

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群-中餐烹飪

學科試題本

應試編號：_____

考生姓名：_____

新竹縣政府教育局

中華民國 115 年 3 月 25 日

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

餐旅職群-中餐烹飪學科試題(A卷)

學校：_____國中 姓名：

選擇題：計 100 題，每題 1 分

- () 1. 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？(A)洗米機(B)切片機(C)攪拌機(D)洗碗機。
- () 2. 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。
- () 3. 蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？(A)每日(B)每 2~3 天(C)每週(D)每月。
- () 4. 下列何者在胃中的停留時間最長？(A)醣類(B)蛋白質(C)脂肪(D)纖維素。
- () 5. 選購蛤蜊應選外殼(A)緊閉(B)微開(C)張開(D)粗糙者。
- () 6. 製作完成之菜餚應注意(A)不可重疊放置(B)交叉放置(C)可重疊放置(D)沒有規定。
- () 7. 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的(A)鉛(B)砷(C)鋁(D)汞。
- () 8. 最容易氧化的維生素為(A)維生素 A(B)維生素 B1(C)維生素 B2(D)維生素 C。
- () 9. 以醱酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醱漬時的(A)碳酸菌(B)乳酸菌(C)酵母菌(D)酒釀。
- () 10. 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。
- () 11. 下列何者不屬於蔬菜？(A)豌豆夾(B)皇帝豆(C)四季豆(D)綠豆。
- () 12. 製作拼盤時，何者較不重要？(A)刀工(B)排盤(C)配色(D)火候。
- () 13. 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。
- () 14. 量匙間的相互關係，何者不正確？(A)1 大匙為 15 毫升(B)1 小匙為 5 毫升(C)1 小匙相當於 1/3 大匙(D)1 大匙相當於 5 小匙。
- () 15. 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？(A)金黃色葡萄球菌(B)沙門氏菌(C)仙人掌桿菌(D)肉毒桿菌。
- () 16. 幾乎無有害的微生物存在稱為(A)清潔(B)消毒(C)汙染(D)滅菌。
- () 17. 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？(A)鐵(B)鈉(C)鉀(D)銅。
- () 18. 剝雞時應使用(A)片刀(B)骨刀(C)尖刀(D)水果刀。
- () 19. 廚師手指受傷最容易引起(A)肉毒桿菌(B)腸炎弧菌(C)金黃色葡萄球菌(D)綠膿菌感染。
- () 20. 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應(A)共用一塊即可(B)分開使用(C)依經濟情況而定(D)依工作量大小而定 以避免二次汙染。
- () 21. 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。
- () 22. 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。

- ()23. 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。
- ()24. 下列何種水果含有較多的維生素A先驅物質？(A)水梨(B)香瓜(C)蕃茄(D)芒果。
- ()25. 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？(A)高血壓(B)心臟病(C)B型肝炎(D)肺結核。
- ()26. 中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時(A)只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可(B)只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可(C)怕考場準備不夠家裡有的都帶去(D)省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。
- ()27. 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為(A)葡萄糖(B)胺基酸(C)氮(D)水。
- ()28. 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？(A)水(B)太白粉(C)蛋白(D)肥肉、蛋白與太白粉。
- ()29. 下列何者與消防法有直接關係？(A)蔬菜供應商(B)進出口食品(C)餐具業(D)餐飲業。
- ()30. 煎荷包蛋時應用(A)旺火(B)武火(C)大火(D)文火。
- ()31. 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占其空間的(A)100%(B)90%(C)80%(D)60% 以下。
- ()32. 一旦發生食物中毒(A)不要張揚、以免影響生意(B)迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關(C)提供鮮奶讓患者解毒(D)先查明中毒原因再說。
- ()33. 下面哪一種食物含有較多的食物纖維質？(A)雞肉(B)魚肉(C)雞蛋(D)馬鈴薯。
- ()34. 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。
- ()35. 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？(A)旋毛蟲(B)鈎蟲(C)肺吸蟲(D)無鈎條蟲。
- ()36. 維生素A對下列何種器官的健康有重要的關係？(A)耳朵(B)神經組織(C)口腔(D)眼睛。
- ()37. 下列何種魚類較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。
- ()38. 下列何種食物為維生素B2的最佳來源？(A)豬肉(B)豆腐(C)鮮奶(D)米飯。
- ()39. 菜餚製作過程越複雜(A)越具有較高的口感及美感(B)越具有較高的安全性(C)越具有較高的危險性(D)越具有高超的技術性。
- ()40. 當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？(A)A型(B)B型(C)C型(D)D型。
- ()41. 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)不鏽鋼。
- ()42. 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。
- ()43. 廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者為佳？(A)完整的窗戶、紗門或氣門(B)完整無破的紗門、窗戶(C)紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞(D)完整無破的門與紗窗。

