

113 年正港台 ONE 味-經典熱炒微創業培訓班

參考題庫

1. (3) 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。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (1) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？①旋毛蟲②鈎蟲③肺吸蟲④無鈎條蟲。
7. (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。
8. (1) 一般用肥皂洗手刷手，其目的為①清潔清除皮膚表面附著的細菌②習慣動作③一種完全消毒之行為④遵照規定。
9. (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。
10. (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。
11. (3) 一般引起食品變質最主要原因為①光線②空氣③微生物④溫度。
12. (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。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (1) 一般說來，出水性高的食物其危險性較出水性低的食物來得①高些②低些③無法確定④視季節而定。

19. (4) 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？①高溫②低溫③高酸④低酸。
20. (3) 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為①七分熟的豬排不好吃②全熟豬排售價高③豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食④民間風俗以「全熟」為普遍。
21. (4) 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的①細菌②化學物質③過敏原④天然毒素所致。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (1) 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有①流動充足之自來水②滿槽的自來水③添加有消毒水之自來水④添加清潔劑之洗滌水。
29. (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。
30. (1) 芋薯類削皮後的褐變是因①酵素②糖質③蛋白質④脂肪作用的關係。
31. (3) 政府提倡交易時使用①台制②英制③公制④美制為單位計算。
32. (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。
33. (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。
34. (4) 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？①所洗滌的器具②洗淨力的要求③各種洗滌劑的性質④名氣的大小。

35. (4) 下列何者不是降低油脂的適當處理方式？①烹調前去掉外皮、肥肉②減少裹粉用量③湯汁去油後食用④炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
36. (4) 菠菜的盛產期為①春季②夏季③秋季④冬季。
37. (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。
38. (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。
39. (1) 下列何者是維生素B1的缺乏症？①腳氣病②眼睛畏強光③貧血④口角炎。
40. (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。
41. (3) 下列何種食物為維生素B2的最佳來源？①豬肉②豆腐③鮮奶④米飯。
42. (4) 下列何種瓜類有較長的儲存期？①胡瓜②絲瓜③苦瓜④冬瓜。
43. (1) 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？①鎘②汞③銅④鉛。
44. (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。
45. (3) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
46. (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。
47. (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。
48. (4) 下列何種食物含膳食纖維最少？①牛蒡②黑棗③燕麥④白飯。
49. (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。
50. (1) 當客人發生食物中毒時應如何處理？①立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關②由員工急救③讓客人自己處理④順其自然。
51. (2) 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？①可增加酸性，使成品更能保久②可增加酸性，但易導致腐敗③使牛肉更易軟化④使風味更佳。
52. (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。
53. (4) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？①手部傷口②出疹③結核病④淋病。
54. (3) 下列食品的價格哪項受季節影響較大？①肉類、魚類②蛋類、五穀類③蔬菜類、水果類④豆類、奶類。
55. (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。
56. (4) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？①沙丁魚②肝③干貝④腦。

57. (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。
58. (3) 下列病原菌何者屬感染型？①金黃色葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
59. (3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上②食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上③廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% ④廚房的清潔區溫度必須保持在 22~25°C，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間。
60. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？①均衡攝食各類食物②天天五蔬果防癌保健多③吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯④多油多鹽多調味，飲食才夠味。
61. (1) 假設廚房面積與營業場所面積比為 1:10，下列何種型態餐廳較為適用？ ①簡易商業午餐型②大型宴會型③觀光飯店型④學校餐廳型。
62. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？①煎②炒③煮④炸。
63. (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。
64. (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。
65. (1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
66. (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。
67. (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。
68. (2) 大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？①維生素 E②維生素 A③維生素 C④維生素 D。
69. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她哪種吃法最能保持維生素 C？①再放成熟些後切片食用②新鮮切片放置冰箱冰涼後食用③趁新鮮切片食用④新鮮壓汁後冰涼食用。
70. (1) 不符合食品安全衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
71. (1) 有人說「吃檳榔可以提神，增加工作效率」，餐飲從業人員在工作時①不可以吃②可以吃③視個人喜好而吃④不要吃太多檳榔。
72. (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。

