

臺北市 106 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群【中餐】實施計畫

壹、依據：

臺北市 106 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽實施計畫辦理。

貳、目的：

- 一、加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- 二、藉由國中技藝教育學程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法升讀高中職校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向的國中學生參與。

參、辦理單位：

- 一、指導單位：教育部
- 二、主辦單位：臺北市政府教育局（以下簡稱教育局）
- 三、承辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校。
- 四、協辦單位：臺北市私立滬江高級中學

肆、競賽職群：餐旅職群-中餐職種

伍、報名對象：

- 一、凡選讀 106 學年度該職群合作式技藝教育課程或技藝教育專班之國中九年級學生得報名參加，由辦理技藝教育課程之高中職校自行辦理初賽後，擇優選拔選手推薦參賽。
- 二、第 1、2 學期選讀不同職群，且皆被推薦為參賽選手者，由選手擇一職群參賽，另一職群不得接受遞補選手。

陸、報名日期：

- 一、選擇第 1 學期參賽：01 月 16 日(二)至 01 月 18 日(四)。
- 二、選擇第 2 學期參賽：03 月 20 日(二)至 03 月 22 日(四)。

柒、競賽內容

- 一、競賽內容含學、術科，學科部分佔 20%，內容以職群概論為主；術科部分佔 80%，依教育局公布職群課程架構表職群主題選取 1~2 項競賽。

二、競賽試題：學、術科採題庫方式命題公布於承辦單位（臺北市國中技藝競賽）網站。

捌、競賽日期：107 年 4 月 18 日（星期三）。

玖、命題及監評委員

一、由滬江高中聘請學科及術科命題委員各 1 位，監評委員 5 位，並由承辦單位彙整陳報教育局核備。

二、監評標準：由監評委員依實作狀況訂定之，並依參賽學生總成績之高低順序排定名次錄取。

拾、錄取方式：得獎人數以該職群或主題參賽人數 30%為上限(小數點以下無條件進位)，其獎項分為第 1~6 名，各 1 名，共 6 名及佳作(若干名)。

拾壹、成績公告相關事宜：

一、競賽成績經教育局核定後，於 5 月 2 日（星期三）前公告於教育局及承辦單位網站。

二、選手如對成績有異議，請於公告當日下午 17:00 前由以書面或傳真(FAX：02-2723-7995)向承辦單位(松山工農)提出，再委請該職群協辦單位處理，逾期不予受理。

拾貳、頒獎表揚：由松山工農統籌辦理。

拾參、獎勵

一、學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀以資鼓勵，於獎狀內註記職群名稱及獲得名次。在不限分發區域下，可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「國民中學技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職類科」進入高中職就讀。

二、指導教師：凡學生榮獲第 1 名至第 3 名的指導教師（以報名單上之教師為準）由教育局頒發獎狀並敘嘉獎 1 次（以不重複為原則），以資鼓勵。

拾肆、參賽須知：

一、競賽分學科與術科：

(一)學科：

1.題目由題庫中命題，選擇題 50 題，每題 2 分。學科佔總成績 20%。

2.時間：08:10-08:40 (30 分鐘)。

3.地點：滬江高中信義樓 401、402 教室。

(二)術科

1.題目：中餐(京醬肉絲)，術科佔總成績 80%。

2.時間：80 分鐘/梯次，參考競賽流程。

3.地點：滬江高中天文堂 101、天文堂 102 複合式實習教室。

二、選手報到時間：07:30-08:00；報到地點：滬江高中川堂。

三、選手請於規定時間報到，競賽開始時間逾 10 分鐘未到場者，取消競賽資格。

四、競賽當日流程翔如附件。

五、參賽學生請攜帶學生證備查。

拾伍、競賽規則：

一、請於規定報到時間完成報到。

二、參加學科考試未滿 30 分鐘不得出場，如因故須離開試場時，經監試人員核准，並派人員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，時間不能折計。

三、競賽期間，選手不可窺探或抄襲他人操作或作品，不可與人談話，未經評審許可，不得擅自離開或變動作業位置，如有其它不法情事，經評審共同認定者，應予以扣分，違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，取消競賽資格。

