

1. (2) 將蛋放入①1%②6%③16%④20% 的鹽水中，會下沉的表示愈新鮮。
2. (1) 水煮蛋煮太久時，蛋黃表面會呈現暗綠色，此乃由於蛋中含硫胺基酸在高溫分解所產生的硫化氫與蛋黃中的①鐵②銅③鎂④鋅 發生化學變化。
3. (3) 蛋黃中含有何種物質，具有乳化油脂之作用①維生素 B1②鐵質③卵磷脂④脂肪酸。
4. (4) 下列各種糖以何者的甜度為最高①葡萄糖②乳糖③蔗糖④果糖。
5. (3) 添加後可促進砂糖加熱的轉化並防止再結晶的是①鹽②澱粉③醋④味精。
6. (4) 下列何者不是製造豆腐的凝固劑①氯化鎂②硫酸鈣③氯化鈣④氯化鉀。
7. (3) 全脂奶粉的油脂之含量在①14%以上②20%以上③26%以上④30%以上。
8. (1) 造成油炸食物不夠脆的最主要原因①油溫不夠高②油中含有許多雜質③使用舊油④有回鍋搶酥。
9. (1) 淡味醬油即薄鹽醬油，其含鹽量約為①一般醬油的一半②約 2%③約 15%④不含鈉鹽。
10. (2) 釀造醬油的主要原料是①鹽及色素②黃豆與小麥③黃豆及鹽④米及鹽。
11. (3) 釀造醬油的主要原料是①玉米、小麥及食鹽②黃豆、白米及食鹽③黃豆、小麥及食鹽④白米、小麥及食鹽。
12. (3) 甜麵醬是以下列何種食材經特殊發酵製成的①太白粉②豆粉③麵粉④米粉。
13. (1) 酥油(白油)主要用途是①油炸或烘烤②一般家庭烹調③調製沙拉醬④蛋黃醬 之製作。
14. (3) 加鹼處理的米或麵類加工品，會①增加硬度②增加營養價值③減少營養素④增加粘度。
15. (2) 麵粉加等量的水可作成具延展性的麵糰，是因下列何種成分的關係①維生素②麵筋③澱粉④麵麩。
16. (2) 米、麥等主食類中所含的澱粉其特性是下列何者①在水中一段時間即能自行溶解，故易被人體消化②必須加水加熱，經過糊化，才能被人體消化③生吃、熟吃都一樣有甜味④加熱即能分解成葡萄糖。
17. (3) 高筋麵粉比低筋麵粉所含①油脂②澱粉③蛋白質④纖維質 的含量較高。
18. (4) 將米加水煮成飯，是由於何種作用所致①蛋白質變性②油脂氧化③澱粉老化④澱粉糊化。
19. (3) 作為主食的穀類食品，含有何種主要成分，在水中一段時間再經加熱即易被人體消化利用①食物纖維質②蛋白質③澱粉④油脂。
20. (2) 高筋麵粉所含何種成分比低筋麵粉多①澱粉②蛋白質③維生素 B1④油脂。
21. (2) 米飯放在冰箱中會變得較乾硬是因為①脂肪氧化②澱粉老化③蛋白質硬化④礦物質鈣化 之作用。
22. (4) 高筋麵粉的蛋白質含量是①6%②8%③10%④11% 以上。
23. (3) 下列那一種佐料沒有經過發酵①醬油②醋③蕃茄醬④豆豉。
24. (3) 3 公斤的沙拉油比 3 公升的沙拉油之容量①少②一樣③多④無法比較。
25. (4) 抗氧化劑的主要用途為①防腐②漂白③殺菌④防止油脂氧化。
26. (3) 下列食品中加冷水攪拌會產生「筋」的是①甘藷粉②太白粉③麵粉④玉米粉。
27. (3) 哪種蔬菜的顏色受酸、鹼、鹽的影響較少①青江菜②白色花菜③紅蕃茄④紫色高麗菜。
28. (4) 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綠茶②包種茶③烏龍茶④紅茶。
29. (3) 下列何種茶葉屬於完全發酵茶①綠茶②烏龍茶③紅茶④包種茶。
30. (3) 含碘的鹽是①粗鹽②精鹽③高級精鹽④代鹽。
31. (3) 團體膳食所使用的"鹽"應為下列哪一種①粗鹽②精鹽③高級精鹽④都可以。
32. (4) 經過發酵的牛奶帶有酸酸甜甜的味道是因為加了糖及①醋在其中②發酵時自然產生的檸檬酸③發酵時自然產生的醋酸④發酵時自然產生的乳酸 的緣故。
33. (3) 有些人因喝牛奶而腹瀉，是因對牛奶中的①油脂②維生素 B1③乳糖④鈣質 無法分解吸收所致。
34. (2) 天然的綠、黃色蔬菜中含有兩種天然的抗氧化劑是①葉綠素及維生素 B1②維生素 C 及維生素 E③鐵及鎂④花青素及水分。
35. (4) 最易溶於水的天然色素為下列何者①類胡蘿蔔素②葉綠素③花黃素④花青素。
36. (4) 根據我國國家標準“濃縮果汁”的定義是凡以新鮮成熟之果實，經過①加糖煮成濃稠汁者②榨汁調香味者③

去皮研磨成漿再加水者④榨汁濃縮，未加糖、色素及任何人工添加物者。

37. (3) 以澱粉勾芡時，下列敘述何者正確①加酸可促進稠度的形成②加糖可使稠度增加③先加冷水調勻再加入熱溶液中④加油拌合後再加入熱溶液中。
38. (4) 蛋在貯存時的變化，下列何者正確①氣室收縮②比重增加③蛋白粘性增加④鹼度增加。
39. (1) 白水煮蛋時間過久，造成蛋黃呈暗綠色的原因是下列何種因素所形成①鐵質與硫的反應②蛋白質變性③脂肪與鐵質的反應④蛋白質與脂肪的結合。
40. (2) 雞蛋中蛋黃所占的重量約為①10%②30%③55%④70%。
41. (1) 蘋果切開或削去皮後產生褐變的原因為①酵素的氧化②葡萄糖的褐化③維生素 C 的氧化④脂肪酸的氧化 作用。
42. (4) 下列蔬菜中含胡蘿蔔素量最高的是①白心地瓜②山東白菜③蘿蔔④茼蒿。
43. (1) 花青素會在什麼溶液中顏色變得更鮮艷美麗①酸性溶液②鹼性溶液③中性溶液④鹽性溶液。
44. (4) 下列食品中何者最易受日光照射而變質①白麵干②通心麵③意大利麵④速食麵。
45. (2) 下列何種方法可保持茄子外皮的顏色呈鮮艷的紫紅色①燙過熱水②烹煮時添加些醋③烹煮時添加些油④烹煮時添加些小蘇打。
46. (3) 添加醋對下列何種蔬菜的顏色變化影響最大①胡蘿蔔②玉米③小黃瓜④高麗菜。
47. (2) 含有維生素 C、E 兩種天然抗氧化劑是①紅、白色蔬菜②綠、黃色蔬菜③紫、橙色蔬菜④紅、紫色蔬菜。
48. (3) 大部分植物的果實顏色有紅、藍、紫色色素，大多屬於①葉綠素②花黃素③花青素④類胡蘿蔔素。
49. (4) 食品中之天然色素，下列那一項較不會受熱影響而變色①葉綠素②花黃素③花青素④類胡蘿蔔素。
50. (1) 茄子切開後①多酚酵素②維生素③纖維素④類胡蘿蔔素 接觸到空氣中的氧氣而產生氧化作用，使得茄子的切面變色。
51. (3) 麵粉中因含有蛋白質①6%~12%②7%~13%③8%~14%④9%~15% 而使麵粉帶有筋性。
52. (4) 使用糯米粉製作糕點，可於揉粉時加點開水，開水與冷水的比例為：①1：6②1：7③1：8④1：9 這樣比完全用冷水揉的性質好。
53. (34) 下列哪些屬於高纖維蔬果①葡萄②西瓜③竹筍④芹菜。
54. (24) 提供(奶素)素食餐時，下列哪些食材不應加入①香菜②洋蔥③菠菜④茼蒿。
55. (134) 何者屬於鹽的妙用①讓蔬菜顏色更鮮豔②延長白米飯的保存期限③防止茄子不變色④使煮好的蛋殼好剝除。
56. (23) 全穀類食物包括以下哪幾項①山藥②小麥③燕麥④馬鈴薯。
57. (134) 食用紅色色素有哪幾號①6②4③7④40。
58. (123) 何者為沙拉醬製造主要成分①蛋黃②醋③油脂④醬油。
59. (123) 下列何者為製造豆腐時所使用的凝固劑①石膏②硫酸鈣③氯化鈣④碳酸鈣。
60. (123) 下列何者為發酵食品①醬油②米酒③泡菜④香油。
61. (234) 下列何者為合法食品添加物①硼砂②碳酸氫鈉③亞硝酸鈉④亞硫酸鈉。
62. (123) 下列何者不可添加於食品中①鹽基介黃②吊白塊③硼砂④硝酸鹽。
63. (34) 下列有關米的敘述何者正確①在來米黏性較糯米大②在來米又稱秈米，屬於軟質米③糯米分為長糯及圓糯④蓬萊米又稱粳米，屬於軟質米。
64. (13) 以下哪些蔬果一旦切開或碰撞受損，很快變成褐色、紅色或灰色①蘋果②哈密瓜③馬鈴薯④青椒。
65. (12) 以下何者為不可食用的花朵①水仙②竹桃③萱草(金針花)④蓮花。
66. (123) 以下何者屬於紅藻①海苔②鹿角菜③紫菜④海帶。
67. (13) 大麥除了含有澱粉外，還含有哪些碳水化合物①聚戊糖②水蘇四糖③聚葡萄糖④蜜三糖。
68. (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 30%直鏈澱粉③含 15%直鏈澱粉④含 20%支鏈澱粉。

