

107 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)

- 關於旅館公共區域清潔與維護，下列敘述何者正確？
(A)電梯清潔與保養，應利用白天顧客多的時候進行
(B)稀釋漂白水，應在 24 小時內使用完畢以維持效果
(C)發現地毯上有咖啡漬的殘留，應儘快以清水沖洗
(D)大理石地板應使用酸性藥劑保養，維持地板光澤。
- 放置於餐桌透明玻璃桌面下，供顧客方便點餐的菜單稱為：
(A)book menu (B)folding menu (C)placemat menu (D)standing menu。
- 關於用餐禮儀的敘述，下列何者正確？
(A)餐刀除可切割肉排外，亦可用來取食
(B)餐具使用原則為由外而內、由下而上
(C)喝湯時以碗或盤就口，避免湯品滴落
(D)用餐中若需暫時離席，需將口布回復原狀置於桌上。
- 關於旅館房務整理作業的敘述，下列何者正確？
(A)客房木質家俱屬於定期保養範圍，整理時不須擦拭以節省時間
(B)房務員執勤前應儀容整齊，且登記領妥 section master key 備用
(C)鋪設床單時如有破損，應折入床墊下方隱藏
(D)翻床時宜請同伴協同作業，以維護安全。
- 關於餐廳基層服務人員處理顧客抱怨的原則與方式，下列何者最不適當？
(A)掌握時效 (B)迅速承諾 (C)耐心傾聽 (D)了解原因。
- 餐廳服務人員以左手持餐具，右手持擦拭布擦拭刀、叉、匙時，則刀刃宜朝「」、叉齒宜朝「」、匙面宜朝「」。「」內依序為：
(A)右、上、下 (B)右、上、上 (C)左、上、下 (D)左、上、上。
- 關於客房清潔維護作業，下列何者宜使用擰乾的濕抹布擦拭？(甲)銅製手把上油；(乙)排風機出口清潔；(丙)垃圾桶外部清潔；(丁)冰箱壓縮機清潔。
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。

8. 關於西餐餐後甜點與飲料服務的敘述，下列何者正確？
- (A)Irish coffee 僅限以 catering service 的方式服務
(B)甜點應從顧客的右側服務，飲料則從左側服務
(C)服務人員在送甜點與飲料前，宜使用 crumb scoop 站在顧客的左側清理桌面的麵包屑
(D)餐後甜點若為三角形的切片蛋糕，服務時應將蛋糕的尖端以 12 點鐘的方向朝向顧客。
9. 餐廳客滿時，會將欲候位的顧客姓名、用餐人數與時間、聯絡電話等資訊，登記在何種表單上？
- (A)guest list (B)information list (C)standing list (D)waiting list。
10. 關於正式午、晚餐西式餐具及杯皿的擺設原則，下列敘述何者正確？(甲)咖啡杯不預先擺上桌；(乙)紅酒杯擺放在高腳水杯的右下方；(丙)水杯擺放在餐叉的正上方約 5 公分處；(丁)餐刀、匙置於右側，刀刃朝右，叉類則置於左側。
- (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
11. 關於國際觀光旅館雙人床之重新鋪設，下列品項應準備的總數量為何？(甲)bed pad；(乙)bible；(丙)bidet；(丁)breakfast menu；(戊)pillow case。
- (A)8 (B)7 (C)6 (D)5。
12. 關於旅館套房等級由低而高的排列，下列何者正確？
- (A)deluxe suite、presidential suite、standard suite
(B)presidential suite、deluxe suite、standard suite
(C)presidential suite、standard suite、deluxe suite
(D)standard suite、deluxe suite、presidential suite。
13. 關於鋪設毛毯型床鋪之作業順序，下列何者正確？(甲)bed cover；(乙)bed sheet，正面朝上；(丙)bed sheet，正面朝下；(丁)blanket；(戊)mattress pad；(己)pillow case。
- (A)甲、乙、丙、乙、丁、戊、己 (B)乙、丁、乙、戊、丙、甲、己
(C)戊、乙、丙、丁、乙、己、甲 (D)戊、丙、乙、丁、丙、己、甲。
14. 關於 sparkling wine 服務的敘述，下列何者正確？
- (A)斟酒時應以右手持瓶，並從顧客右側服務
(B)服務陳年 sparkling wine，應以 decanter 醒酒
(C)開瓶時為考量顧客安全，宜將瓶口朝向自己
(D)宜先撕開鋁箔後，再用 cork screw 拔取軟木塞。

