**基隆市109學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽**

**餐旅職群(廚藝製作主題)學科題庫**

1. (2 ) 以發酵方法製作泡菜，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 。
2. (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 。
3. (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 。
4. (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。
5. (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 。
6. (1 ) 「粉蒸肉」之材料宜用 ①五花肉 ②里肌肉 ③豬蹄 ④豬頭肉 。
7. (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 。
8. (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 。
9. (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 。
10. (1 ) 「造型素材」如素魚、素龍蝦應少食用的原因為 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 。
11. ( 2) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？ ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④ 澄粉 。
12. ( 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 。
13. ( 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 。
14. ( 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 。
15. ( 1) 大茴香俗稱 ①八角 ②丁香 ③花椒 ④甘草 。
16. ( 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 。
17. ( 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。
18. ( 3) 魚類的脂肪分佈在 ①皮下 ②魚背 ③腹部 ④魚肉 為多。
19. ( 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。
20. ( 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 。
21. ( 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 。
22. ( 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 。
23. ( 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 。
24. ( 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 。
25. ( 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 。
26. ( 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。
27. ( 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。
28. ( 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。
29. ( 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 。
30. ( 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 。
31. (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 。
32. (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 。
33. (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 。
34. (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④含有粒狀物 。
35. (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 。
36. (1 ) 選購蛤蜊應選外殼 ①緊閉 ②微開 ③張開 ④粗糙 者。
37. ( 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 。
38. ( 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 。
39. ( 3) 螃蟹最肥美之季節為 ①春 ②夏 ③秋 ④冬 季。
40. ( 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 。
41. ( 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 。
42. ( 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 。
43. ( 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 。
44. ( 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 。
45. ( 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 。
46. ( 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 。
47. ( 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 。
48. ( 2) 下列魚類何者屬於海水魚？ ①草魚 ②鯧魚 ③鯽魚 ④鰱魚 。
49. ( 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 。
50. ( 1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為 ①3 公斤 ②85 兩 ③6 台斤 ④8 台斤 。
51. ( 3) 食材 450 公克最接近 ①1 台斤 ②半台斤 ③ 1 磅 ④ 8 兩 。
52. ( 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 。
53. ( 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 。
54. ( 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 。
55. ( 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。
56. ( 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 。
57. ( 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。
58. ( 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 。
59. ( 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 。
60. ( 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
61. (2 ) 食品冷藏溫度最好維持在多少℃？ ①0℃以下 ② 7℃以下 ③ 10℃以上 ④20℃以上 。
62. (4 ) 冷凍食品應保存之溫度是在 ①4℃ ②0 ℃ ③－5℃ ④－ 18℃ 以下。
63. (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 。
