**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-中餐組】 學科測驗題庫200題**

**一、選擇題：(每題0.5分，共100分)**

1. （ ）剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有　(A)酸味 (B)臭味 (C)苦味 (D)澀味 。
2. （ ）魚類的脂肪分佈在 (A)皮下 (B)魚背 (C)腹部 (D)魚肉 為多。
3. （ ）醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購 (A)淡色 (B)深色 (C)薄鹽 (D)油膏 醬油。
4. （ ）腐竹是用下列何種食材加工製成的？ (A)綠豆 (B)紅豆 (C)黃豆 (D)花豆 。
5. （ ）菜餚如須復熱，其次數應以 (A)四次 (B)三次 (C)二次 (D)一次 為限。
6. （ ）廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材 (A)沒有特色 (B)隨時可取食物，沒價值感 (C)對消費者沒吸引力 (D)可確保食材新鮮度，經濟又實惠 。
7. （ ）有關魚類貯存，下列何者不正確？ (A)新鮮的魚應貯藏在4℃以下 (B)魚覆蓋的冰愈大塊愈好 (C)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中 (D)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內 。
8. （ ）「粉蒸肉」之材料宜用 (A)五花肉 (B)里肌肉 (C)豬蹄 (D)豬頭肉 。
9. （ ）肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為 (A)腱子肉 (B)肋條 (C)腓力 (D)沙朗 。
10. （ ）「走油扣肉」應用 (A)排骨肉 (B)五花肉 (C)里肌肉 (D)梅花肉(胛心肉) 來做為佳 。
11. （ ）鮮奶容易酸敗，為了避免變質 (A)應放在室溫中 (B)應放在冰箱冷凍 (C)應放在冰箱冷藏 (D)應放在陰涼通風處 。
12. （ ）冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是 (A)以免被師傅或老闆責罵 (B)保持食品安全與衛生 (C)因應衛生檢查 (D)個人的表現 。
13. （ ）蒸蛋時宜用 (A)旺火 (B)文火 (C)武火 (D)三者隨意 。
14. （ ）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 (A)推刀法 (B)拉刀法 (C)剞刀法 (D)批刀法 。
15. （ ）珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？ (A)蒸 (B)煮 (C)炒 (D)炸 。
16. （ ）菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？ (A)冬瓜、冬筍 (B)冬菇、冬菜 (C)冬菇、冬筍　 (D)冬菇、冬瓜 。
17. （ ）以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在 (A)7℃ (B)30℃ (C)50℃ (D)60℃以上 。
18. （ ）食用油若長時間加高溫，其結果是 (A)能殺菌、容易保存 (B)增加油色之美觀 (C)增長使用期限 (D)產生有害物質 。
19. （ ）採購蔬果應先考慮之要項為 (A)生產季節與市場價格 (B)形狀與顏色 (C)冷凍品與冷藏品 (D)重量與品名 。
20. （ ）大部分的豆類不宜生食係因 (A)味道噁心 (B)含抗營養因子 (C)過於堅硬，難以吞嚥 (D)不易消化 。
21. （ ）主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以 (A)進口食材 (B)當地及季節性食材 (C)價格昂貴的食材 (D)保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
22. （ ）下列何種食物切開後會產生褐變？ (A)木瓜 (B)楊桃　 (C)鳳梨 (D)釋迦 。
23. （ ）黃麴毒素容易存在於 (A)家禽類 (B)魚貝類 (C)花生、玉米 (D)內臟類 。
24. （ ）油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？ (A)140℃(B)180℃ (C)240℃(D)260℃ 。
25. （ ）食材450 公克最接近　 (A)1台斤 (B)半台斤 (C)1磅 (D)8兩 。
26. （ ）剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於 (A)冷藏庫地上貯存 (B)冷凍庫地上貯存 (C)冷藏庫架子上貯存 (D)室溫架子上貯存 。
27. （ ）下列敘述何者為錯誤？ (A)低溫食品理貨作業應在15℃以下場所進行 (B)乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕 (C)保溫食物應保持在50℃以上 (D)低溫食品應以低溫車輛運送 。
