

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 夏天製麵條最理想用水為①溫水②冰水③地下水④井水。
2. (1) 下列何者不是衛福部規定的營養標示所必須標示的營養素？①膽固醇②飽和脂肪③蛋白質④鈉。
3. (4) 操作烤爐下述何者不正確？①應戴隔熱手套②冷熱烤盤應分開放置③使用完畢應關電源④產品進爐後才開電源。
4. (3) 燙麵時使用的熱水溫度最好接近下列那一種溫度①70℃②60℃③沸水④人體的溫度。
5. (1) 叉燒包的膨脹與裂紋與下列何種原料無關①鹽②泡打粉③碳酸氫銨④酵母。
6. (2) 麵食的包裝容器，最不需要考慮①熱封性②透光度③強韌度④耐熱性。
7. (1) 傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為①高糖高油②高糖少油③低糖高油④低糖低油。
8. (2) 冷凍麵食的包裝材料最不需考慮①作業的方便性②透氣性③環保④包裝材質。
9. (2) 下列那一種容器最不適宜包裝台式月餅①金屬容器②玻璃容器③紙容器④木質容器。
10. (2) 攪拌階段中，由於化學效應與物理效應配合進行，而使硫氫鍵轉換為雙硫鍵之作用稱為①呼吸作用②氧化作用③發酵作用④還原作用。
11. (2) 蒸煮用水，通常使用下列何者①礦泉水②自來水③井水④蒸餾水。
12. (3) 下列那一種原料無法增加油條的膨脹度①發粉②明礬③鹼水④小蘇打。
13. (3) 下列何者不是造成臺灣水資源減少的主要因素？①超抽地下水②濫用水資源③雨水酸化④水庫淤積。
14. (2) 下列何項不是饅頭皺縮的原因？①麵粉筋性太強②酵母種類③發酵溫度④火力過強。
15. (3) 以中種麵糰醱酵法製作饅頭時，下列敘述何者為非？①中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的理想溫度較難控制②中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時間應相對縮短③中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌後的壓延次數增加④中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的摩擦熱較難降低。
16. (3) 燃氣設備的安全使用注意事項，下列何者為非？①使用前應檢視燃氣的壓力②經常清潔和維修點火裝置③檢驗燃氣設備時可用明火實驗④要正確調節風板，使火焰成淡藍色。
17. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何①三年至少清理一次②一年至少清理一次③二年至少清理一次④一月至少清理一次。
18. (1) 廚師證書有效期間為幾年①4年②3年③1年④2年。
19. (2) 下列何種麵食使用煮的方式熟製①韭菜盒子②餛飩③燒賣④雞仔餅。
20. (2) 下列何種產品不屬於酥油皮類①椰蓉(香妃)酥②桃酥③老婆餅④芝麻喜餅。
21. (2) 酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是①細砂糖②鹽③油④水。
22. (4) 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確①玉米、栗子、芋齊屬蔬菜類②瓜子、杏仁果、腰果屬全穀雜糧類③紅豆、綠豆、花豆屬豆魚蛋肉類④糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類。
23. (1) 下列那一種麵食不可以使用老麵製作①水晶餃②饅頭③鮮肉包④叉燒包。
24. (3) 下列何者非屬職業安全衛生法規定之勞工法定義務？①參加安全衛生教育訓練②遵守安全衛生工作守則③實施自動檢查④定期接受健康檢查。
25. (3) 以硬紅麥製粉時，下列何種麵粉的色澤最深？①精製粉②一級次級粉③二級次級粉④統粉。
26. (3) 麵粉的吸水量與下列何種因子較無關①麵粉的顆粒大小②麵粉的蛋白質含量③麵粉的白度④麵粉的破損澱粉量。
27. (3) 蛋黃酥的層次與下列何者有關①油脂種類②油皮含油量③摺疊次數④烤焙時間。
28. (2) 下列何種麵食要經壓麵處理，品質會更好①燒賣②饅頭③蘿蔔絲餅④貓耳朵。
29. (1) 目前電費單中，係以「度」為收費依據，請問下列何者為其單位？①kWh②kW③kJh④kJ。