64. (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 。
65. (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。
66. (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 。
67. ( 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 。
68. ( 3) 冰箱冷藏的溫度應在 ①12℃ ②8 ℃ ③ 7℃ ④0℃ 以下。
69. ( 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 。
70. ( 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。
71. ( 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。
72. ( 1) 封罐良好的罐頭食品可以保存期限約 ①三年 ②五年 ③七年 ④九年 。
73. ( 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 。
74. ( 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。
75. ( 4) 甘薯最適宜的貯藏溫度為 ①－18℃以下 ②0～3 ℃ ③ 3～7 ℃ ④15℃左右。
76. ( 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 。
77. ( 2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？ ①5 ～ 8 ℃ ②3 ～5℃ ③2 ～－ 2℃ ④－5 ～－12℃ 。
78. ( 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 。
79. ( 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 。
80. ( 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 。
81. ( 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 。
82. ( 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 。
83. ( 2) 食物安全的供應溫度是指 ① 5～60℃ ②60℃以上、7℃以下 ③ 40～100℃ ④100℃以上、40℃以下 。
84. ( 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 。
85. ( 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 。
86. ( 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。
87. ( 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 。
88. ( 3) 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 ① 40％ ②50％ ③60％ ④70 ％ 以上。
89. ( 2) 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？ ①1 週內 ②1~ 2 天內 ③3~ 4 天內 ④ 1 個月內 。
90. ( 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。
91. (4 ) 扣肉是以論 ①秒 ②分 ③刻 ④時 為火候的菜餚。
92. (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 。
93. (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 。
94. (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 。
95. (4 ) "爆"的菜應使用 ①微火 ②小火 ③中火 ④大火 來做。
96. (4 ) 製作「燉」、「煨」的菜餚， 應用 ①大火 ②旺火 ③武火 ④文火 。
97. (4 ) 中式菜餚所謂「醬爆」是指用 ①蕃茄醬 ②沙茶醬 ③芝麻醬 ④甜麵醬 來做。
98. (2 ) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？ ① 140℃ ②180℃ ③240 ℃ ④260℃。
99. ( 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 。
100. ( 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 。
101. ( 2) 清洗蔬菜宜用 ①擦洗法 ②沖洗法 ③泡洗法 ④漂洗法 。
102. ( 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 。
103. ( 4) 洗豬腦時宜用 ①刮洗法 ②擦洗法 ③沖洗法 ④漂洗法 。
104. ( 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 。
105. ( 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 。
106. ( 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 。
107. ( 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 。
108. ( 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 。
109. ( 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。
110. ( 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 。
111. ( 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。
112. ( 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 。
113. ( 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。
114. ( 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 。
115. ( 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 。
116. ( 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 。
117. ( 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 。
118. ( 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。
119. ( 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 。
120. ( 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。
121. (4 ) 盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在 ①燴 ②羹 ③燉 ④冷盤 的菜上。
122. (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。
123. (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。
124. (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。
125. (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。
126. (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。
127. (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 。
128. (4 ) 製作拼盤時，何者較不重要？ ①刀工 ②排盤 ③配色 ④火候 。
