

米其林指南小吃暨中式米食加工證照培訓班參考題庫

1. (3) 一般白米之外觀呈蠟白色之米，可能之米品種為？①蓬萊米②在來米③糯米④糙米。
2. (2) 一般白米飯的水分含量約多少%？①50②65③75④85。
3. (2) 一般食用之白米飯是？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
4. (2) 一般精白米之碾米率為多少？①100%②82-87%③80%以下④70%以下。
5. (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。
6. (4) 八寶飯不適用何種甜味劑？①砂糖②果糖③麥芽糖④糖精。
7. (4) 下列米食製品之主原料何者為非秈米？①米苔目②筒仔米糕③芋頭糕④雪片糕。
8. (2) 下列何者不可當做黏稠劑？①澱粉②發粉③羧甲基纖維素(CMC)④阿拉伯膠。
9. (4) 下列何者不是煮白米飯時加油脂之主要目的？①使米飯亮麗②不易黏鍋③增加風味④增加咬感。
10. (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。
11. (4) 下列何者不是製作雪片糕的原料？①糖粉②熟糯米粉③液體油④生糯米粉。
12. (4) 下列何者不適用於改善碗粿、蘿蔔糕表面離水及內部分層之現象？①添加糯米粉②添加澱粉③預糊化要控制好④添加沙拉油。
13. (4) 下列何者不適合作為河粉之原料？①濕磨粿糰②濕磨米漿③乾磨生粉④乾磨熟粉。
14. (4) 下列何者不適做粽葉？①麻竹葉②桂竹籬③荷葉④茶葉。
15. (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。
16. (2) 下列何者不屬於一般漿糰的米食製品？①粿粽②碗粿③芋粿巧④紅龜粿。
17. (4) 下列何者不屬於米粒類米食？①油飯②糯米腸③台式肉粽④米苔目。
18. (2) 下列何者不屬於米漿型的米食製品？①蘿蔔糕②雪片糕③發粿④芋頭糕。
19. (4) 下列何者不屬於傳統發糕製作原料？①在來米②低筋麵粉③發粉④磷酸鹽。
20. (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。
21. (3) 下列何者不屬於漿(粿)粉類米食？①芋粿巧②碗粿③鹼粽④粿粽。
22. (3) 下列何者為一般漿糰的米食製品？①油蔥粿②鹼粽③芋粿巧④鳳片糕。
23. (1) 下列何者為米粒類米食製品？①米糕②蘿蔔糕③雪片糕④米粉絲。
24. (2) 下列何者為米漿型的米食製品？①八寶飯②發粿③紅龜粿④雪片糕。
25. (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。
26. (3) 下列何者為粥品型的米食製品？①八寶飯②米乳③八寶粥④米苔目。
27. (1) 下列何者為飯粒型的米食製品？①糯米腸②碗粿③海鮮粥④麻糬。
28. (4) 下列何者為熟粉類米食？①元宵②湯圓③米粉絲④雪片糕。
29. (2) 下列何者為膨發類米食？①米粉絲②米花糖③糕仔崙④芝麻球。
30. (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。
31. (4) 下列何者最不適於製作白米飯？①台中189號②台南70號③台農67號④台中在來1號。
32. (4) 下列何者無助於延緩麻糬在保存過程中老化？①添加蛋白②添加油脂③提高砂糖比例④添加泡打粉。

33. (1) 下列何者較不適用為菜包粿外皮原料？①在來米粉②糯米粉③蓬萊米粉④甘薯粉。
34. (4) 下列何者較不適做粽繩？①馬蘭草②鹹草③綿繩④塑膠繩。
35. (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。
36. (4) 下列何種米之支鏈澱粉含量最高？①在來米②蓬萊米③西谷米④糯米。
37. (3) 下列何種米之營養價值最高？①白米②胚芽米③糙米④米糠。
38. (3) 下列何種米食產品以熟米(漿)糰為外皮？①湯圓②元宵③麻糬④紅龜粿。
39. (4) 下列何種米食產品需使用到皮蛋？①八寶粥②海鮮粥③碗粿④廣東粥。
40. (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。
41. (3) 下列何種米食製品保存期限較短？①爆米花②乾米粉絲③壽司④鳳片糕。
42. (3) 下列何種米食製品須使用到「腸衣」？①粽子②粿粽③糯米腸④蘿蔔糕。
43. (1) 下列何種米原料製成之製品老化較快？①秈米②粳米③長糯米④圓糯米。
