

《團體膳食設計與管理》

甲、申論題部分：（50 分）

（一）不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在申論試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

（二）請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、某中央廚房大量使用高麗菜（甘藍），請說明（一）驗收者如何判定高麗菜的良好品質；（二）驗收之後的貯存方式；（三）明天將出餐5000人份，每人份為95克高麗菜，廢棄率為5%，食材皆由庫房提供，需要申請撥發的食材重量為何？（四）試述撥發的原則。（25分）

二、某工業園區營養師將為員工準備無肉日午餐，試述設計原則及提高攝食意願之方法。（15分）

三、試述標準食譜之意義及建立標準食譜之方法。（10分）

乙、測驗題部分：（50 分）

（一）本測驗試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當的答案，複選作答者，該題不予計分。

（二）共40題，每題1.25分，須用2B鉛筆在試卡上依題號清楚劃記，於本試題或申論試卷上作答者，不予計分。

（C）1 下列菜單設計原則中，何者錯誤？

- (A)膽固醇膳食量每日在400毫克以下
- (B)脂肪來源占總熱量30%以下
- (C)以飽和脂肪取代多元不飽和脂肪
- (D)鹽分一日攝取6~8公克

（A）2 某學生餐廳午餐供應15道菜，其中半葷素占2/3，預計總用餐人數為500人，每位學生可選二道半葷素的菜餚，則每道半葷素的菜餚需製備幾人份？

- (A)100人份
- (B)150人份
- (C)200人份
- (D)300人份

- (A) 3 佛教徒不吃下列那些食物：①芹菜 ②薑 ③大蒜 ④洋蔥 ⑤青蔥 ⑥韭黃 ⑦青椒？
- (A)③④⑤⑥
(B)②③⑤⑥
(C)①③⑥⑦
(D)①②⑤⑦
- (A) 4 La Ru餐廳每日銷售200客牛排餐，每份牛肉供應量（Servicing Size或Portion Size）10 oz，可食部分產率（Edible Yield %）是80%，則200客牛排餐應採購幾磅牛肉？
- (A)156.25磅
(B)176.75磅
(C)187.35磅
(D)200.65磅
- (D) 5 餐食供應中，顏色的呈現有非常重要的功用，若不考慮香味與口味的情況下，下列那些顏色餐食是較不易引起食慾的顏色菜？
- (A)橙色的番茄炒蛋
(B)黃色的蘿蔔干炒蛋
(C)翠綠色的炒菠菜
(D)橄欖綠色的燉煮刈菜湯
- (C) 6 下列有關肉類儲存的敘述，何者錯誤？
- (A)在冷凍冷藏時，重量會減少
(B)儲存前應先分裝再儲存
(C)低溫儲存下，肉類由肌肉蛋白變成褐色的氧化肌紅蛋白
(D)醃過的肉易酸敗，冷藏後應儘速用掉
- (C) 7 下列那些為良好之庫房操作管理？ ①每天檢查庫溫，定期檢查各類食物保存期限 ②冷凍食品解凍後未使用完，立即凍結入庫貯存 ③乾貨食材與清潔用品不可存放於同一層架 ④物品放置固定位置，以後進先出為原則 ⑤魚、肉、蛋等食物不要混在一起放置 ⑥洗切之蔬菜肉品等冷藏存放時需覆蓋完整
- (A)①②③④
(B)①②③⑤
(C)①③⑤⑥
(D)①④⑤⑥
- (C) 8 下列有關溫度之敘述，何者錯誤？
- (A)乾料庫房以5-22°C為主
(B)細菌在16-50°C，繁殖快且可產生毒素
(C)可殺死罐頭食品中細菌的溫度在70-90°C

