基隆市107學年度國中技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群(廚藝製作主題)學科題庫

一.選擇題

( D )1. 一位敬業的廚師應有什麼心態？(A)將菜餚做得色、香、味俱全即好 (B)只要將廚房環境之衛生做好 (C)多花時間與主管攀交情最重要 (D)看重自己的每一項工作，並熱忱投入與廚師相關之工作 。

( C )2. 身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應　(A)不必在意食物生長季節問題 (B)那是採購人員的工作 (C)需注意蔬果生長與盛產季節 (D)不需考量太多合用就好 。

( B )3. 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？ (A)可以抹布擦拭器具、砧板 (B)手指受傷，應避免直接接觸食物 (C)廚師的圍裙可用來擦手的 (D)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中 。

( C )4. 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？(A)高麗菜 (B)菠菜 (C)絲瓜 (D)白蘿蔔 。

( A )5. 台灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？(A)多氯聯苯 (B)黃麴毒素 (C)農藥 (D)砷 。

( A )6. 採購蔬果應先考慮之要項為(A)生產季節與市場價格 (B)形狀與顏色 (C)冷凍品與冷藏品 (D)重量與品名 。

( D )7. 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材 (A)沒有特色 (B)隨時可取食物，沒價值感 (C)對消費者沒吸引力 (D)可確保食材新鮮度，經濟又實惠 。

( B )8. 廚師應有良好的休閒生活規劃，空班時間參加 (A)打牌 (B)社會公益活動 (C)兼差 (D)交際應酬 即為一很好的例子。

( C )9. 下列病原菌何者屬感染型？(A)金黃色葡萄球菌 (B)肉毒桿菌 (C)沙門氏菌 (D)仙人掌桿菌 。

( D )10. 河豚毒性最大的部份，一般是在 (A)表皮 (B)肌肉 (C)鰭 (D)生殖器 。

( B )11. 餐廳的規模一定時，廚房越小者，其採用半成品或冷凍食品的比率應 (A)降低 (B)提高 (C)視成本而定 (D)無法確定 。

( A )12. 胡蘿蔔素是一種安定的色素，製造胡蘿蔔油 (A)時間稍長油炸不易變色 (B)不宜長時間油炸　 (C)長時間油炸會變色 (D)維持極短時間油炸，色澤會改變 。

( A )13. 依照衛生法規相關規定，廚師工作前、如廁後，正確的洗手程式為 (A)濕搓沖捧擦 (B)濕捧搓沖擦 (C)濕捧搓擦沖 (D)搓濕捧沖擦 。

( C )14. 嚴重發芽的馬鈴薯 (A)芽較嫩，味道鮮美可以食用 (B)只有芽的部分有毒，芽眼部份無毒可以安心食用 (C)有毒不可食 (D)炒過就沒有毒性，不必擔心 。

( C )15. 如有瓦斯漏出來時應　(A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開門窗 (D)開抽油煙機 以幫助瓦斯的散失。

( D )16. 何者為優秀的中餐烹調廚師？(A)不計成本也要讓顧客滿意者 (B)有主見又主觀者 (C)以營業利潤考量為主者 (D)顧及經營者及消費者的需求者 。

( A )17. 廁所和廚房應 (A)完全 (B)隨便 (C)視情況而定 (D)沒有規定 。 予以隔離

( D )18. 維護冰凍的肉類品質，(A)可以多次解凍 (B)冷凍食物品質不會變質，可以冷凍冷藏 (C)可以微波爐解凍後冷藏 (D)應一次使用完畢不宜再度冷凍冷藏 。

( B )19. 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為 (A)以火柴點火 (B)塗抹肥皂水 (C)以鼻子嗅察 (D)以點火槍點火 測試。

( D )20. 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？(A)手部傷口 (B)出疹 (C)結核病 (D)淋病 。

( C )21. 魚肉會有苦味是因為殺魚時 (A)弄破魚腸 (B)洗不乾淨 (C)弄破魚膽 (D)魚鱗打不乾淨 。

( A )22. 廚師的工作主要是製備餐食給顧客食用，因此工作中最需要注意的是 (A)衛生習慣 (B)烹調技巧 (C)溝通能力 (D)儀態表現 。

( C )23. 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損(A)可不必計較 (B)耗損與單價無關　 (C)要求品質，對於耗損有幫助 (D)品質與耗損沒有關聯 。

