**臺南市111學年度國中技藝教育競賽實施計畫**

**【餐旅職群―中餐廚藝製作主題】學科題庫(草案)**

1. ( B )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
2. ( B )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
3. ( D )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
4. ( B )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
5. ( D )胚芽米中含 　　量較高，易酸敗、不耐貯藏 (A)澱粉 (B)蛋白質 (C)維生素 (D)脂肪
6. ( D )黏性最大的米為 (A)蓬萊米 　(B)在來米 　(C)胚芽米 　(D)糯米
7. ( A )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
8. ( D )下列何者不屬於蔬菜？ (A)豌豆夾 　(B)皇帝豆 　(C)四季豆 　(D)綠豆
9. ( B )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
10. ( A )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
11. ( B )主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以 　　　　來爭取顧客認同並達到成本控制的要求 (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
12. ( B )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
13. ( D )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
14. ( A )「粉蒸肉」之材料宜用 (A)五花肉 　(B)里肌肉 　(C)豬蹄 　(D)豬頭肉
15. ( C )冰箱冷藏的溫度應在 　　　　以下 (A)12℃ 　(B)8℃ 　(C)7℃ 　(D)0℃
16. ( C )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
17. ( B )冷凍食品經解凍後 　　重新冷凍出售 (A)可以 (B)不可以 (C)無所謂 (D)沒有規定
18. ( A )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
19. ( D )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
20. ( D )下列水果何者不適宜低溫貯藏？ (A)梨 　(B)蘋果 　(C)葡萄 　(D)香蕉
21. ( D )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
22. ( D )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 　　　　以下 (A)100％ 　(B)90％ 　(C)80％ 　(D)60％
23. ( D )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
24. ( C )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
25. ( C )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
26. ( B )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
27. ( C )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
28. ( C )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
29. ( D )鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 　　　　以上 (A)30℃ 　(B)40℃ 　(C)50℃ 　(D)60℃
30. ( A )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℃
31. ( C )關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？ (A)西瓜冷凍貯存 　(B)黃瓜冷凍貯存 　(C)青椒置保鮮容器貯存以防氧化 　(D)香蕉冷藏貯存
32. ( A )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
33. ( D )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)後進後出 　(B)先進後出 　(C)後進先出 　(D)先進先出
