

113 學年度國民中學技藝教育競賽 學科題庫 修正對照表

13 餐旅職群(中餐烹調)	
(C)44.真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？(A)腸炎弧菌②黃麴毒素(C)肉毒桿菌(D)沙門氏菌而使消費者致命。	(C)44.真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？(A)腸炎弧菌(B)黃麴毒素(C)肉毒桿菌(D)沙門氏菌而使消費者致命。
(D)52.為使器具不容易藏汙納垢，設計上何者正確？(A)彎曲處呈直角型(B)與食物接觸面粗糙(C)有裂縫④一體成型，包覆完整。	(D)52.為使器具不容易藏汙納垢，設計上何者正確？(A)彎曲處呈直角型(B)與食物接觸面粗糙(C)有裂縫(D)一體成型，包覆完整。
(D)85.將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？(A)燴②溜(C)爆(D)紅燒。	(D)85.將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？(A)燴(B)溜(C)爆(D)紅燒。
(C)112.將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？(A)煨②燴(C)煸(D)燒。	(C)112.將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？(A)煨(B)燴(C)煸(D)燒。
(B)144.臺灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？(A)大腸桿菌(B)腸炎弧菌(C)金黃色葡萄球菌④沙門氏菌。	(B)144.臺灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？(A)大腸桿菌(B)腸炎弧菌(C)金黃色葡萄球菌(D)沙門氏菌。
(C)146.有關急速冷凍的敘述下列何者不正確？(A)可保持食物組織(B)有較差的殺菌力(C)有較強的殺菌力④可保持食物風味。	(C)146.有關急速冷凍的敘述下列何者不正確？(A)可保持食物組織(B)有較差的殺菌力(C)有較強的殺菌力(D)可保持食物風味。
(A)150.食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識？(A)溫度計(B)剪刀(C)筷子④湯匙。	(A)150.食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識？(A)溫度計(B)剪刀(C)筷子(D)湯匙。
(B)164.儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是(A)好拿(B)中心溫度易降低③節省成本(D)增加工作效率。	(B)164.儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是(A)好拿(B)中心溫度易降低(C)節省成本(D)增加工作效率。
(C)185.將蛋放入 6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？(A)重量夠(B)越新鮮(C)不新鮮④品質好。	(C)185.將蛋放入 6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？(A)重量夠(B)越新鮮(C)不新鮮(D)品質好。
(A)212.處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時(A)要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來(B)將空氣留存在包裝紙內③包裝紙越厚越好(D)包裝紙與肉品之貯藏無關。	(A)212.處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時(A)要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來(B)將空氣留存在包裝紙內(C)包裝紙越厚越好(D)包裝紙與肉品之貯藏無關。
(B)225.中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時(A)只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可(B)只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可(C)怕考場準備不夠家裡有的都帶去④省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。	(B)225.中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時(A)只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可(B)只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可(C)怕考場準備不夠家裡有的都帶去(D)省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。
(A)228.解凍方法對冷凍肉的品質影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於	(A)228.解凍方法對冷凍肉的品質影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於

(A)水中浸泡(B)微波爐(C)冷藏庫④塑膠袋內包紮好後於流動水中解凍。	(A)水中浸泡(B)微波爐(C)冷藏庫(D)塑膠袋內包紮好後於流動水中解凍。
(D)232.違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新臺幣(A)5千元(B)1萬元③2萬元(D)3萬元。	(D)232.違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新臺幣(A)5千元(B)1萬元(C)2萬元(D)3萬元。
(D)261.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占其空間的①100%(B)90%(C)80%(D)60%以下。	(D)261.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占其空間的(A)100%(B)90%(C)80%(D)60%以下。
(A)262.當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？(A)A型(B)B型③C型(D)D型。	(A)262.當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？(A)A型(B)B型(C)C型(D)D型。
(A)281.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？(A)60%(B)70%(C)80%④90%。	(A)281.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？(A)60%(B)70%(C)80%(D)90%。
(A)300.下列何者為乾熱殺菌法之方法？(A)110°C以上30分鐘(B)75°C以上40分鐘(C)65°C以上50分鐘④55°C以上60分鐘。	(A)300.下列何者為乾熱殺菌法之方法？(A)110°C以上30分鐘(B)75°C以上40分鐘(C)65°C以上50分鐘(D)55°C以上60分鐘。
(C)349.菜餚製作過程越複雜(A)越具有較高的口感及美感(B)越具有較高的安全性(C)越具有較高的危險性④越具有高超的技術性。	(C)349.菜餚製作過程越複雜(A)越具有較高的口感及美感(B)越具有較高的安全性(C)越具有較高的危險性(D)越具有高超的技術性。
(D)356.三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？①50ppm(B)100ppm(C)150ppm(D)200ppm。	(D)356.三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？ (A)50ppm(B)100ppm(C)150ppm(D)200ppm。
(A)359.構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？(A)二人或二人以上(B)三人或三人以上(C)五人或五人以上④十人或十人以上。	(A)359.構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？(A)二人或二人以上(B)三人或三人以上(C)五人或五人以上(D)十人或十人以上。
(C)371.罐頭可以保存較長的時間，主要是因為(A)添加防腐劑在內(B)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌(D)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。	(C)371.罐頭可以保存較長的時間，主要是因為(A)添加防腐劑在內(B)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖(C)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌(D)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。
(A)377.細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？(A)肉毒桿菌(B)大腸菌(C)葡萄球菌④腸炎弧菌。	(A)377.細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？(A)肉毒桿菌(B)大腸菌(C)葡萄球菌(D)腸炎弧菌。
(A)394.廚房用的器具繁多五花八門，平常須如何維護、整理與管理？(A)清洗、烘乾（滴乾）、整理、分類、定位排放(B)清洗、擦乾、定位排放、分類、整理(C)分類、定位排放、清洗、烘乾、整理④清洗、烘乾（滴乾）、整理、定位排放、分類。	(A)394.廚房用的器具繁多五花八門，平常須如何維護、整理與管理？(A)清洗、烘乾（滴乾）、整理、分類、定位排放(B)清洗、擦乾、定位排放、分類、整理(C)分類、定位排放、清洗、烘乾、整理(D)清洗、烘乾（滴乾）、整理、定位排放、分類。
11.18 公告版 (錯誤處)	12.13 修正後 (正確)