15. 關於餐桌架設與檯布鋪設的敘述，下列何者正確？
(A)正方形檯布可使用在圓桌的鋪設
(B)檯布鋪設完成後的下垂長度宜碰觸到地面
(C)架設餐桌時，若後方有服務檯，與服務檯保持約 50 ~ 60 公分的距離為最佳
(D)餐桌桌面離地面的距離以 60 公分、座椅椅面離地面的距離以 30 公分為最佳。
16. 關於 Guéridon service 的敘述，下列何者正確？
(A)又稱為 butler service (B)站在顧客的左側分菜
(C)菜餚是由顧客自己夾到餐盤中 (D)Crêpes Suzette 以此服務方式著名。
17. 下列何者屬於國際觀光旅館客房非消耗型備品？
(A)envelope (B)questionnaire (C)tooth paste (D)weight scale。
18. 關於餐廳 chef de vin 之職務與工作內容的敘述，下列何者正確？
(A)協助請領廚房所需食材與物品
(B)推薦顧客適合搭配點用菜餚的酒類
(C)整理顧客的訂位紀錄，並安排座位
(D)負責傳遞菜餚，是外場與廚房間的聯繫橋樑。
19. 關於旅館客房術語的敘述，下列何者正確？
(A)整理順序 OCC 房較 LSG 房為優先
(B)顧客尚未退房且房內仍有行李稱 V/D 房
(C)超額訂房時將顧客升等至較高等級客房稱為 H/U
(D)房客已辦理登記入住手續但當日外宿未歸以 N/S 表示。
20. 下列屬於旅館客房消耗型備品者有幾項？(甲)comb；(乙)down comforter；(丙)ice bucket；(丁)razor；(戊)shoeshine horn。
(A)1 (B)2 (C)3 (D)4。
21. 關於旅館鋪設完成的床舖，下列布巾由下而上的順序，何者正確？
(A)bed cover、bed sheet、bed pad (B)bed pad、pillow case、bed cover
(C)blanket、bed pad、bed cover (D)pillow case、blanket、bed pad。
22. 下列何者與旅館加床作業無關？
(A)baby cot (B)bath mat (C)shower cap (D)slippers。

23. 關於旅館住客服務的敘述，下列何者正確？
 (A)butler service 一般由 bell service 單位負責
 (B)currency exchange service 通常由 operator 單位負責
 (C)express laundry service 較 regular laundry service 速度為快
 (D)lost & found service 無論拾獲何種物品，至少都須保管六個月。
24. 某國際觀光旅館今日 room daily report 顯示如下，則所需更換備品與最低數量之組合，下列何者正確？
 C / O : 2 間 double room
 N / S : 2 間 deluxe suite
 OOO : 2 間 single room
 (A)bath mat : 2 (B)down pillow : 4 (C)slippers : 6 (D)tooth brush : 8。
25. 下列西式餐點正式的服務順序為何？(甲)black pepper steak；(乙)espresso；
 (丙)onion soup；(丁)smoked salmon；(戊)soufflé。
 (A)甲→乙→丙→丁→戊 (B)丙→丁→甲→乙→戊
 (C)丁→丙→甲→戊→乙 (D)丁→甲→丙→乙→戊。
26. 下列何者與火災或緊急逃生無關？
 (A)emergency light (B)exit (C)explicit service (D)hydrant。
27. 依據下列國際觀光旅館房務整理的部分資訊，最可能出現何種房型與房況組合？
- | 房間
號碼 | 房間
狀況 | 進去
時間 | 出來
時間 | 床
單 | 枕
套 | 毛巾 | | | 浴
墊 | 浴
袍 |
|----------|----------|----------|----------|--------|--------|----|---|---|--------|--------|
| | | | | | | 大 | 中 | 小 | | |
| 1101 | C/O | 10:45 | 11:15 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 1102 | OCC | 10:00 | 10:20 | | | 1 | 1 | | | 2 |
| 1103 | C/O | 11:15 | 11:55 | 1 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| 1104 | OCC | 10:20 | 10:40 | | | 2 | | 2 | | 1 |
- (A)1101 房為 double room 鋪設羽絨被、續住房
 (B)1102 房為 double room 鋪設毛毯、遷出房
 (C)1103 房為 double room 鋪設羽絨被、遷出房
 (D)1104 房為 single room 鋪設毛毯、遷出房。
28. 以桌邊服務的方式提供燒烤牛排、拿波里義大利麵及火焰薄餅等餐點時，服務人員原則上不會使用到下列哪一種服勤技巧？
 (A)boning (B)carving (C)cooking (D)flaming。

