**新竹市111學年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**【餐旅職群-西餐組】 學科測驗題庫200題**

**一、選擇題：(每題0.5分，共100分)**

1. （ ）下列何處是生剝蛤蜊(Clam)最佳的下刀處？ (A)上殼 (B)下殼 (C)圓嘴處 (D)尖嘴處 。
2. （ ）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？ (A)迷迭香(Rosemary) (B)番紅花(Saffron) (C)肉桂(Cinnamon) (D)丁香(Clove) 。
3. （ ）香蕉與未熟的綠番茄應在何種溫度下繼續成熟？ (A)室溫 (B)-18℃ (C)-5℃ (D)冰溫 。
4. （ ）法蘭克福香腸(Frankfurter)的主食材為何？ (A)牛肉 (B)豬肉 (C)牛、豬肉 (D)犢牛肉 。
5. （ ）下列何者為淡水魚？ (A)虹鱒(Rainbow Trout) (B)鱈魚(Rock Cod) (C)板魚(Lemon Sole) (D)鯡魚(Herring) 。
6. （ ）依食品衛生法規，藍色食用色素有那幾號類？ (A)1,2號 (B)2,3號 (C)3,4號 (D)4,5號 。
7. （ ）下列何種食物不適合冷凍貯存？ (A)莓果類(Berries) (B)青豆仁 (C)冰淇淋 (D)萵苣 。
8. （ ）下列何者是原汁烤全雞(Roasted chicken au jus)的正確烹調法？ (A)先對切成半後烘烤 (B)整隻烘烤 (C)先切成四大塊後烘烤 (D)先切八塊後烘烤 。
9. （ ）火腿製造過程中加入磷酸鹽(Phosphate)是何作用？ (A)保持濕潤有彈性 (B)保持肉色 (C)提升甜味 (D)增加風味 。
10. （ ）下列何者不屬烹調熱源導熱法？ (A)傳導法 (B)對流法 (C)輻射法 (D)感應法 。
11. （ ）下列蔬菜及其種類之配對何項不正確？ (A)根菜類－松露 (B)葉菜類－蘿蔓生菜 (C)芽菜類－苜蓿芽 (D)花菜類－朝鮮薊 。
12. （ ）下列何種現象極易發生在含多量蛋白質之食品？ (A)變酸 (B)氧化 (C)腐敗 (D)發霉 。
13. （ ）食品包裝標示的〝Ingredients〞是何意？ (A)烹調方法 (B)食品風味 (C)服務方法 (D)食品成分 。
14. （ ）下列何者為熱帶水果？ (A)蘋果 (B)水蜜桃 (C)鳳梨 (D)草莓 。
15. （ ）有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？ (A)無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫 (B)水果儲存前不應水洗 (C)水果去皮可耐儲存 (D)蔬菜和水果的儲存方法都一樣 。
16. （ ）紅龍蝦(Lobster) 和紫斑龍蝦(Crawfish)最大的不同特徵在於何處？ (A)觸鬚 (B)鉗爪 (C)尾巴 (D)腳部 。
17. （ ）奶油發煙點約在 (A)57～60℃ (B)77～80℃ (C)127～130℃ (D)177～180℃ 。
18. （ ）鮮乳保存在攝氏幾度時其品質狀況最好？ (A)0～5度 (B)6～7度 (C)8～9度 (D)10～11度 。
19. （ ）香辛料中葛縷子籽(Caraway Seed)的主要功能是： (A)矯臭及賦香作用 (B)酸味作用 (C)著色作用 (D)辣味作用 。
20. （ ）醃漬蔬菜的風味多因何種微生物的生長造成的？ (A)乳酸菌 (B)酵母菌 (C)硝化菌 (D)丙酸菌 。
21. （ ）下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確製備法？ (A)先用奶油煎熟再烤 (B)直接煎烤 (C)先用滾水煮熟再煎烤 (D)先用冷水煮開再煎烤 。
22. （ ）採購之魚類在冷藏儲存前應作何處理？ (A)不須處理直接冷藏 (B)外表洗淨後即冷藏 (C)除去鱗片洗淨後再冷藏 (D)除去鱗片、魚鰓及內臟等洗淨後再冷藏 。
23. （ ）烹調傳統義大利名菜歐索布可(Osso Buco)取材自那一品種食材部位？ (A)橫切豬的帶骨脛腿肉(knuckle of Pork) (B)橫切羊的帶骨脛腿肉(knuckle of Mutton) (C)橫切小牛的帶骨脛腿肉(knuckle of veal) (D)橫切牛的帶骨脛腿肉(knuckle of Beef) 。
