

113 年度勞工學苑—產業應用班

【中式麵食製作班】

專
業
餐
飲
學
科
甄
試
題
庫

委託單位：桃園市政府勞動局

承辦單位：桃園市中餐服務人員職業工會

題號	答案	題目
1	3	饅頭屬於
		(1) 發粉麵食(蒸) (2) 酥(油)皮麵食 (3) 發酵麵食 (4) 糕(漿)皮麵食
2	4	下列何種產品不必使用酵母
		(1) 小籠包 (2) 叉燒包 (3) 蟹殼黃 (4) 芝麻醬燒餅
3	3	下列產品中那一項不屬於中式麵食
		(1) 咖哩餃 (2) 太陽餅 (3) 南瓜派 (4) 鳳梨酥
4	3	下列何種產品不屬於酥油皮類
		(1) 椰蓉(香妃)酥 (2) 芝麻喜餅 (3) 桃酥 (4) 老婆餅
5	1	下列何種產品不屬於燒餅類
		(1) 淋餅 (2) 蟹殼黃 (3) 蘿蔔絲酥餅 (4) 芝麻醬燒餅
6	1	蒸蛋糕屬於
		(1) 發粉麵食 (2) 冷水麵食 (3) 發酵麵食 (4) 糕漿皮麵食
7	2	蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作
		(1) 冷水麵食 (2) 燙麵食 (3) 酥油皮麵食 (4) 油炸麵食
8	3	銀絲捲屬於下列何種麵食
		(1) 發粉麵食(蒸) (2) 燙麵食 (3) 發酵麵食 (4) 冷水麵食
9	4	餛飩屬於
		(1) 酥(油)皮麵食 (2) 發酵麵食 (3) 發粉麵食 (4) 水調(和)麵類麵食
10	2	銀絲捲屬於
		(1) 發粉麵食(蒸) (2) 發酵麵食 (3) 冷水麵食 (4) 燙麵食
11	3	下列何種產品不屬於水調類麵食
		(1) 餡餅 (2) 蔥油餅 (3) 水煎包 (4) 韭菜盒子
12	4	下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低
		(1) 冷水麵食 (2) 糕漿皮麵食 (3) 燙麵食 (4) 發酵麵食
13	3	牛肉餡餅是屬於
		(1) 糕(漿)皮麵食 (2) 溫水麵食 (3) 燙麵食 (4) 酥(油)皮麵食
14	2	下列何種產品屬於冷水麵食
		(1) 燒賣 (2) 油麵 (3) 蛋黃酥 (4) 饅頭
15	4	下列何種麵糰的使用水量最大
		(1) 蔥油餅 (2) 蘿蔔絲餅 (3) 饅頭 (4) 淋餅
16	1	下列何種麵糰攪拌後的彈性最好
		(1) 冷水麵食 (2) 發酵麵食 (3) 糕漿皮麵食 (4) 燙麵食
17	1	下列何者屬於發粉麵食(油炸)
		(1) 開口笑 (2) 菜肉包 (3) 燒賣 (4) 烏龍麵
18	2	叉燒包的熟製方法是
		(1) 烙 (2) 蒸 (3) 油炸 (4) 烘烤
19	4	下列何者屬於糕(漿)皮類麵食
		(1) 開口笑 (2) 麻花 (3) 咖哩餃 (4) 廣式月餅
20	2	巧果屬於下列何種麵食
		(1) 冷水麵食 (2) 油炸麵食 (3) 燙麵食 (4) 發酵麵食
21	3	真空包裝的乾酵母可冷藏存放
		(1) 1~2 個星期 (2) 與新鮮酵母相同 (3) 1~2 年 (4) 1~2 個月
22	2	製作馬拉糕時油太早放入易影響麵糊之
		(1) 怕底部產生氣泡 (2) 會阻隔麵粉與鹼水、發粉等物之水合作用 (3) 使成品蒸熟產生沉澱物 (4) 不會影響
23	3	下列何種麵粉的灰份最低
		(1) 特高筋麵粉 (2) 洗筋麵粉 (3) 粉心麵粉 (4) 全麥麵粉
24	1	下列何種產品不適合加阿摩尼亞
		(1) 巧果 (2) 桃酥 (3) 油條 (4) 沙其瑪

