

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

115 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. 舒適感及幸福感屬於無形商品中的哪一種服務？
(A)促成商品
(B)支援設施
(C)外顯服務
(D)內隱服務
2. Lisa負責宴會廳的婚禮餐桌架設及擺設，宴會廳的圓桌直徑超過150公分，Lisa在桌面擺設下列何種設備方便客人用餐？
(A) Round Table
(B) Rectangle Table
(C) Cocktail Table
(D) Lazy Susan
3. 下列哪一種口布為四分之一正方形折法並用於服勤技巧？
(A)帆船
(B)濟公帽
(C)麵包籃
(D)刀叉口袋
4. 夾取分派大片軟嫩的食物時，適用下列哪一種服務方式？
(A)使用兩支魚刀分派
(B)使用服務叉匙夾取分派
(C)使用兩支服務匙分派
(D)使用一支服務叉分派
5. 下列哪一項工作為「Put/Set in Place」應該進行的工作？
(A)餐具洗滌
(B)換場作業
(C)工作檯清潔與整理
(D)整理垃圾與分類

6. 真真要為客人準備一份歐式早餐，真真該選擇下列哪些餐點？

- ①水煮蛋 ②丹麥麵包 ③吐司 ④香腸 ⑤美式咖啡
⑥柳橙汁 ⑦培根 ⑧可頌

- (A)①⑤⑧
(B)②⑤⑧
(C)③④⑤
(D)③④⑥

7. 口湯碗在中餐擺設時，主要放置在下列哪個位置？

- (A)骨盤正下方
(B)味碟正下方
(C)味碟右上方
(D)骨盤左上方

8. 直徑較大的圓桌應使用下列哪一種檯布鋪設技巧？

- (A)推拉式
(B)方桌式
(C)撒網式
(D)平鋪式

9. 在用餐禮儀中，若用餐結束要離開時，餐巾(口布)應置於何處？

- (A)椅背
(B)桌上
(C)餐盤上
(D)交給服務人員

10. 下列哪一間餐廳主要採用櫃檯式服務？

- (A)麥當勞
(B)海底撈
(C)貴族世家
(D)三媽臭臭鍋

11. 關於美式服務的特性，下列敘述何者錯誤？

- (A)快速有效率
(B)翻檯率高
(C)服務過程具表演性質
(D)現代式多採右上右下的服務方式

- 12.關於餐桌服務原則，下列敘述何者錯誤？
(A)遠手原則
(B)跨越原則
(C)一致性原則
(D)左右手互相傳遞原則
- 13.旁桌服務時，服務車與餐桌最少應保持幾公分的距離？
(A) 10
(B) 20
(C) 30
(D)不限
- 14.自助餐服務類型的餐廳，當餐檯菜餚量少於多少時須補充菜餚？
(A) 1/2
(B) 1/3
(C) 1/4
(D) 1/5
- 15.下列哪一種酒為餐前酒？
(A)白蘭地
(B)波特酒
(C)香甜酒
(D)苦艾酒
- 16.一般來說，下列哪一種酒需提供「醒酒」服務？
(A)香檳
(B)氣泡酒
(C)白葡萄酒
(D)紅葡萄酒
- 17.宴請賓客時若服務葡萄酒，先請主人試喝的酒量不宜超過幾cc？
(A) 30
(B) 50
(C) 60
(D) 80

- 18.關於中餐正式服務菜餚步驟，下列何者正確？
(A)傳菜、上菜、秀菜、分菜
(B)傳菜、上菜、分菜、秀菜
(C)上菜、傳菜、秀菜、分菜
(D)上菜、傳菜、分菜、秀菜
- 19.沙碧(Sherbet)為調整口腔味覺之飲品，通常在下列哪一道餐點之前提供？
(A)前菜
(B)湯
(C)主菜
(D)甜點
- 20.下列何者在中餐服務時，自客人左側服務？
(A)毛巾
(B)口布
(C)菜餚
(D)奉茶
- 21.綠茶的主要茶多酚成分為：
(A)兒茶素
(B)檸檬酸
(C)礦物質
(D)胺基酸
- 22.帶有濃厚麥芽香氣，適合添加牛奶調製的是：
(A)烏巴紅茶
(B)阿薩姆紅茶
(C)大吉嶺紅茶
(D)錫蘭紅茶
- 23.將牛乳去除60%以上的水分，加以濃縮保存的乳製品，裝罐後再殺菌，開封前可常溫保存，常被用於製作甜點，稱為：
(A)乳粉
(B)保久乳
(C)脫脂鮮乳
(D)煉乳

