**新竹市108學年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**餐旅職群-中餐組 學科題庫200題**

**一、 選擇題**

（　　） 1. 下列材料何者不適合應用於素食中？　(A)辣椒　(B)薑　(C)蕗蕎　(D)九層塔。

【答案】 (C)

【詳解】 不適用於素食的辛香料—蔥、蒜、蕗蕎、韭菜、洋蔥。可適用於素食的辛香料—薑、九層塔、辣椒。

（　　） 2. 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。

【答案】 (B)

（　　） 3. 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為：　(A)5～8℃　(B)10～15℃　(C)20～25℃　(D)30～35℃。

【答案】 (B)

（　　） 4. 酸辣湯的辣味來自於：　(A)芥茉粉　(B)胡椒粉　(C)花椒粉　(D)辣椒粉。

【答案】 (B)

（　　） 5. 下列魚類何者屬於海水魚？　(A)草魚　(B)鯧魚　(C)鯽魚　(D)鰱魚。

【答案】 (B)

【詳解】 屬海水魚—鯧魚、鮪魚、鰹魚。

（　　） 6. 乾貨庫房的相對濕度應維持在：　(A)80％以上　(B)60～80％　(C)40～60％　(D)20～40％。

【答案】 (C)

（　　） 7. 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的：　(A)碳酸菌　(B)乳酸菌　(C)酵母菌　(D)酒釀。

【答案】 (B)

【詳解】 泡菜的酸味來自—乳酸菌。

（　　） 8. 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？　(A)脂肪酸會流失　(B)肉色改變　(C)慢速敗壞　(D)重量減少。

【答案】 (A)

【詳解】 肉類貯藏時會發生那些變化—肉色改變、慢速腐敗、重量減少。

（　　） 9. 肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為：　(A)腱子肉　(B)肋條　(C)腓力　(D)沙朗。

【答案】 (A)

（　　）10. 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由：　(A)魚鰓的黏膜細胞　(B)魚身　(C)魚鰭　(D)魚尾　所散發的味道得知。

【答案】 (A)

（　　）11. 甘薯最適宜的貯藏溫度為：　(A)-18℃以下　(B)0～3℃　(C)3～7℃　(D)15℃左右。

【答案】 (D)

（　　）12. 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的：　(A)里肌肉　(B)和尚頭　(C)牛腩　(D)腱子肉。

【答案】 (D)

（　　）13. 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？　(A)冬瓜、冬筍　(B)冬菇、冬菜　(C)冬菇、冬筍　(D)冬菇、冬瓜。

【答案】 (C)

（　　）14. 封罐良好的罐頭食品可以保存約：　(A)三年　(B)五年　(C)七年　(D)九年。

【答案】 (A)

（　　）15. 買雞蛋時宜選購：　(A)蛋殼光潔平滑者　(B)蛋殼乾淨且粗糙者　(C)蛋殼無破損即可　(D)蛋殼有特殊顏色者。

【答案】 (B)

（　　）16. 黃麴毒素容易存在於：　(A)家禽類　(B)魚貝類　(C)花生、玉米　(D)內臟類。

【答案】 (C)

【詳解】 黃麴毒素容易存在於—花生、玉米、大米、大豆（油性大、高溫、高濕易滋生）。

（　　）17. 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？　(A)鹽　(B)胡椒粉　(C)糖　(D)醋。

【答案】 (A)

（　　）18. 食品冷藏溫度最好維持在：　(A)0℃以下　(B)7℃以下　(C)10℃以上　(D)20℃以上。

【答案】 (B)

（　　）19. 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：　(A)100％　(B)90％　(C)80％　(D)60％　以下。

【答案】 (D)

（　　）20. 所謂原材料，係指：　(A)原料及食材　(B)乾貨及生鮮食品　(C)主原料、副原料及食品添加物　(D)原料及包裝材料。

【答案】 (D)

（　　）21. 製作包子之麵粉宜選用：　(A)低筋麵粉　(B)中筋麵粉　(C)高筋麵粉　(D)澄粉。

【答案】 (B)

【詳解】 製作包子的麵粉宜用—中筋麵粉（中式點心）。

（　　）22. 螃蟹最肥美之季節為：　(A)春　(B)夏　(C)秋　(D)冬　季。

【答案】 (C)

（　　）23. 蛋置放於冰箱中應：　(A)鈍端朝上　(B)鈍端朝下　(C)尖端朝上　(D)橫放。

【答案】 (A)

【詳解】 蛋放置在冰箱蛋架上，應採—鈍端朝上，尖端朝下（氣室在鈍端）。

（　　）24. 低脂奶是指牛奶中：　(A)蛋白質　(B)水分　(C)脂肪　(D)鈣　含量低於鮮奶。

【答案】 (C)

（　　）25. 銀芽是指：　(A)綠豆芽　(B)黃豆芽　(C)苜蓿芽　(D)去掉頭尾的綠豆芽。

【答案】 (D)

（　　）26. 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉：　(A)失去風味　(B)表皮迅速變黑　(C)肉質變軟　(D)肉色褐化。