34. ( B )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
35. ( A )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)60% 　(B)70% 　(C)80% 　(D)90%
36. ( A )大茴香俗稱 (A)八角 　(B)丁香 　(C)花椒 　(D)甘草
37. ( D )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
38. ( C )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
39. ( D )製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (A)大火 　(B)旺火 　(C)武火 　(D)文火
40. ( B )蒸蛋時宜用 (A)旺火 　(B)文火 　(C)武火 　(D)三者隨意
41. ( C )腐竹是用下列何種食材加工製成的？ (A)綠豆 　(B)紅豆 　(C)黃豆 　(D)花豆
42. ( D )煎荷包蛋時應用 (A)旺火 　(B)武火 　(C)大火 　(D)文火
43. ( A )做清蒸魚時宜用 (A)武火 　(B)文武火 　(C)文火 　(D)微火
44. ( C )製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在 (A)刀工 (B)排盤 (C)刀工與排盤 (D)火候
45. ( D )洗豬網油時宜用 (A)擦洗法 　(B)刮洗法 　(C)沖洗法 　(D)漂洗法
46. ( A )洗豬舌、牛舌時宜用 (A)刮洗法 　(B)擦洗法 　(C)沖洗法 　(D)漂洗法
47. ( B )清洗蔬菜宜用 (A)擦洗法 (B)沖洗法 　(C)泡洗法 　(D)漂洗法
48. ( A )貝殼類之處理應該先做到 (A)去沙洗淨 (B)冷凍以保新鮮 (C)擦拭殼面 (D)去殼取肉
49. ( D )洗豬腦時宜用 (A)刮洗法 　(B)擦洗法 　(C)沖洗法 　(D)漂洗法
50. ( C )烹調上所謂的五味是指 (A)酸甜苦辣辛 (B)酸甜苦辣麻 (C)酸甜苦辣鹹 (D)酸甜苦辣甘
51. ( B )漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？ (A)鹽、蛋黃、太白粉 　(B)鹽、蛋白、太白粉 　(C)糖、全蛋、太白粉 　(D)糖、全蛋、玉米粉
52. ( A )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 　　　　解凍 (A)水中浸泡 　(B)微波爐 　(C)冷藏庫 　(D)塑膠袋內包紮好後於流動水中
53. ( D )「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？ (A)通心麵 (B)玉米粉 (C)太白粉 (D)麵條
54. ( C )傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？ (A)米酒 (B)高粱酒 (C)紹興酒 (D)啤酒
55. ( C )「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用 (A)蒜白 　(B)筍絲 　(C)蔥白絲 　(D)綠豆芽
56. ( A )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)蒸 　(D)炒
57. ( D )製備熱炒菜餚，刀工應注意 (A)絲要粗 　(B)片要薄 　(C)丁要大 　(D)刀工均勻
58. ( B )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
59. ( B )「爆」的時間要比「炒」的時間 (A)長 　(B)短 　(C)相同 　(D)不一定
60. ( B )松子腰果炸好，放冷後顏色會 (A)變淡 　(B)變深 　(C)變焦 　(D)不變
61. ( A )醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購 　醬油 (A)淡色 (B)深色 (C)薄鹽 (D)油膏
62. ( C )炸豬排通常使用豬的 (A)後腿肉 　(B)前腿肉 　(C)里肌肉 　(D)五花肉
63. ( A )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
64. ( B )製作整個的蹄膀（如冰糖蹄膀）宜選用 　　　　盛裝 (A)方盤 　(B)圓盤 　(C)橢圓形盤（腰子盤） 　(D)任何形狀的盤子
65. ( C )「松鶴延年」拼盤宜用於 　　　　的宴席上 (A)滿月 (B)週歲 (C)慶壽 (D)婚禮
66. ( C )勾芡而且多汁的菜餚應盛放於 　　　　較為合適 (A)魚翅盅較高級 　(B)淺盤 　(C)深盤 　(D)平盤
67. ( D )片刀主要用來切 (A)雞腿 　(B)豬腳 　(C)排骨 　(D)豬肉