24. （ ）有關沙朗牛排(Sirloin Beef)，下列何者敘述錯誤 (A)肉質最嫩的牛排 (B)切割自牛背部腰肉 (loin)以下，臀肉(rump)以上 (C)適合燒烤 (D)肉質內有筋膜口感具嚼勁 。
25. （ ）〝Hors d'Oeuvre〞是指餐譜中那一道菜？ (A)開胃前菜 (B)美味羹湯 (C)珍饌主菜 (D)餐後甜點 。
26. （ ）下列何種蔬菜，其可食用部位主要為莖部？ (A)青蒜(Leek) (B)玉米(Sweet Corn) (C)朝鮮薊(Artichoke) (D)萵苣(Lettuce) 。
27. （ ）通常下列何處是冷藏庫的高溫區？ (A)最內側 (B)近門處 (C)中心處 (D)牆角處 。
28. （ ）阿拉伯回教徒的菜單中不宜使用何種食物？ (A)牛肉 (B)豬肉 (C)羊肉 (D)雞肉 。
29. （ ）下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？ (A)肉塊 (B)肉片(C)絞肉 (D)肉絲 。
30. （ ）下列何者是匈牙利牛肉湯(Hungerian goulash soup)供餐時可當盤飾的材料？ (A)葡萄酒 (B)脆麵包丁(Croutons) (C)酸奶油(Sour cream) (D)水果球 。
31. （ ）大豆所提煉的沙拉油是一種經過 (A)氫化 (B)冬化 (C)水解 (D)氧化 烹調用油。
32. （ ）食物用油來殺菁(Blanching)時油溫是攝氏多少度？ (A)150 (B)160 (C)170 (D)180 度。
33. （ ）下列何種食物之纖維較多？ (A)雞肉 (B)鱸魚 (C)櫻桃 (D)西洋芹 。
34. （ ）吃素者菜單宜以下列何種食物為主？ (A)魚肉 (B)羊肉 (C)蔬菜 (D)蛋類 。
35. （ ）魚肉儲存應 (A)包裹後放在置滿冰塊容器中，放在冷藏庫中儲存 (B)存放在室溫陰涼處 (C)不需去內臟即可儲存 (D)放在冷藏冰箱可超過三天 。
36. （ ）美國農業部(USDA)規定，美國A 級牛肉應是幾個月齡被屠宰? (A)9至30個月 (B)31至42個月 (C)45至73個月 (D)72至 96個月 。
37. （ ）食品包裝的英文標示〝Recipe〞是指 (A)內容物成分 (B)內容物重量 (C)成分及烹調方法 (D)包裝的方法 。
38. （ ）含鹽奶油(Salted Butter)中鹽份含量約多少？ (A)2.5％ (B)3.5％ (C)4.5％ (D)5.5％ 。
39. （ ）下列何者是蔬菜片湯(Paysanne soup)的蔬菜刀工正確形狀？ (A)長方片形 (B)正方片形 (C)三角片形 (D)梯片形 。
40. （ ）下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第二步驟？ (A)煮馬鈴薯 (B)煮魚排 (C)煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce) (D)煮蔬菜 。
41. （ ）火腿製造過程中加糖是何作用？ (A)增加風味 (B)保持肉色 (C)增加營養 (D)改善外觀 。
42. （ ）有關水產魚蝦類產品，下列何者正確？ (A)活魚活蝦產品運輸應維持低溫無氧狀態 (B)冷凍魚類應凍結成一團 (C)冷凍魚類運輸應維持-18℃以下 (D)頭和內臟在低溫時(5℃)無自腐性 。
43. （ ）西餐烹調的基本調味料是指何物？ (A)醬油和味精 (B)鹽和胡椒 (C)糖和醋 (D)糖和鹽 。
44. （ ）下列何者不是新鮮食品的保存方法？ (A)加防腐劑 (B)冷凍 (C)冷藏 (D)塑膠袋包裝 。
45. （ ）鮭魚(Salmon)通常長至幾年時會游向大海？ (A)六個月左右 (B)一年左右 (C)二年左右 (D)三年左右 。
46. （ ）食用高級精鹽中加碘的作用為何？ (A)增加價值感 (B)提升風味 (C)強化營養 (D)避免潮濕 。
47. （ ）食用燻鮭(Smoked salmon)時，那一項材料不適合搭配？ (A)洋蔥 (B)蒜頭 (C)檸檬 (D)酸豆(Caper) 。
48. （ ）下列有關油炸食物的敘述何者正確？ (A)將油熱到發煙，再放入食物 (B)炸海鮮應以中溫油炸(攝氏170～180度) (C)一次放入大批食物炸，較省時又省油 (D)油顏色變深，起泡沫，表示品質劣化 。
49. （ ）下列那一種香料味道辛香，俗稱為披薩香料？ (A)Oregano (B)Tarragon (C)Rosemary (D)Marjoram 。
