

# 食宅外送料理製作暨食物製備訓練班

## 參考題庫

編號	答案	題目
1.	(1)	蛤俗稱蚶仔或粉堯，含有可分解維生素 B1 的酵素，不宜生食，其呈味物質為琥珀酸，屬哪一類的生物？①斧足類②腹足類③甲殼類④棘皮類。
2.	(3)	酥油(烤酥油、起酥油)的特性為①耐炸程度低於大豆油②來源為均為動物油③因耐炸程度高，適合作為油炸油④有添加乳化劑，不適於製作烘焙點心。
3.	(3)	開陽白菜所指的開陽是①蝦醬②小魚乾③蝦米④紅蔥。
4.	(4)	黃豆加工後不可製成下列何者？①豆皮②豆花③豆腐④甜麵醬。
5.	(4)	花膠蘊含極度豐富天然膠原蛋白、鈣、鐵、磷質，亦即四大補品中之何者？①鮑魚②海參③魚翅④魚肚(鰾)。
6.	(2)	黃豆蛋白質的性質具有①溶油性②促進或抑制吸收性③光合作用④美白作用。
7.	(2)	黃豆漿煮沸後，加入石膏(含 Ca <sup>2+</sup> )目的為何？①增加黃豆蛋白之膠體穩定②破壞黃豆蛋白之膠體穩定，而使黃豆蛋白沉澱③增加黃豆蛋白之溶解度④使黃豆蛋白進行凝膠。
8.	(4)	黑木耳的選購要件，不包括下列何者？①優質的黑木耳乾製前耳大肉厚，耳面烏黑光亮，耳背稍呈現灰暗，長勢堅挺有彈性。乾製後整耳收縮均勻，乾薄完整，手感輕盈，拗折脆斷，互不黏結②黑木耳用手捏易碎，放開後朵片有彈性，且能很快伸展的，說明含水量少；如果用手捏有韌性，鬆手後耳瓣伸展緩慢，說明含水量多③純淨的黑木耳口感純正無異味，有清香氣④好的黑木耳，耳花大而鬆散，耳肉肥厚，色澤呈白色或略帶微黃，蒂頭無黑斑或雜質，朵形較圓整，大而美觀。
9.	(1)	新鮮的魚之眼球應為①微凸透明②呈灰白色③呈平面④混濁。
10.	(2)	燕窩中有官燕之稱的為①黃燕窩②白燕窩③血燕窩④草燕窩。
11.	(4)	新鮮的蝦類會呈現下列何種情形？①蝦頭顏色變黑②頭部鬆弛甚至脫落③色澤暗沉，花紋清晰④肉質結實有彈性。
12.	(4)	新鮮魚類的特徵為①眼睛混濁②魚鰓翻開呈現暗褐色③腹部容易破裂④觸摸起來堅實有彈性。
13.	(4)	禽畜類中，何者含飽和脂肪酸較少？①牛②羊③豬④雞鴨。
14.	(4)	禽類的哪個部位筋最少較軟？①大腿②小腿③翅膀④胸。
15.	(4)	有「紅嘴綠鸚哥」之稱的是下列何者？①茄子②雞心辣椒③紅鳳菜④菠菜。
16.	(1)	腰內肉是豬的那個部位？①小里肌②老鼠肉③腱子肉④梅花肉。
17.	(4)	下列何者非屬果菜類？①蕃茄②甜椒③茄子④白蘿蔔。
18.	(2)	下列何者非屬黃豆製品？①豆花②皇帝豆③納豆④豆腐。
19.	(4)	下列何者俗稱花枝、墨魚，體呈卵圓而扁平，二側有脂鰭？①魷魚②章魚③軟絲④烏賊。
20.	(2)	蹄膀位於豬的那個部位？①前腳②後腳③尾部④前胸。
21.	(2)	下列何者是冬天生產的葉菜類？①蕨菜(過貓)②茼蒿③莧菜④扁蒲。

22. (2) 下列何者是肉烹煮後造成收縮的原因？①肌漿蛋白變性②肌球蛋白變性③球蛋白變性④白蛋白變性。
23. (4) 下列何者是淡水蟹，以江蘇省陽澄湖產的為上選，其蟹肉鮮美，蟹膏甘甜美味？①紅螯②三點蟹③花蟹④大閘蟹。
24. (3) 下列何者是造成肉烹煮後變硬的原因？①膠原蛋白②網狀蛋白③彈性蛋白④白蛋白。
25. (1) 中餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造？①米②水果③花草④玉米。
26. (3) 下列何者為花青素含量較多的蔬果？①白蘿蔔②白菜③紫高麗菜④番茄。
27. (4) 下列何者為莖菜類？①茄子②地瓜③空心菜④筊白筍。
28. (1) 下列何者為鈣質最佳來源？①牛奶②蔬菜③水果④蛋。
29. (2) 下列何者屠宰後需經熟成才可烹調？①雞②牛③豬④鴨。
30. (2) 梅乾菜是由何種菜醃製而成？①雪菜②小芥菜③芥蘭菜④高麗菜。
31. (1) 下列何者烹煮後會產生明膠化？①膠原蛋白②網狀蛋白③彈性蛋白④白蛋白。
32. (3) 下列何者最不容易造成油炸油劣變？①豆腐等高水分食品②海鮮等高不飽和脂肪食品③腰果④雞排等裹粉食品。
33. (4) 下列何者無須浸泡可直接烹煮？①黃豆②青皮豆③烏豆④紅豆。
34. (3) 下列何者無應用到蛋的黏著性？①漢堡②碎肉丸③蛋包飯④油炸裹衣。
35. (1) 薑依不同的生長時期，其排列順序為何？①嫩薑、粉薑、老薑、薑母②粉薑、嫩薑、薑母、老薑③粉薑、薑母、嫩薑、老薑④薑母、老薑、粉薑、嫩薑。
36. (1) 下列何項食材所含「類胡蘿蔔素」最多？①紅心地瓜②菠菜③洋蔥④高麗菜。
37. (4) 下列何種豆腐非由黃豆製成？①凍豆腐②傳統豆腐③火鍋豆腐④杏仁豆腐。
38. (1) 下列何種油脂產品最不適合用於油炸？①沙拉油②豬油③棕櫚油④酥油。
39. (4) 下列何種食物是鈣質的良好來源？①豆芽②淺色蔬菜③麵粉④小魚乾。
40. (4) 食物的產量受季節影響最大是下列何者？①肉類②根莖類③乾貨類④蔬菜。
41. (4) 食物蛋白質變性會導致的結果不包括下列何者？①黏度增加②溶解度降低③使胜肽鍵更易水解④蛋白質的生理活性不變。
42. (3) 食物製備計畫應該依據每一企業的實際需要來制訂，在大型餐廳，製備計畫是由誰進行制訂？①主廚②業主③相關部門人員在定期會議中共同制訂④採購主管
43. (1) 食品分散系，水在油中型(water-in-oil)之敘述何者正確？①分散相為水②分散相為油③介質相為水④油水同為介質相。
44. (1) 香辛料中，番紅花主要功能為何？①著色賦香②除臭③辣味④營養強化。
45. (4) 下列何者非為奶類？①乾酪②調味乳③奶油④豆漿。
46. (4) 香菇乾貨應選擇下列何者？①有碎裂者②內面呈現棕色或泛白者③柔軟有彈性者④酥脆無外傷。
47. (3) 剛屠宰的牛肉要經過數天才能使肉質由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道，這個過程是所謂的①軟化②氧化③熟成④釋放。
48. (3) 家畜類肉品驗收應注意事項，下列何者正確？①瘦肉部分為暗紅色②有顆粒狀表示有彈性③肉質結實，肉層分明，質紋細嫩，用指壓有彈性④肉的表面有出水表示肉質柔嫩。

