

食物學原理試題

共 1 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」、「試題」一併繳回。

一、配合題(請以 ABC..填寫於答案紙) (2 分/題)

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 1. ( ) 為何豆類有豆腥味           | (A)  |
| 2. ( ) 為何生吃豆類會抑制生長        | (B)  |
| 3. ( ) 為何生豆漿打好煮沸會產生泡沫     | (C) sucrose   |
| 4. ( ) 單醣                 | (D) glucose   |
| 5. ( ) 雙醣                 | (E) starch  |
| 6. ( ) 多醣                 | (F) whole milk  |
| 7. ( ) 草魚                 | (G) grade milk  |
| 8. ( ) 石斑魚                | (H) skim milk   |
| 9. ( ) 蝦類                 | (I) low-fat milk  |
| 10. ( ) 小管                | (J) saponin   |
| 11. ( ) 德國農產品標誌           | (K) lipoxidase  |
| 12. ( ) 日本農產品標誌           | (L) trypsin inhibitor   |
| 13. ( ) 鮮乳之乳脂肪含量 3.5%     | (M) lipase  |
| 14. ( ) 鮮乳之乳脂肪含量 3.0%     | (N) phosphatase   |
| 15. ( ) 鮮乳之乳脂肪含量 0.5~2.0% | (O) protease  |
| 16. ( ) 鮮乳之乳脂肪含量 0.5%     | (P) smoking point   |
| 17. ( ) 牛奶之殺菌指標           | (Q) melting point   |
| 18. ( ) 牛奶加熱不完全，造成油脂酸敗    | (R) lycopene  |
| 19. ( ) 牛奶加熱不完全，呈現苦味      | (S) anthocyanin   |
| 20. ( ) 油脂由固體變為液體的溫度      | (T) chlorophyll   |
| 21. ( ) 油脂加熱到冒煙的溫度        | (U) crustaceans   |
| 22. ( ) 天然的紅色色素，蕃茄含量高     | (V) mullusk   |
| 23. ( ) 蔬果中呈現藍色或紫色的色素     | (W) fresh water fish  |
| 24. ( ) 蔬果中呈現綠色或青色的色素     | (X) salt water fish   |

二、解釋名詞(3 分/題)

1. pasteurization :
2. lactose intolerance :
3. maillard reaction :
4. whipping cream :

三、試述防止蔬果褐變之方法有哪些？(10 分/題)

四、製作蛋糕時會將蛋白打發，試述其打發四個階段及特性？(12 分/題)

五、如何區別茶葉的好壞？請從形狀、色澤、氣味、茶水色、茶滋味及葉底等各方面來探討？(18 分/題)

餐飲管理概論試題

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。

**第一部份：單選題 (30%)**

(請將答案填寫於答案紙上，並標題號)

