

## 105 學年度國中技藝教育課程-中餐組學科考題範圍 200 題 題目附解答

- 01.( )食材450公克最接近 (A)8兩 (B)1磅 (C)半台斤 (D)1台斤。
- 02.( )下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？ (A)水果類 (B)蛋類 (C)肉類 (D)蔬菜類。
- 03.( )26兩等於多少公克？ (A)850公克 (B)1275公克 (C)975公克 (D)26公克。
- 04.( )一般俗稱的滷牛肉係採用牛的 (A)和尚頭 (B)里肌肉 (C)腱子肉 (D)牛腩。
- 05.( )盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用 (A)紫色甘藍 (B)高麗菜 (C)結球莴苣 (D)大白菜。
- 06.( )胚芽米中含 (A)澱粉 (B)維生素 (C)蛋白質 (D)脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
- 07.( )廚師常以何種部位來辨別母蟹？ (A)蟹殼花紋 (B)臍 (C)肥瘦 (D)螯。
- 08.( )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？ (A)鹽 (B)牛奶 (C)太白粉 (D)水。
- 09.( )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 (A)刮刀法 (B)推刀法 (C)拉刀法 (D)批刀法。
- 10.( )「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？ (A)通心麵 (B)玉米粉 (C)麵條 (D)太白粉。
- 11.( )雞肉中最嫩的部份是 (A)雞胸肉 (B)雞柳 (C)雞翅膀 (D)雞腿肉。
- 12.( )漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？ (A)鹽、蛋黃、太白粉 (B)糖、全蛋、太白粉 (C)糖、全蛋、玉米粉 (D)鹽、蛋白、太白粉。
- 13.( )中式菜餚所謂「醬爆」是指用 (A)沙茶醬 (B)蕃茄醬 (C)甜麵醬 (D)芝麻醬 來做。
- 14.( )剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於 (A)室溫架子上貯存 (B)冷藏庫地上貯存 (C)冷藏庫架子上貯存 (D)冷凍庫地上貯存。
- 15.( )中式菜餚講究溫度，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 (A)丙甲乙 (B)乙丙甲 (C)乙甲丙 (D)甲乙丙。
- 16.( )添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ (A)沙拉油 (B)檸檬汁 (C)鹽 (D)蛋黃。
- 17.( )乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？ (A)相對濕度控制在40~60% (B)食物以先進後出為原則 (C)儘可能日光可直射以維持乾燥 (D)最適宜溫度應控制在25~37°C。
- 18.( )哈士蟆是指雪蛤體內的 (A)肌肉 (B)腸 (C)唾液 (D)輸卵管及卵巢上的脂肪 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
- 19.( )1台斤為600公克，3000公克為 (A)3公斤 (B)8台斤 (C)85兩 (D)6台斤。
- 20.( )製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是 (A)拍打浸料 (B)切厚片 (C)切薄片 (D)切絲。
- 21.( )屬於春季盛產的蔬菜是 (A)百合 (B)大白菜 (C)蓮藕 (D)麻竹筍。
- 22.( )「松鶴延年」拼盤宜用於 (A)慶壽 (B)滿月 (C)婚禮 (D)週歲 的宴席上。
- 23.( )蛋置放於冰箱中應 (A)橫放 (B)尖端朝上 (C)鈍端朝下 (D)鈍端朝上。
- 24.( )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%。
- 25.( )豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是 (A)梅花肉（胛心肉） (B)小里肌 (C)後腿肉 (D)里肌肉。
- 26.( )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)腓力 (C)沙朗 (D)肋條。
- 27.( )買回來的冬瓜表面上有白霜是 (A)成熟的象徵 (B)快腐爛掉的現象 (C)糖粉 (D)發霉現象。
- 28.( )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)冷凍室 (B)陽光充足處 (C)陰涼通風處 (D)冷藏室 密封保存。
- 29.( )下列有關食物的儲藏何者為錯誤？ (A)新鮮屋鮮奶儲放在5°C以下的冷藏室 (B)冰淇淋儲放在-18°C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。
