

## 月子媽媽照顧服務訓練班參考題庫

1. ( 4 ) "爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火來做。
2. ( 2 ) 「走油扣肉」應用①排骨肉②五花肉③里肌肉④梅花肉(胛心肉)來做為佳。
3. ( 3 ) 「京醬肉絲」傳統的作法，鋪底是用①蒜白②筍絲③蔥白絲④綠豆芽。
4. ( 3 ) 「紅燒下巴」的下巴是指①豬頭②舌頭③魚頭④猴頭菇。
5. ( 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。
6. ( 1 ) 「粉蒸肉」之材料宜用①五花肉②里肌肉③豬蹄④豬頭肉。
7. ( 1 ) 「造型素材」如素魚、素龍蝦應少食用的原因為①高添加物、高色素、高調味料②低蛋白、高價位③造型欠缺真實感④高香料、高澱粉。
8. ( 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。
9. ( 2 ) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
10. ( 1 ) 1台斤為600公克，3000公克為①3公斤②85兩③6台斤④8台斤。
11. ( 3 ) 26兩等於多少公克？①26公克②850公克③975公克④1275公克。
12. ( 2 ) 一個具有職業道德的保母，不會有下列哪項行為？①向婦幼保護專線通報疑似被虐待的個案②太喜愛孩子，而阻擾其父母送至幼兒園就讀③拒絕和家人討論收托幼兒家庭內的私事④尊重和家長所定的規則。
13. ( 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。
14. ( 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。
15. ( 3 ) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生鏽③不耐腐蝕④使用年限長。
16. ( 3 ) 下列哪些機構可提供有關特殊兒童教育與問題諮詢服務？A. 醫院中的兒童心智科；B. 生命線；C. 學校中的特殊教育中心；D. 世界展望會；E. 小學中的資源教室。①ABCDE②ABCE③ACE④BCDE。
17. ( 4 ) 下列哪些屬於保母的職業道德範圍？A. 誠信；B. 身體健康，無不良嗜好；C. 能善用社會資源；D. 履行契約或承諾，不隨便中止收托。①ABCD②ABC③CD④AD。
18. ( 4 ) 下列哪種食物之儲存方法是正確的？①將水果放於冰箱之冷凍層②將油脂放於火爐邊③將鮮奶置於室溫④將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
19. ( 4 ) 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？①魚鰓成灰褐色②魚眼混濁突出③魚鱗脫落④肉質堅挺有彈性。
20. ( 3 ) 下列敘述何者為錯誤？①低溫食品理貨作業應在 15°C 以下場所進行②乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕③保溫食物應保持在 50°C 以上④低溫食品應以低溫車輛運送。
21. ( 2 ) 下列魚類何者屬於海水魚？①草魚②鮭魚③鯽魚④鱧魚。
22. ( 4 ) 下列對領有專業訓練結業證書保母的描述，何者正確？①受訓後能力增加，收托小孩越多越好②可以擔任幼兒園教保員③身價看漲，可以大幅調高收托費用④善用所學經營居家式托育服務。
23. ( 3 ) 下面哪一種是新鮮的乳品特徵？①倒入玻璃杯，即見分層沉澱②搖動時產生多量泡沫③

濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀④含有粒狀物。
24. ( 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。
25. ( 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。
26. ( 1 ) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
27. ( 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。
28. ( 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。
29. ( 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。
30. ( 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。
31. ( 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。
32. ( 4 ) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉為適合。
33. ( 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。
34. ( 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。
35. ( 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。
36. ( 1 ) 以下何者為優良保母的特質？A. 對人和世界的事物充滿好奇心；B. 能適當扮演各種角色；C. 只喜歡和小孩在一起活動；D. 寵愛小孩、捨不得管教。①AB②BC③BCD④ABCD。
37. ( 1 ) 以下敘述哪些為保母的责任？A. 維護兒童的權利；B. 維持孩子與其父母間的親密關係；C. 迎合家長所有的要求；D. 和家長結拜親家。①AB②BC③BCD④ABCD。
38. ( 4 ) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C以上。
39. ( 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。
40. ( 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。
41. ( 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。
42. ( 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。
43. ( 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。
44. ( 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。
45. ( 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。
46. ( 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。

47. ( 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。
48. ( 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。
49. ( 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。
50. ( 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。
51. ( 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。
52. ( 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。
53. ( 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。
54. ( 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。
55. ( 3 ) 母乳中何種礦物質的含量比牛乳高，且嬰兒的吸收率也較好？①錳②鋅③鐵④鉀。
56. ( 3 ) 下列有關人權的敘述，何者錯誤？①人權是天生的②人權是普遍的③人權是依年齡不同而定④人權是不可被剝奪的。
57. ( 1 ) 下列有關托兒契約簽訂的敘述，何者正確？A. 法律上只要有受託行為產生，必然產生法律關係；B. 無公證程序，不具法律效用；C. 簽約前要確定委託人身分，避免與被停止監護權的父母一方簽約；D. 用制式的契約書，只要簽名就好。①AC②BCD③ABD④ABCD。
58. ( 3 ) 下列有關收養兒童的敘述，何者正確？A. 必須經法院認可裁定；B. 應考量兒童的最佳利益；C. 大人自行決定；D. 應尊重滿七歲兒童之意願。①AB②ABC③ABD④CD。
59. ( 4 ) 下列有關兒童參與權的敘述，何者錯誤？①得到有關本身事務的完整資訊②表達意見的權利③參與學校、社區等公共事務④尊重兒童參與政治之意願。
60. ( 3 ) 下列有關保母人員照顧人數的敘述，何者正確？A. 保母每人至多照顧兒童(含保母本人之幼兒)4人；B. 其中未滿2歲者最多2人；C. 托育人員聯合收托者至多照顧兒童5人；D. 每一托育人員照顧全日或夜間托育兒童至多二人。①AB②ABC③ABD④CD。
61. ( 2 ) 下列有關保母敬業的表現，何者正確？A. 盡量了解孩子發展狀況與需求；B. 維護家長權利；C. 維持孩子與其父母間親密關係；D. 臨時有事時，應找適當保母代理。①ABC②ACD③BCD④ABCD。
62. ( 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。
63. ( 2 ) 下列哪一種為天然膨大劑？①發粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
64. ( 3 ) 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？①高麗菜②菠菜③絲瓜④白蘿蔔。
65. ( 2 ) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
66. ( 3 ) 下列哪些措施有助提高托育服務品質？A. 合理化托育人員的待遇與福利；B. 減少托育人數；C. 重視托育服務人員學歷背景甚於實務經驗；D. 加強托育服務人員的職前與在職訓練。①ABCD②ABC③ABD④BCD。
67. ( 2 ) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。