129. (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。
130. ( 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。
131. ( 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 。
132. ( 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。
133. ( 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選取顏色越鮮艷者越漂亮即可 ④不宜喧賓奪主，宜取可食用食材 。
134. ( 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 。
135. (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 。
136. (2 ) 剁雞時應使用 ①片刀 ②骨刀 ③尖刀 ④水果刀 。
137. (3 ) 下列刀具，何者厚度較厚？ ①水果刀 ②片刀 ③骨刀 ④尖刀 。
138. (4 ) 片刀主要用來切 ①雞腿 ②豬腳 ③排骨 ④豬肉 。
139. (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 。
140. (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 。
141. (1 ) 消毒抹布時應以 100℃沸水煮沸 ① 5 分鐘 ②10 分鐘 ③ 15 分鐘 ④20 分鐘。
142. (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玻璃材質且附緊密之蓋子 ④食品級保鮮盒 。
143. ( 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。
144. ( 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。
145. ( 4) 散熱最慢的器具為 ①鐵鍋 ②鋁鍋 ③不銹鋼鍋 ④砂碢 。
146. ( 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。
147. ( 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 。
148. ( 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 。
149. ( 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 。
150. ( 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 。
151. ( 4) 燴的食物最適合使用的容器為 ①淺碟 ②碗 ③盅 ④深盤 。
152. ( 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。
153. ( 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 。
154. ( 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 。
155. ( 4) 量匙間的相互關係， 何者不正確？ ①1 大匙為 15 毫升 ②1 小匙為 5 毫升 ③1 小匙相當於 1/ 3 大匙 ④ 1 大匙相當於 5 小匙 。
156. ( 4) 廚房設施，下列何者為非？ ①通風採光良好 ②牆壁最好採用白色磁磚 ③ 天花板為淺色 ④最好鋪設平滑磁磚並經常清洗 。
157. ( 2) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？ ①遠離熱源 ②每天需清洗一次 ③經常除霜以確保冷藏力 ④減少開門次數與時間 。
158. ( 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 。
159. ( 2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？ 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 。
160. ( 1) 中餐烹調術科測試考場之砧板顏色下列何者正確？ ①紅色砧板用於生食、白色砧板用於熟食 ②紅色砧板用於熟食、白色砧板用於生食 ③砧板只須一塊即可 ④生食砧板不須消毒、熟食砧板須消毒 。
161. ( 3) 中餐烹調術科應檢人成品完成後須將考試區域清理乾淨，而拖把應在何處清洗？ ①工作檯水槽 ②廁所水槽 ③專用水槽區 ④隔壁水槽 。
162. ( 4) 廚房瓦斯供氣設備須附有安全防護措施，下列何者不正確？ ①裝設欄杆、遮風設施 ②裝設遮陽、遮雨設施 ③瓦斯出口處裝置遮斷閥及瓦斯偵測器④裝在密閉空間以防閒雜人員進出 。
163. ( 4) 廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝 ①粗網狀柵欄 ②二層細網狀柵欄 ③一層細網狀柵欄 ④三層細網狀柵欄 ， 並將出水口導入一開放式的小水槽中。
164. ( 4) 廚房器具有大鋼盆、湯鍋、平底鍋， 以下何者才是器具正確的使用方

 法？①大鋼盆裝菜、湯鍋洗菜、平底鍋煮湯 ②大鋼盆煮湯、湯鍋滷雞腿、

 平底鍋煎魚 ③大鋼盆洗菜、湯鍋拌餡、平底鍋燙麵 ④大鋼盆洗食材、

 湯鍋滷蛋、平底鍋煎鍋貼 。

1. (1 ) 一公克的醣可產生 ① 4 ②7 ③9 ④12 大卡的熱量。
2. (3 ) 一公克脂肪可產生 ① 4 ②7 ③9 ④12 大卡的熱量。
3. (1 ) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為 ①4 ② 6 ③ 7 ④ 9 大卡。
4. (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 。
5. (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 。

1. (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 。
2. (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 。
3. (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 。
4. (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 。
5. ( 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 。
6. ( 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 。
7. ( 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 。
8. ( 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 。
9. ( 4) 下列何者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。
10. ( 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 。
11. ( 1) 澱粉是由何種單醣所構成的 ①葡萄糖 ②果糖 ③半乳糖 ④甘露糖 。
12. ( 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 。
13. ( 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。
14. ( 4) 下面哪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。
15. ( 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 。
16. ( 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 。
17. ( 1) 下列食物何者含膽固醇最多？ ①腦 ②腎 ③雞蛋 ④肝臟 。
18. ( 1) 腳氣病是由於缺乏 ①維生素 B1 ②維生素 B2 ③維生素 B6 ④維生素 B12。
19. ( 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。
