

- 1.(1) 廚房工作人員對各種調味料之補充，應如何處理？①應每天檢查②不定期檢查③聽吩咐檢查④不必要檢查。
- 2.(2) 主要負責每天食物材料是否齊全的是誰？①經理②廚師③推工④學徒。
- 3.(3) 颱風後某些菜餚成本價格提高，有職業道德的餐廳應如何做？①菜量減少，仍維持原有方式供應②部份食物原料改用價廉者代替③維持正常量及價格④建議客人更換菜式。
- 4.(2) 廚師上班的時間應如何安排？①必須固定班次②隨工作需要調整班次③因個人需要排班④由老闆決定即可。
- 5.(4) 廚房的工作以何者為重要？①學徒②領班③主廚④廚房工作者。
- 6.(1) 對於要求特別多的客人應如何處理？①小心服務②敷衍一下③不理會他④與他理論。
- 7.(1) 職業道德最重要之因素為①敬業精神②顧客至上③供應美味可口的食品④杜絕浪費。
- 8.(3) 餐飲業是一種①製造業②觀光業③服務業④交通業。
- 9.(3) 一個品德與修養良好的廚師是指其人①很會作名菜②服飾整潔③待人和氣，能與同事協調合作④很有交際手腕。
- 10.(1) 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①衛生習慣②烹調技巧③溝通能力④儀態表現。
- 11.(4) 一個敬業的廚師應有什麼心態？①將菜餚作得色、香、味俱全即好②只要將廚房環境之衛生做好③多花時間與主管攀交情最重要④看重自己的每一項工作，並將熱忱投入與廚師相關之工作。
- 12.(2) 廚師調理食物的能力是①天生有限，無法改進②可以進修、練習、培養而增加③全靠師傅所傳授④靠顧客評估而定。
- 13.(3) 若餐廳的招牌菜是由某一位廚師所開發出來的，該廚師應有何種態度？①隨時請求加薪②伺機跳槽③以助餐廳生意興隆為榮④隱藏技術。
- 14.(1) 作業剩餘的高貴材料應以下列何種方式處理？①先檢查品質，待整理後妥善保存再使用②丟棄，以免增加麻煩③改作員工伙食之用④煮成自己愛吃的口味，獨自享用。
- 15.(2) 目前的工作條件雖佳，但他處又有高薪徵才，我應如何考量未來？①立即跳槽②先評估適應性再說服老闆後才決定③不為所動④先去試做一個月，不滿意再回頭。
- 16.(3) 臨下班時忽遇到主管交辦臨時任務應如何應對？①勉強接受消極應付②事出突然拒絕接受③儘可能配合公司作業④口頭答應私下找他人代

辦。

- 17.(4) 營業時間中如有親屬或朋友來訪，應如何處理？①找藉口離開一下②陪其至餐廳共餐③放下工作立即會客④經主管核可方可見客。
- 18.(4) 工作中廚房濕熱容易流汗，應如何處理？①以衣袖擦汗最方便②用餐巾擦汗較省事③到外場吹冷氣④用手帕擦拭汗後洗淨雙手。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 02：食物的性質及選購

- 1.(3) 動物性鮮奶油(Cream)係由下列何物製成？①牛脂肪②牛肥肉③牛乳④牛瘦肉。
- 2.(3) 魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？①皇帝魚(Sole)②鱒魚(Trout)③鱘魚(Sturgeon)④鮪魚(Tuna)。
- 3.(2) 肉品處理室應保持在何種攝氏溫度？① 11~14 度② 15~18 度③ 19~22 度④ 23~26 度。
- 4.(4) 下列何種食物之纖維較多？①雞肉②鱸魚③櫻桃④西洋芹。
- 5.(2) 下列何項調味料是西餐烹調極少使用的？①精鹽②味精③胡椒粉④砂糖。
- 6.(1) 下列何者屬於黃桔色蔬菜？①胡蘿蔔②紅甜菜(Beet Root)③洋芋④高麗菜。
- 7.(3) 下列那一項不是蛋在西餐烹調時的用途？①澄清劑②凝固劑③潤滑劑④乳化劑。
- 8.(2) 除了矯臭、賦香、著色等作用外，香辛料還有下列那一種作用？①焦化作用②辣味作用③醱化作用④軟化作用。
- 9.(2) 香辛料的保存方法除了應避免光線、濕氣及高溫外，還應避免下列何物？①震動②空氣③搖晃④噪音。
- 10.(3) 下列何物是西餐烹調所用醃浸液(Marinade)的材料之一？①米酒②米酒頭③葡萄酒④紹興酒。
- 11.(3) 當西餐食譜只提到要調味(Seasoning)，而沒說明何種調味料時指的是什麼？①鹽和味精②糖和醋③鹽和胡椒④糖和鹽。
- 12.(2) 西餐烹調的基本調味料是指何物？①醬油和味精②鹽和胡椒③糖和醋④糖和鹽。
- 13.(1) 西餐烹調所使用的胡椒有四種顏色，除了黑、白、綠色外還有那一色？①紅②藍③黃④褐。

- 14.(1) 下列何種蔬菜，其可食用部位主要為莖部？①青蒜(Leek)②玉米(Sweet Corn)③朝鮮薊(Artichoke)④萵苣(Lettuce)。
- 15.(3) 蘆筍可食部份主要是何部位？①根部②葉部③芽部④花部。
- 16.(4) 奶油(Butter)中含量僅次於油脂的成份為何？①蛋白質②乳醣③無機鹽④水份。
- 17.(3) 奶油(Butter)中乳脂肪(Milkfat)含量大約多少？① 100%② 90%③ 80%④ 70%。
- 18.(2) 奶油(Butter)在鍋中溶解成液體狀的溫度約是攝氏幾度？① 28 度② 38 度③ 48 度④ 58 度。
- 19.(4) 奶油(Butter)的冒煙點(Smoke Point)溫度約是攝氏幾度？① 97 度② 107 度③ 117 度④ 127 度。
- 20.(1) 含鹽奶油(Salted Butter)中鹽份含量約多少？① 2.5%② 3.5%③ 4.5%④ 5.5%。
- 21.(2) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格最高者品質最佳②有標示且信用良好的品牌較佳③多年保存者香味沈重④透明容器受光度夠者較佳。
- 22.(4) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格高者品質佳②透明容器受光度較夠③多年保存者香味沈重④用深色容器包裝者較佳。
- 23.(2) 鯷魚(Anchovy)是屬於何類？①淡水魚類②海水魚類③兩棲類④甲殼類。
- 24.(1) 下列何者為淡水魚？①虹鱒(Rainbow Trout)②鱈魚(Rock Cod)③板魚(Lemon Sole)④鯡魚(Herring)。
- 25.(2) 玉蜀黍(Maize)屬於下列何類食物？①蔬菜類②五穀類③水果類④豆莢類。
- 26.(3) 香辛料中蕃紅花(Saffron)的主要功能是：①矯臭作用②酸味作用③著色及賦香作用④辣味作用。
- 27.(1) 香辛料中葛縷子籽(Caraway Seed)的主要功能是：①矯臭及賦香作用②酸味作用③著色作用④辣味作用。
- 28.(2) 香辛料中鼠尾草(Sage)的主要功能是①酸味作用②矯臭及賦香作用③著色作用④辣味作用。
- 29.(2) 紅龍蝦(Lobster)和紫斑龍蝦(Crawfish)最大的不同特徵在於何處？①觸鬚②鉗爪③尾巴④腳部。
- 30.(4) 乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？①牛乳②羊乳③牛羊乳混合④牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可。

- 31.(3) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時會游向大海？①六個月左右②一年左右③二年左右④三年左右。
- 32.(2) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時肉質最鮮美？①二年②三年③四年④五年。
- 33.(4) 下列何者不是食品“真空包裝”的目的？①抑制微生物生長②防止脂肪氧化③防止色素氧化④防止食物變形。
- 34.(2) 冷凍食品能有很長的保存期限，是因為低溫冷凍有何作用？①殺死食物中所有微生物②抑制微生物生長③完全抑制食物酵素作用④使食物不會發生化學變化。
- 35.(3) 醃黃瓜(Pickle)因製作時加入何種物質才有良好的保存性？①防腐劑②香料③鹽④色素。
- 36.(4) 德國酸菜(Sauerkraut)是利用何種加工原理製作的？①冷藏②乾燥③殺菌④發酵。
- 37.(2) 香辛料(Spices)多經何種加工方法處理？①冷凍②乾燥③發酵④殺菌。
- 38.(1) 醃漬蔬菜的風味多因何種微生物的生長造成的？①乳酸菌②酵母菌③硝化菌④丙酸菌。
- 39.(3) 西餐烹調材料之小鹹魚(Anchovy)是以何種魚類加工製成？①鮪魚②鯖魚③鯷魚④丁香魚。
- 40.(2) 下列何者稱為冷凍食品？①將新鮮的食物放在冰箱中冷凍②將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 40 度③將新鮮的食物煮熟後冷凍起來④將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 18 度。
- 41.(1) 市售的酸酪乳(Yoghurt)的製造是藉何種乳品發酵凝結而成？①牛乳②羊乳③牛羊混合乳④駱駝乳。
- 42.(4) 瑪琪琳(Margarine)之主要成份為何？①牛乳②羊乳③牛羊混合乳④植物性脂肪。
- 43.(3) 下列何者是牛乳酸敗的主要原因？①氧化分解②濕度影響③酵素作用④通風效果。
- 44.(2) 培根(Bacon)是以何種方法製造的？①加熱法②鹽漬法③糖漬法④脫水法。
- 45.(1) 下列何種食用色素是我國禁止使用的？①紅色二號②紅色六號③黃色四號④黃色五號。
- 46.(3) 下列何種食品添加物常用於香腸、熱狗的製作？①硼砂②紅色二號③亞硝酸鹽④亞硫酸鹽。
- 47.(3) 瑪琪琳(Margarine)中通常添加何種色素？①奶油黃(Butter Yellow)②食用黃色四號③胡蘿蔔素④核糖黃素。