【答案】 (B)

【詳解】 香蕉宜放室溫，不宜放在冰箱的原因：表皮會迅速變黑。

（　　）27. 食物安全的供應溫度是指：　(A)5～60℃　(B)60℃以上、7℃以下　(C)40～100℃　(D)100℃以上、40℃以下。

【答案】 (B)

【詳解】 食物安全的供應溫度為—7℃以下（冷藏），60℃以上（熱食）。

（　　）28. 通常所稱之奶油（Butter）係由：　(A)牛肉中抽出之油　(B)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油　(C)牛乳內抽出之油脂　(D)由植物油精製　而成。

【答案】 (C)

【詳解】 奶油（Butter）是由—牛乳內抽出的油脂製成。

（　　）29. 下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？　(A)小蘇打　(B)硼砂　(C)味素　(D)紅色6號色素。

【答案】 (B)

（　　）30. 製造香腸、火腿時加硝的目的為：　(A)增加維生素含量　(B)縮短醃製的時間　(C)保持色澤及抑制細菌生長　(D)使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。

【答案】 (C)

【詳解】 亞硝酸鹽在體內不被分解，因此食用時不要過量，製造香腸、火腿時加硝（亞硝酸鹽）是為了—保持色澤，抑制細菌生長。

（　　）31. 未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？　(A)放在電鍋中　(B)放在室溫中　(C)放入冰箱中冷藏　(D)放在電子鍋中保溫。

【答案】 (C)

【詳解】 未吃完的米飯處理方法—放入冰箱中冷藏（用來炒飯很棒）。

（　　）32. 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？　(A)蛋類　(B)肉類　(C)蔬菜類　(D)水果類。

【答案】 (B)

【詳解】 加工食品中添加硝酸鹽含量可能最高的是—肉類（保色、保存、抑菌）。

（　　）33. 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在：　(A)30℃以上　(B)40℃以上　(C)50℃以上　(D)60℃以上。

【答案】 (D)

（　　）34. 魚漿為了立即取用，應暫時放在：　(A)冷凍庫　(B)冷藏庫　(C)乾貨庫房　(D)保溫箱　中。

【答案】 (B)

（　　）35. 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為：　(A)添加防腐劑在內　(B)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖　(C)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌　(D)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。

【答案】 (C)

（　　）36. 蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且：　(A)比重增加　(B)氣室縮小　(C)蛋黃圓而濃厚　(D)蛋白黏度降低。

【答案】 (D)

（　　）37. 食用油應貯藏在：　(A)爐邊　(B)陽光下　(C)陰涼乾燥處　(D)水槽邊。

【答案】 (C)

【詳解】 食用油應貯存在—陰涼乾燥處（以防高溫氧化，油脂酸敗）。

（　　）38. 沙拉油品質愈好則：　(A)加熱後愈容易冒煙　(B)加熱後不易冒煙　(C)一經加熱即很快起泡沫　(D)不加熱也含泡沫。

【答案】 (B)

【詳解】 沙拉油品質愈好則—加熱後不易冒煙（因發煙點較高）。

（　　）39. 製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用：　(A)蓬萊米　(B)在來米　(C)長糯米　(D)圓糯米。

【答案】 (C)

（　　）40. 雞肉中最嫩的部份是：　(A)雞柳　(B)雞腿肉　(C)雞胸肉　(D)雞翅膀。

【答案】 (A)

【詳解】 雞肉中最嫩的部位—雞柳（雞胸肉旁邊的肉）。

（　　）41. 油炸食物後應：　(A)將油倒回新油容器中　(B)將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中　(C)將殘渣留在油內以增加香味　(D)將油倒棄於水槽內。

【答案】 (B)

（　　）42. 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)加入修飾澱粉在內。

【答案】 (D)

【詳解】 醬油膏較濃稠是因為—加入糯米澱粉。

（　　）43. 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？　(A)清蒸魚　(B)糖醋魚　(C)紅燒魚　(D)生魚片。

【答案】 (B)

【詳解】 魚類經烹調後可放置較長時間—糖醋魚中的糖、醋具有防腐抑菌的效果。

（　　）44. 絲瓜的選購以何者最佳？　(A)越輕越好　(B)越重越好　(C)越長越好　(D)越短越好。

【答案】 (B)

（　　）45. 廚房內的食品、餐具不可與地面直接接觸，應放置在高於地面起碼：　(A)30cm　(B)60cm　(C)80cm　(D)100cm　之處。

【答案】 (A)

（　　）46. 吾人應少食用「造型素材」如素魚、素龍蝦的原因為：　(A)高添加物、高色素、高調味料　(B)低蛋白、高價位　(C)造型欠缺真實感　(D)高香料、高澱粉。

【答案】 (A)

【詳解】 「造型素材」如素魚、素龍蝦不宜多食，是因含有—高添加物、高色素、高調味料。

（　　）47. 「走油扣肉」應用：　(A)排骨肉　(B)五花肉　(C)里肌肉　(D)梅花肉（胛心肉）　來做為佳。

【答案】 (B)