50. （ ）麵包製成後需要如何處理才宜冷凍保存？ (A)趁熱冷凍 (B)冷卻後冷凍 (C)微溫冷凍 (D)趁熱急速冷凍 。
51. （ ）澄清湯(Consomme)是屬於何種湯類烹調成的？ (A)濃湯(Thick soup) (B)清湯(Clear soup) (C)奶油湯(Cream soup) (D)漿湯(Puree soup) 。
52. （ ）驗收食物(品)時最需注意的是下列何者？ (A)物美價廉 (B)送貨時間 (C)是否合季節 (D)品質與數量 。
53. （ ）下列何種食物在攝氏4度可保持2星期？ (A)魚肉 (B)禽肉 (C)菠菜 (D)西洋芹菜 。
54. （ ）明火烤爐(Salamander)是何種導熱法？ (A)傳導法 (B)對流法 (C)輻射法 (D)感應法 。
55. （ ）麵糊(Roux)在烹調上的功效為何？ (A)焦化 (B)軟化 (C)稠化 (D)液化 。
56. （ ）香辛料中鼠尾草(Sage)的主要功能是下列何者？ (A)酸味作用 (B)矯臭及賦香作用 (C)著色作用 (D)辣味作用 。
57. （ ）下列何者稱為冷凍食品？ (A)將新鮮的食物放在冰箱中冷凍 (B)將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下40度 (C)將新鮮的食物煮熟後冷凍起來 (D)將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下18度 。
58. （ ）冷凍庫的相對濕度(RH%)若不足時，則冷凍食品表面容易產生何種情況造成品質不良？ (A)乾燥 (B)潮濕 (C)腐爛 (D)碎化 。
59. （ ）下列那一項不是蛋在西餐烹調時的用途？ (A)澄清劑 (B)凝固劑 (C)潤滑劑 (D)乳化劑 。
60. （ ）誰應瞭解並做好維護與清潔廚師冷凍庫的工作？ (A)食品供應商 (B)老板 (C)採購員 (D)廚師 。
61. （ ）褐高湯(Brown stock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？ (A)凝固作用 (B)膠化作用 (C)焦化作用 (D)蒸氣作用 。
62. （ ）維持冷凍食品之品質，其貯藏溫度應控制在攝氏幾度？ (A)零下15度 (B)零下16度 (C)零下17度 (D)零下18度 。
63. （ ）巧達湯(Chowder)原屬那一類湯餚？ (A)牛肉湯 (B)蔬菜湯 (C)海鮮湯 (D)羊肉湯 。
64. （ ）香辛料(Spices)多經何種加工方法處理？ (A)冷凍 (B)乾燥 (C)發酵 (D)殺菌 。
65. （ ）愛摩塔乳酪(Emmental Cheese)應放在攝氏幾度的庫房保存？ (A)-5至-1 (B)0～4 (C)5～10 (D)11～15 度。
66. （ ）西餐食用醋的酸度應在多少百分比以上？ (A)0.5% (B)1.5% (C)2.5% (D)3.5% 。
67. （ ）下列攝氏溫度何者最適宜長期儲存葡萄酒(Wine)？ (A)1～5度 (B)5～10度 (C)10～15度 (D)15～20度 。
68. （ ）就奶粉與鮮奶的比較，下列何者是奶粉的優點？ (A)口感好 (B)風味佳 (C)容易保存 (D)適合調理 。
69. （ ）食用高級精鹽中通常加有下列何種物質？ (A)鉀 (B)硫 (C)胡椒 (D)碘 。
70. （ ）下列何者是香草餡奶油泡芙(Cream puff with vanilla custard filling) 之泡芙麵糊的正確製法？ (A)冷麵粉等材料加入煮開的奶油水中攪拌 (B)煮開的奶油水加入冷麵粉等材料中攪拌 (C)冷麵粉等材料加入奶油冷水中攪拌 (D)奶油冷水加入冷麵粉等材料中攪拌 。
71. （ ）下列什麼材料是熬煮褐高湯(Brown stock)之褐色來源？ (A)加醬油 (B)加醬色 (C)烤肉骨與調味用蔬菜 (D)加色素 。
72. （ ）下列何項調味料是西餐烹調極少使用的？ (A)精鹽 (B)味精 (C)胡椒粉 (D)砂糖 。
73. （ ）烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最恰當？ (A)前段 (B)中間 (C)後段 (D)隨時 。
74. （ ）何者為貯存麵包的最佳溫度？ (A)室溫 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)高溫 。
