

異國饗宴暨複合式輕食培訓班

參考題庫

1. (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。
2. (3) 下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？①肉塊②肉片③絞肉④肉絲。
3. (4) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potatococotte)的正確製備法？①先用奶油煎熟再烤②直接煎烤③先用滾水煮熟再煎烤④先用冷水煮開再煎烤。
4. (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。
5. (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。
6. (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)。
7. (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。
8. (4) 下列何種食物之纖維較多？①雞肉②鱸魚③櫻桃④西洋芹。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (2) 除了矯臭、賦香、著色等作用外，香辛料還有下列那一種作用？①焦化作用②辣味作用③醱化作用④軟化作用。
14. (2) 香辛料的保存方法除了應避免光線、濕氣及高溫外，還應避免？①震動②空氣接觸③搖晃④噪音。
15. (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。
16. (3) 下列何物是西餐烹調所用醃浸液(Marinade)的材料之一？①米酒②米酒頭③葡萄酒④紹興酒。
17. (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。
18. (2) 西餐烹調的基本調味料是指何物？①醬油和味精②鹽和胡椒③糖和醋④糖和鹽。
19. (1) 西餐烹調所使用的胡椒有四種顏色，除了黑、白、綠色外還有那一色？①紅②藍③黃④褐。
20. (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。
21. (1) 下列何種蔬菜，其可食用部位主要為莖部？①青蒜(Leek)②玉米(SweetCorn)③朝鮮薊(Artichoke)④萵苣(Lettuce)。
22. (3) 蘆筍可食部分主要是何部位？①根部②葉部③芽部④花部。
23. (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。
24. (3) 奶油(Butter)中乳脂肪(Milkfat)含量大約多少？①100%②90%③80%④70%。
25. (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。

26.	(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。
27.	(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。
28.	(3)	西餐烹調材料之小鹹魚(Anchovy)是以何種魚類加工製成？①鮪魚②鯡魚③鯷魚④丁香魚。
29.	(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。
30.	(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。
31.	(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。
32.	(3)	下列何者是牛乳酸敗的主要原因？①氧化分解②濕度影響③酵素作用④通風效果。
33.	(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。
34.	(1)	下列何種食用色素是我國禁止使用的？①紅色二號②紅色六號③黃色四號④黃色五號。
35.	(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。
36.	(2)	依食品衛生法規，醃漬肉品時每公斤肉可添加多少以下的硝？①0.05 公克②0.07 公克③0.09 公克④0.11 公克。
37.	(3)	依食品衛生法規，食用人工色素有那幾種顏色？①黃橙綠藍②紅橙黃綠③紅黃綠藍④紅橙黃藍。
38.	(1)	依食品衛生法規，紅色食用色素有那幾號類？①6、7、40 號②6、7、8 號③8、10、40 號④6、10、14 號。
39.	(2)	依食品衛生法規，黃色食用色素有那幾號類？①3、4 號②4、5 號③5、6 號④6、7 號。
40.	(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。
41.	(2)	依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？①2 號②3 號③4 號④5 號。
42.	(1)	依食品衛生法規，藍色食用色素有那幾號類？①1、2 號②2、3 號③3、4 號④4、5 號。
43.	(4)	下列何種現象極易發生在含多量碳水化合物之食品？①腐敗②氧化③變酸④發霉。
44.	(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。
45.	(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。
46.	(2)	下列食品何者容易發霉？①沙拉油②麵包③豬肉④海鮮。
47.	(3)	食品包裝的英文標示"Recipe"是指①內容物成分②內容物重量③成分及烹調方法④包裝的方法。
48.	(1)	食品包裝的英文標示"Directions"是指①食品材料的使用方法②菜餚的調味方法③成分的分析方法④主廚的指示方法。
49.	(2)	食品包裝的英文標示"NaturalIngredients"是指①人造的食品材料成分②天然的食品材料成分③混合的食品材料成分④特殊的食品材料成分。
50.	(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。
51.	(1)	冷凍食品從製造到販賣的過程中應維持攝氏零下幾度為宜？①18 度②17 度③16 度④15 度。

