

1. (1) 職業道德最重要之因素為①敬業精神②追求利潤③供應美味可口的食品④杜絕浪費。
2. (3) 餐飲業是一種①製造業②農漁業③服務業④交通業。
3. (1) 俗語說：「師父引進門，修行在個人」，因此廚師應①抽時間不斷練習，以達到熟能生巧之效果②不必練習，以免浪費時間③只要熟記要訣④只要展現自信 即可。
4. (3) 一位品德與修養良好的廚師是指其人①很會作名菜②服裝儀容整潔③待人和氣、能與同事協調合作④很有交際手腕。
5. (2) 廚師應有良好的休閒生活規劃，空班時間參加①打牌②參加社會公益活動③兼差④交際應酬即為一很好的例子。
6. (4) 廚師應有①追求財富②保持現狀③積極求名④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。
7. (3) 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？①抽煙②喝酒③嚼食檳榔④嚼口香糖。
8. (2) 一位令人尊敬的廚師應具備的職業道德為①經常參加比賽、爭取名聲②守時守分、注重服務精神③利潤第一、品質其次④力求表現、突顯自我。
9. (4) 碰到挑剔的顧客，有職業道德的廚師應①多加點調味料，使菜餚味重②偷工減料③表示材料不足，無法供應④用心做菜、加強服務、爭取顧客認同。
10. (1) 一位稱職的廚師在供餐後可①穿著整潔工作服，詢問顧客滿意度②穿著廚衣與顧客共餐，增進感情交流③敬酒④只要做好廚房的工作即可。
11. (4) 一位敬業的廚師應有什麼心態？①將菜餚做得色、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，並熱忱投入與廚師相關之工作。
12. (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。
13. (2) 廚師調理食物的能力是①受限天生資質，無法突破②師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進③全靠師傅所傳授④靠顧客評估而定。
14. (3) 廚房的衛生管理作業，主要由①新廚師②助廚③全體工作人員④老闆負責。
15. (3) 廚師的衛生習慣最重要，因此進入廚房的第一件事是洗滌①抹布②廚具③雙手④食物材料。
16. (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①隨時請求加薪②俟機跳槽③以有助於餐廳生意興隆為榮④隱藏技術 的心態。

17. (4) 清理廚房整理廚具，對廚師而言是①不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作②不一定要做的工作③可交助廚全權完成④必要的工作。
18. (1) 烹調從業人員如有剩餘的食物材料①應先檢視其儲存狀況及品質，進而置於冰箱保存②煮成自己愛吃的口味，享受一番，以免浪費③分發給同事處理④一律丟棄，以免增加麻煩。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 02：食物性質之認識

1. (3) 下列何種食物不屬硬殼果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
2. (2) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①醋酸菌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) 醬油膏比一般醬油較為濃稠是因為含有較多的①油脂②水分③食鹽④澱粉。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
9. (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。
10. (1) 含有筋性的澱粉類是①麵粉②玉米粉③太白粉④甘藷粉。
11. (2) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？①麵粉②太白粉③澄粉④在來米粉。
12. (2) 下列何者是製作太白粉的原料？①甘薯②樹薯③小麥④大麥。
13. (4) 粘性最大的米為①蓬萊米②在來米③胚芽米④糯米。
14. (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。
15. (1) 「粉蒸肉」之材料宜用①五花肉②里脊肉③豬蹄④腰裏肉。
16. (3) 粉蒸肉所用的粉是①太白粉②麵粉③米粒粉④玉米粉。
17. (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。
18. (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。
19. (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。

20. (3) 長芽之馬鈴薯不得食用是因含有①葡萄球菌②沙門氏桿菌③神經性毒素④黃麴毒素。
21. (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。
22. (2) 腰果炸好，放冷後顏色會①變淡②變深③變焦④不變。
23. (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）。
24. (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。
25. (1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
26. (3) 腐竹是用①綠豆②紅豆③黃豆④花豆 加工製成的。
27. (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。
28. (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。
29. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉 為多。
30. (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。
31. (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。
32. (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。
33. (2) 下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？①硝②硼砂③味素④紅色 6 號色素。
34. (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。
35. (2) 「走油扣肉」應用①排骨肉②五花肉③里脊肉④梅花肉（胛心肉） 來做為佳。
36. (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。
37. (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。
38. (4) 銀芽是指①綠豆芽②黃豆芽③苜蓿④去掉頭尾的綠豆芽。
39. (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。
40. (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。
41. (4) 發霉的穀類含有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。
42. (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。

43. (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。
44. (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。
45. (3) 製作油飯時，為使其口感較佳，宜選用①蓬萊米②在來米③長糯米④圓糯米。
46. (2) 酸辣湯的辣味來自於①芥菜粉②胡椒粉③花椒粉④辣椒粉。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (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。
51. (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。
52. (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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (3) 下列材料何者不適合應用於素食中？①辣椒②薑③蕎④九層塔。
57. (1) 吾人應少食用「造型素」如素魚、素龍蝦的原因為①高蛋白、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。
58. (2) 大部份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。
59. (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。
60. (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。
61. (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。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 03：食物選購

