

國立玉井高級工商職業學校 101 學年度第 1 次教師甄試餐飲科題目卷

一. 是非題：請作答於答案卡上，正確請選 A，錯誤請選 B。每題 2 分，共 20 題，計 40 分

1. () 我國國際觀光旅館應附設餐廳、咖啡廳、酒吧等餐飲基本設施。
2. () 好的服務員應常糾正客人的餐飲知識。
3. () 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，可能是因儲存過久或溫度有回升過。
4. () 服務巾除可用來防熱之外，也可以擦拭桌面。
5. () 洗滌必先認清洗滌物的種類、材質及污染物的性質。
6. () Drive-in Restaurant 是指機關團體餐廳。
7. () 直徑 1 公尺之圓形桌最適合 4 人坐。
8. () 爐口上方覆蓋 1 公分厚的鋼板，可載重大湯桶，此爐灶為重平台式爐灶。
9. () 煎板爐之保養方法為加入清潔劑刷洗。
10. () 生食海鮮較易產生腸炎弧菌中毒。
11. () 點心匙、叉需擺放在服務盤之右側。
12. () 中餐服務時，分菜員的位置是在主人的右方。
13. () 正確洗手步驟，依順序排列為濕、沖、擦、捧、搓。
14. () 台灣凍頂茶最有名的產區是木柵。
15. () 綜合果汁係指由綜合天然果菜汁加以稀釋至其果菜汁含有率在 50% 以上者。
16. () 果汁是開胃品的一種。
17. () 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。
18. () 生食海鮮，易產生金黃色葡萄球菌中毒。
19. () 每位服務員應放棄己見，絕對遵從公司所規定的模式來擺設餐具。
20. () 一般而言白蘭地(B R A N D Y) 係以葡萄或水果為原料，經發酵、蒸餾後再儲存於橡木桶中。

二. 選擇題：請作答於答案卡上。每題 2 分，共 20 題，計 40 分

21. () 國產的五加皮酒係以何種酒再加上天然植物配製而成？ (A) 紹興酒 (B) 米酒 (C) 高粱酒 (D) 大麴酒。
22. () 下列何者不在食品良好作業規範(G M P) 通則規範之範圍內 (A) 製造作業及品質管制 (B) 記錄與保存 (C) 顧客抱怨處理與成品回收 (D) 風味好壞。
23. () 有關烹調用生鐵鍋, 下列敘述何者不正確？ (A) 不易損壞 (B) 依青色發亮著為優 (C) 屬於烹調用次級品 (D) 最適用於煮與蒸方面。
24. () 以下乾貨適合依油漲發 (A) 蹄筋 (B) 魚翅 (C) 干貝 (D) 雪蛤。
25. () 食品工業上常使用的一種微生物是 (A) 葡萄球菌 (B) 黴菌 (C) 螺旋菌 (D) 酵母。
26. () 廚房中有三樣基本設備，可連成一個三角形，且被稱為工作三角形，下列何者不包括在內 (A) 爐台 (B) 水槽 (C) 烤箱 (D) 冰箱。
27. () 在整個採購過程中最基本且需最先被考慮之問題為何？ (A) 供應商之決定 (B) 採購價格之決定 (C) 預算之編列 (D) 物料規格之規定。
28. () 餐廳之安全門平時應 (A) 鎖上 (B) 保持暢通 (C) 放置不用之東西以佔用其他空間 (D) 封住以免顧客偷跑。

29. () 關於西式早餐，下列敘述何者錯誤？ (A) 歐式早餐內容包含果汁類食品 (B) 歐式早餐內容包含麵包類食品 (C) 歐式早餐內容包含蛋類食品 (D) 美式早餐內容包含肉類食品。
30. () 直接覆蓋於熟食上之盤飾，下列何者非為考量重點？ (A) 低水活性 (B) 高酸性 (C) 含硫化物高的食材 (D) 酸度介於 4 . 6 - 9 之間的食材。
31. () 金黃色葡萄球菌會引起中毒是因為 (A) 菌數增生過多 (B) 放出過敏原 (C) 引起酸鹼不平衡 (D) 產生內毒素。
32. () 餐飲人員所具備的基本條件，下列何項非絕對必要？ (A) 正確的衛生觀念 (B) 身材標準，面容姣好 (C) 服務技巧 (D) 樂於服務。
33. () 若欲烹調老牛的後腿肉，依下列何種方式最佳？ (A) 油炸 (B) 燒烤 (C) 爐烤 (D) 鍋爐烤。
34. () 鮮奶油中何種成分可因拌打而發泡，在西點上用途極廣？ (A) 乳糖 (B) 乳脂 (C) 乳清 (D) 酪蛋白。
35. () 中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為： (A) 6 吋以下 (B) 8 - 6 吋 (C) 12 - 10 吋 (D) 16 - 14 吋。
36. () 下列何者較不影響壓麵後麵條的品質 (A) 滾輪的大小與間隙 (B) 壓麵的次數 (C) 壓麵的速度 (D) 壓麵的數量多寡。
37. () 起灶時的步驟是： (A) 瓦斯不開，故直接點火 (B) 先開點火器再開瓦斯 (C) 先開瓦斯再開點火器 (D) 同時開點火器和瓦斯。
38. () 下列國產酒中，何者酒精濃度最低？ (A) 米酒 (B) 大麴酒 (C) 烏梅酒 (D) 紹興酒。
39. () 廚房工作人員的服裝應以那種顏色為主？ (A) 白色 (B) 紅色 (C) 藍色 (D) 灰色。
40. () 設計菜單的原則，在下列選項中何者可不予考慮？ (A) 分量應適中 (B) 考慮用餐者的喜好 (C) 考慮季節與價格 (D) 考慮國籍的差異。

三. 簡答題：每題 5 分，共 4 題，計 20 分

1. 請簡述何謂 HACCP？
2. 請簡述服務櫃的功能為何？
3. 請依酒的製造法簡述酒品的分類？
4. 請簡述為何狂牛症之牛肉具有健康安全性的疑慮？