25	4	酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關
		(1)烤焙或油炸之作用 (2)油脂的烤酥性 (3)使用低筋麵粉 (4)奶粉種類
26	2	不飽和油脂是指
		(1) 棕櫚油 (2) 沙拉油 (3) 豬油 (4) 牛油
27	4	鳳梨酥中的餡料完全用鳳梨作，纖維多口感粗糙，可由何種料料來代替
		(1) 胡瓜 (2) 絲瓜 (3) 西瓜 (4) 冬瓜
28	3	麵條麵粉品質要求為
		(1) 維生素高 (2) 脂肪低 (3) 灰分低 (4) 礦物質高
29	1	在中式麵食製品中加入乳化劑，其功能為
		(1) 延緩老化 (2) 增加色澤 (3) 增加風味 (4) 增加油脂
30	2	製作廣式月餅的糖漿，糖度最好為多少濃度？
		(1) 85~95% (2) 75~82% (3) 60~65% (4) 65~70%
31	1	鹼水可改變麵粉中何種成份之性質？
		(1) 蛋白質 (2) 纖維 (3) 水 (4) 灰分
32	3	油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為
		(1) 12~13% (2) 11~12% (3) 8~10% (4) 13%以上
33	3	沙琪瑪的鬆酥主要來自於下列何種原料
		(1) 酵母 (2) 碳酸氫銨 (3) 蛋 (4) 小蘇打
34	2	碳酸氫銨做為膨脹劑時，適合使用下列何種產品
		(1) 饅頭 (2) 沙琪瑪 (3) 菜肉包 (4) 花捲
35	1	油酥最宜使用之麵粉為
		(1) 低筋麵粉 (2) 中筋麵粉 (3) 特高筋麵粉 (4) 高筋麵粉
36	4	鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料
		(1) 蛋白 (2) 糖粉 (3) 奶粉 (4) 油脂
37	1	最適合發酵麵食的水質為
		(1) 中硬度水 (2) 逆滲透水 (3) 高硬度水 (4) 軟水
38	1	使用下列何種油脂製作酥(油)皮麵食，會有較佳之鬆酥性
		(1) 豬油 (2) 黃豆油 (3) 花生油 (4) 鮮奶油
39	2	小麥澱粉(澄粉)不適合製作
		(1) 蝦餃 (2) 水餃 (3) 廣式粉果 (4) 水晶餃
40	3	製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤
		(1) 食用黃色4 號色素 (2) 己六醇 (3) 鹼水 (4) 乳化劑
41	4	鍋具的安全使用應注意事項，下列敘述何者為非？
		(1) 根據加工特點選擇合適的鍋子 (2) 使用時避免冷熱劇烈變化 (3) 使用前要檢查鍋柄的牢固可靠 (4) 對於生鏽的鍋子可用強酸清洗
42	1	整型機的滾輪材質，最理想的表面處理為
		(1) 鍍鉻 (2) 鍍鋁 (3) 鍍銅 (4) 鍍鐵
43	4	油炸(機)鍋材質最宜選用
		(1) 生鐵 (2) 銅 (3) 鋁 (4) 不鏽鋼
44	4	攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用
		(1) 任何攪拌器皆可使用 (2) 鋼絲狀 (3) 槳狀 (4) 鈎狀
45	1	蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，宜選用何種火力
		(1) 大火 (2) 微火 (3) 小火 (4) 中火
46	1	電熱烤箱設備的安全使用應注意事項，下列何者為非？
		(1) 使用人員不需接受操作訓練 (2) 定期執行低電壓設備安檢 (3) 故障時要請專業維修人員維修 (4) 使用結束後要切斷總電源
47	1	攪拌機或壓延機的滾筒，局部殘留麵糰時，應清理乾淨並噴灑
		(1) 75%酒精 (2) 鹽水 (3) 鹼水 (4) 丙二醇
48	2	操作壓麵機放入麵糰時，下列何種動作最不易發生危險
		(1) 用手指壓入 (2) 停機重新調整麵糰 (3) 手掌壓入 (4) 用麵棍壓入

