

基隆市 114 學年度國中技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群(廚藝製作)學科題庫

- (3) 下列何種食物不屬堅果類？(1)核桃 (2)腰果 (3)黃豆 (4)杏仁。
- (2) 以發酵方法製做泡菜，其酸味是來自於醃漬時的 (1)碳酸菌 (2)乳酸菌 (3)酵母菌 (4)酒釀。
- (4) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為 (1)醱酵時間較久 (2)加入了較多的糖與鹽 (3)濃縮了，水分含量較少 (4)加入修飾澱粉在內。
- (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？(1)紅燒 (2)炒 (3)蒸 (4)煎。
- (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。
- (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。
- (3) 通常所稱之奶油(Butter)係由 (1)牛肉中抽出之油 (2)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油 (3)牛乳內抽出之油脂 (4)由植物油精製而成。
- (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。
- (1) 含有筋性的粉類是 (1)麵粉 (2)玉米粉 (3)太白粉 (4)甘藷粉。
- (2) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？(1)麵粉 (2)太白粉 (3)泡達粉 (4)在來米粉。
- (1) 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？(1)鹽 (2)胡椒粉 (3)糖 (4)醋。
- (1) 「粉蒸肉」之材料宜用 (1)五花肉 (2)里肌肉 (3)豬蹄 (4)豬頭肉。
- (2) 製作包子之麵粉宜選用 (1)低筋麵粉 (2)中筋麵粉 (3)高筋麵粉 (4)澄粉。
- (3) 花生與下列何種食物性質差異最大？(1)核桃 (2)腰果 (3)綠豆 (4)杏仁。
- (4) 如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是 (1)蛋 (2)肉 (3)魚 (4)花生。
- (3) 因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是 (1)洋蔥 (2)胡蘿蔔 (3)馬鈴薯 (4)毛豆。
- (2) 下列食品何者含澱粉質較多？(1)芋薺 (2)馬鈴薯 (3)蓮藕 (4)豆薯(刈薯)。
- (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。
- (1) 大茴香俗稱 (1)八角 (2)丁香 (3)花椒 (4)甘草。
- (3) 腐竹是用下列何種食材加工製成的？(1)綠豆 (2)紅豆 (3)黃豆 (4)花豆。
- (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) 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。
- (3) 魚類的脂肪分佈在 (1)皮下 (2)魚背 (3)腹部 (4)魚肉 為多。
- (3) 低脂奶是指牛奶中 (1)蛋白質 (2)水分 (3)脂肪 (4)鈣 含量低於鮮奶。
- (2) 下列何種食物切開後會產生褐變？(1)木瓜 (2)楊桃 (3)鳳梨 (4)釋迦。

26. (4) 肝臟比肉類容易煮熟是因 (1)脂肪成份少 (2)蛋白質成份少 (3)醣份少 (4)結締組織少 的關係。
27. (2) 下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？ (1)小蘇打 (2)硼砂 (3)味素 (4)紅色 6 號色素。
28. (2) 假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？ (1)清蒸魚 (2)糖醋魚 (3)紅燒魚 (4)生魚片。
29. (2) 「走油扣肉」應用 (1)排骨肉 (2)五花肉 (3)里肌肉 (4)梅花肉(胛心肉) 來做為佳。
30. (3) 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？ (1)冬瓜、冬筍 (2)冬菇、冬菜 (3)冬菇、冬筍 (4)冬菇、冬瓜。
31. (4) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有 (1)香菇 (2)金針 (3)蝦米 (4)髮菜。
32. (4) 銀芽是指 (1)綠豆芽 (2)黃豆芽 (3)苜蓿芽 (4)去掉頭尾的綠豆芽。
33. (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。
34. (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。
35. (4) 發霉的穀類含有 (1)氰化物 (2)生物鹼 (3)蕈毒鹼 (4)黃麴毒素 對人體有害，不宜食用。
36. (4) 下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？ (1)紅豆 (2)綠豆 (3)花生 (4)馬鈴薯。
37. (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。
38. (3) 黃麴毒素容易存在於 (1)家禽類 (2)魚貝類 (3)花生、玉米 (4)內臟類。
39. (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。
40. (2) 酸辣湯的辣味來自於 (1)芥菜粉 (2)胡椒粉 (3)花椒粉 (4)辣椒粉。
41. (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。
42. (3) 下列何者為較新鮮的蛋？ (1)蛋殼光滑者 (2)氣室大的蛋 (3)濃厚蛋白量較多者 (4)蛋白彎曲度小的。
43. (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。
44. (2) 下列那一種為天然膨大劑？ (1)發粉 (2)酵母 (3)小蘇打 (4)阿摩尼亞。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (3) 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為 (1)添加防腐劑在內 (2)罐頭

