

1. (1) 下列乾海參，何者品質最佳？①原乾海參②淡乾海參③鹽乾海參④糖乾海參。
2. (2) 燕窩中有官燕之稱的為①黃燕窩②白燕窩③血燕窩④草燕窩。
3. (2) 鮑魚的等級按每斤有幾①隻②頭③粒④包 為單位數計。
4. (4) 花膠蘊含極度豐富天然膠原蛋白、鈣、鐵、磷質，亦即四大補品中之何者？①鮑魚②海參③魚翅④魚肚(鰾)。
5. (3) 開陽白菜所指的開陽是①蝦醬②小魚乾③蝦米④紅蔥。
6. (1) 捲心菜植物學上稱結球甘藍，在台灣俗稱①高麗菜②洋白菜③圓白菜④蓮花菜。
7. (4) 高麗菜原產地在歐洲，台灣在荷蘭人佔據時引進栽培，生長在較為涼爽的氣候，生長期為 2~3 個月，盛產於下列那一個季節？①春季②夏季③秋季④冬季。
8. (1) 南瓜在中國各地都有栽種，其嫩果味甘適口，是何種季節的瓜菜之一？①夏秋②春夏③秋冬④冬春。
9. (3) 「青蔥」屬於那一類蔬菜？①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
10. (4) 「蒜頭」屬於那一類蔬菜？①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
11. (4) 下列何者非屬果菜類？①蕃茄②甜椒③茄子④白蘿蔔。
12. (3) 菠菜是冬季盛產的蔬菜，屬於①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
13. (4) 下列何者不屬於根莖類？①茭白筍②蘆筍③洋蔥④芹菜。
14. (1) 植物成長期間呈現紅色、綠色、紫色變化的原因，主要是因為含有①花青素②類胡蘿蔔素③維生素④葉綠素。
15. (1) 下列何項食材所含「類胡蘿蔔素」最多？①紅心地瓜②菠菜③洋蔥④高麗菜。
16. (4) 有「美人腿」之稱的蔬菜是下列何者？①白蘿蔔②白蘆筍③白山藥④茭白筍。
17. (1) 有「湯匙菜」之稱的蔬菜是下列何者？①青江菜②菠菜③芥蘭菜④油菜。
18. (1) 俗稱「馬蹄」的蔬菜是？①芋薺②菱角③蓮藕④水蓮。
19. (4) 那一個季節所產的孟宗竹筍品質最佳？①春季②夏季③秋季④冬季。
20. (1) 臺灣綠竹筍盛產的季節是？①春夏季②夏秋季③秋冬季④冬春季。
21. (1) 下列那一種筍的用途最廣？①麻竹筍②綠竹筍③桂竹筍④箭筍。
22. (4) 有「紅嘴綠鸚哥」之稱的是下列何者？①茄子②雞心辣椒③紅鳳菜④菠菜。
23. (3) 蒟蒻是由下列那一種植物製成？①昆布②樹薯③妖芋(魔芋)④大甲芋。
24. (3) 綠豆經發芽後稱為下列何者？①苜蓿芽②豇苗③豆芽菜④銀芽。
25. (4) 有「冬筍」之稱的是下列何者？①麻竹筍②綠竹筍③桂竹筍④孟宗竹筍。
26. (4) 種植下列何種蔬菜需在栽種過程中遮蔽光線，使其不能行光合作用？①茼蒿花②九層塔③蒜苗④茼蒿。
27. (1) 薑依不同的生長時期，其排列順序為何？①嫩薑、粉薑、老薑、薑母②粉薑、嫩薑、薑母、老薑③粉薑、薑母、嫩薑、老薑④薑母、老薑、粉薑、嫩薑。
28. (1) 薑在幼嫩時期不採收，任其成長，外皮由黃白色轉為土黃色，這時口感最細緻，即為①粉薑②老薑③薑母④嫩薑。
29. (2) 魚貝類又稱為動物澱粉，其碳水化合物含量不高，主要以下列何者為主？①蛋白質②肝醣③酵素④膠原蛋白，並受種類、營養狀態、生長環境、季節影響而有所不同。
30. (1) 鯖魚在秋冬季節或產卵期附近，脂肪含量①最高②中等③最低④不會產生變化。
31. (3) 魚之魚皮、腮及腸道附著的微生物，在下列何種條件容易滋長？①冷藏冰箱②冷凍庫③室溫④冰水裡。
32. (1) 海膽呈略圓的五角型，棘短而尖銳，呈白色或赤褐色，可製成海膽醬，富含鈣、磷、維生素 A 及 B2，其食用部位為下列何者？①卵巢②海膽肉③棘④唾液。
33. (4) 下列何者是淡水蟹，以江蘇省陽澄湖產的為上選，其蟹肉鮮美，蟹膏甘甜味？①紅蟳②三點蟹③花蟹④大閘蟹。
34. (2) 魚類與人類一樣具有心臟、肝、腸等內臟器官，但由於生活於水中，有兩個特殊的器官，鰓是呼吸器官，而下列何者則充滿氣體，供浮力之用？①鰭②鰾③觸鬚④魚鱗。

35. (1) 蛤俗稱蚶仔或粉堯，含有可分解維生素 B1 的酵素，不宜生食，其呈味物質為琥珀酸，屬哪一類的生物？①斧足類②腹足類③甲殼類④棘皮類。
36. (4) 下列何者俗稱花枝、墨魚，體呈卵圓而扁平，二側有脂鰭？①魷魚②章魚③軟絲④烏賊。
37. (1) 食用魚類如丁香魚及吻仔魚時連骨共同進食，可獲得極豐富的①鈣質②鐵質③蛋白質④碘，製成小魚乾效果則更好。
38. (3) 頭足類之烏賊沒有外殼，有一個含鈣的內殼，是由海綿體形成，負責控制①生長②消化③浮力④呼吸。
39. (4) 下列何種魚具有洄游性，與鮭魚類似？①鱸魚②魴魚③吳郭魚④鰻魚。
40. (3) 下列何者之特色為外殼有美麗的紋路，生長在距海岸線 2000 公尺的平坦海域，並俗稱為海瓜子？①淡菜②牡蠣③花蛤④蜆。
41. (2) 魚類富含蛋白質，且飽和脂肪含量低，膽固醇、鈉、熱量也不高，所含有的營養素，除了對人腦智力發展有助益外，在預防下列何種疾病方面，更有顯著的效果？①慢性下呼吸道②心臟血管③腎炎④糖尿病。
42. (1) 牡蠣俗稱蚵仔或蠔，為台灣最重要的淺海養殖經濟貝類，其營養豐富，胺基酸組成完整，脂肪含多量 EPA 及 DHA，以及多量肝醣、牛磺酸、鐵質和維生素 B1，在歐美有下列何者之稱？①海牛乳②海羊乳③海芙蓉④海琥珀。
43. (3) 鋸緣青蟹亦稱為青蟳，受精後的雌性鋸緣青蟹又稱為紅蟳，而雄性的鋸緣青蟹則稱為①花蟳②點蟳③菜蟳④石蟳。
44. (4) 魚類比畜產品容易腐敗，下列何者為魚類易腐敗原因之一？①水分含量少②肌肉纖維長③結締組織多④脂質中含較多的多元不飽和脂肪酸。
45. (2) 近幾年約佔我國漁業漁獲量的六至七成左右的是①近海漁業②遠海漁業③沿海漁業④海釣漁業。
46. (1) 下列何者其特徵為背部有九條白色橫帶，天然捕獲者體色呈暗褐色，養殖者則呈草綠色？①草蝦②龍蝦③櫻花蝦④河蝦。
47. (4) 禽畜類中，何者含飽和脂肪酸較少？①牛②羊③豬④雞鴨。
48. (1) 肉類中，何者含鐵質較高？①鴨②豬③雞④魚。
49. (3) 何種色澤的肉最不新鮮？①鮮紅色②褐色③藍綠色④暗褐色。
50. (4) 肉品經過高溫加熱烹煮後，約失重多少百分比？①40%②45%③25%④35%，加熱愈久失重愈多。
51. (2) 蹄膀位於豬的那個部位？①前腳②後腳③尾部④前胸。
52. (3) 豬膝蓋位於豬的那個部位？①前腳關節②腳掌③後腳關節④內部。
53. (1) 三層肉位於豬的那個部位？①腹脇②背部③後腿部④前胸。
54. (1) 胛心肉位於豬的那個部位？①前腿②後腿③中段背部④腹部。
55. (1) 胗是禽類的？①消化器官②分泌器官③生殖器官④化油器官。
56. (2) 西餐的培根是用下列何者製作？①牛腹肉②豬腹肉③牛背肉④豬背肉。
57. (1) 牛肉中俗稱的「和尚頭」是位於牛的①後腿股肉②背肩肉③臀肉④腰脊肉。
58. (2) 帶骨紐約克是位於牛的那個位置？①後腿內側肉②帶骨前腰脊肉③腹脇肉④肩胛肉。
59. (3) 所謂的牛菲力指的是①上里肌肉②肩胛軟肉③內里肌肉④頸部肉。
60. (4) 黃豆加工後不可製成下列何者？①豆皮②豆花③豆腐④甜麵醬。
61. (4) 蛋黃醬(沙拉醬)是以下列哪些材料製成？①豬油、蛋、醋②牛油、蛋、醋③奶油、蛋、醋④沙拉油、蛋、醋。
62. (1) 中餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造？①米②水果③花草④玉米。
63. (4) 肉毒桿菌中毒風險較高的食品為何？①花生等低酸性罐頭②加亞硝酸鹽的香腸與火腿③真空包裝冷藏素肉、豆干等④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品。
64. (3) 為避免肉毒桿菌中毒，下列敘述何者正確？①罐頭只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以食用②開啟罐頭後如發覺有異味時，煮過即可食用③自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存時也無需冷藏。
65. (4) 不同的配方可做出各種不同風味的巧克力，但其不含下列何者？①可可粉(漿)②糖③油脂④蛋。
66. (1) 乾貨類食材中的「雪菜」，指的是下列何種材料的醃製品？①小芥菜②金針菜③竹筴④筍子。

