

A. 烤大豬專業知識

- (B) 1. 原住民烤大豬最重要的環節為何？
- (A) 豬隻種類
 - (B) 燃料及火候控制
 - (C) 調味料
 - (D) 刀工
- (D) 2. 以下何者為原住民烤大豬與烤乳豬的差異？
- (A) 豬隻大小
 - (B) 烤肉器具
 - (C) 燒烤技藝
 - (D) 以上皆是
- (D) 3. 原住民烤大豬通常需要烤多久？
- (A) 30 分鐘
 - (B) 1 小時
 - (C) 4 小時
 - (D) 視豬的大小、火候狀況、豬的熟成狀況，調整最合適的燒烤時間。
- (A) 4. 以下何者不建議作為烤大豬之燃料？
- (A) 樟木
 - (B) 相思木
 - (C) 苦茶樹
 - (D) 龍眼木
- (C) 5. 原住民烤大豬源自於布農族的狩獵文化，會就地將山豬烤熟的主要理由為何？
- (A) 肚子餓，先烤來吃
 - (B) 對於食材的尊重
 - (C) 延長食材保存時間
 - (D) 現場就有木材作為燃料，不用白不用
- (B) 6. 烤豬時，可噴灑何種液體有助於去除腥味？
- (A) 白開水
 - (B) 米酒
 - (C) 汽水
 - (D) 醬油
- (D) 7. 為何有些原住民烤大豬師傅會需要準備「番刀」？

- (A) 展現原住民的文化特色
 - (B) 隨時準備出草
 - (C) 增加觀賞性
 - (D) 最後的豬肋排部分，需要比較鋒利的大把刀子
- (B) 8. 要產生空隙、空氣流通，火才能燒得旺，以下關於烤大豬之燃料擺放方式，何者正確？
- (A) 排得越密集越好
 - (B) 須注意燃料間的縫隙要大小適中，並且由下而上、由小至大進行堆疊
 - (C) 排得越散越好
 - (D) 排得美觀即可
- (A) 9. 新鮮的豬肉的外表、光澤度，應具備下列何種特徵？
- (A) 淡紅色或淡粉色，表皮肥肉部分呈有光澤的白色
 - (B) 呈灰色或暗紅色，切面也呈暗灰色或深褐色，表皮脂肪部分污穢，呈淡綠色
 - (C) 肉色澤暗紅或帶有血跡，脂肪呈桃紅色，肉切面上的血管可擠出暗紅色瘀血
 - (D) 肉皮厚、皺摺多、毛囊粗，呈灰白色，瘦肉部分呈暗紅色
- (C) 10. 原住民烤大豬的過程當中，去除豬皮之後繼續燒烤，豬肉表面會滴下許多液體，火勢則是越來越旺，請問該液體是甚麼？
- (A) 汗
 - (B) 水分
 - (C) 脂肪
 - (D) 米酒
- (D) 11. 關於豬隻綁紮上架所使用的固定工具，以下何者較為適合？
- (A) 麻繩
 - (B) 尼龍繩
 - (C) 棉繩
 - (D) 以上皆非
- (B) 12. 以下何者最適合作為豬隻綁紮上架所使用的固定工具？
- (A) 釣魚線
 - (B) 鐵絲
 - (C) 麻繩
 - (D) 尼龍繩
- (B) 13. 關於高架調整與火候控制的描述，以下何者錯誤？
- (A) 以不燒焦為原則
 - (B) 初期火勢較大，不需要頻繁翻面，肉會熟得更快

- (C) 後期火勢較小，翻面的頻率可以降低
- (D) 高架上的兩層架子，可依據火勢大小調整烤豬高度

(C) 14. 以下圖片，何者為傳統原住民烤大豬所使用的烤架？

(A)



(B)



(C)



(D)



(A) 15. 小明烤豬過程中，劃下第一刀的時候，發現豬肉沒有熟透，他應該怎麼做？

- (A) 再烤一下，熟得差不多再切下來
- (B) 騙客人說熟了，反正也不會怎麼樣
- (C) 把沒熟的肉藏起來
- (D) 假裝沒看到，客人也吃不出來，之後的肉再烤熟一點就好

(C) 16. 烤豬烤到一半，固定豬隻的鐵絲如果燒斷，應該怎麼處理？

- (A) 無須理會，反正也無傷大雅
- (B) 慌張地徒手補救，燙到手也沒關係
- (C) 視情況將高架取下，燒斷的地方重新綁紮，同時注意燙手
- (D) 怨天尤人，索性不考

(D) 17. 請問火候控制的關鍵為何？

- (A) 燃料擺放均勻、火勢適中
- (B) 烤豬不要燒焦
- (C) 耐燒的燃料

(D) 以上皆是

(D) 18. 關於烤豬過程中的衛生安全面向，以下敘述何者正確？

- (A) 烤豬真正重要的是燒烤技術，邊烤邊嚼檳榔其實無傷大雅
- (B) 烤豬的時候可以抽菸，因為烤豬肉的煙有香氣，會蓋過香菸味
- (C) 分離豬皮、切割豬肉的刀子不用每次洗
- (D) 烤豬時注意手部盡量不要戴飾品、手錶，視情況需要戴手套

(C) 19. 噴灑米酒發生在烤豬的哪一個過程？

- (A) 烤豬正式上架燒烤前
- (B) 烤豬上架到剝皮之間
- (C) 烤豬烤到剝皮之後到切肉前
- (D) 烤豬切下來要吃的時候

(D) 20. 關於烤豬肉前，將豬隻運送至客戶指定烤肉地點的過程，以下敘述何者正確？

- (A) 可用布將豬隻覆蓋，避免豬隻沾到沙塵
- (B) 若運送路程較遠，可準備冰塊袋放在豬隻旁邊，保持肉質新鮮度
- (C) 運送過程需要固定好豬隻和相關硬體設備
- (D) 以上皆是

(C) 21. 老虎鉗的主要功能為何？

- (A) 虛張聲勢，看起來比較厲害
- (B) 把烤好的豬肉扯下來
- (C) 綁紮上架，配合綁鐵絲使用
- (D) 烤大豬時可以敲打豬肉增加口感

(B) 22. 關於綁紮上架，以下何者為比較合適的鐵絲穿法？

- (A) 綁越多越穩，可降低鐵絲燒斷的風險
- (B) 從脊椎下方穿過適量的鐵絲再固定於高架鐵桿，接著四肢進行鐵絲固定、補強
- (C) 為避免鐵絲影響烤豬風味，穿得越淺越好
- (D) 綁四肢就好，烤的時候豬掉下來再說