（　　）48. 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？　(A)蔗糖　(B)鹽　(C)醋　(D)酒。

【答案】 (B)

【詳解】 製作蒸蛋時，添加何物有助增加硬度—鹽（凝固作用）。

（　　）49. 「粉蒸肉」之材料宜用：　(A)五花肉　(B)里肌肉　(C)豬蹄　(D)豬頭肉。

【答案】 (A)

【詳解】 粉蒸肉的「肉」宜用—五花肉（因富含油脂）。

（　　）50. 下列敘述何者為錯誤？　(A)低溫食品理貨作業應在15℃以下場所進行　(B)乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕　(C)保溫食物應保持在50℃以上　(D)低溫食品應以低溫車輛運送。

【答案】 (C)

【詳解】 低溫食品—15℃以下，乾貨庫房—貨物架不可靠牆，保溫食品—60℃以上，低溫食品—低溫車運送。

（　　）51. 胚芽米中含：　(A)澱粉　(B)蛋白質　(C)維生素　(D)脂肪　量較高，易酸敗、不耐貯藏。

【答案】 (D)

【詳解】 胚芽米含豐富的—脂肪量。（易酸敗不耐貯藏）。

（　　）52. 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？　(A)5～8℃　(B)3～5℃　(C)2～-2℃　(D)-5～-12℃。

【答案】 (B)

（　　）53. 魚類的脂肪分佈在：　(A)皮下　(B)魚背　(C)腹部　(D)魚肉　為多。

【答案】 (C)

（　　）54. 含有筋性的澱粉類是：　(A)麵粉　(B)玉米粉　(C)太白粉　(D)甘藷粉。

【答案】 (A)

【詳解】 含有筋性的澱粉—麵粉（因含有蛋白質）。

（　　）55. 選購皮蛋時宜選：　(A)蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者　(B)蛋殼有許多粗糙斑點者　(C)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要　(D)價格便宜者。

【答案】 (A)

（　　）56. 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：　(A)較硬　(B)較軟　(C)較鬆散　(D)相同。

【答案】 (B)

（　　）57. 一般製造素肉（人造肉）的原料是：　(A)玉米　(B)雞蛋　(C)黃豆　(D)生乳。

【答案】 (C)

（　　）58. 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為：　(A)小白菜　(B)空心菜　(C)芥蘭菜　(D)青江菜。

【答案】 (C)

（　　）59. 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是：　(A)里肌肉　(B)梅花肉（胛心肉）　(C)後腿肉　(D)小里肌。

【答案】 (D)

（　　）60. 食用油若長時間加高溫，其結果是：　(A)能殺菌、容易保存　(B)增加油色之美觀　(C)增長使用期限　(D)產生有害物質。

【答案】 (D)

（　　）61. 下列那一種為天然膨大劑？　(A)發粉　(B)酵母　(C)小蘇打　(D)阿摩尼亞。

【答案】 (B)

【詳解】 天然膨大劑—酵母；化學膨大劑—發粉、小蘇打、阿摩尼亞。

（　　）62. 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？　(A)新鮮屋鮮奶儲放在5℃以下的冷藏室　(B)冰淇淋儲放在-18℃以下的冷凍庫　(C)利樂包（保久乳）裝乳品可儲放在乾貨庫房中　(D)開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。

【答案】 (D)

【詳解】 食物的貯藏—新鮮屋鮮奶：5℃以下，冰淇淋：-18℃以下，利樂包裝乳：乾貨庫房，開罐奶粉：蓋緊於室溫中。

（　　）63. 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？　(A)豆腐　(B)荸薺　(C)蓮藕　(D)牛蒡。

【答案】 (B)

（　　）64. 下列何種食物不屬堅果類？　(A)核桃　(B)腰果　(C)黃豆　(D)杏仁。

【答案】 (C)

【詳解】 堅果類—核桃、腰果、杏仁、花生等，澱粉類—如黃豆、綠豆。

（　　）65. 冷凍食品應保存之溫度是在：　(A)4℃　(B)0℃　(C)-5℃　(D)-18℃　以下。

【答案】 (D)

（　　）66. 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的：　(A)頭部　(B)背部　(C)腹部　(D)尾部。

【答案】 (D)

（　　）67. 下列何者為較新鮮的蛋？　(A)蛋殼光滑者　(B)氣室大的蛋　(C)濃厚蛋白量較多者　(D)蛋白彎曲度小的。

【答案】 (C)

【詳解】 較新鮮的蛋—蛋殼粗糙、氣室小、濃厚蛋白量較多、蛋黃彎曲度大。

（　　）68. 花生與下列何種食物性質差異最大？　(A)核桃　(B)腰果　(C)綠豆　(D)杏仁。

【答案】 (C)

（　　）69. 炸豬排時宜使用豬的：　(A)後腿肉　(B)前腿肉　(C)里肌肉　(D)五花肉。

【答案】 (C)

（　　）70. 下列食品何者含澱粉質較多？　(A)荸薺　(B)馬鈴薯　(C)蓮藕　(D)豆薯（刈薯）。

【答案】 (B)

