

109 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)

- 下列餐廳工作人員，何者原則上不會直接與顧客接觸？
(A)bartender (B)butcher (C)chef de rang (D)greeter。
- 餐廳中下列哪些桌子，原則上不適合與椅子搭配使用？
(A)cocktail table、service table、side table
(B)cocktail table、folding leaf table、side table
(C)folding leaf table、round table、service table
(D)folding leaf table、service table、square table。
- 關於西式早餐的敘述，下列何者正確？
(A)poached egg 指雞蛋不去殼，放入水中煮熟後整顆供應
(B)omelet 是將蛋打散後煎成橄欖形狀，內可包入火腿、培根、起司或蘑菇等材料
(C)旅館內常見的西式早餐類型可分為歐陸式早餐、英式早餐、法式早餐及俄式早餐
(D)歐陸式早餐內容有開胃品(如果汁、新鮮水果)、穀物類、蛋類、肉類、麵包類及蔬果類等。
- 關於日本料理餐飲禮儀的敘述，下列何者正確？
甲：最講究用餐禮儀的是會席料理
乙：女性是以右手持酒杯，左手中指指尖托住杯底的方式飲酒
丙：蕎麥涼麵的食用方式是將醬汁加入芥末與蔥花後拌入麵中，再以筷子夾起吸入口中
(A)甲 (B)乙 (C)甲、丙 (D)乙、丙。
- 餐廳服務人員進行服勤前準備時，下列何者不會擺放於 service station？
(A)blanket (B)bread basket (C)menu (D)napkin。

6. 關於 service tray 使用的注意事項，下列敘述何者正確？
甲：服務時宜靠在桌邊或直接置於顧客桌面上，方便顧客拿取
乙：較重及較高的物品，宜靠內側或中間擺放，較矮及較輕的靠外側擺放
丙：使用前應檢查是否乾淨、平穩，必要時鋪上專用墊布或塑膠襯墊以防滑
丁：餐具要分類整齊疊放，原則上壺或杯的把手應朝左方擺放，以方便拿取
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
7. 關於服務叉匙的使用敘述，下列何者正確？
(A)American service 是使用雙手操持服務叉匙
(B)English service 是使用單手操持服務叉匙
(C)若要挾取體積較大的圓形食物，須將服務叉的齒面與服務匙的匙面朝上
(D)指夾法的使用是以中指在上，無名指與小指在下的方法來固定服務叉匙。
8. 依照西式餐具擺設原則，下列餐具在餐廳服務人員為顧客點完餐後，擺放在餐桌上的正確順序為何？
甲：dinner knife 乙：dinner fork 丙：salad fork 丁：salad knife
(A)甲→乙→丁→丙 (B)甲→丁→乙→丙 (C)乙→丙→甲→丁 (D)丁→丙→甲→乙。
9. 餐廳設備中直徑 150 cm 的 round table，最適宜搭配下列何種規格的 lazy Susan？
(A)直徑 90cm (B)長 90cm、寬 90cm
(C)直徑 120cm (D)長 210cm、寬 210cm。
10. 餐廳服務人員手持 sauce boat 為顧客服務 sauce 時，下列何種服務方式正確？
(A)以右手持 sauce boat、右腳前左腳後，從顧客左側服務
(B)以左手持 sauce boat、左腳前右腳後，從顧客左側服務
(C)以右手持 sauce boat、右腳前左腳後，從顧客右側服務
(D)以左手持 sauce boat、左腳前右腳後，從顧客右側服務。
11. 服務人員手持盛裝著開胃菜或飲料的托盤，穿梭於酒會現場供賓客取用的服務方式稱為：
(A)butler service (B)cafeteria service (C)delivery service (D)valet service。
12. 顧客欲點一杯不含酒精的咖啡，服務人員應推薦下列哪些品項？
(A)Irish coffee、Mexico iced coffee、Pousse café
(B)Macchiato coffee、Vienna coffee、Con Panna
(C)Mexico iced coffee、Royal coffee、Vienna coffee
(D)Macchiato coffee、Mesdames coffee、Royal coffee。