四、參加術科考試時須穿著由滬江高中提供之圍裙及紙帽，且不得配戴任何飾品、頭髮需綁紮放入帽中。

五、選手可依個人需求攜帶環保餐具(湯匙、筷子一副)，其餘競賽需使用之工具、材料，由協辦單位統籌。

六、選手於術科競賽之中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派人員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，時間不能折計。

七、競賽時間截止前須完成成品擺設及清潔打掃，未於時間內完成者除非先行報備評審，否則不予計分。

八、試題及協辦單位提供之工具、物品與材料等，不得攜出場外。

九、各校領隊、指導老師、學生及其它人員，不得在競賽試場外逗留窺探。

十、為維護競賽公平性，未完成測驗選手不得離開競賽會場，測驗完畢選手可先行離開，但不得接近競賽場地，由大會進行人員管制。另為因應會場突發狀況而進行決議時，各校帶隊老師若離開會場者，不得對大會相關臨時決議事項提出異議。

十一、競賽期間參加競賽選手，如有下列情形者，依照規定予以扣分：

十二、傳遞、夾帶、窺視他人操作與他人談話者，均分別扣總成績 20 分。

十三、未經監評委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣總成績 20 分。

十四、行動電話、呼叫器等通訊器材必須關機且須放置於指定地點，不得隨身攜帶，

十五、若經監評人員發現，則扣該科分數 10 分。

十六、其他情事，經監評委員共同認定者，應予扣分。

十七、違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，取消競賽資格。

拾陸、命題規範

項目	命題範圍	測驗題型	測驗時間	成績比例	備註
學科	選擇 100 題	選擇 50	30 分鐘	20%	由公告題庫範圍命題

術科	中餐 (京醬肉絲)	實作	80 分鐘	80%	1.食物未熟以 0 分計算成績 2.青蔥以飲用水減菌處理
----	--------------	----	-------	-----	---------------------------------

拾柒、經費：教育部補助經費及教育局編列預算支應。

拾捌、本計畫奉教育局核定後實施。

附件一：餐旅職群(中餐)競賽當日流程

時間		項目	備註	地點
07:30-08:00	30 分鐘	報到 領取圍裙、紙帽	※請攜帶學生證備查	川堂
08:00-08:10	10 分鐘	學術科試場說明		信義樓 401、402 教室
08:10-08:40	30 分鐘	學科測驗	※請攜帶個人考試文具	信義樓 401、402 教室
08:50-10:10	80 分鐘	第一梯次選手 術科測驗	01-12	天文堂 101
08:50-10:10	80 分鐘	第一梯次選手 術科測驗	13-24	天文堂 102
10:30-11:50	80 分鐘	第二梯次選手 術科測驗	25-36	天文堂 101
10:30-11:50	80 分鐘	第二梯次選手 術科測驗	37-48	天文堂 102
11:50-12:40	50 分鐘	第一梯次選手 午餐~賦歸		天文堂 202、203 教室 (備用教室勤愛樓 205 教室)
11:10-12:00	50 分鐘	第三梯次選手 午餐		天文堂 202、203 教室 (備用教室勤愛樓 205 教室)
12:00-13:20	80 分鐘	第三梯次選手 術科測驗	49-60	天文堂 101
12:00-13:20	80 分鐘	第三梯次選手 術科測驗	61-72	天文堂 102
13:20-14:10	50 分鐘	第二梯次選手 午餐~賦歸		天文堂 202、203 教室 (備用教室勤愛樓 205 教室)