49	2	叉燒包使用包餡機分割整型完成後，機器內剩餘的麵糰及附於零件上的小麵屑用下列何種方式清除較不適合
		(1) 水洗 (2) 鋼刷消除 (3) 濕布擦拭 (4) 浸泡
50	1	攪拌鮮肉包麵糰，應使用何種攪拌器
		(1) 鈎狀 (2) 槳狀 (3) 板狀 (4) 鋼絲狀
51	3	製作饅頭、包子時最不需具備下列何種設備
		(1) 發酵箱 (2) 壓延機 (3) 烤箱 (4) 攪拌機
52	1	蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠
		(1) 竹 (2) 不銹鋼 (3) 鋁 (4) 鐵
53	4	酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？
		(1) 操作者必須瞭解操作基本知識 (2) 在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器 (3) 機器使用完畢必須切斷電源 (4) 增加轉軸間距以提高產能
54	2	攪拌機於使用中需變換速度時，應
		(1) 快變慢不用停機 (2) 不論什麼速度的轉換都應停機再變換 (3) 慢變快不用停機 (4) 只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換
55	4	大型麵食工業所使用的理想蒸具是
		(1) 不鏽鋼蒸籠 (2) 鋁蒸籠 (3) 竹蒸籠 (4) 蒸櫃(箱)
56	1	壓力鍋使用時的注意事項，下列何者為非？
		(1) 鍋子可不限期使用 (2) 有壓力情況下不得開鍋 (3) 仔細檢查密封性 (4) 鍋內物料不能超過限量規定
57	2	下列何種產品無法使用包餡機生產
		(1) 鳳梨酥 (2) 發糕 (3) 豆沙包 (4) 月餅
58	3	當攪拌較硬之麵糰時，為使攪拌機不受損傷應
		(1) 以手提高攪拌 (2) 放低攪拌缸 (3) 調慢轉速 (4) 調快轉速
59	3	煮麵槽或鍋的材質宜選用
		(1) 銅 (2) 生鐵 (3) 不鏽鋼 (4) 鋁
60	4	油炸機操作下述何者不正確
		(1) 操作時不可離開 (2) 油面保持在熱電極之上 (3) 選擇適當之溫度 (4) 設定最高溫，需要時再降溫
61	4	下列何種麵食不使用烤的方式製成
		(1) 燒餅 (2) 老婆餅 (3) 蛋塔 (4) 壽桃
62	4	欲使麵粉加水後，在冷水麵製作時能形成糊狀物，而在燙麵食製作時能形成糰狀物【冷糊熱糰】其麵粉：水的適當比率為
		(1) 3:1 (2) 2:1 (3) 1:3 (4) 1:1
63	3	製作多蔬菜或多穀物饅頭時，下列何者未經加熱添加於麵糰中，對產品影響較小
		(1) 蒜頭磨漿 (2) 小麥草磨漿 (3) 紅蘿蔔磨漿 (4) 甘薯磨漿
64	4	下列何種麵食要用烙或煎的方式製成
		(1) 燒賣 (2) 花捲 (3) 貓耳朵 (4) 鍋貼
65	1	水煎包油煎法成品既受鍋底傳熱也受下列何者方式傳熱？
		(1) 油溫 (2) 粉漿 (3) 水 (4) 氣體
66	1	饅頭製作使用之酵母有新鮮酵母、乾酵母及速溶酵母等三種，其配方使用量何者正確
		(1) 新鮮酵母>速溶酵母 (2) 乾酵母>新鮮酵母 (3) 速溶酵母>乾酵母 (4) 速溶酵母>新鮮酵母
67	2	製作饅頭使用之即(速)溶酵母(instant yeast)的使用量是壓縮(新鮮)酵母(compressed yeast)的幾倍？
		(1) 2.0~3.0 (2) 0.3~0.5 (3) 1.5~1.9 (4) 1.0~1.4
68	3	如欲得到軟Q 的煎餃應採用何種方法來製作麵皮？
		(1) 半燙麵法 (2) 酥油皮之製作方法 (3) 全燙麵法 (4) 冷水麵法
69	3	下列何種麵皮的吸水量最高？
		(1) 冷水麵皮 (2) 發酵麵皮 (3) 全燙麵皮 (4) 半燙麵皮