( B )24. 油炸鍋起火時不宜(A)用砂來滅火 (B)用水來滅火 (C)蓋緊鍋蓋來滅火(D)用化學泡沫來滅火 。

( D )25. 一位好的餐飲採購人員除應具備採購之專業知識外更需要 (A)接受廠商招待 (B)不收回扣、可以接受禮物 (C)收受回扣乃為行規、理所當然 (D)拒絕一切招待與回扣 。

( C )26. 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於 (A)毒素型的腸炎弧菌 (B)感染型的腸炎弧菌 (C)感染型的沙門氏菌 (D)毒素型的沙門氏菌 。

( B )27. 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應　(A)共一塊即可 (B)分開使用 (C)依經濟情況而定　 (D)依工作量大小而定 以避免二次污染。

( A )28. 採用合格的半成品食品比率越高的餐廳，一般說來其危險因子應為　(A)越低 (B)越高 (C)視情況而定 (D)無法確定 。

( D )29. 被燙傷時的立即處理法是　(A)以油塗抹 (B)以漿糊塗抹 (C)以醬油塗抹 (D)浸泠水或冰水 降低灼熱感。

( A )30. 有人說「吃檳榔可以提神，增加工作效率」，餐飲從業人員在工作時(A)不可以吃 (B)可以吃 (C)視個人喜好而吃 (D)不要吃太多 檳榔。

( B )31. 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 (A)消毒 (B)滅菌 (C)殺菌 (D)商業殺菌 。

( A )32. 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？(A)鎘 (B)汞　 (C)銅 (D)鉛 。

( D )33. 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？

(A)排除的油煙無法有效處理 (B)風扇後的外牆被嚴重污染 (C)風扇停用時病媒易侵入 (D)風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒 。

( D )34. 劣變的油炸油不具下列何種特性？(A)顏色太深(B)粘度太高(C)發煙點降低 (D)正常發煙點 。

( D )35. 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的 (A)頭部 (B)背部 (C)腹部 (D)尾部 。

( B )36. 廚師常以何種部位來辨別母蟹？　(A)螯 (B)臍 (C)蟹殼花紋 (D)肥瘦 。

( B )37. 販售包裝食品及食品添加物等，應有(A)英文及阿拉伯數字顯著標示容器或包裝之上 (B)中文及通用符號顯著標示於包裝之上　(C)市場採購不需要標示 (D)有英文或中文標示就可以 。

( A )38. 選購蛤蜊應選外殼 (A)緊閉 (B)微開 (C)張開 (D)粗糙 者。

( D )39. 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？ (A)易導致交互污染 (B)增加工作上的不便　 (C)散熱頗為困難 (D)有助減輕成本 。

( D )40. 下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？　(A)海產魚類 (B)葉菜類 (C)進口蔬菜 (D)冷凍食品 。

( C )41. 食品加工產品已過期，如何處理？　(A)重新貼上新標籤 (B)去除原標示日期 (C)銷毀處理 (D)丟掉可惜，可以回收換包裝即可 。

( D )42. 食品衛生檢驗方法由中央主管機關公告指定之；未公告指定者　(A)得依公司總經理認可之方法為之 (B)得依廚房衛生管理者認可之方法為之 (C)未公告指定者不必理會 (D)應行文衛生署認定之 。

( D )43. 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？(A)高溫(B)低溫(C)高酸(D)低酸 。

( D )44. 擔任技術士應有的精神態度，下列何者為非？ (A)高度職業道德與敬業精神 (B)具有良好的品德與修養 (C)態度謙恭能與人和睦相處，協調合作 (D)高傲自以為是的行為 。

( D )45. 餿水的正確處理方式為　(A)任意丟棄 (B)加蓋後存放於室外 (C)用塑膠袋包好即可　 (D)加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理 。

( C )46. 廚師遇到嚴重燙傷，下列處理流程方式何者錯誤？　(A)用冷水沖傷口 (B)用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口 (C)擦燙傷藥膏，以減輕疼痛 (D)將患者緊急送醫 。

( C )47. 廚師的衛生習慣最重要，因此進入廚房的第一件事是洗滌 (A)抹布 (B)廚具 (C)雙手 (D)食物材料 。

( C )48. 下列何者會導致食品中毒？ (A)器具洗淨後固定存放場所 (B)洗手、消毒設備保持整潔，並持續使用 (C)生、熟食交互操作 (D)抹布應洗淨殺菌並切實執行 。

