

106 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)

- 下列何項任務會在房務部的 morning briefing 時進行？
(A)整理房務倉庫 (B)補充推車備品 (C)說明工作重點 (D)清潔公共區域。
- 關於肩托法之敘述，下列何者錯誤？
(A)以手與肩膀支撐托盤 (B)常應用於宴會或客房餐飲服務
(C)可一次運送較多或較重的物品 (D)以站立方式直接將托盤放置於肩膀。
- 房務員發現某房間經常有多名訪客進進出出，且不時傳出奇怪的氣味與噪音，則此房務員應該做出何種反應？
(A)不需要在意訪客人數 (B)暗示房客多給些小費
(C)立刻向主管通報狀況 (D)撥打電話向媒體爆料。
- 房務部辦公室值班人員的職稱為：
(A)辦事員 (B)房務員 (C)公清員 (D)洗衣員。
- 關於客房清潔與維護，下列何者正確？
(A)客房中髒汙的布巾，應集中放入備品車的垃圾袋內
(B)進行插座與電器擦拭時，應使用乾抹布以維護安全
(C)木質家具保養時，應使用全濕抹布搭配保養乳，增加光亮
(D)在清洗水龍頭時，必須使用鋼刷，用力刷除上方累積之水垢。
- 下列何款杯具最適合預先擺設在中式小吃之餐桌上？
(A)水杯 (B)茶杯 (C)烈酒杯 (D)紅酒杯。
- 關於檯布鋪設及更換之敘述，下列何者錯誤？
(A)鋪換檯布時勿高舉手臂，以免動作太大影響到鄰座顧客用餐
(B)鋪設檯布時，原則上檯布尺寸長寬應比桌面的長寬多出 60 公分
(C)不論何時更換檯布，皆需將檯布掀起並仔細擦拭桌面後再鋪上新檯布
(D)檯布鋪設完成，需確認餐椅的椅面前緣與桌緣、下垂檯布在同一垂直面。
- 餐飲服務人員為顧客王小明攤口布，下列原則何者正確？
(A)以右手從其左邊拿起口布，至其左後方以雙手攤開
(B)以右手從其右邊拿起口布，至其右後方以雙手攤開
(C)以左手從其左邊拿起口布，至其左後方以雙手攤開
(D)以左手從其右邊拿起口布，至其右後方以雙手攤開。

9. 房務員由房務車拿取枕套 4 條，床單與羽絨被套各 1 條，其最有可能打掃的房型為何？
(A)double room (B)quad room (C)triple room (D)twin room。
10. 關於樓層地板清掃維護，下列何者正確？
(A)應使用洗地機清潔木質地板，以增進地板光澤
(B)公共區域之地板清潔打蠟，應安排清潔人員於白天進行
(C)客房走道的地毯清潔工作，由 housekeeping office clerk 來執行
(D)使用濕拖把於石材地板進行清潔時，應放置告示牌，以防人員滑倒。
11. 關於西餐用餐禮儀的敘述，下列何者正確？
(A)麵包應直接用口咬食，不宜以手撕成小片後再食用
(B)湯品過燙時，可用口對湯品吹氣使其降溫後再食用
(C)用餐速度可依自己節奏進行，不須考慮同桌其他顧客
(D)食用帶有骨頭的羊排時，若骨頭端包有錫箔紙，可直接以手拿起咬食。
12. 關於旅館客房的服務項目，下列何者不會額外收費？
(A)開夜床服務 (B)加床服務 (C)褙姆服務 (D)快洗服務。
13. American service 又可稱為：
(A)drive-through service (B)plate service
(C)Russian service (D)silver service。
14. 關於品嚐紅葡萄酒 4S 的順序，下列何者正確？甲：sight；乙：sip；丙：smell；丁：swirl
(A)甲→丙→乙→丁 (B)甲→丁→丙→乙
(C)乙→甲→丙→丁 (D)丙→丁→甲→乙。
15. 關於西式餐飲服務的敘述，下列何者正確？
(A)服務人員不應站在顧客左側清除麵包屑
(B)B. B. plate 於收拾主菜後或服務餐後點心前才收走
(C)napkin ring 應該在顧客用完餐，離開餐廳後再予以撤除
(D)sherbet 通常在主菜之後提供，主要功能是調整口內的味覺。
16. 下列哪一項代表的意思迥異於其他三者？
(A)daily special (B)everything is ready
(C)mise en place (D)put in place。
17. 某國際觀光旅館房務員今日被分配整理遷出房，包括：8 間雙人床房(double)與 2 間兩張單床房(twin)，其中一間雙人床房還需放置一張加床，則此房務員需準備幾條枕頭套？
(A)36 條 (B)38 條 (C)40 條 (D)42 條。

