

餐飲管理概論試題

共 2 頁

准考證號碼      

<b>注意事項</b>	試題卷右上角填上准考證號碼，請依題號順序在「答案卷」作答，考完後請將「試題」及「答案卷」一併繳回。
-------------	---

## 一、選擇題 (80%，每題2分)

1. 下列何者不是菜單的內容？(A)圖片 (B)菜名 (C)作法 (D)價錢。
2. 依據GHP「餐飲業者良好衛生規範」第28條，有關餐飲業者作業場所消毒殺菌的規定，下列何者**正確**？(A)熱水殺菌法：以攝氏溫度80°C之熱水，將餐具加熱一分鐘以上 (B)煮沸殺菌法：以攝氏溫度100°C之沸水，將抹布、毛巾及餐具煮沸一分鐘以上 (C)乾熱殺菌法：以攝氏溫度110°C以上之乾熱，將毛巾、抹布及餐具加熱十五分鐘以上 (D)蒸汽加熱法：以攝氏溫度100°C之蒸汽，將毛巾、抹布煮沸十分鐘以上，或將餐具煮沸二分鐘以上
3. 元培餐廳共有50個座位數，某周末假日晚上營收共45,000元，而來客平均消費金額為600元，試問當晚座位周轉率是多少？(A)1 (B)1.5 (C)2 (D)2.5
4. SOP 是指？(A)標準作業流程 (B)銷售點管理系統 (C)旅館管理系統(D) 餐廳電腦管理系統
5. 下列何者常因製作過程中添加甲醇 (CH<sub>3</sub>OH) 導致人體無法代謝而累積體內造成中毒症狀？ (A) 油麵(B) 蜜餞(C) 黃蘿蔔(D) 米酒
6. 現在餐飲業常使用冷凍食品以增加營運的效率。假若在時間不夠充裕下，而必須用水解凍時，最適當的做法為何？(A) 把食品直接用流動的水解凍 (B)直接把食品放到熱水中解凍 (C)把食品用塑膠袋包好封緊，放到熱水中解凍 (D)把食品用塑膠袋包好封緊，用流動的水解凍
7. 下列哪一種油煙罩設備適用於重油煙並可達90%濾除量？(A)無濾網式油煙罩 (B)水幕式油煙罩 (C)濾網式油煙罩 (D)以上皆非。
8. 關收益管理 (Yield Management) 的敘述，下列何者**錯誤**？(A)此方法是建立在經濟學上的需求與供給理論 (B)訂房時距離實際住房日期的時間長短，不會影響客人的訂房價格 (C)根據旅館房間的需求狀況來決定房租的最適合價格 (D)旅館的利益值=住房率×房價達成率
9. 外型呈劍片狀，且具有菜香味的不醱酵茶是下列何者？(A)凍頂烏龍 (B) 鐵觀音 (C)龍井茶 (D)紅茶
10. 若食物的直接成本佔售價的30%，則一道90元材料的牛排其售價至少應多少？(A)\$90 (B)\$270 (C)\$300 (D)\$450
11. 下列有關翻檯率 (Turnover Rate) 之敘述，何者為正確選項組合？  
甲、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈低  
乙、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈高  
丙、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較長  
丁、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較短  
(A)乙和丁 (B)乙和丙 (C)甲和丁 (D)甲和丙
12. 烹調豬肉一定要熟透，主要是為了防止何種物質會危害人體健康？(A)抗生素 (B) 硬筋 (C)血水 (D)寄生蟲
13. 臺灣「酒家菜」的經營型態出現在民國幾年？(A)民國34年之前 (B)民國35~44年 (C)民國45~67年 (D)民國68~78年。
14. 餐廳常以菜餚的實質和特性來命名菜餚，下列對「乾燒明蝦」一菜的敘述，何者**正確**？  
甲：可以說明本菜使用材料是蝦子； 乙：乾燒代表其原料之一；  
丙：乾燒代表烹調方式； 丁：可看出其份量  
(A) 甲丙(B) 甲乙 (C) 乙丁 (D) 丙丁
15. 李大華在餐廳的主要任務與職責是：「引導顧客入座，熟悉餐廳的最大容量，掌握餐飲席次的預訂情況並做完善之安排」。請問李大華應該是擔任餐廳的哪一種職位？(A)領班(Captain) (B)廚師(Chef) (C)助手員(Helper) (D)接待員(Hostess)
16. 下列何者不是目前餐飲業廚房製備工作為求標準化所可以採用的措施？(A) 標準食譜 (B)標準採購基準 (C)標準點菜流程 (D)標準得利。
17. 下列哪一項餐飲服務方式又被稱為「餐盤服務」(Plate Service)？(A)美式服務 (B)英式服務 (C)法式服務 (D)俄式服務