食品濃稠度高，細菌不易繁殖 (3)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 (4)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。

49. (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。
50. (3) 下列材料何者不適合應用於素食中？ (1)辣椒 (2)薑 (3)落蕎 (4)九層塔。
51. (1) 吾人應少食用「造型素材」如素魚、素龍蝦的原因為 (1)高添加物、高色素、高調味料 (2)低蛋白、高價位 (3)造型欠缺真實感 (4)高香料、高澱粉。
52. (2) 大部分的豆類不宜生食係因 (1)味道噁心 (2)含抗營養因子 (3)過於堅硬，難以吞嚥 (4)不易消化。
53. (4) 選擇生機飲食產品時，應先考慮 (1)物美價廉 (2)容易烹調 (3)追求流行 (4)個人身體特質。
54. (3) 一般製造素肉(人造肉)的原料是 (1)玉米 (2)雞蛋 (3)黃豆 (4)生乳。
55. (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。
56. (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。
57. (3) 一般深色的肉比淺色的肉所含 (1)礦物質 (2)蛋白質 (3)鐵質 (4)磷質 為多。
58. (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。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (2) 乾燥金針容易有 (1)一氧化硫 (2)二氧化硫 (3)氯化鈉 (4)氫氧化鈉 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。
63. (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。
64. (3) 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？ (1)筊白筍 (2)青蘆筍 (3)白蘆筍 (4)綠竹筍。
65. (1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？ (1)曼波魚 (2)鯨魚 (3)鱈魚 (4)石斑魚。
66. (2) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？ (1)烹調前腳沒有綁住 (2)烹調前沒有冰鎮處理 (3)烹調前眼睛要遮住 (4)烹調前腳沒有清洗。
67. (1) 下列何種魚有迴游習性？ (1)鮭魚 (2)草魚 (3)飛魚 (4)鯊魚。
68. (2) 蛋黃醬中因含有 (1)糖 (2)醋酸 (3)沙拉油 (4)芥末粉 細菌不易繁殖，因此不易腐敗。
69. (2) 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存 (1)一個月 (2)三個月 (3)五個月 (4)七個月。
70. (3) 煮糯米飯(未浸過水)所用的水分比白米飯少，通常是白米飯水量的

