

元培科技大學		
元培科技大學 98 學年第二學期	餐飲管理系三年級	日間部 進修部 四技轉學入學考試
餐飲管理概論 試題		共 4 頁

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 (10%，每題 2 分)

1. () 餐飲工作場域中的「S.O.P.」指的是「服務標準指標」。
2. () 食物熱藏的溫度應該在攝氏 60°C 以上才算安全。
3. () 一般的餐桌擺設之餐具不會超過 2 付刀叉的擺設。
4. () 在提供法式服務的餐廳，服務員通常負責接受點菜及服務飲料。
5. () 法國米其林(Michelin)輪胎公司所出版的餐飲指南，它將餐廳分為 1~5 星的等級。

二、選擇題，單選 (60%，每題 2 分)

1. () 下列哪一項敘述是「正確的」？
 - ① 菜單規劃與餐廳的設計和配置相互影響
 - ② 規劃菜單時，供應商並不是一個理想的資訊來源
 - ③ 規劃菜單前，應優先考量採購及烹調的重要管制點
 - ④ 菜單的角色只是列出供賓客點選的產品
2. () 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
3. () 何謂「菜單合理化 (menu rationalization)」？
 - ① 菜單合理化使得餐廳經理必須遵守菜單正確標示法規
 - ② 指凡是符合賓客期待的菜單
 - ③ 指為了增加營運的效率及賓客的滿意所建構的簡化菜單
 - ④ 指為了協助規劃者收集設計菜單的構想，而去品評同業菜色的活動
4. () 下列哪一項為餐廳經理的職務？
 - ① 他們主要的職務是安排賓客就座而非督導員工
 - ② 他們主要的職務為正確處理所有的交易及支出
 - ③ 餐廳領班為經理的直屬主管
 - ④ 他們必須瞭解餐廳衛生及安全的程序
5. () 下列何者不是降低員工流動率的方法？
 - ① 員工教育訓練
 - ② 規劃福利制度
 - ③ 建立員工成本觀念
 - ④ 建立申訴管道。
6. () 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

7. () 下列哪一項「非」飲料服務的程序？
- ① 許多餐廳，飲料點單必須預先登錄在點菜機
 - ② 服務員可以自己決定是否替賓客將飲料費用加計在餐點的帳單上
 - ③ 有些餐廳要求服務員拿取飲料前，先將賓客的帳單及金額交給調酒員
 - ④ 有些餐廳要求服務員拿取飲料時，預先以他們的零用金支付給調酒員
8. () 在餐廳哪一個區域較易發生瓷器餐具及玻璃器皿破裂的情形？
- ① 用餐區
 - ② 庫房
 - ③ 廚房人員餐點擺盤的區域
 - ④ 放置等待清洗餐具的區域
9. () 義大利麵的源由與下列何者之飲食文化有淵源？
- ① 中國
 - ② 英國
 - ③ 羅馬帝國
 - ④ 法國
10. () 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
11. () 商業用洗碗機可將水加熱至 _____ 以用來殺菌。
- ① 華氏 140 度 (攝氏 60 度)
 - ② 華氏 160 度 (攝氏 71 度)
 - ③ 華氏 180 度 (攝氏 82 度)
 - ④ 華氏 212 度 (攝氏 100 度)
12. () 下列有關職場安全操作的敘述，何者為非？
- ① 創造沒有危險的工作環境是主管和工作人員應共同努力注意的
 - ② 安全操作的目標是職場零災害
 - ③ 主管應建立員工行為規範，亦即作業人員須知
 - ④ 主管應負起保持各種設備和用具完整無缺的責任。
13. () 一家外燴公司以收入的 25% 作為食物成本的預算，如果使用簡單的基本指數法來計算宴會的收費標準時，經理應以 _____ 作為定價。
- ① 食物成本
 - ② 食物成本的 2 倍
 - ③ 食物成本的 3 倍
 - ④ 食物成本的 4 倍
14. () 在醫療機構的餐飲服務，主要的改變是 _____。
- ① 較嚴格的成本控管及個人化的服務
 - ② 提供病患及賓客更快速的餐飲
 - ③ 提供含有機食品的餐點
 - ④ 令賓客愉悅的用餐環境
15. () 蛋類及蔬菜類適宜採用何種儲存法？
- ① 室溫儲存法
 - ② 冷藏儲存法
 - ③ 冷凍儲存法
 - ④ 不需儲存。
16. () 房客不採用客房餐飲的原因很多，下列哪一項是「錯誤的」？
- ① 份量太少
 - ② 他們不喜歡獨自用餐
 - ③ 時間有限
 - ④ 價格太高

