

食在健康品饌料理人才訓練班

參考題庫

1. (1) 下列乾海參，何者品質最佳？ ①原乾海參 ②淡乾海參 ③鹽乾海參 ④糖乾海參 。
2. (2) 燕窩中有官燕之稱的為 ①黃燕窩 ②白燕窩 ③血燕窩 ④草燕窩 。
3. (2) 鮑魚的等級按每斤有幾 ①隻 ②頭 ③粒 ④包 為單位數計。
4. (4) 花膠蘊含極度豐富的天然膠原蛋白、鈣、鐵、磷質，亦即四大補品中之何者？ ①鮑魚 ②海參 ③魚翅 ④魚肚(鰾) 。
5. (3) 開陽白菜所指的開陽是 ①蝦醬 ②小魚乾 ③蝦米 ④紅蔥 。
6. (1) 捲心菜植物學上稱結球甘藍， 在台灣俗稱 ①高麗菜 ②洋白菜 ③圓白菜 ④蓮花菜 。
7. (4) 高麗菜原產地在歐洲，台灣在荷蘭人佔據時引進栽培，生長在較為涼爽的氣候，生長期為 2~3 個月， 盛產於下列哪一個季節？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季 。
8. (1) 南瓜在中國各地都有栽種，其嫩果味甘適口，是何種季節的瓜菜之一？ ①夏秋 ②春夏 ③秋冬 ④冬春 。
9. (3) 「青蔥」屬於哪一類蔬菜？ ①根莖類 ②花果類 ③葉菜類 ④莖球類 。
10. (4) 「蒜頭」屬於哪一類蔬菜？ ①根莖類 ②花果類 ③葉菜類 ④莖球類 。
11. (4) 下列何者非屬果菜類？ ①蕃茄 ②甜椒 ③茄子 ④白蘿蔔 。
12. (3) 菠菜是冬季盛產的蔬菜，屬於 ①根莖類 ②花果類 ③葉菜類 ④莖球類 。
13. (4) 下列何者不屬於根莖類？ ①茭白筍 ②蘆筍 ③洋蔥 ④芹菜 。
14. (1) 植物成長期間呈現紅色、綠色、紫色變化的原因， 主要是因為含有 ①花青素 ②類胡蘿蔔素 ③維生素 ④葉綠素 。
15. (1) 下列何項食材所含「類胡蘿蔔素」最多？ ①紅心地瓜 ②菠菜 ③洋蔥 ④高麗菜 。
16. (4) 有「美人腿」之稱的蔬菜是下列何者？ ①白蘿蔔 ②白蘆筍 ③白山藥 ④茭白筍 。
17. (1) 有「湯匙菜」之稱的蔬菜是下列何者？ ①青江菜 ②菠菜 ③芥蘭菜 ④油菜 。
18. (1) 俗稱「馬蹄」的蔬菜是？ ①芋薺 ②菱角 ③蓮藕 ④水蓮 。

19. (4) 哪一個季節所產的孟宗竹筍品質最佳？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季。
20. (1) 臺灣綠竹筍盛產的季節是？ ①春夏季 ②夏秋季 ③秋冬季 ④冬春季。
21. (1) 下列哪一種筍的用途最廣？ ①麻竹筍 ②綠竹筍 ③桂竹筍 ④箭筍。
22. (4) 有「紅嘴綠鸚哥」之稱的是下列何者？ ①茄子 ②雞心辣椒 ③紅鳳菜 ④菠菜。
23. (3) 蒟蒻是由下列哪一種植物製成？ ①昆布 ②樹薯 ③妖芋(魔芋) ④大甲芋。
24. (3) 綠豆經發芽後稱為下列何者？ ①苜蓿芽 ②豇苗 ③豆芽菜 ④銀芽。
25. (4) 有「冬筍」之稱的是下列何者？ ①麻竹筍 ②綠竹筍 ③桂竹筍 ④孟宗竹筍。
26. (4) 種植下列何種蔬菜需在栽種過程中遮蔽光線，使其不能行光合作用？ ①韭菜花 ②九層塔 ③蒜苗 ④韭黃。
27. (1) 薑依不同的生長時期，其排列順序為何？ ①嫩薑、粉薑、老薑、薑母 ②粉薑、嫩薑、薑母、老薑 ③粉薑、薑母、嫩薑、老薑 ④薑母、老薑、粉薑、嫩薑。
28. (1) 薑在幼嫩時期不採收，任其成長，外皮由黃白色轉為土黃色，這時口感最細緻，即為 ①粉薑 ②老薑 ③薑母 ④嫩薑。
29. (2) 魚貝類又稱為動物澱粉，其碳水化合物含量不高，主要以下列何者為主？①蛋白質 ②肝醣 ③酵素 ④膠原蛋白，並受種類、營養狀態、生長環境、季節影響而有所不同。
30. (1) 鯖魚在秋冬季節或產卵期附近，脂肪含量 ①最高 ②中等 ③最低 ④不會產生變化。
31. (3) 魚之魚皮、腮及腸道附著的微生物，在下列何種條件容易滋長？ ①冷藏冰箱 ②冷凍庫 ③室溫 ④冰水裡。
32. (1) 海膽呈略圓的五角型，棘短而尖銳，呈白色或赤褐色，可製成海膽醬，富含鈣、磷、維生素 A 及 B2，其食用部位為下列何者？ ①卵巢 ②海膽肉 ③棘 ④唾液。
33. (4) 下列何者是淡水蟹，以江蘇省陽澄湖產的為上選，其蟹肉鮮美，蟹膏甘甜美味？ ①紅蟳 ②三點蟹 ③花蟹 ④大閘蟹。
34. (2) 魚類與人類一樣具有心臟、肝、腸等內臟器官，但由於生活於水中，有兩個特殊的器官，鰓是呼吸器官，而下列何者則充滿氣體，供浮力之用？ ①鰭 ②鰾 ③觸鬚 ④魚鱗。

