

月子養生餐暨中餐丙級證照班筆試參考題庫

1	(3) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
2	(2) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醱漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。
3	(3) 花生與下列何種食物性質差異最大？①核桃②腰果③綠豆④杏仁。
4	(4) 如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是①蛋②肉③魚④花生。
5	(2) 下列食品何者含澱粉質較多？①荸薺②馬鈴薯③蓮藕④豆薯（刈薯）。
6	(4) 良好的①大量採購②進口食材③低價食材④成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
7	(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。
8	(1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
9	(4) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為①醱酵時間較久②加入了較多的糖與鹽③濃縮了，水分含量較少④加入修飾澱粉在內。
10	(3) 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈①腐敗②陳舊③新鮮④與新鮮度沒有關係。
11	(3) 腐竹是用下列何種食材加工製成的？①綠豆②紅豆③黃豆④花豆。
12	(2) 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？①蔗糖②鹽③醋④酒。
13	(2) 下列哪一種為天然膨大劑？①發粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
14	(1) 乾米粉較耐保存之原因為①產品乾燥含水量低②含多量防腐劑③包裝良好④急速冷卻。
15	(4) 冷凍食品是一種①不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成②將腐敗的食物冰凍起來③添加化學物質於食物中並冷凍而成④把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結之食品。
16	(3) 關於蔬果的貯存，下列何者不正確？①南瓜放在室溫貯存②黃瓜需冷藏貯存③青椒置密封容器貯存以防氧化④ 草莓宜冷藏貯存。
17	(2) 油炸食物後應①將油倒回新油容器中②將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中③將殘渣留在油內以增加香味④將油倒棄於水槽內。
18	(3) 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為①添加防腐劑在內②罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌④罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。
19	(4) 食物烹調的原則宜為①調味料愈多愈好②味精用量為食物重量的百分之五③運用簡便的高湯塊④原味烹調。
20	(1) 一般食用油應貯藏在①陰涼乾燥的地方②陽光充足的地方③密閉陰涼的地方④室外屋簷下 以減緩油脂酸敗。
21	(3) 下列材料何者不適合應用於素食中？①辣椒②薑③落蕎④九層塔。
22	(1) 「造型素材」如素魚、素龍蝦應少食用的原因為①高添加物、高色素、高調味料②低蛋白、高價位③造型欠缺真實感④高香料、高澱粉。
23	(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。
24	(4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10 天②7 天③5 天④2 天。
25	(4) 選擇生機飲食產品時，應先考慮①物美價廉②容易烹調③追求流行④個人身體特質。
26	(3) 一般製造素肉（人造肉）的原料是①玉米②雞蛋③黃豆④生乳。
27	(4) 所謂原材料，係指①原料及食材②乾貨及生鮮食品③主原料、副原料及食品添加物④原料及包裝材料。

28	(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。
29	(3) 一般深色的肉比淺色的肉所含①礦物質②蛋白質③鐵質④磷質 為多。
30	(3) 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應①直接放在工作檯，使用較方便②直接泡在水中即可③清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏④直接放置冰箱冷藏。
31	(1) 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮①酥脆②柔軟③僵硬④變焦。
32	(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。
33	(2) 米粒粉主要是用來作為①酥炸的裹粉②粉蒸肉的裹粉③煮飯添加粉④煙燻材料。
34	(1) 一般湯包內的湯汁形成是靠①豬皮的膠質②動物的脂肪③水④白菜汁 作內餡。
35	(1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
36	(2) 乾燥金針容易有①一氧化硫②二氧化硫③氯化鈉④氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
37	(1) 對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室①愈大②愈小③不變④無氣室。
38	(2) (本題刪題)乳瑪琳係由下列何物製成？①牛脂肪②人造植物油③豬肥肉④牛乳。
39	(3) 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？①筊白筍②青蘆筍③白蘆筍④綠竹筍。
40	(2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火。
41	(1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？①曼波魚②鯨魚③鱈魚④石斑魚。
42	(2) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？①烹調前腳沒有綁住②烹調前沒有冰鎮處理③烹調前眼睛要遮住④烹調前腳沒有清洗。
43	(3) 下列何種本土水產被列為保育類？①鱔魚②錢鰻③鱸鰻④白鰻。
44	(1) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。
45	(1) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用①先洗後切②先切後洗③先泡後洗④洗、切、泡、醃無一定的順序。
46	(2) 蛋黃醬中因含有①糖②醋酸③沙拉油④芥末粉 細菌不易繁殖，因此不易腐敗。
47	(2) 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？①一個月②三個月③五個月④七個月。
48	(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。
49	(2) 炒牛毛肚(重瓣胃)應用①文火②武火③文武火④煙火 以免肉質過老而口感差。
50	(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。
51	(3) 將炸過或者煮熟之食物材料，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。
52	(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。
53	(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。