臺北市 106 學年度國中技藝競賽餐旅職群-中餐組學科題庫

選擇題共 150 題

- () 1. 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
- () 2. 下列何種本土水產被列為保育類？(1)鱔魚(2)錢鰻(3)鱸鰻(4)白鰻
- () 3. 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
- () 4. 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？(1)一個月(2)三個月(3)五個月(4)七個月
- () 5. 中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？(1)漂亮大方(2)減少生產成本(3)代表公司形象(4)防止髮屑雜物掉落食物中
- () 6. 「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？(1)通心麵(2)玉米粉(3)太白粉(4)麵條
- () 7. 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達(1)10 天(2)7 天(3)5 天(4)2 天
- () 8. 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
- () 9. 製作「紅燒下巴」時常選用(1)黃魚頭(2)鮫魚頭(3)鰻魚頭(4)草魚頭
- () 10. 採購蔬果應先考慮之要項為(1)生產季節與市場價格(2)形狀與顏色(3)冷凍品與冷藏品(4)重量與品名
- () 11. 煮糯米飯(未浸過水)所用的水份比白米飯少，通常是白米飯水量的(1)1/2(2)1/3(3)2/3(4)1/4
- () 12. 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？(1)不加處理，直接放入冷凍庫(2)整塊洗淨後，放入冷凍庫(3)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫(4)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏
- () 13. 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
- () 14. 職業道德的意義是指(1)有職業不需品德(2)學徒時要遵守的道德與品德(3)具團隊精神及尊師重道與敬業精神(4)廣結善緣
- () 15. 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？(1)脂肪酸會流失(2)肉色改變(3)慢慢敗壞(4)重量減少
- () 16. 廚房器具沒有污漬的情形稱為(1)清潔(2)消毒(3)殺菌(4)滅菌
- () 17. 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於(1)毒素型的腸炎弧菌(2)感染型的腸炎弧菌(3)感染型的沙門氏菌(4)毒素型的沙門氏菌
- () 18. A 型肝炎是屬於(1)細菌(2)寄生蟲(3)真菌(4)病毒
- () 19. 下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？(1)河流出海口的魚(2)箱網魚(3)近海魚(4)深海魚
- () 20. 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
- () 21. 食品冷藏溫度最好維持在多少℃？(1)0℃ 以下(2)7℃ 以下(3)10℃ 以上(4)20℃ 以上
- () 22. 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？(1)65℃ 以上即可將其破壞(2)80℃ 以上即可將其破壞(3)100℃ 以上即可將其破壞(4)120℃ 以上之溫度亦不易破壞

- () 23. 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
- () 24. 一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？(1)冷藏單價比冷凍單價低(2)冷藏單價比冷凍單價高(3)冷藏單價與冷凍單價一樣(4)視採購量的多寡來訂單價
- () 25. 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
- () 26. 魚類的脂肪分佈在(1)皮下(2)魚背(3)腹部(4)魚肉 為多
- () 27. 量匙間的相互關係，何者不正確？(1)1大匙為15毫升(2)1小匙為5毫升(3)1小匙相當於1/3大匙(4)1大匙相當於5小匙
- () 28. 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(1)直接放於低溫的冷凍庫中(2)分別包裝放於冷凍庫中(3)分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好(4)分別包裝放於冷藏庫中
- () 29. 下列何者不屬於蔬菜？(1)豌豆夾(2)皇帝豆(3)四季豆(4)綠豆
- () 30. 用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？(1)用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗(2)用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可(3)以乾布擦乾淨即可(4)用軟質菜瓜布清洗乾淨即可
- () 31. 洗豬腦時宜用(1)刮洗法(2)擦洗法(3)沖洗法(4)漂洗法
- () 32. 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？(1)50ppm(2)100ppm(3)150ppm(4)200ppm
- () 33. 下列何種菌屬於毒素型病原菌？(1)腸炎弧菌(2)沙門氏菌(3)仙人掌桿菌(4)金黃色葡萄球菌
- () 34. 乾燥金針容易有(1)一氧化硫(2)二氧化硫(3)氯化鈉(4)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
- () 35. 政府提倡交易時使用(1)台制(2)英制(3)公制(4)美制 為單位計算
- () 36. 主廚的工作責任是管理廚務，將食材物盡其用，為的是要達到下列哪個目的？(1)創意(2)控制成本(3)消耗(4)研發新菜
- () 37. 炸豬排時宜使用豬的(1)後腿肉(2)前腿肉(3)里肌肉(4)五花肉
- () 38. 煎荷包蛋時應用(1)旺火(2)武火(3)大火(4)文火
- () 39. 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
- () 40. 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的(1)頭部(2)背部(3)腹部(4)尾部
- () 41. 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
- () 42. 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在(1)7°C(2)30°C(3)50°C(4)60°C 以上
- () 43. 泡乾魷魚時須(1)先泡冷水後泡鹼水(2)先泡鹼水後泡冷水(3)先泡冷水後泡鹼水再漂冷水(4)冷水、鹼水先後不拘
- () 44. 廚房內備有磁製的圓形平盤直徑約25公分，其適作何功能用？(1)做配菜盤(2)裝全魚或主食類等(3)裝煎或炸的菜餚(4)裝羹的菜餚