( C )49. 蔬菜類價格何時最不穩定？(A)冬季天氣寒冷 (B)過年過節 (C)夏天颱風季　(D)秋季休耕 。

( A )50. 炸排骨起鍋時溫度大約為200℃　(A)不可以 (B)可以　 (C)無所謂 (D)沒有規定 馬上置於保利龍餐盒內。

( A )51. 當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？

(A)A型 (B)B型 (C)C型 (D)D型 。

( B )52. 腸炎弧菌通常來自 (A)被感染者與其他動物 (B)海水或海產品 (C)鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口 (D)土壤 。

( C )53. 廚師因工作發生重大意外傷害時，同事會如何處理？ (A)自行處理 (B)不用處理 (C)填寫意外傷害記錄並送醫 (D)視生意量而定 。

( C )54. 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意　(A)價格便宜就好 (B)進口品牌　 (C)外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐 (D)可保存五年以上者 。

( C )55. 下面那一種是新鮮的乳品特徵？ (A)倒入玻璃杯，即見分層沈澱 (B)搖動時產生多量泡沫 (C)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 (D)含有粒狀物 。

( C )56. 廚師在廚房工作結束時應 (A)交代好其他人做好善後的整理工作 (B)把所有器具集中讓清潔人員好整理，就可下班 (C)與全體同仁共同一起做好善後的清潔整理工作 (D)讓學徒及助廚做好善後的清潔整理工作，廚師不用做 。

( A )57. 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為　(A)減少污染機會 (B)降低成本 (C)增加成本 (D)亳無優點可言 。

( B )58. 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？ (A)大腸桿菌 (B)腸炎弧菌　 (C)金黃色葡萄球菌 (D)沙門氏菌 。

( D )59. 為了確保食物的衛生安全，所用的器具應在使用後 (A)集中一起清洗較省時 (B)打烊後一起清洗消毒 (C)抹布擦拭即可 (D)立即清洗乾淨 。

( A )60. 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為(A)氣候條件 (B)交通因素 (C)外食關係 (D)學校放暑假 。

( C )61. 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及　(A)美味 (B)顏色美麗 (C)清潔 (D)香醇可口 。

( B )62. 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭 (A)倒餿水桶 (B)轉至其他烹調 (C)帶回家 (D)沒概念 。

( C )63. 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ (A)西瓜 (B)雞蛋 (C)豆腐 (D)虱目魚 。

( A )64. 購買生鮮豬肉，正常溫體豬肉色澤較　(A)鮮紅有彈性且蓋合格章 (B)鮮紅有彈性但無蓋合格章 (C)有蓋合格章即可 (D)暗紅色無彈性但有蓋合格章 。

( B )65. 解凍冷凍肉類食品時最標準的方式為　(A)將肉泡在水中解凍 (B)置於冷藏室，自然解凍 (C)微波爐解凍 (D)室溫解凍 。

( D )66. 廚師應有 (A)追求財富 (B)保持現狀 (C)積極求名 (D)終身學習 之認知，切不可視增進自己專業知能之學習為畏途。

( C )67. 關於火災時人員之疏散要領之敘述，下列何者錯誤？　(A)快快離開現場 (B)姿勢放低前進 (C)姿勢擺高前進 (D)以濕毛巾摀住口鼻放低姿勢前進 。

( D )68. 下列何者不屬於蔬菜？　(A)豌豆夾 (B)皇帝豆 (C)四季豆 (D)綠豆 。

( D )69. 下列何種菌屬於毒素型病原菌？ (A)腸炎弧菌 (B)沙門氏菌 (C)仙人掌桿菌 (D)金黃色葡萄球菌 。

( B )70. 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？　(A)大聲呼叫 (B)關閉電源開關 (C)用水滅火 (D)走為上策 。

( A )71. 廚房調理區抹布清潔使用原則為　(A)使用後馬上清 洗乾淨 (B)使用幾次再清洗乾淨 (C)不用時常清洗浪費水 (D)等待工作結束一起清洗 。

( A )72. 火災現場，離地面距離越高其溫度 (A)越高 (B)越低 (C)沒有差別 (D)視情況而定 。

( C )73. 26 兩等於多少公克？　(A)26公克 (B)850公克 (C)975公克 (D)1275公克 。

( B )74. 廚師調理食物的能力是 (A)受限天生資質，無法突破 (B)師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進 (C)全靠師傅所傳授 (D)靠顧客評估而定 。