68. ( 3 ) 未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？①放在電鍋中②放在室溫中③放入冰箱中冷藏④放在電子鍋中保溫。
69. ( 2 ) 未來托育服務將走向「社區化」，可見托育服務走向更趨於：A. 近便化；B. 精緻化；C. 大團體化；D. 家庭化。①ACD②ABD③ABC④BCD。
70. ( 1 ) 正常的新鮮肉類色澤為①鮮紅色②暗紅色③灰紅色④褐色。
71. ( 1 ) 瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期①較長②較短③不能比較④相同。
72. ( 4 ) 甘薯最適宜的貯藏溫度為① $-18^{\circ}\text{C}$ 以下② $0\sim 3^{\circ}\text{C}$ ③ $3\sim 7^{\circ}\text{C}$ ④ $15^{\circ}\text{C}$ 左右。
73. ( 2 ) 甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為① $18^{\circ}\text{C}$ ② $0\sim 3^{\circ}\text{C}$ ③ $20^{\circ}\text{C}$ ④ $15^{\circ}\text{C}$ 左右。
74. ( 4 ) 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？①油炸②煙燻③煎④清蒸。
75. ( 1 ) 有關母親奶水量不足常見的原因，下列敘述何者錯誤？①乳房太小②太晚開始第一次哺乳③餵食次數不夠頻繁④嬰兒只含住乳頭以致吸吮刺激量不足。
76. ( 4 ) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。
77. ( 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。
78. ( 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。
79. ( 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%。
80. ( 3 ) 冰箱冷藏的溫度應在① $12^{\circ}\text{C}$ ② $8^{\circ}\text{C}$ ③ $7^{\circ}\text{C}$ ④ $0^{\circ}\text{C}$ 以下。
81. ( 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。
82. ( 1 ) 在「保母托育管理與托育費用補助實施計畫」中，明確揭示保母托育制度：A. 提供平價、可靠與普及的托育服務；B. 對提供照顧服務者建構非低薪、權益受保障及大量照顧的福利服務工作機會；C. 政府以補助政策結合民間團體、機構及學校，培訓專業管理人力，以滿足幼兒、家長及保母三方面的需求；D. 此制度是依據消極性福利的概念而設計。①ABC②ABD③BCD④ACD。
83. ( 1 ) 在兒少福利領域中，那一種意識型態主張應解放兒童的束縛，可為自己發聲，有權力選擇並採取獨立於父母的行動？①解放者的干預觀點②拯救者的干預觀點③角色理論④生態系統理論。
84. ( 2 ) 在居家托育服務中心中，專業保母所享有的權利為何？A. 每兩年補助500元體檢費（健檢補助）；B. 有托育幼兒之保母補助參加公共意外責任險（保險補助）；C. 免費接受保母在職訓練（每年18小時）；D. 享有媒合轉介的服務。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
85. ( 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。
86. ( 1 ) 在居家托育服務中心中，專業保母所應負的義務為何？A. 保母人員應簽訂加入系統同意書，明定與系統之權利義務；B. 接受居家托育服務中心的訪視督導；C. 使居家環境符合收托幼兒之標準；D. 繳交費用後才能進入居家托育服務中心。①ABC②BCD③ABD④ABCD。

87. ( 2 )	在居家托育服務中心中，遇有下列何種情事應退出系統？A. 2 年內無收托幼兒，且不願接受媒合以提供托育服務者；B. 經查不符合保母資格規定、或未遵守收托守則者；C. 若保母或其家庭同住成員經衛生主管機關命令應接受結核病都治計畫或隔離治療而不遵從，致傳染風險已達危害收托幼童者；D. 其他經居家托育服務中心考核其身心不適任保母工作者。①ABC②BCD③ABD④ACD。
88. ( 3 )	如何與家長保持良好的關係？①完全配合家長的要求，滿足每個人的需要②介入托兒的家庭，給予指導③傾聽家長的談話，接納建議④與他人討論托兒家庭的私事。
89. ( 4 )	如果在替受托兒洗澡時，發現小孩身上不斷有各種形狀的傷痕出現，保母應該：A. 詢問家長原因；B. 詢問小孩原因；C. 查證是否屬受虐情形；D. 先和鄰人討論一下。①ABCD②ABD③ACD④ABC。
90. ( 4 )	如果家長經常沒有按時來接小孩，保母應該做什麼？①逕自出門去做自己預訂的事②鄭重告知小孩要提醒父母守時③把小孩的收托費用提高④和家長討論一個雙方都可遵守的條件契約。
91. ( 1 )	如欲瞭解政府托育專業人員訓練相關訊息，應向下列哪個單位洽詢？①各縣市政府社會局(處)②各縣市政府教育局③各縣市政府勞工局(處)④各縣市衛生局。
92. ( 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。
93. ( 2 )	成功保母的特質，下列何者正確？A. 喜歡為孩子設計新事物；B. 定期與其他保母分享育兒經驗；C. 相信自己的育兒經驗，排斥新知識；D. 有正確托育動機，態度和藹；E. 定期閱讀幼教刊物。①ABCD②ABDE③BCDE④ACDE。
94. ( 1 )	托育人員在專業倫理守則上，針對幼兒部分應給予哪幾項良好的照顧？A. 情感方面；B. 言語方面；C. 社會方面；D. 理智方面。①ABC②ABD③BCD④ACD。
95. ( 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。
96. ( 1 )	托育人員受兒童之父母、監護人或其他實際照顧之人委託，在托育人員提供托育服務登記處所提供之托育服務叫做①在宅托育服務②到宅托育服務③集中照顧托育服務④機構托育服務。
97. ( 2 )	托育服務的主要角色與功能是①替代父母的照顧角色②是一種社會服務措施，以補充家庭照顧功能的不足③取代家庭照顧兒童的功能④托育服務的主要任務是教育兒童學習才藝。
98. ( 4 )	扣肉是以論①秒②分③刻④時為火候的菜餚。
99. ( 1 )	有關未來托育服務的發展趨勢，下列何者不正確？①增加大型托育機構的設立②增進家長參與托育服務方案③政府協助家長尋找符合其需要的托育服務④加強各類托育人員的訓練。
100. ( 2 )	有關育嬰假的敘述，下列何者正確？①受僱 3 年以上的勞工才可提出申請②在子女未滿 3 歲前，可申請育嬰留職停薪③只能申請 1 年④僅女性員工適用。
101. ( 3 )	有關保母人員單一級技術士技能檢定術科測試之敘述，下列何者正確？A. 各區子題須按題號順序操作；B. 應檢人進場前須剪短指甲不可擦指甲油；C. 每一試題區均達 60 分方能及格；D. 測試時配合情境或應檢人需要，可適時調整、移動設備位置。①ABC②ABD③BCD④ACD。

