

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：簡易西式餐點製作班	
1 (1)	廚房工作人員對各種調味料之補充，應如何處理？ (1)應每天檢查 (2)不定期檢查 (3)聽吩咐檢查 (4)不必要檢。
2 (4)	廚房的工作以何者為重要？ (1)學徒 (2)領班 (3)主廚 (4)以上皆是。
3 (3)	餐飲業是一種？ (1)製造業 (2)觀光業 (3)服務業 (4)交通業。
4 (1)	廚師的工作主要是製備餐食給顧客食用，因此工作中最需要注意的是？ (1)衛生習慣 (2)烹調技巧 (3)溝通能力
5 (4)	下列何種食物之纖維較多？ (1)雞肉 (2)鱸魚 (3)櫻桃 (4)西洋芹。
6 (2)	下列何項調味料是西餐烹調極少使用到的？ (1)精鹽 (2)味精 (3)胡椒粉 (4)砂糖。
7 (2)	香料的保存方法除了應避免陽光、濕氣及高溫外，還應避免下列何物？ (1)震動 (2)空氣 (3)搖晃 (4)噪音。
8 (2)	西餐烹調的基本調味料是指何物？ (1)醬油和味精 (2)鹽和胡椒 (3)糖和醋 (4)糖和鹽。
9 (4)	咖哩(Curry)的原產地是哪一國？ (1)印度 (2)英國 (3)泰國 (4)馬來西亞。
10 (2)	下列何種魚是凱薩沙拉材料之一？ (1)燻鮭魚 (2)鯷魚 (3)鰈魚 (4)鱒魚。