- 48.(4) 製作低熱量食物時可以用何種物質取代砂糖？①果糖②玉米糖漿(Corn Syrup)③麩胺酸鈉(MSG)④阿斯巴甜(Aspartame)。
- 49.(2) 依食品衛生法規，醃漬肉品時每公斤肉可添加多少以下之硝酸？① 0.05 公克② 0.07 公克③ 0.09 公克④ 0.11 公克。
- 50.(3) 依食品衛生法規，食用人工色素有那幾種顏色？①黃橙綠藍②紅橙黃綠③紅黃綠藍④紅橙黃藍。
- 51.(1) 依食品衛生法規，紅色食用色素有那幾號類？① 6,7,40 號② 6,7,8 號③ 8,10,40 號④ 6,10,14 號。
- 52.(2) 依食品衛生法規，黃色食用色素有那幾號類？① 3,4 號② 4,5 號③ 5,6 號④ 6,7 號。
- 53.(2) 依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？① 2 號② 3 號③ 4 號④ 5 號。
- 54.(1) 依食品衛生法規，藍色食用色素有那幾號類？① 1,2 號② 2,3 號③ 3,4 號④ 4,5 號。
- 55.(4) 下列何種現象極易發生在含多量碳水化合物之食品？①腐敗②氧化③變酸④發霉。
- 56.(3) 下列何種現象極易發生在含多量蛋白質之食品？①變酸②氧化③腐敗④發霉。
- 57.(2) 下列食品何者容易發霉？①沙拉油②麵包③豬肉④海鮮。
- 58.(3) 食品包裝的英文標示"Recipe"是指①內容物成份②內容物重量③成份及烹調方法④包裝的方法。
- 59.(1) 食品包裝的英文標示"Directions"是指①食品材料的使用方法②菜餚的調味方法③成份的分析方法④主廚的指示方法。
- 60.(2) 食品包裝的英文標示"Natural Ingredients"是指①人造的食品材料成份②天然的食品材料成份③混合的食品材料成份④特殊的食品材料成份。
- 61.(4) 食品包裝上的英文標示"Artificial Flavor"是指①天然的味道②特殊的味道③專供減肥的味道④加工製造的味道。
- 62.(1) 食品包裝的英文標示"Servings"是指①供應菜餚的人份②價差的定量③烹調的方法④供應的方式。
- 63.(2) 在北半球蘆筍(Asparagus)的最佳產期是何時？① 1-3 月② 4-6 月③ 7-9 月④ 10-12 月。
- 64.(3) 就奶粉與鮮奶的比較，下列何者是奶粉的優點？①口感好②風味佳③容易保存④適合調理。
- 65.(4) 沙朗牛排(Sirloin Steak)是牛體的哪一部位？①前腿部②腹部③後腿部④背肌部。

- 66.(2) 洋芋是下列何物的俗稱？①蕃薯②馬鈴薯③馬蹄薯④涼薯。
- 67.(4) 下列何者為果菜類？①莧菜②芋類③草菇④茄子。
- 68.(2) 下列何者不是根菜類？①薑②甘藷③胡蘿蔔④馬鈴薯。
- 69.(3) 下列何者不是葉菜類？①萵苣②菠菜③花菜④高麗菜。
- 70.(3) 下列何種油脂適用於油炸食物？①沙拉油②花生油③酥油(Shortening)④玉米油。
- 71.(4) 下列有關油炸食物的敘述何者正確？①將油熱到發煙，再放入食物②炸海鮮應以中溫油炸（攝氏 170~180 度）③一次放入大批食物炸，較省時又省油④油顏色變深，起泡沫，表示品質劣化。
- 72.(3) 粉(Breaded)炸食物的裹衣通常有幾層處理？①一層②二層③三層④四層。
- 73.(1) 下列有關粉(Breaded)炸食物的裹衣程序何者正確？①麵粉→蛋液→酥炸屑②麵漿→蛋液→酥炸屑③蛋液→麵粉→酥炸屑④蛋液→麵漿→酥炸屑。
- 74.(2) 下列有關油炸食物的敘述何者正確？①食物黏在一起或黏鍋乃因油溫太高②炸出的食物不夠脆乃因油溫不夠高③炸出的食物顏色太深乃因油溫不夠高④成品吸了太多油乃因油溫太高。
- 75.(3) 法蘭克福香腸(Frankfurter)的主食材為何？①牛肉②豬肉③牛、豬肉④犢牛肉。
- 76.(4) 培根片(Sliced bacon)是取自何部位豬肉製成的？①後腿部②前腿部③腰肉部④腹肉部。
- 77.(3) 加拿大培根(Canadian bacon)是取自何部位豬肉製成的？①後腿部②前腿部③大里肌肉部④腹肉部。
- 78.(2) 貝爾尼司醬(Bearnaise sauce)應如何處理以防變質？①適溫冷藏②儘速食用完畢③加熱煮開④急速冷凍。
- 79.(4) 食用高級精鹽中通常加有下列何種物質？①鉀②硫③胡椒④碘。
- 80.(3) 食用高級精鹽中加碘的作用為何？①增加價值感②提升風味③強化營養④避免潮濕。
- 81.(2) 食用精鹽中加芹菜味的主要作用為何？①增加價值感②提升風味③保持營養④避免潮濕。
- 82.(2) 西餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造的？①米②水果③花草④玉米。
- 83.(4) 西餐食用醋的酸度應在多少百分比以上？① 0.5%② 1.5%③ 2.5%④ 3.5%。

- 84.(3) 下列何種香料在西餐烹調中使用量最大？①丁香②薄荷葉③胡椒④月桂葉。
- 85.(1) 火腿製造過程中加糖是何作用？①沖淡鹹味②保持肉色③增加營養④改善外觀。
- 86.(4) 火腿製造過程中加鹽除了抑制細菌生長外還有何作用？①沖淡甜味②保持肉色③提升水量④增加風味。
- 87.(1) 火腿製造過程中加入磷酸鹽(Phosphate)是何作用？①保持濕潤有彈性②保持肉色③提昇甜味④增加風味。
- 88.(3) 下列何者是法國諾曼地最著名的水果？①黃杏②鴨梨③蘋果④水蜜桃。
- 89.(4) 食品包裝標示的"Ingredients"是何意？①烹調方法②食品風味③服務方法④食品成份。
- 90.(3) 食品包裝標示的"Cooking method"是何意？①服務方法②食品風味③烹調方法④食品成份。
- 91.(2) 菜長豆盛產期是在何季節？①春②夏③秋④冬。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 03：食物貯存

- 1.(1) 攝氏零下 18 度換算為華氏幾度？① 0 度② 5 度③ 10 度④ 15 度。
- 2.(3) 華氏零度換算為攝氏幾度？① 0 度②零下 9 度③零下 18 度④零下 27 度。
- 3.(3) 攝氏零度換算為華氏幾度？① 12 度② 22 度③ 32 度④ 42 度。
- 4.(4) 維持冷凍食品之品質，其貯藏溫度應控制在攝氏幾度？①零下 15 度②零下 16 度③零下 17 度④零下 18 度。
- 5.(2) 下列何者不是一般冷凍食品的優點？①清潔衛生②可保食品原有風味③減少廚房廢棄物④可免前處理。
- 6.(1) 下列何者是一般冷凍食品的正確解凍方法？①低溫解凍②加水蒸煮解凍③流水解凍④室溫解凍。
- 7.(1) 鮮乳宜保存在攝氏幾度時其品質狀況最好？① 0—5 度② 6—7 度③ 7—8 度④ 8—9 度。
- 8.(2) 通常下列何處是冷藏庫的高溫區？①最內側②近門處③中心處④牆角處。
- 9.(3) 維護與清潔廚房冷凍庫的工作是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④採購員。

- 10.(4) 誰應瞭解並做好維護與清潔廚房冷凍庫的工作？①食品供應商②老板③採購員④廚師。
- 11.(3) 維護與清潔廚房的工作是誰的責任？①廠商②老板③廚師④採購員。
- 12.(2) 誰應瞭解並做好維護與清潔廚房的工作？①食品供應商②廚師③採購員④老板。
- 13.(1) 下列何者不是新鮮食品的保存方法？①加防腐劑②冷凍③冷藏④塑膠袋包裝。
- 14.(1) 下列那種食品在室溫中可貯存達一星期？①果醬②土司麵包③萵苣④青花菜。
- 15.(2) 麵包製成後需要如何處理才宜冷凍保存？①趁熱冷凍②冷卻後冷凍③微溫冷凍④趁熱急速冷凍。
- 16.(3) 何者為貯存麵包的最佳溫度？①室溫②冷藏③冷凍④高溫。
- 17.(4) 下列何種食物不適合冷凍貯存？①莓果類(Berries)②青豆仁③冰淇淋④萵苣。
- 18.(4) 一般細菌須在攝氏幾度以上生長才會受到抑制？① 35 度② 45 度③ 55 度④ 60 度。
- 19.(3) 馬鈴薯保存在攝氏幾度最適宜？① 1-5 度② 6-10 度③ 11-15 度④ 16-20 度。
- 20.(1) 冷凍食品從製造到販賣的過程中應維持攝氏零下幾度為宜？① 18 度② 17 度③ 16 度④ 15 度。
- 21.(3) 香蕉保存的溫度以攝氏幾度為宜？① 0-5 度② 6-10 度③ 13-15 度④ 20-24 度。
- 22.(1) 下列何種食品冷藏在攝氏 4 度可保持新鮮度達三週？①甜菜(Beet)②黃瓜③洋菇④香蕉。
- 23.(2) 冷藏庫中貯存物間應保持多少距離冷氣較易流通？① 5 公分② 10 公分③ 15 公分④ 20 公分。
- 24.(3) 下列何者為熱帶水果？①蘋果②水蜜桃③鳳梨④草莓。
- 25.(3) 冷凍庫的相對濕度(RH%)介於何者間最為適當？① 55~65 ② 65~75 ③ 75~85 ④ 85~95。
- 26.(1) 下列何者為庫房之出貨原則？①先進先出②後進先出③平均混合方式④隨機方式。
- 27.(1) 蘋果應貯存於下列何種攝氏溫度？① 7 度以下② 8-10 度③ 11-13 度④ 14 度以上。
- 28.(1) 冷凍庫的相對濕度(RH%)若不足時，則冷凍食品表面容易產生何種情況

