

113 年度 07602 中餐烹調—葷食丙級技術士技能檢定學科測試試題

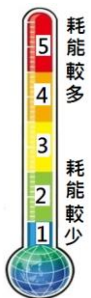
本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 製作完成之菜餚應注意 ①可重疊放置 ②不可重疊放置 ③交叉放置 ④沒有規定。
2. (3) 大茴香俗稱 ①花椒 ②丁香 ③八角 ④甘草。
3. (4) 持有烹調相關技術士證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習 ①12 小時 ②24 小時 ③4 小時 ④8 小時。
4. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件 ①140 米燭光以上 ②180 米燭光以上 ③200 米燭光以上 ④120 米燭光以上。
5. (1) 製造調配菜餚之場所 ①不可養牲畜亦不可當寢居室 ②可當寢居室 ③可養牲畜亦當寢居室 ④可養牲畜。
6. (3) 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的 ①殺蟲劑 ②滅蚊燈 ③隔離方式 ④捕蠅紙，以防範病媒侵入之裝置。
7. (4) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者正確？ ①與食物接觸面粗糙 ②有裂縫 ③彎曲處呈直角型 ④一體成型，包覆完整。
8. (3) 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法 ①不需先進先出用完即可 ②不需有使用期限的考量 ③應在有效期限內儘速用完 ④可長期保存不必詳加區分。
9. (1) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確？ ①湯鍋放在冰水內 ②湯鍋放在冷藏庫內 ③湯鍋放在調理檯上 ④湯鍋放在冷凍庫內。
10. (3) 下列何者符合專業人員的職業道德？ ①未經雇主同意，於上班時間從事私人事務 ②未經顧客同意，任意散佈或利用顧客資料 ③盡力維護雇主及客戶的權益 ④利用雇主的機具設備私自接單生產。
11. (2) 高效率燈具如果要降低眩光的不舒服，下列何者與降低刺眼眩光影響無關？ ①採用間接照明 ②光源的色溫 ③燈具的遮光板 ④光源下方加裝擴散板或擴散膜。
12. (1) 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？ ①相對濕度控制在 40~60% ②最適宜溫度應控制在 25~37℃ ③儘可能日光可直射以維持乾燥 ④食物以先進後出為原則。
13. (1) 如下圖，你知道這是什麼標章嗎？ ①能源效率標示 ②奈米標章 ③環保標章 ④省水標章。



14. (4) 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？ ①所洗滌的器具 ②洗淨力的要求 ③各種洗滌劑的性質 ④名氣的大小。
15. (3) 冷凍食品與冷藏食品之貯存 ①沒有規定 ②可以共同貯存 ③必須分開貯存 ④視情況而定。
16. (3) 下列何者不是噪音的危害所造成的現象？ ①工作效率低落 ②緊張、焦慮 ③精神很集中 ④煩躁、失眠。
17. (3) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 ①武火 ②旺火 ③文火 ④大火。
18. (2) 某甲於公司擔任業務經理時，未依規定經董事會同意，私自與自己親友之公司訂定生意合約，會觸犯下列何種罪刑？ ①貪污罪 ②背信罪 ③侵占罪 ④詐欺罪。
19. (3) 對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室 ①無氣室 ②愈小 ③愈大 ④不變。