75. （ ）要有色澤金黃，鬆脆好吃的炸薯條(French fries)，應油炸幾次？ (A)1次 (B)2次 (C)3次 (D)4次 。
76. （ ）包心萵苣(iceberg)應保存在攝氏多少度間？ (A)3～5 (B)8～10 (C)13～15 (D)18～20 度。
77. （ ）下列何者為果菜類？ (A)莧菜 (B)芋類 (C)草菇 (D)茄子 。
78. （ ）採購規格表 ( purchase specifications ) 的內容不包括下列那一項？ (A)營養成分 (B)重量 (C)包裝要求 (D)產品等級 。
79. （ ）馬鈴薯保存在攝氏幾度最適宜？ (A)1～5度 (B)6～10度 (C)11～15度 (D)16～20度 。
80. （ ）下列何者是牛乳酸敗的主要原因？ (A)氧化分解 (B)濕度影響 (C)酵素作用 (D)通風效果 。
81. （ ）解僵的牛肉放在 2～4℃ 冷藏數日，酵素自體分解，使肉質變軟，稱為什麼？ (A)乳化作用 (B)熟成作用 (C)均質作用 (D)酸化作用 。
82. （ ）羅宋湯(Russian borsch)是那裡的名湯？ (A)呂宋 (B)美國 (C)法國 (D)俄羅斯 。
83. （ ）卡達乳酪(Cottage Cheese)應放在攝氏幾度保存？ (A)-5～ -2 (B)1 ～5 (C)7 ～10 (D)12 ～ 15 度。
84. （ ）西餐烹調材料之小鹹魚(Anchovy)是以何種魚類加工製成？ (A)鮪魚 (B)鯡魚 (C)鯷魚 (D)丁香魚 。
85. （ ）下列何種魚是凱撒沙拉(Caesar salad)的材料之一？ (A)燻鮭魚 (B)鰈魚 (C)鯷魚 (D)鱒魚 。
86. （ ）冷凍庫的相對濕度(RH%)介於何者間最為適當？ (A)55～65 (B)65～75 (C)75～85 (D)85～95 。
87. （ ）玉蜀黍(Maize)屬於下列何類食物？ (A)蔬菜類 (B)五穀類 (C)水果類 (D)豆莢類 。
88. （ ）漢堡(Hamburger)現今是那一國的速食代表物？ (A)奧國 (B)法國 (C)美國 (D)德國 。
89. （ ）慢煮(Simmering)的烹調溫度約為攝氏幾度 (A)55～65 度 (B)70～80度 (C)85～95度 (D)100～110度 。
90. （ ）油醋沙拉醬(Vinaigrette)之主要油脂材料為何？ (A)鮮奶油 (B)奶油 (C)牛油 (D)植物油 。
91. （ ）義大利香腸(salami)是以下列何種方式製成？ (A)水煮 (B)醃製 (C)溼醃 (D)風乾、煙燻或併用兩種 。
92. （ ）有關食品的冷凍儲存，下列何者是錯誤的？ (A)保存期限視食物種類而異 (B)烹煮過的食物冷凍儲存保存期限較長 (C)儲存溫度上下波動並不會影響品質 (D)食品適用與否不能單以包裝上標示的保存期限為準 。
93. （ ）蛋黃醬(Mayonnaise)乳化狀態最穩定的溫度約攝氏幾度？ (A)5～10度 (B)25～30度 (C)35～40度 (D)40～45度 。
94. （ ）香蕉保存的溫度以攝氏幾度為宜？ (A)0～5度 (B)6～10度 (C)13～15度 (D)20～24度 。
95. （ ）烹調中加入酒去萃取(deglaze)食物味道，是利用下列那一項功能？ (A)提高沸點 (B)促使食物發酵 (C)引發乳化作用 (D)風味食物易溶於酒精 。
96. （ ）選購香辛料時應如何判斷其品質？ (A)價格高者品質佳 (B)透明容器受光度較夠 (C)多年保存者香味沈重　 (D)用深色容器包裝者較佳 。
97. （ ）油炸(Deep-Fryng)時油溫是介於攝氏多少度間？ (A)80～100 (B)120～150 (C)160～180 (D)200～230 度。
98. （ ）下列何種新鮮香草適合放在室溫避免凍傷？ (A)蒔蘿 (B)茵陳蒿 (C)百里香 (D)羅勒 。
99. （ ）下列何者為庫房之出貨原則？ (A)先進先出 (B)後進先出 (C)平均混合方式 (D)隨機方式 。
100. （ ）下列何種食物放在冷藏庫比放在室溫效果好？ (A)辣椒 (B)萵苣 (C)洋芋 (D)香蕉 。
101. （ ）法式純第戎芥末醬(Dijon Mustard)是由下列何種原料製造？ (A)薑黃根粉 (B)葛縷子 (C)芥末籽 (D)葡萄籽 。
102. （ ）冷凍薯條(French fries)應如何烹調？ (A)解凍再炸 (B)直接油炸 (C)先燙再烤 (D)直接烘烤 。
