

111 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業 (二) 試題

1. 小仁準備為訂位顧客張小姐擺設餐具，張小姐預訂了一份 Fish spaghetti，原則上下列餐具擺設何者正確？

(A)



(B)



(C)



(D)



2. 用餐禮儀是國民基本的生活須知，得體的用餐禮儀，可表現出個人的教養，也可表示出對同桌賓客的尊重，因此有很多小細節都是用餐過程中需要特別注意的；關於正式西餐禮儀的敘述，下列何者正確？

(A) 宴席中若需要向他人敬酒時，應是席位低者向席位高者敬酒，才合禮節

(B) 喝湯時應先試溫度，如湯太燙時可以先用口吹氣，讓它快速降溫後再喝

(C) 用餐過程中一發現口紅太淡或被吃掉，應立即用手掩飾快速補妝，才不失禮節

(D) 湯匙應由湯盤或湯碗外側向內側舀取，由湯匙側邊入口，不可將整支湯匙含在口中。

3. Joey 自廚藝學校畢業後，回家鄉開了一家餐廳，每日除了向當地的農漁民採買新鮮食材外，鄰居的叔伯阿姨也經常提供自家種植的蔬果，Joey 將各式食材巧妙組合烹調供顧客點餐享用，美味餐點擄獲老饕味蕾。Joey 的餐廳宜採用下列何種菜單形式？

(A) combination menu

(B) gala menu

(C) market menu

(D) religion menu。

4. 關於中式宴席提供葡萄酒及中式烈酒之餐具擺設，原則上下列敘述何者正確？

(A) 口湯碗置於味碟左側

(B) 公杯杯嘴朝右置於水杯右側

(C) 襯盤疊置於骨盤上方

(D) 中式烈酒杯置於毛巾碟上方。

5. 餐廳根據其規模大小會有不同組織編制，組織成員各司其職；顧客抱怨事件之處理，原則上宜由下列哪一位負責？

(A) manager

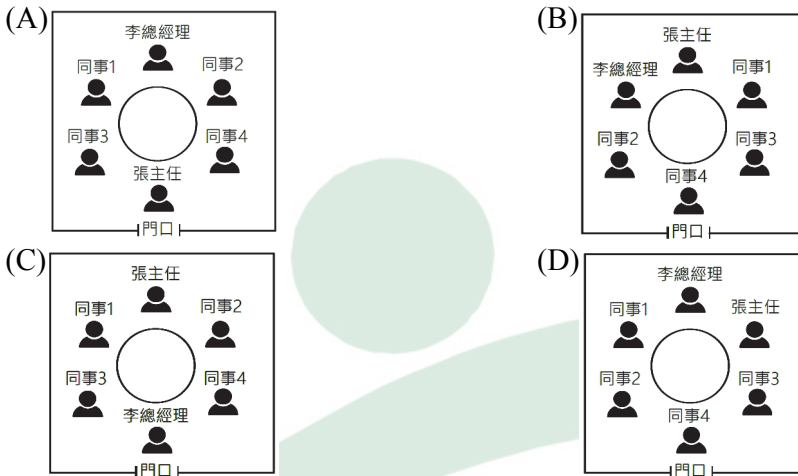
(B) runner

(C) saucier

(D) sous chef。

6. 下列何者不屬於餐廳 captain order 中必須記載的資訊？
(A)cover (B)date (C)table plan (D)unit price。
7. 下列哪一款熱咖啡的盛裝杯皿材質，原則上不同於其他三者？
(A)Irish coffee (B)Macchiato (C)Royal coffee (D)Viennese coffee。
8. 小春是國際觀光旅館西餐廳的新進員工，某日接受分菜服務考核，單位主管在服務桌上分別擺放法式長棍麵包片、義大利麵、薄片烤牛肉及一籃乾淨的服務叉匙各 5 支；若小春滿分通過考核，則籃中剩下乾淨的服務叉匙總數為何？
(A)4 支 (B)5 支 (C)6 支 (D)7 支。
9. 關於國際觀光旅館 room service 的敘述，下列何者正確？
(A)為了保持溫度及衛生，所有餐點都必須以服務餐車運送
(B)餐點送達時，如門口 Do Not Disturb 的燈號亮起，可直接敲門或按鈴，等待房客開門
(C)房務部接受點餐後，須立即填寫一式二聯的訂餐單，一聯送交廚房開始備餐，另一聯送交出納
(D)可提醒房客用餐完畢後，撥打電話由專人來收拾；於 30~45 分鐘之後，如房客未來電，可主動確認是否需要收拾殘盤。
10. 進行 platter service 時，服務人員動作與顧客位置的配對，下列何者正確？
(A)遞送空盤：顧客左側 (B)供應飲料：顧客左側
(C)分派菜餚：顧客右側 (D)收拾餐盤：顧客右側。
11. 關於圓形托盤用途的敘述，下列何者正確？
(A)僅使用於廚房與 service station 之間所有餐食的收送
(B)主要用於 service station 與客用餐桌之間的餐飲收送
(C)僅使用於客房餐飲服務的餐食收送
(D)能大量運送餐食，提升工作效率。
12. 小林是國際觀光旅館宴會廳外場經理，某日經訂席人員告知接獲常客預約會議場地，其相關要求如下：
甲、與會者 200 人均需入座
乙、桌與桌之間不可相併連
丙、場外設置簽名桌 2 張，尺寸大小與場內桌型一致
丁、場內擺設成教室型，且每人座位需有至少 65 公分之舒適寬度
經檢視宴會廳現有堪用之 45cm×180cm 長型會議桌 60 張，儲藏室內亦有全新同尺寸桌型 23 張，則下列何者是小林面臨之桌數情況？
(A)桌數不夠，尚缺 17 張 (B)桌數不夠，尚缺 19 張
(C)桌數夠用，剩餘 14 張 (D)桌數夠用，剩餘 16 張。