- (D)冷凍庫房的溫度應低於-18°C
- (D) 9 有關團膳業採購原料控管之敘述，下列何者錯誤？
- (A)儘可能以大量採購單來降低成本
 - (B)採購規格書制定需視原料用途而異
 - (C)增加採購比價措施
 - (D)運用投機採購不會使採購價格高漲
- (B) 10 健康小站販售的生機蒟蒻情況為：每萬元營業額的用量是0.4包，3月1~10日預估營業額有300萬元，本次庫存量有20包（剛好半箱），若安全係數為1.2，則最少應該訂購多少量？
- (A)2箱
 - (B)4箱
 - (C)6箱
 - (D)8箱
- (B) 11 供應每人份相同重量之全素菜時，下列何種蔬菜之採購需要量最大？
- (A)蘿蔔（菜頭）
 - (B)絲瓜
 - (C)小黃瓜
 - (D)苦瓜
- (D) 12 豆漿含豆腥味，此特殊味道來自：
- (A)寡醣類發酵
 - (B)含硫胺基酸分解
 - (C)含硫胺基酸聚合
 - (D)脂肪酸氧化
- (A) 13 有關團膳業市場採購方法中，下列何者不屬於不公開採購方法（Informal Purchase）之一？
- (A)比價採購（Restricted Tender）
 - (B)報價採購（Quoted Purchase）
 - (C)議價採購（Negotiated Purchase）
 - (D)詢價現購（Purchase at Inquiry Price）
- (C) 14 下列何種方式可減少濃湯中牛奶產生凝塊？
- (A)濃湯中加醋
 - (B)濃湯中加木瓜酵素
 - (C)濃湯中加澱粉芡汁
 - (D)將濃湯加熱至100°C
- (B) 15 製作場所只有一個水槽，欲洗滌 ①芋頭 ②茄子 ③小白菜等食材，最適宜的順序為何？

- (A)①②③
(B)②③①
(C)③①②
(D)③②①
- (A) 16 製作酸辣湯的過程有4個步驟，其順序應為？ ①煮開 ②芶芡 ③加醋 ④灑胡椒
(A)①②③④
(B)①③②④
(C)①③④②
(D)①④③②
- (A) 17 大骨經川燙後，要如何處理，才是正確熬製高湯之作法？
(A)放入冷水中，以小火燉煮
(B)放入沸水中，以小火燉煮
(C)放入冷水中，以大火燉煮
(D)放入沸水中，以大火燉煮
- (C) 18 蛋殼占全蛋重量的百分比為：
(A)2 %
(B)6 %
(C)10 %
(D)20 %
- (A) 19 造成油炸時食物會黏鍋的主要原因為：
(A)油溫不正確
(B)使用發煙點過低的油脂
(C)食物裹衣掉落油中
(D)未將炸油過濾
- (C) 20 下列有關低熱量烹調技巧的敘述，何者錯誤？
(A)少用高湯
(B)肉類烹調前去除外皮與肥肉
(C)使用低油烹調方式如燴、燒等
(D)善用低油調味醬料如白醋、胡椒等
- (A) 21 膳食供應流程的兩項最重要控制管理分別為：
(A)食物成本控制與衛生管理
(B)人事成本控制與衛生管理
(C)預算控制與衛生管理
(D)營運管理與安全管理
- (C) 22 最常使用於餐廳服務區的冷凍冷藏庫為下列何種型式？