102. ( 1 ) 有關保母到宅臨托的敘述，下列何者正確？A. 服務範圍廣且機動性較強；B. 較不容易取得托育資源；C. 缺乏緊急事的安排流程；D. 不需要有督導系統。①ABC②ABD③BCD④ACD。
103. ( 4 ) 有關保母送托服務內容，下列何者錯誤？①因保母提供托育服務的地點不同，分為「在宅保母」及「到宅保母」②「在宅保母」指將幼兒送到保母家中，由保母提供照顧幼兒的服務③「到宅保母」指保母至幼兒家中提供照顧幼兒的服務④「到宅保母」的工作內容包含無關照顧幼兒的家事服務。
104. ( 3 ) 有關保母專業成長的敘述，下列何者正確？①保母的工作重視育兒經驗，不需要特別進修②專業成長是個人行為，與保母工作品質無關③保母可透過研習，充實各項育兒知識④當家長要求時，保母再參加研習課程。
105. ( 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。
106. ( 4 ) 有關保母專業倫理的敘述，下列何者錯誤？①是應該遵循的道德責任②是應具備的專業教養與社會規範③對象應涵蓋幼兒及其家庭④保母可以因地制宜、選擇性遵守。
107. ( 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。
108. ( 4 ) 有關聯合國兒童權利公約維護兒童權利的基本原則，下列何者正確？A. 兒童有免受歧視權利，需平等對待；B. 做所有的決策時，以家庭的最大福祉為依歸；C. 兒童擁有生存及發展權利，並有權接觸其所需的資源；D. 兒童有參與的權利。①ABC②ABD③BCD④ACD。
109. ( 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。
110. ( 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。
111. ( 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。
112. ( 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。
113. ( 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。
114. ( 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。
115. ( 3 ) 冷藏的主要目的在於①可以長期保存②殺菌③暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用④方便配菜與烹調。
116. ( 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。
117. ( 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。
118. ( 2 ) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①140°C②180°C③240°C④260°C。
119. ( 2 ) 油脂開封後未用完部分應①不需加蓋②隨時加蓋③想到再蓋④放冰箱不用蓋。
120. ( 3 ) 泡乾魷魚時須①先泡冷水後泡鹼水②先泡鹼水後泡冷水③先泡冷水後泡鹼水再漂冷水④冷水、鹼水先後不拘。

121. ( 2 ) 炒牛毛肚(重瓣胃)應用①文火②武火③文武火④煙火以免肉質過老而口感差。
122. ( 3 ) 空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
123. ( 3 ) 花生與下列何種食物性質差異最大？①核桃②腰果③綠豆④杏仁。
124. ( 2 ) 阿英是一位資深保母，發現自己的收費比別人低，想調高收托費用，下列方式何者不宜？ ①誠懇的與家長溝通②通知家長下個月即調整收費③等合約到再調整收托費用④評估自己的服務品質與收費是否相當。
125. ( 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。
126. ( 3 ) 保母在收托孩子時，如何留意自己孩子的感覺？①帶著孩子去觀察其他媽媽怎麼照顧幼兒②從別的孩子口中來揣測③保留一個特別時間給自己的孩子④等待孩子自己主動提出。
127. ( 1 ) 保母收托孩子前，應注意下列哪一事項？①了解收托孩子的狀況②收托孩子父母之健康情形③托育費用的成本④日後調薪的可能性大小。
128. ( 2 ) 保母角色應有之行為，下列何者正確？①替家長做好所有的決定②臨時有事時，應找適當的保母來代理③批評家長的教養方式④全心全意關愛受托兒以取代父母的地位。
129. ( 4 ) 保母的角色需求不包括下列哪一個？①像老師一樣的教導孩子②像朋友一樣的陪孩子玩③像醫生一樣的照顧孩子④像父母一樣的疼愛孩子，以取代其地位。
130. ( 1 ) 保母的個人操守包括下列哪些？A. 不可賺錢；B. 不可任意調漲費用；C. 不可欺騙；D. 不可片面毀約。①BCD②ABD③ACD④ABCD。
131. ( 3 ) 保母為讓幼兒安全的在居家環境中長大，應採取哪些行為？A. 對幼兒實施安全教育；B. 教導幼兒如何自我保護與求救；C. 教導幼兒使用消防設備；D. 照顧者要時常檢視居家環境的安全。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
132. ( 2 ) 保母對幼兒的專業倫理包括哪些項目？A. 以自己的價值要求幼兒；B. 公平對待每一位幼兒；C. 不以任何理由傷害幼兒的身心發展；D. 維護幼兒應有的權益。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
133. ( 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。
134. ( 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。
135. ( 4 ) 身為廚師除烹飪技術外，對於食材生長季節問題，是否也需認識？①那是採購人員的工作②沒有必要瞭解認識③廠商的事④應經常吸收資訊，多認識食材。
136. ( 4 ) 冷凍食品應保存之溫度是在①4°C②0°C③-5°C④-18°C以下。
137. ( 2 ) 冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是①以免被師傅或老闆責罵②保持食品安全與衛生③因應衛生檢查④個人的表現。
138. ( 4 ) 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法①可長期保存不必詳加區分②不需先進先出用完即可③不需有使用期限的考量④應在有效期限內儘速用完。
139. ( 1 ) 冷凍櫃的溫度應保持在①-18°C以下②-4°C以下③0°C以下④4°C以下。
140. ( 3 ) 利用或對兒童犯罪者，依「兒童及少年福利與權益保障法」規定，將加重其刑至①三分之一②三分之二③二分之一④四分之一。