35. (1) 蛤俗稱蚶仔或粉堯， 含有可分解維生素 B1 的酵素，不宜生食，其呈味物質為琥珀酸，屬哪一類的生物？ ①斧足類 ②腹足類 ③甲殼類 ④棘皮類 。
36. (4) 下列何者俗稱花枝、墨魚，體呈卵圓而扁平，二側有脂鰭？ ①魷魚 ②章魚 ③軟絲 ④烏賊 。
37. (1) 食用魚類如丁香魚及吻仔魚時連骨共同進食，可獲得極豐富的 ①鈣質 ②鐵質 ③蛋白質 ④碘 ，製成小魚乾效果則更好。
38. (3) 頭足類之烏賊沒有外殼，有一個含鈣的內殼，是由海綿體形成，負責控制①生長 ②消化 ③浮力 ④呼吸 。
39. (4) 下列何種魚具有洄游性，與鮭魚類似？ ①鱸魚 ②魴魚 ③吳郭魚 ④鰻魚 。
40. (3) 下列何者之特色為外殼有美麗的紋路，生長在距海岸線 2000 公尺的平坦海域，並俗稱為海瓜子？ ①淡菜 ②牡蠣 ③花蛤 ④蜆 。
41. (2) 魚類富含蛋白質，且飽和脂肪含量低，膽固醇、鈉、熱量也不高，所含有的營養素，除了對人腦智力發展有助益外，在預防下列何種疾病方面， 更有顯著的效果？ ①慢性下呼吸道 ②心臟血管 ③腎炎 ④糖尿病 。
42. (1) 牡蠣俗稱蚵仔或蠔， 為台灣最重要的淺海養殖經濟貝類， 其營養豐富， 胺基酸組成完整， 脂肪含多量 EPA 及 DHA，以及多量肝醣、牛磺酸、鐵質和維生素 B1，在歐美有下列何者之稱？ ①海牛乳 ②海羊乳 ③海芙蓉 ④海琥珀 。
43. (3) 鋸緣青蟹亦稱為青蟳，受精後的雌性鋸緣青蟹又稱為紅蟳，而雄性的鋸緣青蟹則稱為 ①花蟳 ②點蟳 ③菜蟳 ④石蟳 。
44. (4) 魚類比畜產品容易腐敗，下列何者為魚類易腐敗原因之一？ ①水分含量少②肌肉纖維長 ③結締組織多 ④脂質中含較多的多元不飽和脂肪酸 。
45. (2) 近幾年約佔我國漁業漁獲量的六至七成左右的是 ①近海漁業 ②遠海漁業③沿海漁業 ④海釣漁業 。
46. (1) 下列何者其特徵為背部有九條白色橫帶， 天然捕獲者體色呈暗褐色， 養殖者則呈草綠色？ ①草蝦 ②龍蝦 ③櫻花蝦 ④河蝦 。
47. (4) 禽畜類中，何者含飽和脂肪酸較少？ ①牛 ②羊 ③豬 ④雞鴨 。
48. (1) 肉類中， 何者含鐵質較高？ ①鴨 ②豬 ③雞 ④魚 。
49. (3) 何種色澤的肉最不新鮮？ ①鮮紅色 ②褐色 ③藍綠色 ④暗褐色 。
50. (4) 肉品經過高溫加熱烹煮後，約失重多少百分比？ ①40% ② 45% ③ 25% ④35% ，加熱愈久失重愈多。

51. (2) 蹄膀位於豬的哪個部位？ ①前腳 ②後腳 ③尾部 ④前胸 。
52. (3) 豬膝蓋位於豬的哪個部位？ ①前腳關節 ②腳掌 ③後腳關節 ④內部 。
53. (1) 三層肉位於豬的哪個部位？ ①腹脇 ②背部 ③後腿部 ④前胸 。
54. (1) 胛心肉位於豬的哪個部位？ ①前腿 ②後腿 ③中段背部 ④腹部 。
55. (1) 胗是禽類的？ ①消化器官 ②分泌器官 ③生殖器官 ④化油器官 。
56. (2) 西餐的培根是用下列何者製作？ ①牛腹肉 ②豬腹肉 ③牛背肉 ④豬背肉 。
57. (1) 牛肉中俗稱的「和尚頭」是位於牛的 ①後腿股肉 ②背肩肉 ③臀肉 ④腰脊肉 。
58. (2) 帶骨紐約克是位於牛的哪個位置？ ①後腿內側肉 ②帶骨前腰脊肉 ③腹脇肉 ④肩胛肉 。
59. (3) 所謂的牛菲力指的是 ①上里肌肉 ②肩胛軟肉 ③內里肌肉 ④頸部肉 。
60. (4) 黃豆加工後不可製成下列何者？ ①豆皮 ②豆花 ③豆腐 ④甜麵醬 。
61. (4) 蛋黃醬(沙拉醬) 是以下列哪些材料製成？ ①豬油、蛋、醋 ②牛油、蛋、醋 ③奶油、蛋、醋 ④沙拉油、蛋、醋 。
62. (1) 中餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造？ ①米 ②水果 ③花草 ④玉米 。
63. (4) 肉毒桿菌中毒風險較高的食品為何？ ①花生等低酸性罐頭 ②加亞硝酸鹽的香腸與火腿 ③真空包裝冷藏素肉、豆干等 ④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品 。
64. (3) 為避免肉毒桿菌中毒，下列敘述何者正確？ ①罐頭只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以食用 ②開啟罐頭後如發覺有異味時，煮過即可食用 ③自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌 ④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存時也無需冷藏 。
65. (4) 不同的配方可做出各種不同風味的巧克力，但其不含下列何者？ ①可可粉(漿) ②糖 ③油脂 ④蛋 。
66. (1) 乾貨類食材中的「雪菜」，指的是下列何種材料的醃製品？ ①小芥菜 ②金針菜 ③竹筴 ④筍子 。
67. (2) 梅乾菜是由何種菜醃製而成？ ①雪菜 ②小芥菜 ③芥蘭菜 ④高麗菜 。
68. (4) 豆腐腦又名 ①百頁豆腐 ②豆皮 ③豆漿 ④豆花 。
69. (3) 黴菌毒素容易存在於 ①家禽類 ②魚貝類 ③穀類 ④內臟類 。

