

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

定期評量試題

年度學期	109 學年度第 2 學期	評量類別	<input type="checkbox"/> 第一段考 <input type="checkbox"/> 第二段考 <input type="checkbox"/> 期末考	命題教師	陳敏怡
班 級	技一甲	考試科目	餐飲安全與衛生	座 號	
				姓 名	

一、選擇題：每題 2 分，共 100 分。

- () 製作包子之麵粉宜選用下列何者？ (1)低筋麵粉 (2)中筋麵粉 (3)高筋麵粉 (4)澄粉。
- () 下列魚類何者屬於海水魚？ (1)草魚 (2)鯛魚 (3)鯽魚 (4)鱧魚。
- () 製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？ (1)里肌肉 (2)五花肉 (3)前腿 (4)小里肌。
- () 廚房排水溝宜採用何種材料？ (1)不鏽鋼 (2)塑鋼 (3)水泥 (4)生鐵。
- () 傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？ (1)米酒 (2)高粱酒 (3)紹興酒 (4)啤酒。
- () 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。
- () 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為： (1)油脂類 (2)肉、魚、豆、蛋、奶類 (3)五穀類 (4)蔬菜及水果類。
- () 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： (1)100% (2)90% (3)80% (4)60% 以下。
- () 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。
- () 「京醬肉絲」傳統的作法，鋪底是用： (1)蒜白 (2)筍絲 (3)蔥白絲 (4)綠豆芽。
- () 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的： (1)殺蟲劑 (2)滅蚊燈 (3)捕蠅紙 (4)隔離方式 以防範病媒侵入之裝置。
- () 無機污垢物的去除宜以： (1)酸性 (2)中性 (3)鹼性 (4)鹼性 洗潔劑為主。
- () 一公斤約等於： (1)二台斤 (2)一台斤十台兩半 (3)一台斤半 (4)一台斤。
- () 依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？ (1)每月一次 (2)每半年一次 (3)每年一次 (4)每兩年一次。
- () 臺灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？ (1)多氯聯苯 (2)黃麴毒素 (3)農藥 (4)砷。
- () 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為： (1)小白菜 (2)空心菜 (3)芥蘭菜 (4)青江菜。
- () 芋薯類削皮後的褐變是因： (1)酵素 (2)糖質 (3)蛋白質 (4)脂肪 作用的關係。
- () 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。
- () 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句： (1)涉及療效 (2)未涉及療效 (3)百分之五十涉及療效 (4)百分之八十涉及療效。
- () 每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？ (1)越貴的，菜色愈好 (2)烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗 (3)提供考生一個很便利的飲食 (4)菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。
- () 食品安全衛生管理法第十七條所定食品添加物，不包括下列何者類別名稱？ (1)溶劑 (2)防腐劑、抗氧化劑 (3)豆腐用凝固劑、光澤劑 (4)乳化劑、膨脹劑。
- () 餐飲業者使用地下水源者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持： (1)5 公尺 (2)10 公尺 (3)15 公尺 (4)20 公尺 之距離。
- () 剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有： (1)酸味 (2)臭味 (3)苦味 (4)澀味。
- () 烹調時調味料的使用應注意下列何者？ (1)種類與用量 (2)美觀與外形 (3)顧客的喜好 (4)經濟實惠。
- () 一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？ (1)湯碗 (2)甕 (3)水盤 (4)湯盤。
- () 蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確？①洗滌；②選擇；③打破；④放入碗內觀察；⑤再放入大容器內 (1)②→④→⑤→③→① (2)③→①→②→④→⑤ (3)②→①→③→④→⑤ (4)①→②→③→④→⑤。
- () 存在於人體血液中最多的醣類為： (1)果糖 (2)葡萄糖 (3)半乳糖 (4)甘露糖。
- () 酸辣湯的辣味來自於： (1)芥菜粉 (2)胡椒粉 (3)花椒粉 (4)辣椒粉。
- () 解凍方法對冷凍肉的品质影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於： (1)水中浸泡 (2)微波爐 (3)冷藏庫 (4)塑膠袋內包紮好後於流動水中 解凍。