141. ( 1 ) 含有筋性的粉類是①麵粉②玉米粉③太白粉④甘藷粉。
142. ( 2 ) 吸引家長委託孩子的條件不包括哪一點？①只照顧少數的孩子②家中有 27 吋螢幕電視機③豐富育兒資源④有經驗與專業訓練。
143. ( 2 ) 沙拉油品質愈好則①加熱後愈容易冒煙②加熱後不易冒煙③一經加熱即很快起泡沫④不加熱也含泡沫。
144. ( 4 ) 肝臟比肉類容易煮熟是因①脂肪成份少②蛋白質成份少③醣份少④結締組織少的關係。
145. ( 3 ) 依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高污染度的生鮮材料必須採取下列何種方式？ ①優先處理②中間處理③最後處理④沒有規定。
146. ( 4 ) 良好的①大量採購②進口食材③低價食材④成本控制可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
147. ( 2 ) 豆腐是以①花豆②黃豆③綠豆④紅豆為原料製作而成的。
148. ( 1 ) 貝殼類之處理應該先做到①去沙洗淨②冷凍以保新鮮③擦拭殼面④去殼取肉。
149. ( 3 ) 身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應①不必在意食物生長季節問題②那是採購人員的工作③需注意蔬果生長與盛產季節④不需考量太多合用就好。
150. ( 3 ) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定，兒童有下列哪些情形時應予緊急保護？A. 兒童未受到適當的養育或照顧；B. 兒童有立即接受診治的必要，且已就醫者；C. 兒童遭遺棄、虐待；D. 兒童之父母離異者。①ABD②BCD③AC④ABCD。
151. ( 4 ) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定，保育人員知悉兒童有受虐待、疏忽或其它傷害之情事，而未向主管機關通報者，將受何種處分？①停職②取消保育人員資格③監禁 24 小時④罰鍰。
152. ( 2 ) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定，對兒童有下列哪些行為者，得公告其姓名？A. 拐騙、綁架、押賣兒童；B. 身心虐待；C. 引誘兒童為猥褻行為或性交；D. 讓六歲以下兒童獨處或由不適當之人代為照顧。①ABCD②ABC③ABD④BCD。
153. ( 1 ) 依「兒童少年保護及高風險家庭通報表」，所謂高風險家庭是指哪一種家庭？A. 非自願性失業者；B. 主要照顧者為自殺風險個案；C. 負擔家計者死亡、出走、重病或入獄服刑；D. 低收入家庭。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
154. ( 3 ) 依「居家式托育服務提供者登記及管理辦法」，托育人員不得有下列哪些行為？A. 虐待、疏忽或違反相關保護兒童規定之行為；B. 對托育服務為誇大不實之宣傳；C. 依直轄市、縣(市)主管機關訂定之收退費項目收費；D. 收托時間兼任或經營足以影響其托育服務之職務或事業。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
155. ( 4 ) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②冷凍③乾燥④塑膠袋包裝。
156. ( 2 ) 依「居家式托育服務提供者登記及管理辦法」之規定，每一托育人員照顧托育兒童數，下列敘述何者正確？A. 照顧半日、日間、延長或臨時托育兒童至多四人，其中未滿二歲兒童至多二人；B. 照顧全日或夜間托育兒童至多三人；C. 照顧全日或夜間托育兒童一人者，得增加收托半日、日間、延長或臨時托育之兒童至多二人，其中未滿二歲兒童至多二人；D. 二名以上托育人員於同一處所共同照顧兒童至多四人，其中全日或夜間托育兒童至多二人。①ABC②ACD③ABD④BCD。
157. ( 3 ) 下列何種本土水產被列為保育類？①鱒魚②錢鰻③鱸鰻④白鰻。



158. ( 1 ) 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？①絞肉②里肌肉③排骨④五花肉。
159. ( 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。
160. ( 3 ) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
161. ( 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。
162. ( 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。
163. ( 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。
164. ( 1 ) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。
165. ( 4 ) 廚房工作人員對各種調味料桶之清理，應如何處置？①不必清理②三天清理一次③一星期清理一次④每天清理。
166. ( 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。
167. ( 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。
168. ( 4 ) 受托育兒簽約後，應注意下列哪件事情？①調查委託人之信用②查明委託人是否有委託的權利③了解托育費用行情④隨時了解委託人的狀況。
169. ( 2 ) 居家托育服務中心可提供保母人員哪些服務項目？A. 職前訓練；B. 媒合轉介；C. 在職輔導；D. 經濟援助。①ABD②ABC③ACD④ABCD。
170. ( 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。
171. ( 1 ) 下列有關倫理規範的敘述，何者正確？A. 什麼是便利的；B. 什麼是對的；C. 什麼是好的；D. 什麼是絕不可能採取的行動。①BCD②ABD③ACD④ABCD。
172. ( 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。
173. ( 4 ) 下列何者不能作為評量托育服務品質的指標？①照顧者與小孩比例②小孩的數目③照顧者的訓練與經驗④照顧者的性別。
174. ( 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。
175. ( 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。
176. ( 2 ) 下列何者具有被委託育兒的權利？A. 受幼兒父母委託者；B. 代父母撫養幼童之親屬；C. 父母離婚，監護權停止的一方；D. 依法收容被虐兒童之相關單位。①ABC②ABD③ACD④BCD。
177. ( 4 ) 下列何者是有助保母托兒的社區資源？A. 社區公園；B. 公立圖書館；C. 托育資源中心；D. 電玩遊藝場。①ABD②BCD③ACD④ABC。
178. ( 1 ) 下列何者是保母尊重幼兒與家庭隱私，並謹慎使用與幼兒相關記錄與資料的具體作法？A. 在部落格呈現的記錄以代號取代幼兒的名字；B. 發表文章時以匿名處理幼兒的名字；C. 取得家長同意書後才讓幼兒參與相關研究；D. 無論如何都不能於網路使用幼兒相片。①ABC②BCD③ABD④ABCD。

