

102 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業(二) 試題

第一部份：餐旅服務(第 1 至 32 題，每題 2 分，共 64 分)

1. 旅館客房內發現房客遺失物品，應由下列哪個部門處理？
(A)engineering (B)housekeeping (C)public relations (D)room service。
2. 關於啤酒存放與服務之敘述，下列何者錯誤？
(A)熟啤酒存放時間可達六個月
(B)未經殺菌的啤酒，適合儲存溫度為 16~25°C
(C)服務啤酒時，無需加入冰塊，以免影響風味
(D)熟啤酒通常不需冷藏，置於通風陰涼處避免光照即可。
3. 關於旅館房務用布巾之敘述，下列何者正確？
(A)原則上安全儲存量以 5 套為標準
(B)原則上安全儲存量以 2 套為標準
(C)布品發放應以 last-in、first-out 為原則
(D)布品發放應以 first-in、last-out 為原則。
4. 點心盤上三角型蛋糕之尖端，應朝向幾點鐘方向，以方便顧客取用？
(A)3 點鐘方向 (B)6 點鐘方向 (C)9 點鐘方向 (D)12 點鐘方向。
5. 下列哪一種口布摺法可做為觀賞用，且最適合將其置於杯內？
(A)(雨後)春筍 (B)僧帽(濟公帽) (C)天堂鳥 (D)法國摺。
6. 國際觀光旅館常見的 butler，是指下列何者？
(A)管家 (B)神秘客 (C)行李員 (D)櫃檯接待。
7. 關於餐飲服務禮儀之敘述，下列何者正確？
(A)行介紹禮儀時，應將女士介紹給男士，以符合女士優先的通則
(B)抬頭挺胸、小腹放鬆、收臀、眼睛直視，為餐廳服務人員標準的站姿
(C)在引導顧客方向時，應站在顧客斜前方，輔以手勢指引，並隨時留意顧客步伐
(D)當顧客為女性時，服務人員不宜主動與其握手；顧客為男性時，則可主動與其握手以表熱忱。
8. 鋪設單人床毛毯，如果由床尾往床頭方向直視，毛毯標誌應會呈現在床的哪個位置？
(A)床的右下方，標誌朝下 (B)床的右上方，標誌朝下
(C)床的左上方，標誌朝上 (D)床的右下方，標誌朝上。

9. 關於羽絨被床鋪整理作業要領，下列何者錯誤？
 (A)保潔墊平鋪於床墊，鬆緊帶緊密勾入床墊四角
 (B)雙人床型枕頭緊實飽滿，開口相向
 (C)第二層床單反面朝上，中線置中
 (D)羽絨被平整鋪設，皺摺拉平。
10. 關於小圓托盤的使用，下列敘述何者正確？(甲)可使用於直接端送餐點與飲料給顧客；(乙)操持方法可分為單手托法與雙手托法；(丙)以單手持托盤時，宜將較重物品置於中間或近身處；(丁)常與服務架(service stand)搭配使用，以增加服務的安全性。
 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
11. 關於西餐餐飲服務流程，下列先後順序之排列何者正確？(甲)呈遞菜單；(乙)點餐前飲料；(丙)服務佐餐酒；(丁)服務主菜。
 (A)甲→乙→丁→丙 (B)乙→甲→丙→丁
 (C)乙→甲→丁→丙 (D)乙→丙→甲→丁。
12. 下列哪一個部門，負責旅館公共區域之清潔維護？
 (A)front office (B)housekeeping (C)security (D)stewarding。
13. 於客房樓層發現火災，應立即衝往距離火源最近的消防栓，並先執行下列哪一項動作？
 (A)取出水帶 (B)取出瞄子
 (C)轉動制水閥 (D)按下火警發信機按鈕。
14. 關於 guéridon service 的敘述，下列何者錯誤？
 (A)提供客製化的服務，使顧客倍感尊重
 (B)可展現食物的烹調過程及服務人員的專業技能
 (C)服務流程簡易，可使餐廳翻檯率提高
 (D)Caesar salad 是 guéridon service 的典型菜餚之一。
15. 關於旅館客房樓層消防、逃生設備及其位置之敘述，下列何者錯誤？
 (A)應於客房內放置手電筒 (B)應於房門後張貼逃生指示圖
 (C)應於樓梯間設置消防灑水器 (D)應於廊道設置緊急出口指示燈。
16. 何時是收拾中式餐桌上的調味品、殘餘物和不飲用酒水等之最佳時機？
 (A)上小菜時 (B)用餐結束後
 (C)上羹湯類前 (D)上甜點及甜湯前。
17. 下列哪一種設備，最適合餐廳用來進行顧客現場的酒類服務？
 (A)liqueur trolley (B)menu top set (C)pastry cart (D)roast beef wagon。