68. ( D )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)不銹鋼
69. ( A )盛放帶湯汁之甜點器皿以 　最美觀 (A)透明玻璃製 (B)陶器製 (C)木製 (D)不銹鋼製
70. ( A )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
71. ( D )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
72. ( A )烹調過程中，宜採用 　　　　之爐具 (A)熱效率高 　(B)熱效率低 　(C)熱效率適中 　(D)熱效率不穩定
73. ( A )選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？ (A)鋼絲細，且條數多者 　(B)鋼絲粗，條數多者 　(C)鋼絲細，條數少者 　(D)鋼絲粗，條數少者
74. ( C )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
75. ( D )高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於 (A)剁 　(B)斬 　(C)砍 　(D)切
76. ( B )地震發生時，廚房工作人員應 (A)立刻搭電梯逃離 　(B)立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出 　(C)原地等候地震完畢 　(D)逃至頂樓等候救援
77. ( D )安全的維護是 (A)安全人員的責任 　(B)經理人員的責任 　(C)廚工的責任 　(D)全體工作人員的責任
78. ( D )廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為 (A)節省能源 　(B)美觀 　(C)增加亮度 　(D)防止爆裂造成食物汙染
79. ( D )殺蟲劑應放置於 (A)廚房內置物架 　(B)廚房角落 　(C)廁所 　(D)廚房外專櫃
80. ( D )食物調理檯面，應使用何種材質為佳？ (A)塑膠材質 (B)水泥 (C)木頭材質 (D)不鏽鋼
81. ( D )蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？ (A)馬上清洗燒乾的蒸鍋 　(B)馬上加入冷水 　(C)馬上加入熱水 　(D)先關火把蓋子打開等待冷卻
82. ( A )廚餘餿水需當天清除或存放於 (A)7℃以下 　(B)8℃以上 　(C)15℃以上 　(D)常溫中
83. ( B )為求省力好用，剁雞、排骨時應使用 (A)片刀 　(B)骨刀 　(C)水果刀 　(D)武士刀
84. ( B )陶鍋傳熱速度比鐵鍋 (A)快 　(B)慢 　(C)差不多 　(D)一樣快
85. ( B )廚房工作檯上方之照明燈具 (A)不加裝燈罩，以節省能源 　(B)需加裝燈罩，較符合衛生 　(C)要加裝細鐵網保護，較安全 　(D)加裝藝術燈泡以增美感
86. ( C )廚房備有約23公分之不銹鋼漏勺其最大功能是 (A)拌、炒用 　(B)裝菜用 　(C)撈取食材用 　(D)燒烤用
87. ( B )中餐廚藝製作術科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
88. ( A )廚房之排水溝須符合下列何種條件？ (A)為明溝者須加蓋，蓋與地面平 　(B)排水溝深、寬、大以利排水 　(C)水溝蓋上可放置工作檯腳 　(D)排水溝密封是要防止臭味飄出
89. ( B )食品烹調場地紗門紗窗下列何者正確？ (A)天氣過熱可打開紗窗吹風 (B)配合門窗大小且需完整無破洞 (C)考場可不須附有紗門紗窗 (D)紗門紗窗即使破損也可繼續使用
90. ( C ) 中餐廚藝製作術科應檢人成品完成後須將考試區域清理乾淨，而拖把應在何處清洗？ (A)工作檯水槽 　(B)廁所水槽 　(C)專用水槽區 　(D)隔壁水槽
91. ( C )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
92. ( D )廚房瓦斯供氣設備須附有安全防護措施，下列何者不正確？ (A)裝設欄杆、遮風設施 　(B)裝設遮陽、遮雨設施 　(C)瓦斯出口處裝置遮斷閥及瓦斯偵測器 　(D)裝在密閉空間以防閒雜人員進出
93. ( D )廚房器具有大鋼盆、湯鍋、平底鍋，以下何者才是器具正確的使用方法？ (A)大鋼盆裝菜、湯鍋洗菜、平底鍋煮湯 　(B)大鋼盆煮湯、湯鍋滷雞腿、平底鍋煎魚 　(C)大鋼盆洗菜、湯鍋拌餡、平底鍋燙麵 　(D)大鋼盆洗食材、湯鍋滷蛋、平底鍋煎鍋貼
94. ( A )廚房內備有磁製的圓形深盤直徑約25公分，其適作何功能用？ (A)裝燴或帶多汁的菜餚 　(B)裝全魚或主食類等 　(C)裝煎或炸的菜餚 　(D)裝炒的菜餚
95. ( B )廚房內備有磁製的橢圓形腰子盤長度約36公分，其適作何功能用？ (A)做配菜盤 　(B)裝全魚或主食類等 　(C)裝燴的菜餚 　(D)裝炒或稍帶點汁的菜餚