73. (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。
74. (3) 中性清潔劑其 PH 值是介於下列何者之間？①3.0~5.0②4.0~6.0③6.0~8.0④7.0~10.0。
75. (3) 五菜一湯的梅花餐，要配 6 人吃的量，其中一道菜為素炒的青菜，所食用的青菜量以①四兩②半斤③一台斤④二台斤最適宜。
76. (4) 公司形象④防止髮屑雜物掉落食物中。中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①漂亮大方②減少生產成本③代表
77. (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。
78. (2) 手洗餐具時，應用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性。
79. (2) 手部若有傷口，易產生①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌的污染。
80. (4) 比較受季節影響的水產品為①蜆②草蝦③海帶④虱目魚。
81. (1) 炸排骨起鍋時溫度大約為 200°C ①不可以②可以③無所謂④沒有規定馬上置於保利龍餐盒內。
82. (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。
83. (2) 餐廳的規模一定時，廚房越小者，其採用半成品或冷凍食品的比率應①降低②提高③視成本而定④無法確定。
84. (4) 餐廳的廚房排油煙設施如果僅有風扇而已，這是不被允許的，你認為下列何者為錯？①排除的油煙無法有效處理②風扇後的外牆被嚴重污染③風扇停用時病媒易侵入④風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒。
85. (1) 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品安全衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業，並全面進行改善？①41 條②42 條③43 條④44 條以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
86. (4) 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為①立刻大聲尖叫②立刻讓客人結帳，再疏散客人③立刻搭乘電梯，離開現場④立刻按下警鈴，並疏散客人。
87. (4) 黏性最強的米為下列何者？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
88. (4) 餿水的正確處理方式為①任意丟棄②加蓋後存放於室外③用塑膠袋包好即可④加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理。
89. (1) 羹類菜餚勾芡時，最好用①中小火②猛火③大火④旺火。

90. (4) 關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？①易養成民眾暴飲暴食的習慣②易養成民眾浪費的習慣③服務品質易降低④值得大力提倡此種促銷手法。
91. (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。
92. (4) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？①僅限在工作場所工作時穿著②應以淡淺色為主③為衛生指標之一④可穿著回家。
93. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
94. (4) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重應賣①108 元②64 元③56 元④48 元。
95. (2) 1 台斤為 16 台兩，1 台兩為①38.5 公克②37.5 公克③60 公克④16 公克。
96. (1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
97. (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？①180②200③220④240。
98. (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。
99. (3) 26 兩等於多少公克？①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。
100. (1) ③肉毒桿菌④腸炎弧菌。下列何種細菌性中毒最易發生於禽肉類？①沙門氏桿菌②金黃色葡萄球菌
101. (3) 下列哪一個是感染型細菌①葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏桿菌④肝炎病毒。
102. (1) ④聽雨軒。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
103. (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
104. (2) 一公斤約等於①二台斤②一台斤十台兩半③一台斤半④一台斤。
105. (4) 一包未經殺菌但有真空包裝的香腸，其標示如下：「本品絕對不含添加物一硝」，你認為這包香腸最可能具有下列何種食品中毒的危險因子？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌③腸炎弧菌④肉毒桿菌。
106. (2) 一旦發生食物中毒①不要張揚、以免影響生意②迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關③提供鮮奶讓患者解毒④先查明中毒原因再說。
107. (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。
108. (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。
109. (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。

110. (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。
111. (2) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？①大腸桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④沙門氏菌。
112. (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。
113. (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。
114. (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。
115. (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。
116. (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。
117. (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。
118. (3) 罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭①是外國的高級品②必定品質保證良好③不符合食品安全衛生管理法有關標示之規定④只要銷路好，就可以使用。
119. (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。
120. (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。
121. (3) 關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？①一次進貨量不可太多②不宜在高溫下保存③可在高溫下保存④由於高水活性，而易導致細菌滋生。
122. (3) 市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第 14 條所訂之①營業衛生管理條例②食品良好衛生規範③公共飲食場所衛生管理辦法④食品安全管制系統來輔導稽查轄內餐飲業者。
123. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
124. (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。
125. (3) 餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？①可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理②使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔③每天清晨清理易腐敗的廢棄物④含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積。
126. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。

127. (2) 甲貨 1 公斤 40 元，乙貨 1 台斤 30 元，則兩貨價格間的關係①甲貨比乙貨貴②甲貨比乙貨便宜③甲貨與乙貨價格相同④甲貨與乙貨無法比較。
128. (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。
129. (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。
130. (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。
131. (3) 在台灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？①天然毒素②化學性③細菌性④黴菌毒素性。
132. (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。
133. (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。
134. (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。
135. (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。
136. (1) 何時的蕃茄價格最便宜？①1~3 月②4~6 月③7~9 月④10~12 月。
137. (2) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？①彎曲桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④仙人掌桿菌。
138. (3) 你現在正在切菜，老闆請你現在端一盤菜到外場給顧客，你的第一個動作為①立即端出②先把菜切完了再端出③先立即洗手，再端出④只要自己方便即可。
139. (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。
140. (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。
141. (4) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為①人事費用②原料成本③耗材費用④雜項成本。
142. (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。
143. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在①4°C②0°C③-5°C④-18°C 以下。

