

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

113 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。

- 下列何者是餐飲商品中的有形商品？
  - 餐廳的菜單
  - 餐廳的氛圍
  - 專業的服務技術
  - 餐廳的衛生狀況
- 顧客訂席，電話接聽與席位安排是下列何者職稱的主要職掌？
  - Bus person
  - Captain
  - Greeter
  - Manager
- 考量到搭配餐椅高度，符合顧客使用及服務人員彎身服務，下列何者是一般餐桌較為適合的理想高度？
  - 50~55公分
  - 60~65公分
  - 70~75公分
  - 80~85公分
- 提供現場烹調的桌邊服務，備有瓦斯爐、瓦斯桶、餐廳使用的服務設備，我們稱為下列何者？
  - Carving Trolley
  - Flambé Trolley
  - Guéridon Trolley
  - Liqueur Trolley
- 摺疊口布為餐飲服務的重要技能，下列口布的造型，何者是屬於服勤功能？
  - 主教帽
  - 法國褶
  - 蓮花座
  - 星光燦爛

6. 在托盤之操作與應用中，舉凡將菜餚物品從廚房送至餐廳的服務檯上，或從餐廳將髒的大量待洗餐具物品送回廚房。下列何者是最適合的托盤工具？
- (A) 中型金屬圓型托盤
  - (B) 中型塑膠圓型托盤
  - (C) 大型塑膠長方形托盤
  - (D) 小型塑膠橢圓形托盤
7. 關於服務前會議(Briefing)所包含的工作說明內容，下列敘述何者正確？
- (A) 服裝儀容檢查，說明當天菜單，客人特別要求
  - (B) 說明當天菜單，室內盆景定期澆水，客人特別要求
  - (C) 客人特別要求，服裝儀容檢查，室內盆景定期澆水
  - (D) 室內盆景定期澆水，服裝儀容檢查，說明當天菜單
8. 工作檯基本擺設物品中，下列何種物品通常是放在工作檯的下層？
- (A) 水壺
  - (B) 菜單
  - (C) 布巾類
  - (D) 麵包盤
9. 常見於商業午餐、宴會及特殊節日時推出的組合菜單，我們稱之為何種菜單？
- (A) 單點菜單
  - (B) 套餐菜單
  - (C) 循環菜單
  - (D) 客房餐飲菜單
10. 關於宗教菜單中，下列敘述何者正確？
- (A) 佛教菜單，可食用大蒜、蔥及韭菜
  - (B) 印度教菜單，禁吃牛肉，可以飲酒
  - (C) 伊斯蘭教菜單，禁食豬肉，可以飲酒
  - (D) 猶太教菜單，不吃無鱗魚類、不吃豬肉
11. 下列哪道菜餚，我們必須隨餐附上洗指盅？
- (A) 生蠔
  - (B) 鮮蝦盅
  - (C) 法式鵝肝醬
  - (D) 不帶殼焗烤田螺

- 12.關於中餐餐桌佈置與擺設，下列敘述何者正確？
- (A)鋪設檯布時，檯布中心十字摺痕要對準餐桌中心點
  - (B)葡萄酒杯，擺放至水杯的左下方，主要是盛裝葡萄酒的酒杯
  - (C)中餐餐具擺設順序中，服務人員先以口湯碗擺設定位，再依序擺放其他餐具
  - (D)中式小酒杯，一般是擺放在水杯的左上方，主要是提供盛裝高酒精濃度之酒杯
- 13.關於西餐用餐禮儀，下列敘述何者正確？
- (A)西餐喝湯時，舀湯由外向內舀
  - (B)用餐完畢時，刀叉應併排擺放於八點鐘位置
  - (C)正確牛排切法，右刀左叉，先切好再一起就食
  - (D)西餐麵包盤的位置，位於客人之左側，請勿拿錯
- 14.針對旅館的住宿房客所提供的一種餐飲服務方式，我們稱為下列何者？
- (A)Catering Service
  - (B)Counter Service
  - (C)Room Service
  - (D)Self-Service
- 15.顧客點選不同之主餐，並由服務人員自廚房直接送上主餐，再搭配沙拉吧計價，這種服務方式，我們稱為下列何者？
- (A)Buffet
  - (B)Cafeteria
  - (C)Guéridon Service
  - (D)Semi-Buffer
- 16.下列何者經常被用來當成餐後酒？
- (A)Brandy
  - (B)Campari
  - (C)Dubonnet
  - (D)Vermouth
- 17.關於葡萄酒的敘述，下列敘述何者正確？
- (A)年輕的白酒需要醒酒
  - (B)陳年的紅酒需要醒酒
  - (C)薄酒萊新酒需要醒酒
  - (D)年輕的氣泡酒需要醒酒