造成品質不良？①乾燥②潮濕③腐爛④碎化。

- 29.(4) 食品保存原則以下列何者最重要？①方便②營養③經濟④衛生。
- 30.(4) 酸奶油(Sour Cream)在冷藏庫的保存期限約多久？① 1 週② 2 週③ 3 週④ 4 週。
- 31.(3) 下列攝氏溫度何者最適宜長期儲存葡萄酒(Wine)？① 1-5 度② 5-10 度③ 10-15 度④ 15-20 度。
- 32.(2) 生鮮魚類未能一次處理完畢時，應以冰塊覆蓋其上並儲存於何處較宜？① 冷凍庫② 冷藏庫③ 烹調室④ 保麗龍盒。
- 33.(4) 熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？① 35 度② 45 度③ 55 度④ 60 度。
- 34.(2) 冷藏儲存食物量應佔其容積多少百分比以下？① 40%② 60%③ 80%④ 100%。
- 35.(4) 下列何種食物不可用室溫貯存法？①奶粉②白糖③香料④鮮奶油(Fresh cream)。
- 36.(1) 蘋果應保存在攝氏多少度間？① 3-5 ② 8-10 ③ 13-15 ④ 18-20。
- 37.(2) 能將食物之酸度提高而使細菌無法生存的是下列何種方法？①水漬法②醋漬法③鹽漬法④脫水法。
- 38.(3) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？①無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫②水果儲存前不應水洗③水果去皮可耐儲存④蔬菜和水果的儲存方法一樣。
- 39.(4) 採購之魚類在冷藏儲存前應作何處理？①不須處理直接冷藏②外表洗淨後即冷藏③除去鱗片洗淨後再冷藏④除去鱗片、魚鰓及內臟等洗淨後再冷藏。
- 40.(4) 有關乳品儲存，下列何者是錯誤的？①鮮乳應儲存在攝氏 0~5 度間②乳酪(Cheese)要緊密包裝③鮮奶開封後保存期限縮短④奶粉在室溫下可保存五年。
- 41.(4) 下列何種食物在攝氏 4 度可保持 2 星期？①魚肉②禽肉③菠菜④西洋芹菜。
- 42.(3) 有關食品的冷凍儲存，下列何者是錯誤的？①保存期限視食物種類而異②烹煮過的食物冷凍儲存期限較長③儲存溫度上下波動並不會影響品質④食品適用與否不能單以包裝上標示的保存期限為準。
- 43.(2) 下列何種原料在室溫中可儲放最久？①麵粉②吉利丁(Gelatin)③麵包粉④全麥麵粉。
- 44.(4) 驗收食物(品)時最需注意的是下列何者？①物美價廉②送貨時間③是否合季節④品質與數量。

- 45.(2) 卡達乳酪(Cottage cheese)應放在攝氏幾度的庫房保存？①-5至-1 ②0-5 ③6-10 ④11-15。
- 46.(3) 愛摩塔乳酪(Emmental cheese)應放在攝氏幾度的庫房保存？①-5至-1 ②0-4 ③5-10 ④11-15。
- 47.(4) 乳酪(Cheese)應放在多少相對濕度(RH%)的庫房保存？①20-30 ②40-50 ③60-70 ④80-90。
- 48.(1) 下列何者水果熟成應單獨貯存而不應與其他水果共同貯存？①蘋果②西瓜③柳丁④葡萄。
- 49.(2) 新鮮雞肉(Fresh Chicken)在冰溫可保存多少天？①1 ②2 ③3 ④4。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 04：食物製備

- 1.(2) 煎法國吐司(French toast)供餐時要酥脆(crisp)，因此在烹調上應如何處理較好？①先沾蛋液再泡牛奶②先泡牛奶再沾蛋液③先沾麵包粉再泡牛奶蛋混合液④先泡牛奶蛋混合液後沾麵包粉。
- 2.(1) 下列何者不是西餐肉品綁緊定型(Trussing)的目的？①增進風味②美化外觀③容易切割④易於烹調。
- 3.(1) 為避免變色而將馬鈴薯置冷水中，應不超過多久才不損其風味？①1小時②2小時③3小時④4小時。
- 4.(2) 雞肉烹調前要徹底清洗乾淨的主要目的為何？①去除過多的油脂②清除排泄物的污染③為求較佳的味道④較容易烹調。
- 5.(4) 下列何者不是匈牙利牛肉湯(Hungarian goulash soup)的製作材料？①洋蔥②牛肉③馬鈴薯④胡蘿蔔。
- 6.(3) 下列何者是匈牙利牛肉湯(Hungarian goulash soup)供餐時可當盤飾的材料？①葡萄酒②脆麵包丁(Croutons)③酸奶油(Sour cream)④水果球。
- 7.(2) 要烹調出清澈的雞肉清湯(Chicken consommé)應如何製備？①多重過濾②細火慢煮③用熱湯煮④烈火快煮。
- 8.(3) 下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？①肉塊②肉片③絞肉④肉絲。
- 9.(3) 下列何處是生剝蛤蜊(Clam)最佳的下刀處？①上殼②下殼③圓嘴處④尖嘴處。
- 10.(3) 烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最恰當？①前段②中間③後段④隨

時。

- 11.(2) 水波煮(Poaching)的烹調溫度約為攝氏幾度① 55－65 度② 70－80 度③ 85－95 度④ 100－110 度。
- 12.(3) 慢煮(Simmering)的烹調溫度約為攝氏幾度① 61－72 度② 73－84 度③ 85－96 度④ 97－108 度。
- 13.(3) 下列何者為佛羅倫斯雞胸附青豆飯(Chicken breast Florentin style with risi bisi)菜餚所含的蔬菜？① 青花菜(Broccoli)② 羅蔓菜(Romaine lettuce)③ 菠菜(Spinach)④ 波士頓萵苣(Boston lettuce)。
- 14.(4) 下列何者為佛羅倫斯雞胸(Chicken breast Florentin style)菜餚的下中上層的組合程序？① 雞胸肉、菠菜、乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)並撒上巴美乳酪粉(Parmesan)② 乳酪奶油調味醬、菠菜、雞胸肉並撒上巴美乳酪粉③ 乳酪奶油調味醬、雞胸肉、菠菜並撒上巴美乳酪粉④ 菠菜、雞胸肉、乳酪奶油調味醬並撒上巴美乳酪粉。
- 15.(1) 下列何者是香草餡奶油泡芙(Cream puff with vanilla custard filling)之泡芙麵糊的正確製法？① 麵粉等材料加入煮開的奶油水中攪拌② 煮開的奶油水加入麵粉等材料中攪拌③ 麵粉等材料加入奶油冷水中攪拌④ 奶油冷水加入麵粉等材料中攪拌。
- 16.(2) 清湯(Consomme)是屬於何種湯類烹調成的？① 濃湯(Thick soup)② 高湯(Clear soup)③ 奶油湯(Cream soup)④ 漿湯(Puree soup)。
- 17.(2) 奶油青花菜濃湯(Cream of broccoil soup)之青花菜應如何處理濃湯才能呈淡綠色澤？① 殺菁後即與湯體共煮② 殺菁後留部分與湯體打泥回鍋烹調③ 不需殺菁直接烹調④ 不需殺菁留下裝飾用即可。
- 18.(4) 蒜苗馬鈴薯冷湯(Vichyssoise)應以下列何種容器盛裝？① 玻璃杯② 湯盤③ 馬克杯④ 湯杯。
- 19.(2) 蛋黃醬(Mayonnaise)乳化狀態最穩定的溫度約攝氏幾度？① 5－10 度② 10－30 度③ 15－35 度④ 20－40 度。
- 20.(3) 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚排切出後魚骨應如何處理才正確？① 丟垃圾桶以免污染環境② 放進冰箱保鮮不使用③ 煮成高湯備用④ 煮熟後作盤飾使用。
- 21.(3) 下列何種魚是凱撒沙拉(Caesar salad)的材料之一？① 燻鮭魚② 鰈魚③ 鯉魚④ 鱒魚。
- 22.(4) 油醋沙拉醬(Vinaigrette)之主要油脂材料為何？① 鮮奶油② 奶油③ 牛油④ 植物油。
- 23.(1) 熬煮白高湯(White stock)所用的骨頭材料為何種？① 小牛骨② 豬骨③ 魚骨④ 鴨骨。

