**臺南市110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**

1.( 4 )菜餚如須復熱，其次數應以　(1)四次　(2)三次　(3)二次　(4)一次　為限。

2.( 2 )豆腐是以　(1)花豆　(2)黃豆　(3)綠豆　(4)紅豆　為原料製作而成的。

3.( 1 )食物腐敗通常出現的現象為　(1)發酸或產生臭氣　(2)鹽分增加　(3)蛋白質變硬　(4)重量減輕。

4.( 2 )下列烹調器具何者可減少用油量？　(1)不銹鋼鍋　(2)鐵氟龍鍋　(3)石頭鍋　(4)鐵鍋。

5.( 1 )廚房排水溝宜採用何種材料　(1)不銹鋼　(2)塑鋼　(3)水泥　(4)生鐵。

6.( 3 )廚房之乾粉滅火器下列何者有誤？　(1)藥劑須在有效期限內　(2)須符合消防設施安全標章　(3)購買無標示期限可長期使用的滅火器　(4)滅火器需有足夠壓力。

7.( 1 )廚餘餿水需當天清除或存放於　(1)7℃以下　(2)8℃以上　(3)15℃以上　(4)常溫中。

8.( 3 )廚房內備有磁製的圓形平盤直徑約25公分，其適作何功能用？　(1)做配菜盤　(2)裝全魚或主食類等　(3)裝煎或炸的菜餚　(4)裝羹的菜餚。

9.( 3 )經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為　(1)小白菜　(2)空心菜　(3)芥蘭菜　(4)青江菜。

10.( 4 )肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的　(1)礦物質　(2)筋骨質　(3)磷質　(4)蛋白質　凝固，析出肉汁的關係。

11.( 3 )將蛋放入6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？　(1)重量夠　(2)愈新鮮　(3)不新鮮　(4)品質好。

12.( 3 )白糖是只能提供我們　(1)蛋白質　(2)維生素　(3)熱能　(4)礦物質　的食物。

13.( 2 )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　(1)只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可　(2)只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可　(3)怕考場準備不夠家裡有的都帶去　(4)省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。

14.( 3 )發酵乳品應貯放在　(1)室溫　(2)陰涼乾燥的室溫　(3)冷藏庫　(4)冷凍庫。

15.( 2 )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？　(1)做配菜盤　(2)裝全魚或主食類等　(3)裝燴的菜餚　(4)裝炒、或稍帶點汁的菜餚。

16.( 1 )盛放帶湯汁之甜點器皿以　(1)透明玻璃製　(2)陶器製　(3)木製　(4)不銹鋼製　最美觀。

17.( 1 )洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有　(1)螢光增白劑　(2)亞硫酸氫鈉　(3)潤濕劑　(4)次氯酸鈉。

18.( 1 )中餐烹調術科測試考場之砧板顏色下列何者正確？　(1)紅色砧板用於生食、白色砧板用於熟食　(2)紅色砧板用於熟食、白色砧板用於生食　(3)砧板只須一塊即可　(4)生食砧板不須消毒、熟食砧板須消毒。

19.( 3 )依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？　(1)每月一次　(2)每半年一次　(3)每年一次　(4)每兩年一次。

20.( 3 )下列何種食物不屬堅果類？　(1)核桃　(2)腰果　(3)黃豆　(4)杏仁。

21.( 3 )「紅燒下巴」的下巴是指　(1)豬頭　(2)舌頭　(3)魚頭　(4)猴頭菇。

22.( 3 )廚房瓦斯漏氣第一時間動作是　(1)關閉電源　(2)迅速呈報　(3)打開門窗　(4)打開抽風機。

23.( 1 )三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？　(1)香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋　(2)蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇　(3)小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔　(4)蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。

24.( 4 )下列何種菌屬於毒素型病原菌？　(1)腸炎弧菌　(2)沙門氏菌　(3)仙人掌桿菌　(4)金黃色葡萄球菌。

25.( 1 )含有筋性的粉類是　(1)麵粉　(2)玉米粉　(3)太白粉　(4)甘藷粉。

26.( 4 )一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的　(1)頭部　(2)背部　(3)腹部　(4)尾部。

