

113 年度 07601 中餐烹調—素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) 使用食品用容器具及包裝時，下列何者正確 ①應選用不含金屬錳之不鏽鋼 ②應瞭解材質特性及使用方式 ③應選用含螢光增白劑之紙類容器 ④應選用回收代碼數字高的塑膠材質。
2. (2) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，尚可預防許多其他疾病 ①維生素 E ②維生素 D ③維生素 K ④維生素 A。
3. (4) 化糞池應距地下水源 ①無明確規定 ②5 公尺 ③10 公尺 ④15 公尺。
4. (3) 可以促進鐵吸收之因子為 ①草酸 ②維生素 D ③維生素 C ④維生素 A。
5. (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高酸性 ③含硫化物高的食材 ④低水活性。
6. (3) 新進人員衛生訓練可不包括下列何項 ①個人衛生習慣的訓練 ②食品中毒的認識 ③細菌培養的示範 ④貯存食物的方式。
7. (4) 水中生化需氧量(BOD)愈高，其所代表的意義為下列何者？ ①水質偏酸 ②水為硬水 ③分解污染物時不需消耗太多氧 ④有機污染物多。
8. (1) 廚師證書有效期間為幾年 ①4 年 ②1 年 ③3 年 ④2 年。
9. (1) 預防諾羅病毒食品中毒的最佳方法是 ①勤洗手及不要生食 ②用 70%的酒精消毒 ③食物要冷藏 ④冷凍 12 小時以上。
10. (1) 小美喝了一杯可樂含有蔗糖 60 克，其可提供的熱量是多少大卡 ①240 大卡 ②720 大卡 ③100 大卡 ④360 大卡。
11. (1) 與鈣同為吾人骨骼牙齒之主要構成分的礦物質為 ①磷 ②銅 ③鐵 ④鈉。
12. (1) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ ①雞蛋 1 個 ②肉鬆 1 湯匙 ③養樂多 1 瓶 ④冰淇淋 1 球。
13. (4) 蛋黃中含有何種物質，具有乳化油脂之作用 ①鐵質 ②脂肪酸 ③維生素 B1 ④卵磷脂。
14. (1) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①回收洗淨晾乾後，方可提供使用 ②使用桌布擦拭後繼續提供使用 ③沒有髒污就可以繼續提供使用 ④如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用。
15. (1) 使用蒸氣鍋爐可以不必有 ①自動清洗設備 ②通風設備 ③排氣設備 ④排水設備。
16. (4) 某公司員工因執行業務，擅自以重製之方法侵害他人之著作財產權，若被害人提起告訴，下列對於處罰對象的敘述，何者正確？ ①僅處罰侵犯他人著作財產權之員工 ②員工只要在從事侵犯他人著作財產權之行為前請示雇主並獲同意，便可以不受處罰 ③僅處罰雇用該名員工的公司 ④該名員工及其雇主皆須受罰。
17. (1) 依勞動基準法規定，下列何者屬不定期契約？ ①有繼續性的工作 ②季節性的工作 ③臨時性或短期性的工作 ④特定性的工作。
18. (3) 下列何種防護具較能消減噪音對聽力的危害？ ①耳塞 ②棉花球 ③耳罩 ④碎布球。
19. (3) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者為正確 ①為了衛生稽查，才建立衛生管理文件 ②必要時實施食品良好衛生規範準則 ③掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害 ④建立標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準。
20. (4) 火災現場離地面距離越高其溫度 ①沒有差別 ②視情況而定 ③越低 ④越高。
21. (1) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 ①檢查杯子是否乾淨 ②使杯子水分快速散去 ③多此一舉 ④展示杯子的造型。
22. (1) 一般製造素肉(人造肉)的原料是 ①黃豆 ②玉米 ③生乳 ④雞蛋。

23. (3) 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 ①3 天 ②4 天 ③2 天 ④1 天。
24. (4) 產品售價包含直接人工成本 15%，如果廚師月薪連食宿可得新台幣貳萬壹仟元，則其每天需生產產品的價值為 ①3212 元 ②2824 元 ③3840 元 ④4666 元。
25. (3) 自來水淨水步驟，何者是錯誤的？ ①過濾 ②混凝 ③煮沸 ④沉澱。
26. (1) 以發酵程度而言，下列哪一種茶葉泡出來的茶水汁液顏色偏紅褐色 ①紅茶 ②綠茶 ③包種茶 ④烏龍茶。
27. (2) 下列何者為節能標章？ ①  ②  ③  ④ 。