- 30.( )冷凍食品應保存之溫度是在 (A)-18°C (B)-5°C (C)0°C (D)4°C 以下。
- 31.( )避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由 (A)魚鱗 (B)魚鰓的黏膜細胞 (C)魚身 (D)魚尾 所散發的味道得知。
- 32.( )泡乾魷魚時須 (A)先泡冷水後泡鹼水 (B)先泡冷水後泡鹼水再漂冷水 (C)冷水、鹼水先後不拘 (D)先泡鹼水後泡冷水。
- 33.( )下列哪種食物之儲存方法是正確的？ (A)將油脂放於火爐邊 (B)將水果放於冰箱之冷凍層 (C)將鮮奶置於室溫 (D)將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
- 34.( )一般生鮮蔬菜之前處理宜採用 (A)洗、切、泡、醃無一定的順序 (B)先泡後洗 (C)先切後洗 (D)先洗後切。
- 35.( )盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在 (A)燉 (B)燴 (C)冷盤 (D)羹 的菜上。
- 36.( )螃蟹最肥美之季節為 (A)春 (B)秋 (C)冬 (D)夏 季。
- 37.( )封罐良好的罐頭食品可以保存期限約 (A)七年 (B)九年 (C)三年 (D)五年。
- 38.( )肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？ (A)重量減少 (B)肉色改變 (C)脂肪酸會流失 (D)慢速敗壞。

- 39.( )食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？ (A)50℃以上 (B)40℃以上 (C)30℃以上 (D)60℃以上。
- 40.( )整條紅燒魚宜以 (A)深盤 (B)方盤 (C)橢圓盤（腰子盤） (D)圓盤 盛裝。
- 41.( )為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ (A)辣椒粉 (B)紅辣椒 (C)青辣椒 (D)乾辣椒。
- 42.( )要選擇新鮮的蝦應選下列何者？ (A)蝦身堅硬的 (B)頭部已帶有黑色的 (C)蝦身柔軟的 (D)頭部脫落的。
- 43.( )下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？ (A)菠菜 (B)白蘿蔔 (C)高麗菜 (D)絲瓜。
- 44.( )為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？ (A)為了成本考量，模型較實際 (B)塑膠花較便宜，又可以回收使用 (C)為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜 (D)撿拾腐木及石頭或樹葉較天然。
- 45.( )冰箱可以保持食物新鮮度，且食品放入之數量應為其容量的多少以下？ (A)70% (B)60% (C)90% (D)80%。
- 46.( )馬鈴薯的最適宜貯存溫度為 (A)5~8℃ (B)10~15℃ (C)30~35℃ (D)20~25℃。
- 47.( )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)4吋 (B)8吋 (C)2吋 (D)6吋，並且避免儲放在管線或冷藏設備下。
- 48.( )正常的新鮮肉類色澤為 (A)鮮紅色 (B)暗紅色 (C)褐色 (D)灰紅色。
- 49.( )選購皮蛋的技巧為下列何者？ (A)蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者 (B)價格便宜者 (C)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 (D)蛋殼有許多粗糙斑點者。
- 50.( )關於蔬果的貯存，下列何者不正確？ (A)青椒置密封容器貯存以防氧化 (B)草莓宜冷藏貯存 (C)南瓜放在室溫貯存 (D)黃瓜需冷藏貯存。
- 51.( )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。
- 52.( )蒸蛋時宜用 (A)文火 (B)三者隨意 (C)武火 (D)旺火。
- 53.( )為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應 (A)順著肉紋切 (B)橫著肉紋切 (C)斜著肉紋切 (D)隨意切。
- 54.( )下列何者不是蛋黃醬（沙拉醬）之基本材料？ (A)牛奶 (B)蛋黃 (C)沙拉油 (D)白醋。
- 55.( )炸豬排通常使用豬的 (A)五花肉 (B)前腿肉 (C)後腿肉 (D)里肌肉。
- 56.( )食物安全的供應溫度是指 (A)100℃以上、40℃以下 (B)5~60℃ (C)40~100℃ (D)60℃以上、7℃以下。
- 57.( )一般罐頭食品 (A)需冰藏 (B)需凍藏 (C)需冷藏 (D)不需冷藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
- 58.( )盛菜時，頂端宜略呈 (A)平面形 (B)圓頂形 (C)菱形 (D)三角形 較為美觀。
