

113 年度 07601 中餐烹調—素食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. (1) 專利權又可區分為發明、新型與設計三種專利權，其中發明專利權是否有保護期限？期限為何？
①有，20 年 ②有，50 年 ③有，5 年 ④無期限，只要申請後就永久歸申請人所有。
2. (2) 以發酵程度而言，下列哪一種茶葉泡出來的茶水汁液顏色偏紅褐色 ①包種茶 ②紅茶 ③綠茶 ④烏龍茶。
3. (3) 用來密封冷盤之保潔膜除了安全、無毒、無味外，還需兼顧那些特性 ①高透氣性、低透濕性 ②高透氣性、耐冷熱性 ③低透氣性、低透濕性 ④低透氣性、高透濕性。
4. (3) 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確 ①於工作場所養貓 ②於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌 ③使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶 ④出入口裝設空氣簾。
5. (2) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 ②拿取刀叉餐具時，應握其把手 ③以玻璃杯直接取用食用冰塊 ④戴了手套，偶爾觸摸杯子或碗盤內部並無大礙。
6. (2) 下列何種物質或物品，受毒性及關注化學物質管理法之管制？ ①含汞之日光燈 ②使用青石綿製造石綿瓦 ③製造農藥之蓋普丹 ④製造醫藥之靈丹。
7. (4) 我國已制定能源管理系統標準為 ①CNS 14001 ②CNS 12681 ③CNS 22000 ④CNS 50001。
8. (3) 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者或其毒素引起食品中毒 ①腸炎弧菌 ②李斯特菌 ③肉毒桿菌 ④葡萄球菌。
9. (3) 下列敘述何者為錯 ①冷藏溫度在攝氏七度以下 ②冷凍溫度應在攝氏零下十八度以下 ③氯水殺菌餘氯量在 300ppm 以上 ④蒸氣殺菌溫度在 100℃ 以上。
10. (1) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①黃色五號 ②皂素 ③二甲基黃 ④鹽基性介黃。
11. (2) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確 ①油飯 ②罐頭食品 ③馬鈴薯泥 ④截切生菜。
12. (3) 熱中暑時，易發生下列何現象？ ①體溫忽高忽低 ②體溫正常 ③體溫上升 ④體溫下降。
13. (1) 依照衛生福利部公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，攝取過量將對國民健康有不利之影響的營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，不包括以下營養素 ①膳食纖維 ②糖 ③鈉 ④飽和脂肪。
14. (2) 優良冷凍食品標示為 ①CNS ②CAS ③GMP ④GLP。
15. (3) 廚房清潔區之空氣壓力應為 ①介於正壓與負壓之間 ②低壓 ③正壓 ④負壓。
16. (2) 若使用後的廢電池未經回收，直接廢棄所含重金屬物質曝露於環境中可能產生那些影響？A.地下水污染、B.對人體產生中毒等不良作用、C.對生物產生重金屬累積及濃縮作用、D.造成優養化
①ACD ②ABC ③ABCD ④BCD。
17. (1) 豆魚蛋肉類食物經常含有隱藏的脂肪，下列何者脂肪含量較低 ①不含皮的肉類，例如雞胸肉 ②食用油處理過的加工品，例如肉鬆 ③加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ④看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉。
