

111 年度自辦職前移地訓練

西餐烹調專業班(中壢)01 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)

- 1.題中有四組同義字或反義字，夾雜另一組反義字或同義字，請你將這夾雜的特殊一組挑出。(A)佳—麗 (B)真—偽 (C)海—陸(D)香—臭。
- 2.比例尺 1:5 時，面積的比為何？(A)1:5 (B)2:5 (C)1:10 (D)1:25。
3. $5 \times 12 \div 4 + 6 \div 3 = ?$ (A) 16 (B)17 (C)18 (D)19。
- 4.小美在沙漠中迷路，目前身邊只有比例尺 1:1,000,000 的地圖可參考而已；若地圖上東北方 4 公分距離有綠洲可獲救，則他實際上應該向東北方再走多距離？(A) 0.4 (B) 4 (C) 40 (D)400 公里。
- 5.到橋然船頭歪自直。左列為一句成語之亂序，請選出何者為多餘文字。(A) 船 (B) 然 (C) 橋 (D) 歪。
- 6.大、小兩個水桶的水共有 55 公升，大水桶的水量是小水桶的 4 倍，請問小水桶有多少公升的水？(A)11 (B) 22 (C) 33 (D)44。
- 7.小華想買一台數位相機，他分別到大賣場及百貨公司去詢問價格；發現相同一件商品，百貨公司售價為定價先打 9 折，會員優待再打 85 折；而大賣場則先依定價減價 20%為售價，會員再優待 9 折，則小華應該到那一家買比較划算？(A)百貨公司 (B)大賣場(C)一樣 (D)以上皆非。
- 8.假使後天是星期天，則大前天是星期幾？(A)星期二 (B)星期三 (C)星期四 (D)星期五。
- 9.酸、甜、苦、辣。(A)視覺 (B)聽覺 (C)嗅覺 (D)口味。
- 10.下列所詠者，何者屬於女性？(A)遺恨江東應為消，芳魂凌亂令西飄 (B)英傑那堪屈下僚，便栽門門柳樹蕭條 (C)赤面稟赤心，其赤兔追風 (D)雄髮指危冠，猛氣衝長纓
- 11.請問知名故事「華盛頓砍倒櫻桃樹」是想傳達?(A)誠實的美德 (B)助人的美意 (C)反省的重要 (D)謙虛的重要
12. $66 \div (99 \div 9) - (33 \div 11) = ?$ (A)9 (B)6 (C)3 (D)2
- 13.下列各組形近字中，哪一組的字音完全一樣？(A)潦、瞭、燎 (B)宛、腕、婉 (C)

俎、詛、祖 (D)鰻、幔、蔓。

14. 3 6 8 9 12 請依左列數字的變化推論下一個數字為何? (A) 4 (B)8 (C)11 (D)14
15. 下列文句，何者文意最不通暢？ (A)人不但要活著，而且要活得有尊嚴 (B)雖然困難重重，可是她卻愈挫愈勇 (C)與其渾渾噩噩地過日子，不如力圖振作(D)因為懂得賞花，寧可更懂得惜、愛
16. 句子中的外來語主要是從外國翻譯而來，可概分為音譯、義譯。其中「咖啡」(coffee) 為「音譯」，只是用譯音寫出國字，在字義上沒有什麼相關含意；「火車」為「義譯」，不考慮原詞字音，直接將外來概念翻譯成漢語。下列選項中語詞皆為英語外來語，請判斷何者不屬於義譯？(A)電話(telephone) (B)飛機(air plane) (C)芭蕾舞(ballet) (D)熱狗 (hot dog)。
17. 下列何者非屬世界童話「三大寶庫」之一? (A)安徒生童話 (B)格林童話 (C)伊索寓言 (D)一千零一夜
18. 1 平方公里等於多少公畝? (A)10000 公畝 (B)1000 公畝 (C)100 公畝 (D)10 公畝
19. 分貝是測量什麼的單位? (A)深度 (B)溫度 (C)濕度 (D)噪音
20. 「空山新雨後，天氣晚來秋」依文句推斷沒有點明下列何者？(A)時間(B)季節(C)交通(D)地點。
21. 下列選項中的「一」字，何者是指實際數字？(A)「一」不小心 (B)表裡如「一」 (C)「一」身是膽 (D)「一」心二用。
22. $580 - (90 + 50)$ 和下面哪一個算式相等？ (A) $580 - 90 + 50$ (B) $580 + 90 + 50$ (C) $580 + 90 - 50$ (D) $580 - 90 - 50$
23. 請您將下列的詞彙，在答案中，找出最符合下列詞彙的意義出來。敵人的「士氣低落」(A)無鬥志(B)彈盡援絕(C)敗亡(D)投降。
24. 0 3 0 5 0 7 下一個數字應為何? (A)8 (B)0 (C)9 (D)6。
25. 在試題中，五個答案內僅有一個答案與其他四個不符，請將它挑出。(A)時 (B)光 (C)年 (D)月。

