第二章 餐廳設備及器具

★餐廳設備和器具，在餐飲商品中，是屬於＿＿＿＿＿＿。

一、家具設備



餐桌：＿＿cm

餐椅：＿＿cm

兩椅間：＿＿cm

椅面寬：＿＿cm

嬰兒椅：＿＿cm

（一）餐桌椅

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **桌子的類型** | **大小及人數** | **說明** |
| 圓桌  (＿＿＿ Table) | 150cm→＿人  180cm→＿人 | 1. 通常5呎以上的圓桌需要搭配＿＿＿（Lazy Susan），超過7呎以上的圓桌大多組合而成。  2. 中餐比西餐常用。 |
| 方桌  (＿＿＿ Table) | 90×90cm→＿人  或  100×100cm→＿人 | 1. 小吃類的店家使用較小的方桌，高級餐廳的方桌會寬一點。  2. 西餐比較常用 |
| ＿＿＿＿  (Rectangle Table) | 45×180cm→＿人  60×180cm→＿人  90×180cm→＿人 | 1. 又稱為＿＿＿桌（International Business Machine, 國際會議標準桌）  2. 寬的桌子還可以當作宴會桌用。 |
| ＿＿＿＿  (Folding Leaf Table) | 展開前90×90cm  展開後130cm | ☆中餐廳常使用的桌子，可以靈活運用。 |
| 餐椅(Chairs) |  | 1. 一般餐椅的高度大約＿＿cm  2. 兒童座椅的高度大約＿＿cm |
| ＿＿＿  （Lazy Susan） |  | 圓桌直徑超過5呎以上，需要搭配使用。 |

（二）檯、架

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名稱 | 英文 | 功能 |
| 工作檯 | ＿＿＿＿ ＿＿＿＿/ Sideboard | 1. 是服務人員在用餐區的補給站，是小型的＿＿＿。  2. 放置位置在離客人較近，但是又不妨礙到服務動線的位置。製作時要兼顧＿＿＿及＿＿＿性。 |
| 托盤架 | ＿＿＿ ＿＿＿＿ | 1. 是可以折疊的架子，可以擺放大型的＿＿＿＿和＿＿＿＿＿。  2. 補足工作檯的不足。  3. 適用在＿＿＿＿＿。 |
| 接待檯 | ＿＿＿＿＿ ＿＿＿ | 1. 放置在餐廳的入口前，是＿＿＿＿的工作處。  2. 接待檯上會放＿＿＿＿和＿＿＿。 |
| 海報架 | Poster Stand | ★多放在餐廳門口，公告營業時間和菜單。 |

（三）推車（＿＿＿＿＿）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 推車名稱 | 英文/法文 | 功能 |
| 服勤餐車  ＿＿＿ | ＿＿＿＿ Trolley/  Service Trolley/  ＿＿＿＿＿＿＿ | 1. Guéridong是＿＿＿，指的是旁邊的輕便小桌子。主要是拿來做服勤用的移動服務桌。  2. 一般只要有現場服勤的餐廳，都會使用這種餐車，方便做＿＿＿（Carving）、＿＿＿（Tossing）、分菜用。 |
| 烤肉切割車 | ＿＿＿＿ Trolley/ Roast Beef Wagon/ Trencher Wagon | 1. 現場切割大塊的肉類時使用。  2. 該切割車上有＿＿＿＿和＿＿＿＿的保溫設備（＿＿＿＿＿＿＿＿） |
| ＿＿＿＿＿＿  現場烹調車 | ＿＿＿＿ Trolley | 1. 現場將半成品，經由本車推到客人面前做現場烹調的服務，在＿＿＿＿＿必備架設。  2. 車上備有＿＿＿＿、瓦斯桶、調味品及延伸桌面；中下層可以擺放＿＿＿。 |
| 點心車 | ＿＿＿＿ Trolley | 1. 展示促銷點心在用。  2. 避免點心受到灰塵污染，會設有＿＿＿＿＿。  3. 港式飲茶拿來裝港式小點。 |
| 酒類服務車 | Wine Cart/  ＿＿＿＿ Trolley | ※ 促銷及展示酒類，上層擺酒類及＿＿＿＿；中下層擺放杯具器皿。 |