67. (2) 梅乾菜是由何種菜醃製而成？①雪菜②小芥菜③芥蘭菜④高麗菜。
68. (4) 豆腐腦又名①百頁豆腐②豆皮③豆漿④豆花。
69. (3) 黴菌毒素容易存在於①家禽類②魚貝類③穀類④內臟類。
70. (2) 為保持奶類新鮮，較適合的冷藏溫度為何？①10~12°C ②5~7°C ③22~24°C ④0~-8°C。
71. (4) 下列何者非為奶類？①乾酪②調味乳③奶油④豆漿。
72. (4) 食用油若長時間高溫加熱①能殺菌而容易保存②增加油色之美觀③增長使用期限④會產生有害物質。
73. (4) 下列何者非由黃豆製成？①沙拉油②蔭油③醬油④番茄醬。
74. (3) 下列何者不是加工蛋品？①鹹蛋②皮蛋③雞蛋④鐵蛋。
75. (1) 雞蛋含有人體需要的幾乎所有的營養物質，其蛋白質對肝臟組織損傷有修復作用，營養學家稱之為①完全蛋白質模式②半完全蛋白質模式③1/4 完全蛋白質模式④不完全蛋白質模式。
76. (1) 何種營養素是人體細胞的主要組成物質，更是生命活動中第一重要的物質？①蛋白質②維生素③醣類④脂肪。
77. (4) 下列何種豆腐非由黃豆製成？①凍豆腐②傳統豆腐③火鍋豆腐④杏仁豆腐。
78. (1) 下列何者為鈣質最佳來源？①牛奶②蔬菜③水果④蛋。
79. (4) 有關「蛋白質」的敘述，下列何者錯誤？①其食物來源為奶、蛋、魚、肉、豆類②能形成抗體，增強抵抗力③能修補體內組織，缺乏會影響發育④攝取量無限制。
80. (2) 蛋類最容易有下列何種污染？①金黃色葡萄球菌②沙門氏桿菌③螺旋桿菌④大腸桿菌。
81. (4) 老豆腐又稱為①凍豆腐②嫩豆腐③軟豆腐④硬豆腐。
82. (3) 一條豬共有幾個膝蓋？①4 個②3 個③2 個④1 個。
83. (3) 所有禽畜類中，請由高至低依序排列出其單位脂肪含量。①豬、牛、羊、鴨、鵝②牛、羊、豬、鴨、鵝③豬、羊、鵝、牛、鴨④羊、牛、豬、鴨、鵝。
84. (3) 豬的哪個部位最適合用來製作燒臘的烤叉燒肉？①後腿肉②里几肉③梅花肉④胛心肉。
85. (2) 一般業界常用的油雞是①公雞②母雞③闖雞④童子雞。
86. (1) 腰內肉是豬的那個部位？①小里肌②老鼠肉③腱子肉④梅花肉。
87. (1) 牛有幾個胃？①4 個②3 個③2 個④1 個。
88. (2) 金華火腿是用豬的何部位製作的？①全前腿②後全腿③蹄膀④前半腿。
89. (1) 下列何種油脂產品最不適合用於油炸？①沙拉油②豬油③棕櫚油④酥油。
90. (3) 下列何者最不容易造成油炸油劣變？①豆腐等高水分食品②海鮮等高不飽和脂肪食品③腰果④雞排等裹粉食品。
91. (3) 酥油(烤酥油、起酥油)的特性為①耐炸程度低於大豆油②來源為均為動物油③因耐炸程度高，適合作為油炸油④有添加乳化劑，不適於製作烘焙點心。
92. (4) 料理所使用的乾魚皮是何種魚的皮？①土魷②鮭魚③河豚④鯊魚。
93. (1) 香辛料中，番紅花主要功能為何？①著色賦香②除臭③辣味④營養強化。
94. (1) 所謂的下水指的是禽類的①內臟②腳③屁股④頸部。
95. (3) 所謂「闖雞」是用哪種雞來闖的？①母雞②油雞③公雞④成雞。
96. (1) 仿土雞指的是①肉雞與土雞的混合種②有運動的肉雞③關在籠子養的土雞④5 個月的成雞。
97. (1) 一粒雞蛋的蛋白，佔整個蛋的比例大約是多少？①55%~65%②45%~50%③35%~40%④70%~75%。
98. (4) 牛最常運動到的肌肉是那個部位？①肚肉②臀肉③肩肉④腱子肉。
99. (2) 牛有四個肚(胃)，其中那個非常少甚至不用來料理？①肚板②反芻肚③蜂巢肚④毛肚。
100. (4) 有關區別乾黑木耳真仿優劣的敘述，下列何者正確？①品質好的木耳乾摸起來較乾燥、重量較輕，假的木耳則較潮溼、重量稍重②可透過味道來分辨，嘗起來清香無怪味，若有鹹味，則可能是有些商家會將木耳浸泡明礬，以增加份量來欺騙消費者③若有澀味，則可能是浸泡過鹽水，對身體恐有害④可以透過泡水來分辨木耳的好壞，品質越好的木耳泡水後膨脹越大，差的則反之。
101. (4) 植物奶油成分不含下列何者？①玉米粉②水③鹽④大豆。

102. (1) 奶油裡亦含有多種飽和脂肪酸，這是對血管有害的脂肪酸，患有何種疾病之患者忌食，或是少吃為佳？①高血壓②青光眼③痛風④低血壓。
103. (1) 雞蛋的蛋黃中之何種成分對神經系統和身體發育有很大的作用？①卵磷脂②葉酸③菸鹼酸④蛋白質。
104. (3) 蛋白質攝取過量，對人體會有以下何種影響？①血壓不穩定②增加心臟的負荷③引發便秘④供給熱能。
105. (2) 蛋白質攝取不足，對人體會有以下何種影響？①促進肝功能②消化不良③肌肉發達④促進新陳代謝。
106. (4) 下列何種食物是鈣質的良好來源？①豆芽②淺色蔬菜③麵粉④小魚乾。
107. (2) 黃豆蛋白質的性質具有①溶油性②促進或抑制吸收性③光合作用④美白作用。
108. (1) 依黃豆食品分類，無以下何者？①結晶產品②結塊產品③發芽製品④流體產品。
109. (2) 食材製成乾貨目的不包含①延長保存②體積變大③增加風味④配合烹調。
110. (1) 何種維生素在雞心中含量最高，幾乎為各種肉類、內臟類之冠？①維生素 A②維生素 B③維生素 E④維生素 D。
111. (3) 可利用雞蛋的起泡性、乳化性以及何種特性製作點心麵包料理？①發酵性②收縮性③熱凝固性④延展性。
112. (1) 下列何種蛋比雞蛋的膽固醇要高？①火雞蛋②珠雞蛋③土雞蛋④烏骨雞蛋。
113. (1) 肉類是那種礦物質的良好來源？①鐵②鈣③鋅④鎂。
114. (2) 肉類的主要成份除了水份，脂肪外還含有那種主要成份？①醣類②蛋白質③纖維質④鈣質。
115. (4) 漁獲物的種類相當多樣化，下列何者非屬之？①頭足類②棘皮類③貝類④結球類。
116. (3) 有關生鮮魚類的特性，何者正確？①水產類比蔬果產品更容易保鮮②秋刀魚、鮭魚屬於淡水魚③淡水魚易感染寄生蟲，食用時宜完全煮熟④漁獲供應穩定。
117. (4) 新鮮魚類的特徵為①眼睛混濁②魚鰓翻開呈現暗褐色③腹部容易破裂④觸摸起來堅實有彈性。
118. (4) 新鮮的蝦類會呈現下列何種情形？①蝦頭顏色變黑②頭部鬆弛甚至脫落③色澤暗沉，花紋清晰④肉質結實有彈性。
119. (4) 關於鯉魚之敘述，何者為非？①又稱煙仔②可製成柴魚片③分布於全球各大洋溫暖海域④屬於頭足類。
120. (4) 花枝又稱為烏賊或①章魚②中卷③透抽④墨魚。
121. (3) 有關軟絲的特性，下列何者正確？①具有 6 隻粗腕大吸盤②又稱為小卷③鰓跟身體一樣長④體內有硬殼。
122. (4) 魚貝類比農產品及畜產品容易腐敗，何者是魚貝類具此特性主要原因？①水分含量少②肌肉纖維長③結締組織多④脂質中含較多多元不飽和脂肪酸。
123. (2) 牡蠣別稱為蠔或是下列何者？①蛤仔②蚵仔③蜆仔④海羊乳。
124. (1) 魚類與人類一樣具有心臟、肝，以及何種內臟器官？①腸子②脾臟③鰓④腮。
125. (3) 下列蔬菜何者屬於根莖類？①菠菜②萵苣③山藥④番茄。
126. (1) 富含澱粉質的蔬菜有哪些？①馬鈴薯②竹筍③番茄④洋蔥。
127. (4) 果菜類包含冬瓜、南瓜以及下列何者？①胡蘿蔔②洋蔥③薑④茄子。
128. (2) 下列蔬菜的食用部位屬於葉菜類有哪些？①玉米②菠菜③花椰菜④蘆筍。
129. (4) 下列何者為莖菜類？①茄子②地瓜③空心菜④筊白筍。
130. (4) 類胡蘿蔔素為脂溶性色素之統稱，廣存於黃色、橘色及紅色水果中，下列何者屬之？①花青素②葉綠素③酵素④葉黃素。
131. (4) 有關馬鈴薯的敘述何者正確？①又稱為白地瓜②為全球最重要的穀物類之農作物③可實用部分為根部④主要含碳水化合物、多種蛋白質、礦物質。
132. (1) 下列何者非屬於水果類？①牛番茄②水梨③西洋梨④高接梨。
133. (2) 下列何者是冬天生產的葉菜類？①蕨菜(過貓)②茼蒿③莧菜④扁蒲。
134. (2) 下列何者非屬黃豆製品？①豆花②皇帝豆③納豆④豆腐。
135. (3) 皮蛋又稱松花蛋、鹼蛋或是下列何者？①臭蛋②灰黑蛋③灰包蛋④黑蛋。
136. (2) 豆製品若沒在適當溫度下儲存容易腐壞，下列何者只適合短時間冷藏保存使用？①生豆包②豆漿③豆腸④百頁豆腐。
137. (2) 關於食品分散的敘述何者正確？①鹽水溶液與膠體溶液均是真溶液②溶液中溶質的量必須小於溶劑的量③以