1. (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。
2. (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。
3. (1) 選購皮蛋時宜選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。
4. (3) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④駝鳥蛋 醃漬而成。
5. (3) 下面那一種是新鮮的乳品特徵？①倒入玻璃杯，即見分層沈澱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。
6. (1) 採購蔬果應考慮之要項為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。
7. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙 者。
8. (3) 要選擇新鮮的蝦應選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。
9. (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魚鱗④魚尾所散發的味道得知。
10. (4) 下列何種魚類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。
11. (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。
12. (3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬 季。
13. (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。
14. (3) 「紅燒下巴」的下巴是指①豬頭②舌頭③魚頭④猴頭菇。
15. (4) 製作「紅燒下巴」時常選用①黃魚頭②鮓魚頭③鯧魚頭④草魚頭。
16. (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。
17. (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。
18. (3) 炸豬排時宜使用豬的①後腿肉②前腿肉③里脊肉④五花肉。
19. (4) 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是①里脊肉②梅花肉（腓心肉）③後腿

肉④腰裡肉。

20. (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。
21. (4) 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的①肩肉②和尚頭③牛腩④腱子肉。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (2) 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量最高？①蛋類②肉類③蔬菜類④水果類。
30. (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。
31. (2) 下列魚類何者屬於海水魚？①草魚②鮪魚③鯽魚④鱸魚。
32. (3) 優良冷凍食品標示為① CNS ② GMP ③ CAS ④ GLP。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 04：食物貯存

1. (2) 食品冷藏溫度最好維持在① 0 以下② 7 以下③ 10 以上④ 20 以上。
2. (1) 貯藏冷凍肉類的溫度應控制在① - 18 ② - 5 ③ 0 ④ 5 以下。
3. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在① 4 ② 0 ③ - 5 ④ - 18 以下。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。

8. (4) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在① 30 以上② 40 以上③ 50 以上④ 60 以上。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (3) 冰箱冷藏的溫度應在① 12 ② 8 ③ 7 ④ 0 以下。
13. (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。
14. (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。
15. (1) 冷凍食品與冷藏食品之貯存①必需分開貯存②可以共同貯存③沒有規定④視情況而定。
16. (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。
17. (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。
18. (3) 食用油應貯藏在①爐邊②陽光下③陰涼乾燥處④水槽邊。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (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。
26. (1) 下列食物何者不適宜低溫貯藏？①甘薯②小黃瓜③茄子④胡蘿蔔。
27. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？① 5 8 ② 3 5 ③ 2 - 2 ④ - 5 - 12 。
28. (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。

29. (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腐敗④重量減少。
30. (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魚片應冷藏保存在防潮密封包裝袋內。
31. (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 。
32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (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% 。
40. (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。
41. (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① 30cm ② 60cm ③ 80cm ④ 100cm 之處。
42. (1) 下列肉品何者貯藏期最短？①絞肉②里脊肉③排骨④五花肉。

1. (4) 扣肉是以論①秒②分③刻④時 為火候的菜餚。
2. (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。
3. (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，稱之為①燴②溜③爆④紅燒。
4. (4) 爆炒牛肉、豬肝時應用①文火溫油②文火熱油③旺火溫油④旺火熱油。
5. (4) "爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火 來做。
6. (4) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用①大火②旺火③武火④文火。
7. (4) 中國菜所謂「醬爆」是指用①蕃茄醬②沙茶醬③芝麻醬④甜麵醬 來做。
8. (2) 油炸食物以下列哪一溫度最適當？① 140 ② 180 ③ 240 ④ 260 。
9. (2) 蒸蛋時宜用①旺火②文火③武火④三者隨意。
10. (4) 煎荷包蛋時應用①旺火②武火③大火④文火。
11. (1) 炸蝦片時宜用①大火②中火③小火④大火或小火皆可。
12. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (4) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
23. (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。
24. (4) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
25. (3) 洗豬肺時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。

26. (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。
27. (4) 烹調魚類應該做到①去除骨頭②頭尾不用③去皮去骨④清除魚鱗、內臟及鰓。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (4) 下列的烹調方法中何者不需芶芡？①溜②羹③燴④燒。
32. (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。
33. (4) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉 為適合。
34. (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。
35. (4) 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻①水②太白粉③蛋白④肥肉、蛋白與太白粉 一起拌打。
36. (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。
37. (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。
38. (2) 做菜時如需勾芡，下列何者粉料使用時稠度較佳？①地瓜粉②太白粉③糯米粉④綠豆粉。
39. (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。
40. (1) 烹調時調味料的使用應注意①種類與用量②美觀與外形③顧客的喜好④經濟實惠。
41. (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。
42. (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。
43. (4) 蛋黃醬(沙拉醬)之製作原料為①豬油、蛋、醋②牛油、蛋、醋③奶油、蛋、醋④沙拉油、蛋、醋。
44. (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。

45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (3) 正統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？①米酒②高粱酒③紹興酒④啤酒。
51. (2) 製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？①里脊肉②五花肉③前腿肉④後腿肉。
52. (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④浸料。
53. (3) 「京醬肉絲」正統的作法，鋪底是用①蒜白②筍絲③蔥白絲④綠豆芽。
54. (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。
55. (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。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 06：排盤與裝飾