28. （ ）漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？ (A)鹽、蛋黃、太白粉 (B)鹽、蛋白、太白粉 (C)糖、全蛋、太白粉 (D)糖、全蛋、玉米粉 。
29. （ ）醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤 應選購 (A)淡色 (B)深色 (C)薄鹽 (D)醬油膏 醬油。
30. （ ）熬高湯時，應在何時下鹽？ (A)一開始時 (B)水煮滾時 (C)製作中途時 (D)湯快完成時 。
31. （ ）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 (A)雨季 (B)秋季 (C)雪季 (D)颱風季 。
32. （ ）關於蔬果的貯存，下列何者不正確？ (A)南瓜放在室溫貯存 (B)黃瓜需冷藏貯存 (C)青椒置密封容器貯存以防氧化 (D)草莓宜冷藏貯存 。
33. （ ）下面哪一種是新鮮的乳品特徵？ (A)倒入玻璃杯，即見分層沉澱 (B)搖動時產生多量泡沫 (C)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 (D)含有粒狀物 。
34. （ ）煎荷包蛋時應用 (A)旺火 (B)武火 (C)大火 (D)文火 。
35. （ ）食物安全的供應溫度是指 (A)5～60℃ (B)60℃以上、7℃以下 (C)40～100℃(D)100℃以上、40℃以下 。
36. （ ）一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？ (A)湯碗 (B)甕 (C)水盤 (D)湯盤 。
37. （ ）清洗蔬菜宜用 (A)擦洗法 (B)沖洗法 (C)泡洗法 (D)漂洗法 。
38. （ ）深色醬油較適用於何種烹調法？ (A)紅燒 (B)炒 (C)蒸 (D)煎 。
39. （ ）1 台斤為600 公克，3000公克為 (A)3公斤 (B)85兩 (C)6台斤 (D)8台斤 。
40. （ ）選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意 (A)價格便宜就好 (B)進口品牌 (C)外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐 (D)可保存五年以上者 。
41. （ ）一般深色的肉比淺色的肉所含 (A)礦物質 (B)蛋白質 (C)鐵質 (D)磷質 為多。
42. （ ）螃蟹最肥美之季節為 (A)春 (B)夏 (C)秋 (D)冬 季。
43. （ ）食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在多少℃？ (A)30℃以上 (B)40℃以上 (C)50℃以上 (D)60℃以上 。
44. （ ）下列材料何者不適合應用於素食中？ (A)辣椒 (B)薑　 (C)蕗蕎 (D)九層塔 。
45. （ ）對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？ (A)必須保存在7℃以下的環境中 (B)運送時不一定須使用冷藏保溫車 (C)可保存在室溫中 (D)需保存在冷凍庫中 。
46. （ ）買雞蛋時宜選購 (A)蛋殼光潔平滑者 (B)蛋殼乾淨且粗糙者 (C)蛋殼無破損即可 (D)蛋殼有特殊顏色者 。
47. （ ）如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是 (A)蛋 (B)肉　 (C)魚 (D)花生 。
48. （ ）鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至 (A)30℃ (B)40℃ (C)50℃ (D)60℃ 以上。
49. （ ）扣肉是以論 (A)秒 (B)分 (C)刻 (D)時 為火候的菜餚。
50. （ ）冷藏的主要目的在於 (A)可以長期保存 (B)殺菌 (C)暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用 (D)方便配菜與烹調 。
51. （ ）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 (A)專人看顧 (B)專櫃放置 (C)專人專櫃放置 (D)專人專櫃專冊放置 。
52. （ ）哈士蟆是指雪蛤體內的 (A)唾液 (B)肌肉 (C)輸卵管及卵巢上的脂肪 (D)腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
53. （ ）下列何者不是蛋黃醬(沙拉醬)之基本材料？ (A)蛋黃 (B)白醋 (C)沙拉油 (D)牛奶 。
54. （ ）肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的 (A)礦物質 (B)筋骨質 (C)磷質 (D)蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
55. （ ）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 (A)1/2 (B)1/3 (C)2/3 (D)1/4 。
56. （ ）麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮 (A)酥脆　 (B)柔軟 (C)僵硬 (D)變焦 。