18. (3) 違反「食品安全衛生管理法」之行為最高可處 ①五年有期徒刑 ②七年有期徒刑 ③無期徒刑 ④三年有期徒刑。
19. (1) 根據先進先出之原則，食物的使用是與 ①貨到的順序 ②食物的價錢 ③最新的先用 ④份量的多寡有關係。
20. (2) 冷凍食品的意思是下列何者 ①煮熟的食品，立刻放入冰箱的上層冷凍 ②把品質良好又新鮮的食物經過加工處理，放在零下 18℃ 以下急速冷凍 ③即將變壞的食品，儘快放入冰箱的上層冷凍 ④從市場買回家的生鮮食品立刻放入冰箱冷凍。

21. (1) 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①完成食品業者登錄之食材供應商 ②提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ③提供即期或重新標示食品之供應商 ④提供廉價食材之供應商。
22. (1) 從事餐飲服務人員，應將何者視為第一要務 ①確保餐飲品質與衛生 ②確保餐飲價格實惠 ③確保供餐種類多樣化 ④確保用餐人數增多。
23. (4) 可以增加牙齒對齶齒的抵抗力之礦物質為 ①銅 ②碘 ③錳 ④氟。
24. (3) 隨著現代科技的發達，我們保存食物比古代多了很多種方法，請問下列何者不適當 ①用罐頭包裝 ②以 $-20^{\circ}\text{C} \sim -70^{\circ}\text{C}$ 保存 ③以 α 射線照射食物 ④將水果塗上石蠟。
25. (3) 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施 ①食品用洗潔劑 ②價值不菲之食材 ③過期回收產品 ④廢棄食品容器具。
26. (3) 在粉糊內加入油調製而成，可以使粉糊快速脫水變成脆而酥外殼的炸法，可以稱為 ①捲裹原料 ②乾炸 ③酥炸 ④清炸。
27. (2) 溫室氣體易造成全球氣候變遷的影響，下列何者不屬於溫室氣體？ ①氫氟碳化物（HFCs） ②氧氣（ O_2 ） ③二氧化碳（ CO_2 ） ④甲烷（ CH_4 ）。
28. (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 ①20 公尺 ②5 公尺 ③15 公尺 ④10 公尺 之距離。
29. (2) 下列何種油脂含有較多的飽和脂肪酸 ①玉米油 ②椰子油 ③花生油 ④麻油。
30. (1) 醬爆素田花(田雞)用何種材料製作 ①金菇 ②黃豆芽 ③大白菜 ④木耳。
31. (2) 下列那一項水質濃度降低會導致河川魚類大量死亡？ ①二氧化碳 ②溶氧 ③氨氮 ④生化需氧量。
32. (3) 一般來講冷藏庫的溫度大約是 ① -18°C ② 0°C ③ 5°C ④ 12°C 。
33. (4) 餐廳所使用的竹筷子 ①洗淨後可以 ②可以 ③不清楚 ④不可以 回收。
34. (4) 依食物貯存原理，下列何種食物無法保存較久 ①低水量 ②高鹽度 ③高酸性 ④低鹽度。
35. (1) 根據已確定的題意和作品的特點，選擇材質和色澤稱之為下列何者 ①因意定形 ②因形立意 ③無一而立 ④隨形選用。
36. (4) 下列何者「不是」全球暖化帶來的影響？ ①熱浪 ②洪水 ③旱災 ④地震。
37. (2) 釀造醬油的主要原料是 ①黃豆及鹽 ②黃豆與小麥 ③米及鹽 ④鹽及色素。
38. (4) 以下對於「例假」之敘述，何者有誤？ ①工資照給 ②每 7 日應休息 1 日 ③出勤時，工資加倍及補休 ④須給假，不必給工資。
39. (1) 有關著作權的下列敘述何者不正確？ ①網路上供人下載的免費軟體，都不受著作權法保護，所以我可以燒成大補帖光碟，再去賣給別人 ②我們到表演場所觀看表演時，不可隨便錄音或錄影 ③到攝影展上，拿相機拍攝展示的作品，分贈給朋友，是侵害著作權的行為 ④高普考試題，不受著作權法保護。
40. (3) 依環境影響評估法規定，對環境有重大影響之虞的開發行為應繼續進行第二階段環境影響評估，下列何者不是上述對環境有重大影響之虞或應進行第二階段環境影響評估的決定方式？ ①環評委員會審查認定 ②明訂開發行為及規模 ③有民眾或團體抗爭 ④自願進行。
