

113 年度勞工學苑—產業應用班

【中餐烹調丙級證照班】

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

1. (1) 一公克的醣可產生① 4 ② 7 ③ 9 ④ 12 大卡的熱量。
2. (3) 一公克脂肪可產生① 4 ② 7 ③ 9 ④ 12 大卡的熱量。
3. (1) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為① 4 ② 6 ③ 7 ④ 9 大卡。
4. (3) 構成人體細胞的重要物質是① 醣 ② 脂肪 ③ 蛋白質 ④ 維生素。
5. (3) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？① 蛋白質 ② 脂質 ③ 醣類 ④ 維生素。
6. (1) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應① 蛋白質 ② 脂質 ③ 醣類 ④ 維生素。
7. (4) 下列何種營養素不能供給人體所需的能量？① 蛋白質 ② 脂質 ③ 醣類 ④ 礦物質。
8. (2) 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① 127 大卡 ② 133 大卡 ③ 143大卡 ④ 163 大卡。
9. (4) 下列何種營養素不是熱量營養素？① 醣類 ② 脂質 ③ 蛋白質 ④ 維生素。
10. (3) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為① 五穀類 ② 油脂類 ③ 肉、魚、蛋、豆、奶類 ④ 水果類。
11. (3) 營養素的消化吸收部位主要在① 口腔 ② 胃 ③ 小腸 ④ 大腸。
12. (3) 蛋白質構造的基本單位為① 脂肪酸 ② 葡萄糖 ③ 胺基酸 ④ 丙酮酸。
13. (3) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為① 油脂類 ② 肉、魚、豆、蛋、奶類 ③ 五穀類 ④ 蔬菜及水果類。
14. (2) 供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為① 脂質 ② 醣類 ③ 蛋白質 ④ 維生素。
15. (4) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？① 肝醣 ② 乳糖 ③ 澱粉 ④ 纖維素。
16. (4) 澱粉消化水解後的最終產物為① 糊精 ② 麥芽糖 ③ 果糖 ④ 葡萄糖。
17. (1) 澱粉是由何種單醣所構成的① 葡萄糖 ② 果糖 ③ 半乳糖 ④ 甘露糖。
18. (2) 存在於人體血液中最多的醣類為① 果糖 ② 葡萄糖 ③ 半乳糖 ④ 甘露糖。
19. (3) 白糖是只能提供我們① 蛋白質 ② 維生素 ③ 熱能 ④ 礦物質 的食物。
20. (4) 下面那一種食物含有較多的食物纖維質？① 雞肉 ② 魚肉 ③ 雞蛋 ④ 馬鈴薯。
21. (1) 肉類所含的蛋白質是屬於① 完全蛋白質 ② 部份完全蛋白質 ③ 部分不完全蛋白質 ④ 不完全蛋白質。
22. (1) 下列哪一種食物所含有的蛋白質品質最好？① 蛋 ② 玉米 ③ 米飯 ④ 麵包。
23. (1) 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為① 黃豆 ② 綠豆 ③ 紅豆 ④ 豌豆。
24. (3) 醣類主要含在哪一大類食物中？① 水果類 ② 蔬菜類 ③ 五穀類 ④ 肉、魚、豆、蛋、奶類。

