

113 年度 07601 中餐烹調—素食丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，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) 一般餐廳供應份數與 ①人事費用 ②食物材料費用 ③房租 ④水電費用 成正比。
2. (3) 食用油若長時間加高溫，其結果是 ①能殺菌、容易保存 ②增長使用期限 ③產生有害物質 ④增加油色之美觀。
3. (4) 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 ①50% ②40% ③70% ④60% 以上。
4. (2) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？ ①撿拾腐木及石頭或樹葉較天然 ②為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜 ③為了成本考量，模型較實際 ④塑膠花較便宜，又可以回收使用。
5. (4) 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者「不」屬於「賄賂」或「不正利益」？ ①免除債務 ②招待吃米其林等級之高檔大餐 ③送百貨公司大額禮券 ④開工邀請公務員觀禮。
6. (4) 在生物鏈越上端的物種其體內累積持久性有機污染物(POPs)濃度將越高，危害性也將越大，這是說明 POPs 具有下列何種特性？ ①持久性 ②高毒性 ③半揮發性 ④生物累積性。
7. (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。
8. (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只要自己方便即可 ②立即端出 ③先立即洗手，再端出 ④先把菜切完了再端出。
9. (4) 洗手之衛生，下列何者正確 ①洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟 ②戴手套之前可以不用洗手 ③手上沒有污垢就可以不用洗手 ④洗手是預防交叉污染最好的方法。
10. (3) 對素食者而言，可用以取代肉類而獲得所需蛋白質的食物是 ①麵筋製品 ②蔬菜類 ③黃豆及其製品 ④主食類。
11. (3) 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可否當休息場所，視老闆的規定 ②可當休息場所 ③不可以當休息場所 ④可否當休息場所，視情況而定。
12. (2) 請問飲食中如果缺乏「碘」這個營養素，對身體造成最直接的危害為何？ ①孕婦低血壓 ②嬰兒低智商 ③老人低血糖 ④女性貧血。
13. (3) 食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，而加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為 ①食品保健成分 ②營養物質 ③食品添加物 ④食品材料。
14. (3) 蘋果應保存在攝氏多少度間 ①18—20 度 ②13—15 度 ③3—5 度 ④8—10 度。
15. (1) 下列哪一個是感染型細菌 ①沙門氏桿菌 ②肝炎病毒 ③葡萄球菌 ④肉毒桿菌。
16. (4) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？ ①為衛生指標之一 ②僅限在工作場所工作時穿著 ③應以淡淺色為主 ④可穿著回家。
17. (1) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？ ①每天 ②半個月 ③一個星期 ④一個月。
18. (4) 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質 ①金黃色葡萄球菌 ②大腸桿菌 ③沙門氏桿菌 ④仙人掌桿菌。
19. (4) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①戴口罩可避免頭髮污染到食品 ②「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ③為了環保，口罩需重複使用 ④口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出。
20. (3) 世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？ ①透過雨水 ②透過觸摸 ③透過飲食 ④透過呼吸。
21. (3) 依勞動基準法規定，雇主應置備勞工工資清冊並應保存幾年？ ①2 年 ②10 年 ③5 年 ④1 年。
22. (4) 使用了 10 幾年的通風換氣扇老舊又骯髒，噪音又大，維修時採取下列哪一種對策最為正確及節能？ ①高效率通風扇較貴，換同機型的廠內備用品就好了 ②定期拆下來清洗油垢 ③直接噴沙拉脫