17. () 下列何者不是餐旅從業人員應有的工作方式或態度？
- ① 面笑、嘴甜、腰軟、姿勢美、手腳敏
 - ② 竭盡所能完成分內事，如遇非本分之工作仍應替客人解決其難題
 - ③ 善於應對進退，並能與客人勾肩搭背、稱兄道弟
 - ④ 以禮貌作為溝通服務的有效橋樑。
18. () 托盤式服務 (tray service) 是指 _____。
- ① 行為矯正機構的餐飲服務
 - ② 多數大專院校已有的自助餐服務
 - ③ 醫療機構內服務病患餐飲的傳統方式
 - ④ 工商業附設餐廳的自助餐服務
19. () 下列何者是連鎖經營餐廳的必備條件？
- ① 一定要支付加盟金
 - ② 至少兩家以上並具有相同的企業識別系統
 - ③ 經營權擁有者一定是餐廳的所有權人
 - ④ 需要多位投資者。
20. () 選擇用餐區的顏色時，_____。
- ① 「賓客想要的顏色」是重要的考量因素
 - ② 應避免使用紫羅蘭色、藍色及淡綠色
 - ③ 所有的牆面應使用相同的顏色以營造一致性的特色
 - ④ ①和②
21. () 下列何者能完全含括餐旅業的範圍？
- ① Travel Service Industry
 - ② Lodging Service Industry
 - ③ Food and Beverage Service Industry
 - ④ Food, Beverage and Lodging Service Industry
22. () 危害分析重要管制點系統 (HACCP) 的成功與員工訓練有直接的關係，為 _____。
- ① 員工在產品製作過程中應維持 HACCP 的步驟依序進行
 - ② 員工必須能夠明智的回答衛生機構官員的問題
 - ③ 員工必須瞭解重要的管制點及其限制條件，才能實際運作
 - ④ 除非員工接受適當的訓練，否則賓客很可能致病
23. () 下列從業人員何者是餐廳外場餐飲服務的靈魂人物？
- ① Greeter
 - ② Bus boy
 - ③ Waiter
 - ④ Captain
24. () Jordan 為客房餐飲部的接受點菜人員，他正在回答一名住在 113 號房的 Jill Smith 有關客房餐飲的問題。就在 Jordan 接受 Smith 女士點菜之前，又有一通電話進來。Jordan 有禮貌的請 Smith 女士稍候，隨即回答第二通電話，來電者是一名住在 304 號房的 Tom Ledman，他也要點餐。這時 Jordan 該如何做？
- ① Jordan 應請 Ledman 先生稍待，然後回到 Smith 女士線上，先向她道歉然後再完成她的點單
 - ② Jordan 應告訴 Ledman 先生請他五分鐘後回電
 - ③ Jordan 應先詢問 Ledman 先生是否需要很長的時間點菜，如果答案是如此，Jordan 應告知會回電給 Ledman 先生；如果答案是否的話，Jordan 應盡快接受 Smith 女士的點菜
 - ④ Jordan 應盡快的完成 Ledman 先生的點單，然後再回到 Smith 女士的電話線上
25. () 下列何者不是觀光旅館餐飲部門之支援單位？
- ① 財務部
 - ② 業務部
 - ③ 客房餐飲部
 - ④ 採購部

26. ()就在賓客快要吃完主菜而服務員也正要開始清理桌上的餐盤時，服務員說道：「我們餐廳有一道知名的點心叫胡桃派，以美味的椰子和胡桃烘焙而成的。另外，還有我們主廚精心烘焙的乳酪蛋糕，上面裝飾有新鮮草莓及巧克力糖漿點綴的花邊。您要不要來一片派或是蛋糕？」她對賓客所採取的方法是屬於下列那一項任務？
- ①備餐工作
 - ②建議性促銷
 - ③高價位產品促銷
 - ④銷售頂級品牌
27. ()合約通常規定客戶於活動數天或數星期前須確定參加的人數，這些數字被稱為 _____。
- ①保證出席人數
 - ②預估人數
 - ③宴會出席人數
 - ④暫時總計人數
28. ()下列哪一項是指服務員使用銀盤端著完全烹調好的食物至用餐區呈現給賓客，經賓客同意後，由服務員再將食物從銀盤上夾放在餐盤上。
- ①餐盤式服務
 - ②家庭式服務
 - ③銀盤式服務
 - ④推車式服務
29. ()金字塔食物指南建議每天供應的食物應以 _____ 為主。
- ①麵包及穀類
 - ②蔬菜
 - ③水果
 - ④牛奶、優格及乳酪
30. ()員工訓練的四步驟是 _____。
- ①準備、示範、練習及追蹤
 - ②訓練、說明、示範及操作
 - ③讀、看、表演及修訂
 - ④研讀、討論、說明及示範

三、問答題 (30%，請在答案卷上作答)

1. 配合題(請依題號順序作答) (15%，每小題3分)

題號	英文	中文	答案寫法【例如 (1) : (甲)→(A)】
(1)	(甲) AP Price	(A)耗損率	
(2)	(乙) Safety (Level) stock	(B)標準庫存量	
(3)	(丙) Term percentage	(C)每份的量	
(4)	(丁) Portion size	(D)採購價格	
(5)	(戊) Par stock	(E)安全庫存量	

