

國立高雄餐旅學院 99 學年度

研究所碩士暨碩士在職專班試題卷

准考證號碼： 

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

所別：台灣飲食文化產業研究所  
身分別：一般生／在職生

考試科目：飲食文化  
考試時間：08:30~10:00

一、名詞解釋：寫出下列台灣飲食的烹調作法（共 5 題，每題 5 分，合計 25 分）

1. 燴五柳枝
2. 煮下水湯
3. 燻鴨肉
4. 焗蕃薯
5. 炒桂花魚翅

二、申論題（共 5 題，合計 75 分）

1. 「佛跳牆」在台閩地區是屬傳統補身湯品，請就所知比較由福州傳入台灣的材料變易及口感的差異。（15 分）
2. 粽子古稱「角黍」，為中國及台灣民俗端午節慶的應景食品，請就中國北方粽及台灣北部粽、台灣南部粽的包法、煮法及做法上作差異分析。（10 分）
3. 台灣全省各地小吃及伴手禮，正走向電子商務，以網路行銷方式為通路，請以「SWOT」分析現在及未來發展優劣。（20 分）
4. 台灣素食人口正逐漸增加，請以環保、健康、宗教、節能減碳、淨化心靈等角度，淺析飲食市場未來變化。（15 分）
5. 當前台灣茶產業，除由茶文化推動飲茶風氣，提升品味，增進健康外，對茶產業存在產銷、身份等問題，請提出您的解決方案？（15 分）