1. (1) 醬油露售價較普通醬油貴的原因是①含純釀造醬油所佔比例較高②含化學油比例較高③添加了澱粉④鹽分含量較少。
2. (3) 一般製造素肉(人造肉)的原料是①玉米②雞蛋③黃豆④生乳。
3. (3) 罐頭食品能保存較長久的時間，其原因為下列何者①加了防腐劑在內②加了多量的鹽或糖在內③經過脫氣、密封、殺菌的處理過程④添加抗氧化劑在內。
4. (2) 罐頭不須冷藏而不會壞掉，主要係下列何種原因①含有防腐劑②經過密封後加熱殺菌③添加防腐劑後經過密封④添加殺菌劑。
5. (4) 冷凍食品的完整標示應包括①廠商的廠名、地址、電話②製造日期和保存期限③"冷凍食品"字樣及食物名稱④品名、內容物、淨重、食品添加物、製造廠商、電話號碼與地址、原產地、有效日期、營養標示、保存方法及條件。
6. (2) 冷凍食品的意思是下列何者①從市場買回家的生鮮食品立刻放入冰箱冷凍②把品質良好又新鮮的食物經過加工處理，放在零下 18℃ 以下急速冷凍③即將變壞的食品，儘快放入冰箱的上層冷凍④煮熟的食品，立刻放入冰箱的上層冷凍。
7. (1) 黃麴毒素較常在下列何種食品中滋長①花生②黃豆③小麥④豌豆。
8. (2) 速食麵內使油脂不致酸敗，主要加有①防腐劑②抗氧化劑③維生素 A ④殺菌劑。
9. (4) 我買的金針菜色澤很好，它可能含有①維生素 C ②維生素 E ③高蛋白質④二氧化硫 殘留，對人體健康有害。
10. (3) 選購醃漬食品時，應選①外觀美②氣味特別芳香③汁液澄清④汁液混濁 的產品。
11. (4) 鹽漬法是食物常用的貯藏法，普通可抑制細菌生長的食鹽濃度是下列何者①5%②10%③15%④23%以上。
12. (1) 選購乳品應注意①標示完整，製造日期愈近愈好②標價，價格愈貴愈好③廠牌，愈常聽到的廠牌愈好④包裝，愈華麗愈好。
13. (3) 食品經過加工的主要目的是①增加食品外觀之接受性②提高食品之售價③增加保存性及經濟性④變化食物的口味。
14. (2) 根據先進先出之原則，食物的使用是與①份量的多寡②貨到的順序③最新的先用④食物的價錢 有關係。
15. (3) 市售中筋麵粉含蛋白質量約①14%②12%③10%④15%。
16. (3) 購買沙拉油時，要注意比較包裝重量及價格，1 公升的沙拉油比①1 公斤②26 兩③2 磅④1000 公克 的沙拉油還重一點。
17. (1) 以均衡飲食為原則，用 1000 公克的米煮飯，做為一餐成年人的飯量（約 400 公克），足夠供應給①6-7 人②8-10 人③10-12 人④12-14 人 食用。
18. (3) 食品因受到①體積大小②重量限制③保存期限④空間問題 的限制，使得食材成本較難事先估算。
19. (124) 下列何者為新鮮蛋的特徵①粗糙的蛋殼②同樣大小的蛋，應挑手感較重的③有怪異味道④搖晃蛋時，蛋黃無移動的感覺。
20. (134) 如何選購品質好的高麗菜①最外層的高麗菜葉包覆較廣②高麗菜結球部位太緊實③高麗菜的莖完整截切④顏色翠綠。
21. (14) 雜糧的挑選要訣為何①小米的硬度要高②黑糯米按壓即破碎③燕麥顏色要深④雜糧挑選時要購買無刺鼻異味者。
22. (34) 下列有關蓮藕之敘述何者正確①盡量選取藕節數目少的②盡量選取藕節粗且長的③蓮藕盡量選取外型要飽滿④藕節間距長，表示熟度高，口感較鬆軟。
23. (234) 有關鳳梨之選購何者錯誤①有草的部分為鳳梨的尾，尾部越綠表示越新鮮②果實最好呈瘦長型③成熟果色為暗黃帶綠色④鳳梨主要產期為冬天。
24. (34) 選購紅蘿蔔應注意①形體彎曲②有鬚根③表皮光滑④色澤鮮豔。
25. (14) 良好皮蛋的性質有哪些①外殼沒有或只有少數斑點②大量斑點③蛋白無松花④剝皮時不黏殼。
26. (24) 光面洋香瓜的選購條件①蒂頭鮮綠色②蒂頭產生裂痕③瓜體柔軟④表皮顏色鮮麗。

27. (13) 以下何種水果，在臺灣地區非一年四季皆有生產①李子②木瓜③桃子④芭樂。
28. (34) 下列何者為食材驗收應注意之事項①送貨人員之服裝儀容②今日送貨廠商數量③食材規格是否符合④產品包裝是否完整。
29. (124) 下列有關八角之敘述何者正確①又稱大茴香②常少量用在紅燒、滷製和燉製的厚味菜餚③別名維野八角④是五香粉的成分之一。
30. (234) 關於花生的敘述何者正確①屬於穀類②貯存不當易產生黃麴毒素③油脂含量高達 45~50%④常被另外歸類於堅果類。
31. (14) 下列何者為素食乾貨①洋菜②淡菜③豆花④石花。
32. (13) 以下關於麵筋產品的敘述，何者正確①生麵筋蒸成餅狀稱為烤麩②洗麵筋的水，其沉澱物乾燥後磨粉，即是玉米粉③炸成圓球狀稱為麵筋泡④生麵筋捲在筷子上煮熟，成長條狀，就是麵條。
33. (123) 台灣目前國產之冷凍蔬菜包含①南瓜②山藥③甜黃椒④茄子。
34. (134) 茼蒿別稱①魔芋②洋菜③雷公槍④鬼芋。
35. (134) 以下何者為黃豆發酵食品①醬油②豆乾③納豆④豆腐乳。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 04：食物貯藏

1. (2) 貯存香蕉不宜放在冰箱中，這是為了避免香蕉①失去風味②表皮迅速變黑③果肉變軟④果肉褐化。
2. (3) 一般來講冷藏庫的溫度大約是①-18℃②0℃③5℃④12℃。
3. (4) 依食物貯存原理，下列何種食物無法保存較久①高酸性②高鹽度③低水量④低鹽度。
4. (3) 食品貯藏量最多佔冷藏庫容積的①20%②30%③60%④80%。
5. (1) 下列何種方法可防止冷藏(凍)庫的交叉污染①各類食品分類貯藏②遠離熱源③經常除霜④減少開冷藏(凍)庫門的次數。
6. (4) 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫宜保留多少的儲存空間①10%②20%③30%④40%。
7. (1) 下列有關食物低溫保存的敘述，哪一項是錯誤的①魚肉蔬果盡量放在一起保存②冷藏庫定期清洗保養③盡量減少食物存取次數④食材包裝良好預防血水外滲。
8. (1) 食用油應放在①陰涼乾燥處②日光可直射到的地方③爐灶旁④隨便擺放，以便隨時取用。
9. (2) 炸過食物的油可①放回原來的油桶中與新油摻和，以後再用②另用容器裝好，短期間內儘速把它用來煎炒其他食物③倒起，要炸東西時再繼續使用，可炸好幾次④隨個人喜好。
10. (2) 貯存香辛料之溫度通常是在①0℃以下②4~10℃③40~50℃④70℃以上。
11. (4) 食物的熱藏(高溫貯存)溫度應保持在攝氏幾度以上①30℃以上②40℃以上③50℃以上④60℃以上。
12. (2) 保存板豆腐(傳統式豆腐)的好方法是①用鹽醃②泡在清水中放於冰箱冷藏並經常換水③放入冷凍庫④通風的室溫。
13. (1) 蛋類的貯藏應先①洗淨外殼污物，鈍端向上冷藏②鈍端向上冷凍③尖端向上冷藏④尖端向上冷凍 為宜。
14. (1) 將蛋鈍端向上放在冰箱蛋架上以保鮮，主要因為蛋之氣室位於蛋之①鈍端②尖端③兩端④四周。
15. (4) 蛋貯藏一段時間，品質會產生變化，下列何者為正確①比重增加②氣室縮小③蛋黃圓且濃厚④蛋白黏度降低。
16. (3) 米穀類應貯存在①密閉、乾燥容器內，置高溫處②通風處，不要密閉③密閉乾燥而陰涼處④有陽光之處。
17. (1) 開罐後的鮮奶應①儘快喝完②冷藏多久沒關係③冷凍較安全④煮開後放在室溫下可以保鮮數日。
18. (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。
19. (4) 如果你想將熱食物放進冷藏庫，你應該①先放於凍藏層②先放於冷凍層③先放於爐頭上過夜再置於冷藏庫④先將其迅速冷卻，然後再置於冷藏庫。

20. (1) 麵粉在貯存期間產生酸敗的味道，是由於何因素所造成①脂肪的分解②澱粉的分解③礦物質的分解④維生素的分解。
21. (4) 下列哪種糖的吸濕力最差①果糖②蜂蜜③玉米糖漿④葡萄糖。
22. (2) 蔬菜、豆製品、半成品等為避免交叉汙染應採①合併儲存②均需分開儲存並有包裝③直接冰存④蔬菜和豆製品可以共同儲存。
23. (1) 下列敘述何者正確①不同原材料、半成品及成品作業場所，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運②物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，可直接放置地面，並保持整潔③食材應遵行後進先出之原則，並確實記錄④低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏 25 度以下場所迅速進行。
24. (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。
25. (34) 乳酪和奶油要保持緊密的包裝是為了以下哪些狀況發生①防止破碎②保持溫度③防止乾燥④防止香味散失。
26. (12) 下列哪些物品的貯存應介於攝氏 5~10 度之間①大部分新鮮的水果②新鮮蔬菜③白馬鈴薯④香蕉。
27. (124) 下列哪些為貯存馬鈴薯的方式①冷藏②離地貯存③密封④交互堆放。
28. (234) 不除去水果的紙包裝是為了①防止香味流失②防止腐壞③防止水分子蒸散④清潔。
29. (124) 下列何者為冷凍食品的優點①清潔衛生②減少廚房廢棄物③增加微生物生長④保存食品原有風味。
30. (123) 乾貨原料的儲存應注意下列哪些事項①物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面②經常使用的物品放在靠近出入的貨架上③較重的物品須放至於貨架的底部④出清存貨以「後進先出」的原則。
31. (23) 有關蛋的保存何者錯誤①勿與味道較重之物品放置在一起②雞蛋尖端朝上③蛋盡量放置在高溫處④水洗再冷藏。
32. (134) 關於食物儲存下列敘述何者正確①乾料放入儲藏室其實數量不得超過儲藏室空間的 60%②乾貨庫房相對濕度控制 20~30%③冷凍櫃溫度應保持在 -18 度以下④食品之熱藏，溫度應保持 60 度以上。
33. (24) 有關食材的保存何者錯誤①馬鈴薯最適合的儲存溫度為 10~15 度②香蕉買回來最適合放置於冰箱③畜產品之儲藏溫度為 3~5 度最合適④醬油放置室溫可達 3 年。
34. (134) 冷藏食品儲存應注意下列哪些①不可將食品直接放置於地面或基座上②每一星期檢查水果及蔬菜是否有損壞③建立冷藏設備維修計畫④出清存貨以「先進先出」為原則。
35. (14) 下列何者敘述正確①熟食之熱藏，溫度應保持在攝氏 60 度以上②冰箱冷藏溫度不得低於攝氏 7 度③供應生冷食品者，不需要作業區調理、加工及操作④食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊放置，避免汙染及腐敗。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 05：食物製備

1. (1) 熬湯時的火候是①先旺火後文火②先文火後旺火③都用旺火④隨意。
2. (4) 炸腰果、松子時應用①熱油、大火②熱油、小火③冷油、大火④冷油、小火。
3. (1) 做氽的菜，材料應切成①薄片②厚片③塊狀④隨意。
4. (3) 爆炒的菜應切成①塊②條③片④丁。
5. (4) 炒飯要炒得乾香可口，宜於烹調最後階段用①微火②小火③中火④旺火 均勻翻炒。
6. (4) 烹飪方法之一的「貼」，其特點是將食物的①雙面烤黃②單面烤黃③雙面煎黃④單面煎黃 使食物熟。
7. (1) 等量的麵條放在半鍋滾水(100℃)中煮，比放進 1/3 鍋滾水(100℃)中煮①較快熟②較慢熟③所需時間相同④無法比較。
8. (3) 蔬菜的正確洗滌法①切好再洗②快速洗一洗③為顧慮農藥的殘留應整棵多洗幾次④先浸泡在清潔劑中之後再沖洗。
9. (3) 烹調法中之軟炸是材料沾滿①麵包粉②麵粉③蛋麵糊④太白粉。
10. (1) 使用蛋做餐點時，下列方法何者為錯①打蛋時拌打愈久，起泡力愈好②蒸蛋宜用小火③炒蛋油應多④新鮮的