27.( 2 )界面活性劑屬於何種殺菌、消毒方法？　(1)物理性　(2)化學性　(3)生物性　(4)自然性。

28.( 3 )泡乾魷魚時須　(1)先泡冷水後泡鹼水　(2)先泡鹼水後泡冷水　(3)先泡冷水後泡鹼水再漂冷水　(4)冷水、鹼水先後不拘。

29.( 2 )製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？　(1)蔗糖　(2)鹽　(3)醋　(4)酒。

30.( 2 )製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？　(1)里肌肉　(2)五花肉　(3)前腿　(4)小里肌。

31.( 1 )對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室　(1)愈大　(2)愈小　(3)不變　(4)無氣室。

32.( 3 )烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？　(1)血水　(2)硬筋　(3)寄生蟲　(4)抗生素。

33.( 2 )米粒粉主要是用來作為　(1)酥炸的裹粉　(2)粉蒸肉的裹粉　(3)煮飯添加粉　(4)煙燻材料。

34.( 2 )下列魚類何者屬於海水魚？　(1)草魚　(2)鯧魚　(3)鯽魚　(4)鰱魚。

35.( 1 )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？　(1)金黃色葡萄球菌　(2)沙門氏菌　(3)仙人掌桿菌　(4)肉毒桿菌。

36.( 1 )麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮　(1)酥脆　(2)柔軟　(3)僵硬　(4)變焦。

37.( 4 )下列何種食物的產量與季節的關係最小？　(1)蔬菜　(2)水果　(3)魚類　(4)豬肉。

38.( 4 )所謂原材料，係指　(1)原料及食材　(2)乾貨及生鮮食品　(3)主原料、副原料及食品添加物　(4)原料及包裝材料。

39.( 4 )「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？　(1)通心麵　(2)玉米粉　(3)太白粉　(4)麵條。

40.( 2 )乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？　(1)食物以先進後出為原則　(2)相對濕度控制在40～60％　(3)最適宜溫度應控制在25～37℃　(4)儘可能日光可直射以維持乾燥。

41.( 2 )下列何者為水溶性維生素？　(1)維生素A　(2)維生素C　(3)維生素D　(4)維生素E。

42.( 4 )下列何種水果，其維生素Ｃ含量較多？　(1)西瓜　(2)荔枝　(3)鳳梨　(4)蕃石榴。

43.( 3 )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　(1)甲乙丙　(2)乙甲丙　(3)乙丙甲　(4)丙甲乙。

44.( 1 )何時的蕃茄價格最便宜？　(1)1～3月　(2)4～6月　(3)7～9月　(4)10～12月。

45.( 1 )一般湯包內的湯汁形成是靠　(1)豬皮的膠質　(2)動物的脂肪　(3)水　(4)白菜汁　作內餡。

46.( 2 )添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地　(1)較硬　(2)較軟　(3)較鬆散　(4)相同。

47.( 2 )一般罐頭食品　(1)需冷藏　(2)不需冷藏　(3)需凍藏　(4)需冰藏　，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。

48.( 1 )下列何種細菌性中毒最易發生於禽肉類？　(1)沙門氏桿菌　(2)金黃色葡萄球菌　(3)肉毒桿菌　(4)腸炎弧菌。

49.( 3 )製造香腸、火腿時加硝的目的為　(1)增加維生素含量　(2)縮短醃製的時間　(3)保持色澤及抑制細菌生長　(4)使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。

50.( 3 )炸豬排時宜使用豬的　(1)後腿肉　(2)前腿肉　(3)里肌肉　(4)五花肉。

51.( 1 )三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有　(1)流動充足之自來水　(2)滿槽的自來水　(3)添加有消毒水之自來水　(4)添加清潔劑之洗滌水。

52.( 1 )貝殼類之處理應該先做到　(1)去沙洗淨　(2)冷凍以保新鮮　(3)擦拭殼面　(4)去殼取肉。

53.( 1 )肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？　(1)脂肪酸會流失　(2)肉色改變　(3)慢速敗壞　(4)重量減少。

