

臺北市 100 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽

餐旅職群（中餐）實施計畫

壹、依據

臺北市 100 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽實施計畫辦理。

貳、目的

- 一、加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- 二、藉由國中技藝教育學程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法升讀高中職校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向的國中學生參與。

參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部
- 二、主辦單位：臺北市政府教育局（以下簡稱教育局）
- 三、承辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校
- 四、協辦單位：臺北市私立東方高級工商職業學校

肆、競賽職群：餐旅職群-中餐組。

伍、報名對象：

- 一、凡選讀 100 學年度本職群技藝教育學程之國中九年級學生，由辦理技藝教育學程之高中職校辦理初賽，擇優推薦參賽。
- 二、第 1、2 學期皆選讀同一職群，第 1 學期已被推薦為參賽選手者，第 2 學期不得接受推薦。
- 三、第 1、2 學期選讀不同職群，且皆被推薦為參賽選手者，由選手擇一職群參賽。
- 四、餐旅職群之中餐、中式點心競賽，選手僅能擇一參賽。

陸、報名日期：

- 一、選擇第 1 學期參賽：1 月 11 日至 1 月 13 日。
- 二、選擇第 2 學期參賽：4 月 18 日至 4 月 20 日。

柒、競賽內容：

- 一、競賽內容應含學、術科，學科部分佔 20%，內容以職群概論為主；術科部分佔 80%，依教育局公布職群課程架構表職群主題選取 1~2 項競賽。
- 二、競賽試題：學、術科採題庫方式命題公布於承辦單位（臺北市國中技藝競賽）網站。

捌、競賽日期：101 年 5 月 16 日（星期三）。

玖、命題及監評委員：

- 一、由協辦單位聘請學科及術科命題委員各 1 位，監評委員 5 位。
- 二、命題及監評委員由協辦單位聘請，並由承辦單位統一陳報教育局核備。
- 三、監評標準：由監評委員依實作狀況訂定之，並依參賽學生總成績之高低順序排定名次錄取。

拾、錄取方式：錄取名額以實際參賽人數之 30%為上限，核予佳作以上之獎勵，其中前 15% 依序排列名次（不可並列），至多錄取 6 名，其餘選手列入佳作。

拾壹、成績公告相關事宜：

- 一、競賽成績經教育局核定後，於 5 月 29 日（星期二）前公告於教育局及承辦單位網站。
- 二、選手如對成績有異議，請於公告 3 天內由就讀國中以書面向承辦單位提出，逾期不予受理。

拾貳、頒獎表揚：由承辦單位統籌辦理。

拾參、獎勵

- 一、學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀以資鼓勵，於獎狀內註記職群名稱及獲得名次。在不限制分發區域下，可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「國民中學技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職類科」進入高中職就讀。
- 二、指導教師：凡學生榮獲第 1 名至第 3 名的指導教師（以報名單上之教師為準）由教育局頒發獎狀並敘嘉獎 1 次（以不重複為原則），以資鼓勵。

拾肆、經費：教育部補助經費及教育局編列預算支應。

拾伍、本計畫奉教育局核定後實施。

拾陸、參賽須知：

一、競賽分學、術科

(一)學科題目由題庫中命題，選擇題 50 題，每題 2 分。學科佔總成績 20%。

(二)術科題目為：中餐(三色炒筍絲)，術科佔總成績 80%。

(三)學科測試時間：

(1). 12:00-12:50 第一、二、四、五、六梯競賽選手。

(2). 13:30-14:20 第三梯競賽選手。

(四)術科測試時間：參考競賽流程。

二、選手報到時間：

(一) 上午場次 07:50-08:20。

(二) 下午場次 11:00-11:30。

三、報到地點：東方工商科技大樓 11 樓劍虹會議廳。

四、選手請於規定時間報到，競賽時間開始 10 分鐘未到場者，取消競賽資格。

五、競賽當日流程詳如實施計畫附件一。

六、參賽學生請穿著各國中校服並攜帶學生證備查。

拾柒、競賽規則：

一、競賽選手請於規定報到時間報到。

二、參加學科考試未滿 30 分鐘不得出場，如因故須離開試場時，經評審委員核准，並派人員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，時間不能折計。

