

108 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)

- 關於菜單的敘述，下列何者正確？(甲)cycle menu 為循環菜單，適用於醫院、學校、軍隊等團膳；(乙)California menu 為節慶菜單，常使用於較高級或高價位餐廳；(丙)fixed menu 為變動式菜單，適用於顧客流動率低或高價位餐廳；(丁)seasonal menu 為季節性菜單，隨著食材產季或季節轉變而設計。
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
- 下列品項何者原則上不適合放置於餐廳外場的 service station？(甲)chafing dish；(乙)condiments；(丙)toothpaste；(丁)toothpick holder。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
- 關於口布摺疊的款式，下列何者最不適合直接放置於 show plate 之上？
(A)西裝 (B)法國摺 (C)花蝴蝶 (D)星光燦爛。
- 關於西式餐具與器皿的使用，下列敘述何者正確？(甲)continental breakfast 有擺設 dessert plate；(乙)continental breakfast 左側擺設 B.B. plate；(丙)Bouillabaisse 可附上 side plate 及 finger bowl；(丁)Bouillabaisse 左側擺設 dinner fork，右側擺設 dinner knife 及 soup spoon。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
- 關於 silver service 的敘述，下列何者正確？
(A)菜餚在廚房完成分菜擺盤後，由服務人員端進餐廳直接上桌的服務方式
(B)其優點是服務人員不需學會單手操持服務叉匙及擺盤的技巧，且適合翻桌率高的餐廳
(C)菜餚在廚房備好後，由服務人員端進餐廳在服務車上為顧客提供分切或現場烹調服務
(D)廚師將烹製完成之多人份菜餚盛裝於大銀盤，擺盤後由服務人員端進餐廳展示給顧客。

6. 服務人員手持醬料盅,以 English service 方式提供牛排醬料,下列敘述何者正確?
(A)由顧客右側介紹醬料內容,並請其自行取用
(B)左手持醬料匙,將醬料淋至菜餚上方或旁邊
(C)直接將醬料盅置於桌面上方,依顧客個人喜好自行取用
(D)由顧客左側服務地帶切入,身體放低,將醬料向前展示。
7. 關於中餐宴席服務之敘述,下列何者正確?(甲)進行全魚服務時,不可以切斷魚頭及魚尾;(乙)以右手持圓托盤由顧客右側進行骨盤更換;(丙)由顧客左側將毛巾置於其左側的毛巾碟上;(丁)顧客需以手接觸到菜餚時,宜提供洗手盅。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
8. 關於各類資源回收的處理方式,下列敘述何者正確?
(A)廢紙餐具如便當盒,不需用水略微清洗即可回收
(B)寶特瓶宜先去除瓶蓋、吸管、倒空內容物,清洗瀝乾後回收
(C)塑膠光面的紙張、複寫紙、衛生紙及尿布等皆可當廢紙類回收
(D)乾電池及鋰電池等廢電池因體積小,可以直接丟入垃圾桶清運掉。
9. wine steward 原則上宜編制於下列哪一個單位?
(A)kitchen (B)reservation
(C)steward department (D)western restaurant。
10. 下列何者為西式餐廳服務人員於用餐服勤時,所會使用到的品項?
(A)crumb scoop、pepper mill (B)finger bowl、table runner
(C)glass cover、table cloth (D)water pitcher、top cloth。
11. 下列何者需以餐具取食,較合乎用餐禮儀?(甲)bread;(乙)boiled egg;(丙)celery stick;(丁)escargot;(戊)shrimp cocktail。
(A)甲、丁、戊 (B)乙、丙、丁 (C)乙、丁、戊 (D)丙、丁、戊。
12. 關於 tray stand 的敘述,下列何者正確?
(A)使用之前必須確定是否放穩
(B)可以承載高大且沉重的物品
(C)只能以木頭材質製作,使用時打開會呈現交叉 X 型
(D)可用於運送餐具及烹煮菜餚,兼具桌邊服務的功能。

