# 07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 01：食物性質之認識

1. ( ) 下列何種食物不屬堅果類？ ①核桃 ②腰果 ③黃豆 ④杏仁 。
2. ( ) 以發酵方法製作泡菜，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 。
3. ( ) 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 。
4. ( ) 深色醬油較適用於何種烹調法？ ①紅燒 ②炒 ③蒸 ④煎 。
5. ( ) 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 。
6. ( ) 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 。
7. ( ) 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。
8. ( ) 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。
3. ( )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 。
4. ( )「粉蒸肉」之材料宜用 ①五花肉 ②里肌肉 ③豬蹄 ④豬頭肉 。
5. ( ) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？ ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④ 澄粉 。
6. ( )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 。
7. ( )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 。
8. ( )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 。
9. ( )下列食品何者含澱粉質較多？ ①荸薺 ②馬鈴薯 ③蓮藕 ④豆薯（刈薯）。
10. ( )下列食品何者為非發酵食品？ ①醬油 ②米酒 ③酸菜 ④牛奶 。
11. ( )大茴香俗稱 ①八角 ②丁香 ③花椒 ④甘草 。
12. ( )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 。
13. ( )豆腐是以 ①花豆 ②黃豆 ③綠豆 ④紅豆 為原料製作而成的。
14. ( )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 。
15. ( )魚類的脂肪分佈在 ①皮下 ②魚背 ③腹部 ④魚肉 為多。
16. ( )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。
17. ( )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 。
18. ( )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。
19. ( )下列哪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 。
20. ( )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 。
21. ( )「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。
22. ( )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 。
23. ( )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 。

1. ( )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 。
2. ( )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 。

1. ( ) 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 。
2. ( ) 發霉的榖類含有 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。
3. ( )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 。
4. ( )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 。

1. ( )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 。
2. ( ) 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 。
3. ( )酸辣湯的辣味來自於 ①芥茉粉 ②胡椒粉 ③花椒粉 ④辣椒粉 。
4. ( )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 。
5. ( )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 。
6. ( ) 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 。
7. ( )下列哪一種為天然膨大劑？ ①發粉 ②酵母 ③小蘇打 ④阿摩尼亞 。
8. ( ) 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 。
9. ( )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。
10. ( )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 。
11. ( )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 。
12. ( )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 。
13. ( )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 。
14. ( )「造型素材」如素魚、素龍蝦應少食用的原因為 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 。
15. ( ) 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 。
16. ( ) 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 。
17. ( )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 。
18. ( ) 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 。
19. ( )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。
20. ( )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。
21. ( )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。
22. ( )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 。
23. ( )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 。
24. ( )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。
25. ( )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。
26. ( )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 。
27. ( )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 。
28. ( )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 。
29. ( )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 。
30. ( ) (本題刪題)下列何種本土水產被列為保育類？ ①鱔魚 ②錢鰻 ③鱸鰻 ④白鰻 。
31. ( )下列何種魚有迴游習性？ ①鮭魚 ②草魚 ③飛魚 ④鯊魚 。
32. ( ) 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。
33. ( ) 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？ ①一個月 ②三個月 ③五個月 ④七個月 。
34. ( )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

②1/3 ③2 /3 ④1/ 4 。

1. ( ) 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。
2. ( )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 。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | **07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 02：食物選購** |
| 1. | ( ) | 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 。 |
| 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 。 |
| 3. | ( ) | 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 。 |
| 4. | ( ) | 鹹蛋一般是以 ①火雞蛋 ②鵝蛋 ③鴨蛋 ④鴕鳥蛋 醃漬而成。 |
| 5. | ( ) | 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 。 |
| 6. | ( ) | 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 。 |
| 7. | ( ) | 選購蛤蜊應選外殼 ①緊閉 ②微開 ③張開 ④粗糙 者。 |
| 8. | ( ) | 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 。 |
| 9. | ( ) | 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。 |

1. ( )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 。
2. ( )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 。
3. ( )螃蟹最肥美之季節為 ①春 ②夏 ③秋 ④冬 季。
4. ( )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 。
5. ( )紅燒下巴」的下巴是指 ①豬頭 ②舌頭 ③魚頭 ④猴頭菇 。
6. ( )製作「紅燒下巴」時常選用 ①黃魚頭 ②鮸魚頭 ③鯧魚頭 ④草魚頭 。
7. ( )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 。
8. ( )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 。
9. ( )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 。
10. ( )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 。
11. ( )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 。
12. ( )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 。
13. ( )雞肉中最嫩的部份是 ①雞柳 ②雞腿肉 ③雞胸肉 ④雞翅膀 。
14. ( )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 。
15. ( )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。
16. ( )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。
17. ( )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。
18. ( ) 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 。
19. ( )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 。
20. ( )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 。
21. ( )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。
22. ( )下列魚類何者屬於海水魚？ ①草魚 ②鯧魚 ③鯽魚 ④鰱魚 。
23. ( )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 。