25. (2) 含多元不飽和脂肪酸最多的油脂為① 椰子油 ② 花生油 ③ 豬油 ④ 牛油。
26. (4) 下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？① 牛油 ② 豬油 ③ 椰子油 ④ 大豆沙拉油。
27. (4) 下列何種肉類含較少的脂肪？① 鴨肉 ② 豬肉 ③ 牛肉 ④ 雞肉。
28. (2) 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？① 蛋白質 ② 脂肪 ③ 醣類 ④ 礦物質。
29. (4) 下列哪一種油含有膽固醇？① 花生油 ② 紅花子油 ③ 大豆沙拉油 ④ 奶油。
30. (4) 廚房使用之反口油桶，其作用與功能是① 煮水用 ② 煮湯用 ③ 裝剩餘材料用 ④ 裝炸油或回鍋油用，可避免在操作中的危險性。
31. (1) 腳氣病是由於缺乏① 維生素B ② 維生素A ③ 維生素C ④ 維生素D。
32. (2) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素C？① 蘋果 ② 橘子 ③ 香蕉 ④ 西瓜。
33. (2) 缺乏何種維生素，會引起口角炎？① 維生素B1 ② 維生素B2 ③ 維生素B6 ④ 維生素B12。
34. (1) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？① 維生素A ② 維生素D ③ 維生素E ④ 維生素K。
35. (4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？① 維生素B1 ② 維生素B2 ③ 維生素B6 ④ 維生素B12。
36. (2) 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？① 維生素A ② 維生素D ③ 維生素E ④ 維生素K。
37. (4) 下列何種水果，其維生素C含量較多？① 西瓜 ② 荔枝 ③ 鳳梨 ④ 蕃石榴。
38. (1) 下列何種維生素不是水溶性維生素？① 維生素A ② 維生素B1 ③ 維生素B2 ④ 維生素C。
39. (4) 維生素A對① 耳朵 ② 神經組織 ③ 口腔 ④ 眼睛 的健康有重要的關係。
40. (1) 維生素B群是① 水溶性 ② 脂溶性 ③ 不溶性 ④ 溶於水也溶於油脂 的維生素。
41. (3) 粗糙的穀類如糙米、全麥比精細穀類的白米、精白麵粉含有更豐富的① 醣類 ② 水分 ③ 維生素B群 ④ 維生素C。
42. (1) 下列何者為酸性灰食物？① 五穀類 ② 蔬菜類 ③ 水果類 ④ 油脂類。
43. (4) 下列何者為中性食物？① 蔬菜類 ② 水果類 ③ 五穀類 ④ 油脂類。
44. (2) 牛奶比較欠缺的礦物質為① 鈣 ② 鐵 ③ 鈉 ④ 磷。
45. (2) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？① 鐵 ② 鈉 ③ 鉀 ④ 銅。
46. (4) 下列何種食物是鐵質的最好來源？① 菠菜 ② 蘿蔔 ③ 牛奶 ④ 肝臟。
47. (1) 甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？① 碘 ② 酒 ③ 鐵 ④ 鎂。

48. (3) 含有鐵質較豐富的食物是① 餅乾 ② 胡蘿蔔 ③ 雞蛋 ④ 牛奶。
49. (1) 牛奶中含量最少的礦物質是① 鐵 ② 鈣 ③ 磷 ④ 鉀。
50. (1) 下列何種食物為維生素B 的最佳來源？① 牛奶 ② 瘦肉 ③ 西瓜 ④ 菠菜。
51. (1) 下列何者含有較多的胡蘿蔔素？① 木瓜 ② 香瓜 ③ 西瓜 ④ 黃瓜。
52. (4) 飲食中有足量的維生素A可預防① 軟骨症 ② 腳氣病 ③ 口角炎 ④ 夜盲症 的發生。
53. (4) 最容易氧化的維生素為① 維生素A ② 維生素B1 ③ 維生素B2 ④ 維生素C。
54. (3) 具有抵抗壞血病的效用的維生素為① 維生素A ② 維生素B ③ 維生素C ④ 維生素E。
55. (2) 國人最容易缺乏的營養素為① 維生素A ② 鈣 ③ 鈉 ④ 維生素C。
56. (4) 與人體之能量代謝無關的維生素為① 維生素B ② 維生素B ③ 菸鹼素 ④ 維生素A。
57. (2) 下列何者為水溶性維生素？① 維生素A ② 維生素C ③ 維生素D ④ 維生素E。
58. (4) 與血液凝固有關的維生素為① 維生素A ② 維生素C ③ 維生素E ④ 維生素K。
59. (4) 下列何種水果含有較多的維生素A先驅物質？① 水梨 ② 香瓜 ③ 蕃茄 ④ 芒果。
60. (3) 下列何種食物為維生素B 的最佳來源？① 豬肉 ② 豆腐 ③ 鮮奶 ④ 米飯。
61. (1) 肝臟含有豐富的① 維生素A ② 維生素B ③ 維生素C 維生素E。
62. (2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為① 維生素A ② 維生素D ③ 維生素E 維生素K。
63. (4) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？① 沙丁魚 ② 肝 ③ 干貝 ④ 腦。
64. (4) 下列何種食物含膳食纖維最少？① 牛蒡 ② 黑棗 ③ 燕麥 ④ 白飯。
65. (1) 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？① 1~2杯 ② 3杯 ③ 4杯 ④ 愈多愈好。
66. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？① 均衡攝食各類食物 ② 天天五蔬果防癌保健 ③ 多吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯 ④ 多油多鹽多調味，飲食才夠味。
67. (4) 下列何者不是降低油脂的適當處理方式？① 烹調前去掉外皮、肥肉 ② 減少裹粉用量 ③ 湯汁去油後食用 ④ 炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
68. (2) 下列烹調器具何者可減少用油量？① 不銹鋼鍋 ② 鐵氟龍鍋 ③ 石頭鍋 ④ 鐵鍋。
69. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？① 煎 ② 炒 ③ 煮 ④ 炸。
70. (4) 患有高血壓的人應多食用① 醃製、燻製的食品② 罐頭食品 ③ 速食品 ④ 生鮮食品。
71. (2) 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為① 葡萄糖 ② 胺基酸 ③ 氫 ④ 水。
72. (4) 所謂的消瘦症(Marasmus)係屬於① 蛋白質 ② 醣類 ③ 脂肪 ④ 蛋白質與熱量