蛋較易打發起泡。

11. (4) 蛋黃醬的原料中添加蛋黃提供了產品的安定性，主要是因為蛋黃①增加外觀色澤②增加營養③增加風味④增加乳化作用。
12. (1) 下列等重食品何者含油脂量較少①倫敦糕②馬拉糕③千層糕④炸馬蹄糕。
13. (1) 馬鈴薯澱粉、麵粉、在來米粉三者依加熱糊化的溫度高低排列順序為①在來米粉>麵粉>馬鈴薯澱粉②麵粉>馬鈴薯澱粉>在來米粉③馬鈴薯澱粉>麵粉>在來米粉④麵粉>在來米粉>馬鈴薯澱粉。
14. (1) 下列蔬菜何者最耐烹煮，不受酸、鹼、熱的影響而改變顏色①蕃茄②茄子③高麗菜④芥菜。
15. (1) 下列何種蔬菜最耐煮，不受長時間的烹煮而影響顏色①胡蘿蔔②大白菜③洋蔥④紫色高麗菜。
16. (1) 下列何種蔬菜的顏色較不穩定，易受酸、鹼的影響而改變①茄子②青椒③胡蘿蔔④玉米。
17. (1) 白色的蔬菜在下列何種情況下烹調，比較能夠保持原來的色澤①酸②鹼③糖④熱。
18. (4) 將下列蔬菜過油後，油的顏色改變最小的是①胡蘿蔔②紅辣椒③青椒④四季豆。
19. (2) 徹底洗清泡發香菇的泥沙，較適當方法為①浸泡在水裏②泡水來回反覆攪動③泡蘇打水④沖熱水。
20. (1) 豆瓣醬略帶酸澀味，需經何種方法，可去除酸味①油炒②蒸③烤④拌鹽。
21. (1) 烹調食物時，加酒和醋有去腥的功用，並可增添風味，其添加順序，以下列何者效果較佳①先加酒，起鍋前再加醋②先加醋，起鍋前再加酒③醋、酒一起放④放醋、酒的順序無所謂。
22. (1) 椒鹽適用於①軟炸和酥炸類②爆炒類③燒煎類④糖溜類 菜餚的食用。
23. (1) 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酥炸②清炸③乾炸④捲裹原料。
24. (3) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為①小白菜②空心菜③芥蘭菜④大白菜。
25. (4) 將食物煎或炸以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮，稱之為①燴②溜③爆④紅燒。
26. (2) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤①外形好且乾淨②用量可以超過主體③葉面不宜有蟲咬的痕跡④選擇可使用的食材。
27. (3) 為避免汙染，食材流向以①低潔度往低潔度走②高潔度往高潔度走③低潔度往高潔度走④高潔度往低潔度走。
28. (1) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發①檸檬汁②沙拉油③蛋黃④鹽。
29. (3) 哪些食材需用鹼粉溫水發軟①木耳、干瓢②金針、香菇③干絲、百頁④豆腐、豆皮。
30. (4) 醬爆素田花(田雞)用何種材料製作①大白菜②木耳③黃豆芽④金菇。
31. (1) 烹調素脆鱈時應注意哪些重點①香菇食材以剪刀剪成長條狀②需沾麵糊油炸③應加蒜粉增加風味④採低溫油炸。
32. (2) 素蟹黃是用何種食材製作而成①紅辣椒②紅蘿蔔③紅山藥④紅地瓜。
33. (1) 五柳枝素魚是屬於哪種菜系①台菜②川菜③湘菜④北方菜。
34. (3) 下列何者一年四季價格最為平穩①竹筍②生香菇③綠豆芽④芥藍菜。
35. (3) 新鮮竹筍切割後，如何保持鮮嫩①泡糖水②泡醋水③泡水④泡沙拉油。
36. (3) 紅燒八寶鑲豆腐是屬於何種烹調法①紅燒→煮②紅燒→蒸③炸→紅燒④燙→紅燒。
37. (4) 全素食的烹調下列何項可加入①蛋②米酒③洋蔥④薑。
38. (1) 下列有關刀工敘述何者正確①滾刀-適合用在圓柱形蔬菜原料上，且切割時必須將原料邊切邊滾動②平刀-在操作時，刀與砧板基本呈垂直狀態③直切-一手按穩原料，另一手持平刀，一刀一刀平行切割④拉切-適用於韌性較強的植物性原料，一般直切難以切斷。
39. (24) 製備食物下列何者為正確流程①前處理→儲存→驗收→製備→供膳②驗收→前處理→儲存→製備→供膳③驗收→製備→前處理→儲存→供膳④驗收→儲存→前處理→製備→供膳。
40. (13) 蛋白的打發，下列何者有助於穩定作用①酸②鹽③糖④油。
41. (234) 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白花菜②蘆筍③檸檬④紅蘿蔔。
42. (34) 可生食之蔬菜，其咀嚼性、顏色、香氣甚佳，如①市場販售的竹筍②茄子③紅蘿蔔④萵苣。

43. (123) 何時應更換油炸油①炸油顏色太深②油質變黏稠③炸油酸價過高④不要浪費，炸油不需更換。
44. (24) 何者不宜作為製作”燉蒸”食物使用的容器①碗②淺盤③盅④骨盤。
45. (123) 下列那些材質的容器，適合在微波爐內加熱①耐熱塑膠②玻璃③陶瓷④不鏽鋼。
46. (13) 酸菜、酸筍等醃製食物，宜使用下列哪些容器盛裝①玻璃罐②鋁罐③陶瓷罐④鐵罐。
47. (13) 為計算一盤食材取用量，精準的方法有那些①以公克計算②目視估算③以台兩計重④以英磅計算。
48. (134) 下列哪些食材是煙燻的材料①麵粉②鹽③白米④糖。
49. (34) 下列有關於火候的敘述何者正確①菜單中的「炒麵腸片」最適合使用溫火②菜單中的「焦溜豆腐塊」最適合使用小火③小火又叫文火，一般用於緩慢的烹調，使菜餚柔軟而有味道④如想要保持材料的新鮮與口感度，適合使用大火。
50. (124) 對於山藥的敘述，下列何者正確①切好的山藥如不馬上食用，可浸泡醋水避免氧化②切山藥宜用陶刀或塑膠刀避免氧化③生鮮山藥宜置於陰涼通風乾燥處且高於 30°C ④已切開的山藥可密封後放置冷凍庫保存。
51. (124) 廚房常用的勾芡用粉類，下列敘述何者正確①澄粉就是小麥澱粉②番薯粉就是地瓜粉③日本太白粉原料是蓮藕粉④馬蹄粉即是荸薺水洗後提取之澱粉。
52. (23) 製作布丁或果凍時，所加入之凝固物，茹素者可食用者為何①明膠②鹿角珊瑚菜膠③洋菜④吉利丁。
53. (234) 下列敘述何者正確①乾熱殺菌法：以溫度攝氏 100 度以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上（餐具）②煮沸殺菌法：以溫度攝氏 100 度之沸水，煮沸時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等）或 1 分鐘以上（餐具）③蒸汽殺菌法：以溫度攝氏 100 度之蒸汽，加熱時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等）或 2 分鐘以上（餐具）④熱水殺菌法：以溫度攝氏 80 度以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上（餐具）。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 06：排盤與裝飾

1. (3) 所謂四色拼盤是指①四種切法不同的食物拼成②四種不同烹調法的食物拼成③四種不同材料的食物拼成④四盤不同顏色的食物拼成。
2. (4) 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高透氣性、耐冷熱性④低透氣性、低透濕性。
3. (1) 排盤裝飾用的生鮮材料不能和熟食接觸，其目的在防止①細菌感染②氧化作用③還原作用④乳化作用。
4. (3) 冷盤排盤時，將主材料圍成花形，副材料堆放中央當作花心，稱作①堆②砌③圍④疊。
5. (1) 切雕、排盤屬造型藝術，下列何項為第一優先①決定主題②構思選料③設計製作④層次調和。
6. (3) 菜餚排盤時，不必注意①配色②容器形狀③營養價值④刀工及形狀。
7. (2) 根據已確定的題意和作品的特點，選擇材質和色澤稱之為下列何者①因形立意②因意定形③隨形選用④無一而立。
8. (1) 分別用幾種不同質地、色澤雕刻成作品各個部分，然後再予以組合，成為一個完整作品，稱之為①零雕整合②散切組合③隨興組合④隨雕隨組。
9. (2) 蔬果餐盤裝飾與熟食菜餚搭配時，應避免①量多即好②喧賓奪主③填補空間④拼湊份量。
10. (4) 直接覆蓋於熟食上之盤飾，下列何者非為考量重點①低水活性②高酸性③含硫化物高的食材④酸度介於 4.6 ~9 之間的食材。
11. (3) 下列何者食材不適合做為沾料①低水活性②高酸性③低糖度④高鹽度。
12. (2) 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①1/2②1/4③1/6④1/8 的比例。
13. (134) 蔬果擺盤應注意那些事項①擺盤應有適當比例②儘量擺盤不用考慮比例③避免生熟食交叉汙染④避免使用食品添加物。
14. (123) 製作盤飾時，應注意那些事項①衛生②配色③刀工④火候。
15. (24) 盤飾常用材料為①塑膠花②新鮮蔬果③鮮花④煮熟蔬菜。
16. (123) 菜餚排盤時應注意下列那些事項①容器形狀②刀工③菜餚份量④營養價值。

17. (12) 為了保持青江菜翠綠色，可添加何者物質①鹼②鹽③白醋④米酒。
18. (34) 何者適合作為食材的沾料①低糖度②低鹽度③低水活性④高酸性。
19. (134) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者正確①外形好且乾淨②用量可以超過主體③不可使用有蟲咬過之材料④需經滅菌以免汙染食物。
20. (23) 下列哪些屬於乾性油①大豆油②亞麻仁油③桐油④米糠油。
21. (12) 下列哪些屬於天然塗料①蟲膠漆②生漆③環氧樹脂塗料④丙烯酸酯塗料。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 07：器具設備之認識