49. (1) 胗是禽類的？①消化器官②分泌器官③生殖器官④化油器官。
50. (2) 魚類與人類一樣具有心臟、肝、腸等內臟器官，但由於生活於水中，有兩個特殊的器官，鰓是呼吸器官，而下列何者則充滿氣體，供浮力之用？①鰭②鰾③觸鬚④魚鱗。
51. (1) 胛心肉位於豬的那個部位？①前腿②後腿③中段背部④腹部。
52. (1) 要使肉經過烹調而不會太硬並保持鬆軟，可做何種前處理？①拍打②抓油③沾粉④抓醬油。
53. (4) 食用油若長時間高溫加熱①能殺菌而容易保存②增加油色之美觀③增長使用期限④會產生有害物質。
54. (1) 食用魚類如丁香魚及吻仔魚時連骨共同進食，可獲得極豐富的①鈣質②鐵質③蛋白質④碘，製成小魚乾效果則更好。
55. (4) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素而引起的食品中毒，有關真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)之注意事項，下列何者為非？①依標示冷藏或冷凍貯藏②充分加熱後食用③購買時檢視標示內容④可隨意置放。
56. (2) 食材製成乾貨目的不包含①延長保存②體積變大③增加風味④配合烹調。
57. (4) 食材驗收空間應注意事項，下列何者正確？①保持陰暗以免食材變質②車輛卸貨區、待檢驗區與檢驗室驗收前一天再打掃清潔即可，以免浪費人力③規劃必須完備，可用樓梯間與防火巷等公共區域④準備設計好驗收與撥發標籤，以利往後倉儲控管。
58. (4) 料理所使用的乾魚皮是何種魚的皮？①土魷②鮭魚③河豚④鯊魚。
59. (2) 西餐的培根是用下列何者製作？①牛腹肉②豬腹肉③牛背肉④豬背肉。
60. (4) 料理魚時不會使用下列何者，來消除魚腥味？①洋蔥②薑③綠茶④紅茶。
61. (2) 海水魚應以淡水充分沖洗 1 至 4 分鐘，可減少約百分之幾以上的細菌？①100%②90%③50%④10%
62. (4) 海產類乾貨採購驗收應注意事項，下列何者正確？①可漂白②發霉的部分摘除即可③添加防腐劑劑量④外觀完整無異味。
63. (1) 海膽呈略圓的五角型，棘短而尖銳，呈白色或赤褐色，可製成海膽醬，富含鈣、磷、維生素 A 及 B2，其食用部位為下列何者？①卵巢②海膽肉③棘④唾液。
65. (1) 烘烤魚之前，將表面水分擦拭掉，再撒一次鹽立即烤，此時可結晶留下的鹽稱之為①化妝鹽②調味鹽③去腥鹽④醃製鹽。
64. (4) 有「美人腿」之稱的蔬菜是下列何者？①白蘿蔔②白蘆筍③白山藥④茭白筍。
66. (3) 一般來說，食材成本佔營收金額多少百分比以下較為合宜？①10%②20%③30%④50%。
67. (2) 一般食用生魚片比煮熟魚肉更容易消化的原因為？①油脂多②水份多③維生素多④pH 高。
68. (1) 一般排骨飯的肉排是豬的哪兩個部位的結合？①大排骨與大里几②小排骨與小里几肉③後腿與腱子④松坂與胛心。
69. (2) 一般業界常用的油雞是①公雞②母雞③闖雞④童子雞。

70. (3) 鋸緣青蟹亦稱為青蟳，受精後的雌性鋸緣青蟹又稱為紅蟳，而雄性的鋸緣青蟹則稱為①花蟳②點蟳③菜蟳④石蟳。
71. (3) 一條豬共有幾個膝蓋？①4個②3個③2個④1個。
72. (1) 一粒雞蛋的蛋白，佔整個蛋的比例大約是多少？①55%~65%②45%~50%③35%~40%④70%~75%。
73. (1) 三層肉位於豬的那個部位？①腹脇②背部③後腿部④前胸。
74. (3) 下列何者不是加工蛋品？①鹹蛋②皮蛋③雞蛋④鐵蛋。
75. (3) 隨意採買野生植物可能會？①促進健康②增加生活樂趣③食品中毒④增加刺激感。
76. (3) 下列何者不是肉烹煮後的鮮美成分？①肌苷酸②腺苷酸③嘧啶④甘胺酸。
77. (3) 下列何者之特色為外殼有美麗的紋路，生長在距海岸線 2000 公尺的平坦海域，並俗稱為海瓜子？①淡菜②牡蠣③花蛤④蜆。
78. (3) 下列何者可為優良冷凍食品之認證標章①CNS②GMP③CAS④GLP。
79. (1) 下列何者其特徵為背部有九條白色橫帶，天然捕獲者體色呈暗褐色，養殖者則呈草綠色？①草蝦②龍蝦③櫻花蝦④河蝦。
80. (4) 下列何者非由黃豆製成？①沙拉油②蔭油③醬油④番茄醬。
81. (1) 下列何者非屬於水果類？①牛番茄②水梨③西洋梨④高接梨。
82. (4) 下列何種魚具有洄游性，與鮭魚類似？①鱸魚②魴魚③吳郭魚④鰻魚。
83. (4) 下列何種維生素在豬肉中比牛肉高出十倍之多？①維生素 A ②維生素 B12 ③維生素 E ④維生素 B1。
84. (1) 下列那一種筍的用途最廣？①麻竹筍②綠竹筍③桂竹筍④箭筍。
85. (4) 有關「蛋白質」的敘述，下列何者錯誤？①其食物來源為奶、蛋、魚、肉、豆類②能形成抗體，增強抵抗力③能修補體內組織，缺乏會影響發育④攝取量無限制。
86. (3) 下列哪種處理活蟹的方式無法避免被蟹螯夾傷？①將活蟹冰入冰塊水中②以毛刷去除蟹腳上的泥沙③徒手正面抓取④以繩子綁住蟹螯。
87. (1) 下列乾海參，何者品質最佳？①原乾海參②淡乾海參③鹽乾海參④糖乾海參。
88. (3) 下列蔬菜何者屬於根莖類？①菠菜②萵苣③山藥④番茄。
89. (2) 下列蔬菜的食用部位屬於葉菜類有哪些？①玉米②菠菜③花椰菜④蘆筍。
90. (1) 下列何者非為選購沙拉油製品應注意事項？①包裝精美②有完整標示③呈液態，色澤清淡④適用低溫烹調。
91. (1) 下列何種蛋比雞蛋的膽固醇要高？①火雞蛋②珠雞蛋③土雞蛋④烏骨雞蛋。
92. (3) 「玉環瑤柱」中的瑤柱指的是①象拔蚌②蘆筍貝③干貝④北寄貝。
93. (3) 「青蔥」屬於那一類蔬菜？①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
94. (3) 「雞翅根部位」為市場上所稱之①中翅②翅膀③小棒棒腿④二節翅。
95. (1) 雞蛋含有人體需要的幾乎所有的營養物質，其蛋白質對肝臟組織損傷有修復作用，營養學家稱之為①完全蛋白質模式②半完全蛋白質模式③1/4 完全蛋白質模式④不完全蛋白質模式。