70	1	菜肉包餡內有蔬菜時，可加入適量何種原料，以加快其水分排出，以方便操作 (1) 鹽 (2) 油 (3) 醋 (4) 糖
71	3	麵食加工整型時 (1) 時作時停 (2) 愈慢愈好 (3) 愈快愈好 (4) 隨便都可以
72	4	下列何種麵食之麵糰必需攪拌出麵筋 (1) 開口笑 (2) 水晶餃 (3) 桃酥 (4) 刀削麵
73	1	發酵麵食使用傳統方法蒸煮時應在 (1) 水沸騰放出蒸氣後才放入蒸熟 (2) 冷水時即放上產品蒸煮 (3) 溫水後再放上產品蒸煮 (4) 不必考慮蒸鍋的水溫
74	1	酵母使用時，適合何種水溫 (1) 室溫 (2) 沸水 (3) 冰水 (4) 70℃熱水
75	3	何種麵粉最適合製作燙麵食？ (1) 特高麵粉 (2) 低筋麵粉 (3) 中筋麵粉 (4) 高筋麵粉
76	2	巧克力蒸蛋糕應用下列何種膨鬆劑？ (1) 泡打粉 (2) 小蘇打 (3) 塔塔粉 (4) 碳酸氫銨
77	1	叉燒包蒸後，表面出現玫玉點，通常來自 (1) 未攪勻的發粉 (2) 糖 (3) 酵母 (4) 鹽
78	2	成型後的饅頭，最理想的發酵溫度為 (1) 冷藏庫 (2) 35℃左右 (3) 45℃以上 (4) 25℃以下
79	3	製作刈包或荷葉包時，選用下列何種原料組合對產品外觀潔白最有幫助 (1) 粉心麵粉、熟黃豆粉 (2) 中筋麵粉、生黃豆粉 (3) 粉心麵粉、生黃豆粉 (4) 中筋麵粉、熟黃豆粉
80	1	沙琪瑪製作過程中，炸過之麵條結著一起，整型切塊不致鬆散，主要是靠下列何種原料之作用 (1) 麥芽糖漿 (2) 葡萄乾 (3) 檸檬汁 (4) 白芝麻
81	1	包裝食品不需標示 (1) 順式脂肪酸 (2) 反式脂肪酸 (3) 飽和脂肪酸 (4) 維生素E
82	1	黑糖糕的包裝不必標示 (1) 黑糖的來源 (2) 製造或保存期限 (3) 材料 (4) 製造廠商
83	4	下列何者不是食品包裝之目的 (1) 增進保存期限 (2) 增進產品外觀 (3) 增加附加價值 (4) 增進產品風味
84	4	下列那一種容器最不適宜包裝台式月餅 (1) 木質容器 (2) 紙容器 (3) 金屬容器 (4) 玻璃容器
85	2	遮光性良好的包裝材料是 (1) 聚酯(PET) (2) 鋁箔 (3) 聚乙烯(PE) (4) 玻璃紙
86	3	蘿蔔絲酥餅應 (1) 不需包裝 (2) 報紙包裝 (3) 放冷後包裝 (4) 趁熱包裝
87	3	冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器 (1) -5℃ (2) 0℃ (3) -20℃ (4) -10℃
88	2	下列何者最適合作為冷凍水餃的包裝材質 (1) 鋁箔製品 (2) 塑膠製品 (3) 保力龍製品 (4) 紙製品
89	4	配合環保，麵食的包裝最好不用 (1) 生物可分解性材料 (2) 光分解性材料 (3) 紙製品 (4) 塑膠製品
90	2	菜肉包以微波爐加熱，下列何種容器不可使用 (1) 紙盒 (2) 鋁箔 (3) 玻璃 (4) 瓷器
91	3	麵食使用塑膠包材其甲醛限量為 (1) 30PPM (2) 4PPM (3) 不得檢出(陰性) (4) 10PPM
92	3	中式麵食包裝不可標示 (1) 成分 (2) 品名 (3) 療效 (4) 重量