1. (3) 蒸麵食時之蒸籠以何者最為理想①鋁製②不銹鋼製③竹製④任何材質均可，沒有差異。
2. (3) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質最好選用①木製②鐵製③不銹鋼製④PVC 塑膠製。
3. (1) ①鐵炒鍋②鋁炒鍋③珐瑯鍋④不銹鋼炒鍋 容易生銹，使用後須清洗乾淨並晾乾。
4. (4) 使用蒸氣鍋爐可以不必有①排水設備②通風設備③排氣設備④自動清洗設備。
5. (3) 那一種用具必須有排氣孔①電鍋②烤爐③壓力鍋④微波爐。
6. (1) 用過的砧板於清洗消毒過後應立即①側立或豎放②平放③倒放④重疊 於指定場所。
7. (4) 烹調器具的使用散熱速率最慢者為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
8. (4) 要剝食物適合使用下列那一種材質的砧板①聚乙烯②聚丙烯③聚苯乙烯④耐龍 66。
9. (4) 高溫洗碗機第三槽的水溫應高於攝氏①50②60③70④80 度以上。
10. (1) 低溫洗碗機第三槽的水溫因不符合洗滌要求，所以應添加下列何藥劑以補充洗滌能力之不足①殺菌劑②氧化劑③還原劑④乳化劑。
11. (2) 枸橼類水果含有①酸②砒③鹽④柿 可溶解 PS(聚苯乙烯)材質容器，造成單體溶出而危害人體。
12. (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。
13. (2) 下列何種材質器皿不可用於微波爐①PP(聚丙烯)②不銹鋼③瓷盤④PE(聚乙烯)。
14. (3) 下列何者為食品用紙①道林紙②聖經紙③原生紙④再生紙。
15. (1) 水龍頭和水槽的高度①水龍頭高②水槽高③一樣高④沒規定都可以。
16. (4) 微波爐是利用下列何者產生熱能而使食物變熟①瓦斯②蒸氣③水力④電磁波。
17. (2) 油煙罩的長度要比爐台檯面長①0~5 公分②10~15 公分③20~25 公分④30~40 公分 為宜。
18. (4) 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①5432167②7654321③3246715④1234567。
19. (1) 火災現場離地面距離越高其溫度①越高②越低③沒有差別④視情況而定。
20. (3) 現代化廚房的滅火系統是①滅火器②滅火砂③自動滅火系統④水柱。
21. (1) 排油煙機應①每日清洗②隔日清洗③三日清洗④每週清洗。
22. (1) 廚房清潔區之空氣壓力應為①正壓②負壓③低壓④介於正壓與負壓之間。
23. (3) 乾貨庫房的相對溼度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。
24. (4) 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫的儲存食物量宜佔其空間的①100%②90%③80%④60% 以下。
25. (1) 廚房內的食物、餐具不可與地面直接接觸，應放置在高於地面起碼多少公分之處①15cm②60cm③80cm④100cm。
26. (1) 火災時會造成休克的元兇是①一氧化碳②二氧化碳③臭氧④氫氣。
27. (3) 餐飲業者使用地下水源者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持①5 公尺②10 公尺③15 公尺④20 公尺 之距離。

28. (2) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其優點①降溫②降壓③隔熱④補足空氣。
29. (2) 假設氣流的流向是從高壓到低壓，你認為餐廳營業場所氣流壓力應為①低壓②高壓③負壓④真空壓。
30. (2) 烹調區屬於①清潔區②準清潔區③汙染區④一般作業區。
31. (3) 洗滌區屬於①清潔區②準清潔區③汙染區④一般作業區。
32. (4) 團膳廚房的人員動線，以下述何者為佳①汙染區→清潔區→準清潔區②汙染區→準清潔區→清潔區③準清潔區→清潔區→汙染區④清潔區→準清潔區→汙染區。
33. (4) 廚房與廁所應①距離 5 公尺②距離 10 公尺③距離 15 公尺④完全隔離。
34. (4) 廚房的溫度宜控制在①5°C~10°C ②10°C~15°C ③15°C~20°C ④20°C~25°C。
35. (2) 一般舉抬的重物不可超過本身體重的①20%②30%③40%④50%。
36. (1) 舀拿冰塊使用的冰杓材質，下列何者為非①玻璃瓷器②不鏽鋼③塑膠④竹製品。
37. (4) 罐頭食品及其他包裝好的食物要妥善存放，較重及較大的應放在架子的①最上層②上層③中層④底層。
38. (3) 為方便清理，廚房工作檯最適合選用①SUS201 不銹鋼材料②SUS202 不銹鋼材料③SUS304 不銹鋼材料④鋁質材料。
39. (2) 廚房排水口前需裝設油脂截油槽設備，將污水中油脂、殘渣成分從污水中分離出來，加以清除後，則油脂、殘渣成分將不再隨廚房污水流出，其截流之順序是①固體雜物、油水分離、沉澱、油脂、排放②固體、殘渣、油脂、油水分離、沉澱、排放③油水分離、固體雜物、油脂、沉澱、排放④固體雜物、沉澱、排放、油脂、油水分離。
40. (13) 下列哪幾項是針對器具加熱消毒殺菌法的優點①無殘留②好用方便③消滅微生物④具滲透性。
41. (13) 下列哪幾項不是餐具洗滌的最後步驟①清洗及沖洗②乾燥③預洗④保存。
42. (123) 下列哪幾項是餐具預洗的目的①節省清潔劑②節省時間③節省水量④節省空間。
43. (234) 下列哪幾項是餐具消毒使用的條件①110°C 乾熱 15 分鐘②110°C 乾熱 30 分鐘③浸泡 200PPM 氯水溶液中 2 分鐘④100°C 熱水沸煮 1 分鐘。
44. (123) 下列哪幾項是超高音波洗碗機的優點①可清洗污穢及殺菌②餐具不需整齊排列③節省水量④清洗速度快。
45. (134) 下列哪些材質適合作為酸性食物容器的材質①陶瓷②鋁製③耐酸鹼性塑膠④玻璃。
46. (134) 下列哪幾項是不鏽鋼工作檯的優點①容易清洗②容易腐蝕③不容易生鏽④使用年限長。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 08：營養知識

1. (2) 下列何種油脂含較多的必需脂肪酸①花生油②紅花子油③棉子油④豬油。
2. (4) 下列何種油脂含有較多的飽和脂肪酸①花生油②麻油③玉米油④椰子油。
3. (3) 小張晚餐與朋友聚餐，共攝取了蛋白質 45 公克、脂肪 40 公克、醣類 165 公克、酒精 10 公克，試問其一共攝取的熱量為①1200②1240③1270④1290 大卡。
4. (2) 水果中的①芒果②酪梨③葡萄④龍眼 為脂肪的豐富來源。
5. (4) 何種礦物質與吾人出血時血液之凝結有關①鈉②鉀③氟④鈣。
6. (2) 與鈣同為吾人骨骼牙齒之主要構成分的礦物質為①鈉②磷③銅④鐵。
7. (2) 可以增加牙齒對齲齒的抵抗力之礦物質為①銅②氟③碘④錳。
8. (2) 可以促進鐵吸收之因子為①維生素 A②維生素 C③維生素 D④草酸。
9. (4) 與促進血液凝固有關的維生素為①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
10. (1) 常食生蛋白可能會引起何種維生素之不足①生物素②葉酸③菸鹼酸④維生素 D。
11. (3) 何種維生素之需要量與蛋白質攝取量的多寡有關①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 C。
12. (2) 根據膳食調查報告，國人最缺乏的維生素為①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B12④維生素 C。
13. (4) 下列那些食物含較多量的維生素 B12①綠葉蔬菜②小麥胚芽③豆類製品④蛋及肉類。

14. (3) 廚師患有皮下或牙齦出血時，可能因欠缺①維生素 B1②維生素 B2③維生素 C④維生素 D 所致。
15. (3) 與吾人體內膠原之形成有關之維生素是①維生素 B1②維生素 B2③維生素 C④維生素 D。
16. (2) 能促進人體細胞間質形成之維生素為①維生素 B1②維生素 C③維生素 D④維生素 E。
17. (4) 可以促進傷口出血停止之維生素為①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
18. (2) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
19. (1) 同時是維生素 A、B1、B2 的好來源是①蛋②香蕉③柳丁④麵條。
20. (1) 食物經過高溫長時間烹調，受破壞最多的是①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 B12。
21. (4) 下列何種水果含有較多的維生素 A①水梨②香瓜③蕃茄④芒果。
22. (3) 對傷口癒合有促進作用的維生素為①維生素 A②維生素 B2③維生素 C④維生素 E。
23. (1) 蛋白質多，但脂肪少而澱粉多之豆類為①紅豆②黃豆③皇帝豆④花生。
24. (3) 穀類中含蛋白質最多的為①米②小麥③燕麥④玉米。
25. (1) 蛋白質之消化率較脂肪為①低②高③沒有區別④無法比較。
26. (2) 下面哪一種是修補體質最重要的營養素①醣類②蛋白質③油脂類④鐵質。
27. (1) 食鹽中加下列何者可預防甲狀腺腫大①碘②氟③鉀④鈣。
28. (4) 下列食物中何者含碘較少①海苔②紫菜③海帶④木耳。
29. (2) 牛奶中所含最豐富的礦物質是①鐵②鈣③鋅④磷。
30. (1) 不要吃太鹹以免影響健康，是因為食鹽、味精等調味料中含有①鈉②鐵③銅④鈣 的關係。
31. (2) 鈣的吸收與利用與何種維生素有關①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
32. (2) 下列食物何者鈣質含量較豐富①胡蘿蔔②空心菜③高麗菜④蕃茄。
33. (3) 根據飲食指標，醣類之攝取量宜約佔總熱量需要量的①40%②50%③60%④70%。
34. (2) 醣類可調節何種營養素之正常代謝①蛋白質②脂質③維生素④礦物質。
35. (4) 下列何種醣類本身不被人體消化，故不具熱量值①肝醣類②乳糖③澱粉④纖維素。
36. (3) 醣類主要含在哪一大類食物中①水果類②蔬果類③五穀類④肉、魚、豆、蛋、奶類。
37. (3) 若某甲在一餐中共攝取了蛋白質 33 公克、醣類 200 公克、油脂 30 公克，則其熱量之可獲量約為多少大卡①1000②1100③1200④1300。
38. (3) 食物纖維對現代人的飲食十分重要，含在下面哪一種食物中①肉②魚③蔬菜、水果④蛋。
39. (4) 我們三餐要吃米飯或麵食，因為它們是提供我們①蛋白質②脂質③維生素④醣類 最好的來源。
40. (3) 大豆油是提供我們①胺基酸②飽和脂肪酸③必需脂肪酸④檸檬酸 最好的來源。
41. (2) 若老陳一日之總熱量需要量為 2000 大卡，則其醣類攝取量宜約為①250 公克②300 公克③350 公克④400 公克。
42. (2) 為維持身體的健康，膽固醇的每日攝取量以不超過多少量為宜①400 微克②400 毫克③400 公克④600 公克。
43. (3) 米飯與下列何種食物混合食用，可達到蛋白質營養價值互補的效果①玉米②小麥③綠豆④芝麻。
44. (3) 缺乏哪二種礦物質會導致貧血①鐵、鋅②鋅、銅③鐵、銅④錳、鋁。
45. (4) 下列何種礦物質不為人體所需①鋅②銅③錳④汞。
46. (3) 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肉、魚、蛋、豆、奶類④水果類。
47. (3) 下列何種食物的蛋白質品質屬於不完全蛋白質①米②麥③玉米④甘藷。
48. (4) 下列水果何者為酸性食物①葡萄柚②奇異果③金桔④李子。
49. (4) 肉類不含下列何者①蛋白質②脂肪③水分④維生素 C。
50. (2) 蛋白質需要量佔總熱量需要量的①58%②12%③25%④24%。
51. (2) 熟澱粉在口腔中可被消化為下列何者①葡萄糖②麥芽糖③果糖④乳糖。
52. (4) 體內再吸收水分的部位是下列何者①小腸②胃③直腸④大腸。
53. (3) 下列哪一項食物是中性食物①肉類②水果③糖④奶類。
54. (4) 下列哪一項食物是鹼性食物①肉類②蜂蜜③糖④奶類。