103. （ ）下列何種肉質適合燉煮(Braising)？ (A)菲力牛排 (B)丁骨牛排 (C)牛肝 (D)牛後腿 。
104. （ ）下列何者不是匈牙利牛肉湯(Hungerian goulash soup)的製作材料？ (A)洋蔥 (B)牛肉 (C)馬鈴薯 (D)菠菜 。
105. （ ）酸奶油(Sour Cream)在冷藏庫的保存期限約多久？ (A)1週 (B)2週 (C)3週 (D)4週 。
106. （ ）下列何種食用色素是我國禁止使用的？ (A)紅色二號 (B)紅色六號 (C)黃色四號 (D)黃色五號 。
107. （ ）蒜苗馬鈴薯冷湯(Vichyssoise)應以下列何種容器盛裝？ (A)玻璃杯 (B)湯盤 (C)馬克杯 (D)湯杯 。
108. （ ）市售的酸酪乳(Yoghurt) 的製造是藉何種乳品發酵凝結而成？ (A)牛乳 (B)羊乳 (C)牛羊混合乳 (D)駱駝乳 。
109. （ ）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？ (A)殺菁後即與湯體共煮 (B)殺菁後留部分與湯體打泥回鍋烹調 (C)不需殺菁直接烹調 (D)不需殺菁留下裝飾用即可 。
110. （ ）風味精鹽中加芹菜味的主要作用為何？ (A)增加價值感 (B)提升風味 (C)保持營養 (D)避免潮濕 。
111. （ ）下列關於食物倉儲必備條件的敘述，何者正確？ (A)儲存空間大小與顧客的翻桌率無關 (B)食品應以先進後出為原則 (C)冷風口最冷應盡量堆存其附近 (D)走入式的冰箱應備有自內開啟安全開關 。
112. （ ）一般細菌須在攝氏幾度以上生長才會受到抑制？ (A)35度 (B)45度 (C)55度 (D)60度 。
113. （ ）食品包裝的英文標示〝Natural Ingredients〞是指 (A)人造的食品材料成分 (B)天然的食品材料成分 (C)混合的食品材料成分 (D)特殊的食品材料成分 。
114. （ ）依食品衛生法規，食用人工色素有那幾種顏色？ (A)黃橙綠藍 (B)紅橙黃綠 (C)紅黃綠藍 (D)紅橙黃藍 。
115. （ ）漢堡(Hamburger)原本是那一國的食物？ (A)瑞士 (B)法國 (C)奧國 (D)德國 。
116. （ ）油炸食物要如何才能降低油炸鍋中油脂氧化作用？ (A)多炸高水分食物 (B)多用高溫油炸 (C)多用低溫油炸 (D)多炸高鹽食物 。
117. （ ）煎法國吐司(French toast)供餐時烹調上應如何處理較好？ (A)先沾蛋液再泡牛奶 (B)先泡牛奶再沾蛋液 (C)先沾麵包粉再泡牛奶蛋混合液 (D)先泡牛奶蛋混合液後沾麵包粉 。
118. （ ）下列何者不是一般冷凍食品的優點？ (A)清潔衛生 (B)可保食品原有風味 (C)減少廚房廢棄物 (D)可免前處理 。
119. （ ）奶油(Butter)在鍋中溶解成液體狀的溫度約是攝氏幾度？ (A)26度～28度 (B)32度～35度 (C)45度～48度 (D)55度～58度 。
120. （ ）依食品衛生法規，醃漬肉品時每公斤肉可添加多少以下的硝？ (A)0.05公克 (B)0.07公克 (C)0.09公克 (D)0.11公克 。
121. （ ）下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)之馬鈴薯的正確烹調法？ (A)煎後加蓋烘烤 (B)煎後不加蓋烘烤 (C)煎後加牛奶加蓋烘烤 (D)煎後加牛奶不加蓋烘烤 。
122. （ ）下列何者是煎恩利蛋(Omelette)一人份的標準用蛋量？ (A)一個 (B)二個 (C)三個 (D)四個 。
123. （ ）〝Appetizer〞是指餐譜中那一道菜？ (A)珍饌主菜 (B)開胃前菜 (C)美味羹湯 (D)餐後甜點 。
124. （ ）乾貨的最佳貯存溫度和相對濕度是 (A)–18℃以下，75 ～ 85% (B)3～5℃，75～85% (C)5～9℃，85～95% (D)10～21℃，50～60% 。
125. （ ）根據美國農業部 ( USDA ) 肉類及肉製品品質分類等級的規定，下列何者為最高級？ (A)U.S. Choice (B)U.S. Prime (C)U.S. Good (D)U.S. Standard 。
126. （ ）醃黃瓜(Pickle)因製作時加入何種物質才有良好的保存性？ (A)防腐劑 (B)香料 (C)鹽 (D)色素 。
127. （ ）下列何種食物不可用室溫貯存法？ (A)奶粉 (B)白糖 (C)香料 (D)鮮奶油(Fresh Cream) 。
