

單選題：

1. (1) 蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為①沙拉油、蛋、醋②牛油、蛋、醋③醋。
2. (4) 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的①冷藏層②最下層③保鮮層④冷凍
3. (3) 下列何者「非」屬公司對於企業社會責任實踐之原則？①發展永續環境②落實公司治理③加強個人資料揭露④維護社會公益。
4. (3) 魚貝類在冷凍的溫度下①新鮮度不變②不會變質③品質仍然在下降④可永遠存放。
5. (3) 有關再生能源的使用限制，下列何者敘述有誤？①設置成本較高②風力、太陽能屬間歇性能源，供應不穩定③不易受天氣影響④需較大的土地面積。
6. (3) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？①吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯②均衡攝食各類食物③多油多鹽多調味，飲食才夠味④天天五蔬果防癌保健多。
7. (4) 養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？①依公司規定②為了清爽③水潤保濕作用④清除皮膚表面附著的微生物。
8. (1) 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為①當季盛產食材價錢便宜且營養價值高②食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗③使用在地食材，增加碳足跡④進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國。
9. (1) 1 台斤為 16 台兩，1 台兩為①37.5 公克②38.5 公克③16 公克④60 公克。 10. (2) 下列刀具，何者厚度較厚？①片刀②骨刀③水果刀④尖刀。
11. (2) 選購罐頭食品應注意①凸罐者表示內容物多②封罐完整，並標示完全③封罐完整即好④歪罐者為佳。
12. (3) 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不用考慮太多浪費時間②選擇越豐富、多樣性越好③不宜喧賓奪主，宜取可食用食材④選取顏色越鮮艷者越漂亮即可。
13. (4) 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？①助廚②主廚③老闆自己④各單位使用者。
14. (1) 下列敘述何者為錯誤？①保溫食物應保持在 50°C 以上②低溫食品理貨作業應在 15°C 以下場所進行③乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕④低溫食品應以低溫車輛運送。
15. (4) 盛放帶湯汁之甜點器皿以①木製②陶器製③不銹鋼製④透明玻璃製最美觀。 16. (1) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？①橘子②香蕉③蘋果④西瓜。
17. (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
18. (1) 為了使香腸、火腿產生紅色和特殊風味，並抑制肉毒桿菌，製作時加入亞硝酸鹽（俗稱「硝」）①要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加②加入愈多愈好，可使顏色更漂亮③最好都不要加，因其殘留，對身體有害④加入硝量的多少，視所使用的肉類的新鮮度而定，肉類較新鮮的用量可少些，肉類較不新鮮的用量要多些。
19. (1) 一位職場新鮮人剛進公司時，良好的工作態度是①多觀察、多學習，了解企業文化和價值觀②多打聽哪一個部門比較輕鬆，升遷機會較多③多探聽哪一個公司在找人，隨時準備跳槽走人④多遊走各部門認識同事，建立自己的小圈圈。
20. (2) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先①拌入油②擦乾水分後拌入蛋白和太白粉③放多量蛋白④放小蘇打去醃。
21. (1) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？①不得作食品添加物用②視品中③只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定食品中。
22. (3) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，素 K②維生素 A③維生素 D④維生素 E。
23. (4) 2015 年巴黎協議之目的為何？①減少持久性污染物排放②生物多樣性 全球暖化趨勢。
24. (2) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？①彎曲桿菌②腸炎弧菌③仙