( B )75. 下列何種細菌屬毒素型細菌？ (A)腸炎弧菌 (B)肉毒桿菌 (C)沙門氏菌 (D)仙人掌桿菌 。

( C )76. 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈 (A)腐敗 (B)陳舊 (C)新鮮 (D)與新鮮度沒有關係 。

( A )77. 一位稱職的廚師在供餐後可　(A)穿著整潔工作服，詢問顧客滿意度 (B)穿著廚衣與顧客共餐，增進感情交流 (C)敬酒 (D)只要做好廚房的工作即可 。

( C )78. 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為 (A)乾貨→牛肉→魚貝→蛋 (B)牛肉→魚貝→蛋→乾貨 (C)乾貨→牛肉→蛋→魚貝 (D)牛肉→乾貨→魚貝→蛋 。

( B )79. 我在餐廳廚房工作，養了一隻寵物叫"來喜"，白天我怕它餓沒人餵，所以將牠帶在身旁，這種情形是　(A)對的 (B)不對的 (C)無所謂 (D)只要不妨礙他人就可以 。

( A )80. 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？　(A)細菌性中毒 (B)天然毒素中毒 (C)化學物質中毒 (D)沒有差異 。

( D )81. 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？ (A)50 ppm (B)100 ppm　 (C)150 ppm (D)200 ppm 。

( D )82. 近營業結束時間客人才上門，應如何應對？ (A)妨礙下班拒絕接受 (B)營業結束後不再服務 (C)勉強接受消極應付 (D)告知營業時間後提供服務 。

( B )83. 處理過的食物，擺放的方法　(A)可以相互重疊擺置，以節省空間 (B)應分開擺置 (C)視情況而定 (D)無一定規則 。

( C )84. 餐具洗淨後應　(A)以毛巾擦乾 (B)立即放入櫃內貯存 (C)先讓其風乾，再放入櫃內貯存 (D)以操作者方便的方法入櫃貯存 。

( D )85. 一包未經殺菌但有真空包裝的香腸，其標示如下：「本品絕對不含添加物－硝」，你認為這包香腸最可能具有下列何種食品中毒的危險因子？　(A)沙門氏菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)腸炎弧菌 (D)肉毒桿菌 。

( A )86. 俗語說：「師父引進門，修行在個人」因此廚師應(A)抽時間不斷練習，以達到熟能生巧之效果 (B)不必練習，以免浪費時間 (C)只要熟記要訣 (D)只要展現自信 即可。

( D )87. 清理廚房整理廚具，對廚師而言是　(A)不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作 (B)不一定要做的工作 (C)可交助廚全權完成 (D)必要的工作 。

( D )88. 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量，應符合　(A)公司標準作業之規定 (B)師傅獨家秘方調配斤兩之規定 (C)食品新鮮度來調配 (D)中央主管機關之規定 。

( B )89. 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性(A)最大 (B)最少 (C)沒有影響 (D)冬天影響較大 。

( B )90. 食品中毒的發生通常以 (A)春天 (B)夏天 (C)秋天 (D)冬天 為最多。

( C )91. 油炸過的油應盡快用完，若用不完 (A)可與新油混合使用 (B)倒掉 (C)集中處理由合格廠商回收 (D)倒進餿水桶 。

( C )92. 廚房的地板　(A)操作時可以濕滑 (B)濕滑是必然現象無需計較 (C)隨時保持乾燥清潔 (D)要看是哪一類餐廳而定 。

( C )93. 當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理，何者為錯？　(A)關閉燃料開關，以免造成更大的危險 (B)蓋上鍋蓋，以阻隔空氣 (C)以水灌救，避免繼續燃燒 (D)不得已時以乾粉滅火器滅火 。

( A )94. 職業道德最重要之因素為 (A)敬業精神 (B)追求利潤 (C)供應美味可口的食品 (D)杜絕浪費 。

( B )95. 手部若有傷口，易產生 (A)腸炎弧菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)仙人掌桿菌 (D)沙門氏菌 的污染。

( C )96. 餐飲業是一種 (A)製造業 (B)農漁業 (C)服務業 (D)交通業 。

( B )97. 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

(A)低壓 (B)高壓 (C)負壓 (D)真空壓 。

( C )98. 火警之報警電話為　(A)110 (B)112 (C)119 (D)166 。

( C )99. 你現在正在切菜，老闆請你現在端一盤菜到外場給顧客，你的第一個動作為　(A)立即端出 (B)先把菜切完了再端出 (C)先立即洗手，再端出 (D)只要自己方便即可 。