1. (4) 盤飾使用胡蘿蔔切雕的花，應該裝飾在①燴②炒③燉④冷盤 的菜上。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
9. (4) 盛裝「鵲鬆」的蔬菜宜用①大白菜②紫色甘藍③高麗菜④結球萵苣。

10. (4) 盤飾用的蕃茄通常適用於①蒸②燴③紅燒④冷盤 的菜餚上。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 07：器具設備之認識

1. (4) 用蕃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。
2. (2) 剝雞時應使用①片刀②骨刀③尖刀④水果刀。
3. (3) 下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
4. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
9. (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玻璃材質且透明緊密之蓋子④附有可移動式輪架。
10. (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。
11. (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。
12. (4) 散熱最慢的器具為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
13. (3) 製作燉的食物所使用的容器是①碗②盤③盅④盆。
14. (3) 炒菜用的鍋以①銅②銀③不銹鋼④鋁 製的最好用亦最適宜。
15. (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。
16. (4) 下列何者材質的容器，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。
17. (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。
18. (2) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
19. (2) 蒸鍋、烤箱應多久清洗整理一次？①每次用過後②每日③每 2 3 天④每週。
20. (4) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到它？①洗米機②切片機③攪

拌機④洗碗機。

21. (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。
22. (4) 燴的食物最適合使用的容器為①淺碟②碗③盅④深盤。
23. (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。
24. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼為宜。
25. (1) 選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？①鋼絲細，且條數多者②鋼絲粗，條數多者③鋼絲細，條數少者④鋼絲粗，條數少者。
26. (1) 鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？①木製鏟②鐵鏟③不銹鋼鏟④不銹鋼炒杓。
27. (3) 下列對於刀具使用的敘述何者正確？①對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利②為避免生銹，於使用後盡量少用水清洗③可用醋或檸檬去除魚腥味④刀子的材質以生鐵最佳。
28. (4) 高密度聚丙烯塑膠砧板適用於①剝②斬③砍④切。
29. (2) 清洗不銹鋼水槽或洗碗機宜用下列哪一種清潔劑？①中性②酸性③鹼性④鹼性。
30. (4) 量匙間的相互關係，何者不正確？① 1 大匙為 15 毫升② 1 小匙為 5 毫升③ 1 小匙相當於 1/3 大匙④ 1 大匙相當於 5 小匙。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 08：營養知識

1. (4) 人體所需要的營養素有①三②四③五④六 大類。
2. (1) 一公克的醣可產生① 4 ② 7 ③ 9 ④ 12 大卡的熱量。
3. (3) 一公克脂肪可產生① 4 ② 7 ③ 9 ④ 12 大卡的熱量。
4. (1) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為① 4 ② 6 ③ 7 ④ 9 大卡。
5. (3) 構成人體細胞的重要物質是①醣②脂肪③蛋白質④維生素。
6. (3) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？①蛋白質②脂質③醣類④維生素。
7. (1) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應①蛋白質②脂質③醣類④維生素。
8. (4) 下列何種營養素不能供給人體所需的能量？①蛋白質②脂質③醣類④礦物質。
9. (2) 若一個三明治可提供蛋白質 7 公克、脂肪 5 公克及醣類 15 公克，則其可獲熱量為① 127 大卡② 133 大卡③ 143 大卡④ 163 大卡。

10. (4) 下列何種營養素不是熱量營養素？①醣類②脂質③蛋白質④維生素。
11. (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。
12. (3) 營養素的消化吸收部位主要在①口腔②胃③小腸④大腸。
13. (3) 蛋白質構造的基本單位為①脂肪酸②葡萄糖③胺基酸④丙酮酸。
14. (3) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為①油脂類②肉、魚、豆、蛋、奶類③五穀類④蔬菜及水果類。
15. (2) 供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為①脂質②醣類③蛋白質④維生素。
16. (4) 下列何種醣類本身不被人體消化且不具熱量值？①肝醣②乳糖③澱粉④纖維素。
17. (4) 澱粉消化水解後的最終產物為①糊精②麥芽糖③果糖④葡萄糖。
18. (1) 澱粉是由何種單糖所構成的①葡萄糖②果糖③半乳糖④甘露糖。
19. (2) 存在於人體血液中最多的醣類為①果糖②葡萄糖③半乳糖④甘露糖。
20. (3) 白糖是只能提供我們①蛋白質②維生素③熱能④礦物質 的食物。
21. (4) 下面那一種食物含有較多的食物纖維質？①雞肉②魚肉③雞蛋④馬鈴薯。
22. (1) 肉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部分不完全蛋白質④不完全蛋白質。
23. (1) 下列哪一種食物所含有的蛋白質品質最好？①蛋②玉米③米飯④麵包。
24. (1) 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為①黃豆②綠豆③紅豆④豌豆。
25. (3) 醣類主要含在哪一大類食物中？①水果類②蔬菜類③五穀類④肉、魚、豆、蛋、奶類。
26. (2) 含多元不飽和脂肪酸最多的油脂為①椰子油②花生油③豬油④牛油。
27. (4) 下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？①牛油②豬油③椰子油④大豆沙拉油。
28. (4) 下列何種肉類含較少的脂肪？①鴨肉②豬肉③牛肉④雞肉。
29. (2) 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？①蛋白質②脂肪③醣類④礦物質。
30. (4) 下列哪一種油含有膽固醇？①花生油②紅花子油③大豆沙拉油④奶油。
31. (1) 下列食物何者含膽固醇最多？①腦②腎③雞蛋④肝臟。
32. (1) 腳氣病是由於缺乏①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
33. (2) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？①蘋果②橘子③香蕉④西瓜。
34. (2) 缺乏何種維生素，會引起口角炎？①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
35. (1) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E

