

臺北市 101 學年度國中技藝競賽餐旅職群-中餐組學科題庫

選擇題共 100 題

一、單選題

- (A) 1. 下列敘述何者正確？ (A)煮飯時最好能先浸泡約 30 分鐘再加熱 (B)洗米時，次數愈多愈好 (C)米粒的精白程度愈高，營養愈高 (D)煮飯加糖顏色更白。
- (B) 2. 酸辣湯的辣味來自 (A)辣椒 (B)胡椒 (C)花椒 (D)青椒。
- (D) 3. 蛋黃中因具有何物，使其有乳化性？ (A)蛋白質 (B)水分 (C)脂肪 (D)卵磷脂
- (B) 4. 肌纖維較長、較結實的肉類，宜使用何種切絲的刀法？(A)順紋 (B)逆紋 (C)不拘(D)交叉紋。
- (A) 5. 川燙水中加入何者可以保持綠色蔬菜的原色？ (A)鹽 (B)糖 (C)太白粉 (D)酸。
- (B) 6. 腥味較重的菜餚，例如魚類菜餚，可以用何種材料去腥？ (A)鳳梨 (B)檸檬 (C)杏仁 (D)柑桔。
- (B) 7. 為防止青菜在快炒的過程中變黑，可在烹調時加入 (A)醋 (B)米酒 (C)麻油 (D)糖。
- (A) 8. 白煮蛋正確煮法是 (A)冷水放蛋煮 (B)熱水放蛋煮 (C)溫水放蛋煮 (D)冷水放熱蛋煮。
- (B) 9. 一般冷藏室溫度應維持在幾度？ (A)−18°C (B)0~5°C (C)10°C (D)60°C。
- (A) 10. 一般要求冷凍庫應維持在幾度？ (A)−18°C 以下 (B)0°C (C)0~5°C (D)60°C 以上。
- (C) 11. 餐飲從業人員的鞋子以何種款式較為恰當？ (A)涼鞋 (B)高跟鞋 (C)包頭鞋 (D)拖鞋。
- (A) 12. FIFO 是代表 (A)先進先出 (B)先進後出 (C)後進後出 (D)後進先出。
- (C) 13. 通報火警的電話為 (A)116 (B)117 (C)119 (D)110。
- (A) 14. 1 斤等於 (A)600 公克 (B)1000 公克 (C)500 公克 (D)1500 公克。
- (B) 15. 1 T 等於 (A)5c.c (B)15c.c (C)24c.c (D)50c.c。
- (A) 16. 1 t 等於 (A)5c.c (B)15c.c (C)24c.c (D)50c.c。
- (D) 17. 馬鈴薯如果削皮之後應該放在何種溶液，才不會氧化變黑？ (A)醋中 (B)油中 (C)酒中 (D)水中。
- (D) 18. 下列何者不屬於削切刀？ (A)文刀 (B)武刀 (C)文武刀 (D)刮鱗刀。
- (D) 19. 下列何者非塑膠砧板的優點？ (A)顏色多易於區分用途 (B)易洗 (C)快乾 (D)不易滑動。
- (A) 20. 下列何者是手握刀的部位？ (A)刀柄 (B)刀背 (C)刀跟 (D)刀尖。
- (D) 21. 良好的刀工有何優點？ (A)火候較一致 (B)便於調味 (C)形狀美觀 (D)節省食材。
- (C) 22. 下列何者適合用滾切法？ (A)豆腐 (B)豬血 (C)胡蘿蔔 (D)豬肉。
- (D) 23. 下列何者的體積最小？ (A)片 (B)丁 (C)塊 (D)末。
- (D) 24. 雞絲拉皮的「皮」指的是 (A)雞皮 (B)豬皮 (C)粉絲 (D)粉皮。
- (C) 25. 炒飯最好使用 (A)生米 (B)剛煮熟的飯 (C)冷飯 (D)稀飯。
- (C) 26. 關於煎蛋，下列敘述何者為非？ (A)不能以大火煎 (B)需等油溫熱了，才可將蛋放入 (C)油應放多一些 (D)鍋子應洗乾淨。
- (D) 27. 洗米的方式何者有誤？ (A)洗米時要輕搓 (B)洗米時要迅速 (C)洗完米時要用乾淨的水浸泡一下 (D)洗米時次數要愈多愈好。
- (C) 28. 有位同學在實習課煮飯時，發現其米芯不透，你認為可能的原因是 (A)水加太多 (B)加醋 (C)浸泡不夠 (D)加沙拉油。
- (C) 29. 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？ (A)抽煙 (B)喝酒 (C)嚼食檳榔 (D)嚼口香糖。
- (B) 30. 廚師調理食物的能力是 (A)受限天生資質，無法突破 (B)師傅指導再加上個人的練習、進