（　　）71. 鹹蛋一般是以：　(A)火雞蛋　(B)鵝蛋　(C)鴨蛋　(D)鴕鳥蛋　醃漬而成。

【答案】 (C)

（　　）72. 因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是：　(A)洋蔥　(B)胡蘿蔔　(C)馬鈴薯　(D)毛豆。

【答案】 (C)

【詳解】 貯存久而發芽產生茄靈毒素—馬鈴薯（有芽眼）。

（　　）73. 製作「紅燒下巴」時常選用：　(A)黃魚頭　(B)鮸魚頭　(C)鯧魚頭　(D)草魚頭。

【答案】 (D)

（　　）74. 「紅燒下巴」的下巴是指：　(A)豬頭　(B)舌頭　(C)魚頭　(D)猴頭菇。

【答案】 (C)

【詳解】 紅燒下巴的「下巴」是指—魚頭（草魚頭）。

（　　）75. 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？　(A)不加處理，直接放入冷凍庫　(B)整塊洗淨後，放入冷凍庫　(C)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫　(D)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。

【答案】 (C)

（　　）76. 肝臟比肉類容易煮熟是因：　(A)脂肪成份少　(B)蛋白質成份少　(C)醣份少　(D)結締組織少　的關係。

【答案】 (D)

（　　）77. 關於蔬果的貯存，下列何者不正確？　(A)南瓜放在室溫貯存　(B)黃瓜需冷藏貯存　(C)青椒置密封容器貯存以防氧化　(D)草莓宜冷藏貯存。

【答案】 (C)

【詳解】 蔬果的貯存—應貯存在低溫且通風乾淨的容器，黃瓜、草莓—冷藏，南瓜、青椒—室溫。

（　　）78. 大茴香俗稱：　(A)八角　(B)丁香　(C)花椒　(D)甘草。

【答案】 (A)

（　　）79. 調味乳應存放在：　(A)冷凍庫　(B)冷藏庫　(C)乾貨庫房　(D)室溫　中。

【答案】 (B)

（　　）80. 冰箱冷藏的溫度應在：　(A)12℃　(B)8℃　(C)7℃　(D)0℃　以下。

【答案】 (C)

（　　）81. 下列何種澱粉以手捻之有滑感？　(A)麵粉　(B)太白粉　(C)泡達粉　(D)在來米粉。

【答案】 (B)

【詳解】 以手捻之有滑感的澱粉—太白粉。

（　　）82. 深色醬油較適用於何種烹調法？　(A)紅燒　(B)炒　(C)蒸　(D)煎。

【答案】 (A)

【詳解】 深色醬油適用—紅燒法（上色效果佳）。

（　　）83. 廚師常以何種部位來辨別母蟹？　(A)螯　(B)臍　(C)蟹殼花紋　(D)肥瘦。

【答案】 (B)

【詳解】 廚師常以何種部位辨別：母蟹—臍（呈大弧形），公蟹—臍（呈倒三角形）。

（　　）84. 貯藏冷凍肉類的溫度應控制在：　(A)-18℃　(B)-5℃　(C)0℃　(D)5℃　以下。

【答案】 (A)

（　　）85. 如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是：　(A)蛋　(B)肉　(C)魚　(D)花生。

【答案】 (D)

【詳解】 貯藏不當易產生黃麴毒素的食品—花生、玉米、稻米穀類。

（　　）86. 冷凍櫃的溫度應保持在：　(A)-18℃以下　(B)-4℃以下　(C)0℃以下　(D)4℃以下。

【答案】 (A)

（　　）87. 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？　(A)高麗菜　(B)菠菜　(C)絲瓜　(D)白蘿蔔。

【答案】 (C)

【詳解】 夏季盛產—絲瓜（瓜類蔬菜）。

（　　）88. 腐竹是用：　(A)綠豆　(B)紅豆　(C)黃豆　(D)花豆　加工製成的。

【答案】 (C)

（　　）89. 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？　(A)血水　(B)硬筋　(C)寄生蟲　(D)抗生素。

【答案】 (C)

【詳解】 豬肉一定要煮熟透，是為了防止—寄生蟲（旋毛蟲）。中毒初期—嘔吐、腹痛；二期—發燒、呼吸困難；三期—毒血症、心肌炎。

（　　）90. 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？　(A)食物以先進後出為原則　(B)相對濕度控制在40～60％　(C)最適宜溫度應控制在25～37℃　(D)儘可能日光可直射以維持乾燥。

【答案】 (B)

【詳解】 乾貨庫房管理原則—食物先進先出，相對濕度40～60％，適宜溫度20～25℃，避免日光照射。

（　　）91. 採購蔬果應考慮之要項為：　(A)生產季節與市場價格　(B)形狀與顏色　(C)冷凍品與冷藏品　(D)重量與品名。

【答案】 (A)

（　　）92. 身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應　(A)不必在意食物生長季節問題　(B)那是採購人員的工作　(C)需注意蔬果生長與盛產季節　(D)不需考量太多合用就好。

【答案】 (C)

