**學校: 姓名:**

**中餐葷食-總複習 模擬2**

|  |
| --- |
| 第一部分：單選題 - 80題 |
| 題號 | 作答 | 題　　　　　　　　　　目 |
| 1 |   | 烹調區屬於下列何者？     【10-40】(1) 清潔區   (2) 污染區   (3) 一般作業區   (4) 準清潔區   |
| 2 |   | 「粉蒸肉」之材料宜用     【01-13】(1) 豬頭肉   (2) 里肌肉   (3) 豬蹄   (4) 五花肉   |
| 3 |   | 廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？     【06-78】(1) 洗菜專用   (2) 洗碗專用   (3) 清潔沖洗地板、水溝用   (4) 洗廚房器具專用   |
| 4 |   | 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確     【共同-01-160】(1) 複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開   (2) 應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用  (3) 食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號   (4) 只要是業務員介紹的新產品，一定要試用   |
| 5 |   | 下列食品的價格哪項受季節影響較大？     【08-5】(1) 蔬菜類、水果類   (2) 豆類、奶類   (3) 肉類、魚類   (4) 蛋類、五穀類   |
| 6 |   | 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應     【03-45】(1) 放置冰箱冷藏   (2) 可不必冷藏   (3) 放在陰涼通風處   (4) 放在陽光充足的通風處   |
| 7 |   | 持有烹調相關技術證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習     【共同-02-7】(1) 12小時   (2) 24小時   (3) 8小時   (4) 4小時   |
| 8 |   | 有關冰箱的敘述，下列何者為非？     【06-30】(1) 每天需清洗一次   (2) 經常除霜以確保冷藏力   (3) 減少開門次數與時間   (4) 遠離熱源   |
| 9 |   | 如何選擇新鮮的雞肉     【共同-01-65】(1) 雞體味重肉無彈性   (2) 肉質鬆軟表皮平滑   (3) 肉有光澤緊實毛細孔突起   (4) 肉的顏色暗紅有水般的光澤   |
| 10 |   | 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為     【04-44】(1) 滾刀片   (2) 圓形片   (3) 長形片   (4) 水花片   |
| 11 |   | 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何     【共同-02-16】(1) 一月至少清理一次   (2) 二年至少清理一次   (3) 一年至少清理一次   (4) 三年至少清理一次   |
| 12 |   | 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     【09-20】(1) 3＞1＞2   (2) 3＞2＞1   (3) 1＞2＞3   (4) 2＞3＞1   |
| 13 |   | 下列何者不屬於蔬菜？     【02-38】(1) 綠豆   (2) 豌豆夾   (3) 四季豆   (4) 皇帝豆   |
| 14 |   | 下列何者屬低酸性食品     【共同-01-85】(1) 魚貝類   (2) 食物pH值3.0以下   (3) 食物pH值4.6以下   (4) 食用醋   |
| 15 |   | 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為     【06-40】(1) 增加亮度   (2) 節省能源   (3) 美觀   (4) 防止爆裂造成食物汙染   |
| 16 |   | 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法     【共同-01-128】(1) 化學性   (2) 生物性   (3) 自然性   (4) 物理性   |
| 17 |   | 污染是指下列何者？     【10-49】(1) 食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質   (2) 食物未加熱至70℃   (3) 前一天將食物煮好   (4) 混入其他食物   |
| 18 |   | 預防諾羅病毒食品中毒的最佳方法是     【共同-01-45】(1) 用70%的酒精消毒   (2) 勤洗手及不要生食   (3) 食物要冷藏   (4) 冷凍12小時以上   |
| 19 |   | 花生與下列何種食物性質差異最大？     【01-15】(1) 核桃   (2) 綠豆   (3) 腰果   (4) 杏仁   |
| 20 |   | 關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？     【03-59】(1) 香蕉冷藏貯存   (2) 青椒置保鮮容器貯存以防氧化   (3) 黃瓜冷凍貯存   (4) 西瓜冷凍貯存   |
