

中餐烹調

1. 標示為低溫食品的「便當」，販售便當之便利商店在未經消費者同意之情況下微波加熱 (A)不可以 (B)可以 (C)無所謂,,(D)看情況。
2. 餐廳內之廚房面積應佔營業場所多少比例以上？(A)1/10 (B)1/15 (C)1/20 (D)1/30。
3. 下列蔬菜何者最耐烹煮，不受酸、鹼、熱的影響而改變顏色？(A)蕃茄 (B)茄子 (C)高麗菜 (D)芥菜。
4. 天然瓦斯和桶裝瓦斯內都添加下列何者一定比例以使洩漏時利於察覺？(A)抗氧化劑(B)乳化劑(C)臭劑(D)防腐劑。
5. 欲去除可能殘留在青椒上的農藥，下列何種方法較不適宜？(A)用大量的活動水沖洗 (B)先將青椒凹陷的果蒂切除後再沖洗 (C)用去除殘留農藥的清潔劑洗,,(D)不加鍋蓋烹煮蔬果類食物。
6. 三公升的沙拉油比 3 公升的沙拉油之容量 (A)少 (B)一樣 (C)多 (D)無法比較。
7. 豆瓣醬略帶酸澀味，需經何種方法，可去除酸味？(A)蒸 (B)油炒 (C)烤 (D)拌鹽。
8. 米、麥等主食類中所含的澱粉其特性是下列何者？(A)在水中一段時間即能 (B)自行溶解，故易被人體消化, (C)必須加水加熱，經過糊化，才能被人體消化 (D)生吃、熟吃都一樣有甜味,,加熱即能分解成葡萄糖。
9. 廚房內放置清潔用品應採取下列何種方式？(A)放置於易於取用的地方 (B)乾料物品放在一起以節省儲放空間 (C)採小量包裝 (D)放於專屬區域。
10. 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 兩為某道菜餚原料，試問此道菜餚之售價應訂為多少？(A)600 元 (B)500 元 (C)400 元,,(D)300 元。
11. 油炸食物最適當的溫度為下列何者？(A)80~100°C (B)100~120°C (C)120~150°C (D)160~200°C。
12. 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。
13. 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的(A)醋酸菌 (B)乳酸菌 (C)酵母菌 (D)酒釀。
14. 醬油膏比一般醬油濃稠是因為 (A)醱酵時間較久 (B)加入了較多的糖與鹽 (C)濃縮了，水分含量較少 (D)加入澱粉在內。
15. 長芽之馬鈴薯不得食用是因含有 (A)葡萄球菌 (B)沙門氏桿菌 (C)神經性毒素 (D)黃麴毒素。
16. 酸辣湯的辣味來自於 (A)芥菜粉 (B)胡椒粉 (C)花椒粉 (D)辣椒粉。
17. 大部份的豆類不宜生食係因 (A)味道噁心 (B)含抗營養因子 (C)過於堅硬，難以吞嚥 (D)不易消化。
18. 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的 (A)肩肉 (B)和尚頭 (C)牛腩 (D)腱子肉。

19. 雞肉中最嫩的部份是 (A)雞柳 (B)雞腿肉 (C)雞胸肉 (D)雞翅膀。
20. 魚漿之貯存應放在 (A)冷凍庫 (B)冷藏庫 (C)乾貨庫房 (D)保溫箱中。
21. 冷凍櫃的溫度應保持在 (A) -18°C (B) -4°C (C) 0°C (D) 4°C 以下。
22. 下列肉品何者貯藏期最短？(A)絞肉 (B)里脊肉 (C)排骨 (D)五花肉。
23. 烹調魚類應該做到 (A)去除骨頭 (B)頭尾不用 (C)去皮去骨 (D)清除魚鱗、內臟及鰓。
24. 烹調上所謂的五味是指 (A)酸甜苦辣辛 (B)酸甜苦辣麻 (C)酸甜苦辣鹹 (D)酸甜苦辣甘。
25. 牛腩的調理以何種方式調理較為適合 (A)炸 (B)炒 (C)爆 (D)燉。
26. 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻什麼與太白粉一起拌打 (A)水 (B)太白粉 (C)蛋白 (D)肥肉、蛋白。
27. 盛菜時，頂端宜略呈 (A)三角形 (B)圓頂形 (C)平面形 (D)菱形較為美觀。
28. 片刀主要用來切 (A)雞腿 (B)豬腳 (C)排骨 (D)豬肉。
29. 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為 (A)大理石 (B)木板 (C)玻璃纖維 (D)不銹鋼。
30. 盛裝粉質乾料（如麵粉、太白粉）之容器，不宜選用 (A)食品級塑膠材質 (B)木桶附蓋 (C)玻璃材質且透明緊密之蓋子 (D)附有可移動式輪架。
31. 「松鶴延年」拼盤宜用於 (A)滿月 (B)週歲 (C)慶壽 (D)婚禮的宴席上。
32. 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？(A)外形好且乾淨 (B)用量可以超過主體 (C)葉面不能有蟲咬的痕跡 (D)添加的色素為食用色素。
33. 下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？(A)牛油 (B)豬油 (C)椰子油 (D)大豆沙拉油。
34. 下列何種肉類含較少的脂肪？(A)鴨肉 (B)豬肉 (C)牛肉 (D)雞肉。
35. 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？(A)蛋白質 (B)脂肪 (C)醣類 (D)礦物質。
36. 與血液凝固有關的維生素為(A)維生素 A (B)維生素 C (C)維生素 E (D)維生素 K 。
37. 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？(A)維生素 A (B)維生素 D (C)維生素 E (D)維生素 K。
38. 下列何種水果，其維生素 C 含量較多？(A)西瓜 (B)荔枝 (C)鳳梨 (D)蕃石榴。
39. 患有高血壓的人應多食用 (A)醃製、燻製的食品 (B)罐頭食品 (C)速食品 (D)生鮮食品。
40. 標準量杯的容量相當於多少 c c ？(A)180 (B)200 (C)220 (D)240 。
41. 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量，需以多少米煮飯 (A)100 公克(B)600 公克 (C)2000 公克(D)4000 公克。
42. 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，所使用的青菜量以多少最適宜 (A)四兩 (B)半斤 (C)一台斤 (D)二台斤。
43. 食品進貨後之使用方式為 (A)後進先出 (B)先進先出 (C)先進後出 (D)徵詢主廚意願。
44. 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。

45. 如有瓦斯漏出來時應如何處置以幫助瓦斯的散失 (A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開門窗 (D)開抽油煙機。
46. 油脂燃燒著火，下列何種方式處理為錯誤的？(A)以水灌救 (B)噴灑泡沫滅火 (C)以乾粉滅火器噴灑 (D)立即通知消防隊。
47. 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。
48. 餐飲業者使用地下水者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持多少距離 (A)5 公尺 (B)10 公尺 (C)15 公尺 (D)20 公尺。
49. 廚房清潔區之空氣壓力應為 (A)正壓 (B)負壓 (C)低壓 (D)介於正壓與負壓之間。
50. 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法？(A)物理性 (B)化學性 (C)生物性 (D)自然性。

1	A	2	A	3	A	4	C	5	C
6	C	7	B	8	B	9	D	10	D
11	D	12	C	13	B	14	D	15	C
16	B	17	B	18	D	19	A	20	B
21	A	22	A	23	D	24	C	25	D
26	D	27	B	28	D	29	D	30	B
31	C	32	B	33	D	34	D	35	B
36	D	37	B	38	D	39	D	40	D
41	B	42	C	43	B	44	B	45	C
46	A	47	B	48	C	49	A	50	B