2. 請寫出下列菜名的英文翻譯 (15%，每小題3分)

- (1) 蛤蠣清湯
- (2) 夏威夷雞肉串
- (3) 烤沙朗牛肉
- (4) 火腿蛋炒飯
- (5) 細片番茄

元培科技大學			
元培科技大學 98 學年第二學期	餐飲管理系三年級	日間部 進修部	四技轉學入學考試
食物學原理 試題		共 2 頁	

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、選擇題(2分/題)

1. 下列食物與其所含色素，何者錯誤？(A)菠菜—葉綠素(B)蕃茄—蕃茄紅素(C)胡蘿蔔—花青素(D)山東大白菜—黃鹼醇。
2. 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。
3. 肉類是屬於(A)酸性食物(B)中性食物(C)鹼性食物(D)混合性食物。
4. 製作濃湯或冷食甜湯湯品，勾芡材料以(A)太白粉(B)玉米粉(C)地瓜粉(D)澄粉 最適宜。
5. 蔬菜以熱水瞬間加熱，再以冷水迅速冷卻之方法為(A)殺菁法(B)刮洗法(C)清洗法(D)刷洗法。
6. 製作碗粿應選擇何種米？(A)在來米(B)蓬來米(C)糯米(D)胚芽米。
7. 廣點中蝦餃的外表，主要是以何種澱粉製成？(A)低筋麵粉(B)太白粉(C)蕃薯粉(D)澄粉。
8. 死後僵直的肉類置1~2°C無菌狀態下經過數日，肉類變得較柔嫩稱為(A)還原(B)氧化(C)催化(D)熟成。
9. 肉類的營養素中不含(A)維生素A(B)維生素B1(C)維生素B2(D)維生素C。
10. 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。
11. 豬肉呈灰白色或黃褐色，肉的表面上有汁液流出，肉質沒有彈性，一般我們稱此豬肉為(A)水樣肉(B)硬質肉(C)里肌肉(D)前腿肉。
12. 對肉類的敘述，下列何者錯誤？(A)隨動物年齡增加，肉色加深(B)肉類的顏色，主要靠肌紅素的存量而定(C)脂肪少的肉類熟時間較短(D)結締組織中的膠原蛋白，會因加熱而形成動物膠，使肉之保水性增加。
13. 下列何者無法用來測試魚肉之新鮮程度？(A)蛋白沉澱粉(B)甲醛檢驗(C)揮發性鹽基態氮測定法(D)紫外線檢查法。
14. 蟹類中的母蟹之臍成何種形狀？(A)尖型(B)方型(C)圓型(D)不規則型。
15. 魚類於何時期仍為新鮮？(A)死後僵直(B)僵直解除(C)自家消化(D)腐敗。

16. 魚體脊椎骨兩側所附著肉之血合肉呈？(A)白色(B)紅褐色(C)綠色(D)黑色。
17. 蛋的乳化作用主要是在(A)蛋白(B)蛋黃(C)全蛋 部份。
18. 蛋類加工品中何者是以鹼處理(A)液體蛋(B)蛋粉(C)皮蛋(D)鹹蛋。
19. 蛋蒸煮過久，會產生灰綠色物質，是因為加熱過程中產生(A)氧化鎂(B)氧化鐵(C)硫化鎂(D)硫化鐵 所致。
20. 黃豆因其內含棉子糖，食入後有些人易產生何種現象？(A)拉肚子(B)脹氣(C)皮膚過敏(D)痙攣。
21. 生黃豆因含有(A)胰蛋白酶(B)生物素(C)卵磷脂(D)抗氧化物 抑制因子阻礙動物生長，故生黃豆不可做為人或動物的食物。
22. 豆漿維持在70°C以上的溫度，並添加(A)二氧化碳(B)卵磷脂(C)硫酸鈣(D)草酸 即凝固成豆腐。
23. 蔬菜類所含的蛋白質是屬於(A)完全蛋白質(B)半完全蛋白質(C)不完全蛋白質。
24. 澱粉是屬於哪一種醣類(A)單糖(B)雙糖(C)寡糖(D)多醣。
25. 追熟時水果會產生(A)乙烷(B)乙烯(C)乙炔(D)乙醇 促使果實成熟，葉綠素消失作用。

二、配合題(3分/題)

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. () glucose | a. 甜度最低 |
| 2. () fructose | b. 甜度最高 |
| 3. () cellulose | c. 多醣類 |
| 4. () sucrose | d. 脂肪酸內碳原子均以單鍵結合 |
| 5. () lactose | e. 脂肪酸內碳原子有以雙鍵結合 |
| 6. () saturated fatty acid | f. 甜度指標 |
| 7. () unsaturated fatty acid | g. 血糖 |

三、問答題

1. 請詳述飲食金字塔中的六大類食物，是指哪六大類、各舉3例？(12分)
2. 餐廳用餐時客人常抱怨肉太硬，請說明肉類嫩化的方法有哪些？(12分)
3. 請說明蛋白打發的四階段為何？(5分)