- ()44. 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。
- ()45. 廚房滅火器放置位置是(A)主廚(B)副主廚(C)全體廚師(D)老闆 應有的認知。
- ()46. 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。
- ()47. 雞肉中最嫩的部份是(A)雞柳(B)雞腿肉(C)雞胸肉(D)雞翅膀。
- ()48. 陶鍋傳熱速度比鐵鍋(A)快(B)慢(C)差不多(D)一樣快。
- ()49. 關於工作服的敘述，下列何者不正確？(A)僅限在工作場所工作時穿著(B)應以淡淺色為主(C)為衛生指標之一(D)可穿著回家。
- ()50. 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)蒸(B)煮(C)炒(D)炸。
- ()51. 烹調時調味料的使用應注意下列何者？(A)種類與用量(B)美觀與外形(C)顧客的喜好(D)經濟實惠。
- ()52. 豬腳的清洗方法以(A)刮洗法(B)擦洗法(C)沖洗法(D)漂洗法 為宜。
- ()53. 目前市面上以何種水產品的價格最便宜？(A)吳郭魚(B)螃蟹(C)草蝦(D)日月貝。
- ()54. 製作「紅燒下巴」時常選用(A)黃魚頭(B)鮫魚頭(C)鯧魚頭(D)草魚頭。
- ()55. 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)水(D)太白粉。
- ()56. 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少°C？(A)30°C以上(B)40°C以上(C)50°C以上(D)60°C以上。
- ()57. 「爆」的菜應使用(A)微火(B)小火(C)中火(D)大火 來做。
- ()58. 食物中毒的定義（肉毒桿菌中毒除外）是(A)一人或一人以上(B)二人或二人以上(C)三人或三人以上(D)十人或十人以上 有相同的疾病症狀謂之。
- ()59. 製造調配菜餚之場所(A)可養牲畜(B)可當寢居室(C)可養牲畜亦當寢居室(D)不可養牲畜亦不可當寢居室。
- ()60. 下列何種維生素不是水溶性維生素？(A)維生素A(B)維生素B1(C)維生素B2(D)維生素C。
- ()61. 砧板材質以(A)塑膠(B)硬木(C)軟木(D)不鏽鋼 為宜。
- ()62. 不鏽鋼工作檯優點，下列何者不正確？(A)易於清理(B)不易生鏽(C)耐腐蝕(D)耐躺、耐坐。
- ()63. 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？(A)老闆自己(B)主廚(C)助廚(D)各單位使用者。
- ()64. 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？(A)油炸(B)煙燻(C)煎(D)清蒸。
- ()65. 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。
- ()66. 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。
- ()67. 食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所(A)完全隔離(B)不需隔離(C)隨便(D)方便為原則。
- ()68. 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？(A)用流動的水浸泡數分鐘(B)去皮可去除相當比率的農藥(C)以洗潔劑清洗(D)加熱時以不加蓋為佳。