93	3	下列何種包裝材料熱封性最好 (1) 鋁箔 (2) 聚酯(PET) (3) 聚乙烯(PE) (4) 玻璃紙
94	2	怕光線照射的麵食產品可採用何種包裝 (1) 厚PVC (2) 鍍鋁聚酯膜(VMPET) (3) 聚乙烯(PE) (4) 聚丙烯(PP)
95	1	市售冷凍水餃的包裝袋大多採用 (1)複合聚酯(PET/PE/LLDPE) (2)聚乙烯(PE) (3)聚苯乙烯(PS) (4)聚丙烯(PP)
96	2	容易熱封，但難直接印刷的材質是 (1) 鋁箔 (2) 聚乙烯(PE) (3) 紙 (4) 聚丙烯(PP)
97	4	為能防潮、隔絕氧氣及耐油性，蛋黃酥的包裝材料最好採用 (1) 玻璃紙 (2) 油紙袋 (3) 紙/聚乙烯PE (4) KOP/PP
98	2	外包裝材料較不需何種機能 (1) 保護性 (2) 透光性 (3) 作業性 (4) 衛生性
99	3	下列何種包裝材料較不具熱收縮性？ (1) 聚乙烯(PE) (2) 聚氯乙烯(PVC) (3) 玻璃紙 (4) 聚偏二氯乙烯(PVDC)
100	3	下列何者與麵食包裝的安全無關 (1) 包裝人員 (2) 食品衛生 (3) 食品營養 (4) 包裝技術
101	3	發糕龜裂的原因是 (1) 麵糊量不足 (2) 膨大劑用量不足 (3) 足夠的火力 (4) 配方水分太多
102	1	良好的燒餅，不宜具有下列何種品質？ (1) 外軟內酥 (2) 上層膨脹 (3) 外酥內軟 (4) 芝麻著色
103	2	下列何種麵食製品具有較強的韌性？ (1) 叉燒包 (2) 刀削麵 (3) 咖哩餃 (4) 餡餅
104	3	下列何種麵食製品食用時較適合油炸之特性 (1) 水餃 (2) 荷葉餅 (3) 春捲 (4) 豆沙包
105	3	傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為 (1) 低糖低油 (2) 低糖高油 (3) 高糖高油 (4) 高糖少油
106	2	良好的乾麵條不宜具有下列何種品質 (1) 表面平滑 (2) 水煮時湯汁混濁 (3) 不易斷裂 (4) 水份15%以下
107	4	叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的 (1) 食鹽未溶解 (2) 酵母未溶解 (3) 砂糖未溶解 (4) 泡打粉未溶解
108	3	冷水麵食口感比燙麵麵食 (1) 一樣 (2) 酥鬆 (3) 強韌 (4) 柔軟
109	4	下列何者非燙麵產品之特性？ (1) 可塑性好 (2) 柔軟 (3) 較濕潤 (4) 韌性強
110	4	用手工整型之山東饅頭比一般甜饅頭紮實，主要原因是 (1) 配方鹽量不同 (2) 饅頭的大小不同 (3) 蒸的火力小火不同 (4) 配方水量不同
111	3	下列何因素與酥油皮、糕漿皮類產品之烤焙顏色無關？ (1) 烤焙溫度 (2) 烤焙時間 (3) 烤箱電壓 (4) 含糖量
112	3	良好的叉燒包麵皮，不宜具有下列何種性質 (1) 龜裂 (2) 潔白 (3) 硬實 (4) 鬆軟
113	4	下列何者不是造成饅頭黏牙的原因 (1) 麵粉筋性偏低 (2) 未蒸熟 (3) 糖量太高 (4) 發酵時間不足
114	3	下列何種製作方法可使蛋塔餡光滑細緻 (1) 提高蛋的含量 (2) 高溫烤焙 (3) 蛋拌勻過濾 (4) 蛋打發
115	4	使蛋塔內餡凝固主要原料為 (1) 動物膠 (2) 洋菜 (3) 吉利T (4) 蛋
116	1	調製老婆餅餡的軟硬度，下列何種原料的影響最小 (1) 鹽 (2) 糕仔粉 (3) 麵粉 (4) 生糯米粉
117	3	夏天製麵條最理想用水為 (1) 溫水 (2) 井水 (3) 冰水 (4) 地下水

118	4	發糕成品外觀需有幾瓣以上的裂口？ (1) 2 瓣 (2) 5 瓣 (3) 4 瓣 (4) 3 瓣
119	1	馬拉糕表面產生褐色斑點的原因是 (1) 小蘇打未充分拌勻 (2) 蒸的時間不足 (3) 糖量過多 (4) 火力太強
120	3	造成油炸巧果酥脆的原因是 (1)油炸時間不足(2)延壓厚度太厚(3)適當的油炸溫度與時間 (4)低溫長時間油炸
121	1	麻花放在室溫數天後，會產生不良風味，主要是因為 (1) 油脂氧化 (2) 澱粉分解 (3) 受潮 (4) 蛋白質變化
122	2	蒸蛋糕使用之雞蛋，經一段時間貯存後，其新鮮度會降低，會使 (1) pH 值不變 (2) pH 值提高 (3) pH 值降低 (4) 蛋白的打發性變佳
123	1	發酵麵食若要做長期保存宜使用 (1) 低溫貯存 (2) 抗氧化劑 (3) 乾燥劑 (4) 防腐劑
124	2	冷藏櫃中的照明來源最好使用 (1) 霓虹燈 (2) 日光燈 (3) 白熱燈 (4) 鎢絲燈
125	4	水餃類若要維持一個月之品質，應放在何種溫度 (1) 10~15℃冷藏 (2) 4~7℃冷藏 (3) 室溫 (4) 18℃冷凍
126	2	下列何種產品貯存成本最高 (1) 乾麵 (2) 冷凍水餃 (3) 巧果 (4) 廣式月餅
127	2	下列何種產品的含水量最低，常溫貯存性最久 (1) 饅頭 (2) 蛋黃酥 (3) 兩相好 (4) 蔥油餅
128	1	麵食製品貯存時，易遭受微生物污染而使品質劣化，下列微生物對耐鹽性的強弱排序，何者正確 (1) 黴菌＞酵母菌＞細菌 (2) 黴菌＜酵母菌＜細菌 (3) 黴菌、酵母菌、細菌都一樣 (4) 黴菌＞酵母菌＜細菌
129	3	中式麵食冷凍之貯存溫度應在【 】 以下 (1)-25℃ (2) 0℃ (3)-18℃ (4)-4℃
130	2	巴斯德殺菌法(Pasteurization)係指以下列何者溫度來加熱，以殺死病原菌及無芽孢細菌，但無法完全殺滅腐敗菌 (1) 100℃以上 (2) 100℃以下 (3) 140℃以上 (4) 120℃以上
131	4	禁止使用於麵食的漂白劑(吊白塊rongalit)，其對人體有害的主要成分是 (1) 過氧化氫 (2) 甲苯 (3) 二氧化硫 (4) 甲醛
132	3	液體香料最好盛裝於何種顏色的玻璃瓶貯存 (1) 淡紅色 (2) 淡綠色 (3) 褐色 (4) 無色透明
133	4	沙琪瑪之水活性愈高，對油脂氧化及微生物生長速率的影響為 (1) 油脂氧化快，微生物生長速率慢 (2) 油脂氧化慢，微生物生長速率快 (3) 微生物生長速率慢 (4) 油脂氧化快
134	4	蛋黃酥貯存時，最不適宜貯存於 (1) 25℃ (2) 18℃ (3) 4℃ (4) 45℃
135	2	生鮮麵條製作時，添加下列何種添加物，貯存時可抑制黴菌生長？ (1) 乳化劑 (2) 酒精 (3) 磷酸鹽 (4) 增黏劑
136	4	下列何種原料對麵食製品減緩老化速度的影響最少 (1) 糖 (2) 油脂 (3) 乳化劑 (4) 奶粉
137	1	蒸餃若要維持品質，宜做包裝處理才可防止 (1) 外界污染 (2) 餃皮變黑 (3) 餃皮變硬 (4) 數量變化
138	2	巧果經油炸後包裝貯存，會引起氧化酸敗的問題，以下那種材料可能是主因 (1) 麵粉 (2) 油炸油 (3) 蛋 (4) 膨大劑
139	4	下列何種麵食最需用冷藏或冷凍貯存 (1) 蛋塔 (2) 沙琪瑪 (3) 乾麵條 (4) 水餃
140	3	麵條製作時，可添加適量【 】 對抑制生麵長黴，延長貯存期限很有幫助 (1) 黃豆粉 (2) 細砂糖 (3) 鹽 (4) 沙拉油