1. ( )1 台斤為 600 公克，3000 公克為 ①3 公斤 ②85 兩 ③6 台斤 ④8 台斤 。
2. ( ) 26兩等於多少公克？ ①26 公克 ②850 公克 ③975 公克 ④ 1275 公克 。
3. ( )食材 450 公克最接近 ①1 台斤 ②半台斤 ③ 1 磅 ④ 8 兩 。
4. ( )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 。
5. ( )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 。
6. ( )下列何者不屬於蔬菜？ ①豌豆夾 ②皇帝豆 ③四季豆 ④綠豆 。
7. ( )屬於春季盛產的蔬菜是 ①麻竹筍 ②蓮藕 ③百合 ④大白菜 。
8. ( )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。
9. ( )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 。
10. ( )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。
11. ( )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 。
12. ( ) 製備筵席大菜， 將切割下來的邊肉及魚頭 ①倒餿水桶 ②轉至其他烹調 ③ 帶回家 ④沒概念 。
13. ( )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。
14. ( )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。
15. ( )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 。
16. ( )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 。
17. ( )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 。
18. ( )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 。
19. ( )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 。

1. ( )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。

# 07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 03：食物貯存

1. ( )食品冷藏溫度最好維持在多少℃？ ①0℃以下 ② 7℃以下 ③ 10℃以上 ④20

℃以上 。

1. ( ) 冷凍食品應保存之溫度是在 ①4℃ ②0 ℃ ③－5℃ ④－ 18℃ 以下。
2. ( ) 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 。
3. ( ) 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 。
4. ( ) 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。
5. ( ) 冷凍櫃的溫度應保持在 ①－ 18℃以下 ②－4℃以下 ③ 0℃以下 ④4℃以下。
6. ( ) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？ ①30℃以上 ②40℃以上

③50℃以上 ④60℃以上 。

1. ( ) 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。
2. ( ) 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 。
3. ( )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 。
4. ( )冰箱冷藏的溫度應在 ①12℃ ②8 ℃ ③ 7℃ ④0℃ 以下。
5. ( )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 。
6. ( ) 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。
7. ( )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 。

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。
2. ( )封罐良好的罐頭食品可以保存期限約 ①三年 ②五年 ③七年 ④九年 。
3. ( )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 。
4. ( )調味乳應存放在 ①冷凍庫 ②冷藏庫 ③乾貨庫房 ④室溫 中。
5. ( )甘薯最適宜的貯藏溫度為 ①－18℃以下 ②0～3 ℃ ③ 3～7 ℃ ④15℃左右。
6. ( )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 。

1. ( )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 。

1. ( )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 。

1. ( )下列水果何者不適宜低溫貯藏？ ①梨 ②蘋果 ③葡萄 ④香蕉 。
2. ( ) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？ ①5～ 8 ℃ ②3 ～5℃ ③2 ～－ 2℃ ④－5

～－12℃ 。

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 。
2. ( )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 。
3. ( ) 有關魚類貯存， 下列何者不正確？ ①新鮮的魚應貯藏在 4 ℃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 。
4. ( )馬鈴薯的最適宜貯存溫度為 ①5～ 8℃ ②10～15℃ ③ 20～ 25℃ ④30～ 35℃。
5. ( )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 。
6. ( )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 。
7. ( )食物安全的供應溫度是指 ① 5～60℃ ②60℃以上、7℃以下 ③ 40～100℃

④100℃以上、40℃以下 。

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℃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 。
2. ( )下列有關食物的儲藏何者為錯誤？ ①新鮮屋鮮奶儲放在 5 ℃以下的冷藏室

②冰淇淋儲放在－ 18℃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 。

1. ( ) 下列敘述何者為錯誤？ ①低溫食品理貨作業應在 15℃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℃以上 ④低溫食品應以低溫車輛運送 。
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 。
3. ( )乾貨庫房的相對濕度應維持在 ①80％以上 ②60～80％ ③ 40～ 60％ ④ 20～

40％ 。

1. ( )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％ ②90％ ③80％ ④60％ 以下。
2. ( )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 。
3. ( )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。
4. ( )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 。
5. ( )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 。
6. ( )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 。
7. ( )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。
8. ( )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 。
9. ( )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 。
10. ( )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 。
11. ( ) 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 。

1. ( )生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達 ① 10 天 ②7 天 ③5 天 ④ 2 天 。
2. ( )鮮奶如需熱飲， 各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 ①30℃ ② 40℃ ③50℃ ④