（　　）93. 炒牛毛肚(重瓣胃)應用　(A)文火　(B)武火　(C)文武火　(D)煙火　以免肉質過老而口感差。

【答案】 (B)

（　　）94. 冰箱可以保持食物新鮮度，且食品放入之數量應於容量的　(A)60%　(B)70%　(C)80%　(D)90%　以下。

【答案】 (A)

（　　）95. 選購罐頭食品應注意：　(A)封罐完整即好　(B)凸罐者表示內容物多　(C)封罐完整，並標示完全　(D)歪罐者為佳。

【答案】 (C)

（　　）96. 冷藏的主要目的在於　(A)可以長期保存　(B)殺菌　(C)暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用　(D)方便配菜與烹調。

【答案】 (C)

（　　）97. 下列何種食物切開後會產生褐變？　(A)木瓜　(B)楊桃　(C)鳳梨　(D)釋迦。

【答案】 (B)

【詳解】 切開後會產生褐變—楊桃、蘋果、梨子、茄子。

（　　）98. 下列何者不屬於蔬菜？　(A)豌豆夾　(B)皇帝豆　(C)四季豆　(D)綠豆。

【答案】 (D)

（　　）99. 冷凍食品是一種：　(A)不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成　(B)將腐敗的食物冰凍起來　(C)添加化學物質於食物中並冷凍而成　(D)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。

【答案】 (D)

（　　）100. 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的：　(A)冷凍層　(B)冷藏層　(C)保鮮層　(D)最下層。

【答案】 (A)

（　　）101. 下列何種方法不能達到食物保存之目的？　(A)放射線處理　(B)冷凍　(C)乾燥　(D)塑膠袋包裝。

【答案】 (D)

【詳解】 不能達到食物保存的目的—塑膠袋包裝，因空氣會進入。

（　　）102. 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？　(A)5～7℃　(B)2～4℃　(C)2～-2℃　(D)-5～-12℃。

【答案】 (A)

（　　）103. 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應　(A)可不必冷藏　(B)放在陰涼通風處　(C)放置冰箱冷藏　(D)放在陽光充足的通風處。

【答案】 (C)

（　　）104. 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？　(A)各類食物妥善包裝並分類貯存　(B)食物交互置放　(C)經常將食物取出並定期除霜　(D)增加開關庫門之次數。

【答案】 (A)

（　　）105. 食物烹調的原則宜為：　(A)調味料愈多愈好　(B)味精用量為食物重量的百分之五　(C)運用簡便的高湯塊　(D)原味烹調。

【答案】 (D)

（　　）106. 處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時：　(A)要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來　(B)將空氣留存在包裝紙內　(C)包裝紙愈厚愈好　(D)包裝紙與肉品之貯藏無關。

【答案】 (A)

（　　）107. 油脂開封後未用完部分應　(A)不需加蓋　(B)隨時加蓋　(C)想到再蓋　(D)放冰箱不用蓋。

【答案】 (B)

（　　）108. 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法　(A)可長期保存不必詳加區分　(B)不需先進先出用完即可　(C)不需有使用期限的考量　(D)應在有效期限內儘速用完。

【答案】 (D)

（　　）109. 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖稱為　(A)筊白筍　(B)青蘆筍　(C)白蘆筍　(D)綠竹筍。

【答案】 (C)

（　　）110. 空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於　(A)根莖類　(B)花果類　(C)葉菜類　(D)莖球類。

【答案】 (C)

（　　）111. 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至　(A)30℃　(B)40℃　(C)50℃　(D)60℃　以上。

【答案】 (D)

（　　）112. 下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？　(A)海產魚類　(B)葉菜類　(C)進口蔬菜　(D)冷凍食品。

【答案】 (D)

（　　）113. 主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以　(A)進口食材　(B)當地及季節性食材　(C)價格昂貴的食材　(D)保育類食材　來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。

【答案】 (B)

（　　）114. 一般食用油應貯藏在　(A)陰涼乾燥的地方　(B)陽光充足的地方　(C)密閉陰涼的地方　(D)室外屋簷下　以減緩油脂酸敗。

【答案】 (A)

（　　）115. 下列何種魚有迴游習性？　(A)鮭魚　(B)草魚　(C)飛魚　(D)鯊魚。

【答案】 (A)

（　　）116. 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？　(A)甘薯　(B)小黃瓜　(C)芋頭　(D)胡蘿蔔。

【答案】 (B)

（　　）117. 將蛋放入6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示　(A)重量夠　(B)愈新鮮　(C)不新鮮　(D)品質好。

【答案】 (C)

（　　）118. 良好的　(A)大量採購　(B)進口食材　(C)低價食材　(D)成本控制　可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。

【答案】 (D)

（　　）119. 瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期　(A)較長　(B)較短　(C)不能比較　(D)相同。

【答案】 (A)

（　　）120. 蛋液中添加　(A)鹽　(B)牛奶　(C)水　(D)太白粉　可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度。

【答案】 (B)

（　　）121. 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭　(A)倒餿水桶　(B)轉至其他烹調　(C)帶回家　(D)沒概念。

【答案】 (B)