54	(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。
55	(3) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④鴛鳥蛋 醃漬而成。
56	(3) 下面哪一種是新鮮的乳品特徵？①倒入玻璃杯，即見分層沉澱②搖動時產生多量泡沫③濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀④含有粒狀物。
57	(1) 採購蔬果應先考慮之要項為①生產季節與市場價格②形狀與顏色③冷凍品與冷藏品④重量與品名。
58	(1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙 者。
59	(3) 要選擇新鮮的蝦應選下列何者？①頭部已帶有黑色的②頭部脫落的③蝦身堅硬的④蝦身柔軟的。
60	(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。
61	(1) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由①魚鰓的黏膜細胞②魚身③魚鰭④魚尾 所散發的味道得知。
62	(4) 下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？①河流出海口的魚②箱網魚③近海魚④深海魚。
63	(4) 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？①魚鰓成灰褐色②魚眼混濁突出③魚鱗脫落④肉質堅挺有彈性。
64	(3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬 季。
65	(2) 廚師常以何種部位來辨別母蟹？①螯②臍③蟹殼花紋④肥瘦。
66	(3) 「紅燒下巴」的下巴是指①豬頭②舌頭③魚頭④猴頭菇。
67	(1) 瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期①較長②較短③不能比較④相同。
68	(4) 下列何者不屬於蔬菜？①豌豆夾②皇帝豆③四季豆④綠豆。
69	(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。
70	(3) 因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是①洋蔥②胡蘿蔔③馬鈴薯④毛豆。
71	(2) 國內蔬菜水果之市場價格與①生長環境②生產季節③重量④地區性 具有密切關係。
72	(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。
73	(3) 一般餐廳供應份數與①人事費用②水電費用③食物材料費用④房租 成正比。
74	(2) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餽水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。
75	(2) 主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以①進口食材②當地及季節性食材③價格昂貴的食材④保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
76	(3) 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？①不加處理，直接放入冷凍庫②整塊洗淨後，放入冷凍庫③清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫④整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。
77	(2) 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉①失去風味②表皮迅速變黑③肉質變軟④肉色褐化。
78	(4) 下列水果何者不適宜低溫貯藏？①梨②蘋果③葡萄④香蕉。
79	(2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？①5~8℃②3~5℃③2~2℃④5~12℃。
80	(3) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意①價格便宜就好②進口品牌③外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐④可保存五年以上者。