179. ( 2 ) 下列何者為「兒童及少年福利與權益保障法」所不容許的行為？A. 利用兒童行乞；B. 供應兒童觀看有礙身心的影片；C. 為協尋失蹤兒公開兒童個案資料；D. 供應菸、酒及檳榔予兒童。①ABC②ABD③BCD④ABCD。
180. ( 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。
181. ( 1 ) 下列何者為合理的要求？①要求薪資隨物價波動而調整②以不受托來要脅家長調薪③臨時有事無法收托，要求家長立即配合④和家長競爭孩子的愛。
182. ( 3 ) 下列何者為現行「兒童及少年福利與權益保障法」明定應對兒童採取緊急保護、安置或為其他必要之處分？①預防注射②提供諮詢服務③兒童被迫從事不正當行為④優生保健。
183. ( 3 ) 下列何者為較新鮮的蛋？①蛋殼光滑者②氣室大的蛋③濃厚蛋白量較多者④蛋白彎曲度小的。
184. ( 1 ) 下列何者會傷害到兒童的身心發展？①在保母家受到不公平的待遇②在保母家常常聆聽優美的音樂③在保母家吃到家裏從來沒有吃過的營養食物④在保母家定期和大人一起運動。
185. ( 1 ) 保持食物養分的方法，下列何者錯誤？①炒菜時多加水②淘米次數不要太多③避免添加小蘇打或鹼④避免重覆烹煮。
186. ( 1 ) 下列何者屬於保母不應張揚的托兒家庭秘密？A. 小孩是領養的；B. 媽媽是後母；C. 爸爸有婚外情；D. 幼兒年紀；E. 孩子有發展遲緩現象。①ABCE②ACDE③BCDE④ABC。
187. ( 1 ) 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？①各類食物妥善包裝並分類貯存②食物交互置放③經常將食物取出並定期除霜④增加開關庫門之次數。
188. ( 2 ) 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？①加熱②冷凍③曬乾④鹽漬。
189. ( 3 ) 居家托育服務中心的服務目標，下列何者正確？A. 促進幼教老師育兒的專業知能，使幼兒獲得妥善照顧；B. 協助家長解決托兒問題，使能投入就業市場，促進經濟繁榮；C. 掌握保母托育現況，給予適時之輔導與協助，保障嬰幼兒托育服務品質；D. 協助保母與家長雙方有效溝通，以維持良好的托育關係；E. 透過社區式宣傳輔導，提升家長育兒知能，增進親職功能。①ABCD②ABDE③BCDE④ACDE。
190. ( 2 ) 居家托育服務中心的建構與實施，是依據政府婦女權益施政的哪一項目規劃的？①婦女決策參與②婦女就業與經濟③婦女福利與自立④婦女進修與成長。
191. ( 4 ) 居家托育保母的專業倫理包括哪些方面？A. 對幼兒方面；B. 對家長方面；C. 對社區方面；D. 對機構方面。①BCD②ABD③ACD④ABC。
192. ( 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。
193. ( 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。
194. ( 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。
195. ( 3 ) 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及①美味②顏色美麗③清潔④香醇可口。
196. ( 4 ) 下列的烹調方法中何者可不苟芡？①溜②羹③燴④燒。

197. ( 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。
198. ( 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）。
199. ( 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。
200. ( 1 ) 下列哪一項不符合保母的職業道德？①把家長離婚的事告訴鄰居②把托兒心得告訴朋友③把受托小孩的病狀告訴醫生④把受托小孩受到暴力傷害的情形告訴社工人員。
201. ( 1 ) 下列哪一項保母特質會對小孩的心理健康有不良影響？A. 討厭男性；B. 自怨自艾；C. 相信為富不仁；D. 有宗教信仰。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
202. ( 2 ) 下列哪一項與保母敬業態度無關？①維持家庭整潔②維持自己子女名列前茅③與人交往彬彬有禮④盡量去了解所帶孩子的發展狀況與需求。
203. ( 1 ) 依據 HACCP(食品安全管制系統)之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該①分開包裝，分開貯藏②不必包裝一起貯藏③一起包裝一起貯藏④不必包裝，分開貯藏。
204. ( 2 ) 依據「居家式托育服務提供者登記及管理辦法」，托育人員應遵守下列哪些事項？①依收托兒童之家人意願訂定書面契約②每年至少接受十八小時之在職訓練。每二年所接受之在職訓練，應包括八小時以上之基本救命術③收托兒童之當月，投保責任保險④每年至少接受一次健康檢查。
205. ( 2 ) 依據「特殊境遇家庭扶助條例」，扶助措施包括下列哪幾項？A. 緊急生活扶助；B. 子女生活津貼；C. 子女教育補助；D. 兒童托育津貼；E. 法律訴訟補助及創業貸款補助。①ABCD②ABCDE③ABDE④ACDE。
206. ( 4 ) 兒童的權利不包括下列何者？①遊戲權②生存權③受教育權④受懲戒權。
207. ( 2 ) 所謂職前訓練是指①在就業場所門前舉辦的訓練②在就業前接受的就業準備訓練③自己生養幾個孩子後，再去帶別人的孩子④在就業前，去向有經驗的老手討教幾招應付雇主的方法。
208. ( 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。
209. ( 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。
210. ( 4 ) 食用油若長時間加高溫，其結果是①能殺菌、容易保存②增加油色之美觀③增長使用期限④產生有害物質。
211. ( 2 ) 油炸食物後應①將油倒回新油容器中②將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中③將殘渣留在油內以增加香味④將油倒棄於水槽內。
212. ( 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。
213. ( 3 ) 保母對自己的專業倫理包括哪些項目？A. 經常進修吸收新知；B. 積極參與保母專業組織；C. 努力通過高普考考試；D. 配合督導制度提升自我素質。①ABC②ACD③ABD④BCD。
214. ( 3 ) 保母對社區的專業倫理包括哪些項目？A. 提供社區臨托服務；B. 不拒收生病的幼兒；C. 不搬弄是非；D. 不拒收特殊殘障的幼兒。①ABC②ACD③ABCD④BCD。
215. ( 2 ) 保母對家長的專業倫理包括哪些項目？A. 了解家長對幼兒的期待；B. 全盤接受家長養育及教育方式；C. 與家長產生育兒的共識；D. 與家長共同學習成為育兒專家。①ABC②ACD③ABD④ABCD。