128. （ ）乳酪(Cheese)應放在多少相對濕度(RH％)的庫房保存？ (A)20～30 (B)40～50 (C)60～70 (D)80～90 。
129. （ ）食品包裝標示的〝Cooking method〞是何意？ (A)服務方法 (B)食品風味 (C)烹調方法 (D)食品成分 。
130. （ ）下列有關粉(Breaded)炸食物的裹衣程序何者正確？ (A)麵粉→蛋液→酥炸屑 (B)麵漿→蛋液→酥炸屑 (C)蛋液→麵粉→酥炸屑 (D)蛋液→麵漿→酥炸屑 。
131. （ ）西餐的主菜(Main course)大多數是指下列何類食物？ (A)澱粉類 (B)蔬菜類 (C)肉品類 (D)水果類 。
132. （ ）食品包裝的英文標示〝Directions〞是指 (A)食品材料的使用方法 (B)菜餚的調味方法 (C)成分的分析方法 (D)主廚的指示方法 。
133. （ ）選購香辛料時應如何判斷其品質？ (A)價格最高者品質最佳 (B)有標示且信用良好的品牌較佳 (C)多年保存者香味沈重 (D)透明容器受光度夠者較佳 。
134. （ ）下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？ (A)鬆弛肉質 (B)增加重量 (C)易去脂肪 (D)不易塑型 。
135. （ ）西餐早餐雞蛋的烹調除了有水波蛋、水煮蛋、煎蛋、炒蛋外還有那些？ (A)亨利蛋 (B)蒸蛋 (C)烘蛋 (D)滷蛋 。
136. （ ）下列何種油脂適用於油炸食物？ (A)沙拉油 (B)花生油 (C)酥油(Shortening) (D)牛油 。
137. （ ）油炸食物時油溫最適合的溫度？ (A)180度 (B)190度 (C)200度 (D)210度 。
138. （ ）匈牙利燴牛肉(Beef goulash)必須加下列何物？ (A)紅辣椒粉 (B)紅甜椒粉 (C)番茄醬 (D)番茄汁 。
139. （ ）下列何者為佛羅倫斯雞胸(Chicken breast Florentin style) 菜餚的下中上層的組合程序？ (A)雞胸肉、菠菜、乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)並撒上巴美乳酪粉(Parmesan) (B)乳酪奶油調味醬、菠菜、雞胸肉並撒上巴美乳酪粉 (C)乳酪奶油調味醬、雞胸肉、菠菜並撒上巴美乳酪粉 (D)菠菜、雞胸肉、乳酪奶油調味醬並撒上巴美乳酪粉 。
140. （ ）下列何種現象極易發生在含多量碳水化合物之食品？ (A)腐敗 (B)氧化 (C)變酸 (D)發霉 。
141. （ ）在西班牙海鮮飯(Paella)中，加入香辛料番紅花(Saffron)的主要作用為何？ (A)矯臭 (B)著色 (C)辣味 (D)甜味 。
142. （ ）新鮮香草儲存方法 (A)泡在冰塊中 (B)放在乳製品冷藏冰箱 (C)放在冷凍冰箱 (D)紙巾包起來放進塑膠袋裡，放在蔬菜保鮮區冷藏冰箱 。
143. （ ）下列何項規定最易造成餐廳的採購、驗收工作出現弊端？ (A)採購與驗收工作由同一人來執行 (B)訂定食材規格時，會考慮到供應商的供貨能力 (C)招標單上訂定規格，必要時可以附圖片說明 (D)每次交貨時，供應商應列具清單一式多份給驗收單位 。
144. （ ）蛋黃醬是利用蛋黃和油的何種特性？ (A)黏著性 (B)稠化性 (C)乳化性 (D)凝固性 。
145. （ ）蘋果應貯存於下列何種攝氏溫度？ (A)7度以下 (B)8～10度 (C)11～13度 (D)14度 以上 。
146. （ ）凱撒沙拉 (Caesar salad) 是西餐中一道經典菜餚，其主要的材料內容組合為 (A)蘿美生菜(romaine)、鯷魚(anchovy)、帕瑪森乳酪(parmesan cheese) (B)美生菜(lettuce)、雞肉片(chicken)、巧達乳酪(cheddar cheese) (C)紅葉生菜(red leaf)、蘋果 (apple)、檸檬汁 (lemon juice) (D)美生菜(lettuce)、鮪魚(tuna)、橄欖(olive)、油醋汁(vinegar oil) 。
147. （ ）誰應瞭解並做好維護與清潔廚房的工作？ (A)食品供應商 (B)廚師 (C)採購員 (D)老板 。
148. （ ）在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？ (A)高溫 (B)中溫 (C)低溫 (D)與溫度無關 。