57. （ ）洗豬肚、豬腸時宜用 (A)翻洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法 。
58. （ ）經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用 (A)文火溫油 (B)文火熱油 (C)旺火溫油 (D)旺火熱油 。
59. （ ）沙拉油品質愈好則 (A)加熱後愈容易冒煙 (B)加熱後不易冒煙 (C)一經加熱即很快起泡沫 (D)不加熱也含泡沫 。
60. （ ）做清蒸魚時宜用 (A)武火 (B)文武火 (C)文火 (D)微火 。
61. （ ）選擇生機飲食產品時，應先考慮 (A)物美價廉 (B)容易烹調 (C)追求流行 (D)個人身體特質 。
62. （ ）發霉的年糕應 (A)將霉刮除後即可食用 (B)洗淨後即可食用 (C)將霉刮除洗淨後即可食用 (D)不可食用 。
63. （ ）一般生鮮蔬菜之前處理宜採用 (A)先洗後切 (B)先切後洗 (C)先泡後洗 (D)洗、切、泡、醃無一定的順序 。
64. （ ）一般湯包內的湯汁形成是靠 (A)豬皮的膠質 (B)動物的脂肪 (C)水 (D)白菜汁 作內餡。
65. （ ）米粒粉主要是用來作為 (A)酥炸的裹粉 (B)粉蒸肉的裹粉 (C)煮飯添加粉 (D)煙燻材料 。
66. （ ）甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為 (A)18℃ (B)0～3℃ (C)20℃(D)15℃左右 。
67. （ ）封罐良好的罐頭食品可以保存約　(A)三年 (B)五年 (C)七年 (D)九年 。
68. （ ）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 (A)勾芡時用炒瓢往同一方向推拌 (B)用炒瓢不停地攪拌 (C)用麵粉來勾芡 (D)芡粉中添加小蘇打 。
69. （ ）下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？ (A)絞肉 (B)里肌肉 (C)排骨 (D)五花肉 。
70. （ ）26 兩等於多少公克？　(A)26公克 (B)850公克 (C)975公克 (D)1275公克 。
71. （ ）未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？ (A)放在電鍋中 (B)放在室溫中 (C)放入冰箱中冷藏 (D)放在電子鍋中保溫 。
72. （ ）瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期 (A)較長 (B)較短 (C)不能比較 (D)相同 。
73. （ ）製作拼盤(冷盤)時最著重的要點是在 (A)刀工 (B)排盤 (C)刀工與排盤 (D)火候 。
74. （ ）肝臟比肉類容易煮熟是因 (A)脂肪成份少 (B)蛋白質成份少 (C)醣份少 (D)結締組織少 的關係。
75. （ ）下列刀工中何者為不正確？ (A)「粒」比「丁」小　 (B)「末」比「粒」小 (C)「茸」比「末」細 (D)「絲」比「條」粗 。
76. （ ）製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭 (A)倒餿水桶 (B)轉至其他烹調 (C)帶回家 (D)沒概念 。
77. （ ）屬於春季盛產的蔬菜是 (A)麻竹筍 (B)蓮藕 (C)百合 (D)大白菜 。
78. （ ）螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？ (A)烹調前腳沒有綁住 (B)烹調前沒有冰鎮處理 (C)烹調前眼睛要遮住 (D)烹調前腳沒有清洗 。
79. （ ）洗豬肺時宜用下列何種方式？ (A)刮洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法 。
80. （ ）生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？ (A)油炸 (B)煙燻 (C)煎 (D)清蒸 。
81. （ ）銀芽是指 (A)綠豆芽 (B)黃豆芽 (C)苜蓿芽 (D)去掉頭尾的綠豆芽 。
82. （ ）空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於 (A)根莖類 (B)花果類 (C)葉菜類 (D)莖球類 。
83. （ ）下列何種方法不能達到食物保存之目的？ (A)放射線處理 (B)冷凍 (C)乾燥 (D)塑膠袋包裝 。
84. （ ）下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？ (A)海產魚類 (B)葉菜類 (C)進口蔬菜 (D)冷凍食品 。
85. （ ）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？ (A)血水 (B)硬筋 (C)寄生蟲 (D)抗生素 。
86. （ ）放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？ (A)1週內 (B)1~2天內 (C)3~4天內 (D)1個月內 。
87. （ ）主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損 (A)可不必計較 (B)耗損與單價無關 (C)要求品質，對於耗損有幫助 (D)品質與耗損沒有關聯 。