18. 關於餐具之清潔，下列敘述何者錯誤？
(A)中性洗潔劑可用於餐具之清潔
(B)弱鹼性洗潔劑可用於餐具之清潔
(C)洗碗機中加入乾精有助於碗盤之乾燥
(D)三槽式的人工洗滌設備以沖洗槽的水溫度最高。
19. 關於房務整理作業內容，下列何者正確？
(A)枕頭需靠床頭板直立擺放，硬枕在前軟枕在後
(B)床單、枕套與羽絨被必須放入布巾收集袋，每日送洗
(C)枕頭、毛毯與足布可重複使用，若無髒污，不須每日送洗
(D)鋪設羽絨被套時，前端需朝床尾方向反摺約 30 公分，預留枕頭放置空間。
20. 國際觀光旅館的 turndown service，原則上由下列何者執行？
(A)front office clerk (B)housekeeper
(C)porter (D)room service attendant。
21. 關於餐飲部門員工工作職掌之敘述，下列何者錯誤？
(A)executive chef 負責統管廚房運作
(B)hostess 負責迎賓、帶位與安排座位
(C)runner 負責用餐時的傳菜準備工作
(D)wine steward 負責為顧客調製雞尾酒。
22. 依照客房清理順序的原則，下列何種類型的客房可以最後整理？
(A)預排給今日將入住 VIP 的套房
(B)已 check out 但今日並未預排入住的客房
(C)掛著「make-up room」標示牌的續住客房
(D)long staying 房客要求必須優先整理的客房。
23. 關於 Gala menu 之敘述，下列何者正確？
(A)常配合特殊節慶或活動推出
(B)以日本懷石料理為代表
(C)供應時間多為下午至晚餐之間
(D)菜單內容以餅乾、蛋糕與三明治為主。
24. 旅館客房的 weight scale 最適合放置於下列何處？
(A)書桌下 (B)床底下 (C)浴室內 (D)窗簾後。
25. 下列何項玻璃器皿，不屬於 goblet？
(A)hurricane glass (B)Irish coffee glass (C)lipped glass (D)Margarita glass。
26. 依中式菜餚桌上分菜之原則，分派蒜香肋排燴時蔬至骨盤的順序，下列何者正確？甲：佐料與湯汁；乙：時蔬；丙：肋排
(A)甲→乙→丙 (B)乙→丙→甲 (C)丙→甲→乙 (D)丙→乙→甲。

27. 關於房務員的工作準備與相關資訊，下列何者正確？
 (A)vacant clean 是指已清潔且檢查完成之續住房
 (B)已被門鍊拴緊之客房，可用 emergency key 開啟進入
 (C)勤前會議時，房務員會拿到待整理房間清單與 grand master key
 (D)當日進行客房清潔工作前，應再確認 housekeeping cart 內的品項與數量。
28. 下列何者不是房務員進行每日客房清潔時所需使用之機具與設備？
 (A)carpet cleaner (B)linen cart (C)vacuum cleaner (D)working trolley。
29. 關於 roast beef set menu 餐具的擺設及杯皿以斜直線形擺法的敘述，下列何者正確？
 (A)water goblet 擺放在 red wine glass 的右下方
 (B)butter knife 擺設在右側麵包盤上，刀刃朝左
 (C)red wine glass 擺放在 white wine glass 的左上方
 (D)dessert spoon 擺在正上方內側、匙柄朝左，dessert fork 在外側、叉柄朝右。
30. 提供加床服務與鋪設作業時，下列敘述何者正確？
 (A)枕套開口應背向房門
 (B)鋪設床單時需將床單縫線對準床中央平鋪
 (C)加床完成後，必須鋪設床罩，確保防塵與增進整體美觀
 (D)房客臨時提出加床服務要求，應由 room service 確認與執行。
31. 沙門氏菌最容易附著於下列哪項食物？
 (A)海鮮 (B)香腸 (C)雞蛋 (D)發芽的馬鈴薯。
32. 國際觀光旅館房務員為新住房客鋪設毛毯型 rollaway bed 時所需的備品明細，下列「____」中數字為 1 者有幾項？
 (A)3 (B)4 (C)5 (D)6。
 bed pad____條 bed sheet____條 blanket____條
 down comforter____條 firm pillow____個 soft pillow____個
33. 使用 side table service 調製 Caesar salad 時，是運用下列何種方法？
 (A)boning (B)carving (C)flaming (D)tossing。