216. ( 4 ) 保母對家長的專業倫理包括哪些項目？A. 不做違背自己良心及道德的事；B. 不以拒托做為要求調薪的手段；C. 不隨便終止收托；D. 不破壞幼兒與其家人的關係。①ABC②ACD③ABD④BCD。
217. ( 4 ) 保母與自己家人協調的內容不包括哪一項？①讓家庭成員接受其受托計畫②幫助自己的孩子適應③認識自己孩子的發展階段④爭取家中所有空間的開放。
218. ( 1 ) 保母應提供家長哪些服務資料內容？A. 收托時間；B. 收托的環境；C. 收托收費；D. 保母的經濟狀況。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
219. ( 4 ) 保母應盡的義務，下列敘述何者正確？A. 擬定托育服務計畫表，按時填寫托育紀錄表或製作嬰幼兒成長日誌；B. 每年一次定期身體健康檢查；C. 接受承辦的系統家訪與輔導；D. 參加居家托育服務中心辦理之在職研習，每年至少 18 小時。①ABC②ABD③BCD④ACD。
220. ( 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。
221. ( 3 ) 哈士蟆是指雪蛤體內的①唾液②肌肉③輸卵管及卵巢上的脂肪④腸通常為製作「雪蛤膏」的食材。
222. ( 1 ) 封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？①否②可③可保存 1 年內用完④可保存 3 個月內用完。
223. ( 1 ) 封罐良好的罐頭食品可以保存期限約①三年②五年③七年④九年。
224. ( 3 ) 政府委託辦理的「托育專業人員訓練課程」，其目的不包括下列哪一項？①增進保母對嬰兒發展的知識②增進保母照顧嬰幼兒的技巧③讓保母有機會到幼兒園工作④協助紓解當前社會的托兒壓力。
225. ( 3 ) 政府訂定完善的托育政策及法令，並獎勵設置多元化的兒童托育設施，此做法可保障兒童的①人身自由權②健康權③受撫育權④優先受救助權。
226. ( 3 ) 政府開辦保母人員技術士技能檢定，其主要的目的何者錯誤？①增進保母從業人員專業素養②提升我國托兒服務品質③增加保母的收入④為保母人員的專業制度奠定基礎。
227. ( 3 ) 某種職業的從業人員，根據其職業道德法則和所服務的對象、內容，訂出一套共同遵守的行為規範，就是①生活公約②職業宣言③職業倫理④學術基礎。
228. ( 1 ) 洗豬舌、牛舌時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
229. ( 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。
230. ( 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。
231. ( 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。
232. ( 4 ) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
233. ( 4 ) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
234. ( 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。
235. ( 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。
236. ( 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。
237. ( 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。

238. ( 2 ) 為使製作的獅子頭(肉丸)質脆味鮮,最適宜添加下列何物來改變肉的質地?①豆腐②荸薺③蓮藕④牛蒡。
239. ( 2 ) 為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料?①紅辣椒②乾辣椒③青辣椒④辣椒粉。
240. ( 4 ) 哺餵母乳時,下列何者為乳頭破皮最常見的原因?①嬰兒吸奶次數太頻繁②媽媽奶水過多③太少做乳房護理④嬰兒含奶姿勢不正確。
241. ( 1 ) 珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表,以何種烹調製成?①蒸②煮③炒④炸。
242. ( 4 ) 胚芽米中含①澱粉②蛋白質③維生素④脂肪量較高,易酸敗、不耐貯藏。
243. ( 4 ) 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用,稱之為①滾刀片②長形片③圓形片④水花片。
244. ( 3 ) 要選擇新鮮的蝦應選下列何者?①頭部已帶有黑色的②頭部脫落的③蝦身堅硬的④蝦身柔軟的。
245. ( 3 ) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
246. ( 2 ) 食物安全的供應溫度是指①5~60℃②60℃以上、7℃以下③40~100℃④100℃以上、40℃以下。
247. ( 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。
248. ( 1 ) 雞肉中最嫩的部份是①雞柳②雞腿肉③雞胸肉④雞翅膀。
249. ( 3 ) 簽訂托育契約時,應注意下列何種事項?A. 保母簽約前應比對家長身分證及戶籍資料,確定家長與送托孩童的身分關係;B. 家長如未滿二十歲且未婚,應得到其法定代理人的同意,契約才具效力;C. 蓋章效力大於簽名,因此簽約時只需雙方蓋章;D. 簽約後,契約每一頁間應記得蓋上騎縫章,以避免遭抽換或修改。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
250. ( 4 ) 家庭保母應具備的條件不包括哪一項?①注意個人操守與儀表②所照顧的兒童不能超過四位(含保母自己的小孩)③除了在家照顧孩子,不能其他的職業④具備大專學歷。
251. ( 1 ) 羹類菜餚勾芡時,最好用①中小火②猛火③大火④旺火。
252. ( 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。
253. ( 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。
254. ( 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。
255. ( 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。
256. ( 2 ) 製備筵席大菜,將切割下來的邊肉及魚頭①倒餵水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。
257. ( 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。
258. ( 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。
259. ( 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。
260. ( 2 ) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
261. ( 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。