88. （ ）餐飲業實施HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存 (A)一起疊放熟食在生食上方 (B)分開放置熟食在生食下方 (C)分開放置熟食在生食上方 (D)一起放置熟食在生食上方 以免交叉汙染。
89. （ ）採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？　 (A)酪氨酸酵素作用的緣故 (B)冷凍不當所造成 (C)不新鮮才變黑 (D)因新鮮草蝦急速冷凍的關係 。
90. （ ）選購罐頭食品應注意 (A)封罐完整即好 (B)凸罐者表示內容物多 (C)封罐完整，並標示完全 (D)歪罐者為佳 。
91. （ ）含有筋性的粉類是 (A)麵粉 (B)玉米粉 (C)太白粉　 (D)甘藷粉 。
92. （ ）乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的 (A)40％ (B)50％ (C)60％ (D)70％ 以上。
93. （ ）香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉 (A)失去風味 (B)表皮迅速變黑 (C)肉質變軟 (D)肉色褐化 。
94. （ ）蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈 (A)腐敗 (B)陳舊 (C)新鮮 (D)與新鮮度沒有關係 。
95. （ ）炒牛毛肚(重瓣胃)應用 (A)文火 (B)武火 (C)文武火 (D)煙火 以免肉質過老而口感差。
96. （ ）下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？ (A)西瓜 (B)雞蛋 (C)豆腐 (D)虱目魚 。
97. （ ）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？ (A)60% (B)70% (C)80% (D)90% 。
98. （ ）製備熱炒菜餚，刀工應注意 (A)絲要粗 (B)片要薄 (C)丁要大 (D)刀工均勻 。
99. （ ）生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？ (A)陰涼通風處 (B)陽光充足處 (C)冰箱冷凍庫 (D)冰箱冷藏庫 。
100. （ ）羹類菜餚勾芡時，最好用 (A)中小火 (B)猛火 (C)大火 (D)旺火 。
101. （ ）下列有關食物的儲藏何者為錯誤？ (A)新鮮屋鮮奶儲放在5℃以下的冷藏室 (B)冰淇淋儲放在-18℃以下的冷凍庫 (C)利樂包裝乳品(保久乳)可儲放在乾貨庫房中 (D)開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中 。
102. （ ）馬鈴薯的最適宜貯存溫度為 (A)5～8℃ (B)10～15℃ (C)20～25℃ (D)30～35℃ 。
103. （ ）一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的 (A)頭部 (B)背部 (C)腹部 (D)尾部 。
104. （ ）豬腳的清洗方法以 (A)刮洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法 為宜。
105. （ ）做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？ (A)水 (B)太白粉 (C)蛋白 (D)肥肉、蛋白與太白粉 。
106. （ ）烹調時調味料的使用應注意下列何者？ (A)種類與用量 (B)美觀與外形 (C)顧客的喜好 (D)經濟實惠 。
107. （ ）刀工與火候兩者之間的關係 (A)非常密切 (B)有關但不重要 (C)有些微關係 (D)互不相干 。
108. （ ）製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用 (A)蓬萊米 (B)在來米 (C)長糯米 (D)圓糯米 。
109. （ ）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 (A)陰涼通風處 (B)冷藏室 (C)冷凍室 (D)陽光充足處 密封保存。
110. （ ）下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？ (A)高麗菜 (B)菠菜 (C)絲瓜 (D)白蘿蔔 。
111. （ ）食物腐敗通常出現的現象為 (A)發酸或產生臭氣 (B)鹽分增加 (C)蛋白質變硬 (D)重量減輕 。
112. （ ）買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？ (A)不加處理，直接放入冷凍庫 (B)整塊洗淨後，放入冷凍庫 (C)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫 (D)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏 。
113. （ ）乾米粉較耐保存之原因為 (A)產品乾燥含水量低 (B)含多量防腐劑 (C)包裝良好 (D)急速冷卻 。