- ④維生素 K。
36. (4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
37. (2) 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
38. (4) 下列何種水果，其維生素 C 含量較多？①西瓜②荔枝③鳳梨④蕃石榴。
39. (1) 下列何種維生素不是水溶性維生素？①維生素 A ②維生素 B₁③維生素 B₂④維生素 C。
40. (4) 維生素 A 對①耳朵②神經組織③口腔④眼睛 的健康有重要的關係。
41. (1) 維生素 B 群是①水溶性②脂溶性③不溶性④溶於水也溶於油脂 的維生素。
42. (3) 粗糙的穀類如糙米、全麥比精細穀類的白米、精白麵粉含有更豐富的①醣類②水分③維生素 B 群④維生素 C。
43. (1) 下列何者為酸性食物？①五穀類②蔬菜類③水果類④油脂類。
44. (4) 下列何者為中性食物？①蔬菜類②水果類③五穀類④油脂類。
45. (2) 牛奶比較欠缺的礦物質為①鈣②鐵③鈉④磷。
46. (2) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？①鐵②鈉③鉀④銅。
47. (4) 下列何種食物是鐵質的最好來源？①菠菜②蘿蔔③牛奶④肝臟。
48. (1) 甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？①碘②酒③鐵④鎂。
49. (3) 含有鐵質較豐富的食物是①餅乾②胡蘿蔔③雞蛋④牛奶。
50. (1) 牛奶中含量最少的礦物質是①鐵②鈣③磷④鉀。
51. (1) 下列何種食物為維生素 B₂的最佳來源？①牛奶②瘦肉③西瓜④菠菜。
52. (2) 下列何種維生素可由曬太陽得到？①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
53. (1) 下列何者含有較多的胡蘿蔔素？①木瓜②香瓜③西瓜④黃瓜。
54. (4) 飲食中有足量的維生素 A 可預防①軟骨症②腳氣病③口角炎④夜盲症的發生。
55. (4) 最容易氧化的維生素為①維生素 A ②維生素 B₁③維生素 B₂④維生素 C。
56. (3) 具有抵抗壞血病的效用的維生素為①維生素 A ②維生素 B₂③維生素 C ④維生素 E。
57. (2) 國人最容易缺乏的營養素為①維生素 A ②鈣③鈉④維生素 C。
58. (4) 與人體之能量代謝無關的維生素為①維生素 B₁②維生素 B₂③菸鹼素④維生素 A。
59. (2) 下列何者為水溶性維生素？①維生素 A ②維生素 C ③維生素 D ④維生素 E。

60. (4) 與血液凝固有關的維生素為①維生素 A ②維生素 C ③維生素 E ④維生素 K。
61. (1) 腳氣病是由於缺乏何種維生素所引起？①維生素 B₁②維生素 C ③維生素 D ④維生素 E。
62. (4) 下列何種水果含有較多的維生素 A 先驅物質？①水梨②香瓜③蕃茄④芒果。
63. (3) 下列何種食物為維生素 B₂的最佳來源？①豬肉②豆腐③鮮奶④米飯。
64. (1) 肝臟含有豐富的①維生素 A ②維生素 B₁③維生素 C ④維生素 E。
65. (2) 惡性貧血乃因缺乏下列何種維生素？①維生素 B₂②維生素 B₁₂③維生素 C ④維生素 K。
66. (2) 口角炎是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 B₆④維生素 B₁₂。
67. (2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。
68. (4) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？①沙丁魚②肝③干貝④腦。
69. (4) 下列何種食物含膳食纖維最少？①牛蒡②黑棗③燕麥④白飯。
70. (1) 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？① 1 2 杯② 3 杯③ 4 杯④愈多愈好。
71. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？①均衡攝食各類食物②天天五蔬果防癌保健多③吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯④多油多鹽多調味，飲食才夠味。
72. (4) 下列何者不是降低油脂的適當處理方式？①烹調前去掉外皮、肥肉②減少裹粉用量③湯汁去油後食用④炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
73. (2) 下列烹調器具何者可減少用油量？①不銹鋼鍋②鐵氟龍鍋③石頭鍋④鐵鍋。
74. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？①煎②炒③煮④炸。
75. (4) 患有高血壓的人應多食用①醃製、燻製的食品②罐頭食品③速食品④生鮮食品。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 09：成本控制

