

110 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)

- 關於餐廳 POS 系統的相關敘述，下列何者錯誤？
(A)POS 是 point of sale 的簡稱 (B)可結合平板電腦進行點餐
(C)可增加點餐時間並提升服務品質 (D)是一種可輔助點餐作業的系統。
- 關於國際觀光旅館客房清潔與維護之作業，下列敘述何者正確？
(A)房客退房後，須將地毯從進門處往房間內部方向進行吸塵與清洗
(B)客房內的銅製傢俱與把手，應定期使用礦物油以及靜電紙擦亮
(C)清潔續住房時，應協助房客收拾私人衣物，且整齊放入行李箱
(D)連續幾天未售出的空房，需定期用抹布擦拭進行簡單除塵。
- 下列何者不是國際觀光旅館房務部實施 room inspection 的目的？
(A)確認客房清潔保養完善 (B)確認傢俱設備完好無損
(C)確認消防設備功能無誤 (D)確認通訊器材操作正常。
- 顧客在餐廳用餐時，食用到不新鮮的海產所導致的食品中毒，是由下列何種細菌所引起？
(A)肉毒桿菌 (B)大腸桿菌 (C)仙人掌桿菌 (D)腸炎弧菌。
- Ashley 剛應徵上國際觀光旅館的房務人員，關於其就職準備的相關敘述，原則上下列何者合乎專業要求？
(A)Ashley 為表慎重特地去美甲店做了華麗的水晶指甲
(B)Ashley 刻意維持秀麗長髮披肩，以求營造工作魅力
(C)Ashley 準備輕便的平底防滑包鞋，以方便打掃作業
(D)Ashley 保持嚼口香糖的習慣，以預防口腔不良氣味。
- 當服務人員替顧客點完 main course 後，以餐盤式的服務方式將 main course 送到顧客餐桌，其他 appetizer、soup、salad、dessert 等都由顧客自取。此種服務方式稱為：
(A)cafeteria service (B)self-service
(C)semi-buffet service (D)side table service。

7. 關於國際觀光旅館客房清潔與維護的安排以及相關表單之敘述，下列何者正確？
- (A)客房整房順序規劃時，房務人員可預先參考 room daily report 進行排定
 - (B)客房設備故障時，工程部人員應確實填寫 room status report 報修
 - (C)客房清潔檢查時，樓層領班應確實填寫 housekeeping room report
 - (D)客房內清潔時，房務員應清點迷你吧內品項，以填寫 lost & found 表。
8. 關於國際觀光旅館公共區域洗手間清潔，下列敘述何者正確？
- (A)洗手間內的大理石地板，每日可直接塗抹軟蠟後，用乾淨拖把拖乾
 - (B)使用潔廁劑加上漂白水製成的中性清潔劑，清潔馬桶表面效果最好
 - (C)小便斗落水頭易積尿垢，應用鋼刷徹底刷洗後，再用濕抹布擦拭
 - (D)清潔順序為：擺放清潔指示牌→清理垃圾→清潔馬桶→清潔洗手檯。
9. 關於國際觀光旅館房務備品車及其整備作業原則之敘述，下列何者錯誤？
- (A)可於 pantry room 補齊所需品項
 - (B)可置放 glass scraper 以便浴室作業
 - (C)可將 sanitary bag 置於最上層以便拿取
 - (D)可稱為 platform cart 或 platform trolley。
10. 關於菜單與酒單的敘述，下列何者正確？甲：hanging menu 又稱 folding menu；乙：digestif list 會出現 oloroso sherry；丙：table d'hôte 指的是立在餐桌上的菜單；丁：餐廳為淡季折扣所設計的菜單稱之為 gala menu；戊：西元 1571 年，法國貴族婚宴出現第一份詳列菜餚細項的菜單
- (A)乙、丁
 - (B)乙、戊
 - (C)甲、乙、丙
 - (D)丙、丁、戊。
11. 關於餐飲部門職位，下列何者屬於 back of the house？
- (A)dish cleaner
 - (B)junior waiter
 - (C)receptionist
 - (D)sommelier。
12. 西式餐廳顧客用餐時，下列何者不是服務人員服勤過程需要操作的品項？
- (A)bread basket
 - (B)crumb scoop
 - (C)gooseneck sauce boat
 - (D)table runner。
13. 某邦交國元首來訪我國，下榻於國際觀光旅館，該旅館安排 butler 全程服務。下列何者原則上不是 butler 的工作項目？
- (A)協助 room service
 - (B)提供 uniform service
 - (C)安排 wake-up service
 - (D)負責 unpacking & packing service。