清潔劑就可以了，省錢又方便 ④不必再猶豫，10 年以上的電扇效率偏低，直接換為高效率通風扇。

23. (2) 下列何者是五香粉的製作的主要原料 ①肉豆蔻 ②丁香 ③南薑 ④孜然。
24. (3) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？ ①鉀 ②鐵 ③鈉 ④銅。
25. (1) 廚房瓦斯供氣設備須附有安全防護措施，下列何者不正確？ ①裝在密閉空間以防閒雜人員進出 ②裝設遮陽、遮雨設施 ③裝設欄杆、遮風設施 ④瓦斯出口處裝置遮斷閥及瓦斯偵測器。
26. (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 ①1/4 ②1/2 ③2/3 ④1/3。
27. (3) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ ①沙拉油 ②鹽 ③檸檬汁 ④蛋黃。
28. (4) 下列何種方式沒有辦法降低洗衣機之使用水量，所以不建議採用？ ①使用低水位清洗 ②選擇快洗行程 ③選擇有自動調節水量的洗衣機 ④兩、三件衣服也丟洗衣機洗。
29. (2) 製造調配菜餚之場所 ①可當寢居室 ②不可養牲畜亦不可當寢居室 ③可養牲畜 ④可養牲畜亦當寢居室。
30. (3) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？ ①西瓜 ②香蕉 ③橘子 ④蘋果。
31. (1) 肉毒桿菌毒素中毒風險較高的食品為何 ①自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品 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花生等低酸性罐頭。
32. (3) 廚房裡設置一間廁所可 ①節省時間 ②增加效率 ③根本是違法的 ④使用方便。
33. (4) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？ ①肝醣 ②澱粉 ③乳糖 ④纖維素。
34. (1) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ②指甲剪短就可以不用洗手 ③應擦指甲油保持手部的美觀 ④指甲應留長以利剝除蝦殼。
35. (1) 盛裝「鵪鶉」的蔬菜最適宜用 ①結球萵苣 ②大白菜 ③紫色甘藍 ④高麗菜。
36. (3) 白糖是只能提供我們 ①蛋白質 ②維生素 ③熱能 ④礦物質 的食物。
37. (3) 下列何者為「食品良好衛生規範準則」中，有關場區及環境應符合之規定 ①蓄水池設置地點應離汙穢場所或化糞池等污染源 2 公尺以上 ②蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每兩年至少清理一次並作成紀錄 ③冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上 ④冷凍食品之品溫應保持在攝氏-10 度以下。
38. (4) 下列有關著作權之概念，何者正確？ ①著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張 ②以傳達事實之新聞報導的語文著作，依然受著作權之保障 ③公務機關所函頒之公文，受我國著作權法的保護 ④國外學者之著作，可受我國著作權法的保護。
39. (2) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在 ①不一定添加 ②第一槽 ③第二槽 ④第三槽。
40. (2) 乾燥食品的貯存期限最主要是較不受 ①食品的品質影響 ②食品重量的影響 ③食品中含水量的影響 ④食品配送的影響。
41. (1) 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？ ①小黃瓜 ②芋頭 ③胡蘿蔔 ④甘薯。
42. (3) 廚房滅火器放置位置是 ①副主廚 ②老闆 ③全體廚師 ④主廚 應有的認知。
43. (2) 中長期存放的肉類應保存於 ①8 ②-18 ③0 ④4 ℃ 以下才能保鮮。
44. (4) 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放在電子鍋中保溫 ④放入冰箱中冷藏。
45. (3) 某廠商之商標在我國已經獲准註冊，請問若希望將商品行銷販賣到國外，請問是否需在當地申請註冊才能主張商標權？ ①不一定，需視商品希望行銷販賣的國家是否為 WTO 會員國 ②否，因為我國申請註冊之商標權在國外也會受到承認 ③是，因為商標權註冊採取屬地保護原則 ④不一定，需視我國是否與商品希望行銷販賣的國家訂有相互商標承認之協定。
46. (2) 下列有關食品營養標示之敘述，何者正確？ ①包裝食品上營養標示所列的一份熱量含量，通常就是整包吃完後所獲得的熱量 ②包裝飲料每 100 毫升為 33 大卡，1 罐飲料內容物為 400 毫升，張同學今天共喝了 4 罐，他單從此包裝飲料就攝取了 528 大卡 ③當反式脂肪酸標示為「0」時，即代表此份食品完全不含反式脂肪酸，即使是心臟血管疾病的病人也可放心食用 ④包裝食品每份熱量 220 大卡，蛋白質 4.8 公克，此份產品可以視為高蛋白質來源的食品。