141	1	食物冷卻處理，何者正確
		(1) 盛裝容器高度不宜超過10公分 (2) 不可使用冷水或冰塊直接冷卻 (3) 應在4小時內將食物由60℃降至21℃ (4) 熱食放入冰箱可快速冷卻，以保持新鮮
142	3	以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確
		(1) 肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 (2) 自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱 (3) 為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西 (4) 為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖
143	2	食物之配膳及包裝場所，何者正確
		(1) 門戶可雙向進出 (2) 室內應保持正壓 (3) 屬於準清潔作業區 (4) 進入門戶必須設置空氣浴塵室
144	3	河豚毒素是屬於哪一種毒素
		(1) 肝病毒 (2) 腸病毒 (3) 神經毒 (4) 肺病毒
145	1	熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質
		(1) 仙人掌桿菌 (2) 大腸桿菌 (3) 金黃色葡萄球菌 (4) 沙門氏桿菌
146	4	不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確
		(1) 易生鏽 (2) 不易清理 (3) 使用年限短 (4) 耐腐蝕
147	1	食品作業場所內化學物質及用具之管理，下列何者可暫存於作業場所操作區
		(1) 清洗碗盤之食品用洗潔劑 (2) 去除病媒之誘餌 (3) 洗刷地板之消毒劑 (4) 清洗廁所之清潔劑
148	3	食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及
		(1) 菜單多樣，少量製備 (2) 大量製備，一次完成 (3) 處理迅速，避免疏忽 (4) 提早製備，隨時供應
149	3	過氧化氫造成食品中毒的原因食品常見的為
		(1) 乳品、乳酪 (2) 餅乾 (3) 烏龍麵、豆干絲及豆干 (4) 罐頭食品
150	1	組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中，但組織胺是
		(1) 耐熱，加熱很難破壞 (2) 不耐冷，冷凍即可破壞 (3) 不耐熱，加熱即可破壞 (4) 不耐攪拌，攪拌均勻即可破壞
151	4	餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項
		(1) 以玻璃杯直接取用食用冰塊 (2) 為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 (3) 戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 (4) 拿取刀叉餐具時，應握其把手
152	4	即食熟食食品之安全，下列敘述何者為正確
		(1) 熱藏溫度應控制在30℃至50℃之間 (2) 熱食售出後8小時內食用都在安全範圍 (3) 冷藏溫度應控制在10℃以下 (4) 食品之危險溫度帶介於7℃至60℃之間
153	1	食品添加物之使用，下列敘述何者為正確
		(1) 應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用 (2) 食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號 (3) 複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 (4) 只要是業務員介紹的新產品，一定要試用
154	2	食品從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，其中的「刷」是什麼意思
		(1) 使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨 (2) 使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨 (3) 使用乾淨的刷子把手心刷乾淨 (4) 使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨
155	1	舒適與清淨的廚房溫溼度組合，何者正確
		(1) 20~25℃，50~60%RH (2) 15~20℃，30~35%RH (3) 90%RH (4) 25~30℃，70~80%RH
156	1	感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作
		(1) 48小時 (2) 36小時 (3) 24小時 (4) 12小時
157	3	下列哪一種屬於天然毒素
		(1) 農藥 (2) 食品添加物 (3) 黴菌毒素 (4) 保險粉
158	4	一般而言，河豚最劇毒的部位是
		(1) 肉 (2) 眼睛 (3) 腸、皮膚 (4) 卵巢、肝臟