三、參加術科考試時需加穿著由考試單位所提供之圍裙及紙帽。

四、競賽選手不得配帶任何飾品，頭髮需綁紮放入帽中。

五、競賽使用工具、材料，由協辦學校統籌分配，競賽學生不得攜入。

- 六、競賽時間參加比賽者，不可窺探或抄襲他人操作或作品，不可與人談話，未經評審許可，不可擅自離開或變動作業位置，如有其它不法情事，經評審共同認定者，應予以扣分，違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，得令其出場並取消競賽資格。
- 七、競賽同學於競賽途中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派人員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，時間不能折計。
- 八、競賽完畢繳交成品，依會場指導老師規定放置指評分區。
- 九、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分。試題及由主辦單位供應之工具、物品與材料等，不得攜出場外。
- 十、各校領隊、指導老師、學生及其它人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
- 十一、為維護競賽公平性，未完成測驗學生不得離開競賽會場，測驗完畢學生可先行離開，但不得接近競賽場地，由大會進行人員管制。另為因應會場突發狀況而進行決議時，各校帶隊老師若離開會場者，不得對大會相關臨時決議事項提出異議。
- 十二、競賽期間參加競賽學生，如有下列情形者，依照規定予以扣分：
- (一) 傳遞、夾帶、窺視他人操作與他人談話者，均分別扣總成績 20 分。
- (二) 未經監評委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣總成績 20 分。
- (三) 行動電話、呼叫器等通訊器材必須關機且須放置於教室前後方，不得隨身攜帶，若經監評人員發現，則扣該科分數 10 分。
- (四) 其他情事，經監評委員共同認定者，應予扣分。
- (五) 違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，得令其出場，取消競賽資格。

拾捌、命題規範

項目	命題範圍	測驗題型	測驗時間	成績比例	備註
學科	選擇 100 題	選擇 50	50 分鐘	20%	由公告題庫範圍命題
術科	中餐 (三色炒筍絲)	實作	90 分鐘	80%	食物未熟以 0 分計算成績

拾玖、餐旅職群競賽當日流程(詳如附件一)

貳拾、場地器材表

中餐(三色炒筍絲)							
項目	器材名稱	數量	備註	項目	器材名稱	數量	備註
1	瓦斯爐	1 組	2 口	9	削皮刀	1 支	
2	炒鍋	2 個		10	調理用剪刀	1 支	
3	炒鏟	2 支		11	配菜盤	4 個	
4	砧板	2 塊	生熟食各 1 個	12	馬口碗	4 個	
5	菜刀(片刀)	1 把		13	漏杓	1 支	
6	不鏽鋼盒	2 個		14	圓盤(8 吋)	2 個	
7	量杯 (240C.C.)	1 個		15	衛生手套		公共材料 區取用
8	量匙	1 組		16	廚房紙巾	1 捲	

貳拾壹、術科考試材料明細表(約 6 人份量)

中餐術科考題(三色炒筍絲)		
材料	重量/單位	備註
公共調味料	1 組	沙拉油、香油、麻油、鹽、糖、醬油、米酒、胡椒粉、醋(白醋)
沙拉筍	半斤	300 克
胡蘿蔔	100 克	
青椒	100 克	
木耳(已發泡)	100 克	
紅辣椒	1 條	
薑	20 克	