（　　）122. 下列何種魚類適合做為生魚片的食材？　(A)河流出海口的魚　(B)箱網魚　(C)近海魚　(D)深海魚。

【答案】 (D)

【詳解】 適合做為生魚片的食材—深海無污染的魚。

（　　）123. 乳瑪琳係由下列何物製成？　(A)牛脂肪　(B)人造植物油　(C)豬肥肉　(D)牛乳。

【答案】 (B)

（　　）124. 發霉的榖類含有：　(A)氰化物　(B)生物鹼　(C)蕈毒鹼　(D)黃麴毒素　對人體有害，不宜食用。

【答案】 (D)

【詳解】 發霉的穀物會產生—黃麴毒素（是目前發現最強的誘癌物質）。

（　　）125. 乾燥食品的貯存期限最主要是較不受　(A)食品中含水量的影響　(B)食品的品質影響　(C)食品重量的影響　(D)食品配送的影響。

【答案】 (C)

（　　）126. 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在　(A)1週內用完　(B)1～2天內用完　(C)3～4天內用完　(D)1個月內用完。

【答案】 (B)

（　　）127. 鮮奶容易酸敗，為了避免變質　(A)應放在室溫中　(B)應放在冰箱冷凍　(C)應放在冰箱冷藏　(D)應放在陰涼通風處。

【答案】 (C)

（　　）128. 食物腐敗通常出現的現象為：　(A)發酸或產生臭氣　(B)鹽分增加　(C)蛋白質變硬　(D)重量減輕。

【答案】 (A)

（　　）129. 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於　(A)冷藏庫　(B)冷凍庫　(C)陰涼處　(D)室內通風處。

【答案】 (B)

（　　）130. 一般深色的肉比淺色的肉所含　(A)礦物質　(B)蛋白質　(C)鐵質　(D)磷質　為多。

【答案】 (C)

（　　）131. 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　(A)雨季　(B)秋季　(C)雪季　(D)颱風季。

【答案】 (D)

（　　）132. 冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是　(A)以免被師傅或老闆責罵　(B)保持食品安全與衛生　(C)因應衛生檢查　(D)個人的表現。

【答案】 (B)

（　　）133. 冷凍食品與冷藏食品之貯存：　(A)必需分開貯存　(B)可以共同貯存　(C)沒有規定　(D)視情況而定。

【答案】 (A)

（　　）134. 食材450公克最接近　(A)1台斤　(B)半台斤　(C)1磅　(D)8兩。

【答案】 (C)

（　　）135. 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的　(A)礦物質　(B)筋骨質　(C)磷質　(D)蛋白質　凝固，析出肉汁的關係。

【答案】 (D)

（　　）136. 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達　(A)10天　(B)7天　(C)5天　(D)2天。

【答案】 (D)

（　　）137. 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意　(A)價格便宜就好　(B)進口品牌　(C)外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐　(D)可保存五年以上者。

【答案】 (C)

（　　）138. 國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚　(A)便宜　(B)貴　(C)一樣　(D)無法評估。

【答案】 (B)

（　　）139. 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？　(A)絞肉　(B)里肌肉　(C)排骨　(D)五花肉。

【答案】 (A)

（　　）140. 一般罐頭食品　(A)需冷藏　(B)不需冷藏　(C)需凍藏　(D)需冰藏　，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。

【答案】 (B)

（　　）141. 下面那一種是新鮮的乳品特徵？　(A)倒入玻璃杯，即見分層沈澱　(B)搖動時產生多量泡沫　(C)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀　(D)含有粒狀物。

【答案】 (C)

（　　）142. 屬於春季盛產的蔬菜是　(A)麻竹筍　(B)蓮藕　(C)百合　(D)大白菜。

【答案】 (C)

（　　）143. 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為　(A)烹調前腳沒有綁住　(B)烹調前沒有冰鎮處理　(C)烹調前眼睛要遮住　(D)烹調前腳沒有清洗。

【答案】 (B)

（　　）144. 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈：　(A)腐敗　(B)陳舊　(C)新鮮　(D)與新鮮度沒有關係。

【答案】 (C)

（　　）145. 一般湯包內的湯汁形成是靠　(A)豬皮的膠質　(B)動物的脂肪　(C)水　(D)白菜汁　作內餡。

【答案】 (A)

（　　）146. 國內蔬菜水果之市場價格與　(A)生長環境　(B)生產季節　(C)重量　(D)地區性　具有密切關係。

【答案】 (B)

（　　）147. 封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？　(A)否　(B)可　(C)可保存1年內用完　(D)可保存3個月內用完。

【答案】 (A)

（　　）148. 餐飲業實施HACCP（食品安全管制系統）儲存管理，生、熟食貯存　(A)一起疊放熟食在生食上方　(B)分開放置熟食在生食下方　(C)分開放置熟食在生食上方　(D)一起放置熟食在生食上方　以免交叉汙染。

【答案】 (C)

（　　）149. 下列水果何者不適宜低溫貯藏？　(A)梨　(B)蘋果　(C)葡萄　(D)香蕉。

【答案】 (D)