159	4	以下保持圍裙清潔的做法何者正確
		(1) 脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起 (2) 如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙 (3) 上洗手間時不需脫掉圍裙 (4) 圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分
160	3	選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確
		(1) 出現凍燒情形 (2) 中心溫度達0℃ (3) 包裝完整 (4) 出廠日期
161	4	目前法規規範需聘用全職「技術證照人員」的食品相關業別為
		(1) 販賣業 (2) 乳品加工業 (3) 食品添加物業 (4) 餐飲業及烘焙業
162	3	下列何者為「食品良好衛生規範準則」中，有關場區及環境應符合之規定
		(1) 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每兩年至少清理一次並作成紀錄 (2) 蓄水池設置地點應離汙穢場所或化糞池等污染源2公尺以上 (3) 冷藏食品之品溫應保持在攝氏7度以下，凍結點以上 (4) 冷凍食品之品溫應保持在攝氏10度以下
163	1	「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確
		(1) 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗 (2) 過期回收產品，可暫時置於其他成品放置區 (3) 廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨 (4) 食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物
164	3	與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合「飲用水水質標準」規定，飲用水的氫離子濃度指數(pH值)限值範圍為
		(1) 4.6~6.5 (2) 4.6~7.5 (3) 6.0~8.5 (4) 6.0~9.5
165	1	「食品良好衛生規範準則」中有關餐飲業之作業場所與設施之衛生管理下列敘述何者正確
		(1) 應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施 (2) 生冷食品可於熟食作業區調理、加工及操作 (3) 提供之餐具接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，不應有脂肪、澱粉、膽固醇及過氧化氫之殘留 (4) 為保持新鮮，生鮮水產品養殖處所應直接置於生冷食品作業區內
166	1	食品業者販售重組魚肉、牛肉或豬肉食品時，依規定應加註哪項醒語
		(1) 僅供熟食 (2) 烹調方法 (3) 可供生食 (4) 製作流程
167	2	下列產品何者無須標示過敏原資訊？
		(1) 優格 (2) 蘋果汁 (3) 花生糖 (4) 起司
168	2	餐飲業者提供以牛肉為食材之餐點時，依規定應標示下列何種項目
		(1) 廚師姓名 (2) 牛肉產地 (3) 烹調方法 (4) 牛肉部位
169	3	依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何
		(1) 攝氏45度以上 (2) 攝氏55度以上 (3) 攝氏60度以上 (4) 攝氏50度以上
170	4	市售包裝食品如含有下列哪種內容物時，應標示避免消費者食用後產生過敏症狀
		(1) 草莓 (2) 芭樂 (3) 鳳梨 (4) 芒果
171	3	觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為
		(1) 70% (2) 60% (3) 85% (4) 75%
172	1	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
		(1) 8小時 (2) 12小時 (3) 4小時 (4) 24小時
173	3	供應學校餐飲之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為
		(1) 60% (2) 85% (3) 75% (4) 70%
174	2	依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施
		(1) 食品用洗潔劑 (2) 過期回收產品 (3) 廢棄食品容器具 (4) 價值不斐之食材
175	4	依照「食品良好衛生規範準則」，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新
		(1) 出現泡沫時 (2) 油炸豬肉後 (3) 油炸超過1小時 (4) 總極性化合物超過25%
176	2	依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施【 】等設施
		(1) 牙線 (2) 乾手器或擦手紙巾 (3) 吹風機 (4) 刮鬍機
177	4	購買包裝食品時，應注意過敏原標示，請問下列何者屬之？
		(1) 防腐劑己二烯酸 (2) 食用色素 (3) 殺菌劑過氧化氫 (4) 蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋及其製品