脂肪為介質的食品分散系通常是 oil-in-water 型④水溶液的溶解度為常數，與溫度無關。

138. (4) 關於膠體的敘述何者錯誤？①沖泡好的熱牛奶靜置一段時間後，會在表面形成脂肪懸浮，攪散懸浮脂肪可形成膠體②具有親水端和疏水端的分子比較容易形成水溶液膠體，且親水端分佈膠體表面③卵磷酯是一種界面活性劑，可穩定膠體④製作豆腐時加入石膏，是藉由鈣離子改變膠體顆粒的表面電荷，破壞膠體穩定性。
139. (4) 關於酸鹼度的敘述何者錯誤？①以 pH 值呈現② $\text{pH} = -\log[\text{H}^+]$ ③ $[\text{H}^+] = 2 \times 10^{-7}$ 時，pH 值介於 6 到 7 之間④ $\text{pH} < 7$ ，呈酸性， $[\text{H}^+] < [\text{OH}^-]$ 。
140. (1) 關於蛋白質及胺基酸的敘述何者正確？①胺基酸(-NH<sub>2</sub>)、(-COOH)功能基(取代基)組成②蛋白質由多個胺基酸及水分子形成③ $\text{H}_3\text{N}^+\text{-R-COO}^-$ 在酸性環境中會變成  $\text{H}_2\text{N-R-COO}^-$ ④蛋白質的主鏈不含氮。
141. (1) 關於蛋白質變性的敘述何者正確？①蛋白質變性後，對水的溶解度減少②以加熱方式使蛋白質變性後，蛋白質具有可復性(renaturation)③調整蛋白質溶液之 pH 值可使酸鹼值呈中性，進而使蛋白質變性④蛋白質變性後，其一級結構改變。
142. (2) 關於酵素的敘述何者正確？①酵素是一種生物性催化劑，但是無法改變反應的活化能②酵素是一種含蛋白質化合物③輔酶(coenzyme)是一種含蛋白質化合物④在含有酵素的環境下，基質濃度越高，反應速率越快，所以基質濃度越高越好。
143. (4) 關於酵素性褐變的敘述何者錯誤？①酵素性褐變常在受傷植物表面發生②酵素性褐變的基質是多元酚類(polyphenol)③酵素性褐變易在氧氣存在的情形下發生④維生素 C 的存在會加速酵素性褐變。
144. (3) 關於梅納反應的敘述何者正確？①所產生的褐色為烘焙食品所不樂見②不會形成特殊風味③反應過程中，因為醛糖與含胺基物質所產生的 N-取代基糖胺而呈褐色④為一連串的酵素反應。
145. (4) 每一水分子中之兩個氫原子，則可與另兩個水分子中之氧原子形成兩個氫鍵，所以每一水分子最多可產生①1 ②2 ③3 ④4 個氫鍵。
146. (1) 食品分散系，水在油中型(water-in-oil)之敘述何者正確？①分散相為水②分散相為油③介質相為水④油水同為介質相。
147. (4) 保持膠體穩定的方法何者錯誤？①利用物質水合性(如酪蛋白之疏水端內聚，親水端暴露於顆表面)②利用界面活性物質，如泡沫穩定劑、乳化劑③改變顆粒表面的電荷數④改變溫度。
148. (2) 黃豆漿煮沸後，加入石膏(含 Ca<sup>2+</sup>)目的為何？①增加黃豆蛋白之膠體穩定②破壞黃豆蛋白之膠體穩定，而使黃豆蛋白沉澱③增加黃豆蛋白之溶解度④使黃豆蛋白進行凝膠。
149. (4) 蛋白質二級結構主要吸引力不包括下列何者？①分子內氫鍵②凡得瓦爾力③雙硫鍵④分子間氫鍵。
150. (3) 膠原蛋白的敘述何者錯誤？①是結締組織的一種特殊纖維蛋白②為一種二級結構蛋白質③為一種三級結構蛋白質④由三條胜肽鏈互相纏繞而形成安定的三螺旋構造。
151. (3) 蛋白質變性的敘述何者錯誤？①主要是其立體結構發生改變②最常見的情況，為由折疊狀態變成非折疊狀態(unfolding)③主要為四級結構改變④一級結構胜肽鍵之斷裂，則不屬於變性。
152. (4) 食物蛋白質變性會導致的結果不包括下列何者？①黏度增加②溶解度降低③使胜肽鍵更易水解④蛋白質的生理活性不變。
153. (1) 牛乳之酪蛋白的敘述何者錯誤？①等電點為 pH4.0②等電點時酪蛋白易沉澱(變性)③不在等電點時，則可復性④以加熱方式變性後，則不可復性。
154. (4) 酵素性褐變的三要素不包括下列何者？①基質:多元酚類②酵素:多酚氧化酶③氧氣:當做反應物④輔酶:維生素 C。
155. (2) 預防酵素性褐變的方法不包括下列何者？①加熱抑制酵素②冷藏③隔絕氧氣或添加維生素 C(抗氧化)④以酸或鹽抑制酵素活性。
156. (1) 防止梅納反應的方法，下列何者為非？①維持 pH 值在鹼性②低溫加熱③加水稀釋④加入具漂白作用的添加物(如亞硫酸鹽或亞硫酸氫鹽)。
157. (4) 梅納反應會產生烘焙類食品之芳香成分不包括下列何者？①pyrazine②pyridine③furan④H<sub>2</sub>S。
158. (3) 焦糖化反應(Caramelization)的敘述，下列何者錯誤？①需要高濃度的糖②糖以高溫處理③是梅納反應的一種④為脫水反應。
159. (3) 防止冷凍蔬果褐變的方法，下列何者為非？①冷凍前，以高溫短時間加熱(殺菁)②排除組織內氧氣③加入亞硫

酸鹽④以充氮方式取代氧氣。

160. (4) 鮮奶滅菌的方法不包括下列何者？①LTLT(低溫長時)加熱至 63°C，維持 30 分鐘，再降至 7.2°C 以下②HTST(高溫短時)加熱至 72°C，維持 15 秒，再降至 10°C 以下③UHT(超高溫)加熱至 137.8°C，維持 2 秒④HTHP(高溫高壓)加熱至 121°C，1.5Kg/cm 維持 15 分鐘。
161. (4) 牛乳均質的敘述，下列何者為非？①配合 500~2500 磅/平方吋的壓力，使脂肪球破裂成小顆粒均勻的散布懸浮在牛乳中②會造成蛋白質的變性(尤其酪蛋白)③可增加牛乳蛋白質的消化率④會造成油脂的變性。
162. (3) 蛋白質的起泡性敘述，下列何者為非？①在形成泡沫時，部分蛋白質會變性，有助於泡沫穩定②適量的脂肪可穩定脂肪③卵磷質的存在會增進起泡④過多的脂肪存在，會使泡沫變小而破裂。
163. (3) 牛乳加熱時所產生的奶皮之敘述，下列何者為非？①酪蛋白與空氣接觸及鈣作用，再加上水分自液面逐漸蒸發而形成②奶皮的固形物中，有一半以上是脂肪③將已形成的奶皮移走，則不會繼續形成④加熱同時予以攪拌可以防止產生奶皮。
164. (3) 冰淇淋製造時的陳化敘述，下列何者為非？①於 2~4°C 下保持 4~28 小時②可使脂肪固化，穩定劑吸收水份，以增加混料之黏性③於-18°C 下保持 24 小時④降低水份結晶，以增加平滑。
165. (4) 關於乳油(cream)特性的敘述，下列何者為非？①經攪打可形成 air-in-water 的泡沫，空氣的外層包圍著含有脂肪球的蛋白質膜②如果脂肪固化，有防止薄膜崩潰的作用，乳油加熱，則脂肪會融化，使薄膜塌陷③攪打的乳油，其脂肪的含量，常為乳油含豆量最高者，必須含 30% 以上的油脂才能維持泡沫的功能④當脂肪的含量超過 30% 以上，並不能增進泡沫的品質，但可使泡沫較為持久，並提升起泡所須的時間。
166. (4) 影響乳油形成泡沫的敘述，下列何者為非？①當溫度小於 7°C 時，起泡性最好②溫度大於 7°C 時，脂肪開始軟化，泡沫開始崩潰③酸可增加起泡性，但一般不建議使用，因會造成乳油過酸，使口味不佳④糖為增加風味物質與起泡性。
167. (3) 乳油在冰淇淋製造時的角色，下列敘述何者為非？①富含脂肪可提供乳香味②乳脂肪的存在亦會降低冰晶的結合，使冰淇淋的口感平順③未均質過的乳油較均質的乳油更能提供細小的脂肪球，以干擾大冰晶的形成④是油在水中的乳化液。
168. (4) 糖在冰淇淋製造時的角色敘述，下列何者為非？①賦予冰淇淋的甜味②降低凝固點可延遲冰凍作用③對減小冰晶粒子有所助益④會造成融點較高，使冰淇淋在室溫下不易溶化。
169. (3) 冰淇淋製造時，添加乳化劑的功能不包括下列何者？①可安定脂肪小球②可防止冰晶生成③增加整體硬度④保持形狀。
170. (3) 豆沙產生的原理為①蛋白質變性②澱粉糊化③蛋白質變性後包住澱粉④澱粉糊化後包住蛋白質。
171. (4) 下列何者無須浸泡可直接烹煮？①黃豆②青皮豆③烏豆④紅豆。
172. (3) 下列何者是造成肉烹煮後變硬的原因？①膠原蛋白②網狀蛋白③彈性蛋白④白蛋白。
173. (1) 下列何者烹煮後會產生明膠化？①膠原蛋白②網狀蛋白③彈性蛋白④白蛋白。
174. (3) 下列何者不是肉烹煮後的鮮美成分？①肌苷酸②腺苷酸③嘧啶④甘胺酸。
175. (2) 下列何者屠宰後需經熟成才可販售？①雞②牛③豬④鴨。
176. (1) 肝醣在牲體屠宰後扮演的主要角色為？①降低 pH 值②提高 pH 值③提供甜味④提供鮮味。
177. (2) 下列何者是肉烹煮後造成收縮的原因？①肌漿蛋白變性②肌球蛋白變性③球蛋白變性④白蛋白變性。
178. (4) 筋肉組織較適合以何種方式烹調？①濕式長時間②乾式長時間③濕式短時間④乾式短時間。
179. (3) 肉烹調後產生變性肌紅蛋白，其鐵元素變為①1②2③3④4 價離子。
180. (2) 一般食用生魚片比煮熟魚肉更容易消化的原因為？①油脂多②水份多③維生素多④pH 高。
181. (4) 皮蛋是以何種物質醃製，使蛋白質變性凝膠？①鹽②中性③酸性④鹼性 物質。
182. (4) 蛋的凝固特性敘述，下列何者為非？①食鹽促進凝固②食醋促進凝固③砂糖提高凝固④添加牛奶可使凝固變軟。
183. (3) 下列何者無應用到蛋的黏著性？①漢堡②碎肉丸③蛋包飯④油炸裹衣。
184. (1) 高湯澄清與除澀之原理為下列何者？①蛋白液溶於水變性後包裹澀味成分②油質溶於水包裹澀味成分③蛋白質能沉澱澀味成分④醣類溶於水後包裹澀味成分。
185. (1) 蛋白的起泡四階段，下列何者正確？①起始階段-濕性發泡-硬性發泡-乾性棉絮狀態②起始階段-硬性發泡-濕性

發泡-乾性棉絮狀態③起始階段-乾性棉絮狀態-硬性發泡-濕性發泡④起始階段-濕性發泡-乾性棉絮狀態-硬性發泡。

186. (3) 蛋白的起泡最適合溫度為？①10②20③30④40 °C。
187. (2) 最能穩定蛋白的起泡，應添加下列何者？①鹽②糖③酸④水。
188. (2) 蛋黃具有乳化作用，主要是因為含有下列何者？①三甘油脂②卵磷脂③醣脂質④皂素。
189. (3) 製作蛋黃醬時，不宜使用何種金屬器具原因何者為非①金屬易促油之氧化②鹽與醋易解離金屬離子③鹽與醋易使油脂黏附金屬表面④金屬離子易解離產生金屬味。
190. (4) 有關泡沫乳油作法之敘述，下列何者為非？①含 25%以上脂肪較穩定氣泡②氣泡要被蛋白質膜包裹較穩定③在低溫攪打發泡較容易④固化後仍可再打發。
191. (3) 魚烹調去魚腥味之方式，下列何者為非？①以味增調味②加入蔥③加入砂糖④添加酒。
192. (1) 烘烤魚之前，將表面水分擦拭掉，再撒一次鹽立即烤，此時可結晶留下的鹽稱之為①化妝鹽②調味鹽③去腥鹽④醃製鹽。
193. (1) 雞蛋雖然營養，但食用過多容易造成膽固醇過高，可能引發何種疾病？①血管硬化②記憶力降低③貧血④低血壓。
194. (1) 可以作為食材黏合包覆、膨發劑、乳化劑的食材為①蛋②麵粉③糖④蔬菜。
195. (2) 明膠不宜製作何種果凍？①柳橙②鳳梨③蘋果④水蜜桃。

21800 食物製備 單一級 工作項目 02：選材(採購與驗收)

