

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

111 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 25 題。

單選題，共 25 題，每題 4 分

1. 關於餐廳內、外場人員職稱以及工作職責的配對，下列組合何者正確？
 - (A) 吧檯人員：撰寫標準食譜
 - (B) 餐廳領班：掌握供餐速度
 - (C) 餐廳主廚：提供侍酒服務
 - (D) 餐廳經理：提供顧客飲料製作

2. 關於餐具清潔與保養的敘述，下列何者正確？
 - (A) 不鏽鋼餐具只可以用強酸清潔劑洗滌
 - (B) 瓷餐盤應該使用鋼絲球用力刷洗表面髒汙
 - (C) 鍍銀餐具表面刮痕只能塗抹橄欖油去除
 - (D) 玻璃器皿建議放入專用杯籃框獨立洗滌

3. 關於餐巾的相關敘述，下列何者正確？
 - (A) 餐巾摺疊時務必使用刀刃壓出摺線，以求摺線筆直
 - (B) 客用餐巾主要為提供顧客用餐使用，造型應盡量簡單大方
 - (C) 營業前若發現客用餐巾上有污漬，可繼續提供客人使用不須替換
 - (D) 服勤用餐巾主要為滿足顧客的感官享受，造型應盡量複雜且不易拆除

4. 關於收拾餐盤所應遵守的三S原則，下列排列組合何者正確？
 - (A) stack → scrape → select
 - (B) steak → separate → scrape
 - (C) scrape → stack → separate
 - (D) separate → scale → steak

5. 關於餐廳營業前準備工作與營業後收善工作的敘述，下列何者正確？
 - (A) 餐廳地面的地毯應該每日由外往內吸塵與清洗
 - (B) 餐廳懸掛的藝術品應該定期刷洗，才能永保如新
 - (C) 餐廳布巾使用完後直接丟進送洗袋中，不須清點數量
 - (D) 餐具送入洗碗機清洗，原則上應遵循 wash→rinse→sanitize 的清洗步驟

6. 關於宗教菜單內容，下列敘述何者正確？
- (A) 佛教以素食為原則，須禁食葷菜與避開蒜頭、蔥、紅蔥頭、洋蔥
 - (B) 摩門教禁食豬血、鴨血
 - (C) 印度教飲食法稱為Halal，原則上禁食豬肉以及不依照宗教原則宰殺的動物肉
 - (D) 伊斯蘭/回教以素食為原則，禁吃動物肉類
7. 進行西式餐桌擺設時，下列何項餐具原則上應放於水杯下方的對應位置？
- (A) 鹽罐
 - (B) 點心叉
 - (C) 點心匙
 - (D) 主餐刀
8. 關於餐飲禮儀的敘述，下列何者正確？
- (A) 顧客口布攤開後應該直接放置於桌上，方便隨手使用
 - (B) 女賓客的手提包應該放置於先生的椅子上，以免弄髒
 - (C) 正式晚宴於室內用餐期間，所有賓客都應該佩戴帽子
 - (D) 入座時，賓客身體與餐桌應保持1~2個拳頭距離
9. 下列何項器具或設備在餐廳提供英式服勤時原則上不會使用到？
- (A) chopstick rest
 - (B) dinner plate
 - (C) service fork and spoon
 - (D) silver platter
10. 關於酒水飲用與服務的敘述，下列何者正確？
- (A) 一般而言，白葡萄酒的適合飲用溫度高於紅葡萄酒
 - (B) 紹興酒可直接冰鎮純飲，也可以加入配料溫泡後飲用
 - (C) 多寶力不適合純飲，僅能搭配Martini glass享用
 - (D) 白葡萄酒需要decanting，讓單寧軟化口感柔順
11. 下列何項敘述原則上不屬於顧客在中餐廳用餐中所提供的服務？
- (A) 服務酒水
 - (B) 更換骨盤
 - (C) 架設餐桌
 - (D) 服務甜湯與水果

12. 下列何項不是正統英式下午茶中常見的茶品選擇？
(A) Ceylon Black Tea
(B) Darjeel
(C) Earl Grey
(D) Long Island Iced Tea
13. 下列何者不屬於火災發生時的必要處理程序？
(A) 關閉門窗
(B) 立即報警
(C) 切斷電源瓦斯
(D) 暢通顧客呼吸道
14. 下列何者為table wine之意？
(A) 開胃酒
(B) 佐餐酒
(C) 餐後酒
(D) 苦艾酒
15. 下列哪一種方法利用材料中酒精及糖分的比重差異，進行飲料調製？
(A) 分層法
(B) 注入法
(C) 攪拌法
(D) 搖盪法
16. 臺灣三大古早冷飲不包含下列何者？
(A) 青草茶
(B) 果菜汁
(C) 冬瓜茶
(D) 甘蔗汁
17. 有茶神、茶聖、茶祖之尊稱的唐代陸羽，最大的貢獻是因其完成了下列哪項著作？
(A) 茶道
(B) 茶錄
(C) 茶譜
(D) 茶經

18. 下列何者不是咖啡豆品種？
- (A) 阿拉比卡 (Arabica)
 - (B) 羅姆斯達 (Robusta)
 - (C) 利比利卡 (Liberica)
 - (D) 金芬黛爾 (Zinfandel)
19. 下列哪些為釀造酒？
- 甲、香檳；乙、威士忌；丙、雪莉酒；丁、精釀啤酒
- (A) 甲、乙、丁
 - (B) 甲、丙、丁
 - (C) 甲、乙、丙
 - (D) 乙、丙、丁
20. 龍井、眉茶、抹茶的茶湯色呈現淡綠或淡黃色澤，味道散發清新茶葉香氣，依照茶的發酵程度分類，應屬於下列哪一種類型的茶？
- (A) 不發酵茶
 - (B) 半發酵茶
 - (C) 全發酵茶
 - (D) 後發酵茶
21. 根據咖啡烘焙原理，當烘焙的程度越深時，會降低下列哪一項風味特性？
- (A) 辣味
 - (B) 苦味
 - (C) 酸味
 - (D) 焦糖香味
22. 下列蒸餾酒的製造過程中，何者有經過橡木桶儲存而呈現琥珀色？
- (A) 金色特吉拉 (Gold Tequila)
 - (B) 原味伏特加 (neutral vodka)
 - (C) 倫敦辛味琴酒 (London Dry Gin)
 - (D) 白色蘭姆酒 (white rum/light rum)
23. 依照混合性飲料飲用時間的長短分類，下列何者屬於短飲雞尾酒 (short cocktail)？
- (A) 曼哈頓
 - (B) 螺絲起子
 - (C) 特吉拉日出
 - (D) 新加坡司令

24.在茶葉的製作過程中，下列何者不屬於揉捻的目的？

- (A)利用外力將茶葉揉出不同形狀，利於美觀
- (B)進行酵素氧化作用，產生各種茶類的特殊風味
- (C)將茶葉整形，讓體積縮小，便於包裝、儲存等
- (D)破壞葉片表面細胞，使細胞內汁液流出附著於葉片表面，經沖泡容易溶出成分，增添風味

25.下列何者為濃縮咖啡機採用的萃取原理？

- (A)烹煮式
- (B)虹吸式
- (C)加壓式
- (D)滴漏式