

高雄市 113 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

【餐旅群】競賽主題：中餐廚藝製作 學科題目（解答）

1. (B) 康康到一間專門做魯菜的餐館用餐，點了一道經典菜餚『京醬肉絲』，請問京醬肉絲的『醬』指的是用什麼醬？
(A)花生醬 (B)甜麵醬 (C)豆瓣醬 (D)醬油膏
2. (C) 小S買了一些柳丁，你可以建議他哪一種吃法最能保持維生素C？
(A)放到柳丁摸起來很軟時切片食用 (B)在柳丁新鮮時切片放到冷凍保存後食用
(C)趁新鮮切完後馬上食用 (D)將柳丁榨成果汁食用
3. (D) 下列何者貯存於室溫容易有食品安全衛生疑慮？
(A)米 (B)糖 (C)鹽 (D)鮮奶油
4. (C) 眼睛被化學物或其他異物噴到，應立即使用下列何者沖洗眼睛？
(A)稀釋小蘇打水 (B)稀釋白醋 (C)水 (D)牛奶
5. (D) 台灣經典藥膳湯品「十全藥燉排骨」的藥材，下列何者材料不是？
(A)茯苓、人參 (B)川芎、甘草
(C)黃耆、白芍 (D)蓮子、芡實
6. (B) 開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時，應如何處理？
(A)把罐口蓋好，放回原本拿取的倉庫保存
(B)取出內容物用保鮮盒盛裝，放到冷藏或冷凍保存
(C)把罐口蓋好，連罐直接放入冷藏保存
(D)把罐口蓋好，連罐直接放入冷凍保存
7. (D) 中式筵席 12 人桌擺設定位點，初學者用骨盤最好以何者為標的？
(A)偶數座位 (B) 奇數座位 (C)學資深人員用「目測」 (D)12.3.6.9 點鐘座位
8. (B) 乾米粉比較耐保存的原因為何？
(A)含較多的防腐劑 (B)產品乾燥含水量低
(C)包裝材質密封性較佳 (D)使用急速冷凍乾燥技術因此可保存較久
9. (D) 清洗廚房抽油煙機，下列何款清潔用品不宜使用？
(A)除油劑 (B)鹼片 (C)小蘇打粉 (D)家庭用鹽酸
10. (D) 餐盤正面印有商標者，則商標應對齊於幾點鐘的位置？ (A)3 (B)6 (C)9 (D)12
11. (B) 下列何者是指將所有細菌完全殺滅，使成為無菌狀態？
(A)消毒 (B)滅菌 (C)巴斯德殺菌 (D)商業滅菌
12. (D) 通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列哪道菜之後？
(A)主菜 (B)前菜 (C)湯 (D)甜點
13. (C) 蔥燒豆腐的製作過程，下列情況何者錯誤？
(A)使用生食砧板及生食菜刀，切割豆腐及配料
(B)將豆腐先加鹽或浸泡鹽水，可去除豆腐內部多餘水分
(C)將鐵鍋以冷鍋冷油方式油煎豆腐，可避免豆腐燒焦及沾鍋
(D)青蔥先以油煸炒過，再放入豆腐和調味料燒煮，可提升菜餚香味
14. (A) 冷凍庫的溫度應保持在多少℃以下？ (A)-18℃ (B)-4℃ (C)0℃ (D)7℃
15. (A) 一般中餐餐桌擺設，味碟的位置係在骨盤的那一方？
(A)右上方 (B)右下方 (C)左上方 (D)左下方
16. (A) 廚房工作檯及調理檯面的照明光線，至少應保持多少燭光以上？
(A) 200 米 (B)150 米 (C)100 米 (D)50 米
17. (C) 關於廚房硬體設施的規劃原則，下列敘述何者錯誤？
(A)照明設施所使用之光源應不致於改變食品之顏色
(B)截油槽通常設置在排水溝出口

