桃園市105年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群【西餐組】學科測驗答案A卷

01.(C) 下列攝氏溫度何者最適宜長期儲存葡萄酒(Wine)？(A)1-5度(B)5-10度(C)10-15度(D)15-20度。

02.(C) 蘆筍可食部分主要是何部位？(A)根部(B)葉部(C)芽部(D)花部。

03.(B) 肉品處理室應保持在何種攝氏溫度？(A)11～14度(B)15～18度(C)19～22度(D)23～26度。

04.(B) 食品包裝的英文標示"Natural Ingredients"是指(A)人造的食品材料成分(B)天然的食品材料成分(C)混合的食品材料成分(D)特殊的食品材料成分。

05.(B) 在北半球蘆筍(Asparagus)的最佳產期是何時？(A)1－3月(B)4－6月(C)7－9月(D)10－12月。

06.(B) 依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？(A)2號(B)3號(C)4號(D)5號。

07.(B) 培根(Bacon)是以何種方法製造的？(A)加熱法(B)鹽漬法(C)糖漬法(D)脫水法。

08.(C) 攝氏零度換算為華氏幾度？(A)12度(B)22度(C)32度(D)42度。

09.(D) 下列何種食物不適合冷凍貯存？(A)莓果類(Berries) (B)青豆仁(C)冰淇淋(D)萵苣。

10.(C) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？(A)無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫(B)水果儲存前不應水洗(C)水果去皮可耐儲存(D)蔬菜和水果的儲存方法都一樣。

11.(D) 熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？(A)35度(B)45度(C)55度(D)60度。

12.(A) 煎爐(Griddle)是何種導熱法？(A)傳導法(B)對流法(C)輻射法(D)感應法。

13.(B) 阿拉伯回教徒的菜單中不宜使用何種食物？(A)牛肉(B)豬肉(C)羊肉(D)雞肉。

14.(A) 下列何者是義大利蔬菜湯(Minestrone)湯體濃稠度的來源？(A)本身材料(B)麵粉(C)麵包粉(D)蛋黃醬。

15.(B) 巧達湯(Chowder)是起源自那一國的名湯？(A)奧國(B)法國(C)美國(D)德國。

16.(D) 通常龍蝦濃湯加入少許何種酒可增加美味？(A)米酒(B)蘭姆酒(C)紹興酒(D)白蘭地。

17.(A) 西餐牛排烹調時可以加入少許(A)葡萄酒(B)冰淇淋(C)咖啡(D)蕃茄醬。

18.(C) 主菜牛排類宜用何種器皿盛裝？(A)沙拉盤(B)點心盤(C)主菜盤(D)魚肉盤。

19.(A) 下列那一項是西式炒鍋特徵？(A)平底式(B)圓弧式(C)微尖底式(D)凸凹式。

20.(C) 廚房之最佳濕度比應是多少？(A)45%(B)55%(C)65%(D)75%。

21.(D) 炒蛋時使用何種器具烹調(A)平底鍋(Fry pan) (B)湯鍋(Pot) (C)沙司鍋(Sauce pan) (D)煎炒鍋(Saute use)。

22.(C) 下列何種食物的蛋白質品質最好？(A)玉米(B)果凍(C)牛奶(D)扁豆。

23.(C) 法式沙拉醬(French dressing)中脂肪含量大約多少？(A)30%(B)45%(C)65%(D)80%。

24.(A) 下列何種麵粉的蛋白質含量最高？(A)高筋麵粉(B)中筋麵粉(C)低筋麵粉(D)澄粉。

25.(B) 1公斤約等於(A)1.1磅(B)2.2磅(C)2.5磅(D)3.3磅。

26.(B) 一大匙(T)等於：(A)5小匙(t) (B)15公克水重(C)19公克水重(D)6小匙(t)。

27.(D) 餐廳整體的安全維護是誰的責任？(A)警衛(B)老板(C)經理(D)全體員工。

28.(B) 火災現場，離地面距離越高的溫度如何？(A)愈低(B)愈高(C)沒有變化(D)還可忍受。

29.(A) 處理過雞內臟的砧板若未徹底清理就用來處理其它食物，可能導致何種食物中毒？(A)沙門氏菌(B)腸炎弧菌(C)仙人掌桿菌(D)金黃色葡萄球菌。

30.(B) 三槽式餐具洗滌槽，第一槽的功用為何？(A)略洗槽(B)洗滌槽(C)消毒槽(D)沖洗槽。

31.(D) 西餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？(A)漂亮大方(B)減少生產成本(C)代表公司形象(D)防止頭髮掉落食物中。