44. (2) 下列何種米煮熟後較 Q、黏，較適合作為麻糬原料米？①在來米②圓糯米③長糯米④蓬萊米。
45. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
46. (4) 下列何種米較不適用製作白米飯？①台梗 9 號②台農 71 號③高雄 145 號④台梗糯 1 號。
47. (1) 下列何種米製品主要原料不是在來米？①芋粿巧②蘿蔔糕③碗粿④米粉絲。
48. (4) 下列何種材料不是碗粿、粽子爆香的材料？①紅蔥頭②醬油③香油④發粉。
49. (3) 下列何種材質不適合用來綁粽子用？①蘭草繩②棉繩③尼龍繩④月桃莖。
50. (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。
51. (4) 下列何種食品添加物可用於紅龜粿之製作？①己二烯酸②苯甲酸钠③硼砂④紅色 6 號。
52. (4) 下列何種原料不是製作粽子之材料？①糙米②粽葉③醬油④防腐劑。
53. (4) 下列那一個是鹼粽合法之食品添加物？①硼砂②石棉③吊白塊④磷酸鹽。
54. (3) 下列那一種米的直鏈澱粉含量最多？①長糯米②圓糯米③在來米④蓬萊米。
55. (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。
56. (2) 下列那一種米食製品之主要原料不是在來米？①米粉絲②粿粽③碗粿④蘿蔔糕。
57. (4) 下列那一種米食製品之主要原料不是糯米？①湯圓②紅龜粿③筒仔米糕④米粉絲。
58. (2) 下列對米外觀敘述何種錯誤？①糯圓短臘白色②秈糯細長透明③米圓短透明④秈米細長透明。
59. (3) 下列對新舊米的敘述，何者不正確？①新米水分含量較多②舊米蒸煮時吸水量較多③新米煮熟黏性小④新米風味較佳。
60. (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)。
61. (3) 下類何者不屬於米粒類的米食製品？①甜米糕②八寶粥③米果④糯米腸。
62. (1) 下類何者為膨發類米食？①爆米花②鳳片糕③發糕④雪花糕。
63. (2) 小蘇打屬於？①著色劑②膨脹劑③調味劑④防腐劑。
64. (2) 工業化製作麻糬時，最理想的機具是？①攪拌機②蒸練機③二重鍋④蒸籠。
65. (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。
66. (2) 以何種方法磨米，其米粉顆粒最小？①乾磨②水磨③半乾磨④沒有差異。
67. (4) 以衛生安全考量，油炸槽的材質以何者最佳？①銅②鋁③鐵④不鏽鋼。

68. (4) 可以產生蒸氣的機具是？①脫水機②二重鍋③煮飯機④鍋爐。
69. (3) 台式肉粽子中添加何種原料，可使米粒呈色？①發粉②特砂③醬油④食鹽。
70. (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。
71. (4) 台式肉粽宜選用？①在來米②蓬萊米③長秈米④長糯米。
72. (2) 用糯米製作傳統甜年糕是因為？①原料較便宜②產品不易變硬③產品容易變硬④顏色較紅。
73. (2) 目前製作米粉絲最常使用何種在來米？①台中秈 10 號②台中在來 1 號③台農秈 14 號④台南秈 15 號。
74. (2) 年糕外觀呈金(橙)黃色，是因添加何種原料受熱所造成？①色素②砂糖③酵素④檸檬酸。
75. (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。
76. (3) 年糕蒸盤內最理想的墊紙是？①銅版紙②保鮮膜③玻璃紙④塑膠製品。
77. (4) 年糕屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
78. (4) 有關稻米外觀的敘述，下列何者不正確？①秈米細長透明②梗米寬厚透明③長糯米細長臘白色④圓糯米寬厚透明。
79. (1) 有關稻米澱粉顆粒大小，下列敘述何者不正確？①比小麥澱粉大②比玉米澱粉小③比馬鈴薯澱粉小④比甘薯澱粉小。
80. (2) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
81. (2) 米苔目是以下列何種米為原料？①蓬萊米②在來米③圓糯米④長糯米。
82. (3) 米苔目與河粉屬於何種米食製品？①均屬一般漿糰②均屬米漿型③分屬一般漿糰及米漿型④分屬米漿型及熟粉類。
83. (2) 米食加工用的磷酸鹽類是？①防腐劑②品質改良劑③黏稠劑④調味劑。
84. (4) 米食加工業上所使用的理想蒸具是？①竹蒸籠②鋁蒸籠③不鏽鋼蒸籠④蒸櫃(箱)。