52. (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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (3)	下列何者為熱帶水果？①蘋果②水蜜桃③鳳梨④草莓。
57. (3)	～85④85～95。冷凍庫的相對濕度(RH%)介於何者間最為適當？①55～65②65～75③75
58. (1)	下列何者為庫房之出貨原則？①先進先出②後進先出③平均混合方式④隨機方式。
59. (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。
60. (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。
61. (1)	冷凍庫的相對濕度(RH%)若不足時，則冷凍食品表面容易產生何種情況造成品質不良？①乾燥②潮濕③腐爛④碎化。
62. (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。
63. (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。
64. (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。
65. (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。
66. (2)	生鮮魚類未能一次處理完畢時，應以冰塊覆蓋其上並儲存於何處較宜？①冷凍庫②冷藏庫③烹調室④保麗龍盒。
67. (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。
68. (2)	冷藏儲存食物量應佔其容積多少百分比以下？①40%②60%③80%④100%。
69. (4)	下列何種食物不可用室溫貯存法？①奶粉②白糖③香料④鮮奶油(Freshcream)。
70. (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。
71. (1)	包心萵苣(iceberg)應保存在攝氏多少度間？①3-5②8-10③13-15④18-20 度。
72. (2)	能將食物之酸度提高而使細菌無法生存的是下列何種方法？①水漬法②醋漬法③鹽漬法④脫水法。
73. (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。
74. (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。
75. (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。
76. (1)	下列何者不是西餐肉品綁緊定型(Trussing)的目的？①增進風味②美化外觀③容易切割④易於烹調。
77. (1)	為避免變色而將馬鈴薯置冷水中，應不超過多久才不損其風味？①1 小時②2 小時③3 小時④4 小時。
78. (2)	雞肉烹調前要徹底清洗乾淨的主要目的為何？①去除過多的油脂②清除排泄物的污染③為求較佳的味道④較容易烹調。

79. (4)	下列何者不是匈牙利牛肉湯(Hungeriangoulashsoup)的製作材料？①洋蔥②牛肉③馬鈴薯④菠菜。
80. (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。
81. (3)	下列何者是匈牙利牛肉湯(Hungeriangoulashsoup)供餐時可當盤飾的材料？①葡萄酒②脆麵包丁(Croutons)③酸奶油(Sourcream)④水果球。
82. (2)	要烹調出清澈的雞肉清湯(Chickenconsomme)應如何製備？①多重過濾②細火慢煮③用熱湯煮④烈火快煮。
83. (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。
84. (3)	烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最恰當？①前段②中間③後段④隨時。
85. (4)	抹布之殺菌方法是以 100℃ 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
86. (2)	水波煮(Poaching)的烹調溫度約為攝氏幾度①55—65 度②70—80 度③85—95 度④100—110 度。
87. (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。
88. (3)	下列何者為佛羅倫斯雞胸附青豆飯(ChickenbreastFlorentinstylewiththisibisi)菜餚所含的蔬菜？①青花菜(Broccoli)②羅蔓菜(Romainelettuce)③菠菜(Spinach)④波士頓萵苣(Bostonlettuce)。
89. (4)	下列何者為佛羅倫斯雞胸(ChickenbreastFlorentinstyle)菜餚的下中上層的組合程序？①雞胸肉、菠菜、乳酪奶油調味醬(Mornaysauce)並撒上巴美乳酪粉(Parmesan)②乳酪奶油調味醬、菠菜、雞胸肉並撒上巴美乳酪粉③乳酪奶油調味醬、雞胸肉、菠菜並撒上巴美乳酪粉④菠菜、雞胸肉、乳酪奶油調味醬並撒上巴美乳酪粉。
90. (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。
91. (1)	下列何者是香草餡奶油泡芙(Creampuffwithvanillacustardfilling)之泡芙麵糊的正確製法？①冷麵粉等材料加入煮開的奶油水中攪拌②煮開的奶
92. (3)	下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabassfilletalamornaywithboiledpotato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第二步驟？①煮馬鈴薯②煮魚排③煮乳酪奶油調味醬(Mornaysauce)④煮蔬菜。
93. (1)	下列何者是煎烤馬鈴薯(Potatococotte)的正確形狀？①指寬圓柱矩形②指寬橄欖形③指寬正方形④指寬圓柱半月形。
94. (1)	下列何者是煎烤馬鈴薯(Potatococotte)之馬鈴薯的正確烹調法？①煎後加蓋烘烤②煎後不加蓋烘烤③煎後加牛奶加蓋烘烤④煎後加牛奶不加蓋烘烤。
95. (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。
96. (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。
97. (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。
98. (2)	下列何者是原汁烤全雞(Roastedchickenaujus)的正確烹調法？①先對切成半後烘烤②整隻烘烤③先切成四大塊後烘烤④先切八塊後烘烤。
99. (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。
100. (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。
101. (3)	曼哈頓巧達湯(Manhattanchowder)現今是那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。