| 21 |   | 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件     【共同-02-15】(1) 140米燭光以上   (2) 180米燭光以上   (3) 200米燭光以上   (4) 120米燭光以上   |
| 22 |   | 貯存於動物肝臟與肌肉中，又稱為動物澱粉者為     【07-86】(1) 糊精   (2) 果膠   (3) 肝醣   (4) 纖維質   |
| 23 |   | 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象     【共同-01-57】(1) 更美味   (2) 產生酸味   (3) 重量減輕   (4) 香氣濃郁   |
| 24 |   | 大型冷凍庫及冷藏庫須裝上緊急用電鈴及開啟庫門之安全閥栓，應     【06-39】(1) 沒有規定   (2) 由內向外   (3) 由外向內   (4) 視情況而定   |
| 25 |   | 下列食物何者含膽固醇最多？     【07-29】(1) 雞蛋   (2) 腦   (3) 肝臟   (4) 腎   |
| 26 |   | 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的     【03-15】(1) 冷藏層   (2) 保鮮層   (3) 冷凍層   (4) 最下層   |
| 27 |   | 下列何者是正確的洗手方式     【共同-01-5】(1) 慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略   (2) 使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部   (3) 使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳   (4) 洗手後用圍裙將手部擦乾   |
| 28 |   | 根據「餐具清洗良好作業指引」，下列何者是正確的清洗作業設施     【共同-02-11】(1) 洗滌槽：人工洗滌應浸20分鐘以上   (2) 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨   (3) 洗滌槽：具有100℃以上含洗潔劑之熱水   (4) 有效殺菌槽：水溫應在100℃以上   |
| 29 |   | 廚房使用之反口油桶，其作用與功能是【　　】，可避免在操作中的危險性     【06-70】(1) 煮水用   (2) 裝炸油或回鍋油用   (3) 裝剩餘材料用   (4) 煮湯用   |
| 30 |   | 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確     【共同-03-20】(1) 多攝食富含維生素C的蔬果，以改善鐵質吸收率   (2) 全穀只須占全穀雜糧類的1/4  (3) 多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素B12   (4) 每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜   |
| 31 |   | 下列何種水果，其維生素Ｃ含量較多？     【07-36】(1) 荔枝   (2) 西瓜   (3) 鳳梨   (4) 蕃石榴   |
| 32 |   | 下列何者不是維生素B2的缺乏症？     【07-79】(1) 腳氣病   (2) 眼睛畏強光   (3) 舌炎   (4) 口角炎   |
| 33 |   | 直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示，下列何者正確     【共同-01-77】(1) 應必須標示所有食材及成分  (2) 使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都無需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製  (3) 標示熬製食材中含量最多者  (4) 有無標示主要食材皆可   |
| 34 |   | 素食者可藉由菇類食物補充     【共同-03-69】(1) 碳水化合物   (2) 脂肪   (3) 菸鹼酸   (4) 水分   |
| 35 |   | 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好     【03-46】(1) 放於冷藏庫中   (2) 泡在水中   (3) 放在通風陰涼處   (4) 存放於冷凍庫中   |
| 36 |   | 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     【09-48】(1) 高些   (2) 視季節而定   (3) 無法確定   (4) 低些   |
| 37 |   | 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？     【04-70】(1) 煎   (2) 煙燻   (3) 清蒸   (4) 油炸   |
| 38 |   | 澱粉是由何種單醣所構成的     【07-16】(1) 果糖   (2) 半乳糖   (3) 甘露糖   (4) 葡萄糖   |
| 39 |   | 最容易氧化的維生素為     【07-52】(1) 維生素B2   (2) 維生素A   (3) 維生素C   (4) 維生素B1   |