18. 關於客房清潔作業之敘述，下列何者正確？
(A)清理客房時可依循「環狀清理」、「由外而內」、「由上而下」等基本原則
(B)清理未冷卻燈泡時，必須先擰乾抹布水分以免危險
(C)進入客房後首先應拉上窗簾，以維護住客隱私
(D)應盡量利用住客外出時清理客房。
19. 關於餐飲禮儀的敘述，下列何者正確？(甲)中式席次的安排，以主賓面門而坐、主人背門而坐為原則；(乙)中式四圓桌的正方形排法，以內右為主桌、外右最卑；(丙)西餐用餐禮儀，餐具使用由外而內、右刀左叉為原則；(丁)西餐用餐禮儀，食用 caviar 時，宜用魚刀及魚叉。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
20. 關於餐廳營業前準備工作之敘述，下列何者正確？(甲)餐廳洗手間、桌椅及牆面之清潔，都屬於營業前的準備工作；(乙)briefing 是餐廳營業前會議，目的為說明當天注意事項及工作分配等；(丙)餐具在擦拭前應先行分類，若留有水漬可取熱水浸泡或以水氣蒸濕後擦拭之；(丁)餐廳工作檯物品放置，最上層可放置菜單、水壺與檯布；下層櫃子放置刀、叉等餐具。
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
21. 下列何者不是房務部主要提供的服務項目？
(A)laundry service (B)shoeshine service (C)turndown service (D)wake-up service。
22. 當以不帶殼田螺為前菜、菲力牛排為主餐、紅酒為佐餐酒時，需要使用下列哪些餐具？(甲)dinner fork；(乙)snail tongs；(丙)soup spoon；(丁)steak knife。
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)乙、丁。
23. 關於 housekeeper 的工作職責，下列敘述何者錯誤？
(A)房客洗燙衣物收送 (B)客房及樓層走道清理
(C)新進員工督導訓練 (D)mini bar 飲料及食品補充。
24. 關於中式餐具擺設，下列品項間之相對位置何者正確？(甲)骨盤在筷子左邊；(乙)味碟在骨盤上方；(丙)茶杯在筷子右邊；(丁)味碟在口湯碗左邊。
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
25. 關於房務員進行房客退房後之客房檢視作業，下列敘述何者正確？
(A)拾獲房客遺失物品，應填寫 profit & lost 表格並交由相關單位處理，不應佔為己有
(B)發現客房內 mini bar 飲料短少，可使用房內客用電話聯繫櫃檯儘速入帳
(C)發現客房物品短缺時，應於整理完成後儘速回報房務部辦公室處理
(D)發現客房設備故障時，應儘速通報 general manager 派員修復。
26. 下列旅館客房常用術語的簡寫，何者代表房間已可出售？
(A)C / D (B)O / C (C)V / D (D)V / R。

27. 關於中餐服務方式與原則之敘述，下列何者正確？
(A)宴席菜單的設計原則為先冷後熱、先炒後燒、先清淡後味濃
(B)宴席菜餚的服務順序為傳菜→秀菜→上菜→分菜
(C)宴席時，服務人員應站在主賓左側進行秀菜
(D)服務人員應站在顧客的左側接受點菜。
28. 關於火災的敘述，下列何者錯誤？
(A)火災所產生的濃煙中，最致命的毒氣是二氧化碳
(B)撲滅火災的黃金時段為剛發生時的最初 3~5 分鐘內
(C)依可燃物性質不同，火災可分為四類，其中 C 類係指電氣火災
(D)餐廳之木造建築、原木傢俱及和室廳房所引發的火災，屬於 A 類火災。
29. 關於旅館客房設備及備品之敘述，下列何者錯誤？
(A)bed pad，正常使用時不會與住客皮膚直接接觸
(B)sanitary bag，住客使用過後不再回收利用
(C)sewing kit，住客使用不需額外付費
(D)yellow pages，由住客自行填寫。
30. 下列何種服務型態，最適合在不同的景點間機動進行？
(A)cabin catering service (B)drive-through service
(C)mobile canteen service (D)take-out service。
31. 關於菜單的敘述，下列何者正確？(甲)brunch 菜單內容包含早餐與午餐之菜餚；
(乙)中式宴會菜單中通常包含冷盤、熱炒、大菜、湯類與點心等；(丙)西式菜單
上的 consommé 意指濃湯；(丁)酒單上的 ice wine 意指可供顧客單杯消費的不甜
葡萄酒。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
32. 垃圾減量 5R 原則中，「refuse」代表何意？
(A)廢棄物減量 (B)重複使用 (C)拒絕使用 (D)回收再生。