- (C)為方便清理，排水溝應不加蓋
(D)廁所門不可直接面對調理場所
18. (B) 中餐擺設時，筷子均置於筷架上，並擺在骨盤的哪一個位置？
(A)前方 (B)右側 (C)左側 (D)上方
19. (D) 臺灣飲食文化的客家菜餚，其中有『四炆』特色，『炆』指的是用慢火將食材烹熟煮軟，筍乾炆爌肉就是其中之一的經典菜餚，請問下列何者『非』指四炆中的菜餚？
(A)酸菜炆豬肚 (B)排骨炆菜頭 (C)肥腸炆筍乾 (D)柱侯炆牛腩
20. (A) 製作粉蒸排骨時，下列敘述何者錯誤？
(A)蒸肉粉的主要材料，以數種辛香料和炒熟的麵粉混合而成
(B)選用排骨以肉質肥瘦相間，且骨頭較小的部位最為適合
(C)菜餚的蒸製時間需較長，肉質才夠軟爛且入味好吃
(D)醃肉時可加入豆瓣醬、醬油等調味料，以增加菜餚風味
21. (D) 火災發生時的處理方式，下列何者錯誤？
(A)若火勢不大應立即撲滅
(B)油鍋起火時，可用鍋蓋或溼布覆蓋滅火
(C)廚房內發生油類火災時，應以乾粉或泡沫滅火器將其撲滅
(D)工作人員應盡速引導顧客搭乘電梯逃生
22. (A) 如餐廳因電線走火引起火災時，要使用下列哪一種滅火器比較適合？
(A)甲乙丙類(ABC 型)乾粉滅火器 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈
23. (B) 中餐的圓桌直徑超過 150 公分者，必須在桌上放置下列何項物品？
(A)Tray Stand (B)Lazy Susan (C)Poster Stand (D)Reception Desk。
24. (B) 所謂鍍銀餐具，一般是以下列何種材質為基底，並在外層鍍銀使餐具增添光亮？
(A)木質 (B)不鏽鋼 (C)玻璃 (D)銅
25. (C) 當廚師因工作發生重大意外傷害時，同事應如何處理比較適當？
(A)自行處理 (B)不用處理 (C)填寫意外傷害記錄並送醫 (D)視生意量而定
26. (A) 下列何種中式點心的麵糰，其製作程序並非使用燙麵法來製作？
(A)黑糖饅頭 (B)香蔥抓餅 (C)韭菜鍋貼 (D)鮮蝦蒸餃
27. (D) 有關食用發芽的馬鈴薯時，應注意下列何項？
(A)可增加口味 (B)可增加顏色 (C)可增加香味 (D)可能發生中毒
28. (A) 古時所稱的懷擋是指(A)餐巾 (B)桌巾 (C)服務巾 (D)毛巾
29. (C) 吃生蠔最適合搭配下列何種酒？
(A)香甜酒 (B)紅葡萄酒 (C)清淡型白葡萄酒 (D)米酒
30. (C) 有關專業工作人員應該秉持的正確態度，下列何者正確？
(A)只聽老闆的話，不用理會客戶意見 (B)利益為先，專業其次
(C)注重專業形象及敬業精神 (D)堅持己見，不必理會他人的意見
31. (C) 下列哪一種溫度範圍最適合一般細菌生長？
(A)-18~0°C (B)70~90°C (C)7~60°C (D)5°C以下
32. (C) 製作宮保雞丁需添加的辛香料，下列何者正確？
(A)豆蔻、小茴香 (B)草果、月桂葉
(C)乾辣椒、花椒 (D)八角、桂皮
33. (B) 有關砧板的消毒方式，下列何者不適合？
(A)氯水 (B)洗衣粉 (C)紫外線 (D)日光
34. (B) 有關餐飲從業人員的健康管理，下列敘述何者正確？
(A)只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會汙染食品