25. (2) 食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所①隨便②完 離。
26. (2) 下列的烹調方法中何者可不苟芡？①溜②燒③燴④羹。
27. (1) 肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為①腱子肉②腓力③肋條④沙朗。
28. (4) 專利權又可區分為發明、新型與設計三種專利權，其中發明專利權是否有保護期限？期限為何？① 有，5 年  
②無期限，只要申請後就永久歸申請人所有③有，50 年④有，20 年。
29. (1) 依勞動基準法規定，下列何者屬不定期契約？①有繼續性的工作②臨時性或短期性的工作③季節性 的工作  
④特定性的工作。
30. (3) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，不包括下列何種工作型態？①長時間站立姿勢作 業②人  
力提舉、搬運及推拉重物③駕駛運輸車輛④輪班及夜間工作。
31. (1) 為了取得良好的水資源，通常在河川的哪一段興建水庫？①上游②中游③下游④下游出口。 32. (1) 在颱  
風過後選用蔬菜以①根菜類②花菜類③瓜類④葉菜類 成本較低。
33. (3) 鮮奶容易酸敗，為了避免變質①應放在室溫中②應放在冰箱冷凍③應放在冰箱冷藏④應放在陰涼通 風處。
34. (2) 勞工於室外高氣溫作業環境工作，可能對身體產生之熱危害，以下何者非屬熱危害之症狀？①熱痙 攣②痛  
風③熱衰竭④中暑。
35. (1) 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確①自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌 ②真空  
包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏③開罐後如發覺有異味時，煮過 即可食用④只  
要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以。
36. (1) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存①分開放置熟食在生食上方②分開 放置熟  
食在生食下方③一起放置熟食在生食上方④一起疊放熟食在生食上方 以免交叉汙染。
37. (1) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈①新鮮②陳舊③腐敗④美味。
38. (4) 購買下列哪一種商品對環境比較友善？①過度包裝的商品②一次性的產品③用過即丟的商品④材質 可以回  
收的商品。
39. (1) 冬天病媒較少的原因為①氣溫較低②氣壓較低③氣候多變④較常下雨 以致病媒活動力降低。
40. (3) 蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？①馬上加入冷水②馬上加入熱水③先關火把蓋子打開 等待冷  
卻④馬上清洗燒乾的蒸鍋。
41. (3) 下面哪一種食物含有較多的食物纖維質？①雞蛋②魚肉③馬鈴薯④雞肉。
42. (2) 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用①旺火溫油②旺火熱油③文火熱油④文火溫油。
43. (1) 餐具洗淨後應①先讓其烘乾，再放入櫃內貯存②以操作者方便的方法入櫃貯存③以毛巾擦乾④立即 放入櫃  
內貯存。
44. (3) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確①中心溫度達 0°C ②出現凍燒情形③包裝完整④出 廠日  
期。
45. (4) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項①戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙②為避 免湯汁  
濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物③以玻璃杯直接取用食用冰塊④拿取刀叉餐具 時，應握其把  
手。
46. (3) 餿水的正確處理方式為①任意丟棄②用塑膠袋包好即可③加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環 保機關  
處理④加蓋後存放於室外。
47. (1) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？①洗碗機②切片機③ 48. (3) 松子腰果炸好，放冷後顏色會  
①變淡②不變③變深④變焦。
49. (4) 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材①沒有特色②隨時可取食 引力④可確保食材新鮮度，經濟又實  
惠。
50. (1) 供水設施應符合之規定，下列敘述何者正確①使用地下水源者，其水 等污染源，應至少保持十五公尺之距離

- ②蓄水池（塔、槽）應保持清 化糞池等污染源二公尺以上③飲用水與非飲用水之管路系統應完全分 作直接食用冰 塊之製冰機水源過濾時，濾膜孔徑越大越好。
51. (2) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度為何？①為了降低成本， 全、經濟及有效的方法完成工作③不必顧及雇主和顧客的立場④選擇 務客戶。
52. (4) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及①菜單多樣，少量製備②大量製備， 一次完成③提早製備，隨時供應④處理迅速，避免疏忽。
53. (1) 廚房瓦斯爐開關或管線周邊設有瓦斯偵測器，如果有天偵測器響起即為瓦斯漏氣，你該用什麼方法 或方式來做瓦斯漏氣的測試？①沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試②沿著瓦斯爐 開關或管線周邊灌水測試③沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試④用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管 線周邊包覆防漏。
54. (4) 為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含①油質②蛋白質③葡萄糖④纖維質 的食物。
55. (1) 我在餐廳廚房工作，養了一隻寵物叫“來喜”，白天我怕它餓沒人餵，所以將牠帶在身旁，這種情 形是①不對的②無所謂③只要不妨礙他人就可以④對的。
56. (4) 台灣自來水之水源主要取自①綠洲的水②海洋的水③灌溉渠道的水④河川及水庫的水。
57. (1) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者①生物性②化工性③電機性④機械性。 58. (3) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為①1：2②1：4③1：3④1：5。
59. (3) 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？①70%②80%③60%④90%。 60. (4) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應①維生素②醣類③脂質④蛋白質。
61. (4) 下列何者不是蛋黃醬（沙拉醬）之基本材料？①白醋②蛋黃③沙拉油④牛奶。
62. (4) 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？①綠竹筍②筊白筍③青蘆筍④白蘆筍。
63. (4) 電氣設備接地之目的為何？①防止電阻增加②防止電弧產生③防止短路發生④防止人員感電。
64. (1) 生活中經常使用的物品，下列何者含有破壞臭氧層的化學物質？①噴霧劑②免洗筷③寶特瓶④保麗 龍。
65. (2) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？①銅②鈉③鉀④鐵。
66. (4) 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確①有嘔吐腹瀉症狀即成立②多人以上攝取相同 的食品而發生不同的症狀③民眾檢舉即成立④二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀。
67. (4) 沙拉油品質愈好則①不加熱也含泡沫②一經加熱即很快起泡沫③加熱後愈容易冒煙④加熱後不易冒 煙。
68. (1) 下列何種現象不是直接造成台灣缺水的原因？①台灣地區夏天過熱，致蒸發量過大②因為民生與工 商業用水需求量都愈來愈大，所以缺水季節很容易無水可用③地形山高坡陡，所以雨一下很快就會 流入大海④降 雨季節分佈不平均，有時候連續好幾個月不下雨，有時又會下起豪大雨。
69. (1) 散熱最慢的器具為①砂鍋②鐵鍋③鋁鍋④不銹鋼鍋。
70. (3) 冷凍食品是一種①添加化學物質於食物中並冷凍而成②將腐敗的食物冰凍起來③把品質良好之食 物，處理後放在低溫下，使之快速凍結④不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成 之食品。
71. (2) 一公克的醣可產生①7②4③9④12 大卡的熱量。
72. (1) 每日飲食指南建議每天 3-5 份蔬菜，一份是指多少量？①未煮的蔬菜 100 公克②未煮的蔬菜 200 公 克③未煮的蔬菜 150 公克④未煮的蔬菜 50 公克。
73. (4) 溫室氣體排放量：指自排放源排出之各種溫室氣體量乘以各該物質溫 氧化亞氮(N<sub>2</sub>O)②六氟化硫(SF<sub>6</sub>)③甲烷 (CH<sub>4</sub>)④二氧化碳(CO<sub>2</sub>) 當量
74. (2) 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 無法有效處理②風扇運轉時噪音太大， 會影響工作情緒③風扇後的外 媒易侵入。
75. (1) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？①60℃以上②50℃以
76. (3) 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？①冬菇、冬瓜②冬 菇、冬菜。
77. (1) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？①使用對象與用量均有限制② 用量均無限制④使用量無限制。
78. (4) 配膳區屬於①準清潔區②一般作業區③污染區④清潔區。 79. (2) 下列食品何者為非發酵食品？①米酒②