55. (3) 哪一種食物的鈣質吸收率最高①牛肉②豆乾③牛奶④菠菜。
56. (1) 肝糖可以儲存在①肌肉②小腸③血液④腎臟。
57. (3) 食鹽每日攝取量為多少較佳①無限制②15 公克以上③8~10 公克④5 公克以下。
58. (3) 蛋白質生物價值最高的食物是①黃豆②玉米③蛋④魚。
59. (2) 一杯(200c.c.)含 3.5%酒精的啤酒可以提供①28②49③63④140 卡的熱量。
60. (2) 一份肉類含 7 公克蛋白質、5 公克脂質，可提供多少卡的熱量①48 卡②73 卡③83 卡④108 卡。
61. (4) 健康的飲食應以下列何者為基礎①蔬菜水果類②奶類③蛋、豆、魚、肉類④五穀根莖類。
62. (1) 下列營養素何者可活化酵素、平衡酸鹼值、調節生理機能①維生素和礦物質②醣類和脂肪③蛋白質和水④脂肪和維生素。
63. (3) 當熱能性營養素的攝取量超過身體實際的需要量時，可能會產生①注意力不易集中②對傳染病抵抗力差③肥胖④消瘦。
64. (2) 有關醣類的功能，下列何者為非①供給熱量②增加蛋白質的消耗③構成身體組織④促進脂肪代謝。
65. (4) 富含維生素 B 群和醣類的食物為①蘋果②香蕉③肝臟④糙米。
66. (1) 新生兒缺乏維生素 E，血球易破裂而貧血，此稱為①溶血性貧血②惡性貧血③營養性貧血④巨球性貧血。
67. (3) 缺乏時，易造成皮下出血的維生素是①維生素 A②維生素 B6③維生素 C④維生素 E。
68. (3) 有關鈣的功能，下列何者為非①使血液呈鹼性，預防酸中毒②預防抽筋③具有造血功能④維持心搏正常。
69. (1) 近年來臨床醫學上發現多攝取芹菜可降低血壓，主要是因為芹菜中富含何種礦物質，可促進鈉的排除①鉀②氯③鎂④鐵。
70. (1) 懷孕婦女的飲食中長期缺乏碘時，嬰兒出生後，智力遲緩，骨骼停止生長，此即所謂的①呆小症②佝僂症③甲狀腺腫大④侏儒症。
71. (2) 一個正常人當其體內水分攝取不足時，腎臟會採取何種方式以維持水分的平衡①排出較多的尿液②排出較少而濃度較高的尿液③毛孔關閉④由皮膚排汗。
72. (3) 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①360 大卡②100 大卡③240 大卡④720 大卡。
73. (2) 阿美得了腳氣病，請問她應該要多補充什麼食物①牛奶②小麥胚芽③綠色蔬菜④水果。
74. (3) 小黃有心肌炎，他可能缺乏①銅②鋅③硒④錳。
75. (2) 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體內鈉質太多②體內鈉質太少③體內鈣質太多④體內鈣質太少。
76. (1) 下列何者為水溶性維生素①維生素 C②維生素 A③維生素 D④維生素 E。
77. (34) 吾人必須攝取油脂的理由在①其為熱量的精華②其可增加食物的美味和飽食感③其可提供必需脂肪酸④其可幫助脂溶性維生素的吸收。
78. (23) 下列何者不是蛋白質的主要功能①構成身體組織②運送脂溶性維生素③保護內臟器官④調節生理機能。
79. (123) 下列何者營養素有供給熱量的功能①醣類②蛋白質③脂肪④礦物質。
80. (14) 脂質在烹調中有直接關聯的功能是①促進食慾②保護內臟器官③運送脂溶性維生素④提供美味。
81. (123) 蛋白質互補作用的吃法應用，下列何者為是①饅頭夾蛋②燒餅加豆漿③豆腐配稀飯④牛奶加荷包蛋。
82. (234) 下列何者為水溶性維生素①A②B2③菸鹼酸④C。
83. (134) 下列何者為脂溶性維生素①A②B2③D④K。
84. (12) 對人體而言，下列何者屬於主要礦物質①鈉②鎂③鋅④鐵。
85. (34) 對人體而言，下列何者屬於微量礦物質①鈉②鎂③鋅④鐵。
86. (123) 下列哪幾種人比較可能有骨質疏鬆的危險①蛋白質攝取不足的人導致鈣質吸收率降低②維生素 D 不足的人導致鈣質吸收率降低③比較不喜歡活動的人④30 歲以前年齡的人。
87. (13) 身體質量指數 BMI 值，下列何者是不錯的範圍①20②30③22④27。
88. (234) 下列何者是良好的鈣質攝取來源①菠菜②高麗菜③油菜④芥蘭菜。
89. (234) 下列哪些是醣類的主要功能①運送脂溶性維生素②避免酮酸中毒③保護體組織蛋白④合成肝醣儲存。

90. (123) 下列哪些是飲食纖維的功能①改善便秘情況②調節脂肪與糖分的吸收③可降低血膽固醇④充分吸收為體內營養份子。
91. (124) 下列何者為國民飲食建議①均衡攝食各類食物②盡量選用高纖維食物③三餐以蔬菜為主食④多攝食鈣質豐富的食物。
92. (124) 下列哪些食物種類含有多量的膳食纖維①水果類②五穀根莖類③肉魚豆蛋類④蔬菜類。
93. (14) 下列何者正確①半乳糖是單醣類②果糖是雙醣類③麥芽糖是單醣類④肝糖是多醣類。
94. (123) 下列何者為膳食纖維①果膠②纖維素③洋菜膠④肝糖。
95. (12) 下列何者含有較多的維生素 C①芭樂②桔子③牛肉④豬肉。
96. (123) 下列何者與鈣質的利用較有相關性①維生素 D②陽光③蛋白質④脂肪。
97. (134) 下列哪幾項是影響酵素的因素①溫度②色素③pH 值④水活性。
98. (234) 下列哪幾項是動物、植物的食物中，不會共同擁有的色素①類胡蘿蔔素②花青素③葉綠素④肌紅素。
99. (124) 下列哪些是發酵食品①醬油②優酪乳③豆花④納豆。
100. (134) 人體攝取水分的主要來源有哪些①飲用的液體②食物的溫度③食物的水分④營養代謝所產生的水分。
101. (234) 下列哪些是人體需求的主要礦物質①鐵②鉀③氯④磷。
102. (123) 水果中的營養成分有哪些①水分②醣類③維生素④維生素 B12。
103. (234) 蔬菜中所能提供的主要營養成分有哪些①維生素 B12②維生素③礦物質④纖維素。
104. (123) 我國准許使用的食品人工著色劑有哪些①紅色 6 號②黃色 4 號③綠色 3 號④藍色 5 號。
105. (34) 下列哪些是以提供熱量為主要的食物①水②根莖類③穀類④油脂類。
106. (14) 脂肪的主要建構材料為脂肪酸，以下何者為「必需脂肪酸」①亞麻油酸②多元未飽和脂肪酸③飽和脂肪酸④亞麻脂酸。
107. (13) 黃豆依不同程度加工，其營養成分也會有所改變；加工後的大豆分離蛋白因已去除哪些碳水化合物成分，因此不會引起脹氣①水蘇四糖②蛋白質③蜜三糖④異黃酮。
108. (134) 脂溶性維生素與水溶性維生素之比較，以下何者正確①脂溶性維生素溶於油脂或有機溶劑但不溶於水；水溶性維生素則溶於水②兩種在攝取後皆容易儲存於人體中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。
109. (13) 維生素 B2 又稱核黃素，為水溶性維生素，一般成人適度活動量者其建議攝取量，男性為 1.0~1.6 毫克，女性為①最低 0.9②最低 0.8③最高 1.3 毫克④最高 1.5 毫克。
110. (14) 下列關於影響維生素 B6 利用率因素之敘述，何者正確①在酸性情形下較穩定②在鹼性環境較穩定③不受烹煮過程之光線與熱影響④烹煮過程之光線與熱會降低穩定性。
111. (12) 陽光可能是素食者最主要的維生素 D 來源，但是皮膚對於維生素 D 的合成仍受到什麼因素影響①年齡②區域、季節與天氣③高矮④性別。
112. (24) 長期鈣質不足時，會發生①器官鈣化②軟骨症③結石④骨質疏鬆。
113. (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避免與高鈣食物同時食用④食用鐵質豐富的食物。
114. (34) 單醣類不包含以下哪種糖①葡萄糖②果糖③肝糖④蔗糖。
115. (14) 素食者因食材選擇的關係很容易會有鐵缺乏的疑慮，請問下列何者為避免鐵質缺乏的方法①飯後食用維生素 C 高的水果如芭樂、奇異果②適量補充茶飲③多吃淺色系的蔬菜④豆類其植酸含量高，可由泡水，催芽，發酵等方式增加鐵質吸收率。
116. (24) 下列何者為維生素 B2 的缺乏症①牙齦容易流血②口角炎③晚上看不清楚④容易覺得疲倦。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 09：成本控制