20. (2) 以下對於「例假」之敘述，何者有誤？ ①出勤時，工資加倍及補休 ②須給假，不必給工資 ③工資照給 ④每 7 日應休息 1 日。
21. (4) 我國固定污染源空氣污染防治費以何種方式徵收？ ①隨使用原料徵收 ②按工廠面積徵收 ③依營業額徵收 ④依排放污染物之種類及數量徵收。
22. (1) 下列何者是維生素 B1 的缺乏症？ ①腳氣病 ②貧血 ③口角炎 ④眼睛畏強光。
23. (2) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？ ①經常除霜以確保冷藏力 ②每天需清洗一次 ③減少開門次數與時間 ④遠離熱源。
24. (3) 營養素的消化吸收部位主要在 ①大腸 ②胃 ③小腸 ④口腔。
25. (3) 根據消除對婦女一切形式歧視公約（CEDAW）之直接歧視及間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①老闆得知小黃懷孕後，故意將小黃調任薪資待遇較差的工作，意圖使其自行離開職場，小黃老闆的行為是直接歧視 ②某科技公司規定男女員工之加班時數上限及加班費或津貼不同，認為女性能力有限，且無法長時間工作，限制女性獲取薪資及升遷機會，這規定是直接歧視 ③某公司員工值班注意事項排除女性員工參與夜間輪值，是考量女性有人身安全及家庭照顧等需求，為維護女性權益之措施，非直接歧視 ④某餐廳於網路上招募外場服務生，條件以未婚年輕女性優先錄取，明顯以性或性別差異為由所實施的差別待遇，為直接歧視。
26. (2) 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？ ①煙燻 ②清蒸 ③煎 ④油炸。
27. (1) 以冷藏庫或冷凍庫貯存食材之敘述，下列敘述何者正確 ①應考量菜單種類和食材安全貯存審慎計算規劃 ②冷藏庫或冷凍庫越大越好，可讓廚房彈性操作空間越大 ③冷藏庫內通風孔前可堆東西，以有效利用空間 ④可運用瓦楞紙板當作冷藏庫或冷凍庫內區隔食材之隔板。
28. (4) 我國衛生福利部配合國人營養需求，將食物分為幾大類？ ①四 ②七 ③五 ④六。
29. (2) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意 ①進口品牌 ②外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐 ③價格便宜就好 ④可保存五年以上者。
30. (1) 發霉的穀類含有 ①黃麴毒素 ②氰化物 ③生物鹼 ④蕁毒鹼 對人體有害，不宜食用。
31. (3) 微生物容易生長的條件為下列哪一種環境？ ①高溫 ②乾燥 ③高水分 ④高酸度。
32. (2) 洗滌區屬於下列何者？ ①一般作業區 ②污染區 ③準清潔區 ④清潔區。
33. (2) 廚房滅火器放置位置是 ①主廚 ②全體廚師 ③老闆 ④副主廚 應有的認知。
34. (3) 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？ ①曬乾 ②加熱 ③冷凍 ④鹽漬。
35. (2) 製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？ ①里肌肉 ②五花肉 ③前腿 ④小里肌。
36. (4) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 ①色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 ②外觀完整，乾溼皆可 ③色澤非常亮艷 ④是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛。
37. (3) 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 ③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 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。
38. (1) 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嬰兒低智商 ②孕婦低血壓 ③女性貧血 ④老人低血糖。
39. (4) 最重要的個人衛生習慣是 ①一年體檢兩次 ②戒菸 ③隨時戴手套操作 ④經常洗手。
40. (1) 廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者較佳？ ①紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞 ②完整無破的紗門、窗戶 ③完整無破的門與紗窗 ④完整的窗戶、紗門或氣門。
41. (1) 片刀主要用來切 ①豬肉 ②排骨 ③雞腿 ④豬腳。
42. (1) 構成人體細胞的重要物質是 ①蛋白質 ②脂肪 ③維生素 ④醣。
43. (4) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為 ①五穀類 ②油脂類 ③水果類 ④肉、魚、蛋、豆、奶類。
44. (1) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的 ①砷 ②汞 ③鋁 ④鉛。
45. (2) A 型肝炎是屬於 ①寄生蟲 ②病毒 ③真菌 ④細菌。

