

104 年度 14000 西餐烹調丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 明火烤爐(Salamander)是何種導熱法？①傳導法②輻射法③對流法④感應法。
2. (1) 奶油(Butter)中乳脂肪(Milkfat)含量大約多少？①80%②100%③90%④70%。
3. (4) 下列何者是法國諾曼地最著名的水果？①鴨梨②黃杏③水蜜桃④蘋果。
4. (2) 酸奶油(Sour Cream)在冷藏庫的保存期限約多久？①2 週②4 週③1 週④3 週。
5. (1) 下列何者較不適合用切片機？①軟質食物②蔬菜③冷凍肉類④乳酪(Cheese)。
6. (1) 廚房生產設備器具，其主要電壓為幾伏特？①110V，220V②120V，230V③110V，210V④130V，240V。
7. (3) 烹飪中，廚師是否可以離開崗位？①可以②經主管核可即可③不可以④視狀況。
8. (2) 兩加侖(Gallon)等於：①20 杯②32 杯③28 杯④24 杯。
9. (3) 食品添加物之使用，以下何者為正確？①業者可視加工需要使用並無限制②應購買經經濟部查驗登記領有許可證之食品添加物③應符合衛生福利部所定標準④可向化工原料行購買化工原料。
10. (2) 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下列何者？①儀態表現②衛生習慣③烹調技巧④溝通能力。
11. (3) 油炸食物要如何才能降低油炸鍋中油脂氧化作用？①多用低溫油炸②多炸高水分食物③多用高溫油炸④多炸高鹽食物。
12. (2) 下列何者是西餐燒烤烹調的輔助工具(Hand tool)？①煎炒鍋(Sauteuse)②廚叉(Chef's fork)③廚刀(Chef's knife)④磅秤(Scale)。
13. (2) 火腿製造過程中加入磷酸鹽(Phosphate)是何作用？①保持肉色②保持濕潤有彈性③提升甜味④增加風味。
14. (4) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確製備法？①先用奶油煎熟再烤②直接煎烤③先用滾水煮熟再煎烤④先用冷水煮開再煎烤。
15. (2) 餐飲從業人員的定期健康檢查，每年至少幾次？①三次②一次③二次④四次。
16. (1) 芥末醬、檸檬汁不宜盛裝於何種器皿？①銀器②玻璃器③瓷器④不鏽鋼器。
17. (4) 依食品衛生法規，藍色食用色素有那幾號類？①2、3 號②4、5 號③3、4 號④1、2 號。
18. (2) 肉類攪拌機放入填充料時應用何種方式？①用手填入②用木質攪拌器③用玻璃攪拌器④用肉類填入。
19. (2) 工作中廚房濕熱容易流汗，應如何處理？①用餐巾擦汗較省事②用手帕擦拭汗後洗淨雙手③以衣袖擦汗最方便④到外場吹冷氣。
20. (3) 下列關於食物倉儲必備條件的敘述，何者正確？①儲存空間大小與顧客的翻桌率無關②食品應以先進後出為原則③走入式的冰箱應備有自內開啟安全開關④冷風口最冷應盡量堆存其附近。
21. (2) 在北半球蘆筍(Asparagus)的最佳產期是何時？①10-12 月②4-6 月③7-9 月④1-3 月。
22. (3) 西班牙飯(Paella)呈現出金黃色澤，是因為烹調時加入下列那一種香料？①肉桂(Cinnamon)②丁香(Clove)③番紅花(Saffron)④迷迭香(Rosemary)。
23. (4) 烹調奶油濃湯(Cream soup)是否須加入鮮奶油(Cream)？①不可加②視情況③只能加乳酪④要加。
24. (4) 營業時間中如有親屬或朋友來訪，應如何處理？①陪其至餐廳共餐②放下工作立即會客③找