- 59.( )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？ (A)燴 (B)紅燒 (C)爆 (D)溜。
- 60.( )洗豬舌、牛舌時宜用 (A)擦洗法 (B)漂洗法 (C)沖洗法 (D)刮洗法。
- 61.( )「紅燒下巴」的下巴是指 (A)魚頭 (B)舌頭 (C)豬頭 (D)猴頭菇。
- 62.( )下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？ (A)肉質堅挺有彈性 (B)魚鰓成灰褐色 (C)魚鱗脫落 (D)魚眼混濁突出。
- 63.( )洗豬肚、豬腸時宜用 (A)翻洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法。
- 64.( )下列敘述何者為錯誤？ (A)低溫食品應以低溫車輛運送 (B)保溫食物應保持在50℃以上 (C)乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕 (D)低溫食品理貨作業應在15℃以下場所進行。
- 65.( )一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？ (A)冷藏單價比冷凍單價高 (B)冷藏單價比冷凍單價低 (C)視採購量的多寡來訂單價 (D)冷藏單價與冷凍單價一樣。
- 66.( )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。
- 67.( )下列的烹調方法中何者可不苟芡？ (A)溜 (B)羹 (C)燴 (D)燒。
- 68.( )甘薯最適宜的貯藏溫度為 (A)3~7℃ (B)-18℃以下 (C)15℃左右 (D)0~3℃。
- 69.( )"爆"的菜應使用 (A)小火 (B)中火 (C)大火 (D)微火 來做。
- 70.( )下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ (A)豆腐 (B)雞蛋 (C)西瓜 (D)虱目魚。
- 71.( )經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用 (A)旺火溫油 (B)文火熱油 (C)旺火熱油 (D)文火溫油。
- 72.( )凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ (A)紅辣椒 (B)青椒 (C)乾辣椒 (D)黃椒。
- 73.( )三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？ (A)小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔 (B)蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔 (C)香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋 (D)蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇。
- 74.( )煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？ (A)糖、太白粉 (B)玉米粉、麵粉 (C)鹽、太白粉 (D)味素、太白粉。
- 75.( )選購罐頭食品應注意 (A)封罐完整，並標示完全 (B)凸罐者表示內容物多 (C)歪罐者為佳 (D)封罐完整即好。
- 76.( )牛腩的調理以 (A)爆 (B)燉 (C)炸 (D)炒 為適合。

- 77.( )冷藏的主要目的在於 (A)殺菌 (B)可以長期保存 (C)方便配菜與烹調 (D)暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用。
- 78.( )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 (A)勾芡時用炒瓢往同一方向推拌 (B)用麵粉來勾芡 (C)芡粉中添加小蘇打 (D)用炒瓢不停地攪拌。
- 79.( )肉類食品產量的多少與季節的差異相關性 (A)最大 (B)沒有影響 (C)冬天影響較大 (D)最少。
- 80.( )以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 (A)7°C (B)60°C (C)30°C (D)50°C 以上。
- 81.( )瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期 (A)相同 (B)不能比較 (C)較短 (D)較長。
- 82.( )「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用 (A)蔥白絲 (B)綠豆芽 (C)蒜白 (D)筍絲。
- 83.( )煎荷包蛋時應用 (A)文火 (B)大火 (C)旺火 (D)武火。
- 84.( )熬高湯時，應在何時下鹽？ (A)水煮滾時 (B)湯快完成時 (C)一開始時 (D)製作中途時。
- 85.( )下面那一種是新鮮的乳品特徵？ (A)搖動時產生多量泡沫 (B)倒入玻璃杯，即見分層沈澱 (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。
