

九十四學年四技二專第二次聯合模擬考試

餐旅類 專業科目(二) 解答

94-2-21-5

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| B | D | A | B | A | A | C | C | D | B | B | D | C | A | B | C | A | B | C | A | D | B | A | C | D |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |
| D | A | B | D | D | A | C | B | B | A | C | C | D | C | B | B | A | C | C | A | D | D | A | B | D |

- 餐飲業所拜的祖師爺共有四位，分別是伊尹、彭祖、易牙、詹王。
彭祖—有史料印證的祖師。原名錢籛（鑑），相傳因燒雉羹獻給堯帝，而封「彭臣」，活了八百歲，所以稱彭祖。
伊尹—名相兼名廚的祖師。
易牙—烹飪廚藝業的祖師，春秋齊人，精通食療，被廚藝業界供奉為祖師爺，有「廚神」之稱。
詹王—酒席業的祖師，據說是隨文帝的御廚。
- 「春有刀鱗，夏有鱒，秋有肥鵝，冬有蔬。」是江浙菜。淮南子：「越人得蚺蛇以為上肴。」是廣東菜「京師美饌，莫妙於鴨，而炙者尤佳。」是北平菜「一菜一格，百菜百味。」是四川菜。
- 「砵板師傅」，又稱「紅案」或「墩子」，以切配食物材料為主。「點心師傅」又稱「白案」，主要負責麵食點心的製作。「爐灶師傅」又稱「候鑊」，即掌灶之意。「蒸籠師傅」又稱「水鍋」，主要負責蒸菜和相關的點心食品。
- 不銹鋼可作為廚具和餐具，美觀堅固實用，是熱的不良導體，不適合作為烘烤器具；適合作為「文火」、「低溫」烹調之容器。若有餐具上註明 18/8 則表示 18%是鉻(Cr)、8%是鎳(Ni)，其餘 74%是碳鋼。
- 鐵鍋有「生鐵」與「熟鐵」之分。「生鐵鍋」較「熟鐵鍋」傳熱慢，且經不起碰撞，容易碎裂，故較不適合烹調用。
「熟鐵」：以白亮者為佳，且質料稍厚者；一般用於炒、炸、煎烹調。
「生鐵」：以青色發亮者為佳；一般用於蒸、煮烹調。
- 糖是天然的防腐劑與著色劑。
鹽是天然的防腐劑，是調味之始，可以賦予食物鹹味，將菜餚風味引出。
- 砵板的使用要注意到食品的衛生與安全，故生熟食砵板務必分開使用。
材質相同時，以深色砵板切生食，淺色砵板切熟食；或以顏色來區分，紅色：肉類。藍色：海鮮魚貝類。綠色：蔬菜類。白色：熟食。
材質不同時，以木頭砵板切生食，塑膠砵板切熟食。新的木質砵板使用前應用鹽水浸泡之使木質纖維收縮，質地更結實耐用。
- 薩其瑪是高筋麵粉+泡打粉+阿摩尼亞+蛋。千層糕是中筋麵粉+酵母+泡打粉。水晶餃是澄粉製作，澄粉又稱小麥澱粉或水晶粉。
- 寧波年糕又稱腳板年糕，是用蓬萊米製作而成的。
- 明酥：在產品的表面可清楚看到層次，即酥層外露，例如：酥盒子、千層酥、芋頭酥、菊花酥。
暗酥：在產品的表面看不出層次，必須等成品切開後由橫切面才看的到層次。例如：蛋黃酥、綠豆椪、老婆餅、椰蓉酥、咖哩餃。
- 「醬爆雞丁」→甜麵醬；「棒棒雞」→芝麻醬；「五味魷魚」→蕃茄醬（P.S.五味：蕃茄醬、醋、香油、糖、醬油）
- 河南省滑縣 道口鎮有燒雞之鄉美稱，故「道口燒雞」是以「地名」命名
(A) 東坡肉—江浙菜；以人名命名。東坡肉 13 字訣：慢著火，少著水，火候足時它自美。
(B) 龍井蝦仁—江浙菜；以主要材料命名。
(C) 玉麟香腰—湖南菜；以人名命名。
(D) 問政山筍—安徽菜；以地名命名。「筍出徽州六邑，以問政山者尤佳。」
- 豆酥鯧魚—四川菜；水晶肴肉—浙江菜中的杭州菜；京都排骨—廣東菜。
- 「米苔目」：一般漿糰型；「甜年糕」：一般漿團型；「蘿蔔糕」：米漿型
- 乳沫類蛋糕是藉由打發蛋液所產生空氣，以及蛋白本身的韌性支撐，使麵糊遇熱後產生膨大作用，並不需要使用化學膨大劑。
- 「雙派皮」：用兩片派皮將煮好或未煮好的內餡包在中間，一同入烤。上面派皮可做條狀、