- 24.下列哪一種調製法為最簡單的飲調技法，可直接在成品杯中完成調製且成品含有冰塊？
(A) Building
(B) Blending
(C) Rolling
(D) Shaking
- 25.錫蘭紅茶是指下列哪一個國家生產之紅茶統稱？
(A)印度
(B)印尼
(C)斯里蘭卡
(D)越南
- 26.下列何者為冷泡茶의沖泡方式主要特點？
(A)高溫快速萃取
(B)低溫長時間萃取
(C)加糖才能萃取
(D)必須使用抹茶粉
- 27.臺灣四季春茶的發酵程度屬於下列何者？
(A)全發酵
(B)無發酵
(C)半發酵
(D)重發酵
- 28.下列何者為短飲飲料？
(A) Screw Driver
(B) Gin Tonic
(C) Martini
(D) Tequila Sunrise
- 29.下列茶葉依據發酵程度由低到高分別為：
(A)文山包種茶、鐵觀音、凍頂烏龍茶
(B)文山包種茶、凍頂烏龍茶、鐵觀音
(C)凍頂烏龍茶、鐵觀音、文山包種茶
(D)凍頂烏龍茶、文山包種茶、鐵觀音

- 30.咖啡果實於花開後6~8個月會成熟，果實由內到外的成分為：
- (A)種子、果肉、銀皮
 - (B)銀皮、種子、果肉
 - (C)種子、銀皮、果肉
 - (D)果肉、銀皮、種子
- 31.各國的氣泡葡萄酒都有專屬名稱，下列何者不是歐洲國家氣泡酒名稱：
- (A) Cava
 - (B) Sekt
 - (C) Spumante
 - (D) Sparkling Wine
- 32.香檳的甜度標示中「Brut」指的是：
- (A)甜
 - (B)半甜
 - (C)不甜
 - (D)完全不甜
- 33.下列何種威士忌須經過二次蒸餾後，在橡木桶熟成並陳年3年，且帶有泥煤煙燻香氣？
- (A)蘇格蘭
 - (B)愛爾蘭
 - (C)加拿大
 - (D)波本
- 34.下列何種雞尾酒可單杯調製，也可供宴會或活動大量調製飲用，主要材料有酒、果汁、糖漿、碳酸飲料、冰塊，且稱為五味酒？
- (A)托地酒(Toddy)
 - (B)賓治酒(Punch)
 - (C)芙萊蓓(Frappé)
 - (D)費克斯(Fix)
- 35.原產於法國波爾多，甜度較高、酸度與單寧較低、果香濃郁、口感柔順，多用於混調且是該區種植面積最廣的品種。上述為哪一款葡萄品種？
- (A) Gamay
 - (B) Merlot
 - (C) Muscat
 - (D) Riesling

36.下列咖啡何者不含酒精？

- (A)貴夫人咖啡
- (B)維也納咖啡
- (C)愛爾蘭咖啡
- (D)皇家咖啡

37.下列何者以濃縮咖啡為基底製作而成？

- (A)貴夫人咖啡
- (B)愛爾蘭咖啡
- (C)維也納咖啡
- (D)康寶藍咖啡

38.研磨是為了在短時間快速萃取咖啡的香氣與風味，下列敘述何者正確？

- (A)研磨顆粒愈粗，萃取時間愈長
- (B)研磨顆粒愈細，咖啡風味愈苦
- (C)研磨顆粒愈粗，咖啡因愈多
- (D)研磨顆粒愈細，咖啡濃度愈高

39.關於咖啡製作流程，下列何者正確？

- (A)不需要投入太多的人力與設備的是水洗法
- (B)半水洗法成本較日晒法低
- (C)果肉去除後晾乾內果皮果實以增加咖啡的甜度是半水洗法
- (D)日晒法是最古老的處理方法

40.關於咖啡豆品種的敘述，下列何者正確？

- (A)全世界有70～80%的咖啡樹屬於阿拉比卡種
- (B)阿拉比卡種咖啡豆產量較多也較容易栽種，且抗病力佳
- (C)羅布斯塔種咖啡品質較阿拉比卡佳
- (D)羅布斯塔種咖啡豆外型長橢圓、溝紋窄而曲折