

113 年度 14000 西餐烹調乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題【單選選擇題 60 題，每題 1 分；複選選擇題 20 題，每題 2 分】，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

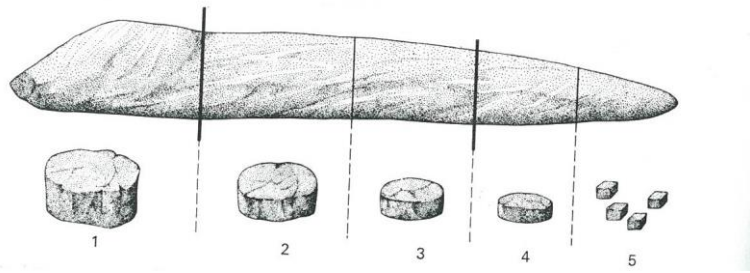
准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 有關於蒸(Steaming)下列何者為正確？①蕃茄可和豆類一起蒸 ②白花椰菜可和青花椰菜一起蒸 ③魚和雞肉可一起蒸 ④馬鈴薯可與菠菜一起蒸。
2. (1) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素所引起的食品中毒，當購買真空包裝即食食品，下列處置何者為非？①隨意置放 ②充分加熱後食用 ③檢視標示內容 ④依標示冷藏或冷凍貯藏。
3. (3) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯底、杯身、杯內、杯腳 ②杯腳、杯身、杯底、杯內 ③杯內、杯身、杯底、杯腳 ④杯身、杯底、杯內、杯腳。
4. (4) 廚房工作人員如果手部有傷口或腫膿時，下列處理何者不妥？①先包紮傷口及戴手套後，再從事食品作業 ②向主管報告健康狀況後，適時調整工作內容 ③避免從事與食品接觸之工作 ④先貼膠帶再工作。
5. (2) 下列何者不是餐具或食物容器是否乾淨的檢查項目？①澱粉殘留物 ②殘留的過氧化氫 ③脂肪殘留物 ④殘留的清潔劑。
6. (3) 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？①法定傳染病 ②流行性疾病 ③職業疾病 ④遺傳性疾病。
7. (2) 將不飽和脂肪酸以化學處理，在雙鍵處加入氫，結構中的雙鍵減少，進而轉成飽和度高的固態脂肪稱作 ①水解 ②氫化 ③氧化 ④冬化 作用。
8. (3) 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則該電腦程式重製之權利歸屬下列何者？①公司與編寫程式之工程師共有 ②編寫程式之工程師 ③公司 ④公司全體股東共有。
9. (3) 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？①脂肪 ②維生素 ③醣類 ④蛋白質。
10. (2) 下列何種醬汁(Sauce)不可煮沸或冷藏，也不可放過夜，否則其結構會被破壞 ①Tomato sauce ②Hollandaise sauce ③Demi glace ④Gravy。
11. (1) 包裝食品應標示之事項，以下何者正確 ①國內通過農產品生產驗證者，標示可追溯之來源 ②含非基因改造食品原料 ③食品添加物之功能性名稱 ④製造日期。
12. (4) 利用豬隻的排泄物當燃料發電，是屬於下列那一種能源？①核能 ②地熱能 ③太陽能 ④生質能。
13. (2) 下列何者為國際湯？①Cream corn soup ②Onion soup ③Beef consomme ④Pumpkin soup。
14. (3) 下列何種沙拉顏色較為多樣？①水果優格沙拉 ②田園沙拉 ③主廚沙拉 ④華爾道夫沙拉。
15. (4) 目前菸害防制法規範，「不可販賣菸品」給幾歲以下的人？①18 ②19 ③17 ④20。
16. (3) 台灣電力公司電價表所指的夏月用電月份(電價比其他月份高)是為 ①5/1~8/31 ②7/1~10/31 ③6/1~9/30 ④4/1~7/31。
17. (2) 在人工洗滌餐具流程中，預洗之後的正確步驟為何？①清洗、洗滌、消毒、用毛巾擦乾 ②洗滌、清洗、消毒、風乾 ③清洗、洗滌、消毒、風乾 ④洗滌、清洗、消毒、用毛巾擦乾。
18. (1) 使用食品用容器具及包裝時，下列何者正確 ①應瞭解材質特性及使用方式 ②應選用不含金屬鎳之不鏽鋼 ③應選用回收代碼數字高的塑膠材質 ④應選用含螢光增白劑之紙類容器。
19. (3) 下列何者稱做扁豆？①Click Pea ②Pinto Bean ③Lentil Bean ④White Bean。
20. (4) 下列何者是正確的洗手方式 ①使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳 ②慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略 ③洗手後用圍裙將手部擦乾 ④使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部。
21. (1) 英文中 Garnish 是指 ①配菜 ②沙拉 ③開胃菜 ④甜點。