60℃ 以上。

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。
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 。
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 。
4. ( )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。
5. ( )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 。
6. ( )乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 ① 40％ ②50％ ③60％ ④70

％ 以上。

1. ( ) 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 。
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 。
3. ( ) 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？ ①5 ～7℃ ②2～ 4℃ ③2 ～－2℃ ④－5～－12℃ 。
4. ( ) 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。
5. ( ) 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 。
6. ( )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 。
7. ( )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 。
8. ( )甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為 ① 18℃ ②0～3 ℃ ③ 20℃ ④15℃ 左右。
9. ( )以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 ① 7℃ ② 30℃ ③50℃ ④60℃ 以上。
10. ( )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。
11. ( )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 。
12. ( ) 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。
13. ( )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 。
14. ( )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% ②70 % ③80 % ④ 90% 。

1. ( ) 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 。
2. ( ) 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？ ①1 週內 ②1~ 2 天內 ③3~ 4 天內 ④ 1 個月內 。
3. ( ) 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。

# 07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 04：食物製備

1. ( )扣肉是以論 ①秒 ②分 ③刻 ④時 為火候的菜餚。
2. ( ) 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 。
3. ( ) 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 。
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 。
5. ( ) "爆"的菜應使用 ①微火 ②小火 ③中火 ④大火 來做。
6. ( ) 製作「燉」、「煨」的菜餚， 應用 ①大火 ②旺火 ③武火 ④文火 。
7. ( ) 中式菜餚所謂「醬爆」是指用 ①蕃茄醬 ②沙茶醬 ③芝麻醬 ④甜麵醬 來做。

8. ( ) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？ ① 140℃ ②180℃ ③240 ℃ ④260℃。

1. ( ) 蒸蛋時宜用 ①旺火 ②文火 ③武火 ④三者隨意 。
2. ( )煎荷包蛋時應用 ①旺火 ②武火 ③大火 ④文火 。
3. ( )做清蒸魚時宜用 ①武火 ②文武火 ③文火 ④微火 。
4. ( )刀工與火候兩者之間的關係 ①非常密切 ②有關係但不重要 ③有些微關係

④互不相干 。

1. ( )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 。
2. ( )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 。
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 。
4. ( )洗豬網油時宜用 ①擦洗法 ②刮洗法 ③沖洗法 ④漂洗法 。
5. ( )洗豬舌、牛舌時宜用 ①刮洗法 ②擦洗法 ③沖洗法 ④漂洗法 。
6. ( )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。
7. ( )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。
8. ( )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 。
9. ( )清洗蔬菜宜用 ①擦洗法 ②沖洗法 ③泡洗法 ④漂洗法 。
10. ( )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 。
11. ( )洗豬腦時宜用 ①刮洗法 ②擦洗法 ③沖洗法 ④漂洗法 。
12. ( )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 。
13. ( )洗豬肚、豬腸時宜用 ①翻洗法 ②擦洗法 ③沖洗法 ④漂洗法 。
14. ( )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 。
15. ( )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 。
16. ( )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 。
17. ( )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 。
18. ( )下列的烹調方法中何者可不芶芡？ ①溜 ②羹 ③燴 ④燒 。
19. ( ) 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 。
20. ( )牛腩的調理以 ①炸 ②炒 ③爆 ④燉 為適合。
21. ( )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 。

1. ( )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 。

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。
2. ( )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 。
3. ( )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。
4. ( ) 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 。
5. ( )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。
6. ( )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 。
7. ( )蛋黃醬（ 沙拉醬）之製作原料為 ①豬油、蛋、醋 ②牛油、蛋、醋 ③奶油、蛋、醋 ④沙拉油、蛋、醋 。
8. ( )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 。
9. ( )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。
10. ( )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 。

1. ( ) 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。
2. ( )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 。

1. ( )「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 。
2. ( ) 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 。
3. ( )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。
4. ( )「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用 ①蒜白 ②筍絲 ③蔥白絲 ④綠豆芽。
5. ( ) 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。
6. ( )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。
7. ( )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 。
8. ( )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 。
9. ( )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 。

1. ( )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 。
2. ( )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剞刀法 ④批刀法。
3. ( ) 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 。
4. ( ) 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 。
5. ( )羹類菜餚勾芡時，最好用 ①中小火 ②猛火 ③大火 ④旺火 。
6. ( )「爆」的時間要比「炒」的時間 ①長 ②短 ③相同 ④不一定 。
7. ( )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 。

1. ( )松子腰果炸好， 放冷後顏色會 ①變淡 ②變深 ③變焦 ④不變 。
2. ( )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。
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 。

1. ( )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 。
2. ( ) 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 。
3. ( )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。
4. ( )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 。
5. ( )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。