

# 異國風味便當暨中餐丙級證照培訓班(新住民專班)

|   |
|---|
| 1. ( 4 ) "爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火來做。  |
| 2. ( 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。   |
| 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. ( 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。  |
| 8. ( 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。  |
| 9. ( 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。                         |
| 10. ( 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。                                 |
| 11. ( 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。   |
| 12. ( 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。   |
| 13. ( 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。  |
| 14. ( 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。  |
| 15. ( 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。   |
| 16. ( 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。  |
| 17. ( 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。   |
| 18. ( 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。  |
| 19. ( 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。                              |
| 20. ( 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。   |
| 21. ( 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。                |
| 22. ( 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。   |
| 23. ( 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。  |
| 24. ( 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。   |
| 25. ( 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。   |
| 26. ( 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。 |

|  |
|--|
| 27. ( 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。   |
| 28. ( 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。  |
| 29. ( 4 ) 下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？①海產魚類②葉菜類③進口蔬菜④冷凍食品。                                  |
| 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 ) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。  |
| 32. ( 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。   |
| 33. ( 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。  |
| 34. ( 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。   |
| 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. ( 1 ) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。   |
| 37. ( 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。  |
| 38. ( 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。  |
| 39. ( 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。  |
| 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. ( 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。  |
| 42. ( 4 ) 下列的烹調方法中何者可不苟芡？①溜②羹③燴④燒。   |
| 43. ( 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。   |
| 44. ( 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。   |
| 45. ( 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）。  |
| 46. ( 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。                                       |
| 47. ( 4 ) 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。  |
| 48. ( 1 ) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。   |
| 49. ( 2 ) 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。                                       |
| 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. ( 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。   |
| 52. ( 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。                   |
| 53. ( 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。 |
| 54. ( 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。                          |
| 55. ( 4 ) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。   |
| 56. ( 4 ) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉為適合。   |
| 57. ( 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。                |
| 58. ( 4 ) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C 以上。                                       |

|   |
|---|
| 59. ( 2 ) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醱漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。   |
| 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。                |
| 61. ( 4 ) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。  |
| 62. ( 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。                                     |
| 63. ( 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。                         |
| 64. ( 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%。                                |
| 65. ( 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。                           |
| 66. ( 3 ) 冰箱冷藏的溫度應在①12°C②8°C③7°C④0°C以下。   |
| 67. ( 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。  |
| 68. ( 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。  |
| 69. ( 4 ) 扣肉是以論①秒②分③刻④時為火候的菜餚。  |
| 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. ( 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。     |
| 72. ( 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。   |
| 73. ( 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。  |
| 74. ( 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。                             |
| 75. ( 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。                                      |
| 76. ( 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。   |
| 77. ( 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。                                    |
| 78. ( 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。   |
| 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. ( 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。 |
| 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°C②0°C③-5°C④-18°C以下。  |
| 83. ( 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。                                   |
| 84. ( 2 ) 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？①1週內②1~2天內③3~4天內④1個月內。                                  |