（四）除了基本設備外，空調、音響、燈光、電腦資訊及投影、消防、隔音、通訊、水電、洗滌、運輸等設備也都是餐廳不可或缺的得力助手。

**★請回答以下問題：**

1.（C）在法式餐廳中，提供現場烹調的設備是何種推車？　(A)Guéridon　(B)Carving Trolley　(C)Flambé Trolley　(D)Wine Cart

2.（C）餐椅的選用須符合人體工學原理，下列敘述何者正確？　(A)高度45公分，椅面與桌面差45公分　(B)高度45公分，椅面長寬各40公分　(C)椅面長寬各43公分，與桌面差30公分　(D)固定式的沙發式座椅高度30公分，椅面與桌面差45公分

3.（D）中餐廳的小吃部常使用摺葉桌以增加空間的運用，下列組合何者正確？　 (A)展開前正方形90×90公分，2人座　(B)展開前圓形直徑90公分，4人座　(C)展開後正方形128×128公分，4人座　(D)展開後圓形直徑128公分，6人座

4.（A）下列何種推車具有熱水槽及加溫器？　(A)Carving Trolley　(B)Flambe Trolley　(C)Dessert Trolley　(D)Liqueur Trolley

二、餐具類

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **分類方式** | **種類** | **舉例** |
| 依材質 | 金屬類  （＿＿＿＿＿） | (1) ＿＿＿＿餐具（Stainlessware）：主要內成分包含 ＿＿、＿＿、＿＿＿。常見的有304（18-8：18%的＿＿、8%的＿＿和碳鋼）及316（材質內又多加「鉬」，耐高溫、耐腐蝕）兩種。  (2) ＿＿＿餐具（Sliverware）：純銀容易變形，大多使用鍍銀方式處理，保養不易。  (3) 鍍金餐具（Goldware）：在不鏽鋼餐具上鍍金，提升價值。 |
| 瓷器類  （＿＿＿＿＿） | (1) ＿＿＿（Pottery）：用黏土高溫燒製，需要上釉後才適合當餐具。適用在：＿＿＿＿＿、＿＿＿餐廳。  (2) 全瓷（Porcelain/＿＿＿＿）：高嶺土、石英、長石為材料，超高溫燒製成。不沾水，好清理。  (3) ＿＿＿＿（Durable Porcelain）：材質上多加了 ＿＿＿＿，耐磨、耐碰撞、聲音比較清脆。  (4) 強化＿＿＿＿（Glass Porcelain）：高嶺土和 ＿＿＿＿混合成，有強化玻璃的概念。  (5) ＿＿＿（＿＿＿ China）：添加了40-50%的 ＿＿＿＿＿＿，重量輕、保溫佳。  (6) 半骨瓷(New Bone China)：骨粉含量4-5% |
| 玻璃類  （＿＿＿＿＿） | (1) ＿＿＿（Glass）：使用＿＿＿、碳酸鈉、石灰製作，成本低，容易破裂。  (2) ＿＿＿＿＿＿（＿＿＿＿ Glass）：又稱耐熱玻璃，耐熱180℃。  (3) ＿＿＿＿＿＿（＿＿＿＿ Glass）：材料多加 ＿＿＿＿，含量越高，折光性和＿＿＿＿越高，重量也越重。 |
| 依餐具形狀 | 扁平餐具  （＿＿＿＿＿） | 1. 包含基本使用的餐具：＿、＿、＿、杓、夾…  2. 統稱：＿＿＿＿ |
| 中凹餐具  （＿＿＿＿＿） | ★ 可以盛裝食物或飲品的餐具：＿、＿、＿、托盤… |