70. (2) 為保持奶類新鮮，較適合的冷藏溫度為何？ ①10~12℃ ②5~ 7℃ ③ 22~24℃ ④0~-8 ℃ 。
71. (4) 下列何者非為奶類？ ①乾酪 ②調味乳 ③奶油 ④豆漿 。
72. (4) 食用油若長時間高溫加熱 ①能殺菌而容易保存 ②增加油色之美觀 ③增長使用期限 ④會產生有害物質 。
73. (4) 下列何者非由黃豆製成？ ①沙拉油 ②蔭油 ③醬油 ④番茄醬 。
74. (3) 下列何者不是加工蛋品？ ①鹹蛋 ②皮蛋 ③雞蛋 ④鐵蛋 。
75. (1) 雞蛋含有人體需要的幾乎所有的營養物質，其蛋白質對肝臟組織損傷 有修復作用， 營養學家稱之為 ①完全蛋白質模式 ②半完全蛋白質模 式 ③1 /4 完全蛋白質模式 ④不完全蛋白質模式 。
76. (1) 何種營養素是人體細胞的主要組成物質， 更是生命活動中第一重要的 物質？ ①蛋白質 ②維生素 ③醣類 ④脂肪 。
77. (4) 下列何種豆腐非由黃豆製成？ ①凍豆腐 ②傳統豆腐 ③火鍋豆腐 ④ 杏仁豆腐 。
78. (1) 下列何者為鈣質最佳來源？ ①牛奶 ②蔬菜 ③水果 ④蛋 。
79. (4) 有關「蛋白質」的敘述，下列何者錯誤？ ①其食物來源為奶、蛋、魚、 肉、豆類 ②能形成抗體，增強抵抗力 ③能修補體內組織， 缺乏會影 響發育 ④攝取量無限制 。
80. (2) 蛋類最容易有下列何種污染？ ①金黃色葡萄球菌 ②沙門氏桿菌 ③ 螺旋桿菌 ④大腸桿菌 。
81. (4) 老豆腐又稱為 ①凍豆腐 ②嫩豆腐 ③軟豆腐 ④硬豆腐 。
82. (3) 一條豬共有幾個膝蓋？ ①4 個 ② 3 個 ③2 個 ④1 個 。
83. (3) 所有禽畜類中， 請由高至低依序排列出其單位脂肪含量。 ①豬、牛、 羊、鴨、鵝 ②牛、羊、豬、鴨、鵝 ③豬、羊、鵝、牛、鴨 ④羊、牛、 豬、鴨、鵝 。
84. (3) 豬的哪個部位最適合用來製作燒臘的烤叉燒肉？ ①後腿肉 ②里肌肉 ③梅花肉 ④胛心肉 。
85. (2) 一般業界常用的油雞是 ①公雞 ②母雞 ③閹雞 ④童子雞 。
86. (1) 腰內肉是豬的哪個部位？ ①小里肌 ②老鼠肉 ③腱子肉 ④梅花肉 。
87. (1) 牛有幾個胃？ ①4 個 ②3 個 ③2 個 ④ 1 個 。
88. (2) 金華火腿是用豬的何部位製作的？ ①全前腿 ②後全腿 ③蹄膀 ④前 半腿 。
89. (1) 下列何種油脂產品最不適合用於油炸？ ①沙拉油 ②豬油 ③棕櫚油 ④酥油 。