1. (2) 麵類製品的選購條件為何？①色澤白皙②有完整標示與包裝③有使用防腐劑延長保存④麵條沾黏。
2. (4) 國產香菇的選購條件不包括下列何者？①乾燥輕脆香味濃②厚實完整③裙邊肥厚傘緣內捲且傘狀完整④外觀星芒狀白色線條。
3. (1) 下列何者非為選購沙拉油製品應注意事項？①包裝精美②有完整標示③呈液態，色澤清淡④適用低溫烹調。
4. (1) 冷凍包裝食品選購時應注意事項，下列何者正確？①包裝完整②無標示有效日期也可以③溫度達-7°C④挑選產生霧狀冰晶者。
5. (4) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素而引起的食品中毒，有關真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)之注意事項，下列何者為非？①依標示冷藏或冷凍貯藏②充分加熱後食用③購買時檢視標示內容④可隨意置放。
6. (2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示①製造日期②有效日期③賞味期限④保存期限。
7. (4) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象？①更美味②香氣濃郁③重量減輕④產生酸味。
8. (2) 選購食材時，下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？①價格高低②視覺嗅覺③外觀包裝④商品宣傳。
9. (3) 隨意採買野生植物可能會？①促進健康②增加生活樂趣③食品中毒④增加刺激感。
10. (3) 選用發芽的馬鈴薯①可增加口味②可增加顏色③可能發生中毒④可增加香味。
11. (4) 罐頭類食品之選擇應注意事項，下列何者為非？①罐頭外觀是否正常②是否仍在有效期間內③打開後也要用嗅覺、視覺判斷是否有腐壞情形④若有問題則可加熱後使用，不用丟棄，因為加熱可防止肉毒桿菌生長，亦可破壞所分泌的毒素。
12. (2) 新鮮的魚應①眼睛混濁、出血②魚鱗緊附於皮膚、色澤鮮豔③魚腮呈灰綠色、有黏液產生④腹部易破裂、內臟外露。
13. (4) 購買水產品時判別新鮮度的方法，無法利用①眼睛看②鼻子聞③手觸摸④耳朵聽覺。
14. (2) 分辨母蟹的方法，下列何者正確？①螯比較大②臍為圓形③臍為尖形④蟹殼花紋比較淡。
15. (1) 鯉魚、吳郭魚等淡水養殖魚類，因水質因素而有土腥味，是放線菌和下列何者代謝所產生的化合物而形成？①藍綠藻②土質③飼料④排泄物。
16. (2) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生下列何種情形？①紅變肉②綠變肉③黑變肉④褐變肉。

17. (1) 新鮮的魚之眼球應為①微凸透明②呈灰白色③呈平面④混濁。
18. (3) 下列何者可為優良冷凍食品之認證標章①CNS②GMP③CAS④GLP。
19. (4) 不新鮮的魚①魚體結實有彈性②膚色有光澤③眼球透明微突④手指按魚皮會有皺紋產生。
20. (1) 品質好的茄子，顏色應為①深紫色②淺紫色③深紫色帶斑點④茶色。
21. (1) 尚未成熟之水果即行採收，以利酵素的追熟作用，並不包括何種水果？①荔枝②番茄③木瓜④香蕉。
22. (3) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈①腐敗②陳舊③新鮮④與新鮮度沒有關係。
23. (1) 選購食材應選非連續性採收的作物，其農藥較少，下列何者屬之？①葉菜類②碗豆③菜豆④四季豆。
24. (4) 選購有包裝的食物之注意事項不包括下列何者？①有效期限②成分③廠商名稱④廣告宣傳。
25. (2) 選擇豆類食材，應挑選下列何者？①豆粒稀疏②有光澤③有蟲害④有發芽。
26. (4) 奶粉應購買下列何者？①有結塊②有雜質③呈黑色④無不良氣味。
27. (1) 乾金針宜選擇外觀呈現何種現象者？①針體較粗不鮮豔者②針體較乾細且鮮豔者③針體較粗色深暗者④針體較乾細鮮豔者。
28. (4) 有關蝦米的選購條件，下列何者為非？①乾爽重量輕②無異味且較乾燥③無雜質或發霉④顏色非常鮮紅。
29. (1) 業界將生鮮干貝稱為①帶子②腰子貝③孔雀貝④日月貝。
30. (3) 「玉環瑤柱」中的瑤柱指的是①象拔蚌②蘆筍貝③干貝④北寄貝。
31. (4) 品質好的乾貨干貝顏色接近①土灰②暗黑③淡白④土黃色。
32. (4) 黑木耳的選購要件，不包括下列何者？①優質的黑木耳乾製前耳大肉厚，耳面烏黑光亮，耳背稍呈現灰暗，長勢堅挺有彈性。乾製後整耳收縮均勻，乾薄完整，手感輕盈，拗折脆斷，互不黏結②黑木耳用手捏易碎，放開後朵片有彈性，且能很快伸展的，說明含水量少；如果用手捏有韌性，鬆手後耳瓣伸展緩慢，說明含水量多③純淨的黑木耳口感純正無異味，有清香氣④好的黑木耳，耳花大而鬆散，耳肉肥厚，色澤呈白色或略帶微黃，蒂頭無黑斑或雜質，朵形較圓整，大而美觀。
33. (2) 乾蓮子方便保存，選購時最好挑選何種顏色者？①潔白②白偏黃③淡黃④褐藕色。
34. (3) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全？①透明者②潔白者③淡灰白者④暗灰色者。
35. (2) 選購品質優良的乾貨因可久藏並帶給烹煮時之方便，應①便宜時多採購②衡酌用量適度採購，以保新鮮③以量制價採購④產季時多採購。
36. (1) 所謂的「二節翅」是指①中翅加翅尖②中翅加翅根部③全翅④小棒棒腿加中翅。
37. (1) 雞腿肉(清肉)指的是①去骨帶皮②去皮去骨③帶皮帶骨④雞全腿。
38. (2) 所謂的嫩雞是指飼養多久的雞？①未滿 2 個月②未滿 3 個月③未滿 4 個月④未滿 5 個月。
39. (3) 市面上的烏蛋是何種鳥類的蛋？①鴿子②斑鳩③鸚鵡④珠雞。
40. (2) 所謂的成熟雞是指飼養多久的雞？①2 個月以上未滿 4 個月②3 個月以上未滿 5 個月③4 月以上未滿 6 月④5 月以上未滿 7 月。
41. (1) 如何選擇新鮮的雞肉？①肉有光澤、緊實，毛細孔突起②肉質鬆軟表皮平滑③肉的顏色暗紅有水般的光澤④體味重、肉無彈性。
42. (4) 禽類的哪個部位筋最少較軟？①大腿②小腿③翅膀④胸。
43. (1) 「大棒棒腿」就是①帶骨雞小腿肉②翅小腿③雞骨腿④清雞腿。
44. (3) 「雞翅根部位」為市場上所稱之①中翅②翅膀③小棒棒腿④二節翅。
45. (2) 豬的小肚即為其？①胃②膀胱③腸頭④脾。
46. (1) 剛屠宰的牛肉要在 7°C 以下經過幾天，才能使肉由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道？①7~10 天②3~6 天③11~15 天④1~3 天。
47. (3) 所謂的犢牛肉是指出生兩個月到幾個月的小乳牛？①6 個月②9 個月③10 個月④12 個月。
48. (4) 下列何種維生素在豬肉中比牛肉高出十倍之多？①維生素 A ②維生素 B12③維生素 E④維生素 B1。
49. (1) 何種牛排可吃到沙朗和菲力兩種不同的肉質？①丁骨牛排②沙朗牛排③牛小排④菲力牛排。
50. (3) 剛屠宰的牛肉要經過數天才能使肉質由僵直堅硬變成柔軟，釋放出鮮美味道，這個過程是所謂的①軟化②氧



化③熟成④釋放。

51. (4) 俗稱「牛百頁肚」(千層肚)的是下列何者？①牛肚②反芻肚③蜂巢肚④毛肚。
52. (3) 所謂的毛肚是牛的第幾個胃？①第一個②第二個③第三個④第四個。
53. (1) 所謂的大腸頭指的是豬的？①直腸②大腸③生腸④小腸。
54. (1) 梅花肉是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹協部③背脊部④後腿部。
55. (4) 豬棒棒腿是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹協部③背脊部④後腿部。
56. (2) 豬腩排是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹協部③背脊部④後腿部。
57. (3) 豬大里几是位於豬的那個部位？①肩胛部②腹協部③背脊部④後腿部。
58. (1) 豬後腿心俗稱①老鼠肉②松板肉③二層肉④胛心肉。
59. (1) 乾貨的選擇須考量的因素，何者正確？①是否乾燥完全，且沒有發霉或腐爛②外觀破損對品質沒有影響③售價越低越好④色澤亮艷。
60. (2) 乾海參應選擇下列何者？①顏色鮮豔②割口處肉質肥厚乾淨、嘴部大而堅硬，無裂開，骨板不疏鬆③沙嘴小而軟嫩，有開裂，骨板疏鬆④重量重，握在手裏覺得潮濕。
61. (2) 挑選小魚乾應選擇下列何者？①試吃時較死鹹者②側面有一條銀白色縱帶且魚肚皮沒有破者③用手捧起小魚乾，感覺黏黏者④有殘餘白色細末者。
62. (4) 選購粽子乾貨配料原則為①向售價最低廠商購買即可②可購買來源不明之散裝品或色澤太過鮮豔、顏色失去自然之產品③應注意外觀色澤越鮮豔越好④粽葉應選擇帶有竹葉清香，乾燥時外觀呈現自然墨綠色，而桂竹葉應選擇聞起來無嗆鼻異味，外觀有自然褐色斑點者。
63. (1) 罐頭食品驗收要項，下列何者為非？①防腐劑添加量需適中②是否有不完整或密封不良③是否有凹凸罐現象④是否鏽罐、磨損與穿孔。
64. (3) 發酵與醃漬食材之採購應注意事項，下列何者正確？①最好向一般家庭式工廠採購②消費者無須了解發酵與醃漬菌種來源③要注意發酵產品如醬油或醋是否符合 CNS 國家標準④包裝若有破損時需煮熟再食用。
65. (3) 品質較好的烏魚子，其特徵為①外型不規則、大小厚薄落差大②色澤呈現暗黑色、不透明③輕壓表面，若按下去很快彈上來④鹹度高的品質越好。
66. (3) 乾貨可採購下列何者？①經漂白的②添加防腐劑的③高鹽④發霉的。
67. (4) 香菇乾貨應選擇下列何者？①有碎裂者②內面呈現棕色或泛白者③柔軟有彈性者④酥脆無外傷。
68. (2) 花材乾果類乾貨採購驗收應注意事項，下列何者正確？①農藥殘留應適量②外觀完整組織乾燥③添加香精應適量④色澤越鮮艷越佳。
69. (4) 海產類乾貨採購驗收應注意事項，下列何者正確？①可漂白②發霉的部分摘除即可③添加防腐劑劑量④外觀完整無異味。
70. (4) 選擇採購供應商應注意事項，下列何者正確？①僅由單一供應商供貨以維持品質②無須尋求有系統之供應商③若非物流系統的供應商，則無須注意其是否具 HACCP 或 ISO22000 認證之廠商④食材供應商為農場直接供應者，應考慮生產之質與量的穩定性。
71. (4) 驗收人員應具備何種素養，方能在驗收過程做好品質把關？①專業的刀工②優異的烹調技巧③良好的人際關係④熟悉檢驗技術與法規。
72. (4) 食材驗收空間應注意事項，下列何者正確？①保持陰暗以免食材變質②車輛卸貨區、待檢驗區與檢驗室驗收前一天再打掃清潔即可，以免浪費人力③規劃必須完備，可用樓梯間與防火巷等公共區域④準備設計好驗收與撥發標籤，以利往後倉儲控管。
73. (4) 乳製品類驗收條件，下列何者正確？①只要包裝完整就好②外觀有分離、沉澱、凝固表示較濃郁③只要選購高價者就代表品質優良，無須再做其他檢查④乳製品類要有檢測抗生素與消炎藥物證明，其必須低於殘留標準。
74. (3) 家畜類肉品驗收應注意事項，下列何者正確？①瘦肉部分為暗紅色②有顆粒狀表示有彈性③肉質結實，肉層分明，質紋細嫩，用指壓有彈性④肉的表面有出水表示肉質柔嫩。
75. (1) 火腿臘肉香腸之驗收應注意事項，下列何者正確？①應選色澤紅潤，用針插進拔出聞之，應具有久存的肉香味②為冷藏冷凍出售者，無須檢查包裝標示③含濕氣且色澤斑色、有裂痕④長蟲的部位切除即可。

