zHB01601 中餐烹飪實習 II 勘誤表

No	頁碼	行數、圖表	錯誤處	錯誤修正
1	P6	選擇第 2 題	2.烹調的基本能力不包含？ (A)良好的耐力 (B)充分的體力 (C)正確的操作 (D)良好的外貌。	2.烹調的基本能力不包含**（問號刪除）** (A)良好的耐力 (B)充分的體力 (C)正確的操作 (D)良好的外貌。
2	P6	選擇第 9 題	9.油的沸騰溫度比水的沸騰溫度？ (A)無法比較 (B)高 (C)低 (D)一樣。	9.油的沸騰溫度比水的沸騰溫度**（問號刪除）** (A)無法比較 (B)高 (C)低 (D)一樣。
3	P7	選擇第 15 題	15.為進行前熟處理的食材並與冷水一同放入鍋中加熱稱為 (A) 冷水鍋 (B) 熱水鍋 (C) 冷油鍋 (D) 熱油鍋。	15.為進行**初熟**處理的食材並與冷水一同放入鍋中加熱稱為 (A) 冷水鍋 (B) 熱水鍋 (C) 冷油鍋 (D) 熱油鍋。
4	P8	選擇第 30 題	30.中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？ (A) 漂亮大方 (B) 減少生產成本 (C) 代表公司形象 (D) 防止髮屑雜物掉落食物中。	30.中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是**（問號刪除）** (A) 漂亮大方 (B) 減少生產成本 (C) 代表公司形象 (D) 防止髮屑雜物掉落食物中。
5	P8	問答第 1 題	1.一般以爐火的大小來區分火候可分為哪幾種。	1.一般以爐火的大小來區分火侯可分為哪幾種**？**
6	P8	問答第 2 題	2.烹調過程中傳熱的介質可分為哪三種。	2.烹調過程中傳熱的介質可分為哪三種**？**
7	P8	問答第 3 題	3.何謂過水與過油。	3.何謂過水與過油**？**
8	P8	問答第 4 題	4.上漿與掛糊有何不同之處。	4.上漿與掛糊有何不同之處**？**
9	P46	●材料	雞　　半隻 四神藥包（茯苓、芡實、蓮子、淮山）1包	雞　　半隻 四神藥包　**1包** **（茯苓、芡實、蓮子、淮山）**

10	P66	選擇第 34 題	34.肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為 (A) 腱子肉 (B) 肋條 (C) 腓力 (D) 沙朗。	34.肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為 (A) 腱子肉 **(B) 牛小排** (C) 腓力 (D) 沙朗。
11	P66	選擇第 35 題	35.一般俗稱的滷牛肉係採用牛的 (A) 里肌肉 (B) 和尚頭 (C) 牛腩 (D) 腱子肉。	35.一般俗稱的滷牛肉係採用牛的 (A) 里肌肉 (B) 和尚頭 **(C) 沙朗** (D) 腱子肉。
12	P66	選擇第 40 題	（D）40.四神燉雞的四神指的是 (A) 茯苓、芡實、蓮子、准山 (B) 茯苓、芡實、蓮子、紅棗 (C) 當歸、芡實、蓮子、准山 (D) 茯苓、苟杞、蓮子、准山。	（D）40.四神燉雞的四神指的是 (A) 茯苓、芡實、蓮子、**淮**山 (B) 茯苓、芡實、蓮子、紅棗 (C) 當歸、芡實、蓮子、**淮**山 (D) 茯苓、**枸杞**、蓮子、**淮**山。
13	P66	問答第 2 題	2.羹與燴有何不同之處。	2.羹與燴有何不同之處**？**
14	P66	問答第 3 題	3.拌的烹調技法以烹調時的溫度來分，可分為那兩種。	3.拌的烹調技法以烹調時的溫度來分，可分為**哪**兩種**？**
15	P98	選擇第 5 題	5.鍋子燒乾後放入油及抓醃的材料，以中小火加熱，使食材熟透的烹調法稱之為 (A) 炒 (B) 煎 (C) 貼 (D) 炸。	5.鍋子燒乾後放入**油及材料**，以中小火加熱，使食材熟透的烹調法稱之為 (A) 炒 (B) 煎 (C) 貼 (D) 炸。
16	P99	選擇第 14 題	14.將食材經過處理後，沾上乾粉，放入油鍋中炸至熟透稱為 (A) 酥炸 (B) 軟炸 (C) 清炸 (D) 乾炸。	**※ 本題刪除**
17	P100	問答第 2 題	2.何謂「潤鍋」。	2.何謂「潤鍋」**？**
18	P100	問答第 3 題	3.炒的烹調技法可分為那兩種。	3.炒的烹調技法可分為**哪**兩種**？**
19	P100	問答第 4 題	4.請寫出「炸」的烹調要點	4.請寫出「炸」的烹調要點**。**

20	P122	●調味料	(1)醬油　3大匙 味素　1/2小匙 胡椒粉　1/2小匙 紹興酒　2大匙 (2)太白粉水　適量 香油　1小匙	(1)醬油　3大匙 味素　1/2小匙 胡椒粉　1/2小匙 紹興酒　2大匙 (2)太白粉水　適量 香油　1小匙
21	P133	第 4 行	1.將經過初熟處理的食材，整齊的排放於已經爆香過的鍋中	1.將經過初熟處理的食材，整齊**地**排放於已經爆香過的鍋中
22	P148	●調味料	(1)酒釀　2大匙 鹽　1/2小匙 味素　1/2小匙 (2)太白粉1大匙 香油1小匙	(1)酒釀　2大匙 鹽　1/2小匙 味素　1/2小匙 (2)太白粉　**1大匙** 香油　**1小匙**
23	P174	●材料	紅蟳　2隻(1隻約10兩重) 薑　1小塊 蔥　2支	紅蟳　2隻(1隻約10兩重) 薑　1小塊 蔥　2支
24	P188	選擇第 1 題	1.拔絲中以水作溶糖介質的方法稱為？ (A) 油炒法 (B) 水炒法 (C) 乾炒法 (D) 油水混炒法。	1.拔絲中以水作溶糖介質的方法稱為**（問號刪除）** (A) 油炒法 (B) 水炒法 (C) 乾炒法 (D) 油水混炒法。
25	P188	選擇第 2 題	2.拔絲中以油和水一同作為溶糖介質的方法稱為？ (A) 油炒法 (B) 水炒法 (C) 乾炒法 (D) 油水混炒法。	2.拔絲中以油和水一同作為溶糖介質的方法稱為**（問號刪除）** (A) 油炒法 (B) 水炒法 (C) 乾炒法 (D) 油水混炒法。
26	P188	選擇第 12 題	12.煙燻鯧魚的燻料為 (A) 太白粉、糖、茶葉、米 (B) 麵粉、糖、茶葉、米 (C) 麵粉粉、鹽、茶葉、米 (D) 太白粉、糖、芝麻、米。	12.煙燻鯧魚的燻料為 (A) 太白粉、糖、茶葉、米 (B) 麵粉、糖、茶葉、米 (C) 麵**包**粉、鹽、茶葉、米 (D) 太白粉、糖、芝麻、米。