

# 新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽

## 餐旅職群(中餐烹飪)

### 學科題庫

國中:\_\_\_\_\_

班級:\_\_\_\_\_

姓名:\_\_\_\_\_

新竹縣政府教育局

中華民國 113 年 12 月 13 日

**新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽**  
**餐旅職群-中餐烹飪學科題庫**

學校：\_\_\_\_\_ 國中 姓名：\_\_\_\_\_

**選擇題：計 420 題**

- (C)1.炸豬排通常使用豬的(A)後腿肉(B)前腿肉(C)里肌肉(D)五花肉。
- (D)2.餿水的正確處理方式為(A)任意丟棄(B)加蓋後存放於室外(C)用塑膠袋包好即可(D)加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理。
- (B)3.餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於 7°C 以下保存二天，以備查驗，如上所謂的 7°C 以下係指(A)冷凍(B)冷藏(C)室溫(D)冰藏 為佳。
- (D)4.散熱最慢的器具為(A)鐵鍋(B)鋁鍋(C)不鏽鋼鍋(D)砂鍋。
- (C)5.廚師手指受傷最容易引起(A)肉毒桿菌(B)腸炎弧菌(C)金黃色葡萄球菌(D)綠膿菌 感染。
- (D)6.抹布之殺菌方法是以 100°C 蒸氣加熱至少幾分鐘以上？(A)4(B)6(C)8(D)10。
- (B)7.將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之(A)消毒(B)滅菌(C)殺菌(D)商業殺菌。
- (D)8.肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的(A)礦物質(B)筋骨質(C)磷質(D)蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
- (B)9.畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？(A)5~8°C (B)3~5°C (C)2~-2°C (D)-5~-12°C。
- (A)10.廚房內備有瓷製的圓形深盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？(A)裝燴或帶多汁的菜餚 (B)裝全魚或主食類等(C)裝煎或炸的菜餚(D)裝炒的菜餚。
- (A)11.正常的新鮮肉類色澤為(A)鮮紅色(B)暗紅色(C)灰紅色(D)褐色。
- (D)12.下列何種營養素不能供給人體所需的能量？(A)蛋白質(B)脂質(C)醣類(D)礦物質。
- (B)13.螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？(A)烹調前腳沒有綁住(B)烹調前沒有冰鎮處理(C)烹調前眼睛要遮住(D)烹調前腳沒有清洗。
- (D)14.廚房設施，下列何者為非？(A)通風採光良好(B)牆壁最好採用白色瓷磚(C)天花板為淺色(D)最好鋪設平滑瓷磚並經常清洗。
- (A)15.中餐烹調術科測試考場之砧板顏色下列何者正確？(A)紅色砧板用於生食、白色砧板用於熟食(B)紅色砧板用於熟食、白色砧板用於生食(C)砧板只須一塊即可(D)生食砧板不須消毒、熟食砧板須消毒。
- (B)16.下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？(A)加熱(B)冷凍(C)曬乾(D)鹽漬。
- (C)17.為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部份，其材質應選用(A)木製(B)鐵製(C)不鏽鋼製(D)PVC 塑膠製。
- (D)18.所謂的消瘦症 (Marasmus) 係屬於(A)蛋白質(B)醣類(C)脂肪(D)蛋白質與熱量 嚴重缺乏的病症。
- (C)19.政府提倡交易時使用(A)台制(B)英制(C)公制(D)美制 為單位計算。
- (A)20.選購蛤蜊應選外殼(A)緊閉(B)微開(C)張開(D)粗糙 者。
- (B)21.能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？(A)維生素 A(B)維生素 D(C)維生素 E(D)維生素 K。

- (C)22. 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？(A)用流動的水浸泡數分鐘(B)去皮可去除相當比率的農藥(C)以洗潔劑清洗(D)加熱時以不加蓋為佳。
- (A)23. 一般用肥皂洗手刷牙，其目的為(A)清潔清除皮膚表面附著的細菌(B)習慣動作(C)一種完全消毒之行為(D)遵照規定。
- (D)24. 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？(A)洗米機(B)切片機(C)攪拌機(D)洗碗機。
- (C)25. 餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距汙穢場所、化糞池等汙染源(A)1公尺(B)2公尺(C)3公尺(D)4公尺 以上。
- (D)26. 黏性最強的米為下列何者？(A)在來米(B)蓬萊米(C)長糯米(D)圓糯米。
- (A)27. 同重量的：1.肉毒桿菌毒素；2.河豚毒；3.砒霜，其對人體致命力依順序為(A)1>2>3(B)2>3>1(C)3>1>2(D)3>2>1。
- (A)28. 刀身用力的方向是「向前推出」，適用於質地脆硬的食材，例如筍片、小黃瓜片蔬果等切片的刀法，稱之為(A)推刀法(B)拉刀法(C)剖刀法(D)批刀法。
- (D)29. 下列何種食物含膳食纖維最少？(A)牛蒡(B)黑棗(C)燕麥(D)白飯。
- (A)30. 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為(A)減少汙染機會(B)降低成本(C)增加成本(D)毫無優點可言。
- (D)31. 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？(A)高血壓(B)心臟病(C)B型肝炎(D)肺結核。
- (A)32. 何時的蕃茄價格最便宜？(A)1~3月(B)4~6月(C)7~9月(D)10~12月。
- (D)33. 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的(A)頭部(B)背部(C)腹部(D)尾部。
- (A)34. 深色醬油較適用於何種烹調法？(A)紅燒(B)炒(C)蒸(D)煎。
- (C)35. 腐竹是用下列何種食材加工製成的？(A)綠豆(B)紅豆(C)黃豆(D)花豆。
- (A)36. 烹調時調味料的使用應注意下列何者？(A)種類與用量(B)美觀與外形(C)顧客的喜好(D)經濟實惠。
- (D)37. 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而汙染，其產生之毒素為下列何者？(A)65℃以上即可將其破壞(B)80℃以上即可將其破壞(C)100℃以上即可將其破壞(D)120℃以上之溫度亦不易破壞。
- (C)38. 未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？(A)放在電鍋中(B)放在室溫中(C)放入冰箱中冷藏(D)放在電子鍋中保溫。
- (D)39. 與血液凝固有關的維生素為(A)維生素A(B)維生素C(C)維生素E(D)維生素K。
- (C)40. 乾貨庫房的相對濕度應維持在(A)80%以上(B)60~80%(C)40~60%(D)20~40%。
- (A)41. 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應(A)蛋白質(B)脂質(C)醣類(D)維生素。
- (C)42. 魚類的脂肪分佈在(A)皮下(B)魚背(C)腹部(D)魚肉 為多。
- (B)43. 甲貨1公斤40元，乙貨1台斤30元，則兩貨價格間的關係(A)甲貨比乙貨貴(B)甲貨比乙貨便宜(C)甲貨與乙貨價格相同(D)甲貨與乙貨無法比較。
- (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。
- (B)45. 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為(A)5~8℃(B)10~15℃(C)20~25℃(D)30~35℃。
- (D)46. 下列刀工中何者為不正確？(A)「粒」比「丁」小(B)「末」比「粒」小(C)「茸」比「末」細(D)「絲」比「條」粗。

