

新竹高工 餐飲服務科 113 學年度上學期 期末考 數學 試卷 A

班級： 座號： 姓名：

一、 填空題，依說明作答。

(一) A、B、C 三個配方的果凍。14%

A 配方	B 配方	C 配方
水: 150ml	水: 150ml	水: 150ml
果凍粉: 75g	果凍粉: 10g	果凍粉: 50g

1. 依上述提示，完成下表。

	A 配方	B 配方	C 配方
水 (ml)	150		
果凍粉 (g)	10		
水與果凍粉的比	150:75		
水與果凍粉的比值	2		

- 比值的算法是「前項÷後項」。依本題，前項是_____，後項是_____。
- 表內三個配方的比值_____（一樣/不一樣），做出來的果凍成品_____（一樣/不一樣）。
- 依據上表，哪一個配方的果凍口感最清淡？_____；哪個最濃郁_____。

(二) 沖泡飲品 12%



品牌	阿華田
商品種類	沖調
保存方式	常溫
食用方式	約20g阿華田加入150ml溫熱水中,攪拌均勻即可。
內容物成份	麥芽精(含有麩質的穀類)、糖、奶粉、低脂可可、葡萄糖、植物油(棕櫚油)、乳清粉(牛奶)、礦物質(磷酸鎂、磷酸氫鈣、焦磷酸鐵、硫酸鋅、碘化鉀)、鹽、香茅蘭醛、維生素(菸鹼酸、維生素A、B12、B6、B1、B2、葉酸)、香料。
熱量	418.4大卡/100公克

- 請問這包 20 公克的阿華田，要搭配多少水呢？_____
- 如果我們用比的方式表示，要怎樣寫呢？_____
- 一包 20g 的阿華田，加 300ml 的水，會有什麼差別呢？
①顏色_____（深/淺）；②口感_____（淡/濃）

(三) 漂白水的稀釋 18%

- A. 一般環境清潔用途，建議漂白水與水的比例是 1：100
B. 病毒、病菌傳染期消毒室內桌椅，建議漂白水與水的比例是 1：50
C. 病毒、病菌感染消毒浴室、馬桶，建議漂白水與水的比例是 1：10

1. 新竹棒球場消毒，漂白水稀釋比例，漂白水：水=_____
2. 呈上題，清潔隊人員進行棒球場座椅消毒，水量 6000c. c.，漂白水需多少？_____
3. 阿明諾羅病毒感染，要消毒客廳，用漂白水稀釋，漂白水與水的比例是多少？_____
4. 呈上題，家裡剩 200c. c. 的漂白水，請問阿明要用多少水稀釋？_____
5. 請問 A、B、C 三個比例，哪一個比例濃度最高_____，哪一個比例濃度最低_____

(四) 煮飯與煮粥的比例 12%

煮飯~~米：水=1：1 煮粥~~米：水=1：10

1. 媽媽今天煮飯，用 3 米杯的米，請問要加幾米杯的水？_____
2. 呈上題，如果媽媽用 400g 的米，請問水要加多少？_____
3. 阿明諾羅病毒感染，姊姊煮粥給她吃，用了 200g 的米，請問水要加多少？_____

二、 應用問題 44%

(一) 鮮奶茶調製

材料	一杯量
紅茶	400 c. c.
鮮奶	100 c. c.
糖漿	20 c. c.

作法

1. 將鮮奶加入紅茶拌勻
2. 加入糖漿攪拌調味

1. 請問紅茶、鮮奶、糖的比例，是多少？
2. 阿奇想要調配 2 杯鮮奶茶，請問要多少的紅茶、鮮奶和糖呢？
3. 阿奇要調配一杯半糖鮮奶茶，他的糖漿應該加多少？
4. 同學到阿奇家作客，要調一壺鮮奶茶，水壺容量是 1000c. c.，請問要加多少紅茶、鮮奶和糖？

(二)皮與餡的計算

1. 製作紅豆甜麵包，麵團:紅豆餡=3:1，若紅豆餡為 20g 則麵團為?
2. 製作乳酪麵包，麵團:乳酪丁=5:2，若麵團為 60g 則乳酪丁為?
3. 製作麻糬的皮餡比為皮:餡=3:2，若餡為 30g 則其皮為?
4. 製作菜包粿的皮餡比為皮:餡=2:3，若皮為 60g 則其餡為?

(三)發糰製作材料計算

材料

重量單位:公克(g)

編號	材料名稱	重量
1	在來米粉	300
2	低筋麵粉	120
3	糖	150
4	水	330
5	泡打粉	9

1. 「在來米粉:低筋麵粉=300:120」，如果有 150g 的在來米粉，要多少低筋麵粉呢?
2. 「水:糖=330:150」，廚房剩 75g 的糖，要多少水呢?
3. 「低筋麵粉:泡打粉=120:9」，現在有 18g 的泡打粉，要多少低筋麵粉呢?