

101年第一次專門職業及技術人員高等考試醫師考試分試考試、中醫師、
營養師、心理師、藥師、醫事檢驗師、護理師考試暨普通考試護士考試、
101年第一次專門職業及技術人員高等考試社會工作師考試試題

等 別：高等考試
類 科：營養師
科 目：團體膳食設計與管理
考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：可以使用電子計算器。

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)

代號：4107

- (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。

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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

- 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
- 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
- 8 下列有關溫度之敘述，何者錯誤？
(A)乾料庫房以 5-22℃ 為主 (B)細菌在 16-50℃，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℃ (D)冷凍庫房的溫度應低於-18℃
- 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
- 10 健康小站販售的生機葇蒭情況為：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
- 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
- 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
- 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）
- 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℃
- 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

- 16 製作酸辣湯的過程有 4 個步驟，其順序應為？①煮開 ②芡芡 ③加醋 ④灑胡椒
(A)①②③④ (B)①③②④ (C)①③④② (D)①④③②
- 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
- 18 蛋殼占全蛋重量的百分比為：
(A)2 % (B)6 % (C)10 % (D)20 %
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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)

- 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
- 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
- 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
- 31 設置泡鞋池時，若使用氯化化合物消毒劑，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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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%
- 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
- 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
- 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