

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. (3) 下列產品何者無須標示過敏原資訊？ ①花生糖 ②優格 ③蘋果汁 ④起司。
2. (1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響 ①很大 ②些微感受 ③很小 ④沒有影響。
3. (4) 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為 ①木板 ②玻璃纖維 ③大理石 ④不銹鋼。
4. (3) 餐飲服務人員遞送餐點時，下列敘述何者正確 ①指甲未修剪 ②衣著髒污 ③避免言談 ④嬉戲笑鬧口沫橫飛。
5. (2) 處理過的食物，擺放的方法 ①視情況而定 ②應分開擺置 ③無一定規則 ④可以相互重疊擺置，以節省空間。
6. (3) 下列何者為不合法之食品添加物 ①亞硝酸鹽 ②蔗糖素 ③甲醛 ④己二烯酸。
7. (2) 某甲在公務機關擔任首長，其弟弟乙是某協會的理事長，乙為舉辦協會活動，決定向甲服務的機關申請經費補助，下列有關利益衝突迴避之敘述，何者正確？ ①協會是舉辦慈善活動，甲認為是好事，所以指示機關承辦人補助活動經費 ②甲應自行迴避該案審查，避免瓜田李下，防止利益衝突 ③乙為順利取得補助，應該隱瞞是機關首長甲之弟弟的身分 ④機關未經公開公平方式，私下直接對協會補助活動經費新臺幣 10 萬元。
8. (3) 下列何者與消防法有直接關係？ ①餐具業 ②進出口食品 ③餐飲業 ④蔬菜供應商。
9. (2) 封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？ ①可保存 3 個月內用完 ②否 ③可保存 1 年內用完 ④可。
10. (1) 根據性別平等工作法，下列何者非屬職場性別歧視？ ①有未滿 2 歲子女之男性員工，也可申請每日六十分鐘的哺乳時間 ②雇主事先與員工約定倘其有懷孕之情事，必須離職 ③雇主考量男性賺錢養家之社會期待，提供男性高於女性之薪資 ④雇主考量女性以家庭為重之社會期待，裁員時優先資遣女性。
11. (2) 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？ ①利樂包（保久乳）裝乳品可儲放在乾貨庫房中 ②開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中 ③冰淇淋儲放在 -18°C 以下的冷凍庫 ④新鮮屋鮮奶儲放在 5°C 以下的冷藏室。
12. (4) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質應選用 ①鐵製 ②木製 ③PVC 塑膠製 ④不銹鋼製。
13. (1) 烹調上所謂的五味是指 ①酸甜苦辣鹹 ②酸甜苦辣麻 ③酸甜苦辣甘 ④酸甜苦辣辛。
14. (1) 盛菜時，頂端宜略呈 ①圓頂形 ②平面形 ③三角形 ④菱形 較為美觀。
15. (4) 擦拭食器、工作檯及酒瓶 ①擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯 ②為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 ③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ④應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨。
16. (4) 甘薯最適宜的貯藏溫度為 ① -18°C 以下 ② $0\sim 3^{\circ}\text{C}$ ③ $3\sim 7^{\circ}\text{C}$ ④ 15°C 左右。
17. (4) 新鮮葉菜類貯存應要 ①以報紙覆蓋避免水分流失 ②減少空間浪費可擠壓疊放 ③放在常溫貯存 ④未使用完應再包覆進冰箱。
18. (2) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤應選購 ①薄鹽 ②淡色 ③醬油膏 ④深色 醬油。
19. (2) 目前電子煙是非法的，下列對電子煙的敘述，何者錯誤？ ①會有爆炸危險 ②沒有燃燒的菸草，不會造成身體傷害 ③可能造成嚴重肺損傷 ④跟吸菸一樣會成癮。
20. (2) 開發單位變更原申請內容有下列哪一情形，無須就申請變更部分，重新辦理環境影響評估？ ①對環境品質之維護有不利影響 ②不降低環保設施之處理等級或效率 ③土地使用之變更涉及原規劃之保護區 ④規模擴增百分之十以上。
21. (3) 隨時要使用的肉類應保存於 ① 12°C ② -18°C ③ 7°C ④ 0°C 以下為佳。

22. (3) 新鮮的魚，下列何者為正常狀態 ①魚腮呈灰綠色、有黏液產生 ②腹部易破裂、內臟外露 ③魚鱗緊附於皮膚、色澤自然 ④眼睛混濁、出血。
23. (1) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①間皮細胞瘤 ②心臟病 ③巴金森氏症 ④白指症。
24. (2) 最容易氧化的維生素為 ①維生素 B₁ ②維生素 C ③維生素 A ④維生素 B₂。
25. (3) 下列何者不屬於職場暴力？ ①性騷擾 ②語言暴力 ③家庭暴力 ④肢體暴力。
26. (3) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？ ①金黃色葡萄球菌 ②仙人掌桿菌 ③腸炎弧菌 ④彎曲桿菌。
27. (3) 下列食物中，何者受到氣候影響較小？ ①小黃瓜 ②茄子 ③胡蘿蔔 ④絲瓜。