81 (1)	下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？①各類食物妥善包裝並分類貯存②食物交互置放③經常將食物取出並定期除霜④增加開關庫門之次數。
82 (1)	肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？①脂肪酸會流失②肉色改變③慢速敗壞④重量減少。
83 (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。
84 (2)	馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8°C②10~15°C③20~25°C④30~35°C。
85 (4)	蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且①比重增加②氣室縮小③蛋黃圓而濃厚④蛋白粘度降低。
86 (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。
87 (1)	對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？①必須保存在 7°C 以下的環境中②運送時不一定須使用冷藏保溫車③可保存在室溫中④需保存在冷凍庫中。
88 (4)	下列有關食物的儲藏何者為錯誤？①新鮮屋鮮奶儲放在 5°C 以下的冷藏室②冰淇淋儲放在 18°C 以下的冷凍庫③利樂包（保久乳）裝乳品可儲放在乾貨庫房中④開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。
89 (3)	鮮奶容易酸敗，為了避免變質①應放在室溫中②應放在冰箱冷凍③應放在冰箱冷藏④應放在陰涼通風處。
90 (2)	清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
91 (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。
92 (2)	新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好①存放於冷凍庫中②放於冷藏庫中③放在通風陰涼處④泡在水中。
93 (1)	依據 HACCP(食品安全管制系統)之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該①分開包裝，分開貯藏②不必包裝一起貯藏③一起包裝一起貯藏④不必包裝，分開貯藏。
94 (4)	鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至①30°C②40°C③50°C④60°C 以上。
95 (2)	米應存放於①陽光充足乾燥的環境中②低溫乾燥環境中③陰冷潮濕的環境中④放於冷凍冰箱中。
96 (3)	買回來的冬瓜表面上有白霜是①發霉現象②糖粉③成熟的象徵④快腐爛掉的現象。
97 (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。
98 (2)	油脂開封後未用完部分應①不需加蓋②隨時加蓋③想到再蓋④放冰箱不用蓋。
99 (3)	乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的①40%②50%③60%④70% 以上。
100 (2)	清洗不銹鋼水槽或洗碗機宜用下列哪一種清潔劑？①中性②酸性③鹼性④鹼性。
101 (4)	發霉的年糕應①將霉刮除後即可食用②洗淨後即可食用③將霉刮除洗淨後即可食用④不可食用。
102 (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。

103 (1)	蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？①5~7°C②2~4°C③2~2°C④5~12°C。
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 (2)	一般罐頭食品①需冷藏②不需冷藏③需凍藏④需冰藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
106 (2)	買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於①冷藏庫②冷凍庫③陰涼處④室內通風處。
107 (2)	油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①140°C②180°C③240°C④260°C。
108 (2)	蒸蛋時宜用①旺火②文火③武火④三者隨意。
109 (4)	煎荷包蛋時應用①旺火②武火③大火④文火。
110 (3)	提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為①油脂類②肉、魚、豆、蛋、奶類③五穀類④蔬菜及水果類。
111 (1)	刀工與火候兩者之間的關係①非常密切②有關但不重要③有些微關係④互不相干。
112 (2)	為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應①順著肉紋切②橫著肉紋切③斜著肉紋切④隨意切。
113 (3)	製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在①刀工②排盤③刀工與排盤④火候。
114 (3)	泡乾魷魚時須①先泡冷水後泡鹼水②先泡鹼水後泡冷水③先泡冷水後泡鹼水再漂冷水④冷水、鹼水先後不拘。
115 (4)	洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
116 (1)	洗豬舌、牛舌時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
117 (1)	豬腳的清洗方法以①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法為宜。
118 (3)	剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有①酸味②臭味③苦味④澀味。
119 (1)	貝殼類之處理應該先做到①去沙洗淨②冷凍以保新鮮③擦拭殼面④去殼取肉。
120 (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。
121 (4)	洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
122 (3)	洗豬肺時宜用下列何種方式？①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
123 (1)	洗豬肚、豬腸時宜用①翻洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
124 (4)	烹調魚類應該先做到①去除骨頭②頭尾不用③去皮去骨④清除魚鱗、內臟及鰓。
125 (4)	熬高湯時，應在何時下鹽？①一開始時②水煮滾時③製作中途時④湯快完成時。
126 (3)	烹調上所謂的五味是指①酸甜苦辣辛②酸甜苦辣麻③酸甜苦辣鹹④酸甜苦辣甘。
127 (3)	中式菜餚講究溫度，試請安排下列三菜上桌順序？(甲)清蒸鮮魚(乙)紅燒烤麩(丙)魚香烘蛋①甲乙丙②乙甲丙③乙丙甲④丙甲乙。
128 (4)	下列的烹調方法中何者可不芻芡？①溜②羹③燴④燒。
129 (1)	添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？①檸檬汁②沙拉油③蛋黃④鹽。
130 (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。
131 (1)	烹調時調味料的使用應注意下列何者？①種類與用量②美觀與外形③顧客的喜好④經濟實惠。
132 (1)	解凍方法對冷凍肉的品质影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於①水中浸泡②微波爐③冷藏庫④塑膠袋內包紮好後於流動水中解凍。

