

餐飲管理概論

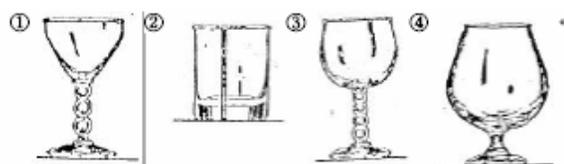
共 2 頁

准考證號碼

注意事項	請先在試題卷首准考證號碼之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。
-------------	--

第一部份：單選題 (30%)

- 餐廳內各個區域的劃分下列何者正確？(1)「餐具、器皿儲存」屬「準清潔作業區」(2)「調理場」屬「污染作業區」(3)「原料倉庫」屬「清潔作業區」(4)「餐具洗滌場所」屬「污染作業區」。
- 下列何者是把市場按照不同的因子，將消費者分成數個小族群，而每一族群的份子都擁有某些相同的特質？(1)市場分析(2)目標市場(3)定位(4)市場區隔。
- Room Service 應屬於何部門營業範圍？(1)俱樂部部門(2)房務部門(3)客務部門(4)餐飲部門。
- 有關菜單的評估與修正，下列敘述何者不正確？(1)應經常和同業做口味比較(2)可使用菜單銷售記錄表了解銷售量與菜單受歡迎程度(3)應注意菜單的完整而非將所有不受欢迎且獲利低的菜色全部刪除(4)提供套餐可方便顧客點測，亦可有廣告效果。
- 如果客人點叫一杯威士忌加冰塊請問你將以下列何種酒杯來服務？



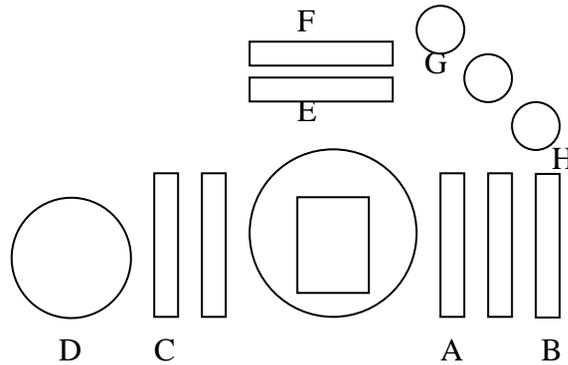
- 餐飲的特性下列敘述何者有誤？(1)餐飲服務難標準化(2)高勞動性(3)變化性是指菜色的不斷變化(4)即時性是指所提供服務的產能無法保存。
- 以下哪項不在餐飲連鎖經營的優點中？(1)健全的管理制度(2)彈性化生產規定(3)多元化的行銷通路(4)經營風險小。
- (不吃一切肉類，甚至奶類，蛋類)以上敘述是屬於下列何種的餐食(1)摩門教(2)回教(3)素食者(4)印度教。
- 冷藏食品應儲存在多少溫度以下(1)0℃(2)4℃(3)-5℃(4)-18℃。
- 有一瓶葡萄酒的酒瓶標籤上所標示的酒精濃度為 32Proof，請問換算成容量比為多少%？(1)20%(2)18%(3)16%(4)14%。
- 所謂的 Cover 在餐飲專有名詞的涵義下列何者為非？(1)來客數(2)餐具擺設數目(3)服務生數目(4)餐席
- 以法國的葡萄酒法定品質管制標示，代表剛好符合品質管制的優質葡萄酒其標示為何？(1)AOC(2)VDQS(3)Vin de table(4)Vin de pays。
- 通常所謂套餐係指下列何者？(1)a la' carte menu(2)set menu(3)buffet menu(4)cycle menu。
- 著名的『藍山咖啡』產地在(1)牙買加(2)哥倫比亞(3)秘魯(4)巴西。
- 以下所列的餐點搭配酒品的指標，請指出正確的搭配方式。(1)紅肉搭配配白酒最為適合(2)先品嚐次級的酒，再品嚐高級的酒(3)先品白酒再品嚐紅酒(4)香檳只適合搭配白肉類。

第二部份：填空題與解釋名詞 20%

1. Hospitality Industry 4%

2. 請依照此菜單內容在空格內標上餐具代號：煙燻鮭魚、匈牙利牛肉湯、沙朗牛排、蛋糕、佐餐酒：白酒、紅酒 16%

- a. Salad Knife b. Dinner Fork
c. Dessert Fork d. Bread & Butter Plate
e. Dinner Knife f. Red Wine Glass
g. White Wine Glass h. Soup Spoon
i. Dessert Spoon j. Dinner Plate