85. (1) 加工過程中，於米食製品裝入容器後應？ ①放棧板上 ②放地上 ③用紙鋪放在地上 ④放機器蓋板上。
86. (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。
87. (4) 米食加工機器安裝時與下列何者無關？①量測水平②防震墊③安全操作空間④檢查室內溫度。
88. (2) 米食製品之食品添加物，何者合乎使用規定？①工業級②食品級③試藥級④飼料級。
89. (3) 米食製品通常應避免澱粉之回凝現象，但下列何種產品須利用回凝之現象以促進其品質？①芋頭糕②菜包粿③米粉絲④油飯。
90. (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。
91. (3) 米粉絲若久煮不爛是因含量高之？①植物膠②乳化劑③直鏈澱粉④支鏈澱粉。
92. (3) 肉粽、粿粽、鹼粽屬於何種米食製品？①均屬米粒類②均屬一般漿糰③分屬米粒類、一般漿糰④分屬米粒類、米漿型。
93. (4) 何種米原料製成之米食製品老化較快？①圓糯米②長糯米③蓬萊米④在來米。
94. (3) 冷凍米食製品中，下列何者可以添加？①防腐劑②吊白塊③磷酸鹽④硼砂。
95. (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。
96. (1) 我國目前以何種米食消費量最大？①米粒類②漿(粿)粉類③熟粉類④膨發類。
97. (1) 芋頭糕及發糕屬於？①均屬米漿型②均屬熟粉類③分屬米漿型及膨發類④分屬熟粉類及膨發類。
98. (2) 芋頭糕是屬於那一類米食製品？①米粒類②漿(粿)粉類③熟粉類④膨發類。
99. (4) 那一種油最適於長時間連續油炸米花糖？①黃豆沙拉油②花生油③葵花油④棕櫚油。
100. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼為宜。
101. (1) 依衛生安全形度而言，下列何種水不適合煮白米飯？①地下水②自來水③膜過濾水④去離子水。
102. (2) 所謂粳米也就是？①在來米②蓬萊米③圓糯米④長糯米。
103. (3) 油炸米花糖時，所使用的米原料是？①生圓糯米②生蓬萊米③蒸熟風乾圓糯米④生在來米。
104. (2) 油蔥粿之米漿中通常不含哪種原料？①太白粉②黃豆粉③蓬萊米粉④在來米粉。
105. (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。
106. (4) 油蔥粿之副原料最好使用？①青蔥②炸青蔥③生紅蔥頭④炸香的紅蔥頭。
107. (3) 油蔥粿屬於何種米食製品？①一般漿糰②特殊漿糰③米漿型④熟粉類。
108. (1) 炒飯所需之米原料絕對不能使用？①糯米②粳米③秈米④蓬萊米。
109. (1) 芝麻球之主要原料米為？①圓糯米②長糯米③蓬萊米④在來米。
110. (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。
111. (4) 芝麻球屬於何種米食製品？①米漿型②米粒類③粥品型④一般漿糰。
112. (2) 俗稱的糕仔粉是屬於？①生粉②熟粉③澱粉④水磨粉。
113. (2) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？①8②13③18④23。
114. (2) 炸米花糖的油顏色變黑，表示此油炸油？①黏度降低②品質變劣③香味增加④養分增加。
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. (2) 炸米花糖的油顏色變黑，表示此油炸油？①黏度降低②品質變劣③香味增加④養分增加。
117. (2) 為了防止米食製品之老化，可添加何種食品添加物予以改善？①防腐劑②品質改良劑③著色劑④膨脹劑。
118. (1) 為了使碗粿有好的口感宜採用？①在來米②蓬萊米③圓糯米④長糯米。
119. (4) 為預防米食製品老化，可添加何種食品添加物予以改善？①防腐劑②膨脹劑③黏著劑④油脂。
120. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
121. (4) 原料米的品質不須考慮？①品種②貯存時間③產品特性④包裝重量。
122. (4) 原料米的品質不須考慮？①品種②貯存時間③產品特性④包裝重量。
123. (2) 海鮮粥屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
124. (4) 欲使麻糬的皮存放時不變硬，可添加？①膨脹劑②著色劑③香料④品質改良劑。