13. 西式餐飲服務進行過程中，顧客用完全部餐點但尚未離開前，下列何者原則上不應撤除？
- (A)bread plate (B)napkin ring
(C)salt and pepper shaker (D)water goblet。
14. 關於中餐餐桌上分菜服務的敘述，下列何者正確？
- 甲：分菜後，宜從主賓開始遞送菜餚
乙：避免羹湯類打翻，每份宜盛 4~5 分滿
丙：每分一道菜，宜使用一套乾淨的服務叉匙
丁：分菜後若有剩餘菜餚，宜立即詢問顧客是否打包
- (A)甲、丙 (B)甲、丁 (C)甲、乙、丙 (D)乙、丙、丁。
15. 關於西餐麵包服務與其食用的禮儀，下列敘述何者正確？
- (A)服務人員應從顧客的正前方服務麵包
(B)服務人員宜於點完餐後再進行派送麵包的動作
(C)麵包宜先抹上奶油，再以奶油刀切成小塊食用
(D)麵包盤與奶油刀宜在上主菜之前撤除，以淨空桌面讓顧客享用菜餚。
16. 餐廳使用不銹鋼餐具主要是為了符合垃圾減量 5 R 中的哪一項原則？
- (A)recycle (B)refund (C)repair (D)reuse。
17. 關於廚房油鍋起火而引起火災或燙傷的處理方式，下列敘述何者正確？
- (A)宜在最短時間內用大量水柱朝油鍋噴灑以撲滅火源
(B)朝油鍋撒入大量的鹽或蘇打粉，無法減緩火勢蔓延
(C)此類火災是屬於 B 類火災，亦可使用泡沫滅火器來滅火
(D)若不慎被熱油燙傷時，應遵循「脫、沖、泡、蓋、送」的順序處理。
18. 下列何者不是國際觀光旅館客房型態用詞？
- (A)business suite (B)junior suite (C)pantry room (D)triple room。
19. 關於國際觀光旅館客房空間區域及相關設備的配對，下列何者正確？
- (A)bathroom area：luggage rack (B)bedroom area：control pannel
(C)living room area：shower curtain (D)living room area：bidet。
20. 下列國際觀光旅館客房品項，何者之主體使用時須固定於壁面？
- (A)clothesline (B)foot stool (C)ice bucket (D)refrigerator。

21. 關於國際觀光旅館房務部人員值勤內容，下列敘述何者正確？
(A)room attendant 清潔範圍包含客房樓層的走道
(B)housekeeping captain 負責 lost & found 登記與 OOO room 清潔
(C)housekeeping manager 通常使用 guestroom key 進行 room check
(D)housekeeping office clerk 對自己負責的 emergency master key 有保管責任。
22. 下列旅館專業用語，何者代表住客已離開旅館但未結清應付帳款？
(A)day use (B)occupied & dirty (C)skipper (D)sleep out。
23. 國際觀光旅館樓層領班，某日確認負責樓層房況及房間數時，電腦頁面顯示為 V/C : 7、V/D : 5、V/R : 4；在無其他房況與特殊因素影響下，原則上此時未完成檢查的客房共計有幾間？
(A)9 (B)11 (C)12 (D)16。
24. 某國際觀光旅館有 double room 及 twin room 各 50 間，房內皆鋪設羽絨被。假設某日兩種房型空房比率為 40%，在兩種房型入住房間數相同，並預計於隔日全數退房情況下；則退房當日需更換床單數目，下列何者正確？
(A)double room 需 20 條 (B)twin room 需 60 條
(C)兩種房型共需 100 條 (D)兩種房型共需 120 條。
25. 關於國際觀光旅館客房清潔與設備保養的敘述，下列何者正確？
(A)房間地毯應定期使用洗地機清潔
(B)電視應使用濕抹布擦拭表面去除灰塵
(C)電話應以松香水擦拭聽筒與話筒進行消毒
(D)浴室排風口的面板應定期拆下清洗擦乾後蓋回。
26. 國際觀光旅館房務員鋪設單人床及雙人床各一床，假設下列品項皆已髒汙須全數更換時，其準備數量何者正確？
甲：bed cover 乙：bed pad 丙：pillow case
(A)單人床甲、乙、丙準備數量總和為 5 件
(B)雙人床甲、乙、丙準備數量總和為 5 件
(C)單人床與雙人床甲、乙、丙準備數量總和為 8 件
(D)單人床與雙人床甲、乙、丙準備數量總和為 10 件。