96. (3)	一份載明供應商所送達的商品、數量和價格以及應付總價款的單據，被稱為：①採購規格說明書②請購單③出貨單④扣除貨款備忘憑證。
97. (3)	下面哪一個敘述是正確的？①庫存內的品項(包括酒類)，無法依賴高科技協助追蹤，需要靠專人進行盤查②採用了主要供應商系統，食品和酒水運作就有責任維護掃描系統，這種掃描系統與超市收銀台的類似③採用了合適的訂貨系統而且運作正常，仍必須要設驗收員對入貨專案進行稱重、點數或測量④採用即時存貨系統後，就沒有必要保留食品服務專案的正式發貨系統了。
98. (4)	不同的配方可做出各種不同風味的巧克力，但其不含下列何者？①可可粉(漿)②糖③油脂④蛋。
99. (4)	不新鮮的魚①魚體結實有彈性②膚色有光澤③眼球透明微突④手指按魚皮會有皺紋產生。
100. (4)	中式的全雞是指去掉何種部位的雞？①頭②尾③皮④心肝臟器。
101. (2)	分辨母蟹的方法，下列何者正確？①螯比較大②臍為圓形③臍為尖形④蟹殼花紋比較淡。
102. (2)	火腿製造過程添加糖的目的為何？①強化營養②增加風味③保持肉色④增加彈性。
103. (1)	火腿臘肉香腸之驗收應注意事項，下列何者正確？①應選色澤紅潤，用針插進拔出聞之，應具有久存的肉香味②為冷藏冷凍出售者，無須檢查包裝標示③含濕氣且色澤斑色、有裂痕④長蟲的部位切除即可。
104. (2)	牛有四個肚(胃)，其中那個非常少甚至不用來料理？①肚板②反芻肚③蜂巢肚④毛肚。
105. (4)	「蒜頭」屬於那一類蔬菜？①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
106. (1)	牛有幾個胃？①4個②3個③2個④1個。
107. (1)	牛肉中俗稱的「和尚頭」是位於牛的①後腿股肉②背肩肉③臀肉④腰脊肉。
108. (1)	牛乳之酪蛋白的敘述何者錯誤？①等電點為pH4.0②等電點時酪蛋白易沉澱(變性)③不在等電點時，則可復性④以加熱方式變性後，則不可復性。
109. (3)	牛乳加熱時所產生的奶皮之敘述，下列何者為非？①酪蛋白與空氣接觸及鈣作用，再加上水分自液面逐漸蒸發而形成②奶皮的固形物中，有一半以上是脂肪③將已形成的奶皮移走，則不會繼續形成④加熱同時予以攪拌可以防止產生奶皮。
110. (4)	牛乳均質的敘述，下列何者為非？①配合 500~2500 磅/平方吋的壓力，使脂肪球破裂成小顆粒均勻的散布懸浮在牛乳中②會造成蛋白質的變性(尤其酪蛋白)③可增加牛乳蛋白質的消化率④會造成油脂的變性。
111. (4)	牛最常運動到的肌肉是那個部位？①肚肉②臀肉③肩肉④腱子肉。
112. (3)	以下何者敘述正確？①採購和驗收可同一人②採購可代理驗收③採購和驗收不可互相代理職務④採購和驗收可依個人心情調整職務。
113. (4)	包裝食物於移除包裝處理時應注意①食物接觸的器具及設備無須是食品級的材質②因尚需烹煮或調理，不用避免生食、熟食交叉污染③無需使用不同砧板來處理食物④仔細看包裝上烹調說明及注意事項。

114. (1)	可以作為食材黏合包覆、膨發性、乳化性的食材為①蛋②麵粉③糖④蔬菜。
115. (2)	新鮮的魚應①眼睛混濁、出血②魚鱗緊附於皮膚、色澤鮮豔③魚腮呈灰綠色、有黏液產生④腹部易破裂、內臟外露。
116. (3)	可利用雞蛋的起泡性、乳化性以及何種特性製作點心麵包料理？①發酵性②收縮性③熱凝固性④延展性。
117. (1)	奶油裡亦含有多種飽和脂肪酸，這是對血管有害的脂肪酸，患有何種疾病之患者忌食，或是少吃為佳？①高血壓②青光眼③痛風④低血壓。
118. (2)	奶粉製作時所使用的乾燥法為①加壓乾燥法②噴霧乾燥法③自然乾燥法④泡沫乾燥法。
119. (4)	奶粉應購買下列何者？①有結塊②有雜質③呈黑色④無不良氣味。
120. (3)	市售油豆腐或豆包含油份較多，烹調前應先用下列何者沖洗？①冷水②冰開水③滾水④鹽水。
121. (2)	生鮮水產品腐敗後產生的魚腥臭，其主要成分為下列何者？①二氧化硫②三甲基胺③丙酮④氨。
122. (3)	由於魚腥味的來源主要是一些鹼性的胺類化合物，因此加入下列何者就能產生中和的作用，降低 PH 值，抑制酵素和氧化反應？①糖水②蘋果汁③檸檬汁④西瓜汁。
123. (3)	皮蛋又稱松花蛋、鹼蛋或是下列何者？①臭蛋②灰黑蛋③灰包蛋④黑蛋。
124. (4)	皮蛋是以何種物質醃製，使蛋白質變性凝膠？①鹽②中性③酸性④鹼性物質。
125. (4)	下列何者不屬於根莖類？①茭白筍②蘆筍③洋蔥④芹菜。
126. (1)	仿土雞指的是①肉雞與土雞的混合種②有運動的肉雞③關在籠子養的土雞④5 個月的成雞。
127. (3)	冰淇淋製造時，添加乳化劑的功能不包括下列何者？①可安定脂肪小球②可防止冰晶生成③增加整體硬度④保持形狀。
128. (3)	冰淇淋製造時的陳化敘述，下列何者為非？①於 2~4°C 下保持 4~28 小時②可使脂肪固化，穩定劑吸收水份，以增加混料之黏性③於 -18°C 下保持 24 小時④降低水份結晶，以增加平滑。
129. (1)	在儲存物料的冰箱冰庫管理，必須要有何種表格？①溫度紀錄表②進出貨物登記表③機具維護表④無需任何表格。
130. (1)	如何選擇新鮮的雞肉？①肉有光澤、緊實，毛細孔突起②肉質鬆軟表皮平滑③肉的顏色暗紅有水般的光澤④體味重、肉無彈性。
131. (4)	有「冬筍」之稱的是下列何者？①麻竹筍②綠竹筍③桂竹筍④孟宗竹筍
132. (1)	有「湯匙菜」之稱的蔬菜是下列何者？①青江菜②菠菜③芥蘭菜④油菜。
133. (1)	有關上品生鮮蟹的敘述，何者正確？①外殼結實，肢節完整②蟹膏如有溢出，表示不新鮮③外腹下有毛、腹中有骨④目赤、足斑。
134. (3)	有關生鮮魚類的特性，何者正確？①水產類比蔬果產品更容易保鮮②秋刀魚、鯧魚屬於淡水魚③淡水魚易感染寄生蟲，食用時宜完全煮熟④漁獲供應穩定。
135. (1)	品質好的茄子，顏色應為①深紫色②淺紫色③深紫色帶斑點④茶色。