- 24.(1) 什麼骨頭材料是熬煮褐高湯(Brown stock)用的？①小牛骨②豬骨③魚骨④鴨骨。
- 25.(3) 下列什麼材料是熬煮褐高湯(Brown stock)之褐色來源？①加醬油②加醬色③烤肉骨與調味用蔬菜④加色素。
- 26.(3) 褐高湯(Brown stock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？①凝固作用②膠化作用③焦化作用④蒸氣作用。
- 27.(3) 麵糊(Roux)在烹調上的功效為何？①焦化②軟化③稠化④液化。
- 28.(2) 下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第一步驟？①煮馬鈴薯②煮魚排③煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)④煮蔬菜。
- 29.(1) 油炸食物時油溫不要超過攝氏幾度油脂才不易敗壞？① 180 度② 190 度③ 200 度④ 210 度。
- 30.(1) 烹調奶油濃湯(Cream soup)是否須加入鮮奶油(Cream)？①要加②不可加③視情況④只能加乳酪。
- 31.(3) 油炸食物要如何才能降低油炸鍋中油脂氧化作用？①多炸高水份食物②多用高溫油炸③多用低溫油炸④多炸高鹽食物。
- 32.(4) 同油溫油炸冷凍食物要比室溫食物約多出多少時間？① 10%② 15%③ 20%④ 25%。
- 33.(3) 在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？①高溫②中溫③低溫④與溫度無關。
- 34.(2) 要有色澤金黃，鬆脆好吃的炸薯條(French fries)，應油炸幾次？① 1 次② 2 次③ 3 次④ 4 次。
- 35.(3) 下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第二步驟？①煮馬鈴薯②煮魚排③煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)④煮蔬菜。
- 36.(4) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確製備法？①先用奶油煎熟再烤②直接煎烤③先用滾水煮熟再煎烤④先用冷水煮開再煎烤。
- 37.(1) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確形狀？①指寬圓柱矩形②指寬橄欖形③指寬正方形④指寬圓柱半月形。
- 38.(1) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)之馬鈴薯的正確烹調法？①煎後加蓋烘烤②煎後不加蓋烘烤③煎後加牛奶加蓋烘烤④煎後加牛奶不加蓋烘烤。
- 39.(4) 漢堡(Hamburger)原本是那一國的食物？①瑞士②法國③奧國④德國。
- 40.(3) 漢堡(Hamburger)現今是那一國的速食代表物？①奧國②法國③美國④德國。

- 41.(2) 下列何者是原汁烤全雞(Roasted chicken au jus)的正確烹調法？①先對切成半後烘烤②整隻烘烤③先切成四大塊後烘烤④先切八塊後烘烤。
- 42.(2) 巧達湯(Chowder)是起源自那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。
- 43.(3) 曼哈頓巧達湯(Manhattan chowder)現今是那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。
- 44.(3) 巧達湯(Chowder)原屬那一類湯餚？①牛肉湯②蔬菜湯③海鮮湯④羊肉湯。
- 45.(3) 下列何者是煎恩利蛋(Omelette)一人份的標準用蛋量？①一個②二個③三個④四個。
- 46.(4) 羅宋湯(Russian borsch)是那裡的名湯？①呂宋②美國③法國④俄羅斯。
- 47.(1) 下列何者是美(英)式早餐炒蛋的英文名稱？① Scrambled egg ② Fried egg ③ Boiled egg ④ Poached egg。
- 48.(1) 下列何者是義大利蔬菜湯(Minestrone)湯體濃稠度的來源？①本身材料②麵粉③麵包粉④蛋黃醬。
- 49.(3) 下列那種乳酪(Cheese)較常搭配於義大利麵食？①藍紋(Blue)②卡曼堡(Camembert)③巴美(Parmesan)④哥達(Gouda)。
- 50.(2) 食用燻鮭(Smoked salmon)時那一項材料不適合搭配？①洋蔥②蒜頭③檸檬④酸豆(Caper)。
- 51.(1) "Hors d'Oeuvre"是指餐譜中那一道菜？①開胃前菜②美味羹湯③珍饈主菜④餐後甜點。
- 52.(2) "Appetizer"是指餐譜中那一道菜？①珍饈主菜②開胃前菜③美味羹湯④餐後甜點。
- 53.(2) 阿拉伯回教徒的菜單中不宜使用何種食物？①牛肉②豬肉③羊肉④雞肉。
- 54.(3) 吃素者菜單宜以下列何種食物為主？①魚肉②羊肉③蔬菜④蛋類。
- 55.(1) 下列何者是豬排烹調前拍打的主要作用？①鬆弛肉質②節省能源③快熟省勞力④增大面積。
- 56.(2) 下列何者是豬排烹調前拍打的主要作用？①增大面積②易於入味③快熟省勞力④調節能源。
- 57.(3) 下列何者是豬排烹調前拍打的主要作用？①增大面積②快熟省勞力③易於整型④節省能源。
- 58.(2) 馬鈴薯用水煮熟後冷卻的方法有下列哪一種？①冷水沖②冷風吹③溫

水沖④放冰箱。

- 59.(4) 下列何者不屬烹調熱源導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
- 60.(3) 明火烤爐(Salamander)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
- 61.(1) 煎爐(Griddle)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
- 62.(2) 烤箱(Oven)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
- 63.(2) 迴風烤箱(Convection oven)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
- 64.(2) 油炸烹調(Deep-Frying)是何種導熱法？①傳導法②對流法③輻射法④感應法。
- 65.(2) 下列何者是蔬菜片湯(Paysanne soup)的蔬菜刀工正確形狀？①長方形②正方形③三角片形④梯片形。
- 66.(4) 下列何者是切割法中最細的刀工？①塊(Chop)②丁(Dice)③粒(Brunoise)④末(Mince)。
- 67.(1) 最適宜雞尾酒會(Cocktail party)供應之食物大小規格為何？①可一口食用者②愈大塊愈實際③愈小愈精緻④依食物種類而異。
- 68.(2) 下列何種材質砧板最適合剝肉末？①玻璃②檜木材質③大理石④金屬。
- 69.(3) 早餐煎餅(Pan cake)通常附帶下列何物？①果醬②奶油③楓糖漿④花生醬。
- 70.(2) 通常烹調蛋包(Omelette)需使用幾顆雞蛋？① 4 ② 3 ③ 2 ④ 1。
- 71.(1) 西餐早餐雞蛋的烹調除了有水波蛋、水煮蛋、煎蛋、炒蛋外還有哪些？①蛋包②蒸蛋③烘蛋④滷蛋。
- 72.(2) 匈牙利牛肉(Beef goulash)必須加下列何物？①紅辣椒粉②紅甜椒粉③蕃茄醬④蕃茄汁。
- 73.(2) 冷凍薯條(French fries)應如何烹調？①解凍再炸②直接油炸③先燙再烤④直接烘烤。
- 74.(3) 西餐的主菜(Main course)大多是指下列何類食物？①澱粉類②蔬菜類③肉品類④水果類。
- 75.(4) 下列何者不是牛排烹調法之生熟度的用語？① Rare ② Medium ③ Well done ④ Raw。
- 76.(4) 西式早餐除了單點式(a la carte)及歐陸式(Continental)外還有下列何者？①法式②俄式③德式④美式。
- 77.(3) 油炸新鮮薯條，炸半熟後應再以攝氏幾度炸至全熟？① 163 ② 170 ③ 191 ④ 205。

- 78.(1) 食物用水來殺菁(Blanching)時水溫是攝氏多少度？① 100 ② 90 ③ 80 ④ 70。
- 79.(4) 食物用油來殺菁(Blanching)時油溫是攝氏多少度？① 70 ② 90 ③ 110 ④ 130。
- 80.(3) 殺菁(Blanching)時食物與水量的比率是多少？① 1:1 ② 1:5 ③ 1:10 ④ 1:15。
- 81.(2) 食物水波煮(Poaching)時水溫是攝氏多少度？① 50~60 ② 70~80 ③ 90~100 ④ 110~120。
- 82.(3) 油炸(Deep-Fryng)時油溫是介於攝氏多少度間？① 80~100 ② 120~150 ③ 160~180 ④ 200~230。
- 83.(3) 蔬菜是否可以燒烤(Broiling)？①可以②不可以③視種類而定④須先燙過才可。
- 84.(4) 下列何種肉質適合爐烤(Roasting)？①菲力牛排②丁骨牛排③牛肝④牛後腿。
- 85.(1) 下列何種肉質不適合爐烤(Roasting)？①菲力牛排②雞③豬里肌④牛胸肉。
- 86.(1) 下列何種食物適合燴(Stewing)？①雞肉②菠菜③麵條④鮭魚。
- 87.(3) 乳酪(Cheese)之最佳風味與口感在何溫度下可品嚐出？①高溫②低溫③室溫④體溫。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 05：器皿與盤飾

- 1.(3) 下列何種器皿適合微波爐使用？①琺瑯器②銀銅器③陶瓷器④不銹鋼器。
- 2.(2) 水果盤之裝飾以何種材料最適宜？①香芹(Parsley)②薄荷葉③生(高苣)菜葉④鮮花朵。
- 3.(4) 用新鮮蔬果所切雕的花朵，最適用於何種菜餚的盤飾？①燜燴②炒炸③燉煮④冷盤。
- 4.(3) 通常盛裝熱菜的盤子溫度保持在攝氏幾度最適宜？① 29 度② 39 度③ 49 度④ 59 度。
- 5.(3) 主菜牛排類宜用何種器皿盛裝？①沙拉盤②點心盤③主菜盤④魚肉盤。
- 6.(4) 什錦沙拉中的蔬菜顏色宜如何調配？①全一色②各種顏色蔬菜分開③不須講究④混合輕拌。