30. (2) 貯存時較易氧化變質的產品為①饅頭②開口笑③水晶餃④乾麵條。
31. (3) 室內裝修業者承攬裝修工程，工程中所產生的廢棄物應該如何處理？①倒在偏遠山坡地②交給清潔隊

垃圾車③委託合法清除機構清運④河岸邊掩埋。

32. (3) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確①是肉腐敗所產生之細菌②是肉變臭之前兆③是會產生神經毒素④是肉條發霉。
33. (2) 蘿蔔絲酥餅，因需要酥鬆感且有層次，以下列何種方式熟製較合適①煮②炸或烤③蒸④炒。
34. (3) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法①物理性②自然性③化學性④生物性。
35. (1) 製作黑糖饅頭時，以等量黑糖取代焦糖色素，其對產品可能影響是①顏色較淺②重量增加③顏色相同④顏色較深。
36. (2) 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀①麵粉②糖粉③小麥澱粉④玉米澱粉。
37. (4) 集合式住宅的地下停車場需要維持通風良好的空氣品質，又要兼顧節能效益，下列的排風扇控制方式何者是不恰當的？①淘汰老舊排風扇，改裝取得節能標章、適當容量高效率風扇②設定每天早晚二次定期啟動排風扇③結合一氧化碳偵測器，自動啟動/停止控制④兩天一次運轉通風扇就好了。
38. (2) 酥(油)皮類麵食油脂含量高，不宜在下列何種狀態貯存①低溫②高溫③常溫④弱光。
39. (2) 下列產品製作時，何者使用蛋量最多①倫敦糕(白糖糕)②馬拉糕③發糕④黑糖糕。
40. (1) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？①蝦仁②豬腱③雞腿肉④牛腩。
41. (2) 叉燒包內餡所使用之肉材為①牛肉②豬肉③羊肉④雞肉。
42. (1) 下列何項非蒸蛋糕添加蛋黃之特性①使產品變硬②使產品變軟③乳化性④增加產品色澤。
43. (1) 發酵麵食若要做長期保存宜使用①低溫貯存②防腐劑③抗氧化劑④乾燥劑。
44. (3) 當攪拌較硬之麵糰時，為使攪拌機不受損傷應①調快轉速②以手提高攪拌③調慢轉速④放低攪拌缸。
45. (1) 防治蟲害最好的方法是①清除孳生源②網子捕捉③拍打④使用殺蟲劑。
46. (2) 臺灣在一年中什麼時期會比較缺水(即枯水期)？①臺灣全年不缺水②11月至次年4月③9月至12月④6月至9月。
47. (2) 豆沙餡的煉製終點，以下列何種方式來判定最準確？①品評②糖度③溫度④顏色。
48. (3) 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確①自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱②為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖③為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西④肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃。
49. (3) 沙琪瑪為了增進保存性不宜使用①抗氧化劑②充氮包裝③防腐劑④脫氧包裝。
50. (3) 下列何種產品不屬於水調類麵食①餡餅②蔥油餅③水煎包④韭菜盒子。
51. (4) 水晶餃能有透明的品質主要是①使用在來米粉②使用玉米澱粉③使用低筋麵粉④使用小麥澱粉。
52. (3) 下列何種麵食製品食用時較適合油炸之特性①荷葉餅②水餃③春捲④豆沙包。
53. (2) 新鮮雞蛋常溫貯存時間增長，下列何者正確①越容易沉入水中②蛋黃變稀③蛋白黏稠度增加④氣室愈小。
54. (3) 「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？①種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食②豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用③豆類可以和穀類互相搭配（如黃豆糙米飯），使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用④素食成形的加工素材種類多樣化，作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用。
