

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) 做雞凍時，不使用下列何種物質做膠凝？①豬皮 ②玉米粉 ③洋菜 ④明膠粉(吉利丁)。
2. (2) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？①1/4 ②1/3 ③1/5 ④1/2。
3. (3) 一位職場新鮮人剛進公司時，良好的工作態度是 ①多遊走各部門認識同事，建立自己的小圈圈 ②多探聽哪一個公司在找人，隨時準備跳槽走人 ③多觀察、多學習，了解企業文化和價值觀 ④多打聽哪一個部門比較輕鬆，升遷機會較多。
4. (2) 依據 GHP 更換油炸油之規定，何者正確 ①酸價應在 25 mg KOH/g 以上 ②總極性化合物(TPC)含量 25%以上 ③酸價應在 25 mg KOH/g 以下 ④總極性化合物(TPC)含量 25%以下。
5. (3) 因人類活動導致「哪些營養物」過量排入海洋，造成沿海赤潮頻繁發生，破壞了紅樹林、珊瑚礁、海草，亦使魚蝦銳減，漁業損失慘重？①碳及磷 ②氯及鎂 ③氮及磷 ④氮及氯。
6. (4) 不斷電系統 UPS 與緊急發電機的裝置都是應付臨時性供電狀況；停電時，下列的陳述何者是對的？①兩者同時啟動 ②緊急發電機會先啟動，不斷電系統 UPS 是後備的 ③不斷電系統 UPS 可以撐比較久 ④不斷電系統 UPS 先啟動，緊急發電機是後備的。
7. (4) 何種礦物質與出血時血液之凝結有關？①氟 ②鈉 ③鉀 ④鈣。
8. (3) 紅燒蹄膀不宜搭配下列何種材料墊底？①青江菜 ②豆苗 ③粉絲 ④筍絲。
9. (2) 對於「病死豬肉」的敘述，下列何者為錯？①因不經放血，所以肉色較暗 ②具有優良肉品標誌 ③獸醫師不可能檢驗 ④通常經過漂白。
10. (1) 下列何者「不是」潔淨能源？①頁岩氣 ②風能 ③太陽能 ④地熱。
11. (2) 一項物料在無其他外力因素且品質相同的狀況下，進貨價格對成本控制最佳者 ①每"台斤"960 元 ②每"公斤"1250 元 ③每包(300 公克)420 元 ④每"台兩"54 元。
12. (4) 下列對於感電電流流過人體的現象之敘述何者有誤？①強烈痙攣 ②顏面、手腳燒傷 ③痛覺 ④血壓降低、呼吸急促、精神亢奮。
13. (3) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾 ①當天用廚房紙巾擦乾淨即可 ②隔天用清水洗淨消毒 ③當天用清水洗淨 ④隔二天後再一併清洗消毒。
14. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為 ①1000ppm ②500ppm ③50ppm ④200ppm。
15. (1) 凡清潔度要求不同之場所應 ①有效區隔 ②有效分離 ③有效隔離 ④有效分開。
16. (2) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確 ①即期品應透過冷凍延長貯存期限 ②應標記內容，以利追溯來源 ③不須定時查看溫度及濕度 ④應大量囤積，先進後出。
17. (4) 就算只有一人患病，下列何項仍可稱為食品中毒？①腸炎弧菌 ②沙門式菌 ③A 型肝炎 ④肉毒桿菌。
18. (3) 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提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ②提供廉價食材之供應商 ③完成食品業者登錄之食材供應商 ④提供即期或重新標示食品之供應商。
19. (4) 100 克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？①番薯 ②冬粉 ③麵線 ④綠豆。
20. (2) 下列何者為不合法之食品添加物 ①蔗糖素 ②甲醛 ③亞硝酸鹽 ④己二烯酸。
21. (1) 直接覆蓋於熟食上之盤飾，下列何者非為考量重點？①酸度介於 4.6~9 之間的食材 ②含硫化物高的食材 ③高酸性 ④低水活性。
22. (2) 下列有關國小兒童餐製作之敘述，何者符合健康烹調原則？①應避免供應水果、飲料等甜食 ②可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心 ③學童挑食恐使營養攝取不足，應多使用奶油及調味料來增加菜餚的風味 ④建議多以油炸類的餐點為主，如薯條、炸雞。