- (C)47.一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為(A)七分熟的豬排不好吃(B)全熟豬排售價高(C)豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食(D)民間風俗以「全熟」為普遍。
- (B)48.食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是(A)一人或一人以上(B)二人或二人以上(C)三人或三人以上(D)十人或十人以上 有相同的疾病症狀謂之。
- (D)49.洗豬網油時宜用(A)擦洗法(B)刮洗法(C)沖洗法(D)漂洗法。
- (C)50.廚房瓦斯漏氣第一時間動作是(A)關閉電源(B)迅速呈報(C)打開門窗(D)打開抽風機。
- (D)51.假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？(A)易導致交互汙染(B)增加工作上的不便(C)散熱頗為困難(D)有助減輕成本。
- (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)53.下面哪一種食物含有較多的食物纖維質？(A)雞肉(B)魚肉(C)雞蛋(D)馬鈴薯。
- (C)54.鮮奶容易酸敗，為了避免變質(A)應放在室溫中(B)應放在冰箱冷凍(C)應放在冰箱冷藏(D)應放在陰涼通風處。
- (B)55.製作整個的蹄膀(如冰糖蹄膀)宜選用(A)方盤(B)圓盤(C)橢圓形盤(腰子盤)(D)任何形狀的盤子 盛裝。
- (C)56.製作燉的食物所使用的容器是(A)碗(B)盤(C)盅(D)盆。
- (A)57.食補的廣告中，提及「預防高血壓」(A)涉及療效(B)未涉及療效(C)百分之五十涉及療效(D)百分之八十涉及療效。
- (B)58.缺乏何種維生素，會引起口角炎？(A)維生素 B1(B)維生素 B2(C)維生素 B6(D)維生素 B12。
- (B)59.下列食物中，何者受到氣候影響較小？(A)小黃瓜(B)胡蘿蔔(C)絲瓜(D)茄子。
- (D)60.關於工作服的敘述，下列何者不正確？(A)僅限在工作場所工作時穿著(B)應以淡淺色為主(C)為衛生指標之一(D)可穿著回家。
- (A)61.蛋置放於冰箱中應(A)鈍端朝上(B)鈍端朝下(C)尖端朝上(D)橫放。
- (D)62.下列何者不是降低油脂的適當處理方式？(A)烹調前去掉外皮、肥肉(B)減少裹粉用量(C)湯汁去油後食用(D)炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
- (A)63.下列何種維生素不是水溶性維生素？(A)維生素 A(B)維生素 B1(C)維生素 B2(D)維生素 C。
- (B)64.蛋液中添加下列何種食材，可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度？(A)鹽(B)牛奶(C)水(D)太白粉。
- (C)65.金黃色葡萄球菌屬於(A)感染型(B)中間型(C)毒素型(D)病毒型 細菌，因此在操作上應注意個人衛生，以避免食品中毒。
- (A)66.肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為(A)腱子肉(B)肋條(C)腓力(D)沙朗。
- (A)67.依據良好食品衛生規範準則，食品加工廠之牆面何者不符規定？(A)牆壁剝落(B)牆面平整(C)不可有空隙(D)需張貼大於 B4 紙張之燙傷緊急處理步驟。
- (B)68.一般罐頭食品(A)需冷藏(B)不需冷藏(C)需凍藏(D)需冰藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
- (B)69.香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉(A)失去風味(B)表皮迅速變黑(C)肉質變軟(D)肉色褐化。

- (C)70.下列食品的價格哪項受季節影響較大？(A)肉類、魚類(B)蛋類、五穀類(C)蔬菜類、水果類(D)豆類、奶類。
- (D)71.下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？(A)河流出海口的魚(B)箱網魚(C)近海魚(D)深海魚。
- (D)72.蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？(A)馬上清洗燒乾的蒸鍋(B)馬上加入冷水(C)馬上加入熱水(D)先關火把蓋子打開等待冷卻。
- (C)73.依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高汙染度的生鮮材料必須採取下列何種方式？(A)優先處理(B)中間處理(C)最後處理(D)沒有規定。
- (B)74.絲瓜的選購以何者最佳？(A)越輕越好(B)越重越好(C)越長越好(D)越短越好。
- (B)75.烹調區屬於下列何者？(A)清潔區(B)準清潔區(C)汙染區(D)一般作業區。
- (A)76.一般生鮮蔬菜之前處理宜採用(A)先洗後切(B)先切後洗(C)先泡後洗(D)洗、切、泡、醃無一定的順序。
- (D)77.鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至(A)30°C(B)40°C(C)50°C(D)60°C 以上。
- (B)78.一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？(A)冷藏單價比冷凍單價低(B)冷藏單價比冷凍單價高(C)冷藏單價與冷凍單價一樣(D)視採購量的多寡來訂單價。
- (D)79.下列何種菌屬於毒素型病原菌？(A)腸炎弧菌(B)沙門氏菌(C)仙人掌桿菌(D)金黃色葡萄球菌。
- (B)80.衛生福利部食品藥物管理署核心職掌是(A)空調之管理(B)食品安全衛生之管理(C)環境之管理(D)餵水之管理。
- (B)81.「走油扣肉」應用(A)排骨肉(B)五花肉(C)里肌肉(D)梅花肉（胛心肉）來做為佳。
- (B)82.一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？(A)湯碗(B)甕(C)水盤(D)湯盤。
- (A)83.刀工與火候兩者之間的關係(A)非常密切(B)有關但不重要(C)有些微關係(D)互不相干。
- (A)84.對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？(A)必須保存在7°C以下的環境中(B)運送時不一定須使用冷藏保溫車(C)可保存在室溫中(D)需保存在冷凍庫中。
- (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)86.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。
- (A)87.蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？(A)5~7°C(B)2~4°C(C)2~-2°C(D)-5~-12°C。
- (B)88.以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法？(A)物理性(B)化學性(C)生物性(D)自然性。
- (C)89.罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭(A)是外國的高級品(B)必定品質保證良好(C)不符合食品安全衛生管理法有關標示之規定(D)只要銷路好，就可以使用。
- (D)90.胚芽米中含(A)澱粉(B)蛋白質(C)維生素(D)脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
- (D)91.廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？(A)洗碗專用(B)洗菜專用(C)洗廚房器具專用(D)清潔沖洗地板、水溝用。
- (B)92.下列食品何者含澱粉質較多？(A)荸薺(B)馬鈴薯(C)蓮藕(D)豆薯（刈薯）。
- (C)93.烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？(A)血水(B)硬筋(C)寄生蟲(D)抗生素。
- (D)94.銀芽是指(A)綠豆芽(B)黃豆芽(C)苜蓿芽(D)去掉頭尾的綠豆芽。
- (B)95.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)將油倒棄於水槽內。