54.( 4 )鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至　(1)30℃　(2)40℃　(3)50℃　(4)60℃　以上。

55.( 4 )生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達　(1)10天　(2)7天　(3)5天　(4)2天　。

56.( 1 )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？　(1)拌　(2)煮　(3)蒸　(4)炒。

57.( 4 )下列食品何者為非發酵食品？　(1)醬油　(2)米酒　(3)酸菜　(4)牛奶。

58.( 3 )製作1000人份的伙食，以下列何種設備來煮飯較省事方便又快速？　(1)電鍋　(2)蒸籠　(3)瓦斯炊飯鍋　(4)湯鍋。

59.( 3 )蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確：1.洗滌2.選擇3.打破4.放入碗內觀察5.再放入大容器內　(1)2→4→5→3→1　(2)3→1→2→4→5　(3)2→1→3→4→5　(4)1→2→3→4→5。

60.( 2 )食品冷藏溫度最好維持在多少℃？　(1)0℃以下　(2)7℃以下　(3)10℃以上　(4)20℃以上。

61.( 1 )為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含　(1)纖維質　(2)油質　(3)蛋白質　(4)葡萄糖　的食物。

62.( 1 )消毒抹布時應以100℃沸水煮沸　(1)5分鐘　(2)10分鐘　(3)15分鐘　(4)20分鐘。

63.( 4 )下列刀工中何者為不正確？　(1)「粒」比「丁」小　(2)「末」比「粒」小　(3)「茸」比「末」細　(4)「絲」比「條」粗。

64.( 2 )買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前　(1)不必清洗　(2)要清洗　(3)擦拭一下　(4)最好加熱。

65.( 1 )乾米粉較耐保存之原因為　(1)產品乾燥含水量低　(2)含多量防腐劑　(3)包裝良好　(4)急速冷卻。

66.( 4 )高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於　(1)剁　(2)斬　(3)砍　(4)切。

67.( 1 )冷凍櫃的溫度應保持在　(1)－18℃以下　(2)－4℃以下　(3)0℃以下　(4)4℃以下。

68.( 4 )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　(1)專人看顧　(2)專櫃放置　(3)專人專櫃放置　(4)專人專櫃專冊放置。

69.( 2 )某人吃了經污染的食物至他出現病症的一段時間，我們稱之為　(1)病源　(2)潛伏期　(3)危險期　(4)病症。

70.( 2 )陶鍋傳熱速度比鐵鍋　(1)快　(2)慢　(3)差不多　(4)一樣快。

71.( 3 )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？　(1)優先處理　(2)中間處理　(3)最後處理　(4)沒有規定。

72.( 3 )冬天病媒較少的原因為　(1)較常下雨　(2)氣壓較低　(3)氣溫較低　(4)氣候多變　以致病媒活動力降低。

73.( 1 )製作完成之菜餚應注意　(1)不可重疊放置　(2)交叉放置　(3)可重疊放置　(4)沒有規定。

74.( 4 )所謂的消瘦症(Marasmus)係屬於　(1)蛋白質　(2)醣類　(3)脂肪　(4)蛋白質與熱量　嚴重缺乏的病症。

75.( 2 )軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？　(1)維生素A　(2)維生素D　(3)維生素E　(4)維生素K。

76.( 3 )下列材料何者不適合應用於素食中？　(1)辣椒　(2)薑　(3)蕗蕎　(4)九層塔。

77.( 2 )以下有助於腸內有益細菌繁殖，甜度低，多被用於保健飲料中者為　(1)果糖　(2)寡醣　(3)乳糖　(4)葡萄糖。

78.( 1 )胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？　(1)維生素A　(2)維生素D　(3)維生素E　(4)維生素K。

79.( 2 )調味乳應存放在　(1)冷凍庫　(2)冷藏庫　(3)乾貨庫房　(4)室溫　中。

80.( 1 )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　(1)水中浸泡　(2)微波爐　(3)冷藏庫　(4)塑膠袋內包紮好後於流動水中　解凍。

81.( 4 )吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的　(1)細菌　(2)化學物質　(3)過敏原　(4)天然毒素　所致。