第二部份：飲料與調酒(第 33 至 50 題，每題 2 分，共 36 分)

33. 關於各種茶葉與適合泡茶的水溫，下列何者錯誤？
(A)鐵觀音約 75°C (B)龍井茶約 75°C
(C)紅茶約 95°C (D)凍頂烏龍茶約 95°C。
34. 下列茶葉在製造過程中，何者不需殺菁？
(A)玉露茶 (B)包種茶 (C)普洱茶 (D)阿薩姆紅茶。
35. 下列何者不是沖泡茶葉的基本要素？
(A)茶葉的用量 (B)沖泡的水溫
(C)浸泡茶葉的時間 (D)茶荷的形式大小。

36. 下列何者不屬於蒸餾酒？
 (A)Armagnac (B)Asti Spumante (C)Kavalan (D)kirsch。
37. 下列哪一種咖啡成品，原則上不需加入奶製品？
 (A)貴夫人咖啡(Mesdames coffee) (B)愛爾蘭咖啡(Irish coffee)
 (C)維也納咖啡(Vienna coffee) (D)皇家咖啡(Royal coffee)。
38. 關於雞尾酒調製方法，下列何者與其他三種不同？
 (A)Amaretto sour (B)B-52 (C)B & B (D)Pousse café。
39. 下列何者屬於碳酸性飲料？
 (A)Evian (B)Perrier (C)sprite (D)Volvic。
40. 關於液體容量單位之敘述，下列何者正確？(甲)2 dash \doteq 2 ml；(乙)1 drop \doteq 2 ml；
 (丙)2 teaspoon \doteq 1 tablespoon；(丁)3 cl \doteq 30 cc。
 (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
41. 下列材料組合，何者較不適合製成冰沙飲品？
 (A)新鮮鳳梨片+鳳梨汁+砂糖+冰塊 (B)罐頭櫻桃+櫻桃果露+糖水+冰塊
 (C)冷凍草莓+鮮奶+糖水+冰塊 (D)芒果乾+砂糖+冰塊。
42. 關於營業用半自動義式咖啡機使用之敘述，下列何者錯誤？
 (A)咖啡粉與水之比例為 14 g：30 ml
 (B)萃取 30 ml 濃縮咖啡的時間，以 20~30 秒為佳
 (C)為避免萃取咖啡之流速過快，可透過磨細咖啡粉或增加填壓力道來改善
 (D)按壓沖煮鍵萃取濃縮咖啡時，咖啡機之壓力表跳至約 9 個大氣壓力屬於正常現象。
43. 關於「Shirley Temple」飲料的屬性，下列敘述何者錯誤？
 (A)屬於 cold drinks (B)屬於 mixed drinks
 (C)是一種 mocktail (D)是一種 short drinks。
44. 調酒師已調製好一杯 Martini，但顧客突然要求改成「Martini on the rocks」，調酒師應如何處理最為妥當？
 (A)直接在杯中加入冰塊
 (B)婉轉回覆顧客沒有這種喝法
 (C)將調好的 Martini 倒入附有冰塊的古典杯中，並稍作攪拌
 (D)使用果汁機將 Martini 與冰塊打成冰沙，再以 Martini 杯盛裝。
45. 相同條件下，萃取咖啡液體時所釋出的咖啡因，下列敘述何者錯誤？
 (A)烘焙程度較深者，咖啡因成分相對較多
 (B)萃取時間較長者，咖啡因成分相對較多
 (C)沖泡水溫較高者，所溶出的咖啡因成分相對較多
 (D)研磨顆粒較小者，所釋出的咖啡因成分相對較多。