96. ( C )廚房瓦斯爐開關或管線周邊設有瓦斯偵測器，如果有天偵測器響起即為瓦斯漏氣，你該用什麼方法或方式來做瓦斯漏氣的測試？ (A)沿者瓦斯爐開關或管線周邊點火測試 　(B)沿者瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試 　(C)沿者瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試 　(D)用大型膠帶沿者瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏
97. ( C )一公克脂肪可產生 　　　　大卡的熱量 (A)4 　(B)7 　(C)9 　(D)12
98. ( C )構成人體細胞的重要物質是 (A)醣 　(B)脂肪 　(C)蛋白質 　(D)維生素
99. ( C )五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？ (A)蛋白質 (B)脂質 (C)醣類 (D)維生素
100. ( A )肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應 (A)蛋白質 　(B)脂質 　(C)醣類 　(D)維生素
101. ( D )下列何種營養素不能供給人體所需的能量？ (A)蛋白質 (B)脂質 (C)醣類 (D)礦物質
102. ( D )下列何種營養素不是熱量營養素？ (A)醣類 　(B)脂質 　(C)蛋白質 　(D)維生素
103. ( C )主要在作為建造及修補人體組織的食物為 (A)五穀類 　(B)油脂類 　(C)肉、魚、蛋、豆、奶類 　(D)水果類
104. ( B )供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為(A)脂質(B)醣類 (C)蛋白質 (D)維生素
105. ( A )澱粉是由何種單醣所構成的 (A)葡萄糖 　(B)果糖 　(C)半乳糖 　(D)甘露糖
106. ( C )白糖是只能提供我們 　　　　的食物 (A)蛋白質 (B)維生素 (C)熱能 (D)礦物質
107. ( A )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
108. ( C )醣類主要含在哪一大類食物中？ (A)水果類 　(B)蔬菜類 　(C)五穀類 　(D)肉、魚、豆、蛋、奶類
109. ( D )下列何種肉類含較少的脂肪？ (A)鴨肉 　(B)豬肉 　(C)牛肉 　(D)雞肉
110. ( C )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
111. ( A )下列食物何者含膽固醇最多？ (A)腦 　(B)腎 　(C)雞蛋 　(D)肝臟
112. ( B )缺乏何種維生素，會引起口角炎？ (A)維生素B1 　(B)維生素B2 　(C)維生素B6 　(D)維生素B12
113. ( D )缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？ (A)維生素B1 　(B)維生素B2 　(C)維生素B6 　(D)維生素B12
114. ( C )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
115. ( A )維生素Ｂ群是 　　　　的維生素 (A)水溶性 　(B)脂溶性 　(C)不溶性 　(D)溶於水也溶於油脂
116. ( B )牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？ (A)鈣 　(B)鐵 　(C)鈉 　(D)磷
117. ( D )下列何種食物是鐵質的最好來源？ (A)菠菜 　(B)蘿蔔 　(C)牛奶 　(D)肝臟
118. ( D )飲食中有足量的維生素Ａ可預防 　　　　的發生 (A)軟骨症 　(B)腳氣病 　(C)口角炎 　(D)夜盲症
119. ( D )與血液凝固有關的維生素為 (A)維生素A 　(B)維生素C 　(C)維生素E 　(D)維生素K
120. ( D )下列何者不是降低油脂的適當處理方式？ (A)烹調前去掉外皮、肥肉 　(B)減少裹粉用量 　(C)湯汁去油後食用 　(D)炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩
121. ( C )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
122. ( D )患有高血壓的人應多食用下列何種食品？ (A)醃製、燻製的食品 　(B)罐頭食品 　(C)速食品 　(D)生鮮食品
123. ( D )所謂的消瘦症(Marasmus)係屬於 　　　　嚴重缺乏的病症 (A)蛋白質 　(B)醣類 　(C)脂肪 　(D)蛋白質與熱量
124. ( C )以下何者含多量不飽和脂肪酸？ (A)棕櫚油 (B)氫化奶油 (C)橄欖油 (D)椰子油
125. ( C )對素食者而言，可用以取代肉類而獲得所需蛋白質的食物是 (A)蔬菜類 　(B)主食類 　(C)黃豆及其製品 　(D)麵筋製品