- 修、培養而增進 (C)全靠師傅所傳授 (D)靠顧客評估而定。
- (D) 31. 清理廚房整理廚具，對廚師而言是 (A)不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作 (B)不一定要做的工作 (C)可交助廚全權完成 (D)必要的工作。
- (A) 32. 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 (A)濕搓沖捧擦 (B)濕捧搓沖擦 (C)濕捧搓擦沖 (D)搓濕捧沖擦。
- (D) 33. 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。
- (B) 34. 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。
- (A) 35. 含有筋性的粉類是 (A)麵粉 (B)玉米粉 (C)太白粉 (D)甘藷粉。
- (B) 36. 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。
- (C) 37. 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。
- (C) 38. 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為 (A)小白菜 (B)空心菜 (C)芥蘭菜 (D)青江菜。
- (A) 39. 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。
- (C) 40. 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。
- (D) 41. 冷凍食品是一種 (A)不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成 (B)將腐敗的食物冰凍起來 (C)添加化學物質於食物中並冷凍而成 (D)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。
- (B) 42. 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。
- (C) 43. 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。
- (D) 44. 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。
- (C) 45. 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。
- (B) 46. 蒸蛋時宜用 (A)旺火 (B)文火 (C)武火 (D)三者隨意。
- (D) 47. 煎荷包蛋時應用 (A)旺火 (B)武火 (C)大火 (D)文火。
- (A) 48. 做清蒸魚時宜用 (A)武火 (B)文武火 (C)文火 (D)微火。
- (D) 49. 烹調魚類應該先做到 (A)去除骨頭 (B)頭尾不用 (C)去皮去骨 (D)清除魚鱗、內臟及鰓。
- (A) 50. 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先 (A)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (B)拌入油 (C)放多量蛋白 (D)放小蘇打 去醃。
- (A) 51. 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。
- (A) 52. 烹調時調味料的使用應注意 (A)種類與用量 (B)美觀與外形 (C)顧客的喜好 (D)經濟實惠。
- (A) 53. 解凍方法對冷凍肉的品質影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於 (A)水中浸泡 (B)微波爐 (C)冷藏庫 (D)塑膠袋內包紮好後於流動水中解凍。
- (B) 54. 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。