14. 小銘初次到法式餐廳用餐，點了 goose liver pâté、seafood consommé、beef steak、caramel custard。小銘餐盤右側餐具由內而外的擺設順序，下列何者正確？
(A) salad knife、clear soup spoon、dinner knife
(B) steak knife、clear soup spoon、salad knife
(C) salad knife、cream soup spoon、dinner knife、dessert spoon
(D) steak knife、cream soup spoon、salad knife、dessert spoon。
15. 關於火災發生時的燃燒要素及其撲滅方式之對應，下列何者正確？
(A) 可燃物：冷卻法 (B) 可燃物：抑制法 (C) 助燃物：窒息法 (D) 助燃物：拆除法。
16. 下列何種杯皿附有把手？
(A) beer mug (B) champagne flute (C) champagne tulip (D) Pilsner glass。
17. 服務人員進行正式西餐服務時，原則上必須站在顧客左側提供的服務為何？
甲：為顧客倒水；乙：遞送酒單供顧客點選；丙：手持醬料盅服務主菜醬汁；丁：手持麵包屑斗清理桌上的麵包屑
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁。
18. 下列何項工作內容不屬於餐廳服務人員的「mise en place」？
(A) 檢查 table setting (B) 確認 reservation
(C) 進行 food service (D) 完成 glassware polish。
19. 關於 tray 的相關敘述，下列何者正確？
(A) round tray 的尺寸大小，直徑約在 12~18 吋之間
(B) 為講求服務效率，服勤時玻璃類器皿可以疊高置於其中
(C) 使用肩托法操作時，是以站立的方式直接用雙手將其上肩
(D) 使用手托法操作時，為保持重心平穩，較小或較輕的物品宜置於其中心或靠近身體內側。
20. 下列何者不屬於國際觀光旅館客房內之品項？
(A) bulletin board (B) emery board (C) head board (D) ironing board。

21. 關於正式餐廳檯布鋪設及更換的敘述，下列何者正確？
- 甲：更換檯布時須選擇正確尺寸，更換時動作務必緩慢，以不影響顧客用餐為原則
- 乙：鋪設完成的檯布必須平整，且其十字摺線中心點應置中，檯布四周下垂的長度應相同
- 丙：更換檯布時不宜將桌面露出，更換完成需檢視週遭地面的清潔度，以保持餐廳的用餐環境
- 丁：顧客離開時，服務人員宜迅速整理桌面，直接將檯布掀開並鋪上新檯布，以避免影響其他用餐中的顧客並提高翻桌率
- (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
22. 下列何者是國際觀光旅館進行加床服務時，須額外補充的品項？
- (A)dressing mirror (B)face towel
(C)soap (D)welcome fruit basket。
23. 國際觀光旅館房務員預備整理已遷出的一大床套房，房內另有一張 extra bed 及一張已鋪設的 sofa bed。如要將房間恢復為 V/R 房況之原始房型，則該房務員在房間現場需準備幾個枕頭套？
- (A)3 (B)4 (C)5 (D)6。
24. 關於國際觀光旅館 corner suite 的敘述，下列何者正確？
- (A)價格較 superior double room 高 (B)與相鄰客房中另有一門互通
(C)又可稱為 kitchenette (D)皆有景觀陽台。
25. 西式套餐菜單有：shrimp cocktail、cream of corn soup、steamed tiger prawn、sherbet、ribeye steak 與 cheese cake，服務人員收拾 salt & pepper shakers 的最佳時機，原則上是在顧客用完哪一道菜餚時與其器皿一起撤除？
- (A)cream of corn soup (B)steamed tiger prawn
(C)ribeye steak (D)cheese cake。