28. (3) 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ②對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響 ③全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食 ④牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利。
29. (1) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項 ①材質與使用方法 ②價格高低 ③國內外品牌 ④花色樣式。
30. (4) 3 公斤的沙拉油比 3 公升的沙拉油之容量 ①一樣 ②無法比較 ③少 ④多。
31. (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，致對人體健康有害者，是屬該法的 ①第十條第一項第三款 ②第十條第一項第二款 ③第十一條第一項第二款 ④第十五條第一項第四款。
32. (2) 優良農產品作業規範—吉園圃，其英文標識是 ①CAP ②GAP ③GMP ④CAS。
33. (1) 以下敘述何者正確 ①工作鞋應具有防水防滑功能 ②為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶 ③為了提神可以在烹調食品時喝藥酒 ④因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品。
34. (3) 用來密封冷盤之保潔膜除了安全、無毒、無味外，還需兼顧那些特性 ①低透氣性、高透濕性 ②高透氣性、低透濕性 ③低透氣性、低透濕性 ④高透氣性、耐冷熱性。
35. (3) 冷凍食品該如何讓它退冰，才是既「節能」又「省水」？ ①直接用水沖食物強迫退冰 ②使用微波爐解凍快速又方便 ③烹煮前盡早拿出來放置退冰 ④用熱水浸泡，每 5 分鐘更換一次。
36. (1) 有關公司訂定誠信經營守則時，以下何者不正確？ ①防範檢舉 ②避免與涉有不誠信行為者進行交易 ③建立有效之會計制度及內部控制制度 ④防範侵害營業秘密、商標權、專利權、著作權及其他智慧財產權。
37. (4) 食用油應放在 ①爐灶旁 ②日光可直射到的地方 ③隨便擺放，以便隨時取用 ④陰涼乾燥處。
38. (3) 醬油露售價較普通醬油貴的原因是 ①含化學油比例較高 ②鹽分含量較少 ③含純釀造醬油所佔比例較高 ④添加了澱粉。
39. (2) 製造非持續性但卻妨害安寧之聲音者，由下列何單位依法進行處理？ ①社會局 ②警察局 ③消防局 ④環保局。
40. (4) 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 ③零下十度以下 ④零下十八度以下。
41. (4) 因為工作本身需要高度專業技術及知識，所以在對客戶服務時應如何？ ①不用理會顧客的意見 ②若價錢較低，就敷衍了事 ③以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋 ④保持親切、真誠、客戶至上的態度。
42. (3) 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 ①85% ②75% ③70% ④60%。
43. (4) 河豚毒素中毒症狀多於食用後 ①24 小時內（通常是 120～240 分鐘）產生 ②6 小時內（通常是 60～120 分鐘）產生 ③12 小時內（通常是 60～120 分鐘）產生 ④3 小時內（通常是 10～45 分鐘）產生。
44. (3) 無機污垢物的去除宜以何種性質的清潔劑為佳 ①鹼性 ②中性 ③酸性 ④鹼性。

45. (1) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 ①生蠔 ②罐頭食品 ③雞蛋 ④漢堡。
46. (3) 下列何種蔬菜最耐煮，不受長時間的烹煮而影響顏色 ①大白菜 ②洋蔥 ③胡蘿蔔 ④紫色高麗菜。
47. (1) 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使用柴油內燃機發電提供照明 ②進入作業許可程序 ③實施通風換氣 ④測定氧氣、危險物、有害物濃度。
48. (4) 在粉糊內加入油調製而成，可以使粉糊快速脫水變成脆而酥外殼的炸法，可以稱為 ①乾炸 ②清炸 ③捲裹原料 ④酥炸。
49. (4) 小李具有乙級廢水專責人員證照，某工廠希望以高價租用證照的方式合作，請問下列何者正確？ ①互蒙其利 ②價錢合理即可 ③經環保局同意即可 ④這是違法行為。
50. (3) 為避免肺結核及傳染性疾病感染，從業人員應每年至少檢查幾次 ①三次 ②二次 ③一次 ④視需要而定。
51. (4) 根據性別平等工作法，有關雇主防治性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①雇主違反應訂定性騷擾申訴管道者，應限期令其改善，屆期未改善者，應按次處罰 ②僱用受僱者 30 人以上者，應訂定性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法 ③雇主知悉性騷擾發生時，應採取立即有效之糾正及補救措施 ④雇主違反應訂定性騷擾防治措施之規定時，處以罰鍰即可，不用公布其姓名。