貳拾貳、術科考試評分標準

中餐術科考題(三色炒筍絲)					備註
評分項目	刀工	調味	外觀	衛生	成品未熟以 0 分計算成績
分配比例	30%	20%	30%	20%	

附件一：餐旅職群(中餐)競賽當日流程

(一)上午場流程

項次	時間	活動內容	地點	備註
1	07:50-08:20 (30 分)	報到	科技大樓 11 樓劍虹會議廳	※請攜帶學生證 ※領取圍裙、紙帽
2	08:20-08:30 (10 分)	術科試場說明	科技大樓 4 樓中餐教室	※上午場全數選手
3	08:30-10:00 (90 分)	第一梯次術科測試	科技大樓 4 樓中餐教室	※競賽試場僅限參賽選手、監評與工作人員進入
4	10:00-11:30 (90 分)	第二梯次術科測試	科技大樓 4 樓中餐教室	
5	11:30-12:00 (30 分)	午餐	科技大樓 11 樓劍虹會議廳	※由承辦學校提供便當
6	11:30	學科試題抽題	科技大樓 1 樓餐服教室	※各校帶隊老師代表抽題
7	11:30-13:00 (90 分)	第三梯次術科測試	科技大樓 4 樓中餐教室	※競賽試場僅限參賽選手、監評與工作人員進入
8	12:00-12:50 (50 分)	第一、二、四、五、六梯選手學科測試	科技大樓 11 樓劍虹會議廳	※請攜帶個人考試文具
9	13:00-13:30 (30 分)	第三梯次選手午餐	科技大樓 10 樓彩妝教室	※由承辦學校提供便當
10	13:30-14:20 (50 分)	第三梯次選手學科測試	科技大樓 10 樓彩妝教室	※請攜帶個人考試文具

(二)下午場流程

項次	時間	活動內容	地點	備註
1	11:00-11:30 (30 分)	報到	科技大樓 11 樓劍虹會議廳	※請攜帶學生證 ※領取圍裙、紙帽
2	11:30-12:00 (30 分)	午餐	科技大樓 11 樓劍虹會議廳	※由承辦學校提供便當
3	11:30	學科試題抽題	科技大樓 1 樓餐服教室	※各校帶隊老師代表抽題
4	12:00-12:50 (50 分)	第一、二、四、五、六梯選手學科測試	科技大樓 11 樓劍虹會議廳	※請攜帶個人考試文具
5	13:00-13:10 (10 分)	術科試場說明	科技大樓 4 樓中餐教室	※下午場全數選手
6	13:10-14:40 (90 分)	第四梯次術科測試	科技大樓 4 樓中餐教室	※競賽試場僅限參賽選手、監評與工作人員進入
7	14:40-16:20 (90 分)	第五梯次術科測試	科技大樓 4 樓中餐教室	※競賽試場僅限參賽選手、監評與工作人員進入
8	16:20-17:50 (90 分)	第六梯次術科測試	科技大樓 4 樓中餐教室	※競賽試場僅限參賽選手、監評與工作人員進入

