

異國美食料理班 甄試題型

題號 答案	試 題
D	正確的手部消毒酒精的濃度為(A) 50-60% (B) 90-100% (C) 80-90% (D) 70-75%
A	一家牛排館為做好食物成本控制，應採用下列何種方法來經營？(A) 採用標準食譜 (B) 隨師傅興致配菜 (C) 以價制量 (D) 以量制價
C	熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？(A) 55 度 (B) 45 度 (C) 60度 (D) 35 度
C	褐高湯(Brown stock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？(A) 膠化作用 (B) 凝固作用 (C) 焦化作用 (D) 蒸氣作用
C	下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？(A) 肉片 (B) 肉絲 (C) 絞肉 (D) 肉塊
B	主菜牛排類宜用何種器皿盛裝？(A) 魚肉盤 (B) 主菜盤 (C) 點心盤 (D) 沙拉盤
A	醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式(A) 驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳 (B) 驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳 (C) 驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳 (D) 驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳
A	生鮮魚類未能一次處理完畢時，應以冰塊覆蓋其上並儲存於何處較宜？(A) 冷藏庫 (B) 冷凍庫 (C) 烹調室 (D) 保麗龍盒
C	預防食品中毒的五要原則是(A) 要洗手、要新鮮、要戴手套、要澈底加熱、要注意保存溫度 (B) 要充分攪拌、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度 (C) 要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度 (D) 要洗手、要充分攪拌、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度
B	下列何者是炸豬排烹調前拍打的主要作用？(A) 不易塑型 (B) 鬆弛肉質 (C) 增加重量 (D) 易去脂肪