26. 關於英式服務、法式服務與美式服務的敘述，下列何者正確？
- (A)英式服務屬於 platter service，廚師將烹製完成的多人份菜餚盛裝於大銀盤上，由服務人員手持銀菜盤向顧客展示後以服務叉匙分菜
 - (B)法式服務是廚師將烹製完成的多人份菜餚盛裝於大銀盤上，由服務人員手持銀菜盤向顧客展示菜餚後，於旁桌進行分菜服務
 - (C)英式服務與法式服務兩者皆為服務人員手持盛裝菜餚的銀菜盤，自顧客右側展示菜餚並分菜
 - (D)美式服務又稱 plate service，是由服務人員手持盛裝個人菜餚的餐盤從顧客的右側上菜，撤除殘盤則由顧客左側。
27. Joe 今天登記入住於某國際觀光旅館，進入客房後 Joe 調整房間空調溫度，將行李放上行李架，西裝掛上立式衣帽架，護照放入保險箱後，便取出電腦放於書桌上，接著於迷你吧檯以及冰箱，拿了杯子、可樂和洋芋片，回到電腦前接上有線網路，開始回覆客戶的電子郵件。關於 Joe 進入客房後，下列的設備與器具，其正確的使用順序為何？
- (A)air fan→clothesline→desk→cup
 - (B)luggage rack→desk→escape sling→wifi
 - (C)detector→toilet paper rack→mini bar→cooler
 - (D)air conditioning→valet stand→safety deposit box→refrigerator。
28. 關於餐廳廚餘分類與處理的敘述，下列何者正確？
- (A)可分成生廚餘與熟廚餘
 - (B)咖啡沖泡後所產生的咖啡渣是廚餘
 - (C)餐桌上未食畢的餅乾、巧克力等屬於生廚餘
 - (D)當天若無法及時清理可常溫妥善儲存，隔天再請業者處理。
29. 某國際觀光旅館接了一行 50 人的旅行團，領隊向旅館預訂西式晚餐 50 份，餐廳提供 A、B 兩款套餐供團客事先勾選，A、B 兩套餐預訂的份數與菜單內容如下：
- A 套餐 30 份：Asparagus、Spaghetti、Soufflé
- B 套餐 20 份：Ham and Melon、Sirloin Steak、Crêpes Suzette
- 該旅行團在入住前一天，有 10 位原本選擇 A 套餐的團員臨時更換為 B 套餐，關於餐廳供餐當日最終需要備齊的餐具數量，下列何者正確？
- (A)dessert spoon + dessert fork = 70 支
 - (B)steak knife + dinner fork = 70 支
 - (C)salad knife + salad fork = 70 支
 - (D)table spoon + dinner fork = 70 支。

30. 汪曉利第一次到五星級旅館的法式餐廳參加朋友的正式餐會，用餐過程既興奮又緊張，但總覺得好像做錯了甚麼。以下是她回家打電話跟姐姐聊天的內容。汪曉利總共犯了幾個基本禮儀的錯誤？

「當進入餐廳時，服務人員幫我帶位，我直接從椅子右側入座，接著請服務人員將披肩寄放在衣帽間；隨後服務人員很專業的幫我拆口布，用餐前我用口布擦掉唇上口紅，避免沾染；當服務人員上完麵包後，我拿起右手邊的麵包，用手撕成小塊、以奶油刀塗上奶油食用；在奶油蘑菇湯送上桌時，我順手將麵包沾湯來食用，真是人生一大享受。過一陣子覺得口渴，便拿起右手邊水杯飲用；用完主菜時突然想上洗手間，於是將口布隨意放置於桌面上暫時離開；用餐完畢後為表示禮貌，便拿起化妝包在座位上直接補妝；整場宴會進行得很順利，餐點很好吃，氣氛也很溫馨，讓我心情放鬆很多。」

(A)4 個 (B)5 個 (C)6 個 (D)7 個。

▲ 閱讀下文，回答第 31 - 33 題

小明一家人與親友們計畫利用假期前往東部旅遊，在旅遊期間僅選擇提供羽絨被、晨喚、每日開夜床以及客房餐飲服務的五星級旅館入住。小明一家先從臺北出發，預計 7 月 6 日在宜蘭訂兩間一大床雙人房住兩晚。接著再到花蓮與其他親友會合，在當地預計訂三間雙人房住兩晚。已經跟旅館確認，一間為單張雙人床房型、一間為兩張單人床房型、一間為單張雙人床房型且須提供加床服務。之後小明一行人一路開往屏東老家團聚。

