

## 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. ( ) 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. ( ) 花瓶中插花的葉子仍須小心擦拭後才能放置餐桌上。
3. ( ) INSIDE ROOM 面向旅館中間（中庭）或無窗戶之房間。
4. ( ) 餐具洗乾後，可用乾布擦拭即可。
5. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 鍋巾可以用來擦手、持熱鍋，用途廣泛非常方便。
9. ( ) 用餐期間收拾餐盤時，用服務巾遮蓋是多餘的行為。
10. ( ) 生食海鮮較易產生金黃色葡萄球菌中毒。
11. ( ) 設置雙人床而且室內空間較大的單人房也可稱為 DOUBLE ROOM。
12. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 正確洗手步驟，依順序排列為濕、沖、擦、捧、搓。
15. ( ) TRIPLE ROOM 是專指設置三張分開且併列之單人床的房間。
16. ( ) 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. ( ) 蛋液中添加牛奶，可幫助蛋的凝固與增加蛋之柔軟度。
18. ( ) 炸蜜汁腰果或核桃仁時，油溫要十分熱才好。
19. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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. ( ) 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？