22. (1) 以下何者不是發生電氣火災的主要原因？①電纜線置於地上 ②電氣火花 ③漏電 ④電器接點短路。
23. (3) 下列何者為環境保護的正確作為？①不隨手關燈 ②多吃肉少蔬食 ③鐵馬步行 ④自己開車不共乘。
24. (1) 下面牛菲力圖中，請問在編號 1 的部位稱之 ①Chateaubriand ②Rump ③Tenderloin ④Sirloin。



25. (2) 關於 102 年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上 ①67% ②51% ③100% ④33%。
26. (3) 飼主遛狗時，其狗在道路或其他公共場所便溺時，下列何者應優先負清除責任？①清潔隊 ②土地所有權人 ③主人 ④警察。
27. (3) 廚房所使用的機器設備是屬於 ①目標 ②變動 ③固定 ④標準 成本。
28. (3) 下列何者屬於高品質蛋白質的食物或飲食？①植物性蛋白質所製成之食物或飲食 ②含有高量胺基酸者 ③能提供充足的 9 種必需胺基酸者 ④同時含有必需胺基酸與非必需胺基酸者。
29. (1) 就能源管理系統而言，下列何者不是能源效率的表示方式？①冰水主機－千瓦 (kW) ②照明系統－瓦特/平方公尺(W/m²) ③汽車－公里/公升 ④冰水主機－千瓦/冷凍噸(kW/RT)。
30. (1) 每天使用砧板後，應如何處理？①當天用清水洗淨後消毒 ②隔天用清水洗淨消毒 ③隔二天後再一併清洗消毒 ④當天用抹布擦乾淨即可。
31. (2) 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？①增加開關庫門之次數 ②各類食物妥善包裝並分類儲存 ③經常將食物取出並定期除霜 ④食物交互置放。
32. (2) 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜 ①噴灑農藥 ②將垃圾桶及廚餘密閉貯放 ③使用白色防蟲簾 ④使用蚊香。
33. (1) 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？①發生計算事由之前 6 個月 ②請事假期間 ③放無薪假期間 ④職災醫療期間。
34. (4) 某規範明定地政機關進用女性測量助理名額，不得超過該機關測量助理名額總數二分之一，根據消除對婦女一切形式歧視公約(CEDAW)，下列何者正確？①土地測量經常在戶外工作，基於保護女性所作的限制，不屬性別歧視 ②此項二分之一規定是為促進男女比例平衡 ③此限制是為確保機關業務順暢推動，並未歧視女性 ④限制女性測量助理人數比例，屬於直接歧視。
35. (1) 廚師證書有效期間為幾年 ①4 年 ②3 年 ③1 年 ④2 年。
36. (2) 下列何者不是自來水消毒採用的方式？①加入臭氧 ②加入二氧化碳 ③加入氯氣 ④紫外線消毒。
37. (3) 我國準用之食品添加物係採何種方式管理？①法規表列之食品添加物品項不可使用（負面表列） ②國際間準用即可 ③法規表列之食品添加物品項才可使用（正面表列） ④任意使用。
38. (2) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①重量減輕 ②產生酸味 ③更美味 ④香氣濃郁。
39. (3) 台灣年降雨量是世界平均值的 2.6 倍，卻仍屬缺水地區，下列何者不是真正缺水的原因？①台灣自來水水價過於便宜 ②降雨量在地域、季節分佈極不平均 ③水庫蓋得太少 ④台灣由於山坡陡峻，以及颱風豪雨雨勢急促，大部分的降雨量皆迅速流入海洋。
40. (2) 飲食中採用下列何種食物可解決地方性甲狀腺腫（Endemic goiter）？①樹薯 ②加碘鹽 ③花椰菜 ④高麗菜。