(1)1/2 (2)1/3 (3)2/3 (4)1/4 。

71. (2) 炒牛毛肚(重瓣胃)應用 (1)文火 (2)武火 (3)文武火 (4)煙火 以免肉質過老而口感差。
72. (3) 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？ (1)煨 (2)燴 (3)煸 (4)燒 。
73. (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 。
74. (2) 買雞蛋時宜選購 (1)蛋殼光潔平滑者 (2)蛋殼乾淨且粗糙者 (3)蛋殼無破損即可 (4)蛋殼有特殊顏色者 。
75. (1) 選購皮蛋的技巧為下列何者？ (1)蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者 (2)蛋殼有許多粗糙斑點者 (3)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 (4)價格便宜者 。
76. (3) 鹹蛋一般是以 (1)火雞蛋 (2)鵝蛋 (3)鴨蛋 (4)駝鳥蛋 醃漬而成。
77. (3) 下面哪一種是新鮮的乳品特徵？ (1)倒入玻璃杯，即見分層沉澱 (2)搖動時產生多量泡沫 (3)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 (4)含有粒狀物 。
78. (1) 採購蔬果應先考慮之要項為 (1)生產季節與市場價格 (2)形狀與顏色 (3)冷凍品與冷藏品 (4)重量與品名 。
79. (3) 要選擇新鮮的蝦應選下列何者？ (1)頭部已帶有黑色的 (2)頭部脫落的 (3)蝦身堅硬的 (4)蝦身柔軟的 。
80. (1) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由 (1)魚鰓的黏膜細胞 (2)魚身 (3)魚鰭 (4)魚尾 所散發的味道得知。
81. (4) 下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？ (1)河流出海口的魚 (2)箱網魚 (3)近海魚 (4)深海魚 。
82. (4) 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？ (1)魚鰓成灰褐色 (2)魚眼混濁突出 (3)魚鱗脫落 (4)肉質堅挺有彈性 。
83. (3) 螃蟹最肥美之季節為 (1)春 (2)夏 (3)秋 (4)冬 季。
84. (2) 廚師常以何種部位來辨別母蟹？ (1)螯 (2)臍 (3)蟹殼花紋 (4)肥瘦 。
85. (3) 「紅燒下巴」的下巴是指 (1)豬頭 (2)舌頭 (3)魚頭 (4)猴頭菇 。
86. (4) 製作「紅燒下巴」時常選用 (1)黃魚頭 (2)鮫魚頭 (3)鰻魚頭 (4)草魚頭 。
87. (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 。
88. (1) 正常的新鮮肉類色澤為 (1)鮮紅色 (2)暗紅色 (3)灰紅色 (4)褐色 。
89. (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 。
90. (4) 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是 (1)里肌肉 (2)梅花肉 (胛心肉) (3)後腿肉 (4)小里肌 。
91. (1) 肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為 (1)腱子肉 (2)肋條 (3)腓力 (4)沙朗 。
92. (4) 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的 (1)里肌肉 (2)和尚頭 (3)牛腩 (4)腱子肉 。
93. (1) 雞肉中最嫩的部份是 (1)雞柳 (2)雞腿肉 (3)雞胸肉 (4)雞翅膀 。
94. (3) 選購罐頭食品應注意 (1)封罐完整即好 (2)凸罐者表示內容物多 (3)封罐完整，並標示完全 (4)歪罐者為佳 。

95. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤 應選購 (1)淡色 (2)深色 (3)薄鹽 (4)醬油膏 醬油。
96. (2) 絲瓜的選購以何者最佳？ (1)越輕越好 (2)越重越好 (3)越長越好 (4)越短越好。
97. (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。
98. (3) 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ (1)西瓜 (2)雞蛋 (3)豆腐 (4)虱目魚。
99. (3) 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？ (1)高麗菜 (2)菠菜 (3)絲瓜 (4)白蘿蔔。
100. (2) 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？ (1)蛋類 (2)肉類 (3)蔬菜類 (4)水果類。
101. (4) 胚芽米中含 (1)澱粉 (2)蛋白質 (3)維生素 (4)脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
102. (2) 下列魚類何者屬於海水魚？ (1)草魚 (2)鯧魚 (3)鯽魚 (4)鱸魚。
103. (2) 蛋液中添加下列何種食材，可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度？ (1)鹽 (2)牛奶 (3)水 (4)太白粉。
104. (1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為 (1)3 公斤 (2)85 兩 (3)6 台斤 (4)8 台斤。
105. (3) 26 兩等於多少公克？ (1)26 公克 (2)850 公克 (3)975 公克 (4)1275 公克。
106. (3) 食材 450 公克最接近 (1)1 台斤 (2)半台斤 (3)1 磅 (4)8 兩。
107. (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。
108. (1) 瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期 (1)較長 (2)較短 (3)不能比較 (4)相同。
109. (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。
110. (3) 屬於春季盛產的蔬菜是 (1)麻竹筍 (2)蓮藕 (3)百合 (4)大白菜。
111. (2) 國內蔬菜水果之市場價格與 (1)生長環境 (2)生產季節 (3)重量 (4)地區性 具有密切關係。
112. (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。
113. (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。
114. (3) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意 (1)價格便宜就好 (2)進口品牌 (3)外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐 (4)可保存五年以上者。
115. (2) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭 (1)倒餒水桶 (2)轉至其他烹調 (3)帶回家 (4)沒概念。
116. (2) 主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以 (1)進口食材 (2)當地及季節性食材 (3)價格昂貴的食材 (4)保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
117. (4) 良好的 (1)大量採購 (2)進口食材 (3)低價食材 (4)成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。

