

# 104 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 33 題，每題 2 分，共 66 分)

- 關於中式餐桌擺設，下列敘述何者正確？  
(A)個人用味碟置於骨盤左上方  
(B)公用之調味醬匙柄宜朝右擺放  
(C)進行餐具擺設時，宜先擺放筷子以方便定位  
(D)銀湯匙置放於筷子左方、盜湯匙置放於筷子右方。
- 關於服務叉匙的操作，下列敘述何者錯誤？  
(A)單手操作時，原則上匙在下方、叉在上方  
(B)雙手操作時，以右手持匙、左手持叉為主  
(C)挾取大塊圓型食物時，宜將匙面翻轉使其與叉背相對，以防滑落  
(D)分派軟嫩食物時，可以兩支魚刀代替叉匙，分開平握以利鏟取食物。
- 關於餐廳與宴會之服務與作業，下列敘述何者正確？(甲)鐵板燒屬於 self-service 的一種；(乙)buffet service 餐廳須準備較大量的食材；(丙)catering service 的菜單內容易受場地、設備的影響而改變；(丁)banquet 作業流程為：確認與簽約→發佈宴會通知單→執行服務→結帳→追蹤及建檔  
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
- 關於餐廳設備「lazy Susan」的敘述，下列何者正確？  
(A)通常僅搭配於直徑超過 180 公分的中式圓餐桌使用  
(B)為方便定位，擺放的最佳時機是在置放骨盤之後  
(C)其邊緣與餐桌邊緣以不小於 30 公分為宜  
(D)上方擺設賓客個人所使用的精緻餐具。
- 關於客房術語縮寫之原意，下列何者錯誤？  
(A)LSG：Long Staying Guest (B)DND：Do Not Disturb  
(C)OCC：Occupied (D)OOI：Out of Inside Room。
- 下列何項物品最不適合放置於餐廳 service station 的抽屜內？  
(A)味碟 (B)水杯 (C)刀、叉 (D)筷子。
- 進行西餐服務時，下列何時是撤除 B. B. plate 之最佳時機？  
(A)上湯品前 (B)上主菜前 (C)上甜點前 (D)上甜點後。

8. 關於床單包覆毛毯的單人床與雙人床之鋪設，下列敘述何者正確？
- (A)單人床的毛毯標誌須顯示在床頭的位置
  - (B)單人床的第三層床單應將正面朝下鋪設
  - (C)雙人床的枕頭開口處應該朝中間相對
  - (D)雙人床的硬枕必須放置於軟枕上方。
9. 房務員每日值勤時，都須檢查房務推車並補足所有用品、備品。下列哪一個時段是執行此項任務的最佳時機？
- (A)上午 11 點到中午 12 點間
  - (B)中午 12 點到下午 1 點間
  - (C)每日倉庫開放領貨時
  - (D)每日下午下班前。
10. 關於餐廳服務人員的基本服務技巧，下列敘述何者錯誤？
- (A)托盤上方若沒有防滑處理，必須襯以服務巾或專用墊布
  - (B)摺疊客用口布時，宜採用少接觸、少摺痕的樣式為原則
  - (C)收拾殘盤的 3 S 處理原則依序為 Stack、Scrape、Separate
  - (D)穿梭於賓客眾多的酒會中，手持放有杯皿的小圓托盤可提高至胸前。
11. 關於餐飲服務，下列敘述何者正確？
- (A)安排座位時，常客盡量安排於其習慣入座的位置
  - (B)遞送毛巾時，由賓客右側將毛巾挾放於 show plate 上
  - (C)攤口布時，先服務主人，其次為主賓、年長者或女士
  - (D)以三聯式的點菜單點菜時，三聯須分送至出納、服務檯與賓客。
12. 下列餐廳從業人員之主要工作內容，何者原則上與其他三者截然不同？
- (A)Greeter
  - (B)Hostess
  - (C)Receptionist
  - (D)Runner。
13. 關於「開夜床」服務之敘述，下列何者正確？
- (A)開夜床須於晚間 9 點後進行
  - (B)進行開夜床時須將窗簾緊閉
  - (C)開夜床服務又稱為 turn-done service
  - (D)客房若為 DND 狀態，須先致電房客。
14. 下列何者，原則上不會出現在單人床的鋪設品項中？
- (A)bed sheet
  - (B)blanket
  - (C)pillow case
  - (D)service towel。
15. 阿明於退房時帶走了下列物品，在結帳時被告知其中一項須額外付費。此項物品原則上會是：
- (A)浴室小方巾
  - (B)不織布拖鞋
  - (C)迎賓巧克力
  - (D)捲筒衛生紙。