136. (4)	有關泡沫乳油作法之敘述，下列何者為非？①含 25%以上脂肪較穩定氣泡②氣泡要被蛋白質膜包裹較穩定③在低溫攪打發泡較容易④固化後仍可再打發。
137. (4)	有關馬鈴薯的敘述何者正確？①又稱為白地瓜②為全球最重要的穀物類之農作物③可實用部分為根部④主要含碳水化合物、多種蛋白質、礦物質。
138. (4)	有關區別乾黑木耳真仿優劣的敘述，下列何者正確？①品質好的木耳乾摸起來較乾燥、重量較輕，假的木耳則較潮溼、重量稍重②可透過味道來分辨，嘗起來清香無怪味，若有鹹味，則可能是有些商家會將木耳浸泡明礬，以增加份量來欺騙消費者③若有澀味，則可能是浸泡過鹽水，對身體恐有害④可以透過泡水來分辨木耳的好壞，品質越好的木耳泡水後膨脹越大，差的則反之。
139. (3)	有關軟絲的特性，下列何者正確？①具有 6 隻粗腕大吸盤②又稱為小卷③鰭跟身體一樣長④體內有硬殼。
140. (1)	有關魚類的選購，下列何者正確？①生鮮魚類的魚鰓呈現鮮紅色②魚眼充血者較新鮮③生鮮魚類都有固有的魚腥味與腥臭味，與新鮮度無關④魚鱗易脫落者較新鮮。
141. (4)	有關蝦米的選購條件，下列何者為非？①乾爽重量輕②無異味且較乾燥③無雜質或發霉④顏色非常鮮紅。
142. (2)	有關頭足類應選購下列何者？①頭部脫落②肉質結實有光澤③具黏稠感及腥臭味④外膜破損。
143. (4)	米粒粉的主要用途為下列何者？①酥炸的裹粉②煮飯添加粉③煙燻材料④粉蒸肉的裹粉。
144. (4)	老豆腐又稱為①凍豆腐②嫩豆腐③軟豆腐④硬豆腐。
145. (2)	選擇豆類食材，應挑選下列何者？①豆粒稀疏②有光澤③有蟲害④有發芽。
146. (4)	肉品經過高溫加熱烹煮後，約失重多少百分比？①40%②45%③25%④35%，加熱愈久失重愈多。
147. (4)	肉毒桿菌中毒風險較高的食品為何？①花生等低酸性罐頭②加亞硝酸鹽的香腸與火腿③真空包裝冷藏素肉、豆干等④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品。
148. (3)	肉烹調後產生變性肌紅蛋白，其鐵元素變為①1②2③3④4 價離子。
149. (1)	肉類中，何者含鐵質較高？①鴨②豬③雞④魚。
150. (2)	肉類的主要成份除了水份、脂肪外還含有那種主要成份？①醣類②蛋白質③纖維質④鈣質。
151. (1)	肉類是那種礦物質的良好來源？①鐵②鈣③鋅④鎂。
152. (4)	何者非為食材、物品庫房管理的目的？①可避免閒置成本及物料損耗②可加速存貨周轉率③取貨方便與可多量產備料④可不計成本大量採購進貨。
153. (4)	何者非為造成廚房成本增加的原因？①員工用材浪費②外場常點錯菜③庫房管理不當④食材使用率高。
154. (1)	何種牛排可吃到沙朗和菲力兩種不同的肉質？①丁骨牛排②沙郎牛排③牛小排④菲力牛排。

155. (2) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生下列何種情形？①紅變肉②綠變肉③黑變肉④褐變肉。
156. (3) 何種色澤的肉最不新鮮？①鮮紅色②褐色③藍綠色④暗褐色。
157. (1) 何種維生素在雞心中含量最高，幾乎為各種肉類、內臟類之冠？①維生素 A②維生素 B③維生素 E④維生素 D。
158. (1) 何種營養素是人體細胞的主要組成物質，更是生命活動中第一重要的物質？①蛋白質②維生素③醣類④脂肪。
159. (1) 冷凍包裝食品選購時應注意事項，下列何者正確？①包裝完整②無標示有效日期也可以③溫度達-7°C④挑選產生霧狀冰晶者。
160. (2) 冷凍蝦類之蝦頭變黑的原因為何？①自體消化作用②酪胺酸酵素劣變③脂肪氧化④微生物分解。
161. (4) 每一水分子中之兩個氫原子，則可與另兩個水分子中之氧原子形成兩個氫鍵，所以每一水分子最多可產生①1②2③3④4 個氫鍵。
162. (3) 沙拉油採購應注意事項，下列何者正確？①購買散裝的油品質較佳②選擇包裝完整無破損、無標示的小包裝食用油③購買包裝上標示有製造廠商名稱及地址的沙拉油④影選擇較混濁的油可增加烹調風味。
163. (2) 牡蠣別稱為蠔或是下列何者？①蛤仔②蚶仔③蜆仔④海羊乳。
164. (3) 牡蠣的前處理必須①除去內臟②除去眼球③檢查碎殼及雜質④去腸泥。
165. (4) 那一個季節所產的孟宗竹筍品質最佳？①春季②夏季③秋季④冬季。
166. (1) 牡蠣俗稱蚶仔或蠔，為台灣最重要的淺海養殖經濟貝類，其營養豐富，胺基酸組成完整，脂肪含多量 EPA 及 DHA，以及多量肝醣、牛磺酸、鐵質和維生素 B1，在歐美有下列何者之稱？①海牛乳②海羊乳③海芙蓉④海琥珀。
167. (1) 肝醣在牲體屠宰後扮演的主要角色為？①降低 pH 值②提高 pH 值③提供甜味④提供鮮味。
168. (3) 豆沙產生的原理為①蛋白質變性②澱粉糊化③蛋白質變性後包住澱粉④澱粉糊化後包住蛋白質。
169. (4) 豆腐腦又名①百頁豆腐②豆皮③豆漿④豆花。
170. (2) 豆製品若沒在適當溫度下儲存容易腐壞，下列何者只適合短時間冷藏保存使用？①生豆包②豆漿③豆腸④百頁豆腐。
171. (1) 貝類可放入下列何者，使其吐沙？①自來水②熱水③低溫鹽水④冰水。
172. (3) 防止冷凍蔬果褐變的方法，下列何者為非？①冷凍前，以高溫短時間加熱(殺菁)②排除組織內氧氣③加入亞硫酸鹽④以充氮方式取代氧氣。
173. (1) 防止梅納反應的方法，下列何者為非？①維持 pH 值在鹼性②低溫加熱③加水稀釋④加入具漂白作用的添加物(如亞硫酸鹽或亞硫酸氫鹽)。
174. (3) 乳油在冰淇淋製造時的角色，下列敘述何者為非？①富含脂肪可提供乳香味②乳脂肪的存在亦會降低冰晶的結合，使冰淇淋的口感平順③未均質過的乳油較均質的乳油更能提供細小的脂肪球，以干擾大冰晶的形成④是油在水中的乳化液。