102.	(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。
103.	(3)	下列何者是煎恩利蛋(Omelette)一人份的標準用蛋量？①一個②二個③三個④四個。
104.	(4)	羅宋湯(Russianborsch)是那裡的名湯？①呂宋②美國③法國④俄羅斯。
105.	(1)	下列何者是美(英)式早餐炒蛋的英文名稱？①Scrambledegg②Friedegg③Boiledegg④Poachedegg。
106.	(1)	下列何者是義大利蔬菜湯(Minestrone)湯體濃稠度的來源？①本身材料②麵粉③麵包粉④蛋黃醬。
107.	(3)	下列那種乳酪(Cheese)較常搭配於義大利麵食？①藍紋(Blue)②卡曼堡(Camembert)③巴美森(Parmesan)④哥達(Gouda)。
108.	(2)	食用燻鮭(Smokedsalmon)時，那一項材料不適合搭配？①洋蔥②蒜頭③檸檬④酸豆(Caper)。
109.	(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。
110.	(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。
111.	(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。
112.	(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。
113.	(3)	下列何種器皿適合微波爐使用？①琺瑯器②銀銅器③陶瓷器④不銹鋼器。
114.	(2)	水果盤之裝飾以何種材料最適宜？①香芹(Parsley)②薄荷葉③生(莴苣)菜葉④鮮花朵。
115.	(4)	通常盛裝熱菜的盤子保溫櫃溫度保持在攝氏幾度最適宜？①30度②40度③50度④60度。
116.	(3)	主菜牛排類宜用何種器皿盛裝？①沙拉盤②點心盤③主菜盤④魚肉盤。
117.	(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。
118.	(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。
119.	(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。
120.	(4)	A型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
121.	(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。
122.	(1)	熱食不宜盛裝於①塑膠盤②不鏽鋼盤③陶製盤④瓷盤。
123.	(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。
124.	(3)	廚房之最佳濕度比應是多少？①45%②55%③65%④75%。
125.	(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。
126.	(2)	下列何種材質的鍋具抗酸性差，不適宜烹調酸性食物？①不銹鋼②鋁③陶瓷④玻璃。
127.	(4)	下列何者是西餐燒烤烹調的輔助工具(Handtool)？①煎炒鍋(Sauteuse)②磅秤(Scale)③廚刀(Chef'sknife)④廚叉(Chef'sfork)。
128.	(3)	下列何者不是抽油煙機所抽取的對象？①油水氣②熱氣③噪音④煙霧。
129.	(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。
130.	(2)	發現指甲太長，應如何處理①不用理會②作業準備前修剪③調製過程時修剪④下班後再修剪。

131.	(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。
132.	(2)	廚房生產設備器具，其主要電壓為幾伏特？①110V，210V②110V，220V③120V，230V④130V，240V。
133.	(3)	餐具櫥宜採用何種材質？①紙板②木製③不銹鋼④磁磚。
134.	(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。
135.	(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。
136.	(1)	炒蛋食物不宜放入何種材質的器皿？①銀器②瓷器③玻璃器④不鏽鋼器。
137.	(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)。
138.	(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。
139.	(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。
140.	(3)	吧檯內使用的砧板，以何種材質最符合衛生條件①木製品②竹製品③塑膠製品④不銹鋼製品。
141.	(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。
142.	(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。
143.	(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。
144.	(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。
145.	(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。
146.	(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。
147.	(4)	下列何種營養素不屬於熱量營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
148.	(1)	存在人體血液中最多的醣類為：①葡萄糖②果糖③乳糖④麥芽糖。
149.	(4)	下列何種肉類最容易消化吸收？①雞肉②豬肉③牛肉④魚肉。
150.	(3)	容易熱封，耐低溫的包裝材料是？①保麗龍②牛皮紙③聚乙烯(PE)④玻璃紙。
151.	(1)	蛋類所含的蛋白質是屬於下列何者？①完全蛋白質②部分完全蛋白質③部分不完全蛋白質④不完全蛋白質。
152.	(3)	下列何種食物的蛋白質品質最好？①玉米②果凍③牛奶④扁豆。
153.	(2)	下列等重的食物何者含膽固醇最多？①蛋②腦③肝④腎。
154.	(2)	牛奶中含量較少的礦物質是①鈣②鐵③磷④鉀。
155.	(3)	下列那種豆所含的蛋白質品質最佳？①紅豆②扁豆③黃豆④豌豆。
156.	(1)	牛奶是下列何種礦物質的優良來源？①鈣②磷③鐵④鋅。
157.	(3)	海產食物富含何種礦物質？①磷②硫③碘④硒。
158.	(2)	下列何種食物中所含的鐵可利用率最高？①菠菜②牛排③麵包④強化穀類。
159.	(4)	膽固醇是何種維生素的先質？①A②B③C④D。
160.	(4)	清洗杯皿的最佳洗潔劑是①肥皂粉②洗衣精③漂白水④弱鹼性專用清潔劑。
161.	(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。
162.	(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。
163.	(4)	下列何類食物的鈣質含量最多？①水果②蔬菜③海鮮④牛奶。