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) 清洗米食加工機械時應？①拔除電源②讓機器繼續運轉③停機但不必拔除電源④看情況選擇操作。
127. (4) 清洗米食器具及機具的正確方法為？①擦拭②用水沖③用清潔劑清洗④用清潔劑清洗

後，以水沖洗並乾燥之。
128. (3) 甜年糕黏性的主要來源是？①水分②油脂③澱粉④蛋白質。
129. (1) 蛋白質含量高的米，下列敘述何者不正確？①煮飯時間較短②硬度較佳③輾米時較不易斷裂④煮飯時間較長。
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. (2) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？①均屬一般漿糰②均屬熟粉類③分屬一般漿糰、熟粉類④分屬米漿型、熟粉類。
132. (1) 雪片糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
133. (1) 麻糬製作過程中添加多量糖是為了？①防止腐敗②增加彈性③糖便宜④顏色好看。
134. (3) 最佳米穀粉之磨製方式是？①乾磨②濕磨③水磨④碾磨。
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) 煮八寶粥鍋底燒焦時，下列那一種的處置不當？①用刀子刮②先泡在熱水中再刷洗③用竹製品刷洗④用菜瓜布刷洗。
137. (3) 煮白米飯時欲使米粒表面光滑平整，不可使用？①乳化劑②改良劑③硼砂④油脂。
138. (3) 煮白米飯應添加多少水量(重量比)？①0.6 倍以下②0.6-0.8 倍③1.0-1.2 倍④1.6 倍以上。
139. (4) 煮飯時為使米粒光滑晶瑩或鬆軟，不可使用？①油脂②醋③檸檬汁④吊白塊。
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. (4) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳？①錫②鋁③鐵④不銹鋼。
142. (4) 發粿(發糕)最不可能使用之原料米是？①長秈米②在來米③蓬萊米④圓糯米。
143. (4) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①均屬一般膨發類②均屬特殊膨發類③分屬一般漿糰、一般膨發類④分屬米漿型、一般膨發類。
144. (4) 筒仔糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
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. (1) 黑糯米的種皮、果皮、糊粉層，含有下列何種成分，使其成紫黑色？①花青素②桃紅素③類胡蘿蔔素④類黑精色素。
147. (3) 蒸煮後黏性最強的米是？①在來米②長糯米③圓糯米④蓬萊米。
148. (4) 蒸發粿(發糕)的容器最好是使用？①淺底盤②深底玻璃杯③面大的淺底派盤④湯碗或飯碗。
149. (3) 蒸練機一般需配合何種機械使用？①攪拌機②蒸籠③鍋爐④煮飯機。
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. (3) 裹蒸粽之主原料米為？①蓬萊米②在來米③圓糯米④長糯米。
152. (1) 裹蒸粽屬於何種米食製品？①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰。
153. (1) 製作八寶粥最宜選用下列何種原料米？①圓糯米②粳米③在來米④蓬萊米。
154. (1) 製作元宵須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
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. (1) 製作元宵須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
157. (1) 製作年糕最宜選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③秈米④米。

158. (4) 製作米花糖，下列何種原料不適用？①糯米乾②糖漿③油炸油④在來米。
159. (3) 製作米食所用糖中，那一種糖甜度最高？①砂糖②麥芽糖③果糖④葡萄糖
160. (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。