13. 關於西餐餐具的擺設方式與規格比較，下列何者正確？
- (A) American breakfast 會擺設 soup plate
 - (B) Soufflé 會附上 dessert knife 及 dessert fork
 - (C) 叉子長短的排列：carving fork > dinner fork > salad fork > oyster fork
 - (D) 餐盤大小的排列：service plate > dinner plate > bread plate > dessert plate。
14. 下列何種服務類型不需要在現場配置人力？
- (A) butler service
 - (B) catering service
 - (C) institutional food service
 - (D) vending machine service。
15. 下列哪一種杯子最適合用來堆疊香檳塔？
- (A) champagne flute
 - (B) champagne saucer
 - (C) champagne tulip
 - (D) champagne trumpet。
16. 餐廳結帳付款方式中，下列何者是 I.O.U. 的敘述？
- (A) 餐廳經理用主管身份，以較優惠的價格或折扣款待親友用餐
 - (B) 員工因處理公務而延誤正常用餐時間，餐廳所提供的特定免費餐食
 - (C) 顧客持有簽帳公司許可證件在消費明細單上簽名，並請餐廳主管在帳單上簽名確認
 - (D) 房客在飯店附屬的餐廳用餐後，出示房卡在帳單上簽上房號與姓名，餐費會在退房時與住宿費一併計算。
17. 關於食物中毒的敘述，下列何者正確？
- (A) 過量食用非法食品添加物有引起食物中毒的疑慮
 - (B) 食用發芽的馬鈴薯有可能會引起過敏性食物中毒
 - (C) 只要有一人因感染腸炎弧菌死亡，即可列為食物中毒事件
 - (D) 醫療院所應在 48 小時內將確診為食物中毒的病患通報衛生單位。
18. 關於國際觀光旅館的敘述，下列何者正確？
- (A) commercial hotel 一般以長期租賃計價
 - (B) 在我國的事業主管機關是經濟部觀光局
 - (C) executive housekeeper 主要負責行政樓層清潔保養工作
 - (D) 協助處理住客 lost & found 是 housekeeping floor captain 工作項目之一。
19. 下列何者原則上不會設置於觀光旅館客房房門上？(甲)door bell；(乙)door chain；(丙)message light；(丁)peep hole。
- (A) 甲、丙
 - (B) 甲、丁
 - (C) 乙、丙
 - (D) 乙、丁。

20. 關於旅館房務員作業的敘述，下列何者正確？
- (A)在房客尚未進房，僅有行李置放且安全無虞情況下，可開啟該房間導覽
 - (B)客房樓層走道屬於公共空間，如有顧客徘徊，只要其行為無異狀，不應過問
 - (C)連續多日於同一樓層執勤時，為避免萬用鑰匙頻繁領取，可妥善保管並於休假前繳回
 - (D)在樓層遇緊急事件，處理時宜以快步走替代奔跑，以免驚擾住客，並應儘速回報主管。
21. 下列何者不屬於國際觀光旅館房務員的作業範圍？
- (A)填寫 cancellation list
 - (B)整理 housekeeping cart
 - (C)領取 master key
 - (D)參加 morning briefing。
22. 國際觀光旅館進行客房整理時，房務員不需準備下列哪種品項？
- (A)mattress
 - (B)pillow case
 - (C)sheet
 - (D)soap。
23. 關於國際觀光旅館加床服務的敘述，下列何者正確？
- (A)不需鋪設 bed pad
 - (B)不需鋪設 bed cover
 - (C)需準備兩張 foot mat
 - (D)於 check in 當下提出需求者，不提供此項服務。
24. 國際觀光旅館所提供的服務中，下列何者原則上不收費？
- (A)massage service
 - (B)room service
 - (C)shoeshine machine service
 - (D)valet service。
25. 旅館客房木質傢俱美輪美奐，當此類型客房發生火災時，下列何種滅火方式較不適用？
- (A)水
 - (B)泡沫
 - (C)二氧化碳
 - (D)ABC 類乾粉。
26. 關於國際觀光旅館鋪設毛毯之加床作業流程，下列何者錯誤？
- (A)保潔墊應正面朝上
 - (B)第一層床單應正面朝上
 - (C)第二層床單應正面朝上
 - (D)第三層床單應正面朝上。
27. 關於國際觀光旅館開夜床的服務，下列何者錯誤？
- (A)其目的為方便房客就寢
 - (B)須清理客房內的所有垃圾
 - (C)若房客在房內，則不需要提供開夜床服務
 - (D)兩張單人床的開床方向，以靠近中間床頭櫃的兩側為之。