27. 關於國際觀光旅館進行 turndown service 的敘述，下列何者正確？
- (A)房務人員應該敲門確認 DND 房的房客意願
 - (B)兩人住宿的雙張單人床房，收拾任一床的 bed cover 即可
 - (C)bath towel 應放置於床頭處，並將拖鞋以 30 度角斜放在上面
 - (D)拖鞋緊鄰床鋪側面擺放，並將包裝袋丟棄於 housekeeping cart 的垃圾袋。
28. 國際觀光旅館房務員進行鋪設羽絨被客房遷出後的布巾清點作業，已知 face towel、hand towel、bed sheet、pillow case 等布巾清點總數為 14 條；假設客房內布巾數是按房型對應人數擺放之條件下，則該客房房型最有可能為下列何者？
- (A)四人房(兩大床)
 - (B)三人房(一大床、一小床)
 - (C)雙人房(兩小床)
 - (D)單人房(一小床)。
29. 國際觀光旅館房客入住後要求加床服務，若房務人員以毛毯型鋪設此床鋪，下列布巾使用的數量何者錯誤？
- (A)bed pad : 1
 - (B)bed sheet : 3
 - (C)bed skirt : 1
 - (D)bed spread : 0。
30. 關於國際觀光旅館房務員進行 down comforter 類型單人床鋪設要領，下列敘述何者錯誤？
- (A)拉床時宜屈膝下蹲，雙手將下墊微微上抬並後拉
 - (B)房務員手持毛毯，將其中一端拋向床頭方向鋪設
 - (C)床單中心線對準床的中心線，保持兩側垂度均衡
 - (D)枕頭與床頭邊緣切齊，硬枕在下(後)、軟枕在上(前)擺設於床頭中央。
31. 關於國際觀光旅館住客客房餐飲服務的敘述，下列何者錯誤？
- (A)可指定個人用餐時間
 - (B)此服務主要由 F&B 部門負責
 - (C)通常必須在餐點送達時直接付款
 - (D)原則上同一品項的支付總金額，通常較在館內餐廳用餐時高。
32. 關於國際觀光旅館公共區域清潔與設備的保養，下列敘述何者正確？
- (A)餐廳的客用洗手間應避免在尖峰時段打掃，以免顧客久候
 - (B)旅館清潔人員應每月進行高樓層玻璃的內外清洗，以確保景觀清晰
 - (C)館內藝術品應該每日使用濕布沾鹼性清潔劑擦拭，以避免灰塵沾附
 - (D)館內實木地板應定期使用地板蠟進行拋光，以減少髒污附著的機會。
33. 下列何種消防設施，原則上不適合裝設於旅館客房中？
- (A)灑水頭
 - (B)偵煙式探測器
 - (C)差動式探測器
 - (D)定溫式探測器。

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

34. 下列關於飲料分類的敘述，何者正確？
甲：思樂冰屬於 frozen drinks
乙：藥酒屬於 tall drinks
丙：紹興酒屬於釀造酒
丁：ginger ale 屬於果蔬汁飲料
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
35. 關於臺灣特色茶葉及其產區的配對，下列何者正確？
(A)鶴岡紅茶：花蓮 (B)鐵觀音茶：南投 (C)福鹿茶：屏東 (D)包種茶：宜蘭。
36. 關於茶湯沖泡與品茗的敘述，下列何者正確？
(A)品茗蓋杯茶湯時，宜將托碟一起端起
(B)品茶步驟為：聞茶香、嚐滋味、觀茶色
(C)聞香杯與品茗杯，因為杯體較小宜以單手奉茶
(D)沖泡完成的茶湯應先倒入茶海，再以茶海平均倒入聞香杯與品茗杯。
37. 下列何種器皿是用來盛接泡茶時茶壺所溢出的茶水？
(A)水方 (B)茶船 (C)茶漏 (D)茶盅。
38. 下列關於咖啡豆的敘述，何者錯誤？
(A)Arabica 品種的咖啡豆產量佔世界第一
(B)Brazil 是全世界最大咖啡豆生產國
(C)Mandheling 咖啡產地是位於美洲地區的 Colombia
(D)Taiwan 著名咖啡產區，包括有雲林、南投、嘉義和臺南等地。
39. 關於咖啡知識的相關敘述，下列何者正確？
(A)Arabica 咖啡原產地在衣索比亞
(B)Arabica 咖啡口感較 Robusta 咖啡苦
(C)咖啡主要生產於高於南北緯 30 度以上的區域
(D)咖啡豆烘焙程度越淺，原則上所沖煮出來的咖啡口感酸度愈弱。
40. 下列何者屬於濾滴式咖啡沖泡法？
(A)flannel drip (B)Moka pot (C)Syphon (D)Turkish coffee。
41. 下列何者屬於 mineral water？
(A)7 - up (B)Cognac (C)Perrier (D)sprite。

