

學校名稱： 學年學期： 技藝競賽【中餐烹調職種】學科歷屆試題 考試卷 命題老師：
____年____班 學號：_____ 姓名：_____ 得分：_____

一、選擇題：(每格0分，共0分)

1. () 「香葉」是何種辛香料的別稱？ (A)茴香葉 (B)香菜 (C)月桂葉 (D)紫蘇。
《答案》C
2. () 具有「羊城風味」的菜餚為何種菜系？ (A)川 (B)湘 (C)粵 (D)魯。
《答案》C
3. () 所謂「五味」，下列何者為非？ (A)酸 (B)苦 (C)辣 (D)麻。
《答案》D
4. () 紅燒托肺中的「托肺」是指： (A)豬的內臟 (B)牛的內臟 (C)雞的內臟 (D)魚的內臟。
《答案》D
5. () 涼薯是何種根莖類菜的別名？ (A)豆薯 (B)山薯 (C)甘藷 (D)洋薯。
《答案》A
6. () 利用豬皮加水熬出膠質的調配比例為何？ (A)4：1 (B)5：1 (C)3：1 (D)2：1。
《答案》A
7. () 金華火腿來自於： (A)江蘇 (B)浙江 (C)雲南 (D)台南仁德區。
《答案》B
8. () 菜螞是指： (A)公的陸蟹 (B)母的陸蟹 (C)公的海蟹 (D)母的海蟹。
《答案》C
9. () 相傳第一位鑽木取火的人為： (A)豐吉式 (B)宿沙式 (C)燧人氏 (D)伏羲氏。
《答案》C
10. () 下列何者錯誤？ (A)直刀法可分為切、劈、斬三種 (B)刀工中「茸」比「末」小 (C)豬肉應逆紋切 (D)牛肉應順紋切。
《答案》D
11. () 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。
《答案》C
12. () 「胡豆」是指哪一個豆？ (A)大豆 (B)蠶豆 (C)碗豆 (D)綠豆。
《答案》B
13. () 賽蟹羹的主要食材為： (A)魚 (B)蟹 (C)蝦 (D)貝類。
《答案》A
14. () 台灣的酸菜之鄉位於： (A)苗栗 (B)雲林 (C)嘉義 (D)屏東。
《答案》B
15. () 「民以食為先」語出： (A)孔子 (B)漢書 (C)老子 (D)墨子。
《答案》B
16. () 「沖菜」是由何種食材所製成的？ (A)芥菜 (B)莧菜 (C)芥藍菜 (D)包心白菜。
《答案》A
17. () 「薑母鴨」使用的鴨子種類為： (A)北京鴨 (B)紅面番鴨 (C)菜鴨 (D)以上皆是。
《答案》B
18. () 下列何者不是冬季盛產的蔬菜？ (A)菠菜 (B)空心菜 (C)結球白菜 (D)芥菜。
《答案》B

19. () 涼瓜是指何種瓜果？ (A)黃瓜 (B)絲瓜 (C)苦瓜 (D)西瓜。

《答案》C

20. () 標準量杯的水容量為： (A)150cc (B)180cc (C)200cc (D)240cc。

《答案》D

21. () 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮： (A)柔軟 (B)酥脆 (C)僵硬 (D)容易金黃色。

《答案》B

22. () 金華火腿來自於： (A)江蘇 (B)浙江 (C)雲南 (D)湖南。

《答案》B

23. () 下列何種菇菌屬於中國八大山珍之一？ (A)杏鮑菇 (B)松茸 (C)秀珍菇 (D)猴頭菇。

《答案》D

24. () 下列何種不是廣東菜常用的醬料？ (A)柱侯醬 (B)青梅醬 (C)海山醬 (D)海鮮醬。

《答案》C

25. () 下列何種魚最不適合清蒸？ (A)石斑 (B)黃魚 (C)鯛魚 (D)鮪魚。

《答案》D

26. () 下列何者為錯誤的敘述？ (A)洗滌區的光線需在200燭光以上 (B)排水溝的深度應在15公分以上 (C)外場空氣應為正壓 (D)清潔用具的消毒可浸於200ppm氯水2分鐘。

