

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署  
日間職前訓練甄試參考題型

訓練班別：西餐烹調專業班

1 ( A )	西方諺語："Too many cooks spoil the broth."，可以用來形容餐廳管理哪一方面的缺失？(A) 專業分工 (B) 教育訓練 (C) 招募聘用 (D) 服務品質
2 ( B )	在西餐廳廚房中負責食物的料理與前置等準備工作 檢查衛生安全、請領廚房所需用品，任務向 Executive Chef 負責的是誰？(A) Commis Chef (B) Chef de Partie (C) Assistance Chef (D) Bar Chef
3 ( C )	下列有關西式料理的敘述，何者是正確的？(A) 義大利料理的菜單上，pasta、linguine 和 capellini 統稱為 spaghetti (B) 法式料理最講究的是食材來源，口味清淡才能嘗到原味，很少使用醬汁(C) 西班牙菜餚的特色是大量使用橄欖油和大蒜，善用各地方特產(D) 美國飲食向來以玉米、馬鈴薯為主食，是源自於白俄羅斯民族高冷地區的生活習慣
4 ( A )	處理食材時溫度的控制相當重要，微生物在哪一項溫度範圍內大部分會死亡？(A) 攝氏 100 度 (含) 以上 (B) 攝氏零下 5 度以下和 65 度以上(C) 攝氏 0 ~ 4.5 度 (D) 攝氏零下 15 度以下
5 ( D )	關於維生素的敘述，下列何者錯誤？(A) 維生素是維持生物生長及發育的重要微量有機分子(B) 人類無法自行在體內合成維生素，須由食物中攝取(C) 維生素可以分成水溶性及脂溶性兩大類(D) 攝取過量的維生素對人體無害
6 ( B )	下列何者是膽固醇 ( cholesterol ) 的一種代謝物？(A) 乙醯輔酶 A ( acetyl CoA ) (B) 膽酸 ( cholic acid ) (C) 鯊烯 ( squalene ) (D) 羊毛固醇 ( lanosterol )
7 ( B )	市售優酪乳 ( yoghurt ) 屬於下列哪一種乳品的分類？(A) 鮮乳 (B) 發酵乳 (C) 調味乳 (D) 濃縮乳
8 ( A )	肉製品加工可利用何種添加物防止肉毒桿菌中毒 ( botulism )？(A) 亞硝酸鹽 (B) 煙燻劑 (C) 漂白粉 (D) 脂肪酸甘油酯
9 ( A )	製作魚漿的水漂步驟所排出的洗液，仍然含有蛋白質，其中妨礙彈性形成的成分為？(A) 肌凝蛋白元 ( myogen ) (B) 肌動蛋白 ( actin ) (C) 肌凝蛋白 ( myosin ) (D) 肌動凝蛋白 ( actomyosin )
10 ( D )	下列何種人工甜味劑已被禁止用為食品添加物？(A) 阿斯巴甜 ( aspartame ) (B) 糖精 ( saccharin ) (C) 環己基磺醯胺酸 ( cyclamate ) (D) 對乙氧苯脲 ( dulcin )