基隆市112學年度國中技藝教育競賽餐旅職群廚藝製作學科題庫

1. （ 3 ）下列何種食物不屬堅果類？ (1)核桃 (2)腰果 (3)黃豆 (4)杏仁。
2. （ 2 ）以發酵方法製做泡菜，其酸味是來自於醃漬時的 (1)碳酸菌 (2)乳酸菌 (3)酵母菌 (4)酒釀。
3. （ 4 ）醬油膏比一般醬油濃稠是因為 (1)醱酵時間較久 (2)加入了較多的糖與鹽 (3)濃縮了，水分含量較少 (4)加入修飾澱粉在內。
4. （ 1 ）深色醬油較適用於何種烹調法？ (1)紅燒 (2)炒 (3)蒸 (4)煎。
5. （ 4 ）食用油若長時間加高溫，其結果是 (1)能殺菌、容易保存 (2)增加油色之美觀 (3)增長使用期限 (4)產生有害物質。
6. （ 2 ）沙拉油品質愈好則 (1)加熱後愈容易冒煙 (2)加熱後不易冒煙 (3)一經加熱即很快起泡沫 (4)不加熱也含泡沫。
7. （ 3 ）通常所稱之奶油(Butter)係由 (1)牛肉中抽出之油 (2)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油 (3)牛乳內抽出之油脂 (4)由植物油精製 而成。
8. （ 2 ）添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地 (1)較硬 (2)較軟 (3)較鬆散 (4)相同。
9. （ 1 ）含有筋性的粉類是 (1)麵粉 (2)玉米粉 (3)太白粉 (4)甘藷粉。
10. （ 2 ）下列何種澱粉以手捻之有滑感？ (1)麵粉 (2)太白粉 (3)泡達粉 (4)在來米粉。
11. （ 1 ）麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？ (1)鹽 (2)胡椒粉 (3)糖 (4)醋 。
12. （ 1 ）「粉蒸肉」之材料宜用 (1)五花肉 (2)里肌肉 (3)豬蹄 (4)豬頭肉 。
13. （ 2 ）製作包子之麵粉宜選用 (1)低筋麵粉 (2)中筋麵粉 (3)高筋麵粉 (4)澄粉。
14. （ 3 ）花生與下列何種食物性質差異最大？ (1)核桃 (2)腰果 (3)綠豆 (4)杏仁。
15. （ 4 ）如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是 (1)蛋 (2)肉 (3)魚 (4)花生。
16. （ 3 ）因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是 (1)洋蔥 (2)胡蘿蔔 (3)馬鈴薯 (4)毛豆。
17. （ 2 ）下列食品何者含澱粉質較多？ (1)荸薺 (2)馬鈴薯 (3)蓮藕 (4)豆薯(刈薯)。
18. （ 4 ）下列食品何者為非發酵食品？ (1)醬油 (2)米酒 (3)酸菜 (4)牛奶 。
19. （ 1 ）大茴香俗稱 (1)八角 (2)丁香 (3)花椒 (4)甘草 。
20. （ 3 ）腐竹是用下列何種食材加工製成的？ (1)綠豆 (2)紅豆 (3)黃豆 (4)花豆 。
21. （ 2 ）豆腐是以 (1)花豆 (2)黃豆 (3)綠豆 (4)紅豆 為原料製作而成的。
22. （ 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)青江菜 。
23. （ 3 ）魚類的脂肪分佈在 (1)皮下 (2)魚背 (3)腹部 (4)魚肉 為多。
24. （ 3 ）低脂奶是指牛奶中 (1)蛋白質 (2)水分 (3)脂肪 (4)鈣 含量低於鮮奶。
25. （ 2 ）下列何種食物切開後會產生褐變？ (1)木瓜 (2)楊桃 (3)鳳梨 (4)釋迦 。
26. （ 4 ）肝臟比肉類容易煮熟是因 (1)脂肪成份少 (2)蛋白質成份少 (3)醣份少 (4)結締組織少 的關係。
27. （ 2 ）下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？ (1)小蘇打 (2)硼砂 (3)味素 (4)紅色6號色素 。
28. （ 2 ）假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？ (1)清蒸魚 (2)糖醋魚 (3)紅燒魚 (4)生魚片 。
29. （ 2 ）「走油扣肉」應用 (1)排骨肉 (2)五花肉 (3)里肌肉 (4)梅花肉(胛心肉) 來做為佳 。
30. （ 3 ）菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？ (1)冬瓜、冬筍 (2)冬菇、冬菜 (3)冬菇、冬筍　 (4)冬菇、冬瓜 。
31. （ 4 ）菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有 (1)香菇 (2)金針 (3)蝦米 (4)髮菜 。
32. （ 4 ）銀芽是指 (1)綠豆芽 (2)黃豆芽 (3)苜蓿芽 (4)去掉頭尾的綠豆芽 。
33. （ 1 ）食物腐敗通常出現的現象為 (1)發酸或產生臭氣 (2)鹽分增加 (3)蛋白質變硬 (4)重量減輕 。
34. （ 3 ）製造香腸、火腿時加硝的目的為 (1)增加維生素含量 (2)縮短醃製的時間 (3)保持色澤及抑制細菌生長 (4)使肉質軟嫩，縮短烹調的時間 。
35. （ 4 ）發霉的榖類含有 (1)氰化物 (2)生物鹼 (3)蕈毒鹼 (4)黃麴毒素 對人體有害，不宜食用。
36. （ 4 ）下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？ (1)紅豆 (2)綠豆 (3)花生 (4)馬鈴薯 。
37. （ 3 ）烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？ (1)血水 (2)硬筋 (3)寄生蟲 (4)抗生素 。
38. （ 3 ）黃麴毒素容易存在於 (1)家禽類 (2)魚貝類 (3)花生、玉米 (4)內臟類 。
39. （ 3 ）製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用 (1)蓬萊米 (2)在來米 (3)長糯米 (4)圓糯米 。
40. （ 2 ）酸辣湯的辣味來自於 (1)芥茉粉 (2)胡椒粉 (3)花椒粉 (4)辣椒粉 。
41. （ 2 ）為使製作的獅子頭( 肉丸 )質脆味鮮，最適宜添加下列何物來改變肉的質地？ (1)豆腐 (2)荸薺 (3)蓮藕 (4)牛蒡 。
42. （ 3 ）下列何者為較新鮮的蛋？ (1)蛋殼光滑者 (2)氣室大的蛋 (3)濃厚蛋白量較多者 (4)蛋白彎曲度小的 。
43. （ 2 ）製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ (1)蔗糖 (2)鹽 (3)醋 (4)酒 。
44. （ 2 ）下列那一種為天然膨大劑？ (1)發粉 (2)酵母 (3)小蘇打 (4)阿摩尼亞 。
45. （ 1 ）乾米粉較耐保存之原因為 (1)產品乾燥含水量低 (2)含多量防腐劑 (3)包裝良好 (4)急速冷卻 。