28. (2) 量匙間的相互關係，何者不正確？ ①1 小匙相當於 1/3 大匙 ②1 大匙相當於 5 小匙 ③1 大匙為 15 毫升 ④1 小匙為 5 毫升。
29. (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可當休息場所 ②視老闆的規定可否當休息場所 ③不可以當休息場所 ④視情況而定可否當休息場所。
30. (3) 某工廠規劃汰換老舊低效率設備，以下何種做法並不恰當？ ①可考慮使用較高費用之高效率設備產品 ②改善後需進行能源績效評估 ③唯恐一直浪費能源，馬上將老舊設備汰換掉 ④先針對老舊設備建立其「能源指標」或「能源基線」。
31. (1) 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？ ①黃豆 ②綠豆 ③紅豆 ④豌豆。
32. (2) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？ ①出疹 ②淋病 ③手部傷口 ④結核病。
33. (3) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？ ①一個月 ②一個星期 ③每天 ④半個月。
34. (4) 下列的能源效率分級標示，哪一項較省電？ ①2 ②3 ③4 ④1。
35. (1) 酸辣湯的辣味來自於 ①胡椒粉 ②芥菜粉 ③花椒粉 ④辣椒粉。
36. (3) 花生與下列何種食物性質差異最大？ ①核桃 ②杏仁 ③綠豆 ④腰果。
37. (4) 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為社交禮俗需要，贈送價值昂貴的名牌手錶作為見面禮 ②為與公務機關間有良好互動，招待至有女陪侍場所飲宴 ③為避免報價錯誤，要求提供底價作為參考 ④為了解招標文件內容，提出招標文件疑義並請說明。
38. (1) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？ ①降壓 ②隔熱 ③降溫 ④補足空氣。
39. (1) 散熱最慢的器具為 ①砂鍋 ②鋁鍋 ③鐵鍋 ④不銹鋼鍋。
40. (1) 煎荷包蛋時應用 ①文火 ②旺火 ③武火 ④大火。
41. (1) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？ ①立即用大量清水沖洗 ②於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉 ③使用酸鹼中和 ④傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位。
42. (3) 菠菜的盛產期為 ①夏季 ②秋季 ③冬季 ④春季。
43. (3) 買雞蛋時宜選購 ①蛋殼無破損即可 ②蛋殼有特殊顏色者 ③蛋殼乾淨且粗糙者 ④蛋殼光潔平滑者。
44. (2) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的 ②高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用 ③蔗糖加熱後容易失去甜味 ④高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利。
45. (1) 以下何者是消除職業病發生率之源頭管理對策？ ①改善作業環境 ②健康檢查 ③多運動 ④使用個人防護具。
46. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間 ①長 ②短 ③不一定 ④相同。
47. (2) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？ ①維生素 ②醣類 ③脂質 ④蛋白質。
48. (1) 澱粉是由何種單醣所構成的 ①葡萄糖 ②甘露糖 ③果糖 ④半乳糖。
49. (1) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？ ①橘子 ②蘋果 ③西瓜 ④香蕉。
50. (3) 依據良好食品規範，食品加工廠之牆面何者不符規定？ ①牆面平整 ②不可有空隙 ③牆壁剝落 ④需張貼大於 B4 紙張之燙傷緊急處理步驟。
51. (4) 鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？ ①不銹鋼鏟 ②不銹鋼炒杓 ③鐵鏟 ④木製鏟。

52. (1) 下列何種現象「不是」直接造成台灣缺水的原因？ ①台灣地區夏天過熱，致蒸發量過大 ②地形山高坡陡，所以雨一下很快就會流入大海 ③降雨季節分佈不平均，有時候連續好幾個月不下雨，有時又會下起豪大雨 ④因為民生與工商業用水需求量都愈來愈大，所以缺水季節很容易無水可用。
53. (3) 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銷售量大 ③公正機關推薦 ④色彩奪目 等四大原則。
54. (4) 食品從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，其中的「刷」是什麼意思 ①使用乾淨的刷子把手心刷乾淨 ②使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨 ③使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨 ④使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨。