82.( 2 )為求省力好用，剁雞、排骨時應使用　(1)片刀　(2)骨刀　(3)水果刀　(4)武士刀。

83.( 4 )下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？　(1)手部傷口　(2)出疹　(3)結核病　(4)淋病。

84.( 1 )一般食用油應貯藏在　(1)陰涼乾燥的地方　(2)陽光充足的地方　(3)密閉陰涼的地方　(4)室外屋簷下　以減緩油脂酸敗。

85.( 1 )蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？　(1)每日　(2)每2～3天　(3)每週　(4)每月。

86.( 4 )烹調魚類應該先做到　(1)去除骨頭　(2)頭尾不用　(3)去皮去骨　(4)清除魚鱗、內臟及鰓。

87.( 3 )中餐烹調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？　(1)工作檯水槽　(2)廁所水槽　(3)專用水槽區　(4)隔壁水槽。

88.( 1 )每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為　(1)氣候條件　(2)交通因素　(3)外食關係　(4)學校放暑假。

089.( 2 )下列哪一種水果含有最豐富的維生素Ｃ？　(1)蘋果　(2)橘子　(3)香蕉　(4)西瓜。

91.( 4 )下列何種食物是鐵質的最好來源？　(1)菠菜　(2)蘿蔔　(3)牛奶　(4)肝臟。

091.( 2 )甲貨1公斤40元，乙貨1台斤30元，則兩貨價格間的關係　(1)甲貨比乙貨貴　(2)甲貨比乙貨便宜　(3)甲貨與乙貨價格相同　(4)甲貨與乙貨無法比較。

092.( 3 )餐飲業者使用地下水源者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持　(1)5公尺　(2)10公尺　(3)15公尺　(4)20公尺　之距離。

93.( 4 )與血液凝固有關的維生素為　(1)維生素A　(2)維生素C　(3)維生素E　(4)維生素K。

94.( 1 )食補的廣告中，提及「預防高血壓」　(1)涉及療效　(2)未涉及療效　(3)百分之五十涉及療效　(4)百分之八十涉及療效。

95.( 3 )去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？　(1)用流動的水浸泡數分鐘　(2)去皮可去除相當比率的農藥　(3)以洗潔劑清洗　(4)加熱時以不加蓋為佳。

96.( 2 )清洗不銹鋼水槽或洗碗機宜用下列哪一種清潔劑？　(1)中性　(2)酸性　(3)鹼性　(4)鹹性。

97.( 2 )食品中毒的發生通常以　(1)春天　(2)夏天　(3)秋天　(4)冬天　為最多。

98.( 4 )食用油若長時間加高溫，其結果是　(1)能殺菌、容易保存　(2)增加油色之美觀　(3)增長使用期限　(4)產生有害物質。

99.( 3 )製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用　(1)蓬萊米　(2)在來米　(3)長糯米　(4)圓糯米。

100.( 2 )畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？　(1)5～8℃　(2)3～5℃　(3)2～－2℃　(4)－5～－12℃。

101.( 1 )蔬菜、水果類的價格受氣候的影響　(1)很大　(2)很小　(3)些微感受　(4)沒有影響。

102.( 3 )餐具洗淨後應　(1)以毛巾擦乾　(2)立即放入櫃內貯存　(3)先讓其風乾，再放入櫃內貯存　(4)以操作者方便的方法入櫃貯存。

103.( 1 )採用合格的半成品食品比率越高的餐廳，一般說來其危險因子應為　(1)越低　(2)越高　(3)視情況而定　(4)無法確定。

104.( 1 )深色醬油較適用於何種烹調法？　(1)紅燒　(2)炒　(3)蒸　(4)煎。

105.( 1 )一般用肥皂洗手刷手，其目的為　(1)清潔清除皮膚表面附著的細菌　(2)習慣動作　(3)一種完全消毒之行為　(4)遵照規定。

106.( 3 )在颱風過後選用蔬菜以　(1)葉菜類　(2)瓜類　(3)根菜類　(4)花菜類　成本較低。

107.( 1 )排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為　(1)防止油脂污染排水系統　(2)防止老鼠進入　(3)防止水溝堵塞　(4)使排水順暢。