118. (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。
119. (2) 一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？ (1)冷藏單價比冷凍單價低 (2)冷藏單價比冷凍單價高 (3)冷藏單價與冷凍單價一樣 (4)視採購量的多寡來訂單價。
120. (4) 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材 (1)沒有特色 (2)隨時可取食物，沒價值感 (3)對消費者沒吸引力 (4)可確保食材新鮮度，經濟又實惠。
121. (3) 空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於 (1)根莖類 (2)花果類 (3)葉菜類 (4)莖球類。
122. (4) 臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是 (1)雨季 (2)秋季 (3)雪季 (4)颱風季。
123. (3) 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損 (1)可不必計較 (2)耗損與單價無關 (3)要求品質，對於耗損有幫助 (4)品質與耗損沒有關聯。
124. (2) 食品冷藏溫度最好維持在多少°C？ (1)0°C以下 (2)7°C以下 (3)10°C以上 (4)20°C以上。
125. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在 (1)4°C (2)0°C (3)-5°C (4)-18°C 以下。
126. (1) 蛋置放於冰箱中應 (1)鈍端朝上 (2)鈍端朝下 (3)尖端朝上 (4)橫放。
127. (4) 下列哪種食物之儲存方法是正確的？ (1)將水果放於冰箱之冷凍層 (2)將油脂放於火爐邊 (3)將鮮奶置於室溫 (4)將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
128. (2) 魚漿為了立即取用，應暫時放在 (1)冷凍庫 (2)冷藏庫 (3)乾貨庫房 (4)保溫箱 中。
129. (1) 冷凍櫃的溫度應保持在 (1)-18°C以下 (2)-4°C以下 (3)0°C以下 (4)4°C以下。
130. (4) 食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在多少°C？ (1)30°C以上 (2)40°C以上 (3)50°C以上 (4)60°C以上。
131. (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。
132. (4) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？ (1)放射線處理 (2)冷凍 (3)乾燥 (4)塑膠袋包裝。
133. (1) 處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時 (1)要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來 (2)將空氣留存在包裝紙內 (3)包裝紙愈厚愈好 (4)包裝紙與肉品之貯藏無關。
134. (3) 冰箱冷藏的溫度應在 (1)12°C (2)8°C (3)7°C (4)0°C 以下。
135. (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。
136. (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。
137. (1) 冷凍食品與冷藏食品之貯存 (1)必須分開貯存 (2)可以共同貯存 (3)沒有規定 (4)視情況而定。
138. (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。
139. (1) 封罐良好的罐頭食品可以保存約 (1)三年 (2)五年 (3)七年 (4)九年。
140. (2) 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？
(1)加熱 (2)冷凍 (3)曬乾 (4)鹽漬。
141. (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。
142. (4) 甘薯最適宜的貯藏溫度為 (1)-18°C以下 (2)0~3°C (3)3~7°C
(4)15°C左右。
143. (3) 未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？ (1)放在電鍋中 (2)放在室溫中 (3)放入冰箱中冷藏 (4)放在電子鍋中保溫。
144. (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。
145. (2) 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉 (1)失去風味 (2)表皮迅速變黑 (3)肉質變軟 (4)肉色褐化。
146. (4) 下列水果何者不適宜低溫貯藏？ (1)梨 (2)蘋果 (3)葡萄 (4)香蕉。
147. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何種適宜？ (1)5~8°C (2)3~5°C (3)2~-2°C
(4)-5~-12°C。
148. (1) 下列何種方法，可防止冷藏(凍)庫的二次污染？ (1)各類食物妥善包裝並分類貯存 (2)食物交互置放 (3)經常將食物取出並定期除霜 (4)增加開關庫門之次數。
149. (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。
150. (2) 有關魚類貯存，下列何者不正確？ (1)新鮮的魚應貯藏在4°C以下 (2)魚覆蓋的冰愈大塊愈好 (3)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中 (4)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。
151. (2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為 (1)5~8°C (2)10~15°C (3)20~25°C
(4)30~35°C。
152. (3) 關於蔬果的貯存，下列何者不正確？ (1)南瓜放在室溫貯存 (2)黃瓜需冷藏貯存 (3)青椒置密封容器貯存以防氧化 (4)草莓宜冷藏貯存。
153. (4) 蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且 (1)比重增加 (2)氣室縮小 (3)蛋黃圓而濃厚 (4)蛋白粘度降低。
154. (2) 食物安全的供應溫度是指 (1)5~60°C (2)60°C以上、7°C以下 (3)40~100°C(4)100°C以上、40°C以下。
155. (1) 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？ (1)必須保存在7°C以下的環境中 (2)運送時不一定須使用冷藏保溫車 (3)可保存在室溫中 (4)需保存在冷凍庫中。
156. (4) 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？ (1)新鮮屋鮮奶儲放在5°C以下的冷藏室 (2)冰淇淋儲放在-18°C以下的冷凍庫 (3)利樂包裝乳品(保久乳)可儲放在乾貨庫房中 (4)開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。
157. (3) 下列敘述何者為錯誤？ (1)低溫食品理貨作業應在15°C以下場所進行 (2)乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕 (3)保溫食物應保持在50°C以上 (4)低溫食品應以低溫車輛運送。
158. (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°C (4)儘可能日光可直射以維持乾燥。

159. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在 (1)80%以上 (2)60~80% (3)40~60% (4)20~40%。
160. (4) 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 (1)100% (2)90% (3)80% (4)60% 以下。
161. (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。
162. (4) 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？ (1)酪氨酸酵素作用的緣故 (2)冷凍不當所造成 (3)不新鮮才變黑 (4)因新鮮草蝦急速冷凍的關係。
163. (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。
164. (3) 冷藏的主要目的在於 (1)可以長期保存 (2)殺菌 (3)暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用 (4)方便配菜與烹調。
165. (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。
166. (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。
167. (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。
168. (3) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應 (1)可不必冷藏 (2)放在陰涼通風處 (3)放置冰箱冷藏 (4)放在陽光充足的通風處。
169. (2) 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好 (1)存放於冷凍庫中 (2)放於冷藏庫中 (3)放在通風陰涼處 (4)泡在水中。
170. (1) 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 (1)分開包裝，分開貯藏 (2)不必包裝一起貯藏 (3)一起包裝一起貯藏 (4)不必包裝，分開貯藏。
171. (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。
172. (4) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 (1)30°C (2)40°C (3)50°C (4)60°C 以上。
173. (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。
174. (2) 米應存放於 (1)陽光充足乾燥的環境中 (2)低溫乾燥環境中 (3)陰冷潮濕的環境中 (4)放於冷凍冰箱中。
175. (3) 買回來的冬瓜表面上有白霜是 (1)發霉現象 (2)糖粉 (3)成熟的象徵 (4)快腐爛掉的現象。
176. (1) 皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於 (1)陰涼通風處 (2)冷藏室 (3)冷凍室 (4)陽光充足處 密封保存。
177. (2) 油脂開封後未用完部分應 (1)不需加蓋 (2)隨時加蓋 (3)想到再蓋 (4)放冰箱不用蓋。

