

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

114 學年度身心障礙學生升學大專校院甄試試題本

甄試類(群)組別：四技二專組

【餐旅群】

考試科目(編號)：專業科目(二)

餐飲服務技術、飲料實務(C2237)

—作答注意事項—

1. 考試時間：90 分鐘。
2. 請在答案卷上作答，答案卷每人一張，不得要求增補。
3. 請核對報考甄試類(群)組別、考試科目是否相符。
4. 單選題共 40 題。

單選題，共 40 題。

說明：第 1 題至第 40 題，每題 2.5 分。

1. 餐廳本身的建築、裝潢及風格設計，是下列何種餐飲商品？
(A) Supporting Facilities
(B) Facilitating Goods
(C) Explicit Services
(D) Implicit Services
2. 服務人員可展示、促銷各種酒精飲料(如：開胃酒)，也可現場調製飲品且屬於小型活動酒吧，這是屬於下列何種推車？
(A) Liqueur Trolley
(B) Dim Sum Trolley
(C) Service Trolley
(D) Flambé Trolley
3. 同一套服務訓練，餐飲服務人員的服務品質因人而異，這是指下列何種餐飲業特性？
(A)無形性
(B)無歇性
(C)不可分割性
(D)異質性
4. 有關引導禮儀的敘述，下列何者正確？
(A)上樓梯時，服務人員在前預防顧客跌落
(B)下樓梯時，顧客在前，服務人員在後，隨時保護
(C)上樓梯時，女士或長者在後，男士在前，以示尊重
(D)下樓梯時，女士應先行，為男士或長者開路
5. 有關西餐服務的敘述，下列何者正確？
(A)在提供帶殼龍蝦時無須提供洗指盅
(B)冷開胃菜通常是第一道服務的菜餚
(C)可配合香甜酒或利口作為佐餐酒
(D)在供應主餐時即可將麵包盤收走
6. 西餐餐桌擺設中通常用於餐具定位使用的，是指下列何種餐具？
(A) B.B. Plate
(B) Show Plate
(C) Soup Plate
(D) Baked Plate

7. 有關臺布的折疊、鋪設及更換，所使用的方桌尺寸為100公分×100公分時，下列何者是最適合搭配的臺布尺寸？
(A) 130公分×130公分
(B) 150公分×150公分
(C) 160公分×160公分
(D) 180公分×180公分
8. 強調神韻掌握的金魚、蝴蝶造型的口布，在餐巾摺疊中屬於下列哪種功用？
(A) 客用
(B) 觀賞
(C) 服勤
(D) 教學
9. 餐具以100°C熱水煮1分鐘，這是屬於下列何種殺菌方法？
(A) 熱水
(B) 蒸氣
(C) 煮沸
(D) 乾熱
10. 顧客用餐結帳後，服務人員進行場地的備置與更換，準備接待新進客人，這是屬於下列哪一階段的作業？
(A) 前置
(B) 換場
(C) 交班
(D) 清潔
11. 有關服務技巧的敘述，下列何者正確？
(A) 用滾桌移動方桌及長桌，以推車搬運圓桌
(B) 場地較大及桌面較大時可用「拉鋪撒網式」作為圓桌臺布鋪設方式
(C) 服務時穿梭在賓客眾多的宴會中，手持方型托盤，運送較多的餐具及餐食，以節省時間
(D) 操作服務叉匙夾取圓形麵包時，可將服務叉翻面，使叉齒向上，如此才便於夾取而不滑落

12. 有關 Brunch Menu 的敘述，下列何者錯誤？
(A) 供應時間通常為上午，介於早餐與午餐之間
(B) 常見於週末假日，讓晚起床者多一種選擇
(C) 時間頗為彈性，但菜色與內容比早餐單調
(D) Brunch 是英文 Breakfast 和 Lunch 兩詞的結合
13. 負責服務區域的人力調度及工作分派，督導員工執行現場服務工作，這是屬於下列何者的職責？
(A) Captain
(B) Receptionist
(C) Expediter
(D) Waiter
14. 布巾的材質有 Cotton、Linen、Nylon、Polyester，下列敘述何者正確？
(A) Cotton 不容易縮水變型
(B) Nylon 易縮水起皺且價格便宜
(C) Linen 觸感是最軟的
(D) Polyester 質地光滑但吸水性差
15. 顧客點一壺紅茶，服務人員服務時，下列哪種器皿不需提供給顧客？
(A) 糖盅
(B) 奶盅
(C) 茶海
(D) 濾茶器
16. 下列何種供餐方式較適合自由選擇的顧客？
(A) Set Menu
(B) Semi-buffet Menu
(C) Combination Menu
(D) À la carte
17. 有關酒類功能的敘述，下列何者正確？
(A) 餐前酒具有開胃功能，用以刺激味蕾增加食慾
(B) 餐後酒是配合菜餚達到口感相互融合
(C) 餐中酒著重香甜與醇厚，可幫助消化解除油膩
(D) 香檳酒因為酒精濃度不高，不適合在餐中及酒會中使用

