

原民食品製作暨中餐丙級證照班(原住民專班)參考題庫

1. (2) 「走油扣肉」應用①排骨肉②五花肉③里肌肉④梅花肉(胛心肉)來做為佳。
2. (3) 「京醬肉絲」傳統的作法，鋪底是用①蒜白②筍絲③蔥白絲④綠豆芽。
3. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
4. (1) 1台斤為600公克，3000公克為①3公斤②85兩③6台斤④8台斤。
5. (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。
6. (3) 26兩等於多少公克？①26公克②850公克③975公克④1275公克。
7. (4) 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的①頭部②背部③腹部④尾部。
8. (3) ④殘渣處理機。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
9. (2) 一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？①湯碗②甕③水盤④湯盤。
10. (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。
11. (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。
12. (4) 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的①里肌肉②和尚頭③牛腩④腱子肉。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (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剝刀法④批刀法。
22. (1) 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？①香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋②蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇③小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔④蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
23. (4) 下列刀工中何者為不正確？①「粒」比「丁」小②「末」比「粒」小③「茸」比「末」細④「絲」比「條」粗。
24. (3) 下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (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。

29. (3) 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？①西瓜②雞蛋③豆腐④虱目魚。
30. (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。
31. (3) 下列何者為較新鮮的蛋？①蛋殼光滑者②氣室大的蛋③濃厚蛋白量較多者④蛋白彎曲度小的。
32. (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。
33. (3) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
34. (2) 下列何種食物切開後會產生褐變？①木瓜②楊桃③鳳梨④釋迦。
35. (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。
36. (4) 下列何種食物的產量與季節的關係最小？①蔬菜②水果③魚類④豬肉。
37. (4) 下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？①紅豆②綠豆③花生④馬鈴薯。
38. (1) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。
39. (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。
40. (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。
41. (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。
42. (2) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？①麵粉②太白粉③泡達粉④在來米粉。
43. (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。
44. (4) 下列的烹調方法中何者可不苟芡？①溜②羹③燴④燒。
45. (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）。
46. (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。
47. (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。
48. (2) 下列哪一種物質是禁止作為食品添加物使用？①小蘇打②硼砂③味素④紅色 6 號色素。
49. (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。
50. (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。
51. (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。
52. (4) 不銹鋼工作檯優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生鏽③耐腐蝕④耐躺、耐坐。
53. (4) 中式菜餚所謂「醬爆」是指用①蕃茄醬②沙茶醬③芝麻醬④甜麵醬來做。
54. (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。
55. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
56. (1) 中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？①設有平面圖、逃生路線及警語標示②使用過期之滅火器③燈的照明度 150 米燭光以上④備有超大的更衣室一間。
57. (1) 中餐烹調術科測試考場之砧板顏色下列何者正確？①紅色砧板用於生食、白色砧板用於熟食②紅色砧板用於熟食、白色砧板用於生食③砧板只須一塊即可④生食砧板不須消毒、熟食砧板須消毒。
58. (3) 中餐烹調術科應檢人成品完成後須將考試區域清理乾淨，而拖把應在何處清洗？①工作檯水槽②廁所水槽③專用水槽區④隔壁水槽。
59. (2) 中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時①只須帶免洗碗筷跟刀具及

<p>廚用紙巾、礦泉水即可②只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可③怕考場準備不夠家裡有的都帶去④省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。</p>
<p>60. (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。</p>
<p>61. (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。</p>
<p>62. (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。</p>
<p>63. (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。</p>
<p>64. (4) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉為適合。</p>
<p>65. (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。</p>
<p>66. (3) 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損①可不必計較②耗損與單價無關③要求品質，對於耗損有幫助④品質與耗損沒有關聯。</p>
<p>67. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C以上。</p>
<p>68. (4) 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？①油炸②煙燻③煎④清蒸。</p>
<p>69. (4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。</p>
<p>70. (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。</p>
<p>71. (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。</p>
<p>72. (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片刀。</p>
<p>73. (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。</p>
<p>74. (1) 冰箱可以保持食物新鮮度，且食品放入之數量應為其容量的多少以下？①60%②70%③80%④90%。</p>
<p>75. (2) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。</p>
<p>76. (3) 冰箱冷藏的溫度應在①12°C②8°C③7°C④0°C以下。</p>
<p>77. (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。</p>
<p>78. (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。</p>
<p>79. (4) 安全的維護是①安全人員的責任②經理人員的責任③廚工的責任④全體工作人員的責任。</p>
<p>80. (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。</p>
<p>81. (4) 扣肉是以論①秒②分③刻④時為火候的菜餚。</p>
<p>82. (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。</p>
<p>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。</p>
<p>84. (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。</p>

85. (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。
86. (1) 肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為①腱子肉②肋條③腓力④沙朗。
87. (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。
88. (2) 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性①最大②最少③沒有影響④冬天影響較大。
89. (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。
90. (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。
91. (3) 低脂奶是指牛奶中①蛋白質②水分③脂肪④鈣含量低於鮮奶。
92. (2) 冷凍食品經解凍後①可以②不可以③無所謂④沒有規定重新冷凍出售。
93. (4) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
94. (3) 炸豬排時宜使用豬的①後腿肉②前腿肉③里肌肉④五花肉。
95. (4) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
96. (3) 炸豬排通常使用豬的①後腿肉②前腿肉③里肌肉④五花肉。
97. (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。
98. (1) 食物腐敗通常出現的現象為①發酸或產生臭氣②鹽分增加③蛋白質變硬④重量減輕。
99. (4) 食物調理檯面，應使用何種材質為佳？①塑膠材質②水泥③木頭材質④不鏽鋼。
100. (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。
101. (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。
102. (2) 食品冷藏溫度最好維持在多少℃？①0℃以下②7℃以下③10℃以上④20℃以上。
103. (1) 消毒抹布時應以 100℃ 沸水煮沸①5 分鐘②10 分鐘③15 分鐘④20 分鐘。
104. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？①5~8℃②3~5℃③2~-2℃④-5~-12℃。
105. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼 為宜。
106. (2) 砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落①菜瓜布②溼毛巾③竹筴④檯布。
107. (2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8℃②10~15℃③20~25℃④30~35℃。
108. (4) 高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於①剝②斬③砍④切。
109. (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食品品質影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
110. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
111. (2) 假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？①清蒸魚②糖醋魚③紅燒魚④生魚片。
112. (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。
113. (4) 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？①水②太白粉③蛋白④肥肉、蛋白與太白粉。

114. (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。
115. (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。
116. (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。
117. (4) 將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？①燴②溜③爆④紅燒。
118. (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。
119. (1) 排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為①防止油脂污染排水系統②防止老鼠進入③防止水溝堵塞④使排水順暢。
120. (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。
121. (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。
122. (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。
123. (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。
124. (4) 殺蟲劑應放置於①廚房內置物架②廚房角落③廁所④廚房外專櫃。
125. (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。
126. (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
127. (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。
128. (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。
129. (2) 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用①不銹鋼②鋁製③陶瓷製④搪瓷製容器。
130. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
131. (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。
132. (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。
133. (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。
134. (2) 盛裝粉質乾料（如麵粉、太白粉）之容器，不宜選用①食品級塑膠材質②木桶附蓋③玻璃材質且附緊密之蓋子④食品級保鮮盒。
135. (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。
136. (1) 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。
137. (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。
138. (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。
139. (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。

140. (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。
141. (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。
142. (1) 蛋置放於冰箱中應①鈍端朝上②鈍端朝下③尖端朝上④橫放。
143. (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。
144. (2) 陶鍋傳熱速度比鐵鍋①快②慢③差不多④一樣快。
145. (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。
146. (2) 魚漿為了立即取用，應暫時放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④保溫箱中。
147. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
148. (2) 魚類買回來如隔夜後才要烹調，其保存方式是將魚鱗、內臟去除洗淨後①直接放於低溫的冷凍庫中②分別包裝放於冷凍庫中③分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好④分別包裝放於冷藏庫中。
149. (4) 散熱最慢的器具為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
150. (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。
151. (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。
152. (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。
153. (1) 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的①冷凍層②冷藏層③保鮮層④最下層。
154. (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。
155. (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。
156. (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。
157. (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。
158. (3) 製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用①蓬萊米②在來米③長糯米④圓糯米。
159. (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。
160. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
161. (2) 製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？①里肌肉②五花肉③前腿④小里肌。
162. (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。
163. (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。
164. (4) 廚房使用之反口油桶，其作用與功能是①煮水用②煮湯用③裝剩餘材料用④裝炸油或回鍋油用，可避免在操作中的危險性。
165. (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。
166. (3) 廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者較佳？①完整的窗戶、紗門或氣門②完整無破的紗門、窗戶③紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞④完整無破的門與紗窗。
167. (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。

168. (4) 廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光？①180②100③150④200 米燭光以上。
169. (1) 廚房排水溝宜採用何種材料①不銹鋼②塑鋼③水泥④生鐵。
170. (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。
171. (4) 廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝①粗網狀柵欄②二層細網狀柵欄③一層細網狀柵欄④三層細網狀柵欄，並將出水口導入一開放式的小水槽中。
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. (3) 廚房備有約 23 公分之不銹鋼漏勺其最大功能是①拌、炒用②裝菜用③撈取食材用④燒烤用。
174. (3) 廚房滅火器放置位置是①主廚②副主廚③全體廚師④老闆應有的認知。
175. (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。
176. (4) 廚房器具有大鋼盆、湯鍋、平底鍋，以下何者才是器具正確的使用方法？①大鋼盆裝菜、湯鍋洗菜、平底鍋煮湯②大鋼盆煮湯、湯鍋滷雞腿、平底鍋煎魚③大鋼盆洗菜、湯鍋拌餡、平底鍋燙麵④大鋼盆洗食材、湯鍋滷蛋、平底鍋煎鍋貼。
177. (4) 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材①沒有特色②隨時可取食物，沒價值感③對消費者沒吸引力④可確保食材新鮮度，經濟又實惠。
178. (1) 廚餘餽水需當天清除或存放於①7°C 以下②8°C 以上③15°C 以上④常溫中。
179. (2) 漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？①鹽、蛋黃、太白粉②鹽、蛋白、太白粉③糖、全蛋、太白粉④糖、全蛋、玉米粉。
180. (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。
181. (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。
182. (4) 盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在①燴②羹③燉④冷盤的菜上。
183. (3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬季。
184. (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。
185. (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。
186. (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。
187. (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。
188. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙者。
189. (3) 選購罐頭食品應注意①封罐完整即好②凸罐者表示內容物多③封罐完整，並標示完全④歪罐者為佳。
190. (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。
191. (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。
192. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存①一起疊放熟食在生食上方②分開放置熟食在生食下方③分開放置熟食在生食上方④一起放置熟食在生食上方以免交叉汙染。
193. (4) 燴的食物最適合使用的容器為①淺碟②碗③盅④深盤。

194. (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。
195. (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。
196. (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。
197. (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。
198. (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。
199. (1) 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？①鹽②胡椒粉③糖④醋。
200. (3) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④鴛鴦蛋 醃漬而成。