126. ( C )愈紅的肉，下列何者含量愈高？ (A)鈣 　(B)磷 　(C)鐵 　(D)鉀
127. ( A )下列何者是維生素Ｂ1的缺乏症？ (A)腳氣病 (B)眼睛畏強光 (C)貧血 (D)口角炎
128. ( B )一公斤約等於 (A)二台斤 　(B)一台斤十台兩半 　(C)一台斤半 　(D)一台斤
129. ( D )1磅等於 (A)600公克 　(B)554公克 　(C)504公克 　(D)454公克
130. ( C ) 　　　　一年四季的價格最為平穩 (A)豬肉 　(B)雞蛋 　(C)豆腐、豆干 　(D)蔬菜
131. ( A )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
132. ( A )何時的蕃茄價格最便宜？ (A)1～3月 　(B)4～6月 　(C)7～9月 　(D)10～12月
133. ( D )菠菜的盛產期為 (A)春季 　(B)夏季 　(C)秋季 　(D)冬季
134. ( D )下列何種瓜類有較長的儲存期？ (A)胡瓜 　(B)絲瓜 　(C)苦瓜 　(D)冬瓜
135. ( D )1標準量杯的容量相當於多少cc？ (A)180 　(B)200 　(C)220 　(D)240
136. ( D )冷凍食品是一種 之食品 (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
137. ( B )欲供應給6個成年人吃一餐的飯量，需以米 　　　　煮飯(設定每人吃250公克，米煮成飯之脹縮率為2.5) (A)100公克 　(B)600公克 　(C)2000公克 　(D)4000公克
138. ( C )五菜一湯的梅花餐，要配6人吃的量，其中一道菜為素炒的青菜，所食用的青菜量以 　　　　最適宜 (A)四兩 　(B)半斤 　(C)一台斤 　(D)二台斤
139. ( B )食品進貨後之使用方式為 (A)後進先出 (B)先進先出 (C)先進後出 (D)徵詢主廚意願
140. ( C )淡色醬油於烹調時，一般用在 (A)紅燒菜 　(B)烤菜 　(C)快炒菜 　(D)滷菜
141. ( A )蔬菜、水果類的價格受氣候的影響 (A)很大 　(B)很小 　(C)些微感受 　(D)沒有影響
142. ( C )蒼蠅防治最根本的方法為 (A)噴洒殺蟲劑 　(B)設置暗走道 　(C)環境的整潔衛生 　(D)設置空氣簾
143. ( D )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
144. ( A )洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有 (A)螢光增白劑 　(B)亞硫酸氫鈉 　(C)潤濕劑 　(D)次氯酸鈉
145. ( B )台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？ (A)大腸桿菌 　(B)腸炎弧菌 　(C)金黃色葡萄球菌 　(D)沙門氏菌
146. ( D )下列何種菌屬於毒素型病原菌？ (A)腸炎弧菌 　(B)沙門氏菌 　(C)仙人掌桿菌 　(D)金黃色葡萄球菌
147. ( C )下列病原菌何者屬感染型？ (A)金黃色葡萄球菌 　(B)肉毒桿菌 　(C)沙門氏菌 　(D)仙人掌桿菌
148. ( D )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
149. ( A )一般用肥皂洗手刷手，其目的為 (A)清潔清除皮膚表面附著的細菌 　(B)習慣動作 　(C)一種完全消毒之行為 　(D)遵照規定
150. ( A )我工作的餐廳，午餐在2點休息，晚餐於5點開工，在這空檔3小時中，廚房 (A)不可以當休息場所 　(B)可當休息場所 　(C)視老闆的規定可否當休息場所 　(D)視情況而定可否當休息場所
151. ( B )生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 (A)共一塊即可 　(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污染
152. ( C )冬天病媒較少的原因為 　　　　以致病媒活動力降低 (A)較常下雨 　(B)氣壓較低 　(C)氣溫較低 　(D)氣候多變
153. ( B )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
154. ( B )何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？ (A)彎曲桿菌 　(B)腸炎弧菌 　(C)金黃色葡萄球菌 　(D)仙人掌桿菌
155. ( A )食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？ (A)旋毛蟲 　(B)鉤蟲 　(C)肺吸蟲 　(D)無鉤條蟲
156. ( D )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
157. ( C )餐具洗淨後應 (A)以毛巾擦乾 　(B)立即放入櫃內貯存 　(C)先讓其風乾，再放入櫃內貯存 　(D)以操作者方便的方法入櫃貯存