- 86.( )洗豬腦時宜用 (A)沖洗法 (B)漂洗法 (C)擦洗法 (D)刮洗法。
- 87.( )製作整個的蹄膀（如冰糖蹄膀）宜選用 (A)任何形狀的盤子 (B)橢圓形盤（腰子盤） (C)方盤 (D)圓盤 盛裝。
- 88.( )乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 (A)50% (B)60% (C)40% (D)70% 以上。
- 89.( )蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且 (A)蛋白粘度降低 (B)比重增加 (C)蛋黃圓而濃厚 (D)氣室縮小。
- 90.( )魚漿為了立即取用，應暫時放在 (A)乾貨庫房 (B)冷凍庫 (C)保溫箱 (D)冷藏庫 中。
- 91.( )下列何種食物的產量與季節的關係最小？ (A)豬肉 (B)水果 (C)魚類 (D)蔬菜。
- 92.( )下列水果何者不適宜低溫貯藏？ (A)梨 (B)葡萄 (C)蘋果 (D)香蕉。
- 93.( )盤飾用的蕃茄通常適用於 (A)紅燒 (B)燴 (C)冷盤 (D)蒸 的菜餚上。
- 94.( )洗豬肺時宜用下列何種方式？ (A)刮洗法 (B)沖洗法 (C)漂洗法 (D)擦洗法。
- 95.( )較老的肉宜採下列何種烹煮法？ (A)川燙 (B)切塊紅燒 (C)切片快炒 (D)切片油炸。
- 96.( )有關魚類貯存，下列何者不正確？ (A)新鮮的魚應貯藏在4°C以下 (B)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內 (C)魚覆蓋的冰愈大塊愈好 (D)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中。
- 97.( )製作「紅燒下巴」時常選用 (A)黃魚頭 (B)草魚頭 (C)鮑魚頭 (D)鯧魚頭。
- 98.( )炸豬排時宜使用豬的 (A)五花肉 (B)里肌肉 (C)前腿肉 (D)後腿肉。
- 99.( )製備熱炒菜餚，刀工應注意 (A)片要薄 (B)刀工均勻 (C)丁要大 (D)絲要粗。
- 100.( )下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？ (A)箱網魚 (B)深海魚 (C)近海魚 (D)河流出海口的魚。
- 101.( )洗豬網油時宜用 (A)漂洗法 (B)沖洗法 (C)擦洗法 (D)刮洗法。
- 102.( )蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先 (A)拌入油 (B)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (C)放多量蛋白 (D)放小蘇打去醃。
- 103.( )下列魚類何者屬於海水魚？ (A)鯽魚 (B)草魚 (C)鯧魚 (D)鱧魚。
- 104.( )勾芡而且多汁的菜餚應盛放於 (A)平盤 (B)淺盤 (C)魚翅盅較高級 (D)深盤 較為合適。
- 105.( )蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為 (A)奶油、蛋、醋 (B)豬油、蛋、醋 (C)牛油、蛋、醋 (D)沙拉油、蛋、醋。
- 106.( )下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？ (A)排骨 (B)五花肉 (C)里肌肉 (D)絞肉。
- 107.( )香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉 (A)肉質變軟 (B)肉色褐化 (C)失去風味 (D)表皮迅速變黑。
- 108.( )貝殼類之處理應該先做到 (A)冷凍以保新鮮 (B)去殼取肉 (C)去沙洗淨 (D)擦拭殼面。
- 109.( )製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？ (A)前腿 (B)五花肉 (C)里肌肉 (D)小里肌。
- 110.( )生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達 (A)10天 (B)7天 (C)2天 (D)5天。
- 111.( )冰箱冷藏的溫度應在 (A)12°C (B)7°C (C)0°C (D)8°C 以下。
- 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)葉菜類 (B)海產魚類 (C)進口蔬菜 (D)冷凍食品。
- 113.( )冷凍櫃的溫度應保持在 (A)4°C以下 (B)-4°C以下 (C)-18°C以下 (D)0°C以下。
- 114.( )身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應 (A)那是採購人員的工作 (B)需注意蔬果生長與盛產季節 (C)不需考量太多合用就好 (D)不必在意食物生長季節問題。
- 115.( )製作拼盤時，何者較不重要？ (A)排盤 (B)火候 (C)配色 (D)刀工。
- 116.( )國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚 (A)一樣 (B)貴 (C)無法評估 (D)便宜。