76. (3) 沙拉油採購應注意事項，下列何者正確？①購買散裝的油品質較佳②選擇包裝完整無破損、無標示的小包裝食用油③購買包裝上標示有製造廠商名稱及地址的沙拉油④影選擇較混濁的油可增加烹調風味。
77. (4) 蓮子乾貨應避免選擇下列何者？①確認無漂白②乾燥硬脆③外觀完整④外觀白晳。
78. (4) 中式的全雞是指去掉何種部位的雞？①頭②尾③皮④心肝臟器。
79. (1) 一般排骨飯的肉排是豬的哪兩個部位的結合？①大排骨與大里几②小排骨與小里几肉③後腿與腱子④松坂與胛心。
80. (2) 有關頭足類應選購下列何者？①頭部脫落②肉質結實有光澤③具黏稠感及腥臭味④外膜破損。
81. (1) 有關上品生鮮蟹的敘述，何者正確？①外殼結實，肢節完整②蟹膏如有溢出，表示不新鮮③外腹下有毛、腹中有骨④目赤、足斑。
82. (1) 有關魚類的選購，下列何者正確？①生鮮魚類的魚鰓呈現鮮紅色②魚眼充血者較新鮮③生鮮魚類都有固有的魚腥味與腥臭味，與新鮮度無關④魚鱗易脫落者較新鮮。
83. (2) 冷凍蝦類之蝦頭變黑的原因為何？①自體消化作用②酪胺酸酵素劣變③脂肪氧化④微生物分解。
84. (2) 生鮮水產品腐敗後產生的魚腥臭，其主要成分為下列何者？①二氧化硫②三甲基胺③丙酮④氨。
85. (3) 下列何者為花青素含量較多的蔬果？①白蘿蔔②白菜③紫高麗菜④番茄。
86. (4) 食物的產量受季節影響最大是下列何者？①肉類②根莖類③乾貨類④蔬菜。
87. (3) 以下何者敘述正確？①採購和驗收可同一人②採購可代理驗收③採購和驗收不可互相代理職務④採購和驗收可依個人心情調整職務。
88. (4) 餐廳物料盤點最常採取的方式為？①日盤點②季盤點③年盤點④月盤點。
89. (3) 一般來說，食材成本佔營收金額多少百分比以下較為合宜？①10%②20%③30%④50%。
90. (1) 最能直接掌控食材成本的廚房單位是？①砧板②熱爐③籠鍋④點心。
91. (1) 在儲存物料的冰箱冰庫管理，必須要有何種表格？①溫度紀錄表②進出貨物登記表③機具維護表④無需任何表格。
92. (2) 送貨廠商應避免直接將貨物送入廚房是為了①避免食材腐壞②安全衛生③防止配方外流④防止技術外流。
93. (1) 物品食材週轉天數愈少，表示該物品食材的①使用率高減少庫存②使用率低減少庫存③使用率高增加庫存④使用率低增加庫存，進而提高投資報酬率。
94. (4) 何者非為食材、物品庫房管理的目的？①可避免閒置成本及物料損耗②可加速存貨周轉率③取貨方便與可多量產備料④可不計成本大量採購進貨。
95. (4) 何者非為造成廚房成本增加的原因？①員工用材浪費②外場常點錯菜③庫房管理不當④食材使用率高。
96. (3) 一份載明供應商所送達的商品、數量和價格以及應付總價款的單據，被稱為：①採購規格說明書②請購單③出貨單④扣除貨款備忘憑證。
97. (4) 除了最低 / 最高存貨量，下列何者因素不會影響到採購的數量①運輸和交貨問題②儲存和處置成本③訂貨成本④人事成本。
98. (3) 下面哪一個敘述是正確的？①庫存內的品項(包括酒類)，無法依賴高科技協助追蹤，需要靠專人進行盤查②採用了主要供應商系統，食品和酒水運作就有責任維護掃描系統，這種掃描系統與超市收銀台的類似③採用了合適的訂貨系統而且運作正常，仍必須要設驗收員對入貨專案進行稱重、點數或測量④採用即時存貨系統後，就沒有必要保留食品服務專案的正式發貨系統了。
99. (4) 驗收時，若因故貨品沒有如期送達，應填寫以下何種單據？①退貨單②不良紀錄單③貨款暫扣單④扣除貨款備忘憑證。
100. (3) 食物製備計畫應該依據每一企業的實際需要來制訂，在大型餐廳，製備計畫是由誰進行制訂？①主廚②業主③相關部門人員在定期會議中共同制訂④採購主管。
101. (3) 從產生和分析銷售歷史資料開始，可收集過去任何時段的單位銷售資訊，稱為何種系統？①歷史查詢系統②每日銷售系統③即時銷貨系統 (POS) ④生產分析系統。
102. (2) 下列何者非為驗收區應該具備的特色？①有足夠大的地方來處理日常收貨②應該靠近用餐區③能夠存放所有的驗收設備，如天平和推車④靠近驗收入口的門。

1. (4) 乾香菇前製備處理程序為何？①直接以熱水泡約半小時，以快速復水，擠乾水份並用油炒過，可增加香菇的香味，備用各種烹調②不須先用清水洗淨以免失去香氣，直接以冷水泡約半小時，擠乾水份並用油炒過，可增加香菇的香味，備用各種烹調③先用冷水洗淨，再用溫熱水泡約半小時，先擠乾水份，並用油炒過可增加香菇的香味，備用各種烹調④先用清水洗淨，再用冷水泡約半小時，擠乾水份並用油炒過可增加香菇的香味，備用各種烹調。
2. (2) 下列何者是金針去除含過量亞硫酸鹽的最好方法？①烹煮前將金針用熱水燙過，再用清水沖洗數次②烹煮前將金針用清水浸泡並擠去水份，再用清水沖洗和浸透數次③烹煮前將金針用熱水浸泡，再用清水沖洗和浸透數次④烹煮前將金針用鹽水浸泡並擠去水份，再用清水沖洗數次。
3. (1) 蝦米處理時先用清水洗淨，再以下列何者浸泡片刻瀝乾，即可用於炒菜之佐料或炒米粉、包粽子，可增加鮮味、香味？①溫水②熱水③冷水④冰水。
4. (3) 干貝復水備用的方法，下列何者正確？①清洗後直接烹煮②清洗後以鹼水浸泡半天至軟即可烹煮③洗淨放在容器中，以水蒸軟揉開後烹煮④洗淨放在容器中，加入醋浸泡至軟揉開後烹煮。
5. (3) 加工肉品中的香腸、火腿、臘肉、肉乾等，在精製過程中，需加入少量硝酸鹽，以防肉質腐敗，並且抑制下列何種細菌的生長，同時還可形成紅潤的色澤和產生特殊的風味？①沙門氏桿菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④腸炎弧菌。
6. (3) 乾蹄筋使用前應放入下列何者之中慢慢加熱藉此炸發，再放入水中煮軟？①冷水②熱水③冷油④熱油。
7. (2) 下列何種乾物水分含量最高？①葡萄乾②蘿蔔乾③乾海帶④香菇。
8. (2) 下列何者會在乾燥過程產生鮮味？①海帶②柴魚③香菇④蝦米。
9. (3) 花生炒完後放冷，顏色會①不變②變淡③變深④變焦。
10. (1) 漲發乾魷魚程序為①泡冷水→泡食用鹼水→漂冷水②泡食用鹼水→漂冷水③泡冷水→漂食用鹼水④冷水、食用鹼水先後不拘。
11. (4) 果實成熟後去皮乾燥的胡椒稱之為①黑胡椒②紅胡椒③綠胡椒④白胡椒。
12. (3) 果實未成熟乾燥而成的胡椒稱之為①黑胡椒②紅胡椒③綠胡椒④白胡椒。
13. (2) 火腿製造過程添加糖的目的為何？①強化營養②增加風味③保持肉色④增加彈性。
14. (2) 罐頭食品的使用方式，何者是最正確的？①可用鑷子或刀具等尖銳物質打開罐頭②可用開罐器打開罐頭③因為罐頭食品有經過殺菌且品質穩定，開罐後可慢慢食用④因為罐頭食品有經過殺菌，開罐後不用倒出食用且未用完可直接放陰涼處。
15. (1) 臘肉拆封後，下鍋烹調前應①先用熱水煮過或氽燙②微波加熱③用烤箱烘烤④不用任何煮燙，直接下鍋。
16. (4) 包裝食物於移除包裝處理時應注意①食物接觸的器具及設備無須是食品級的材質②因尚需烹煮或調理，不用避免生食、熟食交叉污染③無需使用不同砧板來處理食物④仔細看包裝上烹調說明及注意事項。
17. (3) 前處理魚貝類時應注意維持①高溫②室溫③低溫④日曬。
18. (2) 鯉魚背部兩邊有兩條白筋，會產生特殊的腥味，因此宰殺時應將白筋①留著②抽除③洗淨④另做料理。
19. (1) 貝類可放入下列何者，使其吐沙？①自來水②熱水③低溫鹽水④冰水。
20. (3) 下列哪種處理活蟹的方式無法避免被蟹螯夾傷？①將活蟹冰入冰塊水中②以毛刷去除蟹腳上的泥沙③徒手正面抓取④以繩子綁住蟹螯。
21. (1) 將黃花魚何處的皮撕除，可減少腥味？①魚頭②腹部③靠近魚尾處④靠近魚鰭處。
22. (2) 帶殼蝦的前處理方式為①不須用水沖洗乾淨，直接修剪長鬚②先用水沖洗乾淨，再修剪長鬚③用水沖洗即可，不須修剪長鬚④不須用水沖洗，亦不須修剪長鬚。
23. (4) 取得蝦仁的前處理為①去殼→以鹽抓洗→清水洗淨→去腸泥②以鹽抓洗→清水洗淨→去殼→去腸泥③去腸泥→以鹽抓洗→去殼→清水洗淨④去殼→去腸泥→以鹽抓洗→清水洗淨。