55. (1) 「鈣」是人體必需的礦物質營養素，除了建構骨骼之外，還有調節細胞生理機能的功用，缺乏鈣質時會增加骨質疏鬆的風險。請問對一位吃全素食的人來說哪些是良好的鈣質來源 ①芝麻 ②蘋果 ③花生 ④豆腐皮。
56. (4) 世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？ ①透過呼吸 ②透過觸摸 ③透過雨水 ④透過飲食。
57. (1) 腳氣病是由於缺乏 ①維生素 B₁ ②維生素 B₂ ③維生素 B₆ ④維生素 B₁₂。
58. (2) 製作拼盤時，何者較不重要？ ①排盤 ②火候 ③刀工 ④配色。
59. (3) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法 ①自然性 ②物理性 ③化學性 ④生物性。
60. (4) 買回來的冬瓜表面上有白霜是 ①快腐爛掉的現象 ②發霉現象 ③糖粉 ④成熟的象徵。
61. (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。
62. (2) 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將蔬菜放於冰箱之冷藏層 ③將油脂放於火爐邊 ④將鮮奶置於室溫。
63. (4) 依水污染防治法，事業排放廢(污)水於地面水體者，應符合下列哪一標準之規定？ ①水體分類水質標準 ②下水水質標準 ③土壤處理標準 ④放流水標準。
64. (4) 可藉由下列何者改善河川水質且兼具提供動植物良好棲地環境？ ①滯洪池 ②水庫 ③運動公園 ④人工溼地。
65. (1) 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最後處理 ②優先處理 ③中間處理 ④沒有規定。
66. (3) 下列哪一種屬於天然毒素 ①保險粉 ②食品添加物 ③黴菌毒素 ④農藥。
67. (1) 某公司希望能進行節能減碳，為地球盡點心力，以下何種作為並不恰當？ ①為考慮經營成本，汰換設備時採買最便宜的機種 ②實行能源管理 ③將採購規定列入以下文字：「汰換設備時首先考慮能源效率 1 級或具有節能標章之產品」 ④盤查所有能源使用設備。
68. (3) 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風扇停用時病媒易侵入 ②排除的油煙無法有效處理 ③風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒 ④風扇後的外牆被嚴重污染。
69. (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醋 ④糖。
70. (3) 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①海產 ②蔬菜 ③禽肉 ④水果。
71. (3) 每日飲食指南建議每天 1.5-2 杯奶，一杯的份量是指？ ①300cc ②100cc ③240cc ④150cc。
72. (4) 食物腐敗通常出現的現象為 ①重量減輕 ②蛋白質變硬 ③鹽分增加 ④發酸或產生臭氣。
73. (3) 供水設施應符合之規定，下列敘述何者正確 ①製作直接食用冰塊之製冰機水源過濾時，濾膜孔徑越大越好 ②蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源二公尺以上 ③使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離 ④飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口毋須明顯區分。
74. (3) 下列何種麵粉含有纖維素最高？ ①粉心粉 ②低筋粉 ③全麥麵粉 ④高筋粉。
75. (2) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式 ①每日攝取高含「碘」食物，如海帶 ②使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ③食用高單位碘補充劑 ④多攝取海鮮。
76. (2) 瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期 ①不能比較 ②較長 ③較短 ④相同。

77. (2) 從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食物中毒機率最高？ ①仙人掌桿菌 ②金黃色葡萄球菌 ③沙門氏菌 ④肉毒桿菌。
78. (3) 廚房內備有磁製的橢圓形腰子盤長度約 36 公分，其適作何功能用？ ①裝燴的菜餚 ②裝炒或稍帶點汁的菜餚 ③裝全魚或主食類等 ④做配菜盤。
79. (2) 餐廳若發生食物中毒時，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？ ①44 條 ②41 條 ③42 條 ④43 條 以遏阻食物中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
80. (1) 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①70% ②95% ③90% ④80%。