臺北市 100 學年度國中技藝競賽餐旅職群-中餐組學科題庫

選擇題共 100 題

一、單選題

- (A) 1. 下列敘述何者正確？ (A)煮飯時最好能先浸泡約 30 分鐘再加熱 (B)洗米時，次數愈多愈好 (C)米粒的精白程度愈高，營養愈高 (D)煮飯加糖顏色更白。
- (B) 2. 酸辣湯的辣味來自 (A)辣椒 (B)胡椒 (C)花椒 (D)青椒。
- (D) 3. 蛋黃中因具有何物，使其有乳化性？ (A)蛋白質 (B)水分 (C)脂肪 (D)卵磷脂
- (B) 4. 肌纖維較長、較結實的肉類，宜使用何種切絲的刀法？(A)順紋 (B)逆紋 (C)不拘(D)交叉紋。
- (A) 5. 川燙水中加入何者可以保持綠色蔬菜的原色？ (A)鹽 (B)糖 (C)太白粉 (D)酸。
- (B) 6. 腥味較重的菜餚，例如魚類菜餚，可以用何種材料去腥？ (A)鳳梨 (B)檸檬 (C)杏仁 (D)柑桔。
- (B) 7. 為防止青菜在快炒的過程中變黑，可在烹調時加入 (A)醋 (B)米酒 (C)麻油 (D)糖。
- (A) 8. 白煮蛋正確煮法是 (A)冷水放蛋煮 (B)熱水放蛋煮 (C)溫水放蛋煮 (D)冷水放熱蛋煮。
- (B) 9. 一般冷藏室溫度應維持在幾度？ (A)−18°C (B)0~5°C (C)10°C (D)60°C。
- (A) 10. 一般要求冷凍庫應維持在幾度？ (A)−18°C 以下 (B)0°C (C)0~5°C (D)60°C 以上。
- (C) 11. 餐飲從業人員的鞋子以何種款式較為恰當？ (A)涼鞋 (B)高跟鞋 (C)包頭鞋 (D)拖鞋。
- (A) 12. FIFO 是代表 (A)先進先出 (B)先進後出 (C)後進後出 (D)後進先出。
- (C) 13. 通報火警的電話為 (A)116 (B)117 (C)119 (D)110。
- (A) 14. 1 斤等於 (A)600 公克 (B)1000 公克 (C)500 公克 (D)1500 公克。
- (B) 15. 1 T 等於 (A)5c.c (B)15c.c (C)24c.c (D)50c.c。
- (A) 16. 1 t 等於 (A)5c.c (B)15c.c (C)24c.c (D)50c.c。
- (D) 17. 馬鈴薯如果削皮之後應該放在何種溶液，才不會氧化變黑？ (A)醋中 (B)油中 (C)酒中 (D)水中。
- (D) 18. 下列何者不屬於削切刀？ (A)文刀 (B)武刀 (C)文武刀 (D)刮鱗刀。
- (D) 19. 下列何者非塑膠砧板的優點？ (A)顏色多易於區分用途 (B)易洗 (C)快乾 (D)不易滑動。
- (A) 20. 下列何者是手握刀的部位？ (A)刀柄 (B)刀背 (C)刀跟 (D)刀尖。
- (D) 21. 良好的刀工有何優點？ (A)火候較一致 (B)便於調味 (C)形狀美觀 (D)節省食材。
- (C) 22. 下列何者適合用滾切法？ (A)豆腐 (B)豬血 (C)胡蘿蔔 (D)豬肉。
- (D) 23. 下列何者的體積最小？ (A)片 (B)丁 (C)塊 (D)末。
- (D) 24. 雞絲拉皮的「皮」指的是 (A)雞皮 (B)豬皮 (C)粉絲 (D)粉皮。
- (C) 25. 炒飯最好使用 (A)生米 (B)剛煮熟的飯 (C)冷飯 (D)稀飯。
- (C) 26. 關於煎蛋，下列敘述何者為非？ (A)不能以大火煎 (B)需等油溫熱了，才可將蛋放入 (C)油應放多一些 (D)鍋子應洗乾淨。
- (D) 27. 洗米的方式何者有誤？ (A)洗米時要輕搓 (B)洗米時要迅速 (C)洗完米時要用乾淨的水浸泡一下 (D)洗米時次數要愈多愈好。
- (C) 28. 有位同學在實習課煮飯時，發現其米芯不透，你認為可能的原因是 (A)水加太多 (B)

加醋 (C)浸泡不夠 (D)加沙拉油。

- (C) 29. 廚師的味覺細胞被破壞，味覺反應遲鈍，烹調食物所用的調味料相對加重，下列何者因素影響最大？ (A)抽煙 (B)喝酒 (C)嚼食檳榔 (D)嚼口香糖。
- (B) 30. 廚師調理食物的能力是 (A)受限天生資質，無法突破 (B)師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進 (C)全靠師傅所傳授 (D)靠顧客評估而定。
- (D) 31. 清理廚房整理廚具，對廚師而言是 (A)不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作 (B)不一定要做的工作 (C)可交助廚全權完成 (D)必要的工作。
- (A) 32. 依照衛生法規相關規定，廚師工作前、如廁後，正確的洗手程式為 (A)濕搓沖捧擦 (B)濕捧搓沖擦 (C)濕捧搓擦沖 (D)搓濕捧沖擦。
- (D) 33. 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。
- (B) 34. 沙拉油品質愈好則 (A)加熱後愈容易冒煙 (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。
- (A) 35. 含有筋性的粉類是 (A)麵粉 (B)玉米粉 (C)太白粉 (D)甘藷粉。
- (B) 36. 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。
- (C) 37. 因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是 (A)洋蔥 (B)胡蘿蔔 (C)馬鈴薯 (D)毛豆。
- (C) 38. 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為 (A)小白菜 (B)空心菜 (C)芥蘭菜 (D)青江菜。
- (A) 39. 食物腐敗通常出現的現象為 (A)發酸或產生臭氣 (B)鹽分增加 (C)蛋白質變硬 (D)重量減輕。
- (C) 40. 製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用 (A)蓬萊米 (B)在來米 (C)長糯米 (D)圓糯米。
- (D) 41. 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。
- (B) 42. 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。
- (C) 43. 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、是否有歪罐或銹罐 (D)可保存五年以上者。
- (D) 44. 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。
- (C) 45. 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) 46. 蒸蛋時宜用 (A)旺火 (B)文火 (C)武火 (D)三者隨意。
- (D) 47. 煎荷包蛋時應用 (A)旺火 (B)武火 (C)大火 (D)文火。
- (A) 48. 做清蒸魚時宜用 (A)武火 (B)文武火 (C)文火 (D)微火。
- (D) 49. 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。
- (A) 50. 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先 (A)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (B)拌入油 (C)放多量蛋白 (D)放小蘇打去醃。
- (A) 51. 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。