133 (2)	買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前①不必清洗②要清洗③擦拭一下④最好加熱。
134 (4)	蛋黃醬(沙拉醬)之製作原料為①豬油、蛋、醋②牛油、蛋、醋③奶油、蛋、醋④沙拉油、蛋、醋。
135 (4)	下列何者不是蛋黃醬(沙拉醬)之基本材料？①蛋黃②白醋③沙拉油④牛奶。
136 (1)	新鮮蔬菜烹調時火候應①旺火速炒②微火慢炒③旺火慢炒④微火速炒。
137 (4)	胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為①滾刀片②長形片③圓形片④水花片。
138 (2)	製作整個的蹄膀(如冰糖蹄膀)宜選用①方盤②圓盤③橢圓形盤(腰子盤)④任何形狀的盤子盛裝。
139 (4)	整條紅燒魚宜以①深盤②圓盤③方盤④橢圓盤(腰子盤)盛裝。
140 (2)	廚房的衛生管理作業，主要由①助廚②全體工作人員③老闆④新廚師負責。
141 (3)	下列哪種烹調方法的菜餚，可以不必排盤即可上桌？①蒸②烤③燉④炸。
142 (2)	盛菜時，頂端宜略呈①三角形②圓頂形③平面形④菱形較為美觀。
143 (3)	「松鶴延年」拼盤宜用於①滿月②週歲③慶壽④婚禮的宴席上。
144 (2)	做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？①外形好且乾淨②用量可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加的色素為食用色素。
145 (4)	製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
146 (4)	盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用①大白菜②紫色甘藍③高麗菜④結球萵苣。
147 (4)	盤飾用的蕃茄通常適用於①蒸②燴③紅燒④冷盤的菜餚上。
148 (3)	為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？①為了成本考量，模型較實際②塑膠花較便宜，又可以回收使用③為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜④撿拾腐木及石頭或樹葉較天然。
149 (3)	勾芡而且多汁的菜餚應盛放於①魚翅盅較高級②淺盤③深盤④平盤較為合適。
150 (1)	一位稱職的廚師在供餐後可①穿著整潔工作服，詢問顧客滿意度②穿著廚衣與顧客共餐，增進感情交流③敬酒④只要做好廚房的工作即可。
151 (4)	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選擇越豐富、多樣性越好②不用考慮太多浪費時間③選取顏色越鮮艷者越漂亮即可④不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。
152 (4)	用蕃茄簡單地雕一隻蝴蝶所需的工具是①果菜挖球器②長竹籤③短竹籤④刀片。
153 (2)	剝雞時應使用①片刀②骨刀③尖刀④水果刀。
154 (3)	下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
155 (4)	片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
156 (3)	不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生鏽③不耐腐蝕④使用年限長。
157 (4)	最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為①大理石②木板③玻璃纖維④不銹鋼。
158 (3)	下列設備何者與環境保育無關？①抽油煙機②油脂截流槽③水質過濾器④殘渣處理機。
159 (1)	蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？①每日②每 2~3 天③每週④每月。