30. () 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於： (1) 冷藏庫 (2) 冷凍庫 (3) 陰涼處 (4) 室內通風處。
31. () 「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。
32. () 盤飾使用胡蘿蔔立體雕刻的花，應該裝飾在： (1) 燴 (2) 羹 (3) 燉 (4) 冷盤 的菜上。
33. () 米飯容易為仙人掌桿菌汙染而造成食品中毒，今有一中午十二時卅分開始營業的餐廳，你認為其米飯煮好的時間最好為： (1) 八時卅分 (2) 九時卅分 (3) 十時卅分 (4) 十一時卅分。
34. () 中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？ (1) 設有平面圖、逃生路線及警語標示 (2) 使用過期之滅火器 (3) 燈的照明度 150 米燭光以上 (4) 備有超大的更衣室一間。
35. () 比較受季節影響的水產品為： (1) 蜆 (2) 草蝦 (3) 海帶 (4) 虱目魚。
36. () 都市中常產生的「熱島效應」會造成何種影響？ (A) 增加降雨 (B) 空氣汙染物不易擴散 (C) 空氣汙染物易擴散 (D) 溫度降低。
37. () 家庭用電最大宗來自於 (A) 空調及照明 (B) 電腦 (C) 電視 (D) 吹風機。
38. () 公司發給每人一台平板電腦提供業務上使用，但是發現根本很少在使用，為了讓它有效的利用，所以將它拿回家給親人使用，這樣的行為是 (A) 可以的，這樣就不用花錢買 (B) 可以的，因為，反正如果放在那裡不用它，是浪費資源的 (C) 不可以的，因為這是公司的財產，不能私用 (D) 不可以的，因為使用年限未到，如果年限到報廢了，便可以拿回家。
39. () 電氣設備接地之目的為何？ (A) 防止電弧產生 (B) 防止短路發生 (C) 防止人員感電 (D) 防止電阻增加。
40. () 食品包裝之主要功能，下列何者正確？ (A) 增加價格 (B) 避免交叉汙染 (C) 增加重量 (D) 縮短貯存期限。
41. () 若發生瓦斯外洩之情形，下列處理方法何者錯誤？ (A) 應先關閉瓦斯爐或熱水器等開關 (B) 緩慢地打開門窗，讓瓦斯自然飄散 (C) 開啟電風扇，加強空氣流動 (D) 在漏氣止住前，應保持警戒，嚴禁煙火。
42. () 100 克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？ (A) 番薯 (B) 冬粉 (C) 綠豆 (D) 麵線。
43. () 根據性別工作平等法，下列何者非屬職場性騷擾？ (A) 公司員工執行職務時，客戶對其講黃色笑話，該員工感覺被冒犯 (B) 雇主對求職者要求交往，作為雇用與否之交換條件 (C) 公司員工執行職務時，遭到同事以「女人就是沒大腦」性別歧視用語加以辱罵，該員工感覺其人格尊嚴受損 (D) 公司員工下班後搭乘捷運，在捷運上遭到其他乘客偷拍。
44. () 民眾焚香燒紙錢常會產生哪些空氣汙染物增加罹癌的機率？A. 苯；B. 細懸浮微粒 (PM2.5)；C. 二氧化碳 (CO₂)；D. 甲烷 (CH₄) (A)AB (B)AC (C)BC (D)CD。
45. () 檢舉人應以何種方式檢舉貪汙瀆職始能核給獎金？ (A) 匿名 (B) 委託他人檢舉 (C) 以真實姓名檢舉 (D) 以他人名義檢舉。
46. () 安全帽承受巨大外力衝擊後，雖外觀良好，應採下列何種處理方式？ (A) 廢棄 (B) 繼續使用 (C) 送修 (D) 油漆保護。
47. () 下列何者是室內空氣汙染物之來源：A. 使用殺蟲劑；B. 使用雷射印表機；C. 在室內抽菸；D. 戶外的汙染物飄進室內？ (A)ABC (B)BCD (C)ACD (D)ABCD。
48. () 下列何種現象無法看出家裡有漏水的問題？ (A) 水龍頭打開使用時，水表的指針持續在轉動 (B) 牆面、地面或天花板忽然出現潮溼的現象 (C) 馬桶裡的水常在晃動，或是沒辦法止水 (D) 水費有大幅度增加。
49. () 勞動場所發生職業災害，災害搶救中第一要務為何？ (A) 搶救材料減少損失 (B) 搶救罹災勞工迅速送醫 (C) 災害場所持續工作減少損失 (D) 24 小時內通報勞動檢查機構。
50. () 臺灣電力公司所謂的離峰用電時段為何？ (A) 22:30~07:30 (B) 22:00~07:00 (C) 23:00~08:00 (D) 23:30~08:30。