31. 在 7 月 5 日宜蘭入住旅館客房全部住滿的情況下，關於 7 月 6 日房務人員針對小明一家人入住前須準備的相關備品與數量，下列何者正確？
甲：浴墊 2 條；乙：歡迎卡 4 張；丙：床飾巾 4 條；丁：床單 2 條
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
32. 關於花蓮入住旅館的房務人員，在小明一行人入住當天房務鋪設作業過程中，所使用的相關備品與對應數量，下列何者正確？
(A)bed cover：5 (B)bed sheet：5 (C)bed skirt：6 (D)pillow case：12。
33. 此段旅遊住宿期間，小明一家人在下列哪一天無法體驗旅館提供的開夜床服務？
(A)7 月 7 日 (B)7 月 8 日 (C)7 月 9 日 (D)7 月 10 日。

第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 下列何者不屬於機能性飲料？
(A)蠻牛 (B)七喜 (C)舒跑 (D)老虎牙子。
35. 下列哪一類型酒杯，適合用來盛裝所謂的短飲型飲料(short drinks)？
(A)cocktail glass (B)collins glass (C)highball glass (D)Hurricane glass。
36. 關於調味茶的敘述，下列何者正確？
(A)玫瑰花茶屬於花草茶，被稱為「玫瑰中的瑰寶」
(B)茉莉花茶屬於花果茶，被稱為「人間第一香」
(C)伯爵茶屬於花草茶，乃添加佛手柑薰香製成
(D)洋甘菊茶屬於花草茶，又稱為「大地的蘋果」。
37. 關於臺灣茶葉及其產區，下列何者錯誤？
(A)松柏長青茶產於南投 (B)天鶴茶產於臺東
(C)港口茶產於屏東 (D)玉蘭茶產於宜蘭。
38. 調製 Cappuccino 時，不會使用到下列哪一款品項？
(A)caramel sauce (B)cinnamon powder (C)lemon peel (D)milk。
39. 下列關於咖啡豆的敘述，何者正確？
(A)廣義而言，所謂的 Kaffa 泛指阿拉伯地區所生產的咖啡豆
(B)著名的 Kona coffee 指生產於肯亞的咖啡豆，因為量稀少而珍貴
(C)咖啡果實被稱為咖啡櫻桃(coffee cherry)，果實最裏面的種子就是咖啡豆
(D)印尼最著名的藍山(Blue mountain)咖啡豆，生產於中部海拔約 7000 公尺的山區。
40. 下列哪一款酒不是 American whiskey？
(A)Glenfiddich (B)Jack Daniel's (C)Jim Beam (D)Wild Turkey。
41. 下列關於飲料的敘述，何者正確？
(A)奎寧水在東方稱為沙士 (B)cola 屬於碳酸性飲料
(C)蘇打水適合加入 mineral water 飲用 (D)root beer 屬於釀造酒類。
42. 下列關於茶葉的敘述，何者正確？
(A)普洱茶又有黑茶、女兒茶之稱 (B)文山包種茶與金萱茶屬於不發酵茶
(C)抹茶與香片都是屬於綠茶類 (D)青心烏龍茶又稱為椶風茶或五色茶。

43. 下列何種器具或方式沖煮咖啡最容易萃取出 crema ?
(A)espresso machine、Moka pot (B)French press、Ibrik
(C)espresso machine、French press (D)paper drip、Belgium royal coffee maker。
44. 下列哪一款雞尾酒，適合推薦給對於雞蛋會產生過敏現象且不喜歡有椰漿風味的顧客？
(A)Chi chi (B)Egg nog (C)Flying grasshopper (D)Pink lady。
45. 下列雞尾酒調製的相關敘述何者錯誤？
(A)Frozen Margarita 使用 blender 調製
(B)Gin fizz 最後須加入 soda water
(C)Margarita 杯皿冰鎮後沾糖製作糖口杯
(D)Mojito 需用搗壓棒將材料搗壓。
46. 酒標上具有下列何種標示者，最適合推薦給希望品嚐甜度最低氣泡酒的顧客？
(A)brut (B)doux (C)extra-brut (D)sec。
47. 下列雞尾酒所使用的杯皿何者正確？
(A)God father 使用 highball
(B)Horse's neck 使用 collins
(C)Kir royal 使用 champagne flute
(D)Sex on the beach 使用 old fashioned glass。
48. 依據酒類製造方法分類，下列哪幾款酒是屬於同一類？
甲：Champagne；乙：Cointreau；丙：dark rum；丁：Kahlúa
(A)甲、丙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)乙、丁。
49. 下列關於咖啡沖煮的敘述，何者錯誤？
(A)Syphon 與 Moka pot，主要都是應用真空原理來沖煮咖啡
(B)以 Syphon 與 Moka pot 沖煮咖啡時，都需要直接熱源加熱
(C)Syphon 與 Moka pot 咖啡沖煮器具，都分別有上、下壺(球)
(D)沖煮好的咖啡液：Syphon 是留在下壺(球)、Moka pot 是留在上壺。
50. 下列哪二款飲料所應用之調製方法與使用之杯皿相同？
(A)Angel's kiss、Kir (B)Angel's kiss、Pousse café
(C)B-52、Black Russian (D)Black Russian、Kir。

