

准考證號碼

注意事項 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、是非題（20%，每題 2 分）

1. 許多水果切片(塊)以後容易氧化而呈現褐色，那是因為水果去皮或切開後，水果中的檸檬酸被氧化所導致的。
2. 承第 1 題，假如要處理這些易變色的水果(如蘋果、梨…)，我們可以將水果浸泡在糖水中，以阻隔空氣的氧化作用。
3. 食物熱藏的溫度應該在攝氏 60℃ 以上才安全。
4. 煮飯的水要用冷水煮，米粒才會完全吸收水分而變的較為鬆軟。
5. 麵粉因其蛋白質比例不同，而有高筋、中筋、低筋之分，而其中低筋麵粉的蛋白質含量是在 9~12%，適合用來製作蛋糕、餅乾等產品。
6. 紅茶是屬於不發酵茶。
7. 台中的名產：太陽餅是屬於酥皮的麵食。
8. 中國菜餚具有重油、重醬色、重調味『三重』的特色。
9. 香蕉不能置於冰箱的原因，是因為置入冰箱會導致香蕉的表皮變黑。
10. 一般的餐桌擺設之餐具不會超過 2 付刀叉的擺設。

二、選擇題，單選（50%，每題 2 分）

1. 餐桌擺設中，一般水杯是放在餐桌的哪個位置為最佳？
①大餐刀正上方 ②小餐刀正上方 ③大餐叉正上方 ④小餐叉正上方
2. 法國米其林(Michelin)輪胎公司所出版的餐飲指南，它將餐廳分為哪些等級？
①1~3 星 ②1~4 星 ③1~6 星 ④1~6 星
3. 洗米時，若使用過熱的熱水洗滌，會導致何種維生素過度流失？
①維生素 A ②維生素 B ③維生素 C ④ 維生素 D
4. 現代人重視健康而喜歡喝蔬果汁，然而將蔬果打成汁後，何種營養素會容易流失？
①維生素 A ②維生素 B ③維生素 C ④維生素 D ⑤葉綠素
5. 乾煸牛肉絲這道菜的牛肉宜採用何種刀工來切為宜？
①順紋切絲 ②逆紋切絲 ③順、逆紋切絲皆可
6. 每日飲食指南的規範中，油脂類以不超過多少為原則？
①3T ②4T ③5T ④6T
7. 下列何者是新鮮雞蛋的特徵？
①蛋殼較為光滑 ②濃稠蛋白量較多 ③蛋的氣室較大 ④蛋白彎曲度小的
8. 將食物原料依序沾上麵粉→蛋液→麵包粉或其他粉，這種油炸的方式是屬於
①乾炸 ②濕炸 ③軟炸 ④酥炸
9. 生鮮蔬果的處理方式，應採用
①先泡後洗 ②先洗後切 ③先切後洗 ④洗切無一定順序
10. 蛋黃凝固的溫度約在幾℃？
①55℃ ②60℃ ③65℃ ④70℃

- 11.若要製作出肉質、口感較佳的炸豬排，我們應選擇何種部位的肉為最佳？
①背脊肉 ②五花肉 ③腰內肉 ④排骨肉
- 12.若消費者生食水產品可能會感染何種病菌？
①腸炎弧菌 ②沙門氏菌 ③大腸桿菌 ④肉毒桿菌 ⑤葡萄球菌
- 13.當客人產生抱怨時，身為服務生的你，何種表現是不當的處理方式？
①表現樂意幫客人處理 ②假裝沒有事情發生 ③傾聽客人的報怨理由 ④連忙先向客人道歉，並表示深感抱歉
- 14.標準食譜的內容不包括下列何者？
①產品名稱 ②烹調者名字 ③材料名稱 ④材料數量 ⑤製作方法
- 15.我們常喝的鮮乳是採用何種方式加以殺死病菌的？
①紫外線照射法 ②高溫殺菌法 ③中溫殺菌法 ④低溫殺菌法
- 16.要消毒餐具，我們可以浸泡在多少 ppm 的氯液中 2 分鐘？
①100ppm ②150ppm ③200ppm ④250ppm ⑤300ppm
- 17.餐飲工作場域中的 S.O.P.指的是
①服務標準指標 ②標準作業程序 ③銷售點分析 ④銷售管理系統
- 18.下列何種飲料最適合用來當作飯後飲料？
①Soda ②XO ③Martini ④Brandy
- 19.蔬果類中的吉園圃食品標誌是哪一個？
①GMP ②GPS ③GAP ④CNS
- 20.下列的烹調法之中英文對照，何者為正確？
①Braise—燜 ②Sauteé—煮 ③ Bake—炸 ④ Grill—焗烤
- 21.我們在點牛排時，服務人員會詢問牛排熟度，而“Medium Well”指的是牛排熟度為
①五分熟 ②六分熟 ③七分熟 ④八分熟 ⑤全熟
- 22.身為一位內場工作人員，若手部有傷口，未經包紮處理而繼續處理食材，可能會導致何種食物中毒？
①仙人掌桿菌 ②肉毒桿菌 ③沙門氏菌 ④金黃色葡萄球菌
- 23.承第 22 題，這一種病菌的食物中毒是屬於
①感染型的食物中毒 ②中間型的食物中毒 ③毒素型的食物中毒 ④細菌型的食物中毒
- 24.白酒最適合的飲用溫度為
① 4.2~6.8℃ ②7.2~12.8℃ ③13.2~15.8℃ ④16.2~17.8℃
- 25.『分菜的服務』是屬於哪一種服務型態
①中式服務 ②美式服務 ③法式服務 ④俄式服務

