廚房工作不可配戴飾物是何原因？可以①增進工作效率②減少工作摩擦③減少隱藏細菌④減少身體負荷。
235 (2) 廚房工作檯面的光度應在幾米燭光？①100 米燭光②200 米燭光以上③300 米燭光以上④沒有規定。
236 (1) 廚房之排水溝流向為①清潔→污染②污染→清潔③準清潔→污染④依地形設計。
237 (3) 廚房之理想室溫應在攝氏幾度？①10-15 度②15-20 度③20-25 度④25-30 度。
238 (3) 廚房之最佳濕度比應是多少？①45%②55%③65%④75%。
239 (2) 廚房生產設備器具，其主要電壓為幾伏特？①110V，210V②110V，220V③120V，230V④130V，240V。
240 (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。
241 (1) 廚房的油煙是屬於何種廢棄物？①氣相廢棄物②液相廢棄物③固相廢棄物④綜合廢棄物。
242 (3) 廚房的滅火設備若有缺失、不足或維護不良致發生火災，最大受害者是①設計師與建築師②老板與股東③顧客與員工④保全員與管理員。
243 (4) 廚房若以人工清洗餐具，下列何者才符合衛生要求？①雙槽溫水清洗再擦乾②雙槽溫水清洗再晾乾③三槽溫水清洗再擦乾④三槽溫水清洗再晾乾。
244 (1) 廚房面積應佔餐廳總面積之多少比例較為理想？①1:3②1:6③1:7④1:8。
245 (3) 廚房剛發生火災時，應有何行動才正確？①通報主管②通知消防隊③先關閉瓦斯、電源再奮勇撲滅④為安全起見迅速逃離現場。
246 (2) 廚房烤箱使用後之清洗宜為何時？①用完立即清洗②用完冷卻至微溫時清洗③完全冷卻後清洗④隔天再洗。
247 (4) 廚師手上有化膿傷口，若處理食物可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④金黃色葡萄球菌。
248 (3) 廚師於工作中，下列那項情況是符合衛生規定？①戴手錶②戴戒子③配戴工作帽④戴項鍊。

249	(3)	廚師的何種表現與食物成本無關？①工作計畫②烹調技術③人際關係④智慧反應。
250	(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。
251	(3)	廚師的衛生習慣最重要，進入廚房第一件事是洗滌何物？①食物材料②廚具碗盤③雙手④抹布。
252	(4)	德國酸菜(Sauerkraut)是利用何種加工原理製作的？①冷藏②乾燥③殺菌④發酵。
253	(1)	澄清奶油(clarifiedbutter)主要功用在於①增高發煙點②減少膽固醇③減少風味④減少顏色。
254	(2)	澄清湯(Consomme)是屬於何種湯類烹調成的？①濃湯(Thicksoup)②清湯(Clearsoup)③奶油湯(Creamsoup)④漿湯(Pureesoup)。
255	(4)	熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？①35 度②45 度③55 度④60 度。
256	(1)	熬煮白高湯(Whitestock)所用的骨頭材料何者最不適？①牛骨②豬骨③魚骨④雞骨。
257	(3)	熱水殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 60 度以上熱水加熱 4 分鐘以上②攝氏 70 度以上熱水加熱 3 分鐘以上③攝氏 80 度以上熱水加熱 2 分鐘以上④攝氏 90 度以上熱水加熱 1 分鐘以上。
258	(1)	熟食不宜盛裝於①塑膠盤②不鏽鋼盤③陶製盤④瓷盤。
259	(4)	蔬果、水產、畜產原料或製品應分開貯存的主要目的為何？①優雅又美觀②進出貨方便③節省空間④避免交叉污染。
260	(3)	蔬菜是否可以燒烤(Broiling)？①可以②不可以③視種類而定④須先燙過才可。
261	(4)	衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作的主要目的為何？①例行公事②替業者做品管③上級交代辦事④實地瞭解業者有否遵守食品安全衛生管理法。
262	(2)	衛生機關對於食品業者衛生管理強調：①食品業者的品管作業是政府的責任②源頭管理與自主管理之重要性③各類食品於上市前應經衛生機關審查檢驗以確保安全④只要食品符合規定不必強調製程的重要。
263	(3)	衛生機關對違反衛生法規受罰鍰而逾期未繳納者如何處理？①催告後結案②移送警察機關派員收款後結案③依行政執行法強制執行④派員至營業場所站崗取款後結案。
264	(3)	褐高湯(Brownstock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？①凝固作用②膠化作用③焦化作用④蒸氣作用。