41. (4) 隨時要使用的肉類應保存於 ① -18 ② 0 ③ 12 ④ 7 $^{\circ}\text{C}$ 以下為佳。
42. (3) 炒飯要炒得乾香可口，宜於烹調最後階段用 ①中火 ②小火 ③旺火 ④微火 均勻翻炒。
43. (1) 臺灣在一年中什麼時期會比較缺水(即枯水期)？ ①11 月至次年 4 月 ②臺灣全年不缺水 ③9 月至 12 月 ④6 月至 9 月。
44. (1) 大雄擔任公司部門主管，代表公司向公務機關投標，為使公司順利取得標案，可以向公務機關的採購人員為以下何種行為？ ①為了解招標文件內容，提出招標文件疑義並請說明 ②為社交禮俗需要，贈送價值昂貴的名牌手錶作為見面禮 ③為與公務機關間有良好互動，招待至有女陪侍場所飲宴 ④為避免報價錯誤，要求提供底價作為參考。
45. (1) 大豆油是提供我們 ①必需脂肪酸 ②檸檬酸 ③飽和脂肪酸 ④胺基酸 最好的來源。

46. (3) 工作者若因雇主違反職業安全衛生法規定而發生職業災害、疑似罹患職業病或身體、精神遭受不法侵害所提起之訴訟，得向勞動部委託之民間團體提出下列何者？①精神補償 ②國家賠償 ③申請扶助 ④災害理賠。
47. (4) 下列何者敘述正確 ①有髒污或裂痕蛋類經過清洗也可使用於製作蛋黃醬 ②生鮮食品（例如：生雞肉和肉類）在冷藏櫃內得放置於即食食品的上方 ③冷藏的生鮮配料不須與即食食品 and 即食配料分開存放 ④冷藏的未包裝食品和配料在貯存過程中必須覆蓋，防止污染。
48. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施 ①牙線 ②刮鬍機 ③乾手器或擦手紙巾 ④吹風機 等設施。
49. (4) 下列何種麵粉含有纖維素最高？①粉心粉 ②低筋粉 ③高筋粉 ④全麥麵粉。
50. (1) 產品售價包含直接人工成本 15%，如果廚師月薪連食宿可得新台幣貳萬壹仟元，則其每天需生產產品的價值為 ①4666 元 ②3840 元 ③3212 元 ④2824 元。
51. (4) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？①營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ②營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有 ③營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ④受雇人於非職務上研究或開發之營業秘密，仍歸雇用人所有。
52. (1) 一道容易引起細菌滋生的熱食，應該用下列何種溫度保溫 ①70℃ ②40℃ ③50℃ ④100℃ 以上。
53. (2) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 ①雞蛋 ②生蠔 ③漢堡 ④罐頭食品。
54. (2) 舀拿冰塊使用的冰杓材質，下列何者為非 ①塑膠 ②玻璃瓷器 ③不鏽鋼 ④竹製品。
55. (3) 最便宜的蛋白質來源為 ①家禽類 ②畜肉類 ③蛋類 ④奶類。
56. (2) 食品安全衛生管理法所稱染有病原性生物者，係指食品或食品添加物受病源性微生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害者，是屬該法的 ①第十條第一項第二款 ②第十五條第一項第四款 ③第十條第一項第三款 ④第十一條第一項第二款。
57. (2) 健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？①15 公克 ②6 公克 ③2 公克 ④10 公克。
58. (4) 勞工若面臨長期工作負荷壓力及工作疲勞累積，沒有獲得適當休息及充足睡眠，便可能影響體能及精神狀態，甚而較易促發下列何種疾病？①肺水腫 ②多發性神經病變 ③皮膚癌 ④腦心血管疾病。