- 18.關於中餐廳服務流程中，下列敘述何者正確？
- (A)服務員協助入座時，應以主人為優先服務
  - (B)多人聚餐時，遞送菜單之順序，應以主人為優先
  - (C)賓客就座後，服務員進行攤口布服務時，應以主人為優先服務
  - (D)中餐正式服務菜餚可分為傳菜→上菜→秀菜→分菜四個階段
- 19.關於西餐口布服務，下列敘述何者正確？
- (A)服務順序應以主人為優先
  - (B)服務時不可碰觸到客人的身體
  - (C)以左手前，右手後的方式將口布遞給客人
  - (D)服務人員應站立於客人左側，幫忙客人打開口布
- 20.小李餐廳主廚李老大從朋友處獲得河豚三隻，李老大並無處理河豚的相關證照和經驗，李老大獨自處理完這三隻河豚並打電話邀請朋友前來享受河豚大餐，結果李老大吃完河豚大餐後，送醫不治身亡，其朋友應只喝了河豚湯後，身體不適，送醫治療後，回家療養。若誤食未經妥適處理的河豚，發生食物中毒現象是屬於下列何種食品中毒原因？
- (A)細菌性食品中毒
  - (B)化學性食品中毒
  - (C)類過敏性食品中毒
  - (D)天然毒素食品中毒
- 21.「餐飲」的英文簡稱為何？
- (A)B&B
  - (B)B&D
  - (C)F&B
  - (D)F&D
- 22.關於冷藏與冷凍食品應保持之中心溫度，下列敘述何者正確？
- (A)冷藏保持在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下、凍結點以上，冷凍保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下
  - (B)冷藏保持在 $10^{\circ}\text{C}$ 、冷凍保持在 $-10^{\circ}\text{C}$
  - (C)冷藏保持在 $12^{\circ}\text{C}$ 、冷凍保持在 $-12^{\circ}\text{C}$
  - (D)冷藏保持在 $15^{\circ}\text{C}$ 、冷凍保持在 $-15^{\circ}\text{C}$

23. 吧檯內的飲料調製區(Under Bar)的工作檯高度，一般都調整在幾公分？  
(A)35公分  
(B)60公分  
(C)75公分  
(D)110公分
24. 下列哪一個是飲料調製完成時，隔離冰塊，不使冰塊倒入杯中的器具？  
(A)Ice Bucket  
(B)Ice Tongs  
(C)Squeezer  
(D)Strainer
25. 下列何者為常見的平底杯(Tumbler)？  
(A)可林杯  
(B)白葡萄酒杯  
(C)白蘭地杯  
(D)雞尾酒杯
26. 將材料依序加入杯中，用吧叉匙攪拌均勻即可的飲料調製法，我們稱之為下列何者？  
(A)直接注入法  
(B)搖盪法  
(C)漂浮法  
(D)電動攪拌法
27. 凝態的發酵乳，我們稱之為下列何者？  
(A)保久乳  
(B)強化營養鮮乳  
(C)調味乳  
(D)優格
28. 依據野生古茶樹之出現位置，下列哪個地方不是一般認為之茶樹原產地的中心地帶？  
(A)四川  
(B)貴州  
(C)雲南  
(D)福建