265	(2)	誰最應瞭解標準食譜之使用目的與成本控制的關係？①經理②主廚③顧客④老板。
266	(4)	誰應瞭解並做好維護與清潔廚房冷凍庫的工作？①食品供應商②老板③採購員④廚師。
267	(2)	誰應瞭解並做好維護與清潔廚房的工作？①食品供應商②廚師③採購員④老板。
268	(3)	調味蔬菜(Mirepoix)最主要的三種成分為：甲：洋蔥、乙：蕃茄、丙：西洋芹、丁：胡蘿蔔①甲乙丙②乙丙丁③甲丙丁④甲乙丁。
269	(1)	調理熟食之廚師，其手部每隔多久就應清洗一次？①經常清洗②10 分鐘③20 分鐘④30 分鐘。
270	(3)	醃黃瓜(Pickle)因製作時加入何種物質才有良好的保存性？①防腐劑②香料③鹽④色素。
271	(1)	醃漬蔬菜的風味多因何種微生物的生長造成的？①乳酸菌②酵母菌③硝化菌④丙酸菌。
272	(3)	器皿背面之英文"Bonechina"是何種意思？①中國製造②等級別③骨瓷④陶器。
273	(1)	操作廚房器具時必須①使用說明圖表或手冊②聽老闆意見使用③自己隨意操作④由新進同仁教授。
274	(4)	選擇西餐用器皿，以下列何種材質為佳？①陶器②塑膠③玻璃④瓷器。

275	(4) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格高者品質佳②透明容器受光度較夠③多年保存者香味沈重④用深色容器包裝者較佳。
276	(2) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格最高者品質最佳②有標示且信用良好的品牌較佳③多年保存者香味沈重④透明容器受光度夠者較佳。
277	(1) 鋸肉機最適用於切何種肉類？①完全冷凍的牛肉②完全解凍的牛肉③煮熟過的牛肉④完全解凍的大條魚。
278	(3) 餐具表面殘留澱粉若滴上碘液檢查會有何種顏色出現？①紅色②綠色③藍色④黃色。
279	(3) 餐具器皿消毒可浸泡於攝氏幾度以上之熱水 2 分鐘？①60 度②70 度③80 度④90 度。
280	(3) 餐具器皿消毒應浸泡於多少餘氯含量之冷水中 2 分鐘以上？①100ppm②150ppm③200ppm④250ppm。
281	(3) 餐具櫥宜採用何種材質？①紙板②木製③不銹鋼④磁磚。
282	(1) 餐飲從業人員的定期健康檢查，每年至少幾次？①一次②二次③三次④四次。
283	(4) 餐飲從業人員應多久作一次肺結核病檢查？①4 年②3 年③2 年④1 年。
284	(4) 餐飲業在洗滌器具及容器後，除以熱水或蒸氣外還以下列何物消毒？①無此消毒物②亞硝酸鹽③亞硫酸鹽④次氯酸鈉溶液。
285	(3) 餐飲業所發生的食物中毒事件，以何種原因居多？①類過敏食物中毒②化學物質中毒③細菌性中毒④天然毒素中毒。
286	(2) 餐飲業者如妨礙衛生主管機關之食品抽查或抽驗，會被處以①移送法辦②3 萬以上 300 萬以下罰鍰③拘役④沒有任何處分。
287	(2) 餐飲業者使用油炸用之食用油應在何時換油？①以太白粉水沉澱雜質使油保持澄清即可②總極性化合物(totalpolarcompounds)含量超過 25%時③使用濾油粉過濾即可不必換油④使用到油量不夠時換油。
288	(2) 餐盤、杯類邊緣破損，應如何處理？①可以直接使用②不可以使用③可做其他用途④送給別人。
289	(1) 餐廳廚房應如何設計？①良好的通風與採光②通風即可③採光即可④視狀況而定。
290	(4) 餐廳整體的安全維護是誰的責任？①警衛②老板③經理④全體員工。
291	(1) 餐廳餐具器皿的消毒殺菌應採用幾槽式之水槽？①3 槽②2 槽③單槽④視情況而定。
292	(1) 蘋果應貯存於下列何種攝氏溫度？①7 度以下②8—10 度③11—13 度④14 度以上。
293	(2) 鯷魚(Anchovy)是屬於何類？①淡水魚類②海水魚類③兩棲類④甲殼類。
294	(2) 麵包製成後需要如何處理才宜冷凍保存？①趁熱冷凍②冷卻後冷凍③微溫冷凍④趁熱急速冷凍。
295	(1) 麵食類食物所提供的最主要營養素為何？①澱粉②脂肪③蛋白質④維生素。
296	(1) 麵粉的筋度不同，是因為何種營養素的含量不同？①蛋白質②醣類③脂肪④礦物質。
297	(1) 攝氏零下 18 度換算為華氏幾度？①0 度②5 度③10 度④15 度。
298	(3) 攝氏零度換算為華氏幾度？①12 度②22 度③32 度④42 度。
299	(1) 鱈魚每百公克 15 元，已知每份成品 60 公克，烹調收縮率 70%，則 4 人份成本多少元？①51 元②60 元③105 元④110 元。
300	(4) 驗收食物(品)時最需注意的是下列何者？①物美價廉②送貨時間③是否合季節④品質與數量。