【詳解】 水果不宜低溫貯藏—香蕉，水果適合低溫貯藏—梨、蘋果、葡萄等。

（　　）150. 開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？　(A)連罐一併放入冰箱冷藏　(B)連罐一併放入冰箱冷凍　(C)把罐口蓋好放回倉庫待用　(D)取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍。

【答案】 (D)

（　　）151. 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性　(A)最大　(B)最少　(C)沒有影響　(D)冬天影響較大。

【答案】 (B)

（　　）152. 原料、物料之貯存，為避免混雜使用應依　(A)後進後出　(B)先進後出　(C)後進先出　(D)先進先出　之原則，以免食物因貯存太久而變壞、變質。

【答案】 (D)

（　　）153. 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　(A)直接放於低溫的冷凍庫中　(B)分別包裝放於冷凍庫中　(C)分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好　(D)分別包裝放於冷藏庫中。

【答案】 (B)

（　　）154. 選購蛤蜊應選外殼：　(A)緊閉　(B)微開　(C)張開　(D)粗糙　者。

【答案】 (A)

（　　）155. 下列何種食物的產量與季節的關係最小？　(A)蔬菜　(B)水果　(C)魚類　(D)豬肉。

【答案】 (D)

【詳解】 食物的產量與季節關係不大的食物—豬肉。蔬菜、水果、魚類會因季節變化而有影響。

（　　）156. 米應存放於　(A)陽光充足乾燥的環境中　(B)低溫乾燥環境中　(C)陰冷潮濕的環境中　(D)放於冷凍冰箱中。

【答案】 (B)

（　　）157. 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在　(A)7℃　(B)30℃　(C)50℃　(D)60℃　以上。

【答案】 (D)

（　　）158. 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？　(A)煨　(B)燴　(C)煸　(D)燒。

【答案】 (C)

（　　）159. 1台斤為600公克，3000公克為　(A)3公斤　(B)85兩　(C)6台斤　(D)8台斤。

【答案】 (A)

（　　）160. 發霉的年糕應　(A)將霉刮除後即可食用　(B)洗淨後即可食用　(C)將霉刮除洗淨後即可食用　(D)不可食用。

【答案】 (D)

（　　）161. 正常的新鮮肉類色澤為：　(A)鮮紅色　(B)暗紅色　(C)灰紅色　(D)褐色。

【答案】 (A)

【詳解】 正常新鮮的豬肉色澤為—鮮紅色、粉紅色。正常新鮮的牛肉色澤為—深紅色。

（　　）162. 身為廚師除烹飪技術外，對於食材生長季節問題，是否也需認識？　(A)那是採購人員的工作　(B)沒有必要瞭解認識　(C)廠商的事　(D)應經常吸收資訊，多認識食材。

【答案】 (D)

（　　）163. 26兩等於　(A)26公克　(B)850公克　(C)975公克　(D)1275公克。

【答案】 (C)

（　　）164. 豆腐是以：　(A)花豆　(B)黃豆　(C)綠豆　(D)紅豆　為原料製作而成的。

【答案】 (B)

（　　）165. 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　(A)分開包裝，分開貯藏　(B)不必包裝一起貯藏　(C)一起包裝一起貯藏　(D)不必包裝，分開貯藏。

【答案】 (A)

（　　）166. 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材　(A)沒有特色　(B)隨時可取食物，沒價值感　(C)對消費者沒吸引力　(D)可確保食材新鮮度，經濟又實惠。

【答案】 (D)

（　　）167. 蛋黃醬中因含有　(A)糖　(B)醋酸　(C)沙拉油　(D)芥末粉　細菌不易繁殖，因此不易腐敗。

【答案】 (B)

（　　）168. 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？　(A)必須保存在7℃以下的環境中　(B)運送時不一定須使用冷藏保溫車　(C)可保存在室溫中　(D)需保存在冷凍庫中。

【答案】 (A)

（　　）169. 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮　(A)酥脆　(B)柔軟　(C)僵硬　(D)變焦。

【答案】 (A)

（　　）170. 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有：　(A)香菇　(B)金針　(C)蝦米　(D)髮菜。

【答案】 (D)

【詳解】 「發財」—髮菜（同諧音）。

（　　）171. 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？　(A)西瓜　(B)雞蛋　(C)豆腐　(D)虱目魚。

【答案】 (C)

（　　）172. 剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於　(A)冷藏庫地上貯存　(B)冷凍庫地上貯存　(C)冷藏庫架子上貯存　(D)室溫架子上貯存。

【答案】 (D)

（　　）173. 下列哪種食物之儲存方法是正確的？　(A)將水果放於冰箱之冷凍層　(B)將油脂放於火爐邊　(C)將鮮奶置於室溫　(D)將蔬菜放於冰箱之冷藏層。

【答案】 (D)

【詳解】 貯存食物方法—水果、蔬菜、鮮奶放冰箱冷藏層，油脂遠離火爐高溫處。

（　　）174. 乾米粉較耐保存之原因為：　(A)產品乾燥含水量低　(B)含多量防腐劑　(C)包裝良好　(D)急速冷卻。

【答案】 (A)