(A) 23. 關於烤大豬的切割技巧，以下何者較能展現烤大豬的風味？

- (A) 依據脂肪與瘦肉的切面，將脂肪與瘦肉比例適中的豬肉切下來
- (B) 依據心情喜好，毫無章法地切，切得下來就好
- (C) 先將脂肪切下來，再慢慢切瘦肉
- (D) 能切多厚就切多厚，切下來再切小塊

(B) 24. 為何下圖中圈起來的地方(豬隻的嘴巴)要塞一個鐵罐？



- (A) 血淋淋的豬隻不雅觀，嘴巴塞一個鐵罐比較可愛
- (B) 因為綁紮上架時，高架會從豬口穿過，塞鐵罐是為避免冷凍的時候，嘴巴閉起來
- (C) 烤豬烤到想睡覺的時候，可以拿起來喝
- (D) 客戶等待的時候，可以玩踢鐵罐的遊戲

(D) 25. 以下兩張圖片，在進行烤大豬的哪一個環節？



- (A) 殺豬
- (B) 把玩老虎鉗
- (C) 清洗內臟
- (D) 綁紮上架

(D) 26. 下圖圈起來的地方，設計上主要的意義為何？



- (A) 置物掛鉤的功能，可以掛手套或毛巾，方便烤豬作業
- (B) 非烤豬的時候，可以掛上桿子，作為曬衣架使用

- (C) 純粹為了美感而設計
- (D) 烤肉過程可以依據火候大小進行高架上下、角度的調整

(B) 27. 以下兩張圖片，烤豬師傅在做甚麼？



- (A) 去除豬皮
- (B) 正式烤豬前，取下多餘的油脂
- (C) 怕客人吃不完，先把一些肉留起來，晚一點再烤
- (D) 偷帶回家加料

(A) 28. 以下圖片所圈選的部分，主要功能為何？



- (A) 翻轉烤豬，讓不同角度的豬肉都可以均勻受熱
- (B) 把豬肉抬到高架時，比較好抬
- (C) 看起來比較專業，沒有特別的用途
- (D) 可以掛一些私人用品，增加收納空間

(B) 29. 烤豬烤到豬皮出現一粒一粒的狀態，並且稍微焦黑，意謂著甚麼？



- (A) 豬隻不健康
- (B) 須要適時翻面或者調整燃料擺放位置

- (C) 豬皮與脂肪開始分離
- (D) 以上皆非

(B) 30. 下圖烤豬師傅正在進行甚麼動作？



- (A) 將不小心烤焦的部分去除
- (B) 烤到豬皮與脂肪分離後，去除豬皮
- (C) 幫豬隻去角質
- (D) 製作餅乾脆片

(D) 31. 下圖圈選處，師傅手中的噴霧罐裝甚麼？



- (A) 75%消毒酒精
- (B) 醋
- (C) 蜂蜜水
- (D) 米酒

(D) 32. 以下何者為烤大豬須使用的器具？

- (A) 老虎鉗
- (B) 月彎刀
- (C) 夾斷鉗
- (D) 以上皆是

(B) 33. 以下何者不是綁紮上架會使用的器具？

- (A) 老虎鉗
- (B) 月彎刀
- (C) 夾斷鉗

(D) 鐵絲

(D) 34. 健康、肥熟適中的豬隻，對於烤豬的美味程度有關鍵性的影響，請問以下哪種方式可以判斷豬隻是否健康、美味？

- (A) 豬的活動力
- (B) 外表有無傷口、明顯腫瘤
- (C) 油脂分布
- (D) 以上皆是

(D) 35. 下圖烤豬所使用的器具，下列敘述何者錯誤？



- (A) A 為老虎鉗，主要功能為配合鐵絲進行豬隻綁紮
- (B) B 為夾斷鉗，主要功能為鐵絲剪斷
- (C) C 為月彎刀，主要功能為切割豬肉
- (D) D 為月彎刀，主要功能為切割豬肉

(D) 36. 下圖烤豬所使用的刀具，下列敘述何者正確？



- (A) 此為俗稱的「番刀」、「開山刀」
- (B) 主要功能是在烤大豬過程的中後段，將豬肋排的部分砍下來
- (C) 此刀具非常鋒利，使用時要特別小心
- (D) 以上皆是

(D) 37. 下圖烤豬所使用的刀具，下列敘述何者正確？



- (A) 可以用在去除豬皮的時候
- (B) 將烤大豬肉一片一片切下來的好幫手
- (C) 此為俗稱的「月彎刀」

(D) 以上皆是

(C) 38. 烤大豬過程中，有時候會噴灑米酒，請問主要目的為何？

- (A) 增添風味
- (B) 消毒
- (C) 去除腥味
- (D) 吃出微醺的感覺

(D) 39. 如果以「樟木」作為烤大豬的燃料，會產生什麼樣的結果？

- (A) 豬肉容易出血水
- (B) 烤的更快好更好，而且大幅節省燃料
- (C) 肉質變得更香更嫩
- (D) 樟木氣味過於強烈，烤肉將無法入口

(B) 40. 為何去除豬皮之後，會開始需要密集翻面？

- (A) 展現力氣
- (B) 避免烤焦
- (C) 翻面過程會增加豬的肉質
- (D) 裝忙給客人看

(D) 41. 為何豬隻綁紮上架不能使用釣魚線？

- (A) 會燒斷
- (B) 穿不過豬肉
- (C) 固定效果不佳
- (D) 以上皆是

(A) 42. 烤大豬過程中，豬身淋水沖洗的時機？

- (A) 烤豬上架前，先用清水將血水處理乾淨
- (B) 烤好的時候
- (C) 因為炭火不易控制，可以視當時炭火決定淋水降溫
- (D) 烤髒了，清洗用

(D) 43. 烤豬分切後，再加熱的方式哪個是錯的？

- (A) 不需加熱，溫溫的也很好吃
- (B) 使用餘炭，架高保溫
- (C) 利用錫箔紙包覆，置放於餘炭周邊
- (D) 現場準備噴槍加熱

(D) 44. 請問最適宜的烤豬溫度？

- (A) 攝氏 200 ~ 250 度
- (B) 攝氏 250 ~ 300 度
- (C) 攝氏 300 ~ 350 度
- (D) 維持攝氏 350 度以上