158. ( A )每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為 (A)氣候條件 　(B)交通因素 　(C)外食關係 　(D)學校放暑假
159. ( D )廚房女性從業人員於工作時間內，應該 (A)化粧 　(B)塗指甲油 　(C)戴結婚戒指 　(D)戴網狀廚帽
160. ( A )下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？ (A)鎘 　(B)汞 　(C)銅 　(D)鉛
161. ( D )吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的 　　　　所致 (A)細菌 　(B)化學物質 　(C)過敏原 　(D)天然毒素
162. ( A )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
163. ( A )構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？ (A)二人或二人以上 　(B)三人或三人以上 　(C)五人或五人以上 　(D)十人或十人以上
164. ( C )依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？ (A)每月一次 　(B)每半年一次 　(C)每年一次 　(D)每兩年一次
165. ( D )有關使用砧板，下列敘述何者錯誤？ (A)宜分4種並標示用途 　(B)宜用合成塑膠砧板 　(C)每次作業後，應充分洗淨，並加以消毒 　(D)洗淨消毒後，應以平放式存放
166. ( B )有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？ (A)可以抹布擦拭器具、砧板 　(B)手指受傷，應避免直接接觸食物 　(C)廚師的圍裙可用來擦手的 　(D)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中
167. ( D )肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的 凝固，析出肉汁的關係 (A)礦物質 　(B)筋骨質 　(C)磷質 　(D)蛋白質
168. ( B )選擇殺菌消毒劑時不須注意到什麼樣的事情？ (A)廣效性 　(B)廣告宣傳 　(C)安定性 　(D)良好作業性
169. ( B )手洗餐具時，應用何種清潔劑？ (A)弱酸 　(B)中性 　(C)酸性 　(D)鹼性
170. ( C )一般深色的肉比淺色的肉所含　　　　為多 (A)礦物質 (B)蛋白質 (C)鐵質 (D)磷質
171. ( D )經長時間油炸食物的油必須(A)不用理它繼續使用(B)過濾殘渣 (C)放愈久愈香 (D)廢棄
172. ( D )豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？ (A)少年 　(B)青年 　(C)壯年 　(D)慢性病患者
173. ( C )金黃色葡萄球菌屬於 　　　　細菌，因此在操作上應注意個人衛生，以避免食品中毒 (A)感染型 　(B)中間型 　(C)毒素型 　(D)病毒型
174. ( D )廚房工作人員對各種調味料桶之清理，應如何處置？ (A)不必清理 　(B)三天清理一次 　(C)一星期清理一次 　(D)每天清理
175. ( A )不符合食品衛生標準之食品，主管機關應 (A)沒入銷毀 　(B)沒入拍賣 　(C)轉運國外 　(D)准其贈與
176. ( C )市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第14條所訂之 　　　　來輔導稽查轄內餐飲業者 (A)營業衛生管理條例 　(B)食品良好衛生規範 　(C)公共飲食場所衛生管理辦法 　(D)食品安全管制系統
177. ( A )排油煙機應 (A)每日清洗 　(B)隔日清洗 　(C)三日清洗 　(D)每週清洗
178. ( A )餐廳廁所應標示下列何種字樣？(A)如廁後應洗手(B)請上前一步 (C)觀瀑台 (D)聽雨軒
179. ( A )大部分的調味料均含有較高之 　　　　故應減少食用量 (A)鈉鹽 　(B)鈣鹽 　(C)鎂鹽 　(D)鉀鹽
180. ( D )食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？ (A)補腎 　(B)保肝 　(C)消渴 　(D)生津
181. ( D )A型肝炎是屬於 (A)細菌 　(B)寄生蟲 　(C)真菌 　(D)病毒
182. ( B )乾燥金針容易有　　　　　　　　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 (A)一氧化硫 　(B)二氧化硫 　(C)氯化鈉 　(D)氫氧化鈉
183. ( C )污染是指下列何者？ (A)食物未加熱至70℃ 　(B)前一天將食物煮好 　(C)食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質 　(D)混入其他食物
