

餐飲管理概論試題

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」、「試題」一併繳回。

***注意：所有答案一律寫於答案卷中，否則不予計分**

一、選擇題(45%)

1. 於美式服務，下列敘述何者正確？
(A) 收拾餐具與桌面盤碟時，一律於客人左側收拾 (B) 帳單面朝下置於客人左側之桌緣上
(C) 飲料以右手自客人左後方供應 (D) 所有湯道或菜餚自客人右後方供應
2. Bus在餐飲工作上所代表的涵義為何？
(A) 公車 (B) 餐具 (C) 管理 (D) 搬運
3. 有關酒類的敘述，下列何者正確？
(A) 紅酒於正常狀態下是不需冷藏的 (B) 甜葡萄酒是餐前酒
(C) 香檳的溫度大約在室溫最適於飲用 (D) 德國啤酒大都清淡爽口
4. 有關人事、採購、財務等，是屬餐飲組織的哪一個部門較恰當？
(A) 業務部門 (B) 客房部門 (C) 餐飲部門 (D) 管理部門
5. Sous Chef是指哪一個職務：
(A) 行政主廚 (B) 行政副主廚 (C) 主廚 (D) 廚師
6. Sommelier 是指法是餐飲的什麼職務的服務人員？
(A) 葡萄酒服務員 (B) 肉類切割員 (C) 領檯員 (D) 餐飲服務員
7. 依照餐飲衛生法規定，冷凍食品的溫度應保持於：
(A) 4°C以下 (B) 0°C以下 (C) -18°C以下 (D) -32°C以下
8. 所謂S.O.P是指：
(A) 標準採購系統 (B) 管理資訊系統 (C) 電子收銀系統 (D) 標準作業流程
9. 飯店或餐廳最佳的新進員工來源為何？
(A) 員工介紹 (B) 學校建教合作 (C) 報紙廣告 (D) 政府職訓單位
10. 餐飲從業人員再工作崗位時的行為規範，何者為正確？
(A) 工作累了可斜靠站立 (B) 挖耳朵、鼻孔掩面為之 (C) 不將雙手放入口袋 (D) 隨時梳理頭髮或化妝
11. 一般餐飲服務業的目標利潤約佔總銷售額的比例多少？
(A) 10% (B) 15% (C) 20% (D) 30%
12. 若食物的成本率為35%，則一道牛排之成本為140元的價格，其售價應該是多少？
(A) 300元 (B) 400元 (C) 500元 (D) 600元
13. 消費者對於所期望的服務內容，主要受到三種主要心理因素的影響，並不包括？
(A) 企業經營哲學 (B) 過去經驗 (C) 個人的需求 (D) 口頭的溝通
14. 服務的特質，下列何者錯誤？
(A) 服務是生產與消費同時進行 (B) 服務產品可以儲存 (C) 服務的感受是客觀的 (D) 服務是無法展示的
15. 飯店提供將餐飲送到顧客房間的服務稱之為：
(A) Food Service (B) Room Service (C) Dinner Service (D) Customer Service

二、問答題(55%)

(一)解釋名詞 (10%)

- 1.Take-away
- 2.Service station
- 3.á la carte menu
- 4.Mise-en-place
- 5.Table setting

(二)請寫出以下烈酒的產區以及其製造原料。(8%)

- 1.Tequila
- 2.Vodka
- 3.Rum
- 4.Whisky

(三)一位專業的服務生須具備那些特質請列點詳述? (10%)

(四)請依餐廳職位大小排列以下各職稱。(7%)

- a 領班 b 服務生 c 餐廳經理 d 餐飲部經理 e 見習服務生 f 分區領班

(五)請正確畫出套餐菜單(包含前菜 appetizer)所需的餐具並列由左而右列出名稱。(10%)

(六) 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。(10%)

1. 當賓客不小心打翻飲料時。
2. 當遇兒童顧客喜歡丟擲餐具時。

元培科學技術學院

九十三年年度第日間部

四年制轉學入學考試

餐飲管理系

食物學原理試題

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」、「試題」一併繳回。

一、選擇題（每題3分）

1. 醬油膏比一般醬油濃稠是因為？ (1) 發酵時間較久 (2) 加入較多的糖 (3) 濃縮，因而水含量較少 (4) 添加澱粉。
2. 以下何種刀工可促進肉質嫩化？ (1) 順著肉紋切 (2) 橫著肉紋切 (3) 斜著肉紋切 (4) 隨意切。
3. 較為適當的生鮮蔬果前處理為 (1) 先洗後切 (2) 先切後洗 (3) 先泡後洗 (4) 無一定順序。
4. 以下何種糖的甜度較高？ (1) 蔗糖 (2) 葡萄糖 (3) 麥芽糖 (4) 果糖。
5. 以下有關煮飯的加水量，哪一個答案錯誤？ (1) 蓬萊米的加水量應少於在來米 (2) 糯米的加水量應少於在來米 (3) 糯米的加水量應少於蓬萊米 (4) 新米的加水量應多於舊米。
6. 橄欖油中含量最多的脂肪酸是？ (1) 中鏈脂肪酸 (2) 飽和脂肪酸 (3) 單元不飽和脂肪酸 (4) 多元不飽和脂肪酸。
7. 皮蛋表面形成松花的原因是 (1) 水分結晶 (2) 酪胺酸結晶 (3) 脂肪酸結晶 (4) 糖結晶。
8. 牛奶加熱時會產生烹煮風味(cooked flavor)，主要是何種成份所致 (1) 酪蛋白 (2) 乳糖 (3) 白蛋白 (4) β -乳球蛋白。
9. 大部分蔬菜在冷凍前需殺菁處理，其目的為 (1) 殺死致病源 (2) 改變質地 (3) 減少水分 (4) 破壞酵素。
10. 水果成熟軟化的原因是 (1) 纖維素分解 (2) 原果膠分解 (3) 蛋白質分解 (4) 有機酸分解。

二、問答題

1. (1) 請舉出三項你認識的澱粉 (starch) 名稱 (3分)，(2) 並簡單說明澱粉在烹調時的特性與變化。(15分)
2. 請說明特高、高、中、低筋四種麵粉的不同，以及說明這四種麵粉在食物製備上的應用。(12分)
3. 請說明四種評鑑蛋新鮮度的判定方法。(10分)
4. 請說明肉類食物製備中，幾種促進肉類嫩化的主要方法。(10分)
5. 請說明豬屠宰後各部位之名稱，並敘述每個部位最適宜的烹調方式，可用畫圖說明。(20分)