28. 下列何者不是國際觀光旅館每日退房清潔作業時，必須更換的布巾？
(A)床裙 (B)床單 (C)被套 (D)枕頭套。
29. 下列何者不是國際觀光旅館客房內的消耗性備品？
(A)hanger (B)razor (C)sewing kit (D)shower cap。
30. 續住房客前一晚未在該客房過夜的現象，稱為：
(A)house use (B)occupied (C)sleep out (D)vacant。
31. 關於國際觀光旅館遷出房之客房清潔後檢查重點，下列敘述何者正確？
(A)小冰箱須全部清空 (B)燈罩接縫處須朝前
(C)保險箱的門應上鎖 (D)電話線路應無雜音。
32. 關於旅館客房浴室牆壁與地板的清潔原則，下列何者正確？
(A)由上至下，從裡到外 (B)由上至下，從外到裡
(C)由下至上，從裡到外 (D)由下至上，從外到裡。
33. 關於旅館公共區域的清潔，下列何者不適合在白天進行？
(A)盆景 (B)大廳吊燈 (C)客用電梯 (D)客用洗手間。



A Leader

第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 關於東方美人茶的敘述，下列何者錯誤？
(A)又稱五色茶 (B)有綠茶的香氣
(C)屬於部分發酵茶 (D)葉片經小綠葉蟬啃食過。
35. 下列泡茶的相關敘述，何者正確？
(A)以沖茶器泡茶，茶葉應置於金屬濾網上方以利茶葉舒展
(B)在相同條件下，揉捻緊實的茶葉用茶量應比蓬鬆茶葉多
(C)將茶葉浸泡於冷水置入冰箱冷藏 20 分鐘之冷泡茶，口感最佳
(D)發酵程度較高之茶葉，其沖泡水溫原則上應高於發酵程度低者。
36. 關於以 400 ml 奶泡壺手打製作奶泡或義式咖啡機製作奶泡的敘述，下列何者正確？
(A)以咖啡機蒸氣棒打奶泡，蒸氣棒距離杯底約 1cm 較適合
(B)以咖啡機蒸氣棒打奶泡，倒入 65°C 的鮮奶打發口感較佳
(C)以奶泡壺製作熱奶泡時，鮮奶量約為奶泡壺的 1/4 最佳
(D)以奶泡壺製作冰奶泡時，適合使用的鮮奶溫度約 4°C。
37. 下列乳品飲料的相關敘述，何者正確？
(A)養樂多、益菌多屬於 drinking yogurt
(B)sterilized milk 保存期限較 fresh milk 短
(C)skim milk 乳脂肪含量小於 low fat milk
(D)whole milk 酵母菌含量較 fermented milk 多。
38. 下列何者不是 sparkling wine？
(A)Cave (B)Eiswein (C)Sekt (D)Spumante。
39. 某酒吧的顧客想點用餐前酒，服務人員宜推薦下列哪幾款？(甲)Amaretto；
(乙)Campari；(丙)Triple Sec；(丁)vermouth。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
40. 在相同條件下(相同飲料容量、冰塊重量等)，冰塊稀釋飲品的速度由快至慢，下列何者正確？(甲)block of ice；(乙)crushed ice；(丙)ice cube；(丁)lump of ice。
(A)甲→丁→丙→乙 (B)乙→丙→丁→甲
(C)丙→乙→丁→甲 (D)丁→丙→甲→乙。