29. 有天然淡淡奶香的臺茶12號茶樹，其別稱為何？  
(A)金萱  
(B)翠玉  
(C)碧玉  
(D)迎香
30. 關於茶葉的製作過程，下列敘述何者錯誤？  
(A)不發酵茶的製作，沒有經過萎凋的過程  
(B)全發酵茶的製作，沒有經過殺菁的過程  
(C)抹茶、煎茶是以蒸氣殺菁方式乾燥製成的綠茶  
(D)龍井茶、玉露茶是以鍋炒殺菁方式乾燥製成的綠茶
31. 依據茶葉的種類與發酵程度，須注意沖泡時的水溫，下列敘述何者正確？  
(A)不發酵茶如龍井茶，沖泡水溫以70~75°C為宜  
(B)半發酵茶如碧螺春，沖泡水溫以70~75°C為宜  
(C)半發酵茶如凍頂烏龍茶，沖泡水溫以70~75°C為宜  
(D)全發酵茶如鐵觀音茶，沖泡水溫以70~75°C為宜
32. 對於耶加雪菲(Yirgacheffe)咖啡，下列敘述何者正確？  
(A)產自衣索比亞，帶有獨特的花香與柑橘類香氣  
(B)產自衣索比亞，苦味香氣強  
(C)產自牙買加，帶有獨特的花香與柑橘類香氣  
(D)產自牙買加，苦味香氣強
33. 關於咖啡豆烘焙程度，下列敘述何者正確？  
(A)淺焙酸度較強，咖啡因較少  
(B)淺焙顏色較淺，苦味較弱  
(C)深焙顏色較深，香氣較淡  
(D)深焙油脂較低，澀味較強
34. 細研磨的咖啡粉較適用於下列哪一種沖泡方式？  
(A)法式濾壓壺  
(B)美式咖啡機  
(C)虹吸式咖啡壺  
(D)義式濃縮咖啡機

35. 用長柄銅製咖啡壺沖煮咖啡，是屬於下列哪一種咖啡萃取方法？
- (A) 土耳其咖啡壺
  - (B) 比利時咖啡壺
  - (C) 越南咖啡壺
  - (D) 摩卡壺
36. 關於蒸餾酒，下列敘述何者正確？
- (A) Absolut、Gordon's與Smirnoff皆是伏特加著名的品牌
  - (B) Bacardi、Myer's與Ronrico皆是蘭姆酒著名的品牌
  - (C) Bourbon Whiskey是蘇格蘭有名的威士忌
  - (D) Calvados、Grappa與Marc皆屬於「渣釀白蘭地」
37. 關於啤酒的種類，下列敘述何者正確？
- (A) Ale是屬於上層發酵啤酒
  - (B) Pilsner是屬於上層發酵啤酒
  - (C) Porter是屬於下層發酵啤酒
  - (D) Stout是屬於下層發酵啤酒
38. 調製下列哪一類型的混合性飲料，會加入碎冰？
- (A) 費士(Fizz)
  - (B) 芙萊蓓(Frappé)
  - (C) 司令(Sling)
  - (D) 酸酒(Sour)
39. 下列哪一款雞尾酒使用的杯子是古典酒杯(Old Fashioned Glass)？
- (A) 藍鳥(Blue Bird)
  - (B) 自由古巴(Cuba Libre)
  - (C) 教父(God Father)
  - (D) 新加坡司令(Singapore Sling)
40. 關於混合性飲料調製，下列敘述何者正確？
- (A) 攪拌法使用吧叉匙將材料與冰塊拌勻後，利用酒嘴(pourer)將酒液濾入至酒杯中
  - (B) 奇奇(Chi Chi)是以電動攪拌法調製
  - (C) 紅粉佳人(Pink Lady)以直接注入法調製
  - (D) 天使之吻(Angel's Kiss)以搖盪法調製