- 7.(1) 開胃菜宜用何種器皿盛裝？①沙拉盤②主菜盤③點心盤④魚肉盤。
- 8.(4) 下列何者不是做為盤飾的蔬果須有的條件？①外形好且乾淨②用量不可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加食用色素。
- 9.(4) 製作盤飾時，下列何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
- 10.(1) 熟食不宜盛裝於①塑膠盤②不鏽鋼盤③陶製盤④瓷盤。
- 11.(4) 西餐熟食之主菜以下列何者作盤飾最恰當？①胡蘿蔔花②蕃茄瓣③柳丁片④香料草(Herbs)。
- 12.(1) 盛裝帶汁之甜點器皿以何種材質較恰當？①玻璃②銀器③木材④不銹鋼。
- 13.(1) 西餐牛排烹調時可以加入少許①葡萄酒②冰淇淋③咖啡④蕃茄醬。
- 14.(4) 牛排置於瓷盤客人要求加熱時應：①直接放入烤箱②更換銀盤入烤箱③直接放上瓦斯爐④更換不銹鋼盤入烤箱。
- 15.(1) 牡蠣(Oyster)生食通常可和那種麵包搭配？①全麥麵包②吐司麵包③法國麵包④餐包。
- 16.(1) 煙燻的魚類開胃菜通常附帶下列何種食物？①檸檬、全麥麵包②水果、白麵包③義大利麵、全麥麵包④果醬、全麥麵包。
- 17.(4) 通常龍蝦濃湯加入少許何種酒可增加美味？①米酒②蘭姆酒③紹興酒④白蘭地。
- 18.(1) 烤羊排通常附帶何種醬汁(Sauce)？①薄荷醬②紅酒醬③白酒醬④磨菇醬。
- 19.(4) 羊排食用可加入何種調味醬？①奶油②醬油③花生醬④薄荷醬。
- 20.(3) 乳酪(Cheese)通常可和那些食物搭配①肉類②魚類③麵包類④蛋類。
- 21.(3) 乳酪(Cheese)通常附帶①西瓜②柳丁③葡萄④木瓜。
- 22.(2) 主菜配盤除蔬菜外通常均附有①水果②澱粉類食品③蕃茄④蛋類。
- 23.(1) 法式烤鴨通常附帶何種醬汁(Sauce)？①柳橙醬②草莓醬③鳳梨醬④木瓜醬。
- 24.(2) 在套餐菜單(Set menu)設計當中，同樣的肉類、魚類或蔬菜材料的使用上應：①可以重覆使用②不可以重覆使用③肉類可以重覆使用④魚類可以重覆使用。
- 25.(1) 法式菜單中雪碧冰(Sherbet)的吃法是①介於享用主菜之前②介於主菜與甜點之間③介於甜點與咖啡之間④介於湯與沙拉之間。
- 26.(2) 餐盤、杯類邊緣破損，應如何處理？①可以直接使用②不可以使用③可做其他用途④送給別人。
- 27.(2) 對於客人使用過的餐盤應如何處理？①仍可繼續使用②即時清洗③隔

夜再清洗④丟棄不用。

- 28.(1) 裝沙拉的盤子應如何處理？①必須放於冷藏櫃中②放於室溫中③放於保溫箱中④放於冰塊中。
- 29.(1) 盛裝冰淇淋的杯類應如何處理？①必須放於冷藏櫃中②放於室溫中③放於保溫箱中④放於冰塊中。
- 30.(3) 下列那道菜不可盛裝於銀器？①胡蘿蔔濃湯(Crecy)②烤牛排(Roasted beef)③水波蛋(Poached egg)④炒青菜(Sauted vegetables)。
- 31.(4) 選擇西餐用器皿，以下列何種材質為佳？①陶器②塑膠③玻璃④瓷器。
- 32.(3) 器皿背面之英文"china"是何種意思？①中國製造②等級別③瓷器④陶器。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 06：設備與器具

- 1.(3) 廚房地面應保持何種斜度以維持排水功能？① 0.5 公分－1.0 公分② 1.0 公分－1.5 公分③ 1.5 公分－2.0 公分④ 2.0 公分－2.5 公分。
- 2.(3) 廚房之理想室溫應在攝氏幾度？① 10－15 度② 15－20 度③ 20－25 度④ 25－30 度。
- 3.(3) 廚房之最佳濕度比應是多少？① 45%② 55%③ 65%④ 75%。
- 4.(2) 絞肉機的清潔維護時段，以下列何時較為適宜？① 上班時間清洗② 使用後立即清洗③ 早晚各清洗一次④ 下班後清洗。
- 5.(3) 下列何者是拍肉器(Cutlet bat)的主要功能？① 搗蒜頭末② 敲碎骨頭③ 拍打肉排④ 替代榔頭。
- 6.(2) 下列何種材質的鍋具抗酸性差，不適宜烹調酸性食物？① 不銹鋼② 鋁③ 陶瓷④ 玻璃。
- 7.(4) 下列何者是西餐烹調的輔助工具(Hand tool)？① 煎炒鍋(Sauteuse)② 磅秤(Scale)③ 廚刀(Chef's knife)④ 廚叉(Chef's fork)。
- 8.(3) 下列何者不是抽油煙機的排除對象？① 油水氣② 熱氣③ 噪音④ 煙霧。
- 9.(1) 購買或使用廚房之器具，其設計上不應有何種現象？① 四面採直角設計② 彎曲處呈圓弧形③ 與食物接觸面平滑④ 完整而無裂縫。
- 10.(1) 下列那一項是西式炒鍋特徵？① 平底式② 圓弧式③ 微尖底式④ 凸凹式。
- 11.(2) 廚房生產設備器具，其主要電壓為幾伏特？① 110V，210V ② 110V，220V ③ 120V，230V ④ 130V，240V。
- 12.(3) 餐具櫥宜採用何種材質？① 紙板② 木製③ 不銹鋼④ 磁磚。

- 13.(3) 大型自助餐熟食盛裝於何種器皿？①大瓷盤②大銀盤③保溫鍋④平底鍋。
- 14.(1) 大型自助餐冷開胃菜盛於何種器皿？①大銀盤②保溫鍋③平底鍋④大湯鍋。
- 15.(3) 芥茉醬、檸檬汁不宜盛裝於何種器皿？①玻璃器②瓷器③銀器④不鏽鋼器。
- 16.(1) 炒蛋食物不宜放入何種質材的器皿？①銀器②瓷器③玻璃器④不鏽鋼器。
- 17.(4) 炒蛋時使用何種器具烹調①平底鍋(Fry pan)②湯鍋(Pot)③沙司鍋(Sauce pan)④煎炒鍋(Sauteuse)。
- 18.(3) 烹調湯餡時使用何種器具？①平底鍋②電鍋③大湯鍋④小鋁鍋。
- 19.(1) 烤箱的主要用途是①烤牛肉②烤蔬菜③烤義大利麵④烤土司。
- 20.(1) 鋸肉機最適用於切何種肉類？①完全冷凍牛肉②完全解凍的牛肉③煮熟過的牛肉④完全解凍的大條魚。
- 21.(1) 操作廚房器具時必須①使用說明圖表或手冊②聽老闆意見使用③自己隨意操作④由新進同仁教授。
- 22.(2) 廚房烤箱使用後之清洗宜為何時？①用完立即清洗②用完冷卻至微溫時清洗③完全冷卻後清洗④隔天再洗。
- 23.(1) 肉類攪拌機放入填充料時應用何種方式？①用木質攪拌器②用玻璃攪拌器③用手填入④用肉類填入。
- 24.(1) 廚房面積應佔餐廳總面積之多少比例較為理想？① 1:3 ② 1:6 ③ 1:7 ④ 1:8。
- 25.(3) 迴風烤爐(Convection oven)和傳統烤爐的比較，下列何者不正確？①前者溫度較均勻②前者較省時③前者較耗費能源④前者成品色澤較均勻。
- 26.(2) 廚房之排水溝流向為①清潔→污染②污染→清潔③準清潔→污染④依地形設計。
- 27.(3) 下列何者較不適合用切片機？①乳酪(Cheese)②蔬菜③軟質食物④冷凍肉類。
- 28.(4) 廚房若以人工清洗餐具，下列何者才符合衛生要求？①雙槽溫水清洗再擦乾②雙槽溫水清洗再晾乾③三槽溫水清洗再擦乾④三槽溫水清洗再晾乾。
- 29.(2) 切片機的刀片一般是用何種材質製成？①鐵②碳鋼③鋁④銅。
- 30.(4) 有關切片機的敘述，下列何者是錯誤？①成品規格較一致②縮短切割時

間③節省人力④增加切割損失。

31.(3) 當切片機不再使用時，應如何處理刀面厚薄控制柄？①調高②調低③歸零④調至常用厚度。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 07：營養知識