餐旅群專業(二) - 【解答】

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



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

1. (C)餐廳 POS 系統可降低點餐時間並提升服務品質。
2. (A)房客退房後，須將地毯從由房間內部方向往進門處進行吸塵與清洗；(B)客房內的銅製傢俱與把手，應定期使用銅油以及布巾擦亮；(C)清潔續住房時，不可碰觸房客物品。
3. (C)確認消防設備功能無誤，不屬於客房檢查的項目。
4. 不新鮮的海產所導致的食品中毒菌是腸炎弧菌。
5. 房務員不可做水晶指甲、長髮披肩、嚼口香糖。
6. 服務人員將主菜送到顧客餐桌，其他前菜、湯、沙拉、甜點等都由顧客自取，此種服務方式稱為半自助式服務。
7. 客房整房順序規劃時，房務人員可預先參考客房報表進行排定。
8. (A)洗手間內的大理石地板，不可直接塗抹軟蠟後，用乾淨拖把拖乾；(B)不可將潔廁劑加上漂白水使用；(C)小便斗落水頭不可使用鋼刷刷洗。
9. (D)可稱為 Housekeeping Cart 或 Working Trolley。
10. 甲：hanging menu 為懸掛菜單；folding menu 為摺疊形菜單；丙：table d'hôte 指的是套餐菜單；丁：gala menu 為節慶菜單。
11. back of the house：後場人員；(A)dish cleaner：洗碗工。
12. (D)table runner：桌飾巾，與服勤操作無關。
13. 管家服務工作不包含(B)提供 uniform service：大廳服務中心。
14. goose liver pâté(鵝肝醬)、seafood consommé(海鮮湯)、beef steak(牛排)、caramel custard(焦糖卡士達)；右側餐具由內而外的擺設順序：steak knife、clear soup spoon、salad knife；點心叉匙在上側。

15. 可藉水或含水溶液的冷卻作用使燃燒物溫度降低，達成滅火效果，亦可採窒息方式、移除可燃物等方式滅火。
16. 杯皿附有把手為 beer mug：生啤酒杯。
17. 服務人員進行正式西餐服務時，原則上必須站在顧客左側提供的服務為丙：手持醬料盅服務主菜醬汁；丁：手持麵包屑斗清理桌上的麵包屑。
18. mise en place：營業前準備工作；進行 food service：餐點服務屬於營業中的工作。
19. (B)服勤時玻璃類器皿不可疊高置於托盤中；(C)使用肩托法操作時，是以屈膝站立的方式將托盤上肩；(D)使用手托法操作時，為保持重心平穩，較大或較重的物品宜置於托盤中心或靠近身體內側。
20. (A)bulletin board：布告欄不屬於國際觀光旅館客房內之品項。
21. 甲：更換檯布時須選擇正確尺寸，更換時動作宜迅速，以不影響顧客用餐為原則；丁：顧客離開時，服務人員宜迅速整理桌面，不可以直接將檯布掀開並鋪上新檯布。
22. 加床服務時，須額外補充的品項 face towel：毛巾。
23. 原始房型為一大床套房 2 人房，枕頭套需要 4 個。
24. corner suite 為邊間房，價格較 superior double room(高級房) 高。
25. 服務人員收拾胡椒與鹽罐(salt & pepper shakers)的最佳時機，是與 ribeye steak(主菜)一起撤除。
26. (B)法式服務是廚師將烹製完成的多人份菜餚盛裝於大銀盤上，由服務人員手持銀菜盤向顧客展示菜餚後，自顧客左側進行分菜服務；(C)英式服務與法式服務兩者皆為服務人員手持盛裝菜餚的銀菜盤，自顧客左側展示菜餚並分菜；(D)美式服務又稱 plate service，是由服務人員手持盛裝個人菜餚的餐盤從顧客的右側上菜，撤除殘盤則由顧客右側。
27. Joe 進入客房後，相對應的設備與器具：air conditioning (空調)→valet stand(立式衣帽架)→safety deposit box(保險箱)→refrigerator(冰箱)。
28. 餐廳廚餘分類與處理，(A)可分成生廚餘與熟廚餘；(C)餐桌上未食畢的餅乾、巧克力等屬於熟廚餘；(D)當天若無法及時清理需低溫妥善儲存，隔天再請業者處理。
29. A 套餐 20 份：Asparagus、Spaghetti、Soufflé；
B 套餐 30 份：Ham and Melon、Sirloin Steak、Crêpes Suzette
(D)table spoon + dinner fork = 70 支。