《答案》A

27. () 雪蛤的主要成分為： (A)醣類 (B)脂肪 (C)蛋白質 (D)膠質。

《答案》B

28. () 經由絲綢之路引進食材是在哪個朝代？ (A)漢 (B)唐 (C)元 (D)明。

《答案》A

29. () 下列何者是安徽菜？ (A)鳳陽釀豆腐 (B)大薄片 (C)三杯雞 (D)過橋米線。

《答案》A

30. () 清蒸大閘蟹時，最常放入何種香料去寒？ (A)紫蘇 (B)香葉 (C)丁香 (D)桂皮。

《答案》A

31. () 蒸大閘蟹時，最常加入何種食材去寒？ (A)葱 (B)月桂 (C)羅勒 (D)紫蘇。

《答案》D

32. () 下列何種米粒所含的直鏈澱粉脂含量最高？ (A)在來米 (B)蓬萊米 (C)圓糯米 (D)長糯米。

《答案》A

33. () 「京醬」是指： (A)辣豆瓣醬 (B)黃豆醬 (C)甜麵醬 (D)芝麻醬。

《答案》C

34. () 有「七滋八味」之說的省份為： (A)福建 (B)湖南 (C)四川 (D)廣東。

《答案》C

35. () 干貝冷發法需要幾倍的水量為佳？ (A)5倍 (B)3倍 (C)4倍 (D)6倍。

《答案》B

36. () 下列對新鮮雞蛋的敘述，哪些為正確選項？I.氣室較大；II.重量較重；III.雞蛋圓凸完整；IV.濃蛋白比稀蛋白多 (A)I、II、III (B)I、III、IV (C)II、III、IV (D)I、II、III、IV。

《答案》C

37. () 通常一道菜餚的主、副料比例為： (A)2：1 (B)1：2 (C)4：6 (D)7：3。

《答案》D

38. () 下列哪些選項，為正確的名稱配對：I.南杏－苦杏；II.白果－乾果之王；III.木耳－木須；IV.魚肚－花膠 (A)IV (B)III、IV (C)I、III、IV (D)I、II、III、IV。

《答案》A、B

39. () 麵團中加入何種原料，會增加麵團的韌性？ (A)鹽 (B)糖 (C)醋 (D)蘇打。

《答案》A

40. () 所謂的「瓊脂雕」是指： (A)蔬果切雕 (B)冰雕 (C)油雕 (D)果凍雕。

《答案》D

41. () 油炸食物後應： (A)將油倒回新油容器中 (B)將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中 (C)將殘渣留在油內以增加香味 (D)不宜二次回鍋炸，收集給回鍋油廠商收回。

《答案》B

42. () 以發酵方法製作泡菜，其天然酸味是來自於醃漬時的： (A)酒麴菌 (B)酵母菌 (C)乳酸菌 (D)醋酸菌。

《答案》C

43. () 滬菜是指： (A)湖北菜 (B)安徽菜 (C)雲南菜 (D)上海菜。

《答案》D

44. () 今日所見之炸響鈴，包裹在外層的食材為： (A)豆皮 (B)豬皮 (C)粉皮 (D)魚皮。

《答案》A

45. () 酒內含有： (A)甲醇 (B)乙醇 (C)丙醇 (D)丁醇。

《答案》B

46. (甲)鍋塌大蝦－北平菜；(乙)蒜泥白肉－四川菜；(丙)龍井蝦仁－杭州菜；(丁)酥炸響鈴－揚州菜，以上敘述之菜餚與菜系相吻合者為： (A)甲乙 (B)甲丙 (C)甲乙丙 (D)甲乙丙丁。

《答案》C

47. () 槽頭肉指的是豬的哪一種肉？ (A)豬頸肉 (B)豬頰肉 (C)肩胛肉 (D)前腿肉。

《答案》A

48. () 「牛腩」是取用哪一部分的肉？ (A)肩胛肉(chuck) (B)後腿肉(round) (C)腹肉(short plate) (D)腰腹肉(flank)。

《答案》D

49. () 排水溝的寬度應該在幾公分以上？ (A)5公分 (B)10公分 (C)25公分 (D)50公分。

《答案》C

50. () 何者不是五味醬的材料？ (A)番茄醬 (B)芝麻醬 (C)白醋 (D)醬油膏。

《答案》B