

113 年度 07602 中餐烹調-葷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. (2) 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/冷凍噸(kW/RT) ②冰水主機－千瓦 (kW) ③照明系統－瓦特/平方公尺(W/m²) ④汽車－公里/公升。
2. (3) 罐頭食品能保存較長久的時間，其原因為下列何者？①加了多量的鹽或糖在內 ②加了防腐劑在內 ③經過脫氣、密封、殺菌的處理過程 ④添加抗氧化劑在內。
3. (4) 高筋麵粉比低筋麵粉所含 ①澱粉 ②油脂 ③纖維質 ④蛋白質 的含量較高。
4. (2) 依職業安全衛生設施規則規定，噪音超過多少分貝之工作場所，應標示並公告噪音危害之預防事項，使勞工周知？①80 ②90 ③85 ④75。
5. (3) 以下敘述何者正確 ①為了提神可以在烹調食品時喝藥酒 ②為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶 ③工作鞋應具有防水防滑功能 ④因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品。
6. (1) 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為 ①當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 ②食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 ③進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國 ④使用在地食材，增加碳足跡。
7. (1) 烹調器具的使用散熱速率最慢者為 ①砂鍋 ②鐵鍋 ③鋁鍋 ④不銹鋼鍋。
8. (1) 如果馬桶有不正常的漏水問題，下列何者處理方式是錯誤的？①因為馬桶還能正常使用，所以不用著急，等到不能用時再報修即可 ②立刻檢查馬桶水箱零件有無鬆脫，並確認有無漏水 ③滴幾滴食用色素到水箱裡，檢查有無有色水流進馬桶，代表可能有漏水 ④通知水電行或檢修人員來檢修，徹底根絕漏水問題。
9. (4) 琪琪在天氣炎熱的夏天突然有腹部痙攣、昏睡及尿少的現象，你認為最有可能的原因是？①體內鈣質太多 ②體內鈉質太多 ③體內鈣質太少 ④體內鈉質太少。
10. (3) 盤飾是為增進菜餚的美感效果，材料多為蔬果切雕而成，但不可超過 ①1/8 ②1/6 ③1/4 ④1/2 的比例。
11. (1) 防治蚊蟲最好的方法是 ①清除孳生源 ②使用殺蟲劑 ③拍打 ④網子捕捉。
12. (2) 對於依照個人資料保護法應告知之事項，下列何者不在法定應告知的事項內？①個人資料利用之期間、地區、對象及方式 ②蒐集機關的負責人姓名 ③蒐集之目的 ④如拒絕提供或提供不正確個人資料將造成之影響。
13. (1) 添加醋對下列何種蔬菜的顏色變化影響最大？①小黃瓜 ②玉米 ③胡蘿蔔 ④高麗菜。
14. (2) 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 ①應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材 ②遵守先進先出之原則，並確實記錄 ③乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 ④冷藏庫之溫度應在 10℃ 以下。
15. (1) 下列何者廠商不符合「食品安全衛生管理法」中所謂的食品業者之條件？①播放食品廣告之媒體業者 ②食品用洗潔劑之販賣業者 ③食品器具之輸入廠商 ④經營食品添加物製造商。
16. (2) 貯存香辛料之溫度通常是在 ①40～50℃ ②4～10℃ ③0℃ 以下 ④70℃ 以上。
17. (3) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 ①漢堡 ②罐頭食品 ③生蠔 ④雞蛋。
18. (4) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 ①小蘇打 ②鹼粉 ③泡打粉 ④青木瓜 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
19. (4) 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述，下列何者正確 ①三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ②多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀 ③媒體報導即成立 ④一人血清檢體中檢出毒素即成立。
20. (1) 活線作業勞工應佩戴何種防護手套？①絕緣手套 ②棉紗手套 ③防振手套 ④耐熱手套。