（　　）175. 下列食品何者為非發酵食品？　(A)醬油　(B)米酒　(C)酸菜　(D)牛奶。

【答案】 (D)

【詳解】 發酵食品—如醬油、米酒、酸菜；非發酵食品—牛奶。

（　　）176. 鹽醃的水產品或肉類：　(A)不必冷藏　(B)必須冷藏　(C)必須冷凍　(D)包裝好就好。

【答案】 (B)

（　　）177. 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損　(A)可不必計較　(B)耗損與單價無關　(C)要求品質，對於耗損有幫助　(D)品質與耗損沒有關聯。

【答案】 (C)

（　　）178. 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？　(A)酪氨酸酵素作用的緣故　(B)冷凍不當所造成　(C)不新鮮才變黑　(D)因新鮮草蝦急速冷凍的關係。

【答案】 (D)

（　　）179. 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？　(A)曼波魚　(B)鯨魚　(C)鱈魚　(D)石斑魚。

【答案】 (A)

（　　）180. 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？　(A)魚鰓成灰褐色　(B)魚眼混濁突出　(C)魚鱗脫落　(D)肉質堅挺有彈性。

【答案】 (D)

（　　）181. 一般餐廳供應份數與　(A)人事費用　(B)水電費用　(C)食物材料費用　(D)房租　成正比。

【答案】 (C)

（　　）182. 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　(A)專人看顧　(B)專櫃放置　(C)專人專櫃放置　(D)專人專櫃專冊放置。

【答案】 (D)

（　　）183. 買回來的冬瓜表面上有白霜是　(A)發霉現象　(B)糖粉　(C)成熟的象徵　(D)快腐爛掉的現象。

【答案】 (C)

（　　）184. 下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？　(A)紅豆　(B)綠豆　(C)花生　(D)馬鈴薯。

【答案】 (D)

【詳解】 發芽、綠皮、發軟、發黑會產生黃麴毒素的食物—馬鈴薯。

（　　）185. 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存　(A)一個月　(B)三個月　(C)五個月　(D)七個月。

【答案】 (B)

（　　）186. 乾燥金針容易有　(A)一氧化硫　(B)二氧化硫　(C)氯化鈉　(D)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。

【答案】 (B)

（　　）187. 米粒粉主要是用來作為　(A)酥炸的裹粉　(B)粉蒸肉的裹粉　(C)煮飯添加粉　(D)煙燻材料。

【答案】 (B)

（　　）188. 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的　(A)40％　(B)50％　(C)60％　(D)70％　以上。

【答案】 (C)

（　　）189. 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　(A)陰涼通風處　(B)冷藏室　(C)冷凍室　(D)陽光充足處　密封保存。

【答案】 (A)

（　　）190. 發酵乳品應貯放在：　(A)室溫　(B)陰涼乾燥的室溫　(C)冷藏庫　(D)冷凍庫。

【答案】 (C)

（　　）191. 對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室　(A)愈大　(B)愈小　(C)不變　(D)無氣室。

【答案】 (A)

（　　）192. 要選擇新鮮的蝦應選：　(A)頭部已帶有黑色的　(B)頭部脫落的　(C)蝦身堅硬的　(D)蝦身柔軟的。

【答案】 (C)

【詳解】 新鮮的蝦應選—蝦身堅硬，頭部不脫落者。

（　　）193. 煮糯米飯（未浸過水）所用的水份比白米飯少，通常是白米飯水量的　(A)1/2　(B)1/3　(C)2/3　(D)1/4。

【答案】 (C)

（　　）194. 冷凍食品經解凍後：　(A)可以　(B)不可以　(C)無所謂　(D)沒有規定　重新冷凍出售。

【答案】 (B)

（　　）195. 一般來說肉質來源相同的肉類售價　(A)冷藏單價比冷凍單價低　(B)冷藏單價比冷凍單價高　(C)冷藏單價與冷凍單價一樣　(D)視採購量的多寡來訂單價。

【答案】 (B)

（　　）196. 下列何種本土水產被列為保育類？　(A)鱔魚　(B)錢鰻　(C)鱸鰻　(D)白鰻。

【答案】 (C)

（　　）197. 有關魚類貯存，下列何者不正確？　(A)新鮮的魚應貯藏在4℃以下　(B)魚覆蓋的冰愈大塊愈好　(C)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中　(D)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。

【答案】 (B)

（　　）198. 餐飲業實施HACCP（食品安全管制系統）儲存管理，乾原料需放置於離地面　(A)2吋　(B)4吋　(C)6吋　(D)8吋　，並且避免儲放在管線或冷藏設備下。

【答案】 (C)

（　　）199. 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好　(A)存放於冷凍庫中　(B)放於冷藏庫中　(C)放在通風陰涼處　(D)泡在水中。

【答案】 (B)

（　　）200. 選擇生機飲食產品時，應先考慮：　(A)物美價廉　(B)容易烹調　(C)追求流行　(D)個人身體特質。

【答案】 (D)