90. (3) 下列何者最不容易造成油炸油劣變？ ①豆腐等高水分食品 ②海鮮等高不飽和脂肪食品 ③腰果 ④雞排等裹粉食品 。
91. (3) 酥油(烤酥油、起酥油)的特性為 ①耐炸程度低於大豆油 ②來源為均為動物油 ③因耐炸程度高， 適合作為油炸油 ④有添加乳化劑，不適於製作烘焙點心 。
92. (4) 料理所使用的乾魚皮是何種魚的皮？ ①土魷 ②鮭魚 ③河豚 ④鯊魚 。
93. (1) 香辛料中，番紅花主要功能為何？ ①著色賦香 ②除臭 ③辣味 ④營養強化 。
94. (1) 所謂的下水指的是禽類的 ①內臟 ②腳 ③屁股 ④頸部 。
95. (3) 所謂「閹雞」是用哪種雞來閹的？ ①母雞 ②油雞 ③公雞 ④成雞 。
96. (1) 仿土雞指的是 ①肉雞與土雞的混合種 ②有運動的肉雞 ③關在籠子養的土雞 ④5 個月的成雞 。
97. (1) 一粒雞蛋的蛋白，佔整個蛋的比例大約是多少？ ①55%~65% ②45%~50% ③35%~40% ④70%~75% 。
98. (4) 牛最常運動到的肌肉是哪個部位？ ①肚肉 ②臀肉 ③肩肉 ④腱子肉 。
99. (2) 牛有四個肚(胃)，其中哪個非常少甚至不用來料理？ ①肚板 ②反芻肚 ③蜂巢肚 ④毛肚 。
100. (4) 有關區別乾黑木耳真偽優劣的敘述， 下列何者正確？ ①品質好的木耳乾摸起來較乾燥、重量較輕，假的木耳則較潮溼、重量稍重 ②可透過味道來分辨，嘗起來清香無怪味，若有鹹味， 則可能是有些商家會將木耳浸泡明礬，以增加份量來欺騙消費者 ③若有澀味，則可能是浸泡過鹽水，對身體恐有害 ④可以透過泡水來分辨木耳的好壞，品質越好的木耳泡水後膨脹越大，差的則反之 。
101. (4) 植物奶油成分不含下列何者？ ①玉米粉 ②水 ③鹽 ④大豆 。
102. (1) 奶油裡亦含有多種飽和脂肪酸，這是對血管有害的脂肪酸，患有何種疾病之患者忌食，或是少吃為佳？ ①高血壓 ②青光眼 ③痛風 ④低血壓 。
103. (1) 雞蛋的蛋黃中之何種成分對神經系統和身體發育有很大的作用？ ①卵磷脂②葉酸 ③菸鹼酸 ④蛋白質 。
104. (3) 蛋白質攝取過量，對人體會有以下何種影響？ ①血壓不穩定 ②增加心臟的負荷 ③引發便秘 ④供給熱能 。
105. (2) 蛋白質攝取不足，對人體會有以下何種影響？ ①促進肝功能 ②消化不良③肌肉發達 ④促進新陳代謝 。

106. (4) 下列何種食物是鈣質的良好來源？ ①豆芽 ②淺色蔬菜 ③麵粉 ④小魚乾。
107. (2) 黃豆蛋白質的性質具有 ①溶油性 ②促進或抑制吸收性 ③光合作用 ④美白作用。
108. (1) 依黃豆食品分類，無以下何者？ ①結晶產品 ②結塊產品 ③發芽製品 ④流體產品。
109. (2) 食材製成乾貨目的不包含 ①延長保存 ②體積變大 ③增加風味 ④配合烹調。
110. (1) 何種維生素在雞心中含量最高，幾乎為各種肉類、內臟類之冠？ ①維生素 A ②維生素 B ③維生素 E ④維生素 D。
111. (3) 可利用雞蛋的起泡性、乳化性以及何種特性製作點心麵包料理？ ①發酵性 ②收縮性 ③熱凝固性 ④延展性。
112. (1) 下列何種蛋比雞蛋的膽固醇要高？ ①火雞蛋 ②珠雞蛋 ③土雞蛋 ④烏骨雞蛋。
113. (1) 肉類是哪種礦物質的良好來源？ ①鐵 ②鈣 ③鋅 ④鎂。
114. (2) 肉類的主要成份除了水份，脂肪外還含有哪種主要成份？ ①醣類 ②蛋白質 ③纖維質 ④鈣質。
115. (4) 漁獲物的種類相當多樣化，下列何者非屬之？ ①頭足類 ②棘皮類 ③貝類 ④結球類。
116. (3) 有關生鮮魚類的特性，何者正確？ ①水產類比蔬果產品更容易保鮮 ②秋刀魚、鮭魚屬於淡水魚 ③淡水魚易感染寄生蟲，食用時宜完全煮熟 ④漁獲供應穩定。
117. (4) 新鮮魚類的特徵為 ①眼睛混濁 ②魚鰓翻開呈現暗褐色 ③腹部容易破裂 ④觸摸起來堅實有彈性。
118. (4) 新鮮的蝦類會呈現下列何種情形？ ①蝦頭顏色變黑 ②頭部鬆弛甚至脫落 ③色澤暗沉，花紋清晰 ④肉質結實有彈性。
119. (4) 關於鰹魚之敘述，何者為非？ ①又稱煙仔 ②可製成柴魚片 ③分布於全球各大洋溫暖海域 ④屬於頭足類。
120. (4) 花枝又稱為烏賊或 ①章魚 ②中卷 ③透抽 ④墨魚。
121. (3) 有關軟絲的特性，下列何者正確？ ①具有 6 隻粗腕大吸盤 ②又稱為小卷 ③鰭跟身體一樣長 ④體內有硬殼。
122. (4) 魚貝類比農產品及畜產品容易腐敗，何者是魚貝類具此特性主要原因？ ①水分含量少 ②肌肉纖維長 ③結締組織多 ④脂質中含較多多元不飽和脂肪酸。
123. (2) 牡蠣別稱為蠔或是下列何者？ ①蛤仔 ②蚵仔 ③蜆仔 ④海羊乳。