52. (1) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式 ①使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ②每日攝取高含「碘」食物，如海帶 ③食用高單位碘補充劑 ④多攝取海鮮。
53. (1) 依勞工職業災害保險及保護法規定，勞工職業災害保險以下列何者為保險人，辦理保險業務？ ①勞動部勞工保險局 ②財團法人職業災害預防及重建中心 ③勞動部勞動基金運用局 ④勞動部職業安全衛生署。
54. (1) 在何種情形下，禁止輸入事業廢棄物：A.對國內廢棄物處理有妨礙；B.可直接固化處理、掩埋、焚化或海拋；C.於國內無法妥善清理？ ①ABC ②僅 C ③僅 A ④僅 B。
55. (3) 下列敘述何者為錯 ①蒸氣殺菌溫度在 100℃ 以上 ②冷藏溫度在攝氏 7 度以下 ③氯水殺菌餘氯量在 300ppm 以上 ④冷凍溫度應在攝氏零下 18 度以下。
56. (3) 下列何種金屬材質之合金不可作為食品容器用 ①鋁 ②鐵 ③鉛 ④鉻。
57. (4) 新鮮竹筍切割後，如何保持鮮嫩 ①泡沙拉油 ②泡糖水 ③泡醋水 ④泡水。
58. (1) 下列何者是食品洗潔劑選擇時必須考慮的事項 ①各種洗潔劑的性質 ②使用者口碑 ③廠牌名氣的大小 ④經濟便宜。
59. (2) 最便宜的蛋白質來源為 ①家禽類 ②蛋類 ③奶類 ④畜肉類。
60. (2) 經濟部能源署的能源效率標示中，電冰箱分為幾個等級？ ①7 ②5 ③1 ④3。
- 複選題：
61. (124) 食品業者如何確保食品衛生安全與品質 ①實施食品安全管制系統 ②依食品良好衛生規範準則操作 ③民眾有反映再改進 ④實施自主管理。
62. (134) 食品從業人員之正確洗手步驟包括下列何者 ①手心手背互相搓洗 20 秒 ②沖一下就好 ③洗手後應擦乾或烘乾 ④應使用肥皂洗手。
63. (124) 牛奶與蔬果一起煮的時候，會因為蔬果中的酸及單寧而產生凝結作用，下列何者屬之 ①檸檬 ②紅蘿蔔 ③白花菜 ④蘆筍。
64. (123) 下列哪些是人體需求的主要礦物質 ①氯 ②磷 ③鉀 ④鐵。
65. (123) 以下何者為黃豆發酵食品 ①納豆 ②醬油 ③豆腐乳 ④豆乾。
66. (34) 食品良好衛生規範準則中有關倉儲管制，應符合下列哪些規定 ①倉庫內物品直接置於地上，以供搬運 ②應善用倉庫內空間，一起貯存原材料、半成品或成品 ③應遵循先進先出原則，並確實記錄 ④倉儲過程中，應有防止交叉污染之措施。
67. (14) 下列哪些物品的貯存應介於攝氏 5~10 度之間 ①新鮮蔬菜 ②香蕉 ③白馬鈴薯 ④大部分新鮮的水果。
68. (124) 下列哪幾項是餐具消毒使用的條件 ①100℃ 熱水沸煮 1 分鐘 ②110℃ 乾熱 30 分鐘 ③110℃ 乾熱 15 分鐘 ④浸泡 200PPM 氯水溶液中 2 分鐘。

69. (124) 防止食品變質或腐敗之方法有哪些 ①降低貯藏溫度 ②充分加熱 ③添加色素 ④保持乾燥。
70. (134) 下列哪些食物種類含有多量的膳食纖維 ①五穀根莖類 ②肉魚豆蛋類 ③蔬菜類 ④水果類。
71. (1234) 預估銷售量時需注意哪些項目 ①重要慶典 ②平日或假日 ③季節 ④流行話題。
72. (123) 下列何者為製造豆腐時所使用的凝固劑 ①氯化鈣 ②石膏 ③硫酸鈣 ④碳酸鈣。
73. (124) 下列何者與鈣質的利用較有相關性 ①陽光 ②蛋白質 ③脂肪 ④維生素 D。
74. (24) 個人衛生方面，如何避免諾羅病毒傳染 ①常喝酒 ②使用肥皂洗手 ③使用酒精消毒 ④注意自身健康。
75. (24) 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違反食品安全管制系統準則，經命其限期改正，屆期不改正 ③未依規定進行食品業者登錄 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。
76. (134) 素食者針對鐵質吸收，以下哪些方法可增加攝取量及生物利用率 ①食用含維生素 C 高的水果 ②餐後飲用茶或咖啡 ③食用鐵質豐富的食物 ④避免與高鈣食物同時食用。
77. (123) 重複性使用之塑膠類食品器具、食品容器或包裝，如塑膠餐盒或水壺，應以中文及通用符號，明顯標示哪些事項 ①使用注意事項 ②耐熱溫度 ③材質名稱 ④國內製造廠商名稱。
78. (124) 對於山藥的敘述，下列何者正確 ①已切開的山藥可密封後放置冷凍庫保存 ②切好的山藥如不馬上食用，可浸泡醋水避免氧化 ③生鮮山藥宜置於陰涼通風乾燥處且高於 30°C ④切山藥宜用陶刀或塑膠刀避免氧化。
79. (124) 以下何者屬於紅藻 ①鹿角菜 ②海苔 ③海帶 ④紫菜。
80. (24) 下列哪些屬於天然塗料 ①丙烯酸酯塗料 ②生漆 ③環氧樹脂塗料 ④蟲膠漆。