- 18.有關用餐禮儀的敘述，下列何者正確？
(A)用餐時應以口就食物，而不是以食物就口
(B)入座後，隨即攤開餐巾等候其他賓客到齊
(C)餐中餐具不慎掉落或打破，應盡快自行撿拾，以免其他人受傷
(D)暫時離席時，餐巾應置於椅面、椅背或扶手上
- 19.各種菜餚、湯品、飲料、甜點及水果置於餐檯，由顧客自行前往持盤夾取，這是屬於下列何種餐飲服務型態？
(A)自助式服務
(B)櫃檯式服務
(C)客房餐飲服務
(D)餐桌服務
- 20.有關非酒精性飲料服務的敘述，何者正確？
甲、服務礦泉水時，須於杯中添加冰塊
乙、服務熱牛奶時，須另附糖盅給客人
丙、飯前茶通常以香氣濃郁、喉韻較佳茶為主
丁、顧客點用Black Coffee時，不須提供配料
(A)甲、乙
(B)甲、丙
(C)乙、丁
(D)丙、丁
- 21.有關酒的分類，下列敘述何者正確？
(A)香甜酒屬於合成酒
(B)威士忌屬於釀造酒
(C)葡萄酒屬於蒸餾酒
(D)白蘭地屬於軟性飲料
- 22.下列何者屬於含咖啡因飲料？
(A)巧克力
(B)寶礦力
(C)可爾必思
(D)蘋果西打

23.下列何者屬於長飲飲料(Long Drink)？

- (A)曼哈頓
- (B)馬丁尼
- (C)紅粉佳人
- (D)螺絲起子

24.下列何者不是攪拌匙的別稱？

- (A)長匙
- (B)調酒匙
- (C)吧叉匙
- (D)調酒棒

25.下列何者屬於短腳玻璃杯？

- (A)可林杯
- (B)高飛球杯
- (C)香甜酒杯
- (D)皮爾森杯

26.基酒加碳酸飲料或果汁加以攪拌均勻，這屬於下列何種調製方法？

- (A)攪拌法
- (B)搖盪法
- (C)電動攪拌法
- (D)直接注入法

27.下列何者屬於稀釋發酵乳？

- (A)養樂多
- (B)優酪乳
- (C)優格
- (D)可爾必思

28.下列何者是臺灣特有的植物？

- (A)檸檬
- (B)愛玉
- (C)木瓜
- (D)火龍果

- 29.下列何種飲料是使用搖盪法製作而成的？
(A)西瓜汁
(B)奇異果汁
(C)金桔檸檬
(D)冰綠豆沙牛奶
- 30.下列何者是茶所含的澀味來源？
(A)維生素
(B)胺基酸
(C)兒茶素
(D)礦物質
- 31.茶的製作過程，初製階段中，下列流程何者正確？
(A)採菁→殺菁→萎凋→揉捻→乾燥
(B)採菁→萎凋→殺菁→揉捻→乾燥
(C)採菁→殺菁→揉捻→萎凋→乾燥
(D)採菁→萎凋→揉捻→殺菁→乾燥
- 32.下列何者是咖啡的原產地？
(A)歐洲
(B)亞洲
(C)非洲
(D)北美洲
- 33.世界產量最多的咖啡豆品種為何？
(A)瑰夏(Geisha)
(B)阿拉比卡(Arabica)
(C)賴比瑞卡(Liberica)
(D)羅巴斯塔(Robusta)
- 34.下列何種咖啡萃取方式，適用於粗研磨顆粒的咖啡？
(A)濾壓式咖啡壺
(B)義式摩卡壺
(C)虹吸式咖啡煮具
(D)法蘭絨滴泡法

35.下列何種酒的組合均屬於蒸餾酒？

- 甲、啤酒
- 乙、葡萄酒
- 丙、利口酒
- 丁、威士忌
- 戊、白蘭地
- (A)甲、乙
- (B)乙、丙
- (C)丙、丁
- (D)丁、戊

36.釀造酒中的二氧化碳大部分都消失在空氣中，除了下列哪種酒會經由特殊的方式保存下來？

- (A)香檳
- (B)白葡萄酒
- (C)玫瑰紅酒
- (D)紅葡萄酒

37.有關酒的原料與製作過程，下列敘述何者正確？

- (A)所有白蘭地的原料都是葡萄
- (B)所有的龍舌蘭酒都稱之為特吉拉酒
- (C)蘇格蘭威士忌採用當地泥煤作為烘烤麥芽的燃料
- (D)蘭姆酒的釀酒原料為甘蔗，所以所有蘭姆酒的顏色都是金色

38.下列何種酒有雞尾酒的心臟之稱：

- (A)琴酒
- (B)伏特加
- (C)蘭姆酒
- (D)特吉拉酒

39.下列何者不是六大基酒？

- (A)琴酒
- (B)伏特加
- (C)威士忌
- (D)苦艾酒

40.下列哪種飲料是屬於Mocktail？

- (A)馬丁尼
- (B)蛋蜜汁
- (C)螺絲起子
- (D)特吉拉日出