41. 下列哪幾款雞尾酒，配方中不含 crème de café？(甲)Black Russian；(乙)Brandy Alexander；(丙)Old fashioned；(丁)Pousse café。
(A)甲、乙、丙 (B)甲、丙、丁 (C)甲、乙、丁 (D)乙、丙、丁。
42. 關於吧檯工作區域與設備之敘述，下列何者正確？
(A)back bar 上方通常會設置展示酒櫃 (B)front bar 上方通常會放置三槽式水槽
(C)front bar 下方通常會放置 speed rack (D)under bar 上方通常會放置製冰機。
43. 依據飲料的定義與分類基準，Virgin Mary 屬於下列哪一類？
(A)frozen drinks (B)short drinks (C)straight drinks (D)tall drinks。
44. 關於茶的敘述，下列何者正確？(甲)玉露茶屬於不發酵茶；(乙)鐵觀音又稱為椶風茶；(丙)包種茶的發酵程度較凍頂茶輕；(丁)白毫烏龍茶的發酵程度較碧螺春輕。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
45. 以赤道為中心，適合咖啡樹生長所形成的環狀地帶或地區，稱為：(甲)coffee belt；(乙)coffee equator；(丙)coffee site；(丁)coffee zone。
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
46. 關於虹吸式咖啡壺與其操作的敘述，下列何者正確？
(A)又稱為蒸餾式咖啡壺 (B)最適宜用來沖煮 espresso
(C)熱水自上座緩緩加入 (D)沖煮後的咖啡渣留存在下座。
47. 下列哪些飲料的調製方法相同？(甲)西瓜汁；(乙)柳橙蘇打；(丙)木瓜牛奶；(丁)奇異多果汁。
(A)甲、乙 (B)乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
48. 下列酒類屬性何者正確？(甲)Dubonnet、sherry 屬於釀造酒類；(乙)Cognac、rum 屬於蒸餾酒類；(丙)anisetite、port 屬於合成酒類；(丁)Champagne、gin 屬於合成酒類。
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
49. 下列何款雞尾酒所盛裝杯子的名稱，迥異於其他三款？
(A)Harvey wallbanger (B)Salty dog
(C)Singapore sling (D)Tequila sunrise。

50. punch 於應用上可採用各種原料調製，但此詞源於印度語，有五味酒之意，其最初的五味所指為何？

(A)酒、水、糖、香料、檸檬

(B)酒、水、香料、水果、檸檬

(C)酒、水、糖、檸檬、水果

(D)酒、果汁、糖、茶湯、水果。

【解答】

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

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

- (乙)California menu 為加州菜單；(丙)fixed menu 為固定式菜單，適用於速食業者或主題樂園的餐廳。
- (甲)chafing dish - 保溫器皿(Buffer 用)；(乙)condiments - 調味料；(丙)toothpaste - 牙膏；(丁)toothpick holder - 牙籤罐。
- (C)花蝴蝶為杯花。
- (甲)continental breakfast - 歐陸式早餐；(丙)Bouillabaisse - 法式馬賽海鮮湯。
- (甲)進行全魚服務時，可以切斷魚頭及魚尾；(乙)以右手持圓托盤(左手服務)須由顧客左側進行骨盤更換。
- wine steward - 侍酒師，(A)kitchen - 廚房；(B)reservation - 訂房中心；(C)steward department - 餐務部；(D)western restaurant - 西式餐廳。
- (A)crumb scoop - 麵包屑斗、pepper mill - 胡椒研磨器；(B)finger bowl - 洗指盅、table runner - 桌旗(裝飾用)；(C)glass cover - 玻璃罩蓋、table cloth - 桌布；(D)water pitcher - 冰水壺、top cloth - 頂檯布。
- (甲)bread - 麵包；(乙)boiled egg - 帶殼水煮蛋(需用蛋杯)；(丙)celery stick - 西芹棒；(丁)escargot - 田螺；(戊)shrimp cocktail - 蝦考克。
- tray stand - 托盤架。
- 叉子長短的排列：carving fork - 切肉叉 > dinner fork - 大餐叉 > salad fork - 沙拉叉 > oyster fork - 生蠔叉。
- (A)butler service - 管家服務；(B)catering service - 宴會服務；(C)institutional food service - 團膳服務；(D)vending machine service - 自動販賣機服務。
- (B)champagne saucer - 香檳碟。

