

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

112 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. 餐廳的商品可以分成有形商品以及無形商品，下列何者屬於無形商品？
 - (A)販售的餐食
 - (B)高級的餐具
 - (C)幸福的感覺
 - (D)時尚的裝潢

2. 中餐廳的設備中，為方便用餐者夾取餐食，常在圓桌上擺放轉檯。下列何者為轉檯的專業用語？
 - (A)dish warmer
 - (B)guéridon trolley
 - (C)lazy susan
 - (D)tray stand

3. 下列何者為餐廳提供給客人擺放在腿上以防止弄髒衣物，同時也可以擦拭嘴巴之用的布巾？
 - (A)圍裙
 - (B)口布
 - (C)服務巾
 - (D)餐桌墊

4. 餐廳服務生進行派送小圓麵包或是圓形馬鈴薯的分菜服務時，下列何種服務叉匙的使用方式較適合？
 - (A)左手持叉，右手持匙法
 - (B)叉齒朝上，匙面朝上指握法
 - (C)叉齒朝上，匙面朝上指夾法
 - (D)叉齒朝下，匙面朝上指夾法

5. 下列何者屬於餐廳服勤用的餐巾摺疊樣式？
 - (A)主教帽
 - (B)蓮花座
 - (C)三明治
 - (D)步步高升

6. 下列何者不屬於餐廳營業前的準備工作？
- (A) 餐桌擺設
 - (B) 整理服務台
 - (C) 餐具清洗與消毒
 - (D) 召開會議(briefing)
7. 餐廳經理要求服務人員將餐具擦拭乾淨，下列何者不屬於餐具擦拭時需準備的工具？
- (A) 熱水
 - (B) 布巾
 - (C) 托盤
 - (D) 菜單
8. 關於宗教菜單中須注意的飲食禁忌，下列何者不正確？
- (A) 猶太教徒不吃鮭魚
 - (B) 基督教徒不吃豬血
 - (C) 印度教徒不吃牛肉
 - (D) 伊斯蘭教不吃豬肉
9. 客人點了一份海陸大餐，下列何者不適合推薦為佐餐酒？
- (A) 白葡萄酒
 - (B) 紅葡萄酒
 - (C) 香檳酒
 - (D) 波特酒
10. 下列何者最常被當成中餐餐具擺設時的定位工具？
- (A) 骨盤
 - (B) 味碟
 - (C) 筷子
 - (D) 口湯碗
11. 傳統的西式餐桌餐具擺設中，下列何者擺設於展示盤的左側？
- (A) 水杯
 - (B) 咖啡杯
 - (C) 麵包盤
 - (D) 點心匙

12. 關於西餐席次安排的原則，下列何者不正確？
- (A) 男女分座
 - (B) 夫婦分座
 - (C) 3P原則
 - (D) 尊左原則
13. 餐飲禮儀中，當用餐完畢時，客人應將刀叉握把朝右、刀刃朝左、叉齒向上，斜著並排放於餐盤上的哪個位置？
- (A) 1點鐘方向
 - (B) 2點鐘方向
 - (C) 3點鐘方向
 - (D) 4點鐘方向
14. 下列何種服務方式，服務人員所需的服勤技巧訓練較少，訓練成本相對較低？
- (A) 銀盤式服務
 - (B) 自助式服務
 - (C) 英式服務
 - (D) 俄式服務
15. 客人最常使用旅館客房餐飲服務的餐食為下列何者？
- (A) 早餐
 - (B) 午餐
 - (C) 晚餐
 - (D) 雞尾酒
16. 餐廳服務人員在進行葡萄酒服務時，需先調整酒溫到最適宜的溫度。下列何者的適飲溫度最低？
- (A) 紅酒
 - (B) 香檳
 - (C) 濃郁白酒
 - (D) 玫瑰紅酒
17. 客人點用咖啡時，服務人員需準備一些配料供客人依喜好自行添加。下列何者不屬於常見的配料？
- (A) 細冰糖
 - (B) 奶油球
 - (C) 檸檬片
 - (D) 肉桂粉

18. 關於中餐服務流程的服務項目，下列何者屬於客人用餐後的服務？
- (A) 收拾桌面
 - (B) 迎賓帶位
 - (C) 更換骨盤
 - (D) 秀菜與說菜
19. 關於英式下午茶的敘述，下列何者正確？
- (A) 下午茶的飲料以香檳為主
 - (B) 下午茶的點心常用三層架盛裝
 - (C) 下午茶點心食用順序由甜點到鹹點
 - (D) 傳統英式點心司康(scone)需搭配蜂蜜食用
20. 關於顧客抱怨處理原則，下列何者正確？
- (A) 當顧客抱怨時，須迅速打斷客人談話避免情緒渲染
 - (B) 顧客抱怨問題已於當下解決，不用留下紀錄
 - (C) 處理顧客抱怨的最高指導原則為同理心
 - (D) 顧客抱怨往往純粹只是為了要求補償而已
21. 關於long drinks的敘述，下列何者不正確？
- (A) 又稱為「tall drinks」
 - (B) 較適合長時間飲用
 - (C) 成品大多不加冰塊
 - (D) 此類調酒如螺絲起子
22. 下列何者為蒸餾酒？
- (A) 紹興酒
 - (B) 蔘茸酒
 - (C) 藥草酒
 - (D) 高粱酒
23. 在製作芒果冰沙時，下列何種飲料調製法最適合？
- (A) blend
 - (B) shake
 - (C) stir
 - (D) build