46. （ 4 ）冷凍食品是一種 (1)不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成 (2)將腐敗的食物冰凍起來 (3)添加化學物質於食物中並冷凍而成 (4)把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結 之食品。
47. （ 2 ）油炸食物後應 (1)將油倒回新油容器中 (2)將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中 (3)將殘渣留在油內以增加香味 (4)將油倒棄於水槽內 。
48. （ 3 ）罐頭可以保存較長的時間，主要是因為 (1)添加防腐劑在內 (2)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖 (3)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 (4)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入 。
49. （ 4 ）食物烹調的原則宜為 (1)調味料愈多愈好 (2)味精用量為食物重量的百分之五 (3)運用簡便的高湯塊 (4)原味烹調 。
50. （ 3 ）下列材料何者不適合應用於素食中？ (1)辣椒 (2)薑　 (3)蕗蕎 (4)九層塔 。
51. （ 1 ）吾人應少食用「造型素材」如素魚、素龍蝦的原因為 (1)高添加物、高色素、高調味料 (2)低蛋白、高價位 (3)造型欠缺真實感　 (4)高香料、高澱粉 。
52. （ 2 ）大部分的豆類不宜生食係因 (1)味道噁心 (2)含抗營養因子 (3)過於堅硬，難以吞嚥 (4)不易消化 。
53. （ 4 ）選擇生機飲食產品時，應先考慮 (1)物美價廉 (2)容易烹調 (3)追求流行 (4)個人身體特質 。
54. （ 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 。
55. （ 4 ）所謂原材料，係指 (1)原料及食材 (2)乾貨及生鮮食品 (3)主原料、副原料及食品添加物 (4)原料及包裝材料 。
56. （ 4 ）肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的 (1)礦物質 (2)筋骨質 (3)磷質 (4)蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
57. （ 3 ）一般深色的肉比淺色的肉所含 (1)礦物質 (2)蛋白質 (3)鐵質 (4)磷質 為多。
58. （ 1 ）麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮 (1)酥脆　 (2)柔軟 (3)僵硬 (4)變焦 。
59. （ 3 ）將蛋放入6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？ (1)重量夠 (2)愈新鮮 (3)不新鮮 (4)品質好 。
60. （ 2 ）米粒粉主要是用來作為 (1)酥炸的裹粉 (2)粉蒸肉的裹粉 (3)煮飯添加粉 (4)煙燻材料 。
61. （ 1 ）一般湯包內的湯汁形成是靠 (1)豬皮的膠質 (2)動物的脂肪 (3)水 (4)白菜汁 作內餡。
62. （ 2 ）乾燥金針容易有 (1)一氧化硫 (2)二氧化硫 (3)氯化鈉 (4)氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
63. （ 1 ）對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室 (1)愈大 (2)愈小 (3)不變 (4)無氣室 。
64. （ 3 ）蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？ (1)筊白筍 (2)青蘆筍 (3)白蘆筍 (4)綠竹筍 。
65. （ 1 ）下列何種魚的內臟被稱為龍腸？ (1)曼波魚 (2)鯨魚 (3)鱈魚 (4)石斑魚 。
66. （ 2 ）螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？ (1)烹調前腳沒有綁住 (2)烹調前沒有冰鎮處理 (3)烹調前眼睛要遮住 (4)烹調前腳沒有清洗 。
67. （ 1 ）下列何種魚有迴游習性？ (1)鮭魚 (2)草魚 (3)飛魚 (4)鯊魚 。
68. （ 2 ）蛋黃醬中因含有 (1)糖 (2)醋酸 (3)沙拉油 (4)芥末粉 細菌不易繁殖，因此不易腐敗。
69. （ 2 ）蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存 (1)一個月 (2)三個月 (3)五個月 (4)七個月 。
70. （ 3 ）煮糯米飯(未浸過水)所用的水分比白米飯少，通常是白米飯水量的 (1)1/2 (2)1/3 (3)2/3 (4)1/4 。
71. （ 2 ）炒牛毛肚(重瓣胃)應用 (1)文火 (2)武火 (3)文武火 (4)煙火 以免肉質過老而口感差。
72. （ 3 ）將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？ (1)煨 (2)燴 (3)煸 (4)燒 。
73. （ 3 ）蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈 (1)腐敗 (2)陳舊 (3)新鮮 (4)與新鮮度沒有關係 。
74. （ 2 ）買雞蛋時宜選購 (1)蛋殼光潔平滑者 (2)蛋殼乾淨且粗糙者 (3)蛋殼無破損即可 (4)蛋殼有特殊顏色者 。
75. （ 1 ）選購皮蛋的技巧為下列何者？ (1)蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者 (2)蛋殼有許多粗糙斑點者 (3)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 (4)價格便宜者 。
76. （ 3 ）鹹蛋一般是以 (1)火雞蛋 (2)鵝蛋 (3)鴨蛋 (4)鴕鳥蛋 醃漬而成。
77. （ 3 ）下面哪一種是新鮮的乳品特徵？ (1)倒入玻璃杯，即見分層沉澱 (2)搖動時產生多量泡沫 (3)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 (4)含有粒狀物 。
78. （ 1 ）採購蔬果應先考慮之要項為 (1)生產季節與市場價格 (2)形狀與顏色 (3)冷凍品與冷藏品 (4)重量與品名 。
79. （ 3 ）要選擇新鮮的蝦應選下列何者？ (1)頭部已帶有黑色的 (2)頭部脫落的 (3)蝦身堅硬的 (4)蝦身柔軟的 。
80. （ 1 ）避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由 (1)魚鰓的黏膜細胞 (2)魚身 (3)魚鰭 (4)魚尾 所散發的味道得知。