160 (3)	目前電影有分級制，大人可以帶 12 歲以下的孩子看那種電影？①普級②普級和輔級③普級和護級④普級、輔級和護級。
161 (4)	下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？①洗米機②切片機③攪拌機④洗碗機。
162 (3)	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電鍋②蒸籠③瓦斯炊飯鍋④湯鍋。
163 (4)	燴的食物最適合使用的容器為①淺碟②碗③盅④深盤。
164 (1)	烹調過程中，宜採用①熱效率高②熱效率低③熱效率適中④熱效率不穩定之爐具。
165 (1)	砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼 為宜。
166 (1)	選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？①鋼絲細，條數多者②鋼絲粗，條數多者③鋼絲細，條數少者④鋼絲粗，條數少者。
167 (1)	鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？①木製鏟②鐵鏟③不銹鋼鏟④不銹鋼炒杓。
168 (3)	下列對於刀具使用的敘述何者正確？①對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利②為避免生鏽，於使用後盡量少用水清洗③可用醋或檸檬去除魚腥味④刀子的材質以生鐵最佳。
169 (4)	高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於①剁②斬③砍④切。
170 (2)	新生兒的身高平均在①40 公分②50 公分③60 公分④70 公分 左右。
171 (4)	量匙間的相互關係，何者不正確？①1 大匙為 15 毫升②1 小匙為 5 毫升③1 小匙相當於 1/3 大匙④1 大匙相當於 5 小匙。
172 (4)	廚房設施，下列何者為非？①通風採光良好②牆壁最好採用白色磁磚③天花板為淺色④最好鋪設平滑磁磚並經常清洗。
173 (2)	有關冰箱的敘述，下列何者為非？①遠離熱源②每天需清洗一次③經常除霜以確保冷藏力④減少開門次數與時間。
174 (2)	油炸鍋起火時不宜①用砂來滅火②用水來滅火③蓋緊鍋蓋來滅火④用化學泡沫來滅火。
175 (4)	被燙傷時的立即處理法是①以油塗抹②以漿糊塗抹③以醬油塗抹④沖冷水。
176 (2)	地震發生時，廚房工作人員應①立刻搭電梯逃離②立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出③原地等候地震完畢④逃至頂樓等候救援。
177 (3)	廚房每日實際生產量嚴禁超過①一般生產量②沒有規範③最大安全量④最小安全量。
178 (3)	廚房瓦斯漏氣第一時間動作是①關閉電源②迅速呈報③打開門窗④打開抽風機。
179 (4)	廚房內備有磁製的圓形淺緣盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝羹的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。
180 (2)	冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
181 (1)	廚房內備有磁製的圓形深盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①裝燴或帶多汁的菜餚②裝全魚或主食類等③裝煎或炸的菜餚④裝炒的菜餚。
182 (2)	廚房內備有磁製的橢圓形腰子盤長度約 36 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝燴的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。
183 (3)	廚房瓦斯爐開關或管線周邊設有瓦斯偵測器，如果有天偵測器響起即為瓦斯漏氣，你該用什麼方法或方式來做瓦斯漏氣的測試？①沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試②沿著瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試③沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試④用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管線

周邊包覆防漏。

184 (4) 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？①老闆自己
②主廚③助廚④各單位使用者。

185 (4) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？①一個月②半個月③一個星期④每天。

186 (4) 廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？①洗碗專用②洗菜專用③洗廚房器具專
用④清潔沖洗地板、水溝用。

187 (1) 廚房用的器具繁多五花八門，平常須如何維護、整理與管理？①清洗、烘乾
(滴乾)、整理、分類、定位排放②清洗、擦乾、定位排放、分類、整理③
分類、定位排放、清洗、烘乾、整理④清洗、烘乾(滴乾)、整理、定位排
放、分類。

