

## 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. (4) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？ ①維生素 E ②維生素 K ③維生素 D ④維生素 A。
2. (4) 廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝 ①一層細網狀柵欄 ②粗網狀柵欄 ③二層細網狀柵欄 ④三層細網狀柵欄，並將出水口導入一開放式的小水槽中。
3. (2) 阿哲是財經線的新聞記者，某次採訪中得知 A 公司在一個月內將有一個大的併購案，這個併購案顯示公司的財力，且能讓 A 公司股價往上飆升。請問阿哲得知此消息後，可以立刻購買該公司的股票嗎？ ①可以，這是我努力獲得的消息 ②不可以，屬於內線消息，必須保持記者之操守，不得洩漏 ③可以，不賺白不賺 ④可以，有錢大家賺。
4. (1) 下列何者屬低酸性食品 ①魚貝類 ②食用醋 ③食物 pH 值 3.0 以下 ④食物 pH 值 4.6 以下。
5. (2) 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風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒 ③排除的油煙無法有效處理 ④風扇後的外牆被嚴重污染。
6. (2) 依據我國現行國家標準規定，冷氣機的冷氣能力標示應以何種單位表示？ ①RT ②kW ③BTU/h ④kcal/h。
7. (4) 下列何種水果含有較多的維生素 A 先驅物質？ ①蕃茄 ②香瓜 ③水梨 ④芒果。
8. (1) 製作燉的食物所使用的容器是 ①盅 ②碗 ③盆 ④盤。
9. (2) 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為 ①進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國 ②當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 ③使用在地食材，增加碳足跡 ④食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗。
10. (2) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 ①40℃ ②60℃ ③30℃ ④50℃ 以上。
11. (1) 下列何者不是維生素 B<sub>2</sub> 的缺乏症？ ①腳氣病 ②舌炎 ③眼睛畏強光 ④口角炎。
12. (4) A 型肝炎是屬於 ①真菌 ②寄生蟲 ③細菌 ④病毒。
13. (4) 下列何者非屬使用合梯，應符合之規定？ ①合梯材質不得有顯著之損傷、腐蝕等 ②合梯應具有堅固之構造 ③有安全之防滑梯面 ④梯腳與地面之角度應在 80 度以上。
14. (3) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 ①小蘇打 ②鹼粉 ③木瓜 ④泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
15. (1) 下列的烹調方法中何者可不苟芡？ ①燒 ②燴 ③溜 ④羹。
16. (4) 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？ ①1/5 ②1/2 ③1/4 ④1/3。
17. (1) 依勞工職業災害保險及保護法規定，職業災害保險之保險效力，自何時開始起算，至離職當日停止？ ①到職當日 ②雇主訂定當日 ③勞雇雙方合意之日 ④通知當日。
18. (4) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？ ①鯨魚 ②石斑魚 ③鱈魚 ④曼波魚。
19. (3) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？ ①肝 ②沙丁魚 ③腦 ④干貝。
20. (2) 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 ③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 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。
21. (2) 食物安全的供應溫度是指 ①100℃ 以上、40℃ 以下 ②60℃ 以上、7℃ 以下 ③5~60℃ ④40~100℃。
22. (4) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為 ①人事費用 ②耗材費用 ③原料成本 ④雜項成本。
23. (1) 眼內噴入化學物或其他異物，應立即使用下列何者沖洗眼睛？ ①清水 ②蘇打水 ③牛奶 ④稀釋的醋。