嚴重缺乏的病症。

73. (2) 以下有助於腸內有益細菌繁殖，甜度低，多被用於保健飲料中者為① 果糖 ② 寡醣 ③ 乳糖 ④ 葡萄糖。
74. (1) 為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含① 纖維質 ② 油質 ③ 蛋白質 ④ 葡萄糖 的食物。
75. (3) 下列何者在胃中的停留時間最長？① 醣類 ② 蛋白質 ③ 脂肪 ④ 纖維素。
76. (3) 以下何者含多量不飽和脂肪酸？① 棕櫚油 ② 氫化奶油 ③ 橄欖油 ④ 椰子油。
77. (4) 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？① 醣類 ② 蛋白質 ③ 纖維質 ④ 脂肪。
78. (3) 平常多接受陽光照射可預防① 維生素A ② 維生素B ③ 維生素D ④ 維生素E 缺乏。
79. (2) 下列何種維生素遇熱最不安定？① 維生素A ② 維生素C ③ 維生素B ④ 維生素D。
80. (2) 下列何者不是維生素B 的缺乏症？① 腳氣病 ② 眼睛畏強光 ③ 舌炎 ④ 口角炎。
81. (4) 下列何者與預防甲狀腺機能無關？① 多吃海魚 ② 多食海苔 ③ 食用含碘的食鹽 ④ 充足的核果類。
82. (3) 對素食者而言，可用以取代肉類而獲得所需蛋白質的食物是① 蔬菜類 ② 主食類 ③ 黃豆及其製品 麵筋製品。
83. (4) 黏性最強的米為① 在來米 ② 蓬萊米 ③ 長糯米 ④ 圓糯米。
84. (3) 愈紅的肉，下列何者含量愈高？① 鈣 ② 磷 ③ 鐵 ④ 鉀。
85. (4) 長期的偏頗飲食會① 增加免疫力 ② 建構良好體質 ③ 健康強身 ④ 招致疾病。
86. (3) 楊貴妃一天吃七餐而營養過剩，容易引發何種疾病？① 甲狀腺腫大 ② 口角炎 ③ 腦中風 ④ 貧血。
87. (1) 下列哪種色素不是食用色素？① 紅色5號 ② 黃色4號 ③ 綠色3號 ④ 藍色2號。
88. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她那種吃法最能保持維生素C？① 再放成熟些後切片食用 ② 新鮮切片放置冰箱冰涼後食用 ③ 趁新鮮切片食用 ④ 新鮮壓汁後冰涼食用。
89. (2) 大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？① 維生素E ② 維生素A ③ 維生素C ④ 維生素D。
90. (1) 下列何者是維生素B1 的缺乏症？① 腳氣病 ② 眼睛畏強光 ③ 貧血 ④ 口角炎。
91. (3) 我國衛生署配合國人營養需求，將食物分為幾大類？① 四 ② 五 ③ 六 ④ 七。
92. (4) 食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？① 補腎 ② 保肝 ③ 消渴 ④ 生津。
93. (1) 職業道德最重要之因素為① 敬業精神 ② 追求利潤 ③ 供應美味可口的食品 ④ 杜