- 18.顧客點用西餐甜螺菜式，服務生需要擺設下列哪一種餐具？ (A) oyster fork (B) lobster cracker (C) finger bowl (D) snail fork
- 19.餐具消毒時，氯液的最低含量應為多少ppm？ (A) 50 ppm (B) 100 ppm (C) 150 ppm (D) 200 ppm
- 20.某一家高級餐廳在3月1日時有里肌肉10 kg (120元/kg)，3月15日、25日分別進貨20 kg (170元/kg)、10 kg (190元/kg)，月底盤點時剩30 kg，若此餐廳領貨時採FIFO (First in First out)法，請問里肌肉庫存價值為：(A) 4300元 (B) 4800元 (C) 5300元 (D) 5500元
- 21.一公斤青花菜20元，其廢棄率約為20%，若欲得40公斤可用的青花菜需花費多少錢？ (A) 600元 (B) 800元 (C) 1000元 (D) 1200元。
- 22.調酒器具中，隔冰器的英文名稱是 (A) Shaker (B) Strainer (C) Spoon (D) Straw
- 23.所謂服務的關鍵時刻(Moment of Truth)主要是用來強調 (A)服務接觸的重要性 (B)完成服務的重要性 (C)電話訂位的重要性 (D) 抱怨處理的重要性
- 24.餐飲服務人員在法式服務中使用服務巾上菜的目的是？(A)衛生 (B)防滑 (C)美觀 (D)防割傷。
- 25.為保持菜餚質量之穩定，我們通常將製作程序予以書面化，指的是使用下列哪一項標準化作業？ (A)標準份量(standard portion) (B)標準採購(standard purchasing) (C)標準得利(standard yield) (D)標準食譜(standard recipe)
- 26.「Cross training」指的是 (A) 基層訓練 (B) 短期訓練 (C) 同步訓練 (D) 交叉訓練。
- 27.以競爭對手餐廳的菜單訂價為參考依據而做出的訂價方式，我們稱為： (A) Demand - oriented Pricing (B) Cost - oriented Pricing (C) Profit Pricing (D) Competitive Pricing
- 28.有關啤酒的敘述，下列何者**不正確**？ (A)啤酒製作過程中，將麥芽烘烤溫度設為 $80^{\circ}\text{C}$ 至 $85^{\circ}\text{C}$ 間，所製成的啤酒為一般啤酒 (B)麥芽在烘烤時，溫度若在 $200^{\circ}\text{C}$ ，成品的顏色為深褐色，即為一般通稱的熟啤酒 (C)啤酒花又可稱為蛇麻草 (D)啤酒裝瓶或裝罐之前，不加溫殺菌，我們稱為生啤酒
- 29.被尊稱為「西餐之父」的是哪位？ (A) 愛司可菲 (B)安東尼卡雷姆 (C) 漢尼耶 (D)查爾斯
- 30.有關美式餐飲服務的要領，下列選項何者**有誤**？ (A)送飲料時，應從客人左後方供應 (B)收拾餐具時，一律由客人右側收拾 (C)餐巾的左側放置餐叉兩把，叉齒應向上 (D)遞上菜單後，宜請示客人是否需要飯前酒
- 31.對於冷藏食品的儲存，下列何者**不正確**？ (A)食品直接置於地面或基座上 (B)安排定期冷藏室清潔時間表 (C)每日檢查水果及蔬菜是否有損壞 (D)將乳品與氣味強烈食品分開存放，魚類與其他類食品亦要分開存
- 32.菜單的設計者很容易有的**錯誤觀念**是：(A)應該要有一定的藝術修養 (B)因為自己有專業知識，所以按照自己的需求來設計 (C)要考慮季節因素，安排時令菜餚 (D)要審核每天進貨價格以控制食物成本
- 33.某餐廳依菜單推估平均客單價約200元，座位數共60席，桌次回轉率 (turnover rate)午餐1.5轉，晚餐2轉，請問日營業額多少元？(A) 21000 (B) 42000 (C) 63000 (D) 84000
- 34.採購規格表 (purchase specifications) 的內容**不包括**下列哪一項？ (A)營養成份 (B)包裝要求 (C)產品等級 (D)重量
- 35.飯店宴會部門常用的會議座位配置當中，以下列何種方式可安排最多人數？(A)馬蹄形 (B)劇院型 (C)口字型 (D)課堂型
- 36.盤點是庫存管理上非常重要的工作，下列何者不是盤點的主要功能？(A)存貨差異與產能控制的依據 (B)訂貨與採購的依據 (C)財務部門記帳的依據 (D)辦理退貨的依據
- 37.某餐廳每月固定費用為450000元，假設變動成本率為55%，請問每月營業額需要多少元才能達到損益平衡？ (A) 250000元 (B) 500000元 (C) 1000000元 (D) 1200000元
- 38.關於西餐餐具之擺設，下列敘述何者**正確**？ (A) 麵包盤在左 (B) 叉齒向下 (C) 湯匙在上 (D) 刀口向右。
- 39.何謂「Room Service」？(A)服務中心 (B)客務中心 (C)客房餐飲服務 (D)櫃檯服務
- 40.餐飲在規劃行銷企劃時，可使用SWOT分析來評估本身內部條件和外部環境。下列有關SWOT的敘述，何者**錯誤**？(A) S：Strength (B) W：Weakness (C) O：Operation (D) T：Threat