24. (4) 選購罐頭食品應注意 ①凸罐者表示內容物多 ②封罐完整即好 ③歪罐者為佳 ④封罐完整，並標示完全。
25. (2) 製作拼盤時，何者較不重要？ ①配色 ②火候 ③排盤 ④刀工。
26. (2) 下列何者不是造成全球暖化的元凶？ ①火力發電廠所排放的廢氣 ②種植樹木 ③工廠所排放的廢氣 ④汽機車排放的廢氣。
27. (4) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購 ①深色 ②薄鹽 ③油膏 ④淡色 醬油。
28. (2) 製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用 ①蓬萊米 ②長糯米 ③圓糯米 ④在來米。
29. (2) 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ ①虱目魚 ②豆腐 ③西瓜 ④雞蛋。
30. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存 ①一起疊放熟食在生食上方 ②一起放置熟食在生食上方 ③分開放置熟食在生食上方 ④分開放置熟食在生食下方 以免交叉汙染。
31. (2) 有關省水馬桶的使用方式與觀念認知，下列何者是錯誤的？ ①因為馬桶是家裡用水的大宗，所以應該儘量採用省水馬桶來節約用水 ②省水馬桶因為水量較小，會有沖不乾淨的問題，所以應該多沖幾次 ③選用衛浴設備時最好能採用省水標章馬桶 ④如果家裡的馬桶是傳統舊式，可以加裝二段式沖水配件。
32. (2) 安全的維護是 ①安全人員的責任 ②全體工作人員的責任 ③廚工的責任 ④經理人員的責任。
33. (4) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？ ①切片機 ②洗米機 ③攪拌機 ④洗碗機。
34. (3) 下列敘述何者為錯誤？ ①乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕 ②低溫食品應以低溫車輛運送 ③保溫食物應保持在 50℃ 以上 ④低溫食品理貨作業應在 15℃ 以下場所進行。
35. (4) 下列哪一項是我們在家中常見的環境衛生用藥？ ①洗滌劑 ②乾燥劑 ③體香劑 ④殺蟲劑。
36. (2) 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？ ①冬菇、冬菜 ②冬菇、冬筍 ③冬菇、冬瓜 ④冬瓜、冬筍。
37. (3) 對溫室氣體管制之「無悔政策」係指： ①全世界各國同時進行溫室氣體減量 ②持續研究溫室氣體對全球氣候變遷之科學證據 ③減輕溫室氣體效應之同時，仍可獲致社會效益 ④各類溫室氣體均有相同之減量邊際成本。
38. (2) 食品溫度之量測，何者最正確 ①每次量測應固定同一位置 ②微波加熱食品之量測，不應僅以表面溫度為準 ③溫度計每兩年應至少校正一次 ④可以用玻璃溫度計測量冷凍食品溫度。
39. (3) 奶粉應購買 ①有雜質 ②呈黑色 ③無不良氣味 ④有結塊。
40. (4) 每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？ ①越貴的，菜色愈好 ②提供考生一個很便利的飲食 ③菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇 ④烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗。
41. (4) 下列病原菌何者屬感染型？ ①金黃色葡萄球菌 ②肉毒桿菌 ③仙人掌桿菌 ④沙門氏菌。
42. (4) 世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？ ①透過觸摸 ②透過雨水 ③透過呼吸 ④透過飲食。
43. (3) 餐飲業者提供以牛肉為食材之餐點時，依規定應標示下列何種項目 ①烹調方法 ②牛肉部位 ③牛肉產地 ④廚師姓名。
44. (1) 米粒粉主要是用來作為 ①粉蒸肉的裹粉 ②煮飯添加粉 ③酥炸的裹粉 ④煙燻材料。
45. (1) 熬高湯時，應在何時下鹽？ ①湯快完成時 ②製作中途時 ③一開始時 ④水煮滾時。
46. (3) 為建立良好之公司治理制度，公司內部宜納入何種檢舉人制度？ ①非告訴乃論制度 ②不告不理制度 ③吹哨者（whistleblower）保護程序及保護制度 ④告訴乃論制度。
47. (2) 片刀主要用來切 ①排骨 ②豬肉 ③雞腿 ④豬腳。
48. (1) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ①生物性 ②機械性 ③電機性 ④化工性。
49. (3) 選購皮蛋的技巧為下列何者？ ①蛋殼有許多粗糙斑點者 ②價格便宜者 ③蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者 ④蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要。
50. (4) 烹調時調味料的使用應注意下列何者？ ①顧客的喜好 ②美觀與外形 ③經濟實惠 ④種類與用量。

