

103 學年度台中市國民中學技藝競賽

餐旅職群學科題庫-香菇蛋皮炒米粉組

- (D)1. 下列刀工中何者為不正確？ (A)「粒」比「丁」小 (B)「末」比「粒」小 (C)「茸」比「末」細 (D)「絲」比「條」粗。
- (C)2. 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有 (A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌 (C)肉毒桿菌 (D)葡萄球菌 之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
- (D)3. 抹布之殺菌方法是以 100℃ 蒸汽加熱至少幾分鐘以上？ (A)4 (B)6 (C)8 (D)10。
- (A)4. 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ (A)檸檬汁 (B)沙拉油 (C)蛋黃 (D)鹽。
- (A)5. 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)剝刀法 (D)批刀法。
- (C)6. 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。
- (B)7. 油炸鍋起火時不宜 (A)用砂來滅火 (B)用水來滅火 (C)蓋緊鍋蓋來滅火 (D)用化學泡沫來滅火。
- (B)8. 一般罐頭食品(A)需冷藏 (B)不需冷藏 (C)需凍藏 (D)需冰藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
- (B)9. 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？ (A)降溫 (B)降壓 (C)隔熱 (D)補足空氣。
- (D)10. 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的 (A)礦物質 (B)筋骨質 (C)磷質 (D)蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
- (B)11. 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。
- (D)12. 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的(A)頭部 (B)背部 (C)腹部 (D)尾部。
- (D)13. 下面那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。
- (D)14. 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。
- (C)15. 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。
- (A)16. 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有 (A)流動充足之自來水 (B)滿槽的自來水 (C)添加有消毒水之自來水 (D)添加清潔劑之洗滌水。
- (A)17. 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？ (A)香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋 (B)蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇 (C)小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔 (D)蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
- (C)18. 廚房周邊所有門窗皆需裝置 (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。
- (D)19. 何者為優秀的中餐烹調廚師？ (A)不計成本也要讓顧客滿意者 (B)有主見又主觀者 (C)以營業利潤考量為主者 (D)顧及經營者及消費者的需求者。
- (D)20. 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。
- (D)21. 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (A)大火 (B)旺火 (C)武火 (D)文火。
- (A)22. 一般說來，出水性高的食物其危險性較出水性低的食物來得 (A)高些 (B)低些 (C)無法確定 (D)視季節而定。
- (C)23. 關於蔬果的貯存，下列何者不正確？ (A)南瓜放在室溫貯存 (B)黃瓜需冷藏貯存 (C)青椒置密封容器貯存以防氧化 (D)草莓宜冷藏貯存。
- (A)24. 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。
- (B)25. 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。

- (A)26. 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。
- (B)27. 廚師常以何種部位來辨別母蟹？ (A)螯 (B)臍 (C)蟹殼花紋 (D)肥瘦。
- (A)28. 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。
- (C)29. 腐竹是用 (A)綠豆 (B)紅豆 (C)黃豆 (D)花豆 加工製成的。
- (D)30. 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。
- (D)31. 冷凍食品應保存之溫度是在 (A)4℃ (B)0℃ (C)-5℃ (D)-18℃ 以下。
- (C)32. 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。
- (B)33. 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。
- (D)34. 下列何種食物含膳食纖維最少？ (A)牛蒡 (B)黑棗 (C)燕麥 (D)白飯。
- (D)35. 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量，應符合 (A)公司標準作業之規定 (B)師傅獨家秘方調配斤兩之規定 (C)食品新鮮度來調配 (D)中央主管機關之規定。
- (C)36. 一公克脂肪可產生 (A)4 (B)7 (C)9 (D)12 大卡的熱量。
- (A)37. 下列何者為酸性灰食物？ (A)五穀類 (B)蔬菜類 (C)水果類 (D)油脂類。
- (D)38. 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。
- (B)39. 松子腰果炸好，放冷後顏色會 (A)變淡 (B)變深 (C)變焦 (D)不變。
- (A)40. 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。
- (A)41. 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購 (A)淡色 (B)深色 (C)薄鹽 (D)油膏 醬油。
- (B)42. 若一個三明治可提供蛋白質 7 公克、脂肪 5 公克及醣類 15 公克，則其可獲熱量為 (A)127 大卡 (B)133 大卡 (C)143 大卡 (D)163 大卡。
- (B)43. 米粒粉主要是用來作為 (A)酥炸的裹粉 (B)粉蒸肉的裹粉 (C)煮飯添加粉 (D)煙燻材料
- (C)44. 一般製造素肉(人造肉)的原料是 (A)玉米 (B)雞蛋 (C)黃豆 (D)生乳。
- (B)45. 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。
- (A)46. 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。
- (B)47. 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。
- (B)48. 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。
- (D)49. 下列哪一種油含有膽固醇？ (A)花生油 (B)紅花子油 (C)大豆沙拉油 (D)奶油。
- (D)50. 食用油若長時間加高溫，其結果是 (A)能殺菌、容易保存 (B)增加油色之美觀 (C)增長使用期限 (D)產生有害物質。
- (B)51. 下列烹調器具何者可減少用油量？ (A)不銹鋼鍋 (B)鐵氟龍鍋 (C)石頭鍋 (D)鐵鍋。
- (B)52. 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)逃至樓頂等候救援。
- (C)53. 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。
- (C)54. 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。
- (C)55. 下列敘述何者不正確？ (A)消毒抹布以煮沸法處理，需以 100℃ 沸水中煮沸 5 分鐘以上 (B)食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上 (C)廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% (D)廚房的清潔區溫度必需保持在 22~25℃，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間。
- (D)56. 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。

