

國立高雄餐旅大學 101 學年度

研究所博、碩士暨碩士在職專班試題卷

准考證號碼：

--	--	--	--	--	--	--	--

所別：餐飲創新研發碩士學位學程
身分別：一般生

考試科目：廚藝學(含廚藝學及食物學)
考試時間：08:30~10:00

一、解釋名詞（共 8 題，每題 5 分，合計 40 分）

1. 澄清奶油(Clarified butter)
2. 慢食(Slow Food)
3. 蛋白溼性發泡(Medium stiff foam stage)
4. 肉類的熟成(Aging)
5. 糊化(Gelatinization)
6. 酥皮(pastry)
7. HACCP
8. 起雲劑

二、申論題（共 6 題，每題 10 分，合計 60 分）

1. 請舉出廚藝與食品加工上如何軟化肉品質地之方法及其原理?
2. 何謂食物里程(Food Miles)，一個廚藝工作者如何將此概念應用到餐飲的製備上?
3. 乳酪製作(Cheese Making)方法?舉出 3 種乳酪名稱及其餐飲上的應用?
4. 試說明食品發生褐變之種類並舉出其相關實例?
5. 簡要的說明下列的問題：
 - (1) 如果使用鹽與糖來調味，是否有調味時機與順序的問題?請說明之。
 - (2) 為何烹調牛排鍋、炸蝦鍋適合使用鐵製鍋具，而非銅製鍋?
 - (3) 所謂「橫切牛肉、斜切豬肉、豎切雞肉、去膜切羊肉」的刀工手法，有何道理?
 - (4) 製作肉丸子、魚丸子或者打餡時，只能向一個方向攪動。為什麼?
 - (5) 如何製作出蛋黃在蛋中心位置的水煮蛋?
6. 試說明餐飲業的趨勢及對餐飲創新研發碩士學位學程的認識。