

國立高雄餐旅學院台灣飲食文化產業研究所

97 學年度研究所考題

所別：台灣飲食文化產業研究所
身份別：一般生

考試科目：餐飲文化
考試時間：

一、名詞解釋（共 5 題，每題 5 分，合計 25 分）

1. 高雄旗鼓餅
2. 淡水阿給
3. 烹調法「瀾」
4. 臘八粥
5. 客家擂茶

二、申論題（共 4 題，合計 75 分）

1. 台灣的飲食文化發展歷程如欲就歷史分期的話，試問自荷蘭據台至今近四百年間，各時期的飲食文化有何特點。（20 分）
2. 請分別就台灣農曆過年、端午節、中秋節等三大節慶，選出一樣代表性習俗飲食製品，並分述其形成背景。（15 分）
3. 依張光直教授的看法，所有在中國食物系統兩大基本觀念——「飯」與「菜」——間出現的食物，皆可被廣義地視為「小吃」；據此，試問小吃在一般中國人的正餐結構（meal structure）中，扮演著什麼樣的象徵性角色？(20%)
4. 試述桃園大溪豆腐何以能產生獨特的文化產業。請由其歷史背景及產業發展趨勢，嘗試編織此產業成功的可能故事情節。（20 分）

[提示：歷史背景上，可涵蓋家族家業的起源、繁衍及技術創新、傳承等因素；產業發展趨勢上，建議觸及當今餐飲、食品業發展三大走勢：主題鮮明、健康潮流、精緻化且便利化]