- 24.關於保久乳的敘述，下列何者不正確？
- (A)無菌包裝牛奶製品
 - (B)無添加防腐劑
 - (C)在冷藏下儲存
 - (D)保存期限約半年
- 25.下列何者是國內栽植面積最廣的臺灣茶樹品種，廣受消費者喜愛？
- (A)金萱
 - (B)青心烏龍
 - (C)鐵觀音
 - (D)硬枝紅心
- 26.要泡出高品質的茶，水溫很重要。下列何種茶葉適合沖泡的水溫較低？
- (A)普洱茶
 - (B)凍頂烏龍茶
 - (C)碧螺春
 - (D)鐵觀音
- 27.關於臺灣特色茶葉主要分佈地區，下列何者不正確？
- (A)宜蘭縣，玉蘭茶
 - (B)桃園市，龍泉茶
 - (C)花蓮縣，天鶴茶
 - (D)南投縣，極風茶
- 28.有關old fashioned glass的敘述，下列何者正確？
- (A)又稱「collins glass」
 - (B)又稱「highball glass」
 - (C)用於烈酒加入冰塊飲用
 - (D)屬於飲料調製有腳杯類
- 29.有關近代臺灣咖啡發展的敘述，下列何者正確？
- (A)在日治時期引進阿拉比卡豆種(Arabica)，成為主要咖啡樹種
 - (B)在日治時期引進羅布斯塔豆種(Robusta)，成為主要咖啡樹種
 - (C)在日治時期引進賴比瑞卡豆種(Liberica)，成為主要咖啡樹種
 - (D)在日治時期引進帕卡瑪拉豆種(Pacamara)，成為主要咖啡樹種

30. 有關咖啡生豆品種的敘述，下列何者不正確？
- (A) 咖啡豆栽培歷史最悠久的是阿拉比卡種(Arabica)
 - (B) 咖啡豆占世界總產量最大的品種是羅布斯塔種(Robusta)
 - (C) 耐蟲害、易栽培、咖啡因含量高的品種是羅布斯塔種(Robusta)
 - (D) 品質佳、難栽種、價格較高的品種是阿拉比卡種(Arabica)
31. 關於咖啡生豆的精製方法，下列何者正確？
- (A) 日曬法是最廣泛的處理方法
 - (B) 水洗法是最古老使用的方法
 - (C) 採日曬法處理，咖啡豆整體品質較穩定
 - (D) 蜜處理法，常見於中南美洲的哥斯大黎加
32. 關於咖啡烘焙與其風味特性，下列何者正確？
- (A) 淺烘焙，口味溫和
 - (B) 淺烘焙，酸度較弱
 - (C) 中烘焙，帶青草味
 - (D) 深烘焙，苦味較濃
33. 以摩卡壺沖調咖啡，適合使用下列何種研磨程度的咖啡粉？
- (A) 粗研磨
 - (B) 中研磨
 - (C) 細研磨
 - (D) 極細研磨
34. 在咖啡成分中，下列何者是咖啡苦味的主要來源？
- (A) 咖啡因
 - (B) 單寧酸
 - (C) 脂肪
 - (D) 糖分
35. 依據我國菸酒管理法(第四條)，酒精成分以容量計算需超過下列何種百分比以上的飲料即被定義為酒？
- (A) 0.5%
 - (B) 5%
 - (C) 7%
 - (D) 10%

- 36.下列何者屬於合成酒？
- (A)伏特加
 - (B)琴酒
 - (C)高粱酒
 - (D)香甜酒
- 37.臺灣啤酒除了以大麥釀造外，還加入下列何種副材料增添風味？
- (A)馬鈴薯
 - (B)蓬萊米
 - (C)玉米
 - (D)裸麥
- 38.有關氣泡酒的敘述，下列何者正確？
- (A)義大利產區的氣泡酒又稱為香檳酒
 - (B)採用紅酒釀造法
 - (C)酒精含量約8~14%
 - (D)氣泡酒以紅氣泡酒居多
- 39.調製血腥瑪麗的基酒為下列何者？
- (A)伏特加
 - (B)威士忌
 - (C)白蘭地
 - (D)蘭姆酒
- 40.下列雞尾酒調製方式，何者是以搖盪法調製？
- (A)約翰可林
 - (B)新加坡司令
 - (C)普施咖啡
 - (D)螺絲起子