藉口離開一下④經主管核可方可見客。

25. (1) 在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？①低溫②高溫③中溫④與溫度無關。
26. (4) 食品安全管制系統（HACCP）是強調以何者為主之管理？①確保製程中軟硬體的衛生②產品檢驗③增加產量④製程管理。
27. (3) 三槽式餐具洗滌槽，下列何種攝氏水溫應使用於第一槽？①35~41度②27~33度③43~49度④51~57度。
28. (1) 通常下列何處是冷藏庫的高溫區？①近門處②中心處③牆角處④最內側。
29. (1) 依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？①3號②4號③5號④2號。
30. (2) 有關切片機的敘述，下列何者是錯誤？①成品規格較一致②增加切割損失③縮短切割時間④節省人力。
31. (3) 依據食品安全衛生管理法所為之抽樣檢驗，其檢驗方法①依快速檢測方法所得之結果作為處分依據②由抽驗機關自行決定③由衛生福利部公告指定④應自行研發。
32. (1) 廚師上班的時間應如何安排？①隨工作需要調整班次②由老闆決定即可③必須固定班次④因個人需要排班。
33. (1) 海產食物富含何種礦物質？①碘②硒③磷④硫。
34. (3) 香辛料中番紅花(Saffron)的主要功能是：①辣味作用②酸味作用③著色及賦香作用④矯臭作用。
35. (1) 器皿背面之英文"Bone china"是何種意思？①骨瓷②中國製造③陶器④等級別。
36. (3) 法式沙拉醬(French dressing)中脂肪含量大約多少？①30%②80%③65%④45%。
37. (4) 發現員工暈倒在地，應如何處理？①不要理他②自己加以急救③直接等待醫護人員救援④派人通知醫護人員，自己加以急救措施。
38. (2) 奶、蛋、豆、魚及肉類主要供應何種營養素？①維生素②蛋白質③醣類④脂肪。
39. (2) 對於客人使用過的餐盤應如何處理？①丟棄不用②即時清洗③仍可繼續使用④隔夜再清洗。
40. (1) 香辛料(Spices)多經何種加工方法處理？①乾燥②發酵③殺菌④冷凍。
41. (2) 油炸烹調(Deep-Frying)是何種導熱法？①輻射法②對流法③傳導法④感應法。
42. (1) 若食物的直接成本佔售價的40%，則一道90元材料費的雞肉，其售價至少為多少？①225元②185元③36元④72元。
43. (1) 愛摩塔乳酪(Emmental cheese)應放在攝氏幾度的庫房保存？①5-10②11-15③0-4④-5至-1度。
44. (1) 乳酪(Cheese)通常附帶①葡萄②西瓜③木瓜④柳丁。
45. (1) 德國酸菜(Sauerkraut)是利用何種加工原理製作的？①發酵②殺菌③乾燥④冷藏。
46. (3) 鋸肉機最適用於切何種肉類？①完全解凍的大條魚②煮熟過的牛肉③完全冷凍的牛肉④完全解凍的牛肉。
47. (4) 下列何種蔬菜不應儲存在10-18℃乾燥陰暗處？①洋芋②洋蔥③葫蘆瓜④美生菜。
48. (2) 一家牛排館為做好食物成本控制，應採用下列何種方法來經營？①以價制量②採用標準食譜③隨師傅興致配菜④以量制價。
49. (1) 漢堡(Hamburger)原本是那一國的食物？①德國②奧國③法國④瑞士。
50. (3) 國際間食品衛生管理之潮流，下列何者是錯誤的？①自主管理②源頭管理③上市前全面檢驗④預防性管制措施。
51. (1) 下列什麼材料是熬煮褐高湯(Brown stock)之褐色來源？①烤肉骨與調味用蔬菜②加色素③加醬色④加醬油。
52. (1) 依食品良好衛生規範準則，餐具中的大腸桿菌應呈何狀況？①陰性②鹼性③陽性④酸性。
53. (4) 下列何者不是食品“真空包裝”的目的？①防止色素氧化②抑制微生物生長③防止脂肪氧化④防止食物變形。

54. (4) 華氏零度換算為攝氏幾度？①0度②零下9度③零下27度④零下18度。
55. (2) 食用燻鮭(Smoked salmon)時，那一項材料不適合搭配？①酸豆(Caper)②蒜頭③檸檬④洋蔥。
56. (3) 大量出血如泉湧且帶鮮紅色，此乃何部位出血？①皮膚②靜脈③大動脈④微血管。
57. (1) 下列何者不是沙門氏菌的傳染途徑(媒介物)？①空氣②食物③動物④飲水。
58. (3) 下列何者是煎恩利蛋(Omelette)一人份的標準用蛋量？①一個②四個③三個④二個。
59. (3) 西餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造的？①米②玉米③水果④花草。
60. (2) 下列何種脂肪的單元不飽和脂肪酸含量最高？①奶油(Butter)②橄欖油③黃豆油④葡萄籽油。
61. (3) 衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作的主要目的為何？①例行公事②替業者做品管③實地瞭解業者有否遵守食品安全衛生管理法④上級交代辦事。
62. (2) 乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？①牛羊乳混合②牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可③羊乳④牛乳。
63. (4) 下列何類食物的鈣質含量最多？①水果②蔬菜③海鮮④牛奶。
64. (3) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？①蔬菜和水果的儲存方法都一樣②水果儲存前不應水洗③水果去皮可耐儲存④無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫。
65. (2) 奶油青花菜濃湯(Cream of broccoil soup)之青花菜應如何處理濃湯才能呈淡綠色澤？①殺菁後即與湯體共煮②殺菁後留部分與湯體打泥回鍋烹調③不需殺菁直接烹調④不需殺菁留下裝飾用即可。
66. (4) 下列何種食用色素是我國禁止使用的？①黃色五號②紅色六號③黃色四號④紅色二號。
67. (1) 魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？①鱈魚(Sturgeon)②鮪魚(Tuna)③皇帝魚(Sole)④鱒魚(Trout)。
68. (4) 冷藏食品中心溫度應保持在攝氏幾度以下？①0②10③15④7 度。
69. (2) 廚房工作人員對各種調味料之補充，應如何處理？①不定期檢查②應每天檢查③聽吩咐檢查④不必要檢查。
70. (2) 蔬菜是否可以燒烤(Broiling)？①須先燙過才可②視種類而定③不可以④可以。
71. (2) 蒜苗馬鈴薯冷湯(Vichyssoise)應以下列何種容器盛裝？①馬克杯②湯杯③玻璃杯④湯盤。
72. (2) 迴風烤箱(Convection oven)是何種導熱法？①輻射法②對流法③傳導法④感應法。
73. (2) 鱈魚每百公克 15 元，已知每份成品 60 公克，烹調收縮率 70%，則 4 人份成本多少元？①60元②51元③110元④105元。
74. (1) 下列那一項不是使用標準食譜的優點？①提升營養價值②確保成本一致③確保品質口味一致④確保外觀色澤一致。
75. (1) 迴風烤爐(Convection oven)和傳統烤爐的比較，下列何者不正確？①前者較耗費能源②前者較省時③前者溫度較均勻④前者成品色澤較均勻。
76. (1) 誰應瞭解並做好維護與清潔廚房的工作？①廚師②老板③食品供應商④採購員。
77. (2) 下列等重的食物何者含膽固醇最多？①肝②腦③腎④蛋。
78. (2) 食品安全衛生管理法的中央主管機關是①農業主管機關②衛生福利主管機關③環境保護署④消費者保護處。
79. (4) 製作盤飾時，下列何者較不重要？①排盤②刀工③配色④火候。
80. (4) 羊排食用可加入何種調味醬？①醬油②花生醬③奶油④薄荷醬。