59. (3) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ①機械性 ②電機性 ③生物性 ④化工性。
60. (4) 以澱粉勾芡時，下列敘述何者正確 ①加油拌合後再加入熱溶液中 ②加酸可促進稠度的形成 ③加糖可使稠度增加 ④先加冷水調勻再加入熱溶液中。

複選題：

61. (13) 大麥除了含有澱粉外，還含有哪些碳水化合物 ①聚戊糖 ②水蘇四糖 ③聚葡萄糖 ④蜜三糖。
62. (134) 脂溶性維生素與水溶性維生素之比較，以下何者正確 ①脂溶性維生素其吸收需靠油脂的存在；水溶性維生素則不需要 ②兩種在攝取後皆容易儲存於人體中 ③脂溶性維生素溶於油脂或有機溶劑但不溶於水；水溶性維生素則溶於水 ④脂溶性維生素對光、溫度、空氣較穩定；水溶性維生素則對光、溫度、空氣較不穩定。
63. (234) 下列哪幾項是餐具預洗的目的 ①節省空間 ②節省水量 ③節省清潔劑 ④節省時間。
64. (124) 食品業者之廁所應設置下列哪些設施 ①乾手器或擦手紙巾 ②垃圾桶 ③刮鬍機 ④流動自來水。
65. (234) 食用紅色色素有哪幾號 ①4 ②7 ③40 ④6。
66. (234) 為減少食品中毒之發生，下列處理何者妥適 ①室溫下擺置 ②冷藏貯存 ③冷凍貯存 ④妥善包裝後低溫貯存。
67. (13) 光面洋香瓜的選購條件 ①蒂頭產生裂痕 ②蒂頭鮮綠色 ③表皮顏色鮮麗 ④瓜體柔軟。
68. (123) 下列何者不屬於食品添加物 ①順丁烯二酸酐 ②三聚氰胺 ③塑化劑 ④味精。
69. (34) 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每年至少進行二次內部稽核 ②從業期間無須接受訓練機關（構）或其他機關（構）辦理與本系統有關之課程 ③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 ④管制小組至少三人，負責人或其指定人員為必要之成員。

70. (123) 食品業者如何確保食品衛生安全與品質 ①實施食品安全管制系統 ②實施自主管理 ③依食品良好衛生規範準則操作 ④民眾有反映再改進。
71. (134) 乾貨原料的儲存應注意下列哪些事項 ①物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面 ②出清存貨以「後進先出」的原則 ③較重的物品須放至於貨架的底部 ④經常使用的物品放在靠近出入的貨架上。
72. (134) 下列何者營養素有供給熱量的功能 ①醣類 ②礦物質 ③脂肪 ④蛋白質。
73. (123) 製作盤飾時，應注意那些事項 ①衛生 ②配色 ③刀工 ④火候。
74. (124) 牛奶與蔬果一起煮的時候，會因為蔬果中的酸及單寧而產生凝結作用，下列何者屬之 ①蘆筍 ②檸檬 ③白花菜 ④紅蘿蔔。
75. (134) 廚房常用的勾芡用粉類，下列敘述何者正確 ①番薯粉就是地瓜粉 ②日本太白粉原料是蓮藕粉 ③馬蹄粉即是荸薺水洗後提取之澱粉 ④澄粉就是小麥澱粉。
76. (34) 五公斤約等於多少 ①7.3335 台斤 ②130.333 台兩 ③5000 公克 ④8.3333 台斤。
77. (134) 我國準用之食品添加物係採何種方式管理 ①法規表列之品項才可使用(正面表列) ②法規表列之品項不可使用(負面表列) ③規定使用範圍 ④規定規格標準。
78. (123) 蛋白質互補作用的吃法應用，下列何者為是 ①饅頭夾蛋 ②豆腐配稀飯 ③燒餅加豆漿 ④牛奶加荷包蛋。
79. (12) 身體質量指數 BMI 值，下列何者是不錯的範圍 ①20 ②22 ③30 ④27。
80. (234) 食品良好衛生規範準則中有關外燴業者應符合下列哪些規定 ①中餐烹調技術士證持證比例百分之五十 ②辦理超過 200 人餐飲時，應向主管機關報請備查 ③有遮蔽、冷凍（藏）設備或設施 ④避免交叉污染。