| 40 |   | 絲瓜的選購以何者最佳？     【02-25】(1) 越短越好   (2) 越重越好   (3) 越輕越好   (4) 越長越好   |
| 41 |   | 新鮮蔬菜烹調時火候應     【04-43】(1) 旺火速炒   (2) 旺火慢炒   (3) 微火速炒   (4) 微火慢炒   |
| 42 |   | 發霉的榖類含有【　　】對人體有害，不宜食用     【01-36】(1) 蕈毒鹼   (2) 黃麴毒素   (3) 生物鹼   (4) 氰化物   |
| 43 |   | 100克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？     【共同-03-11】(1) 番薯   (2) 綠豆   (3) 麵線   (4) 冬粉   |
| 44 |   | 發酵乳品應貯放在     【03-12】(1) 冷藏庫   (2) 室溫   (3) 陰涼乾燥的室溫   (4) 冷凍庫   |
| 45 |   | 下列何種食物的產量與季節的關係最小？     【02-26】(1) 豬肉   (2) 蔬菜   (3) 水果   (4) 魚類   |
| 46 |   | 比較受季節影響的水產品為     【08-11】(1) 海帶   (2) 蜆   (3) 草蝦   (4) 虱目魚   |
| 47 |   | 下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？     【06-15】(1) 耐熱塑膠   (2) 玻璃   (3) 陶瓷   (4) 不銹鋼   |
| 48 |   | 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？     【共同-03-7】(1) 每天吃1次海鮮（蝦仁、花枝等）   (2) 每天喝1杯拿鐵（咖啡加鮮奶）   (3) 每天吃1個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等）   (4) 每天吃1個葡式蛋塔   |
| 49 |   | 下列何種魚有迴游習性？     【01-70】(1) 鯊魚   (2) 飛魚   (3) 草魚   (4) 鮭魚   |
| 50 |   | 片刀主要用來切     【06-4】(1) 豬肉   (2) 排骨   (3) 雞腿   (4) 豬腳   |
| 51 |   | 食用油若長時間高溫加熱，結果     【共同-01-52】(1) 增加油色之美觀   (2) 能殺菌、容易保存   (3) 增長使用期限   (4) 會產生有害物質   |
| 52 |   | 盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在【　　】的菜上     【05-1】(1) 燴   (2) 羹   (3) 冷盤   (4) 燉   |
| 53 |   | 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高     【共同-01-103】(1) 雞肉   (2) 豬肉   (3) 碎牛肉   (4) 魚肉   |
| 54 |   | 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     【09-34】(1) 只要自己方便即可   (2) 先立即洗手，再端出   (3) 先把菜切完了再端出   (4) 立即端出   |
| 55 |   | 下列何者為較新鮮的蛋？     【01-43】(1) 蛋白彎曲度小的   (2) 濃厚蛋白量較多者   (3) 蛋殼光滑者   (4) 氣室大的蛋   |
| 56 |   | 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為     【09-45】(1) 全熟豬排售價高   (2) 七分熟的豬排不好吃   (3) 民間風俗以「全熟」為普遍   (4) 豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食   |
| 57 |   | 一般用肥皂洗手刷手，其目的為     【09-28】(1) 清潔清除皮膚表面附著的細菌   (2) 一種完全消毒之行為   (3) 遵照規定   (4) 習慣動作   |
| 58 |   | 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由     【02-9】(1) 魚尾【　　】所散發的味道得知   (2) 魚鰭   (3) 魚鰓的黏膜細胞   (4) 魚身   |
| 59 |   | 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達     【03-48】(1) 2天   (2) 7天   (3) 5天   (4) 10天   |
| 60 |   | 漁獲後處理不當或受微生物污染之作用，容易產生組織胺，而導致組織胺中毒，下列何者敘述正確     【共同-01-64】(1) 鯖、鮪、旗、鰹等迴游性紅肉魚類比底棲性白肉魚所生成的組織胺較少且慢  (2) 組織胺易揮發且具熱穩定性  (3) 其中毒症狀包括有皮膚發疹、癢、水腫、噁心、腹瀉、嘔吐等  (4) 魚類組織胺之生成量及速率不會因魚種、部位、貯藏溫度及污染菌的不同而有所差異   |
| 61 |   | 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次     【共同-02-1】(1) 每半年   (2) 每三個月   (3) 每一年   (4) 想到再檢查即可   |