- (A)57. 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。
- (C)58. 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為 (A)乾貨→牛肉→魚貝→蛋 (B)牛肉→魚貝→蛋→乾貨 (C)乾貨→牛肉→蛋→魚貝 (D)牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
- (A)59. 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。
- (D)60. 身為廚師除烹飪技術外，對於食材生長季節問題，是否也需認識？ (A)那是採購人員的工作 (B)沒有必要瞭解認識 (C)廠商的事 (D)應經常吸收資訊，多認識食材。
- (D)61. 熟食掉落地上時應如何處理？ (A)洗淨後再供客人食用 (B)重新加熱調理後再供客人食用 (C)高溫殺菌後再供客人食用 (D)丟棄不可再供客人食用。
- (A)62. 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。
- (B)63. 鹽醃的水產品或肉類 (A)不必冷藏 (B)必須冷藏 (C)必須冷凍 (D)包裝好就好。
- (D)64. 下列食品何者為非發酵食品？ (A)醬油 (B)米酒 (C)酸菜 (D)牛奶。
- (D)65. 銀芽是指 (A)綠豆芽 (B)黃豆芽 (C)苜蓿芽 (D)去掉頭尾的綠豆芽。
- (B)66. 下列魚類何者屬於海水魚？ (A)草魚 (B)鰻魚 (C)鯽魚 (D)鱧魚。
- (A)67. 被蒸氣燙傷時最好的處理方法是 (A)儘快沖冷水 (B)塗抹醬油 (C)塗抹麻油 (D)以乾淨紗布蓋好，以免被污染。
- (D)68. 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的 (A)細菌 (B)化學物質 (C)過敏原 (D)天然毒素 所致。
- (A)69. 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。
- (D)70. 扣肉是以論 (A)秒 (B)分 (C)刻 (D)時 為火候的菜餚。
- (D)71. 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為 (A)滾刀片 (B)長形片 (C)圓形片 (D)水花片。
- (C)72. 低脂奶是指牛奶中 (A)蛋白質 (B)水分 (C)脂肪 (D)鈣 含量低於鮮奶。
- (B)73. 有關魚類貯存，下列何者不正確？ (A)新鮮的魚應貯藏在 4℃ 以下 (B)魚覆蓋的冰愈大塊愈好 (C)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中 (D)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。
- (C)74. 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？ (A)不加處理，直接放入冷凍庫 (B)整塊洗淨後，放入冷凍庫 (C)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫 (D)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。
- (D)75. 凡以「宮保」命名的菜，都要用到 (A)青椒 (B)紅辣椒 (C)黃椒 (D)乾辣椒。
- (C)76. 你現在正在切菜，老闆請你現在端一盤菜到外場給顧客，你的第一個動作為 (A)立即端出 (B)先把菜切完了再端出 (C)先立即洗手，再端出 (D)只要自己方便即可。
- (B)77. 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。
- (B)78. 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。
- (B)79. 烹調區屬於 (A)清潔區 (B)準清潔區 (C)污染區 (D)一般作業區。
- (A)80. 肉類所含的蛋白質是屬於 (A)完全蛋白質 (B)部份完全蛋白質 (C)部分不完全蛋白質 (D)不完全蛋白質。
- (C)81. 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。
- (C)82. 下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？ (A)煎 (B)炒 (C)煮 (D)炸。
- (A)83. 火災現場，離地面距離越高其溫度 (A)越高 (B)越低 (C)沒有差別 (D)視情況而定。
- (A)84. 廚房排水溝宜採用何種材料 (A)不銹鋼 (B)塑鋼 (C)水泥 (D)生鐵。