※ 美耐皿（＿＿＿＿＿＿）：學名是三聚氰胺數脂，第一次使用要使用沸水煮30分鐘，使用溫度在＿＿～＿＿℃之間，不適用＿＿＿＿＿。價格便宜，且不容易摔破，但是容易有刮痕。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 請寫入下列餐具的中文： | | | |
| 1. Waste Plate: | 骨盤 | 2. Soup Bowl | 湯碗 |
| 3. Sauce Dish: | 醬料碟 | 4. Chopsticks Rest: | 筷架 |
| 5. Spoon & Chopsticks Rest: | 匙筷架 | 6.Shark’s Fin Soup Dish: | 魚翅盅 |
| 7. Oval Plate: | 橢圓盤 | 8. Rimmed Soup Plate: | 深湯盤 |
| 9. Vase: | 花瓶 | 10. Toothpick Holder: | 牙籤罐 |
| 11. Divided Dish: | 二分味碟 | 12. Tea Pot: | 茶壺 |
| 13. Vinger Pot: | 醋壺 | 14.Show Plate: | 展示盤 |
| 15. Salad Plate: | 沙拉盤 | 16. Dessert Plate: | 點心盤 |
| 17. Onion Soup Bowl: | 獅頭湯碗 | 18. Ramekin: | 焗烤杯 |
| 19. Ceramic Snail Plate: | 不帶殼田螺盤 | 20. Demitasse & Saucer: | 小咖啡杯+底盤 |
| 21. Pepper Shaker: | 胡椒罐 | 22. Dinner Knife: | 餐刀 |
| 23. Fish Knife: | 魚刀 | 24. Butter Spreader: | 奶油刀 |
| 25. Salad Fork: | 沙拉刀 | 26. Oyster Fork: | 蠔叉 |
| 27. Escargot Fork: | 田螺叉 | 28. Clear Soup Spoon: | 橢圓湯匙 |
| 29. Cream Soup Spoon: | 圓湯匙 | 30. Long Drink Spoon: | 長柄咖啡匙 |
| 31. Grapefruit Spoon: | 葡萄柚匙 | 32. Crab Cracker | 蟹鉗 |
| 33. Lobster Pick: | 龍蝦叉 | 34. Snail Tongs: | 田螺夾 |
| 35. Soup Ladle: | 湯杓 | 36. Bar Spoon: | 吧叉匙 |
| 37. Cake Server: | 蛋糕鏟 | 38. Water Pitcher: | 冰水壺 |
| 39. Sauce Boat: | 沙司船 | 40. Goose Neck: | 鵝頸 |
| 41. Finger Bowl: | 洗指盅 | 42. Crumb Scoop: | 麵包屑斗 |
| 43. Pepper Mill: | 胡椒研磨 | 44. Chafing Dish: | 保溫鍋 |
| 45. Flambé Pan: | 煎鍋 | 46. Petit Fours Dish: | 西點架 |
| 47. Punch Bowl: | 潘治缸 | 48. Glass Warmer: | 溫杯架 |
| 49. Water Goblet: | 高腳水杯 | 50. Champagne Saucer: | 堆塔香檳杯 |
| 51. Champagne Flute: | 笛型香檳杯 | 52. Snifter/ Balloon: | 白蘭地杯 |
| 53. Liqueur Glass: | 香甜酒杯 | 54. Pilsoner Glass: | 皮爾森酒杯 |
| 55. Cocktail Glass: | 雞尾酒杯 | 56. Hurricane Glass: | 颶風杯 |
| 57. Beer Mug: | 啤酒馬克杯 | 58. Lipped Glass: | 公杯 |
| 59. Decanter: | 過酒瓶 | 60. Parfait Glass: | 帕飛杯 |

請回答下列問題：

1.（A）下列何者不是「Flatware」？　(A)Platter　(B)Lobster Pick　(C)Service Fork　(D)Coffee Spoon

2.（C）下列有關餐廳中餐具及杯皿的敘述，何者正確？　(A)圓筒形平底水杯稱為Goblet　(B)All Purpose Glass 只可用來同時服務紅白酒，不可當成水杯使用　(C)Champagne Saucer 常用來疊香檳塔，適用於一般酒會與慶功宴　(D)服務Bouillabaisse 所需的餐具為牛排刀及牛排叉