(C) 45. 原住民烤大豬過程，去腥的辦法？

- (A) 沒有辦法去腥
- (B) 噴水降溫的過程，可以在水中加入檸檬
- (C) 使用米酒，在烤豬過程噴灑
- (D) 用香茅草，拍打豬身

(D) 46. 烤豬焦黑部位的處理方法？

- (A) 削除焦黑部分
- (B) 整塊割掉丟棄
- (C) 不需理會，分切時再處理丟棄
- (D) 以上皆是

(A) 47. 市面上，原住民烤大豬最常見的用豬為何？

- (A) 白毛豬
- (B) 麝香豬
- (C) 黑毛豬
- (D) 山豬

(D) 48. 已經烤熟、分切好的豬肉，應該如何處理比較符合食品衛生安全？

- (A) 徒手拿取
- (B) 請客人隨意拿取
- (C) 穿戴摸過烤大豬設備的手套拿取
- (D) 使用乾淨的夾子拿取

(B) 49. 關於原住民烤大豬的作業流程，以下敘述何者正確？

- (A) 大部分都以環保木炭作為燃料
- (B) 去除豬皮後，需要比較頻繁地進行烤豬翻面
- (C) 切割烤熟的豬肉時，脂肪會特別切除丟棄
- (D) 會進行比較濃烈的調味

(D) 50. 在講究食安的現代，原住民烤大豬有許多食品安全面向，下列敘述何者正確？

- (A) 原住民烤大豬不需要戴手套
- (B) 只要豬隻來源是肉品市場的合格肉品，即使是生病的豬也沒關係
- (C) 新型冠狀病毒疫情趨緩，口罩可視情況不配戴

(D) 切割豬肉的月彎刀或番刀，每次使用完都須要再清潔一次

(D) 51. 為何原住民烤大豬的旋轉烤架，大多是不銹鋼的材質？

- (A) 重量較輕
- (B) 易清洗
- (C) 承重大、穩定性高
- (D) 以上皆是

(C) 52. 對於原住民烤大豬營業車輛管理應保持何種態度？

- (A) 一年做一次清洗消毒就好
- (B) 消毒清潔浪費時間，完全不需要
- (C) 每次結束後馬上清潔消毒，避免汙染累積
- (D) 以上皆非

(A) 53. 烤豬調味應優先考慮？

- (A) 安全性
- (B) 經濟性
- (C) 方便性
- (D) 有用性

(B) 54. 選擇烤大豬豬肉的容器時必須注意？

- (A) 美觀
- (B) 衛生
- (C) 廉價
- (D) 高級

(D) 55. 烤大豬完畢後，應優先檢查下列何種事項？

- (A) 原料肉
- (B) 物料
- (C) 添加物
- (D) 火源是否熄滅

(A) 56. 可利用哪一種方式來儲存生豬肉比較合適？

- (A) 冷凍
- (B) 混和
- (C) 乾燥
- (D) 濃縮

(A) 57. 如何預防烤豬過程中發生的火災事件？

- (A) 隨時準備可使用之未過期乾粉式滅火器
- (B) 這樣的事情不會發生在我身上不須預防
- (C) 準備大黑布，緊急時可拍滅火源
- (D) 預備 2 公升滅火用水備用

(A) 58. 為何烤大豬不使用瓦斯進行燒烤？

- (A) 火源供應溫度不夠
- (B) 失去燒烤應有的香氣
- (C) 瓦斯燃料成本較高
- (D) 以上皆是

(D) 59. 烤大豬所剩的骨頭與廚餘該如何處理？

- (A) 放在原地不管它
- (B) 丟在路邊公用垃圾桶
- (C) 就地掩埋
- (D) 集中後給清潔隊垃圾車處理

(B) 60. 為何烤大豬要使用炭火進行燒烤？

- (A) 比較環保
- (B) 火源溫度供應才夠
- (C) 料理工具容易清洗
- (D) 以上皆是

(A) 61. 南投原鄉原住民烤豬認證的最高主管機關為何？

- (A) 南投縣政府
- (B) 原住民族委員會
- (C) 原住民族電視台
- (D) 原住民族主題園區

(A) 62. 當原住民烤大豬接近烤好的狀態，下列何者「不是」即將越來越熟的跡象？

- (A) 肉質越來越紅
- (B) 烤到豬皮與脂肪分離，準備去除豬皮
- (C) 空氣開始瀰漫烤大豬的香氣
- (D) 外表顏色逐漸金黃

(B) 63. 下列哪一種工具應用於綁鐵絲？

- (A) 剪刀
- (B) 老虎鉗
- (C) 迴紋針

(D) 螺絲起子

(D) 64. 以下何者可以作為原住民烤大豬之燃料？

- (A) 相思木
- (B) 苦茶樹
- (C) 龍眼木
- (D) 以上皆是

(D) 65. 傳統上，原住民常見的特殊美食有哪些？

- (A) 方便攜帶的竹筒飯
- (B) 就地取材的水煮野菜
- (C) 香味傳千里的烤大豬
- (D) 以上皆是

(B) 66. 下列何者不是南投縣政府原住民族行政局推行烤豬認證的主要理由？

- (A) 建立南投原鄉原住民烤豬品牌
- (B) 讓非原住民也能學習烤豬燒烤技藝
- (C) 加強縣內原住民烤大豬的職能
- (D) 提供縣內更加優質的行銷環境