1. Room Service 應屬於何部門營業範圍？(A)餐飲部門(B)房務部門(C)客務部門(D)俱樂部部門。
2. 下列何者屬於廣義餐飲服務的範圍？(A)提供餐飲的純熟技巧 (B) 主要顧客的類型與水準 (C) 餐廳的地理位置 (D) 景觀的陪襯 (E) 以上皆是。
3. 有關餐飲的服務下列敘述何者不對？(A) 西式最常見的餐桌服務有推車、銀盤、餐盤三種 (B) 銀盤服務又稱俄式服務 (C) 葡萄酒多屬佐餐酒，甜葡萄酒是飯後酒 (D) 推展具優勢競爭力的服務，首要原則是顧客的研究 (E) 協助及迅速服務意願為餐飲服務品質屬性中之反應性。
4. 下列何者非為美國餐飲業廚房設計的潮流？(A) 員工能否舒適. (B) 冰箱的尺寸越來越大 (C) 廚房的面積縮小 (D) 量身訂做的廚具設備 (E) 注意生態和環保的問題。
5. 一般而言，餐廳的氣流壓力應以 (A) 室外 (B) 倉庫 (C) 外場 (D) 廚房 (E) 廁所 為正壓。
6. 廚房的規劃設計需考慮到 (A) 餐廳準備使用的服務方式 (B) 預估的顧客人數 (C) 營業時間 (D) 菜單設計 (E) 以上皆是。
7. 餐廳內各個區域的劃分下列何者正確？(A) 「餐具、器皿儲存」屬「準清潔作業區」(B) 「調理場」屬「污染作業區」(C) 「原料倉庫」屬「清潔作業區」(D) 「餐具洗滌場所」屬「污染作業區」(E) 「驗收區」屬「準清潔作業區」。
8. 有關菜單的評估與修正，下列敘述何者不正確？(A)應經常和同業做口味比較(B)可使用菜單銷售記錄表了解銷售量與菜單受歡迎程度(C)應注意菜單的完整而非將所有不受歡迎且獲利低的菜色全部刪除(D)ABC 菜單分析是以銷售量為基準,評估菜餚的貢獻(E)菜單銷售評估應根據銷售量與銷售額以利銷售之分析。
9. 下列敘述何者不對？菜單是(A)與顧客間的合約 (B)在整體行銷中僅呈現產品價格之角色 (C)單點菜單的菜色比套餐多 (D)菜單形成的第四步驟為建立每道菜的標準食譜 (E)菜單內容應具備菜名、敘述與價格。
10. 易腐性為餐旅產業之特質，下列何者並非克服易腐性的基本技巧 (A)雇用臨時工 (B)人.事.物的有形化 (C)加強顧客參與 (D)利用淡旺季差別訂價 (E)開發離峰期需求。
11. 接受顧客訂席與席位的安排是(A)經理 (B)主任 (C)領班 (D)接待員 (E)服務員 的主要工作。
12. 下列敘述何者正確？(A)餐廳最主要失敗的原因是開店資金不足 (B)食物品質與服務品質皆是餐廳無形的產品 (C)餐廳裝潢、氣氛與衛生是餐廳有形的產品 (D)美國以獨立經營來發展國際性餐飲企業 (E)餐飲業可視為服務業、製造業和買賣業的綜合。
13. 以下哪項不在餐飲連鎖經營的優點中？(A)健全的管理制度 (B)彈性化生產規定 (C)多元化的行銷通路 (D)經營風險小。
14. 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？(A)市場分析(B)目標市場 (C)定位 (D)市場區隔 (E)行銷組合。
15. 餐飲的特性下列敘述何者有誤？(A)餐飲服務難標準化 (B)高勞動性 (C)變化性是指菜色的不斷變化 (D)即時性是指所提供服務的產能無法保存 (E)不可儲存性是指餐飲產品難以預先儲備。

第二部份：填空題與解釋名詞 15%，每題 5%

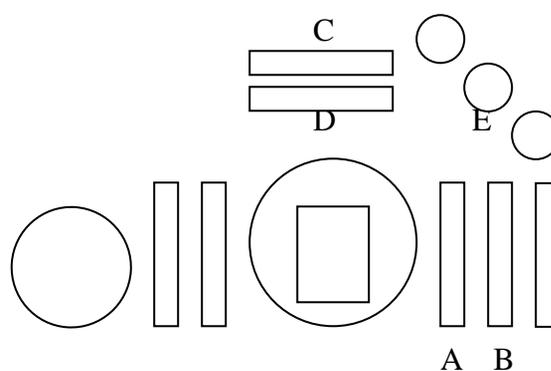
(請將答案填寫於答案紙上，並標題號)

1. 餐飲業之英文名稱為\_\_\_\_\_
2. cafeteria
3. Fine dining restaurant

第三部份：配合題 10%，每小題 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、肉類主菜、蛋糕、佐餐酒：白酒、紅酒

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| a. Salad Fork       | b. Dinner Fork          |
| c. Dessert Fork     | d. Bread & Butter Knife |
| 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 - \_\_\_\_\_

第四部份：問答題(45%) (請將答案依序寫於試題下空白面)

1. 請以你所熟知一個企業實例(飯店或餐廳皆可)來說明：餐廳服務方式之類型和服務流程(20%)
  
2. 請以現今台灣任何一家飯店為例來說明並回答以下問題，請先寫出此飯店之名稱
  - (1)劃出此餐廳之組織圖並說明此餐廳屬於那一型的組織、哪一類型的餐廳及服務方式?(5%)
  - (2)列舉餐廳經理(或老闆)的 5 項職責(5%)
  - (3)請你為餐廳進行 SWOT 分析(內外部環境分析)，請分別依 S、W、O、T 列點(至少各列 3 點)簡述(10%)
  - (4)經過你的分析後，請針對餐廳行銷組合 4P 分別列出你的評價或建議(5%)