81. （ 4 ）下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？ (1)河流出海口的魚 (2)箱網魚 (3)近海魚 (4)深海魚 。
82. （ 4 ）下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？ (1)魚鰓成灰褐色 (2)魚眼混濁突出 (3)魚鱗脫落 (4)肉質堅挺有彈性 。
83. （ 3 ）螃蟹最肥美之季節為 (1)春 (2)夏 (3)秋 (4)冬 季。
84. （ 2 ）廚師常以何種部位來辨別母蟹？ (1)螯 (2)臍 (3)蟹殼花紋 (4)肥瘦 。
85. （ 3 ）「紅燒下巴」的下巴是指　 (1)豬頭 (2)舌頭 (3)魚頭 (4)猴頭菇 。
86. （ 4 ）製作「紅燒下巴」時常選用 (1)黃魚頭 (2)鮸魚頭 (3)鯧魚頭 (4)草魚頭 。
87. （ 4 ）一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的 (1)頭部 (2)背部 (3)腹部 (4)尾部 。
88. （ 1 ）正常的新鮮肉類色澤為 (1)鮮紅色 (2)暗紅色 (3)灰紅色 (4)褐色 。
89. （ 3 ）炸豬排時宜使用豬的 (1)後腿肉 (2)前腿肉 (3)里肌肉 (4)五花肉 。
90. （ 4 ）豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是 (1)里肌肉 (2)梅花肉 (胛心肉) (3)後腿肉 (4)小里肌 。
91. （ 1 ）肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為 (1)腱子肉 (2)肋條 (3)腓力 (4)沙朗 。
92. （ 4 ）一般俗稱的滷牛肉係採用牛的 (1)里肌肉 (2)和尚頭 (3)牛腩 (4)腱子肉 。
93. （ 1 ）雞肉中最嫩的部份是 (1)雞柳 (2)雞腿肉 (3)雞胸肉 (4)雞翅膀 。
94. （ 3 ）選購罐頭食品應注意 (1)封罐完整即好 (2)凸罐者表示內容物多 (3)封罐完整，並標示完全 (4)歪罐者為佳 。
95. （ 1 ）醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤 應選購 (1)淡色 (2)深色 (3)薄鹽 (4)醬油膏 醬油。
96. （ 2 ）絲瓜的選購以何者最佳？ (1)越輕越好 (2)越重越好 (3)越長越好 (4)越短越好 。
97. （ 4 ）下列何種食物的產量與季節的關係最小？ (1)蔬菜 (2)水果 (3)魚類 (4)豬肉 。
98. （ 3 ）下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ (1)西瓜 (2)雞蛋 (3)豆腐 (4)虱目魚 。
99. （ 3 ）下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？ (1)高麗菜 (2)菠菜 (3)絲瓜 (4)白蘿蔔 。
100. （ 2 ）下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？ (1)蛋類 (2)肉類 (3)蔬菜類 (4)水果類 。
101. （ 4 ）胚芽米中含 (1)澱粉 (2)蛋白質 (3)維生素 (4)脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
102. （ 2 ）下列魚類何者屬於海水魚？ (1)草魚 (2)鯧魚 (3)鯽魚 (4)鰱魚 。
103. （ 2 ）蛋液中添加下列何種食材，可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度？ (1)鹽 (2)牛奶 (3)水 (4)太白粉 。
104. （ 1 ）1 台斤為600 公克，3000公克為 (1)3公斤 (2)85兩 (3)6台斤 (4)8台斤 。
105. （ 3 ）26 兩等於多少公克？　(1)26公克 (2)850公克 (3)975公克 (4)1275公克 。
106. （ 3 ）食材450 公克最接近　 (1)1台斤 (2)半台斤 (3)1磅 (4)8兩 。
107. （ 2 ）肉類食品產量的多少與季節的差異相關性 (1)最大 (2)最少 (3)沒有影響 (4)冬天影響較大 。
108. （ 1 ）瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期 (1)較長 (2)較短 (3)不能比較 (4)相同 。
109. （ 4 ）下列何者不屬於蔬菜？ (1)豌豆夾 (2)皇帝豆 (3)四季豆 (4)綠豆 。
110. （ 3 ）屬於春季盛產的蔬菜是 (1)麻竹筍 (2)蓮藕 (3)百合 (4)大白菜 。
111. （ 2 ）國內蔬菜水果之市場價格與 (1)生長環境 (2)生產季節 (3)重量 (4)地區性 具有密切關係。
112. （ 4 ）下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？ (1)海產魚類 (2)葉菜類 (3)進口蔬菜 (4)冷凍食品 。
113. （ 3 ）一般餐廳供應份數與 (1)人事費用 (2)水電費用 (3)食物材料費用 (4)房租 成正比。
114. （ 3 ）選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意 (1)價格便宜就好 (2)進口品牌 (3)外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐 (4)可保存五年以上者 。
115. （ 2 ）製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭 (1)倒餿水桶 (2)轉至其他烹調 (3)帶回家 (4)沒概念 。
116. （ 2 ）主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以 (1)進口食材 (2)當地及季節性食材 (3)價格昂貴的食材 (4)保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
117. （ 4 ）良好的 (1)大量採購 (2)進口食材 (3)低價食材 (4)成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
118. （ 3 ）身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應 (1)不必在意食物生長季節問題 (2)那是採購人員的工作 (3)需注意蔬果生長與盛產季節 (4)不需考量太多合用就好 。
119. （ 2 ）一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？ (1)冷藏單價比冷凍單價低 (2)冷藏單價比冷凍單價高 (3)冷藏單價與冷凍單價一樣 (4)視採購量的多寡來訂單價 。