( C )100.下列敘述何者不正確？　(A)消毒抹布以煮沸法處理，需以 100℃沸水中煮沸 5分鐘以上 (B)食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上 (C)廚房內二氧化碳濃度可以高過0.5﹪ (D)廚房的清潔區溫度必需保持在22～25℃，溼度保持在相對溼度50～55﹪之間 。

( B )101.選擇殺菌消毒劑時不須注意到什麼樣的事情？ (A)廣效性 (B)廣告宣傳 (C)安定性 (D)良好作業性 。

( C )102.關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？ (A)一次進貨量不可太多 (B)不宜在高溫下保存 (C)可在高溫下保存 (D)由於高水活性，而易導致細菌滋生 。

( C )103.一位品德與修養良好的廚師是指其人 (A)很會作名菜 (B)服裝儀容整潔 (C)待人和氣、能與同事協調合作 (D)很有交際手腕 。

( C )104.一位好的廚師在烹調時對炸油如發現顏色太深、粘度太高應如何處理？　(A)快點使用完 (B)加一些新油比較不會浪費 (C)集中回收 (D)直接倒入水溝 。

( D )105.吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的(A)細菌 (B)化學物質 (C)過敏原 (D)天然毒素 所致。

( A )106.細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？　(A)肉毒桿菌 (B)大腸菌 (C)葡萄球菌 (D)腸炎弧菌 。

( C )107.一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為　(A)七分熟的豬排不好吃 (B)全熟豬排售價高 (C)豬的寄生蟲較牛為多 (D)民間風俗以「全熟」為普遍 。

( A )108.當客人發生食物中毒時應如何處理？ (A)立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關 (B)由員工急救 (C)讓客人自己處理 (D)順其自然 。

( C )109.感染型細菌包括　(A)葡萄球菌 (B)肉毒桿菌 (C)沙門氏桿菌 (D)肝炎病毒 。

( C )110.炸豬排時宜使用豬的 (A)後腿肉 (B)前腿肉　 (C)里肌肉 (D)五花肉 。

( D )111.關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？　(A)易養成民眾暴飲暴食的習慣 (B)易養成民眾浪費的習慣 (C)服務品質易降低 (D)值得大力提倡此種促銷手法 。

( C )112.職業道德的意義是指 (A)有職業不需品德 (B)學徒時要遵守的道德與品德 (C)具團隊精神及尊師重道與敬業精神 (D)廣結善緣 。

( A )113.芋薯類削皮後的褐變是因　(A)酵素 (B)糖質 (C)蛋白質 (D)脂肪 作用的關係。

( C )114.螃蟹最肥美之季節為　(A)春 (B)夏　 (C)秋 (D)冬 季。

( C )115.金黃色葡萄球菌屬於　(A)感染型 (B)中間型 (C)毒素型 (D)病毒型 細菌，因此在操作上應注意個人衛生，以避免食品中毒。

( A )116.選購皮蛋的技巧為下列何者？ (A)蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者 (B)蛋殼有許多粗糙斑點者 (C)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 (D)價格便宜者 。

( C )117.「紅燒下巴」的下巴是指　(A)豬頭 (B)舌頭 (C)魚頭 (D)猴頭菇 。

( C )118.去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？ (A)用流動的水浸泡數分鐘 (B)去皮可去除相當比率的農藥 (C)以洗潔劑清洗 (D)加熱時以不加蓋為佳 。

( B )119.對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？ (A)保暖，但不要讓患者有出汗現象 (B)將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物，丟棄並毀滅 (C)病人清醒者，給予食鹽水 (D)立刻送醫急救 。

( C )120.廚房設備的使用安全維護是 (A)助廚的責任，其他人不用管 (B)學徒需要學習的責任 (C)是所有廚務工作者的責任 (D)是主廚的責任 。

( A )121.食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？(A)旋毛蟲 (B)鉤蟲 (C)肺吸蟲 (D)無鉤條蟲 。

( C)122.食材450 公克最接近　(A)1台斤 (B)半台斤 (C)1磅 (D)8兩 。

( D )123.台灣曾經發生鎘米事件，若鎘積存體內過量可能造成 (A)水俁病 (B)烏腳病 (C)氣喘病 (D)痛痛病 。

( B )124.國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚 (A)便宜 (B)貴 (C)一樣 (D)無法評估 。