第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 關於茶飲的相關知識，下列敘述何者錯誤？
 (A)決明子、黃耆、菊花屬於養生茶類
 (B)橙皮、薔薇果、藍莓屬於果粒茶類
 (C)祁門、阿薩姆、錫蘭為全發酵茶產地
 (D)龍井茶、碧螺春、包種茶為部分發酵茶。

35. 下列哪一種冰咖啡不須加入烈酒或香甜酒？
(A)百合冰咖啡 (B)墨西哥冰咖啡
(C)摩卡冰咖啡 (D)亞歷山大冰咖啡。
36. 關於咖啡生豆的製作，下列敘述何者正確？
(A)水洗式製豆是指將咖啡果實經過 10 多天曬乾後，以清水沖洗而成
(B)一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，日曬式方法優於水洗式
(C)原則上採日曬式(乾燥式)製豆，過程中對咖啡豆的傷害較水洗式少
(D)日曬式(乾燥式)製豆是指將成熟咖啡果實留在樹上，待曬乾後採摘下來去殼而成。
37. 關於軟性飲料的敘述，下列何者正確？
(A)Perrier 是法國最著名的碳酸性飲料品牌
(B)apple sidra 是一種含有蘋果風味的碳酸性飲料
(C)以 ginger ale 調製飲品時，原則上應使用 shaking 的方式
(D)soda water 主要原料是從黃樟樹(sassafras)的根皮提煉出來的。
38. 依據飲料的定義及分類原則，「Gin tonic」為何種類型的飲料？
(A)after dinner drinks (B)frozen drinks
(C)soft drinks (D)tall drinks。
39. 關於茶葉及其相關敘述，下列何者正確？
(A)台灣著名的白毫烏龍茶又稱為椶風茶
(B)專業品評或評鑑的茶湯泡法，其茶葉用量佔全部的 3 %
(C)最適泡茶水溫由高至低的排列順序為：烏龍茶、普洱茶、綠茶
(D)依茶葉發酵程度由高至低的排列順序為：紅茶、龍井茶、鐵觀音。
40. 關於啤酒知識的敘述，下列何者正確？
(A)fermentation 是製造啤酒時的必要過程
(B)ale beer 屬下層發酵啤酒，口感較濃郁
(C)Pilsner beer 屬上層發酵啤酒，口感較清淡
(D)hops 可增加啤酒香氣，並將糖轉化為酒精。
41. 下列何款雞尾酒是以 lemon wedge 與 celery stick 裝飾？
(A)Bloody Mary (B)Gin fizz (C)Old fashioned (D)Pink lady。
42. 下列吧檯術語之英文與中文對照，何者正確？
(A)call brand：酒吧打烊 (B)house wine：招待葡萄酒
(C)neat：純飲 (D)twist：果皮。
43. 以 blender 調製飲品時，下列生鮮材料中何者較不適合加入？
(A)avocado (B)kiwi (C)passion fruit (D)star fruit。

44. 下列何款酒類製作的原料與其他三者不同？
(A)Armagnac (B)Calvados (C)Grappa (D)Marc。
45. 有關紅茶等級之敘述，下列何者錯誤？
(A)BOP 等級較 OP 等級品質佳 (B)Dust 紅茶常做成茶包
(C)FOP 的茶葉含有許多嫩芽 (D)Pekoe 是白毫之意。
46. 關於冷飲型雞尾酒與其需要使用調製用具的搭配，下列何者錯誤？
(A)eggnog 型態之飲品：shaker (B)fizz 型態之飲品：mixing glass
(C)frozen 型態之飲品：blender (D)high ball 型態之飲品：bar spoon。
47. 下列何種雞尾酒所使用的調製方法與其他三款不同？
(A)Americano (B)God father (C)Hawaiian cooler (D)Pousse café。
48. 關於雞尾酒名稱及其基酒和裝飾物的組合，下列何者錯誤？
(A)Gibson：gin、cocktail onion
(B)Screw driver：vodka、orange slice
(C)Mojito：white rum、nutmeg powder
(D)Rusty nail：Scotch whisky、lemon peel。
49. 關於氣泡酒酒標上的標示，依照含糖(甜度)成分高到低的順序排列，下列何者正確？
(A)Doux、Extra Sec、Extra Brut (B)Doux、Extra Brut、Extra Sec
(C)Extra Brut、Doux、Extra Sec (D)Extra Sec、Extra Brut、Doux。
50. 下列何款飲品原則上不使用 espresso 調製？
(A)Con Panna (B)Café Latte
(C)Macchiato coffee (D)Mesdames coffee。