120. （ 4 ）廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材 (1)沒有特色 (2)隨時可取食物，沒價值感 (3)對消費者沒吸引力 (4)可確保食材新鮮度，經濟又實惠 。
121. （ 3 ）空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於 (1)根莖類 (2)花果類 (3)葉菜類 (4)莖球類 。
122. （ 4 ）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 (1)雨季 (2)秋季 (3)雪季 (4)颱風季 。
123. （ 3 ）主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損 (1)可不必計較 (2)耗損與單價無關 (3)要求品質，對於耗損有幫助 (4)品質與耗損沒有關聯 。
124. （ 2 ）食品冷藏溫度最好維持在多少℃？ (1)0℃以下 (2)7℃以下 (3)10℃以上 (4)20℃以上 。
125. （ 4 ）冷凍食品應保存之溫度是在 (1)4℃ (2)0℃ (3)-5℃(4)-18℃ 以下。
126. （ 1 ）蛋置放於冰箱中應 (1)鈍端朝上 (2)鈍端朝下 (3)尖端朝上 (4)橫放 。
127. （ 4 ）下列哪種食物之儲存方法是正確的？ (1)將水果放於冰箱之冷凍層 (2)將油脂放於火爐邊 (3)將鮮奶置於室溫 (4)將蔬菜放於冰箱之冷藏層 。
128. （ 2 ）魚漿為了立即取用，應暫時放在 (1)冷凍庫 (2)冷藏庫 (3)乾貨庫房 (4)保溫箱 中。
129. （ 1 ）冷凍櫃的溫度應保持在 (1)-18℃以下 (2)-4℃以下 (3)0℃以下 (4)4℃以下 。
130. （ 4 ）食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在多少℃？ (1)30℃以上 (2)40℃以上 (3)50℃以上 (4)60℃以上 。
131. （ 2 ）鹽醃的水產品或肉類 (1)不必冷藏 (2)必須冷藏 (3)必須冷凍 (4)包裝好就好 。
132. （ 4 ）下列何種方法不能達到食物保存之目的？ (1)放射線處理 (2)冷凍 (3)乾燥 (4)塑膠袋包裝 。
133. （ 1 ）處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時 (1)要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來 (2)將空氣留存在包裝紙內 (3)包裝紙愈厚愈好 (4)包裝紙與肉品之貯藏無關 。
134. （ 3 ）冰箱冷藏的溫度應在 (1)12℃ (2)8℃ (3)7℃ (4)0℃ 以下。
135. （ 3 ）發酵乳品應貯放在 (1)室溫 (2)陰涼乾燥的室溫 (3)冷藏庫 (4)冷凍庫 。
136. （ 2 ）冷凍食品經解凍後 (1)可以 (2)不可以 (3)無所謂 (4)沒有規定 重新冷凍出售。
137. （ 1 ）冷凍食品與冷藏食品之貯存 (1)必須分開貯存 (2)可以共同貯存 (3)沒有規定 (4)視情況而定 。
138. （ 1 ）買回家的冷凍食品，應放在冰箱的 (1)冷凍層 (2)冷藏層 (3)保鮮層 (4)最下層 。
139. （ 1 ）封罐良好的罐頭食品可以保存約　(1)三年 (2)五年 (3)七年 (4)九年 。
140. （ 2 ）下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？ (1)加熱 (2)冷凍 (3)曬乾 (4)鹽漬 。
141. （ 2 ）調味乳應存放在 (1)冷凍庫 (2)冷藏庫 (3)乾貨庫房 (4)室溫 中。
142. （ 4 ）甘薯最適宜的貯藏溫度為 (1)-18℃以下 (2)0～3℃　 (3)3～7℃ (4)15℃左右 。
143. （ 3 ）未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？ (1)放在電鍋中 (2)放在室溫中 (3)放入冰箱中冷藏 (4)放在電子鍋中保溫 。
144. （ 3 ）買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？ (1)不加處理，直接放入冷凍庫 (2)整塊洗淨後，放入冷凍庫 (3)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫 (4)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏 。
145. （ 2 ）香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉 (1)失去風味 (2)表皮迅速變黑 (3)肉質變軟 (4)肉色褐化 。
146. （ 4 ）下列水果何者不適宜低溫貯藏？ (1)梨 (2)蘋果 (3)葡萄 (4)香蕉 。
147. （ 2）畜產品之冷藏溫度下列何種適宜？ (1)5～8℃ (2)3～5℃ (3)2～-2℃ (4)-5～-12℃ 。
148. （ 1 ）下列何種方法，可防止冷藏(凍)庫的二次污染？ (1)各類食物妥善包裝並分類貯存 (2)食物交互置放 (3)經常將食物取出並定期除霜 (4)增加開關庫門之次數 。
149. （ 1 ）肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？ (1)脂肪酸會流失 (2)肉色改變 (3)慢速敗壞 (4)重量減少 。
150. （ 2）有關魚類貯存，下列何者不正確？ (1)新鮮的魚應貯藏在4℃以下 (2)魚覆蓋的冰愈大塊愈好 (3)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中 (4)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內 。
151. （ 2 ）馬鈴薯的最適宜貯存溫度為 (1)5～8℃ (2)10～15℃ (3)20～25℃ (4)30～35℃ 。
152. （ 3 ）關於蔬果的貯存，下列何者不正確？ (1)南瓜放在室溫貯存 (2)黃瓜需冷藏貯存 (3)青椒置密封容器貯存以防氧化 (4)草莓宜冷藏貯存 。
153. （ 4 ）蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且 (1)比重增加 (2)氣室縮小 (3)蛋黃圓而濃厚 (4)蛋白粘度降低 。
154. （ 2 ）食物安全的供應溫度是指 (1)5～60℃ (2)60℃以上、7℃以下 (3)40～100℃(4)100℃以上、40℃以下 。
155. （ 1 ）對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？ (1)必須保存在7℃以下的環境中 (2)運送時不一定須使用冷藏保溫車 (3)可保存在室溫中 (4)需保存在冷凍庫中 。