1. (2) 一公斤等於①二台斤②一台斤十台兩半③一台斤半④一台斤。
2. (4) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重的應賣① 108 元② 64 元③ 56 元④ 48 元。
3. (4) 1 磅約等於① 600 公克② 550 公克③ 500 公克④ 450 公克。

4. (2) 下列食物中，何者受到氣候影響性較低？①小黃瓜②胡蘿蔔③絲瓜④茄子。
5. (3) 下列食品的價格哪項受季節影響較大？①肉類、魚類②蛋類、五穀類③蔬菜類、水果類④豆類、奶類。
6. (3) ①豬肉②雞蛋③豆腐、豆干④蔬菜 一年四季的價格最為平穩。
7. (3) 在颱風過後選用蔬菜以①葉菜類②瓜類③根菜類④花菜類 成本較低。
8. (1) 目前市面上以何種水產品的價格最便宜？①吳郭魚②螃蟹③草蝦④日月貝。
9. (1) 蕃茄於① 1 3月② 4 6月③ 7 9月④ 10 12月 的價格最便宜。
10. (1) 以 1 公斤的價格來比較①雞蛋②雞肉③豬肉④牛肉 最便宜。
11. (4) 比較受季節影響的水產品為①蜆②草蝦③海帶④虱目魚。
12. (3) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？①蔬菜類②水果類③肉類④海產魚類。
13. (4) 菠菜的盛產期為①春季②夏季③秋季④冬季。
14. (4) 下列何者瓜類有較長的儲存期？①胡瓜②絲瓜③苦瓜④冬瓜。
15. (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？① 180 ② 200 ③ 220 ④ 240。
16. (3) 政府提倡交易時使用①台制②英制③公制④美制 為單位計算。
17. (2) 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量，需以米① 100 公克② 600 公克③ 2000 公克④ 4000 公克 煮飯。
18. (3) 五菜一湯的梅花餐，要配 6 人吃的量，其中一道菜為素炒的青菜，所使用的青菜量以①四兩②半斤③一台斤④二台斤 最適宜。
19. (2) 甲貨 1 公斤 40 元，乙貨 1 台斤 30 元，則兩貨價格間的關係①甲貨比乙貨貴②甲貨比乙貨便宜③甲貨與乙貨價格相同④甲貨與乙貨無法比較。
20. (4) 食品類之採購，標準訂定是誰的工作範圍？①採購人員②驗收人員③廚師④採購委員會。
21. (2) 食品進貨後之使用方式為①後進先出②先進先出③先進後出④徵詢主廚意願。
22. (4) 下列何種方式無法降低採購成本？①大量採購②開放廠商競標③現金交易④惡劣天氣進貨。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 10：安全措施

1. (2) 台灣地區用電通常使用的電壓為① 90 伏特② 110 伏特③ 250 伏特④

500 伏特。

2. (4) 安全的維護是①安全人員的責任②經理人員的責任③廚工的責任④全體工作人員的責任。
3. (2) 油炸鍋起火時不宜①用砂來滅火②用水來滅火③蓋緊鍋蓋來滅火④用化學泡沫來滅火。
4. (2) 燒菜時，若加熱過度，引起鍋裡油脂著火，必須①用水撲滅②先關掉瓦斯開關再蓋上鍋蓋③使用滅火器滅火④用抹布撲打。
5. (3) 當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理，何者為錯？①蓋上鍋蓋，以阻隔空氣②立即通知消防隊③以水灌救，避免繼續燃燒④關閉燃料開關，以免造成更大的危險。
6. (2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火 測試。
7. (2) 檢查瓦斯器（管）有無破裂宜用①點火試驗②塗抹肥皂泡沫試驗③以肉眼檢查④以鼻嗅察。
8. (3) 如有瓦斯漏出來時應①開抽風機②開電風扇③開門窗④開抽油煙機 以幫助瓦斯的散失。
9. (3) 火警之報警電話為① 110 ② 112 ③ 119 ④ 166。
10. (1) 油脂燃燒著火，下列何種方式處理為錯誤的？①以水灌救②噴灑泡沫滅火③以乾粉滅火器噴灑④立即通知消防隊。
11. (1) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？①甲乙丙類(ABC 型)乾粉滅火器②泡沫滅火器③水④滅火彈。
12. (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。
13. (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。
14. (3) 關於火災時人員疏散要領之敘述，下列何者錯誤？①快快離開現場②姿勢放低前進③姿勢擺高前進④以濕毛巾摀住口鼻放低姿勢前進。
15. (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。
16. (2) 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？①大聲呼叫②關閉電源開關③用水滅火④走為上策。
17. (1) 被蒸氣燙傷時最好的處理方法是①儘快沖冷水②塗抹醬油③塗抹麻油④以乾淨紗布蓋好，以免被污染。
18. (4) 被燙傷時的立即處理法是①以油塗抹②以漿糊塗抹③以醬油塗抹④浸冷水或冰水 以免起泡。
19. (3) 廚師遇到嚴重燙傷，下列處理方式何者錯誤？①用冷水沖傷口②用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口③擦燙傷藥膏，以減輕疼痛④將患者緊急送醫。