1. (3) 帶殼蛋每公斤 38 元，但帶殼蛋的破損率為 15%，連在蛋殼上的蛋液有 5%，蛋殼本身佔全蛋的 10%，因此帶

殼蛋真正可利用的蛋液，每公斤的價格應為①45.6元②50.6元③52.3元④62.5元。

2. (1) 無水奶油每公斤新台幣 160 元，含水奶油每公斤 140 元，依實際油量核算，則含水奶油每公斤比無水奶油①貴 15 元②相同③便宜 15 元④便宜 20 元（含水奶油水分佔 17%，鹽佔 3%）。
3. (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①2824 元②3212 元③3840 元④4666 元。
4. (3) 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①19.4 斤②22 斤③25 斤④28.4 斤。
5. (3) 有一食物，廢棄率佔 25%，欲供應每人份可食部分為 100 公克，做 100 人份的餐盒時，需購買①7.5 公斤②10 公斤③13.3 公斤④25 公斤 的原料。
6. (4) 絲瓜的廢棄率 18%，希望能供應 1 公斤的可食量絲瓜，需購買的絲瓜量多少①1000 公克②1090 公克③1180 公克④1220 公克。
7. (2) 當某道菜每斤購買進價是 360 元，若每人份需材料 4 兩，食物成本佔售價 40%，則此道菜的售價應訂多少①400 元②225 元③155 元④105 元。
8. (3) 若一桌菜的生鮮食物成本佔 35%、乾料成本佔 5%，一桌售價為 10000 元的酒席，其食物成本不可高於多少元①3000 元②3500 元③4000 元④4500 元。
9. (3) 大白菜的烹煮收縮率為 50%，若每人需食用 100 公克的大白菜，則供應 50 人份的大白菜，應採購大白菜多少量①25 公斤②20 公斤③10 公斤④5 公斤。
10. (4) 一桌新台幣 6000 元的酒席，食物成本佔 40%，其中熱炒大菜佔 65%，冷盤佔 20%，水果、點心佔 15%，則熱炒大菜的費用約為①3900 元②2400 元③2100 元④1560 元。
11. (3) 下列各項何者成本最低①進貨價格每"公斤"360 元，可使用率 80%②進貨價格每"台斤"210 元，可使用率 70%③進貨價格每"台兩"12 元，可使用率 80%④進貨價格每包(500 公克)220 元，可使用率 100%。
12. (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"台兩"54 元④每包(300 公克)420 元。
13. (2) 某一餐廳其食物成本占售價之 40%，現今使用每斤 320 元之材料，6 兩作為某道菜餚原料，試問此道菜餚之售價應訂為多少①200 元②300 元③400 元④500 元。
14. (4) 1 磅約等於①半斤②半市斤③半公斤④12 台兩。
15. (4) 英制單位中的 2 磅相當於公制單位的①202 公克②404 公克③606 公克④907 公克。
16. (4) 最便宜的蛋白質來源為①家禽類②畜肉類③奶類④蛋類。
17. (3) 罐頭的內容量是指①固形物之重量②填充液之重量③固形物與填充液之重量④罐重、固形物、填充液總重量。
18. (2) 若一道菜售價為 180 元，當食物成本率為 30%時，則成本為①45 元②54 元③58 元④60 元。
19. (4) 一顆 3 公斤的鳳梨每公斤 40 元，去皮後的廢棄率為 25%，因此真正可食用的果肉價格為①60 元②70 元③80 元④90 元。
20. (4) 純豆漿每公斤 100 元，加水豆漿每公斤 80 元，依實際豆漿量核算，則純豆漿比加水豆漿價錢①貴 10 元②貴 15 元③貴 20 元④相同（加水豆漿水分佔 20%）。
21. (2) 馬鈴薯廢棄率佔 8%，如需使用去了皮的馬鈴薯 25 公斤，應購買馬鈴薯①26 公斤②27.2 公斤③29 公斤④30 公斤。
22. (3) 這個月喜餅銷售額含直接人工成本 12%，若此廚師月薪為貳萬肆仟元，則其每天生產喜餅的價值為①5555 元②5566 元③5666 元④6666 元。
23. (3) 餐飲業原料成本 = 期初存貨 + 進貨 - 期末存貨 - 員工的①交通成本②薪資成本③膳食成本④服裝成本。
24. (4) 成本總額隨著營業量的變動而成正比例，稱為①固定成本②半固定成本③半變動成本④變動成本。
25. (4) 固定成本 + 半變動成本 + 變動成本，稱為①營業收入②損益平衡③利潤④總成本。
26. (3) 對經營宴席餐廳者而言，食材的成本約佔經營成本之①20~25%②30~35%③40~45%④50~55%。
27. (4) 通常鹽水漬的罐頭食品在保存①1 個月②2 個月③3 個月④6 個月 以上較適合食用。
28. (3) 假設大白菜烹煮食的收縮率為 50%，採購價一斤 30 元，若每人需要食用 150 公克的白菜，而且要供應 50 人份的大白菜，請問大白菜的採購量需要多少，總採購價為多少①540 元②450 元③750 元④570 元。

29. (123) 餐飲業的成本結構，包括直接成本和間接成本兩大類，而所謂的間接成本又包含了哪些項目①員工伙食②設備裝潢之折舊③店面租金④材料費。
30. (34) 五公斤約等於多少①7.3335 台斤②130.333 台兩③5000 公克④8.3333 台斤。
31. (1234) 預估銷售量時需注意哪些項目①平日或假日②季節③重要慶典④流行話題。
32. (14) 某食材的可食比率佔 50%，由生至熟的收縮率為 80%，現今需供應一份 200 克的熟食材，而需購買多少份量？而求出之份量介於哪兩者之間①450②250③350④550。
33. (12) 下列哪些狀況易造成食物成本增加①製備時之消耗②儲存不當③服務良好④食物分量控制適當。
34. (34) 何者為採購與庫存管理員需注意的要點①口味是否符合大眾口味②員工之薪資管理③如何準確預測銷售④定時盤點。
35. (123) 「主觀價格法」包含以下何種方法①合理定價法②高價定價法③測試市場定價法④係數定價法。
36. (124) 食品成本控制要點包含①採購②驗收③裝潢④儲存。
37. (123) 大部分的飯店與餐廳認定，在廚房冷凍冷藏庫的食品原料尚未售出，即不能是為產品的銷售成本，其原因包含①盤點因素②存貨特性③控制食品成本④製造費用。
38. (123) 食品收入的定義不包含①營業稅②服務費③最低消費額收入④餐飲產品銷售收入。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 11：食品安全衛生知識

1. (2) 以漂白水消毒屬於下列何種細菌、消毒方法①物理性②化學性③生物性④自然性。
2. (2) 下列食物何種較易受污染或變質造成食物中毒①五穀類②沙拉③水果④汽水。
3. (2) 界面活性劑屬於下列何種殺菌、消毒方法①物理性②化學性③生物性④自然性。
4. (1) 乾熱殺菌法屬於下列何種殺菌、消毒方法①物理性②化學性③生物性④自然性。
5. (2) 無機污垢物的去除宜以何種性質的清潔劑為佳①鹼性②酸性③中性④鹼性。
6. (3) 當發生腸炎弧菌中毒時，有關中毒症狀的敘述下列何者錯誤①潛伏期較長②腹瀉③沒有發燒④腹痛。
7. (2) 肉毒桿菌的特性為①好氣②厭氣③介於二者之間④視外界情況而定 所以常存在於罐頭食品中。
8. (1) 從業人員若手部有膿瘡，其可能含有①葡萄球菌②腸炎弧菌③沙門氏桿菌④肉毒桿菌 而污染食品。
9. (4) 下列何種措施不適用於預防金黃色葡萄球菌的污染①保持手部清潔②有傷口時不接觸食品③不對食品打噴嚏咳嗽④將食物煮熟。
10. (4) 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為①菌數增生過多②放出過敏原③引起酸鹼不平衡④產生內毒素。
11. (1) 餐廳營業場所和廚房的空氣流向是①營業場所流向廚房②廚房流向營業場所③對流④流向無硬性規定。
12. (1) 沙門氏菌通常來自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。
13. (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。
14. (1) 水產品若生食可能會污染①腸炎弧菌②葡萄球菌③大腸菌④肉毒桿菌。
15. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發黴，對我們危害最大，且為我們所熟悉的黴菌毒素為①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
16. (1) 對於肉毒桿菌的敘述，下列何種為錯①酸度 4.8 以下，可以抑制②加硝酸鹽可以抑制③充氧可以抑制④為毒素型細菌。
17. (2) 下列哪種中毒，可再經由排泄物傳染①葡萄球菌②傷寒③腸炎弧菌④大腸桿菌。
18. (3) 一般而言，下列病原菌何者有較長的潛伏期①毒貝類②金黃色葡萄球菌③腸炎弧菌④毒菇。
19. (4) 最好的消毒方法為①強力消毒水②純酒精③高錳酸鉀溶液④高溫高壓水清洗，保持衛生清潔。
20. (4) 下列何種菜餚有較高的危險性①低水活性②高酸性③高於 70°C ④30°C ~45°C。
21. (4) 水活性係數多少以下即可抑制黴菌之繁殖①0.95②0.90③0.85④0.80。

22. (3) 細菌極易在下列哪一種溫度區域繁殖①74°C ~ 121°C ②65°C 以上 ③16°C ~ 49°C ④7°C 以下。
23. (4) 葡萄球菌食物中毒所產生之毒素①於沸水中煮沸 10 分鐘即可破壞②65°C 以上即可破壞③85°C 以上即可破壞④沸水中煮沸 10 分鐘亦不會破壞。
24. (3) 沙門氏菌易存在於下列何種食物上①海產類②蔬菜類③肉類、蛋類④水果類。
25. (2) 下列哪兩種病原菌屬於嗜鹽菌①腸炎弧菌和仙人掌桿菌②腸炎弧菌和金黃色葡萄球菌③金黃色葡萄球菌和大腸桿菌④腸炎弧菌和大腸桿菌。
26. (1) 煮飯時加點醋，主要可以抑制下列何種細菌①仙人掌桿菌②金黃色葡萄球菌③沙門氏菌④肉毒桿菌。
27. (1) 小型的餐飲業者，通常以冰箱做為法令規定的冷凍、冷藏庫，對於溫度計的規定是①一定要有②無所謂③不需要有④沒有規定。
28. (3) 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應與食品隔離保管④任何位置皆可。
29. (1) 以紙為包裝材料，最可能引起之安全問題為①螢光增白劑②單體物質③有害金屬④抗氧化劑。
30. (4) 下列敘述何者不正確①PP(聚丙烯)質的保鮮膜較能耐高溫②PE(聚乙烯)質的保鮮膜較無毒性③PVC(聚氯乙烯)質的保鮮膜只可用於低溫食品④PVC(聚氯乙烯)質的保鮮膜可用於微波。
31. (1) 廚房工作的砧板質料以①白色無毒合成塑膠②木頭製③不銹鋼④鋁質 為佳。
32. (1) 洗好的乾淨碗盤應置於①清潔區②準清潔區③污染區④行政管理區。
33. (3) 餐廳所使用的竹筷子①可以②洗淨後可以③不可以④不清楚 回收。
34. (3) 餐飲從業人員在從業期間①有時間就參加②不必參加③應接受④沒有規定要參加 衛生主管機關舉辦之衛生講習。
35. (1) 烹飪好的食物應置於①清潔區②污染區③只要有位子擺即可④看情況而定。
36. (2) 薑黃素試紙用來檢測下列何者①抗氧化劑②硼砂③二氧化硫④漂白劑。
37. (4) 洗衣粉不可以用來洗滌餐具，是因為它①含有界面活性劑②洗了手變乾燥③洗了手粗糙④含有螢光劑的緣故，會產生致癌作用。
38. (3) 以餐廳危險因子危害分析觀點來說①菜樣越多越好②菜樣越複雜越好③菜樣以簡單易處理為佳④菜樣多寡無所謂。
39. (3) 我開了一家餐廳，營業場所為 50 坪，那麼廚房應有多大①5 坪以下②5 坪③5 坪以上④大小不是很重要。
40. (4) 在排油煙機四周裝設類似空氣門設備，下列何者不是裝設之優點①可以隔絕熱源②可以補足因油煙機而形成的局部負壓③給人清涼感覺④可以降低噪音。
41. (2) 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①1 天②2 天③3 天④4 天。
42. (4) 廚房不以大理石拼花地板鋪設的原因，下列何者錯誤①不耐酸②易藏污納垢③易油膩滑倒④高尚美觀。
43. (2) 攤販賣一杯純的柳丁汁，應用什麼杯皿來裝盛①保利龍杯②紙杯③回收的玻璃杯④都可以用。
44. (2) 保利龍杯只可盛裝下列何種果汁①橘子汁②木瓜汁③柳丁汁④檸檬汁。
45. (1) 選購美耐皿餐具，應優先考慮①表面平滑②表面粗糙③外表艷麗④價錢因素。
46. (1) 保利龍餐具只可盛裝①100°C ②150°C ③180°C ④200°C 以下的食物。
47. (4) 美耐皿餐具的最高耐熱之安全標準為①120°C ②100°C ③80°C ④60°C。
48. (1) 食物最好採取下列何種方式以避免污染①先切後炸②先炸後切③先炸先切④後炸後切。
49. (4) 下列敘述何者為錯①冷凍溫度應在攝氏零下十八度以下②蒸氣殺菌溫度在 100°C 以上③冷藏溫度在攝氏七度以下④氯水殺菌餘氯量在 300ppm 以上。
50. (2) 廚房最好的條件為①15°C、相對濕度 30% ②25°C、相對濕度 50% ③35°C、相對濕度 70% ④35°C、相對濕度 90%。
51. (3) 「一個便當賣價 30 元，菜色為七道菜」，以衛生的立場你的想法應為①此便當「便宜又大碗」②這老闆一定瘋了，賣得這麼便宜③食材來源可能有問題，應先查問清楚④廣為宣傳，鼓勵大家來買。
52. (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水循環方式④外型。
53. (3) 餐具的基本洗滌包括：A.清洗 B.預洗 C.沖洗 D.消毒，正確的洗滌順序依次為下列何者①ABCD②DCBA③BA