| 62 |   | 食物保存之危險溫度帶係指     【共同-01-102】(1) 0~35℃   (2) 7~60℃   (3) 40~75℃   (4) 20~80℃   |
| 63 |   | 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)？     【共同-03-65】(1) 阿斯巴甜   (2) 醋磺內酯鉀(ACE-K)   (3) 楓糖   (4) 糖精   |
| 64 |   | 「爆」的時間要比「炒」的時間     【04-61】(1) 短   (2) 長   (3) 不一定   (4) 相同   |
| 65 |   | 勞工工作時右手嚴重受傷，住院醫療期間公司應按下列何者給予職業災害補償？     【90006-19】(1) 前6個月平均工資   (2) 前1年平均工資   (3) 基本工資   (4) 原領工資   |
| 66 |   | 「勞工於職場上遭受主管或同事利用職務或地位上的優勢予以不當之對待，及遭受顧客、服務對象或其他相關人士之肢體攻擊、言語侮辱、恐嚇、威脅等霸凌或暴力事件，致發生精神或身體上的傷害」此等危害可歸類於下列何種職業危害？     【90006-97】(1) 社會心理性   (2) 生物性   (3) 化學性   (4) 物理性   |
| 67 |   | 下列那種防護具較能消減噪音對聽力的危害？     【90006-77】(1) 碎布球   (2) 耳罩   (3) 耳塞   (4) 棉花球   |
| 68 |   | 廚房設置之排油煙機為下列何者？     【90006-94】(1) 排氣煙函   (2) 整體換氣裝置   (3) 局部排氣裝置   (4) 吹吸型換氣裝置   |
| 69 |   | 個人資料保護法為保護當事人權益，多少位以上的當事人提出告訴，就可以進行團體訴訟：     【90007-4】(1) 5人   (2) 10人   (3) 20人   (4) 15人   |
| 70 |   | 企業內部之營業秘密，可以概分為「商業性營業秘密」及「技術性營業秘密」二大類型，請問下列何者屬於「技術性營業秘密」？     【90007-33】(1) 客戶名單   (2) 產品配方   (3) 人事管理   (4) 經銷據點   |
| 71 |   | 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者「不」屬於「賄賂」或「不正利益」？     【90007-54】(1) 免除債務   (2) 開工邀請公務員觀禮   (3) 招待吃米其林等級之高檔大餐   (4) 送百貨公司大額禮券   |
| 72 |   | 彥江是職場上的新鮮人，剛進公司不久，他應該具備怎樣的態度     【90007-81】(1) 努力做好自己職掌的業務，樂於工作，與同事之間有良好的互動，相互協助  (2) 仔細觀察公司生態，加入某些小團體，以做為後盾  (3) 只要做好人脈關係，這樣以後就好辦事  (4) 上班、下班，管好自己便可   |
| 73 |   | 小李具有乙級廢水專責人員證照，某工廠希望以高價租用證照的方式合作，請問下列何者正確？     【90008-43】(1) 互蒙其利   (2) 經環保局同意即可   (3) 這是違法行為   (4) 價錢合理即可   |
| 74 |   | 下列哪一項是我們在家中常見的環境衛生用藥？     【90008-69】(1) 體香劑   (2) 殺蟲劑   (3) 洗滌劑   (4) 乾燥劑   |
| 75 |   | 主管機關審查環境影響說明書或評估書，如認為已足以判斷未對環境有重大影響之虞，作成之審查結論可能為下列何者？     【90008-99】(1) 補充修正資料再審   (2) 認定不應開發   (3) 應繼續進行第二階段環境影響評估   (4) 通過環境影響評估審查   |
| 76 |   | 陳先生到機車行換機油時，發現機車行老闆將廢機油直接倒入路旁的排水溝，請問這樣的行為是違反了     【90008-88】(1) 水污染防治法   (2) 職業安全衛生法   (3) 道路交通管理處罰條例   (4) 廢棄物清理法   |
| 77 |   | 下列何者燈泡發光效率最高？     【90009-55】(1) 省電燈泡   (2) 白熾燈泡   (3) 鹵素燈泡   (4) LED燈泡   |
| 78 |   | 下列何者為節能標章？     【90009-3】(1) http://onlinetest1-1.slhs.tp.edu.tw/test2/database/90009/4-3-1.jpg   (2) http://onlinetest1-1.slhs.tp.edu.tw/test2/database/90009/4-3-4.jpg   (3) http://onlinetest1-1.slhs.tp.edu.tw/test2/database/90009/4-3-3.jpg   (4) http://onlinetest1-1.slhs.tp.edu.tw/test2/database/90009/4-3-2.jpg   |
| 79 |   | 醫院、飯店或宿舍之熱水系統耗能大，要設置熱水系統時，應優先選用何種熱水系統較節能？     【90009-71】(1) 瓦斯熱水系統   (2) 重油熱水系統   (3) 電能熱水系統   (4) 熱泵熱水系統   |
| 80 |   | 就加熱及節能觀點來評比，電鍋剩飯持續保溫至隔天再食用，與先放冰箱冷藏，隔天用微波爐加熱，下列何者是對的？     【90009-39】(1) 優先選電鍋保溫方式，因為馬上就可以吃   (2) 兩者一樣   (3) 持續保溫較省電   (4) 微波爐再加熱比較省電又方便   |