片狀之變化。

「單派皮」：只有一層派皮，填裝內餡而成，因烘焙與否，可分為生派皮、生派餡和熟派皮、熟派餡。

「油炸派」：用包裹方式包住內餡入油鍋炸熱。

17. 常用的膠凍材料：

- (1) 蛋：是很好的凝結劑，使用時必須注意水分比例及加熱溫度。EX. 布丁。
- (2) 玉米粉：西點常以玉米粉作為稠化的材料，受熱後會大量吸收水分使體積膨大，使四周液體變成凝膠狀態，形成膠凍。Ex. 奶油布丁餡。
- (3) 吉利丁：動物膠，又稱明膠；乃由動物的筋腱、皮加水烹煮後萃取出來，市面上有片狀及粉末狀。ex. 慕斯
- (4) 另外尚有洋菜（植物膠）和果凍粉。

18. 指形小西餅屬乳沫類小西餅，如同乳沫類蛋糕（海綿蛋糕）之打法：其膨大是藉由打發蛋液所產生空氣，以及蛋白本身的韌性支撐，不需要使用化學膨大劑。

19. Slicer（切片刀）：作為食物切片或切肉用。
Cleaver（砍刀）：又稱剝刀，適合切剝帶骨肉類。

Chef's Knife（主廚刀）：又稱 French Knife（法國刀），是西式廚房最常用的工具，可謂「廚師之第二生命」，可用來剝肉、切片、切塊。

Boning Knife（去骨刀）：用來剔除肉中骨頭之用。

20. Tourne：橄欖型，需要用小彎刀來進行切割。
Julienne：切絲，尺寸為 0.6×0.6×6cm
Slice：切片，長方片，尺寸為長 5~6cm，厚 0.15~0.2cm
Brunoise：小丁，有規則小丁；尺寸為 0.3×0.3×0.3cm

21. Thyme（百里香）：又稱魚香料，特別適用於海鮮、蔬菜等菜餚，具矯臭、賦香作用。

Paprika（紅椒粉）：有一股特殊香味，不具辣味；匈牙利料理中常用的香料。

Turmeric（鬱金香粉）：又稱薑黃粉，鬱金香根是薑科植物的根部，味道較薑溫和是咖哩的主要成分。

Saffron（番紅花）：全世界最貴香料之一，其色澤為金黃色，同時具有著色和賦香的作用，使用在西班牙海鮮飯、法國的馬賽海鮮濃湯。

22. (A) 世界上最貴的三種香料：Saffron（番紅花）、Vanilla（香草）、Cardomom（小荳蔻）。

(B) 香料(Herbs)具有：矯臭、賦香、辣味、著色、裝飾作用。

(C) 香辛料(Spices)的保存應避免空氣、光線、濕氣與高溫，高溫會降低香辛料風味、顏色及功能。

23. Gruyere Cheese（葛利亞乳酪），產於瑞士，屬於硬質乳酪；是法式洋蔥湯、藍帶小牛排必須使用的乳酪，也是瑞士著名的乳酪火鍋主要原料之一。

24. 萬用傾斜鍋(Tilting Skillet)亦稱「傾斜烤爐」(Tilting Braising Pan)或「傾斜煎鍋」(Tilting Fry Pan)，被公認為現代廚房最有效率的多功能烹調設備，可作煎板、烤箱、燉鍋或蒸箱之用。

25. Skimmer（細孔漏杓）、Colander（漏鍋）、China Caps（濾帽）→具瀝水功能。
Scales（磅秤）→度量物品材料的重量，稱重功能。

26. 煮 Pasta 時，水量必須超過麵條三倍以上，在放入麵條時才不致於使水溫驟降太多；Pasta 的脹縮率大，一磅乾麵條可煮出三磅的熟麵條。

27. (A) 梅乾扣肉—方肉，又稱三層肉、五花肉、夾層肉
(B) 白雲豬手—豬前蹄
(C) 咕咾肉—里肌肉
(D) 紅燒元蹄—後腿肉

28. 赤身：顏色最深紅，油脂最少，但富含鐵質。
上腹：油脂最豐富且分布平均，顏色最淺，入口即化，肉質鮮美，無腥味。
中腹：顏色略深紅，相較上腹的油脂略少，但口感較 Q，有彈性。

29. 醬油、納豆—是豆類醱酵製品。
百頁、素火腿—是豆類製品（非醱酵）
麵筋—麵粉製品，是麵粉加水加鹽和成麵糰，在水中搓揉洗去澱粉質，最後剩下的彈性物質。

30. 牛肉品質的評定，由牛隻生理成熟度和 12~13 肋眼肌上之大理石紋脂肪含量綜合評定。

31. (A) 酥油—加工油脂；是經氫化處理混合數種油脂而成，不含水分。
(B) 豬油—動物性油脂；由豬脂肪提煉而得。
(C) 椰子油—植物性油脂；被歸類為熱帶性油脂。
(D) 橄欖油—植物性油脂；由橄欖果實提煉而成。