114. （ ）開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？　 (A)連罐一併放入冰箱冷藏 (B)連罐一併放入冰箱冷凍 (C)把罐口蓋好放回倉庫待用 (D)取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍 。
115. （ ）較老的肉宜採下列何種烹煮法？ (A)切片快炒 (B)切片油炸 (C)切塊紅燒 (D)川燙 。
116. （ ）下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？ (A)魚鰓成灰褐色 (B)魚眼混濁突出 (C)魚鱗脫落 (D)肉質堅挺有彈性 。
117. （ ）絲瓜的選購以何者最佳？ (A)越輕越好 (B)越重越好 (C)越長越好 (D)越短越好 。
118. （ ）以發酵方法製做泡菜，其酸味是來自於醃漬時的 (A)碳酸菌 (B)乳酸菌 (C)酵母菌 (D)酒釀 。
119. （ ）買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前 (A)不必清洗 (B)要清洗 (C)擦拭一下 (D)最好加熱 。
120. （ ）胚芽米中含 (A)澱粉 (B)蛋白質 (C)維生素 (D)脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
121. （ ）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 (A)100％ (B)90％ (C)80％ (D)60％ 以下。
122. （ ）下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？ (A)紅豆 (B)綠豆 (C)花生 (D)馬鈴薯 。
123. （ ）「爆」的時間要比「炒」的時間 (A)長 (B)短 (C)相同 (D)不一定 。
124. （ ）身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應 (A)不必在意食物生長季節問題 (B)那是採購人員的工作 (C)需注意蔬果生長與盛產季節 (D)不需考量太多合用就好 。
125. （ ）牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 (A)小蘇打 (B)木瓜 (C)鹼粉 (D)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。
126. （ ）鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應 (A)可不必冷藏 (B)放在陰涼通風處 (C)放置冰箱冷藏 (D)放在陽光充足的通風處 。
127. （ ）油脂開封後未用完部分應 (A)不需加蓋 (B)隨時加蓋 (C)想到再蓋 (D)放冰箱不用蓋 。
128. （ ）肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？ (A)脂肪酸會流失 (B)肉色改變 (C)慢速敗壞 (D)重量減少 。
129. （ ）一般食用油應貯藏在 (A)陰涼乾燥的地方 (B)陽光充足的地方 (C)密閉陰涼的地方 (D)室外屋簷下 以減緩油脂酸敗。
130. （ ）花生與下列何種食物性質差異最大？ (A)核桃 (B)腰果 (C)綠豆 (D)杏仁 。
131. （ ）正常的新鮮肉類色澤為 (A)鮮紅色 (B)暗紅色 (C)灰紅色 (D)褐色 。
132. （ ）良好的 (A)大量採購 (B)進口食材 (C)低價食材 (D)成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
133. （ ）廚師常以何種部位來辨別母蟹？ (A)螯 (B)臍 (C)蟹殼花紋 (D)肥瘦 。
134. （ ）凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ (A)青椒 (B)紅辣椒 (C)黃椒 (D)乾辣椒 。
135. （ ）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？ (A)鹽 (B)牛奶 (C)水 (D)太白粉 。
136. （ ）調味乳應存放在 (A)冷凍庫 (B)冷藏庫 (C)乾貨庫房 (D)室溫 中。
137. （ ）製造香腸、火腿時加硝的目的為 (A)增加維生素含量 (B)縮短醃製的時間 (C)保持色澤及抑制細菌生長 (D)使肉質軟嫩，縮短烹調的時間 。
138. （ ）畜產品之冷藏溫度下列何種適宜？ (A)5～8℃ (B)3～5℃ (C)2～-2℃ (D)-5～-12℃ 。
139. （ ）製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？ (A)里肌肉 (B)五花肉 (C)前腿 (D)小里肌 。
140. （ ）洗豬舌、牛舌時宜用 (A)刮洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法 。
141. （ ）製作完成之菜餚應注意 (A)不可重疊放置 (B)交叉放置 (C)可重疊放置 (D)沒有規定 。
142. （ ）一般罐頭食品 (A)需冷藏 (B)不需冷藏 (C)需凍藏 (D)需冰藏 ，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