29. 下列哪些口布摺法的第一個摺疊動作，皆為將正方形的口布對摺成三角形狀？
(A)和服、帆船 (B)靴子、三明治
(C)西裝、雨後春筍 (D)濟公帽、鐵甲武士。
30. 最適合用來盛裝焗烤義大利海鮮麵、焦糖布丁的器皿組合，下列何者正確？
(A)casserole dish、ramekin (B)casserole dish、dinner plate
(C)dinner plate、ramekin (D)ramekin、dessert plate。
31. 顧客向國際觀光旅館預訂鋪設羽絨被之 double room 一間，且要求提供 extra bed service，自 2 月 1 日起入住四晚。下列關於旅館住客服務作業的相關敘述，何者正確？
(A)2 月 1 日在該房客辦理入住後，room status 應為 C / O
(B)2 月 2 日在該房客無提出特殊要求情況下，room status 應為 D / O
(C)2 月 3 日整理該客房時，bed cover 需更換 2 條
(D)2 月 5 日整理該客房時，bed sheet 需鋪設 1 條。
32. 關於餐具清潔後的殘留物質檢驗配對，下列何者錯誤？
(A)澱粉：碘試液 (B)油脂：蘇丹四號試液
(C)清潔劑 ABS：寧海俊試液 (D)大腸桿菌：大腸桿菌檢查試紙。
33. 餐廳同時服務 10 份歐陸式早餐，以及 20 份美式早餐，需準備水杯「」個、點心盤「」個、奶油刀「」支、麵包盤「」個、咖啡杯盤「」組、口布「」條。「」中加起來的總和為：
(A)140 (B)150 (C)170 (D)180。

第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 下列何者不是咖啡豆的主要成份之一？
(A)單寧 (B)脂肪 (C)糖份 (D)奎寧。
35. 飲料區分成 hard drinks 與 soft drinks 的分類準則為何？
(A)飲用的時機 (B)飲用的溫度
(C)是否含有酒精成份 (D)是否含有固體成份。
36. 調製果汁飲品時，原則上下列何種水果所適用的機具不同於其他三種？
(A)avocado (B)grapefruit (C)mango (D)papaya。