- () 45. 醬油膏比一般醬油濃稠是因為(1)醱酵時間較久(2)加入了較多的糖與鹽(3)濃縮了，水分含量較少(4)加入修飾澱粉在內
- () 46. 廚房內備有磁製的橢圓形腰子盤長度約 36 公分，其適作何功能用？(1)做配菜盤(2)裝全魚或主食類等(3)裝燴的菜餚(4)裝炒或稍帶點汁的菜餚
- () 47. 廚房瓦斯漏氣第一時間動作是(1)關閉電源(2)迅速呈報(3)打開門窗(4)打開抽風機
- () 48. 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？(1)鹽(2)胡椒粉(3)糖(4)醋
- () 49. 餐廳的廚房排油煙設施如果僅有風扇而已，這是不被允許的，你認為下列何者為錯？(1)排除的油煙無法有效處理(2)風扇後的外牆被嚴重污染(3)風扇停用時病媒易侵入(4)風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒
- () 50. 關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？(1)一次進貨量不可太多(2)不宜在高溫下保存(3)可在高溫下保存(4)由於高水活性，而易導致細菌滋生
- () 51. 豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？(1)少年(2)青年(3)壯年(4)慢性病患者
- () 52. 下列病原菌何者屬感染型？(1)金黃色葡萄球菌(2)肉毒桿菌(3)沙門氏菌(4)仙人掌桿菌
- () 53. 下列哪種食物之儲存方法是正確的？(1)將水果放於冰箱之冷凍層(2)將油脂放於火爐邊(3)將鮮奶置於室溫(4)將蔬菜放於冰箱之冷藏層
- () 54. 油炸過的油應盡快用完，若用不完(1)可與新油混合使用(2)倒掉(3)集中處理由合格廠商回收(4)倒進餒水桶
- () 55. 扣肉是以論(1)秒(2)分(3)刻(4)時 為火候的菜餚
- () 56. (本題停用 990421)我國衛生署將各類食物所含的營養素歸類分為幾大類？(1)四(2)五(3)六(4)七
- () 57. 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
- () 58. 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
- () 59. 要選擇新鮮的蝦應選下列何者？(1)頭部已帶有黑色的(2)頭部脫落的(3)蝦身堅硬的(4)蝦身柔軟的
- () 60. 消毒抹布時應以 100°C 沸水煮沸(1)5 分鐘(2)10 分鐘(3)15 分鐘(4)20 分鐘
- () 61. 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
- () 62. 依衛生標準直接供食者每公克的生菌數是 10 萬以下者為(1)冷凍肉類(2)冷凍蔬果類(3)冷凍海鮮類(4)冷凍家禽類
- () 63. 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
- () 64. 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
- () 65. 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