156. （ 4 ）下列有關食物的儲藏何者為錯誤？ (1)新鮮屋鮮奶儲放在5℃以下的冷藏室 (2)冰淇淋儲放在-18℃以下的冷凍庫 (3)利樂包裝乳品(保久乳)可儲放在乾貨庫房中 (4)開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中 。
157. （ 3 ）下列敘述何者為錯誤？ (1)低溫食品理貨作業應在15℃以下場所進行 (2)乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕 (3)保溫食物應保持在50℃以上 (4)低溫食品應以低溫車輛運送 。
158. （ 2 ）乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？ (1)食物以先進後出為原則 (2)相對濕度控制在40～60％ (3)最適宜溫度應控制在25～37℃ (4)儘可能日光可直射以維持乾燥 。
159. （ 3 ）乾貨庫房的相對濕度應維持在 (1)80％以上　 (2)60～80％ (3)40～60％ (4)20～40％ 。
160. （ 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 (1)100％ (2)90％ (3)80％ (4)60％ 以下。
161. （ 4 ）開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？　 (1)連罐一併放入冰箱冷藏 (2)連罐一併放入冰箱冷凍 (3)把罐口蓋好放回倉庫待用 (4)取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍 。
162. （ 4 ）採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？　 (1)酪氨酸酵素作用的緣故 (2)冷凍不當所造成 (3)不新鮮才變黑 (4)因新鮮草蝦急速冷凍的關係 。
163. （ 3 ）乾燥食品的貯存期限最主要是較不受 (1)食品中含水量的影響 (2)食品的品質影響 (3)食品重量的影響 (4)食品配送的影響 。
164. （ 3 ）冷藏的主要目的在於 (1)可以長期保存 (2)殺菌 (3)暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用 (4)方便配菜與烹調 。
165. （ 2 ）冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是 (1)以免被師傅或老闆責罵 (2)保持食品安全與衛生 (3)因應衛生檢查 (4)個人的表現 。
166. （ 4 ）冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法 (1)可長期保存不必詳加區分 (2)不需先進先出用完即可 (3)不需有使用期限的考量 (4)應在有效期限內儘速用完 。
167. （ 3 ）鮮奶容易酸敗，為了避免變質 (1)應放在室溫中 (2)應放在冰箱冷凍 (3)應放在冰箱冷藏 (4)應放在陰涼通風處 。
168. （ 3 ）鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應 (1)可不必冷藏 (2)放在陰涼通風處 (3)放置冰箱冷藏 (4)放在陽光充足的通風處 。
169. （ 2 ）新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好 (1)存放於冷凍庫中 (2)放於冷藏庫中 (3)放在通風陰涼處 (4)泡在水中 。
170. （ 1 ）依據HACCP(食品安全管制系統)之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該 (1)分開包裝，分開貯藏 (2)不必包裝一起貯藏 (3)一起包裝一起貯藏 (4)不必包裝，分開貯藏 。
171. （ 4 ）生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達 (1)10 天 (2)7天　 (3)5天 (4)2天 。
172. （ 4 ）鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 (1)30℃ (2)40℃ (3)50℃ (4)60℃ 以上。
173. （ 1 ）一般食用油應貯藏在 (1)陰涼乾燥的地方 (2)陽光充足的地方 (3)密閉陰涼的地方 (4)室外屋簷下 以減緩油脂酸敗。
174. （ 2 ）米應存放於 (1)陽光充足乾燥的環境中 (2)低溫乾燥環境中 (3)陰冷潮濕的環境中 (4)放於冷凍冰箱中 。
175. （ 3 ）買回來的冬瓜表面上有白霜是 (1)發霉現象 (2)糖粉 (3)成熟的象徵 (4)快腐爛掉的現象 。
176. （ 1 ）皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於 (1)陰涼通風處 (2)冷藏室 (3)冷凍室 (4)陽光充足處 密封保存。
177. （ 2 ）油脂開封後未用完部分應 (1)不需加蓋 (2)隨時加蓋 (3)想到再蓋 (4)放冰箱不用蓋 。
178. （ 3 ）乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 (1)40％ (2)50％ (3)60％ (4)70％ 以上。
179. （ 4 ）發霉的年糕應 (1)將霉刮除後即可食用 (2)洗淨後即可食用 (3)將霉刮除洗淨後即可食用 (4)不可食用 。
180. （ 2 ）下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？ (1)甘薯 (2)小黃瓜 (3)芋頭 (4)胡蘿蔔 。
181. （ 1 ）蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？ (1)5～7℃ (2)2～4℃(3)2～－2℃ (4)－5～－12℃ 。
182. （ 2 ）一般罐頭食品 (1)需冷藏 (2)不需冷藏 (3)需凍藏 (4)需冰藏 ，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
183. （ 2 ）買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於 (1)冷藏庫 (2)冷凍庫 (3)陰涼處 (4)室內通風處 。
184. （ 4 ）剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於 (1)冷藏庫地上貯存 (2)冷凍庫地上貯存 (3)冷藏庫架子上貯存 (4)室溫架子上貯存 。
185. （ 1）封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？ (1)否 (2)可 (3)可保存1年內用完 (4)可保存3個月內用完 。
186. （ 2 ）甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為 (1)18℃ (2)0～3℃ (3)20℃(4)15℃左右 。
