

中餐烹飪 解析

一、選擇題：(每格0分，共0分)

1. () 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
2. () 下列針對廚房的食材儲存原則敘述，何者有誤？ (A)存放於冰箱的食材應妥善包裝再儲存 (B)乾貨食材不可直接放在地面上 (C)冷藏溫度應設定在0~7°C (D)冷凍溫度應設定在0°C以下。
《答案》D
3. () 客家人統稱各種米食為： (A)粿 (B)糰 (C)糕 (D)粿。
《答案》D
4. () 世界上總產量第一的糧食作物為： (A)稻 (B)小麥 (C)玉米 (D)大豆。
《答案》C
5. () 滑溜是一種溜的烹調技法，為了使菜餚中的食材保有滑嫩的口感，一般多運用哪一種食材初熟處理的技法？ (A)油炸 (B)過油 (C)氣蒸 (D)水煮。
《答案》B
6. () 請比較下列米粒的黏度： (A)長糯米>圓糯米>蓬萊米>在來米 (B)圓糯米>長糯米>蓬萊米>在來米 (C)長糯米>圓糯米>在來米>蓬萊米 (D)圓糯米>長糯米>在來米>蓬萊米。
《答案》B
7. () 下列何種粉類吸水率最高？ (A)澄粉 (B)低筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)高筋麵粉。
《答案》D
8. () 下列何者並非為油酥類產品？ (A)開口笑 (B)桃酥 (C)太陽餅 (D)蛋塔。
《答案》A
9. () 下列何者烹調法中的「芡汁」最少？ (A)扒 (B)燴 (C)燜 (D)羹。
《答案》C
10. () 下列何者是冬天盛產的蔬菜？ (A)冬瓜、牛蒡 (B)牛蒡、菠菜 (C)冬瓜、大白菜 (D)菠菜、大白菜。
《答案》D
11. () 油蔥酥是由何種食材製作而成？ (A)洋蔥 (B)紅蔥頭 (C)青蔥 (D)玉蔥。
《答案》B
12. () 為了達到相近的效果，使用活性乾酵母時，是新鮮酵母的： (A)1/3 (B)1/2 (C)2倍 (D)3倍。
《答案》B
13. () 下列何者並非為麵製品？ (A)烤麩 (B)素雞 (C)澄粉 (D)麵腸。
《答案》B
14. () 針對「咕咾肉」的敘述，下列何者正確？ (A)是廣西名菜 (B)又稱西魯肉 (C)改良白糖醋排骨 (D)偏酸辣味。
《答案》C
15. () 台灣的芋頭品種以何種品質最佳？ (A)麵芋 (B)黑芋 (C)紫芋 (D)檳榔芋。
《答案》D
16. () 為保持雕刻材料鮮度的最佳效果，會將成品泡在： (A)蘇打水 (B)漂白水 (C)石灰水 (D)明礬水。

《答案》D

17. () 水煮蛋或茶葉蛋的蛋黃表面成暗綠色是因為： (A)蛋白的鐵與蛋黃的硫作用 (B)蛋白的硫與蛋黃的鐵作用 (C)蛋白的硫與蛋黃的銅作用 (D)蛋白的銅與蛋黃的硫作用。

《答案》B

18. () 最適合用來生蛋的鴨子品種為： (A)正番鴨 (B)土番鴨 (C)綠頭鴨 (D)菜鴨。

《答案》D

19. () 「乾果之王」是指哪一種乾果？ (A)板栗 (B)銀杏 (C)杏仁 (D)蓮子。

《答案》A

20. () 白色的蔬菜可以_____方式處理，使食物更潔白： (A)加鹽 (B)加酸 (C)加熱 (D)泡冰水。

《答案》B

21. () 下列何者不是橫刀法？ (A)平刀法 (B)片刀法 (C)拉刀法 (D)批刀法。

《答案》C

22. () 「敏豆」是指何種食材？ (A)青豆 (B)毛豆 (C)四季豆 (D)荷蘭豆。

《答案》C

23. () 下列何者在打發蛋白時添加，可以增加泡沫的穩定性？ a.糖、b.鹽、c.檸檬汁 (A)a&b (B)b&c (C)a&c (D)a。

《答案》C

24. () 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？ (A)鯊魚 (B)虱目魚 (C)曼波魚 (D)龍膽石斑。