(D) 67. 「南投原鄉原住民烤豬認證」標章設計的原則為？

- (A) 以原住民烤豬為概念
- (B) 加入布農、賽德克與泰雅族圖騰
- (C) 融入火烤元素
- (D) 以上皆是

(D) 68. 烤大豬最適合的場合是？

- (A) 老爸的生日宴會
- (B) 機關團體的慶功宴
- (C) 親友聚集的營火晚會
- (D) 以上皆是

(A) 69. 布農族語 babu、賽德克語 babuy，對於普遍原住民(尤其是布農族)來說有特別的意涵，請問這兩個族語代表甚麼意思？

- (A) 豬
- (B) 狩獵
- (C) 小米
- (D) 射耳祭

- (B) 70. 普遍來說，傳統原住民烤大豬的起源為何？
- (A) 烤乳豬技巧的延伸
 - (B) 原住民的狩獵文化
 - (C) 因應市場開發出來的美食
 - (D) 以上皆是
- (B) 71. 身為原住民烤大豬師傅，除燒烤技術外，豬隻本身對於美味程度也有決定性因素，請問豬隻選購應注意？
- (A) 價格便宜就好
 - (B) 要屠宰合格的豬隻
 - (C) 有生病的豬隻
 - (D) 山豬才適合
- (A) 72. 原住民烤大豬所使用的旋轉烤架、月彎刀及番刀使用過後應多久清洗整理一次？
- (A) 每日
 - (B) 每 2~3 天
 - (C) 每週
 - (D) 每月
- (B) 73. 在防疫時期販售原住民烤大豬時，以下作法何者正確？
- (A) 口罩太悶熱，不想戴
 - (B) 應戴口罩並落實健康管理
 - (C) 發燒、咳嗽依舊堅持工作
 - (D) 狂用乾洗手，病毒不找我
- (D) 74. 關於原住民烤大豬過程中的服儀，以下敘述何者正確？
- (A) 服裝應整潔
 - (B) 接觸豬肉與接觸器材的手套應該分開
 - (C) 穿可包覆腳趾的鞋子
 - (D) 以上皆是
- (C) 75. 為何噴灑米酒在烤大豬身上可以「去腥味」？
- (A) 用酒精味蓋過腥味
 - (B) 吃烤豬的時候會微醺，降低嗅覺感受
 - (C) 酒精可將帶有腥味的物質分解，烹調過程中隨酒精一起揮發
 - (D) 以上皆非
- (D) 76. 以下何者較適合作為原住民烤大豬作業時穿的鞋子？
- (A) 木屐

- (B) 藍白拖
- (C) 夾腳拖
- (D) 布鞋

(D) 77. 已經烤好並且切成小塊的烤大豬肉，如何處理比較符合衛生？

- (A) 放置在有蓋的不鏽鋼餐桶
- (B) 提供烤肉夾讓客人使用
- (C) 取用時配戴口罩
- (D) 以上皆是

(D) 78. 甚麼節日適合原住民烤大豬？

- (A) 中秋節
- (B) 父親節
- (C) 聖誕節
- (D) 以上皆是

(B) 79. 甚麼地點較為適合作為原住民烤大豬的場地？

- (A) 飯店的廚房
- (B) 空曠的戶外場地
- (C) 學校體育館內
- (D) 教堂裡

(C) 80. 關於原住民烤大豬噴灑米酒去腥的方式，以下何者較合適？

- (A) 整罐米酒淋上去
- (B) 將米酒含在嘴巴裡進行噴灑
- (C) 按壓噴霧罐進行噴灑
- (D) 用手沾米酒再灑上去

(B) 81. 原住民烤大豬烤到一半，突然想上廁所，應該怎麼做？

- (A) 請客人幫忙看顧，再去上廁所
- (B) 請烤大豬夥伴協助，再去上廁所
- (C) 順其自然
- (D) 就地解決

(A) 82. 關於原住民烤大豬烤完之不鏽鋼烤架，以下敘述何者正確？

- (A) 當天即使用中性清潔劑進行清洗，並晾乾
- (B) 隔天就要烤，無須進行任何處理
- (C) 帶回家後，用濕毛巾擦一擦
- (D) 直接丟棄在烤肉現場

- (B) 83. 若客人詢問為何烤大豬的大小不如當初訂購的重量，該如何回答？
- (A) 含糊帶過，並轉移話題
 - (B) 說明訂購的豬隻重量為活體豬的體重，實際燒烤的豬隻會去除內臟
 - (C) 惱羞成怒，指責客人不懂
 - (D) 以上皆可
- (B) 84. 原住民烤大豬需要幾個人才能烤？
- (A) 一個人
 - (B) 兩個人以上
 - (C) 越多人越好
 - (D) 以上皆是
- (C) 85. 烤到一半發現火候溫度不足，應該怎麼做？
- (A) 將就著烤，不熟就算了
 - (B) 跟客人借打火機
 - (C) 視情況補充燃料
 - (D) 以上皆非
- (D) 86. 下列何種行為不宜在原住民烤大豬過程中發生？
- (A) 嚼檳榔
 - (B) 抽菸
 - (C) 聊天
 - (D) 以上皆是
- (A) 87. 為何有些原住民烤大豬在擺放燃料的時候，會以竹子鋪底？
- (A) 較容易燃燒
 - (B) 看起來比較美觀
 - (C) 燻烤出竹子的香氣
 - (D) 以上皆是
- (B) 88. 俗語說：「師父引進門，修行在個人」，身為一個專業的原住民烤大豬廚師應該？
- (A) 不必練習，以免浪費時間
 - (B) 不斷練習，以達到熟能生巧之效果
 - (C) 只要熟記要訣
 - (D) 只要展現自信即可
- (D) 89. 碰到挑剔的顧客，原住民烤大豬廚師應該如何應對？
- (A) 多加點調味料

- (B) 將責任推卸給肉品市場
- (C) 據理力爭，決不退讓
- (D) 用心烤豬，加強服務

(C) 90. 身為一個原住民烤大豬師傅，衛生習慣很重要，開始處理豬隻前，應優先洗滌？

- (A) 抹布
- (B) 頭髮
- (C) 雙手
- (D) 餐具

(D) 91. 依照衛生法規相關規定，身為一位專業的原住民烤大豬廚師，工作前、如廁後，正確的洗手程序為？

- (A) 濕捧搓沖擦
- (B) 濕捧搓擦沖
- (C) 搓濕捧沖擦
- (D) 濕搓沖捧擦

(B) 92. 身為一個專業的原住民烤大豬廚師，應養成良好的習慣，下列敘述何者正確？

- (A) 一邊切肉一邊口沫橫飛地介紹餐點
- (B) 保持手部清潔
- (C) 指甲彩繪增加吸引力
- (D) 同時遞送切好的肉及接觸紙鈔等金錢

(D) 93. 原住民烤大豬比較少用山豬來烤的原因為何？

- (A) 肉質較結實，較難烤出肥瘦適中的美味
- (B) 山豬較為稀有，可遇不可求
- (C) 山豬過於兇猛，捕捉起來不符合經濟效益
- (D) 以上皆是

(D) 94. 挑選原住民烤大豬綁紮上架所使用的線材，有哪些標準可以檢視？

- (A) 耐熱度要高，燒烤的時候才不會斷
- (B) 硬度要夠高，才有辦法穿過豬身
- (C) 粗度要適中，綁的時候才不會太吃力、綁不起來
- (D) 以上皆是

