

# 臺中市 112 學年度國中技藝教育課程技藝競賽

## 餐旅職群(主題二)—榨菜炒肉絲組學科題庫

### 一、選擇題 (150題)

1. ( C )下列何種食物不屬堅果類？(A)核桃 (B)腰果 (C)黃豆 (D)杏仁
2. ( D )醬油膏比一般醬油濃稠是因為 (A)醱酵時間較久 (B)加入了較多的糖與鹽 (C)濃縮了，水分含量較少 (D)加入修飾澱粉在內
3. ( C )通常所稱之奶油(Butter)係由 (A)牛肉中抽出之油 (B)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油 (C)牛乳內抽出之油脂 (D)由植物油精製而成
4. ( A )含有筋性的粉類是 (A)麵粉 (B)玉米粉 (C)太白粉 (D)甘藷粉
5. ( D )黏性最大的米為 (A)蓬萊米 (B)在來米 (C)胚芽米 (D)糯米
6. ( 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
7. ( B )豆腐是以\_\_\_\_\_為原料製作而成的 (A)花豆 (B)黃豆 (C)綠豆 (D)紅豆
8. ( C )低脂奶是指牛奶中\_\_\_\_\_含量低於鮮奶 (A)蛋白質 (B)水分 (C)脂肪 (D)鈣
9. ( D )肝臟比肉類容易煮熟是因\_\_\_\_\_的關係 (A)脂肪成份少 (B)蛋白質成份少 (C)醣份少 (D)結締組織少
10. ( B )下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？ (A)小蘇打 (B)硼砂 (C)味素 (D)紅色6號色素
11. ( B )「走油扣肉」應用何者來做為佳 (A)排骨肉 (B)五花肉 (C)里肌肉 (D)梅花肉(胛心肉)
12. ( D )菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有 (A)香菇 (B)金針 (C)蝦米 (D)髮菜
13. ( D )發霉的穀類含有\_\_\_\_\_對人體有害，不宜食用 (A)氰化物 (B)生物鹼 (C)蕈毒鹼 (D)黃麴毒素
14. ( 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
15. ( B )製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ (A)蔗糖 (B)鹽 (C)醋 (D)酒
16. ( C )罐頭可以保存較長的時間，主要是因為 (A)添加防腐劑在內 (B)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖 (C)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 (D)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入
17. ( C )下列材料何者不適合應用於素食中？ (A)辣椒 (B)薑 (C)蒟蒻 (D)九層塔
18. ( B )大部分的豆類不宜生食係因 (A)味道噁心 (B)含抗營養因子 (C)過於堅硬，難以吞嚥 (D)不易消化
19. ( C )一般深色的肉比淺色的肉所含何者為多 (A)礦物質 (B)蛋白質 (C)鐵質 (D)磷質
20. ( A )一般湯包內的湯汁形成是靠何者作內餡 (A)豬皮的膠質 (B)動物的脂肪 (C)水 (D)白菜汁
21. ( 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
22. ( B )蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？ (A)一個月 (B)三個月 (C)五個月 (D)七個月
23. ( B )炒牛毛肚(重瓣胃)應用何種火，以免肉質過老而口感差 (A)文火 (B)武火 (C)文武火 (D)煙火

