

# 勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

## 自辦在職進修訓練甄試參考題型

訓練班別：地方小吃製作班	
1 ( 1 )	使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以？ (1)木棍 (2)筷子 (3)炒杓 (4)湯匙 推入。
2 ( 2 )	大部份的豆類不宜生食係因？ (1)味道噁心 (2)含抗營養因子 (3)過於堅硬，難以下嚥 (4)不易消化。
3 ( 2 )	廚師應有的良好的休閒生活規劃，空班時間參加？ (1)打牌 (2)參加社會公益活動 (3)兼差 (4)交際應酬即為一很好的例子。
4 ( 2 )	廚師調理食物的能力是？ (1)受限天生資質，無法突破 (2)師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進 (3)全靠師傅所傳授 (4)靠顧客評估而定。
5 ( 4 )	清理廚房整理廚具，對廚師而言是？ (1)不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作 (2)不一定要做的工作 (3)可交助廚全權完成 (4)必要的工作。
6 ( 1 )	含有筋性的粉類是？ (1)麵粉 (2)玉米粉 (3)太白粉 (4)甘藷粉。
7 ( 2 )	沙拉油品質愈好則？ (1)加熱後愈容易冒煙 (2)加熱後不易冒煙 (3)一經加熱即很快起泡沫 (4)不加熱也含泡沫。
8 ( 4 )	黏性最大的米為？ (1)蓬萊米 (2)在來米 (3)胚芽米 (4)糯米。
9 ( 2 )	假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？ (1)清蒸魚 (2)糖醋魚 (3)紅燒魚 (4)生魚片。
10 ( 1 )	「粉蒸肉」之材料宜用？ (1)五花肉 (2)里肌肉 (3)豬蹄 (4)豬頭肉。