16. I.O.U. = City ledger = 公司簽帳。
18. lost&found(遺失物管理)是 housekeeping floor captain(房務部樓層領班)。
19. (甲)door bell - 門鈴；(乙)door chain - 房門鍊；(丙)message light - 訊息燈；
(丁)peep hole - 窺視孔。
21. (A)填寫 cancellation list(取消訂房單)為訂房組的工作；(B)整理 housekeeping cart(房務工作車)；(C)領取 master key(通用鑰匙)；(D)參加 morning briefing(早晨會報)。
22. (A)mattress - 床墊；(B)pillow case-枕頭套；(C)sheet - 床單；(D)soap - 肥皂。
23. bed cover - 床罩(加床作業不用鋪設)。
24. (A)massage service - 按摩服務；(B)room service - 客房餐飲服務；(C)shoeshine machine service - 自動擦鞋機服務；(D)valet service - 客衣送洗服務。
25. 木質傢俱火災屬於 A 類(普通)火災，二氧化碳滅火氣不適用。
26. 第二層床單應正面朝下。
29. (A)hanger - 衣架；(B)razor - 刮鬍刀；(C)sewing kit - 針線包；(D)shower cap - 浴帽。
30. (A)house use - 公務用房；(B)occupied - 佔據房；(C)sleep out - 外宿；(D)vacant - 空房。
34. 東方美人茶為白毫烏龍，具蜂蜜甜香味，無綠茶的香氣。
35. (A)以沖茶器泡茶，茶葉應置於金屬濾網下方以利茶葉舒展；(B)在相同條件下，揉捻緊實的茶葉用茶量應比蓬鬆茶葉多；(C)將茶葉浸泡於冷水置入冰箱冷藏需 6 至 8 小時的時間。
36. (A)以咖啡機蒸氣棒打奶泡，蒸氣棒距離牛奶液面下約 1cm 較適合；(B)以咖啡機蒸氣棒打奶泡，打奶泡的動作最好在溫度達 65°C 前完成打發，口感較佳；(C)以奶泡壺製作熱奶泡時，鮮奶量約為奶泡壺的 30~40%最佳。
37. drinking yogurt：優酪乳；sterilized milk：保久乳；skim milk：脫脂牛乳；low fat milk：低脂牛乳；whole milk：全脂牛乳；fermented milk：發酵乳。
38. (A)Cave 應為 cava 誤植，為西班牙氣泡酒；(B)德國冰酒；(C)德國氣泡酒；(D)義大利氣泡酒。
39. (乙)Campari：金巴利；(丁)vermouth：苦艾酒，兩者為芳香類葡萄酒，適合餐前飲用。

40. block of ice：大冰塊；crushed ice：碎冰；ice cube：方冰塊；lump of ice：中冰塊。
41. Black Russian 的配方中含咖啡香甜酒，其餘沒有。
42. back bar：後吧檯；front bar：前吧檯；under bar：下吧檯。
43. Virgin Mary：純真瑪莉，應為 mocktail，不含酒精的混合飲料；tall drinks 為高杯飲料。
44. 極風茶為白毫烏龍的別稱；碧螺春為綠茶，不發酵茶。
45. (甲)coffee belt：咖啡帶；(丁)coffee zone：咖啡區域。
46. 虹吸式咖啡壺又稱為真空式咖啡壺或塞風壺；適合單品咖啡製作；熱水因沸騰時內部形成真空屬於釀造酒類由下往上移動；沖煮後的咖啡渣留存在上座。
47. 西瓜汁、木瓜牛奶、奇異多果汁需使用電動攪拌法；柳橙蘇打使用直接注入法。
49. Singapore sling 的杯子為可林杯，其餘為高球杯。
50. 賓治酒為五種材料組成，酒、水、糖、香料、檸檬。



A Leader