- 117.( )醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤應選購 (A)淡色 (B)深色 (C)薄鹽 (D)醬油膏 醬油。
- 118.( )鹽醃的水產品或肉類 (A)不必冷藏 (B)必須冷藏 (C)包裝好就好 (D)必須冷凍。
- 119.( )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)應經常吸收資訊，多認識食材 (B)廠商

- 的事 (C)那是採購人員的工作 (D)沒有必要瞭解認識。
- 120.( )買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前 (A)要清洗 (B)不必清洗 (C)最好加熱 (D)擦拭一下。
- 121.( )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 (A)剪刀 (B)筷子 (C)溫度計 (D)湯匙。
- 122.( )生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？ (A)煎 (B)煙燻 (C)清蒸 (D)油炸。
- 123.( )原料、物料之貯存，為避免混雜使用應依下列何種原則，以免食物因貯存太久而變壞、變質？ (A)後進先出 (B)先進先出 (C)方便就好 (D)先進後出。
- 124.( )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 (A)微波爐 (B)塑膠袋內包紮好後於流動水中 (C)冷藏庫 (D)水中浸泡 解凍。
- 125.( )烹調時調味料的使用應注意下列何者？ (A)美觀與外形 (B)種類與用量 (C)經濟實惠 (D)顧客的喜好。
- 126.( )製作完成之菜餚應注意 (A)交叉放置 (B)不可重疊放置 (C)可重疊放置 (D)沒有規定。
- 127.( )乾燥食品的貯存期限最主要是較不受 (A)食品的品質影響 (B)食品配送的影響 (C)食品重量的影響 (D)食品中含水量的影響。
- 128.( )未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？ (A)放在電子鍋中保溫 (B)放入冰箱中冷藏 (C)放在室溫中 (D)放在電鍋中。
- 129.( )刀工與火候兩者之間的關係 (A)有關但不重要 (B)有些微關係 (C)互不相干 (D)非常密切。
- 130.( )做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？ (A)用量可以超過主體 (B)葉面不能有蟲咬的痕跡 (C)添加的色素為食用色素 (D)外形好且乾淨。
- 131.( )冷凍食品與冷藏食品之貯存 (A)視情況而定 (B)必需分開貯存 (C)沒有規定 (D)可以共同貯存。
- 132.( )調味乳應存放在 (A)冷藏庫 (B)乾貨庫房 (C)室溫 (D)冷凍庫 中。
- 133.( )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)增加開關庫門之次數 (C)經常將食物取出並定期除霜 (D)食物交互置放。
- 134.( )鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應 (A)放置冰箱冷藏 (B)可不必冷藏 (C)放在陽光充足的通風處 (D)放在陰涼通風處。
- 135.( )下列何種方法不能達到食物保存之目的？ (A)冷凍 (B)放射線處理 (C)乾燥 (D)塑膠袋包裝。
- 136.( )珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？ (A)煮 (B)炸 (C)炒 (D)蒸。
- 137.( )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)專櫃放置 (B)專人看顧 (C)專人專櫃專冊放置 (D)專人專櫃放置。
- 138.( )採購蔬果應先考慮之要項為 (A)冷凍品與冷藏品 (B)生產季節與市場價格 (C)形狀與顏色 (D)重量與品名。
- 139.( )經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？ (A)拌 (B)煮 (C)炒 (D)蒸。
- 140.( )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)個人的表現 (C)因應衛生檢查 (D)保持食品安全與衛生。
- 141.( )食品冷藏溫度最好維持在多少℃？ (A)7℃以下 (B)10℃以上 (C)20℃以上 (D)0℃以下。
- 142.( )一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？ (A)湯碗 (B)湯盤 (C)甕 (D)水盤。
- 143.( )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)分別包裝放於冷藏庫中 (B)分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好 (C)分別包裝放於冷凍庫中 (D)直接放於低溫的冷凍庫中。