51. (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照明系統－瓦特/平方公尺 (W/m<sup>2</sup>)  
②冰水主機－千瓦 (kW) ③冰水主機－千瓦/冷凍噸(kW/RT) ④汽車－公里/公升。
52. (3) 下列食品何者為非發酵食品？ ①米酒 ②醬油 ③牛奶 ④酸菜。
53. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她哪種吃法最能保持維生素 C？ ①新鮮切片放置冰箱冰涼後食用  
②再放成熟些後切片食用 ③趁新鮮切片食用 ④新鮮壓汁後冰涼食用。
54. (1) 使用食品用容器具及包裝時，下列何者正確 ①應瞭解材質特性及使用方式 ②應選用回收代碼數字  
高的塑膠材質 ③應選用不含金屬錳之不鏽鋼 ④應選用含螢光增白劑之紙類容器。
55. (1) 配膳區屬於 ①清潔區 ②一般作業區 ③準清潔區 ④污染區。
56. (1) 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確 ①使用範圍及使用量均有限制 ②使用量並無限制 ③  
使用範圍及使用量均無限制 ④使用範圍無限制。
57. (1) 有流產病史之孕婦，宜避免相關作業，下列何者為非？ ①避免提舉 3 公斤重物的職務 ②避免每班  
站立 7 小時以上之作業 ③避免重體力勞動的職務 ④避免砷或鉛的暴露。
58. (3) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①鹽基性介黃 ②皂素 ③黃色五號 ④二甲基黃。
59. (2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①賞  
味期限 ②有效日期 ③製造日期 ④保存期限。
60. (3) 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？ ①運送時不一定須使用冷藏保溫車 ②需保存在冷凍庫  
中 ③必須保存在 7℃ 以下的環境中 ④可保存在室溫中。
61. (3) 國際觀光旅館使用地下水者，每年至少檢驗 ①三次 ②二次 ③一次 ④四次。
62. (1) 下列何種熱水器所需能源費用最少？ ①熱泵熱水器 ②天然瓦斯熱水器 ③柴油鍋爐熱水器 ④電熱水  
器。
63. (3) 為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含 ①蛋白質 ②葡萄糖 ③纖維質 ④油質 的  
食物。
64. (4) 下列何種食物含膳食纖維最少？ ①牛蒡 ②燕麥 ③黑棗 ④白飯。
65. (2) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ②拿  
取刀叉餐具時，應握其把手 ③為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 ④以玻璃  
杯直接取用食用冰塊。
66. (3) 下列何者「不是」菸害防制法之立法目的？ ①保護未成年免於菸害 ②防制菸害 ③促進菸品的使用  
④保護孕婦免於菸害。
67. (1) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 ①分開使用 ②依經濟情況而定 ③依工作量大小而定 ④共  
一塊即可，以避免二次污染。
68. (4) 原料、物料之貯存，為避免混雜使用應依下列何種原則，以免食物因貯存太久而變壞、變質？ ①方  
便就好 ②後進先出 ③先進後出 ④先進先出。
69. (3) 養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？ ①水潤保濕作用 ②為了清爽 ③清除皮膚表面附著  
的微生物 ④依公司規定。
70. (4) 中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時 ①省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參  
考資料應考即可 ②怕考場準備不夠家裡有的都帶去 ③只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水  
即可 ④只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可。
71. (2) 魚肉會有苦味是因為殺魚時 ①洗不乾淨 ②弄破魚膽 ③魚鱗打不乾淨 ④弄破魚腸。
72. (4) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確 ①出現凍燒情形 ②中心溫度達 0℃ ③出廠日期 ④  
包裝完整。
73. (3) 菠菜的盛產期為 ①春季 ②秋季 ③冬季 ④夏季。
74. (3) 豆腐是以 ①花豆 ②綠豆 ③黃豆 ④紅豆 為原料製作而成的。
75. (1) 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化  
合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香  
料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？ ①此飲料主要提供的營養

成分是「糖」 ②此飲料富含維生素 C ③整罐飲料蛋白質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升) ④蔗糖素可以抑制血糖的升高。

76. (3) 一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？ ①湯盤 ②湯碗 ③甕 ④水盤。

77. (1) 依公職人員利益衝突迴避法規定，公職人員甲與其小舅子乙（二親等以內的關係人）間，下列何種行為不違反該法？ ①關係人乙經政府採購法公開招標程序，並主動在投標文件表明與甲的身分關係，取得甲服務機關之年度採購標案 ②甲、乙兩人均自認為人公正，處事坦蕩，任何往來都是清者自清，不需擔心任何問題 ③甲要求受其監督之機關聘用小舅子乙 ④小舅子乙以請託關說之方式，請求甲之服務機關通過其名下農地變更使用申請案。

78. (3) 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為 ①立刻搭乘電梯，離開現場 ②立刻大聲尖叫 ③立刻按下警鈴，並疏散客人 ④立刻讓客人結帳，再疏散客人。

79. (1) 廚房裡設置一間廁所 ①是違法的 ②節省時間 ③增加效率 ④使用方便。

80. (1) 廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光？ ①200 ②150 ③180 ④100 米燭光以上。