41. (1) 有關廚房排油煙機相關作業安全，下列敘述何項錯誤？ ①排煙口的濾網至少每月要取下清洗積油 ②油炸爐上方濾網，其清洗頻率要增加 ③集油槽也應定期清洗 ④油煙罩內照明燈泡應使用防爆燈泡。
42. (4) 食品之標示、宣傳或廣告，不得有誇張、易生誤解及下列何項？ ①解釋清楚 ②資訊透明 ③圖片清晰 ④不實。
43. (3) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確 ①熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 ②乳製品、甜點、生肉可共同存放 ③海鮮存放時，最好與其他材料分開 ④煮過與未經烹調可一起存放，節省空間。
44. (2) 食品從業人員如配戴手套，下列哪個時機宜更換手套 ①倒垃圾之前 ②更換至不同作業區之前 ③下班打卡之前 ④上廁所之前。
45. (1) 為保障食品安全事件消費者之權益，依法中央主管機關得設立？ ①食品安全保護基金 ②食品添加物基金 ③健康食品促進基金 ④食品營養促進基金。
46. (2) 能將食物之酸度提高而使細菌無法生存的是下列何種方法？ ①脫水法 ②醋漬法 ③水漬法 ④鹽漬法。
47. (1) 下列那一項不是造成食物中毒之原因？ ①生熟食分開處理 ②食品加熱不當 ③冷凍冷藏溫度不夠 ④不當使用食品添加物。
48. (4) 下列何者組合較符合地中海飲食之原則 ①蕎麥麵+炸蝦+溫泉蛋 ②地瓜稀飯+瓜仔肉+涼拌小黃瓜 ③玉米濃湯+菲力牛排+提拉米蘇 ④雜糧麵包佐橄欖油+烤鯖魚+腰果拌地瓜葉。
49. (1) 禁菸場所負責人未於場所入口處設置明顯禁菸標示，要罰該場所負責人多少元？ ①1 萬-5 萬 ②20 萬-100 萬 ③1 萬-25 萬 ④2 千-1 萬。
50. (2) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①白指症 ②間皮細胞瘤 ③心臟病 ④巴金森氏症。
51. (4) 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多 ①菠菜 ②胡蘿蔔 ③高麗菜 ④莧菜。
52. (1) 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確 ①以禽肉類要求溫度最高，應達 74℃/15 秒以上 ②豬肉>魚肉>雞肉>絞牛肉 ③考慮品質問題，煎牛排至少 50℃ ④牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至 100℃。
53. (1) 下列何者屬低酸性食品 ①魚貝類 ②食物 pH 值 3.0 以下 ③食物 pH 值 4.6 以下 ④食用醋。
54. (4) 食物用油來殺菁(Blanching) 時油溫是攝氏多少度？ ①150 ②160 ③170 ④180。
55. (1) 下列何種非預防食品中毒之注意事項？ ①要使用防腐劑 ②要注意保存溫度 ③要洗手 ④要新鮮。
56. (4) 關於重量與容積單位換算，甲. 1 磅(pound)=16 盎司(ounce)，乙. 1 盎司(ounce)=29.6c.c.，丙. 1 加侖(Gallon)=64 盎司(ounce)，丁. 1 品脫(pint)=32 盎司(ounce)，上述何者正確？ ①乙.丙. ②丙.丁. ③乙.丁. ④甲.乙.。
57. (4) 有關建築之外殼節能設計，下列敘述中錯誤的是？ ①開窗區域設置遮陽設備 ②大開窗面避免設置於東西日曬方位 ③做好屋頂隔熱設施 ④宜採用全面玻璃造型設計，以利自然採光。
58. (4) 食品從業人員之正確洗手步驟中，如何清洗指尖及指甲？ ①無須特別注意 ②以抹布擦拭 ③以紙巾擦拭 ④以指甲刷刷洗。
59. (3) 下列何者屬於食品添加物？ ①三聚氰胺 ②順丁烯二酸酐 ③雞粉 ④塑化劑。
60. (4) 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確 ①真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏 ②開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 ③只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以 ④自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌。