178	2	依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為
		(1) 50ppm (2) 200ppm (3) 1000ppm (4) 500ppm
179	4	廢食用油處理，下列敘述何者正確
		(1) 環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物 (2) 依環境保護法規定處理 (3) 一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 (4) 非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理
180	4	餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正，依違反食安法可處多少罰鍰？
		(1) 6~5,000萬 (2) 6~100萬 (3) 6~1,500萬 (4) 6萬~2億元
181	3	下列何種油脂之膽固醇含量最高
		(1) 棕櫚油 (2) 花生油 (3) 豬油 (4) 黃豆油
182	4	以下敘述，何者為健康烹調？
		(1) 含「不飽和脂肪酸」高的油脂有益健康，油炸食物最適合 (2) 裹於食物外層之麵糊層越厚越好 (3) 可多使用調味料及奶油製品以增加食物風味 (4) 夏季涼拌菜色，可以選用麻油、特級冷壓橄欖油、苦茶油、芥花油等，美味又健康
183	3	下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？
		(1) 於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖 (2) 使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味 (3) 應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 (4) 多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味
184	2	研究顯示，與罹患癌症最相關的飲食因子為
		(1) 每日「豆、魚、蛋、肉」類攝取份量不足 (2) 每日蔬、果攝取份量不足 (3) 常常不吃早餐，卻有吃宵夜的習慣 (4) 反式脂肪酸攝食量超過建議量
185	1	下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？
		(1) 碳烤肉類 (2) 蒸烤肉類 (3) 燉煮肉類 (4) 川燙肉類
186	1	下列何種麵粉含有纖維素最高？
		(1) 全麥麵粉 (2) 粉心粉 (3) 高筋粉 (4) 低筋粉
187	2	104年7月起我國包裝食品除熱量外，強制要求標示之營養素為
		(1) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 (2) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖 (3) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪 (4) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維
188	1	下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？
		(1) 牡蠣 (2) 四季豆 (3) 腰果 (4) 蛋黃醬
189	3	糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供
		(1) 維生素C (2) 維生素D (3) 維生素B群 (4) 維生素A
190	4	素食者可藉由菇類食物補充
		(1) 水分 (2) 碳水化合物 (3) 脂肪 (4) 菸鹼酸
191	2	「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為
		(1) 使用在地食材，增加碳足跡 (2) 當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 (3) 食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 (4) 進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國
192	3	下列何者組合較符合地中海飲食之原則
		(1) 玉米濃湯+菲力牛排+提拉米蘇 (2) 地瓜稀飯+瓜仔肉+涼拌小黃瓜 (3) 雜糧麵包佐橄欖油+烤鯖魚+腰果拌地瓜葉 (4) 蕎麥麵+炸蝦+溫泉蛋
193	1	下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？
		(1) 可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 (2) 「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 (3) 分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素C (4) 添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失

194	4	下列有關食品營養標示之敘述，何者正確？
		(1) 包裝食品上營養標示所列的一份熱量含量，通常就是整包吃完後所獲得的熱量 (2) 包裝食品每份熱量220大卡，蛋白質4.8公克，此份產品可以視為高蛋白質來源的食品 (3) 當反式脂肪酸標示為「0」時，即代表此份食品完全不含反式脂肪酸，即使是心臟血管疾病的病人也可放心食用 (4) 包裝飲料每100毫升為33大卡，1罐飲料內容物為400毫升，張同學今天共喝了4罐，他單從此包裝飲料就攝取了528大卡
195	1	下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，可預防許多其他疾病
		(1) 維生素D (2) 維生素A (3) 維生素E (4) 維生素K
196	1	某稀釋乳酸飲料，每100毫升的營養成分為：熱量28大卡，蛋白質0.2公克，脂肪0公克，碳水化合物6.9公克，內容量330毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？
		(1) 此飲料主要提供的營養成分是「糖」 (2) 整罐飲料蛋白質可以提供相當於1/3杯牛奶的量(1杯為240毫升) (3) 此飲料富含維生素C (4) 蔗糖素可以抑制血糖的升高
197	2	下列全穀雜糧類，何者熱量最高？
		(1) 中型芋頭1/2個(約140公克) (2) 五穀米飯1碗(約160公克) (3) 粥1碗(約250公克) (4) 玉米1根(可食部分約130公克)
198	3	健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？
		(1) 1/5 (2) 1/2 (3) 1/3 (4) 1/4
199	3	關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確
		(1) 全穀只須占全穀雜糧類的1/4 (2) 每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 (3) 多攝食富含維生素C的蔬果，以改善鐵質吸收率 (4) 多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素B12
200	1	100克的食物，下列何者所含脂肪量最低？
		(1) 蝦仁 (2) 雞腿肉 (3) 豬腱 (4) 牛腩