24. ( C )將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？(A)煨 (B)燴 (C)煸 (D)燒
25. ( C )蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈(A)腐敗 (B)陳舊 (C)新鮮 (D)與新鮮度沒有關係
26. ( A )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)蛋殼有許多粗糙斑點者 (C)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 (D)價格便宜者
27. ( C )鹹蛋一般是以\_\_\_\_\_醃漬而成 (A)火雞蛋 (B)鵝蛋 (C)鴨蛋 (D)鴛鳥蛋
28. ( 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
29. ( A )採購蔬果應先考慮之要項為  
(A)生產季節與市場價格 (B)形狀與顏色 (C)冷凍品與冷藏品 (D)重量與品名
30. ( A )避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由\_\_\_\_\_所散發的味道得知  
(A)魚鰓的黏膜細胞 (B)魚身 (C)魚鰭 (D)魚尾
31. ( 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
32. ( B )下列魚類何者屬於海水魚？(A)草魚 (B)鯧魚 (C)鯽魚 (D)鱧魚
33. ( B )國內蔬菜水果之市場價格與\_\_\_\_\_具有密切關係  
(A)生長環境 (B)生產季節 (C)重量 (D)地區性
34. ( 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
35. ( C )空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於 (A)根莖類 (B)花果類 (C)葉菜類 (D)莖球類
36. ( A )冷凍食品與冷藏食品之貯存  
(A)必需分開貯存 (B)可以共同貯存 (C)沒有規定 (D)視情況而定
37. ( D )甘薯最適宜的貯藏溫度為 (A)−18°C 以下 (B)0~3°C (C)3~7°C (D)15°C 左右
38. ( D )蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且  
(A)比重增加 (B)氣室縮小 (C)蛋黃圓而濃厚 (D)蛋白粘度降低
39. ( B )乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？(A)食物以先進後出為原則 (B)相對濕度控制在40~60% (C)最適宜溫度應控制在25~37°C (D)儘可能日光可直射以維持乾燥
40. ( 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%
41. ( 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
42. ( A )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
43. ( D )生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達 (A)10天 (B)7天 (C)5天 (D)2天
44. ( 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°C (B)40°C (C)50°C (D)60°C
45. ( B )下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？  
(A)甘薯 (B)小黃瓜 (C)芋頭 (D)胡蘿蔔

46. ( 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
47. ( 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
48. ( A )下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？(A)絞肉 (B)里肌肉 (C)排骨 (D)五花肉
49. ( 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
50. ( A )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. ( D )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)溜 (C)爆 (D)紅燒
52. ( D )"爆"的菜應使用 (A)微火 (B)小火 (C)中火 (D)大火 來做
53. ( B )油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？(A)140°C (B)180°C (C)240°C (D)260°C
54. ( B )蒸蛋時宜用 (A)旺火 (B)文火 (C)武火 (D)三者隨意
55. ( 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
56. ( C )剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有 (A)酸味 (B)臭味 (C)苦味 (D)澀味
57. ( A )一般生鮮蔬菜之前處理宜採用  
(A)先洗後切 (B)先切後洗 (C)先泡後洗 (D)洗、切、泡、醃無一定的順序
58. ( 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
59. ( A )洗豬肚、豬腸時宜用 (A)翻洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法
60. ( 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
61. ( A )蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先\_\_\_\_\_去醃  
(A)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (B)拌入油 (C)放多量蛋白 (D)放小蘇打
62. ( D )蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為  
(A)豬油、蛋、醋 (B)牛油、蛋、醋 (C)奶油、蛋、醋 (D)沙拉油、蛋、醋
63. ( C )哈士蟆是指雪蛤體內的\_\_\_\_\_通常為製作「雪蛤膏」的食材  
(A)唾液 (B)肌肉 (C)輸卵管及卵巢上的脂肪 (D)腸
64. ( B )製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？(A)里肌肉 (B)五花肉 (C)前腿 (D)小里肌
65. ( A )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)推刀法 (B)拉刀法 (C)刮刀法 (D)批刀法
66. ( A )醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購何種醬油 (A)淡色 (B)深色 (C)薄鹽 (D)油膏
67. ( C )製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是  
(A)切薄片 (B)切絲 (C)拍打浸料 (D)切厚片
68. ( 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
69. ( D )菜餚如須復熱，其次數應以\_\_\_\_\_為限 (A)四次 (B)三次 (C)二次 (D)一次
70. ( D )整條紅燒魚宜以\_\_\_\_\_盛裝 (A)深盤 (B)圓盤 (C)方盤 (D)橢圓盤（腰子盤）
71. ( B )盛菜時，頂端宜略呈\_\_\_\_\_較為美觀 (A)三角形 (B)圓頂形 (C)平面形 (D)菱形