32. 餐飲採購是根據餐飲之「銷售計畫」去購買所

需物料，以作備餐、供餐、銷售之用。採購工作會直接影響到餐飲品質、成本與利潤，可見採購是技術與管理的結合。

33. 單價相同的不同種類物品，不可以一起秤重。
34. (乙)報價若因電傳內容誤傳，報價人不負此項錯誤之責。
(戊)報價單之效期，須以報價送達對方所在地時始生效。
35. 議價採購：買賣雙方於現場協商議價，不易杜絕徇私及防止弊端，且易造成廠商借機哄抬售價且秘密議價，違反公平競爭原則。
36. (A)「定期訂貨採購法」：供應商會依據先前商定的固定週期，持續不斷地供應採購者所需的商品。
(B)「連帶採購法」：所屬的協力工廠及自己工廠所需的物料，一併採購，可享較大的利益。
(D)「定期決標採購法」：適用於一般在當地採購的物質或價格容易波動的物資。
37. 選擇理想供應商的步驟：調查階段(The Survey Stage)→詢問階段(The Inquiry Stage)→交涉與選擇階段(The Stage of Negotiation & Selection)→體驗階段(The Experience Stage)
38. (A) 一般驗收，又稱目視驗收，即物品可用一般度量衡器具驗收者，不需其他技術。
(B) 技術驗收，需要專業技術人員以特殊儀器驗收，一般目視無法鑑定。
(C) 試驗驗收，除一般驗收外，需要技術上之試驗或專家複驗決定
(D) 抽樣檢驗驗收，物品數量龐大或拆封後不能復原採用。
39. 驗收流程：檢查採購訂單→檢查發票→接受或拒絕訂單→完成驗收記錄→搬遷到各庫房。
40. (A) Jigger = 45c.c.
(C) 1Gallon (加侖) = 4 Quart (夸脫)
(D) 1 Shot (純飲) = 2 Table Spear (大匙)
41. 1 台斤 = 600g；10 台斤 = 6000g
甲、100g = 50 元，1g = 0.5 元，6000g × 0.5 = 3000 元
乙、1 磅 = 200 元，1 = 454g，1g = 0.44 元，6000g × 0.44 = 2640 元 (最便宜)
丙、1 公斤 = 600 元，1 公斤 = 1000g，1g = 0.6 元，6000g × 0.6 = 3600 元
丁、1 兩 = 30 元，1 兩 = 37.5g，1g = 0.8 元，6000g × 0.8 = 4800 元
42. 餐飲成本循環(Food Cost Control Cycle)：

Purchasing (採購) → Receiving (驗收) → Storage (儲存) → Issuing (發貨) → Production (成品)

43. $\frac{\text{成本}}{\text{售價}} = \text{成本率}$ ； $\frac{\text{食物直接成本}}{\text{食物直接成本率}} = \text{售價}$
⇒ $\frac{72}{36\%} = 200$ 元
44. (1) 1 週 7 天用 42 罐，所以平均一天用量為 42 ÷ 7 = 6 罐
(2) 廠商運送期間需要量：6 罐 × 3 天 = 18 罐
(3) 安全庫存量 = 運送期間需要量的 $\frac{1}{2} = 18 ÷ 2 = 9$ 罐
(4) 2 週訂購一次，期間的需要量為：42 罐 × 2 週 = 84 罐
(5) 訂購量 = 運送期間需要量 + 2 週的需要量 + 安全庫存量 - 手中現有庫存量 = 18 + 84 + 9 - 28 = 83 罐
45. 乾貨庫房物料貯存量應以整個庫房的 50% 為最理想的儲存比例。
46. 庫房管理的最主要目的，在儲存足夠食物，減少因「偷竊」、「盜賣」或「腐敗」等因素，而導致食物的損失。
47. 一般存量卡(Bin Card)多用在控制高價格之物品，因為高價物品單位價值高，為避免資金積壓或過期損失，造成損失，倉管人員會使用存量卡管理之。
48. 冷藏—奶油；冷凍—未食用完的土司、饅頭。不需放入冰箱—煉乳、保久乳、香蕉。尚有：罐頭、蒸發奶水、馬鈴薯、地瓜、釋迦。
49. 定期盤存法只知道成本總額，不能掌握盈虧，因此不能作為經營檢討資料，且盤點時間與管理相隔太久，時效性較弱。
50. 物料發放程序作業：
填寫物料請領單(領料單) → 各單位主管核准 → 庫房主管核准 → 餐飲物料發放 → 填寫存貨日報表 → 各單位按時提領