187. （ 4 ）以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 (1)7℃ (2)30℃ (3)50℃ (4)60℃以上 。
188. （ 1 ）下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？ (1)絞肉 (2)里肌肉 (3)排骨 (4)五花肉 。
189. （ 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)先進後出 (3)後進先出 (4)先進先出 。
190. （ 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)分開放置熟食在生食下方 (3)分開放置熟食在生食上方 (4)一起放置熟食在生食上方 以免交叉汙染。
191. （ 2）魚類買回來如隔夜後才要烹調，其保存方式是將魚鱗、內臟去除洗淨後　 (1)直接放於低溫的冷凍庫中 (2)分別包裝放於冷凍庫中 (3)分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好 (4)分別包裝放於冷藏庫中。
192. （ 1 ）冰箱可以保持食物新鮮度，且食品放入之數量應為其容量的多少以下？ (1)60% (2)70% (3)80% (4)90% 。
193. （ 4 ）生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？ (1)陰涼通風處 (2)陽光充足處 (3)冰箱冷凍庫 (4)冰箱冷藏庫 。
194. （ 2 ）放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？ (1)1週內 (2)1~2天內 (3)3~4天內 (4)1個月內 。
195. （ 4 ）餐飲業實施HACCP(食品安全管制系統)正確的化學物質儲存管理應在原盛裝容器內並 (1)專人看顧 (2)專櫃放置 (3)專人專櫃放置 (4)專人專櫃專冊放置 。
196. （ 4 ）扣肉是以論 (1)秒 (2)分 (3)刻 (4)時 為火候的菜餚。
197. （ 3）較老的肉宜採下列何種烹煮法？ (1)切片快炒 (2)切片油炸 (3)切塊紅燒 (4)川燙 。
198. （ 4 ）將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？ (1)燴 (2)溜　(3)爆 (4)紅燒 。
199. （ 4 ）經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用 (1)文火溫油 (2)文火熱油 (3)旺火溫油 (4)旺火熱油 。
200. （ 4 ）“爆”的菜應使用 (1)微火 (2)小火 (3)中火 (4)大火 來做。
201. （ 4 ）製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (1)大火 (2)旺火 (3)武火 (4)文火 。
202. （ 4 ）中國菜所謂「醬爆」是指用　(1)番茄醬 (2)沙茶醬 (3)芝麻醬 (4)甜麵醬 來做。
203. （ 2 ）油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？ (1)140℃(2)180℃ (3)240℃(4)260℃ 。
204. （ 2 ）蒸蛋時宜用 (1)旺火 (2)文火 (3)武火 (4)三者隨意 。
205. （ 4 ）煎荷包蛋時應用 (1)旺火 (2)武火 (3)大火 (4)文火 。
206. （ 1 ）做清蒸魚時宜用 (1)武火 (2)文武火 (3)文火 (4)微火 。
207. （ 1 ）刀工與火候兩者之間的關係 (1)非常密切 (2)有關但不重要 (3)有些微關係 (4)互不相干 。
208. （ 2 ）為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應 (1)順著肉紋切 (2)橫著肉紋切 (3)斜著肉紋切 (4)隨意切 。
209. （ 3 ）製作拼盤(冷盤)時最著重的要點是在 (1)刀工 (2)排盤 (3)刀工與排盤 (4)火候 。
210. （ 3 ）泡乾魷魚時須 (1)先泡冷水後泡鹼水 (2)先泡鹼水後泡冷水 (3)先泡冷水後泡鹼水再漂冷水 (4)冷水、鹼水先後不拘 。
211. （ 4 ）洗豬網油時宜用 (1)擦洗法 (2)刮洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法 。
212. （ 1 ）洗豬舌、牛舌時宜用 (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法 。
213. （ 1 ）豬腳的清洗方法以 (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法 為宜。
214. （ 3 ）剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有　(1)酸味 (2)臭味 (3)苦味 (4)澀味 。
215. （ 1 ）一般生鮮蔬菜之前處理宜採用 (1)先洗後切 (2)先切後洗 (3)先泡後洗 (4)洗、切、泡、醃無一定的順序 。
216. （ 2 ）清洗蔬菜宜用 (1)擦洗法 (2)沖洗法 (3)泡洗法 (4)漂洗法 。
217. （ 1）貝殼類之處理應該先做到 (1)去沙洗淨 (2)冷凍以保新鮮 (3)擦拭殼面 (4)去殼取肉 。
218. （ 4 ）洗豬腦時宜用 (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法 。
219. （ 3 ）洗豬肺時宜用下列何種方式？ (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法 。
220. （ 1 ）洗豬肚、豬腸時宜用 (1)翻洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法 。
221. （ 4 ）烹調魚類應該先做到 (1)去除骨頭 (2)頭尾不用 (3)去皮去骨 (4)清除魚鱗、內臟及鰓 。
222. （ 4 ）熬高湯時，應在何時下鹽？ (1)一開始時 (2)水煮滾時 (3)製作中途時 (4)湯快完成時 。
223. （ 3 ）烹調上所謂的五味是指 (1)酸甜苦辣辛 (2)酸甜苦辣麻 (3)酸甜苦辣鹹 (4)酸甜苦辣甘 。
224. （ 3 ）中國菜餚講究溫度，試請安排下列三菜上桌順序？(甲)清蒸鮮魚(乙)紅燒烤麩(丙)魚香烘蛋 (1)甲乙丙 (2)乙甲丙 (3)乙丙甲 (4)丙甲乙 。
225. （ 4）下列的烹調方法中何者可不勾芡？ (1)溜 (2)羹 (3)燴 (4)燒 。
226. （ 2 ）為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ (1)紅辣椒 (2)乾辣椒 (3)青辣椒 (4)辣椒粉 。
