

八、中餐烹飪職種競賽試題



全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【中餐烹飪】職種【學科】正式試卷

選手證號碼：_____ 姓名：_____

注意事項：請將答案劃記於答案卡，未依規定劃記者不予計分。

試題說明：(選擇題每題 2 分，共 100 分)

- () 1. 廚房的工作台面至少須保持在多少燭光之上?
(A).100 (B).150 (C).200 (D).250
- () 2. 下列何者為正確的重量(或容積)換算：
(A).1 台兩=28.5g (B).1C=16t (C).1 lb=454g (D).1 lb=18oz
- () 3. 對於餐具的敘述，何者為錯誤的：
(A).羹最適合放在湯碗中 (B).燉湯最適合放在富貴盅中 (C).燴豆腐最適合放在凹盤中 (D).骨盤可用於分菜用
- () 4. 對於烹飪器具的敘述，何者為正確的：
(A).生鐵鍋較熟鐵鍋之導熱性佳 (B).北平鍋為單柄長把 (C).熟鐵的材質以青色發亮為佳 (D).玻璃鍋具的優點為傳熱佳
- () 5. 下列何者不是不銹鋼所含的材質?
(A).銅 (B).鎳 (C).鉻 (D).鎳
- () 6. 「它似蜜」是以何種食材為原料?
(A).豬夾心肉 (B).豬里肌 (C).羊腩 (D).羊里肌
- () 7. 菜餚與食材的配對何者最為正確?
(A).紅糟腐乳肉-豬腹脇肉 (B).紅燒圈子-豬腳 (C).醉轉彎-豬蹄 (D).叉燒肉-梅花肉
- () 8. 下列何者不屬於油菜類
(A).菜籽 (B).菜苔 (C).沖菜 (D).廣東人的菜心
- () 9. 何者配對為錯誤的：
(A).百合-球莖 (B).蓮藕-根莖 (C).山藥-根類 (D).韭黃-地上莖
- () 10. 「沙朗牛排」(T-bone steak) 是指牛屠體的哪一個部位?
(A).腹脇肉 (B).腰腹肉 (C).前部腰肉 (D).後部腰肉
- () 11. 市仔(台語)指的是
(A).蟹 (B).西施舌 (C).蛤蜊 (D).牡蠣
- () 12. 蛋生吃時易造成何種食物中毒?
(A).沙門氏菌 (B).大腸桿菌 (C).腸炎弧菌 (D).葡萄球菌



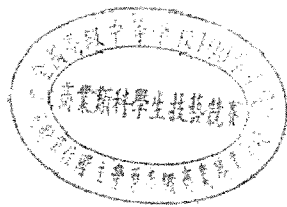
- ()13. 下列何者不屬於漿果類的水果
(A).草莓 (B).奇異果 (C).無花果 (D).葡萄
- ()14. 下列何者屬於麵粉類所製成的產品
(A).板條 (B).芋圓 (C).蝦餃皮 (D).水粉
- ()15. 台灣的蔘油(黑豆醬油)是以何處為最富盛名的產地
(A).彰化 (B).雲林 (C).台南 (D).屏東
- ()16. 螞蟻上樹的主要食材含哪兩種?
(A).豆豉、米粉 (B).豆豉、冬粉 (C).絞肉、米粉 (D).絞肉、冬粉
- ()17. 稻米的栽培源起於中國的哪一省分?
(A).湖南 (B).福建 (C).江蘇 (D).廣東
- ()18. 下列何種青菜在冬季的產量較少?
(A).包心菜 (B).白菜 (C).菠菜 (D).莧菜
- ()19. 製作壽司是使用下列何種米?
(A).在來米 (B).蓬萊米 (C).長糯米 (D).圓糯米
- ()20. 下列何種市售米含較多的膳食纖維?
(A).糙米 (B).胚芽米 (C).精白米 (D).糯米
- ()21. 下列何者不屬於黃豆製品?
(A).納豆 (B).素雞 (C).銀芽 (D).素食人造肉
- ()22. 大薄片是屬於何種菜系?
(A).四川菜 (B).湖南菜 (C).貴州菜 (D).雲南菜
- ()23. (甲)宋嫂魚羹-杭州菜、(乙)醃篤鮮-上海菜、(丙)道口燒雞-河南菜、(丁)九轉大腸-湖南菜、以上敘述之菜餚與菜系相吻合者為?
(A).甲乙 (B).甲丙 (C).甲乙丙 (D).甲乙丙丁
- ()24. (甲)清炒、(乙)紅燒、(丙)醬爆、(丁)滑溜、以上敘述之菜餚並不需要勾芡?
(A).甲乙 (B).甲丙 (C).甲乙丙 (D).甲乙丙丁
- ()25. 下列何種物質可協助含花青素之蔬菜保持其鮮豔之顏色?
(A).醋 (B).小蘇打 (C).鹽 (D).糖
- ()26. 蛋液中加入何種物質會時原來的店以變稀?
(A).醋 (B).小蘇打 (C).鹽 (D).糖
- ()27. 蒸螃蟹時最適合用來增加香氣去除寒氣的辛香料為?
(A).陳皮 (B).蒜頭 (C).香菜 (D).紫蘇
- ()28. (甲)雪蛤、(乙)竹筴、(丙)干貝、(丁)蟹皮、以上較不適合冷水發的乾貨為?
(A).甲乙 (B).甲丙 (C).甲乙丙 (D).甲乙丙丁