( B )125.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？

 (A)越貴的，菜色愈好 (B)烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗 (C)提供考生一個很便利的飲食 (D)菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇 。

( D )126.葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？　(A)65℃以上即可將其破壞 (B)80℃以上即可將其破壞 (C)100℃以上即可將其破壞 (D)120℃以上之溫度亦不易破壞 。

( C )127.蒼蠅防治最根本的方法為　(A)噴洒殺蟲劑 (B)設置暗走道 (C)環境的整潔衛生 (D)設置空氣簾 。

( A )128.廚房烹調區油煙罩高度應離地　(A)190公分較理想 (B)160公分較理想 (C)200公分較理想 (D)250公分較理想 。

( A )129.洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有(A)螢光增白劑 (B)亞硫酸氫鈉 (C)潤濕劑 (D)次氯酸鈉 。

( B )130.在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的　(A)鉛 (B)砷 (C)鋁 (D)汞 。

( C )131.餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？ (A)可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理 (B)使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔 (C)每天清晨清理易腐敗的廢棄物 (D)含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積 。

( D )132.廚房工作人員對各種調味料桶之清理，應如何處置？　(A)不必清理 (B)三天清理一次 (C)一星期清理一次　 (D)每天清理 。

( B )133.絲瓜的選購以何者最佳？ (A)越輕越好 (B)越重越好 (C)越長越好 (D)越短越好 。

( B )134.台灣地區用電通常使用的電壓為　(A)90伏特 (B)110伏特 (C)250伏特 (D)500伏特 。

( D )135.胚芽米中含 (A)澱粉 (B)蛋白質 (C)維生素 (D)脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。

( A )136.江浙名菜以草魚尾段入菜叫做 (A)紅燒划水 (B)紅燒尾巴 (C)紅燒下巴 (D)紅燒草魚尾 。

( D )137.米飯容易為仙人掌桿菌污染而造成食品中毒，今有一中午十二時卅分開始營業的餐廳，你認為其米飯煮好的時間最好為　(A)八時卅分 (B)九時卅分 (C)十時卅分　 (D)十一時卅分 。

( B )138.主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以 (A)進口食材 (B)當地及季節性食材 (C)價格昂貴的食材 (D)保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。

( B )139.國內蔬菜水果之市場價格與(A)生長環境 (B)生產季節 (C)重量 (D)地區性 具有密切關係。

( B )140.何種細菌性食品中毒與水產品關係較大?　(A)彎曲桿菌 (B)腸炎弧菌　 (C)金黃色葡萄球菌 (D)仙人掌桿菌 。

( D )141.豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是(A)里肌肉 (B)梅花肉 (胛心肉) (C)後腿肉 (D)小里肌 。

( B )142.地震發生時，廚房工作人員應 (A)立刻搭電梯逃離 (B)立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出 (C)原地等候地震完畢 (D)逃至樓頂等候救援 。

( D )143.現在有很多餐廳以「吃到飽」為促銷手法，容易造成食物成本提高，為了維持營業利潤，選擇食材時(A)可以回收使用過之剩餘食物(B)採購過期食材比較便宜 (C)採購走私食物比較便宜 (D)保持公司信譽維持正規採購原則 。

( D )144.豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？　(A)少年 (B)青年 (C)壯年　 (D)慢性病患者 。

( B )145.燒菜時，若加熱過度，引起鍋裡油脂著火，必須(A)用水撲滅 (B)先關掉瓦斯開關再蓋上鍋蓋 (C)使用滅火器滅火 (D)用抹布撲打 。

( D )146.廚房女性從業人員於工作時間內，應該(A)化粧 (B)塗指甲油 (C)戴結婚戒指 (D)戴網狀廚帽 。

( C )147.一般餐廳供應份數與　(A)人事費用 (B)水電費用 (C)食物材料費用 (D)房租 成正比。

( D )148.良好的(A)大量採購 (B)進口食材 (C)低價食材 (D)成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。

( D )149.養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？ (A)依公司規定 (B)為了清爽 (C)水潤保濕作用 (D)清除皮膚表面附著的微生物 。

( C )150.夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者？　(A)綠麴毒素 (B)紅麴毒素 (C)黃麴毒素　 (D)黑麴毒素 。