175. (2) 乾蓮子方便保存，選購時最好挑選何種顏色者？①潔白②白偏黃③淡黃④褐藕色。
176. (4) 乳製品類驗收條件，下列何者正確？①只要包裝完整就好②外觀有分離、沉澱、凝固表示較濃郁③只要選購高價者就代表品質優良，無須再做其他檢查④乳製品類要有檢測抗生素與消炎藥物證明，其必須低於殘留標準。
177. (1) 依黃豆食品分類，無以下何者？①結晶產品②結塊產品③發芽製品④流體產品。
178. (4) 取得蝦仁的前處理為①去殼→以鹽抓洗→清水洗淨→去腸泥②以鹽抓洗→清水洗淨→去殼→去腸泥③去腸泥→以鹽抓洗→去殼→清水洗淨④去殼→去腸泥→以鹽抓洗→清水洗淨。
179. (1) 尚未成熟之水果即行採收，以利酵素的追熟作用，並不包括何種水果？①荔枝②番茄③木瓜④香蕉。
180. (3) 所有禽畜類中，請由高至低依序排列出其單位脂肪含量。①豬、牛、羊、鴨、鵝②牛、羊、豬、鴨、鵝③豬、羊、鵝、牛、鴨④羊、牛、豬、鴨、鵝。
181. (3) 為了防止切開後的蘋果變色，應在浸泡的水中加入①小蘇打②糖③鹽④香油。
182. (2) 為保持奶類新鮮，較適合的冷藏溫度為何？①10~12°C②5~7°C③22~24°C④0~-8°C。
183. (3) 為避免肉毒桿菌中毒，下列敘述何者正確？①罐頭只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以食用②開啟罐頭後如發覺有異味時，煮過即可食用③自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存時也無需冷藏。
184. (2) 送貨廠商應避免直接將貨物送入廚房是為了①避免食材腐壞②安全衛生③防止配方外流④防止技術外流。
185. (3) 前處理魚貝類時應注意維持①高溫②室溫③低溫④日曬。
186. (4) 除了最低/最高存貨量，下列何者因素不會影響到採購的數量①運輸和交貨問題②儲存和處置成本③訂貨成本④人事成本。
187. (4) 馬鈴薯削皮之後應該放在何種溶液中，才不會氧化變黑？①醋②油③酒④水。
188. (1) 高湯澄清與除澀之原理為下列何者？①蛋白液溶於水變性後包裹澀味成分②油質溶於水包裹澀味成分③蛋白質能沉澱澀味成分④醣類溶於水後包裹澀味成分。
189. (4) 高麗菜原產地在歐洲，台灣在荷蘭人佔據時引進栽培，生長在較為涼爽的氣候，生長期為 2~3 個月，盛產於下列那一個季節？①春季②夏季③秋季④冬季。
190. (1) 乾金針宜選擇外觀呈現何種現象者？①針體較粗不鮮豔者②針體較乾細且鮮豔者③針體較粗色深暗者④針體較乾細鮮豔者。
191. (2) 乾海參應選擇下列何者？①顏色鮮豔②割口處肉質肥厚乾淨、嘴部大而堅硬，無裂開，骨板不疏鬆③沙嘴小而軟嫩，有開裂，骨板疏鬆④重量重，握在手裏覺得潮濕。
192. (3) 乾貨可採購下列何者？①經漂白的②添加防腐劑的③高鹽④發霉的。
193. (1) 乾貨的選擇須考量的因素，何者正確？①是否乾燥完全，且沒有發霉或腐爛②外觀破損對品質沒有影響③售價越低越好④色澤亮艷。
194. (1) 乾貨類食材中的「雪菜」，指的是下列何種材料的醃製品？①小芥菜②金針菜③竹筴④筍子。

195. (3) 市面上的鳥蛋是何種鳥類的蛋？①鴿子②斑鳩③鵝鶉④珠雞。
196. (4) 國產香菇的選購條件不包括下列何者？①乾燥輕脆香味濃②厚實完整③裙邊肥厚傘緣內捲且傘狀完整④外觀星芒狀白色線條。
197. (1) 將黃花魚何處的皮撕除，可減少腥味？①魚頭②腹部③靠近魚尾處④靠近魚鰭處。
198. (2) 帶骨紐約克是位於牛的那個位置？①後腿內側肉②帶骨前腰脊肉③腹脇肉④肩胛肉。
199. (2) 帶殼蝦的前處理方式為①不須用水沖洗乾淨，直接修剪長鬚②先用水沖洗乾淨，再修剪長鬚③用水沖洗即可，不須修剪長鬚④不須用水沖洗，亦不須修剪長鬚。
200. (1) 捲心菜植物學上稱結球甘藍，在台灣俗稱①高麗菜②洋白菜③圓白菜④蓮花菜。
201. (3) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全？①透明者②潔白者③淡灰白者④暗灰色者。
202. (1) 梅花肉是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹脇部③背脊部④後腿部。
203. (4) 梅納反應會產生烘焙類食品之芳香成分不包括下列何者？①pyrazine②pyridine③furan④H <sub>2</sub> S。
204. (4) 清洗蟹時不須①以毛刷去除蟹腳上的泥沙②除去臍蓋③除去沙包、囊嘴④除去蟹膏。
205. (4) 果實成熟後去皮乾燥的胡椒稱之為①黑胡椒②紅胡椒③綠胡椒④白胡椒
206. (4) 蛋白加熱到幾度後會開始凝固？①60°C②65°C③66°C④70°C。
207. (1) 蛋白的起泡四階段，下列何者正確？①起始階段-濕性發泡-硬性發泡-乾性棉絮狀態②起始階段-硬性發泡-濕性發泡-乾性棉絮狀態③起始階段-乾性棉絮狀態-硬性發泡-濕性發泡④起始階段-濕性發泡-乾性棉絮狀態-硬性發泡。
208. (3) 蛋白的起泡最適合溫度為？①10②20③30④40°C。
209. (4) 蛋白質二級結構主要吸引力不包括下列何者？①分子內氫鍵②凡得瓦爾力③雙硫鍵④分子間氫鍵。
210. (3) 蛋白質的起泡性敘述，下列何者為非？①在形成泡沫時，部分蛋白質會變性，有助於泡沫穩定②適量的脂肪可穩定脂肪③卵磷質的存在會增進起泡④過多的脂肪存在，會使泡沫變小而破裂。
211. (2) 蛋白質攝取不足，對人體會有以下何種影響？①促進肝功能②消化不良③肌肉發達④促進新陳代謝。
212. (3) 蛋白質攝取過量，對人體會有以下何種影響？①血壓不穩定②增加心臟的負荷③引發便秘④供給熱能。
213. (3) 蛋白質變性的敘述何者錯誤？①主要是其立體結構發生改變②最常見的情況，為由折疊狀態變成非折疊狀態(unfolding)③主要為四級結構改變④一級結構胜肽鍵之斷裂，則不屬於變性。
214. (4) 蛋的凝固特性敘述，下列何者為非？①食鹽促進凝固②食醋促進凝固③砂糖提高凝固④添加牛奶可使凝固變軟。
215. (1) 所謂的「二節翅」是指①中翅加翅尖②前翅加翅根部③全翅④小棒棒腿加中翅。
216. (3) 蛋黃加熱到幾度後會開始凝固？①60°C②70°C③80°C④90°C。
217. (2) 蛋黃具有乳化作用，主要是因為含有下列何者？①三甘油脂②卵磷脂③醣脂質④皂素。
218. (3) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈①腐敗②陳舊③新鮮④與新鮮度沒有關係。