108.( 1 )餐廳廁所應標示下列何種字樣？　(1)如廁後應洗手　(2)請上前一步　(3)觀瀑台　(4)聽雨軒。

109.( 3 )蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈　(1)腐敗　(2)陳舊　(3)新鮮　(4)與新鮮度沒有關係。

110.( 4 )廚房內備有磁製的圓形淺緣盤直徑約25公分，其適作何功能用？　(1)做配菜盤　(2)裝全魚或主食類等　(3)裝羹的菜餚　(4)裝炒、或稍帶點汁的菜餚。

111.( 3 )鮮奶容易酸敗，為了避免變質　(1)應放在室溫中　(2)應放在冰箱冷凍　(3)應放在冰箱冷藏　(4)應放在陰涼通風處。

112.( 3 )買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？　(1)不加處理，直接放入冷凍庫　(2)整塊洗淨後，放入冷凍庫　(3)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫　(4)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。

113.( 1 )刀工與火候兩者之間的關係　(1)非常密切　(2)有關但不重要　(3)有些微關係　(4)互不相干。

114.( 2 )鹽醃的水產品或肉類　(1)不必冷藏　(2)必須冷藏　(3)必須冷凍　(4)包裝好就好。

115.( 4 )廚房使用之反口油桶，其作用與功能是　(1)煮水用　(2)煮湯用　(3)裝剩餘材料用　(4)裝炸油或回鍋油用　，可避免在操作中的危險性。

116.( 2 )冷凍食品經解凍後　(1)可以　(2)不可以　(3)無所謂　(4)沒有規定　重新冷凍出售。

117.( 1 )不符合食品安全衛生標準之食品，主管機關應　(1)沒入銷毀　(2)沒入拍賣　(3)轉運國外　(4)准其贈與。

118.( 4 )假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？　(1)易導致交互污染　(2)增加工作上的不便　(3)散熱頗為困難　(4)有助減輕成本。

119.( 4 )廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？　(1)高血壓　(2)心臟病　(3)B型肝炎　(4)肺結核。

120.( 4 )廚房油脂截油槽多久需要清理一次？　(1)一個月　(2)半個月　(3)一個星期　(4)每天。

121.( 2 )為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應　(1)順著肉紋切　(2)橫著肉紋切　(3)斜著肉紋切　(4)隨意切。

122.( 4 )下列何種食物含膳食纖維最少？　(1)牛蒡　(2)黑棗　(3)燕麥　(4)白飯。

123.( 2 )肉類食品產量的多少與季節的差異相關性　(1)最大　(2)最少　(3)沒有影響　(4)冬天影響較大。

124.( 4 )冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法　(1)可長期保存不必詳加區分　(2)不需先進先出用完即可　(3)不需有使用期限的考量　(4)應在有效期限內儘速用完。

125.( 3 )下列對於刀具使用的敘述何者正確？　(1)對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利　(2)為避免生銹，於使用後盡量少用水清洗　(3)可用醋或檸檬去除魚腥味　(4)刀子的材質以生鐵最佳。

126.( 4 )廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光？　(1)180　(2)100　(3)150　(4)200　米燭光以上。

127.( 4 )燴的食物最適合使用的容器為　(1)淺碟　(2)碗　(3)盅　(4)深盤。

128.( 3 )關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？　(1)西瓜冷凍貯存　(2)黃瓜冷凍貯存　(3)青椒置保鮮容器貯存以防氧化　(4)香蕉冷藏貯存。

129.( 3 )一般餐廳供應份數與　(1)人事費用　(2)水電費用　(3)食物材料費用　(4)房租　成正比。

130.( 3 )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？　(1)沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試　(2)沿著瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試　(3)沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試　(4)用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏。

131.( 1 )選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？　(1)鋼絲細，且條數多者　(2)鋼絲粗，條數多者　(3)鋼絲細，條數少者　(4)鋼絲粗，條數少者。