(A) 95. 取得原住民烤大豬的燃料(原木)的方式，以下何者正確？

- (A) 協助果農矮化剪枝，再將修剪下來的樹枝樹木作為燃料
- (B) 盜砍別人家的樹木，納為己有
- (C) 跟山老鼠收購

(D) 以上皆非

(B) 96. 中秋節通常為原住民烤大豬的旺季，身為原住民烤大豬業者，面對大量的訂單需求，應該怎麼做？

(A) 都接下訂單，先收訂金再說

(B) 評估工作量與期程安排，維持良好的品質，不多接訂單

(C) 臨時招兵買馬，只要烤起來有模有樣即可

(D) 以上皆是

(C) 97. 身為一位敬業的原住民烤大豬業者，當客人問起烤的豬隻是不是山豬，但實際上烤的是白毛豬的時候，應該怎麼回答？

(A) 山豬是原住民的特色，烤的當然是山豬

(B) 烤的是進口豬，更高級美味

(C) 誠實告知烤的是白毛豬，反映在價格和肥瘦適中的肉質上，吃起來其實更美味

(D) 轉移話題，不用甚麼問題都回答客人

(B) 98. 關於原住民烤大豬的調味技巧，以下敘述何者錯誤？

(A) 以呈現豬肉原味為原則

(B) 以濃烈的調味為原則

(C) 調味料有時會加入馬告增添風味

(D) 常以胡椒鹽作為調味料

(A) 99. 關於原住民烤大豬師傅在烤肉過程中會配戴手套，以下功能敘述何者為非？

(A) 服裝儀容不需特別注重

(B) 防止燙傷，因為豬肉及烤架的溫度都很高

(C) 衛生考量，因為指甲或指縫可能有殘留細菌

(D) 安全考量，因為烤架多為鐵、鋼製品，多一層手套則多一層防護

(D) 100. 使用釣魚線作為綁紮上架的線材，可能會發生下列哪一種情形？

(A) 頻繁燒斷

(B) 穿不過豬身

(C) 耐重不佳

(D) 以上皆是

B. 食品安全衛生及相關法規

- (D) 1. 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？
(A) 加熱
(B) 鹽漬
(C) 曬乾
(D) 冷凍 (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (A) 2. 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作？
(A) A 型
(B) B 型
(C) C 型
(D) D 型 (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (D) 3. 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是
(A) 新產品開發
(B) 滅火器認識
(C) 成本控制
(D) 個人與環境衛生維護。 (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (C) 4. 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？
(A) 慢速敗壞
(B) 重量減少
(C) 脂肪酸會流失
(D) 肉色改變。 (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (C) 5. 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理？
(A) 環境保護法
(B) 食品安全衛生管理法
(C) 廢棄物清理法
(D) 食品良好衛生規範準則 (107 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (B) 6. 冬天病媒較少的原因為何，以致病媒活動力降低？
(A) 氣候多變
(B) 氣溫較低
(C) 較常下雨
(D) 氣壓較低 (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (C) 7. 食物烹調的原則宜為
(A) 味精用量為食物重量的百分之五

- (B) 運用簡便的高湯塊
- (C) 原味烹調
- (D) 調味料愈多愈好。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(B) 8. 烹調時調味料的使用應注意下列何者？

- (A) 美觀與外形
- (B) 種類與用量
- (C) 顧客的喜好
- (D) 經濟實惠。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 9. 蒼蠅防治最根本的方法為

- (A) 設置暗走道
- (B) 設置空氣簾
- (C) 環境的整潔衛生
- (D) 噴灑殺蟲劑。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(B) 10. 選購食材時，依據下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？

- (A) 外觀包裝
- (B) 視覺嗅覺
- (C) 商品宣傳
- (D) 價格高低

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(B) 11. 正確的手部消毒酒精的濃度為

- (A) 50-60%
- (B) 70-75%
- (C) 80-90%
- (D) 90-100%。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(B) 12. 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應如何避免二次污染？

- (A) 依工作量大小而定
- (B) 分開使用
- (C) 依經濟情況而定
- (D) 共一塊即可

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 13. 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？

- (A) 增加開關庫門之次數
- (B) 經常將食物取出並定期除霜
- (C) 各類食物妥善包裝並分類貯存
- (D) 食物交互置放。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

- (B) 14. 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質應選用
- (A) 木製
 - (B) 不鏽鋼製
 - (C) PVC 塑膠製
 - (D) 鐵製
- (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (B) 15. 當客人發生食物中毒時應如何處理？
- (A) 讓客人自己處理
 - (B) 立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關
 - (C) 順其自然
 - (D) 由員工急救。
- (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (C) 16. 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及
- (A) 美味
 - (B) 香醇可口
 - (C) 清潔
 - (D) 顏色美麗。
- (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (D) 17. 選用原料豬肉下列何者是正確的？
- (A) 外表不具光澤
 - (B) 色澤越深越好
 - (C) 色澤越淺越好
 - (D) 色呈淡紅色並且有光澤。
- (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (A) 18. 下列可抑制細菌生長之原料肉保存方法，以何者為優？
- (A) 冷凍
 - (B) 常溫保存
 - (C) 煮沸
 - (D) 冷藏。
- (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (C) 19. 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確？
- (A) 為了環保，口罩需重複使用
 - (B) 「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩
 - (C) 口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出
 - (D) 戴口罩可避免頭髮污染到食品。
- (108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)
- (A) 20. 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項？
- (A) 材質與使用方法

- (B) 花色樣式
- (C) 國內外品牌
- (D) 價格高低。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 21. 何者是正確的洗手方式？

- (A) 使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳
- (B) 慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略
- (C) 使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部
- (D) 洗手後用衣服將手部擦乾。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(D) 22. 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確？

- (A) 為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖
- (B) 自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱
- (C) 肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃
- (D) 為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西

(109 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(B) 23. 以下對於食品從業人員的健康管理何者正確？

- (A) 只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會污染食品
- (B) 食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品
- (C) 只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品
- (D) 腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品

(108 年丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(D) 24. 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為？

- (A) 七分熟的豬排不好吃
- (B) 民間風俗以「全熟」為普遍
- (C) 全熟豬排售價高
- (D) 豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食。

(109 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(B) 25. 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？