178. (3) 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 (1)40% (2)50% (3)60% (4)70% 以上。
179. (4) 發霉的年糕應 (1)將霉刮除後即可食用 (2)洗淨後即可食用 (3)將霉刮除洗淨後即可食用 (4)不可食用。
180. (2) 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存? (1)甘薯 (2)小黃瓜 (3)芋頭 (4)胡蘿蔔。
181. (1) 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜? (1)5~7°C (2)2~4°C (3)2~-2°C (4)-5~-12°C。
182. (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。
183. (2) 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於 (1)冷藏庫 (2)冷凍庫 (3)陰涼處 (4)室內通風處。
184. (4) 剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於 (1)冷藏庫地上貯存 (2)冷凍庫地上貯存 (3)冷藏庫架子上貯存 (4)室溫架子上貯存。
185. (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。
186. (2) 甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為 (1)18°C (2)0~3°C (3)20°C (4)15°C左右。
187. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 (1)7°C (2)30°C (3)50°C (4)60°C以上。
188. (1) 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質? (1)絞肉 (2)里肌肉 (3)排骨 (4)五花肉。
189. (4) 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? (1)方便就好 (2)先進後出 (3)後進先出 (4)先進先出。
190. (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。
191. (2) 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 (1)直接放於低溫的冷凍庫中 (2)分別包裝放於冷凍庫中 (3)分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好 (4)分別包裝放於冷藏庫中。
192. (1) 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? (1)60% (2)70% (3)80% (4)90%。
193. (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。
194. (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。
195. (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。
196. (4) 扣肉是以論 (1)秒 (2)分 (3)刻 (4)時 為火候的菜餚。
197. (3) 較老的肉宜採下列何種烹煮法? (1)切片快炒 (2)切片油炸 (3)切塊紅燒 (4)川燙。
198. (4) 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？(1)燴 (2)溜 (3)爆 (4)紅燒。

199. (4) 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用 (1)文火溫油 (2)文火熱油 (3)旺火溫油 (4)旺火熱油。
200. (4) “爆”的菜應使用 (1)微火 (2)小火 (3)中火 (4)大火 來做。
201. (4) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (1)大火 (2)旺火 (3)武火 (4)文火。
202. (4) 中國菜所謂「醬爆」是指用 (1)番茄醬 (2)沙茶醬 (3)芝麻醬 (4)甜麵醬 來做。
203. (2) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？ (1)140°C(2)180°C (3)240°C(4)260°C。
204. (2) 蒸蛋時宜用 (1)旺火 (2)文火 (3)武火 (4)三者隨意。
205. (4) 煎荷包蛋時應用 (1)旺火 (2)武火 (3)大火 (4)文火。
206. (1) 做清蒸魚時宜用 (1)武火 (2)文武火 (3)文火 (4)微火。
207. (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。
208. (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。
209. (3) 製作拼盤(冷盤)時最著重的要點是在 (1)刀工 (2)排盤 (3)刀工與排盤 (4)火候。
210. (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。
211. (4) 洗豬網油時宜用 (1)擦洗法 (2)刮洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法。
212. (1) 洗豬舌、牛舌時宜用 (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法。
213. (1) 豬腳的清洗方法以 (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法 為宜。
214. (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。
215. (1) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用 (1)先洗後切 (2)先切後洗 (3)先泡後洗 (4)洗、切、泡、醃無一定的順序。
216. (2) 清洗蔬菜宜用 (1)擦洗法 (2)沖洗法 (3)泡洗法 (4)漂洗法。
217. (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。
218. (4) 洗豬腦時宜用 (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法。
219. (3) 洗豬肺時宜用下列何種方式？ (1)刮洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法。
220. (1) 洗豬肚、豬腸時宜用 (1)翻洗法 (2)擦洗法 (3)沖洗法 (4)漂洗法。
221. (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。
222. (4) 熬高湯時，應在何時下鹽？ (1)一開始時 (2)水煮滾時 (3)製作中途時 (4)湯快完成時。
223. (3) 烹調上所謂的五味是指 (1)酸甜苦辣辛 (2)酸甜苦辣麻 (3)酸甜苦辣鹹 (4)酸甜苦辣甘。
224. (3) 中國菜餚講究溫度，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。
225. (4) 下列的烹調方法中何者可不勾芡？ (1)溜 (2)羹 (3)燴 (4)燒。
226. (2) 為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ (1)紅辣椒 (2)乾辣椒 (3)青