20. ( 2) 缺乏何種維生素，會引起口角炎？ ①維生素 B1 ②維生素 B2 ③維生素 B6 ④維生素 B12 。
21. ( 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 E④維生素 K 。
22. ( 4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？ ①維生素 B1 ②維生素 B2 ③維生素B6 ④維生素 B12 。
23. ( 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 E④維生素 K 。
24. ( 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。
25. ( 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 B1 ③維生素 B2 ④維生素 C 。
26. ( 3) 平常多接受陽光照射可預防 ①維生素 A ②維生素 B 2 ③維生素 D ④維生素 E 缺乏。
27. ( 2) 下列何種維生素遇熱最不安定？ ①維生素 A ②維生素 C ③維生素 B2 ④ 維生素 D 。
28. ( 1) 下列何者不是維生素 B2 的缺乏症？ ①腳氣病 ②眼睛畏強光 ③舌炎 ④口角炎 。
29. ( 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 。
30. ( 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 。
31. ( 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 。
32. ( 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 。
33. ( 4) 患有高血壓的人應多食用下列何種食品？ ①醃製、燻製的食品 ②罐頭食品 ③速食品 ④生鮮食品 。
34. 82. ( 4) 黏性最強的米為下列何者？ ①在來米 ②蓬萊米 ③長糯米 ④圓糯米 。
35. 83. ( 3) 愈紅的肉，下列何者含量愈高？ ①鈣 ②磷 ③鐵 ④鉀 。
36. 84. ( 4) 長期的偏頗飲食會 ①增加免疫力 ②建構良好體質 ③健康強身 ④招致疾病。
37. 85. ( 3) 楊貴妃一天吃七餐而營養過剩，容易引發何種疾病？ ①甲狀腺腫大 ②口角炎 ③腦中風 ④貧血 。
38. 88. ( 2) 大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？ ①維生素Ｅ ②維生素Ａ ③維生素 C ④維生素Ｄ 。
39. (2 ) 一公斤約等於 ①二台斤 ②一台斤十台兩半 ③一台斤半 ④一台斤 。
40. (4 ) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重應賣 ①108 元 ②64 元 ③56 元 ④48 元 。
41. (4 ) 1 磅等於 ①600 公克 ②554 公克 ③504 公克 ④454 公克 。
42. (2 ) 下列食物中，何者受到氣候影響較小？ ①小黃瓜 ②胡蘿蔔 ③絲瓜 ④茄子。
43. (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 。
44. (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。
45. (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。
46. (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 。
47. (1 ) 何時的蕃茄價格最便宜？ ① 1～3 月 ② 4～ 6 月 ③ 7～9 月 ④ 10～12 月 。
48. ( 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。
49. ( 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 。
50. ( 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 。
51. ( 4) 菠菜的盛產期為 ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季 。
52. ( 4) 下列何種瓜類有較長的儲存期？ ①胡瓜 ②絲瓜 ③苦瓜 ④冬瓜 。
53. ( 4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？ ①180 ②200 ③220 ④240 。
54. ( 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。
55. ( 2) 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量， 需以米 ①100 公克 ② 600 公克 ③ 2000 公克 ④4000 公克 煮飯。(設定每人吃 250 公克，米煮成飯之脹縮率為 2.5)
56. ( 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，所食用的青菜量以 ①四兩 ②半斤 ③一台斤 ④二台斤 最適宜。
57. ( 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 。
58. ( 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 。
59. ( 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 。
60. ( 3) 淡色醬油於烹調時， 一般用在 ①紅燒菜 ②烤菜 ③快炒菜 ④滷菜 。
61. ( 1) 國內生產孟宗筍的季節是哪一季？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季 。
62. ( 1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響 ①很大 ②很小 ③些微感受 ④沒有影響。
63. ( 4) 正常的預算應同時包含 ①人事與食材 ②規劃與控制 ③資本與建設 ④雜項與固定開銷 。
64. ( 4) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為 ①人事費用 ②原料成本③耗材費用 ④雜項成本 。
65. ( 2) 1 台斤為 16 台兩， 1 台兩為 ①38. 5 公克 ②37.5 公克 ③60 公克 ④16 公克。
66. ( 4) 餐廳的來客數愈多， 所須負擔的固定成本 ①愈多 ②愈少 ③平平 ④不影響。
67. (4 ) 製造調配菜餚之場所 ①可養牲畜 ②可當寢居室 ③可養牲畜亦當寢居室 ④ 不可養牲畜亦不可當寢居室 。
68. (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 。
69. (2 ) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？ ①大腸桿菌 ②腸炎弧菌 ③金黃色葡萄球菌 ④沙門氏菌 。
70. (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 。
71. (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。
72. (3 ) 下列哪一個是感染型細菌 ①葡萄球菌 ②肉毒桿菌 ③沙門氏桿菌 ④肝炎病毒 。
73. (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。
74. (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下列何者？ ①綠麴毒素 ②紅麴毒素 ③黃麴毒素 ④黑麴毒素 。
75. ( 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 。
76. ( 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 。
77. ( 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 。
78. ( 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 。
79. ( 3) 台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因此處理好的魚類，應放在置物架的何處，以免其它食物受滴水污染腸炎弧菌？ ①上層②中層 ③下層 ④視情況而異 。