219. (4) 蛋黃醬(沙拉醬)是以下列哪些材料製成？①豬油、蛋、醋②牛油、蛋、醋③奶油、蛋、醋④沙拉油、蛋、醋。
220. (1) 蛋黃醬中因含有何物質，細菌不易繁殖，因此不易腐敗？①醋酸②糖③沙拉油④芥末粉。
221. (2) 蛋類最容易有下列何種污染？①金黃色葡萄球菌②沙門氏桿菌③螺旋桿菌④大腸桿菌。
222. (3) 魚之魚皮、腮及腸道附著的微生物，在下列何種條件容易滋長？①冷藏冰箱②冷凍庫③室溫④冰水裡。
223. (2) 魚貝類又稱為動物澱粉，其碳水化合物含量不高，主要以下列何者為主？①蛋白質②肝醣③酵素④膠原蛋白，並受種類、營養狀態、生長環境、季節影響而有所不同。
224. (4) 魚貝類比農產品及畜產品容易腐敗，何者是魚貝類具此特性主要原因？①水分含量少②肌肉纖維長③結締組織多④脂質中含較多多元不飽和脂肪酸。
225. (1) 剛屠宰的牛肉要在 7°C 以下經過幾天，才能使肉由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道？①7~10 天②3~6 天③11~15 天④1~3 天。
226. (3) 魚的何部位必須去除，不可食用？①魚皮②魚肉③魚鰓④魚肚。
227. (3) 魚烹調去魚腥味之方式，下列何者為非？①以味增調味②加入蔥③加入砂糖④添加酒。
228. (4) 魚類比畜產品容易腐敗，下列何者為魚類易腐敗原因之一？①水分含量少②肌肉纖維長③結締組織多④脂質中含較多的多元不飽和脂肪酸。
229. (1) 魚類前處理的目的是為了①去除容易腐敗與不可食的部分②讓可食用部位變多③讓魚變小④無謂的動作。
230. (2) 魚類富含蛋白質，且飽和脂肪含量低，膽固醇、鈉、熱量也不高，所含有的營養素，除了對人腦智力發展有助益外，在預防下列何種疾病方面，更有顯著的效果？①慢性下呼吸道②心臟血管③腎炎④糖尿病。
231. (1) 魚類與人類一樣具有心臟、肝，以及何種內臟器官？①腸子②脾臟③鰓④腮。
232. (1) 富含澱粉質的蔬菜有哪些？①馬鈴薯②竹筍③番茄④洋蔥。
233. (1) 散裝雞蛋購入時應作何處理？①清洗後冷藏②直接冷藏③放置乾貨庫房④放置室溫下。
234. (1) 最能直接掌控食材成本的廚房單位是？①砧板②熱爐③籠鍋④點心。
235. (1) 「大棒棒腿」就是①帶骨雞小腿肉②翅小腿③雞骨腿④清雞腿。
236. (2) 最能穩定蛋白的起泡，應添加下列何者？①鹽②糖③酸④水。
237. (4) 植物奶油成分不含下列何者？①玉米粉②水③鹽④大豆。
238. (1) 植物成長期間呈現紅色、綠色、紫色變化的原因，主要是因為含有①花青素②類胡蘿蔔素③維生素④葉綠素。
239. (3) 焦糖化反應(Caramelization)的敘述，下列何者錯誤？①需要高濃度的糖②糖以高溫處理③是梅納反應的一種④為脫水反應。
240. (3) 發酵與醃漬食材之採購應注意事項，下列何者正確？①最好向一般家庭式工廠採購②消費者無須了解發酵與醃漬菌種來源③要注意發酵產品如醬油或醋是否符合 CNS 國家標準④包裝若有破損時需煮熟再食用。
241. (4) 筋肉組織較適合以何種方式烹調？①濕式長時間②乾式長時間③濕式短時間④乾式短時間。

242. (3) 菠菜是冬季盛產的蔬菜，屬於①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
243. (2) 預防酵素性褐變的方法不包括下列何者？①加熱抑制酵素②冷藏③隔絕氧氣或添加維生素 C(抗氧化)④以酸或鹽抑制酵素活性。
244. (4) 漁獲物的種類相當多樣化，下列何者非屬之？①頭足類②棘皮類③貝類④結球類。
245. (1) 業界將生鮮干貝稱為①帶子②腰子貝③孔雀貝④日月貝。
246. (1) 漲發乾魷魚程序為 ①泡冷水→泡食用鹼水→漂冷水 ②泡食用鹼水→漂冷水 ③泡冷水→漂食用鹼水 ④冷水、食用鹼水先後不拘。
247. (4) 種植下列何種蔬菜需在栽種過程中遮蔽光線，使其不能行光合作用？①韭菜花②九層塔③蒜苗④韭黃。
248. (3) 綠豆經發芽後稱為下列何者？①苜蓿芽②荳苗③豆芽菜④銀芽。
249. (1) 臺灣綠竹筍盛產的季節是？①春夏季②夏秋季③秋冬季④冬春季。
250. (3) 蒟蒻是由下列那一種植物製成？①昆布②樹薯③妖芋(魔芋)④大甲芋。
251. (3) 蒸蛋最佳凝固溫度約為幾度？①50°C②55°C③70°C④100°C。
252. (3) 製作蛋黃醬時，不宜使用何種金屬器具原因何者為非①金屬易促油之氧化②鹽與醋易解離金屬離子③鹽與醋易使油脂黏附金屬表面④金屬離子易解離產生金屬味。
253. (4) 酵素性褐變的三要素不包括下列何者？①基質:多元酚類②酵素:多酚氧化酶③氧氣:當做反應物④輔酶:維生素 C。
254. (4) 影響乳油形成泡沫的敘述，下列何者為非？①當溫度小於 7°C 時，起泡性最好②溫度大於 7°C 時，脂肪開始軟化，泡沫開始崩潰③酸可增加起泡性，但一般不建議使用，因會造成乳油過酸，使口味不佳④糖為增加風味物質與起泡性。
255. (4) 下列食材儲藏不當時，易產生黃麴毒素的是①蛋②肉③魚④穀類。
256. (1) 臘肉拆封後，下鍋烹調前應①先用熱水煮過或汆燙②微波加熱③用烤箱烘烤④不用任何煮燙，直接下鍋。
257. (4) 關於乳油(cream)特性的敘述，下列何者為非？①經攪打可形成 air-in-water 的泡沫，空氣的外層包圍著含有脂肪球的蛋白質膜②如果脂肪固化，有防止薄膜崩潰的作用，乳油加熱，則脂肪會融化，使薄膜塌陷③攪打的乳油，其脂肪的含量，常為乳油含豆量最高者，必須含 30%以上的油脂才能維持泡沫的功能④當脂肪的含量超過 30%以上，並不能增進泡沫的品質，但可使泡沫較為持久，並提升起泡所須的時間。
258. (2) 關於食品分散的敘述何者正確？①鹽水溶液與膠體溶液均是真溶液②溶液中溶質的量必須小於溶劑的量③以脂肪為介質的食品分散系通常是 oil-in-water 型④水溶液的溶解度為常數，與溫度無關。
259. (3) 關於梅納反應的敘述何者正確？①所產生的褐色為烘焙食品所不樂見②不會形成特殊風味③反應過程中，因為醛糖與含胺基物質所產生的 N-取代基糖胺而呈褐色④為一連串的酵素反應。
260. (1) 關於蛋白質及胺基酸的敘述何者正確？①胺基酸(-NH <sub>2</sub> )、(-COOH)功能基(取代基)組成②蛋白質由多個胺基酸及水分子形成③+H <sub>3</sub> N-R-COO <sup>-</sup> 在酸性環境中會變成 H <sub>2</sub> N-R-COO <sup>-</sup> ④蛋白質的主鏈不含氮。