161. (3) 製作米食選用副原料花生仁時，在品質上應特別注意？①顆粒大小②顏色深淺③有無長霉(黴)④顆粒完整。
162. (1) 製作芋粿巧，下列何種原料不適用？①糕仔粉②在來米粉③糯米粉④芋頭。
163. (4) 製作芋頭糕須選用下列何種原料米？①長糯米②圓糯米③粳米④秈米。
164. (1) 製作芝麻球須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
165. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
166. (1) 製作芝麻球須選用下列何種原料米？①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米。
167. (2) 製作發粿不可選用下列何種食品添加物？①酵母粉②硼砂③小蘇打粉④發粉。
168. (3) 製作發粿使用之發粉是一種？①調味劑②防腐劑③膨脹劑④乳化劑。
169. (1) 製作碗粿須選用下列何種原料米？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
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. (2) 鳳片糕所使用之鳳片粉，是用何種米製成？①長糯米②圓糯米③在來米④蓬萊米。
172. (2) 鳳片糕的主要原料是？①生糯米粉②熟糯米粉③生在來米粉④熟在來米粉。
173. (3) 鳳片糕發生長黴情形，其主要可能原因是？①砂糖太多②油脂太多③水分太高④添加色素。
174. (4) 廣東粥之主要原料米為？①長糯米②圓糯米③在來米④蓬萊米。
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) 廣東粥與筒仔米糕的原料米？①均用秈米②均用米③分別用秈米與糯米④分別用米與糯米。
177. (2) 廣東裹蒸粽最好的粽葉是？①月桃花葉②荷葉③桂竹箨④麻竹葉。
178. (2) 澄粉即是？①稻米澱粉②小麥澱粉③木(樹)薯澱粉④甘薯澱粉。
179. (4) 稻米蒸煮後何種米的黏度最高？①蓬萊米②在來米③長糯米④圓糯米。
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) 調製芋粿巧漿糰時，最理想的機具是？①脫水機②磨漿機③二重鍋④攪拌機。
182. (3) 調製蘿蔔糕粉漿時，最理想的機具是？①脫水機②磨漿機③攪拌二重鍋④攪拌機。
183. (2) 磨漿機用電的頻率(赫茲)為？①40 赫茲②60 赫茲③110 赫茲④220 赫茲。
184. (4) 磨漿機有異常或其它不良時，最好之方法為？①繼續使用至不能運轉再檢修②一面運轉一面檢修③停機檢修④停機檢修時切斷電源並掛上“禁止送電”警示牌。
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) 磨漿機設備應？①每日清洗②隔日清洗③不必清洗④每週清洗。
187. (2) 糕仔粉來自？①蒸氣加熱熟化處理的米原料②蒸氣加熱熟化、乾燥、烘炒、磨碎的米原料③生米烘炒、磨碎的米原料④生米高溫乾燥、磨碎的米原料。
188. (1) 糕仔崙最理想的墊底是？①白紙②保鮮膜③玻璃紙④香蕉葉。
189. (1) 糕仔崙與鳳片糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
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) 關於常使用的粽葉敘述何者錯誤？①廣東裹蒸粽的荷葉②台式肉粽的麻竹葉③鹼粽的麻竹葉④野薑花粽的月桃葉。

192. (2) 關於新舊米特性比較何者錯誤？①新米風味口感較佳②舊米煮飯時吸水量較少③新米黏度較高④舊米米粒不透明無光澤，顏色轉黃。
193. (2) 糯米腸之主要原料米為？①在來米②長糯米③圓糯米④蓬萊米。
194. (4) 糯米與在來米咀嚼感不同，主要是何種成分之影響？①蛋白質②油脂③水分④澱粉。
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. (1) 糯米黏性的主要來源是？①澱粉②蛋白質③油脂④灰分。
197. (3) 蘿蔔糕中不可添加下列何種澱粉？①玉米澱粉②樹薯澱粉③順丁烯二酸澱粉④醋酸化玉米澱粉。
198. (3) 蘿蔔糕之主要原料米為？①蓬萊米②長糯米③在來米④圓糯米。
199. (2) 蘿蔔糕是屬於那一類之米食製品？①熟粉類②漿(粿)粉類③米粒類④膨發類。
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。