143. （ ）蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？ (A)5～7℃ (B)2～4℃(C)2～－2℃ (D)－5～－12℃ 。
144. （ ）炸豬排時宜使用豬的 (A)後腿肉 (B)前腿肉 (C)里肌肉 (D)五花肉 。
145. （ ）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？ (A)加熱 (B)冷凍 (C)曬乾 (D)鹽漬 。
146. （ ）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？ (A)煨 (B)燴 (C)煸 (D)燒 。
147. （ ）魚漿為了立即取用，應暫時放在 (A)冷凍庫 (B)冷藏庫 (C)乾貨庫房 (D)保溫箱 中。
148. （ ）菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有 (A)香菇 (B)金針 (C)蝦米 (D)髮菜 。
149. （ ）甘薯最適宜的貯藏溫度為 (A)-18℃以下 (B)0～3℃　 (C)3～7℃ (D)15℃左右 。
150. （ ）烹調上所謂的五味是指 (A)酸甜苦辣辛 (B)酸甜苦辣麻 (C)酸甜苦辣鹹 (D)酸甜苦辣甘 。
151. （ ）酸辣湯的辣味來自於 (A)芥茉粉 (B)胡椒粉 (C)花椒粉 (D)辣椒粉 。
152. （ ）下列何種食物不屬堅果類？ (A)核桃 (B)腰果 (C)黃豆 (D)杏仁 。
153. （ ）選購皮蛋的技巧為下列何者？ (A)蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者 (B)蛋殼有許多粗糙斑點者 (C)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 (D)價格便宜者 。
154. （ ）下列何者為較新鮮的蛋？ (A)蛋殼光滑者 (B)氣室大的蛋 (C)濃厚蛋白量較多者 (D)蛋白彎曲度小的 。
155. （ ）下列那一種物質是禁止作為食品添加物使用？ (A)小蘇打 (B)硼砂 (C)味素 (D)紅色6號色素 。
156. （ ）下列何種方法，可防止冷藏(凍)庫的二次污染？ (A)各類食物妥善包裝並分類貯存 (B)食物交互置放 (C)經常將食物取出並定期除霜 (D)增加開關庫門之次數 。
157. （ ）為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應 (A)順著肉紋切 (B)橫著肉紋切 (C)斜著肉紋切 (D)隨意切 。
158. （ ）製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (A)大火 (B)旺火 (C)武火 (D)文火 。
159. （ ）冰箱冷藏的溫度應在 (A)12℃ (B)8℃ (C)7℃ (D)0℃ 以下。
160. （ ）一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？ (A)冷藏單價比冷凍單價低 (B)冷藏單價比冷凍單價高 (C)冷藏單價與冷凍單價一樣 (D)視採購量的多寡來訂單價 。
161. （ ）處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時 (A)要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來 (B)將空氣留存在包裝紙內 (C)包裝紙愈厚愈好 (D)包裝紙與肉品之貯藏無關 。
162. （ ）因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是 (A)洋蔥 (B)胡蘿蔔 (C)馬鈴薯 (D)毛豆 。
163. （ ）中國菜所謂「醬爆」是指用　(A)番茄醬 (B)沙茶醬 (C)芝麻醬 (D)甜麵醬 來做。
164. （ ）冷凍櫃的溫度應保持在 (A)-18℃以下 (B)-4℃以下 (C)0℃以下 (D)4℃以下 。
165. （ ）中國菜餚講究溫度，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 (A)甲乙丙 (B)乙甲丙 (C)乙丙甲 (D)丙甲乙 。
166. （ ）下列的烹調方法中何者可不勾芡？ (A)溜 (B)羹 (C)燴 (D)燒 。
167. （ ）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用下列何種方式？ (A)優先處理 (B)中間處理 (C)最後處理 (D)沒有規定 。
168. （ ）炸豬排通常使用豬的 (A)後腿肉 (B)前腿肉 (C)里肌肉 (D)五花肉 。
169. （ ）乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？ (A)食物以先進後出為原則 (B)相對濕度控制在40～60％ (C)最適宜溫度應控制在25～37℃ (D)儘可能日光可直射以維持乾燥 。
170. （ ）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？ (A)燴 (B)溜　(C)爆 (D)紅燒 。
171. （ ）下列何者不屬於蔬菜？ (A)豌豆夾 (B)皇帝豆 (C)四季豆 (D)綠豆 。