164.	(3)	下列那種加工方式對蛋白質的影響最大？①熱處理②酸處理③鹼處理④冷凍處理。
165.	(1)	何種維生素在瘦肉中含量最豐富？①B②C③A④E。
166.	(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。
167.	(3)	馬鈴薯中最主要的營養素為何？①蛋白質②脂肪③澱粉④維生素。
168.	(1)	下列何種麵粉的蛋白質含量最高？①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④澄粉。
169.	(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。
170.	(1)	避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？①真空包裝②牛皮紙包裝③拉鏈袋包裝④玻璃容器。
171.	(1)	下列何種油脂膽固醇含量最高？①奶油(Butter)②黃豆油③橄欖油④葡萄籽油。
172.	(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。
173.	(4)	用下列何種烹調法製作之雞肉的脂肪含量最低？①裹粉油炸②加酒煮③加乳酪(Cheese)烤④醃後碳烤。
174.	(4)	蛋黃醬(Mayonnaise)中脂肪含量大約多少？①30%②45%③65%④80%。
175.	(3)	法式沙拉醬(Frenchdressing)中脂肪含量大約多少？①30%②45%③65%④80%。
176.	(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)。
177.	(1)	下列何種調理方式對於蔬菜的營養保存性最高？①生食②烤③炸④煮。
178.	(1)	下列何者是綠色蔬菜中最主要的一種維生素？①維生素 A②維生素 B③維生素 D④維生素 E。
179.	(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。
180.	(3)	常用的新鮮果汁，應使用何種容器盛裝後冷藏以便取用①服務水壺中②咖啡壺③塑膠容器裡④玻璃密封罐。
181.	(1)	下列那一種蔬菜的胡蘿蔔素含量最高？①菠菜②蘆筍③芹菜④紅高麗菜。
182.	(3)	下列水果等重的可食部分，何者的維生素 C 含量最高？①西瓜②木瓜③柳橙④鳳梨。
183.	(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。
184.	(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。
185.	(2)	一箱進口牛肉售價 2000 元，可用的部分有 10 磅，假如每份牛排的供應量是八兩，請問每份牛排成本多少？①125 元②132 元③139 元④146 元。
186.	(4)	有一份做乳酪蛋糕(Cheesecake)的標準食譜，所需材料總花費為 800 元，可提供 40 人份，假使設定成本佔 25%，請問每份蛋糕的理想售價應多少？①20 元②40 元③60 元④80 元。
187.	(1)	一家牛排館為做好食物成本控制，應採用下列何種方法來經營？①採用標準食譜②以量制價③以價制量④隨師傅興致配菜。
188.	(2)	下列何者是西餐業者最大的兩項成本？①食物、飲料②食物、人事③飲料、人事④水電、房租。
189.	(4)	下列那一項不是使用標準食譜的優點？①確保品質口味一致②確保成本一致③確保外觀色澤一致④提升營養價值。
190.	(2)	準備製作虹吸式(Syphon)咖啡時，需①插上電源②檢視酒精③添加鮮奶油④煮糖水。
191.	(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。