42. 關於乳品飲料的敘述，下列何者正確？
(A)skim milk 稱為保久乳
(B)所有包裝性乳製飲品都是以生乳製成
(C)yogurt 與 drinking yogurt 都屬於發酵性乳品
(D)鮮乳是指由乳牛身上擠出，未經滅菌、均質處理過的乳汁。
43. 依據製造方法分類，下列哪幾款酒是屬於同一類？
甲：draft beer 乙：brandy 丙：sherry 丁：stout
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
44. 依照葡萄酒製作的原理與過程而言，下列敘述何者正確？
(A)white wine 僅能由白葡萄製成
(B)紅(黑)葡萄是製成 red wine 的主要材料
(C)rosé wine 一定要同時混合紅(黑)、白葡萄製成
(D)所有 wine 都可以僅用單一紅(黑)、白的葡萄製成。
45. 下列關於蘭姆酒的敘述何者正確？
(A)以澱粉糊狀物做為原料
(B)著名的 Bacardi 只生產 white rum
(C)最早生產蘭姆酒的地方是東印度群島
(D)是調製 Piña Colada 與 Cuba Libre 的基酒。
46. 下列何者不是組成雞尾酒的主要要素？
(A)garnish (B)glassware (C)ingredients (D)story。
47. 下列何款飲料所應用的調製方法與盛裝之杯皿相同？
甲：Dry Martini 乙：Mojito 丙：Manhattan 丁：Old fashioned
(A)甲、丙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)乙、丁。
48. 關於雞尾酒調製的敘述，下列何者正確？
(A)Screw driver 是以 corkscrew 調製 (B)Kir 是以 float 方式調製
(C)free pour 不需使用量酒器量測酒液 (D)blend 是以 muddle 搗碎加入之水果。
49. 關於雞尾酒名稱以及其所使用的杯皿和裝飾物的組合，下列何者正確？
(A)Blue bird：cocktail glass、lemon peel (B)Flying grasshopper：highball、mint leaf
(C)Salty dog：collins、nutmeg powder (D)Stinger：sour glass、lemon slice。
50. 調製 Singapore sling 時，不需要使用下列哪一個品項？
(A)cherry brandy (B)gin (C)muddle (D)shaker。

餐旅群專業(二) - 【解答】

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



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

1. butcher 為肉類切割員，於內場工作。
2. cocktail table - 雞尾酒桌、service table - 服務桌、side table - 旁桌。
5. blanket：毛毯。
6. 甲：服務時不可靠在桌邊或直接置於顧客桌面上；丁：上壺或杯的把手應朝右方擺放。
8. 甲：dinner knife：大餐刀；乙：dinner fork - 大餐叉；丙：salad fork - 沙拉叉；丁：salad knife - 沙拉刀，先右後左。
11. (A)butler service - 管家服務；(B)cafeteria service - 速簡式服務；(C)delivery service - 運送服務；(D)valet service - 客衣送洗服務。
12. (B)Macchiato coffee - 瑪琪朵咖啡、Vienna coffee - 維也納咖啡、Con Panna - 康寶藍咖啡。
13. (A)bread plate - 麵包盤；(B)napkin ring - 口布環；(C)salt and pepper shaker - 鹽及胡椒罐；(D)water goblet - 高腳水杯。
16. (A)recycle - 回收；(B)refund - 退款；(C)repair - 修復；(D)reuse - 重新使用。
18. (A)business suite - 商務套房；(B)junior suite - 小型套房；(C)pantry room - 備品室；(D)triple room - 三人房。
19. (A)bathroom area(浴室)：luggage rack(行李架)；(B)bedroom area(臥室)：control panel(控制面板)；(C)living room area(起居室)：shower curtain(浴簾)；(D)living room area(起居室)：bidet(下身盆)。
20. (A)clothesline - 曬衣繩；(B)foot stool - 腳凳；(C)ice bucket - 冰桶；(D)refrigerator - 冰箱。