124. (1) 魚類與人類一樣具有心臟、肝，以及何種內臟器官？ ①腸子 ②脾臟 ③鰭④腮。
125. (3) 下列蔬菜何者屬於根莖類？ ①菠菜 ②萵苣 ③山藥 ④番茄。
126. (1) 富含澱粉質的蔬菜有哪些？ ①馬鈴薯 ②竹筍 ③番茄 ④洋蔥。
127. (4) 果菜類包含冬瓜、南瓜以及下列何者？ ①胡蘿蔔 ②洋蔥 ③薑 ④茄子。
128. (2) 下列蔬菜的食用部位屬於葉菜類有哪些？①玉米②菠菜③花椰菜④蘆筍。
129. (4) 下列何者為莖菜類？①茄子②地瓜③空心菜④筊白筍。
130. (4) 類胡蘿蔔素為脂溶性色素之統稱，廣存於黃色、橘色及紅色水果中，下列何者屬之？①花青素②葉綠素③酵素④葉黃素。
131. (4) 有關馬鈴薯的敘述何者正確？①又稱為白地瓜②為全球最重要的穀物類之農作物③可食用部分為根部④主要含碳水化合物、多種蛋白質、礦物質。
132. (1) 下列何者非屬於水果類？①牛番茄②水梨③西洋梨④高接梨。
133. (2) 下列何者是冬天生產的葉菜類？①蕨菜(過貓)②茼蒿③莧菜④扁蒲。
134. (2) 下列何者非屬黃豆製品？①豆花②皇帝豆③納豆④豆腐。
135. (3) 皮蛋又稱松花蛋、鹼蛋或是下列何者？①臭蛋②灰黑蛋③灰包蛋④黑蛋。
136. (2) 豆製品若沒在適當溫度下貯存容易腐壞，下列何者只適合短時間冷藏保存使用？①生豆包②豆漿③豆腸④百頁豆腐。
137. (2) 關於食品分散的敘述何者正確？①鹽水溶液與膠體溶液均是真溶液②溶液中溶質的量必須小於溶劑的量③以脂肪為介質的食品分散系通常是 oil-in-water 型④水溶液的溶解度為常數，與溫度無關。
138. (4) 關於膠體的敘述何者錯誤？①沖泡好的熱牛奶靜置一段時間後，會在表面形成脂肪懸浮，攪散懸浮脂肪可形成膠體②具有親水端和疏水端的分子比較容易形成水溶液膠體，且親水端分佈膠體表面③卵磷脂是一種界面活性劑，可穩定膠體④製作豆腐時加入石膏，是藉由鈣離子改變膠體顆粒的表面電荷，破壞膠體穩定性。
139. (4) 關於酸鹼度的敘述何者錯誤？①以 pH 值呈現② $\text{pH} = -\log[\text{H}^+]$ ③ $[\text{H}^+] = 2 \times 10^{-7}$ 時，pH 值介於 6 到 7 之間④ $\text{pH} < 7$ ，呈酸性， $[\text{H}^+] < [\text{OH}^-]$ 。
140. (1) 關於蛋白質及胺基酸的敘述何者正確？①胺基酸($-\text{NH}_2$)、($-\text{COOH}$)功能基(取代基)組成②蛋白質由多個胺基酸及水分子形成③ $+\text{H}_3\text{N}-\text{R}-\text{COO}^-$ 在酸性環境中會變成 $\text{H}_2\text{N}-\text{R}-\text{COO}^-$ ④蛋白質的主鏈不含氮。

141. (1)	關於蛋白質變性的敘述何者正確？①蛋白質變性後，對水的溶解度減少②以加熱方式使蛋白質變性後，蛋白質具有可復性(renaturation)③調整蛋白質溶液之 pH 值可使酸鹼值呈中性，進而使蛋白質變性④蛋白質變性後，其一級結構改變。
142. (2)	關於酵素的敘述何者正確？①酵素是一種生物性催化劑，但是無法改變反應的活化能②酵素是一種含蛋白質化合物③輔酶(coenzyme)是一種含蛋白質化合物④在含有酵素的環境下，基質濃度越高，反應速率越快，所以基質濃度越高越好。
143. (4)	關於酵素性褐變的敘述何者錯誤？①酵素性褐變常在受傷植物表面發生②酵素性褐變的基質是多元酚類(polyphenol)③酵素性褐變易在氧氣存在的情形下發生④維生素 C 的存在會加速酵素性褐變。
144. (3)	關於梅納反應的敘述何者正確？①所產生的褐色為烘焙食品所不樂見②不會形成特殊風味③反應過程中，因為醛糖與含胺基物質所產生的 N-取代基糖胺而呈褐色④為一連串的酵素反應。
145. (4)	每一水分子中之兩個氫原子，則可與另兩個水分子中之氧原子形成兩個氫鍵，所以每一水分子最多可產生①1②2③3④4 個氫鍵。
146. (1)	食品分散系，水在油中型(water-in-oil)之敘述何者正確？①分散相為水②分散相為油③介質相為水④油水同為介質相。
147. (4)	保持膠體穩定的方法何者錯誤？①利用物質水合性(如酪蛋白之疏水端內聚，親水端暴露於顆表面)②利用界面活性物質，如泡沫穩定劑、乳化劑③改變顆粒表面的電荷數④改變溫度。
148. (2)	黃豆漿煮沸後，加入石膏(含 Ca^{2+})目的為何？①增加黃豆蛋白之膠體穩定②破壞黃豆蛋白之膠體穩定，而使黃豆蛋白沉澱③增加黃豆蛋白之溶解度④使黃豆蛋白進行凝膠。
149. (4)	蛋白質二級結構主要吸引力不包括下列何者？①分子內氫鍵②凡得瓦爾力③雙硫鍵④分子間氫鍵。
150. (3)	膠原蛋白的敘述何者錯誤？①是結締組織的一種特殊纖維蛋白②為一種二級結構蛋白質③為一種三級結構蛋白質④由三條胜肽鏈互相纏繞而形成安定的三螺旋構造。
151. (3)	蛋白質變性的敘述何者錯誤？①主要是其立體結構發生改變②最常見的情況，為由折疊狀態變成非折疊狀態(unfolding)③主要為四級結構改變④一級結構胜肽鍵之斷裂，則不屬於變性。
152. (4)	食物蛋白質變性會導致的結果不包括下列何者？①黏度增加②溶解度降低③使胜肽鍵更易水解④蛋白質的生理活性不變。