16. 關於餐飲服勤類型與方式，下列敘述何者正確？
- (A)platter service：服務人員展示大盤菜餚並在服務車進行烹調後，從賓客右側上菜餚
- (B)plate service：服務人員手持已盛裝個人菜餚之餐盤，以右手從賓客右側上菜餚
- (C)guéridon service：服務人員先從賓客右側上空盤，再從賓客左側上菜餚
- (D)silver service：服務人員手持置放有菜餚之托盤，從賓客左側上菜餚。
17. 服務中式菜餚「乾燒大明蝦」時，下列敘述何者正確？
- (A)宜於賓客食用此道菜餚前，從左側更換新毛巾
- (B)宜於賓客食用完此道菜餚後，從左側更換新毛巾
- (C)宜於賓客食用此道菜餚前，從左側更換新骨盤
- (D)宜於賓客食用完此道菜餚後，從左側更換新骨盤。
18. 依據衛生福利部食品藥物管理署所定義食物中毒，下列敘述何者正確？(甲)二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件；(乙)如因攝食化學物質造成急性中毒，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件；(丙)如因攝食天然毒素造成急性中毒，則有三人或三人以上，稱為一件食品中毒案件；(丁)如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀，且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，則有三人或三人以上，才可視為一件食品中毒案件
- (A)甲、乙            (B)甲、丙            (C)乙、丁            (D)丙、丁。
19. 一對夫(代號甲)妻(代號乙)陪伴母親(代號丙)與 18 歲兒子(代號丁)到中餐廳用餐，下列何者符合禮儀原則？
- (A)丙宜坐在背對門口的座位上            (B)甲宜坐在面對門口的座位上
- (C)上菜順序依序為丙、乙、甲、丁            (D)收餐盤的順序為丁、甲、乙、丙。
20. 下列何者不是垃圾處理之環保 5R 原則之一？
- (A)Recycle            (B)Reduce            (C)Repair            (D)Replace。
21. Smith 先生未訂房要入住旅館，但因客滿被櫃檯人員婉拒。此種因旅館客滿，而無法提供房間的情境，是屬於旅館商品的何種特性？
- (A)獨特性            (B)競爭性            (C)僵固無彈性            (D)不可儲存性。
22. 以套餐型態擺設「煙燻鮭魚沙拉、義式海鮮清湯、嫩煎鯰魚排、法式櫻桃鴨胸、巧克力慕斯蛋糕」之餐具，下列敘述何者正確？(甲)所需餐具為：圓湯匙、魚刀叉、主餐刀叉、點心叉匙各一套；(乙)餐具握柄的末端需與桌緣切齊；(丙)水杯置於主餐刀上方；(丁)點心叉匙置於口布正上方，點心叉置於點心匙上方，叉齒朝上，柄端朝左
- (A)甲、乙、丁            (B)甲、丙            (C)乙、丁            (D)丙。

23. 進行退房清潔的例行作業時，下列何者需要送洗？  
(A)足布 (B)床單 (C)羽毛被 (D)床尾巾。
24. 下列何者是房務員整理客房時的最後步驟？  
(A)地毯吸塵 (B)垃圾分類 (C)擦拭家具 (D)清潔浴室。
25. 鋪設毛毯床鋪時，哪幾條床單應該正面朝上？  
(A)第一、二條 (B)第一、三條 (C)第二、三條 (D)第一、二、三條。
26. 關於旅館對遺失物品處理的敘述，下列何者正確？  
(A)又稱為 left and found 服務  
(B)遺失物品統一交予服務中心保管  
(C)如無人認領達三個月即轉贈拾獲者  
(D)房務部須填寫遺失物品登記本或輸入電腦。
27. 下列何者是浴室備品？  
(A)sanitary bag (B)shoeshine bag (C)shopping bag (D)stationary folder。
28. 關於賓客點用單杯年分波特酒(vintage port)的相關服務作業，下列敘述何者正確？  
(A)宜建議其馬上享用，以達開胃效果  
(B)宜建議與主菜搭配食用，以豐富其口感  
(C)宜立即擺設 mug glass 於餐桌上，以展現有效的服務  
(D)宜在撤餐並清理桌面後，再服務此酒，以助消化。
29. 關於旅館緊急事件處理的敘述，下列何者錯誤？  
(A)地震時應將門關好，以防門框變形無法逃生  
(B)發生火警，必要時應盡快引導房客進行疏散  
(C)若客人酒醉鬧事太嚴重可報警處理  
(D)如發現房客身亡應立即封鎖現場。
30. 下列旅館石材地板清潔的作業程序，(甲)打蠟；(乙)掃地；(丙)拋光；(丁)除蠟，正確的先後排列順序應為：  
(A)甲、丙、丁、乙 (B)乙、甲、丙、丁 (C)乙、丁、甲、丙 (D)丁、丙、甲、乙。
31. 旅館因公務需要提供給主管入住的客房，稱之為何？  
(A)complimentary (B)day use (C)house use (D)trial stay。
32. Room 311 在房務報表上顯示為 Occupied，這代表該房可能屬於下列何種狀態？  
(A)未辦理退房的房間 (B)已辦理退房的房間  
(C)未賣出的空房間 (D)已預排的空房間。