261. (1)	關於蛋白質變性的敘述何者正確？①蛋白質變性後，對水的溶解度減少②以加熱方式使蛋白質變性後，蛋白質具有可復性(renaturation)③調整蛋白質溶液之 pH 值可使酸鹼值呈中性，進而使蛋白質變性④蛋白質變性後，其一級結構改變。
262. (4)	關於酵素性褐變的敘述何者錯誤？①酵素性褐變常在受傷植物表面發生②酵素性褐變的基質是多元酚類(polyphenol)③酵素性褐變易在氧氣存在的情形下發生④維生素 C 的存在會加速酵素性褐變。
263. (2)	關於酵素的敘述何者正確？①酵素是一種生物性催化劑，但是無法改變反應的活化能②酵素是一種含蛋白質化合物③輔酶(coenzyme)是一種含蛋白質化合物④在含有酵素的環境下，基質濃度越高，反應速率越快，所以基質濃度越高越好。
264. (4)	關於酸鹼度的敘述何者錯誤？①以 pH 值呈現② $pH = -\log[H^+]$ ③ $[H^+] = 2 \times 10^{-7}$ 時，pH 值介於 6 到 7 之間④ $pH < 7$ ，呈酸性， $[H^+]$
265. (3)	下列哪種處理活蟹的方式無法避免被蟹螯夾傷？①將活蟹冰入冰塊水中②以毛刷去除蟹腳上的泥沙③徒手正面抓取④以繩子綁住蟹螯。
266. (4)	關於膠體的敘述何者錯誤？①沖泡好的熱牛奶靜置一段時間後，會在表面形成脂肪懸浮，攪散懸浮脂肪可形成膠體②具有親水端和疏水端的分子比較容易形成水溶液膠體，且親水端分佈膠體表面③卵磷脂是一種界面活性劑，可穩定膠體④製作豆腐時加入石膏，是藉由鈣離子改變膠體顆粒的表面電荷，破壞膠體穩定性。
267. (4)	關於鯉魚之敘述，何者為非？①又稱煙仔②可製成柴魚片③分布於全球各大洋溫暖海域④屬於頭足類。
268. (4)	類胡蘿蔔素為脂溶性色素之統稱，廣存於黃色、橘色及紅色水果中，下列何者屬之？①花青素②葉綠素③酵素④葉黃素。
269. (1)	鯖魚在秋冬季節或產卵期附近，脂肪含量①最高②中等③最低④不會產生變化。
270. (2)	麵類製品的選購條件為何？①色澤白皙②有完整標示與包裝③有使用防腐劑延長保存④麵條沾黏。
271. (4)	驗收人員應具備何種素養，方能在驗收過程做好品質把關？①專業的刀工②優異的烹調技巧③良好的人際關係④熟悉檢驗技術與法規。
272. (4)	驗收時，若因故貨品沒有如期送達，應填寫以下何種單據？①退貨單②不良紀錄單③貨款暫扣單④扣除貨款備忘憑證。
273. (3)	黴菌毒素容易存在於①家禽類②魚貝類③穀類④內臟類。
274. (2)	罐頭食品的使用方式，何者是最正確的？①可用鑽子或刀具等尖銳物質打開罐頭②可用開罐器打開罐頭③因為罐頭食品有經過殺菌且品質穩定，開罐後可慢慢食用④因為罐頭食品有經過殺菌，開罐後不用倒出食用且未用完可直接放陰涼處。
275. (3)	牡蠣的前處理必須①除去內臟②除去眼球③檢查碎殼及雜質④去腸泥。
276. (1)	罐頭食品驗收要項，下列何者為非？①防腐劑添加量需適中②是否有不完整或密封不良③是否有凹凸罐現象④是否鏽罐、磨損與穿孔。
277. (3)	豬大里几是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹脇部③背脊部④後腿部。
278. (2)	豬的小肚即為其？①胃②膀胱③腸頭④脾。

279. (3) 豬的哪個部位最適合用來製作燒臘的烤叉燒肉？①後腿肉②里几肉③梅花肉④胛心肉。
280. (1) 豬後腿心俗稱①老鼠肉②松板肉③二層肉④胛心肉。
281. (4) 豬棒棒腿是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹協部③背脊部④後腿部。
282. (2) 豬腩排是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹協部③背脊部④後腿部。
283. (3) 豬膝蓋位於豬的那個部位？①前腳關節②腳掌③後腳關節④內部。
284. (4) 糖在冰淇淋製造時的角色敘述，下列何者為非？①賦予冰淇淋的甜味②降低凝固點可延遲冰凍作用③對減小冰晶粒子有所助益④會造成融點較高，使冰淇淋在室溫下不易溶化。
285. (1) 豆干、麵筋類可用下列何者浸泡，以去除豆腥味？①熱水②冷水③冰開水④溫水。
286. (3) 選用發芽的馬鈴薯①可增加口味②可增加顏色③可能發生中毒④可增加香味。
287. (4) 選擇採購供應商應注意事項，下列何者正確？①僅由單一供應商供貨以維持品質②無須尋求有系統之供應商③若非物流系統的供應商，則無須注意其是否具 HACCP 或 ISO22000 認證之廠商④食材供應商為農場直接供應者，應考慮生產之質與量的穩定性。
288. (2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示①製造日期②有效日期③賞味期限④保存期限。
289. (3) 所謂「聞雞」是用哪種雞來聞的？①母雞②油雞③公雞④成雞。
290. (1) 所謂的下水指的是禽類的①內臟②腳③屁股④頸部。
291. (1) 所謂的大腸頭指的是豬的？①直腸②大腸③生腸④小腸。
292. (3) 所謂的毛肚是牛的第幾個胃？①第一個②第二個③第三個④第四個。
293. (3) 所謂的牛菲力指的是①上里肌肉②肩胛軟肉③內里肌肉④頸部肉。
294. (2) 所謂的成熟雞是指飼養多久的雞？①2 個月以上未滿 4 個月②3 個月以上未滿 5 個月③4 月以上未滿 6 月④5 月以上未滿 7 月。
295. (1) 買回一塊豬腿肉，需做何種前處理保存？①分解成固定大小保鮮②整塊放入保鮮③切成大塊保鮮④對切保存。
296. (2) 所謂的嫩雞是指飼養多久的雞？①未滿 2 個月②未滿 3 個月③未滿 4 個月④未滿 5 個月。
297. (3) 所謂的犏牛肉是指出生兩個月到幾個月的小乳牛？①6 個月②9 個月③10 個月④12 個月。
298. (2) 明膠不宜製作何種果凍？①柳橙②鳳梨③蘋果④水蜜桃。
299. (4) 果菜類包含冬瓜、南瓜以及下列何者？①胡蘿蔔②洋蔥③薑④茄子。
300. (3) 果實未成熟乾燥而成的胡椒稱之為 ①黑胡椒 ②紅胡椒 ③綠胡椒 ④白胡椒。
301. (1) 物品食材週轉天數愈少，表示該物品食材的①使用率高減少庫存②使用率低減少庫存③使用率高增加庫存④使用率低增加庫存，進而提高投資報酬率。
302. (2) 花材乾果類乾貨採購驗收應注意事項，下列何者正確？①農藥殘留應適量②外觀完整組織乾燥③添加香精應適量④色澤越鮮艷越佳。
303. (4) 花枝又稱為烏賊或①章魚②中卷③透抽④墨魚。