- (A)手入式冷凍冷藏庫
(B)推入式冷凍冷藏庫
(C)陳列展示冰箱
(D)雙面傳遞式冷凍冷藏庫
- (C) 23 廚房內的工作檯面，其光線亮度應為多少最佳？
(A)50米燭光
(B)100米燭光
(C)200米燭光
(D)300米燭光
- (B) 24 下列何者不是餐具清洗後出現起泡的原因？
(A)清潔劑過量
(B)清洗水之溫度過低
(C)水中有懸浮的固體食物污染
(D)油性物質殘留於水中不適當之清潔裝置
- (C) 25 下列那些是團膳公司管理者合理管束 (discipline) 員工之項目？ ①常常遲到 ②員工理財方式 ③上班時大聲喧嘩 ④體重
(A)①④
(B)①②
(C)①③
(D)②④
- (B) 26 庫存冷凍雞腿月末盤存為10 kg，包含2 kg的10月5日批次貨，單價150元/kg，和8 kg的10月25日批次貨，單價155元，按實際採購價格法，則存貨總價值為多少元？
(A)1500
(B)1540
(C)1550
(D)1650
- (A) 27 團膳業管理者薪資是屬於下列何種成本？
(A)固定成本 (Fixed Cost)
(B)變動成本 (Variable Cost)
(C)半變動成本 (Semi-variable Cost)
(D)可控成本 (Controllable Cost)
- (C) 28 在團膳財務分析的工具中，下列分析比率的計算何者錯誤？
(A)毛利率 = 銷貨毛利 ÷ 銷貨收入淨額
(B)營業淨利率 = 營業淨利 ÷ 銷貨收入淨額
(C)稅前淨利率 = 稅前淨利 ÷ 平均股東權益

(D)權益比率=股東權益總額÷資產總額

- (A) 29 欲給予員工良好的工作環境，工作地點的噪音以幾分貝，工作員工的工作效率會最好？
(A)20~30分貝
(B)40~50分貝
(C)60~70分貝
(D)70~80分貝
- (A) 30 團體膳食公司編製預算時，最常考慮下列那些因素？ ①過去的銷售所得的報告和統計
②未來產品的定價策略、營運政策 ③國家和當地的經濟狀況 ④過去幾年實際運作與預算的差異 ⑤膳食營養量
(A)①②③④
(B)①②③⑤
(C)①②④⑤
(D)①③④⑤
- (C) 31 設置泡鞋池時，若使用氯化合物消毒劑，其有效游離餘氯濃度最低應保持在多少ppm以上？
(A)10
(B)100
(C)200
(D)400
- (D) 32 下列何種調味料會讓釉化圖案中的鉛、鎘溶出？
(A)濃鹽水
(B)沙拉油
(C)白糖
(D)白醋
- (D) 33 下列對「廚房內病媒防治四原則」的敘述，何者錯誤？
(A)加裝紗窗、紗網以防治病媒侵入
(B)斷絕病媒食物來源
(C)經常消毒廠區、捕殺病媒
(D)養些貓、狗驅趕病媒
- (A) 34 下列何種食品管制計畫是作為「事前的污染預防」？
(A)HACCP
(B)GMP
(C)SOP
(D)TQM
- (B) 35 為確保設備安全運行，訂定設備維修保養的時間、環境修繕維護等工作是何人的責任？

- (A)雇主
 - (B)現場主管
 - (C)勞工
 - (D)政府主管人員
- (B) 36 下列何種寄生蟲常見於未煮熟的豬肉中？
- (A)薑片蟲
 - (B)有鈎條蟲
 - (C)無鈎條蟲
 - (D)肺吸蟲
- (B) 37 一般而言，團體膳食製作使用之香辛料與調味料，約占材料成本之：
- (A)5%
 - (B)10%
 - (C)15%
 - (D)20%
- (A) 38 下列何者不是團膳餐廳常見的規劃？
- (A)選用安靜、悠閒、柔和的色調
 - (B)選用明快的音樂
 - (C)使用方桌或長桌
 - (D)選用明亮的光線
- (A) 39 下列那一種陳列方式較節省庫房空間？
- (A)二層金屬架的距離可與所要盛放物品的高度相配合
 - (B)放整包米的架子之距離可調整為米袋子的1/2寬度
 - (C)放罐頭的架子之距離可調整為罐頭直徑的1/2
 - (D)盛放食用油與醬油的金屬架子要緊緊靠著，以增加架子的強度
- (A) 40 下列何者屬於酵素型褐變？
- (A)蘋果磨成泥狀變成褐色
 - (B)紅燒魚的紅褐色
 - (C)滷蛋成黃褐色
 - (D)蝦煮熟後的紅色