32.(A) 依衛生標準冷凍生食用牡蠣(Oyster)中的沙門氏菌應呈何狀況？(A)陰性(B)陽性(C)酸性(D)鹼性。

33.(D) 公共飲食場所衛生管理辦法是直轄市、縣市主管機關依何機關標準定的？(A)衛生部(B)衛生處(C)衛生局(D)中央主管機關。

34.(C) 下列何者屬市售包裝食品營養標示原則中所稱之「營養宣稱」？(A)含乳酸菌(B)不含人工甘味料(C)高膳食纖維(D)「高鮮」味精。

35.(B) 食用發芽的馬鈴薯所引起的中毒，是屬於何種食物中毒？(A)細菌性(B)天然毒素(C)化學性(D)過敏性。

36.(D) 膽固醇是何種維生素的先質？(A)A (B)B (C)C (D)D。

37.(C) 下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？(A)增加重量(B)易去脂肪(C)易於塑型(D)不易塑型。

38.(C) 在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？(A)高溫(B)中溫(C)低溫(D)與溫度無關。

39.(C) 下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？(A)肉塊(B)肉片(C)絞肉(D)肉絲。

40.(A) 下列何者不是新鮮食品的保存方法？(A)加防腐劑(B)冷凍(C)冷藏(D)塑膠袋包裝。

41.(D) 乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？(A)牛乳(B)羊乳(C)牛羊乳混合(D)牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可。

42.(C) 餐飲業是一種(A)製造業(B)觀光業(C)服務業(D)交通業。

43.(C) 魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？(A)皇帝魚(Sole) (B)鱒魚(Trout) (C)鱘魚(Sturgeon) (D)鮪魚(Tuna)。

44.(A) 職業道德最重要之因素為(A)敬業精神(B)顧客至上(C)供應美味可口的食品(D)杜絕浪費。

45.(B) 澄清湯(Consomme)是屬於何種湯類烹調成的？(A)濃湯(Thick soup) (B)清湯(Clear soup)(C)奶油湯(Cream soup)(D)漿湯(Puree soup)。

46.(B) 下列何者是西餐業者最大的兩項成本？(A)食物、飲料(B)食物、人事(C)飲料、人事(D)水電、房租。

47.(D) 餐飲從業人員應多久作一次肺結核病檢查？(A)4年(B)3年(C)2年(D)1年。

48.(C) 廚師的衛生習慣最重要，進入廚房第一件事是洗滌何物？(A)食物材料(B)廚具碗盤(C)雙手(D)抹布。

49.(C) 褐高湯(Brown stock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？(A)凝固作用(B)膠化作用(C)焦化作用(D)蒸氣作用。

50.(C) 香辛料中番紅花(Saffron)的主要功能是：(A)矯臭作用(B)酸味作用(C)著色及賦香作用(D)辣味作用。

桃園市105年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群【西餐組】學科測驗答案B卷

01.(D) 通常龍蝦濃湯加入少許何種酒可增加美味？(A)米酒(B)蘭姆酒(C)紹興酒(D)白蘭地。

02.(A) 西餐牛排烹調時可以加入少許(A)葡萄酒(B)冰淇淋(C)咖啡(D)蕃茄醬。

03.(C) 主菜牛排類宜用何種器皿盛裝？(A)沙拉盤(B)點心盤(C)主菜盤(D)魚肉盤。

04.(A) 下列那一項是西式炒鍋特徵？(A)平底式(B)圓弧式(C)微尖底式(D)凸凹式。

05.(C) 廚房之最佳濕度比應是多少？(A)45%(B)55%(C)65%(D)75%。

06.(D) 炒蛋時使用何種器具烹調(A)平底鍋(Fry pan)(B)湯鍋(Pot)(C)沙司鍋(Sauce pan)(D)煎炒鍋(Saute use)。

07.(C) 下列何種食物的蛋白質品質最好？(A)玉米(B)果凍(C)牛奶(D)扁豆。

08.(C) 法式沙拉醬(French dressing)中脂肪含量大約多少？(A)30%(B)45%(C)65%(D)80%。

09.(A) 下列何種麵粉的蛋白質含量最高？(A)高筋麵粉(B)中筋麵粉(C)低筋麵粉(D)澄粉。

10.(B) 1公斤約等於(A)1.1磅(B)2.2磅(C)2.5磅(D)3.3磅。

11.(B) 一大匙(T)等於：(A)5小匙(t)(B)15公克水重(C)19公克水重(D)6小匙(t)。

12.(D) 餐廳整體的安全維護是誰的責任？(A)警衛(B)老板(C)經理(D)全體員工。

13.(B) 火災現場，離地面距離越高的溫度如何？(A)愈低(B)愈高(C)沒有變化(D)還可忍受。

14.(A) 處理過雞內臟的砧板若未徹底清理就用來處理其它食物，可能導致何種食物中毒？(A)沙門氏菌(B)腸炎弧菌(C)仙人掌桿菌(D)金黃色葡萄球菌。

15.(B) 三槽式餐具洗滌槽，第一槽的功用為何？(A)略洗槽(B)洗滌槽(C)消毒槽(D)沖洗槽。

16.(D) 西餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？(A)漂亮大方(B)減少生產成本(C)代表公司形象(D)防止頭髮掉落食物中。