23. (1) 解凍後再冷凍之肉品會有下列何種情況？ ①肉質易於劣化 ②可貯藏更久 ③肉質風味更好 ④品質不變。
24. (2) 下列何者行為非屬個人資料保護法所稱之國際傳輸？ ①將個人資料傳送給日本的委託公司 ②將個人資料傳送給經濟部 ③將個人資料傳送給美國的分公司 ④將個人資料傳送給法國的人事部門。
25. (3) 調拌軟炸里脊的裹衣時，宜選用何種麵粉？ ①特高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③低筋麵粉 ④高筋麵粉。
26. (3) 小黃有心肌炎，他可能缺乏 ①錳 ②銅 ③硒 ④鋅。
27. (3) 清洗餐器具的先後順序，下列何者正確：（1）磁、不銹鋼餐具（2）鍋具（3）烹調用具（4）刀具（5）熟食砧板（6）生食砧板（7）抹布。 ①5432167 ②7654321 ③1234567 ④3246715。
28. (4) 團膳廚房的人員動線，以下述何者為佳？ ①準清潔區→清潔區→汙染區 ②汙染區→清潔區→準清潔區 ③汙染區→準清潔區→清潔區 ④清潔區→準清潔區→汙染區。
29. (3) 下列食物何者鈣質含量較豐富？ ①胡蘿蔔 ②蕃茄 ③空心菜 ④高麗菜。
30. (3) 營業秘密可分為「技術機密」與「商業機密」，下列何者屬於「商業機密」？ ①程式 ②生產製程 ③商業策略 ④設計圖。
31. (2) 釀造醬油的主要原料是 ①米及鹽 ②黃豆與小麥 ③黃豆及鹽 ④鹽及色素。
32. (1) 家禽肉的冷藏保鮮時間是多少？ ①1~2 天 ②1~2 星期 ③3~4 天 ④10 天。
33. (1) 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不降低環保設施之處理等級或效率 ②土地使用之變更涉及原規劃之保護區 ③對環境品質之維護有不利影響 ④規模擴增百分之十以上。
34. (2) 低溫洗碗機與高溫洗碗機的主要不同點為 ①洗潔劑偵測器 ②溫度提昇器 ③外型 ④水循環方式。
35. (2) 新鮮的豬肉，其特徵是 ①灰紅色、有油滴 ②呈淡紅色、紅潤有光澤 ③暗紅色、不含水分 ④灰白色、水樣化。
36. (2) 氣候變遷因應法所稱主管機關，在中央為下列何單位？ ①國家發展委員會 ②環境部 ③衛生福利部 ④經濟部能源署。
37. (1) 下面哪一種是修補體質最重要的營養素？ ①蛋白質 ②鐵質 ③油脂類 ④醣類。
38. (3) 事業招人承攬時，其承攬人就承攬部分負雇主之責任，原事業單位就職業災害補償部分之責任為何？ ①依承攬契約決定責任 ②視職業災害原因判定是否補償 ③仍應與承攬人負連帶責任 ④依工程性質決定責任。
39. (4) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ①電機性 ②機械性 ③化工性 ④生物性。
40. (1) 以下關於「童工」之敘述，何者正確？ ①每日工作時間不得超過 8 小時 ②不得於午後 8 時至翌晨 8 時之時間內工作 ③例假日得在監視下工作 ④工資不得低於基本工資之 70%。
41. (4) 花青素會在什麼溶液中顏色變得更鮮艷美麗？ ①鹼性溶液 ②中性溶液 ③鹽性溶液 ④酸性溶液。
42. (3) 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則該電腦程式重製之權利歸屬下列何者？ ①公司全體股東共有 ②公司與編寫程式之工程師共有 ③公司 ④編寫程式之工程師。
43. (4) 肉類、乳品皆因含有充分的 ①油脂 ②維生素 B₂ ③水分 ④蛋白質 極易腐敗，腐敗後具有毒性，因此保鮮方法很重要。
44. (4) 洗手之衛生，下列何者正確 ①手上沒有污垢就可以不用洗手 ②戴手套之前可以不用洗手 ③洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟 ④洗手是預防交叉污染最好的方法。
45. (4) 依職業安全衛生設施規則規定，下列何者非屬危險物？ ①可燃性氣體 ②爆炸性物質 ③易燃液體 ④致癌物。