- (B)96. 盛菜時，頂端宜略呈(A)三角形(B)圓頂形(C)平面形(D)菱形 較為美觀。
- (D)97. 食用油若長時間加高溫，其結果是(A)能殺菌、容易保存(B)增加油色之美觀(C)增長使用期限(D)產生有害物質。
- (C)98. 具有抵抗壞血病的效用的維生素為(A)維生素 A(B)維生素 B2(C)維生素 C(D)維生素 E。
- (D)99. 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是(A)里肌肉(B)梅花肉(胛心肉)(C)後腿肉(D)小里肌。
- (C)100. 製造香腸、火腿時加硝的目的為(A)增加維生素含量(B)縮短醃製的時間(C)保持色澤及抑制細菌生長(D)使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。
- (C)101. 下列何者在胃中的停留時間最長？(A)醣類(B)蛋白質(C)脂肪(D)纖維素。
- (B)102. 油脂開封後未用完部分應(A)不需加蓋(B)隨時加蓋(C)想到再蓋(D)放冰箱不用蓋。
- (D)103. 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？(A)醣類(B)蛋白質(C)纖維質(D)脂肪。
- (C)104. 白糖是只能提供我們(A)蛋白質(B)維生素(C)熱能(D)礦物質 的食物。
- (D)105. 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？(A)青椒(B)紅辣椒(C)黃椒(D)乾辣椒。
- (D)106. 取用高處備品時，應該使用下列何者物品墊高，以免發生掉落的危險？(A)紙箱(B)椅子(C)桶子(D)安全梯。
- (D)107. 廚房瓦斯供氣設備須附有安全防護措施，下列何者不正確？(A)裝設欄杆、遮風設施(B)裝設遮陽、遮雨設施(C)瓦斯出口處裝置遮斷閥及瓦斯偵測器(D)裝在密閉空間以防閒雜人員進出。
- (C)108. 以下何者含多量不飽和脂肪酸？(A)棕櫚油(B)氫化奶油(C)橄欖油(D)椰子油。
- (A)109. 鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？(A)木製鏟(B)鐵鏟(C)不鏽鋼鏟(D)不鏽鋼炒杓。
- (A)110. 對光照射鮮蛋，品質越差的蛋其氣室(A)越大(B)越小(C)不變(D)無氣室。
- (D)111. 河豚毒性最大的部份，一般是在(A)表皮(B)肌肉(C)鰭(D)生殖器。
- (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。
- (D)113. 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？(A)新鮮屋鮮奶儲放在 5°C 以下的冷藏室(B)冰淇淋儲放在 -18°C 以下的冷凍庫(C)利樂包(保久乳)裝乳品可儲放在乾貨庫房中(D)開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。
- (D)114. 下列何者不被人體消化且不具熱量值？(A)肝醣(B)乳糖(C)澱粉(D)纖維素。
- (D)115. 製備熱炒菜餡，刀工應注意(A)絲要粗(B)片要薄(C)丁要大(D)刀工均勻。
- (C)116. 製作拼盤(冷盤)時最著重的要點是在(A)刀工(B)排盤(C)刀工與排盤(D)火候。
- (A)117. 雞肉中最嫩的部份是(A)雞柳(B)雞腿肉(C)雞胸肉(D)雞翅膀。
- (B)118. 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？(A)140°C(B)180°C(C)240°C(D)260°C。
- (C)119. 廚房滅火器放置位置是(A)主廚(B)副主廚(C)全體廚師(D)老闆 應有的認知。
- (D)120. 廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝(A)粗網狀柵欄(B)二層細網狀柵欄(C)一層細網狀柵欄(D)三層細網狀柵欄，並將出水口導入一開放式的小水槽中。
- (B)121. 為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應(A)順著肉紋切(B)橫著肉紋切(C)斜著肉紋切(D)隨意切。
- (B)122. 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為(A)葡萄糖(B)胺基酸(C)氮(D)水。
- (C)123. 哈士蟆是指雪蛤體內的(A)唾液(B)肌肉(C)輸卵管及卵巢上的脂肪(D)腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
- (C)124. 食材 450 公克最接近(A)1 台斤(B)半台斤(C)1 磅(D)8 兩。

- (D)125.量匙間的相互關係，何者不正確？(A)1大匙為15毫升(B)1小匙為5毫升(C)1小匙相當於1/3大匙(D)1大匙相當於5小匙。
- (C)126.餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？(A)可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理(B)使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔(C)每天清晨清理易腐敗的廢棄物(D)含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積。
- (D)127.用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？(A)用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗(B)用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可(C)以乾布擦乾淨即可(D)用軟質菜瓜布清洗乾淨即可。
- (C)128.油炸過的油應盡快用完，若用不完(A)可與新油混合使用(B)倒掉(C)集中處理由合格廠商回收(D)倒進餿水桶。
- (C)129.越紅的肉，下列何者含量越高？(A)鈣(B)磷(C)鐵(D)鉀。
- (A)130.一般湯包內的湯汁形成是靠(A)豬皮的膠質(B)動物的脂肪(C)水(D)白菜汁 作內餡。
- (B)131.下列何種澱粉以手捻之有滑感？(A)麵粉(B)太白粉(C)泡達粉(D)在來米粉。
- (D)132.廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光？(A)180(B)100(C)150(D)200 米燭光以上。
- (C)133.泡乾魷魚時須(A)先泡冷水後泡鹼水(B)先泡鹼水後泡冷水(C)先泡冷水後泡鹼水再漂冷水(D)冷水、鹼水先後不拘。
- (B)134.為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？(A)紅辣椒(B)乾辣椒(C)青辣椒(D)辣椒粉。
- (A)135.砧板材質以(A)塑膠(B)硬木(C)軟木(D)不鏽鋼 為宜。
- (D)136.下列何種肉類含較少的脂肪？(A)鴨肉(B)豬肉(C)牛肉(D)雞肉。
- (B)137.清洗蔬菜宜用(A)擦洗法(B)沖洗法(C)泡洗法(D)漂洗法。
- (C)138.製作1,000人份的伙食，以下列何種設備來煮飯較省事方便又快速？(A)電鍋(B)蒸籠(C)瓦斯炊飯鍋(D)湯鍋。
- (B)139.何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？(A)鐵(B)鈉(C)鉀(D)銅。
- (D)140.中式菜餚所謂「醬爆」是指用(A)蕃茄醬(B)沙茶醬(C)芝麻醬(D)甜麵醬 來做。
- (B)141.米應存放於(A)陽光充足乾燥的環境中(B)低溫乾燥環境中(C)陰冷潮濕的環境中(D)放於冷凍冰箱中。
- (D)142.廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？(A)老闆自己(B)主廚(C)助廚(D)各單位使用者。
- (A)143.下列何種方法，可防止冷藏(凍)庫的二次污染？(A)各類食物妥善包裝並分類貯存(B)食物交互置放(C)經常將食物取出並定期除霜(D)增加開關庫門之次數。
- (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)145.為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及(A)美味(B)顏色美麗(C)清潔(D)香醇可口。
- (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。
- (B)147.製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？(A)蔗糖(B)鹽(C)醋(D)酒。
- (A)148.下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？(A)絞肉(B)里肌肉(C)排骨(D)五花肉。
- (C)149.廚房每日實際生產量嚴禁超過(A)一般生產量(B)沒有規範(C)最大安全量(D)最小安全量。

- (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。
- (D)151.廚房裡設置一間廁所(A)使用方便(B)節省時間(C)增加效率(D)是違法的。
- (B)152.國內蔬菜水果之市場價格與(A)生長環境(B)生產季節(C)重量(D)地區性 具有密切關係。
- (D)153.食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？(A)30℃以上(B)40℃以上(C)50℃以上(D)60℃以上。
- (D)154.製作拼盤時，何者較不重要？(A)刀工(B)排盤(C)配色(D)火候。
- (C)155.選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意(A)價格便宜就好(B)進口品牌(C)外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或鏽罐(D)可保存五年以上者。
- (D)156.下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？(A)手部傷口(B)出疹(C)結核病(D)淋病。
- (C)157.餐具洗淨後應(A)以毛巾擦乾(B)立即放入櫃內貯存(C)先讓其風乾，再放入櫃內貯存(D)以操作者方便的方法入櫃貯存。
- (D)158.選擇生機飲食產品時，應先考慮(A)物美價廉(B)容易烹調(C)追求流行(D)個人身體特質。
- (B)159.買雞蛋時宜選購(A)蛋殼光潔平滑者(B)蛋殼乾淨且粗糙者(C)蛋殼無破損即可(D)蛋殼有特殊顏色者。
- (A)160.奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？(A)1~2杯(B)3杯(C)4杯(D)越多越好。
- (A)161.下列何者含有較多的胡蘿蔔素？(A)木瓜(B)香瓜(C)西瓜(D)黃瓜。
- (A)162.排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為(A)防止油脂汙染排水系統(B)防止老鼠進入(C)防止水溝堵塞(D)使排水順暢。
- (D)163.肝臟比肉類容易煮熟是因(A)脂肪成份少(B)蛋白質成份少(C)醣份少(D)結締組織少的關係。
- (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)165.身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應(A)不必在意食物生長季節問題(B)那是採購人員的工作(C)需注意蔬果生長與盛產季節(D)不需考量太多合用就好。
- (A)166.勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應(A)勾芡時用炒瓢往同一方向推拌(B)用炒瓢不停地攪拌(C)用麵粉來勾芡(D)芡粉中添加小蘇打。
- (D)167.甘薯最適宜的貯藏溫度為(A)-18℃以下(B)0~3℃(C)3~7℃(D)15℃左右。
- (C)168.蛋白質構造的基本單位為(A)脂肪酸(B)葡萄糖(C)胺基酸(D)丙酮酸。
- (A)169.炸排骨起鍋時溫度大約為 200℃(A)不可以(B)可以(C)無所謂(D)沒有規定 馬上置於保麗龍餐盒內。
- (D)170.餐飲業實施 HACCP（食品安全管制系統）正確的化學物質儲存管理應在原盛裝容器內並(A)專人看顧(B)專櫃放置(C)專人專櫃放置(D)專人專櫃專冊放置。
- (C)171.蛋黃的彎曲度越高者，表示該蛋越(A)腐敗(B)陳舊(C)新鮮(D)與新鮮度沒有關係。
- (A)172.肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？(A)脂肪酸會流失(B)肉色改變(C)慢速敗壞(D)重量減少。