- (A) B 型肝炎
- (B) 肺結核
- (C) 心臟病
- (D) 高血壓。

(109 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 26. 最重要的個人衛生習慣是

- (A) 一年體檢兩次
- (B) 隨時戴手套操作
- (C) 經常洗手
- (D) 戒菸。

(109 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(B) 27. 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗？

- (A) 冷藏貯存
- (B) 室溫下隨意放置
- (C) 冷凍貯存
- (D) 妥善包裝後低溫貯存

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(A) 28. 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？

- (A) 手指受傷，應避免直接接觸食物
- (B) 可以抹布擦拭器具、砧板
- (C) 可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中
- (D) 廚師的圍裙可用來擦手的。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(D) 29. 下列何者不是食品衛生安全的具體方法？

- (A) 烹調溫度控制適宜
- (B) 環境器具及食材保持清潔
- (C) 食物處理迅速
- (D) 個人衣著寬鬆整潔。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(A) 30. 食品業者如何確保食品衛生安全與品質？

- (A) 實施自主管理
- (B) 等民眾反應再改進
- (C) 等衛生局稽查再管理
- (D) 等媒體報導再說。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 31. 餐飲從業人員應遵守衛生法規之要求，下列何者不合乎衛生規定？

- (A) 工作前應用清潔劑洗淨手部
- (B) 工作時應穿戴整齊之工作衣帽
- (C) 與食品直接接觸之工作，只要常洗手，可留指甲、戴戒指
- (D) 每年主動健康檢查乙次。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 32. 以下敘述何者正確？

- (A) 為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶
- (B) 因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品
- (C) 工作鞋應具有防水防滑功能

(D) 為了提神可以在烹調食品時喝藥酒

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(A) 33. 洗手之衛生，下列何者正確？

- (A) 洗手是預防交叉污染最好的方法
- (B) 手上沒有污垢就可以不用洗手
- (C) 洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟
- (D) 戴手套之前可以不用洗手。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(D) 34. 食品中毒的發生通常以哪個季節為最多？

- (A) 冬天
- (B) 秋天
- (C) 春天
- (D) 夏天。

(108 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(D) 35. 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確？

- (A) 一人中毒即成立
- (B) 多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀
- (C) 民眾檢舉即成立
- (D) 二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀。

(107 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(D) 36. 減輕皮膚燒傷程度之最重要步驟為何？

- (A) 立即在燒傷處塗抹油脂
- (B) 在燒傷處塗抹麵粉
- (C) 立即刺破水泡
- (D) 儘速用清水沖洗。

(107 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 37. 下列何者不是肉製品變敗的原因？

- (A) 細菌數高
- (B) 運輸過程溫度變化大
- (C) 貯存溫度控制於 5°C 下
- (D) 保護層之包材選擇不當。

(107 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(C) 38. 一般清洗容器具時，下列何者適當？

- (A) 使用鋼刷用力刷洗，晾乾後再使用
- (B) 使用鹼性洗劑清洗，晾乾後再使用
- (C) 使用中性洗劑清洗，晾乾後再使用
- (D) 使用酸性洗劑清洗，晾乾後再使用。

(107 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

(D) 39. 有關豬隻的食材製備衛生、安全，下列敘述何者正確？

- (A) 血水應使用清水沖乾淨
- (B) 若手指受傷，應避免直接接觸豬隻
- (C) 燒烤前，應避免豬體暴露在常溫過久
- (D) 以上皆是

(C) 40. 屠宰後屠體應迅速冷卻達肉中心溫度幾度？

- (A) 30°C
- (B) 20°C
- (C) 5°C 以下
- (D) 40°C。

(107 年度丙級技術士技能檢定學科測試試題)

C. 消費糾紛避免與消費者保護

(A) 1. 為促銷烤大豬的銷售，可以怎麼做？

- (A) 購買第二盒打八折
- (B) 批評別家商品
- (C) 誇大說明豬肉效用
- (D) 欺騙消費者

(D) 2. 以下何者並非消費者保護法提供之消費爭議救濟管道？

- (A) 申訴與調解
- (B) 個別訴訟
- (C) 集體訴訟
- (D) 訴願

(99 交通事業郵政人員升資考五等)

(B) 3. 根據消費爭議調解辦法第 17 條，若不服調解委員會依職權提出的消費爭議，須在解決方案書送達後幾天內提出異議？

- (A) 7 天
- (B) 10 天
- (C) 15 天
- (D) 30 天

(D) 4. 商品發生瑕疵時，下列何種解決途徑為非？

- (A) 解約
- (B) 請求損害賠償
- (C) 另行交付無瑕疵之物
- (D) 報警

(消費者保護法與消費爭議案例)

(B) 5. 為維持產業公平競爭，有「經濟憲法」之稱的法律是：

- (A) 消費者保護法
- (B) 公平交易法
- (C) 商品標示法
- (D) 證券交易

(100 年原住民族特種考試四等考試)

(B) 6. 為了加強消費者服務，政府設置了相關單位，下列何者有權向法院訴請要求企業停止重大違反消費者保護法的行為？

- (A) 消費者保護中心
- (B) 消費者保護官
- (C) 消費者爭議調解委員會
- (D) 公平交易委員會

(1910 年商業概論題庫)

(D) 7. 小婷以郵購的方式向廠商購買一條口紅，收到口紅後，她不喜歡口紅的顏色，以書面通知廠商退貨及退款，根據消費者保護法，小婷可以採取哪些行動以保障自己的權益？

- (A) 當時是小婷自己選購這條口紅，所以不能退貨
- (B) 小婷可以退貨，但必須賠償廠商的損失
- (C) 小婷可以退貨，但不能退錢

(D) 小婷可以在七天內退回商品，無須說明理由或負擔費用

(1910 年商業概論題庫)

(D) 8. 下列何者並非保護消費者的法令？

- (A) 食品安全衛生管理法
- (B) 藥事法
- (C) 商品檢驗法
- (D) 公司法

(A) 9. 全國消費者保護專線為何？

- (A) 1950
- (B) 1922
- (C) 1919
- (D) 1980

(D) 10. 依消費者保護法所提起之訴訟，企業經營者因過失所致之損害，消費者得請求損害額幾倍以下之懲罰性賠償金？

- (A) 5 倍
- (B) 3 倍
- (C) 2 倍
- (D) 1 倍

(99 年第二次公務人員特種考試司法人員考試試題五等)