複選題：

61. (1234) 因受阿米巴痢疾感染而發生集體中毒，身為餐廳經營者，下列何者是正確對策？ ①食物一定加熱至 100℃ 以上 ②暫時停止供餐 ③全面使用自來水，不能喝生水 ④撲滅老鼠、蟑螂、蒼蠅等病媒。
62. (134) 下列有關餐廳庫存量控制的敘述，何者正確？ ①管理倉庫人員必須隨時掌握手中現有庫存量 (Stock on Hand) ②庫房愈大與庫存量愈多，對餐廳控制成本效果會愈好 ③依標準存貨量 (Par Stock) 決定何時採購，並計算採購量 ④每一樣物品均應訂出其安全庫存量 (Safety Stock)。

63. (13) 下列對於使用器皿之描述，何者正確？ ①冰淇淋盅須先冷藏 ②主菜盤不須保溫即可使用 ③沙拉盤須置於冷藏櫃中 ④冰飲料杯不需要冰杯。
64. (234) 下列何者是食品「真空包裝」的目的？ ①防止食物變形 ②抑制微生物生長 ③防止脂肪氧化 ④防止色素氧化。
65. (1234) 廚房採購設備規格說明書應包含下列何種項目？ ①設備名稱 ②使用能源訊息 ③機體體積 ④功能特色。
66. (134) 乾粉滅火器適合使用在 ①A ②D ③B ④C 類火災。
67. (1234) 下列何者是餐飲業食物成本控制的原則？ ①養成廚師對成本控制的責任感 ②作好財務計算 ③加強各項紀錄工作 ④全面成本控制。
68. (24) 影響烹調之因素有食物、熱源與 ①藝術修養 ②設備器具 ③流行資訊 ④基本烹調法。
69. (134) 下列何者是防止微生物生長的有效方法？ ①充分加熱 ②添加色素 ③保持乾燥 ④降低貯藏溫度。
70. (134) 有關胺基酸與蛋白質的敘述，下列何者錯誤？ ①五穀類含量較低的必需胺基酸是色胺酸 ②搭配食材時可以蛋白質的互補方式提供完整蛋白質 ③必需胺基酸是指人體可自行製造足夠量的胺基酸 ④玉米與麵粉之互補可以提供完整蛋白質。
71. (14) 食品安全管制系統準則中有關管制小組，應符合下列哪些規定？ ①至少一人應為食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定之專門職業人員 ②每年至少進行二次內部稽核 ③從業期間毋須接受訓練機關（構）或其他機關（構）辦理與本系統有關之課程 ④管制小組至少三人，負責人或其指定人員為必要之成員。
72. (14) 食品良好衛生規範準則中有關倉儲管制，應符合下列哪些規定？ ①應遵循先進先出原則，並確實記錄 ②應善用倉庫內空間，貯存原材料、半成品或成品 ③倉庫內物品直接置於地上，以供搬運 ④倉儲過程中，應有防止交叉污染之措施。
73. (12) 選項中有關各類食材之描述，何者為誤？ ①櫻桃中的鐵有助於穩定心律，幫助身體排除毒素 ②洋蔥發芽後會產生毒素，嚴禁食用 ③南瓜富含膳食纖維，常食用可使代謝順暢 ④大蒜能降低血脂與膽固醇。
74. (124) 何種香料不是出於印度？ ①小茴香 ②茵陳蒿 ③大茴香 ④茴香。
75. (134) 重複性使用之塑膠類食品器具、食品容器或包裝，如塑膠餐盒或水壺，應以中文及通用符號，明顯標示哪些事項？ ①耐熱溫度 ②國內客服電話 ③材質名稱 ④使用注意事項。
76. (1234) 何者是雞蛋的營養成分？ ①脂肪 ②蛋白質 ③水份 ④鐵質。
77. (13) 有關紅燴牛肉(Ragout)前，須做什麼前處理？ ①牛肉可加入紅酒醃漬 ②牛肉切成薄片比較好醃入味 ③牛肉可切成大塊狀(約 2 公分大小) ④牛肉切愈細愈容易燴熟。
78. (123) 下列何者符合餐飲成本控制原則的條件？ ①訂定標準食譜 ②建立食材標準規格 ③設定餐廳經營目標 ④適宜的服務。
79. (12) 個人衛生方面，如何避免諾羅病毒傳染？ ①使用肥皂洗手 ②注意自身健康 ③常喝酒 ④使用酒精消毒。
80. (34) 下列何者為 Composed 沙拉？ ①Green salad ②Caesar salad ③Potato salad ④Seafood salad。