

食物製備

1. 凝固
2. 石膏
3. 鎂
4. 鈣
5. 醋酸
6. α螺旋
7. 最大冰結晶生成帶
8. 乳化
9. 硫化氫
10. 硫化亞鐵
11. 新鮮
12. 小
13. 自消化
14. 快
15. 肝醣分解
16. 揮發性鹼氮量
17. 6.5
18. Fe³⁺
19. 酸
20. 胺羧
21. 轉化糖
22. 麵筋
23. 延展性
24. 強
25. 30°C
26. 沸水(100°C)
27. 60~70°C
28. 彈性
29. 可塑性
30. 中式點心
31. 戚風類
32. 吉利丁
33. 海藻膠
34. 明膠
35. 膨脹
36. 蛋白質
37. 果汁
38. 醋
39. 酸性
40. 食鹽
41. 碳酸氫鈉
42. 氯化鈣
43. 更性上升
44. 乙烯
45. 二氧化碳
46. 氧氣
47. CA storage
48. 煮沸
49. 離胺酸
50. B₁
51. 鹽
52. 鎳
53. 不飽和
54. 氫氧化鈉
55. 180°C
56. 自氧化
57. 聚合
58. 分解
59. 銅
60. 遞減
61. 滑性
62. 240
63. 454

第一章

1. 大量
2. 菜單設計
3. 採購
4. 庫房管理
5. 撥發
6. 營利性
7. 非營利性
8. 特定
9. 30~40
10. 服務
11. 衛生
12. 價值
13. (Product)
14. (Place)
15. (Promotion)
16. 70~80
17. 社會福利機構
18. 份量
19. 計畫性
20. 制度化
21. 省時
22. 量大
23. 炸
24. 烤
25. 燴
26. 蒸

第二章

1. 膳食設計
2. 採購
3. 驗收
4. 貯存
5. 工作技巧
6. 熱量高
7. 清淡
8. 採購量
9. 可食量
10. $1 \times 500 \div 4 = 125(\text{份})$
11. $2 \times 500 \div 8 = 125(\text{份})$

12. $2 \times 500 \div 5 = 200$ (份) 13. 營養均衡 14. 價格合理 15. 當季食材 16. 重複
17. 100 18. 標準化 19. 反覆製作 20. 倍數製作 21. 簡化

第三章

1. 訂貨 2. 交貨 3. 安全庫存量 4. 產地 5. 集中採購 6. 分散採購
7. 折衷採購 8. 報價 9. 訂購 10. 議價 11. 大宗採購 12. 招標
13. 比價 14. 牌價 15. 拍賣 16. 庫房 17. 法律效力 18. 通則合約
19. 採購交易 20. 固形量 21. 食品添加物 22. 瓜類 23. 18度 24. 堅硬如石
25. 凹罐 26. 秤量用具 27. 清晨 28. 核對 29. 驗收日期 30. 單價高
31. 重量 32. 解凍後 33. EOQ 採購量+安全庫存量 34. 20% 35. 上調

第四章

1. 庫房管理 2. 驗收 3. 食物製備 4. 冷藏 5. 冷凍 6. 請領單 7. 最低庫存量
8. 定額庫存量 9. 6 10. 不定時 11. 最低庫存量 12. = 13. 2 14. 相同
15. 冷藏庫 16. 冷凍庫 17. 低溫 18. 冷藏庫 19. 冷凍庫 20. 急速凍結庫
21. 50~60% 22. 220V 23. 50~60% 24. 中性洗潔劑 25. 外包裝
26. 堅硬如石 27. 長 28. 15~25 29. 50~60 30. 150 31. 45~60
32. 200 33. 15~20 34. 5 35. 30 36. 確實驗收 37. 定期盤點 38. 香蕉
39. 陰涼 40. 乾燥 41. 避光 42. 鹽份 43. 小包分裝 44. 壓扁 45. 反覆解凍
46. 酪蛋白鈣 47. 梅納反應 48. 液化作用 49. 上升 50. 避免用水洗

51. 礦物油 52. 不可冷凍 53. 泡水 54. 定期盤點 55. 定期盤點
56. 類別 57. 區域 58. 成本 59. 單價 60. 鮮料 61. 乾料 62. 價格

第五章

1. 不會 2. 租金 3. 員工底薪 4. 增加 5. 減少 6. 加班費 7. 超過
8. 半變動成本 9. 30~40% 10. 增加 11. 營業收入

第六章

1. 妥善放置 2. 工作動線流暢 3. 員工效率提高 4. 設備 5. 人員
6. 製備流程及廚房空間 7. 有效的利用 8. 工作流動 9. 省時省力
10. 最大工作範圍 11. 落塵量少 12. 通風 13. 採光良好 14. 運輸方便
15. 機械設備 16. 工作人員 17. 食物材料 18. 工作動線 19. 迴轉的空間
20. 污染 21. 準清潔區 22. 完全清潔 23. 機械設備 24. 一般 25. 準清潔
26. 完全清潔 27. 互相交錯 28. 低 29. 高 30. 200 31. 單向 32. 坐 33. 站立
34. 兩手張開 35. 高度(75~80 cm) 36. 4.5~5.0 37. 1:3 38. 長方形
39. 1:1.5 40. 形狀 41. 排水 42. 0.3~0.08 43. 150 44. 75 45. 150
46. 200 47. 排水斜度 48. 弧度 49. 平坦無裂縫 50. 5cm 51. 不可
52. 感應式 53. 菌落數 54. 榨乾機 55. 生化菌 56. 堆肥 57. 泡沫
58. 鹵化 59. 空氣 60. 關掉火源

第七章

1. 健康
2. 衛生教育
3. X光檢查
4. A型
5. 兩
6. 一
7. 白色
8. 暫時性細菌
9. 永久性細菌
10. 洗手設備
11. 指甲
12. 金黃色葡萄球菌
13. 30分鐘
14. 分開
15. 加蓋
16. 食品中毒種類
17. 200
18. 良好通風
19. 病媒
20. 5cm
21. 生熟食分開
22. 預洗
23. 清洗
24. 消毒
25. 乾熱消毒櫃
26. 85°C以上
27. 200
28. 200
29. 次氯酸鈉
30. 餐具
31. 毛巾、抹布
32. 80°C
33. 乾
34. 曝氣
35. 沈澱
36. 過濾
37. 消毒
38. 漂白水
39. 氯液
40. 淨水
41. 消毒
42. 餘氯
43. 地面上
44. 3
45. 地上
46. 二倍
47. 1
48. 空氣簾
49. 紗網
50. 加蓋
51. 0.15
52. 48
53. 澱粉性
54. 脂肪性
55. 黃褐色
56. 紫紅色
57. 二氧化硫
58. 甲醛
59. 無色或淺黃
60. 綠色
61. 變黃

第八章

1. 預防措施
2. 預防性
3. 危害
4. 控制點
5. 控制

第九章

1. 三十二
2. 四十八
3. 六十度
4. 正壓
5. 可微波
6. 保麗龍
7. 甲醛
8. 酚
9. 洗淨力差
10. 殺菌力佳
11. 強