絕浪費。

94. (3) 餐飲業是一種① 製造業 ② 農漁業 ③ 服務業 ④ 交通業。
95. (1) 俗語說：「師父引進門，修行在個人」，因此廚師應① 抽時間不斷練習，以達到熟能生巧之效果 ② 不必練習，以免浪費時間 ③ 只要熟記要訣 ④ 只要展現自信 即可。
96. (3) 一位品德與修養良好的廚師是指其人① 很會作名菜 ② 服裝儀容整潔 ③ 待人和氣、能與同事協調合作 ④ 很有交際手腕。
97. (2) 廚師應有良好的休閒生活規劃，空班時間參加① 打牌 ② 社會公益活動 ③ 兼差交際應酬 即為一很好的例子。
98. (4) 廚師應有① 追求財富 ② 保持現狀 ③ 積極求名 ④ 終身學習 之認知，切不可視增進自己專業知能之學習為畏途。
99. (3) 廚師的味覺細胞被破壞，味覺反應遲鈍，烹調食物所用的調味料相對加重，下列何者因素影響最大？① 抽煙 ② 喝酒 ③ 嚼食檳榔 ④ 嚼口香糖。
100. (2) 一位令人尊敬的廚師應具備的職業道德為① 經常參加比賽、爭取名聲 ② 守時守分、注重服務精神 ③ 利潤第一、品質其次 ④ 力求表現、突顯自我。
109. (4) 碰到挑剔的顧客，有職業道德的廚師應① 多加點調味料，使菜餚味重 ② 偷工減料 ③ 表示材料不足，無法供應 ④ 用心做菜、加強服務、爭取顧客認同。
110. (1) 一位稱職的廚師在供餐後可① 穿著整潔工作服，詢問顧客滿意度 ② 穿著廚衣與顧客共餐，增進感情交流 ③ 敬酒 ④ 只要做好廚房的工作即可。
111. (4) 一位敬業的廚師應有什麼心態？① 將菜餚做得色、香、味俱全即好 ② 只要將廚房環境之衛生做好 ③ 多花時間與主管攀交情最重要 ④ 看重自己的每一項工作，並熱忱投入與廚師相關之工作。
112. (1) 廚師的工作主要是製備餐食給顧客食用，因此工作中最需要注意的是① 衛生習慣 ② 烹調技巧 ③ 溝通能力 ④ 儀態表現。
113. (2) 廚師調理食物的能力是① 受限天生資質，無法突破 ② 師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進 ③ 全靠師傅所傳授 ④ 靠顧客評估而定。
114. (3) 廚房的衛生管理作業，主要由① 新廚師 ② 助廚 ③ 全體工作人員 ④ 老闆 負責。
115. (3) 廚師的衛生習慣最重要，因此進入廚房的第一件事是洗滌① 抹布 ② 廚具 ③ 雙手 ④ 食物材料。
116. (3) 若餐廳的招牌菜是由某一位廚師所開發出來的，該廚師應有① 隨時請求加薪 ② 伺機跳槽 ③ 以有助於餐廳生意興隆為榮 ④ 隱藏技術 的心態。
117. (4) 清理廚房整理廚具，對廚師而言是① 不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作 ② 不一定要做的工作 ③ 可交助廚全權完成 ④ 必要的工作。