55. (3) 餐具洗淨後應①以毛巾擦乾②以操作者方便的方法入櫃貯存③先讓其烘乾，再放入櫃內貯存④立即放入櫃內貯存。
56. (4) 公司的車子，假日又沒人使用，你是鑰匙保管者，請問假日可以開出去嗎？①可以，反正假日不影響公務②不可以，應該是讓公司想要使用的員工，輪流使用才可③可以，只要付費加油即可④不可以，因為是公司的，並非私人擁有。
57. (1) 蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，宜選用何種火力①大火②中火③小火④微火。
58. (4) 發酵麵食使用傳統方法蒸煮時應在①冷水時即放上產品蒸煮②溫水後再放上產品蒸煮③不必考慮蒸鍋的水溫④水沸騰放出蒸氣後才放入蒸熟。
59. (3) 油麵製作宜選用①低筋粉②特高筋粉③粉心粉④澄粉。
60. (2) 下列對於感電電流流過人體的現象之敘述何者有誤？①顏面、手腳燒傷②血壓降低、呼吸急促、精神亢奮③痛覺④強烈痙攣。

61. (1) 營業秘密可分為「技術機密」與「商業機密」，下列何者屬於「商業機密」？①客戶名單②生產製程③程式④設計圖。
62. (3) 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？①洗地板②澆花③飲用水④沖馬桶。
63. (2) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作①蒸②烤③煎④煮。
64. (3) 依勞動基準法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？①15②11③12④10。
65. (1) 下列何者屬地下水超抽情形？①地下水抽水量「超越」天然補注量②地下水抽水量「低於」降雨量③地下水抽水量「低於」天然補注量④天然補注量「超越」地下水抽水量。
66. (2) 低筋麵粉表示①纖維含量低②蛋白質含量低③灰份含量低④澱粉含量低。
67. (1) 與水產食品中毒較相關的病原菌是①腸炎弧菌②曲狀桿菌③李斯特菌④葡萄球菌。
68. (4) 下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關①水②蛋③碳酸氫銨④糖。
69. (1) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之①滅菌②商業滅菌③消毒④巴斯德殺菌。
70. (3) 下列何者「非」屬公司對於企業社會責任實踐之原則？①維護社會公益②發展永續環境③加強個人資料揭露④落實公司治理。
71. (4) 下列何項不是酵母之特性①發酵時會產生氣體與酒精②生長與溫度有關③單細胞④是一種具有生命的細菌。
72. (1) 河豚毒素中毒症狀多於食用後①3小時內（通常是10~45分鐘）產生②24小時內（通常是120~240分鐘）產生③12小時內（通常是60~120分鐘）產生④6小時內（通常是60~120分鐘）產生。
73. (3) 倉儲設施及管制原則影響食材品質甚鉅，下列何者敘述正確①為維持濕度平衡，乾貨庫房應放置冰塊②為有效利用空間，冷藏庫房儘量堆滿食物③為控制溫度，冷凍庫房須定期除霜④為防止品質劣變，剛煮滾之醬汁應立即放入冷藏庫降溫。
74. (2) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，不包括下列何種工作型態？①人力提舉、搬運及推拉重物②駕駛運輸車輛③輪班及夜間工作④長時間站立姿勢作業。
75. (3) 下列內場操作人員的衛生規則何者正確①可直接在操作台旁會客②為操作方便可以用沙拉油桶墊腳③使用適當且乾淨的器具進行菜餚的排盤④可直接以口對著湯勺試吃。
76. (4) 製作花捲及千層糕可使用下列何種原料形成層次①麵粉②蛋③鹽④油脂。
77. (4) 燙麵食水分多，用下列何種方法貯存較理想①冷藏②常溫③保溫④冷凍。
78. (1) 下列何者「不」屬於職業素養的範疇？①獲利能力②正確的職業價值觀③職業知識技能④良好的職業行為習慣。
79. (1) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項①各種洗潔劑的性質②使用者口碑③經濟便宜④廠牌名氣的大小。
80. (3) 下列何種產品之熟製非用蒸箱處理？①饅頭②叉燒包③開口笑④馬拉糕。