|   |
|---|
| 85. ( 2 ) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。                                       |
| 86. ( 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。                                      |
| 87. ( 1 ) 洗豬肚、豬腸時宜用①翻洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。                                      |
| 88. ( 3 ) 洗豬肺時宜用下列何種方式？①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。                                  |
| 89. ( 4 ) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。   |
| 90. ( 4 ) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。  |
| 91. ( 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。                                      |
| 92. ( 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。                                      |
| 93. ( 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。    |
| 94. ( 2 ) 為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應①順著肉紋切②橫著肉紋切③斜著肉紋切④隨意切。                           |
| 95. ( 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。                        |
| 96. ( 3 ) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。                                  |
| 97. ( 2 ) 食物安全的供應溫度是指①5~60°C②60°C 以上、7°C 以下③40~100°C④100°C 以上、40°C 以下。    |
| 98. ( 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。                     |
| 99. ( 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。                 |
| 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. ( 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。                          |
| 102. ( 4 ) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少°C？①30°C 以上②40°C 以上③50°C 以上④60°C 以上。        |
| 103. ( 2 ) 食品冷藏溫度最好維持在多少°C？①0°C 以下②7°C 以下③10°C 以上④20°C 以上。                |
| 104. ( 2 ) 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。                     |
| 105. ( 1 ) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼為宜。  |
| 106. ( 3 ) 剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有①酸味②臭味③苦味④澀味。                                |
| 107. ( 4 ) 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。         |
| 108. ( 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方便就好②先進後出③後進先出④先進先出。 |
| 109. ( 2 ) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？①5~8°C②3~5°C③2~-2°C④-5~-12°C。                   |
| 110. ( 1 ) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。  |
| 111. ( 2 ) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8°C②10~15°C③20~25°C④30~35°C。                    |
| 112. ( 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。                         |
| 113. ( 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。                        |
| 114. ( 3 ) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。                      |
| 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. ( 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°C④儘可能日光可直射以維持乾燥。 |
| 117. ( 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。                       |
| 118. ( 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食品的品质影響③食品重量的影響④食品配送的影響。                          |
| 119. ( 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。                       |
| 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 ) 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。                                |
| 122. ( 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。   |
| 123. ( 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。                             |
| 124. ( 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。                            |
| 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. ( 3 ) 將蛋放入6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品质為下列何者？①重量夠②愈新鮮③不新鮮④品質好。                               |
| 127. ( 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。             |
| 128. ( 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。                                  |
| 129. ( 1 ) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。   |
| 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. ( 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。   |
| 132. ( 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。                                   |
| 133. ( 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。  |
| 134. ( 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。                                    |
| 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. ( 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。  |
| 137. ( 3 ) 烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？①血水②硬筋③寄生蟲④抗生素。                                 |
| 138. ( 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。               |
| 139. ( 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。                                    |
| 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 ) 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。                                       |
| 142. ( 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。   |
| 143. ( 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。  |
| 144. ( 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。  |
| 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. ( 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。                           |
| 147. ( 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。  |
| 148. ( 3 ) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。  |
| 149. ( 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。 |
| 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 ) 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。  |
| 152. ( 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。   |
| 153. ( 2 ) 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於①冷藏庫②冷凍庫③陰涼處④室內通風處。  |
| 154. ( 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。   |
| 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. ( 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。   |
| 157. ( 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。        |
| 158. ( 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。   |
| 159. ( 3 ) 傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？①米酒②高粱酒③紹興酒④啤酒。   |
| 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. ( 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。  |
| 162. ( 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。  |
| 163. ( 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。   |
| 164. ( 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。  |
| 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 ) 製造香腸、火腿時加硝的目的為①增加維生素含量②縮短醃製的時間③保持色澤及抑制細菌生長④使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。                              |
| 167. ( 2 ) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餒水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。  |
| 168. ( 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。   |
| 169. ( 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。   |

|   |
|---|
| 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 ) 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。   |
| 172. ( 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。                        |
| 173. ( 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。                                   |
| 174. ( 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。  |
| 175. ( 1 ) 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？①5~7°C②2~4°C③2~-2°C④-5~-12°C。  |
| 176. ( 1 ) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先①擦乾水分後拌入蛋白和太白粉②拌入油③放多量蛋白④放小蘇打去醃。                                       |
| 177. ( 2 ) 調味乳應存放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④室溫中。  |
| 178. ( 4 ) 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是①里肌肉②梅花肉(胛心肉)③後腿肉④小里肌。  |
| 179. ( 1 ) 豬腳的清洗方法以①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法為宜。  |
| 180. ( 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。  |
| 181. ( 3 ) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬季。  |
| 182. ( 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。                    |
| 183. ( 1 ) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙者。   |
| 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. ( 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。   |
| 187. ( 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。                 |
| 188. ( 1 ) 羹類菜餚勾芡時，最好用①中小火②猛火③大火④旺火。  |
| 189. ( 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。                             |
| 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. ( 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。                                |
| 192. ( 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。  |
| 193. ( 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。   |
| 194. ( 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。   |
| 195. ( 3 ) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④駝鳥蛋醃漬而成。  |
| 196. ( 3 ) 屬於春季盛產的蔬菜是①麻竹筍②蓮藕③百合④大白菜。  |
| 197. ( 3 ) 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為①添加防腐劑在內②罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌④罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。 |

198. ( 3 ) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應①可不必冷藏②放在陰涼通風處③放置冰箱冷藏④放在陽光充足的通風處。

199. ( 2 ) 鹽醃的水產品或肉類①不必冷藏②必須冷藏③必須冷凍④包裝好就好。

200. ( 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。