

國立玉井工商 100 學年度第 1 次教師甄試餐飲技術科題目卷

一. 是非題：每題 2 分，計 40 分

1. (X) 一份午餐便當，食物成本為 40 元，若生鮮食物成本佔售價之 40%，瓦斯水電費為 10%，則其售價應訂為 200 元。
2. (O) 花瓶中插花的葉子仍須小心擦拭後才能放置餐桌上。
3. (O) INSIDE ROOM 面向旅館中間（中庭）或無窗戶之房間。
4. (X) 餐具洗乾後，可用乾布擦拭即可。
5. (O) 客用鑰匙（GUEST KEY）通常由旅客持用，可於客房門未反鎖時開啟自己住用之房間。
6. (O) 肉類含結締組織多者，應加水以文火長時間烹調，使其軟化以利食用。
7. (X) 餐廳服務櫃（STATION）上，可用餐巾作墊布，以降低餐具放置時發出的聲音。
8. (X) 鍋巾可以用來擦手、持熱鍋，用途廣泛非常方便。
9. (X) 用餐期間收拾餐盤時，用服務巾遮蓋是多餘的行為。
10. (X) 生食海鮮較易產生金黃色葡萄球菌中毒。
11. (O) 設置雙人床而且室內空間較大的單人房也可稱為 DOUBLE ROOM。
12. (X) 香腸、臘肉、火腿等製品，依政府規定，其亞硝酸根殘留量係 50 ppm 以下，不用冷藏保存。
13. (X) 西餐餐具中之圓湯匙係供食清湯用，橢圓湯匙係供飲濃湯用。
14. (X) 正確洗手步驟，依順序排列為濕、沖、擦、捧、搓。
15. (X) TRIPLE ROOM 是專指設置三張分開且併列之單人床的房間。
16. (O) 油炸食物時，油的添加量勿超過鍋的七分量，以免放入食物油炸時有滿溢的現象。
17. (O) 蛋液中添加牛奶，可幫助蛋的凝固與增加蛋之柔軟度。
18. (X) 炸蜜汁腰果或核桃仁時，油溫要十分熱才好。
19. (X) 冷凍鏈的意思是指冷凍食品從製造、倉儲、輸送、販賣到消費者購買，存放之每一步驟都要在攝氏零下 20 度以下進行。
20. (O) 脂肪含量高的肉，在烹煮時傳熱的效率較慢，所以要用低溫加熱，以免肉燒焦而影響風味。

二. 選擇題：每題 2 分，計 40 分

1. (2) 有關製作冷凍麵糰配方的調整，下列何者正確？ (1) 配方中的水份應增多 (2) 配方中的酵母用量應增加 (3) 配方中油脂用量應減少 (4) 配方中糖的用量應減少。
2. (1) 安排菜單之原則，下列何者為非？ (1) 重覆的烹調方法與單一的配菜 (2) 注重菜餚本身之色香味 (3) 先出海鮮後出禽肉類 (4) 重口味後於淡口味。
3. (1) 中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為： (1) 16-14 吋 (2) 12-10 吋 (3) 8-6 吋 (4) 6 吋以下。
4. (2) 菜單最好是清晰易懂，例如「魚香茄子」一菜中，A.可說明本菜使用材料是茄子；B.魚香代表其原料之一；C.魚香代表烹調方式；D.可看出其份量有多少，以上敘述何者正確？ (1) A B (2) A C (3) A D (4) B D。
5. (1) 西餐餐桌擺設時，通常餐刀的刀口係朝下列那一個方向？ (1) 向左朝展示盤 (2) 向右朝外側 (3) 向上方 (4) 向下方。
6. (4) 糕（漿）皮類麵食之油脂比率較高，則產品的品質會較： (1) 酥脆 (2) 柔軟 (3)

酥硬 (4) 酥鬆。

7. (3) 西式早餐煎蛋有一種是單面煎，其英文稱之為： (1) ONE SIDE (2) A SIDE
(3) SUNNY SIDE UP (4) OVER EASY。
8. (4) 燙麵糰的製作應？ (1)沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌 (2)
先加冷水立即再加沸水再攪拌 (3) 所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌 (4)
麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰。
9. (3) 請選出中餐廳服務流程正確之順序： 1.熱情迎客；2.接受點菜；3.結帳；4.開單下廚；
5.上茶；6.禮貌送客；7.按序上菜；8.整理桌面： (1) 1 2 5 4 6 7 3 8 (2) 1 2 4 5 7
6 8 3 (3) 1 5 2 4 7 3 6 8 (4) 1 4 5 2 3 7 6 8。
10. (4) 每個月餅烤熟之後為 180 公克，若烘焙損耗為 10 %，則月餅烤焙之前的重量為：
(1) 195 公克 (2) 210 公克 (3) 205 公克 (4) 200 公克。
11. (2) 西餐餐桌擺設時，通常以下列哪項餐具作為定位用？ (1) 杯皿 (2) 口布
(3) 湯碗 (4) 刀具。
12. (1) 在以直接法製作麵包的配方中，已知水的用量為 640 克，適用水溫 8℃，自來水
溫 20℃，則應用冰量為： (1) 77 克 (2) 108 克 (3) 154 克 (4) 200 克。
13. (1) 西式餐飲服務，下列那些餐點係客人左側供應？ (1) 麵包 (2) 牛排 (3) 咖啡 (4)
水果。
14. (2) 冷水麵糰的彈性主要是來自： (1) 醇溶性蛋白(Gliadin) (2) 麥穀蛋白(Glutenin)
(3) 酸溶蛋白(Mesonin) (4) 球蛋白(Albumin)。
15. (1) 某水餃廠製作的水餃皮之製成率為 80 %，其材料成本為每公斤 7.5 元，若製成率為
86 % 時，則材料成本將降為： (1) 6.98 元 (2) 6.45 元 (3) 4.50 元 (4) 4.19 元。
16. (4) 下列選項何者為正確的客房餐飲服務流程？ 1.接受點菜；2.營業前準備工作；3.收拾；
4.叫菜；5.服務； (1) 1 2 3 4 5 (2) 1 2 5 4 3 (3) 3 2 1 5 4 (4) 2 1 4 5 3。
17. (1) 起灶時的步驟是： (1) 先開點火器再開瓦斯 (2) 瓦斯不開，故直接點火 (3)
先開瓦斯再開點火器 (4) 同時開點火器和瓦斯。
18. (3) 規劃及設施偏重於能滿足大量而同時之旅客需求之旅館為： (1) 國民旅舍
(2) 散客旅館 (3) 團體旅館 (4) 商務旅館。
19. (1) 烹飪方法之一的「貼」，其特點是將食物的： (1) 單面煎黃 (2) 單面烤黃 (3)
雙面煎黃 (4) 雙面烤黃使食物熟。
20. (4) 下列何者非餐旅服務業之特性？ (1)服務人員的行為亦代表著產品 (2)
所賣的產品兼具物的服務與人的服務 (3) 顧客的需求多元化，因人因地因時而異 (4)
顧客於購買產品前，即可體會到產品的價值及效能。

三. 簡答題：每題 5 分，計 20 分

1. 假設某溫泉為鹼性碳酸泉，若此溫泉水被用來製作水煮蛋，請說明重要溫泉溫度關鍵和溫泉蛋形成因素之關係？
2. 製做麻糬、飯和碗糕所用米的種類有何不同？請簡述其原因？
3. 請簡述利用真空低溫烹調肉類的產品特色和其原理？
4. 請簡述利用乳酸菌製作酸麵糰的原理和特色？