304. (2)	近幾年約佔我國漁業漁獲量的六至七成左右的是①近海漁業②遠海漁業③沿海漁業④海釣漁業。
305. (3)	下列食材何者常因未加蓋，而易生污染情形，衛生實在堪慮？①包裝乾貨②冷凍水產③零售乾貨④生鮮蔬果。
306. (2)	金華火腿是用豬的何部位製作的？①全前腿②後全腿③蹄膀④前半腿。
307. (4)	俗稱「牛百頁肚」(千層肚)的是下列何者？①牛肚②反芻肚③蜂巢肚④毛肚。
308. (1)	俗稱「馬蹄」的蔬菜是？①芋薺②菱角③蓮藕④水蓮。
309. (4)	保持膠體穩定的方法何者錯誤？①利用物質水合性(如酪蛋白之疏水端內聚，親水端暴露於顆表面)②利用界面活性物質，如泡沫穩定劑、乳化劑③改變顆粒表面的電荷數④改變溫度。
310. (1)	南瓜在中國各地都有栽種，其嫩果味甘適口，是何種季節的瓜菜之一？①夏秋②春夏③秋冬④冬春。
311. (4)	品質好的乾貨干貝顏色接近①土灰②暗黑③淡白④土黃色。
312. (3)	品質較好的烏魚子，其特徵為①外型不規則、大小厚薄落差大②色澤呈現暗黑色、不透明③輕壓表面，若按下去很快彈上來④鹹度高的品質越好。
313. (2)	挑選小魚乾應選擇下列何者？①試吃時較死鹹者②側面有一條銀白色縱帶且魚肚皮沒有破者③用手捧起小魚乾，感覺黏黏者④有殘餘白色細末者。
314. (3)	膠原蛋白的敘述何者錯誤？①是結締組織的一種特殊纖維蛋白②為一種二級結構蛋白質③為一種三級結構蛋白質④由三條胜肽鏈互相纏繞而形成安定的三螺旋構造。
315. (3)	乾貨買回後之儲存方式，下列何者正確？①存放在較潮濕的環境②放在易取得的位置即可③適時曝曬太陽可維持品質不變質④隨便置放無所謂
316. (4)	蓮子乾貨應避免選擇下列何者？①確認無漂白②乾燥硬脆③外觀完整④外觀白皙。
317. (4)	選購有包裝的食物之注意事項不包括下列何者？①有效期限②成分③廠商名稱④廣告宣傳。
318. (4)	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重量減輕④產生酸味。
319. (2)	選購品質優良的乾貨因可久藏並帶給烹煮時之方便，應①便宜時多採購②衡酌用量適度採購，以保新鮮③以量制價採購④產季時多採購。
320. (2)	選購食材時，下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？①價格高低②視覺嗅覺③外觀包裝④商品宣傳。
321. (1)	選購食材應選非連續性採收的作物，其農藥較少，下列何者屬之？①葉菜類②碗豆③菜豆④四季豆。
322. (4)	選購粽子乾貨配料原則為①向售價最低廠商購買即可②可購買來源不明之散裝品或色澤太過鮮豔、顏色失去自然之產品③應注意外觀色澤越鮮豔越好④粽葉應選擇帶有竹葉清香，乾燥時外觀呈現自然墨綠色，而桂竹葉應選擇聞起來無嗆鼻異味，外觀有自然褐色斑點者。

323. (3) 頭足類之烏賊沒有外殼，有一個含鈣的內殼，是由海綿體形成，負責控制①生長②消化③浮力④呼吸。
324. (4) 頭足類的前處理不含下列何者？①除去外膜②除去內臟③除去眼球④放鹽水吐沙。
325. (3) 魚貝類死後肌肉產生之變化，何者為非？①完全僵硬②解僵③產生彈性④軟化。
326. (4) 餐廳物料盤點最常採取的方式為？①日盤點②季盤點③年盤點④月盤點。
327. (2) 鮑魚的等級按每斤有幾①隻②頭③粒④包為單位數計。
328. (1) 薑在幼嫩時期不採收，任其成長，外皮由黃白色轉為土黃色，這時口感最細緻，即為①粉薑②老薑③薑母④嫩薑。
329. (4) 購買水產品時判別新鮮度的方法，無法利用①眼睛看②鼻子聞③手觸摸④耳朵聽覺。
330. (4) 鮮奶滅菌的方法不包括下列何者？①LTLT(低溫長時)加熱至 63°C，維持 30 分鐘，再降至 7.2°C以下②HTST(高溫短時)加熱至 72°C，維持 15 秒，再降至 10°C以下③UHT(超高溫)加熱至 137.8°C，維持 2 秒④HTHP(高溫高壓)加熱至 121°C，1.5Kg/cm 維持 15 分鐘。
331. (1) 雞蛋的蛋黃中之何種成分對神經系統和身體發育有很大的作用？①卵磷脂②葉酸③菸鹼酸④蛋白質。
332. (1) 雞蛋雖然營養，但食用過多容易造成膽固醇過高，可能引發何種疾病？①血管硬化②記憶力降低③貧血④低血壓。
333. (1) 雞腿肉(清肉)指的是①去骨帶皮②去皮去骨③帶皮帶骨④雞全腿。
334. (1) 鯉魚、吳郭魚等淡水養殖魚類，因水質因素而有土腥味，是放線菌和下列何者代謝所產生的化合物而形成？①藍綠藻②土質③飼料④排泄物。
335. (4) 下列何種水果不適合放置冰箱冷藏？①西瓜②哈密瓜③木瓜④荔枝。
336. (2) 鯉魚背部兩邊有兩條白筋，會產生特殊的腥味，因此宰殺時應將白筋①留著②抽除③洗淨④另做料理。
337. (4) 罐頭類食品之選擇應注意事項，下列何者為非？①罐頭外觀是否正常②是否仍在有效期間內③打開後也要用嗅覺、視覺判斷是否有腐壞情形④若有問題則可加熱後使用，不用丟棄，因為加熱可防止肉毒桿菌生長，亦可破壞所分泌的毒素。
338. (4) 魚翅的儲存方式，下列何者最不恰當？①需防潮、防蛀②收藏前應充分曬乾，包裝時用防潮紙或用塑料袋，壓緊密封，置於陰涼處③雨季或夏天，最好低溫冷藏④貯藏於陽光明亮處以利察看有無蟲蛀或潮解。
339. (3) 通常乾貨是儲存在常溫且通風陰涼與乾燥的環境，必須注意其環境清潔管理，並配合調整濕度在百分之幾以下儲存？①40%②50%③60%④70%。
340. (4) 食材儲存過程必須依其特性進行管理，其管理項目不包括①溫度濕度②時間③程序④季節。