- ()29. 對於魚肚的敘述何者錯誤?
 (A).又稱為廣肚 (B).漲發時不可加鹼 (C).可水發 (D).為魚腹中之魚鱔
- ()30. 下列何種油炸法較於類似於西式的酥炸方式?
 (A).軟炸 (B).紙包炸 (C).高麗炸 (D).吉利炸
- ()31. 「焗」是哪一個地區特有的烹調法?
 (A).福建 (B).北平 (C).廣東 (D).四川
- ()32. (甲)麻辣豆魚-腐衣、(乙)合菜戴帽-春捲皮、(丙)炸響鈴-餛飩皮、(丁)醃篤鮮-百頁結、以上敘述之菜餚與主要食材相吻合者為?
 (A).甲乙 (B).乙丙 (C).丙丁 (D).甲丁
- ()33. 珍珠九子是哪一個菜系特有的菜餚?
 (A).粵菜 (B).川菜 (C).魯菜 (D).湘菜
- ()34. (甲)珍珠九子-圓糯、(乙)酒釀-圓糯、(丙)海產粥-梗米、(丁)蘿蔔糕-梗米、以上敘述之菜餚與主要食材相吻合者為?
 (A).甲乙 (B).乙丙 (C).丙丁 (D).甲丁
- ()35. 下列敘述何者正確?
 (A).動物屠宰後 pH 值會下降 (B).屠體脂肪少.肌纖維多時.熟成時間較短 (C).肉加熱時保水性會提高 (D).肉色來源主要與肌纖維和血紅素有關
- ()36. 芫爆墨魚的主要香味來源於何?
 (A).芹菜 (B).蔥 (C).香菜 (D).九層塔
- ()37. 雞絲拉皮中的「粉皮」之主要為何種食材製成?
 (A).麵粉 (B).在來米粉 (C).綠豆粉 (D).黃豆粉
- ()38. 「瓦焗」中的「瓦」為
 (A).砂鍋 (B).陶罐 (C).瓦片 (D).鋁鍋
- ()39. 下列哪種水果的最適宜儲存溫度最低?
 (A).鳳梨 (B).蘋果 (C).香瓜 (D).檸檬
- ()40. 紅燒蹄膀中加入何種物質可增添其光亮度?
 (A).蜂蜜 (B).果糖 (C).赤砂 (D).冰糖
- ()41. 米酒中主要是含有?
 (A).甲醇 (B).乙醇 (C).丙醇 (D).丁醇
- ()42. 紅燒的顏色最主要來源自?
 (A).紅辣椒醬 (B).紅麴 (C).番茄醬 (D).醬油
- ()43. 當粉心麵粉找不到時,可以用何種麵粉取代?
 (A).全麥麵粉 (B).高筋麵粉 (C).中筋麵粉 (D).低筋麵粉



- () 44. 水果入菜時,較適宜加入何種辛香調味料?
(A).嫩薑 (B).蒜頭 (C).豆豉 (D).味精
- () 45. 虎掌肉是指豬的哪一部位?
(A).前腿肉 (B).前腳 (C).後腿肉 (D).後腳
- () 46. 用作排骨飯的帶骨豬排是豬的哪一部位?
(A).大排 (B).中排 (C).小排 (D).粗排
- () 47. 蔬菜中的苦味主要來源為?
(A).薑酚 (B).硫化二丙烯基 (C).植物鹼 (D).草酸
- () 48. 以下伴手禮與主要地區不符合者為?
(A).包種茶/新北市 (B).鳳眼糕/台中市 (C).新港餛/嘉義縣 (D).旗鼓餅/高雄市
- () 49. 三星蔥產於何地?
(A).嘉義 (B).台南 (C).屏東 (D).宜蘭
- () 50. 四川的大紅袍是指何種辛香調味料?
(A).花椒 (B).胡椒 (C).新鮮辣椒 (D).乾辣椒





全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【中餐烹飪】職種【學科】正式試題答案

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



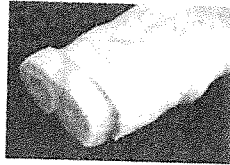
全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽
【中餐烹飪】職種【術科】正式試卷

參加證號碼：_____

請寫上「參加證號碼」並在出菜時同時與菜餚放置於評分處，否則不予計分
請於指定時間內完成下列動作：

一、指定菜：如意捲（六人份）

- (一) 請利用雞蛋製成蛋皮後捲入紫菜及雞肉泥，蒸熟，製作成如意捲
- (二) 出餐成品請勿勾芡，必須切開，至少有 6 片成品呈現，成品不可鬆散



二、創意菜（一人份）：創意米食套餐

- (一) 以米為主食搭配一道或以上之菜餚（運用提供之個人及共同材料製做出好吃的創意米食套餐）
- (二) 創意米食套餐請置在同一個盤子中
- (三) 以文字加以說明你的構思設計理念

三、剩下的食材及未評分之食物請回收

四、清潔工作（兩小時內未完成者以扣分處理）

構思設計理念

- (一) 以文字說明所取之公共材料各用於何處
- (二) 以文字加以說明你的構思設計理念



個人材料					
1	米	5	帶皮五花肉	9	青椒
2	雞蛋	6	里肌肉	10	黃椒
3	海苔	7	紅蘿蔔	11	青江菜
4	雞胸肉	8	小黃瓜	12	蔥、薑、蒜、辣椒
公共材料					
1	盒裝豆腐硬豆腐	6	青椒	11	玉米粒罐頭
2	二節翅	7	辣椒	12	芋頭
3	小蕃茄	8	茄子	13	紅蔥頭
4	五香小豆干	9	韭黃	14	
5	鳳梨片	10	韭菜花	15	
公共調味料					
1	番茄醬	7	花椒	13	醃鹹冬瓜
2	沙茶醬	8	甜麵醬	14	蒸肉粉(粗顆粒)
3	太白粉	9	魚露	15	辣油
4	地瓜粉	10	白醋	16	烏醋
5	麵包粉	11	辣豆瓣醬	17	桶裝沙拉油
6	醬油膏	12	豆鼓	18	蠔油