72. ( D )盤飾用的蕃茄通常適用於\_\_\_\_\_的菜餚上 (A)蒸 (B)燴 (C)紅燒 (D)冷盤
73. ( C )不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？  
(A)易於清理 (B)不易生銹 (C)不耐腐蝕 (D)使用年限長
74. ( A )為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？  
(A)四面採直角設計 (B)彎曲處呈圓弧型 (C)與食物接觸面平滑 (D)完整而無裂縫
75. ( B )盛裝粉質乾料（如麵粉、太白粉）之容器，不宜選用  
(A)食品級塑膠材質 (B)木桶附蓋 (C)玻璃材質且附緊密之蓋子 (D)食品級保鮮盒
76. ( C )製作嫩的食物所使用的容器是 (A)碗 (B)盤 (C)盅 (D)盆
77. ( 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
78. ( 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
79. ( D )凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？(A)青椒 (B)紅辣椒 (C)黃椒 (D)乾辣椒
80. ( B )欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？  
(A)以火柴點火 (B)塗抹肥皂水 (C)以鼻子嗅察 (D)以點火槍點火
81. ( D )被燙傷時的立即處理法是  
(A)以油塗抹 (B)以漿糊塗抹 (C)以醬油塗抹 (D)沖冷水
82. ( C )廚房每日實際生產量嚴禁超過  
(A)一般生產量 (B)沒有規範 (C)最大安全量 (D)最小安全量
83. ( 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
84. ( D )取用高處備品時，應該使用下列何者物品墊高，以免發生掉落的危險？  
(A)紙箱 (B)椅子 (C)桶子 (D)安全梯
85. ( A )使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以\_\_\_\_\_推入  
(A)木棍 (B)筷子 (C)炒杓 (D)湯匙
86. ( B )砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落  
(A)菜瓜布 (B)溼毛巾 (C)竹筴 (D)檯布
87. ( 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
88. ( 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
89. ( D )廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光以上？(A)180 (B)100 (C)150 (D)200
90. ( C )廚房之乾粉滅火器下列何者有誤？  
(A)藥劑須在有效期限內 (B)須符合消防設施安全標章 (C)購買無標示期限可長期使用的滅火器 (D)滅火器需有足夠壓力
91. ( 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
92. ( 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

93. ( B ) 廚房刀具有片刀、剝刀、水果刀、刮鱗刀以下何者才是刀具正確的使用方法？  
(A)片刀切菜、剝刀切魚、水果刀切肉片、刮鱗刀殺魚 (B)片刀切菜、剝刀剝排骨、水果刀切蕃茄、刮鱗刀刮魚鱗 (C)片刀切排骨、剝刀切菜、水果刀刮魚鱗、刮鱗刀刮紅蘿蔔 (D)片刀切肉片、剝刀剝雞、水果刀切魚片、刮鱗刀刮魚鱗
94. ( 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
95. ( D ) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？ (A)一個月 (B)半個月 (C)一個星期 (D)每天
96. ( 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
97. ( D ) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？ (A)肝醣 (B)乳糖 (C)澱粉 (D)纖維素
98. ( D ) 澱粉消化水解後的最終產物為 (A)糊精 (B)麥芽糖 (C)果糖 (D)葡萄糖
99. ( A ) 肉類所含的蛋白質是屬於  
(A)完全蛋白質 (B)部分完全蛋白質 (C)部分不完全蛋白質 (D)不完全蛋白質
100. ( 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
101. ( A ) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？  
(A)維生素A (B)維生素D (C)維生素E (D)維生素K
102. ( A ) 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
103. ( B ) 牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？ (A)鈣 (B)鐵 (C)鈉 (D)磷
104. ( B ) 國人最容易缺乏的營養素為 (A)維生素A (B)鈣 (C)鈉 (D)維生素C
105. ( B ) 下列何者為水溶性維生素？ (A)維生素A (B)維生素C (C)維生素D (D)維生素E
106. ( D ) 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
107. ( 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
108. ( C ) 平常多接受陽光照射可預防\_\_\_\_\_缺乏  
(A)維生素A (B)維生素B2 (C)維生素D (D)維生素E
109. ( A ) 下列何者不是維生素B2的缺乏症？ (A)腳氣病 (B)眼睛畏強光 (C)舌炎 (D)口角炎
110. ( C ) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？  
(A)蔬菜類 (B)水果類 (C)肉類 (D)海產魚類
111. ( D ) 菠菜的盛產期為 (A)春季 (B)夏季 (C)秋季 (D)冬季
112. ( 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
113. ( 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
114. ( 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