227. （ 4 ）牛腩的調理以 (1)炸 (2)炒 (3)爆 (4)燉 為適合。
228. （ 2 ）漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？ (1)鹽、蛋黃、太白粉 (2)鹽、蛋白、太白粉 (3)糖、全蛋、太白粉 (4)糖、全蛋、玉米粉 。
229. （ 4）做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？ (1)水 (2)太白粉 (3)蛋白 (4)肥肉、蛋白與太白粉 。
230. （ 1 ）蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先 (1)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (2)拌入油 (3)放多量蛋白 (4)放小蘇打 去醃。
231. （ 1 ）勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應 (1)勾芡時用炒瓢往同一方向推拌 (2)用炒瓢不停地攪拌 (3)用麵粉來勾芡 (4)芡粉中添加小蘇打 。
232. （ 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 。
233. （ 1 ）烹調時調味料的使用應注意下列何者？ (1)種類與用量 (2)美觀與外形 (3)顧客的喜好 (4)經濟實惠 。
234. （ 1 ）解凍方法對冷凍肉的品質影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於 (1)水中浸泡 (2)微波爐 (3)冷藏庫 (4)塑膠袋內包紮好後於流動水中 解凍。
235. （ 2 ）買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前 (1)不必清洗 (2)要清洗 (3)擦拭一下 (4)最好加熱 。
236. （ 4 ）蛋黃醬(沙拉醬)之型作原料為 (1)豬油、蛋、醋 (2)牛油、蛋、醋 (3)奶油、蛋、醋 (4)沙拉油、蛋、醋 。
237. （ 4 ）下列何者不是蛋黃醬(沙拉醬)之基本材料？ (1)蛋黃 (2)白醋 (3)沙拉油 (4)牛奶 。
238. （ 1 ）新鮮蔬菜烹調時火候應 (1)旺火速炒 (2)微火慢炒 (3)旺火慢炒 (4)微火速炒 。
239. （ 4 ）胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為 (1)滾刀片 (2)長形片 (3)圓形片 (4)水花片 。
240. （ 3 ）哈士蟆是指雪蛤體內的 (1)唾液 (2)肌肉 (3)輸卵管及卵巢上的脂肪 (4)腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
241. （ 3 ）煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？ (1)味素、太白粉 (2)糖、太白粉 (3)鹽、太白粉 (4)玉米粉、麵粉 。
242. （ 4 ）「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？ (1)通心麵 (2)玉米粉 (3)太白粉 (4)麵條 。
243. （ 3 ）傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？ (1)米酒 (2)高粱酒 (3)紹興酒 (4)啤酒 。
244. （ 2 ）製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？ (1)里肌肉 (2)五花肉 (3)前腿 (4)小里肌 。
245. （ 3 ）「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用 (1)蒜白 (2)筍絲 (3)蔥白絲 (4)綠豆芽 。
246. （ 2 ）牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 (1)小蘇打 (2)木瓜 (3)鹼粉 (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。
247. （ 2 ）一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？ (1)湯碗 (2)甕 (3)水盤 (4)湯盤 。
248. （ 1 ）經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？ (1)拌 (2)煮 (3)蒸 (4)炒 。
249. （ 3 ）依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高污染度的生鮮材料必須採用下列何種方式？ (1)優先處理 (2)中間處理 (3)最後處理 (4)沒有規定 。
250. （ 1 ）三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？ (1)香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋 (2)蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇 (3)小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔 (4)蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔 。
251. （ 4 ）製備熱炒菜餚，刀工應注意 (1)絲要粗 (2)片要薄 (3)丁要大 (4)刀工均勻 。
252. （ 1 ）刀身用力的方向是「向前推出」，適用於質地脆硬的食材，例如筍片、小黃瓜片蔬果等切片的刀法，稱之為 (1)推刀法 (2)拉刀法 (3)剞刀法 (4)批刀法 。
253. （ 4）凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ (1)青椒 (2)紅辣椒 (3)黃椒 (4)乾辣椒 。
254. （ 1 ）珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？ (1)蒸 (2)煮 (3)炒 (4)炸 。
255. （ 1 ）羹類菜餚勾芡時，最好用 (1)中小火 (2)猛火 (3)大火 (4)旺火 。
256. （ 2 ）「爆」的時間要比「炒」的時間 (1)長 (2)短 (3)相同 (4)不一定 。
257. （ 4 ）下列刀工中何者為不正確？ (1)「粒」比「丁」小　 (2)「末」比「粒」小 (3)「茸」比「末」細 (4)「絲」比「條」粗 。
258. （ 2 ）松子腰果炸好，放冷後顏色會 (1)變淡 (2)變深 (3)變焦 (4)不變 。
259. （ 1）醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購 (1)淡色 (2)深色 (3)薄鹽 (4)油膏 醬油。