184. ( A )國際觀光旅館使用地下水源者，每年至少檢驗 (A)一次 (B)二次 (C)三次 (D)四次
185. ( C )廚師證照持有人，每年應接受 　　衛生講習 (A)4小時 (B)6小時 (C)8小時 (D)12小時
186. ( D )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
187. ( B )依衛生標準直接供食者每公克的生菌數是10萬以下者為 (A)冷凍肉類 　(B)冷凍蔬果類 　(C)冷凍海鮮類 　(D)冷凍家禽類
188. ( B )衛生福利部食品藥物管理署核心職掌是 (A)空調之管理 　(B)食品衛生之管理 　(C)環境之管理 　(D)餿水之管理
189. ( B )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
190. ( A )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
191. ( A )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
192. ( C )菜餚製作過程愈複雜 (A)愈具有較高的口感及美感 　(B)愈具有較高的安全性 　(C)愈具有較高的危險性 　(D)愈具有高超的技術性
193. ( C )蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？ (A)筊白筍 　(B)青蘆筍 　(C)白蘆筍 　(D)綠竹筍
194. ( B )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
195. ( B )蛋黃醬中因含有 　　　　細菌不易繁殖，因此不易腐敗 (A)糖 　(B)醋酸 　(C)沙拉油 　(D)芥末粉
196. ( C )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
197. ( A )選購蛤蜊應選外殼 　　　　者 (A)緊閉 　(B)微開 　(C)張開 　(D)粗糙
198. ( D )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
199. ( D )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
200. ( A )牛奶中含量最少的礦物質是 (A)鐵 　(B)鈣 　(C)磷 　(D)鉀

**臺南市111學年度國中技藝教育競賽實施計畫**

**【餐旅職群-中餐廚藝製作主題】術科題庫(含評分表)(草案)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **題 目** | **材 料** | **烹調規範** | **調味料** |
| **五彩蔥花煎蛋** | 雞蛋 3個紅甜椒 1/4個黃甜椒 1/4個青椒 1/4個紅蘿蔔 100克乾木耳 10克青蔥 2支【盤飾】小黃瓜 1條 | 一、刀工指甲片：長1.0~1.5公分寬1.0~1.5公分厚0.3公分以下二、烹調重點1.成品無須切割。2.【盤飾】只限用小黃瓜，不得使用其他食材，違者盤飾該項扣5分。 | 鹽糖味精胡椒粉香油米酒太白粉麵粉沙拉油 |
| **三絲淋蒸蛋** | 雞蛋 4個乾木耳 10克紅蘿蔔 200克桶筍 100克青蔥 2支薑 80克 | 一、刀工絲：長4~6公分厚0.3公分以下刀工須一致二、烹調重點1.蒸蛋上要有絲料之芡汁約6~7分滿以上。2.蛋液需全熟。3.本題【盤飾】分數不予計分，修正【刀工】分數為30分。 | 鹽糖味精胡椒粉香油米酒太白粉麵粉沙拉油 |
| **家常煎豆腐** | 大漢板豆腐 400克青蔥 2支薑 90克紅蘿蔔 200克【盤飾】小黃瓜 1條 | 一、刀工豆腐片：長4~6公分寬2~4公分厚0.8~1.5公分薑、紅蘿蔔片：長2~3公分寬1~2公分厚0.2~0.4公分蔥：切段2~3公分二、烹調重點1.豆腐須煎上色，不可沾粉煎，不可破裂，大小一致。2.以蔥段、薑片、紅蘿蔔片(各三片以上)下鍋，與醬汁拌煮後收汁即可。3.【盤飾】只限用小黃瓜，不得使用其他食材，違者盤飾該項扣5分。 | 鹽糖味精胡椒粉香油米酒醬油沙拉油 |

臺南市111學年度國中技藝教育競賽【餐旅職群―中餐廚藝製作主題】術科試題評分表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 刀工25% | 火候25% | 調味15% | 觀感15% | 衛生15% | 盤飾5% | 術科 | 學科 | 完成時間 | 其他扣分 | 總分 | 其他扣分說明 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □以0分計□-20分 |  |  |

※總成績若同分，以術科成績為優先排序，倘同分再以術科細項成績做比序(刀工→火候→調味→觀感→衛生→盤飾)，倘若術科細項成績再同分，則再比學科成績，倘學科成績再同分，則依裁判小組會議決議不得異議。

※其他扣分說明：請依據競賽規則其他注意事項扣分並加註原因。

裁判長簽名： 裁判簽名： 、 、