- 牛奶③酸菜④醬油。 80. (1) 植物中含蛋白質最豐富的是①豆類②穀類③蔬菜類④薯類。
- 79 (4) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？① 撿拾腐木及石頭或樹葉較天然②塑膠花較便宜，又可以回收使用③為了成本考量，模型較實際④為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜。
- 80 (1) 下列何者為天然合法的抗氧化劑①維生素 E②胡蘿蔔素③吊白塊④ 卵磷脂。
- 81 (4) 食材驗收時應注意之事項，下列敘述何者正確① 採購及驗收應同一人辦理② 運輸條件無須驗收③現場合格者驗收，無須記錄④冷凍食品包裝上有水漬/冰晶時， 不宜驗收。
- 82 (1) 中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①防止髮屑雜物掉落食物中② 漂亮大方③減少生產成本④代表公司形象。
- 83.(4) 盛裝粉質乾料（如麵粉、太白粉）之容器， 不宜選用① 食品級保鮮盒②玻璃材質且附緊密之蓋子③食品級塑膠材質④木桶附蓋。
- 84 (2) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在① 第三槽②第一槽③ 不一定添加④ 第二槽。
- 85 (2) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響① 些微感受② 很大③ 沒有影響④很小。
- 86 (2) 各產業中耗能佔比最大的產業為①服務業② 能源密集產業③農林漁牧業④公用事業。
- 87 (4) 廚房裡設置一間廁所可①使用方便② 節省時間③ 增加效率④根本是違法的。
- 88 (3) 下列刀工中何者為不正確？①「粒」比「丁」小②「茸」比「末」細③「絲」比「條」粗④「末」比「粒」小。
- 89 (1) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為①生蠔②雞蛋③漢堡④罐頭食品。
- 90 (3) 中長期存放的肉類應保存於①0 ②4 ③-18 ④8 °C 以下才能保鮮。
- 91 (4) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？ ①與食物接觸面平滑②彎曲處呈圓弧型③完整而無裂縫④四面採直角設計。
- 92 (1) 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？①41 條②43 條③42 條④44 條 以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
- 93 (1) 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？ ①相對濕度控制在 40 ~60 %②最適宜溫度應控制在 25 ~37 °C③儘可能日光可直射以維持乾燥④食物以先進後出為原則。
- 94 (4) 下列何者非屬電氣之絕緣材料？①絕緣油② 空氣③氟氯烷④漂白水。
- 95 (1) 每天熱量攝取高於身體需求量的 300 大卡，約多少天後即可增加 1 公斤？①25 天②15 天③35 天④20 天。
- 96 (2) 大型冷凍庫及冷藏庫須裝上緊急用電鈴及開啟庫門之安全閘栓，應① 由外向內②由內向外③ 視情況而定④沒有規定。
- 97 (1) 廚房器具沒有污漬的情形稱為①清潔②滅菌③殺菌④消毒。
- 98 (1) 水活性在多少以下細菌較不易孳生①0.84 ②0.87 ③0.90 ④0.93 。
- 99 (3) 學校駐衛警察之遴選規定以服畢兵役男性作為遴選條件之一， 根據消除對婦女一切形式歧視公約(CEDAW)，錯誤？①已違反 CEDAW 第 1 條對婦女的歧視②駐衛警察之遴選應以從事該工作所需的能力或資格作為遴選條件雖明定限男性，但實務上不屬性別歧視④ 服畢兵役者仍以男性為主，此條件已排除多數女性被遴選的機會，屬性別歧視。