## 二、問答題 (20%)

- 1.試說明客人從「進入餐廳」到「離開餐廳」，外場餐服人員會給於哪些服務？請依序分別說明經理、領班及服務生的工作職責？(10%)
- 2.請繪出一西式套餐的餐具擺設圖，並註明餐具名稱。10% (餐具包括 show plate、刀、叉、湯匙、水杯、口布等)

食物學原理試題

共 2 頁

准考證號碼      

<b>注意事項</b>	試題卷右上角填上准考證號碼，請依題號順序在「答案卷」作答，考完後請將「試題」及「答案卷」一併繳回。
-------------	---

## 一、選擇題（70%）：

- 採用高溫瞬間殺菌，可在室溫下保存的乳品為？(1)鮮乳 (2)酸乳 (3)保久乳 (4)調味奶
- 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。
- 規律的運動是指？(1)每個月三次，每次三小時 (2)每週三次，每次三分鐘 (3)每個月三次，每次三分鐘 (4)每週三次，每次三十分鐘。
- 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。
- 發霉的穀類易產生何種毒素？(1)茄靈素 (2)生物鹼 (3)黃麴毒素 (4)氰化物。
- 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。
- 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。

食物學原理試題

共 3 頁

准考證號碼      

<b>注意事項</b>	試題卷右上角填上准考證號碼，請依題號順序在「答案卷」作答，考完後請將「試題」及「答案卷」一併繳回。
-------------	---

21. 下列食物中，何者蛋白質含量最豐富且品質最好？(1)深綠色蔬菜 (2)紅豆 (3)黃豆 (4)花生。
22. 口腔主要在消化何類食物？(1)醣類 (2)脂質 (3)蛋白質 (4)酒精。
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. 我國歷年來食物中毒案件統計中，每年發生案件數最多者為下列何種致病源所引起？(1)肉毒桿菌 (2)腸炎弧菌 (3)金黃色葡萄球菌 (4)沙門氏菌。
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. 除肝臟外，肝醣主要存在於人體的何處？(1)腎臟 (2)骨骼 (3)肌肉 (4)血液。
28. 下列何種維生素可以幫助鐵的吸收？(1)維生素B<sub>1</sub> (2)維生素B<sub>6</sub> (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. 何者為人體的最主要消化場所？(1)食道 (2)胃 (3)小腸 (4)大腸

## 二、問答題 (30%)

1. 如何辨別蛋類的新鮮度？(10%)
2. 請說明攝取膳食纖維對於人體的好處(10%)。
3. 何謂「天天五蔬果」，如何攝取(10%)？