262. ( 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。
263. ( 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。
264. ( 2 ) 哪些資料是保母需要從家長方面取得的?A.孩子的身高;B.托兒的時數和天數;C.家長的基本資料;D.孩子特別的身心狀況。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
265. ( 1 ) 家長與保母簽訂托兒契約時,對於家長與保母之間的權責應是①彼此皆須考量②完全考量家長的權益③考量保母的最大利益④考量居家托育服務中心的最大利益。
266. ( 3 ) 家庭托育比機構托育較具優勢的項目為何?①資源充足②金錢來源③情感依附④專業程度。
267. ( 4 ) 家庭保母應具備的條件不包括哪一項?①注意個人操守與儀表②所照顧的兒童不能超過四位(含保母自己的小孩)③除了在家照顧孩子,不能其他的職業④具備大專學歷。
268. ( 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。
269. ( 2 ) 針對日本婦女晚婚及拒絕生育的趨勢,日本政府所採行的對策是①減少托育措施②增加托育措施③提高托育人員要求④沒有影響。
270. ( 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。
271. ( 2 ) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8°C②10~15°C③20~25°C④30~35°C。
272. ( 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。
273. ( 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。
274. ( 3 ) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。
275. ( 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。
276. ( 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。
277. ( 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。
278. ( 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。
279. ( 1 ) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
280. ( 1 ) 給嬰兒洗澡時,如何調配水溫?①先放冷水再加熱水②先放熱水再加冷水③冷熱水同時加④無所謂。
281. ( 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。
282. ( 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。
283. ( 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。

284. ( 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。
285. ( 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。
286. ( 2 ) 從事保母工作前，應做好下列哪些準備？A. 檢核家中是否乾淨安全；B. 需要和家人討論對於保母工作的想法；C. 將自己過去的獎狀和成績單做成檔案，讓家長了解自己過去的努力；D. 對幼兒的作息安排、活動項目及空間規劃等資料予以彙整。①ABC②ABD③BCD④ACD。
287. ( 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。
288. ( 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。
289. ( 2 ) 教保現場工作者為何需要具有屬於自己的專業倫理守則？A. 工作環境的孤立性；B. 服務對象的脆弱性；C. 才有資格加入專業組織；D. 托育人員或保母必須對各種托育決定負責。①BCD②ABD③ACD④ABCD。
290. ( 2 ) 給嬰兒餵奶吸吮時間以不超過多少時間為宜？①15 分鐘②30 分鐘③45 分鐘④1 小時。
291. ( 1 ) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
292. ( 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。
293. ( 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。
294. ( 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。
295. ( 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。
296. ( 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。
297. ( 1 ) 現行「兒童及少年福利與權益保障法」規定，應給予早期療育之特殊照顧者為①發展遲緩兒童②資賦優異兒童③身心障礙兒童④體弱多病者。
298. ( 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。
299. ( 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。
300. ( 1 ) 新生兒臍帶護理，下列何者正確？A. 洗澡時儘量勿弄濕臍帶；B. 洗完澡以 75%酒精消毒臍帶；C. 肚臍及四周皮膚有發紅、異味及分泌物，應立即就醫；D. 臍根部以 95%酒精促進乾燥；E. 包尿布時要將臍帶包住保護著。①ABCD②BCDE③ABDE④ABCE。
301. ( 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。
302. ( 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。
303. ( 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。

304. ( 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。
305. ( 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。
306. ( 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。
307. ( 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。
308. ( 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。
309. ( 3 ) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
310. ( 1 ) 新鮮蔬菜烹調時火候應①旺火速炒②微火慢炒③旺火慢炒④微火速炒。
311. ( 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。
312. ( 1 ) 提供兒童充足的食物、安全的居所、清潔的飲水及基本的健康照顧，是保障兒童的①生存權利②受保護權利③發展權利④優先受救助權。
313. ( 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。
314. ( 2 ) 發現孩子有發展遲緩現象時，保母最應該做的是①為孩子好，盡量掩飾②提醒父母，促其帶孩子去檢查③告訴孩子平日的玩伴，以免小孩被欺負④與親朋好友討論案情。
315. ( 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。
316. ( 4 ) 發霉的年糕應①將霉刮除後即可食用②洗淨後即可食用③將霉刮除洗淨後即可食用④不可食用。
317. ( 4 ) 發霉的穀類含有①氰化物②生物鹼③蕈毒鹼④黃麴毒素對人體有害，不宜食用。
318. ( 2 ) 絲瓜的選購以何者最佳？①越輕越好②越重越好③越長越好④越短越好。
319. ( 4 ) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有①香菇②金針③蝦米④髮菜。
320. ( 4 ) 維生素A對下列何種器官的健康有重要的關係？①耳朵②神經組織③口腔④眼睛。
321. ( 3 ) 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？①冬瓜、冬筍②冬菇、冬菜③冬菇、冬筍④冬菇、冬瓜。
322. ( 4 ) 菜餚如須復熱，其次數應以①四次②三次③二次④一次為限。
323. ( 3 ) 華許本(Washburn)所指保母應具備的專業角色功能，不包含下列哪一項？①老師的角色②監護人的角色③生意人的角色④醫生的角色。
324. ( 3 ) 買回來的冬瓜表面上有白霜是①發霉現象②糖粉③成熟的象徵④快腐爛掉的現象。
325. ( 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。
326. ( 3 ) 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？①不加處理，直接放入冷凍庫②整塊洗淨後，放入冷凍庫③清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫④整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。
327. ( 2 ) 買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前①不必清洗②要清洗③擦拭一下④最好加熱。