192.	(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。
193.	(2)	1 公斤約等於①1.1 磅②2.2 磅③2.5 磅④3.3 磅。
194.	(3)	1 杯(C)等於：①14 大匙②15 大匙③16 大匙④17 大匙。
195.	(4)	若食物的直接成本佔售價的 40%，則一道 90 元材料費的雞肉，其售價至少為多少？①36 元②72 元③185 元④225 元。
196.	(1)	1 磅等於多少盎司？①16 盎司②18 盎司③20 盎司④22 盎司。
197.	(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。
198.	(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。
199.	(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)。
200.	(4)	一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？①糖②油脂③水④麵粉。
201.	(3)	5 大匙加 1 小匙等於：①1/4 量杯(Cup)②1/2 量杯(Cup)③1/3 量杯(Cup)④2/3 量杯(Cup)。
202.	(4)	下列何者不是西方廚房的衡量器具？①量杯②量匙③磅秤④皮尺。
203.	(1)	火災發生時你在火場，大約有多少時間可逃生？①2.5 分鐘②5 分鐘③10 分鐘④15 分鐘。
204.	(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。
205.	(4)	油脂(B 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撲滅火源。
206.	(3)	火災現場濃煙密佈一片漆黑應如何逃生？①尋找滅火器②跑步快速逃離現場③採低姿快速爬行離開④速找防煙面罩。
207.	(2)	火災現場，離地面距離越高的溫度如何？①愈低②愈高③沒有變化④還可忍受。
208.	(3)	火災現場濃煙密佈含有什麼可使人致命的氣體？①二氧化碳②二硫化碳③一氧化碳④氫氧化碳。
209.	(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。
210.	(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。
211.	(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。
212.	(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。
213.	(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。
214.	(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。
215.	(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。
216.	(2)	煮沸殺菌法對毛巾、抹布之有效殺菌係指下列何者？①攝氏 90 度煮 5 分鐘以上②攝氏 100 度煮 5 分鐘以上③攝氏 90 度煮 1 分鐘以上④攝氏 100 度煮 1 分鐘以上。
217.	(3)	煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 100 度煮 5 分鐘以上②攝氏 90 度煮 5 分鐘以上③攝氏 100 度煮 1 分鐘以上④攝氏 90 度煮 1 分鐘以上。

218.	(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。
219.	(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。
220.	(3)	雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？①每天 1 次②每天 2 次③每次用完即清洗④每天 3 次。
221.	(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。
222.	(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。
223.	(1)	砧板每天使用後應如何處理？①當天用清水洗淨消毒②當天用抹布擦拭乾淨③隔天用清水洗淨消毒④隔三天後再一併清洗消毒以節省勞力。
224.	(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。
225.	(3)	下列那些人員是施行衛生教育的對象？①廚房雜工②廚師③所有員工及老板④經理及老板。
226.	(4)	砧板應如何處理才符合衛生？①生熟食共用②隨時用抹布擦拭③選擇大一點的④分類並標示用途。
227.	(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。
228.	(1)	處理過雞內臟的砧板若未徹底清理就用來處理其它食物，可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
229.	(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。
230.	(1)	清潔吧檯地板最佳時機是①地板濕掉隨時擦乾以保安全②營業後③營業前④不必太在意，穿工作鞋止滑即可。
231.	(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。
232.	(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。
233.	(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。
234.	(2)	販賣之食品依法應符合食品衛生標準，該標準應由何單位訂定？①消費者保護團體②衛生福利部③製造業者④衛生局。
235.	(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。
236.	(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。

237.	(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。
238.	(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。
239.	(4)	下列何者是不正確的？經衛生機關稽查食品業者於製造、調配、運送、貯存、販賣等過程中，如有違反食品安全衛生管理法，視其情節會有何種處分？①限期改善②處以罰鍰③移送法辦④產品充公拍賣。
240.	(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。
241.	(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。
242.	(4)	公共飲食場所衛生管理辦法是直轄市、縣市主管機關依何機關標準定的？①衛生部②衛生處③衛生局④中央主管機關。
243.	(2)	下列何者是餐飲業必須遵守的衛生最基本法令？①消防法②食品安全衛生管理法③廢棄物清理法④消費者保護法。
244.	(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。
245.	(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。
246.	(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。
247.	(3)	依食品良好衛生規範準則，餐具中的大腸桿菌應呈何狀況？①鹼性②陽性③陰性④酸性。
248.	(1)	依衛生標準冷凍生食用牡蠣(Oyster)中的沙門氏菌應呈何狀況？①陰性②陽性③酸性④鹼性。
249.	(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。
250.	(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。
251.	(3)	依食品良好衛生規範準則，餐飲業設施之化糞池位置與水源應距離多遠以上？①5 公尺②10 公尺③15 公尺④12 公尺。
252.	(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。
253.	(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。
254.	(1)	檢舉或協助查獲違反衛生法規之業者，主管機關對檢舉人姓名如何處理？①嚴守秘密②公開傳播③儀式表揚④交業者作證據。
255.	(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。
256.	(1)	盛裝帶汁之甜點器皿以何種材質較恰當？①玻璃②銀器③木材④不銹鋼。
257.	(1)	西餐牛排烹調時可以加入少許①葡萄酒②冰淇淋③咖啡④蕃茄醬。