144. (1) 我工作的餐廳，午餐在 2 點休息，晚餐於 5 點開工，在這空檔 3 小時中，廚房①不可以當休息場所②可當休息場所③視老闆的規定可否當休息場所④視情況而定可否當休息場所。
145. (2) 我在餐廳廚房工作，養了一隻寵物叫“來喜”，白天我怕它餓沒人餵，所以將牠帶在身旁，這種情形是①對的②不對的③無所謂④只要不妨礙他人就可以。
146. (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。
147. (3) 我國衛生福利部配合國人營養需求，將食物分為幾大類？①四②五③六④七。
148. (2) 每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？①越貴的，菜色愈好②烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗③提供考生一個很便利的飲食④菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。
149. (1) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為①氣候條件②交通因素③外食關係④學校放暑假。
150. (2) 沙門氏菌的主要媒介食物為①蔬菜、水果等產品②禽肉、畜肉、蛋及蛋製品③海洋魚、貝類製品④淡水魚、蝦、蟹等產品。
151. (4) 1 磅等於①600 公克②554 公克③504 公克④454 公克。
152. (1) 肝臟含有豐富的①維生素 A②維生素 B1③維生素 C④維生素 E。
153. (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。
154. (2) 界面活性劑屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
155. (3) 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於①毒素型的腸炎弧菌②感染型的腸炎弧菌③感染型的沙門氏菌④毒素型的沙門氏菌。
156. (3) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
157. (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。
158. (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。
159. (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。
160. (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。

161. (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。
162. (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。
163. (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。
164. (3) 食品安全衛生管理法第十七條所定食品添加物，不包括下列何者類別名稱？①溶劑②防腐劑、抗氧化劑③豆腐用凝固劑、光澤劑④乳化劑、膨脹劑。
165. (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。
166. (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。
167. (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。
168. (2) 食品進貨後之使用方式為①後進先出②先進先出③先進後出④徵詢主廚意願。
169. (1) 食補的廣告中，提及「預防高血壓」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。
170. (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。
171. (2) 貯存於動物肝臟與肌肉中，又稱為動物澱粉者為①果膠②肝醣③糊精④纖維質。
172. (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。
173. (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。
174. (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。
175. (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。
176. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者？①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
177. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？①5~8℃②3~5℃③2~-2℃④-5~-12℃。

178. (3) 真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？①腸炎弧菌②黃麴毒素③肉毒桿菌④沙門氏菌而使消費者致命。
179. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼為宜。
180. (2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？①維生素A②維生素D③維生素E④維生素K。
181. (1) 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？①1~2杯②3杯③4杯④愈多愈好。
182. (2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8°C②10~15°C③20~25°C④30~35°C。
183. (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。
184. (4) 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？①50ppm②100ppm③150ppm④200ppm。
185. (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。
186. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。
187. (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。
188. (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。
189. (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。
190. (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。
191. (1) 目前市面上以何種水產品的價格最便宜？①吳郭魚②螃蟹③草蝦④日月貝。
192. (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食品品質影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
193. (2) 假設氣流的流向是從高壓到低壓，你認為餐廳營業場所氣流壓力應為①低壓②高壓③負壓④真空壓。

194. (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。
195. (4) 假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？①易導致交互污染②增加工作上的不便③散熱頗為困難④有助減輕成本。
196. (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。
197. (1) 國內生產孟宗筍的季節是哪一季？①春季②夏季③秋季④冬季。
198. (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。
199. (3) 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有①沙門氏菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④葡萄球菌之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
200. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之①消毒②滅菌③殺菌④商業殺菌。
201. (4) 下列何種方式無法降低採購成本？①大量採購②開放廠商競標③現金交易④惡劣天氣進貨。
202. (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。
203. (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。
204. (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。
205. (1) 採用合格的半成品食品比率越高的餐廳，一般說來其危險因子應為①越低②越高③視情況而定④無法確定。
206. (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。
207. (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。
208. (2) 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量，需以米①100 公克②600 公克③2000 公克④4000 公克煮飯。(設定每人吃 250 公克，米煮成飯之脹縮率為 2.5)
209. (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。
210. (3) 淡色醬油於烹調時，一般用在①紅燒菜②烤菜③快炒菜④滷菜。
211. (1) 配膳區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。

212. (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
213. (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。
214. (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。
215. (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。
216. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
217. (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。
218. (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。
219. (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。
220. (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。
221. (4) 豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？①少年②青年③壯年④慢性病患者。
222. (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。
223. (1) 細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？①肉毒桿菌②大腸菌③葡萄球菌④腸炎弧菌。
224. (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。
225. (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。
226. (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。
227. (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。
228. (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。
229. (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。
230. (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。