260. （ 3 ）製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是 (1)切薄片 (2)切絲 (3)拍打浸料 (4)切厚片 。
261. （ 3 ）炸豬排通常使用豬的 (1)後腿肉 (2)前腿肉 (3)里肌肉 (4)五花肉 。
262. （ 1 ）製作完成之菜餚應注意 (1)不可重疊放置 (2)交叉放置 (3)可重疊放置 (4)沒有規定 。
263. （ 4）菜餚如須復熱，其次數應以 (1)四次 (2)三次 (3)二次 (4)一次 為限。
264. （ 1 ）食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識 (1)溫度計 (2)剪刀 (3)筷子 (4)湯匙 。
265. （ 4 ）生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？ (1)油炸 (2)煙燻 (3)煎 (4)清蒸 。
266. （ 4 ）盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在 (1)燴 (2)炒 (3)燉 (4)冷盤 的菜上。
267. （ 2）製作整個的蹄膀(如冰糖蹄膀)宜選用 (1)方盤 (2)圓盤 (3)橢圓形盤(腰子盤) (4)任何形狀的盤子 盛裝。
268. （ 4 ）整條紅燒魚宜以 (1)深盤 (2)圓盤 (3)方盤 (4)橢圓盤(腰子盤) 盛裝。
269. （ 3 ）下列哪種烹調方法的菜餚，可以不必排盤即可上桌？ (1)蒸 (2)烤 (3)燉 (4)炸 。
270. （ 2）盛菜時，頂端宜略呈 (1)三角形 (2)圓頂形 (3)平面形 (4)菱形 較為美觀。
271. （3 ）「松鶴延年」拼盤宜用於 (1)滿月 (2)週歲 (3)慶壽 (4)婚禮 的宴席上。
272. （ 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)葉面不能有蟲咬的痕跡 (4)添加的色素為食用色素 。
273. （ 4 ）製作拼盤時，何者較不重要？ (1)刀工 (2)排盤 (3)配色 (4)火候 。
274. （ 4）盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用 (1)大白菜 (2)紫色甘藍 (3)高麗菜 (4)結球萵苣 。
275. （ 4 ）盤飾用的番茄通常適用於 (1)蒸 (2)燴 (3)紅燒 (4)冷盤 的菜餚上。
276. （ 3 ）為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？　 (1)為了成本考量，模型較實際 (2)塑膠花較便宜，又可以回收使用 (3)為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜 (4)撿拾腐木及石頭或樹葉較天然 。
277. （ 3 ）勾芡而且多汁的菜餚應盛放於 (1)魚翅盅較高級 (2)淺盤 (3)深盤 (4)平盤 較為合適。
278. （ 4 ）排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度 (1)選擇越豐富、多樣性越好 (2)不用考慮太多浪費時間 (3)選取顏色越鮮豔者越漂亮即可 (4)不宜喧賓奪主，宜取可食用食材 。
279. （ 3 ）用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應 (1)直接放在工作檯，使用較方便 (2)直接泡在水中即可 (3)清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏 (4)直接放置冰箱冷藏 。
280. （ 4）用番茄簡單地雕一隻蝴蝶所需的工具是 (1)果菜挖球器 (2)長竹籤 (3)短竹籤 (4)片刀 。
281. （ 2）剁雞時應使用 (1)片刀 (2)骨刀 (3)尖刀 (4)水果刀 。
282. （3 ）下列刀具，何者厚度較厚？ (1)水果刀 (2)片刀 (3)骨刀 (4)尖刀 。
283. （ 4 ）片刀主要用來切 (1)雞腿 (2)豬腳 (3)排骨 (4)豬肉 。
284. （ 3）不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？ (1)易於清理 (2)不易生銹 (3)不耐腐蝕 (4)使用年限長 。
285. （4 ）最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為 (1)大理石 (2)木板 (3)玻璃纖維 (4)不銹鋼 。
286. （ 1 ）為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？ (1)四面採直角設計 (2)彎曲處呈圓弧型 (3)與食物接觸面平滑 (4)完整而無裂縫 。
287. （ 1）消毒抹布時應以 100℃沸水煮沸 (1)5分鐘 (2)10分鐘 (3)15分鐘 (4)20分鐘 。
288. （ 2 ）盛裝粉質乾料(如麵粉、太白粉)之容器，不宜選用　 (1)食品級塑膠材質 (2)木桶附蓋 (3)玻璃材質且附透明緊密之蓋子 (4)食品級保鮮盒 。
289. （ 1）傳熱最快的用具是以 (1)鐵 (2)鉛 (3)陶器 (4)琺瑯質 所製作的器皿。
290. （ 1 ）盛放帶湯汁之甜點器皿以 (1)透明玻璃製 (2)陶器製 (3)木製 (4)不銹鋼製 最美觀。
291. （ 4 ）散熱最慢的器具為 (1)鐵鍋 (2)鋁鍋 (3)不銹鋼鍋 (4)砂碢 。
292. （ 3 ）製作燉的食物所使用的容器是 (1)碗 (2)盤 (3)盅 (4)盆 。
293. （ 2）烹製酸菜、酸筍等食物不宜用 (1)不銹鋼 (2)鋁製 (3)陶瓷製 (4)塘瓷製 容器。
294. （ 4）下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？　 (1)耐熱塑膠 (2)玻璃 (3)陶瓷 (4)不銹鋼。
295. （ 3 ）下列設備何者與環境保育無關？ (1)抽油煙機 (2)油脂截流槽 (3)水質過濾器 (4)殘渣處理機。
296. （ 1 ）蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？ (1)每日 (2)每2～3天 (3)每週 (4)每月 。
297. （ 4 ）下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？ (1)洗米機 (2)切片機 (3)攪拌機 (4)洗碗機。
298. （ 3 ）製作1000人份的伙食，以下列何種設備來煮飯較省事方便又快速？ (1)電鍋 (2)蒸籠 (3)瓦斯炊飯鍋 (4)湯鍋 。
299. （ 4 ）燴的食物最適合使用的容器為 (1)淺碟 (2)碗 (3)盅 (4)深盤 。
300. （ 1 ）烹調過程中，宜採用 (1)熱效率高 (2)熱效率低 (3)熱效率適中 (4)熱效率不穩定 之爐具。