118. (1) 烹調從業人員如有剩餘的食物材料① 應先檢視其儲存狀況及品質，進而置於冰箱保存 ② 煮成自己愛吃的口味，享受一番，以免浪費 ③ 分發給同事處理 ④ 一律丟棄，以免增加麻煩。
119. (1) 早期廚師學廚藝的心路歷程非常辛苦，大部分是採① 師徒制 ② 自行學習 ③ 互動觀摩 ④ 烹飪補習 的方式。
120. (2) 主廚的工作責任是管理廚務，將食材物盡其用，為的是要達到① 創意 ② 控制成本 ③ 消耗 ④ 研發新菜 的目的。
131. (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。
132. (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。
133. (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。
134. (1) 食物腐敗出現的現象為① 發酸或產生臭氣 ② 鹽分增加 ③ 蛋白質變硬 ④ 重量減輕。
135. (3) 感染型細菌包括① 葡萄球菌 ② 肉毒桿菌 ③ 沙門氏桿菌 ④ 肝炎病毒。
136. (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。
137. (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。
138. (1) 台灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？① 多氯聯苯 ② 黃麴毒素 ③ 農藥 ④ 砷。
139. (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。
140. (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。
141. (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。
142. (4) 生鮮原料蓄養場所可設置於① 廚房內 ② 污染區 ③ 準清潔區 ④ 與調理場所有效區隔。
143. (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。
144. (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。
145. (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。
146. (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。

147. (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。
148. (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。
149. (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。
150. (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。
151. (3) 下列材料何者不適合應用於素食中？① 辣椒 ② 薑 ③ 落蓯 ④ 九層塔。
152. (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。
153. (2) 大部份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。
154. (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。
155. (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。
156. (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。
157. (4) 台灣曾經發生鎘米事件，若鎘積存體內過量可能造成① 水俣病 ② 烏腳病 ③ 氣喘病 ④ 痛痛病。
158. (3) 中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定？① 工作台上 ② 水槽邊取用方便 ③ 水槽下的層架 ④ 靠近水槽的地面上。
159. (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。
160. (3) 將蛋放入 6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示① 重量夠 ② 愈新鮮 ③ 不新鮮 ④ 品質好。
161. (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。
162. (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。
163. (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。

164. (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。
165. (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。
166. (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。
167. (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。
168. (3) 26 兩等於① 26 公克 ② 850 公克 ③ 975 公克 ④ 1275 公克。
169. (3) 食材 450 公克最接近① 1 台斤 ② 半台斤 ③ 1 磅 ④ 8 兩。
170. (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。
171. (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。
172. (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。
173. (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。
174. (3) 冰箱冷藏的溫度應在① 12°C ② 8°C ③ 7°C ④ 0°C 以下。
175. (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。
176. (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。
177. (1) 冷凍食品與冷藏食品之貯存① 必需分開貯存 ② 可以共同貯存 ③ 沒有規定 ④ 視情況而定。
178. (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。
179. (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。
180. (3) 食用油應貯藏在① 爐邊 ② 陽光下 ③ 陰涼乾燥處 ④ 水槽邊。
181. (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。
182. (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。
183. (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。
184. (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。
185. (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。
186. (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。
187. (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④ 厚蛋白粘度降低。
188. (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。

189. (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。
190. (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（保久乳）裝乳品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。
191. (1) 廚房內的食物、餐具不可與地面直接接觸，應放置在高於地面起碼① 30cm ② 60cm ③ 80cm ④ 100cm 之處。
192. (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。
193. (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。
194. (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。
195. (2) 清洗蔬菜宜用① 擦洗法 ② 沖洗法 ③ 泡洗法 ④ 漂洗法。
196. (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。
197. (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。
198. (1) 烹調時調味料的使用應注意① 種類與用量 ② 美觀與外形 ③ 顧客的喜好 ④ 經濟實惠。
199. (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。
200. (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。
201. (2) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？① 遠離熱源 ② 每天需清洗一次 ③ 經常除霜以確保冷藏力 ④ 減少開門次數與時間。
202. (2) 油炸鍋起火時不宜① 用砂來滅火 ② 用水來滅火 ③ 蓋緊鍋蓋來滅火 ④ 用化學泡沫來滅火。
203. (2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為① 以火柴點火 ② 塗抹肥皂水 ③ 以鼻子嗅察 ④ 以點火槍點火 測試。
204. (2) 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？① 大聲呼叫 ② 關閉電源開關 ③ 用水滅火 ④ 走為上策。