- () 66. 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
- () 67. 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
- () 68. 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
- () 69. 下列材料何者不適合應用於素食中？(1)辣椒(2)薑(3)落葵(4)九層塔
- () 70. 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
- () 71. 被燙傷時的立即處理法是(1)以油塗抹(2)以漿糊塗抹(3)以醬油塗抹(4)浸冷水或冰水降低灼熱感
- () 72. 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
- () 73. 下列食物何者含膽固醇最多？(1)腦(2)腎(3)雞蛋(4)肝臟
- () 74. 食材 450 公克最接近(1)1 台斤(2)半台斤(3)1 磅(4)8 兩
- () 75. 下列哪種烹調方法的菜餚，可以不必排盤即可上桌？(1)蒸(2)烤(3)燉(4)炸
- () 76. 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度(1)選擇越豐富、多樣性越好(2)不用考慮太多浪費時間(3)選取顏色越鮮艷者越漂亮即可(4)不宜喧賓奪主，宜取可食用食材
- () 77. 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先(1)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉(2)拌入油(3)放多量蛋白(4)放小蘇打 去醃
- () 78. 甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為(1)18℃(2)0～3℃(3)20℃(4)15℃ 左右
- () 79. 盤飾用的蕃茄通常適用於(1)蒸(2)燴(3)紅燒(4)冷盤 的菜餚上
- () 80. 菜餚製作過程愈複雜(1)愈具有較高的口感及美感(2)愈具有較高的安全性(3)愈具有較高的危險性(4)愈具有高超的技術性
- () 81. 下列敘述何者不正確？(1)消毒抹布以煮沸法處理，需以 100℃沸水煮沸 5 分鐘以上(2)食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上(3)廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% (4)廚房的清潔區溫度必需保持在 22～25℃，溼度保持在相對溼度 50～55% 之間
- () 82. 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？(1)可以抹布擦拭器具、砧板(2)手指受傷，應避免直接接觸食物(3)廚師的圍裙可用來擦手的(4)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中
- () 83. 當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理，何者為錯？(1)關閉燃料開關，以免造成更大的危險(2)蓋上鍋蓋，以阻隔空氣(3)以水灌救，避免繼續燃燒(4)不得已時以乾粉滅火器滅火
- () 84. 下列食品何者含澱粉質較多？(1)荸薺(2)馬鈴薯(3)蓮藕(4)豆薯（刈薯）
- () 85. 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的(1)碳酸菌(2)乳酸菌(3)酵母菌(4)酒釀
- () 86. 個人衛生是(1)個人一星期內的洗澡次數(2)個人完整的醫療紀錄(3)個人完整的教育訓練(4)保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣

- () 87. 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？(1)5~7°C(2)2~4°C(3)2~-2°C(4)-5~-12°C
- () 88. 肝臟比肉類容易煮熟是因(1)脂肪成份少(2)蛋白質成份少(3)醣份少(4)結締組織少的關係
- () 89. 有關魚類貯存，下列何者不正確？(1)新鮮的魚應貯藏在4°C以下(2)魚覆蓋的冰愈大塊愈好(3)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中(4)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內
- () 90. 患有高血壓的人應多食用下列何種食品？(1)醃製、燻製的食品(2)罐頭食品(3)速食品(4)生鮮食品
- () 91. 貝殼類之處理應該先做到(1)去沙洗淨(2)冷凍以保新鮮(3)擦拭殼面(4)去殼取肉
- () 92. 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
- () 93. 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
- () 94. 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
- () 95. 燴的食物最適合使用的容器為(1)淺碟(2)碗(3)盅(4)深盤
- () 96. 中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時(1)只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可(2)只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可(3)怕考場準備不夠家裡有的都帶去(4)省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可
- () 97. 魚肉會有苦味是因為殺魚時(1)弄破魚腸(2)洗不乾淨(3)弄破魚膽(4)魚鱗打不乾淨
- () 98. 廚房用的器具繁多五花八門，平常須如何維護、整理與管理？(1)清洗、烘乾(滴乾)、整理、分類、定位排放(2)清洗、擦乾、定位排放、分類、整理(3)分類、定位排放、清洗、烘乾、整理(4)清洗、烘乾(滴乾)、整理、定位排放、分類
- () 99. 「走油扣肉」應用(1)排骨肉(2)五花肉(3)里肌肉(4)梅花肉(胛心肉)來做為佳
- () 100. 中式菜餚講究溫度，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(1)甲乙丙(2)乙甲丙(3)乙丙甲(4)丙甲乙
- () 101. 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，乾原料需放置於離地面(1)2 呎(2)4 呎(3)6 呎(4)8 呎，並且避免儲放在管線或冷藏設備下
- () 102. 甲貨 1 公斤 40 元，乙貨 1 台斤 30 元，則兩貨價格間的關係(1)甲貨比乙貨貴(2)甲貨比乙貨便宜(3)甲貨與乙貨價格相同(4)甲貨與乙貨無法比較
- () 103. 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新台幣(1)5 千元(2)1 萬元(3)2 萬元(4)3 萬元
- () 104. 米粒粉主要是用來作為(1)酥炸的裹粉(2)粉蒸肉的裹粉(3)煮飯添加粉(4)煙燻材料
- () 105. 牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？(1)鈣(2)鐵(3)鈉(4)磷