- 115.( C )密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有\_\_\_\_\_之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用 (A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌 (C)肉毒桿菌 (D)葡萄球菌
- 116.( C )夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者？ (A)綠麴毒素 (B)紅麴毒素 (C)黃麴毒素 (D)黑麴毒素
- 117.( 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
- 118.( C )台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因此處理好的魚類，應放在置物架的何處，以免其它食物受滴水污染腸炎弧菌？  
(A)上層 (B)中層 (C)下層 (D)視情況而異
- 119.( D )葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，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
- 120.( A )同重量的1.肉毒桿菌毒素2.河豚毒3.砒霜，其對人體致命力依順序為  
(A)1>2>3 (B)2>3>1 (C)3>1>2 (D)3>2>1
- 121.( 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
- 122.( D )一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？  
(A)高溫 (B)低溫 (C)高酸 (D)低酸
- 123.( 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
- 124.( A )廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為  
(A)減少污染機會 (B)降低成本 (C)增加成本 (D)毫無優點可言
- 125.( D )關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？  
(A)易養成民眾暴飲暴食的习惯 (B)易養成民眾浪費的习惯 (C)服務品質易降低 (D)值得大力提倡此種促銷手法
- 126.( A )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  
(A)越低 (B)越高 (C)視情況而定 (D)無法確定
- 127.( C )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  
(A)2→4→5→3→1 (B)3→1→2→4→5 (C)2→1→3→4→5 (D)1→2→3→4→5
- 128.( D )生吃淡水魚類，最容易感染\_\_\_\_\_所以淡水魚類應煮熟食用才安全  
(A)鉤蟲 (B)旋毛蟲 (C)毛線蟲 (D)肝吸蟲
- 129.( 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
- 130.( C )餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？  
(A)可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理 (B)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 (C)每天清晨清理易腐敗的廢棄物 (D)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
- 131.( A )無機污垢物的去除宜以\_\_\_\_\_洗潔劑為主 (A)酸性 (B)中性 (C)鹼性 (D)鹼性

- 132.( D )下列何種疾病與食品衛生安全較無直接關係？  
(A)手部傷口 (B)出疹 (C)結核病 (D)淋病
- 133.( A )細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？  
(A)肉毒桿菌 (B)大腸菌 (C)葡萄球菌 (D)腸炎弧菌
- 134.( A )當客人發生食物中毒時應如何處理？  
(A)立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關 (B)由員工急救 (C)讓客人自己處理 (D)順其自然
- 135.( D )劣變的油炸油不具下列何種特性？  
(A)顏色太深 (B)粘度太高 (C)發煙點降低 (D)正常發煙點
- 136.( C )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\_\_\_\_\_之距離 (A)5公尺 (B)10公尺 (C)15公尺 (D)20公尺
- 137.( C )餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 (A)1公尺 (B)2公尺 (C)3公尺 (D)4公尺以上
- 138.( A )廚房清潔區之空氣壓力應為 (A)正壓 (B)負壓 (C)低壓 (D)介於正壓與負壓之間
- 139.( D )生鮮原料蓄養場所可設置於 (A)廚房內 (B)污染區 (C)準清潔區 (D)與調理場所有效區隔
- 140.( B )關於食用色素的敘述，下列何者正確？  
(A)紅色4號，黃色5號 (B)黃色4號，紅色6號 (C)紅色7號，藍色3號 (D)綠色1號，黃色4號 為食用色素
- 141.( B )以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法？  
(A)物理性 (B)化學性 (C)生物性 (D)自然性
- 142.( 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
- 143.( B )烹調區屬於下列何者？ (A)清潔區 (B)準清潔區 (C)污染區 (D)一般作業區
- 144.( C )洗滌區屬於下列何者？ (A)清潔區 (B)準清潔區 (C)污染區 (D)一般作業區
- 145.( D )A型肝炎是屬於 (A)細菌 (B)寄生蟲 (C)真菌 (D)病毒
- 146.( D )個人衛生是 (A)個人一星期內的洗澡次數 (B)個人完整的醫療紀錄 (C)個人完整的教育訓練 (D)保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣
- 147.( B )幾乎無有害的微生物存在稱為 (A)清潔 (B)消毒 (C)污染 (D)滅菌
- 148.( 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)餵水之管理
- 149.( 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
- 150.( C )中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定？  
(A)工作台上 (B)水槽邊取用方便 (C)水槽下的層架 (D)靠近水槽的地面上