328. ( 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。
329. ( 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。
330. ( 2 ) 餵完奶之後，給嬰兒拍背的目的是①促進嬰兒入睡②幫助排氣③叫醒嬰兒④觀察有無吐奶。
331. ( 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。
332. ( 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。
333. ( 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。
334. ( 3 ) 敬業的保母不會有下列哪項行為？①帶孩子去公共場所②帶孩子去公園玩③趁孩子單獨在家午睡時外出辦事④在休假日邀其他保母一同出遊。
335. ( 2 ) 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好①存放於冷凍庫中②放於冷藏庫中③放在通風陰涼處④泡在水中。
336. ( 4 ) 煎荷包蛋時應用①旺火②武火③大火④文火。
337. ( 3 ) 煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？①味素、太白粉②糖、太白粉③鹽、太白粉④玉米粉、麵粉。
338. ( 1 ) 當幼兒家庭成員間對幼兒教養有衝突時，保母應如何處理？A. 具體且坦誠地提出對幼兒的觀察；B. 提供幼兒影片或照片讓家庭成員間彼此溝通；C. 直接告訴家長應該怎麼做；D. 當和事佬，不要讓狀況更加惡化。①AB②BC③AD④BD。
339. ( 4 ) 當收托的幼兒在保母家跌倒，無明顯外傷，但孩子一直哭鬧說想吐時，保母應①哄著孩子別哭就好②教訓小孩不要撒嬌③替小孩再洗一次澡④為小孩檢查是否有內傷或腦震盪現象，並將實情告知來接幼兒之家長。
340. ( 1 ) 餵食母乳的嬰兒，最早應添加營養素為①鐵質②鈣質③維生素 A④維生素 C。
341. ( 2 ) 當兒童及少年未受適當之養育或照顧，直轄市、縣（市）主管機關應予緊急保護、安置或為其他必要之處置，應遵循安置順序為何？A. 收容於經核准立案之兒童及少年安置及教養機構；B. 安置於已登記合格之寄養家庭；C. 安置於合適之親屬家庭；D. 收容於其他安置機構。①BCAD②CBAD③DABC④CBDA。
342. ( 3 ) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為①小白菜②空心菜③芥蘭菜④青江菜。
343. ( 4 ) 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用①文火溫油②文火熱油③旺火溫油④旺火熱油。
344. ( 1 ) 經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？①拌②煮③蒸④炒。
345. ( 1 ) 解凍方法對冷凍肉的品質影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於①水中浸泡②微波爐③冷藏庫④塑膠袋內包紮好後於流動水中解凍。
346. ( 3 ) 較老的肉宜採下列何種烹煮法？①切片快炒②切片油炸③切塊紅燒④川燙。
347. ( 1 ) 對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室①愈大②愈小③不變④無氣室。
348. ( 2 ) 對有托育需求的父母，政府單位有提供哪些協助？A. 提供托育諮詢管道；B. 提供托育補

助；C. 提供全額托育保險費用；D. 提供媒合服務。①ABC②ABD③ACD④BCD。

349. (1) 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？①必須保存在7°C以下的環境中②運送時不一定須使用冷藏保溫車③可保存在室溫中④需保存在冷凍庫中。
350. (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。
351. (3) 腐竹是用下列何種食材加工製成的？①綠豆②紅豆③黃豆④花豆。
352. (4) 臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是①雨季②秋季③雪季④颱風季。
353. (3) 與嬰幼兒整日相處，哪些言行對嬰幼兒日後的價值觀會有不良的影響？A. 言語經常攻擊異性；B. 參與賭博；C. 愛喝咖啡；D. 性喜順手牽羊。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
354. (2) 蒸蛋時宜用①旺火②文火③武火④三者隨意。
355. (4) 製作「紅燒下巴」時常選用①黃魚頭②鮑魚頭③鯧魚頭④草魚頭。
356. (3) 製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是①切薄片②切絲③拍打浸料④切厚片。
357. (4) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用①大火②旺火③武火④文火。
358. (2) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④澄粉。
359. (1) 製作完成之菜餚應注意①不可重疊放置②交叉放置③可重疊放置④沒有規定。
360. (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。
361. (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。
362. (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。
363. (4) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至①30°C②40°C③50°C④60°C以上。
364. (3) 鮮奶容易酸敗，為了避免變質①應放在室溫中②應放在冰箱冷凍③應放在冰箱冷藏④應放在陰涼通風處。
365. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤應選購①淡色②深色③薄鹽④醬油膏醬油。
366. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購①淡色②深色③薄鹽④油膏醬油。
367. (4) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為①醱酵時間較久②加入了較多的糖與鹽③濃縮了，水分含量較少④加入修飾澱粉在內。
368. (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。
369. (2) 歐美托育政策中，大多界定最適合由家庭保母照顧的年齡層是①未滿月的新生兒②滿月至三歲的嬰幼兒③三歲至六歲的幼兒④六歲至十二歲的兒童。
370. (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。
371. (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。
372. (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。
373. (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。
374. (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。
375. (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。

376. ( 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。
377. ( 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。
378. ( 3 ) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬季。
379. ( 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。
380. ( 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。
381. ( 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。
382. ( 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。
383. ( 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。
384. ( 1 ) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙者。
385. ( 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。
386. ( 3 ) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存①一起疊放熟食在生食上方②分開放置熟食在生食下方③分開放置熟食在生食上方④一起放置熟食在生食上方以免交叉汙染。
387. ( 1 ) 優質保母的托育準備，下列何者正確？A. 家人關係的經營與支持；B. 托育服務時段的壓力調適與情緒管理；C. 避免照顧姿勢造成的身體壓力與傷害；D. 有效的安排旅遊時間。 ①ABC②ABD③BCD④ACD。
388. ( 2 ) 優質保母的條件，下列何者正確？A. 喜愛孩子；B. 家中成員支持與肯定；C. 高社經背景；D. 持續學習和成長。 ①ABC②ABD③BCD④ACD。
389. ( 4 ) 嬰幼兒照護的職業規範，下列何者須特別注意？A. 具有專業知能；B. 注重個人操守與儀表；C. 保護嬰幼兒及其家庭的隱私；D. 尊重嬰幼兒及其家庭的生活文化。 ①ABC②BCD ③ABD④ABCD。
390. ( 3 ) 餵奶的時間表應為①嚴格規定時間②不必嚴格規定時間③有彈性的調整時間④隨時隨地均。
391. ( 1 ) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由①魚鰓的黏膜細胞②魚身③魚鰭④魚尾所散發的味道得知。
392. ( 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。
393. ( 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。
394. ( 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。
395. ( 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。
396. ( 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。

397. ( 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。

398. ( 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。

399. ( 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。

400. ( 2 ) 處理副食品時，若手部有傷口易產生何種污染？①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌。