

113 年樂齡養生膳食製作訓練班

參考題庫

1. (4)	"爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火來做。
2. (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。
3. (4)	「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？①通心麵②玉米粉③太白粉④麵條。
4. (2)	「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
5. (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。
6. (1)	1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
7. (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。
8. (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室外屋檐下以減緩油脂酸敗。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (1)	下列刀工敘述何者正確①「茸」比「末」更細小②「粒」比「丁」更大③「條」比「絲」更細小④「茸」比「粒」更大。
19. (3)	下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
20. (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。
21. (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。
22. (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℃ 以下的冷藏室②冰淇淋儲放在 -18℃ 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。
23. (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。
24. (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。
25. (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食品衛生之管理③環境之管理④餵水之管理。

下列何者為正確的食材洗滌順序①紅蘿蔔→新鮮香菇→沙拉筍→烤麩②新鮮香菇→紅蘿蔔→烤麩→沙拉筍③烤麩→沙拉筍→新鮮香菇→紅蘿蔔④沙拉筍→新鮮香菇→紅蘿蔔→烤麩。
26. (3)
製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
27. (4)
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。
28. (2)
下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②冷凍③乾燥④塑膠袋包裝。
29. (4)
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。
30. (3)
下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
31. (3)
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。
32. (2)
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。
33. (4)
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。
34. (2)
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。
35. (3)
下列何種食物放在冷藏庫比放在室溫效果好①辣椒②萵苣③地瓜④豆薯。
36. (2)
蔬菜類價格何時最不穩定？①冬季天氣寒冷②過年過節③夏天颱風季④秋季休耕。
37. (3)
調味乳應存放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④室溫中。
38. (2)
下列材料何者不適合應用於素食中？①辣椒②薑③落葵④九層塔。
39. (3)
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。
40. (1)
下列的烹調方法中何者可不苟芡？①溜②羹③燴④燒。
41. (4)
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。
42. (2)
下列哪種食物之儲存方法是正確的？①將水果放於冰箱之冷凍層②將油脂放於火爐邊③將鮮奶置於室溫④將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
43. (4)
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。
44. (3)
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。
45. (4)
下列敘述何者為錯誤？①低溫食品理貨作業應在 15℃ 以下場所進行②乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕③保溫食物應保持在 50℃ 以上④低溫食品應以低溫車輛運送。
46. (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。
47. (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。
48. (3)
凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？①青椒②紅辣椒③黃椒④乾辣椒。
49. (4)
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。
50. (2)
大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
51. (1)
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。
52. (2)
不銹鋼工作臺的優點，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。
53. (3)

54. (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。
55. (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。
56. (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。
57. (4)	以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C以上。
58. (2)	以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。
59. (3)	未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？①放在電鍋中②放在室溫中③放入冰箱中冷藏④放在電子鍋中保溫。
60. (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。
61. (1)	未成熟的水果如香蕉、鳳梨、木瓜，應放置何處較容易熟成①一般室溫中②冷藏層③冰箱最下層④保鮮層。
62. (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。
63. (4)	甘薯最適宜的貯藏溫度為①-18°C以下②0~3°C③3~7°C④15°C左右。
64. (2)	甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為①18°C②0~3°C③20°C④15°C左右。
65. (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。
66. (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。
67. (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。
68. (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。
69. (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%。
70. (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。
71. (3)	冰箱冷藏的溫度應在①12°C②8°C③7°C④0°C以下。
72. (2)	冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
73. (4)	如何選購較甜美可口水果？①應選有蟲鳥咬過的較甜②外形較大者較甜美③外觀完整者較甜④當季時令水果可能較甜。
74. (2)	有關草莓的貯存方法，下列何者正確①貯存前應水洗②貯存前不應水洗③水果去蒂可耐貯存④應用報紙包覆保持水分。
75. (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。
76. (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。
77. (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。
78. (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。
79. (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。

80. (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。
81. (1)	冷凍食品與冷藏食品之貯存①必須分開貯存②可以共同貯存③沒有規定④視情況而定。
82. (4)	冷凍食品應保存之溫度是在①4℃②0℃③-5℃④-18℃以下。
83. (2)	冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是①以免被師傅或老闆責罵②保持食品安全與衛生③因應衛生檢查④個人的表現。
84. (4)	冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法①可長期保存不必詳加區分②不需先進先出用完即可③不需有使用期限的考量④應在有效期限內儘速用完。
85. (3)	一公克脂肪可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。
86. (3)	冷藏的主要目的在於①可以長期保存②殺菌③暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用④方便配菜與烹調。
87. (1)	含有筋性的粉類是①麵粉②玉米粉③太白粉④甘藷粉。
88. (1)	吾人應少食用「造型素材」如素魚、素龍蝦的原因為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。
89. (2)	沙拉油品質愈好則①加熱後愈容易冒煙②加熱後不易冒煙③一經加熱即很快起泡沫④不加熱也含泡沫。
90. (1)	含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？①黃豆②綠豆③紅豆④豌豆。
91. (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。
92. (2)	豆腐是以①花豆②黃豆③綠豆④紅豆為原料製作而成的。
93. (3)	身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應①價格便宜就好②那是採購人員的工作③需注意蔬果生長與盛產季節④不需考量太多合用就好。
94. (4)	身為廚師除烹飪技術外，對於食材生長季節問題，是否也需認識？①那是採購人員的工作②沒有必要瞭解認識③廠商的事④應經常吸收資訊，多認識食材。
95. (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。
96. (3)	依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高污染度的生鮮材料必須採取下列何種方式？①優先處理②中間處理③最後處理④沒有規定。
97. (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。
98. (2)	松子腰果炸好，放冷後顏色會①變淡②變深③變焦④不變。
99. (2)	油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①140℃②180℃③240℃④260℃。
100. (1)	廚餘餽水需當天清除或存放於①7℃以下②8℃以上③15℃以上④常溫中。
101. (2)	下列食品何者含澱粉質較多？①芋薺②馬鈴薯③蓮藕④豆薯（刈薯）。
102. (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。
103. (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。
104. (1)	為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？①四面採直角設計②彎曲處呈圓弧型③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
105. (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。

106. (4)	胚芽米中含①澱粉②蛋白質③維生素④脂肪量較高，易酸敗、不耐貯藏。
107. (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。
108. (1)	胡蘿蔔素是一種安定的色素，製造胡蘿蔔油①時間稍長油炸不易變色②不宜長時間油炸③長時間油炸會變色④維持極短時間油炸，色澤會改變。
109. (4)	食用油若長時間加高溫，其結果是①能殺菌、容易保存②增加油色之美觀③增長使用期限④產生有害物質。
110. (2)	軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
111. (3)	食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
112. (2)	食物安全的供應溫度是指①5~60℃②60℃以上、7℃以下③40~100℃④100℃以上、40℃以下。
113. (1)	食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識①溫度計②剪刀③筷子④湯匙。
114. (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。
115. (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。
116. (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。
117. (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。
118. (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。
119. (4)	食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量，應符合①公司標準作業之規定②師傅獨家秘方調配斤兩之規定③食品新鮮度來調配④中央主管機關之規定。
120. (2)	請問素食者常用的食材豆類，其中因含有何者容易降低鐵質的吸收率①蛋白質②植酸③大豆異黃酮④卵磷脂。
121. (4)	食品衛生檢驗方法由中央主管機關公告指定之；未公告指定者①得依公司總經理認可之方法為之②得依廚房衛生管理者認可之方法為之③不必理會④應行文衛生福利部認定之。
122. (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後進後出②先進後出③後進先出④先進先出。
123. (1)	夏天的荔枝不利於貯存，買到幾天內的風味最佳①1~2 天②1 星期內③5 天內④2 星期。
124. (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。
125. (1)	甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？①碘②硒③鐵④鎂。
126. (1)	砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼為宜。
127. (2)	馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8℃②10~15℃③20~25℃④30~35℃。
128. (4)	高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於①剝②斬③砍④切。
129. (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。
130. (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。
131. (1)	下列何種水果熟成過程中，不應與其他水果共同常溫貯存①蘋果②木瓜③香蕉④芒果。

132. (4)	下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？①耐熱塑膠②玻璃③陶瓷④不銹鋼。
133. (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。
134. (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℃④儘可能日光可直射以維持乾燥。
135. (2)	冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
136. (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。
137. (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食品的品質影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
138. (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。
139. (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。
140. (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。
141. (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。
142. (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。
143. (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。
144. (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。
145. (2)	酸辣湯的辣味來自於①芥菜粉②胡椒粉③花椒粉④辣椒粉。
146. (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。
147. (1)	深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
148. (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。
149. (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。
150. (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。
151. (2)	清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
152. (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。
153. (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。
154. (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。
155. (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。
156. (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。
157. (1)	盛放帶湯汁之甜點器皿以①透明玻璃製②陶器製③木製④不銹鋼製最美觀。

158. (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。
159. (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。
160. (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。
161. (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。
162. (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。
163. (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。
164. (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。
165. (4)	盛裝「鵝鬆」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。
166. (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。
167. (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。
168. (2)	販售包裝食品及食品添加物等，應有①英文及阿拉伯數字顯著標示容器或包裝之上②中文及通用符號顯著標示於包裝之上③市場採購不需要標示④有英文或中文標示就可以。
169. (4)	散熱最慢的器具為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
170. (1)	羹類菜餚勾芡時，最好用①中小火②猛火③大火④旺火。
171. (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。
172. (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。
173. (3)	發酵乳品應貯放在①室溫②陰涼乾燥的室溫③冷藏庫④冷凍庫。
174. (4)	發霉的穀類含有①氰化物②生物鹼③蕁毒鹼④黃麴毒素對人體有害，不宜食用。
175. (3)	乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。
176. (2)	絲瓜的選購以何者最佳？①越輕越好②越重越好③越長越好④越短越好。
177. (4)	菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有①香菇②金針③蝦米④髮菜。
178. (1)	下列食品貯存敘述何者正確①最下層陳列架應距離地面約 15 公分避免蟲害受潮②食品應愈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食品進入冷藏庫應保持原包裝不可拆箱。
179. (1)	下列哪一段期間，箭竹筍產量最大①3~5 月②10~12 月③7~9 月④1~3 月。
180. (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。
181. (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。
182. (1)	封罐良好的罐頭食品可以保存期限約①三年②五年③七年④九年。
183. (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。
184. (4)	下列何者是五香粉的製作的主要原料①肉豆蔻②南薑③孜然④丁香。
185. (3)	菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？①冬瓜、冬筍②冬菇、冬菜③冬菇、冬筍④冬菇、冬瓜。
186. (4)	菜餚如須復熱，其次數應以①四次②三次③二次④一次為限。
187. (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。

188. (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。
189. (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。
190. (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。
191. (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。
192. (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。
193. (1)	傳熱最快的用具是以①鐵②鉛③陶器④琺瑯質所製作的器皿。
194. (3)	26 兩等於多少公克？①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。
195. (4)	新鮮葉菜類貯存應要①放在常溫貯存②減少空間浪費可擠壓疊放③以報紙覆蓋避免水分流失④未使用完應再包覆進冰箱。
196. (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。
197. (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。
198. (4)	煎荷包蛋時應用①旺火②武火③大火④文火。
199. (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。
200. (3)	煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？①味素、太白粉②糖、太白粉③鹽、太白粉④玉米粉、麵粉。
201. (3)	經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為①小白菜②空心菜③芥蘭菜④青江菜。
202. (1)	經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？①拌②煮③蒸④炒。
203. (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℃ 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。
204. (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。
205. (2)	蒸蛋時宜用①旺火②文火③武火④隨意。
206. (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。
207. (4)	製作「燉」、「煨」的菜餚，應用①大火②旺火③武火④文火。
208. (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。
209. (2)	製作包子之麵粉宜選用下列何者？①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④澄粉。
210. (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。
211. (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。
212. (1)	製作完成之菜餚應注意①不可重疊放置②交叉放置③可重疊放置④沒有規定。
213. (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。
214. (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。

215. (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。
216. (3)	下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？①高麗菜②菠菜③絲瓜④白蘿蔔。
217. (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。
218. (3)	空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
219. (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。
220. (1)	封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？①否②可③可保存1年內用完④可保存3個月內用完。
221. (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。
222. (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。
223. (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。
224. (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。
225. (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。
226. (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。
227. (3)	製作燉的食物所使用的容器是①碗②盤③盅④盆。
228. (4)	製備熱炒菜餚，刀工應注意①絲要粗②片要薄③丁要大④刀工均勻。
229. (4)	銀芽是指①綠豆芽②黃豆芽③苜蓿芽④去掉頭尾的綠豆芽。
230. (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。
231. (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。
232. (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。
233. (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。
234. (1)	蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？①5~7℃②2~4℃③2~-2℃④-5~-12℃。
235. (4)	請問下列何者為鹹味蒸芋絲塊應有的大小①約 8×8×7 公分立方塊狀②約 2×3×3 公分立方塊狀③約 10×4×4 公分立方塊狀④約 6×4×4 公分立方塊狀。
236. (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。
237. (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。
238. (3)	餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，乾原料需放置於離地面①2 呎②4 呎③6 呎④8 呎，並且避免儲放在管線或冷藏設備下。
239. (4)	燴的食物最適合使用的容器為①淺碟②碗③盅④深盤。
240. (4)	鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至①30℃②40℃③50℃④60℃以上。
241. (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。
242. (4)	黏性最大的米為①蓬萊米②在來米③胚芽米④糯米。

243. (1)	醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤應選購①淡色②深色③薄鹽④醬油膏醬油。
244. (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。
245. (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。
246. (3)	蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？①筴白筍②青蘆筍③白蘆筍④綠竹筍。
247. (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。
248. (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。
249. (1)	蘋果應保存在攝氏多少度間①3—5 度②8—10 度③13—15 度④18—20 度。
250. (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。