3.（B）請將下列各型盤碟由大至小依序排列　甲、Show Plate　乙、Salad Plate　丙、Dinner Plate　丁、B/B Plate　(A)甲→乙→丙→丁　(B)甲→丙→乙→丁　(C)丙→甲→丁→乙　(D)丙→乙→丁→甲

4.（B）所謂的Cutlery其材質多屬於下列哪一類？　(A)陶瓷類　(B)金屬類　(C)玻璃類　(D)布巾類

5.（C）下列何者是淺身寬口，杯身為倒三角形的高腳杯，且其容量較雞尾酒杯小？　(A)Champagne Saucer　(B)Margarita Glass　(C)Martini Glass　(D)Shot Glass

6.（B）「Ceramic Snail Plate」的用途為何？　(A)展示用　(B)裝盛無殼田螺　(C)裝盛帶殼田螺　(D)裝盛生蠔

7.（C）客人用完帶殼龍蝦主菜後，提供其清洗手指用之器皿稱為： (A)finger ball　(B)finger boat　(C)finger bowl　(D)finger box

8.（D）下列有關餐廳設備與用品的敘述，何者錯誤？ (A)Flatware包括刀、叉、匙　(B)Chafing Dish 是自助餐檯服務的必備器具　(C)所有咖啡杯都有專用的Saucer　(D)Finger Bowl 是用來盛裝紅茶供飲用之器皿。

三、清潔保養方式

（一）殘盤清理3S：＿＿＿＿（＿＿＿）→＿＿＿＿（＿＿＿）→＿＿＿＿＿（＿＿＿）

（二）材質器皿清理方式：

|  |  |
| --- | --- |
| 材質 | 清洗方式 |
| 瓷器類 | 1. 浸泡清潔劑的時間約為＿＿分鐘，不宜過長。  2. 使用海綿刷或柔軟布巾洗滌，切忌不使用＿＿＿＿＿。  3. 堆放時，同一類的一起堆放，盡量使用餐盤車，減少碰撞。  4. 有缺角的餐具應＿＿＿＿＿，原因：＿＿＿＿、容易＿＿＿＿＿。 |
| 金屬類 | 1. 使用軟式海綿或布巾清洗，使用菜瓜布會留下刮痕。  2. 不鏽鋼使用醋：水＝＿：＿浸泡，處除水垢。  3. ＿＿＿＿可以去除鍍銀餐具的污垢，還原銀器的光澤。 |
| 玻璃類 | 1. 玻璃若有水垢痕，使用醋：水＝＿：＿浸泡。  2. 洗碗機內加入＿＿＿，可以減少水垢的產生。  3. 存放玻璃杯應該＿＿＿，才可以確保衛生及安全。 |

四、布巾類

（一）布巾材質

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 材質  （屬性） | 優點 | 缺點 |
| ＿＿  (Cotton)  植物纖維 | 1. 吸水性高、質感柔軟  2. 耐高溫、好整燙  3. 可塑性大  4. 適合＿＿＿、＿＿＿。 | 1. 彈性差、容易產生皺摺  2. 經過洗滌後容易＿＿＿  3. 遇到汗水容易影響變色。 |
| ＿＿  (Linen)  植物纖維 | 1. 透氣性高，通風佳  2. 導熱性強、耐高溫  3. 吸水性好、快乾、易洗  4. 適合做＿＿＿ | 1. 染色不易  2. 彈性差  3. 皺摺 |
| 毛  (Wool)  蛋白質 | 1. 導熱性差、但是能＿＿＿  2. 吸水佳、彈性好  3. 不容易產生皺摺 | 1. 高溫洗滌會變緊實  2. 洗滌限制多 |
| 絲  (Silk)  蛋白質 | 1. 導熱差、保溫佳  2. 觸感佳 | 1. 不宜曬太陽  2. 價格高、洗滌限制多 |
| ＿＿＿或＿＿＿＿  (Rayon)  再生纖維 | 1. 吸水佳  2. 不易起靜電和毛球  3. 適合＿＿＿ | 1. 容易有皺摺  2. 整燙也不易塑型 |
| 尼龍  (＿＿＿)  合成纖維 | 1. 耐用性高  2. 有彈性及伸縮性  3. 熱可塑性 | 1. 不易通風、吸水性差  2. 容易有靜電 |
| 壓克力纖維  (Acrylic)  合成纖維 | 1. 類似羊毛  2. 保暖、抗日光 | 容易起毛球、污垢不易清洗 |