- () 106. 廚師常以何種部位來辨別母蟹？(1)螯(2)臍(3)蟹殼花紋(4)肥瘦
- () 107. 調味乳應存放在(1)冷凍庫(2)冷藏庫(3)乾貨庫房(4)室溫 中
- () 108. 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
- () 109. 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？(1)筊白筍(2)青蘆筍(3)白蘆筍(4)綠竹筍
- () 110. 洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有(1)螢光增白劑(2)亞硫酸氫鈉(3)潤濕劑(4)次氯酸鈉
- () 111. 豬腳的清洗方法以(1)刮洗法(2)擦洗法(3)沖洗法(4)漂洗法 為宜
- () 112. 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損(1)可不必計較(2)耗損與單價無關(3)要求品質，對於耗損有幫助(4)品質與耗損沒有關聯
- () 113. 冰箱應多久整理清潔一次？(1)每天(2)每週(3)每月(4)每季
- () 114. 下列何種細菌屬毒素型細菌？(1)腸炎弧菌(2)肉毒桿菌(3)沙門氏菌(4)仙人掌桿菌
- () 115. 同重量的 1. 肉毒桿菌毒素 2. 河豚毒 3. 砒霜，其對人體致命力依順序為(1)1>2>3(2)2>3>1(3)3>1>2(4)3>2>1
- () 116. 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)蛋黃圓而濃厚(4)蛋白粘度降低
- () 117. 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
- () 118. 洗豬舌、牛舌時宜用(1)刮洗法(2)擦洗法(3)沖洗法(4)漂洗法
- () 119. 手洗餐具時，應用何種清潔劑？(1)弱酸(2)中性(3)酸性(4)鹼性
- () 120. 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？(1)水(2)太白粉(3)蛋白(4)肥肉、蛋白與太白粉
- () 121. 下列何種食物為維生素 B2 的最佳來源？(1)豬肉(2)豆腐(3)鮮奶(4)米飯
- () 122. 依照衛生法規相關規定，廚師工作前、如廁後，正確的洗手程式為(1)濕搓沖捧擦(2)濕捧搓沖擦(3)濕捧搓擦沖(4)搓濕捧沖擦
- () 123. 如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是(1)蛋(2)肉(3)魚(4)花生
- () 124. 通常所稱之奶油(Butter)係由(1)牛肉中抽出之油(2)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油(3)牛乳內抽出之油脂(4)由植物油精製 而成
- () 125. 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
- () 126. 較老的肉宜採下列何種烹煮法？(1)切片快炒(2)切片油炸(3)切塊紅燒(4)川燙
- () 127. 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品安全衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業，並全面進行改善？(1)41 條(2)42 條(3)43 條(4)44 條 以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全
- () 128. 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

- () 129. 下面那一種是新鮮的乳品特徵？(1)倒入玻璃杯，即見分層沈澱(2)搖動時產生多量泡沫(3)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀(4)含有粒狀物
- () 130. 何者為優秀的中餐烹調廚師？(1)不計成本也要讓顧客滿意者(2)有主見又主觀者(3)以營業利潤考量為主者(4)顧及經營者及消費者的需求者
- () 131. 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？(1)1 週內(2)1~2 天內(3)3~4 天內(4)1 個月內
- () 132. 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
- () 133. 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及(1)黑白分明(2)色彩奪目(3)銷售量大(4)公正機關推薦 等四大原則
- () 134. 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？(1)降溫(2)降壓(3)隔熱(4)補足空氣
- () 135. 廚房滅火器放置位置是(1)主廚(2)副主廚(3)全體廚師(4)老闆 應有的認知
- () 136. 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
- () 137. 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
- () 138. 國產肉品以一般市價論，牛肚較豬肚(1)便宜(2)貴(3)一樣(4)無法評估
- () 139. 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為(1)5~8℃(2)10~15℃(3)20~25℃(4)30~35℃
- () 140. 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些(1)小蘇打(2)木瓜(3)鹼粉(4)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
- () 141. 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？(1)鎘(2)汞(3)銅(4)鉛
- () 142. 市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第 14 條所訂之(1)營業衛生管理條例(2)食品良好衛生規範(3)公共飲食場所衛生管理辦法(4)食品安全管制系統 來輔導稽查轄內餐飲業者
- () 143. 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？(1)燴(2)溜(3)爆(4)紅燒
- () 144. 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？(1)絞肉(2)里肌肉(3)排骨(4)五花肉
- () 145. 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？
(1)60%(2)70%(3)80%(4)90%
- () 146. 剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於(1)冷藏庫地上貯存(2)冷凍庫地上貯存(3)冷藏庫架子上貯存(4)室溫架子上貯存
- () 147. 腐竹是用下列何種食材加工製成的？(1)綠豆(2)紅豆(3)黃豆(4)花豆
- () 148. 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
- () 149. 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？(1)外形好且乾淨(2)用量可以超過主體(3)葉面不能有蟲咬的痕跡(4)添加的色素為食用色素
- () 150. 剝雞時應使用(1)片刀(2)骨刀(3)尖刀(4)水果刀