153. (1) 牛乳之酪蛋白的敘述何者錯誤？①等電點為 pH4.0②等電點時酪蛋白易沉澱(變性)③不在等電點時，則可復性④以加熱方式變性後，則不可復性。
154. (4) 酵素性褐變的三要素不包括下列何者？①基質：多元酚類②酵素：多酚氧化酶③氧氣：當做反應物④輔酶：維生素 C。
155. (2) 預防酵素性褐變的方法不包括下列何者？①加熱抑制酵素②冷藏③隔絕氧氣或添加維生素 C(抗氧化)④以酸或鹽抑制酵素活性。
156. (1) 防止梅納反應的方法，下列何者為非？①維持 pH 值在鹼性②低溫加熱③加水稀釋④加入具漂白作用的添加物(如亞硫酸鹽或亞硫酸氫鹽)。
157. (4) 梅納反應會產生烘焙類食品之芳香成分不包括下列何者？①pyrazine②pyridine③furan④H ₂ S。
158. (3) 焦糖化反應(Caramelization)的敘述，下列何者錯誤？①需要高濃度的糖②糖以高溫處理③是梅納反應的一種④為脫水反應。
159. (3) 冰淇淋製造時的陳化敘述，下列何者為非？①於 2~4℃下保持 4~28 小時②可使脂肪固化，穩定劑吸收水份，以增加混料之黏性③於-18℃下保持 24 小時④降低水份結晶，以增加平滑。
160. (4) 關於乳油(cream)特性的敘述，下列何者為非？①經攪打可形成 air-in-water 的泡沫，空氣的外層包圍著含有脂肪球的蛋白質膜②如果脂肪固化，有防止薄膜崩潰的作用，乳油加熱，則脂肪會融化，使薄膜塌陷③攪打的乳油，其脂肪的含量，常為乳油含豆量最高者，必須含 30% 以上的油脂才能維持泡沫的功能④當脂肪的含量超過 30% 以上，並不能增進泡沫的品質，但可使泡沫較為持久，並提升起泡所須的時間。
161. (4) 影響乳油形成泡沫的敘述，下列何者為非？①當溫度小於 7℃ 時，起泡性最好②溫度大於 7℃ 時，脂肪開始軟化，泡沫開始崩潰③酸可增加起泡性，但一般不建議使用，因會造成乳油過酸，使口味不佳④糖為增加風味物質與起泡性。
162. (3) 乳油在冰淇淋製造時的角色，下列敘述何者為非？①富含脂肪可提供乳香味②乳脂肪的存在亦會降低冰晶的結合，使冰淇淋的口感平順③未均質過的乳油較均質的乳油更能提供細小的脂肪球，以干擾大冰晶的形成④是油在水中的乳化液。
163. (4) 糖在冰淇淋製造時的角色敘述，下列何者為非？①賦予冰淇淋的甜味②降低凝固點可延遲冰凍作用③對減小冰晶粒子有所助益④會造成融點較高，使冰淇淋在室溫下不易溶化。
164. (3) 冰淇淋製造時，添加乳化劑的功能不包括下列何者？①可安定脂肪小球②可防止冰晶生成③增加整體硬度④保持形狀。

165. (3) 豆沙產生的原理為①蛋白質變性②澱粉糊化③蛋白質變性後包住澱粉④澱粉糊化後包住蛋白質。
166. (4) 下列何者無須浸泡可直接烹煮？①黃豆②青皮豆③烏豆④紅豆。
167. (3) 下列何者是造成肉烹煮後變硬的原因？①膠原蛋白②網狀蛋白③彈性蛋白④白蛋白。
168. (1) 下列何者烹煮後會產生明膠化？①膠原蛋白②網狀蛋白③彈性蛋白④白蛋白。
169. (3) 下列何者不是肉烹煮後的鮮美成分？①肌苷酸②腺苷酸③嘧啶④甘胺酸。
170. (2) 下列何者屠宰後需經熟成才可烹調？①雞②牛③豬④鴨。
171. (1) 肝醣在牲體屠宰後扮演的主要角色為？①降低 pH 值②提高 pH 值③提供甜味④提供鮮味。
172. (2) 下列何者是肉烹煮後造成收縮的原因？①肌漿蛋白變性②肌球蛋白變性③球蛋白變性④白蛋白變性。
173. (4) 筋肉組織較適合以何種方式烹調？①濕式長時間②乾式長時間③濕式短時間④乾式短時間。
174. (3) 肉烹調後產生變性肌紅蛋白，其鐵元素變為①1②2③3④4 價離子。
175. (2) 一般食用生魚片比煮熟魚肉更容易消化的原因為？①油脂多②水份多③維生素多④pH 高。
176. (4) 皮蛋是以何種物質醃製，使蛋白質變性凝膠？①鹽②中性③酸性④鹼性物質。
177. (4) 蛋的凝固特性敘述，下列何者為非？①食鹽促進凝固②食醋促進凝固③砂糖提高凝固④添加牛奶可使凝固變軟。
178. (3) 下列何者無應用到蛋的黏著性？①漢堡②碎肉丸③蛋包飯④油炸裹衣。
179. (1) 高湯澄清與除澀之原理為下列何者？①蛋白液溶於水變性後包裹澀味成分②油質溶於水包裹澀味成分③蛋白質能沉澱澀味成分④醣類溶於水後包裹澀味成分。
180. (3) 蛋白的起泡最適合溫度為？①10②20③30④40℃。
181. (2) 最能穩定蛋白的起泡，應添加下列何者？①鹽②糖③酸④水。
182. (2) 蛋黃具有乳化作用，主要是因為含有下列何者？①三甘油脂②卵磷脂③醣脂質④皂素。
183. (3) 製作蛋黃醬時，不宜使用何種金屬器具原因何者為非？①金屬易促油之氧化②鹽與醋易解離金屬離子③鹽與醋易使油脂黏附金屬表面④金屬離子易解離產生金屬味。