20. (2) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？①保暖，但不要讓患者有出汗現象②將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物，丟棄並毀滅③病人清醒者，給予食鹽水④立刻送醫急救。
21. (3) 廚師因工作發生重大意外傷害時，同事會如何處理？①自行處理②不用處理③填寫意外傷害記錄並送醫④視生意量而定。
22. (2) 地震發生時，廚房工作人員應①立刻搭電梯逃離②立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出③原地等候地震完畢④逃至樓頂等候救援。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 11：衛生知識

1. (3) 蒼蠅防治最根本的方法為①噴洒殺蟲劑②設置暗走道③環境的整潔衛生④設置空氣簾。
2. (4) 製造調配菜餚之場所①可養牲畜②可居住③可養牲畜亦可居住④不可養牲畜亦不可居住。
3. (1) 洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有①螢光增白劑②亞硫酸氫鈉③潤濕劑④次氯酸鈉。
4. (2) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？①金黃色霍亂菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④沙門氏菌。
5. (2) 腸炎弧菌通常來自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。
6. (3) 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有①沙門氏菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④葡萄球菌之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
7. (3) 感染型細菌包括①葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏桿菌④肝炎病毒。
8. (2) 手部若有傷口，易產生①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌的污染。
9. (3) 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①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
10. (2) 下列何種細菌屬毒素型細菌？①腸炎弧菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
11. (3) 在台灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？①天然毒素②化學性③細菌性④黴菌毒素性。
12. (4) 下列何種菌屬於毒素型病原菌？①腸炎弧菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
13. (3) 下列病原菌何者屬感染型？①金黃色葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏菌

- ④仙人掌桿菌。
14. (3) 台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因而前處理好的魚類，應放在置物架的①上層②中層③下層④視情況而異 以免其它食物受滴水污染腸炎弧菌。
15. (1) 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②沙門氏菌③仙人掌桿菌④肉毒桿菌。
16. (4) 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① 65 以上即可將其破壞② 80 以上即可將其破壞③ 100 以上即可將其破壞④ 120 以上之溫度亦不易破壞。
17. (2) 硼砂在食品衛生標準中①可以使用②不可使用③無硬性規定④根本沒有規定。
18. (3) 廚師手指受傷最容易引起①肉毒桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④綠膿菌 感染。
19. (1) 下列何種細菌性中毒最易發生於禽肉類？①沙門氏桿菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④腸炎弧菌。
20. (4) 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？
①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌③腸炎弧菌④肉毒桿菌。
21. (1) 同重量的 1.肉毒桿菌毒素 2.河豚毒 3.砒霜，其對人體致命力依順序為
① 1 > 2 > 3 ② 2 > 3 > 1 ③ 3 > 1 > 2 ④ 3 > 2 > 1。
22. (4) 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①八時卅分②九時卅分③十時卅分④十一時卅分。
23. (3) 金黃色葡萄球菌屬於①感染型②中間型③毒素型④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。
24. (3) 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？①腸炎弧菌②黃麴毒素③肉毒桿菌④沙門氏菌 而使消費者致命。
25. (3) 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①美味②顏色美麗③清潔④香醇可口。
26. (1) 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？①細菌性中毒②天然毒素中毒③化學物質中毒④沒有差異。
27. (4) 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？①高溫②低溫③高酸④低酸。
28. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之①消毒②滅菌③殺菌④商業殺菌。

29. (1) 一般用肥皂洗手刷手，其目的為①清潔清除皮膚表面附著的細菌②習慣動作③一種完全消毒之行為④遵照規定。
30. (4) 於操作時穿戴整潔之工作衣帽，其主要目的為①好看②怕搞髒衣服③擦手方便④防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食物中。
31. (1) 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①不可以吃②可以吃③視個人喜好而吃④不要吃太多 檳榔。
32. (1) 我工作的餐廳，午餐在 2 點休息，晚餐於 5 點開工，在這空檔 3 小時中，廚房①不可以當休息場所②可當休息場所③視老闆的規定可否當休息場所④視情況而定可否當休息場所。
33. (2) 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①對的②不對的③無所謂④只要不妨礙他人就可以。
34. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共一塊即可②分開使用③依經濟情況而定④依工作量大小而定 以避免二次污染。
35. (2) 處理過的食物，擺放的方法①可以相互重疊擺置，以節省空間②應分開擺置③視情況而定④無一定規則。
36. (1) 廁所和廚房應①完全②隨便③視情況而定④沒有規定 予以隔離。
37. (3) 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①立即端出②先把菜切完了再端出③先立即洗手，再端出④只要自己方便即可。
38. (2) 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①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
39. (1) 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為①減少污染機會②降低成本③增加成本④毫無優點可言。
40. (2) 廚房水溝的設計應以①明溝②暗溝③淺溝④方便即可 為主，以避免廚房因濕滑而造成的污染。
41. (4) 餐廳的廚房排油煙設施如果僅有風扇而已，這是不被允許的，你認為下列何者為錯？①排除的油煙無法有效處理②風扇後的外牆被嚴重污染③風扇停用時病媒易侵入④風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒。
42. (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。
43. (3) 冬天病媒較少的原因為①較常下雨②氣壓較低③氣溫較低④氣候多變 以致病媒活動力降低。
44. (2) 每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？①越貴的，菜色愈好②烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗③提供考生一個很便利的飲食④菜色、價格的