（二）餐廳布巾

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名稱 | 英文 | 功能 |
| 寧靜墊 |  | 1. 墊在桌面最下方，常常是固定在桌面上。  2. 功用：  (1) ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿  (2) ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ |
| 抬布  （＿＿＿） |  | 1. 鋪在桌面上的布巾類。  2. 桌布的大小要比桌面多＿＿公分；換句話說，下垂面要＿＿公分。 |
| ＿＿＿＿  （頂抬布） |  | 1. 鋪在桌布的上方，裝飾意味濃厚。  2. 功能：減少＿＿＿＿＿、降低成本。 |
| 客用口布 |  | 1. 別稱：＿＿＿、＿＿＿、懷擋、懷攔。  2. 功能：防止食物或湯汁掉落在衣服上，也可以擦拭＿＿＿、＿＿＿。  3. 口布尺寸：  (1)早餐：＿＿×＿＿cm，最＿＿  (2)午餐：＿＿×＿＿cm  (3)晚餐：＿＿×＿＿cm或＿＿×＿＿cm，最＿＿  4. 口布依據摺疊方式分：＿＿＿、＿＿＿＿、 ＿＿＿＿ |
| 服務巾 |  | 材質、大小與口布類似，但多以＿色呈現，服務人員用。 |
| 桌裙 |  | 1. 大多百褶造型，美觀大方。  2. 桌裙離地面的距離約為＿-﹍公分。 |
| 轉抬套 | Lazy Susan Cover | 中餐圓桌搭配轉抬使用 |
| 餐墊 |  | 1. 沒有鋪設餐抬布的餐廳會使用  2. 材質多樣化，以好洗好保養為原則。 |
| 裝飾花邊墊 |  | 墊在碗碟、雞尾酒杯…小餐具下小墊布 |

**請回答下列問題：**

1.（D）所謂的「Table Cloth」，其最主要功能是　(A)減損餐具碰撞的聲音　(B)節省清洗的費用　(C)防熱防髒　(D)襯托餐具

2.（D）餐廳外場服務人員常使用的「服務巾」，可防止餐盤太燙或預防弄髒衣袖，也可稱為　(A)Silence Pad　(B)Table Cloth　(C)Placemat Towel　(D)Service Towel

3.（B）邊長100公分×100公分的正方形餐桌，鋪設下列哪種尺寸的檯布最適當？　(A)120公分×120公分　(B)160公分×160公分　(C)200公分×200公分　(D)220公分×220公分

4.（D）關於餐廳布巾及器皿之敘述，下列何者錯誤？　(A)骨瓷製作過程會混入動物骨灰燒製，具有質輕及透光性佳之特性　(B)棉質布巾洗滌後，容易產生縮水及皺褶是其缺點，但具有吸水性佳之特性　(C)玻璃以矽砂為主要原料，加入氧化鉛後稱為水晶玻璃，具有透光性佳之特性　(D)不鏽鋼餐具材質中18–08型號，除了碳鋼之外還加入18%鎳與8%鉻之金屬，具有耐蝕及易清洗之特性

5.（A）下列有關布巾類材質之敘述何者正確？　甲、棉布：吸水性強、易整燙、觸感舒適　乙、尼龍：強韌耐用、不吸水、反覆清洗易變黃　丙、聚脂纖維：強韌耐用、吸水佳、易清洗　丁、混紡：強韌耐用、吸水性佳、易縮水　(A)甲乙　(B)丙丁　(C)甲丙　(D)乙丁

6.（D） 西餐餐桌尺寸為90公分×90公分，則檯布尺寸至少應為多少？　(A)90公分×90公分　(B)100公分×100公分　(C)120公分×120公分　(D)150公分×150公分