- 144.( )下列何者不屬於蔬菜？ (A)四季豆 (B)綠豆 (C)豌豆夾 (D)皇帝豆。
- 145.( )廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材 (A)可確保食材新鮮度，經濟又實惠 (B)對消費者沒吸引力 (C)沒有特色 (D)隨時可取食物，沒價值感。
- 146.( )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)不必包裝一起貯藏 (B)不必包裝，分開貯藏 (C)分開包裝，分開貯藏 (D)一起包裝一起貯藏。
- 147.( )扣肉是以論 (A)分 (B)時 (C)秒 (D)刻 為火候的菜餚。
- 148.( )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。
- 149.( )清洗蔬菜宜用 (A)沖洗法 (B)泡洗法 (C)擦洗法 (D)漂洗法。
- 150.( )胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為 (A)水花片 (B)圓形片 (C)滾刀片 (D)長形片。
- 151.( )絲瓜的選購以何者最佳？ (A)越長越好 (B)越重越好 (C)越短越好 (D)越輕越好。
- 152.( )生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？ (A)陽光充足處 (B)冰箱冷凍庫 (C)冰箱冷藏庫 (D)陰涼通風處。
- 153.( )醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購 (A)薄鹽 (B)淡色 (C)油膏 (D)深色 醬油。
- 154.( )冷凍食品經解凍後 (A)無所謂 (B)沒有規定 (C)不可以 (D)可以 重新冷凍出售。

- 155.( )發酵乳品應貯放在 (A)冷藏庫 (B)室溫 (C)陰涼乾燥的室溫 (D)冷凍庫。
- 156.( )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。
- 157.( )用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應 (A)直接泡在水中即可 (B)直接放置冰箱冷藏 (C)直接放在工作檯，使用較方便 (D)清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏。
- 158.( )鹹蛋一般是以 (A)鵝蛋 (B)火雞蛋 (C)鴨蛋 (D)駝鳥蛋 醃漬而成。
- 159.( )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)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫 (C)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏 (D)整塊洗淨後，放入冷凍庫。
- 160.( )買雞蛋時宜選購 (A)蛋殼光潔平滑者 (B)蛋殼無破損即可 (C)蛋殼有特殊顏色者 (D)蛋殼乾淨且粗糙者。
- 161.( )烹調魚類應該先做到 (A)頭尾不用 (B)去皮去骨 (C)去除骨頭 (D)清除魚鱗、內臟及鰓。
- 162.( )甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為 (A)20°C (B)15°C (C)18°C (D)0~3°C 左右。
- 163.( )松子腰果炸好，放冷後顏色會 (A)變淡 (B)不變 (C)變深 (D)變焦。
- 164.( )米應存放於 (A)陰冷潮濕的環境中 (B)低溫乾燥環境中 (C)陽光充足乾燥的環境中 (D)放於冷凍冰箱中。
- 165.( )油脂開封後未用完部分應 (A)隨時加蓋 (B)不需加蓋 (C)想到再蓋 (D)放冰箱不用蓋。
- 166.( )封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？ (A)否 (B)可保存1年內用完 (C)可 (D)可保存3個月內用完。
- 167.( )一般食用油應貯藏在 (A)室外屋簷下 (B)陽光充足的地方 (C)陰涼乾燥的地方 (D)密閉陰涼的地方 以減緩油脂酸敗。
- 168.( )下列刀工中何者為不正確？ (A)「絲」比「條」粗 (B)「茸」比「末」細 (C)「末」比「粒」小 (D)「粒」比「丁」小。
- 169.( )處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時 (A)包裝紙與肉品之貯藏無關 (B)包裝紙愈厚愈好 (C)將空氣留存在包裝紙內 (D)要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來。
- 170.( )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？ (A)曬乾 (B)冷凍 (C)加熱 (D)鹽漬。
- 171.( )空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於 (A)花果類 (B)莖球類 (C)根莖類 (D)葉菜類。