- 1.(2) 構成人體細胞的重要營養素為①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
- 2.(2) 奶、蛋、豆、魚及肉類主要供應何種營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
- 3.(4) 下列何種營養素不屬於熱量營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
- 4.(1) 存在人體血液中最多的醣類為：①葡萄糖②果糖③乳糖④麥芽糖。
- 5.(4) 下列何種肉類最容易消化吸收？①雞肉②豬肉③牛肉④魚肉。
- 6.(1) 蛋類所含的蛋白質是屬於①完全蛋白質②部份完全蛋白質③部份不完全蛋白質④不完全蛋白質。
- 7.(3) 下列何種食物的蛋白質品質最好？①玉米②果凍③牛奶④扁豆。
- 8.(2) 下列等重的食物何者含膽固醇最多？①蛋②腦③肝④腎。
- 9.(2) 牛奶中含量較少的礦物質是①鈣②鐵③磷④鉀。
- 10.(3) 下列那種豆所含的蛋白質品質最佳？①紅豆②扁豆③黃豆④豌豆。
- 11.(1) 牛奶是下列何種礦物質的優良來源？①鈣②磷③鐵④鋅。
- 12.(3) 海產食物富含何種礦物質？①磷②硫③碘④硒。
- 13.(2) 下列何種食物中所含的鐵可利用率最高？①菠菜②牛排③麵包④強化穀類。
- 14.(4) 膽固醇是何種維生素的先質？① A ② B ③ C ④ D。
- 15.(3) 下列何種維生素較耐熱？①葉酸② B₁③ B₂④ C。
- 16.(1) 麵粉的筋度不同，是因為何種營養素的含量不同？①蛋白質②醣類③脂肪④礦物質。
- 17.(4) 烹調常用油中何者含較多飽和脂肪酸？①葵花籽油②紅花籽油③黃豆油④棕櫚油。
- 18.(4) 下列何類食物的鈣質含量最多？①水果②蔬菜③海鮮④牛奶。
- 19.(3) 下列那種加工方式對蛋白質的影響最大？①熱處理②酸處理③鹼處理④冷凍處理。
- 20.(1) 何種維生素在瘦肉中含量最豐富？① B ② C ③ A ④ E。

- 21.(1) 麵食類食物所提供的最主要營養素為何？①澱粉②脂肪③蛋白質④維生素。
- 22.(3) 馬鈴薯中最主要的營養素為何？①蛋白質②脂肪③澱粉④維生素。
- 23.(1) 下列何種麵粉的蛋白質含量最高？①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④澄粉。
- 24.(1) 營養強化麵粉(Enriched Flour)中通常添加何種維生素？① B₂② C ③ D ④ E。
- 25.(2) 營養強化麵粉(Enriched Flour)中通常添加何種礦物質？①鈉②鐵③鎂④鉀。
- 26.(3) 大小相同的下列那一種蛋糕熱量最高？①戚風蛋糕②海綿蛋糕③大理石蛋糕④魔鬼蛋糕。
- 27.(3) 依照我國衛生署的分類法，蛋黃醬(Mayonnaise)屬於下列何類食物？①五穀類②蛋豆魚肉類③油脂類④蔬菜類。
- 28.(2) 杏仁、核桃仁中以何種成份含量最高？①醣類②脂肪③蛋白質④水。
- 29.(1) 下列何種油脂膽固醇含量最高？①奶油(Butter)②黃豆油③橄欖油④酥油(Shortening)。
- 30.(2) 下列何種脂肪的單元不飽和脂肪酸含量最高？①奶油(Butter)②橄欖油③黃豆油④酥油(Shortening)。
- 31.(4) 用下列何種烹調法製作之雞肉的脂肪含量最低？①裹粉油炸②加酒煮③加乳酪(Cheese)烤④醃後碳烤。
- 32.(4) 蛋黃醬(Mayonnaise)中脂肪含量大約多少？① 30%② 45%③ 65%④ 80%。
- 33.(3) 法式沙拉醬(French dressing)中脂肪含量大約多少？① 30%② 45%③ 65%④ 80%。
- 34.(4) 下列那一種乳製品的脂肪含量最高？①全脂乳(Whole milk)②鮮奶油(Cream)③酸酪乳(Yoghurt)④奶油(Butter)。
- 35.(1) 下列何種調理方式對於蔬菜的營養保存性最高？①生食②烤③炸④煮。
- 36.(1) 下列何者是綠色蔬菜中最主要的一種維生素？①維生素 A ②維生素 B ③維生素 D ④維生素 E。
- 37.(2) 等重的下列蔬菜，何者能提供的維生素 A 最多？①高麗菜②青花菜③黃瓜④洋蔥。
- 38.(1) 下列那一種蔬菜的胡蘿蔔素含量最高？①菠菜②蘆筍③芹菜④紅高麗菜。
- 39.(3) 下列水果等重的可食部份，何者的維生素 C 含量最高？①西瓜②木瓜③

柳橙④鳳梨。

40.(2) 下列那一種水果的胡蘿蔔素含量最高？①西瓜②木瓜③鳳梨④柳橙。

41.(2) 下列那一種甜點的熱量含量最高？①果凍②冰淇淋③雪碧冰(Shorbet)④布丁。

42.(2) 下列何種維生素不在雞蛋營養含量內？① A ② C ③ E ④ K。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 08：成本控制

1.(3) 有一箱鱈魚售價 1000 元，內有四十塊，每塊重量均等，請問每塊鱈魚成本多少？① 15 元② 20 元③ 25 元④ 30 元。

2.(2) 一箱進口牛肉售價 2000 元，可用的部份有 10 磅，假如每份牛排的供應量是八兩，請問每份牛排成本多少？① 125 元② 132 元③ 139 元④ 146 元。

3.(4) 有一份做乳酪蛋糕(Cheese cake)的標準食譜，所需材料總花費為 800 元，可提供 40 人份，假使設定成本佔 25%，請問每份蛋糕的理想售價應多少？① 20 元② 40 元③ 60 元④ 80 元。

4.(1) 一家牛排館為做好食物成本控制，應採用下列何種方法來經營？①採用標準食譜②以量制價③以價制量④隨師傅興致配菜。

5.(2) 下列何者是西餐業者最大的兩項成本？①食物、飲料②食物、人事③飲料、人事④水電、房租。

6.(4) 下面那一項不是使用標準食譜的優點？①確保品質口味一致②確保成本一致③確保外觀色澤一致④提升營養價值。

7.(3) 依據標準食譜製作菜餚是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④顧客。

8.(2) 誰最應瞭解標準食譜之使用目的與成本控制的關係？①經理②主廚③顧客④老板。

9.(2) 1 公斤約等於① 1.1 磅② 2.2 磅③ 2.5 磅④ 3.3 磅。

10.(3) 1 杯(C)等於：① 14 大匙② 15 大匙③ 16 大匙④ 17 大匙。

11.(4) 若食物的直接成本佔售價的 40%，則一道 90 元材料費的雞肉，其售價至少為多少？① 36 元② 72 元③ 185 元④ 225 元。

12.(1) 1 磅等於多少盎司？① 16 盎司② 18 盎司③ 20 盎司④ 22 盎司。

13.(2) 1 磅的腓力牛排賣價 800 元，3 公斤重的應賣多少？① 2640 元② 5280 元③ 6000 元④ 7920 元。

- 14.(1) 鱈魚每百公克 15 元，已知每份成品 60 公克，烹調收縮率 70%，則 4 人份成本多少元？① 51 元② 60 元③ 105 元④ 110 元。
- 15.(2) 一大匙(T)等於：① 5 小匙(t)② 15 公克水重③ 19 公克水重④ 6 小匙(t)。
- 16.(3) 5 大匙加 1 小匙等於：① 1/4 量杯(Cup)② 1/2 量杯③ 1/3 量杯④ 2/3 量杯。
- 17.(4) 下列何者不是西方廚房的衡量器具？①量杯②量匙③磅秤④烤箱。
- 18.(4) 兩加侖(Gallon)等於：① 20 杯② 24 杯③ 28 杯④ 32 杯。
- 19.(4) 一公斤是：① 300 公克② 600 公克③ 500 公克④ 1000 公克。
- 20.(4) 政府提倡交易時使用何種單位計算？①台制②英制③美制④公制。
- 21.(3) 下列何種食物一年四季的價格較平穩？①豬肉②雞蛋③豆芽菜④葉菜類蔬菜。
- 22.(1) 同以 1 公斤的價格來比較，下列何種食物最便宜？①雞蛋②乳酪(Cheese)③豬肉④牛肉。
- 23.(3) 廚師的何種表現與食物成本無關？①工作計畫②烹調技術③人際關係④智慧反應。
- 24.(4) 由 10 公斤的鮮奶約可提煉多重的乳酪(Cheese)？① 4 公斤② 3 公斤③ 2 公斤④ 1 公斤。
- 25.(2) 一磅牛肉等於多少公克重？① 360 公克② 453 公克③ 520 公克④ 600 公克。
- 26.(3) 5 盎司(OZ.)牛肉等於多少公克重？① 100 公克② 120 公克③ 140 公克④ 160 公克。
- 27.(4) 一磅豬肉賣 200 元，一公斤豬肉約賣多少錢？① 290 元② 340 元③ 390 元④ 440 元。
- 28.(3) 甘藍菜之可用率若是 8 成，食譜需用量是 6 公斤，則應購買多少公斤才夠用？① 4.8 ② 6 ③ 7.5 ④ 9。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 09：安全措施

- 1.(1) 火災發生時你在火場，大約有多少時間可逃生？① 2.5 分鐘② 5 分鐘③ 10 分鐘④ 15 分鐘。
- 2.(2) 油鍋起火時最方便有效的滅火方法是什麼？①用水澆熄②蓋鍋蓋隔絕空氣③移開油鍋④關閉瓦斯開關。
- 3.(2) 油鍋起火時應如何處理？①用水澆之②用鍋蓋蓋緊③用滅火器噴之④