21. (4) 下列何者不屬於局限空間內作業場所應採取之缺氧、中毒等危害預防措施？ ①測定氧氣、危險物、有害物濃度 ②實施通風換氣 ③進入作業許可程序 ④使用柴油內燃機發電提供照明。
22. (2) 紅燒蹄膀不宜搭配下列何種材料墊底？ ①豆苗 ②粉絲 ③筍絲 ④青江菜。
23. (4) 若一道菜售價為 180 元，當食物成本率為 30%時，則成本為 ①45 元 ②60 元 ③58 元 ④54 元。
24. (1) 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有民眾或團體抗爭 ②環評委員會審查認定 ③自願進行 ④明訂開發行為及規模。
25. (3) 為避免食品中毒，真空包裝即食食品應標示哪項資訊 ①反式脂肪酸含量 ②基因改造成分 ③須冷藏或須冷凍 ④水分含量。
26. (1) 團體膳食所使用的"鹽"應為下列哪一種？ ①高級精鹽 ②粗鹽 ③都可以 ④精鹽。
27. (1) 豆腐凝固是利用大豆中的 ①蛋白質 ②脂肪 ③醣類 ④維生素。
28. (4) 枸橼類水果含有 ①酸 ②柿 ③鹽 ④萜 可溶解 PS(聚苯乙烯)材質容器，造成單體溶出而危害人體。
29. (3) 餐廳內之廚房面積應佔營業場所多少比例以上？ ①1/20 ②1/30 ③1/10 ④1/15。
30. (4) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ②蔗糖加熱後容易失去甜味 ③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 ④高果糖玉米糖漿於冷藏溫度下，甜度較高。
31. (4) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確 ①截切生菜 ②油飯 ③馬鈴薯泥 ④罐頭食品。
32. (1) 食鹽每日攝取量為多少較佳？ ①6 公克以下 ②8~10 公克 ③15 公克以上 ④無限制。
33. (3) 冷凍食品之中心溫度，從製造、倉儲、輸送、販賣到消費者購買、存放，都應保持在攝氏幾度？ ①零度以下 ②零下五度以下 ③零下十八度以下 ④零下十度以下。
34. (3) 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手上沒有污垢就可以不用洗手 ③洗手是預防交叉污染最好的方法 ④戴手套之前可以不用洗手。
35. (3) 下列何者是海洋受污染的現象？ ①形成黑潮 ②溫室效應 ③形成紅潮 ④臭氧層破洞。
36. (2) 火災時會造成休克的元兇是 ①氫氣 ②一氧化碳 ③二氧化碳 ④臭氧。
37. (2) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查 ①乾料庫房 ②辦公室的文件保存區 ③主廚自家 ④鍋具存放櫃。
38. (1) 爆炒的菜應切成 ①片 ②丁 ③條 ④塊。
39. (3) 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戴了手套，偶爾觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ③拿取刀叉餐具時，應握其把手 ④以玻璃杯直接取用食用冰塊。
40. (4) 下列哪一種飲食習慣能減碳抗暖化？ ①多吃速食 ②多選擇吃到飽的餐館 ③多吃牛肉 ④多吃天然蔬果。
41. (4) 食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確 ①外場餐飲服務人員不必做菜，無須接受食品安全衛生教育 ②業主會經營賺錢就好，食品安全衛生法規交給秘書瞭解 ③廚師會做菜就好，沒必要瞭解食品安全衛生相關法規 ④外場餐飲服務人員應具備食品安全衛生知識。
42. (2) 何種礦物質與出血時血液之凝結有關？ ①氟 ②鈣 ③鈉 ④鉀。
43. (2) 下列瘦肉以何者所含的脂肪量最低？ ①豬肉 ②雞肉 ③羊肉 ④牛肉。
44. (4) 通常鹽水漬的罐頭食品在保存 ①3 個月 ②2 個月 ③1 個月 ④6 個月 以上較適合食用。
45. (1) 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氧氣 (O₂) ②甲烷 (CH₄) ③氫氟碳化物 (HFCs) ④二氧化碳 (CO₂)。
46. (4) 欲去除可能殘留在青椒上的農藥，下列何種方法較不適宜？ ①用大量的流動水沖洗 ②不加鍋蓋烹煮蔬果類食物 ③先將青椒凹陷的果蒂切除後再沖洗 ④用去除殘留農藥的清潔劑洗。
47. (1) 因故意或過失而不法侵害他人之營業秘密者，負損害賠償責任該損害賠償之請求權，自請求權人知有行為及賠償義務人時起，幾年間不行使就會消滅？ ①2 年 ②5 年 ③7 年 ④10 年。

48. (2) 以紙為包裝材料，最可能引起之安全問題為 ①抗氧化劑 ②螢光增白劑 ③有害金屬 ④單體物質。
49. (4) 殺蟲劑是用來消滅廚房中的病媒，為了使用上方便，它擺設的位置 ①廚房蟑螂常出現處 ②食品貯藏室內 ③任何位置皆可 ④應與食品隔離保管。
