

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：中餐烹調專業班

1 ( C )	當餐廳採購冷凍雞排時，本月初存貨盤點有 25 片，向廠商進貨 500 片，售出 480 片，月底存貨有 15 片，請問這項食材的存貨差異是多少？(A) 15 片 (B) 20 片 (C) 30 片 (D) 40 片
2 ( A )	中式烹調法中將炸、炒、煎、蒸過之後的材料澆上另外調製的醬汁，再以太白粉勾芡的料理手法稱之為：(A) 溜 (B) 拌 (C) 燒 (D) 燜
3 ( A )	下列哪一項資訊內容不能出現在該食品包裝標示中？(A) 十全排骨湯的氣血雙補、滋陰補陽功能(B) 奶茶的反式脂肪含量(C) 月餅的防腐劑名稱和含量(D) 紅蟳米糕的製造工廠地址
4 ( C )	下列哪一項不屬於餐廳廚房前製備的工作？(A) 漲發 (B) 上漿 (C) 爆香 (D) 刻花
5 ( B )	餐廳後場在放置原物料時，應該注意：(A) 放在地面緊靠牆角，才不會擋住走道(B) 使用棧板且不靠牆(C) 每項物品都要靠緊排放，才不會浪費空間(D) 每次新貨入庫時，都應先把存貨向裡面放置才有空間放新貨
6 ( C )	除了市場價格變動的因素以外，餐廳使用的食物成本百分比過高，最可能與哪一項因素直接有關？(A) 撥發請領手續非常嚴格 (B) 前場銷售額增加許多(C) 冷藏設備故障 (D) 廚師人數增聘太多
7 ( C )	膠原蛋白具備下列何種蛋白質的生物功能？(A) 運輸和儲存 (B) 催化作用 (C) 組成結構 (D) 肌肉收縮和移動
8 ( B )	下列有關去殼蛋加工品的敘述，何者正確？(A) 為避免液蛋凝固發生，需經過殺菌處理(B) 為防止冷凍液蛋解凍後蛋黃凝固，冷凍前需要添加鹽或糖(C) 為防止液蛋遭受微生物污染，生產液蛋不可使用新鮮蛋(D) 液蛋僅可製作成蛋白粉與蛋黃粉兩種
9 ( A )	燻製水產品具有何種特質？(A) 具有特殊燻製風味 (B) 其產品含水率較原料高(C) 必須配合鹽藏法保存品質 (D) 其產品的自家消化酵素無法被抑制
10 ( B )	下列有關水產品營養價值的敘述，何者錯誤？(A) 魚類為高蛋白質食品 (B) 魚貝類富含組織胺(C) 部分魚貝類富含牛磺酸 (D) 魚類多含高度不飽和脂肪酸