迅速離開。

- 4.(3) 電氣(C類)火災發生時首先應如何處置？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④趕快逃生。
- 5.(4) 油脂(B類)火災發生時首先應如何處置？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④撲滅火源。
- 6.(3) 火災現場濃煙密佈一片漆黑應如何逃生？①大聲喊叫引人來救②跑步快速逃離現場③採低姿快速爬行離開④速找防煙面罩。
- 7.(2) 火災現場，離地面距離越高的溫度如何？①愈低②愈高③沒有變化④還可忍受。
- 8.(3) 火災現場濃煙密佈含有什麼可使人致命的氣體？①二氧化碳②二硫化碳③一氧化碳④氫氧化碳。
- 9.(4) 預防火災是誰的責任？①消防隊②保全人員③消防管理員④每位員工。
- 10.(3) 廚房的滅火設備若有缺失不足或維護不良致發生火災，最大受害者是：①設計師與建築師②老板與股東③顧客與員工④保全員與管理員。
- 11.(3) 廚房剛發生火災時，應有何行動才正確？①通報主管②通知消防隊③先關閉瓦斯、電源再奮勇撲滅④為安全起見迅速逃離現場。
- 12.(4) 發生災害罹難人數在三人以上者，應如何處理？①由員工處理②雇主自行處理③不必搶救④必須由司法或檢查機構處理。
- 13.(2) 員工上班時間內發生重大意外傷害時應如何處理？①自行就醫②立即送醫並填寫意外傷害報告書③不用理會④由主管決定。
- 14.(1) 當客人發生食物中毒時應如何處理？①立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關②由員工急救③讓客人自己處理④順其自然。
- 15.(2) 西餐烹調需要暫停使用瓦斯爐時應作下列何種動作以策安全？應立即將①主火及母火皆關閉②主火關閉母火保留③主火保留母火關閉④廚房瓦斯總開關關閉。
- 16.(4) 餐廳整體的安全維護是誰的責任？①警衛②老板③經理④全體員工。
- 17.(3) 發現員工暈倒在地，應如何處理？①不要理他②自己加以急救③派人通知醫護人員，自己加以急救措施④直接等待醫護人員救援。
- 18.(3) 發現骨折傷患，應如何處理？①可以自己將他移動②不可以將他移動③移動時必須用擔架或護木④找人幫忙移動他。
- 19.(1) 員工工作受傷時應迅速就醫後①填寫傷害報告書②告知經理人員③在家休息④繼續上班。
- 20.(1) 大量出血如泉湧且帶鮮紅色，此乃何部位出血？①大動脈②靜脈③微血管④皮膚。

21.(2) 烹飪中，廚師是否可以離開崗位？①可以②不可以③視狀況④經主管核可即可。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 10：衛生知識

- 1.(3) 廚師的衛生習慣最重要，進入廚房第一件事是洗滌何物？①食物材料②廚具碗盤③雙手④抹布。
- 2.(1) 調理熟食之廚師，其手部每隔多久就應清洗一次？①經常清洗② 10 分鐘③ 20 分鐘④ 30 分鐘。
- 3.(1) 身體的那一部份是廚師傳播有害微生物的主要媒介源？①手②胸③臉④頭。
- 4.(2) 下列那項設施不適設於廚房洗手槽？①指甲剪②香水劑③消毒劑④洗潔劑。
- 5.(3) 廚房工作不可配戴飾物是何原因？可以①增進工作效率②減少工作摩擦③減少隱藏細菌④減少身體負荷。
- 6.(4) 餐飲從業人員應多久作一次肺結核病檢查？① 4 年② 3 年③ 2 年④ 1 年。
- 7.(3) 洗手槽附設肥皂和刷子的主要目的為何？①好看②配合衛生機關規定③徹底去除污物和看不見的細菌④為求方便問題。
- 8.(1) 餐飲從業人員的定期健康檢查，每年至少幾次？①一次②二次③三次④四次。
- 9.(4) 下列何者不是沙門氏菌的傳染途徑(媒介物)？①飲水②食物③動物④空氣。
- 10.(3) 餐具器皿消毒可浸泡於攝氏幾度以上之熱水 2 分鐘？① 60 度② 70 度③ 80 度④ 90 度。
- 11.(3) 餐具器皿消毒應浸泡於多少餘氯含量之冷水中 2 分鐘以上？① 100ppm② 150ppm③ 200ppm④ 250ppm。
- 12.(1) 飲用水水質標準之有效餘氯量必須在多少 ppm 之間？① 0.2-1.0ppm② 1.6-2.4ppm③ 3.0-3.8ppm④ 3.9ppm 以上。
- 13.(2) 煮沸殺菌法對毛巾、抹布之有效殺菌係指：①攝氏 90 度煮 5 分鐘以上②攝氏 100 度煮 5 分鐘以上③攝氏 90 度煮 1 分鐘以上④攝氏 100 度煮 1 分鐘以上。
- 14.(3) 煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 100 度煮 5 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。

- 15.(4) 蒸氣殺菌法對毛巾、抹布之有效殺菌係指：①攝氏 90 度蒸氣加熱 2 分鐘以上②攝氏 100 度蒸氣加熱 2 分鐘以上③攝氏 90 度蒸氣加熱 10 分鐘以上④攝氏 100 度蒸氣加熱 10 分鐘以上。
- 16.(4) 蒸氣殺菌法對餐具之有效殺菌係指：①攝氏 90 度以上熱水加熱 10 分鐘以上②攝氏 100 度蒸氣加熱 10 分鐘以上③攝氏 90 度蒸氣加熱 2 分鐘以上④攝氏 100 度蒸氣加熱 2 分鐘以上。
- 17.(3) 熱水殺菌法對餐具之有效殺菌係指：①攝氏 60 度以上熱水加熱 4 分鐘以上②攝氏 70 度以上熱水加熱 3 分鐘以上③攝氏 80 度以上熱水加熱 2 分鐘以上④攝氏 90 度以上熱水加熱 1 分鐘以上。
- 18.(2) 乾熱殺菌法對餐具之有效殺菌係指：①攝氏 80 度以上乾熱加熱 40 分鐘以上②攝氏 110 度以上乾熱加熱 30 分鐘以上③攝氏 90 度以上乾熱加熱 20 分鐘以上④攝氏 95 度以上乾熱加熱 10 分鐘以上。
- 19.(1) 砧板每天使用後應如何處理？①當天用清水洗淨消毒②當天用抹布擦拭乾淨③隔天用清水洗淨消毒④隔三天後再一併清洗消毒以節省勞力。
- 20.(1) 餐廳餐具器皿的消毒殺菌應採用幾槽式之水槽？① 3 槽② 2 槽③單槽④視情況而定。
- 21.(3) 下列那些人員是施行衛生教育的對象？①廚房雜工②廚師③所有員工及老板④經理及老板。
- 22.(4) 調理用的器皿，如砧板等，應如何處理才符合衛生標準？①分開購買②隨時擦拭③選擇大一點的④分類並標示用途。
- 23.(4) 廚師手上有化膿傷口，若處理食物可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④金黃色葡萄球菌。
- 24.(1) 處理過雞內臟的砧板若未徹底清理就用來處理其它食物，可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
- 25.(2) 牡蠣(Oyster)等海產若烹調溫度不足，一般可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④仙人掌桿菌。
- 26.(3) 牡蠣(Oyster)、生魚片(Sashimi)等海產生食，雖經加醋、芥末醬(Wasabi)等調味，一般而言也可能引發何種中毒？①不會中毒②沙門氏菌③腸炎弧菌④大腸桿菌。
- 27.(3) 下列何種食品添加物常用於熱狗香腸的製作？①硼砂②紅色二號③亞硝酸鹽④亞硫酸鹽。
- 28.(1) 下列何種情況不符食品中毒的定義？① 48 小時後發作②多人得到相同的症狀③吃了相同的食物而引起④團體得病。
- 29.(2) 食用發芽的馬鈴薯所引起的中毒，是屬於何種食物中毒？①細菌性②天

然毒素③化學性④過敏性。

- 30.(3) 下列何者不屬於微生物性食物中毒？①沙門氏菌②葡萄球菌③亞硝酸鹽④黃麴毒素。
- 31.(4) 細菌性食物中毒在何季節發生？①春天②夏天③秋天④一年四季。
- 32.(2) 細菌性食物中毒發生的頻率以何季節居多？①春天②夏天③秋天④冬天。
- 33.(4) 能抑制細菌繁殖的溫度是攝氏幾度以下？① 16 度② 12 度③ 8 度④ 4 度。
- 34.(3) 餐飲業所發生的食物中毒事件，以何種原因居多？①類過敏食物中毒②化學物質中毒③細菌性中毒④天然毒素中毒。
- 35.(4) 爲不讓細菌生存於使用過之砧板，其應如何處理？①用冷水清洗②用溫水清洗③用流動水清洗④用沸水浸泡清洗。
- 36.(3) 下列何項是預防葡萄球菌所引起的食物中毒最有效的方法？①加強冰箱的冷度②生食與熟食應分開貯存③改善個人衛生習慣④避免二次污染。
- 37.(4) 下列何點不是食品衛生安全的要訣？①避免食物被污染②抑止細菌繁殖③消滅細菌④噴灑除臭劑。
- 38.(1) 下列何點不是食品衛生安全的具體方法？①個人衣著寬鬆整潔②環境器具及食材保持清潔③食物處理迅速④烹調溫度控制適宜。
- 39.(4) 合成塑膠製的砧板之優點爲何？①節省成本②操作方便③硬度較佳④易清洗及消毒。
- 40.(2) 下列何者爲廚房水溝的主要設計？①明溝②暗溝③淺溝④深溝。
- 41.(4) 烹調時通常以小容器來加熱食物的目的爲何？①好拿②增加工作效率③增加食物美味④減少食物腐敗。
- 42.(4) 西餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①漂亮大方②減少生產成本③代表公司形象④防止頭髮掉落食物中。
- 43.(3) 下列何者不是公共衛生四大害？①蚊蟲②蠅③鳥④蟑螂。
- 44.(4) 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的功用爲何？①略洗槽②清洗槽③消毒槽④沖洗槽。
- 45.(4) 三槽式餐具洗滌槽使用時第二槽的水應保持何種狀態？①靜止狀低水位②靜止狀滿水位③流動狀低水位④流動狀滿水位。
- 46.(1) 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的水保持流動狀的目的爲何？①使洗滌劑流出②好洗③洗滌者舒服④餐具不易打破。
- 47.(3) 以三槽式餐具洗滌時，下列何物應加入第一槽？①消毒劑②殺菌劑③洗