24. (3) 牡蠣的前處理必須①除去內臟②除去眼球③檢查碎殼及雜質④去腸泥。
25. (4) 頭足類的前處理不含下列何者？①除去外膜②除去內臟③除去眼球④放鹽水吐沙。
26. (2) 海水魚應以淡水充分沖洗 1 至 4 分鐘，可減少約百分之幾以上的細菌？①100%②90%③50%④10%。
27. (3) 由於魚腥味的來源主要是一些鹼性的胺類化合物，因此加入下列何者就能產生中和的作用，降低 PH 值，抑制酵素和氧化反應？①糖水②蘋果汁③檸檬汁④西瓜汁。
28. (4) 料理魚時不會使用下列何者，來消除魚腥味？①洋蔥②薑③綠茶④紅茶。
29. (1) 魚類前處理的目的是為了①去除容易腐敗與不可食的部分②讓可食用部位變多③讓魚變小④無謂的動作。
30. (4) 清洗蟹時不須①以毛刷去除蟹腳上的泥沙②除去臍蓋③除去沙包、囊嘴④除去蟹膏。
31. (3) 魚的何部位必須去除，不可食用？①魚皮②魚肉③魚鰓④魚肚。
32. (3) 為了防止切開後的蘋果變色，應在浸泡的水中加入①小蘇打②糖③鹽④香油。
33. (4) 馬鈴薯削皮之後應該放在何種溶液中，才不會氧化變黑？①醋②油③酒④水。
34. (1) 豆干、麵筋類可用下列何者浸泡，以去除豆腥味？①熱水②冷水③冰開水④溫水。
35. (2) 奶粉製作時所使用的乾燥法為①加壓乾燥法②噴霧乾燥法③自然乾燥法④泡沫乾燥法。
36. (4) 蛋白加熱到幾度後會開始凝固？①60°C ②65°C ③66°C ④70°C。
37. (3) 蛋黃加熱到幾度後會開始凝固？①60°C ②70°C ③80°C ④90°C。
38. (3) 蒸蛋最佳凝固溫度約為幾度？①50°C ②55°C ③70°C ④100°C。
39. (1) 散裝雞蛋購入時應作何處理？①清洗後冷藏②直接冷藏③放置乾貨庫房④放置室溫下。
40. (1) 蛋黃醬中因含有何物質，細菌不易繁殖，因此不易腐敗？①醋酸②糖③沙拉油④芥末粉。
41. (3) 市售油豆腐或豆包含油份較多，烹調前應先用下列何者沖洗？①冷水②冰開水③滾水④鹽水。
42. (4) 米粒粉的主要用途為下列何者？①酥炸的裹粉②煮飯添加粉③煙燻材料④粉蒸肉的裹粉。
43. (1) 買回一塊豬腿肉，需做何種前處理保存？①分解成固定大小保鮮②整塊放入保鮮③切成大塊保鮮④對切保存。
44. (1) 要使肉經過烹調而不會太硬並保持鬆軟，可做何種前處理？①拍打②抓油③沾粉④抓醬油。
45. (2) 香菇浸泡時，下列何者最能保持風味？①溫水②冷水③熱水④冰水。
46. (3) 乾魷魚通常以下列何者漲發？①水②鹽水③食用鹼水④油。
47. (2) 海參前處理時忌沾①米酒②油或鹽③冷水④醋。
48. (1) 有關乾貨復水浸泡方式，何者正確？①定時換水②可多樣乾貨放置一起復水③用微波加速④加酸或鹼可加速。
49. (1) 乾貨復水過程會有何種現象？①微生物生長②降低酵素反應③維持組織結構④外觀大小不會變化。
50. (2) 臘肉、火腿、香腸等醃製肉品仍呈肉的鮮紅色是因為使用下列何種添加物？①鹹粉②亞硝酸鈉③甜菊糖苷④聯苯。
51. (1) 使肉質柔嫩化的方法，下列何者正確？①選擇適當切割部位②一律使用高溫加熱處理③添加硼砂④大火長時間處理。
52. (2) 在醃肉時加糖有下列何種作用？①增加口感②定色作用③防腐作用④增鮮艷色彩。
53. (1) 為了使肉質軟嫩可添加何種天然酵素？①生木瓜酶②小蘇打③鹽④鹼粉。
54. (4) 清蒸全魚時應清除下列何者？①頭部②魚骨③魚尾④魚鰓內臟。
55. (1) 蔬果的清洗方式，下列何者較為適合？①沖洗法②用洗碗精沖洗③用抹布擦拭④殺青法。
56. (3) 蔬菜前製備清洗的主要目的是？①保持新鮮②延長保存期限③去除塵土、沙及蟲④增加口感。
57. (1) 蔬菜中所含的維生素 C 在下列何種狀況下最容易流失？①清洗時②冷藏③室溫④生鮮時。
58. (2) 在市面上購買黃豆時應選何種？①空殼碎雜質多②渾圓飽滿③蒂頭有黑色斑點④散裝無標示者。
59. (4) 皮蛋的製作方法之一是用食用鹼的化學物混合石灰泥和下列何者包裹在鴨蛋外面？①稻草②鹽③黃豆④米糠。
60. (2) 豆類製品曾爆發添加二甲基黃，遭下架銷毀，政府也修改法規，禁用二甲基黃，原因是因為二甲基黃對人體有何種影響？①導致甲狀腺亢進②常用傷肝③引起黑斑④引起皮膚癌。
61. (1) 部分業者為了迎合市場但又基於成本考量，通常會使用下列哪些添加物將外觀呈黃白色的天然豆干染為褐色？①天然焦糖②食用藍色色素③二甲基黃④雙氧水。

62. (1) 廚務人員進入製備烹調場所，最重要的衛生習慣為洗滌①雙手②抹布③工具④食物器材。
63. (4) 關於溫度測量的敘述何者錯誤？①冰點=0°C②沸點=212°F③沸點=100°C④1°C的刻度等於9/5°F。
64. (1) 關於傳熱的方式，下列何者正確？①在油炸時，熱從熱油傳至食品是靠傳導②熱傳導是靠分子震動漸次傳遞能量③對流是因下層流體較冷與上層的流體較熱而產生流體交換的物理現象④微波加熱是一種輻射，微波頻率介於雷達波及遠紅外線之間，就頻率而言，對人體無害。

21800 食物製備 單一級 工作項目 04：儲存

1. (4) 魚翅的儲存方式，下列何者最不恰當？①需防潮、防蛀②收藏前應充分曬乾，包裝時用防潮紙或用塑料袋，壓緊密封，置於陰涼處③雨季或夏天，最好低溫冷藏④貯藏於陽光明亮處以利察看有無蟲蛀或潮解。
2. (3) 通常乾貨是儲存在常溫且通風陰涼與乾燥的環境，必須注意其環境清潔管理，並配合調整濕度在百分之幾以下儲存？①40%②50%③60%④70%。
3. (4) 食材儲存過程必須依其特性進行管理，其管理項目不包括①溫度濕度②時間③程序④季節。
4. (2) 乾料庫適合儲放乾料或無須冷藏之包裝物品，庫存容積以百分之幾為佳？①50%②60%③70%④80%。
5. (1) 乾料庫溫度應控制在幾°C之間，並以陰涼乾爽為原則？①16~22°C②22~30°C③30~40°C④40~50°C。
6. (3) 下列食材何者常因未加蓋，而易生污染情形，衛生實在堪慮？①包裝乾貨②冷凍水產③零售乾貨④生鮮蔬果。
7. (2) 胚芽米中含何種成分易酸敗不耐久藏？①維生素②油脂③醣類④蛋白質。
8. (4) 米貯放在何處最不適合？①陽光充足之乾燥環境②冷凍冷藏庫③低溫乾燥④陰冷潮濕。
9. (2) 下列香辛料保存方法中，何者並非應避免事項？①光線②震動③高溫高濕④空氣接觸。
10. (4) 下列何者不適合貯存於室溫？①米②糖③鹽④鮮奶油。
11. (4) 新鮮香草貯存方法為？①放一般冷藏冰箱②放一般冷凍冰箱③放置陰暗乾涼處④以紙包裹放入塑膠袋中冷藏。
12. (2) 下列何者可以用來檢驗鹹魚豆干是否有不當染劑？①雙氧試劑②皂黃試劑③硝基試劑④防腐試劑。
13. (1) 貯存麵包的最佳方式為？①冷凍②冷藏③室溫④高溫。
14. (4) 依據餐飲業儲存管理原則，化學物品應保存在原盛裝容器內，並如何管理？①專人②專櫃③專冊④專人專櫃專冊。
15. (3) 乾貨品質劣變判斷方式，何者不宜？①聞氣味②看顏色③看形狀④按捏組織。
16. (3) 乾貨買回後之儲存方式，下列何者正確？①存放在較潮濕的環境②放在易取得的位置即可③適時曝曬太陽可維持品質不變質④隨便置放無所謂。
17. (1) 下列有關食物儲藏的敘述，何者正確？①冰淇淋應儲放在-18°C以下的冷凍庫②利樂包（保久乳）裝乳品應冷藏保鮮③開罐後的奶粉為防變質，宜整罐儲放在冰箱中④盒裝鮮奶儲放在-5°C以下的冷凍庫。
18. (3) 在一個冰箱內有下列食材：海鮮、豬肉、牛肉、雞肉，由上而下應如何存放，才能減低污染？①海鮮、雞肉、豬肉、牛肉②牛肉、豬肉、海鮮、雞肉③牛肉、豬肉、雞肉、海鮮④雞肉、豬肉、牛肉、海鮮。
19. (1) 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列那一種微生物的污染而腐敗變質？①仙人掌桿菌②沙門氏菌③金黃色葡萄球菌④大腸桿菌。
20. (4) 下列何者為食品腐敗的現象？①更美味②香氣濃郁③重量減輕④產生酸臭味。
21. (4) 魚貝類於冷凍庫中，凍藏期以不超過多久為宜？①1週②2週③4週④6週。
22. (2) 魚貝類以何種方式存放，較易保鮮？①貯存溫度愈高②貯存溫度愈低③貯存時間愈長④室溫。
23. (4) 冷藏法保存一般來說，不包括下列何者？①碎冰法②水冰法③海水冷卻法④液化氣體凍結法。
24. (1) 水產品凍藏法之噴霧或浸漬凍結法，為物料直接與冷凍介質接觸，可以保證水產品表面與冷媒之間緊密接觸，最常用的冷凍介質為①鹽水②糖水③氧氣④二氧化碳。
25. (2) 水產類若選擇冷藏法保存，則①適用於長期保存②適用於短期保存③設定溫度為-7°C以下④設定溫度為7°C以上。