Ans:

- A - _____
B - _____
C - _____
D - _____
E - _____
F - _____
G - _____
H - _____

第三部份：問答題(50%)

(一) 請將以下服務作業流程加以排序；並說明「帶領客人」之應注意事項。(10%)

- a. Writing Check(開菜單) b. Serving(服勤) c. Leading(帶位) d. Seating(入席)
e. Taking order(點菜) f. Farewell(送客) g. Greeting(迎賓)

(二) 調製雞尾酒的成分為哪三種請舉例說明？(9%)

(三) 一位專業的服務生須具備那些特質請列出 8 點並敘述？(16%)

(四) 在服務進行中難免有服務失誤發生，請就以下的狀況提出適當且專業的應變技巧。(15%)

1. 當賓客不小心打翻熱咖啡時。
2. 當遇兒童顧客喜歡丟擲餐具時。
3. 當遇到服務生上錯菜，也做了替換菜的動作，但客人仍不滿意並要求要免費送餐。

食物學原理試題

共 2 頁

准考證號碼

注意事項	請先在試題卷首准考證號碼之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。
-------------	--

一、選擇題：

- 煮豆漿時產生液沫的原因，主要因含有？(1)植酸 (2)皂素 (3)血液凝集素 (4)胰蛋白酵素 所致。
- 下列敘述何者錯誤？(1)蒸發乳俗稱奶水 (2)煉乳因梅納反應而呈現淺褐色 (3)煉乳在使用時須加入等量水還原 (4)發酵乳是以鮮乳或乳粉為原料，接種微生物發酵所得。
- 有關釀造酒的敘述下列何者有誤？(1)主要以穀類或水果為原料 (2)酒精濃度較蒸餾酒低 (3)藉由酵母菌發酵而成 (4)高粱酒為我國釀造酒之代表。
- 攝取豆類造成脹氣的原因，乃因豆類中含有？(1)胰蛋白酶抑制因子 (2)水蘇糖、棉籽糖 (3)不飽和脂肪酸 (4)離胺酸。
- 罐頭食品多利用何種加工方法以達保存的目的？(1)低溫殺菌法 (2)煮沸法 (3)高溫殺菌法 (4)急速冷凍。
- 小明刷牙時牙齦經常發炎出血，其可能缺少何種維生素？(1)葉酸 (2)維生素D (3)維生素B₁ (4)維生素C。
- 下列何種甜味劑，常用於減肥食品及糖尿病患者的飲食？(1)阿斯巴甜 (2)甜精 (3)轉化糖 (4)果糖。
- 有關乳類的烹調變化，下列何者為非？(1)牛乳的起泡性在溫度7°C以下最好 (2)奶皮是酪蛋白與空氣接觸時與鈣作用而形成 (3)牛乳加熱過快時，乳清蛋白會在急速受熱後變性 (4)牛乳中的乳清蛋白加熱到20°C即開始凝結。
- 各類食品的貯存方法，下列何者有誤？(1)罐頭食品不可貯存在冷凍庫 (2)蔬果不宜貯存過久 (3)雞蛋貯存時尖端朝上 (4)魚蝦類最好冷凍貯存。
- 鹹味的主要成分為食鹽，其組成為？(1)碳酸氫鈉 (2)氯化鈉 (3)碳酸鈉 (4)氫氧化鈉。
- 下列何種油脂的發煙點最低？(1)牛油 (2)豬油 (3)橄欖油 (4)花生油。
- 下列何種罐頭食品的保存期限最長？(1)酸性 (2)低酸性 (3)非酸性 (4)以上皆非。
- 蛋白溫度在多少可達最佳起泡作用？(1)5-10°C (2)12-17°C (3)17-22°C (4)23-27°C。
- 酸味的來源為酸味成分在溶液中解離產生何種離子所致？(1)碳 (2)氧 (3)氫 (4)氮。
- 以下的食品保存方法何者為非？(1)乳類製品應該將容器加蓋貯存於冰箱 (2)蔬菜類應置放於廚房地面，以室溫貯存 (3)水果應以適當包裝放入冰箱貯藏 (4)蛋類應以2-5°C低溫貯藏。
- 下列何種解凍方法最好？(1)自然解凍 (2)流水解凍 (3)微波解凍 (4)低溫解凍。
- 食品以乾燥法保存食物，其主要原理為 A.抑制微生物生長 B.使微生物蛋白質變性而死亡 C.降低酵素活性 D.除去微生物體內的水分：(1)ABC (2)AC (3)BD (4)ABCD。
- 油脂在食品上的利用原理，何者有誤？(1)油脂能加速澱粉老化，縮短食品的保存期限 (2)油脂能拌入空氣，使食品膨鬆 (3)油脂的加熱速度快於水的加熱速度，能縮短食品烹煮時間 (4)油脂能軟化食品，並增添食品香味及色澤。
- 下列何種食品添加物自古常使用於油麵、鹼粽、魚丸等食品，以增加食品韌度及脆度，目前已禁用？(1)吊白塊 (2)硼砂 (3)己二烯酸鉀 (4)鹽基性介黃。