- ()69. 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？(A)可增加酸性，使成品更能保久(B)可增加酸性，但易導致腐敗(C)使牛肉更易軟化(D)使風味更佳。
- ()70. 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。
- ()71. 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？(A)黃豆(B)綠豆(C)紅豆(D)豌豆。
- ()72. 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。
- ()73. 下列哪一種食物所含有的蛋白質品質最好？(A)蛋(B)玉米(C)米飯(D)麵包。
- ()74. 一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？(A)湯碗(B)甕(C)水盤(D)湯盤。
- ()75. 散熱最慢的器具為(A)鐵鍋(B)鋁鍋(C)不鏽鋼鍋(D)砂鍋。
- ()76. 下列烹調器具何者可減少油量？(A)不鏽鋼鍋(B)鐵氟龍鍋(C)石頭鍋(D)鐵鍋。
- ()77. 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。
- ()78. 乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？(A)物理性(B)化學性(C)生物性(D)自然性。
- ()79. 哈士蟆是指雪蛤體內的(A)唾液(B)肌肉(C)輸卵管及卵巢上的脂肪(D)腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
- ()80. 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(A)不可以吃(B)可以吃(C)視個人喜好而吃(D)不要吃太多 檳榔。
- ()81. 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為(A)5~8°C(B)10~15°C(C)20~25°C(D)30~35°C。
- ()82. 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。
- ()83. 較老的肉宜採下列何種烹煮法？(A)切片快炒(B)切片油炸(C)切塊紅燒(D)川燙。
- ()84. 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？(A)手部傷口(B)出疹(C)結核病(D)淋病。
- ()85. 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而汙染，其產生之毒素為下列何者？(A)65°C以上即可將其破壞(B)80°C以上即可將其破壞(C)100°C以上即可將其破壞(D)120°C以上之溫度亦不易破壞。
- ()86. 酸辣湯的辣味來自於(A)芥末粉(B)胡椒粉(C)花椒粉(D)辣椒粉。
- ()87. 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？(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。
- ()88. 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。
- ()89. 下列何者為乾熱殺菌法之方法？(A)110°C以上 30 分鐘(B)75°C以上 40 分鐘(C)65°C以上 50 分鐘(D)55°C以上 60 分鐘。
- ()90. 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。
- ()91. 屬於春季盛產的蔬菜是(A)麻竹筍(B)蓮藕(C)百合(D)大白菜。
- ()92. 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臺幣(A)5千元(B)1萬元(C)2萬元(D)3萬元。
- ()93. 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。

- ()94. 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？(A)5~7°C (B)2~4°C (C)2~-2°C (D)-5~-12°C。
- ()95. 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？(A)醣類(B)蛋白質(C)纖維質(D)脂肪。
- ()96. 應徵注意事項的七不原則不包括下列下列何者？(A)不繳錢(B)不辦卡(C)不自我介紹(D)不從事非法工作。
- ()97. 下列關於「工會」的敘述，何者正確？(A)在公司成立工會，需要經過公司同意(B)罷工是工會行使爭議權的手段之一(C)工會是勞資溝通的橋樑，因此代表雇主行使管理權的主管也可以加入(D)只要有相同訴求的勞工五人以上，不用組成工會也能合法罷工。
- ()98. 下列關於「責任制」的敘述，何者正確？(A)只要公司是責任制，就不用上下班打卡，也不用紀錄勞工出勤時數(B)只有符合中央主管機關核定公告的工作者，經勞資雙方書面約定並報請地方主管機關核備後，才能放寬勞基法的工作時間限制(C)適用責任制之後，就不用給付勞工加班費(D)公司實施責任制是勞工有責任感的表現。
- ()99. 我在便利商店打工，弄壞店裡的咖啡機，下列何者錯誤？(A)老闆可以問我看我是否同意照價賠償或賠一部份(B)老闆可以徵得我同意每月扣薪多少錢來賠(C)老闆可以將我犯的錯列入考績評分(D)老闆可以不經我同意直接扣我底薪和全勤獎金。
- ()100. 我每月底薪 30,000 元，某月曠職一日，老闆最多可以扣我底薪(A)3000 元(B)2000 元(C)1500 元(D)1000 元。(但是該請假就好好請假，請同學儘量不要曠職)。