26. (4) 魚貝類品質會受到外在環境因子影響，但不包含下列何者？①溫度②濕度③光線④聲音。
27. (4) 下列何者為「急速冷凍凍藏法」之其中一種方式？①碎冰法②水冰法③低溫空氣法④液化氣體凍結法。
28. (3) 魚貝類死後肌肉產生之變化，何者為非？①完全僵硬②解僵③產生彈性④軟化。
29. (1) 降低魚體溫度的方法，分為冷藏法和凍藏法，主要原理不含①加快腐敗速度②降低水活性③降低酵素活性④降低微生物繁殖速度。
30. (2) 腐敗的水產品不會發生何種情形？①產生腐臭味②產生香味③產生刺激臭④產生辛辣味。
31. (4) 魚類僵直期過後，肌肉再度變為柔軟，此種現象是因為在肌肉中的酵素使蛋白質發生變化，稱為①自家軟化②自我柔軟③自我變質④自我消化。
32. (1) 魚貝類品質容易受到外在環境因子影響，因此要了解 3T 的關聯性，而 3T 不含①包裝②溫度③時間④品質耐熱度。
33. (4) 凍藏法的液化氣體凍結法，主要用於①大型水產品②小型水產品③廉價水產品④高價值水產品。
34. (1) 尚未成熟之水果即行採收，以利酵素的追熟作用，並不包括何種水果？①荔枝②番茄③木瓜④香蕉。
35. (3) 蔬果適合放在何種溫度中保鮮？①-18°C②0°C③5°C④16°C。
36. (4) 下列何種水果不適合放置冰箱冷藏？①西瓜②哈密瓜③木瓜④荔枝。
37. (3) 乾鮑魚最適合的保存方法為①新買鮑魚在通風處日光照射，待涼後放入器皿中存放②存放於冰箱內即可③新買鮑魚在通風涼爽處風乾，避免日光照射，待涼後放入器皿中存放，一段時間後，鮑魚表面有一層"白霜"狀鹽分滲出表面④直接放入乾物料區之器皿中存放即可。
38. (1) 冷藏水產品溫度須在①0~7°C②7~18°C③18~64°C④64°C 以上。
39. (4) 冷凍水產品溫度須在①7~18°C②0~7°C③-1~-18°C④-18°C 以下。
40. (2) 魚貝類的鮮度品質由何時起即開始逐漸下降，往後只能延緩腐敗的進行而無法停止，因此品質管理即為重要？①捕撈②宰殺③上鉤④烹煮。
41. (2) 牛肉的保存，為使用的方便性應如何處理後保存？①直接整塊保存②分切成所需要的大小保存③將 1 大塊切成 3 大塊保存④隨性保存。
42. (1) 隨時要使用的肉類應保存於何種溫度下較佳？①7°C②0°C③12°C④-18°C。
43. (3) 做中長期存放的肉類應存放於何種溫度下才能保鮮？①4°C②0°C③-18°C④8°C。
44. (3) 乾貨買回後應如何保存？①置於濕度較高的環境②與生鮮類一起存放③適時曝曬太陽可維持品質不變質④隨便放無所謂。
45. (2) 烏魚子成品保存方式有①加水泡製②冷凍或冷藏③偶而曬太陽④加鹽醃製。
46. (2) 冷凍或冷藏目的在於①加速酵素反應②抑制微生物生長③促進化學反應的進行④增進品質與風味。
47. (1) 採購冷凍肉品發現冷凍產品外層冰晶偏多表示①冷凍與儲存過程中升降溫差過大②包裝密封完整③儲存過程良好④正常現象。
48. (4) 食材儲存過程必須依其特性進行管理，其管理項目不包含下列何者？①溫度②濕度③時間④重量。
49. (3) 儲存空間過度利用可能因空氣流通不好而造成①溫度偏低②進出貨方便③食材或原物料交叉污染而影響品質④較節省成本。
50. (3) 魚類死後的變化何者正確？①活魚→死亡→開始僵硬→完全僵硬→軟化→腐敗→解硬②活魚→軟化→開始僵硬→完全僵硬→死亡→解硬→腐敗③活魚→死亡→開始僵硬→完全僵硬→解硬→軟化→腐敗④活魚→開始僵硬→解硬→完全僵硬→解硬→死亡→軟化→腐敗。
51. (4) 蔬菜水果（香蕉除外）的冷藏庫適合的相對濕度為下列何者？①40~50%②50~60%③60~70%④80~95%。
52. (4) 貨品儲存管理的三項主要要點為何？①安全、品質、氣候②安全、品質、人事③安全、品質、價格成本④安全、品質、進出紀錄登錄。
53. (1) 餐廳內只備有少量的食品以應付緊急情況所需，大部分食物會每日送達，稱之為？①即時存貨系統②主要供應商存貨系統③非即時存貨系統④當日存儲系統 管理。
54. (4) 下列食材儲藏不當時，易產生黃麴毒素的是①蛋②肉③魚④穀 類。
55. (1) 下列何種方法，可防止冷藏(凍)庫的二次污染？①各類食品分類貯藏②混合置放③經常除霜④減少開冷藏(凍)

庫門之次數。

56. (1) 下列何者貯藏期最短？①絞肉②五花肉③里脊肉④梅花肉。

21800 食物製備 單一級 工作項目 05：製備(刀工、烹調)及成本控制

1. (4) 烹煮蛋花湯時為了形成蛋花，倒入蛋液時，應將火轉①猛火②大火③隨意④小火或熄火。
2. (3) 下列何者可增加食材黏稠度？①醋②醬油③蛋白④沙拉油。
3. (1) 煎荷包蛋時可在鍋底加少許何種調味料較不易黏鍋？①鹽②醬油③胡椒粉④沙拉醬。
4. (1) 嫩豆腐適宜用何種烹調法？①涼拌②煎③煮④炸。
5. (3) 煎豆腐或包有腐衣的食物時宜用何種火候？①大火②旺火③小火④中火。
6. (4) 豆腐切條後易斷，可在水中加入下列何者以增加其硬度？①麵粉②太白粉③糖④鹽。
7. (2) 豆漿中因含有蛋白質，烹煮過程中易焦或粘底，所以煮豆漿時宜開何種火候？①旺火②小火③中火④大火。
8. (1) 肌纖維多的如牛菲力，豬里几等適合何種烹調方式，口感會較好？①高溫短時間②高溫長時間③低溫短時間④低溫長時間。
9. (4) 肉品經過高溫加熱失重約為多少百分比？①40%②45%③25%④35% ，加熱愈久失重愈多。
10. (2) 翅膀較不適合使用何種方式烹調？①滷②炒③炸④燒。
11. (4) 最適合用來燉雞湯的是那個部位？①胸②翅膀③腳④腿。
12. (4) 牛菲力一般最適合作何種料理，較不浪費？①牛肉絲②牛肉片③牛肉塊④牛排。
13. (1) 牛排要先用高溫煎香兩面再烤的作用是？①封住血水鮮汁②只為煎香③美觀④縮短烹調時間。
14. (2) 傳統東坡肉是用豬的那個部位製作？①背部②腹部③後腿④前腿。
15. (2) 蒸蛋的火候應使用下列何者為宜？①旺火②文火③武火④中火。
16. (2) 乾貨最普遍的前製備處理方式為？①除澀②浸漬③解凍④減鹽。
17. (3) 柴魚主要甘味成分為？①麩胺酸鈉②甘露糖醇③肉苷酸④琥珀酸。
18. (1) 香菇主要甘味成分為？①鳥苷酸②甘露糖醇③肉苷酸④琥珀酸。
19. (1) 炒出好菜餚之炒菜器以下列何者為優？①厚鐵圓底②薄鐵圓底③厚鋁圓底④薄鋁平底。
20. (2) 炒葉菜類時，為使口感青脆，宜用何種方式？①強火長時間②強火短時間③小火長時間④中火長時間。
21. (3) 乾炒穀類無法達成以下何種作用？①賦予顏色②改善風味③增加膳食纖維④澱粉糊精化。
22. (2) 烹調時(如堅果類)，應烹至幾分熟才不會燒焦？①5-6分②7-8分③9分④10分。
23. (1) 穀類乾炒會使澱粉①糊精化②糊化③凝膠④膨化。
24. (4) 洗米時，最容易造成以下何種營養成分流失？①蛋白質②鈣質③澱粉④水溶性維生素。
25. (1) 洗米時，通常會吸收多少水量？①10~15%②20~25%③5~10%④25~30%。
26. (2) 煮飯時，通常加水量為米重量的幾倍？①0.5~0.8②0.9~1.3③1.5~2.0④2~2.2。
27. (4) 好吃米飯的條件，下列何者為非？①黏度要大②量要增多③透明度要大④碘值要大。
28. (3) 下列何者是利用澱粉老化原理所製成的？①米粉②粿仔條③冬粉④麵條。
29. (1) 麵團加鹽的目的為何？①增加黏彈性②降低黏彈性③增加吸水性④使其光滑。
30. (3) 麵團醒麵的目的為何？①降低黏彈性②增加保水性③增加延展性④使其光滑。
31. (3) 發粉最適宜的使用量，約為麵粉的百分之幾為宜？①1%②2%③3~4%④5~6%。
32. (2) 柴魚通常如何使用？①整隻煮②刨片③切片④磨粉。
33. (1) 西式的鴨肝最適合作何種烹調方式，才能表現它的風味？①煎②煮③炒④蒸。
34. (2) 雞腿肉多元烹調法包括①烤、炸、煎②蒸、燉、烤、炸、煎③烤、煎④蒸、燉、煎。
35. (2) 牛肉在前處理切絲切片時需①順紋路切②逆紋路切③先順紋再逆紋切④隨意切即可。

36. (2) 豬肉在前處理切絲切片時需①順紋路切②逆紋路切③先順紋再逆紋切④隨意切即可。
37. (1) 雞胸肉在前處理切絲切片時需①順紋路切②逆紋路切③先順紋再逆紋切④隨意切即可。
38. (2) 肉類的切割於下列何種狀態下最能切割工整？①冷凍狀態②結霜狀態③完全化冰狀態④內硬外軟狀態。
39. (1) 畜類的膝蓋如牛羊膝最適合以何種方式烹調？①燒燉煮②煎烤③油炸④清炒蒸。
40. (3) 全雞不剖開而去掉裏面的骨架，中餐術語稱之為①無骨雞②甕仔雞③布袋雞④去骨雞。
41. (2) 一頭牛有幾條牛菲力？①1條②2條③3條④4條。
42. (1) 下列對於臘肉烹調程序之敘述，何者有誤？①切得愈厚愈好②先汆燙③先用乾鍋小火炒到自然出油④直接加油下料大火快炒。
43. (4) 烹調中加入酒的目的為下列何者？①提高沸點②促使食物發酵③引發乳化作用④提升料理風味。
44. (1) 油炸食物時，油溫最適合的溫度為幾度？①170°C②190°C③200°C④210°C。
45. (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。
46. (2) 油炸油酸價超過多少，表示油質劣變應立即換新油，不得繼續使用？①1.0 mg KOH/g②2.0 mg KOH/g③3.0 mg KOH/g④4.0 mg KOH/g。
47. (2) 有關油炸食物的敘述，下列何者正確？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。
48. (2) 油愈炸愈久時，不會出現下列何種現象？①色深②食品水分飽足③起泡④油耗味。
49. (2) 作為握壽司的生魚片，通常以何種魚肉比較適合？①油脂含量低②油脂含量高③肉質較結實④快腐敗。
50. (4) 下列何種料理方式較能保持魚貝類原味？①炸②炒③燉④蒸。
51. (2) 炸蝦片時宜用大火①180~185°C②170~175°C③160~170°C④150~160°C。
52. (3) 處理魚內臟不慎造成有苦味，主要是何者破裂造成？①肝②腸③膽④膘。
53. (4) 魚類前處理時要確實①去除骨頭②頭尾不用③去皮去骨④清除魚鱗、內臟、腮。
54. (4) 韓式泡菜最適合添加下列何者？①青椒②乾辣椒③青辣椒④紅辣椒粉。
55. (2) 漿製蝦仁時，為使更富彈性滑嫩，需添加下列何者？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。
56. (4) 整條魚料理適宜用何種盤子盛裝？①深盤②圓盤③方盤④橢圓盤(腰子盤)。
57. (3) 鮑魚所含的膠原蛋白多，肉質堅韌，故應以何種火候長時間加熱？①武火②文武火③文火④文火或武火皆可。
58. (1) 肉類水煮烹調時由於其成分之何者的熱傳導速度比脂肪快，故應留意烹調後肉質較乾的問題？①蛋白質②醣類③肌肉④表皮。
59. (1) 為避免魚因加熱過度使魚皮和魚肉破裂，或有效改善受熱不均的問題，故可如何處理？①在較厚部位斜劃數刀②直接除去魚皮③去魚骨④去魚尾。
60. (2) 甲殼類含有高濃度的胺基酸和醣類，加熱後進行的何種反應，會使其嚐起來有鮮甜的滋味，聞起來有類似核果或爆米花的香氣？①梅雨反應②梅納反應③梅花反應④梅精反應。
61. (2) 烘烤、燒烤和煎、炸等方式稱為何種烹調法，其溫度超過 100°C，主要靠褐變反應產生適當的顏色和氣味？①濕煮法②乾燒法③極熱法④水煮法。
62. (3) 芋頭質地鬆軟，燉煮時適合何種刀工料理？①片狀②絲狀③塊狀④末狀。
63. (4) 滾刀就是轉動食材，角度以斜切的方式來切，下列何者較不適合用滾刀法來切割？①紅蘿蔔②芋頭③地瓜④青江菜。
64. (1) 新鮮的竹筍要燉煮排骨湯，為了口感好吃最適合切①滾刀塊②絲狀③片狀④末。
65. (1) 芫荽是香菜的一種，不可久煮，一般都是起鍋前加在湯中，其刀工大都是①粗碎狀②粗粒狀③長條狀④塊狀。
66. (1) 九層塔在西式料理中稱為①蘿勒②丁香③迷迭香④百里香，一般都是切碎或整葉放入烹調。
67. (1) 燉是一種需要長時間的烹調，例如「苦瓜燉排骨」，其食材的刀工前處理大多數為①塊②片③絲④條。
68. (2) 羹菜是燴的衍生烹調法，食材的切配多以下列何者為主？①丁、條②絲、丁③條、塊④丁、末。
69. (1) 空心菜烹調時，火候應①旺火速炒②微火慢炒③旺火慢炒④微火速炒。