132.( 4 )廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝　(1)粗網狀柵欄　(2)二層細網狀柵欄　(3)一層細網狀柵欄　(4)三層細網狀柵欄　，並將出水口導入一開放式的小水槽中。

133.( 1 )以1公斤的價格來比較　(1)雞蛋　(2)雞肉　(3)豬肉　(4)牛肉　最便宜。

134.( 1 )「粉蒸肉」之材料宜用　(1)五花肉　(2)里肌肉　(3)豬蹄　(4)豬頭肉。

135.( 1 )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　(1)溫度計　(2)剪刀　(3)筷子　(4)湯匙。

136.( 2 )砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落　(1)菜瓜布　(2)溼毛巾　(3)竹笓　(4)檯布。

137.( 3 )政府提倡交易時使用　(1)台制　(2)英制　(3)公制　(4)美制　為單位計算。

138.( 4 )一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為　(1)人事費用　(2)原料成本　(3)耗材費用　(4)雜項成本。

139.( 3 )剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有　(1)酸味　(2)臭味　(3)苦味　(4)澀味。

140.( 4 )下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？　(1)海產魚類　(2)葉菜類　(3)進口蔬菜　(4)冷凍食品。

141.( 3 )乾燥食品的貯存期限最主要是較不受　(1)食品中含水量的影響　(2)食品的品質影響　(3)食品重量的影響　(4)食品配送的影響。

142.( 4 )食物調理檯面，應使用何種材質為佳？　(1)塑膠材質　(2)水泥　(3)木頭材質　(4)不鏽鋼。

143.( 2 )沙拉油品質愈好則　(1)加熱後愈容易冒煙　(2)加熱後不易冒煙　(3)一經加熱即很快起泡沫　(4)不加熱也含泡沫。

144.( 4 )食物烹調的原則宜為　(1)調味料愈多愈好　(2)味精用量為食物重量的百分之五　(3)運用簡便的高湯塊　(4)原味烹調。

145.( 4 )下列何者不屬於蔬菜？　(1)豌豆夾　(2)皇帝豆　(3)四季豆　(4)綠豆。

146.( 3 )廚房的地板　(1)操作時可以濕滑　(2)濕滑是必然現象無需計較　(3)隨時保持乾燥清潔　(4)要看是哪一類餐廳而定。

147.( 2 )欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？　(1)以火柴點火　(2)塗抹肥皂水　(3)以鼻子嗅察　(4)以點火槍點火。

148.( 1 )大茴香俗稱　(1)八角　(2)丁香　(3)花椒　(4)甘草。

149.( 2 )選擇殺菌消毒劑時不須注意到什麼樣的事情？　(1)廣效性　(2)廣告宣傳　(3)安定性　(4)良好作業性。

150.( 4 )生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？　(1)陰涼通風處　(2)陽光充足處　(3)冰箱冷凍庫　(4)冰箱冷藏庫。

151.( 4 )下列何種方式無法降低採購成本？　(1)大量採購　(2)開放廠商競標　(3)現金交易　(4)惡劣天氣進貨。

152.( 3 )製作燉的食物所使用的容器是　(1)碗　(2)盤　(3)盅　(4)盆。

153.( 1 )新鮮蔬菜烹調時火候應　(1)旺火速炒　(2)微火慢炒　(3)旺火慢炒　(4)微火速炒。

154.( 4 )養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？　(1)依公司規定　(2)為了清爽　(3)水潤保濕作用　(4)清除皮膚表面附著的微生物。

155.( 2 )餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於7℃以下保存二天，以備查驗，如上所謂的7℃以下係指　(1)冷凍　(2)冷藏　(3)室溫　(4)冰藏　為佳。

156.( 4 )下列何者與消防法有直接關係？　(1)蔬菜供應商　(2)進出口食品　(3)餐具業　(4)餐飲業。

157.( 1 )傳熱最快的用具是以　(1)鐵　(2)鉛　(3)陶器　(4)琺瑯質　所製作的器皿。

158.( 2 )炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？　(1)可增加酸性，使成品更能保久　(2)可增加酸性，但易導致腐敗　(3)使牛肉更易軟化　(4)使風味更佳。