188 (1) 一公克的醣可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。

189 (3) 一公克脂肪可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。

190 (2) 所謂初乳是指產後①第 1 天②第 1~5 天③第 1~30 天④第 1~60 天所分
泌的乳汁。

191 (1) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為①4②6③7④9 大卡。

192 (3) 構成人體細胞的重要物質是①醣②脂肪③蛋白質④維生素。

193 (3) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？①蛋白質②脂質③醣類④維
生素。

194 (1) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應①蛋白質②脂質③醣類④維生素。

195 (4) 下列何種營養素不能供給人體所需的能量？①蛋白質②脂質③醣類④礦物
質。

196 (4) 下列何種營養素不是熱量營養素？①醣類②脂質③蛋白質④維生素。

197 (3) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為①五穀類②油脂類③肉、魚、蛋、
豆、奶類④水果類。

198 (3) 營養素的消化吸收部位主要在①口腔②胃③小腸④大腸。

199 (3) 蛋白質構造的基本單位為①脂肪酸②葡萄糖③胺基酸④丙酮酸。

200 (3) 預防嬰兒便秘應①牛奶加麥片②牛奶加麥片③多喝開水④吃藥。

201 (2) 供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為①脂質②醣類③蛋白質④
維生素。

202 (4) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？①肝醣②乳糖③澱粉④纖維素。

203 (4) 澱粉消化水解後的最終產物為①糊精②麥芽糖③果糖④葡萄糖。

204 (1) 澱粉是由何種單醣所構成的①葡萄糖②果糖③半乳糖④甘露糖。

205 (4) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重應賣①108 元②64 元③56 元④48 元。

206 (4) 1 磅等於①600 公克②554 公克③504 公克④454 公克。

207 (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。

208 (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。

209 (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。

210 (3) 與嬰幼兒整日相處，那些言行對嬰幼兒日後的價值觀會有不良的影響？A.
穿著邋遢；B. 參與賭博；C. 愛喝咖啡；D. 性喜順手牽羊。①ABC②BCD③ABD
④ABCD。

211 (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。

212 (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。

213 (1) 何時的蕃茄價格最便宜？①1~3 月②4~6 月③7~9 月④10~12 月。
214 (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。
215 (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。
216 (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。
217 (4) 菠菜的盛產期為①春季②夏季③秋季④冬季。
218 (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。
219 (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？①180②200③220④240。
220 (4) 有關嬰兒配方奶粉蛋白質含量的敘述，下列何者正確？①較一般奶粉高②較一般奶粉高③與一般奶粉相同④與一般奶粉相同。
221 (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。
222 (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。
223 (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。
224 (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。
225 (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。
226 (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②8 0°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。
227 (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。
228 (1) 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③肉毒桿菌④腸炎弧菌。
229 (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。
230 (2) 消毒抹布時應以 100°C 沸水煮沸①5 分鐘②10 分鐘③15 分鐘④20 分鐘
231 (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。
232 (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。
233 (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。
234 (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。
235 (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。
236 (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。
237 (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。

238 (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。
239 (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。
240 (1)	廚房調理區抹布清潔使用原則為①使用後馬上清洗乾淨②使用幾次再清洗乾淨③不用時常清洗浪費水④等待工作結束一起清洗。
241 (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。
242 (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。
243 (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。
244 (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。
245 (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。
246 (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。
247 (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。
248 (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。
249 (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。
250 (1)	餵食母乳的嬰兒，最早應添加營養素為①鐵質②鈣質③維生素 A④維生素 C。
251 (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。
252 (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。
253 (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。
254 (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。
255 (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。
256 (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。
257 (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。
258 (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。
259 (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。

260 (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。
261 (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。
262 (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。
263 (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。
264 (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。
265 (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。
266 (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。
267 (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。
268 (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。
269 (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。
270 (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。
271 (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。
272 (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。
273 (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。
274 (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。
275 (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。
276 (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。
277 (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。
278 (4)	抹布之殺菌方法是以 100°C 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
279 (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。
280 (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。
281 (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。
282 (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。
283 (1) 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④聽雨軒。
284 (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。
285 (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。
286 (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。
287 (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。
288 (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。
289 (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。
290 (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。
291 (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。
292 (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。
293 (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。
294 (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。
295 (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。
296 (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。
297 (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。
298 (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。
299 (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。
300 (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。