

市立新北高工 108 學年度第 2 學期 段考 試題										班別		座號		電腦卡作答
科目	衛生與安全概論	命題教師	陳怡婷	審題教師	謝昀祁	年級	二	科別	綜合科	姓名				是

一、是非題(每題 4 分，共 20 分)

- () 1. 在家裡廚房做菜就不需要在乎衛生。
- () 2. 走路拿刀時，刀子尖處應朝上。
- () 3. 強酸是一個清潔用的好物，雖然有點危險，但可以清除鍋子上的油垢。
- () 4. 如果鍋子上油垢洗不掉時，我可以先讓鍋子泡熱水。
- () 5. 其實青菜不用洗就可以煮，因為下鍋後可以高溫殺菌。

二、選擇題(每題 5 分，共 20 分)

- () 1. 在餐飲業工作時，需達到下列哪一條件？
- (A)頭髮：只要綁起頭髮就好 (B)手指：保持乾淨、不過長
- (C)臉：化點濃妝 (D)臉：想打噴嚏時需拿下口罩
- () 2. 當瓦斯爐開著火、放著鍋子時，下列哪項我不能做？
- (A)開抽油煙機 (B)離開去冰箱拿東西 (C)到油在鍋上 (D)先回教室拿口罩
- () 3. 消毒需注意的事項，下列何者正確？
- (A) 保持通風 (B)眼睛噴到清潔液時要摀住眼睛及可 (C)用完的漂白水到入馬桶
- () 4. 紅蘿蔔削皮時下列何者正確？
- (A) 同一個地方要重複削才會乾淨 (B)手指要放在削皮器會刮到的地方
- (C) 削皮器不用先清洗
- () 5. 下列何者不是在消毒時保護自己的方法？
- (A) 按照使用規則的步驟使用 (B)吸入消毒液的氣體不會影響身體
- (C) 消毒液瓶身都要明確標示

三、問答題(一題 3.3 分)

1. 製作散壽司時，那些食物需要冰在冷藏？請舉出 3 個。

市立新北高工 108 學年度第 2 學期 段考 試題										班別		座號		電腦卡作答
科 目	衛生與安全概論	命題教師	陳怡婷	審題教師	謝昀祁	年級	二	科別	綜合科	姓名				是

2. 切食材時，請問壓住食材的手要呈現什麼姿勢？

3. 請問各式餐具、碗盤使用前應該要做什麼？

4. 剛洗完而且溼答答的碗盤，我可以直接放在木頭櫃子裡嗎？為什麼？

5. 如果在製作散壽司時，蝦子沒燙熟就給客人吃，可以嗎？為什麼？

6. 我們可以把放有豬肉的塑膠盒靠近瓦斯爐，比較方便下鍋，可以嗎？為什麼？)

7. 食物裝盒的時候，我們要注意那些衛生安全？舉出 2 個。

8. 為什麼要在食物盒上打標(日期)？

8. 做生菜沙拉時，為什麼生菜用生水洗後還要用開水洗？

9. 請問在家住廚房煮菜時，應該注意哪些衛生安全？請具出 3 個