- 172.( )關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？ (A)西瓜冷凍貯存 (B)香蕉冷藏貯存 (C)黃瓜冷凍貯存 (D)青椒置保鮮容器貯存以防氧化。
- 173.( )國內蔬菜水果之市場價格與 (A)生長環境 (B)重量 (C)地區性 (D)生產季節 具有密切關係。
- 174.( )「爆」的時間要比「炒」的時間 (A)相同 (B)不一定 (C)短 (D)長。
- 175.( )羹類菜餚勾芡時，最好用 (A)猛火 (B)大火 (C)旺火 (D)中小火。
- 176.( )製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (A)大火 (B)旺火 (C)文火 (D)武火。
- 177.( )鮮奶容易酸敗，為了避免變質 (A)應放在室溫中 (B)應放在陰涼通風處 (C)應放在冰箱冷凍 (D)應放在冰箱冷藏。
- 178.( )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。
- 179.( )一般餐廳供應份數與 (A)水電費用 (B)食物材料費用 (C)房租 (D)人事費用 成正比。
- 180.( )主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損 (A)耗損與單價無關 (B)可不必計較 (C)品質與耗損沒有關聯 (D)要求品質，對於耗損有幫助。
- 181.( )畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？ (A)5~8°C (B)2~-2°C (C)3~5°C (D)-5~-12°C。
- 182.( )依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高污染度的生鮮材料必須採取下列何種方式？ (A)最後處理 (B)沒有規定 (C)優先處理 (D)中間處理。
- 183.( )製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在 (A)刀工與排盤 (B)火候 (C)刀工 (D)排盤。
- 184.( )放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？ (A)1週內 (B)3~4天內 (C)1~2天內 (D)1個月內。
- 185.( )餐飲業實施HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存 (A)分開放置熟食在生食上方 (B)分開放置熟食在生食下方 (C)一起放置熟食在生食上方 (D)一起疊放熟食在生食上方 以免交叉汙染。
- 186.( )蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？ (A)-5~-12°C (B)5~7°C (C)2~4°C (D)2~-2°C。
- 187.( )剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有 (A)酸味 (B)苦味 (C)澀味 (D)臭味。
- 188.( )製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭 (A)帶回家 (B)倒餵水桶 (C)沒概念 (D)轉至其他烹調。
- 189.( )新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好 (A)放於冷藏庫中 (B)泡在水中 (C)放在通風陰涼處 (D)存放於冷凍庫中。
- 190.( )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)颱風季 (B)雨季 (C)雪季 (D)秋季。
- 191.( )冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法 (A)不需有使用期限的考量 (B)不需先進先出用完即可 (C)應在有效期限內儘速用完 (D)可長期保存不必詳加區分。
- 192.( )烹調上所謂的五味是指 (A)酸甜苦辣麻 (B)酸甜苦辣鹹 (C)酸甜苦辣辛 (D)酸甜苦辣甘。
- 193.( )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 (A)不用考慮太多浪費時間 (B)選擇越豐富、多樣性越好 (C)不宜喧賓奪主，宜取可食用食材 (D)選取顏色越鮮艷者越漂亮即可。

- 194.( )蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈 (A)新鮮 (B)與新鮮度沒有關係 (C)腐敗 (D)陳舊。
- 195.( )開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？ (A)取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍 (B)連罐一併放入冰箱冷凍 (C)連罐一併放入冰箱冷藏 (D)把罐口蓋好放回倉庫待用。
- 196.( )良好的 (A)成本控制 (B)低價食材 (C)進口食材 (D)大量採購 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