258.	(4)	牛排置於瓷盤客人要求加熱時應：①直接放入烤箱②更換銀盤入烤箱③直接放上瓦斯爐④更換不銹鋼盤入烤箱。
259.	(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。
260.	(4)	吧檯設備器具的維護及清潔工作是誰的任務？①工程部及清潔員②餐飲部及餐務部③飲務部及養護組④飲務員及助理員。
261.	(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。
262.	(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。
263.	(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。
264.	(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。
265.	(3)	乳酪(Cheese)通常附帶①西瓜②柳丁③葡萄④木瓜。
266.	(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。
267.	(1)	法式烤鴨通常附帶何種醬汁(Sauce)？①柳橙醬②草莓醬③鳳梨醬④木瓜醬。
268.	(2)	在套餐菜單(Setmenu)設計當中，同樣的肉類、魚類或蔬菜材料的使用上應：①可以重覆使用②不可以重覆使用③肉類可以重覆使用④魚類可以重覆使用。
269.	(1)	法式菜單中雪碧冰(Sherbet)的吃法是下列何者？①介於享用主菜之前②介於主菜與甜點之間③介於甜點與咖啡之間④介於湯與沙拉之間。
270.	(3)	吧檯打烊時，最後要處理的事務是①清洗杯子②清洗地板③檢查電源④垃圾清理。
271.	(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。
272.	(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。
273.	(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。
274.	(1)	盛裝冰淇淋的杯類應如何處理？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。
275.	(3)	下列那道菜不可盛裝於銀器？①胡蘿蔔濃湯(Crecy)②烤牛排(Roastedbeef)③水波蛋(Poachedegg)④炒青菜(Sautedvegetables)。
276.	(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。
277.	(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。
278.	(3)	吃素者菜單宜以下列何種食物為主？①魚肉②羊肉③蔬菜④蛋類。
279.	(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。
280.	(3)	水果擺切時，下列哪種水果不宜在作業準備時切好①西瓜②鳳梨③香蕉④柳丁。
281.	(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。
282.	(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。
283.	(2)	馬鈴薯用水煮熟後冷卻的方法有下列那一種？①冷水沖②冷風吹③溫水沖④放冰箱。
284.	(4)	下列何者不屬烹調熱源導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
285.	(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。

286.	(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。
287.	(2)	迴風烤箱(Convectionoven)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
288.	(2)	油炸烹調(Deep-Frying)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
289.	(2)	下列何者是蔬菜片湯(Paysannesoup)的蔬菜刀工正確形狀？①長方片形②正方片形③三角片形④梯片形。
290.	(2)	有關不銹鋼工作吧檯的優點，下列何者為非？①易於清理②易生鏽③耐腐蝕④使用年限很長。
291.	(4)	下列何者是切割法中最細的刀工？①塊(Chop)②丁(Dice)③粒(Brunoise)④末(Mince)。
292.	(1)	最適宜雞尾酒會(Cocktailparty)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。
293.	(2)	通常亨利蛋(Omelette)需使用幾顆雞蛋？①4②3③2④1顆。
294.	(1)	西餐早餐雞蛋的烹調除了有水波蛋、水煮蛋、煎蛋、炒蛋外還有那些？①亨利蛋②蒸蛋③烘蛋④滷蛋。
295.	(2)	匈牙利燴牛肉(Beefgoulash)必須加下列何物？①紅辣椒粉②紅甜椒粉③蕃茄醬④蕃茄汁。
296.	(2)	冷凍薯條(Frenchfries)應如何烹調？①解凍再炸②直接油炸③先燙再烤④直接烘烤。
297.	(3)	西餐的主菜(Maincourse)大多數是指下列何類食物？①澱粉類②蔬菜類③肉品類④水果類。
298.	(4)	下列何者不是牛排烹調法之生熟度的用語？①Rare②Medium③Welldone④Raw。
299.	(4)	西式早餐除了單點式(alacarte)及歐陸式(Continental)外還有下列何者？①法式②俄式③德式④美式。
300.	(4)	下列材料中，甜度最低的是？①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。