- (D)85. 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。
- (A)86. 火災時會造成休克的元兇是 (A)一氧化碳 (B)二氧化碳 (C)臭氧 (D)氫氣。
- (C)87. 食材 450 公克最接近 (A)1 台斤 (B)半台斤 (C)1 磅 (D)8 兩。
- (A)88. 下列何種魚有迴游習性？ (A)鮭魚 (B)草魚 (C)飛魚 (D)鯊魚。
- (C)89. 食品加工產品已過期，如何處理？ (A)重新貼上新標籤 (B)去除原標示日期 (C)銷毀處理 (D)丟掉可惜，可以回收換包裝即可。
- (C)90. 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及 (A)美味 (B)顏色美麗 (C)清潔 (D)香醇可口。
- (C)91. 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損 (A)可不必計較 (B)耗損與單價無關 (C)要求品質，對於耗損有幫助 (D)品質與耗損沒有關聯。
- (D)92. 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為 (A)人事費用 (B)原料成本 (C)耗材費用 (D)雜項成本。
- (C)93. 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。
- (D)94. 熬高湯時，應在何時下鹽？ (A)一開始時 (B)水煮滾時 (C)製作中途時 (D)湯快完成時。
- (A)95. 番茄於 (A)1~3 月 (B)4~6 月 (C)7~9 月 (D)10~12 月 的價格最便宜。
- (C)96. 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為 (A)小白菜 (B)空心菜 (C)芥蘭菜 (D)青江菜。
- (D)97. 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。
- (A)98. 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，其烹調方法稱為 (A)拌 (B)煮 (C)蒸 (D)炒。
- (A)99. 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。
- (C)100. 花生與下列何種食物性質差異最大？ (A)核桃 (B)腰果 (C)綠豆 (D)杏仁。
- (C)101. 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 (A)四兩 (B)半斤 (C)一台斤 (D)二台斤 最適宜。
- (A)102. 一般食用油應貯藏在 (A)陰涼乾燥的地方 (B)陽光充足的地方 (C)密閉陰涼的地方 (D)室外屋簷下 以減緩油脂酸敗。
- (A)103. 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。
- (B)104. 1 台斤為 16 台兩，1 台兩為 (A)38.5 公克 (B)37.5 公克 (C)60 公克 (D)16 公克。
- (C)105. 油炸過的油應盡快用完，若用不完 (A)可與新油混合使用 (B)倒掉 (C)集中處理由合格廠商回收 (D)倒進餿水桶。
- (C)106. 下列何種本土水產被列為保育類？ (A)鱈魚 (B)錢鰻 (C)鱸鰻 (D)白鰻。
- (A)107. 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。
- (B)108. 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？ (A)大聲呼叫 (B)關閉電源開關 (C)用水滅火 (D)走為上策。
- (C)109. 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？ (A)高麗菜 (B)菠菜 (C)絲瓜 (D)白蘿蔔。
- (C)110. 含有鐵質較豐富的食物是 (A)餅乾 (B)胡蘿蔔 (C)雞蛋 (D)牛奶
- (D)111. 下列何種水果，其維生素 C 含量較多？ (A)西瓜 (B)荔枝 (C)鳳梨 (D)蕃石榴。
- (B)112. 買雞蛋時宜選購 (A)蛋殼光潔平滑者 (B)蛋殼乾淨且粗糙者 (C)蛋殼無破損即可 (D)蛋殼有特殊顏色者。
- (A)113. 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。
- (A)114. 芋薯類削皮後的褐變是因 (A)酵素 (B)糖質 (C)蛋白質 (D)脂肪 作用的關係。