184. (4) 有關泡沫乳油作法之敘述，下列何者為非？①含 25%以上脂肪較穩定氣泡②氣泡要被蛋白質膜包裹較穩定③在低溫攪打發泡較容易④固化後仍可再打發。
185. (3) 魚烹調去魚腥味之方式，下列何者為非？①以味增調味②加入蔥③加入砂糖④添加酒。
186. (1) 烘烤魚之前，將表面水分擦拭掉，再撒一次鹽立即烤，此時可結晶留下的鹽稱之為①化妝鹽②調味鹽③去腥鹽④醃製鹽。
187. (1) 雞蛋雖然營養，但食用過多容易造成膽固醇過高，可能引發何種疾病？①血管硬化②記憶力降低③貧血④低血壓。
188. (1) 可以作為食材黏合包覆、膨發性、乳化性的食材為①蛋②麵粉③糖④蔬菜。
189. (2) 明膠不宜製作何種果凍？①柳橙②鳳梨③蘋果④水蜜桃。
190. (2) 麵類製品的選購條件為何？①色澤白皙②有完整標示與包裝③有使用防腐劑延長保存④麵條沾黏。
191. (4) 國產香菇的選購條件不包括下列何者？①乾燥輕脆香味濃②厚實完整③裙邊肥厚傘緣內捲且傘狀完整④外觀星芒狀白色線條。
192. (1) 下列何者非為選購沙拉油製品應注意事項？①包裝精美②有完整標示③呈液態，色澤清淡④適用低溫烹調。
193. (1) 冷凍包裝食品選購時應注意事項，下列何者正確？①包裝完整②無標示有效日期也可以③溫度達- 7℃④挑選產生霧狀冰晶者。
194. (2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示①製造日期②有效日期③賞味期限④保存期限。
195. (4) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象？①更美味②香氣濃郁③重量減輕④產生酸味。
196. (2) 選購食材時，下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？①價格高低②視覺嗅覺③外觀包裝④商品宣傳。
197. (3) 隨意採買野生植物可能會？①促進健康②增加生活樂趣③食品中毒④增加刺激感。
198. (3) 選用發芽的馬鈴薯①可增加口味②可增加顏色③可能發生中毒④可增加香味。
199. (2) 新鮮的魚應①眼睛混濁、出血②魚鱗緊附於皮膚、色澤鮮豔③魚腮呈灰綠色、有黏液產生④腹部易破裂、內臟外露。
200. (4) 購買水產品時判別新鮮度的方法，無法利用①眼睛看②鼻子聞③手觸摸④耳朵聽覺。

201. (2) 分辨母蟹的方法，下列何者正確？ ①螯比較大 ②臍為圓形 ③臍為尖形 ④蟹殼花紋比較淡 。
202. (1) 鯉魚、吳郭魚等淡水養殖魚類，因水質因素而有土腥味， 是放線菌和下列何者代謝所產生的化合物而形成？ ①藍綠藻 ②土質 ③飼料 ④排泄物 。
203. (2) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生下列何種情形？ ①紅變肉 ②綠變肉③黑變肉 ④褐變肉 。
204. (1) 新鮮的魚之眼球應為 ①微凸透明 ②呈灰白色 ③呈平面 ④混濁 。
205. (3) 下列何者可為優良冷凍食品之認證標章？ ①CNS ②GMP ③CAS ④GLP 。
206. (4) 不新鮮的魚 ①魚體結實有彈性 ②膚色有光澤 ③眼球透明微突 ④手指按魚皮會有皺紋產生 。
207. (1) 品質好的茄子， 顏色應為 ①深紫色 ②淺紫色 ③深紫色帶斑點 ④茶色 。
208. (1) 尚未成熟之水果即行採收，以利酵素的追熟作用， 並不包括何種水果？ ①荔枝 ②番茄 ③木瓜 ④香蕉 。
209. (3) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈 ①腐敗 ②陳舊 ③新鮮 ④與新鮮度沒有關係 。
210. (1) 選購食材應選非連續性採收的作物， 其農藥較少， 下列何者屬之？ ①葉菜類 ②碗豆 ③菜豆 ④四季豆 。
211. (4) 選購有包裝的食物之注意事項不包括下列何者？ ①有效期限 ②成分 ③廠商名稱 ④廣告宣傳 。
212. (2) 選擇豆類食材， 應挑選下列何者？ ①豆粒稀疏 ②有光澤 ③有蟲害 ④有發芽 。
213. (4) 奶粉應購買下列何者？ ①有結塊 ②有雜質 ③呈黑色 ④無不良氣味 。
214. (1) 乾金針宜選擇外觀呈現何種現象者？ ①針體較粗不鮮豔者 ②針體較乾細且鮮豔者 ③針體較粗色深暗者 ④針體較乾細鮮豔者 。
215. (4) 有關蝦米的選購條件，下列何者為非？ ①乾爽重量輕 ②無異味且較乾燥③無雜質或發霉 ④顏色非常鮮紅 。
216. (1) 業界將生鮮干貝稱為 ①帶子 ②腰子貝 ③孔雀貝 ④日月貝 。
217. (3) 「玉環瑤柱」中的瑤柱指的是 ①象拔蚌 ②蘆筍貝 ③干貝 ④北寄貝 。
218. (4) 品質好的乾貨干貝顏色接近 ①土灰 ②暗黑 ③淡白 ④土黃色 。