159.( 4 )患有高血壓的人應多食用下列何種食品？　(1)醃製、燻製的食品　(2)罐頭食品　(3)速食品　(4)生鮮食品。

160.( 3 )身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應　(1)不必在意食物生長季節問題　(2)那是採購人員的工作　(3)需注意蔬果生長與盛產季節　(4)不需考量太多合用就好。

161.( 2 )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？　(1)豆腐　(2)荸薺　(3)蓮藕　(4)牛蒡。

162.( 4 )冷凍食品是一種　(1)不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成　(2)將腐敗的食物冰凍起來　(3)添加化學物質於食物中並冷凍而成　(4)把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結　之食品。

163.( 4 )關於工作服的敘述，下列何者不正確？　(1)僅限在工作場所工作時穿著　(2)應以淡淺色為主　(3)為衛生指標之一　(4)可穿著回家。

164.( 2 )冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是　(1)以免被師傅或老闆責罵　(2)保持食品安全與衛生　(3)因應衛生檢查　(4)個人的表現。

165.( 1 )封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？　(1)否　(2)可　(3)可保存1年內用完　(4)可保存3個月內用完。

166.( 1 )下列何者為乾熱殺菌法之方法？　(1)110℃以上30分鐘　(2)75℃以上40分鐘　(3)65℃以上50分鐘　(4)55℃以上60分鐘。

167.( 1 )蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？　(1)5～7℃　(2)2～4℃　(3)2～－2℃　(4)－5～－12℃。

168.( 2 )放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？　(1)1週內　(2)1~2天內　(3)3~4天內　(4)1個月內。

169.( 2 )每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？　(1)越貴的，菜色愈好　(2)烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗　(3)提供考生一個很便利的飲食　(4)菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。

170.( 3 )小雅買了一些柳丁，你可以建議她哪種吃法最能保持維生素　C？　(1)再放成熟些後切片食用　(2)新鮮切片放置冰箱冰涼後食用　(3)趁新鮮切片食用　(4)新鮮壓汁後冰涼食用。

171.( 4 )開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？　(1)連罐一併放入冰箱冷藏　(2)連罐一併放入冰箱冷凍　(3)把罐口蓋好放回倉庫待用　(4)取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍。

172.( 4 )下列何者不是降低油脂的適當處理方式？　(1)烹調前去掉外皮、肥肉　(2)減少裹粉用量　(3)湯汁去油後食用　(4)炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。

173.( 2 )儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是　(1)好拿　(2)中心溫度易降低　(3)節省成本　(4)增加工作效率。

174.( 2 )油炸食物後應　(1)將油倒回新油容器中　(2)將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中　(3)將殘渣留在油內以增加香味　(4)將油倒棄於水槽內。

175.( 4 )食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？　(1)補腎　(2)保肝　(3)消渴　(4)生津。

176.( 3 )一公克脂肪可產生　(1)4　(2)7　(3)9　(4)12　大卡的熱量。

177.( 2 )清洗蔬菜宜用　(1)擦洗法　(2)沖洗法　(3)泡洗法　(4)漂洗法。

178.( 4 )下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？　(1)耐熱塑膠　(2)玻璃　(3)陶瓷　(4)不銹鋼。

179.( 3 )下列有關餐飲食品之敘述何者錯誤？　(1)應以新鮮為主　(2)減少食品添加物的使用量　(3)增加油脂使用量，以提高美味　(4)以原味烹調為主。

180.( 2 )有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？　(1)可以抹布擦拭器具、砧板　(2)手指受傷，應避免直接接觸食物　(3)廚師的圍裙可用來擦手的　(4)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中。

181.( 3 )餐飲業實施HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存　(1)一起疊放熟食在生食上方　(2)分開放置熟食在生食下方　(3)分開放置熟食在生食上方　(4)一起放置熟食在生食上方　以免交叉汙染。