- (C)173.一公克脂肪可產生(A)4(B)7(C)9(D)12 大卡的熱量。
- (D)174.「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？(A)通心麵(B)玉米粉(C)太白粉(D)麵條。
- (D)175.菠菜的盛產期為(A)春季(B)夏季(C)秋季(D)冬季。
- (A)176.下列哪一種食物所含有的蛋白質品質最好？(A)蛋(B)玉米(C)米飯(D)麵包。
- (B)177.何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？(A)彎曲桿菌(B)腸炎弧菌(C)金黃色葡萄球菌  
(D)仙人掌桿菌。
- (A)178.洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有(A)螢光增白劑(B)亞硫酸氫鈉(C)潤濕劑(D)次氯酸鈉。
- (B)179.油炸鍋起火時不宜(A)用砂來滅火(B)用水來滅火(C)蓋緊鍋蓋來滅火(D)用化學泡沫來滅火。
- (D)180.高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於(A)剝(B)斬(C)砍(D)切。
- (B)181.剝雞時應使用(A)片刀(B)骨刀(C)尖刀(D)水果刀。
- (C)182.餐飲新進從業人員依規定要在什麼時候做健康檢查？(A)3 天內(B)一個禮拜內(C)報到上班前就先做好檢查(D)先做一天看看再去檢查。
- (B)183.主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以(A)進口食材(B)當地及季節性食材(C)價格昂貴的食材(D)保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
- (D)184.不鏽鋼工作檯優點，下列何者不正確？(A)易於清理(B)不易生鏽(C)耐腐蝕(D)耐躺、耐坐。
- (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。
- (B)186.乾燥金針容易有(A)一氧化硫(B)二氧化硫(C)氯化鈉(D)氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
- (D)187.煎荷包蛋時應用(A)旺火(B)武火(C)大火(D)文火。
- (A)188.珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？(A)蒸(B)煮(C)炒(D)炸。
- (B)189.為使製作的獅子頭（肉丸）質脆味鮮，最適宜添加下列何物來改變肉的質地？(A)豆腐  
(B)荸薺(C)蓮藕(D)牛蒡。
- (C)190.依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為(A)乾貨→牛肉→魚貝→蛋(B)牛肉→魚貝→蛋→乾貨(C)乾貨→牛肉→蛋→魚貝(D)牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
- (A)191.羹類菜餚勾芡時，最好用(A)中小火(B)猛火(C)大火(D)旺火。
- (D)192.最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為(A)大理石(B)木板(C)玻璃纖維(D)不鏽鋼。
- (B)193.國人最容易缺乏的營養素為(A)維生素 A(B)鈣(C)鈉(D)維生素 C。
- (A)194.盛放帶湯汁之甜點器皿以(A)透明玻璃製(B)陶器製(C)木製(D)不鏽鋼製 最美觀。
- (A)195.下列何種食物為維生素 B2 的最佳來源？(A)牛奶(B)瘦肉(C)西瓜(D)菠菜。
- (D)196.下列何者與消防法有直接關係？(A)蔬菜供應商(B)進出口食品(C)餐具業(D)餐飲業。
- (C)197.一般深色的肉比淺色的肉所含(A)礦物質(B)蛋白質(C)鐵質(D)磷質 為多。
- (C)198.乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的(A)40%(B)50%(C)60%(D)70% 以上。
- (B)199.添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地(A)較硬(B)較軟(C)較鬆散(D)相同。
- (D)200.下列食品何者為非醱酵食品？(A)醬油(B)米酒(C)酸菜(D)牛奶。

- (C)201.依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？(A)每月一次(B)每半年一次(C)每年一次(D)每兩年一次。
- (B)202.廚房工作檯上方之照明燈具(A)不加裝燈罩，以節省能源(B)需加裝燈罩，較符合衛生(C)要加裝細鐵網保護，較安全(D)加裝藝術燈泡以增美感。
- (A)203.麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮(A)酥脆(B)柔軟(C)僵硬(D)變焦。
- (A)204.甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？(A)碘(B)硒(C)鐵(D)鎂。
- (C)205.構成人體細胞的重要物質是(A)醣(B)脂肪(C)蛋白質(D)維生素。
- (C)206.「紅燒下巴」的下巴是指(A)豬頭(B)舌頭(C)魚頭(D)猴頭菇。
- (D)207.做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？(A)水(B)太白粉(C)蛋白(D)肥肉、蛋白與太白粉。
- (A)208.下列何者不是維生素 B2 的缺乏症？(A)腳氣病(B)眼睛畏強光(C)舌炎(D)口角炎。
- (D)209.長期的偏頗飲食會(A)增加免疫力(B)建構良好體質(C)健康強身(D)招致疾病。
- (A)210.消毒抹布時應以 100°C 沸水煮沸(A)5 分鐘(B)10 分鐘(C)15 分鐘(D)20 分鐘。
- (A)211.廚房的工作區可分為清潔區、準清潔區和汙染區，今有一餐盒食品工廠的包裝區，應屬於下列何區才對？(A)清潔區(B)介於清潔區與準清潔區之間(C)準清潔區(D)汙染區。
- (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。
- (D)213.開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？(A)連罐一併放入冰箱冷藏(B)連罐一併放入冰箱冷凍(C)把罐口蓋好放回倉庫待用(D)取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍。
- (B)214.食品中毒的發生通常以(A)春天(B)夏天(C)秋天(D)冬天 為最多。
- (C)215.低脂奶是指牛奶中(A)蛋白質(B)水分(C)脂肪(D)鈣 含量低於鮮奶。
- (B)216.漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？(A)鹽、蛋黃、太白粉(B)鹽、蛋白、太白粉(C)糖、全蛋、太白粉(D)糖、全蛋、玉米粉。
- (A)217.乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？(A)物理性(B)化學性(C)生物性(D)自然性。
- (B)218.廚房內備有瓷製的橢圓形腰子盤長度約 36 公分，其適作何功能用？(A)做配菜盤(B)裝全魚或主食類等(C)裝燴的菜餚(D)裝炒、或稍帶點汁的菜餚。
- (C)219.買回來的冬瓜表面上有白霜是(A)發霉現象(B)糖粉(C)成熟的象徵(D)快腐爛掉的現象。
- (B)220.炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？(A)可增加酸性，使成品更能保久(B)可增加酸性，但易導致腐敗(C)使牛肉更易軟化(D)使風味更佳。
- (D)221.下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？(A)牛油(B)豬油(C)椰子油(D)大豆沙拉油。
- (B)222.下列何種細菌屬毒素型細菌？(A)腸炎弧菌(B)肉毒桿菌(C)沙門氏菌(D)仙人掌桿菌。
- (C)223.下列病原菌何者屬感染型？(A)金黃色葡萄球菌(B)肉毒桿菌(C)沙門氏菌(D)仙人掌桿菌。
- (D)224.洗豬腦時宜用(A)刮洗法(B)擦洗法(C)沖洗法(D)漂洗法。
- (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。