食物學原理試題

共 2 頁

准考證號碼

注意事項	請先在試題卷首准考證號碼之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。
-------------	--

20. 穀類缺乏何種胺基酸？(1)甲硫胺酸 (2)離胺酸 (3)精胺酸 (4)組胺酸。
21. 穀類的主要食用部位為 (1)外殼 (2)糊粉層 (3)胚乳 (4)胚芽。
22. 下列何者不是咖啡的特色？(1)單寧與咖啡的色澤、味道有關 (2)炒焙的咖啡豆因醣類產生焦糖反應而酸味較重 (3)咖啡最好在飲用前才將咖啡豆磨碎 (4)新鮮的咖啡豆需經過調製、炒焙，才具獨特風味。
23. 選購生鮮蔬菜的原則，下列何者有誤？(1)選擇當季盛產的蔬菜 (2)洋菇、金針菇愈白品質愈佳 (3)薯芋類的芽眼處沒有發芽者為佳 (4)選擇病蟲害較少的蔬菜為宜。
24. 眼睛缺乏視紫質時，易在黑暗中視物不清，構成視紫的主要成分為 (1)維生素A (2)維生素D (3)維生素E (4)維生素K。
25. 在蛋白起泡的四階段中，何者會呈雪白尖峰挺立而不下垂？ (1)起始擴展期 (2)濕性發泡期 (3)硬性發泡期 (4)乾性發泡期。
26. 下列哪一種油脂含有多量不飽和脂肪酸？ (1)棕櫚油 (2)牛油 (3)魚油 (4)氫化奶油。
27. 動物肌肉、血液中因存在何種色素而呈現紅色？ (1)血紅素 (2)類胡蘿蔔素 (3)類黃酮 (4)花青素。
28. 下列何種維生素可以幫助鐵的吸收？ (1)維生素B₁ (2)維生素B₆ (3)維生素C (4)菸鹼酸。
29. 罐頭的貯存方式，下列何者為非？(1)罐頭開啟後若未食用完，則應隨罐放入冰箱內 (2)不可放入冷凍庫內 (3)貯存在陰涼、乾燥的場所 (4)不必放入冰箱冷藏。
30. 以一顆60公克的雞蛋而言，其蛋殼約重多少公克？ (1)4 (2)6 (3)10 (4)16 公克。
31. 缺乏維生素D會造成： (1)貧血 (2)腳氣病 (3)佝僂病 (4)壞血病。
32. 空氣中的氧、光、熱及金屬會促使脂肪氧化，使酸度增加，產生油耗味，稱之為： (1)氫化作用 (2)皂化作用 (3)酸敗反應 (4)聚合作用。
33. 香腸、培根、火腿等肉品會添加何種物質以達到保色及抑制肉毒桿菌的繁殖？ (1)抗壞血酸 (2)丙酸鈣 (3)氯化鈉 (4)亞硝酸鹽。
34. 適合家庭一般的煮飯用米為何？ (1)在來米 (2)蓬來米 (3)長糯米 (4)圓糯米。
35. 下列何種維生素與貧血無關？ (1)維生素B₁₂ (2)維生素B₆ (3)葉酸 (4)菸鹼酸。

二、問答題 (30%)

1. 何謂褐變反應？如何防止？(10%)
2. 請說明攝取膳食纖維對於人體的好處(10%)。
3. 肉類在烹調時，如何使其質地嫩化(10%)？