149. （ ）水波煮(Poaching)的烹調溫度約為攝氏幾度 (A)55～65度 (B)70～80度 (C)85～95度 (D)100～110度 。
150. （ ）曼哈頓巧達湯(Manhattan chowder)現今是那一國的名湯？ (A)奧國 (B)法國 (C)美國 (D)德國 。
151. （ ）下列何者是一般冷凍食品的正確解凍方法？ (A)低溫解凍 (B)加水蒸煮解凍 (C)流水解凍 (D)室溫解凍 。
152. （ ）調味蔬菜(Mirepoix)最主要的三種成分為：甲：洋蔥、乙：番茄、丙：西洋芹、丁：胡蘿蔔 (A)甲乙丙 (B)乙丙丁 (C)甲丙丁 (D)甲乙丁 。
153. （ ）下列有關食品原料運送儲存的敘述，何者錯誤？ (A)冷凍食品送來時，應保持冰凍狀態 (B)選擇蔬菜以莖直、無斷、結實者為佳 (C)真空包裝生熟食食品，儲放於室溫 (D)家禽類應注意新鮮度，存放越久，味道越差 。
154. （ ）煎爐(Griddle)是何種導熱法？ (A)傳導法 (B)對流法 (C)輻射法 (D)感應法 。
155. （ ）鯷魚(Anchovy) 是屬於何類？ (A)淡水魚類 (B)海水魚類 (C)兩棲類 (D)甲殼類 。
156. （ ）食品包裝的英文標示〝Servings〞是指 (A)供應菜餚的人份 (B)價差的定量 (C)烹調的方法 (D)供應的方式 。
157. （ ）下列何種蔬菜不應儲存在10～18℃乾躁陰暗處？ (A)洋芋 (B)葫蘆瓜 (C)洋蔥 (D)美生菜 。
158. （ ）下列何者是切割法中最細的刀工？ (A)塊(Chop) (B)丁(Dice) (C)粒(Brunoise) (D)末(Mince) 。
159. （ ）下列食品何者容易發霉？ (A)沙拉油 (B)麵包 (C)豬肉 (D)海鮮 。
160. （ ）傳統真正帕馬森乾酪 (Parmesan cheese) 應該是 (A)罐裝粉狀 (B)製作一公斤Parmesan cheese 需16 公升牛奶 (C)一種藍黴起司 (D)一種白黴起司 。
161. （ ）油炸新鮮薯條，炸半熟後應再以攝氏幾度炸至全熟？ (A)160 (B)170 (C)180 (D)200 度。
162. （ ）冷凍食品從製造到販賣的過程中應維持攝氏零下幾度為宜？ (A)18度 (B)17度 (C)16度 (D)15度 。
163. （ ）依食品衛生法規，紅色食用色素有那幾號類？ (A)6,7,40號 (B)6,7,8號 (C)8,10,40號 (D)6,10,14 號 。
164. （ ）將不飽和脂肪酸以化學處理，在雙鍵處加入氫，結構中的雙鍵減少，進而轉成飽和度高的固態脂肪稱作 (A)氫化 (B)冬化 (C)水解 (D)氧化 作用。
165. （ ）雞肉烹調前要徹底清洗乾淨的主要目的為何？ (A)去除過多的油脂 (B)清除排泄物的污染 (C)為求較佳的味道 (D)較容易烹調 。
166. （ ）培根(Bacon) 是以何種方法製造的？ (A)加熱法 (B)鹽漬法 (C)糖漬法 (D)脫水法 。
167. （ ）火腿製造過程中加鹽除了抑制細菌生長外還有何作用？ (A)沖淡甜味 (B)保持肉色 (C)提升水量 (D)增加風味 。
168. （ ）最適宜雞尾酒會(Cocktail party)供應之宴會小點其大小規格為何？ (A)可一口食用者 (B)愈大塊愈實際 (C)愈小愈精緻 (D)依食物種類而異 。
169. （ ）攝氏零度換算為華氏幾度？ (A)12度 (B)22度 (C)32度 (D)42度 。
170. （ ）新鮮雞肉(Fresh Chicken)冷藏可保存多少天？ (A)2 (B)4 (C)6 (D)8 天。
171. （ ）下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第一步驟？ (A)煮馬鈴薯 (B)煮魚排 (C)煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce) (D)煮蔬菜 。
172. （ ）肋眼牛排指那一部位牛肉？ (A)後腿肉(rump) (B)前腰脊肉(strip loin) (C)菲力(tenderloin) (D)去骨含肉眼肋脊肉(Ribeye) 。
173. （ ）要烹調出清澈的雞肉清湯(Chicken consomme)應如何製備？ (A)多重過濾 (B)細火慢煮 (C)用熱湯煮 (D)烈火快煮 。
174. （ ）依食品衛生法規，黃色食用色素有那幾號類？ (A)3,4號 (B)4,5號 (C)5,6號 (D)6,7號 。