- 197.( )新鮮蔬菜烹調時火候應 (A)旺火慢炒 (B)微火速炒 (C)旺火速炒 (D)微火慢炒。
- 198.( )菜餚如須復熱，其次數應以 (A)二次 (B)一次 (C)四次 (D)三次 為限。
- 199.( )鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 (A)30°C (B)60°C (C)50°C (D)40°C 以上。
- 200.( )主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以 (A)保育類食材 (B)價格昂貴的食材 (C)進口食材 (D)當地及季節性食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。

# 答案卷

## 一、選擇題

- |        |        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 01. B  | 02. C  | 03. C  | 04. C  | 05. C  |
| 06. D  | 07. B  | 08. B  | 09. B  | 10. C  |
| 11. B  | 12. D  | 13. C  | 14. A  | 15. B  |
| 16. B  | 17. A  | 18. D  | 19. A  | 20. A  |
| 21. A  | 22. A  | 23. D  | 24. C  | 25. B  |
| 26. A  | 27. A  | 28. C  | 29. D  | 30. A  |
| 31. B  | 32. B  | 33. D  | 34. D  | 35. C  |
| 36. B  | 37. C  | 38. C  | 39. D  | 40. C  |
| 41. D  | 42. A  | 43. D  | 44. C  | 45. B  |
| 46. B  | 47. D  | 48. A  | 49. A  | 50. A  |
| 51. A  | 52. A  | 53. B  | 54. A  | 55. D  |
| 56. D  | 57. D  | 58. B  | 59. B  | 60. D  |
| 61. A  | 62. A  | 63. A  | 64. B  | 65. A  |
| 66. D  | 67. D  | 68. C  | 69. C  | 70. A  |
| 71. C  | 72. C  | 73. C  | 74. C  | 75. A  |
| 76. B  | 77. D  | 78. A  | 79. D  | 80. B  |
| 81. D  | 82. A  | 83. A  | 84. B  | 85. C  |
| 86. B  | 87. D  | 88. B  | 89. A  | 90. D  |
| 91. A  | 92. D  | 93. C  | 94. B  | 95. B  |
| 96. C  | 97. B  | 98. B  | 99. B  | 100. B |
| 101. A | 102. B | 103. C | 104. D | 105. D |
| 106. D | 107. D | 108. C | 109. B | 110. C |
| 111. B | 112. D | 113. C | 114. B | 115. B |
| 116. B | 117. A | 118. B | 119. A | 120. A |
| 121. C | 122. C | 123. B | 124. D | 125. B |
| 126. B | 127. C | 128. B | 129. D | 130. A |
| 131. B | 132. A | 133. A | 134. A | 135. D |
| 136. D | 137. C | 138. B | 139. A | 140. D |
| 141. A | 142. C | 143. C | 144. B | 145. A |
| 146. C | 147. B | 148. C | 149. A | 150. A |
| 151. B | 152. C | 153. B | 154. C | 155. A |
| 156. D | 157. D | 158. C | 159. B | 160. D |
| 161. D | 162. D | 163. C | 164. B | 165. A |
| 166. A | 167. C | 168. A | 169. D | 170. B |
| 171. D | 172. D | 173. D | 174. C | 175. D |
| 176. C | 177. D | 178. A | 179. B | 180. D |
| 181. C | 182. A | 183. A | 184. C | 185. A |
| 186. B | 187. B | 188. D | 189. A | 190. A |
| 191. C | 192. B | 193. C | 194. A | 195. A |
| 196. A | 197. C | 198. B | 199. B | 200. D |