- (D)115. 「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。
- (C)116. 將蛋放入6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示 (A)重量夠 (B)愈新鮮 (C)不新鮮 (D)品質好。
- (C)117. 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。
- (B)118. 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。
- (A)119. 正常的新鮮肉類色澤為 (A)鮮紅色 (B)暗紅色 (C)灰紅色 (D)褐色。
- (D)120. 下列何種肉類含較少的脂肪？ (A)鴨肉 (B)豬肉 (C)牛肉 (D)雞肉。
- (D)121. 維護冰凍的肉類品質，(A)可以多次解凍 (B)冷凍食物品質不會變質，可以冷凍冷藏 (C)可以微波爐解凍後冷藏 (D)應一次使用完畢不宜再度冷凍冷藏。
- (C)122. 魚肉會有苦味是因為殺魚時 (A)弄破魚腸 (B)洗不乾淨 (C)弄破魚膽 (D)魚鱗打不乾淨。
- (C)123. 餐具經過衛生檢查其結果如下，何者為合格？ (A)大腸桿菌為陽性，含有殘留油脂 (B)生菌數 400 個，大腸菌群陰性 (C)大腸桿菌陰性，不含有油脂，不含有殘留洗潔劑 (D)沒有一定的規定。
- (B)124. 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)玻璃材質且附透明緊密之蓋子 (D)食品級保鮮盒。
- (D)125. 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度(A)選擇越豐富、多樣性越好 (B)不用考慮太多浪費時間 (C)選取顏色越鮮豔者越漂亮即可 (D)不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。
- (A)126. 砧板材質以 (A)塑膠 (B)硬木 (C)軟木 (D)不銹鋼 為宜。
- (C)127. 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 (A)2→4→5→3→1 (B)3→1→2→4→5 (C)2→1→3→4→5 (D)1→2→3→4→5。
- (A)128. 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。
- (C)129. 買回來的冬瓜表面上有白霜是 (A)發霉現象 (B)糖粉 (C)成熟的象徵 (D)快腐爛掉的現象
- (D)130. 發霉的穀類含有 (A)氰化物 (B)生物鹼 (C)蕁毒鹼 (D)黃麴毒素 對人體有害，不宜食用。
- (A)131. 以 1 公斤的價格來比較 (A)雞蛋 (B)雞肉 (C)豬肉 (D)牛肉 最便宜。
- (A)132. 刀工與火候兩者之間的關係 (A)非常密切 (B)有關但不重要 (C)有些微關係 (D)互不相干
- (B)133. 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。
- (C)134. 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)沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試 (B)沿著瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試 (C)沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試 (D)用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏。
- (B)135. 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？ (A)保暖，但不要讓患者有出汗現象 (B)將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物，丟棄並毀滅 (C)病人清醒者，給予食鹽水 (D)立刻送醫急救。
- (A)136. 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。
- (A)137. 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。
- (C)138. 螃蟹最肥美之季節為 (A)春 (B)夏 (C)秋 (D)冬 季。
- (C)139. 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。

- (D)140. 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？ (A)50 ppm (B)100 ppm (C)150 ppm (D)200 ppm。
- (B)141. 沙拉油品質愈好則 (A)加熱後愈容易冒煙 (B)加熱後不易冒煙 (C)一經加熱即很快起泡沫 (D)不加熱也含泡沫。
- (D)142. 盤飾用的番茄通常適用於 (A)蒸 (B)燴 (C)紅燒 (D)冷盤 的菜餚上。
- (C)143. 炸豬排時宜使用豬的 (A)後腿肉 (B)前腿肉 (C)里肌肉 (D)五花肉。
- (B)144. 販售包裝食品及食品添加物等，應有 (A)英文及阿拉伯數字顯著標示容器或包裝之上 (B)中文及通用符號顯著標示於包裝之上 (C)市場採購不需要標示 (D)有英文或中文標示就可以。
- (C)145. 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於 (A)毒素型的腸炎弧菌 (B)感染型的腸炎弧菌 (C)感染型的沙門氏菌 (D)毒素型的沙門氏菌。
- (D)146. 比較受季節影響的水產品為 (A)蜆 (B)草蝦 (C)海帶 (D)虱目魚。
- (C)147. 鹹蛋一般是以 (A)火雞蛋 (B)鵝蛋 (C)鴨蛋 (D)鴛鴦蛋 醃漬而成。
- (B)148. 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。
- (D)149. 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 (A)30℃ (B)40℃ (C)50℃ (D)60℃ 以上。
- (B)150. 國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚 (A)便宜 (B)貴 (C)一樣 (D)無法評估。