潔劑④防腐劑。

- 48.(4) 三槽式餐具洗滌槽，第一槽的清洗工具除毛刷外還可用下列何物？①木頭②石頭③鋼刷④海綿。
- 49.(3) 三槽式餐具洗滌槽，下列何種攝氏水溫應使用於第一槽？① 27~33 度② 35~41 度③ 43~49 度④ 51~57 度。
- 50.(2) 三槽式餐具洗滌槽，第一槽的功用為何？①略洗槽②洗滌槽③消毒槽④沖洗槽。
- 51.(3) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽的功用為何？①略洗槽②清洗槽③消毒槽④沖洗槽。
- 52.(1) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽(消毒槽)之水溫為攝式幾度？① 80 度② 75 度③ 70 度④ 65 度。
- 53.(4) 三槽式餐具洗滌槽，第三槽若加氯消毒則其餘氯量應是多少？① 50ppm② 100ppm③ 150ppm④ 200ppm。
- 54.(4) 蔬果水產畜產原料或製品應分開貯存的主要目的為何？①優雅又美觀②進出貨方便③使容易灌溉④避免交叉污染。
- 55.(2) 下列那一個步驟不是一般水的處理程序？①曝氣或加氯②冷卻③沉澱過濾④消毒。
- 56.(1) 廚房的油煙是屬於何種廢棄物？①氣相廢棄物②液相廢棄物③固相廢棄物④綜合廢棄物。
- 57.(1) 何種方式是施行衛生管理最好的方法？①建立自行檢查制度②有專人指導③強硬施行④發揮團隊精神。
- 58.(3) 餐具表面殘留澱粉若滴上碘液檢查會有何種顏色出現？①紅色②綠色③藍色④黃色。
- 59.(1) 餐廳廚房應如何設計？①良好的通風與採光②通風即可③採光即可④視狀況而定。
- 60.(1) 雞肉須經攝氏 74 度以上及至少多久時間的烹調才可去除沙門氏菌？① 15 秒② 12 秒③ 9 秒④ 6 秒。
- 61.(2) 廚房工作檯面的光度應在幾米燭光？① 100 米燭光② 200 米燭光以上③ 300 米燭光以上④沒有規定。
- 62.(3) 下列何者為餐飲業防止微生物污染的最有效方法之一？①曝光②風乾③洗淨④冷藏。
- 63.(3) 下列何者不是餐飲業洗淨食品原料的目的？①清除污物②減少農藥殘留③增加營養④除去寄生蟲卵。
- 64.(3) 下列何者為餐飲業維護食品製造調理等衛生的有效方法之一？①曝光

②風乾③洗淨④冷藏。

- 65.(2) 下列何者為餐飲業衛生管理及控制微生物有效方法之一？①曝光與冷藏②消毒與殺菌③風乾與冷凍④洗淨與風乾。
- 66.(3) 迴游性魚類除外之所有魚蝦類的甲基汞含量應在多少 PPM 以下才符合衛生標準？① 0.9 ② 0.7 ③ 0.5 ④ 0.3。
- 67.(4) 餐飲業在洗滌器具及容器後，除以熱水或蒸氣外還以下列何物消毒？①無此消毒物②亞硝酸鹽③亞硫酸鹽④次氯酸鈉溶液。
- 68.(3) 下列何者是馬鈴薯電子輻射照射處理的目的？①防治蟲害②殺菌③抑制發芽④延長儲存期限。
- 69.(3) 去除蔬菜農藥的方法，下列何項敘述不正確？①用水浸泡數分鐘②去皮即可去除相當比率的農藥③以洗滌劑清洗④加熱時以不加蓋為佳。
- 70.(2) 下列何者生菌數較高？①塊肉②碎肉③片肉④條肉。
- 71.(4) 食物製備使用的砧板宜有幾種？①一②二③三④四。
- 72.(1) 清洗砧板的用水應以攝氏幾度的熱水浸泡 10 分鐘方可達到消毒的目的？① 85 ② 75 ③ 65 ④ 55。
- 73.(2) 下列何者是人工清洗餐具的步驟？①洗滌→沖洗→消毒→拭擦②刮除→洗滌→沖洗→消毒③消毒→洗滌→沖洗→拭擦④沖洗→洗滌→拭擦→消毒。
- 74.(3) 下列何者對油脂儲存後的品質有較小的影響？①光線②濕度③通風④高溫。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 11：衛生法規

- 1.(1) 食品衛生管理法的中央主管機關是①行政院衛生署②警政署③里辦公室④消防署。
- 2.(4) 以布丁(Custard)裝飾或充餡之蛋糕、派等應冷藏貯放於攝氏幾度以下才符合食品良好衛生規範？① 13 度② 11 度③ 9 度④ 7 度。
- 3.(3) 廚師於工作中，下列那項情況是符合衛生規定？①戴手錶②戴戒子③配戴工作帽④戴項鍊。
- 4.(1) 依食品衛生管理法販賣之食品應符合衛生標準，其標準應由誰定之？①行政院衛生署②警政署③衛生處④衛生局。
- 5.(3) 依食品衛生管理法販賣之食品用洗滌劑應符合衛生標準，其標準應由誰定之？①警政署②衛生處③行政院衛生署④衛生局。

- 6.(4) 依食品衛生管理法販賣之食品器具應符合衛生標準，其標準應由誰定之？①警政署②衛生處③衛生局④行政院衛生署。
- 7.(4) 食品添加物未經何機關查驗登記並發給許可證者不得調配加工？①警政署②衛生處③衛生局④行政院衛生署。
- 8.(2) 屠宰供食用之家畜其屠體的衛生檢查規則由那個機關主政？①衛生局②行政院農業委員會③衛生署④標準檢驗局。
- 9.(3) 食品添加物之品名、規格及使用範圍、限量應符合何機關規定？①警政署②衛生處③行政院衛生署④衛生局。
- 10.(2) 違反食品衛生管理法情節重大或一年內再犯會被處：①吊銷營業身份證照②吊銷營業登記證照③吊銷納稅證照④吊銷公司登記證照。
- 11.(3) “食品添加物使用範圍及用量標準”是由何衛生機關公佈？①衛生部②衛生處③行政院衛生署④衛生局。
- 12.(4) 公共飲食場所衛生管理辦法是直轄市、縣市主管機關依何機關標準定的？①衛生部②衛生處③衛生局④中央主管機關。
- 13.(2) 下列何者是餐飲業必須遵守的衛生最基本法令？①消防法②食品衛生管理法③廢棄物清理法④消費者保護法。
- 14.(2) 食品良好衛生規範由何機關定之？①衛生局②行政院衛生署③衛生部④衛生處。
- 15.(4) 衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作的主要目的為何？①例行公事②找業者收好處③上級交待辦事④實地瞭解業者有否遵守食品衛生管理法。
- 16.(2) 食品衛生檢驗方法若無國家標準者以何機關公告標準？①衛生局②行政院衛生署③衛生部④衛生處。
- 17.(3) 依衛生標準餐具中的大腸桿菌應呈何狀況？①鹼性②陽性③陰性④酸性。
- 18.(1) 依衛生標準冷凍生食用牡蠣(Oyster)中的沙門氏菌應呈何狀況？①陰性②陽性③酸性④鹼性。
- 19.(1) 依衛生標準冷凍蔬果類直接供食者每公克的生菌數應是多少以下？① 10 萬② 20 萬③ 30 萬④ 40 萬。
- 20.(3) 依衛生標準餐飲業設施之化糞池位置與水源應距離多遠以上？① 5 公尺② 10 公尺③ 15 公尺④ 20 公尺。
- 21.(3) 衛生主管機關對違反衛生法規受罰鍰而逾期未繳納者如何處理？①催告後結案②移送警察機關派員收後後結案③移送法院強制執行後結案④派員至營業場所站崗取款後結案。
- 22.(4) 故意逃避衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作，餐飲業者會受多少新台

幣的罰鍰？① 9 百以上 9 千以下② 3 千以上 3 萬以下③ 6 千以上 6 萬以下④ 3 萬以上 15 萬以下。

- 23.(1) 檢舉或協助查獲違反衛生法規之業者，主管機關對檢舉人姓名如何處理？① 嚴守秘密② 公開傳播③ 儀式表揚④ 交業者作證據。
- 24.(2) 妨害衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作情節重大或一年內再犯會被處① 吊銷營業身份證照② 吊銷營業登記證照③ 吊銷納稅證照④ 吊銷公司登記證照。
- 25.(2) 食品衛生之檢驗是由何機構負責？① 行政院衛生署藥物食品檢驗局② 經濟部標準檢驗局③ 各縣市政府衛生局④ 經指定之研究機構。
- 26.(3) 依衛生法規應設置“衛生管理人員”之辦法由何機關定之？① 衛生部② 衛生處③ 行政院衛生署④ 衛生局。
- 27.(4) 下列何法規與餐飲業公共安全有直接關係？① 國家賠償法② 土地法③ 標準法④ 消防法。