專業科目(共 25 題)

26. 西餐廚房編制中「Boucher」是哪一個單位？(A)肉房 (B)冷廚 (C)燒烤 (D)醬汁區
27. 食物由所含的糖分受熱使外觀及風味改變的過程，稱之為 (A)焦化 (B)乳化作用 (C)澄清化 (D)融化

背面還有試題

- 28.基本番茄醬汁（Basic Tomato Sauce）的稠化劑是 (A)油糊 (B)無任何稠化劑 (C)玉米澱粉 (D)聯結劑
- 29.「淡菜」是一種(A)魚類 (B)貝類 (C)海藻類 (D)蔬菜類
- 30.下列何者不是冷三明治？ (A)水果三明治 (B)火腿乳酪三明治 (C)燻鮭魚三明治 (D)洋芋沙拉三明治
- 31.在蔬菜湯的調製過程，應添加何種材料使湯質稠化？ (A)奶油 (B)麵包粉 (C)雞蛋 (D)麵粉
- 32.培根取自於豬肉的何部位？(A)肩甲肉 (B)後腰肉 (C)後腿肉 (D)腹脅肉
- 33.蛋的成分最多的是哪一項？(A)蛋殼 (B)蛋白 (C)蛋黃 (D)繫帶
- 34.燒烤全雞（Roast Chicken）時，盤中的原汁稱為： (A)Gravy (B)Au jus (C)Stock (D)Demi-glace。
- 35.洋蔥上插入丁香、月桂葉，這樣的動作稱為： (A)Mirepoix (B)Onion Brule (C)Bouquet Garni (D)Onion Pique。
- 36.下列敘述何者正確？甲、Set Menu 為套餐式菜單；乙、Table d'Hote 為套餐式菜單；丙、 Buffet 為單點式菜單；丁：A la Carte 為套餐式菜單 (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
37. (A)十字軍東征 (B)文藝復興 (C)法國大革命（1789～1799） (D)古典廚藝時期 皇室瓦解，廚師失去工作，轉而經營餐廳，促使餐廳在各地開張。
- 38.歐陸式早餐（Continental Breakfast）與美式早餐（American Breakfast）所供應的餐食中共 同者為： (A)麵包（Bread） (B)蛋（Eggs） (C)培根、香腸（Bacon & Sausages） (D)火腿（Hams）。
- 39.以刀子切或刨絲器刨出的細長條狀是為： (A)Emincer (B)Paysanne (C)Julienne (D)Shred。
40. American Breakfast 與 Continental Breakfast 的差別在何處？ (A)蛋類 (B)果汁 (C)麵包 (D)咖啡。
- 41.犢牛骨高湯的熬製時間為： (A)1～2 小時 (B)2～3 小時 (C)4～6 小時 (D)30～45 分鐘。

- 42.下列何者為正確解凍方式？ (A)室溫解凍 (B)烤箱解凍 (C)高溫解凍 (D)放冷藏低溫解凍。
- 43.燒烤後的牛肉，應放置多久後才能切割？ (A)6 分鐘 (B)15～30 分鐘 (C)1 小時 (D)3 小時 以上。
- 44.傳統法式菜單的爐烤菜，通常是附什麼食用？ (A)開胃點心 (B)砂冰 (C)生菜沙拉 (D) 湯。
- 45.在煎炒時，若鍋內的材料過於擁擠，則： (A)對成品品質沒有太大影響 (B)食物的焦化作 用會受到影響 (C)此時應調降爐火溫度，以避免食物燒焦 (D)食物易燒焦。
46. Canapé 是指： (A)沙拉 (B)開胃小品 (C)烤肉 (D)甜點。
- 47.白花菜濃湯（Cauliflower）是加哪種酒類增加香氣？ (A)雪莉酒（Sherry） (B)威士忌（Whiskey） (C)白蘭地（Brandy） (C)葡萄酒（Wine）。
- 48.哪一種是世上最貴的辛香料？ (A)番紅花 (B)杜松子 (C)小茴香 (D)茴香。
- 49.邊切邊轉動，通常適用於紅蘿蔔等塊莖類蔬菜的切割尺寸是： (A)橄欖形 (B)滾刀塊 (C)細丁 (D)指甲片。
- 50.下列敘述，何者正確？ (A)廚師負責烹調食物，不需要了解成本 (B)廚師應兼重經驗與知 識，並有敬業精神 (C)在廚房中，要抓住機會表現個人才能，不必相互配合 (D)烹調技術 最重要，食品衛生及安全不需注意。

交卷時請連同答案卷一起繳回

勞 動 部 勞 動 力 發 展 署

1 1 1 年 自 辦 職 前 移 地 訓 練

筆試答案卷

班別：西餐烹調專業班(中壢)

號碼：

姓名：

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

錄取名單將於甄試後 5 個工作天下午五時前公告於本分署網頁