172. （ ）買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於 (A)冷藏庫 (B)冷凍庫 (C)陰涼處 (D)室內通風處 。
173. （ ）冷凍食品應保存之溫度是在 (A)4℃ (B)0℃ (C)-5℃(D)-18℃ 以下。
174. （ ）鹹蛋一般是以 (A)火雞蛋 (B)鵝蛋 (C)鴨蛋 (D)鴕鳥蛋 醃漬而成。
175. （ ）要選擇新鮮的蝦應選下列何者？ (A)頭部已帶有黑色的 (B)頭部脫落的 (C)蝦身堅硬的 (D)蝦身柔軟的 。
176. （ ）下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？ (A)河流出海口的魚 (B)箱網魚 (C)近海魚 (D)深海魚 。
177. （ ）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？ (A)拌 (B)煮 (C)蒸 (D)炒 。
178. （ ）貝殼類之處理應該先做到 (A)去沙洗淨 (B)冷凍以保新鮮 (C)擦拭殼面 (D)去殼取肉 。
179. （ ）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　 (A)直接放於低溫的冷凍庫中 (B)分別包裝放於冷凍庫中 (C)分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好 (D)分別包裝放於冷藏庫中。
180. （ ）一般俗稱的滷牛肉係採用牛的 (A)里肌肉 (B)和尚頭 (C)牛腩 (D)腱子肉 。
181. （ ）製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是 (A)切薄片 (B)切絲 (C)拍打浸料 (D)切厚片 。
182. （ ）「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用 (A)蒜白 (B)筍絲 (C)蔥白絲 (D)綠豆芽 。
183. （ ）製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ (A)蔗糖 (B)鹽 (C)醋 (D)酒 。
184. （ ）大茴香俗稱 (A)八角 (B)丁香 (C)花椒 (D)甘草 。
185. （ ）蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且 (A)比重增加 (B)氣室縮小 (C)蛋黃圓而濃厚 (D)蛋白粘度降低 。
186. （ ）豆腐是以 (A)花豆 (B)黃豆 (C)綠豆 (D)紅豆 為原料製作而成的。
187. （ ）對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室 (A)愈大 (B)愈小 (C)不變 (D)無氣室 。
188. （ ）豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是 (A)里肌肉 (B)梅花肉 (胛心肉) (C)後腿肉 (D)小里肌 。
189. （ ）添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ (A)檸檬汁 (B)沙拉油 (C)蛋黃 (D)鹽 。
190. （ ）下列何種澱粉以手捻之有滑感？ (A)麵粉 (B)太白粉 (C)泡達粉 (D)在來米粉 。
191. （ ）“爆”的菜應使用 (A)微火 (B)小火 (C)中火 (D)大火 來做。
192. （ ）冷凍食品與冷藏食品之貯存 (A)必須分開貯存 (B)可以共同貯存 (C)沒有規定 (D)視情況而定 。
193. （ ）罐頭可以保存較長的時間，主要是因為 (A)添加防腐劑在內 (B)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖 (C)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 (D)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入 。
194. （ ）為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ (A)紅辣椒 (B)乾辣椒 (C)青辣椒 (D)辣椒粉 。
195. （ ）乾燥食品的貯存期限最主要是較不受 (A)食品中含水量的影響 (B)食品的品質影響 (C)食品重量的影響 (D)食品配送的影響 。
196. （ ）乾貨庫房的相對濕度應維持在 (A)80％以上　 (B)60～80％ (C)40～60％ (D)20～40％ 。
197. （ ）封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？ (A)否 (B)可 (C)可保存1年內用完 (D)可保存3個月內用完 。
198. （ ）乾燥金針容易有 (A)一氧化硫 (B)二氧化硫 (C)氯化鈉 (D)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。
199. （ ）冷凍食品經解凍後 (A)可以 (B)不可以 (C)無所謂 (D)沒有規定 重新冷凍出售。
200. （ ）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 (A)溫度計 (B)剪刀 (C)筷子 (D)湯匙 。