選擇題 150 題答案

1	2	2	3	3	4	4	2	5	4	6	4	7	4	8	3	9	4	10	1
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

11	3	12	3	13	1	14	3	15	1	16	1	17	3	18	4	19	4	20	4
21	2	22	4	23	2	24	2	25	3	26	3	27	4	28	2	29	4	30	4
31	4	32	4	33	4	34	2	35	3	36	2	37	3	38	4	39	4	40	4
41	1	42	4	43	3	44	3	45	4	46	2	47	3	48	1	49	4	50	3
51	4	52	3	53	4	54	3	55	4	56	2	57	3	58	4	59	3	60	1
61	4	62	2	63	1	64	4	65	3	66	1	67	2	68	3	69	3	70	3
71	4	72	2	73	1	74	3	75	3	76	4	77	1	78	2	79	4	80	3
81	3	82	2	83	3	84	2	85	2	86	4	87	1	88	4	89	2	90	4
91	1	92	4	93	4	94	4	95	4	96	2	97	3	98	1	99	2	100	3
101	3	102	2	103	4	104	2	105	2	106	2	107	2	108	1	109	3	110	1
111	1	112	3	113	2	114	2	115	1	116	4	117	3	118	1	119	2	120	4
121	3	122	1	123	4	124	3	125	3	126	3	127	1	128	3	129	3	130	4
131	2	132	4	133	4	134	2	135	3	136	4	137	4	138	2	139	2	140	2
141	1	142	3	143	4	144	1	145	1	146	4	147	3	148	3	149	2	150	2

臺北市 106 學年度國中技藝競賽餐旅職群-中餐組術科競賽試題

中餐(京醬肉絲)，測驗時間 80 分鐘。

一、場地器材表(每組)

中餐(京醬肉絲)							
項目	器材名稱	數量	備註	項目	器材名稱	數量	備註
1	爐檯	1 組	2 口	10	調理用剪刀	1 支	
2	炒鍋	1 個		11	配菜盤	4 個	
3	炒鏟	1 支		12	馬口碗	4 個	
4	砧板	2 塊	生熟食各 1 個	13	漏杓	1 支	
5	菜刀	1 把		14	圓盤	2 個	
6	鋼盆	1 個		15	衛生手套	1 副	
7	爐具	1 組		16	擦手紙	1 包	
8	削皮刀	1 支		17	回收(油)桶	1 個	
9	量匙	1 組		18	抹布	2 條	

備註：1.請自備環保餐具(筷子、湯匙 1 副) 2.設有公用廚餘桶及垃圾桶

二、術科考試材料明細表(約 4 人份量)

中餐術科考題(京醬肉絲)		
材料	重量/單位	備註
公共調味料	1 組	沙拉油、甜麵醬(盒裝)、香油、鹽、糖、醬油、米酒、胡椒粉、太白粉
里肌肉	200 克	
青蔥	30 克	2 根
辣椒	10 克	1 支

三、術科考試評分標準

中餐術科考題(京醬肉絲)					備註
評分項目	刀工	調味	外觀	衛生	成品未熟以 0 分計算成績
分配比例	20%	30%	30%	20%	