種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。

45. (4) 關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？①易養成民眾暴飲暴食的習慣②易養成民眾浪費的習慣③服務品質易降低④值得大力提倡此種促銷手法。
46. (2) 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？①可增加酸性，使成品更能保久②可增加酸性，但易導致腐敗③使牛肉更易軟化④使風味更佳。
47. (1) 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①越低②越高③視情況而定④無法確定。
48. (2) 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①降低②提高③視成本而定④無法確定。
49. (3) 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①七分熟的豬排不好吃②全熟豬排售價高③豬的寄生蟲較牛為多④民間風俗以「全熟」為普遍。
50. (1) 炸排骨起鍋時溫度大約為 200 ①不可以②可以③無所謂④沒有規定馬上置於保利龍餐盒內。
51. (4) 餐廳常以鐵板盛裝牛排供應消費者，你認為如下敘述何者不宜？①易造成油煙污染②如使用鐵板應先冷卻後再端上桌③在正式場合應以磁盤代替鐵板④油爆的聲音及味道很吸引人。
52. (4) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？①僅限在工作場所工作時穿著②應以淡淺色為主③為衛生指標之一④可穿著回家。
53. (1) 一般說來，出水性高的食物其危險性較出水性低的食物來得①高些②低些③無法確定④視季節而定。
54. (3) 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① 2 4 5 3 1② 3 1 2 4 5③ 2 1 3 4 5④ 1 2 3 4 5。
55. (1) 假設廚房面積與營業場所面積比為 1:10，下列何種型態餐廳較為適用？①簡易商業午餐型②大型宴會型③觀光飯店型④學校餐廳型。
56. (3) 廚房的地板①操作時可以濕滑②濕滑是必然現象無需計較③隨時保持乾燥清潔④要看是哪一類餐廳而定。
57. (4) 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？①易導致交互污染②增加工作上的不便③散熱頗為困難④有助減輕成本。
58. (2) 我們常說「盒餐不可隔餐食用」，其主要原因為①避免口感變差②斷絕細菌滋生所需要的時間③保持市場價格穩定④此種說法根本不正確。
59. (3) 關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？①一次進貨量不可太多②不宜在高溫下保存③可在高溫下保存④由於高水活性，而易導致細菌滋生。
60. (4) 生吃淡水魚類，最容易感染①鉤蟲②旋毛蟲③毛線蟲④肝吸蟲 所以淡

水魚類應煮熟食用才安全。

61. (2) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？①彎曲桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④仙人掌桿菌。
62. (1) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？①旋毛蟲②鉤蟲③肺吸蟲④無鉤條蟲。
63. (3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100 沸水中煮沸 5 分鐘以上②食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上③廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5 % ④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。
64. (3) 餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？①可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理②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③每天清晨清理易腐敗的廢棄物④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。
65. (3) 餐具洗淨後應①以毛巾擦乾②立即放入櫃內貯存③先讓其風乾，再放入櫃內貯存④以操作者方便的方法入櫃貯存。
66. (3) 一般引起食品變質最主要原因為①光線②空氣③微生物④溫度。
67. (1) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為①氣候條件②交通因素③外食關係④學校放暑假。
68. (2) 食品中毒的發生通常以①春天②夏天③秋天④冬天 為最多。
69. (4) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？①手部傷口②出疹③結核病④淋病。
70. (1) 芋薯類削皮後的褐變是因①酵素②糖質③蛋白質④脂肪 作用的關係。
71. (4) 廚房女性從業人員於工作時間內，應該①化粧②塗指甲油③戴結婚戒指④戴網狀廚帽。
72. (1) 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？①鎘②汞③銅④鉛。
73. (3) 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？①用水浸泡數分鐘②去皮即可去除相當比率的農藥③以洗潔劑清洗④加熱時以不加蓋為佳。
74. (4) 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的①細菌②化學物質③過敏原④天然毒素 所致。
75. (4) 河豚毒性最大的部份，一般是在①表皮②肌肉③血液④生殖器。