46. (3) 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度 ①選取顏色越鮮艷者越漂亮即可 ②選擇越豐富、多樣性越好 ③不宜喧賓奪主，宜取可食用食材 ④不用考慮太多浪費時間。
47. (3) 假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？ ①增加工作上的不便 ②易導致交互污染 ③有助減輕成本 ④散熱頗為困難。
48. (1) 從事廢棄物清除、處理業務者，應向直轄市、縣（市）主管機關或中央主管機關委託之機關取得何種文件後，始得受託清除、處理廢棄物業務？ ①公民營廢棄物清除處理機構許可文件 ②公司財務證明 ③運輸車輛駕駛證明 ④運輸車輛購買證明。
49. (2) 蛋黃醬中因含有 ①芥末粉 ②醋酸 ③糖 ④沙拉油 細菌不易繁殖，因此不易腐敗。
50. (4) 以下何者不是發生電氣火災的主要原因？ ①漏電 ②電器接點短路 ③電氣火花 ④電纜線置於地上。
51. (2) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用 ①先切後洗 ②先洗後切 ③先泡後洗 ④洗、切、泡、醃無一定的順序。
52. (4) 沙拉油品質愈好則 ①加熱後愈容易冒煙 ②一經加熱即很快起泡沫 ③不加熱也含泡沫 ④加熱後不易冒煙。
53. (2) 下列何種方式無法降低採購成本？ ①大量採購 ②惡劣天氣進貨 ③開放廠商競標 ④現金交易。
54. (2) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用 ②回收洗淨晾乾後，方可提供使用 ③沒有髒污就可以繼續提供使用 ④使用桌布擦拭後繼續提供使用。
55. (3) 健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？ ①15 公克 ②10 公克 ③6 公克 ④2 公克。
56. (1) 世界衛生組織（WHO）建議每人每天反式脂肪酸不可超過攝取熱量的 1%。請問，以一位男性每天 2,000 大卡來看，其反式脂肪酸的上限為 ①2.2 公克 ②5.2 公克 ③2.8 公克 ④3.6 公克。
57. (4) 廚房刀具有片刀、剝刀、水果刀、刮鱗刀以下何者才是刀具正確的使用方法？ ①片刀切肉片、剝刀剝雞、水果刀切魚片、刮鱗刀刮魚鱗 ②片刀切菜、剝刀切魚、水果刀切肉片、刮鱗刀殺魚 ③片刀切排骨、剝刀切菜、水果刀刮魚鱗、刮鱗刀刮紅蘿蔔 ④片刀切菜、剝刀剝排骨、水果刀切蕃茄、刮鱗刀刮魚鱗。
58. (1) 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為 ①乾貨→牛肉→蛋→魚貝 ②牛肉→魚貝→蛋→乾貨 ③乾貨→牛肉→魚貝→蛋 ④牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
59. (3) 外場服務人員的衛生規則何者正確 ①如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用 ②將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次端送給客人 ③外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送 ④傳送前不須檢查菜餚內是否有異物。
60. (3) 下列何項「不是」照明節能改善需優先考量之因素？ ①照度是否適當 ②照明方式是否適當 ③燈具之外型是否美觀 ④照明之品質是否適當。
61. (2) 螃蟹最肥美之季節為 ①春 ②秋 ③冬 ④夏 季。
62. (3) 事業、污水下水道系統及建築物污水處理設施之廢（污）水處理，其產生之污泥，依規定應作何處理？ ①可作為農業肥料 ②可作為建築土方 ③應妥善處理，不得任意放置或棄置 ④得交由清潔隊處理。
63. (4) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？ ①無鉤條蟲 ②肺吸蟲 ③鉤蟲 ④旋毛蟲。
64. (4) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為 ①20~25℃ ②5~8℃ ③30~35℃ ④10~15℃。
65. (2) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為 ①美觀 ②防止爆裂造成食物汙染 ③節省能源 ④增加亮度。
66. (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洗手後用圍裙將手部擦乾 ③慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略 ④使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部。
67. (3) 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的 ①最下層 ②冷藏層 ③冷凍層 ④保鮮層。
68. (3) 食物烹調的原則宜為 ①味精用量為食物重量的百分之五 ②運用簡便的高湯塊 ③原味烹調 ④調味料愈多愈好。

69. (4) 食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確 ①廚師會做菜就好，沒必要瞭解食品安全衛生相關法規 ②外場餐飲服務人員不必做菜，無須接受食品安全衛生教育 ③業主會經營賺錢就好，食品安全衛生法規交給秘書瞭解 ④外場餐飲服務人員應具備食品安全衛生知識。
70. (1) 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？ ①職業疾病 ②流行性疾病 ③遺傳性疾病 ④法定傳染病。
71. (1) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？ ①醣類 ②維生素 ③脂質 ④蛋白質。
72. (3) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①蘇打粉 ②香料 ③硝酸鹽 ④酒。
73. (1) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？ ①多油多鹽多調味，飲食才夠味 ②吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯 ③均衡攝食各類食物 ④天天五蔬果防癌保健多。
74. (1) 一公斤約等於 ①一台斤十台兩半 ②一台斤半 ③二台斤 ④一台斤。
75. (2) 松子腰果炸好，放冷後顏色會 ①變淡 ②變深 ③變焦 ④不變。
76. (4) 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式 ①驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳 ④驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳。
77. (1) 下列何者行為非屬個人資料保護法所稱之國際傳輸？ ①將個人資料傳送給經濟部 ②將個人資料傳送給法國的人事部門 ③將個人資料傳送給日本的委託公司 ④將個人資料傳送給美國的分公司。
78. (2) 絲瓜的選購以何者最佳？ ①越輕越好 ②越重越好 ③越長越好 ④越短越好。
79. (2) 熱中暑時，易發生下列何現象？ ①體溫忽高忽低 ②體溫上升 ③體溫正常 ④體溫下降。
80. (4) 下列何者燈泡的發光效率最高？ ①白熾燈泡 ②鹵素燈泡 ③省電燈泡 ④LED 燈泡。