- (B)食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品
(C)只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品
(D)腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品
35. (C) 中餐餐桌擺設，通常以下列哪種餐具先置放？
(A)味碟 (B)筷架 (C)骨盤 (D)湯碗
36. (B) 下列何者不是避免工作時跌傷的適當方式？
(A)工作場所的走道要保持暢通 (B)剛打完蠟的地板不需放置警示牌
(C)延長線應集中放在固定位置 (D)地板不可有油汙或積水
37. (C) 通常中餐供食魚類佳餚用的盤子是下列哪一個？
(A)圓形盤 (B)方形盤 (C)橢圓形盤 (D)三角形盤
38. (A) 『乾燒明蝦』經常出現於宴客菜中，請問此道中式經典菜源自何種菜系？
(A)四川菜 (B)廣東菜 (C)福建菜 (D)江浙菜
39. (B) 杰倫是職場上的新鮮人，剛進公司不久，他應該具備什麼樣的工作態度？
(A)上班下班，管好自己的事就可以了
(B)努力做好自己的工作職責，與同事間有良好的互動，在工作上相互協助一起達成目標
(C)與同事間有良好的互動，便可利用人脈關係掩蓋有時偷懶的工作狀態
(D)仔細觀察公司的生態，加入特定小團體，避免孤立無援
40. (A) 在中餐餐具擺設中，下列哪類餐具不會事先擺在餐桌上？
(A)飯碗 (B)口湯碗 (C)味碟 (D)骨盤
41. (A) 關於食物中毒的敘述，下列何者正確？
(A)過量食用非法食品添加物有引起食物中毒的疑慮
(B)食用發芽的馬鈴薯有可能會引起過敏性食物中毒
(C)只要有一人因感染腸炎弧菌死亡，即可列為食物中毒事件
(D)醫療院所應在 48 小時內將確診為食物中毒的病患通報衛生單位
42. (D) 如要製作好吃的清蒸魚，下列敘述何者為非？
(A)蒸魚前，將鮮魚以熱水汆燙過，使魚皮表層的蛋白質凝固，保留魚肉鮮味
(B)鮮魚去除魚鱗、魚鰓及內臟後，以流水清洗乾淨後擦乾，以減少魚腥味
(C)在魚肉表層劃刀紋，在蒸煮的過程中，可縮短蒸魚的烹調時間
(D)使用多種複雜的調味料來醃漬魚肉，並於室溫進行存放，以提升魚肉鮮味
43. (A) 下列何種中式烹調技法，其烹調時間最短？
(A)爆炒 (B)煨 (C)滷 (D)紅燒
44. (D) 顧客在餐廳用餐時，食用到不新鮮的海產所導致的食品中毒，是由下列何種細菌所引起？
(A)肉毒桿菌 (B)大腸桿菌 (C)仙人掌桿菌 (D)腸炎弧菌
45. (B) 有關宴會禮儀，下列何者錯誤？
(A)參加宴會須等賓客到齊，女主人攤開餐巾後，賓客才能攤開餐巾
(B)宴會速度可隨自己的節奏，不用配和女主人或女主賓
(C)用餐中暫時離開，應將餐巾放在椅子上
(D)菜餚應由男主人開動後，其他人才能開動
46. (D) 口布的主要用途為何？
(A)擦拭玻璃杯與餐具
(B)鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動
(C)又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用
(D)提供給客人擦拭或防止弄髒衣服

47. (A) 倒水服務時應注意事項，下列何者錯誤？
(A)倒水服務時，應該將水杯端起，才可以避免滴落
(B)杯內水量剩下不足 1/3 時，即需位賓客添加
(C)服務倒水時，若造成賓客不便，應表示歉意
(D)倒水服務應持續至賓客離開為止
48. (B) 甲：餐刀；乙：咖啡杯；丙：點心叉；丁：湯杯，哪些餐具是屬於扁平餐具？
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)丙、丁 (D)乙、丁
49. (B) 下列著名的經典中餐菜餚，何者適合素食者可以食用的？
(A)烤素方、上海菜飯
(B)素黃雀、羅漢齋
(C)燴三鮮、開水白菜
(D)扣三絲、瓊山豆腐
50. (B) 下列何者不屬於服務檯(Service station)必備的物品？
(A)服務巾 (B)保溫鍋 (C)餐刀、餐叉 (D)點心叉、匙