47. (4) 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？ ①老闆自己 ②主廚 ③助廚 ④各單位使用者。
48. (2) 中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？ ①備有超大的更衣室一間 ②設有平面圖、逃生路線及警語標示 ③使用過期之滅火器 ④燈的照明度 150 米燭光以上。
49. (1) 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及 ①公正機關推薦 ②黑白分明 ③色彩奪目 ④銷售量大 等四大原則。
50. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存 ①一起放置熟食在生食上方 ②分開放置熟食在生食下方 ③分開放置熟食在生食上方 ④一起疊放熟食在生食上方 以免交叉汙染。
51. (2) 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為 ①葡萄糖 ②胺基酸 ③氮 ④水。
52. (2) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳 ①置於靜水解凍 ②置於冷藏庫解凍 ③置於流水下解凍 ④置於室溫下解凍。
53. (2) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①巴金森氏症 ②間皮細胞瘤 ③白指症 ④心臟病。
54. (2) 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中 ①蔗糖 ②單糖加雙糖 ③單糖加蔗糖 ④單糖 之總和。
55. (1) 豆腐是以 ①黃豆 ②花豆 ③綠豆 ④紅豆 為原料製作而成的。
56. (3) 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材 ①沒有特色 ②對消費者沒吸引力 ③可確保食材新鮮度，經濟又實惠 ④隨時可取食物，沒價值感。
57. (4) 製作燉的食物所使用的容器是 ①盤 ②碗 ③盆 ④盅。
58. (4) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①風能 ②地熱 ③太陽能 ④頁岩氣。
59. (1) 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潛伏期 ②病症 ③病源 ④危險期。
60. (3) 下列果汁罐頭何者因具較低的安全性，應特別注意符合食品良好衛生規範準則之低酸性罐頭相關規定？ ①楊桃 ②葡萄柚 ③木瓜 ④鳳梨。
61. (4) 在颱風過後選用蔬菜以 ①花菜類 ②葉菜類 ③瓜類 ④根菜類 成本較低。
62. (4) 煎荷包蛋時應用 ①武火 ②大火 ③旺火 ④文火。
63. (2) 一般引起食品變質最主要原因為 ①空氣 ②微生物 ③光線 ④溫度。
64. (1) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①牛肉 1 兩 ②紅莧菜半碗(約 3 兩) ③葡萄 8 粒 ④雞蛋 1 個。
65. (1) 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用 ①鋁製 ②陶瓷製 ③搪瓷製 ④不銹鋼 容器。
66. (2) 下列內場操作人員的衛生規則何者正確 ①可直接以口對著湯勺試吃 ②使用適當且乾淨的器具進行菜餚的排盤 ③為操作方便可以用沙拉油桶墊腳 ④可直接在操作台旁會客。
67. (3) 正常的預算應同時包含 ①人事與食材 ②資本與建設 ③雜項與固定開銷 ④規劃與控制。
68. (3) 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？ ①冬菇、冬瓜 ②冬菇、冬菜 ③冬菇、冬筍 ④冬瓜、冬筍。
69. (3) 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筷子 ②剪刀 ③溫度計 ④湯匙。
70. (2) 下列何者非屬應對在職勞工施行之健康檢查？ ①特定對象及特定項目之檢查 ②體格檢查 ③特殊健康檢查 ④一般健康檢查。
71. (2) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為 ①9 ②4 ③7 ④6 大卡。
72. (2) 熬高湯時，應在何時下鹽？ ①一開始時 ②湯快完成時 ③水煮滾時 ④製作中途時。
73. (1) 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→1→3→4→5 ②3→1→2→4→5 ③2→4→5→3→1 ④1→2→3→4→5。
74. (1) 事業單位之勞工代表如何產生？ ①由企業工會推派之 ②由產業工會推派之 ③由勞資雙方協議推派之 ④由勞工輪流擔任之。
75. (3) 為建立良好之公司治理制度，公司內部宜納入何種檢舉人制度？ ①非告訴乃論制度 ②不告不理制度 ③吹哨者 (whistleblower) 保護程序及保護制度 ④告訴乃論制度。

76. (2) 依環境基本法第 3 條規定，基於國家長期利益，經濟、科技及社會發展均應兼顧環境保護。但如果經濟、科技及社會發展對環境有嚴重不良影響或有危害時，應以何者優先？ ①科技 ②環境 ③社會 ④經濟。
77. (1) 目前市面清潔劑均會強調「無磷」，是因為含磷的清潔劑使用後，若廢水排至河川或湖泊等水域會造成甚麼影響？ ①優養化 ②綠牡蠣 ③秘雕魚 ④烏腳病。
78. (4) 澆花的時間何時較為適當，水分不易蒸發又對植物最好？ ①正中午 ②下午時段 ③半夜十二點 ④清晨或傍晚。
79. (2) 下列食物中，何者受到氣候影響較小？ ①絲瓜 ②胡蘿蔔 ③小黃瓜 ④茄子。
80. (2) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌 ①清潔藥水 ②漂白水 ③清潔劑 ④肥皂粉。