21. (A)room attendant(房務員)清潔範圍包含客房樓層的走道；(B)housekeeping captain(房務領班)負責 lost&found(遺失物)登記與 OOO(故障房)room 清潔；(C)housekeeping manager(房務經理)通常使用 guestroom key(客用鑰匙)進行 room check(客房檢查)；(D)housekeeping office clerk(房務辦事員)對自己負責的 emergency master key(緊急鑰匙)有保管責任。
22. (A)day use - 僅白天使用的房型(休息室)；(B)occupied&dirty(空房未清)；(C)skipper - (逃帳)；(D)sleep out(外宿)。
23. V/C(空房已清但尚未檢查)：7；V/D(空房未清)：5；V/R(空房已清並檢查完畢)：4。
24. double room 售出房間數：50×60% = 30 間 = 30 張床 = 換 30 張床單；twin room 售出房間數：50×60% = 30 間 = 60 張床 = 換 60 張床單。
26. Single bed：Bed cover×1，Bed pad×1，pillow case×2；
Double bed：Bed cover×1，Bed pad×1，pillow case×4。
28. 三人房(一大床、一小床)：face towel(面巾)×3、hand towel(手巾)×3、bed sheet(床單)×2、pillow case(枕頭套)×6。
29. 不用加裝 bed skirt(床裙)。
30. down comforter(羽絨被)類型不用鋪設毛毯。
31. 客房餐飲服務於退房時統一結帳。
34. 乙：藥酒屬於再製酒；丁：ginger ale 屬於碳酸飲料。
35. 茶葉及其產區的配對：(B)鐵觀音茶：台北木柵；(C)福鹿茶：台東；(D)包種茶：新北勢文山茶區。
36. (B)品茶步驟為：觀茶色、聞茶香、嚐滋味；(C)聞香杯與品茗杯，因為杯體較小宜以雙手奉茶；(D)沖泡完成的茶湯應先倒入茶海，再以茶海平均倒入品茗杯。
37. 用來盛接泡茶時茶壺所溢出的茶水的器皿是茶船。
38. Mandheling 咖啡產地是位於印尼蘇門答臘。
39. (B)Robusta 咖啡口感較 Arabica 咖啡苦；(C)咖啡主要生產於南北緯 25 度的區域；(D)咖啡豆烘焙程度越淺，原則上所沖煮出來的咖啡口感酸度愈強。
40. (A)flannel drip：滴濾式；(B)Moka pot：壓力式；(C)Syphon：真空式；(D)Turkish coffee：煮沸式。
41. (A)7 - up：七喜汽水；(B)Cognac：白蘭地；(C)Perrier：沛綠雅天然氣泡礦泉水；(D)sprite：雪碧汽水。

42. (A)skim milk 稱為脫脂乳；(B)包裝乳飲品的原料為生乳或乳粉；(D)生乳是指由乳牛身上擠出，未經滅菌、均質處理過的乳汁。
43. 甲：draft beer：生啤酒；乙：brandy：白蘭地；丙：sherry：雪莉酒；丁：stout：斯陶特啤酒；甲丙丁為釀造酒；乙為蒸餾酒。
44. (A)white wine 可由紅白葡萄去皮榨汁發酵；(C)rosé wine 可同時混合紅(黑)、白葡萄製成或紅葡萄縮短浸皮時間，也紅白葡萄各自釀成葡萄酒後調配；(D)所有 wine 都可以用單一紅(黑)、白的葡萄製成也可混和釀造。
45. (A)以甘蔗或糖蜜做為原料；(B)著名的 Bacardi 生產 white rum 和 dark rum；(C)最早生產蘭姆酒的地方是西印度群島。
46. (A)garnish：裝飾物；(B)glassware：杯器皿；(C)ingredients：調味料；(D)story：故事。
47. 甲：Dry Martini 和丙：Manhattan 皆為攪拌法、雞尾酒杯；乙：Mojito 為搗碎及搖盪法、高飛球杯；丁：Old fashioned 為直接注入法、古典酒杯。
48. (A)Screw driver 是以直接注入法調製；(B)Kir 是以 pour 方式調製；(D)blend 是以果汁機調製。
49. (B)Flying grasshopper：Cocktail Glass、mint leaf；(C)Salty dog：Highball Glass、Salt Rimmed；(D)Stinger：Old Fashioned Glass、Mint Sprig。
50. 調製 Singapore sling 時，不需要使用搗碎棒。

A Leader