- (A) 52. 烹調時調味料的使用應注意 (A)種類與用量 (B)美觀與外形 (C)顧客的喜好 (D)經濟實惠。
- (A) 53. 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。
- (B) 54. 買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前 (A)不必清洗 (B)要清洗 (C)擦拭一下 (D)最好加熱。
- (A) 55. 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) 56. 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。
- (C) 57. 一般引起食品變質最主要原因為 (A)光線 (B)空氣 (C)微生物 (D)溫度。
- (A) 58. 一公克的醣可產生 (A)4 (B)7 (C)9 (D)12 大卡的熱量。
- (B) 59. 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。
- (B) 60. 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) 61. 1 磅等於 (A)600 公克 (B)554 公克 (C)504 公克 (D)454 公克。
- (B) 62. 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。
- (C) 63. 「紅燒下巴」的下巴是指 (A)豬頭 (B)舌頭 (C)魚頭 (D)猴頭菇。
- (A) 64. 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。
- (C) 65. 鹹蛋一般是以 (A)火雞蛋 (B)鵝蛋 (C)鴨蛋 (D)鴛鴦蛋醃漬而成。
- (A) 66. 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。
- (A) 67. 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有 (A)流動充足之自來水 (B)滿槽的自來水 (C)添加有消毒水之自來水 (D)添加清潔劑之洗滌水。
- (A) 68. 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) 69. 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) 70. 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。
- (A) 71. 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) 72. 下列何種維生素遇熱最不安定？(A)維生素 A (B)維生素 C (C)維生素 B2 (D)維生素 D。
- (D) 73. 下列的烹調方法中何者可不勾芡？ (A)溜 (B)羹 (C)燴 (D)燒。
- (B) 74. 下列那一種為天然膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。
- (C) 75. 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) 76. 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。
- (C) 77. 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。
- (C) 78. 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。

- (B) 79. 乳瑪琳係由下列何物製成？(A)牛脂肪 (B)人造植物油 (C)豬肥肉 (D)牛乳。
- (D) 80. 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) 81. 米粒粉主要是用來作為 (A)酥炸的裹粉 (B)粉蒸肉的裹粉 (C)煮飯添加粉 (D)煙燻材料。
- (A) 82. 廚師的工作主要是製備餐食給顧客食用，因此工作中最需要注意的是：(A)衛生習慣 (B)烹調技巧 (C)溝通能力 (D)儀態表現。
- (D) 83. 一位敬業的廚師應有什麼心態？(A)將菜餚做得色、香、味俱全即好 (B)只要將廚房環境之衛生做好 (C)多花時間與主管攀交情最重要 (D)看重自己的每一項工作，並熱忱投入與廚師相關之工作。
- (C) 84. 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。
- (B) 85. 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭 (A)倒餒水桶 (B)轉至其他烹調 (C)帶回家 (D)沒概念。
- (D) 86. 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。
- (D) 87. 下列何種魚類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) 88. 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。
- (A) 89. 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) 90. 「京醬肉絲」正統的作法，鋪底是用：(A)蒜白 (B)筍絲 (C)蔥白絲 (D)綠豆芽。
- (B) 91. 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) 92. 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，其烹調方法稱為 (A)拌 (B)煮 (C)蒸 (D)炒。
- (D) 93. 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。
- (A) 94. 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，其烹調方法稱為 (A)拌 (B)煮 (C)蒸 (D)炒。
- (C) 95. 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) 96. 凡以「宮保」命名的菜，都要用到 (A)青椒 (B)紅辣椒 (C)黃椒 (D)乾辣椒。
- (A) 97. 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。
- (C) 98. 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。
- (B) 99. 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) 100. 被燙傷時的立即處理法是 (A)以油塗抹 (B)以漿糊塗抹 (C)以醬油塗抹 (D)沖冷水。