(B) 11. 消費者第一次申訴，企業經營者未能妥善處理時，可向下列何者提出第二次申訴？

- (A) 縣(市)政府消費者服務中心
- (B) 消費者保護官
- (C) 行政院
- (D) 法官

(97 警特三等)

(B) 12. 根據消費者保護法，哪一類企業經營者對於商品或服務所生之損害，原則上不負無過失責任？

- (A) 商品的設計業者
- (B) 商品的經銷業者
- (C) 從海外輸入商品、服務之業者
- (D) 生產、製造商品的業者

(C) 13. 下列何者與消費者保護無關？

- (A) 商標法
- (B) 公平交易法
- (C) 勞動基準法
- (D) 消費者保護法

(B) 14. 下列何者並非消費者保護法的特徵？

- (A) 規範企業和消費者之消費契約
- (B) 企業可逃避其過失責任
- (C) 著重消費商品的標示和安全性

(D) 以保護消費者利益的立場出發

(1910 年企業管理題庫)

(A) 15. 消費者保護團體之成立宗旨為何？

- (A) 保護消費者權益、推行消費者教育
- (B) 維護交易秩序與消費者利益
- (C) 確保公平競爭，促進經濟之安定與繁榮
- (D) 促進交易安全，擬定消費者保護法令

(97 年第一次專門職業及技術人員普通考試不動產經紀人)

(A) 16. 下列何者非消費者保護法所規定之關於消費爭議的救濟程序？

- (A) 和解
- (B) 申訴
- (C) 調解
- (D) 消費訴訟

(99 基層警察四等)

(C) 17. 依照消費者保護法及其相關規定，直轄市、縣（市）政府應設置何單位，辦理消費者之諮詢服務、教育宣導及申訴事項？

- (A) 消費者保護協會
- (B) 消費者保護團體
- (C) 消費者服務中心
- (D) 消費爭議調解委員會

(B) 18. 依照消費者保護法及其相關規定，定型化契約條款如有疑義時，應如何處理？

- (A) 應為有利於企業經營者之解釋
- (B) 應為有利於消費者之解釋
- (C) 應由當事人雙方自行協議
- (D) 應提起消費者爭議調解

(A) 19. 依照消費者保護法及其相關規定，下列名詞定義，何者有誤？

- (A) 消費爭議：指因消費關係而向消費者保護官提起之爭議
- (B) 消費關係：指消費者與企業經營者間就商品或服務所發生之法律關係
- (C) 消費者：指以消費為目的而為交易、使用商品或接受服務者
- (D) 企業經營者：指以設計、生產、製造、輸入、經銷商品或提供服務為營業者

(101 年不動產經紀人考試)

(B) 20. 根據消費者保護法規定，以下何者非直轄市或縣（市）政府認為企業經營者提供之商品或服務有損害消費者生命、身體、健康或財產之虞時，所採取調查方式？

- (A) 向企業經營者或關係人查詢
- (B) 對於可為證據之物，檢察官得扣押之
- (C) 通知企業經營者或關係人到場陳述意見
- (D) 派員前往企業經營者之事務所、營業所或其他有關場所進行調查

(108 年關務四等 法學知識)

D. 原住民飲食文化與觀光餐飲行銷

- (D) 1. 何者不是布農族的主食：
(A)小米 (B)芋頭 (C)番薯 (D)蘿蔔
- (D) 2. 何者不是傳統賽德克族人常用的食物儲存方式？
(A)乾藏法 (B)鹽藏法 (C)醃漬法 (D)冷凍
- (B) 3. 下列哪一族原住民沒有紋面文化？
(A)泰雅族 (B)阿美族 (C)賽德克族 (D)太魯閣族
- (C) 4. 下列何者不屬於原住民的常見特色？
(A) 大多以農耕、狩獵或捕魚為生
(B) 經常以舉辦祭典的方式，來表達對神靈的崇敬
(C) 小麥是早期原住民主要的糧食
(D) 精美的編織藝術
- (A) 5. 普遍泰雅族認為，這件事不但代表女子善織、男子勇武，同時也是死後認祖歸宗的標誌？
(A)紋面 (B)口簧琴 (C)畫作 (D)證書
- (D) 6. 打耳祭是布農族全部落性的祭典，族人通常如何祈求狩獵順利、農作豐收？
(A)射虎耳 (B)射熊耳 (C)設貓耳 (D)射鹿耳
- (B) 7. 鄒族有一項祭典，目的在於紀念過去的戰爭，也祈禱未來征戰勝利，並拔除厄運與疾病，也稱為凱旋祭，此為：
(A)豐年祭 (B)戰祭 (C)播種祭 (D)嬰兒祭
- (C) 8. 飛魚祭是哪一族的歲時祭典？
(A)拉阿魯哇族
(B)賽夏族
(C)達悟族
(D)魯凱族
- (D) 9. 盛行織布和紋面文化的族群是哪一族？
(A)邵族
(B)排灣族
(C)魯凱族
(D)泰雅族

- (A) 10. 揚名海外的祈禱小米豐收(pasibutbut)是哪一族的文化特色？
(A) 布農族
(B) 魯凱族
(C) 阿美族
(D) 鄒族
- (D) 11. 下列何者是臺灣珍貴的文化資產？
(A) 八部合音
(B) 原住民的傳統編織技術
(C) 紋面
(D) 以上皆是
- (B) 12. 相信飛魚是上天賜予的神聖物品的是？
(A) 噶瑪蘭族
(B) 達悟族
(C) 魯凱族
(D) 阿美族
- (D) 13. 「原住民族日」為每年的幾月幾日？
(A) 5月1日
(B) 6月1日
(C) 7月1日
(D) 8月1日
- (B) 14. 傳統「殺豬」對於原住民的意義錯誤的是：
(A)結婚、生子，分享喜悅與祝福 (B)炫耀財富 (C)贖罪、除穢 (D)舉辦祭典
- (D) 15. 傳統上，下列狩獵對於布農族意義的敘述，何者正確？
(A)食物來源 (B)自我表現的象徵 (C)爭取社會地位的絕佳機會 (D)以上皆是
- (A) 16. 布農族語 babu、賽德克語 babuy，指的是甚麼動物？
(A)豬 (B)飛鼠 (C)牛 (D)山羌
- (D) 17. 關於布農族「分豬文化」會出現的儀式慶典為下列哪一個？
(A)祭儀 (B)生命禮俗 (C)感恩回饋 (D)以上皆是
- (B) 18. 分豬肉的儀式對於布農族至今仍有重要的地位，布農族人「婚禮」當天的分豬肉活動如何進行？