70. (1) 甜椒的外皮處理，利用爐火烤至焦黑，再放入冰水中浸泡取出，就可輕易的剝下外皮，這是利用下列何種原理？①表皮炭化②冷漲熱縮③煙燻法④燒烤法。
71. (2) 切好的牛蒡要立刻放入清水中浸泡才不會變色，之後再將處理好的牛蒡放入下列何者，可使牛蒡的色澤更潔白？①3%鹽水②3%醋水③冰水④沙拉油。
72. (1) 蓮藕切開後容易褐變，何種作法可防止此現象？①殺菁②泡酒③加糖醃漬④加少許油醃漬。
73. (3) 下列哪一種蔬菜苦味較重，可刮除其內膜後烹調？①胡瓜②冬瓜③苦瓜④小黃瓜。
74. (1) 下列哪一種水果較適合油炸？①榴槤②鳳梨③西瓜④芒果。
75. (2) 下列何者為醋飯拌完之後迅速降溫的方法？①冷水沖②冷風吹③溫水沖④放冰箱。
76. (1) 醃製佛手黃瓜時，為使調味料入味，其刀工要切成五爪狀，而其最常使用的調味為下列何者？①糖、醋、鹽②花椒、辣油③糖、花椒④醋、醬油。
77. (3) 西芹炒雞片，雞片的刀法為何？①直切法②切絲法③平刀法④切丁法。
78. (2) 豆腐水份較多，乾煎時可如何操作較不易沾鍋？①保持鍋子低溫②取少量油脂潤鍋③切塊④乾鍋煎。
79. (3) 雞鴨胸適合何種烹調方式？①蒸②滷③煎④燉。
80. (1) 牛腩條適合何種烹調方式？①滷②紅燒③炸④烤。
81. (4) 觀察油炸油，若有下列那些情形就應全部換成新油？①油顏色呈金黃色②酸價 1.0 mg KOH/g③總極性化合物超過 15%④泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上。
82. (2) 如何提升油炸油品質？①不油炸時要轉小火，持續加溫殺菌②可選擇能控制油溫的鍋具，避免溫度忽高忽低③不使用時再撈除油渣及過濾油炸油以免造成污染④只要油炸鍋具定時清洗乾淨，新舊油品可混合重複使用。
83. (3) 芋頭或山藥在去皮時與皮膚接觸，容易造成手部發癢，應如何處理？①曝曬太陽②快速削去表皮③放入熱水裡略燙片刻④浸入醋水中後削皮。
84. (4) 腰內肉（小里几）適合以何種方式料理？①炸②煨③燉④溜炒。
85. (3) 雞腿肉較適合何種烹調法？①涼拌②煨③爆炒④蒸。
86. (4) 牛肉的烹調，通常加熱到中心溫度幾度°C 會變成褐白色，表示肉已煮熟？①44°C②55°C③66°C④77°C。
87. (4) 下列蔬果何者無需去皮烹調？①冬瓜②絲瓜③洋蔥④青椒。
88. (3) 日本料理「椀物」是指何種料理法？①炸②煎③湯④蒸。
89. (3) 玉子燒主要材料為下列何者？①麵粉②玉米粉③雞蛋④太白粉。
90. (3) 茶碗蒸高湯一般使用何種高湯再搭配雞蛋？①牛肉湯②雞高湯③鯖魚乾高湯④蔬菜高湯。
91. (2) 大阪燒食材裡的蔬菜主要是下列何者？①美生菜②高麗菜③大白菜④蘿蔓葉。
92. (2) 拉麵大部分麵條主要成份為下列何者？①玉米粉②小麥粉③山芋粉④地瓜粉。
93. (2) 一般丼飯醬汁多以下列哪些材料搭配？①醬油、醋、香油②醬油、味醂、水、糖③醬油、蠔油、糖④醬油、醋。
94. (3) 下面哪一個不是食物製備的原則？①使食物的味道成熟顯現、提升改變②使食物更易於消化③不考量食物成本④消滅有害生物。
95. (4) 考量廚房的空間、成本和設備，需少量製備菜餚，可以採以下何種製備方式①餐飲製備②熟食加工③現場製作④批次烹調。
96. (1) 1 公斤為多少公克？①1000②500③400④100。
97. (3) 1 台斤為多少公克？①1000②500③600④100。
98. (2) 1 台兩為多少公克？①100②37.5③20④10。
99. (3) 1 盎司(固態)為多少公克？①10.10②37.50③28.35④42.32。
100. (1) 1 盎司(水)美制為多少毫升？①29.57②37.50③40.35④50.21。
101. (1) 1 公克為多少毫克？①1000②500③400④100。
102. (3) 標準量杯為多少毫升？①100②150③240④300。
103. (2) 1 大匙(T)為多少毫升？①10②15③40④60。

104. (2) 1 小匙(t)為多少毫升？①2②5③10④15。

21800 食物製備 單一級 工作項目 06：認識器具設備

1. (4) 下面哪種類型的烤箱帶有風扇或吹風機，可以使空氣流通循環？①櫃式烤箱②轉盤烤箱③燒烤烤箱④對流烤箱。
2. (1) 何種冷藏設備是用來作為中央倉儲的大型冰箱？①走入式冰箱②伸入式冰箱③推入式冰箱④臥式冰箱。
3. (3) 下列何者可減少菜餚的全部烹調時間達 25%，能靈活地用於各種食物的烹製過程，由於它是可以傾斜的，所以也易於傾倒和清洗？①微波爐②炒菜鍋③傾斜式燉鍋④雙層蒸鍋。
4. (2) 利用輻射熱能迅速地以開放式將食物烤熟，可用瓦斯或電力加熱，稱為①烤箱②烤爐③微波爐④壓力鍋。
5. (2) 儘量不以大容器而以小容器儲存食物，以衛生觀點言之，其優點為①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
6. (3) 食物製備用具之材料不可含①鐵②銅③鉛④不鏽鋼。
7. (1) 廚房設施規劃，在設計上以下何者不適合？①四面採直角設計②彎曲處成圓弧型③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
8. (1) 可以防止廚房排水中的有害物質—油脂、殘渣、剩飯等堵塞下水道管路，而且可以防止江、河、湖泊的水質遭到污染之設備為①截油槽②水槽濾網③攔截網④排油煙機。
9. (1) 截油槽清潔下列何者正確？①可動式濾網應每日清潔一次②表面浮油脂一月清理一次③將可動式整流皮抽出，確實清理截留槽內殘渣，半年一次④出口之掃除口內部清潔應每天一次。
10. (4) 廚務安全管理不包括下列何者？①健康檢查管理②防護具管理③廚房設備檢查④食物營養檢測。
11. (4) 關於烹飪油煙危害預防，以下何者為非？①應委由專業人員設計廚房排氣與空調系統，以選用可有效抽除油煙的排氣設備②抽油煙機應定期清潔與保養，以維持原有的抽氣效③避免讓送風設備空調、電扇的風直接吹到產生油煙的爐台上方，這會造成油煙逸散到廚房內，導致抽油煙機無法有效抽除油煙④將排氣風主機安裝在廚房內（或其他室內），排煙效果最好。
12. (2) 金屬餐具若有鏽斑可以使用何者擦拭？①醬油②醋③水④油。
13. (4) 有關消毒餐具的有效殺菌法，下列敘述何者錯誤？①氯液總有效氯 200ppm 以下，浸泡 2 分鐘以上②110°C 以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上③80°C 以上之熱水，加熱 2 分鐘以上④100°C 之蒸氣，加熱 1 分鐘以上。
14. (4) 一般洗滌刀、叉、匙等餐具的適當溫度為①10°C ②25°C ③40°C ④65°C。
15. (3) 操作廚房器具時①可隨意操作②由新進員工操作③依使用說明圖表或手冊操作④依主管意見操作。
16. (1) 下列有關「廚房衛生注意事項」之敘述，何者正確？①處理生食與熟食用之砧板、刀具各備兩套分開使用②待洗的食品、容器及器具可先暫放於地上③蔬果、水產、畜產原料或製品無須分類儲藏④清潔用品和調味品放置在一起。
17. (1) 銀器餐具易氧化變為青綠色，故使用前應泡在何種溶液中擦洗清潔清潔後，始可使用？①熱水②冷水③雙氧水④丙酮。
18. (3) 下列有關陶瓷類餐具的敘述，何者為非？①陶器以黏土或陶土做原料，不耐摔，西餐廳少採用②美耐皿是由合成樹脂加入三聚氰胺等原料經高溫高壓所製成，具有瓷器的質感③骨瓷質地光潤，質重，保溫效果佳④強化玻璃瓷雖輕薄但不易破損。
19. (1) 下列有關金屬類餐具清潔保養之敘述，何者為非？①如欲清除黏在餐具上的食物殘渣，可使用鋼絲球予以去除②若不銹鋼餐具的外表不再亮麗，可浸泡於水與醋的溶液中洗淨後風乾，即可改善③銀器類餐具氧化後產生硫化物，可浸泡於熱水中洗去硫化物④為保護銀器的價值與美觀，每年宜定期打磨、拋光。
20. (3) 下列何種餐具不適合盛裝蛋類食品，因會接觸到蛋白而產生化學變化？①玻璃餐具②陶瓷餐具③銀器餐具④美耐皿餐具。
21. (2) 若不銹鋼刀叉匙的外表不再亮麗，可浸泡於何種溶液中洗淨後風乾，可將水垢物質去除？①水：鍍銀劑=1：1②水：醋=3：1③中性清潔劑④80°C 熱水。

22. (1) 餐具預洗浸泡之時間不宜過久，應以何者為宜？①20~30分②60分③2小時④3~4小時。
23. (3) 新購炒菜鐵鍋應如何處理？①水洗②以熱水煮③先乾燒去除表面物質再用水清洗④直接以清潔劑清洗。
24. (2) 新購不鏽鋼鍋應如何處理？①水洗②以熱水煮③先乾燒去除表面物質再用水清洗④直接以清潔劑清洗。
25. (3) 刀具使用完後應存放於①砧板②桌面③紫外線燈櫃④配菜盤上 以防交叉污染。
26. (4) 使用萬能蒸烤箱，最好使用①熱水②自來水③過濾水④軟水 於防止管路阻塞。
27. (4) 清潔之餐具如放置於開放空間達①6小時②12小時③18小時④24小時 未使用，應重新洗滌。
28. (3) 清潔餐具不可再經過①清潔區②準清潔區③汙染區④緩衝區。
29. (3) 工作檯四角處宜磨成①菱形②方形③圓形④直角 避免工作碰撞。
30. (1) 廚房不鏽鋼材質多使用 sus304 及①sus430②sus431③sus432④sus434 兩種。
31. (4) 置物架設置應注意①美觀②價格③移動速度④寬度與載重 避免東西掉落。
32. (2) 冷凍庫裡面應備有①紀錄表②警鈴及防反鎖裝置③防寒衣④鐵鎚 之安全設置。