CD④BCAD。

54. (4) 直接敷蓋於熟食上的食材，下列何者非為考量重點①低水活性②高酸性③含硫化物高的食材④酸度介於 pH (酸鹼值)4.6~9 之間的食材。
55. (3) 廚餘的處理最好的方法是下列何者①掩埋②餵豬③減少體積，脫水或壓縮處理④焚化。
56. (4) 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貯存食物的方式③食品中毒的認識④細菌培養的示範。
57. (3) 蔬菜、水果的洗滌區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
58. (4) 廚房的動線流程以下列何者為佳①污染區→清潔區→污染區②污染區→清潔區→準清潔區③準清潔區→清潔區→污染區④清潔區→準清潔區→污染區。
59. (3) 下列敘述何者是不正確的①廚房的地板可以有 1.5/100~2.0/100 的斜度②調理場所劃分為污染區與非污染區③工作人員上班時間應隨時穿著工作服，即使是到洗手間的短暫時間內也不應脫下工作服④工作人員於進入此行業前做一次全身身體健康狀況檢查，以後還得定期做追蹤檢查。
60. (4) 設置暗走道主要是防止何種病媒①蟑螂②老鼠③蚊子④蒼蠅。
61. (4) 對於「去除農藥殘留的方法」，下列何者為錯①製罐②殺菁③洗滌④冷藏。
62. (2) 碳烤食物不宜多吃，其理由為①易導致細菌性食品中毒②有致癌潛在危機③食物難以下嚥④有失君子風範。
63. (2) 蔬菜採收前二天下雨，那麼有關農藥殘留的敘述下列何者為正確①會變多②會變少③不會變④可能會變多，也可能會變少。
64. (3) 甲型(A 型)肝炎病毒傳染主要媒介為下列何者①血液②空氣③食物及水④蚊蠅。
65. (1) 當炒鍋著火時，第一種處理方法應是①熄火並密蓋鍋蓋②用水潑③用滅火器④用乾淨的抹布覆蓋在食物上。
66. (1) 餐廳每天使用砧板後，應如何正確處理①洗淨並消毒②用抹布擦乾淨即可③用清水洗淨並晾乾④清洗後用陽光曝曬消毒，以節省勞力。
67. (1) 感染型食品中毒，其特徵為何①必須吃入病菌、通常會引起發燒②由毒素引起中毒、通常不會引起發燒③不須吃入病菌、通常不會引起發燒④由毒素引起中毒、通常會引起發燒。
68. (4) 為預防細菌性食物中毒，食品烹調應從清潔、加熱、冷藏及下列何項共同著手①營養②美味可口③盤飾④迅速。
69. (1) 下列敘述何者錯誤①正確的洗手可除去手上所有的細菌②手上有傷口不可直接接觸食物③餐飲從業人員，每年須做一次定期健康檢查④廚房工作人員服裝宜以白色為主。
70. (2) 在廚房鍋中若不慎起大火時，正確的第一反應是什麼①立即灑水，並切斷火源②立即覆上鍋蓋，並切斷火源③立即移開鍋子④先打 119 求救。
71. (2) 下列有關餐飲業廢棄物之敘述，何者正確①餐飲業廢棄物依其物理性質可分成固相及液相兩種②廚房的污水含有有機質，應先處理後再排除③貯存垃圾的地方不可噴灑殺蟲劑，以免貓、狗誤食之④餐廳每天的剩菜剩飯，只要倒到垃圾桶裡就可以了。
72. (2) 從事餐飲服務人員，應將何者視為第一要務①確保供餐種類多樣化②確保餐飲品質與衛生③確保餐飲價格實惠④確保用餐人數增多。
73. (3) 有關廚房的清潔衛生，下列敘述何者不正確①每個月至少做一次以上的徹底消毒工作②通風設備應經常保持良好運作與清潔③器皿與用具應盡量用木製與塑膠製用品④材料腐爛應立即丟棄。
74. (2) 下列敘述，何者正確①廚師負責烹調食物，成本不需要太瞭解②廚師應兼重經驗與知識與衛生，並有敬業精神③在廚房中，要抓住機會表現個人才能，不一定要相互配合④烹調技術最重要，其次是食品衛生及安全。
75. (1) 下列哪一項餐飲從業人員的工作習性比較不會導致食物、用具遭受汙染①餐具掉落地上後洗淨再使用②在調理食物的時候交談③邊工作邊喝飲料解渴④躺在工作檯上休息。
76. (2) 隨著現代科技的發達，我們保存食物比古代多了很多種方法，請問下列何者不適當①用罐頭包裝②以 α 射線照射食物③以 $-20^{\circ}\text{C} \sim -70^{\circ}\text{C}$ 保存④將水果塗上石蠟。
77. (3) 煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 60 度煮 1 分鐘以上②攝氏 90 度煮 5 分鐘以上③攝氏 100 度煮 1 分鐘以上④攝氏 90 度煮 1 分鐘以上。
78. (3) 化學方法的殺菌以及消毒為何不太適用於食品及餐飲界①太過繁複②人力太多③成本太高④場地考量。

79. (3) 洗潔劑中，用來洗食品原料的是①無機洗潔劑②酸性洗潔劑③中性洗潔劑④鹼性洗潔劑。
80. (134) 為減少食品中毒之發生，下列處理何者妥適①冷凍貯存②室溫下擺置③冷藏貯存④妥善包裝後低溫貯存。
81. (123) 防止食品變質或腐敗之方法有哪些①保持乾燥②降低貯藏溫度③充分加熱④添加色素。
82. (234) 防治食品中毒之基本原則為何①要好吃②要洗手③要避免交叉污染④食物要冷藏或冷凍。
83. (13) 個人衛生方面，如何避免諾羅病毒傳染①使用肥皂洗手②使用酒精消毒③注意自身健康④常喝酒。
84. (124) 下列何者不屬於食品添加物①三聚氰胺②塑化劑③味精④順丁烯二酸酐。
85. (12) 下列病毒，何者可藉由食物媒介引起食品中毒①A 型肝炎病毒②諾羅病毒③梅毒④所有病毒。
86. (123) 下列哪些是常見的食品中毒原因細菌①A 型肝炎病毒②腸炎弧菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌。
87. (13) 食品如遭受金黃色葡萄球菌污染並產生毒素，下列何者為非①只要加熱就可破壞毒素②即使加熱也無法破壞毒素③該毒素只會造成腹瀉④可能因交叉污染所引起。
88. (123) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素所引起的食品中毒，購買真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)時應注意下列事項①依標示貯存②有效期限內食用③檢視標示內容④隨意置放。
89. (134) 食品從業人員之正確洗手步驟包括下列何者①應使用肥皂洗手②沖一下就好③洗手後應擦乾或烘乾④手心手背互相搓洗 20 秒。
90. (134) 食品從業人員應注意那些個人衛生①常洗手②美化指甲③每年健康檢查④衣著乾淨，戴髮帽。
91. (134) 食品從業人員手部有傷口或腫膿時，那些處置適當①先包紮傷口及戴手套後，再從事食品作業②先貼膠帶再工作③避免從事與食品接觸之工作④向主管報告健康狀況後，適時調整工作內容。
92. (234) 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主動告知主管②隱匿不報③堅守崗位④不用理會。
93. (234) 餐飲作業場所對於貓、狗等寵物，下列哪些行為不妥①應予管制②攜入作業場所③留置廚房幫忙看守菜料④留在身邊以免無聊。
94. (124) 食品業者之廁所應設置下列哪些設施①流動自來水②乾手器或擦手紙巾③刮鬍機④垃圾桶。
95. (134) 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使用紙箱作為防滑墊③收藏好已開封的食品④工作檯面保持乾淨。
96. (12) 為確保使用安全，選擇塑膠類食品用容器具及包裝時，應注意①材質②耐熱溫度③花色④品牌。
97. (134) 塑膠容器具如已嚴重刮傷或已髒污納垢，下列何者為非①繼續使用②更換③送給其他人以免浪費④用強酸刷洗後再用。
98. (134) 下列何者為餐飲從業人員主要體檢項目①肺部 X 光片檢查②B 型肝炎③A 型肝炎④傷寒。

07601 中餐烹調—素食 乙級 工作項目 12：食品安全衛生法規

1. (1) 餐具之消毒以氯液殺菌法來處理，其氯液之餘氯量及浸泡時間①不得低於百萬分之二百，浸入溶液中 2 分鐘以上②不得低於百萬分之五十，浸入溶液中 2 分鐘以上③不得低於百萬分之二百，浸入溶液一下馬上拿出④不得低於百萬分之十，浸入溶液一下馬上拿出。
2. (2) 氯液殺菌法，氯液之游離餘氯量不得少於①150ppm②200ppm③250ppm④300ppm。
3. (3) 將 20c.c.含有 10%有效氯之漂白水，加在 10 公斤之水中所配成之消毒水，其有效氯為①2000ppm②1000ppm③200ppm④100ppm。
4. (2) 公共飲食場所的用水，應符合①飲料用水②飲用水③礦泉水④都市用水 的衛生標準。
5. (1) 飲用水之有效殘氯量標準為①0.2~1 ppm②0~0.5 ppm③1.0~2.0 ppm④2.0~3.0 ppm。
6. (1) 於 5 公斤水中，添加含有 10%有效氯之漂白粉 10 公克，所配之漂白水其含氯量為①200ppm②500ppm③400ppm④50ppm。
7. (3) 用硝來醃製食物，其用量需符合食品衛生標準①50ppm②60ppm③70ppm④80ppm (以二氧化氮來計)的殘留規定。