- (B)226.甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為(A)18°C(B)0~3°C(C)20°C(D)15°C 左右。
- (D)227.澱粉消化水解後的最終產物為(A)糊精(B)麥芽糖(C)果糖(D)葡萄糖。
- (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(D)塑膠袋內包紮好後於流動水中 解凍。
- (A)229.使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以(A)木棍(B)筷子(C)炒杓(D)湯匙 推入。
- (C)230.廚房瓦斯爐開關或管線周邊設有瓦斯偵測器，如果有天偵測器響起即為瓦斯漏氣，你該用什麼方法或方式來做瓦斯漏氣的測試？(A)沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試(B)沿著瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試(C)沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試(D)用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏。
- (C)231.主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損(A)可不必計較(B)耗損與單價無關(C)要求品質，對於耗損有幫助(D)品質與耗損沒有關聯。
- (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。
- (C)233.提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為(A)油脂類(B)肉、魚、豆、蛋、奶類(C)五穀類(D)蔬菜及水果類。
- (D)234.最容易氧化的維生素為(A)維生素 A(B)維生素 B1(C)維生素 B2(D)維生素 C。
- (D)235.食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？(A)5cm(B)10cm(C)20cm(D)30cm。
- (D)236.殺蟲劑應放置於(A)廚房內置物架(B)廚房角落(C)廁所(D)廚房外專櫃。
- (B)237.以下有助於腸內有益細菌繁殖，甜度低，多被用於保健飲料中者為(A)果糖(B)寡糖(C)乳糖(D)葡萄糖。
- (D)238.下列敘述何者不是健康飲食的原則？(A)均衡攝食各類食物(B)天天五蔬果防癌保健多(C)吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯(D)多油多鹽多調味，飲食才夠味。
- (B)239.欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？(A)以火柴點火(B)塗抹肥皂水(C)以鼻子嗅察(D)以點火槍點火。
- (B)240.一公斤約等於(A)二台斤(B)一台斤十台兩半(C)一台斤半(D)一台斤。
- (C)241.下列何種食物不屬堅果類？(A)核桃(B)腰果(C)黃豆(D)杏仁。
- (A)242.三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？(A)香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋(B)蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇(C)小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔(D)蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
- (A)243.含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？(A)黃豆(B)綠豆(C)紅豆(D)豌豆。
- (A)244.「粉蒸肉」之材料宜用(A)五花肉(B)里肌肉(C)豬蹄(D)豬頭肉。
- (A)245.蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？(A)每日(B)每2~3天(C)每週(D)每月。
- (A)246.依據 HACCP (食品安全管制系統)之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該(A)分開包裝，分開貯藏(B)不必包裝，一起貯藏(C)一起包裝，一起貯藏(D)不必包裝，分開貯藏。
- (B)247.炒牛毛肚(重瓣胃)應用(A)文火(B)武火(C)文武火(D)煙火 以免肉質過老而口感差。
- (B)248.假設氣流的流向是從高壓到低壓，你認為餐廳營業場所氣流壓力應為(A)低壓(B)高壓(C)負壓(D)真空壓。

- (C)249.在颱風過後選用蔬菜以(A)葉菜類(B)瓜類(C)根菜類(D)花菜類 成本較低。
- (B)250.砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落(A)菜瓜布(B)濕毛巾(C)竹筴(D)檯布。
- (A)251.食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？(A)旋毛蟲(B)鈎蟲(C)肺吸蟲(D)無鈎條蟲。
- (C)252.選購罐頭食品應注意(A)封罐完整即好(B)凸罐者表示內容物多(C)封罐完整，並標示完全(D)歪罐者為佳。
- (D)253.下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？(A)魚鰓成灰褐色(B)魚眼混濁突出(C)魚鱗脫落(D)肉質堅挺有彈性。
- (B)254.魚漿為了立即取用，應暫時放在(A)冷凍庫(B)冷藏庫(C)乾貨庫房(D)保溫箱 中。
- (C)255.菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？(A)冬瓜、冬筍(B)冬菇、冬菜(C)冬菇、冬筍(D)冬菇、冬瓜。
- (D)256.扣肉是以論(A)秒(B)分(C)刻(D)時 為火候的菜餚。
- (D)257.下列果汁罐頭何者因具較低的安全性，應特別注意符合食品良好衛生規範準則之低酸性罐頭相關規定？(A)楊桃(B)鳳梨(C)葡萄柚(D)木瓜。
- (A)258.當客人發生食物中毒時應如何處理？(A)立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關(B)由員工急救(C)讓客人自己處理(D)順其自然。
- (B)259.食物安全的供應溫度是指(A)5~60°C(B)60°C以上、7°C以下(C)40~100°C(D)100°C以上、40°C以下。
- (C)260.最重要的個人衛生習慣是(A)一年體檢兩次(B)隨時戴手套操作(C)經常洗手(D)戒菸。
- (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(C)C型(D)D型。
- (D)263.生吃淡水魚類，最容易感染(A)鈎蟲(B)旋毛蟲(C)毛線蟲(D)肝吸蟲 所以淡水魚類應煮熟食用才安全。
- (C)264.醱酵乳品應貯放在(A)室溫(B)陰涼乾燥的室溫(C)冷藏庫(D)冷凍庫。
- (D)265.一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為(A)人事費用(B)原料成本(C)耗材費用(D)雜項成本。
- (B)266.1台斤為16台兩，1台兩為(A)38.5公克(B)37.5公克(C)60公克(D)16公克。
- (D)267.製作「紅燒下巴」時常選用(A)黃魚頭(B)鮠魚頭(C)鯧魚頭(D)草魚頭。
- (B)268.下列何種食物切開後會產生褐變？(A)木瓜(B)楊桃(C)鳳梨(D)釋迦。
- (C)269.勾芡而且多汁的菜餚應盛放於(A)魚翅盅較高級(B)淺盤(C)深盤(D)平盤 較為合適。
- (D)270.廚房油脂截油槽多久需要清理一次？(A)一個月(B)半個月(C)一個星期(D)每天。
- (C)271.下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？(A)煎(B)炒(C)煮(D)炸。
- (C)272.臺灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因此處理好的魚類，應放在置物架的何處，以免其他食物受滴水汙染腸炎弧菌？(A)上層(B)中層(C)下層(D)視情況而異。
- (A)273.買回家的冷凍食品，應放在冰箱的(A)冷凍層(B)冷藏層(C)保鮮層(D)最下層。