80. ( 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 。
81. ( 4) 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好， 如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？ ①65℃以上即可將其破壞 ② 80℃以上即可將其破壞 ③100℃以上即可將其破壞 ④120 ℃以上之溫度亦不易破壞 。
82. ( 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。
83. ( 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 。
84. ( 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
85. －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 。
86. ( 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 ①1＞2＞3 ②2 ＞3＞ 1 ③ 3＞1＞ 2 ④ 3＞2 ＞1 。
87. ( 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 。
88. ( 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。
89. ( 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。
90. ( 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 。
91. ( 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 。
92. ( 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 。
93. ( 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 。
94. ( 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 。
95. ( 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。
96. ( 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。
97. ( 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 。
98. ( 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→ 1 ② 3→1 →2→ 4→5 ③2→1→3 →4→ 5 ④ 1→2 →3→4 →5 。
99. ( 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 。
100. ( 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 。
101. ( 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須保持在 22～25℃，溼度保持在相對溼度 50～55﹪之間 。
102. (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 。
103. (1 ) 不符合食品安全衛生標準之食品，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 。
104. (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 ②1 萬元 ③2 萬元 ④3 萬元 。
105. (3 ) 市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第 14 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。
106. (1 ) 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品安全衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業， 並全面進行改善？ ① 41 條 ②42 條 ③ 43 條 ④44 條以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
107. (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 ①5 公尺 ② 10 公尺 ③15 公尺 ④20 公尺 之距離。
108. (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①1 公尺 ②2 公尺 ③ 3 公尺 ④4 公尺 以上。
109. (2 ) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？ ①降溫 ②降壓 ③隔熱 ④ 補足空氣 。
110. (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。
111. ( 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 。
112. ( 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 。
113. ( 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。
114. ( 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 。
115. ( 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。
116. ( 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 。
117. ( 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 。
118. ( 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。
119. ( 1) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？ ① 110℃以上 30 分鐘 ②75℃以上 40 分鐘 ③65℃以上 50 分鐘 ④55℃以上 60 分鐘 。
120. ( 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 。
121. ( 4) 抹布之殺菌方法是以 100℃蒸汽加熱至少幾分鐘以上？ ①4 ② 6 ③8 ④10 。
122. ( 3) 廚師證照持有人，每年應接受 ①4 小時 ② 6 小時 ③8 小時 ④ 12 小時 衛生講習。
123. ( 4) 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？ ①高血壓 ②心臟病 ③B 型肝炎 ④肺結核 。
124. ( 2) 依衛生標準直接供食者每公克的生菌數是 10 萬以下者為 ①冷凍肉類 ②冷凍蔬果類 ③冷凍海鮮類 ④冷凍家禽類 。
125. ( 4) 下列何者與消防法有直接關係？ ①蔬菜供應商 ②進出口食品 ③餐具業 ④ 餐飲業 。
126. ( 2) 衛生福利部食品藥物管理署核心職掌是 ①空調之管理 ②食品安全衛生之管理 ③環境之管理 ④餿水之管理 。
127. ( 1) 食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所 ①完全隔離 ② 不需隔離 ③隨便 ④方便為原則 。
128. ( 3) 菜餚製作過程愈複雜 ①愈具有較高的口感及美感 ②愈具有較高的安全性③愈具有較高的危險性 ④愈具有高超的技術性 。
129. ( 3) 餐飲新進從業人員依規定要在什麼時候做健康檢查？ ① 3 天內 ②一個禮拜內 ③報到上班前就先做好檢查 ④先做一天看看再去檢查 。
130. ( 2) 沙門氏菌的主要媒介食物為 ①蔬菜、水果等產品 ②禽肉、畜肉、蛋及蛋製品 ③海洋魚、貝類製品 ④淡水魚、蝦、蟹等產品 。
131. ( 3) 中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定？ ①工作台上 ②水槽邊取用方便 ③水槽下的層架 ④靠近水槽的地面上