46. (2) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ①可以攜入作業場所 ②應予管制 ③可以幫忙看門 ④可以留在身邊。
47. (1) 餐盒業者每天應保留備檢餐盒乙份，置於攝氏 7 度以下，並以保鮮膜包好，保存 ①2 天 ②4 天 ③1 天 ④3 天。
48. (4) 食物之保溫與復熱，何者正確 ①保溫時間以不超過 6 小時為宜 ②使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣 ③保溫應使食物中心溫度不得低於 50℃ ④具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74℃/15 秒以上。
49. (2) 廢棄物、剩餘土石方清除機具應隨車持有證明文件且應載明廢棄物、剩餘土石方之：A 產生源；B 處理地點；C 清除公司 ①僅 BC ②僅 AB ③僅 AC ④ABC 皆是。
50. (4) 下列何者是食品洗潔劑選擇時必須考慮的事項 ①廠牌名氣的大小 ②使用者口碑 ③經濟便宜 ④各種洗潔劑的性質。
51. (1) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確 ①調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示 ②我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2% ③產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示 ④食品添加物含基因改造原料時，無須標示。
52. (2) 下列對於噪音管制法之規定何者敘述錯誤？ ①噪音指超過管制標準之聲音 ②使用經校正合格之噪音計皆可執行噪音管制法規定之檢驗測定 ③環保局得視噪音狀況劃定公告噪音管制區 ④人民得向主管機關檢舉使用中機動車輛噪音妨害安寧情形。
53. (4) 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，致對人體健康有害或有害之虞者，是屬第幾條、第幾款？ ①第十條第三款 ②第十一條第二款 ③第十條第二款 ④第十五條第四款。
54. (3) 金黃色葡萄球菌通常來自 ①被感染者與其他動物 ②海水或海產品 ③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口 ④土壤。
55. (3) 食品中之天然色素，下列那一項較不會受熱影響而變色？ ①花黃素 ②花青素 ③類胡蘿蔔素 ④葉綠素。
56. (2) 胡蘿蔔的廢棄率佔 12%，如需使用去了皮後的胡蘿蔔 22 斤，應購買胡蘿蔔 ①22 斤 ②25 斤 ③19.4 斤 ④28.4 斤。
57. (3) 水費的計量單位是「度」，你知道一度水的容量大約有多少？ ①3 立方公尺的水量 ②3000 個 600cc 的寶特瓶 ③1 立方公尺的水量 ④2,000 公升。
58. (3) 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食用高單位碘補充劑 ③使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ④多攝取海鮮。
59. (2) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為 ①空心菜 ②芥蘭菜 ③大白菜 ④小白菜。
60. (4) 剝排骨時應用 ①刀片 ②任何種刀都可 ③尖刀 ④剝刀。

複選題：

61. (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管制小組至少三人，負責人或其指定人員為必要之成員 ④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。
62. (123) 判別海帶品質應以 ①體質厚實 ②呈現深黑綠色 ③曬得乾透 ④邊緣泛黃 為佳。
63. (234) 下列何者為發酵食品？ ①香油 ②泡菜 ③米酒 ④醬油。
64. (134) 食品業者之廁所應設置下列哪些設施？ ①流動自來水 ②刮鬍機 ③垃圾桶 ④乾手器或擦手紙巾。
65. (234) 下列哪幾項是餐具消毒使用的條件 ①110℃乾熱 15 分鐘 ②110℃乾熱 30 分鐘 ③100℃熱水沸煮 1 分鐘 ④浸泡 200PPM 氯水溶液中 2 分鐘。
66. (34) 下列哪些行為，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰 ①食品之標示有易生誤解之情形 ②未依規定進行食品業者登錄 ③違反食品安全管制系統準則，經命其限期改正，屆期不改正 ④違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正。
67. (234) 菜餚排盤時應注意下列哪些事項？ ①營養價值 ②刀工 ③容器形狀 ④菜餚份量。

68. (124) 食用紅色色素有哪幾號？ ①6 ②7 ③4 ④40。
69. (123) 食品之標示、宣傳或廣告，不得有下列哪些情形？ ①誇張 ②不實 ③醫療效能 ④宣稱色香味俱全。
70. (124) 從業人員如身體健康有異狀，可能影響衛生安全操作時，下列哪些行為不妥？ ①隱匿不報 ②不用理會 ③主動告知主管 ④堅守崗位。
71. (124) 食物置於冰箱，下列哪些正確？ ①至少每星期清理一次 ②冰冷藏溫度最好保持攝氏 5 度以下 ③熱食若和其他食物中間留有空隙，則可馬上放入冰箱 ④食物要分類冷藏或冷凍。
72. (123) 食品收入的定義不包含 ①服務費 ②最低消費額收入 ③營業稅 ④餐飲產品銷售收入。
73. (14) 可生食之蔬菜，其咀嚼性、顏色、香氣甚佳，如 ①紅蘿蔔 ②茄子 ③市場販售的竹筍 ④萵苣。
74. (124) 下列何者食物可提供維生素 B₁₂？ ①豬肝 ②牛肉 ③菠菜 ④奶類。
75. (23) 何者不宜作為製作”燉蒸”食物使用的容器 ①碗 ②骨盤 ③淺盤 ④盅。
76. (123) 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 ②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 ③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 ④兩種在攝取後皆容易儲存於人體中。
77. (124) 下列哪些是飲食纖維的功能？ ①調節脂肪與糖分的吸收 ②可降低血膽固醇 ③充分吸收為體內營養份子 ④改善便秘情況。
78. (1234) 下列何者為蔥選購時的要訣？ ①葉尖翠綠 ②蔥管壁周圍有厚厚一層黏液 ③蔥葉上有較多白色的蠟粉 ④蔥白長且柔嫩。
79. (23) 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雞肉 ④白蝦。
80. (123) 下列何者不屬於食品添加物？ ①塑化劑 ②三聚氰胺 ③順丁烯二酸酐 ④味精。