219. (4) 黑木耳的選購要件， 不包括下列何者？ ①優質的黑木耳乾製前耳大肉厚，耳面烏黑光亮，耳背稍呈現灰暗，長勢堅挺有彈性。乾製後整耳收縮均勻，乾薄完整，手感輕盈，拗折脆斷，互不黏結 ②黑木耳用手捏易碎，放開後朵片有彈性，且能很快伸展的，說明含水量少；如果用手捏有韌性，鬆手後耳瓣伸展緩慢，說明含水量多 ③純淨的黑木耳口感純正無異味，有清香氣 ④好的黑木耳，耳花大而鬆散，耳肉肥厚，色澤呈白色或略帶微黃，蒂頭無黑斑或雜質，朵形較圓整，大而美觀。
220. (2) 乾蓮子方便保存，選購時最好挑選何種顏色者？ ①潔白 ②白偏黃 ③淡黃④褐藕色。
221. (3) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全？ ①透明者 ②潔白者 ③淡灰白者 ④暗灰色者。
222. (2) 選購品質優良的乾貨因可久藏並帶給烹煮時之方便，應 ①便宜時多採購②衡酌用量適度採購，以保新鮮 ③以量制價採購 ④產季時多採購。
223. (1) 所謂的「二節翅」是指 ①中翅加翅尖 ②前翅加翅根部 ③全翅 ④小棒棒腿加中翅。
224. (1) 雞腿肉(清肉)指的是 ①去骨帶皮 ②去皮去骨 ③帶皮帶骨 ④雞全腿。
225. (2) 所謂的嫩雞是指飼養多久的雞？ ①未滿 2 個月 ②未滿 3 個月 ③未滿 4 個月 ④未滿 5 個月。
226. (3) 市面上的鳥蛋是何種鳥類的蛋？ ①鴿子 ②斑鳩 ③鵪鶉 ④珠雞。
227. (2) 所謂的成熟雞是指飼養多久的雞？ ①2 個月以上未滿 4 個月 ② 3 個月以上未滿 5 個月 ③4 月以上未滿 6 月 ④5 月以上未滿 7 月。
228. (1) 如何選擇新鮮的雞肉？ ①肉有光澤、緊實，毛細孔突起 ②肉質鬆軟表皮平滑 ③肉的顏色暗紅有水般的光澤 ④體味重、肉無彈性。
229. (4) 禽類的哪個部位筋最少較軟？ ①大腿 ②小腿 ③翅膀 ④胸。
230. (1) 「大棒棒腿」就是 ①帶骨雞小腿肉 ②翅小腿 ③雞骨腿 ④清雞腿。
231. (3) 「雞翅根部位」為市場上所稱之 ①中翅 ②翅膀 ③小棒棒腿 ④二節翅。
232. (2) 豬的小肚即為其？ ①胃 ②膀胱 ③腸頭 ④脾。
233. (1) 剛屠宰的牛肉要在 7 ℃以下經過幾天，才能使肉由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道？ ①7 ~10 天 ②3 ~6 天 ③ 11~15 天 ④1 ~ 3 天。

234. (3) 所謂的犢牛肉是指出生兩個月到幾個月的小乳牛？ ①6 個月 ② 9 個月 ③10 個月 ④ 12 個月 。
235. (4) 下列何種維生素在豬肉中比牛肉高出十倍之多？ ①維生素 A ②維生素 B12 ③維生素 E ④維生素 B1 。
236. (1) 何種牛排可吃到沙朗和菲力兩種不同的肉質？ ①丁骨牛排 ②沙郎牛排 ③牛小排 ④菲力牛排 。
237. (3) 剛屠宰的牛肉要經過數天才能使肉質由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道，這個過程是所謂的 ①軟化 ②氧化 ③熟成 ④釋放 。
238. (4) 俗稱「牛百頁肚」(千層肚) 的是下列何者？ ①牛肚 ②反芻肚 ③蜂巢肚 ④毛肚 。
239. (3) 所謂的毛肚是牛的第幾個胃？ ①第一個 ②第二個 ③第三個 ④第四個 。
240. (1) 所謂的大腸頭指的是豬的？ ①直腸 ②大腸 ③生腸 ④小腸 。
241. (1) 梅花肉是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部 。
242. (4) 豬棒棒腿是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部 。
243. (2) 豬腩排是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部 。
244. (3) 豬大里肌是位於豬的哪個部位？ ①肩胛部 ②腹協部 ③背脊部 ④後腿部 。
245. (1) 豬後腿心俗稱 ①老鼠肉 ②松板肉 ③二層肉 ④胛心肉 。
246. (1) 乾貨的選擇須考量的因素，何者正確？ ①是否乾燥完全， 且沒有發霉或腐爛 ②外觀破損對品質沒有影響 ③售價越低越好 ④色澤亮艷 。
247. (2) 乾海參應選擇下列何者？ ①顏色鮮豔 ②割口處肉質肥厚乾淨、嘴部大而堅硬，無裂開， 骨板不疏鬆 ③沙嘴小而軟嫩，有開裂，骨板疏鬆 ④重量重，握在手裏覺得潮濕 。
248. (2) 挑選小魚乾應選擇下列何者？ ①試吃時較死鹹者 ②側面有一條銀白色縱帶且魚肚皮沒有破者 ③用手捧起小魚乾， 感覺黏黏者 ④有殘餘白色細末者 。
249. (4) 選購粽子乾貨配料原則為 ①向售價最低廠商購買即可 ②可購買來源不明之散裝品或色澤太過鮮豔、顏色失去自然之產品 ③應注意外觀色澤越鮮豔越好 ④粽葉應選擇帶有竹葉清香，乾燥時外觀呈現自然墨綠色，而桂竹葉應選擇聞起來無嗆鼻異味，外觀有自然褐色斑點者 。

250. (1) 罐頭食品驗收要項， 下列何者為非？ ①防腐劑添加量需適中 ②是否有不完整或密封不良 ③是否有凹凸罐現象 ④是否鏽罐、磨損與穿孔 。