37. 關於茶葉的敘述，下列何者正確？
(A)所謂發酵程度即是焙火程度
(B)茶葉的形狀，原則上在殺菁時即已成型
(C)茶葉依採收季節可分為春、夏、冬茶等三類
(D)原則上發酵程度由低至高之茶湯顏色依序為：綠黃、黃橙、紅褐。
38. 關於咖啡豆烘焙的敘述，下列何者錯誤？
(A)生豆經過烘焙後，重量會減輕 (B)生豆經過烘焙後，體積會變大
(C)烘焙程度越深，花果香味會降低 (D)烘焙程度越深，咖啡因含量會提高。
39. 葡萄酒服務，在驗酒過程中不需主動提供顧客何種訊息？
(A)產地 (B)年份 (C)價格 (D)葡萄品種。
40. 下列杯器皿容量由多至少之正確排列順序為何？(甲)collins glass；(乙)liqueur glass；(丙)sour glass。
(A)甲、乙、丙 (B)甲、丙、乙 (C)乙、甲、丙 (D)丙、甲、乙。
41. 下列何者不屬於白葡萄品種？
(A)Chardonnay (B)Gamay (C)Moscato (D)Riesling。
42. 關於雞尾酒調製的敘述，下列何者正確？
(A)decoration 為雞尾酒上可食用之裝飾物
(B)floating 或 layer 都是利用材料比重差異調製
(C)free pour 為不須依照配方之創意雞尾酒
(D)muddle 法是以 squeezer 壓取薄荷葉汁液。
43. 關於蒸餾酒的敘述，下列何者錯誤？
(A)經過連續蒸餾後，會形成合成酒
(B)中國所生產的蒸餾酒，統稱為白酒
(C)世界各國所生產的蒸餾酒，統稱為烈酒
(D)蒸餾是利用酒精沸點低於水沸點的原理。
44. 關於使用半自動義式咖啡機的相關敘述，下列何者正確？
(A)若咖啡粉磨得太細，可能造成萃取過度
(B)若填壓咖啡粉力道過大，容易造成萃取不足
(C)正確操作時，原則上新鮮咖啡豆可萃取出黑色的 crema
(D)萃取咖啡之後，須按壓萃取按鈕來測試水壓及清潔出水口。

45. 關於茶葉製作流程的敘述，下列何者正確？(甲)綠茶通常不需進行萎凋；(乙)凍頂茶通常不需進行揉捻；(丙)普洱茶通常不需進行殺菁。
- (A)甲 (B)甲、乙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙。
46. 調製「葡萄柚鳳梨汁」及「百香果蛋蜜汁」，不需要使用下列哪一項器皿或機具？
- (A)壓汁器 (B)搖酒器 (C)果汁機 (D)榨汁器。
47. 關於酒精性飲料的敘述，下列何者正確？(甲)Sloe gin 為漿果類的香甜酒；(乙)sherry 與 port 屬於加味葡萄酒；(丙)國產之金牌台灣啤酒、料理米酒及清酒皆屬於釀造酒；(丁)單一麥芽威士忌意指僅使用單一家蒸餾廠所製造之麥芽威士忌。
- (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
48. 關於調味茶的敘述，下列何者正確？(甲)迷迭香又稱「海中之露」，沖泡後具有提神與助消化等功效；(乙)紫羅蘭又稱「驚艷茶」，沖泡後加入檸檬汁，會轉為粉紅色；(丙)玫瑰花又稱「天使的贈予」，沖泡後具有美顏、促進代謝功效；(丁)檸檬草又稱「馬鞭草」，具檸檬清香味，沖泡後有健胃整腸之功效。
- (A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
49. 下列哪一款雞尾酒，沒有使用 slice 做為裝飾物？
- (A)Americano (B)Gimlet (C)Old fashioned (D)Orange blossom。
50. 下列各款雞尾酒所使用的基酒與調製方法之組合，何者正確？
- (A)Kamikaze：vodka、floating (B)Mai tai：brandy、building
(C)Martini：gin、stirring (D)Mojito：rum、blending。

【解答】

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

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

2. (A)book menu—書本型菜單；(B)folding menu—摺疊菜單；(C)placemat menu—餐墊菜單；(D)standing menu—站(直)立式菜單。
7. 甲、銅製手把 - 上油；丁、冰箱壓縮機清潔需使用乾抹布。
8. (A)Irish coffee 以餐桌式服務(單點)的方式服務；(B)甜點應從顧客的左側服務，飲料則從右側服務；(D)餐後甜點若為三角形的切片蛋糕，服務時應將蛋糕的尖端以 6 點鐘的方向朝向顧客。
9. (D)waiting list 候位名單。
10. 丙、水杯擺放在餐刀的正上方約 5 公分處；丁、餐刀、匙置於右側，刀刃朝左，叉類則置於左側。
11. 甲、bed pad—保潔墊；乙、bible—聖經；丙、bidet—下身盆；丁、breakfast menu—早餐菜單；戊、pillow case—枕頭套。bed pad—保潔墊×1，pillow case—枕頭套×4。
12. standard suite—標準套房、deluxe suite—豪華套房、presidential suite—總統套房。
16. Crêpes Suzette—蘇珊薄餅。
17. (A)envelope—信封；(B)questionnaire—問卷；(C)tooth paste—牙膏；(D)weight scale—體重計。
19. (B)顧客尚未退房且房內仍有行李稱 OCC 房；(C)超額訂房時將顧客升等至較高等級客房稱為 Upgrade；(D)房客已辦理登記入住手續但當日外宿未歸以 S/O 表示。
21. (B)bed pad—保潔墊、pillow case—枕套、bed cover—床罩。
22. 加床作業不用加 bath mat(浴墊)。