- (A) 55. 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。
- (A) 56. 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。
- (C) 57. 一般引起食品變質最主要原因為 (A)光線 (B)空氣 (C)微生物 (D)溫度。
- (A) 58. 一公克的醣可產生 (A)4 (B)7 (C)9 (D)12 大卡的熱量。
- (B) 59. 一旦發生食物中毒 (A)不要張揚、以免影響生意 (B)迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關 (C)提供鮮奶讓患者解毒 (D)先查明中毒原因再說。
- (B) 60. 下列食物中，何者受到氣候影響較小？(A)小黃瓜 (B)胡蘿蔔 (C)絲瓜 (D)茄子。
- (D) 61. 1 磅等於 (A)600 公克 (B)554 公克 (C)504 公克 (D)454 公克。
- (B) 62. 1 台斤為 16 台兩，1 台兩為 (A)38.5 公克 (B)37.5 公克 (C)60 公克 (D)16 公克。
- (C) 63. 「紅燒下巴」的下巴是指 (A)豬頭 (B)舌頭 (C)魚頭 (D)猴頭菇。
- (A) 64. 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。
- (C) 65. 鹹蛋一般是以 (A)火雞蛋 (B)鵝蛋 (C)鴨蛋 (D)鴛鴦蛋醃漬而成。
- (A) 66. 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？(A)鹽 (B)胡椒粉 (C)糖 (D)醋。
- (A) 67. 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有 (A)流動充足之自來水 (B)滿槽的自來水 (C)添加有消毒水之自來水 (D)添加清潔劑之洗滌水。
- (A) 68. 下列何者為乾熱殺菌法之方法？ (A)110°C 以上 30 分鐘 (B)75°C 以上 40 分鐘 (C)65°C 以上 50 分鐘 (D)55°C 以上 60 分鐘。
- (C) 69. 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。
- (D) 70. 下列何種食物是鐵質的最好來源？ (A)菠菜 (B)蘿蔔 (C)牛奶 (D)肝臟。
- (A) 71. 下列何種維生素不是水溶性維生素？ (A)維生素 A (B)維生素 B1 (C)維生素 B2 (D)維生素 C。
- (B) 72. 下列何種維生素遇熱最不安定？(A)維生素 A (B)維生素 C (C)維生素 B2 (D)維生素 D。
- (D) 73. 下列的烹調方法中何者可不勾芡？ (A)溜 (B)羹 (C)燴 (D)燒。
- (B) 74. 下列那一種為天然膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。
- (C) 75. 低脂奶是指牛奶中 (A)蛋白質 (B)水分 (C)脂肪 (D)鈣含量低於鮮奶。
- (B) 76. 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。
- (C) 77. 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。
- (C) 78. 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。
- (B) 79. 乳瑪琳係由下列何物製成？ (A)牛脂肪 (B)人造植物油 (C)豬肥肉 (D)牛乳。
- (D) 80. 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。
- (B) 81. 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。
- (A) 82. 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：(A)衛生習慣 (B)烹調技巧 (C)溝通能力 (D)儀態表現。
- (D) 83. 一位敬業的廚師應有什麼心態？ (A)將菜餚做得色、香、味俱全即好 (B)只要將廚房環境之衛生做好 (C)多花時間與主管攀交情最重要 (D)看重自己的每一項工作，並熱忱投入與

廚師相關之工作。

- (C) 84. 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。
- (B) 85. 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。
- (D) 86. 下列何種食物的產量與季節的關係最小？(A)蔬菜 (B)水果 (C)魚類 (D)豬肉。
- (D) 87. 下列何種魚類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。
- (D) 88. 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。
- (A) 89. 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。
- (C) 90. 「京醬肉絲」正統的作法，鋪底是用：(A)蒜白 (B)筍絲 (C)蔥白絲 (D)綠豆芽。
- (B) 91. 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。
- (A) 92. 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，其烹調方法稱為 (A)拌 (B)煮 (C)蒸 (D)炒。
- (D) 93. 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。
- (A) 94. 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，其烹調方法稱為 (A)拌 (B)煮 (C)蒸 (D)炒。
- (C) 95. 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。
- (D) 96. 凡以「宮保」命名的菜，都要用到 (A)青椒 (B)紅辣椒 (C)黃椒 (D)乾辣椒。
- (A) 97. 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。
- (C) 98. 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應 (A)直接放在工作檯，使用較方便 (B)直接泡在水中即可 (C)清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏 (D)直接放置冰箱冷藏。
- (B) 99. 油炸鍋起火時不宜 (A)用砂來滅火 (B)用水來滅火 (C)蓋緊鍋蓋來滅火 (D)用化學泡沫來滅火。
- (D) 100. 被燙傷時的立即處理法是 (A)以油塗抹 (B)以漿糊塗抹 (C)以醬油塗抹 (D)沖冷水。