- (D)274.豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？(A)少年(B)青年(C)壯年(D)慢性病患者。
- (D)275.生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達(A)10天(B)7天(C)5天(D)2天。
- (D)276.以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在(A)7°C(B)30°C(C)50°C(D)60°C 以上。
- (B)277.陶鍋傳熱速度比鐵鍋(A)快(B)慢(C)差不多(D)一樣快。
- (C)278.為了使香腸、火腿產生紅色和特殊風味，並抑制肉毒桿菌，製作時加入亞硝酸鹽（俗稱「硝」）(A)加入越多越好，可使顏色更漂亮(B)最好都不要加，因其殘留，對身體有害(C)要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加(D)加入硝量的多少，視所使用的肉類的新鮮度而定，肉類較新鮮的用量可少些，肉類較不新鮮的用量要多些。
- (B)279.放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？(A)1週內(B)1~2天內(C)3~4天內(D)1個月內。
- (B)280.牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？(A)鈣(B)鐵(C)鈉(D)磷。
- (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)282.1台斤為600公克，3,000公克為(A)3公斤(B)85兩(C)6台斤(D)8台斤。
- (A)283.下列哪種色素不是食用色素？(A)紅色5號(B)黃色4號(C)綠色3號(D)藍色2號。
- (D)284.食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？(A)補腎(B)保肝(C)消渴(D)生津。
- (C)285.中性清潔劑其PH值是介於下列何者之間？(A)3.0~5.0(B)4.0~6.0(C)6.0~8.0(D)7.0~10.0。
- (B)286.烹製酸菜、酸筍等食物不宜用(A)不鏽鋼(B)鋁製(C)陶瓷製(D)塘瓷製 容器。
- (B)287.幾乎無有害的微生物存在稱為(A)清潔(B)消毒(C)汙染(D)滅菌。
- (D)288.下列何者與預防甲狀腺機能無關？(A)多吃海魚(B)多食海苔(C)食用含碘的食鹽(D)充足的核果類。
- (C)289.中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定？(A)工作檯上(B)水槽邊取用方便(C)水槽下的層架(D)靠近水槽的地面上。
- (A)290.中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？(A)設有平面圖、逃生路線及警語標示(B)使用過期之滅火器(C)燈的照明度150米燭光以上(D)備有超大的更衣室一間。
- (C)291.下列設備何者與環境保育無關？(A)抽油煙機(B)油脂截流槽(C)水質過濾器(D)殘渣處理機。
- (C)292.煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？(A)味素、太白粉(B)糖、太白粉(C)鹽、太白粉(D)玉米粉、麵粉。
- (D)293.菜餚如須復熱，其次數應以(A)四次(B)三次(C)二次(D)一次 為限。
- (B)294.下列魚類何者屬於海水魚？(A)草魚(B)鮎魚(C)鯽魚(D)鱧魚。
- (C)295.夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者？(A)綠麴毒素(B)紅麴毒素(C)黃麴毒素(D)黑麴毒素。
- (D)296.廚務人員（人流）的動線，以下述何者為佳？(A)汙染區→清潔區→準清潔區(B)汙染區→準清潔區→清潔區(C)準清潔區→清潔區→汙染區(D)清潔區→準清潔區→汙染區。
- (B)297.以醱酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醱漬時的(A)碳酸菌(B)乳酸菌(C)酵母菌(D)酒釀。
- (A)298.製作完成之菜餚應注意(A)不可重疊放置(B)交叉放置(C)可重疊放置(D)沒有規定。

- (A)299.食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所(A)完全隔離(B)不需隔離(C)隨便(D)方便為原則。
- (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)301.餐具經過衛生檢查其結果如下，何者為合格？(A)大腸桿菌為陽性，含有殘留油脂(B)生菌數 400 個，大腸菌群陰性(C)大腸桿菌陰性，不含有油脂，不含有殘留洗潔劑(D)沒有一定的規定。
- (A)302.下列食品何者不得添加任何的食品添加物？(A)鮮奶(B)醬油(C)奶油(D)火腿。
- (B)303.調味乳應存放在(A)冷凍庫(B)冷藏庫(C)乾貨庫房(D)室溫 中。
- (A)304.採購蔬果應先考慮之要項為(A)生產季節與市場價格(B)形狀與顏色(C)冷凍品與冷藏品(D)重量與品名。
- (B)305.蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？(A)一個月(B)三個月(C)五個月(D)七個月。
- (C)306.26 兩等於多少公克？(A)26 公克(B)850 公克(C)975 公克(D)1,275 公克。
- (B)307.生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應(A)共用一塊即可(B)分開使用(C)依經濟情況而定(D)依工作量大小而定 以避免二次汙染。
- (D)308.製造調配菜餚之場所(A)可養牲畜(B)可當寢居室(C)可養牲畜亦當寢居室(D)不可養牲畜亦不可當寢居室。
- (D)309.飲食中有足量的維生素 A 可預防(A)軟骨症(B)腳氣病(C)口角炎(D)夜盲症 的發生。
- (D)310.安全的維護是(A)安全人員的責任(B)經理人員的責任(C)廚工的責任(D)全體工作人員的責任。
- (D)311.關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？(A)易養成民眾暴飲暴食的習慣(B)易養成民眾浪費的習慣(C)服務品質易降低(D)值得大力提倡此種促銷手法。
- (B)312.下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？(A)蛋類(B)肉類(C)蔬菜類(D)水果類。
- (A)313.烹調過程中，宜採用(A)熱效率高(B)熱效率低(C)熱效率適中(D)熱效率不穩定 之爐具。
- (B)314.有關冰箱的敘述，下列何者為非？(A)遠離熱源(B)每天需清洗一次(C)經常除霜以確保冷藏力(D)減少開門次數與時間。
- (C)315.廚房之乾粉滅火器下列何者有誤？(A)藥劑須在有效期限內(B)須符合消防設施安全標章(C)購買無標示期限可長期使用的滅火器(D)滅火器需有足夠壓力。
- (C)316.營養素的消化吸收部位主要在(A)口腔(B)胃(C)小腸(D)大腸。
- (D)317.廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為(A)節省能源(B)美觀(C)增加亮度(D)防止爆裂造成食物汙染。
- (C)318.要選擇新鮮的蝦應選下列何者？(A)頭部已帶有黑色的(B)頭部脫落的(C)蝦身堅硬的(D)蝦身柔軟的。
- (D)319.「爆」的菜應使用(A)微火(B)小火(C)中火(D)大火 來做。
- (A)320.傳熱最快的用具是以(A)鐵(B)鉛(C)陶器(D)琺瑯質 所製作的器皿。
- (B)321.大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？(A)維生素 E(B)維生素 A(C)維生素 C(D)維生素 D。
- (C)322.廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者為佳？(A)完整的窗戶、紗門或氣門(B)完整無破的紗門、窗戶(C)紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞(D)完整無破的門與紗窗。
- (A)323.目前市面上以何種水產品的價格最便宜？(A)吳郭魚(B)螃蟹(C)草蝦(D)日月貝。