A Leader

106 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業 (二) 試題詳解

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

2. (D)應以蹲姿/高跪姿方式直接將托盤放置於肩膀。
9. (A)double room－雙人房；(B)quad room－四人房；(C)triple room－三人房；(D)twin room－雙床房。
13. (A)drive-through service－得來速服務；(B)plate service－持盤式服務；(C)Russian service－俄式服務；(D)silver service－銀盤服務。
14. (甲)sight－觀看(顏色)；(乙)sip－啜飲；(丙)smell－聞其味；(丁)swirl－搖晃。
16. (A)daily special－每日特餐；(B)everything is ready－餐前準備；(C)mise en place－餐前準備；(D)put in place－餐前準備。
17. 8 間雙人床房(double)= $8 \times 4 = 32$ 件，2 間兩張單床房(twin)= $4 \times 2 = 8$ 件，一張加床(單人床)=2； $32 + 8 + 2 = 42$ 件
18. 三槽式的人工洗滌設備以清洗槽的水溫度最高。
20. turndown service－開夜床服務(A)front office clerk－櫃檯員；(B)housekeeper－房務清潔員；(C)porter 行李員；(D)room service attendant－客房餐飲服務員。
21. wine steward 負責為侍酒師(葡萄酒服務員)。
23. Gala menu－節慶菜單。
24. weight scale－體重機。
25. Goblet(高腳杯)(A)hurricane glass－颶風杯；(B)Irish coffee glass－愛爾蘭咖啡杯；(C)lipped glass－公杯/分酒杯；(D)Margarita glass－瑪格麗特杯。
28. (A)carpet cleaner－地毯清潔機；(B)linen cart－布巾車；(C)vacuum cleaner－吸塵器；(D)working trolley。
32. rollaway bed(加床)－bed pad(保潔墊) $\times 1$ ，bed sheet(床單) $\times 3$ 條，blanket $\times 1$ 條，down comforter(羽絨被套) $\times 0$ 條，firm pillow(硬枕) $\times 1$ 個，soft pillow(軟枕) $\times 1$ 個。
33. (A)boning－去骨；(B)carving－切割；(C)flaming－引火烹調；(D)tossing－拌合。
34. 龍井茶、碧螺春為不發酵茶。

35. 摩卡冰咖啡不須加入烈酒或香甜酒。其餘花式咖啡添加：(A)Crème de Menthe；(B)Kahlua；(D)Brandy。
36. (A)水洗式：將咖啡果實浸泡發酵，去除果肉後乾燥；(B)篩選不良咖啡果實，水洗法優於日曬法；(D)日曬式：將咖啡果實曬乾後，以脫殼機去除果皮果肉而得生豆。
37. (A)Perrier 是法國著名的天然氣泡礦泉水；(C)含碳酸飲料飲品之調製，不可使用搖盪法；(D)soda water 是無色無味略帶鹼味的碳酸飲料。
38. 琴奎寧屬於高杯飲料。(A)餐後飲料；(B)霜凍飲料；(C)軟性飲料；(D)高杯飲料。
39. (B)專業品評或評鑑的茶湯泡法，其茶葉用量佔全部的 2%；(C)最適泡茶水溫由高至低的排列順序為：普洱茶、烏龍茶、綠茶；(D)依茶葉發酵程度由高至低的排列順序為：紅茶、鐵觀音、龍井茶。
40. (B)ale beer 屬上層發酵啤酒；(C)Pilsner beer 屬下層發酵啤酒；(D)將糖轉化為酒精者為酵母菌。
41. 使用芹菜棒及檸檬角裝飾的雞尾酒為 Bloody Mary。
42. (A)call brand：消費者指定品牌；(B)house wine：招牌酒或精選酒；(D)twist：轉檸檬皮。
43. 百香果不適合果汁機調製；(A)酪梨；(B)奇異果；(C)百香果；(D)楊桃。
44. (A)雅馬邑白蘭地；(B)蘋果白蘭地；(C)義大利果渣白蘭地；(D)法國果渣白蘭地。
45. OP：澄黃白毫為全葉茶，BOP：碎澄黃白毫為碎茶。
46. (B)fizz 型態之飲品：shaker。
47. 調製法：(A)Build；(B)Build；(C)Build；(D)Layer。
48. (C)Mojito 的裝飾物為 Mint Sprig(薄荷枝)，非 nutmeg powder(荳蔻粉)。
49. 香檳甜度由高至低排序：Doux、Extra Sec、Extra Brut。
50. Mesdames coffee 一般以 Syphon 煮熱咖啡調製。

ALeader