( D )151.有關使用砧板，下列敘述何者錯誤？　(A)宜分4種並標示用途 (B)宜用合成塑膠砧板 (C)每次作業後，應充分洗淨，並加以消毒 (D)洗淨消毒後，應以平放式存放 。

( C )152.廚師手指受傷最容易引起 (A)肉毒桿菌 (B)腸炎弧菌　 (C)金黃色葡萄球菌 (D)綠膿菌　 感染。

( D )153.食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？(A)5 cm (B)10 cm (C)20 cm (D)30 cm 。

( C )154.現代化廚房的滅火系統是　(A)滅火器 (B)滅火砂 (C)自動滅火系統 (D)水柱 。

( C )155.廚房的衛生管理作業，主要由 (A)新廚師 (B)助廚 (C)全體工作人員 (D)老闆 負責。

( D )156.下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？

 (A)河流出海口的魚 (B)箱網魚 (C)近海魚 (D)深海魚 。

( C )157.蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確？1.洗滌2.選擇3.打破4.放入碗內觀察5.再放入大容器內(A)2→4→5→3→1 (B)3→1→2→4→5 (C)2→1→3→4→5 (D)1→2→3→4→5 。

( B )158.買雞蛋時宜選購　(A)蛋殼光潔平滑者 (B)蛋殼乾淨且粗糙者 (C)蛋殼無破損即可 (D)蛋殼有特殊顏色者 。

( A )159.瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期 (A)較長 (B)較短 (C)不能比較　 (D)相同 。

( C )160.中性清潔劑其PH值是介於下列何者之間？(A)3.0～5.0 (B)4.0～6.0 (C)6.0～8.0

 (D)7.0～10.0 。

( D )161.熟食掉落地上時應如何處理？　(A)洗淨後再供客人食用 (B)重新加熱調理後再供客人食用 (C)高溫殺菌後再供客人食用 (D)丟棄不可再供客人食用 。

( D )162.中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？ (A)漂亮大方 (B)減少生產成本 (C)代表公司形象 (D)防止髮屑雜物掉落食物中 。

( D )163.如何選購較甜美可口水果？ (A)應選有蟲鳥咬過的較甜 (B)外形較大者較甜美　 (C)外觀完整者較甜 (D)當季時令水果可能較甜 。

( B )164.儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是　(A)好拿 (B)中心溫度易降低 (C)節省成本 (D)增加工作效率 。

( B )165.手洗餐具時，應用何種清潔劑？　(A)弱酸 (B)中性 (C)酸性 (D)鹼性 。

( A )166.烹調從業人員如有剩餘的食物材料(A)應先檢視其儲存狀況及品質，進而置於冰箱保存 (B)煮成自己愛吃的口味，享受一番，以免浪費 (C)分發給同事處理 (D)一律丟棄，以免增加麻煩 。

( A )167.雞肉中最嫩的部份是 (A)雞柳 (B)雞腿肉 (C)雞胸肉 (D)雞翅膀 。

( D )168.臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是(A)雨季 (B)秋季 (C)雪季 (D)颱風季 。

( D )169.用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？(A)用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗 (B)用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可 (C)以乾布擦乾淨即可 (D)用軟質菜瓜布清洗乾淨即可 。

( C )170.廚師的味覺細胞被破壞，味覺反應遲鈍，烹調食物所用的調味料相對加重，下列何者因素影響最大？　(A)抽煙 (B)喝酒 (C)嚼食檳榔 (D)嚼口香糖 。

( C )171.真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？

(A)腸炎弧菌 (B)黃麴毒素 (C)肉毒桿菌 (D)沙門氏菌 而使消費者致命。

( C )172.冬天病媒較少的原因為 (A)較常下雨 (B)氣壓較低 (C)氣溫較低 (D)氣侯多變 以致病媒活動力降低。

( A )173.電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？ (A)甲乙丙類(ABC型)乾粉滅火器

 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈 。

( C )174.中餐術科檢定發現食材腐壞時　(A)試後再到主辦單位抗議 (B)考試沒及格試後找民意代表關說 (C)當場向場務人員反應，更換新鮮食材 (D)不可以反應，評審會不高興 。

( C )175.依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？　(A)每月一次 (B)每半年一次 (C)每年一次 (D)每兩年一次 。

( B )176.下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？(A)蛋類 (B)肉類 (C)蔬菜類 (D)水果類 。