辣椒 (4)辣椒粉。

227. (4) 牛腩的調理以 (1)炸 (2)炒 (3)爆 (4)燉 為適合。
228. (2) 漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？ (1)鹽、蛋黃、太白粉 (2)鹽、蛋白、太白粉 (3)糖、全蛋、太白粉 (4)糖、全蛋、玉米粉。
229. (4) 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？ (1)水 (2)太白粉 (3)蛋白 (4)肥肉、蛋白與太白粉。
230. (1) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先 (1)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (2)拌入油 (3)放多量蛋白 (4)放小蘇打 去醃。
231. (1) 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應 (1)勾芡時用炒瓢往同一方向推拌 (2)用炒瓢不停地攪拌 (3)用麵粉來勾芡 (4)芡粉中添加小蘇打。
232. (1) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ (1)檸檬汁 (2)沙拉油 (3)蛋黃 (4)鹽。
233. (1) 烹調時調味料的使用應注意下列何者？ (1)種類與用量 (2)美觀與外形 (3)顧客的喜好 (4)經濟實惠。
234. (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。
235. (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。
236. (4) 蛋黃醬(沙拉醬)之型作原料為 (1)豬油、蛋、醋 (2)牛油、蛋、醋 (3)奶油、蛋、醋 (4)沙拉油、蛋、醋。
237. (4) 下列何者不是蛋黃醬(沙拉醬)之基本材料？ (1)蛋黃 (2)白醋 (3)沙拉油 (4)牛奶。
238. (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。
239. (4) 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為 (1)滾刀片 (2)長形片 (3)圓形片 (4)水花片。
240. (3) 哈士蟆是指雪蛤體內的 (1)唾液 (2)肌肉 (3)輸卵管及卵巢上的脂肪 (4)腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
241. (3) 煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？ (1)味素、太白粉 (2)糖、太白粉 (3)鹽、太白粉 (4)玉米粉、麵粉。
242. (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。
243. (3) 傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？ (1)米酒 (2)高粱酒 (3)紹興酒 (4)啤酒。
244. (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。
245. (3) 「京醬肉絲」傳統的作法，鋪底是用 (1)蒜白 (2)筍絲 (3)蔥白絲 (4)綠豆芽。
246. (2) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 (1)小蘇打 (2)木瓜 (3)鹼粉 (4)泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
247. (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。

248. (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。
249. (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用下列何種方式？ (1)優先處理 (2)中間處理 (3)最後處理 (4)沒有規定。
250. (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。
251. (4) 製備熱炒菜餚，刀工應注意 (1)絲要粗 (2)片要薄 (3)丁要大 (4)刀工均勻。
252. (1) 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 (1)推刀法 (2)拉刀法 (3)剝刀法 (4)批刀法。
253. (4) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ (1)青椒 (2)紅辣椒 (3)黃椒 (4)乾辣椒。
254. (1) 珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？ (1)蒸 (2)煮 (3)炒 (4)炸。
255. (1) 羹類菜餚勾芡時，最好用 (1)中小火 (2)猛火 (3)大火 (4)旺火。
256. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間 (1)長 (2)短 (3)相同 (4)不一定。
257. (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。
258. (2) 松子腰果炸好，放冷後顏色會 (1)變淡 (2)變深 (3)變焦 (4)不變。
259. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購 (1)淡色 (2)深色 (3)薄鹽 (4)油膏醬油。
260. (3) 製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是 (1)切薄片 (2)切絲 (3)拍打浸料 (4)切厚片。
261. (3) 炸豬排通常使用豬的 (1)後腿肉 (2)前腿肉 (3)里肌肉 (4)五花肉。
262. (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。
263. (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。
264. (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。
265. (4) 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？ (1)油炸 (2)煙燻 (3)煎 (4)清蒸。
266. (4) 盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在 (1)燴 (2)炒 (3)燉 (4)冷盤 的菜上。
267. (2) 製作整個的蹄膀(如冰糖蹄膀)宜選用 (1)方盤 (2)圓盤 (3)橢圓形盤(腰子盤)(4)任何形狀的盤子 盛裝。
268. (4) 整條紅燒魚宜以 (1)深盤 (2)圓盤 (3)方盤 (4)橢圓盤(腰子盤) 盛裝。
269. (3) 下列哪種烹調方法的菜餚，可以不必排盤即可上桌？ (1)蒸 (2)烤 (3)燉 (4)炸。
270. (2) 盛菜時，頂端宜略呈 (1)三角形 (2)圓頂形 (3)平面形 (4)菱形 較為美觀。