231. (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。
232. (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。
233. (3) 蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確：1. 洗滌 2. 選擇 3. 打破 4. 放入碗內觀察 5. 再放入大容器內①2→4→5→3→1②3→1→2→4→5③2→1→3→4→5④1→2→3→4→5。
234. (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。
235. (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。
236. (3) 魚肉會有苦味是因為殺魚時①弄破魚腸②洗不乾淨③弄破魚膽④魚鱗打不乾淨。
237. (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。
238. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
239. (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。
240. (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。
241. (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。
242. (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。
243. (3) 最重要的個人衛生習慣是①一年體檢兩次②隨時戴手套操作③經常洗手④戒菸。
244. (1) 無機污垢物的去除宜以①酸性②中性③鹼性④鹼性洗潔劑為主。
245. (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。
246. (4) 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新台幣①5千元②1萬元③2萬元④3萬元。
247. (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。
248. (3) 愈紅的肉，下列何者含量愈高？①鈣②磷③鐵④鉀。
249. (3) 楊貴妃一天吃七餐而營養過剩，容易引發何種疾病？①甲狀腺腫大②口角炎③腦中風④貧血。

250. (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。
251. (3) 餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 ①1公尺②2公尺③3公尺④4公尺以上。
252. (4) 經長時間油炸食物的油必須①不用理它繼續使用②過濾殘渣③放愈久愈香④廢棄。
253. (2) 腸炎弧菌通常來自①被感染者與其他動物②海水或海產品③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口④土壤。
254. (4) 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？①65°C以上即可將其破壞②80°C以上即可將其破壞③100°C以上即可將其破壞④120°C以上之溫度亦不易破壞。
255. (1) 構成一食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？①二人或二人以上②三人或三人以上③五人或五人以上④十人或十人以上。
256. (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。
257. (3) 蒼蠅防治最根本的方法為①噴灑殺蟲劑②設置暗走道③環境的整潔衛生④設置空氣簾。
258. (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。
259. (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。
260. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
261. (1) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？①110°C以上 30分鐘②75°C以上 40分鐘 ③65°C以上 50分鐘④55°C以上 60分鐘。
262. (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。
263. (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。
264. (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。
265. (4) 台灣曾經發生鎘米事件，若鎘積存體內過量可能造成①水俣病②烏腳病 ③氣喘病④痛痛病。
266. (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。

267. (4) 廚務人員(人流)的動線,以下敘述何者為佳? ①污染區→清潔區→準清潔區 ②污染區→準清潔區→清潔區 ③準清潔區→清潔區→污染區 ④清潔區→準清潔區→污染區。
268. (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。
269. (4) 熟食掉落地上時應如何處理? ①洗淨後再供客人食用 ②重新加熱調理後再供客人食用 ③高溫殺菌後再供客人食用 ④丟棄不可再供客人食用。
270. (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。
271. (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。
272. (1) 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜? ①5~7°C ②2~4°C ③2~-2°C ④-5~-12°C。
273. (1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響 ①很大 ②很小 ③些微感受 ④沒有影響。
274. (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。
275. (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食品安全衛生之管理 ③環境之管理 ④餽水之管理。
276. (2) 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是 ①一人或一人以上 ②二人或二人以上 ③三人或三人以上 ④十人或十人以上有相同的疾病症狀謂之。
277. (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。
278. (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。
279. (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。
280. (4) 養成經常洗手的良好習慣,其目的是下列何種? ①依公司規定 ②為了清爽 ③水潤保濕作用 ④清除皮膚表面附著的微生物。
281. (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。
282. (2) 儘量不以大容器而改以小容器貯存食物,以衛生觀點來看,其優點是 ①好拿 ②中心溫度易降低 ③節省成本 ④增加工作效率。
283. (3) 螃蟹最肥美之季節為 ①春 ②夏 ③秋 ④冬季。
284. (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。

285. (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。
286. (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。
287. (2) 選擇殺菌消毒劑時不需注意到什麼樣的事情？①廣效性②廣告宣傳③安定性④良好作業性。
288. (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。
289. (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。
290. (4) 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及①黑白分明②色彩奪目③銷售量大④公正機關推薦等四大原則。
291. (4) 食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？①5cm②10cm③20cm ④30cm。
292. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙者。
293. (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。
294. (3) 餐具洗淨後應①以毛巾擦乾②立即放入櫃內貯存③先讓其風乾，再放入櫃內貯存④以操作者方便的方法入櫃貯存。
295. (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。
296. (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。
297. (2) 餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於 7°C 以下保存二天，以備查驗，如上所謂的 7°C 以下係指①冷凍②冷藏③室溫④冰藏為佳。
298. (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。
299. (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。
300. (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。