50. (3) 保麗龍杯只可盛裝下列何種果汁？ ①橘子汁 ②檸檬汁 ③木瓜汁 ④柳丁汁。
51. (2) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①60% ②70% ③85% ④75%。
52. (1) 做氽的菜，材料應切成 ①薄片 ②厚片 ③隨意 ④塊狀。
53. (2) 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限制女性測量助理人數比例，屬於直接歧視 ③此項二分之一規定是為促進男女比例平衡 ④此限制是為確保機關業務順暢推動，並未歧視女性。
54. (4) 下列簡餐何者營養較為均衡？ ①可樂、漢堡 ②牛肉蒸餃、普洱茶 ③速食麵 ④什錦炒飯、青菜豆腐湯。
55. (2) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①雞蛋 1 個 ②牛肉 1 兩 ③葡萄 8 粒 ④紅莧菜半碗(約 3 兩)。
56. (2) 按照現行法律規定，侵害他人營業秘密，其法律責任為： ①僅需負民事損害賠償責任 ②刑事責任與民事損害賠償責任皆須負擔 ③刑事責任與民事損害賠償責任皆不須負擔 ④僅需負刑事責任。
57. (2) 魚貝類在冷凍的溫度下 ①新鮮度不變 ②品質仍然在下降 ③可永遠存放 ④不會變質。
58. (2) 目前電費單中，係以「度」為收費依據，請問下列何者為其單位？ ①kJ ②kWh ③kJh ④kW。
59. (1) 下列何者非屬應對在職勞工施行之健康檢查？ ①體格檢查 ②一般健康檢查 ③特定對象及特定項目之檢查 ④特殊健康檢查。
60. (1) 優良農產品作業規範—吉園圃，其英文標識是 ①GAP ②CAP ③GMP ④CAS。
- 複選題：
61. (124) 下列哪些食材常用刮刀法切割 ①水發魷魚 ②花枝 ③羊肉 ④雞胗。
62. (34) 單醣類不包含以下哪種糖？ ①果糖 ②葡萄糖 ③肝糖 ④蔗糖。
63. (14) 大麥除了含有澱粉外，還含有哪些碳水化合物 ①聚葡萄糖 ②蜜三糖 ③水蘇四糖 ④聚戊糖。
64. (134) 下列哪幾項是餐具預洗的目的 ①節省清潔劑 ②節省空間 ③節省時間 ④節省水量。
65. (24) 下列何者食品產量的多少與季節差異最少？ ①虱目魚 ②豬肉 ③白蝦 ④雞肉。
66. (234) 食品收入的定義不包含 ①餐飲產品銷售收入 ②服務費 ③營業稅 ④最低消費額收入。
67. (123) 蔬果擺盤應注意那些事項？ ①避免生熟食交叉汙染 ②擺盤應有適當比例 ③避免使用食品添加物 ④儘量擺盤不用考慮比例。
68. (124) 下列哪些菜餚是台灣菜系的菜色 ①豆鼓鮮蚶 ②丁香花生 ③東坡肉 ④五味透抽。
69. (124) 食品之標示、宣傳或廣告，不得有下列哪些情形？ ①不實 ②醫療效能 ③宣稱色香味俱全 ④誇張。
70. (134) 為執行危害分析，鑑別足以影響食品安全之因子及發生頻率與嚴重性，研訂危害物質之預防、去除及降低措施，管制小組應以產品之描述、預定用途及加工流程圖所定步驟為基礎，確認生產現場與流程圖相符，並列出所有可能之哪些危害物質？ ①生物性 ②啟發性 ③物理性 ④化學性。
71. (134) 食物置於冰箱，下列哪些正確？ ①至少每星期清理一次 ②熟食若和其他食物中間留有空間，則可馬上放入冰箱 ③冰冷藏溫度最好保持攝氏 5 度以下 ④食物要分類冷藏或冷凍。
72. (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流動自來水 ③刮鬍機 ④垃圾桶。
73. (123) 杜絕蟑螂等病媒孳生的方法為何？ ①立即清除掉落作業場所之任何食品 ②工作檯面保持乾淨 ③收藏好已開封的食品 ④使用紙箱作為防滑墊。
74. (124) 為減少食品中毒之發生，下列處理何者妥適？ ①妥善包裝後低溫貯存 ②冷藏貯存 ③室溫下擺置 ④冷凍貯存。
75. (234) 蔬菜中所能提供的主要營養成分有哪些？ ①維生素 B₁₂ ②維生素 ③纖維素 ④礦物質。

76. (24) 攝取醣類的營養素，我們並不會想要由下列何者獲得？ ①綠豆 ②雞肉 ③糯米 ④雞蛋。
77. (12) 光面洋香瓜的選購條件 ①蒂頭產生裂痕 ②表皮顏色鮮麗 ③瓜體柔軟 ④蒂頭鮮綠色。
78. (234) 澱粉粒所含澱粉分子，細分為「直鏈澱粉」及「支鏈澱粉」兩類。生澱粉粒則同時包含直鏈分子及支鏈分子。請問以下所述關於糯米的澱粉粒含量，何者不正確？ ①幾乎全為純正支鏈澱粉 ②含 15%直鏈澱粉 ③含 20%支鏈澱粉 ④含 30%直鏈澱粉。
79. (24) 選購新鮮肉類時，若從肉類外觀上看應具備哪些條件？ ①肉汁混濁 ②色澤光潤，肉的斷面呈現暗鮮紅色 ③手按下不會馬上恢復原狀 ④稍微濕潤無異味而不黏。
80. (234) 食品業者如何確保食品衛生安全與品質？ ①民眾有反映再改進 ②實施自主管理 ③實施食品安全管制系統 ④依食品良好衛生規範準則操作。