33. 在葡萄酒與餐食搭配的原則中，下列敘述何者錯誤？
- (A)選用兩款以上的佐餐酒時，可先飲用年分老的酒，再喝年分輕的酒
  - (B)開胃菜的佐餐酒通常會挑選口感新鮮、清淡的不甜白酒
  - (C)清淡的酒搭配口味較淡的菜餚，濃郁的酒搭配口味較重的菜餚
  - (D)過於辛辣的食物較不適合搭配紅葡萄酒。

**第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)**

34. 關於 long drinks 與 short drinks 的敘述，下列何者錯誤？
- (A)long drinks 的酒精濃度通常比 short drinks 高
  - (B)long drinks 通常以可林杯或高球杯盛裝
  - (C)short drinks 通常不會加入碳酸飲料
  - (D)Manhattan 屬於 short drinks。
35. 關於無酒精性飲料之敘述，下列何者正確？
- (A)mineral water 為經過蒸餾的純水
  - (B)sarsaparilla 為碳酸飲料，又稱 root beer
  - (C)tonic water 為具有薑味之碳酸飲料
  - (D)whole milk 為脫脂牛奶，不適用於製作奶泡。
36. 關於咖啡知識之敘述，下列何者正確？
- (A)Arabica 咖啡豆常用於製造罐裝咖啡與即溶咖啡
  - (B)Coffee Zone 在東西經 25 度之間
  - (C)Robusta 咖啡豆之苦味偏低
  - (D)Liberica 咖啡豆品質較差。
37. 文山包種茶製作過程包括「乾燥」、「萎凋」、「揉捻」、「炒菁」、「採菁」等步驟，其中「萎凋」、「揉捻」、「炒菁」的先後順序以何者為宜？
- (A)揉捻、炒菁、萎凋
  - (B)萎凋、炒菁、揉捻
  - (C)萎凋、揉捻、炒菁
  - (D)炒菁、萎凋、揉捻。
38. 酒吧常見器具中，下列何者不宜以金屬製造？
- (A)cutting board
  - (B)ice scoop
  - (C)muddler
  - (D)pourer。
39. 關於國產酒之敘述，下列何者正確？
- (A)雙鹿五加皮酒及蔘茸酒，屬釀造酒類
  - (B)大武醇以高粱為主要原料，屬蒸餾酒類
  - (C)紹興酒以糯米、蓬萊米及小麥為原料，屬蒸餾酒類
  - (D)料理米酒有添加少許食鹽(0.5%)適合料理用，屬釀造酒類。

40. 關於飲料調製之敘述，下列何者錯誤？  
(A)smoothies 使用電動攪拌法調製  
(B)frozen drinks 使用電動攪拌法調製  
(C)sorbet 通常加入鮮奶與鮮奶油調製  
(D)milk shake 主要材料通常為鮮奶與冰淇淋。
41. 下列哪一種型態的雞尾酒多以熱飲方式呈現？  
(A)fizz (B)punch (C)sour (D)toddy。
42. 關於調酒之原則或方法，下列何者正確？  
(A)使用搖酒器調製飲品時，搖酒器中可加入少許碳酸飲料  
(B)調製雞尾酒時，材料若有蛋黃，宜最先加入搖酒器中  
(C)冰杯的最佳時機為飲品調製完成後  
(D)可食用的裝飾物稱為 garnish。
43. 關於茶之敘述，下列何者正確？(甲)南投縣魚池鄉生產之台茶十八號為全發酵茶；(乙)項羽著有《茶經》一書，有茶神之稱；(丙)茶樹適宜生長於溫暖潮濕的環境；(丁)煎茶又稱玄米茶為半發酵茶  
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
44. 關於吧檯作業與酒類服務之敘述，下列何者正確？  
(A)sommelier 為法式餐廳特有的專業桌邊烹飪師  
(B)decant 為避免陳年紅酒沉澱物倒入杯中的處理過程  
(C)house wine 意指餐廳允許客人可自行攜帶之葡萄酒  
(D)under bar 為餐廳各區專屬吧檯，具展示與陳列功能。
45. 應用 Solera 方式儲存與調配 sherry 的目的為何？  
(A)避免蟲害 (B)確保品質 (C)加速氧化 (D)節省成本。
46. 關於 paper drip 咖啡沖煮方法之敘述，下列何者錯誤？  
(A)新鮮的咖啡粉沖煮時較易膨脹  
(B)沖煮過程中宜進行適當的燜蒸  
(C)咖啡粉以攝氏 100 度的熱水沖煮口感最佳  
(D)通常烘焙程度愈淺之咖啡粉，沖煮後口感酸度愈高。
47. 關於蒸餾酒的敘述，下列何者正確？(甲)愛爾蘭威士忌以泥煤烘乾麥芽，味道濃郁；(乙)法國雅邑區以生產蘋果白蘭地聞名；(丙)蘭姆酒特殊香味來自於萊姆；(丁)國產愛蘭白酒為蒸餾酒  
(A)甲、乙、丁 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)丁。
48. 關於葡萄酒的敘述，下列何者錯誤？  
(A)Champagne 屬於汽泡酒 (B)white wine 可使用紅葡萄釀造  
(C)Vermouth 屬於強化酒精葡萄酒 (D)A.O.C.是指法國法定產區葡萄酒。