- (C)324.在臺灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？(A)天然毒素(B)化學性(C)細菌性(D)黴菌毒素性。
- (C)325.下列何種食物為維生素 B2 的最佳來源？(A)豬肉(B)豆腐(C)鮮奶(D)米飯。
- (A)326.豬腳的清洗方法以(A)刮洗法(B)擦洗法(C)沖洗法(D)漂洗法 為宜。
- (B)327.一旦發生食物中毒(A)不要張揚、以免影響生意(B)迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關(C)提供鮮奶讓患者解毒(D)先查明中毒原因再說。
- (A)328.下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？(A)鎘(B)汞(C)銅(D)鉛。
- (D)329.維生素 A 對下列何種器官的健康有重要的關係？(A)耳朵(B)神經組織(C)口腔(D)眼睛。
- (D)330.下列何者不屬於蔬菜？(A)豌豆夾(B)皇帝豆(C)四季豆(D)綠豆。
- (C)331.下列何種本土水產被列為保育類？(A)鱻魚(B)錢鰻(C)鱸鰻(D)白鰻。
- (C)332.下列敘述何者不正確？(A)消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上(B)食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上(C)廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5%(D)廚房的清潔區溫度必需保持在 22~25°C，濕度保持在相對濕度 50~55%之間。
- (C)333.市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第 14 條所訂之(A)營業衛生管理條例(B)食品良好衛生規範(C)公共飲食場所衛生管理辦法(D)食品安全管制系統 來輔導稽查轄內餐飲業者。
- (A)334.避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由(A)魚鰓的黏膜細胞(B)魚身(C)魚鰭(D)魚尾 所散發的味道得知。
- (B)335.製作包子之麵粉宜選用下列何者？(A)低筋麵粉(B)中筋麵粉(C)高筋麵粉(D)澄粉。
- (D)336.廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材(A)沒有特色(B)隨時可取食物，沒價值感(C)對消費者沒吸引力(D)可確保食材新鮮度，經濟又實惠。
- (D)337.蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為(A)豬油、蛋、醋(B)牛油、蛋、醋(C)奶油、蛋、醋(D)沙拉油、蛋、醋。
- (C)338.含有鐵質較豐富的食物是(A)餅乾(B)胡蘿蔔(C)雞蛋(D)牛奶。
- (A)339.從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？(A)金黃色葡萄球菌(B)沙門氏菌(C)仙人掌桿菌(D)肉毒桿菌。
- (D)340.正常的預算應同時包含(A)人事與食材(B)規劃與控制(C)資本與建設(D)雜項與固定開銷。
- (B)341.在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的(A)鉛(B)砷(C)鋁(D)汞。
- (D)342.生鮮原料蓄養場所可設置於(A)廚房內(B)汙染區(C)準清潔區(D)與調理場所有效區隔。
- (B)343.牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些(A)小蘇打(B)木瓜(C)鹼粉(D)泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
- (D)344.下列何種食物是鐵質的最好來源？(A)菠菜(B)蘿蔔(C)牛奶(D)肝臟。
- (D)345.下列何種營養素不是熱量營養素？(A)醣類(B)脂質(C)蛋白質(D)維生素。
- (D)346.比較受季節影響的水產品為(A)蜆(B)草蝦(C)海帶(D)虱目魚。
- (D)347.下列的烹調方法中何者可不苟芡？(A)溜(B)羹(C)燴(D)燒。
- (A)348.假設廚房面積與營業場所面積比為 1：10，下列何種型態餐廳較為適用？(A)簡易商業午餐型(B)大型宴會型(C)觀光飯店型(D)學校餐廳型。
- (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。

- (C)350.用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應(A)直接放在工作檯，使用較方便(B)直接泡在水中即可(C)清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏(D)直接放置冰箱冷藏。
- (C)351.為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？(A)為了成本考量，模型較實際(B)塑膠花較便宜，又可以回收使用(C)為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜(D)檢拾腐木及石頭或樹葉較天然。
- (C)352.製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是(A)切薄片(B)切絲(C)拍打浸料(D)切厚片。
- (A)353.餐廳廁所應標示下列何種字樣？(A)如廁後應洗手(B)請上前一步(C)觀瀑台(D)聽雨軒。
- (A)354.下列食物何者含膽固醇最多？(A)腦(B)腎(C)雞蛋(D)肝臟。
- (D)355.下列哪種食物之儲存方法是正確的？(A)將水果放於冰箱之冷凍層(B)將油脂放於火爐邊(C)將鮮奶置於室溫(D)將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
- (D)356.三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氣液殺菌法，那麼應以餘氣量多少的氣水來浸泡餐具？(A)50ppm(B)100ppm(C)150ppm(D)200ppm。
- (D)357.下列何種食物的產量與季節的關係最小？(A)蔬菜(B)水果(C)魚類(D)豬肉。
- (C)358.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(A)甲乙丙(B)乙甲丙(C)乙丙甲(D)丙甲乙。
- (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。
- (D)360.生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？(A)油炸(B)煙燻(C)煎(D)清蒸。
- (C)361.較老的肉宜採下列何種烹煮法？(A)切片快炒(B)切片油炸(C)切塊紅燒(D)川燙。
- (B)362.豆腐是以(A)花豆(B)黃豆(C)綠豆(D)紅豆為原料製作而成的。
- (C)363.下列何者為較新鮮的蛋？(A)蛋殼光滑者(B)氣室大的蛋(C)濃厚蛋白量較多者(D)蛋白彎曲度小的。
- (D)364.下列何者不是蛋黃醬（沙拉醬）之基本材料？(A)蛋黃(B)白醋(C)沙拉油(D)牛奶。
- (B)365.手洗餐具時，應用何種清潔劑？(A)弱酸(B)中性(C)酸性(D)鹼性。
- (D)366.燴的食物最適合使用的容器為(A)淺碟(B)碗(C)盅(D)深盤。
- (C)367.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(A)5公尺(B)10公尺(C)15公尺(D)20公尺之距離。
- (D)368.發霉的年糕應(A)將霉刮除後即可食用(B)洗淨後即可食用(C)將霉刮除洗淨後即可食用(D)不可食用。
- (B)369.選擇殺菌消毒劑時不需注意到什麼樣的事情？(A)廣效性(B)廣告宣傳(C)安定性(D)良好作業性。
- (D)370.所謂原材料，係指(A)原料及食材(B)乾貨及生鮮食品(C)主原料、副原料及食品添加物(D)原料及包裝材料。
- (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。
- (C)372.屬於春季盛產的蔬菜是(A)麻竹筍(B)蓮藕(C)百合(D)大白菜。
- (A)373.皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於(A)陰涼通風處(B)

冷藏室(C)冷凍室(D)陽光充足處 密封保存。

- (B)374.酸辣湯的辣味來自於(A)芥末粉(B)胡椒粉(C)花椒粉(D)辣椒粉。
- (A)375.排油煙機應(A)每日清洗(B)隔日清洗(C)三日清洗(D)每週清洗。
- (A)376.有人說「吃檳榔可以提神，增加工作效率」，餐飲從業人員在工作時(A)不可以吃(B)可以吃(C)視個人喜好而吃(D)不要吃太多 檳榔。
- (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)378.經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？(A)拌(B)煮(C)蒸(D)炒。
- (D)379.下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？(A)耐熱塑膠(B)玻璃(C)陶瓷(D)不鏽鋼。
- (B)380.沙拉油品質越好則(A)加熱後越容易冒煙(B)加熱後不易冒煙(C)一經加熱即很快起泡沫(D)不加熱也含泡沫。
- (B)381.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？(A)越貴的，菜色越好(B)烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗(C)提供考生一個很便利的飲食(D)菜色、價格的種類越多，越容易滿足考生的選擇。
- (A)382.麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？(A)鹽(B)胡椒粉(C)糖(D)醋。
- (D)383.烹調魚類應該先做到(A)去除骨頭(B)頭尾不用(C)去皮去骨(D)清除魚鱗、內臟及鰓。
- (D)384.熬高湯時，應在何時下鹽？(A)一開始時(B)水煮滾時(C)製作中途時(D)湯快完成時。
- (D)385.臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是(A)雨季(B)秋季(C)雪季(D)颱風季。
- (C)386.汙染是指下列何者？(A)食物未加熱至 70°C(B)前一天將食物煮好(C)食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質(D)混入其他食物。
- (A)387.為使器具不容易藏汙納垢，設計上何者不正確？(A)四面採直角設計(B)彎曲處呈圓弧形(C)與食物接觸面平滑(D)完整而無裂縫。
- (A)388.胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？(A)維生素 A(B)維生素 D(C)維生素 E(D)維生素 K。
- (C)389.主要在作為建造及修補人體組織的食物為(A)五穀類(B)油脂類(C)肉、魚、蛋、豆、奶類(D)水果類。
- (D)390.一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？(A)高溫(B)低溫(C)高酸(D)低酸。
- (B)391.廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？(A)降溫(B)降壓(C)隔熱(D)補足空氣。
- (A)392.選購皮蛋的技巧為下列何者？(A)蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者(B)蛋殼有許多粗糙斑點者(C)蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要(D)價格便宜者。
- (D)393.養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？(A)依公司規定(B)為了清爽(C)水潤保濕作用(D)清除皮膚表面附著的微生物。
- (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。