175. （ ）下列何者為佛羅倫斯雞胸附青豆飯(Chicken breast Florentin style with risi bisi) 菜餚所含的蔬菜？ (A)青花菜(Broccoli) (B)羅蔓菜(Romaine lettuce) (C)菠菜(Spinach) (D)波士頓萵苣(Boston lettuce) 。
176. （ ）下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？ (A)增加重量 (B)易去脂肪 (C)易於塑型 (D)不易塑型 。
177. （ ）德國酸菜(Sauerkraut)是利用何種加工原理製作的？ (A)冷藏 (B)乾燥 (C)殺菌 (D)發酵 。
178. （ ）西餐烹調使用的醋大多由下列何者發酵製造的？ (A)米 (B)水果 (C)花草 (D)玉米 。
179. （ ）下列何種食物適合燴(Stewing)？ (A)雞肉 (B)菠菜 (C)麵條 (D)鮭魚 。
180. （ ）有關乳品儲存，下列何者是錯誤的？ (A)鮮乳應儲存在攝氏0～5度間 (B)乳酪(Cheese)要緊密包裝 (C)鮮奶開封後保存期限縮短 (D)奶粉在室溫下可保存5年 。
181. （ ）熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？ (A)35度 (B)45度 (C)55度 (D)60度 。
182. （ ）下列何者是義大利蔬菜湯(Minestrone)湯體濃稠度的來源？ (A)本身材料 (B)麵粉 (C)麵包粉 (D)蛋黃醬 。
183. （ ）商業性的油炸油是一種部分氫化的烹調用油較穩定，生產過程會增加 (A)反式脂肪酸 (B)不飽合脂肪酸 (C)甘油 (D)膽固醇 。
184. （ ）下列何者屬於黃桔色蔬菜？ (A)胡蘿蔔 (B)紅甜菜(Beet Root) (C)洋芋 (D)高麗菜 。
185. （ ）香辛料中番紅花(Saffron) 的主要功能是： (A)矯臭作用 (B)酸味作用 (C)著色及賦香作用 (D)辣味作用 。
186. （ ）奶油(Butter)中含量僅次於油脂的成份為何？ (A)蛋白質 (B)乳醣 (C)無機鹽 (D)水分 。
187. （ ）冷藏庫中貯存物間應保持多少距離冷氣較易流通？ (A)5公分 (B)10公分 (C)15公分 (D)20公分 。
188. （ ）花青素在酸性的環境中呈 (A)紫紅色 (B)藍色 (C)綠色 (D)紅色 。
189. （ ）傳統巴薩米黑醋(balsamic)下列敘述何者錯誤？ (A)來自煮好的葡萄汁 (B)初放在橡木桶發酵 (C)經過2 年熟成每年換桶 (D)用於提味 。
190. （ ）在北半球蘆筍(Asparagus) 的最佳產期是何時？ (A)1～3月 (B)4～6月 (C)7～9月 (D)10～12月 。
191. （ ）下列何種原料在室溫中可儲放最久？ (A)麵粉 (B)吉力丁(Gelatin) (C)麵包粉 (D)全麥麵粉 。
192. （ ）魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？ (A)皇帝魚(Sole) (B)鱒魚(Trout) (C)鱘魚(Sturgeon) (D)鮪魚(Tuna) 。
193. （ ）馬鈴薯用水煮熟後冷卻的方法有下列那一種？ (A)冷水沖 (B)冷風吹 (C)溫水沖 (D)放冰箱 。
194. （ ）鮭魚(Salmon)通常長至幾年時肉質最鮮美？ (A)二年 (B)三年 (C)四年 (D)五年 。
195. （ ）油炸烹調(Deep-Frying)是何種導熱法？ (A)傳導法 (B)對流法 (C)輻射法 (D)感應法 。
196. （ ）蘆筍可食部份主要是何部位？ (A)根部 (B)葉部 (C)芽部 (D)花部 。
197. （ ）冷凍食品能有很長的保存期限，是因為低溫冷凍有何作用？ (A)殺死食物中所有微生物 (B)抑制微生物生長 (C)完全抑制食物酵素作用 (D)使食物不會發生化學變化 。
198. （ ）能將食物之酸度提高而使細菌無法生存的是下列何種方法？ (A)水漬法 (B)醋漬法 (C)鹽漬法 (D)脫水法 。
199. （ ）下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確形狀？ (A)指寬圓柱矩形 (B)指寬橄欖形 (C)指寬正方形 (D)指寬圓柱半月形 。
200. （ ）下列何者不是牛排烹調法之生熟度的用語？ (A)Rare (B)Medium (C)Well done (D)Raw 。