46. 下列哪一款雞尾酒之成品不會呈現出泡沫狀？
(A)Brandy Alexander (B)Grasshopper
(C)Orange blossom (D)Pink lady。
47. 下列哪一種調酒用具，與冰塊的使用無關？
(A)bar spoon (B)jigger (C)shaker (D)strainer。
48. 關於酒的敘述，下列何者錯誤？
(A)Canadian Club：是一種調和威士忌(blended whisky)
(B)Drambuie：以蘇格蘭威士忌為主要底酒
(C)Jameson：是著名的美國威士忌品牌
(D)Macallan：是一種麥芽威士忌(malt whisky)。
49. 關於酒類知識的敘述，下列何者錯誤？
(A)tequila 是龍舌蘭酒的一種
(B)port 與 sherry 的主要製作原料相同
(C)酒精濃度由高至低排列順序為：dark rum > sherry > red wine
(D)酒瓶上標示 Fine Champagne Cognac，代表此瓶為優質法國香檳氣泡酒。
50. 關於合成酒(再製酒)的敘述，下列何者錯誤？
(A)Bénédictine、Galliano 與 southern comfort 皆屬香草或藥草類再製酒
(B)apricot liqueur、cassis liqueur 與 curaçao liqueur 皆屬水果類再製酒
(C)Cointreau、Grand Marnier 與 triple sec 皆屬柑橘類再製酒
(D)crème de café、Kahlúa 與 Tia Maria 皆屬咖啡類再製酒。

ALeader

102 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業 (二) 試題詳解

1.(B) 2.(B) 3.(A) 4.(B) 5.(C) 6.(A) 7.(C) 8.(D) 9.(C) 10.(B)
11.(B) 12.(B) 13.(D) 14.(C) 15.(C) 16.(D) 17.(A) 18.(D) 19.(B) 20.(A)
21.(D) 22.(B) 23.(C) 24.(A) 25.(B) 26.(D) 27.(A) 28.(A) 29.(D) 30.(C)
31.(A) 32.(C) 33.(A) 34.(D) 35.(D) 36.(B) 37.(D) 38.(A) 39.(C) 40.(B)
41.(D) 42.(A) 43.(D) 44.(C) 45.(A) 46.(C) 47.(B) 48.(C) 49.(D) 50.(A)

- (A)engineering—工務部；(B)housekeeping—房務部；(C)public relations—公關部；(D)room service—客房餐飲部。
- 天堂鳥屬於杯花類。
- 羽絨被床鋪整理作業僅會使用到一條床單。
- guéridon service 服務流程複雜，餐廳翻檯率低。
- (A)liqueur trolley—調酒餐車；(B)menu top set—熟食餐車；(C)pastry—點心餐車 cart；(D)roast beef wagon—烤牛肉餐車。
- (A)laundry service—洗衣服務；(B)shoeshine service—擦鞋服務；(C)turndown service—開夜床服務；(D)wake-up service—晨喚服務。
- (甲)：dinner fork—大餐叉；(乙)：snail tongs—蝸牛夾；(丙)soup spoon—湯匙；(丁)steak knife—牛排刀。
- V/R = Vacant Ready 空房已清潔(可出售)。
- 最致命的毒氣是一氧化碳。
- yellow pages—電話簿。
- (A)cabin catering service—機上餐飲服務；(B)drive-through service—得來速服務；(C)mobile canteen service—移動式餐飲服務；(D)take-out service—外帶服務。
- 鐵觀音為重焙部分發酵茶，適合沖泡水溫約為 95°C。
- 阿薩姆紅茶為全發酵茶，製程不需殺菁。
- 茶荷的形式大小非屬沖泡茶葉的基本要素。
- Asti Spumante 為義大利氣泡酒，不屬於蒸餾酒。
- 皇家咖啡其配方為咖啡、白蘭地、方糖。
- Amaretto sour(杏仁酸酒)以搖盪法調製。BCD 使用分層法(layer)調製。
- Sprite 為汽水；ACD 為礦泉水。
- 1drop=0.2ml；1tablespoon=3teaspoon。
- 調製冰砂所使用原料以新鮮水果為佳，次為水果罐頭，不宜使用果乾。

42. 1 杯份咖啡粉為 7g。
43. Shirley Temple(雪莉登波)為不含酒精之混合飲料，不屬於 short drinks。
44. on the rocks 為加冰塊飲用，以古典杯服務。
45. 烘焙程度較深者，咖啡因成分相對較少。
46. Orange blossom，其配方為 1oz 琴酒、1oz 柳橙汁、1/2oz 甜苦艾酒，經搖盪後產品不會有氣泡。ABD 成份含奶油經搖盪後產生泡沫。
47. jigger 量酒器與冰塊使用無關。
48. Jameson 為愛爾蘭威士忌之品牌。
49. 酒瓶上標示 Fine Champagne Cognac，代表此瓶為優質法國干邑白蘭地。
50. southern comfort 為美國桃子香甜酒，不屬於香草或藥草類再製酒。



A Leader