( D )177.關於工作服的敘述，下列何者不正確？　(A)僅限在工作場所工作時穿著 (B)應以淡淺色為主 (C)為衛生指標之一 (D)可穿著回家 。

( D )178.野生動物保育法規定不得宰殺野生動物(A)不宰殺但可以購買 (B)偷偷的吃，不要被發現就可以 (C)不要標示動物名稱，就可以販賣 (D)宰殺與販賣都是違法行為。

( D )179.製造調配菜餚之場所　(A)可養牲畜 (B)可居住　 (C)可養牲畜亦可居住 (D)不可養牲畜亦不可居住 。

( A )180.構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？　(A)二人或二人以上 (B)三人或三人以上 (C)五人或五人以上 (D)十人或十人以上 。

( C )181.選購罐頭食品應注意　(A)封罐完整即好 (B)凸罐者表示內容物多 (C)封罐完整，並標示完全 (D)歪罐者為佳 。

( C )182.要選擇新鮮的蝦應選下列何者？ (A)頭部已帶有黑色的 (B)頭部脫落的 (C)蝦身堅硬的 (D)蝦身柔軟的 。

( B )183.下列魚類何者屬於海水魚？　(A)草魚 (B)鯧魚 (C)鯽魚 (D)鰱魚 。

( C )184.屬於春季盛產的蔬菜是 (A)麻竹筍 (B)蓮藕 (C)百合 (D)大白菜 。

( C )185.空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於 (A)根莖類 (B)花果類 (C)葉菜類 (D)莖球類 。

( B )186.主廚的工作責任是管理廚務，將食材物盡其用，為的是要達到下列哪個目的？

(A)創意 (B)控制成本 (C)消耗 (D)研發新菜 。

( A )187.1 台斤為600 公克，3000公克為 (A)3公斤　 (B)85兩 (C)6台斤 (D)8台斤 。

( B )188.廚房發生火災時，廚師應如何應變？(A)馬上展開滅火，不可大聲呼叫，客人會跑掉 (B)呼叫同仁，迅速展開滅火，並報告單位主管同時疏散顧客 (C)私底下自己滅火，不要報告單位主管 (D)保命重要趕快逃離 。

( B )189.市面上病死豬肉層出不窮，如何選擇新鮮的豬肉食材？　(A)灰白色 (B)豬肉顏色呈淡紅色，富有光澤及彈性　 (C)暗而無光澤，無彈性 (D)豬肉顏色呈深紅色，有微酸味 。

( D )190.生吃淡水魚類，最容易感染　(A)鉤蟲 (B)旋毛蟲 (C)毛線蟲 (D)肝吸蟲 所以淡水魚類應煮熟食用才安全。

( D )191.廚房出菜的程式， (A)廚房同事的朋友先出菜 (B)只要方便出菜不必考慮太多 (C)集中同樣的菜一起烹調才不會浪費 (D)先進先出或由外場工作人員安排 。

( A )192.被蒸氣燙傷時最好的處理方法是　(A)儘快沖冷水 (B)塗抹醬油 (C)塗抹麻油 (D)以乾淨紗布蓋好，以免被污染 。

( D )193.下列何種食物的產量與季節的關係最小？(A)蔬菜 (B)水果 (C)魚類 (D)豬肉 。

( A )194.正常的新鮮肉類色澤為(A)鮮紅色 (B)暗紅色 (C)灰紅色 (D)褐色 。

( A )195.火災時會造成休克的元兇是(A)一氧化碳 (B)二氧化碳 (C)臭氧 (D)氫氣 。

( C )196.若餐廳的招牌菜是由某一位廚師所開發出來的，該廚師應有 (A)隨時請求加薪 (B)俟機跳槽 (C)以有助於餐廳生意興隆為榮 (D)隱藏技術 的心態。

( A )197.一般用肥皂洗手刷手，其目的為(A)清潔清除皮膚表面附著的細菌 (B)習慣動作 (C)一種完全消毒之行為 (D)遵照規定 。

( B )198.一位令人尊敬的廚師應具備的職業道德為 (A)經常參加比賽、爭取名聲

 (B)守時守分、注重服務精神 (C)利潤第一、品質其次　 (D)力求表現、突顯自我 。

( A )199.從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？

1. 金黃色葡萄球菌 (B)沙門氏菌 (C)仙人掌桿菌 (D)肉毒桿菌 。

( A )200.早期廚師學廚藝的心路歷程非常辛苦，大部分是採

(A)師徒制 (B)自行學習 (C)互動觀摩 (D)烹飪補習 的方式。