30. 錯誤的用餐禮儀：(1)用口布擦掉唇上口紅；(2)拿起右手邊的麵包；(3)將麵包沾湯來食用；(4)口渴，便拿起右手邊水杯飲用，喝水前需以口布擦拭嘴角油漬；(5)將口布隨意放置於桌面上暫時離開；(6)在座位上直接補妝。
31. 兩間一大床雙人房所需備品：乙：歡迎卡 2 張；丙：床飾巾 2 條。
32. 一間為單張雙人床房型、一間為兩張單人床房型、一間為單張雙人床房型且須提供加床服務所需備品：(A)bed cover(床罩)：4；(C)bed skirt(床裙)：5；(D)pillow case(枕套)：14。
33. 7 月 10 日已經離開飯店。
34. 七喜屬於碳酸飲料。
35. (A)cocktail glass(雞尾酒杯)適合用來盛裝所謂的短飲型飲料。
36. (A)「玫瑰中的瑰寶」為薔薇果；(B)茉莉花茶屬於花草茶；(C)伯爵茶屬於調味紅茶。
37. 天鶴茶產於花蓮。
38. 調製 Cappuccino 時，不會使用到 caramel sauce(焦糖醬)。
39. (A)廣義而言，所謂的 Kaffa 泛指發現咖啡的起源地衣索比亞；(B)著名的 Kona coffee 產於夏威夷的咖啡豆；(D)最著名的藍山(Blue mountain)咖啡豆產於牙買加。
40. Glenfiddich(格蘭菲迪)是蘇格蘭威士忌。
41. 可樂屬於碳酸性飲料。
42. (B)文山包種茶與金萱茶屬於部分發酵茶；(C)抹茶屬於綠茶類，香片屬於部分發酵茶；(D)白毫烏龍茶又稱為椶風茶或五色茶。
43. espresso machine(義式咖啡機)、Moka pot(摩卡壺)的製備原理為蒸氣加壓可萃取出 crema。
44. (A)Chi chi 配方含椰漿；(B)Egg nog 配方含蛋；(D)Pink lady 配方含蛋。
45. Margarita 杯皿冰鎮後沾糖製作鹽口杯。
46. extra-brut：完全不甜。
47. (A)God father 使用 old-fashioned；(B)Horse's neck 使用 highball；(D)Sex on the beach 使用 highball。
48. 甲：Champagne：釀造酒；乙：Cointreau：再製酒；丙：dark rum：蒸餾酒；丁：Kahlúa：再製酒。
49. Siphon 是應用真空原理來沖煮咖啡；Moka pot 的製備原理為蒸氣加壓。

50. (A)Angel's kiss : 香甜酒杯、Kir : 白葡萄酒杯 ; (B)Angel's kiss、Pousse café : 香甜酒杯 ; (C)B-52 : 列酒杯、Black Russian : 古典酒杯 ; (D)Black Russian : 古典酒杯、Kir : 白葡萄酒杯。