《答案》C

25. () 為提升麵粉中的麵筋的強度與彈性，可在麵粉中添加何種材料？ (A)油 (B)糖 (C)鹽 (D)酵母。

《答案》C

26. () 切割豆腐時，應用何種刀法較為適切？ (A)直切 (B)拉切 (C)推切 (D)鋸切。

《答案》C

27. (甲)白色蔬菜加鹼變暗；(乙)紅色蔬菜加鹼穩定；(丙)黃色蔬菜加酸變暗；(丁)綠色蔬菜加酸變暗，以上蔬菜烹調時的變化敘述正確者為： (A)甲丁 (B)乙丁 (C)甲乙丁 (D)甲丙丁。

《答案》A

28. () 日本太白粉是由下列何種食材製成？ (A)樹薯 (B)地瓜 (C)山藥 (D)馬鈴薯。

《答案》D

29. () 下列何者不是地上莖？ (A)竹筍 (B)蘆筍 (C)芹菜 (D)筊白筍。

《答案》A

30. () 川菜怪味雞的主要醬料為： (A)辣豆瓣醬 (B)黃豆醬 (C)甜麵醬 (D)芝麻醬。

《答案》D

31. () 下列何者油脂的飽和脂肪酸最高？ (A)沙拉油 (B)橄欖油 (C)香油 (D)豬油。

《答案》D

32. () 下列何種魚最適合用來烹煮傳統的西湖醋魚？ (A)鯉魚 (B)鯽魚 (C)鱸魚 (D)草魚。

《答案》D

33. () 下列何種食品不是與其他選項使用同一種食材製作？ (A)甜麵醬 (B)醬油 (C)豆漿 (D)素雞。

《答案》A

34. () 下列哪一道食材不是在漢朝時由西域引進？ (A)大蒜 (B)大蔥 (C)芝麻 (D)菠菜。
《答案》D
35. () 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？ (A)鈉 (B)鐵 (C)鉀 (D)銅。
《答案》A
36. () 下列關於漲發的敘述何者錯誤？ (A)海參－鹼水發 (B)乾豬皮－油發 (C)雪蛤－熱水發 (D)魚翅－煮發。
《答案》A
37. () 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
38. () 「合菜戴帽」這道菜上面蓋在合菜上的為： (A)蛋白 (B)春捲皮 (C)蔥油餅 (D)腐皮。
《答案》A
39. () 下列何者色素對熱穩定？ a.葉綠素、b.類胡蘿蔔素、c.花青素 (A)b (B)c (C)b&c (D)a&b&c。
《答案》A
40. () 切割酥脆易滑的材料，如墨魚，可用： (A)推刀片的切法 (B)排斬的切法 (C)反斜切的切法 (D)滾刀切。
《答案》C
41. () 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
42. () 下列哪些選項，為香草的最適合配對？I.三杯雞－九層塔；II.香根牛肉－芫荽；III.蒸大閘蟹－紫蘇 (A)I、II (B)II、III (C)I、III (D)I、II、III。
《答案》D
43. () 「燕餃皮」原為何地之特產？ (A)潮州 (B)漳州 (C)福州 (D)廈門。
《答案》C
44. () 下列何種魚又稱為石首魚，去腥時要把魚頭皮去除？ (A)石斑魚 (B)黃魚 (C)鯛魚 (D)加力魚。
《答案》B
45. () 廚房發生火災，若需報警時撥打的電話號碼為： (A)110 (B)117 (C)119 (D)104。
《答案》C
46. () 雞蛋不能生吃，因為易有下列何種細菌之感染？ (A)沙門氏菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)仙人掌桿菌 (D)腸炎弧菌。
《答案》A
47. () 「牛腩」是取用哪一部位的肉？ (A)肩胛肉(chuck) (B)後腿肉(round) (C)腹肉(short plate) (D)腰腹肉(flank)。
《答案》D
48. () 牛奶中含量最多的維生素是： (A)B₁ (B)B₂ (C)B₆ (D)B₁₂。
《答案》B
49. () 危害性物質有分為生物性、化學性和物理性，下列何者不屬於生物性危害物質？ (A)黴菌 (B)李斯特菌 (C)腸炎弧菌 (D)沙門氏菌。
《答案》A
50. () 沖洗法最適合用於哪種內臟的清洗？ (A)腦 (B)心 (C)肝 (D)腰。《答案》B