

《團體膳食設計與管理》

試題評論

本次考題屬典型之傳統試題，正如第一堂上課所言，聶老師的講義完全命中達八成，就連總複習也達七成完全命中，相信本班同學應該會有相當亮麗的成績。

一、身為團膳公司之營養師，欲供應一國小午餐，請問：

(一)菜單設計時應考慮那些因素？(10分)

(二)若其中一餐之配菜為「蒸蛋」，請說明蛋之驗收標準及在製備上應注意之事項。(10分)

【解】詳見講義 p.4、總複習 p.4&p.28.30、總複習 p.4

(一)菜單設計時應考慮那些因素：

- 1.供應對象的營養需求。
- 2.供應對象的飲食喜好。
- 3.食物的種類及供需情況。
- 4.餐食的供應型態。
- 5.員工的工作技巧與時間。
- 6.用具與設備。
- 7.預算控制。
- 8.季節與氣候。
- 9.食物的特性與組合。

(二)A.蛋的驗收標準：

- 1.殼面：潔淨、粗糙、無破損、無裂縫殼形正常。
- 2.污物：殼面糞便、血漬、泥土、污物輕淡不明顯或細小如針，且面積不超過 1/6 或有密集情形。
- 3.光澤：有光澤且色澤一致。
- 4.比重：放入比重 1.027 之鹽水中下沉。
- 5.照光：蛋中無異物，氣室完整，深度不超過 6mm，蛋黃無明顯胚胎發育情形。

B.為避免蒸蛋時產生坑洞，蒸蛋時應注意

- 1.將蛋液攪拌均勻時，應避免過度用力，導致蛋液產生過多泡沫。
- 2.蛋液上方之泡沫應將其去除。
- 3.如需添加水分，可添加溫水以縮短烹調時間。
- 4.以小火蒸熟，凝固即取出以免產生坑洞。

二、請說明在餐飲經營中「食物成本」控制之原則與方法。(10分)

【解】詳見講義 p.10、總複習 p.3

(一)原則：1.由過去經驗及未來發展計畫，訂定收入、費用及利潤百分比。

- 2.確認食物成本百分比，並確實核算與掌控。
- 3.訂定標準食譜，並計算出每道菜餚所需之食物成本。
- 4.每份菜肴之售價，依食物成本百分比訂定。

(二)方法：1.訂好餐飲經營目標，每週每月確實作好成本計算。

- 2.隨時作市場調查，物價波動時應速作菜單更換或修改。
- 3.訂定自己餐廳的標準食譜，標準份量(含照片)。
- 4.訂定完整的採買、驗收及儲存之相關規定。
- 5.做好工作督導。
- 6.訓練員工有良好的工作技巧。

三、請說明乾料庫房管理之原則。(10分)

【解】詳見講義 p.20、總複習 p.6

- 1.東西入庫前應登記數量或秤量，並檢查是否受搬運損傷。
- 2.入庫後應在原來包裝上標示入庫日期，或以合適的容器來盛裝。
- 3.同一類物品應放一處，排列整齊，重的物品放在下面或靠門之處，常取用的食品應放於離地面 70~140 公分(28~56 吋)。
- 4.以先進先出為原則 (First in First Out)。
- 5.隨時保持乾淨，並有良好的存放秩序，定期清理。
- 6.乾料庫房與清潔用具庫房應分開，以防誤用。
- 7.應有良好的庫房卡制度，將進貨、撥貨、結餘作仔細記錄,或以電腦存貨管理系統來管理庫存。
- 8.留意各類食物的貯存期限。

四、何謂「循環菜單」？在團膳經營上有何特色與應用？(10分)

【解】詳見講義 p.12

- (一)循環菜單：依特定週期所計劃擬定之菜單，可做循環性使用。
- (二)特性與應用：
 - 1.簡化菜單設計：並能兼顧菜單的變化性。
 - 2.簡化採買：採構者可大量進貨，同時更熟悉採買工作。
 - 3.庫房可依計劃來準備材料，易於控制庫房貨品，並對食物價格能作良好控制。
 - 4.由於菜單一再重複使用，可使製備過程更能標準化，員工更能熟練其技巧，熟悉其工作，更能發揮合作精神及利用工作時間。
 - 5.設計者有多餘的時間來改善更多的工作項目，如員工工作分配與食物供應項目是否合適。