23. (A)butler service 一般由 Housekeeping 單位負責；(B)currency exchange service 通常由 Financial 單位負責；(D)lost&found service 不是任何物品都能幫忙保管。
24. C/O：2 間 double room(退房需整理)；N/S：2 間 deluxe suite(No show 不用整理)；OOO：2 間 single room(故障房不用整理)。(A)(浴墊)bath mat：2；(B)(羽絨枕不用換，換枕套即可)down pillow：0；(C)slippers：4；(D)tooth brush：4。
25. 丁、smoked salmon(煙燻鮭魚)→ 丙、onion soup(洋蔥湯)→ 甲、black pepper steak(黑胡椒牛排)→ 戊、soufflé(舒芙蕾)→ 乙、espresso(義式濃縮咖啡)。
26. (A)emergency light(緊急逃難燈)；(B)exit(逃生出口)；(C)explicit service(外顯服務)；(D)hydrant(消防栓)。
28. (A)boning—去骨；(B)carving—切割；(C)cooking—烹調；(D)flaming—火焰烹調。
30. (A)casserole dish—焗烤瓷盤(法式砂鍋)、ramekin—烘烤乾酪蛋糕或布丁用的器皿。
31. (A)2 月 1 日在該房客辦理入住後，room status 應為 OCC；(B)2 月 2 日在該房客無提出特殊要求情況下，room status 應為 OCC；(C)2 月 3 日整理該客房時，bed cover(床罩)不需更換。
32. 清潔劑 ABS 應以 Azure A 試液。
34. 咖啡豆中不含奎寧成份。
35. Soft drinks：非酒精性飲料；hard drinks：酒精性飲料。
36. (A)酪梨；(B)葡萄柚；(C)芒果；(D)木瓜。(A)、(C)、(D)使用果汁機。
37. (A)發酵程度為茶菁中所含多酚氧化酶氧化作用的程度；(B)茶葉的形狀受揉捻度而影響；(C)茶葉的採收季節可分春夏秋冬四季。
38. 咖啡豆中所含咖啡因含量與烘焙度成反比。
39. 葡萄酒價格標示在酒單上，展示驗酒過程中不需再告知。
40. 杯器皿容量由多至少為：collins glass > sour glass > liqueur glass。
41. Gamay(佳美)為釀造薄酒萊新酒的紅葡萄品種。
42. (A)garnish 為雞尾酒可食用之裝飾物；(C)free pour 為取酒時不使用量酒器；(D)muddle 法是以 muddler 壓取薄荷葉汁液。
43. 酒經過連續蒸餾而提高酒精度。
44. (B)若填壓咖啡粉力道過大，容易造成蒸氣滯留而萃取過度；(C)crema 為金黃色微細的泡沫；(D)萃取咖啡之前，須按壓萃取按鈕來測試水壓及清潔出水口。
45. 乙：凍頂茶製成需揉捻；丙：普洱茶製程需殺菁。

- 46. 葡萄柚、百香果需壓汁器；鳳梨需果汁機；蛋蜜汁需搖酒器。
- 47. 乙：sherry 與 port 屬於加烈葡萄酒；丙：啤酒、清酒屬於釀造酒，料理米酒屬於蒸餾酒。
- 48. 丁：檸檬草又稱香茅。
- 49. Orange blossom 的裝飾物為糖口杯。
- 50. (A)Kamikaze：vodka、shaking；(B)Mai tai：rum、shaking；(D)Mojito：rum、muddling。

