

108 年度餐飲服務類失業者職業訓練「飲料調製經營實務班」甄試試題

姓名：

1. (2) 洗手之衛生，下列何者正確①手上沒有污垢就可以不用洗手②洗手是預防交叉污染最好的方法③洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟④戴手套之前可以不用洗手。
2. (3) 下列何者是正確的洗手方式①使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳②慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略③使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部④洗手後用圍裙將手部擦乾。
3. (4) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念①手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落②雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口③只要戴手套就可以完全避免手部污染食品④佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。
4. (2) 蛋類最容易有①金黃色葡萄球菌②沙門氏桿菌③螺旋桿菌④大腸桿菌汙染。
5. (4) 奶粉應購買①有結塊②有雜質③呈黑色④無不良氣味。
6. (2) 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮①鹽巴②硼砂③味精④砂糖。
7. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共一塊即可②分開使用③依經濟情況而定④依工作量大而定以避免二次污染。
8. (3) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確①煮過與未經烹調可一起存放，節省空間②熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗③海鮮存放時，最好與其他材料分開④乳製品、甜點、生肉可共同存放。
9. (1) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾①當天用清水洗淨②當天用廚房紙巾擦乾淨即可③隔天用清水洗淨消毒④隔二天後再一併清洗消毒。
10. (3) 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確①使用年限短②易生鏽③耐腐蝕④不易清理。
11. (2) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確①應大量囤積，先進後出②應標記內容，以利追溯來源③即期品應透過冷凍延長貯存期限④不須定時查看溫度及濕度。
12. (3) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？①1/5②1/4③1/3④1/2。
13. (2) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？①「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素②可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素③添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失④分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素C。

~背面尚有試題~

14. (1)以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質含量最高且品質最好①黃豆②綠豆③紅豆④黃帝豆。
15. (4)下列何種油脂之膽固醇含量最高①黃豆油②花生油③棕櫚油④豬油。
16. (4)下列何種麵粉含有纖維素最高？①粉心粉②高筋粉③低筋粉④全麥麵粉。
17. (4)新鮮的水果比罐頭水果富含①醣類②蛋白質③油脂④維生素。
18. (3)最容易受熱而被破壞的營養素是①澱粉②蛋白質③維生素④礦物質。
19. (1)「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為①當季盛產食材價錢便宜且營養價值高②食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗③使用在地食材，增加碳足跡④進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國。
20. (1)下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？①醣類②脂肪③蛋白質④維生素。
21. (1)使用保鮮膜時，下列何者正確①覆蓋食物時，避免直接接觸食物②微波食物時，須以保鮮膜包覆③應重複使用，減少資源浪費④蒸煮食物時，以保鮮膜包覆。
22. (1)作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何①避免引來病媒②減少清理次數③美觀大方④上面可放置東西。
23. (1)選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項①材質與使用方法②價格高低③國內外品牌④花色樣式。
24. (1)防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜①將垃圾桶及廚餘密閉貯放②使用白色防蟲簾③噴灑農藥④使用蚊香。
25. (3)吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為①木材②塑膠③不銹鋼④水泥。