- (B)395.新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好(A)存放於冷凍庫中(B)放於冷藏庫中(C)放在通風陰涼處(D)泡在水中。
- (C)396.平常多接受陽光照射可預防(A)維生素A(B)維生素B2(C)維生素D(D)維生素E 缺乏。
- (A)397.貝殼類之處理應該先做到(A)去沙洗淨(B)冷凍以保新鮮(C)擦拭殼面(D)去殼取肉。
- (B)398.下列烹調器具何者可減少用油量？(A)不鏽鋼鍋(B)鐵氟龍鍋(C)石頭鍋(D)鐵鍋。
- (D)399.冷凍食品是一種(A)不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成(B)將腐敗的食物冰凍起來(C)添加化學物質於食物中並冷凍而成(D)把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結 之食品。
- (D)400.下列何種水果含有較多的維生素 A 先驅物質？(A)水梨(B)香瓜(C)蕃茄(D)芒果。

### 勞權教育 20 題

- (D)401.老闆說因業務緊縮，叫我明天不要來了，要我去寫離職申請書。如果我寫了，可能會喪失什麼權益？(A)主張沒有緊縮、要求繼續工作(B)請求資遣費和預告期或預告工資(C)要求開（非自願）離職證明書去領失業給付(D)以上皆是
- (D)402.我上班的時候受傷，下列何者不是應該立即進行的事項？(A)就醫(B)讓主管和同事知道(C)必要時保留現場或拍照(D)拍傷口上臉書或 IG
- (D)403.我每週工作 40 小時，月薪 30,000 元，老闆說景氣不好，要放無薪假，下列何者不是老闆應遵守的(A)要徵得員工同意，若不同意就要原薪或資遣(B)月薪還是要在 28,590 以上(C)要講明實施期限、到期若要延期要重新徵得勞工同意(D)勞退提繳薪資級距可以調降到無薪假後的薪資
- (D)404.我在便利商店打工，弄壞店裡的咖啡機，下列何者錯誤？(A)老闆可以問我看我是否同意照價賠償或賠一部份(B)老闆可以徵得我同意每月扣薪多少錢來賠(C)老闆可以將我犯的錯列入考績評分(D)老闆可以不經我同意直接扣我底薪和全勤獎金。
- (D)405.下列何者老闆有可能可以要求我至少工作滿兩年，否則賠 50 萬元(A)在手搖杯店煮茶(B)在餐廳洗碗(C)在電子廠當作業員(D)公司出錢派我出國受訓半年後回來管理新設備。
- (D)406.我每月底薪 30,000 元，某月曠職一日，老闆最多可以扣我底薪(A)3000 元(B)2000 元(C)1500 元(D)1000 元。(但是該請假就好好請假，請同學儘量不要曠職)
- (D)407.雇主應徵寫週休二日，每日工作時間上午 8 點到下午 5 點，月薪 30,000 元，有全勤獎金，下列何者不是求職時必須問清楚的？(A)工作時間有沒有包含完整的休息時間(B)底薪和全勤各是多少錢(C)全勤獎金計算方式(D)有沒有生日禮金
- (A)408.勞工到職第一天，下列雇主要求勞工做的事，何者合法？(A)提供投保勞工保險所需的個人資料(B)繳交保證金做為違約賠償準備金(C)簽下放棄資遣費、退休金的文件(D)未經勞工同意留置身分證來辦理到職手續。
- (C)409.下列關於勞工「試用期」的規定，何者正確？(A)試用期間非正式勞工，所以不用投保勞工保險(B)試用期間可以無限期延長，直到公司滿意為止(C)公司可以事先和勞工約定合理的試用期間，在這段期間內根據勞工表現決定是否繼續僱用，不受勞基法關於解雇原因的規範(D)因為尚未通過試用，勞工這段期間不能加班，也沒有加班費。
- (D)410.下列何者「不是」依法可以在工資當中預先扣除的項目？(A)勞工保險的勞工自行負擔費用(B)公司依法設立職工福利委員會之職工福利金(C)工會與公司約定代扣會費(D)每月應提繳之勞工退休金。

- (C)411.下列關於雇主調動勞工職務的敘述，何者錯誤？(A)職務調動後，工資及其他勞動條件不能變差(B)雇主為培訓勞工技術，可以考量勞工體力和能力後，輪調合適職務(C)只要事先約定勞工有配合調動義務，即使跨縣市甚至跨國調動，雇主也不用提供勞工任何協助(D)雇主在調動勞工職務時，應同時考量勞工照顧家庭的需求。
- (B)412.下列關於「責任制」的敘述，何者正確？(A)只要公司是責任制，就不用上下班打卡，也不用紀錄勞工出勤時數(B)只有符合中央主管機關核定公告的工作者，經勞資雙方書面約定並報請地方主管機關核備後，才能放寬勞基法的工作時間限制(C)適用責任制之後，就不用給付勞工加班費(D)公司實施責任制是勞工有責任感的表現。
- (D)413.我對於公司制度有意見想要反映，下列何者「不是」勞動法令提供的反映管道？(A)號召同事成立工會，和公司進行協商(B)透過勞資會議反映訴求(C)向勞工局申請勞資爭議調解(D)貼文到爆料公社請網友評理。
- (B)414.下列關於「工會」的敘述，何者正確？(A)在公司成立工會，需要經過公司同意(B)罷工是工會行使爭議權的手段之一(C)工會是勞資溝通的橋樑，因此代表雇主行使管理權的主管也可以加入(D)只要有相同訴求的勞工五人以上，不用組成工會也能合法罷工。
- (A)415.我加入的公司有工會，那些「不是」這個工會的主要任務？(A)發五一勞動節紀念(B)處理會員的申訴案件(C)匯集勞工意見，與公司提出團體協商(D)參與勞工運動，關心勞動政策及其他行業勞工的處境。
- (D)416.根據《勞工保險條例》規定，受僱在幾人以上的事業單位，強制雇主必須為勞工投保勞工保險？(A) 20 人 (B) 15 人 (C) 10 人 (D) 5 人
- (D)417.有關工時及加班的法律規定，何者正確？(A) 原則上勞工每天正常工作時間上限是 8 小時(B) 勞工每月的加班時數，原則上不可以超過 46 小時(C) 原則上，勞工連續工作 4 小時，要有 30 分鐘以上的休息時間(D) 以上皆對
- (C)418.依據《工會法》規定，勞工均有組織及加入工會之權利，但組織工會仍有人數門檻；請問需要多少人數以上的勞工連署才能發起組織工會？(A)5 人(B)10 人(C)30 人(D)50 人。
- (C)419.應徵注意事項的七不原則不包括下列下列何者？(A)不繳錢 (B)不辦卡(C)不自我介紹(D)不從事非法工作
- (C)420.《勞動基準法》有關工資、基本工時的規定，何者正確？(A)工資是【勞工因工作而獲得之報酬，但不包括其他任何名義的經常性給予】(B)自 114 年 1 月 1 日起，基本工資時薪為 180 元(C)自 114 年 1 月 1 日起，基本工資月薪為 28,590 元(D)雇主可隨時【預先扣留】勞工工資作為違約金或賠償費用