

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

105 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)

餐旅服務、飲料與調酒 (C2237)

—作答注意事項—

1. 考試時間：90 分鐘。
2. 請在答案卷上作答，並答案卷每人一張，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 25 題。

單選題，共 25 題，每題 4 分

1. 餐桌擺設時，宜先放置什麼物品較能夠幫助定位與後續的擺設？
(A) 水杯
(B) 座位卡
(C) 調味罐
(D) 餐盤
2. 旅館中負責住宿客人『Room Service』服務的單位是：
(A) 房務部
(B) 餐飲部
(C) 客務部
(D) 服務中心
3. 下列哪一項不是客房清潔程序中的清掃要訣？
(A) 先吸塵後打掃
(B) 先鋪床後擦拭
(C) 環狀方向清理
(D) 先臥室後衛浴
4. 下列餐具的材質，何者最容易氧化？
(A) 不鏽鋼餐具
(B) 銀製餐具
(C) 陶瓷餐具
(D) 銅製餐具
5. 旅館中負責管理與維護員工制服、客房與餐廳布巾工作的是哪一個部門？
(A) 房務部
(B) 餐務部
(C) 餐飲部
(D) 客務部
6. 旅館的房間型態中，哪一種房型在數量上所佔的比例最多？
(A) 連通房 (Conncting Room)
(B) 景觀房 (Outside Room)
(C) 標準房 (Standard Room)
(D) 套房 (Suite)

7. 餐桌鋪設時，下列何者為正確的布巾鋪設順序？
- (A)口布→靜音布→檯心布→檯布
 - (B)靜音布→檯布→檯心布→口布
 - (C)檯心布→檯布→口布→靜音布
 - (D)檯布→檯心布→靜音布→口布
8. 為了讓床墊受壓平均，增長床墊使用壽命，房務部會固定多久翻轉床墊一次？
- (A)每一個月
 - (B)每二個月
 - (C)每一季
 - (D)每一年
9. 『DND』指的是旅客有何種需求？
- (A)打掃房間
 - (B)延長住宿
 - (C)提前遷出
 - (D)請勿打擾
10. 下列何者符合一般介紹的順序原則？
- (A)「于董事長，容我介紹王先生」
 - (B)「劉太太，這是王小姐」
 - (C)「邱先生，這位是吳小姐」
 - (D)「伯母，這位是我父親」
11. 佐餐用紅酒不適合搭配下列哪一道菜餚？
- (A)西班牙海鮮飯
 - (B)蜜汁烤牛排
 - (C)迷迭香烤羊排
 - (D)香橙蜜鴨胸
12. 中餐廳圓餐桌的直徑超過下列哪一尺寸時，就必須放置轉檯(Lazy Susan)？
- (A) 130公分
 - (B) 150公分
 - (C) 180公分
 - (D) 240公分

13. 餐廳營業結束後，口布的整理與收拾應以多少條為一捆？
(A) 5條
(B) 10條
(C) 15條
(D) 20條
14. 在資源回收作業中，垃圾分類處理的『Reduce』指的是：
(A) 拒用
(B) 重複使用
(C) 回收
(D) 減量
15. 當油鍋起火時，下列哪一種處理方式是錯誤？
(A) 灑水
(B) 用濕布覆蓋
(C) 灑鹽
(D) 用鍋蓋覆蓋
16. Cocktail與Mocktail的主要差異為何？
(A) 是否含咖啡因
(B) 是否含酒精
(C) 飲用量的多寡
(D) 飲用時的溫度
17. 中國第一部茶葉專書《茶經》是由何人所著？
(A) 神農氏
(B) 蔡襄
(C) 陸羽
(D) 梁武帝
18. 下列哪一種茶，屬於不發酵茶？
(A) 文山包種茶
(B) 凍頂烏龍茶
(C) 鐵觀音
(D) 龍井茶

19. 起源於衣索比亞，為歷史最悠久且產量最多的咖啡品種為：
- (A) 阿拉比卡(Arabica)
 - (B) 賴比瑞卡(Liberica)
 - (C) 爪哇(Java)
 - (D) 羅姆斯達(Robusta)
20. 製作下列哪一款特調咖啡時，配方中沒有酒精性材料？
- (A) 貴夫人咖啡(Mesdames Coffee)
 - (B) 摩卡咖啡(Mocha)
 - (C) 愛爾蘭咖啡(Irish Coffee)
 - (D) 皇家咖啡(Royal Coffee)
21. 下列關於保久乳的敘述，何者錯誤？
- (A) 經巴斯德滅菌法處理
 - (B) 保存期限可延長至6個月
 - (C) 牛乳經高壓或超高溫滅菌之乳製品
 - (D) 在室溫下儲存即可
22. 琴酒(Gin)酒色呈無色透明，其獨特的香味主要來自於：
- (A) 甜菜
 - (B) 柑橘
 - (C) 杜松子
 - (D) 香草豆
23. 下列哪一種材料是用來增加雞尾酒美麗顏色的調色成分？
- (A) 苦精(Angostura Bitter)
 - (B) 奎寧水(Tonic Water)
 - (C) 薑汁汽水(Ginger Ale)
 - (D) 紅石榴糖漿(Grenadine Syrup)
24. 利用飲料中酒精、糖分比重的差異，以調製出層次明顯的雞尾酒之調酒方法為：
- (A) 直接注入法(Build)
 - (B) 注入法(Pour)
 - (C) 攪拌法(Stir)
 - (D) 漂浮法(Layer / Float)

25.服務人員在為客人開紅酒時，用來拔除軟木塞的器具是：

- (A)Bar Knife
- (B)Corkscrew
- (C)Ice Scoop
- (D)Strainer