17.(A) 依衛生標準冷凍生食用牡蠣(Oyster)中的沙門氏菌應呈何狀況？(A)陰性(B)陽性(C)酸性(D)鹼性。

18.(D) 公共飲食場所衛生管理辦法是直轄市、縣市主管機關依何機關標準定的？(A)衛生部(B)衛生處(C)衛生局(D)中央主管機關。

19.(C) 下列何者屬市售包裝食品營養標示原則中所稱之「營養宣稱」？(A)含乳酸菌(B)不含人工甘味料(C)高膳食纖維(D)「高鮮」味精。

20.(B) 食用發芽的馬鈴薯所引起的中毒，是屬於何種食物中毒？(A)細菌性(B)天然毒素(C)化學性(D)過敏性。

21.(D) 膽固醇是何種維生素的先質？(A)A ②B (C)C (D)D。

22.(C) 下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？(A)增加重量(B)易去脂肪(C)易於塑型(D)不易塑型。

23.(C) 在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？(A)高溫(B)中溫(C)低溫(D)與溫度無關。

24.(C) 下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？(A)肉塊(B)肉片(C)絞肉(D)肉絲。

25.(A) 下列何者不是新鮮食品的保存方法？(A)加防腐劑(B)冷凍(C)冷藏(D)塑膠袋包裝。

26.(D) 乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？(A)牛乳(B)羊乳(C)牛羊乳混合(D)牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可。

27.(C) 餐飲業是一種(A)製造業(B)觀光業(C)服務業(D)交通業。

28.(C) 魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？(A)皇帝魚(Sole) (B)鱒魚(Trout) (C)鱘魚(Sturgeon) (D)鮪魚(Tuna)。

29.(A) 職業道德最重要之因素為(A)敬業精神(B)顧客至上(C)供應美味可口的食品(D)杜絕浪費。

30.(B) 澄清湯(Consomme)是屬於何種湯類烹調成的？(A)濃湯(Thick soup) (B)清湯(Clear soup) (C)奶油湯(Cream soup) (D)漿湯(Puree soup)。

31.(B) 下列何者是西餐業者最大的兩項成本？(A)食物、飲料(B)食物、人事(C)飲料、人事(D)水電、房租。

32.(D) 餐飲從業人員應多久作一次肺結核病檢查？(A)4年(B)3年(C)2年(D)1年。

33.(C) 廚師的衛生習慣最重要，進入廚房第一件事是洗滌何物？(A)食物材料(B)廚具碗盤(C)雙手(D)抹布。

34.(C) 褐高湯(Brown stock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？(A)凝固作用(B)膠化作用(C)焦化作用(D)蒸氣作用。

35.(C) 香辛料中番紅花(Saffron)的主要功能是：(A)矯臭作用(B)酸味作用(C)著色及賦香作用(D)辣味作用。

36.(C) 下列攝氏溫度何者最適宜長期儲存葡萄酒(Wine)？(A)1-5度(B)5-10度(C)10-15度(D)15-20度。

37.(C) 蘆筍可食部分主要是何部位？(A)根部(B)葉部(C)芽部(D)花部。

38.(B) 肉品處理室應保持在何種攝氏溫度？(A)11～14度(B)15～18度(C)19～22度(D)23～26度。

39.(B) 食品包裝的英文標示"Natural Ingredients"是指(A)人造的食品材料成分(B)天然的食品材料成分(C)混合的食品材料成分(D)特殊的食品材料成分。

40.(B) 在北半球蘆筍(Asparagus)的最佳產期是何時？(A)1－3月(B)4－6月(C)7－9月(D)10－12月。

41.(B) 依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？(A)2號(B)3號(C)4號(D)5號。

42.(B) 培根(Bacon)是以何種方法製造的？(A)加熱法(B)鹽漬法(C)糖漬法(D)脫水法。

43.(C) 攝氏零度換算為華氏幾度？(A)12度(B)22度(C)32度(D)42度。

44.(D) 下列何種食物不適合冷凍貯存？(A)莓果類(Berries) (B)青豆仁(C)冰淇淋(D)萵苣。

45.(C) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？(A)無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫(B)水果儲存前不應水洗(C)水果去皮可耐儲存(D)蔬菜和水果的儲存方法都一樣。

46.(D) 熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？(A)5度(B)45度(C)55度(D)60度。

47.(A) 煎爐(Griddle)是何種導熱法？(A)傳導法(B)對流法(C)輻射法(D)感應法。

48.(B) 阿拉伯回教徒的菜單中不宜使用何種食物？(A)牛肉(B)豬肉(C)羊肉(D)雞肉。

49.(A) 下列何者是義大利蔬菜湯(Minestrone)湯體濃稠度的來源？(A)本身材料(B)麵粉(C)麵包粉(D)蛋黃醬。

50.(B) 巧達湯(Chowder)是起源自那一國的名湯？(A)奧國(B)法國(C)美國(D)德國。