- (A) 排隊認領自己喜歡的部位
- (B) 依據親屬關係及熟識程度分送不同部位
- (C) 用抽籤的方式分送不同部位
- (D) 先搶先贏

(C) 19. 豬肉的分享對於布農族來說有著特別的意涵，以下何者為非？

- (A) 親屬關係確認的實踐
- (B) 喜悅的分享
- (C) 炫耀財富
- (D) 慶祝的概念

(D) 20. 關於原住民飲食文化，下列敘述何者正確？

- (A) 靠山吃山，靠海吃海
- (B) 傳統生產方式多半仰賴採集和狩獵
- (C) 料理多以「自然」、「原味」為烹飪食材的原則
- (D) 以上皆是

(B) 21. SWOT 分析，指的是？

- (A) 企業的財務分析
- (B) 企業的優勢、劣勢、機會、威脅分析
- (C) 企業的人力資源分析
- (D) 企業的產品品質分析

(A) 22. 某烤大豬業者擁有比競爭對手更提味的胡椒鹽配方，應列為該企業 SWOT 分析中的那一項目？

- (A) S(優勢)
- (B) W(劣勢)
- (C) O(機會)
- (D) T(威脅)

(B) 23. 所謂「知己知彼，百戰百勝」是指那一種管理概念的應用？

- (A) 危機管理
- (B) SWOT 分析
- (C) 政策分析
- (D) 知識管理

(D) 24. 假如肉品市場的豬肉調漲了 30%，使得許多烤豬業者的營運成本提高。請問原物料漲

價之市場機制，在企業經營之 SWOT 分析中，可歸為哪一項？

- (A) S(優勢)
- (B) W(劣勢)
- (C) O(機會)
- (D) T(威脅)

(D) 25. 受到疫情的衝擊，淡季的烤豬訂單變得更加慘淡，對這些烤豬業者而言，訂單需求下降，應列為其 SWOT 分析的那一項？

- (A) S(優勢)
- (B) W(劣勢)
- (C) O(機會)
- (D) T(威脅)

(C) 26. 近年來，政府對於原住民文化越來越重視，相關活動及原住民美食攤位的需求越來越高，對烤豬業者而言，應列為 SWOT 分析的那一項？

- (A) S(優勢)
- (B) W(劣勢)
- (C) O(機會)
- (D) T(威脅)

(B) 27. 南投縣政府原住民族行政局為通過認證之學員，爭取南投縣政府主辦之南投燈會擺攤名額，這種作法在行銷 4P 概念中，屬於下列何種概念？

- (A) Price(價格)
- (B) Place(通路)
- (C) Promotion(推廣)
- (D) Product (產品)

(B) 28. 市場行銷學中有所謂「4P」的四項主要概念，但不包含下列何項？

- (A) 價格 (price)
- (B) 程序 (procedure)
- (C) 促銷 (promotion)
- (D) 通路 (place)

(C) 29. 企業三項重要的行銷策略決策，簡稱 STP 程序，指的是下列何者？

- (A) 產品、定價、推廣
- (B) 市場滲透、市場開發、產品開發
- (C) 市場區隔、目標市場選擇、產品定位
- (D) 成本領導、差異化、集中

- (D) 30. 在行銷學上常使用的「STP」策略，是指：選定目標市場(Targeting)、市場定位(Positioning)，以及：
- (A) 官僚運作
 - (B) 企業壟斷
 - (C) 政治操作
 - (D) 市場區隔
- (B) 31. 南投縣內之原住民烤大豬產業，以大家族、公司、學校聚會為主要客群，大部分的烤豬業者採用「訂單」、「到府服務」的營銷模式，較符合 STP 行銷策略決策的哪一項概念？
- (A) Segmentation (市場區隔)
 - (B) Target (選擇目標市場)
 - (C) Positioning (市場定位)
 - (D) 以上皆是
- (B) 32. 台灣大型連鎖餐飲業將自建烤全豬品牌，對於南投縣烤豬業者，這是五力分析的？
- (A) 下游議價
 - (B) 新進入者
 - (C) 替代產品
 - (D) 經濟力分析
- (A) 33. 某烤豬業者加入原住民狩獵活動體驗、採野菜體驗，讓原住民烤大豬的過程變成一場文化體驗，更受到消費者青睞，較符合 STP 行銷策略決策的哪一項概念？
- (A) Segmentation (市場區隔)
 - (B) Target (選擇目標市場)
 - (C) Positioning (市場定位)
 - (D) 以上皆是
- (B) 34. 由於原住民烤大豬烤一次就是 60、70 公斤的中大型豬，動輒需要 50、60 人以上才吃得完，導致原住民烤大豬較不易打入零售市場，應列為 SWOT 分析的那一項目？
- (A) S(優勢)
 - (B) W(劣勢)
 - (C) O(機會)
 - (D) T(威脅)
- (C) 35. 波特(Michaelporter)爭優勢一書提出的五力分析，以下何者非屬五力之一？
- (A) 產業內部競爭
 - (B) 替代品威脅
 - (C) 法規限制

(D) 購買者議價力

(B) 36. 綜合組織的優點、弱點、機會與威脅是下列那一種分析架構？

(A) 五力分析

(B) SWOT 分析

(C) BCG 矩陣分析

(D) GE 分析

(A) 37. 下列何者是行銷策略中，以「告知所提供服務內容特色及好處」來吸引消費者的策略？

(A) 促銷策略

(B) 通路策略

(C) 價格策略

(D) 產品策略

(C) 38. 下列何者不屬於行銷策略？

(A) 市場區隔化

(B) 目標市場的選擇

(C) 進行評鑑

(D) 擬定行銷組合

(C) 39. 下列何者為影響原住民烤大豬經營的外在因素？

(A) 加入文化體驗的服務

(B) 產品更加美味

(C) 市場環境

(D) 烤豬師傅更注重衛生

(A) 40. 某原住民烤大豬業者，在行銷計畫指出「明年度烤大豬的年度銷售達到 60 頭，營業額達到 70 萬」，這屬於行銷計畫的哪一項目？

(A) 行銷目標

(B) 行銷策略

(C) 行動方案

(D) 行銷情勢分析