三、問答題 (30%)

1. 為了因應觀光客倍增計畫，餐飲服務必須朝向國際化趨勢，而菜單也必須有各式語言對照以因應外國顧客的需求。下面有七道中文菜名，請將下列幾道菜色的中文翻譯成英文 (14%，每一子題 2 分)
- (1) 蝦醬炒青菜
 - (2) 玉米濃湯
 - (3) 鳳梨咕咾肉
 - (4) 宮保雞丁
 - (5) 海鮮烏龍湯麵
 - (6) 芒果奶酪
 - (7) 冰紅茶
2. 健康飲食中，三高一低的飲食原則中的『三低』所指的是哪三低？ (6%)
3. 餐飲業的服務特性有下列幾項：(1) Intangibility；(2) Heterogeneity；(3) Individuality；(4) Inseparability；(5) Perishability。請你依序翻譯這五個英文所代表的意涵 (10%)

准考證號碼

注意事項	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、配合題(2分/題) 請以 abc..作答

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1. 吃豆類會脹氣 | a. 皂素 |
| 2. 生豆漿打好煮沸會產生泡沫 | b. 棉子糖 |
| 3. 生吃豆類會抑制生長 | c. 胰蛋白酶阻礙物 |
| 4. 類黃酮 | d. 脂肪酸內碳原子均以單鍵結合 |
| 5. 葉綠素 | e. 脂肪酸內碳原子有以雙鍵結合 |
| 6. 大蕃茄 | f. 黃豆 |
| 7. 小蕃茄 | g. 綠豆 |
| 8. 補血 | h. 紅豆 |
| 9. 冬粉 | i. 蔬菜類 |
| 10. 蓬萊米 | j. 水果類 |
| 11. 在來米 | k. 葉綠素 |
| 12. 圓糯米 | l. 蘿蔔糕 |
| 13. 長糯米 | m. 白米飯 |
| 14. 飽和脂肪酸 | n. 八寶粥 |
| 15. 不飽和脂肪酸 | o. 油飯 |

二、選擇題(3分/題)

1. 白色的蔬菜可以(A)加鹽(B)加酸(C)加熱(D)泡冰水 方式處理，使食物更潔白。
2. 製作冷食甜湯湯品，勾芡材料以(A)太白粉(B)玉米粉(C)地瓜粉(D)澄粉 最適宜。
3. 蛋類加工品中，何者利用鹼處理製成(A)液體蛋(B)蛋粉(C)皮蛋(D)鹹蛋。
4. 蝦餃的外表，是以何種澱粉製成？(A)低筋麵粉(B)太白粉(C)蕃薯粉(D)澄粉。
5. 製作戚風蛋糕應選擇何種麵粉？(A)高筋(B)中筋(C)低筋(D)特高筋。
6. 添加下列何者無法使肉類嫩化？(A)酒(B)嫩精(C)木瓜酵素(D)小蘇打。
7. 肉類屬於(A)酸性(B)中性(C)鹼性(D)混合性 食物。
8. 豆漿於70°C左右時，添加(A)二氧化碳(B)卵磷脂(C)硫酸鈣(D)草酸 凝固成豆腐。
9. 蔬菜類所含的蛋白質，屬於(A)完全(B)半完全(C)不完全(D)混合性 蛋白質。
10. 水果追熟時，會產生(A)乙烷(B)乙烯(C)乙炔(D)乙醇 促使果實成熟。

三、問答題

1. 請說明為何魚會有魚腥味？為何蝦子會有黑變現象產生？(10分/題)
2. 為何蔬菜經加熱過度或遇到酸之後，顏色會由綠色變為橄欖色？(10分/題)
3. 請說明何謂褐變反應？常見的褐變反應有哪些？預防方法為何？(20分/題)