8. (3) 下列何者非食品添加物①抗氧化劑②漂白劑③烤酥油④甘油。
9. (4) 太白的食物不要買，主要是因為可能違法使用某些添加物，下列何者為正確①雙氧水、漂白劑②螢光增白劑、硝酸鈉③三偏磷酸鈉、亞硫酸氫鈉④雙氧水、螢光增白劑、亞硫酸氫鈉。
10. (2) 使用食品添加物最重要的是①用量②對象與用量③效果④效果與價格。
11. (2) 油脂中所含之抗氧化劑使用 BHA 及 BHT，其總量應在①100ppm②200ppm③300ppm④400ppm 以下。
12. (3) 下列何者不得製造、加工、販賣①添加色素之食品②未經檢驗之食品③染有病原性生物之食品④無保存期限之食品。
13. (4) 以下那一種食品工廠，依目前法規必須設置衛生管理人員①味精工廠②烘焙工廠③醬油工廠④餐盒食品工廠。
14. (2) 依據「食品安全衛生管理法」，不符合衛生之食品應①公開拍賣②沒入銷燬③一律改裝④准其輸出。
15. (4) 違反「食品安全衛生管理法」之行為最高可處①三年有期徒刑②五年有期徒刑③七年有期徒刑④無期徒刑。
16. (4) 餐飲從業人員若違反食品良好衛生規範準則之規定，最低可罰新台幣①伍仟元②柒仟元③玖仟元④陸萬元。
17. (3) 食品不能標示①用途②保存方法③治病效能④製造方法。
18. (1) 違反「食品安全衛生管理法」時①可處罰行為人與負責人②僅可處罰行為人③僅可處罰負責人④不可處分法人。
19. (4) 下面那一種食品要衛生福利部的查驗登記①鳳梨罐頭②冷凍水產品③散裝軟糖④真空包裝豆干。
20. (3) 新進人員體檢紀錄應保存①6 個月②8 個月③1 年④沒有詳細規定。
21. (1) 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①一次②二次③三次④視需要而定。
22. (3) 化糞池應距地下水源①5 公尺②10 公尺③15 公尺④無明確規定。
23. (1) 餐廳內之廚房面積應佔營業場所多少比例以上①1/10②1/15③1/20④1/30。
24. (1) 肉毒桿菌中毒是屬下列那一種危機①生物的②化學的③物理的④心理的。
25. (3) 就算只有一人患病，下列何項仍可稱為食品中毒①沙門式菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④A 型肝炎。
26. (1) 食品中毒是①由食物傳染給人而致病②因吃得太多而引起③只會發生在廚房④可經飲食均衡治癒。
27. (4) 食物與容器互相雜堆在一起，這會產生下列哪幾種食品上的危害①物理的、化學的②物理的、生物的③生物的、化學的④生物的、化學的、物理的。
28. (1) 塵土、碎玻璃、鐵釘在餐飲上被列為①物理性②化學性③生物性④微生物性 的危害。
29. (1) 份量多且濃厚的食物，應先放於淺盤內冷卻再置於冷藏庫，而食物的深度不應大於①五公分②十公分③十五公分④二十公分。
30. (3) 一道容易引起細菌滋生的熱食，應該用下列何種溫度保溫①40°C ②50°C ③70°C ④100°C 以上。
31. (4) 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經營食品添加物製造商②食品器具之輸入廠商③食品用洗潔劑之販賣業者④播放食品廣告之媒體業者。
32. (3) 若食品無國家標準名稱者，一般皆以何種方式處理①應用國家標準名稱②問同行該如何做③可自行訂定名稱④找出關係人物解決。
33. (1) 食品有國家標準名稱者①應用國家標準名稱②問同行該如何做③可自行定名稱④找出關係人物解決。
34. (2) 食品標示字體之長度及寬度不得小於幾公厘①1 公厘②2 公厘③3 公厘④4 公厘。
35. (3) 根據「食品安全衛生管理法」廚房從業人員有下列何種病症，經理人員應將本情形往上陳報，以避免食物污染①香港腳②頭痛③手部皮膚病④良性脂肪瘤。
36. (4) 觀光飯店之中餐廳持有中餐烹調技術證之烹調從業人員，其比例應在百分之①五十②六十③七十④八十 以上。
37. (3) 辦理筵席之中餐廳持有中餐烹調技術證之烹調從業人員，其比例應在百分之①五十②六十③七十④八十 以上。
38. (3) 廚師證書之有效時間為①二年②三年③四年④五年。
39. (4) 感染諾羅病毒，其症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作①12②24③36④48 小時。
40. (4) 持有中餐烹調技術士證之從業人員，應至何單位換發廚師證書①衛生福利部②縣市政府衛生局③任一餐飲公

(工)會④當地衛生主管機關認可之餐飲相關公(工)會。

41. (3) 食品製造業者係指①食品工廠之業者②免辦食品工廠登記之業者③食品工廠之業者及免辦食品工廠登記之業者④餐飲業者。
42. (2) 一位連續在相同餐廳工作三年六個月之烹調從業人員，其健康檢查最少應在①三次②四次③五次④六次以上。
43. (1) 低溫食品理貨及裝卸作業均應在攝氏幾度以下之場所進行①15°C以下②7°C以下③4°C以下④0°C以下。
44. (2) 「便當」標示為低溫食品，販售便當之便利商店①可以②不可以③無所謂④看情況 在未經消費者同意之情況下微波加熱。
45. (1) 凡清潔度要求不同之場所應①有效區隔②有效隔離③有效分開④有效分離。
46. (2) 控制氣流流向為①有效隔離②有效區隔③有效分開④有效分離 的一種方式。
47. (4) 下列何者與提昇食品的品質及衛生安全無關①GMP②CAS③HACCP④GLP。
48. (3) 優良冷凍食品標示為①CNS②GMP③CAS④GLP。
49. (1) 優良農產品作業規範—吉園圃，其英文標識是①GAP②GMP③CAP④CAS。
50. (4) 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新臺幣①5千元②1萬元③2萬元④3萬元。
51. (4) 依食品安全衛生管理法第39條，食品業者對檢驗結果有異議時，得於收到有關通知之時起①三個月內②二個月內③一個月內④十五日內 向原抽驗機關〈構〉申請複驗，受理複驗機關〈構〉應於七日內就其餘存檢體複驗之。
52. (3) 依食品安全衛生管理法，熱水殺菌是用攝氏溫度幾度以上之熱水，將餐具加熱二分鐘以上①60度②70度③80度④100度。
53. (2) 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第十一條第一項第二款②第十五條第一項第四款③第十條第一項第三款④第十條第一項第二款。
54. (3) 食品安全衛生管理法所稱有毒，係指食品或食品添加物含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害者，是屬該法的①第十條第一項第二款②第十一條第一項第一款③第十五條第一項第三款④第十條第一項第五款。
55. (1234) 依食品安全衛生管理法規定，下列哪些為食品業者①從事食品之製造業者②從事食品添加物之製造業者③從事食品器具容器包裝之製造業者④從事食品用洗潔劑之製造業者。
56. (123) 下列何者為使用食品添加物之目的①強化營養②防止氧化③安定品質④掩飾食材品質。
57. (134) 食品業者如何確保食品衛生安全與品質①實施自主管理②民眾有反映再改進③依食品良好衛生規範準則操作④實施食品安全管制系統。
58. (234) 依食品安全衛生管理法規定，食品業者發現自家產品有危害衛生安全之虞，應如何處理①儘速出清存貨②通報直轄市、縣（市）主管機關③主動停止製造④辦理回收。
59. (124) 無論餐飲業之規模大小，哪些項目應符合食品良好衛生規範準則①從業人員②作業場所③職業安全④品保制度。
60. (13) 下列何者為食品安全衛生管理法之重要變革①經公告指定之業者應申請登錄，始得營業②食品業者應實施食品良好衛生規範準則③經公告之食品業者，應建立追溯或追蹤系統④經公告之食品業者，應實施食品安全管制系統。
61. (234) 食品或食品添加物有下列哪些情形時，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列①使用符合殘留農藥安全容許量之蔬菜②添加三聚氰胺③添加順丁烯二酸苷④使用發芽之馬鈴薯。
62. (134) 我國準用之食品添加物係採何種方式管理①法規表列之品項才可使用(正面表列)②法規表列之品項不可使用(負面表列)③規定使用範圍④規定規格標準。
63. (123) 下列哪些食品，非經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，不得製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出①食品添加物②健康食品③基因改造食品原料④烘焙食品。

64. (24) 食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列哪些事項①製造日期②製造廠商或國內負責廠商名稱③優惠活動④食品添加物名稱。
65. (134) 食品添加物之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列哪些事項①品名及「食品添加物」字樣②食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應標明功能性名稱③用量標準④使用範圍。
66. (124) 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材質名稱②耐熱溫度③國內製造廠商名稱④使用注意事項。
67. (123) 食品之標示、宣傳或廣告，不得有下列哪些情形①不實②誇張③醫療效能④宣稱色香味俱全。
68. (12) 為強化我國之食品管理，最新修訂之食品安全衛生管理法，新增哪幾個章節①食品安全風險管理②食品輸入管理③食品業者衛生管理④食品衛生管理。
69. (14) 發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布資訊①檢驗方法②檢驗人員③檢驗費用④結果判讀依據。
70. (12) 下列哪些行為，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰①違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正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食品之標示有易生誤解之情形④未依規定進行食品業者登錄。
71. (12) 依食品安全衛生管理法之規定，下列哪些行為，處七年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八千萬元以下罰金①食品有攙偽或假冒之情形②食品中添加未經中央主管機關許可之添加物③食品變質或腐敗④販賣之食品超過有效日期。
72. (124) 食品良好衛生規範準則中有關場區及環境，應符合下列哪些規定①禽畜、寵物等應予管制②蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄③冷藏食品之品溫應保持在攝氏 10 度以下，凍結點以上④冷凍庫、冷藏庫，均應於明顯處設置溫度指示器，並定時記錄。
73. (24) 食品良好衛生規範準則中有關病媒防治所使用之環境用藥，應符合下列哪些規定①置於烹調區②明確標示並由專人管理及記錄③置於碗盤放置區④應標明其毒性、使用及緊急處理。
74. (124) 食品良好衛生規範準則中有關廢棄物之處理，應符合下列哪些規定①食品作業場所內及其四周不得任意堆置廢棄物②反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗③過期回收產品置於其他成品放置④廢棄物之置放場所不得有異味或有害氣體溢出。
75. (123) 食品良好衛生規範準則中有關食品從業人員，應符合下列哪些規定①新進人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱②雇主每年應主動辦理健康檢查一次③在職從業人員，應定期接受食品衛生、安全及品質管理之教育訓練，並作成紀錄④新進人員應無須經醫療機構健康檢查。
76. (14) 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應遵循先進先出原則，並確實記錄②倉庫內物品直接置於地上，以供搬運③應善用倉庫內空間，一起貯存原材料、半成品或成品④倉儲過程中，應有防止交叉污染之措施。
77. (234) 食品良好衛生規範準則中有關外燴業者應符合下列哪些規定①中餐烹調技術士證持證比例百分之五十②有遮蔽、冷凍(藏)設備或設施③避免交叉污染④辦理超過 200 人餐飲時，應向主管機關報請備查。
78. (1234) 食品良好衛生規範準則中有關餐飲業之作業場所及衛生管理，應符合下列哪些規定①應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施②供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作③廚房應有維持適當空氣壓力之措施④提供之餐具不應有脂肪、澱粉、蛋白質及洗潔劑之殘留。
79. (134) 食品安全管制系統包括下列哪些事項①成立食品安全管制小組②執行市場分析③決定重要管制點④研訂及執行矯正措施。
80. (12) 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管制小組至少三人，負責人或其指定人員為必要之成員②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③每年至少進行二次內部稽核④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。
81. (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物理性②啟發性③生物性④化學性。
82. (123) 食品安全管制系統準則中，管制小組對於管制點發生系統性變異時，應進行哪些矯正措施①引起該變異原因之矯正②違反食品安全衛生管理法相關法令規定時，食品之回收、處理及銷毀③必要時，重新執行危害分析④更新紀錄。