07600 中餐烹調 丙級 工作項目 12：衛生法規

1. (3) 餐具經過衛生檢查其結果如下，何者為合格？①大腸桿菌為陽性，含有

殘留油脂②生菌數 400 個，大腸菌群陰性③大腸桿菌陰性，不含有油脂，不含有殘留洗潔劑④沒有一定的規定。

2. (1) 不符合食品衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
3. (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台幣① 5 千元② 1 萬元③ 2 萬元④ 3 萬元。
4. (3) 市縣政府係依據「食品衛生管理法」第 23 條所訂之①營業衛生管理條例②食品良好衛生規範③公共飲食場所衛生管理辦法④食品安全管制系統 來輔導稽查轄內餐飲業者。
5. (1) 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業，並全面進行改善？① 24 條② 25 條③ 26 條④ 27 條以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
6. (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① 5 公尺② 10 公尺③ 15 公尺④ 20 公尺 之距離。
7. (3) 餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源① 1 公尺② 2 公尺③ 3 公尺④ 4 公尺 以上。
8. (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。
9. (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。
10. (1) 廚房的工作區可分為清潔區、準清潔區和污染區，今有一餐盒食品工廠的包裝區，應屬於下列何區才對？①清潔區②介於清潔區與準清潔區之間③準清潔區④污染區。
11. (4) 生鮮原料蓄養場所可設置於①廚房內②污染區③準清潔區④與調理場所有效區隔。
12. (2) 關於食用色素的敘述，下列何者正確？①紅色 4 號，黃色 5 號②黃色 4 號，紅色 6 號③紅色 7 號，藍色 3 號④綠色 1 號，黃色 4 號 為食用色素。
13. (1) 下列哪種色素不是食用色素？①紅色 5 號②黃色 4 號③綠色 3 號④藍色 2 號。
14. (2) 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是①一人或一人以上②二人或二人以上③三人或三人以上④十人或十人以上 有相同的疾病症狀謂之。
15. (3) 為了使香腸、火腿產生紅色和特殊風味，並抑制肉毒桿菌，製作時加入亞硝酸鹽（俗稱「硝」）①加入愈多愈好，可使顏色更漂亮②最好都不要加，因其殘留，對身體有害③要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加④加入硝量的多少，視所使用的肉類的新鮮度而定，肉類較新鮮的用量可

少些，肉類較不新鮮的用量要多些。

16. (4) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？①使用對象無限制②使用量無限制③使用對象與用量均無限制④使用對象與用量均有限制。
17. (1) 下列食品何者不得添加任何的食品添加物？①鮮奶②醬油③奶油④火腿。
18. (1) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？① 110 以上 30 分鐘② 75 以上 40 分鐘③ 65 以上 50 分鐘④ 55 以上 60 分鐘。
19. (1) 乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
20. (4) 抹布之殺菌方法是以 100 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？① 4 ② 6 ③ 8 ④ 10。
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. (3) 罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭①是外國的高級品②必定品質保證良好③不符合食品衛生管理法有關標示之規定④只要銷路好，就可以使用。
23. (2) 餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於 7 以下保存二天，以備查驗，如上所謂的 7 以下係指①冷凍②冷藏③凍藏④冰藏為佳。
24. (4) 廚房裡設置一間廁所可①使用方便②節省時間③增加效率④根本是違法的。
25. (1) 餐廳廁所應標示①如廁後應洗手②請上前一步③觀瀑台④聽雨軒 之字樣。
26. (4) 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的①殺蟲劑②滅蚊燈③捕蠅紙④隔離方式 以防範病媒侵入之裝置。
27. (2) 界面活性劑屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
28. (1) 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有①流動充足之自來水②滿槽的自來水③添加有消毒水之自來水④添加清潔劑之洗滌水。
29. (2) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
30. (3) 有關急速冷凍的敘述下列何者不正確？①可保持食物組織②有較差的殺菌力③有較強的殺菌力④可保持食物風味。
31. (3) 下列有關餐飲食品之敘述何者錯誤？①應以新鮮為主②減少食品添加物的使用量③增加油脂使用量，以提高美味④以原味烹調為主。
32. (1) 大部分的調味料均含有較高之①鈉鹽②鈣鹽③鎂鹽④鉀鹽 故應減少食用量。

33. (1) 無機污垢物的去除宜以①酸性②中性③鹼性④鹼性 洗潔劑為主。
34. (2) 餐飲從業人員每①半年②一年③一年半④二年 應主動健康檢查乙次。
35. (4) 下列果汁罐頭何者因具較低的安全性，需有行政院衛生署低酸性罐頭食品查驗登記字號方可上市販售？①楊桃②鳳梨③葡萄柚④木瓜。
36. (4) 食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？①補腎②保肝③消渴④止津。
37. (1) 食補的廣告中，提及「預防高血壓」二字①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
38. (1) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
39. (4) 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及①黑白分明②色彩奪目③銷售量大④公正機關推薦 等四大原則。
40. (1) 配膳區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
41. (2) 烹調區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
42. (3) 洗滌區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
43. (4) 廚房的動線流程，以下述何者為佳？①污染區 清潔區 準清潔區②污染區 準清潔區 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。
44. (2) 某人吃了經污染的食物至他出現病症的一段時間，我們稱之為①病源②潛伏期③危險期④病症。
45. (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
46. (3) 最重要的個人衛生習慣是①一年體檢兩次②隨時戴手套操作③經常洗手④戒菸。
47. (4) 個人衛生是①個人一星期內的洗澡次數②個人完整的醫療紀錄③個人完整的教育訓練④保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣。
48. (1) 廚房器具沒有污漬的情形稱為①清潔②消毒③殺菌④滅菌。
49. (2) 幾乎無有害的微生物存在稱為①清潔②消毒③污染④滅菌。
50. (3) 污染是①食物未加熱至 70 ②前一天將食物煮好③食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質④混入其他食物。