182.( 2 )油炸鍋起火時不宜　(1)用砂來滅火　(2)用水來滅火　(3)蓋緊鍋蓋來滅火　(4)用化學泡沫來滅火。

183.( 3 )我國衛生福利部配合國人營養需求，將食物分為幾大類？　(1)四　(2)五　(3)六　(4)七。

184.( 3 )關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？　(1)一次進貨量不可太多　(2)不宜在高溫下保存　(3)可在高溫下保存　(4)由於高水活性，而易導致細菌滋生。

185.( 1 )買回家的冷凍食品，應放在冰箱的　(1)冷凍層　(2)冷藏層　(3)保鮮層　(4)最下層。

186.( 1 )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　(1)不可以當休息場所　(2)可當休息場所　(3)視老闆的規定可否當休息場所　(4)視情況而定可否當休息場所。

187.( 2 )一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？　(1)湯碗　(2)甕　(3)水盤　(4)湯盤。

188.( 1 )澱粉是由何種單醣所構成的　(1)葡萄糖　(2)果糖　(3)半乳糖　(4)甘露糖。

189.( 1 )使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以　(1)木棍　(2)筷子　(3)炒杓　(4)湯匙　推入。

190.( 3 )食材450公克最接近　(1)1台斤　(2)半台斤　(3)1磅　(4)8兩。

191.( 1 )下列何種魚有迴游習性？　(1)鮭魚　(2)草魚　(3)飛魚　(4)鯊魚。

192.( 4 )下列何種肉類含較少的脂肪？　(1)鴨肉　(2)豬肉　(3)牛肉　(4)雞肉。

193.( 4 )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？　(1)少年　(2)青年　(3)壯年　(4)慢性病患者。

194.( 4 )下列何種營養素不能供給人體所需的能量？　(1)蛋白質　(2)脂質　(3)醣類　(4)礦物質。

195.( 1 )依據良好食品規範，食品加工廠之牆面何者不符規定？　(1)牆壁剝落　(2)牆面平整　(3)不可有空隙　(4)需張貼大於B4紙張之燙傷緊急處理步驟。

196.( 3 )下列刀具，何者厚度較厚？　(1)水果刀　(2)片刀　(3)骨刀　(4)尖刀。

197.( 2 )供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為　(1)脂質　(2)醣類　(3)蛋白質　(4)維生素。

198.( 4 )扣肉是以論　(1)秒　(2)分　(3)刻　(4)時　為火候的菜餚。

199.( 2 )餐廳的規模一定時，廚房越小者，其採用半成品或冷凍食品的比率應　(1)降低　(2)提高　(3)視成本而定　(4)無法確定。

200.( 3 )餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？　(1)可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理　(2)使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔　(3)每天清晨清理易腐敗的廢棄物　(4)含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積。

**臺南市110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)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **題 目** | **材 料** | **烹調規範** | **調 味 料** |
| **五彩蔥花煎蛋** | 雞蛋 3粒  紅甜椒 1/4顆  黃甜椒 1/4顆  青椒 1/4顆  紅蘿蔔 1/4支  青蔥 2支  黑木耳 50克  【盤飾】小黃瓜 1條 | 指甲片：0.3~0.6公分 蔥：蔥花  成品無須切割  術科食材學生斟酌取量使用 | 鹽  糖  味精  胡椒粉  香油  米酒  太白粉  麵粉  白醋  泡打粉  蛋  沙拉油 |
| **五香酥炸肉條** | 里肌肉 300克  五香粉 5克  蒜頭 3粒  九層塔 5克  【盤飾】小黃瓜 1條 | 條：長4~6公分  寬0.5~1.2公分  厚0.5~1.2公分  肉條需用五香粉、蒜頭醃製並上麵糊酥炸  術科食材學生斟酌取量使用 |
| **時蔬燴三鮮** | 小卷 0.5尾(不含頭)  (每尾約100克)  白蝦 3尾  里肌肉 100克  紅蘿蔔 1/4支  青椒 1/4顆  黃甜椒 1/4顆  青蔥 2支  薑 50克  【盤飾】小黃瓜 1條 | 白蝦需剝半  片狀：長3~5公分  寬1.3~2公分  厚0.4公分以下  術科食材學生斟酌取量使用 |

備註：【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。

臺南市110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： 、 、