49. 下列雞尾酒，何者與其他三者沒有共同的酒精性材料？  
(A)Crème de Menthe Frappé (B)Grasshopper  
(C)Old Fashioned (D)Pousse Café。
50. 下列哪一種咖啡器皿於沖煮過程中，不須直接加熱？  
(A)French Press (B)Ibrik (C)Moka Pot (D)Syphon。



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

2. 挾取大塊圓型食物時，宜將叉面翻轉使其與匙面對，以防滑落。
3. 甲、鐵板燒屬於 counter—service 的一種。
5. (A)LSG：Long Staying Guest—長期住客；(B)DND：Do Not Disturb—請勿打擾；(C)OCC：Occupied—佔據房；(D)OOI：Out of Inventory(長期故障房)。
10. 收拾殘盤的 3S 處理原則依序應為 Scrape、Stack、Separate。
12. (D)Runner—跑菜員(助理服務員)，其餘選項皆為領檯員。
14. (A)bed sheet—床單；(B)blanket—毛毯；(C)pillow case—枕頭套；(D)service towel—服務巾。
20. (A)Recycle—垃圾回收；(B)Reduce—垃圾減量；(C)Repair—再修復使用。
27. (A)sanitary bag—衛生袋；(B)shoeshine bag—擦鞋帶；(C)shopping bag—購物帶；(D)stationary folder—文具夾。
31. (A)complimentary—免費房；(B)day use—休息；(C)house use—公務用房；(D)trial stay—試住。
34. long drinks 的酒精濃度通常比 short drinks 低。
35. (A)mineral water 為礦泉水；(C)tonic water 為通寧水；(D)whole milk 為全脂牛奶。
36. (A)咖啡豆常用於製造罐裝咖啡與即溶咖啡：Robusta；(B)Coffee Zone 在南北緯 25 度之間；(C)Robusta 咖啡豆之苦味偏高。
37. 文山包種茶製程：「採菁」、「萎凋」、「炒菁」、「揉捻」、「乾燥」。
38. cutting board：切割板以塑膠與木頭等材質較常見。
39. (A)雙鹿五加皮酒及蔘茸酒，屬再製酒；(C)紹興酒以糯米、蓬萊米及小麥為原料，屬釀造酒類；(D)料理米酒有添加少許食鹽(0.5%)適合料理用，屬蒸餾酒類。
40. (C)sorbet 通常不加入鮮奶油調製，口感較為清爽。
41. toddy：熱托地，配方中需加入熱水。
42. (A)使用搖酒器調製飲品時，搖酒器中不可加入碳酸飲料；(B)調製雞尾酒時，材料若有蛋黃，宜最後加入搖酒器中；(C)冰杯的最佳時機為飲品調製前。



43. (乙)陸羽著有茶經一書，有茶神之稱；(丁)煎茶又稱玄米茶為不發酵茶。
44. (A)sommelier 為葡萄酒服務員；(C)house wine 意指餐廳的招牌酒；(D)under bar 為飲料調製區。
45. Solera：為西班牙熟成及調配雪莉酒的特殊方式。
46. paper drip：濾紙沖泡法，水溫以 92–96°C 為宜。
47. (甲)蘇格蘭威士忌以泥煤烘乾麥芽，味道濃郁；(乙)法國雅邑區以生產白蘭地聞名；(丙)蘭姆酒特殊香味來自於甘蔗。
48. (C)Vermouth 屬於芳香類葡萄酒。
49. (C)Old Fashioned 其基酒為波本威士忌；其他三者皆有 Crème de Menthe(綠薄荷香甜酒)。
50. French Press：法式濾壓壺，注入熱水後咖啡浸泡 3–5 分鐘後濾出咖啡液，不需直火加熱。



ALeader