271. (3) 「松鶴延年」拼盤宜用於 (1)滿月 (2)週歲 (3)慶壽 (4)婚禮 的宴席上。
272. (2) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？ (1)外形好且乾淨 (2)用量可以超過主體 (3)葉面不能有蟲咬的痕跡 (4)添加的色素為食用色素。
273. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？ (1)刀工 (2)排盤 (3)配色 (4)火候。
274. (4) 盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用 (1)大白菜 (2)紫色甘藍 (3)高麗菜 (4)結球萵苣。
275. (4) 盤飾用的番茄通常適用於 (1)蒸 (2)燴 (3)紅燒 (4)冷盤 的菜餚上。
276. (3) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？ (1)為了成本考量，模型較實際 (2)塑膠花較便宜，又可以回收使用 (3)為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜 (4)撿拾腐木及石頭或樹葉較天然。
277. (3) 勾芡而且多汁的菜餚應盛放於 (1)魚翅盅較高級 (2)淺盤 (3)深盤 (4)平盤 較為合適。
278. (4) 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 (1)選擇越豐富、多樣性越好 (2)不用考慮太多浪費時間 (3)選取顏色越鮮豔者越漂亮即可 (4)不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。
279. (3) 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應 (1)直接放在工作檯，使用較方便 (2)直接泡在水中即可 (3)清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏 (4)直接放置冰箱冷藏。
280. (4) 用番茄簡單地雕一隻蝴蝶所需的工具是 (1)果菜挖球器 (2)長竹籤 (3)短竹籤 (4)片刀。
281. (2) 剝雞時應使用 (1)片刀 (2)骨刀 (3)尖刀 (4)水果刀。
282. (3) 下列刀具，何者厚度較厚？ (1)水果刀 (2)片刀 (3)骨刀 (4)尖刀。
283. (4) 片刀主要用來切 (1)雞腿 (2)豬腳 (3)排骨 (4)豬肉。
284. (3) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？ (1)易於清理 (2)不易生鏽 (3)不耐腐蝕 (4)使用年限長。
285. (4) 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為 (1)大理石 (2)木板 (3)玻璃纖維 (4)不銹鋼。
286. (1) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？ (1)四面採直角設計 (2)彎曲處呈圓弧型 (3)與食物接觸面平滑 (4)完整而無裂縫。
287. (1) 消毒抹布時應以 100°C沸水煮沸 (1)5 分鐘 (2)10 分鐘 (3)15 分鐘 (4)20 分鐘。
288. (2) 盛裝粉質乾料(如麵粉、太白粉)之容器，不宜選用 (1)食品級塑膠材質 (2)木桶附蓋 (3)玻璃材質且附透明緊密之蓋子 (4)食品級保鮮盒。
289. (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。
290. (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。
291. (4) 散熱最慢的器具為 (1)鐵鍋 (2)鋁鍋 (3)不銹鋼鍋 (4)砂鍋。
292. (3) 製作燉的食物所使用的容器是 (1)碗 (2)盤 (3)盅 (4)盆。
293. (2) 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用 (1)不銹鋼 (2)鋁製 (3)陶瓷製 (4)塘瓷製 容器。

294. (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。
295. (3) 下列設備何者與環境保育無關？ (1)抽油煙機 (2)油脂截流槽 (3)水質過濾器 (4)殘渣處理機。
296. (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。
297. (4) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？ (1)洗米機 (2)切片機 (3)攪拌機 (4)洗碗機。
298. (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。
299. (4) 燴的食物最適合使用的容器為 (1)淺碟 (2)碗 (3)盅 (4)深盤。
300. (1) 烹調過程中，宜採用 (1)熱效率高 (2)熱效率低 (3)熱效率適中 (4)熱效率不穩定 之爐具。



KEELUNG
A city full of _____