

104 年度日間職前訓練

西餐烹調專班(就業培訓組)A 期甄試筆試考卷

選擇題(單選題)/智力測驗 25 題、專業科目 25 題/一題 2 分

智力測驗(共 25 題)

題號 題目

1. 手錶一只定價 800 元，打九五折出售，售價多少元？(A)740 元 (B)750 元 (C)780 元 (D)760 元
2. $(20、19、18)$ ，則 $(10、9、\underline{\quad})$ ？(A)17 (B)20 (C)8 (D)18
3. 請問與「豎子」相似的意思為？(A)外子 (B)兒子 (C)女孩 (D)兒童
4. 有雞兔共 12 隻，共有 40 隻腳，則有兔多少隻？(A)4 隻 (B)6 隻 (C)8 隻 (D)10 隻
5. 銅筆：墨水=鉛筆：_____。(A)鉛 (B)橡皮擦 (C)木材 (D)筆蕊
6. 專制：民主=不諧：_____。(A)同意 (B)不和 (C)調音 (D)和群
7. 某電影院放映電影，每場放映 1 小時三十分，總共放映 2 場電影，則總共放映電影的時間為(A)1 小時三十分 (B)三時二十分 (C)三小時 (D)三小時四十分
8. 小陳上次抽考數學得 80 分，這次增加 $1/5$ ，這次的成績是幾分？(A)90 分 (B)93 分 (C)96 (D)98 分
9. 「朱門」酒肉臭，路有凍死骨。「朱門」是指??(A)皇帝 (B)朝廷 (C)門人 (D)富人
10. _____之於金榜題名，好比痛心疾首之於_____。(A)欣喜若狂、名落孫山 (B)咄咄逼人、負荊請罪 (C)張燈結綵、一鳴驚人 (D)錦衣夜行、哀鴻遍野
11. $7、4、\underline{\quad}、3、5、2$ 。(A)8 (B)6 (C)4 (D)5
12. $4、5、8、13、\underline{\quad}、29$ 。(A)16 (B)19 (C)20 (D)23
13. 小千到市場買水果，若買 2 斤水果會剩下 40 元；買 4 斤則不足 20 元，則買 3 斤應該會如何？(A)剩下 10 元 (B)不足 10 元 (C)剩下 20 元 (D)不足 20 元
14. 在計算 $250 \div (5 \times 2)$ 時，小豪誤寫成 $250 \div 5 \times 2$ 來計算，結果誤差多少？(A)0 (B)25 (C)50 (D)75
15. 請問「溫厚」的反義意思為？(A)無情 (B)善良 (C)刻薄 (D)寬待
16. 氣候「宜」人。請問與「宜」相似的意思為？(A)相安 (B)應該 (C)標準 (D)適合
17. 病：治療=故障：_____。(A)整修 (B)翻新 (C)檢查 (D)測試
18. $(2, 4, 3)、(2, 5, 2)、(1, 1, \underline{\quad})$ 。(A)7 (B)6 (C)5 (D)4
19. 「緝拿」最接近的解釋為？(A)告發 (B)捕獲 (C)追逐 (D)通緝
20. $19 + 3 \times 4 - 5 \times 6 = ?$ (A)140 (B)20 (C)10 (D)以上皆非
21. $4a = 3b = 5c = 6d$ ，則 $a : b : c : d =$ (A)15 : 20 : 12 : 10 (B)4 : 3 : 5 : 6 (C)1/4 : 1/3 : 1/6 : 1/5 (D)15 : 20 : 12 : 6
22. 實施計畫已經呈報上級，等候_____。(A)指教 (B)指定 (C)指導 (D)指示

23. 「夕」陽。請問與「夕」相似的意思為？(A)早晨 (B)中午 (C)晚上 (D)傍晚
24. 道路兩旁共有 20 支電線桿，左邊 10 支，右邊 10 支，並且在每 2 支電線桿之中打算種下一棵樹，則請問一共需要多少棵樹？ (A)16 (B)18 (C) 20 (D) 22
25. 敵人的「士氣低落」。請問「士氣低落」的意思為？(A)無鬥志 (B)彈盡援絕 (C)敗亡 (D)投降

專業試題(共 25 題)

題號 題目

26. 食品包裝標示的"Cooking method"是何意？(A)服務方法 (B)食品風味 (C)烹調方法 (D)食品成分
27. 義大利香腸是以下列何種方式製成？(A)水煮 (B)醃製 (C)溼醃 (D)風乾、煙燻或併用兩種
28. 蛋黃醬是利用蛋黃和油的何種特性？(A)黏著性 (B)稠化性 (C)乳化性 (D)凝固性
29. 調味蔬菜(Mirepoix)最主要的三種成分為：甲：洋蔥、乙：蕃茄、丙：西洋芹、丁：胡蘿蔔 (A)甲乙丙 (B)乙丙丁 (C)甲丙丁 (D)甲乙丁
30. 新鮮雞肉(Fresh Chicken)冷藏可保存多少天？(A)2□(B)4□(C)6□(D)8 天
31. 採購規格表的內容不包括下列那一項？(A)營養成分 (B)重量 (C)包裝要求 (D)產品等級
32. 奶油發煙點約在(A)57-60°C□ (B)77-80°C□ (C)127-130°C□ (D)177-180°C
33. 下列何者是煎烤馬鈴薯的正確製備法？(A)先用奶油煎熟再烤 (B)直接煎烤 (C)先用滾水煮熟再煎烤 (D)先用冷水煮開再煎烤
34. 阿拉伯回教徒的菜單中不宜使用何種食物？(A)牛肉 (B)豬肉 (C)羊肉 (D)雞肉
35. 迴風烤箱(Convection oven)是何種導熱法？(A)傳導法 (B)對流法 (C)輻射法 (D)感應法
36. 油炸新鮮薯條，炸半熟後應再以攝氏幾度炸至全熟？(A)160□(B)170□(C)180□(D)200 度

接背面試題

37. 下列何者不是做為盤飾的蔬果須有的條件？(A)外形好且乾淨 (B)用量不可以超過主體 (C)葉面不能有蟲咬的痕跡 (D)添加食用色素
38. 下列那道菜不可盛裝於銀器？(A)胡蘿蔔濃湯 (B)烤牛排 (C)水波蛋 (D)炒青菜
39. 下列何者較不適合用切片機？(A)乳酪 (B)蔬菜 (C)軟質食物 (D)冷凍肉類
40. 下列何種肉類最容易消化吸收？(A)雞肉 (B)豬肉 (C)牛肉 (D)魚肉
41. 下列那種加工方式對蛋白質的影響最大？(A)熱處理 (B)酸處理 (C)鹼處理 (D)冷凍處理
42. 有一份做乳酪蛋糕的標準食譜，所需材料總花費為800元，可提供40人份，假使設定成本佔25%，請問每份蛋糕的理想售價應多少？

- (A)20元 (B)40元 (C)60元 (D)80元
43. 發現員工暈倒在地上，應如何處理？(A)不要理他 (B)自己加以急救
(C)派人通知醫護人員，自己加以急救措施 (D)直接等待醫護人員救援
44. 餐飲從業人員的定期健康檢查，每年至少幾次？(A)一次 (B)二次
(C)三次 (D)四次
45. 香腸及火腿等肉製品添加亞硝酸鹽之目的是什麼？(A)供香料使用
(B)抑制肉毒桿菌生長 (C)防止肉品氧化 (D)亞硝酸鹽會產生致癌物故不得添加
46. 冷藏食品中心溫度應保持在攝氏幾度以下？(A)15□(B)10□(C)7□(D)0度
47. 下列何者為餐飲業衛生管理及控制微生物有效方法之一？(A)曝光與冷藏
(B)消毒與殺菌 (C)風乾與冷凍 (D)洗淨與風乾
48. 處理魚類時應使用何種顏色的砧板？(A)紅色 (B)白色 (C)藍色
(D)綠色
49. 故意逃避衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作，餐飲業者會受多少新台幣的罰鍰？(A)9百以上9千以下 (B)3千以上3萬以下 (C)6千以上6萬以下
(D)3萬以上300萬以下
50. 餐飲業者使用油炸用之食用油應在何時換油？(A)以太白粉水沉澱雜質使油保持澄清即可
(B)酸價(acid value)超過2.0時 (C)使用濾油粉過濾即可不必換油 (D)使用到油量不夠時換油

交卷時請連同答案卷一起繳回

勞 動 部 勞 動 力 發 展 署 桃 竹 苗 分 署

104 年 日 間 職 前 訓 練

筆試答案卷

班別：西餐烹調專班(就業培訓組)A期 號碼：_____姓名：_____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
D	C	D	C	D	D	C	C	D	A
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
B	C	A	D	C	D	A	A	D	D
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
A	D	D	B	A	C	D	C	C	A
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
A	C	D	B	B	C	D	C	C	D
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
C	D	C	A	B	C	B	C	D	B

錄取名單將於甄試後 5 個工作天下午五時前公告於本中心網頁最新消息