13. 某中式餐廳吳領班欲安排甲公司李總經理一桌 6 位顧客的訂位，此訂位為李總經理宴請乙公司張主任，同時李總經理邀請自家公司 4 位同事陪同；關於本次宴席席次安排，下列何者正確？



14. 小明全家四人至某餐廳用餐，服務人員先協助點選主餐，並說明主餐會由服務人員服務上菜，小明點選碳烤紐約牛排，爸爸點選普羅旺斯香料鱸魚，媽媽點選紐西蘭羊肋排，妹妹點選培根雞排；之後服務人員請小明一家人直接至自助餐檯取用開胃菜、沙拉、湯品及餐後甜點。上述餐廳的服務方式為下列哪一類型？

- (A) buffet service (B) cafeteria service
(C) plate service (D) semi-buffet service。

15. 關於國際觀光旅館 meeting room 的擺設與佈置，下列敘述何者正確？

- 甲：一字型的 conference-style seating 適用於大型國際性會議或研討會
乙：口字型的 conference-style seating 適用於使用單一投影螢幕的小型發表會
丙：classroom-style seating 適用於需要書寫或做筆記的會議，前後排之間的桌子宜保持約 90 公分的距離，走道應預留 120 公分的寬度
丁：theater-style seating 適用於與會人數眾多的會議，每張椅子左右間的距離應有 10 公分的間隔，座位前後排宜保持約 70~90 公分的距離，走道應預留 120 公分的寬度

- (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。

16. 餐前酒(apéritif)又稱為開胃酒，通常提供餐前飲用；下列哪一款酒最不適合提供給顧客餐前飲用？

- (A)Campari (B)Dubonnet (C)Pernod (D)Port。

17. 小汪與朋友正在籌備一家即將開幕的餐廳，餐廳欲購買可依使用需求變換桌形的餐桌；下列哪一款餐桌的設計具有收納桌板的功能？

- (A)cocktail table (B)drop leaf table (C)rectangle table (D)square table。

18. 餐廳採用美式服務時，所有菜餚皆在廚房烹製完成後，由服務人員用托盤運送或直接採用徒手持盤的方式服務顧客；關於徒手持盤的服務技巧，下列敘述何者正確？
- 甲：服務人員每次持盤的數量，以不超過四盤為宜
乙：服務熱盤時，可使用服務巾輔助，以確保工作安全
丙：大拇指須盡量伸入餐盤內控制餐盤的穩定性，以確保持盤的安全與衛生
丁：雙手持三盤時，右手以單手持雙盤的方式持兩盤，左手以單手持單盤的方式持一盤
- (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
19. 關於西式餐廳 service station 的相關敘述，下列何者正確？
- 甲：使用頻率較高的物品，如菜單、麵包籃、冰水壺等通常會放置於 service station 的檯面上
乙：通常服務人員會將 cutlery 分類放置於 service station 抽屜中的格子，可節省空間並方便取用
丙：linens 通常放置於 service station 上層層架、glassware 放置於中層層架、chinaware 放置於下層層架
丁：service station 的設置是方便服務顧客，縮短餐具室與餐桌間的距離，讓服務更加順暢
- (A)甲、丙 (B)乙、丙 (C)甲、乙、丁 (D)乙、丙、丁。
20. 下列菜單品項出菜的先後順序何者正確？
- (A)cold appetizer、soup、hot appetizer、sorbet、main course、dessert、coffee or tea
(B)cold appetizer、soup、sorbet、hot appetizer、main course、dessert、coffee or tea
(C)hot appetizer、cold appetizer、soup、main course、sorbet、coffee or tea、dessert
(D)soup、cold appetizer、hot appetizer、main course、sorbet、coffee or tea、dessert。
21. 下列何者不屬於 guéridon service 的工作內容？
- (A)filleting (B)mapping (C)slicing (D)tossing。
22. 小瑛到餐廳點了 clear soup 及 steak，小瑛的右手邊到左手邊依序應擺放何種餐具？
- (A)clear soup spoon、steak knife、dinner fork
(B)dinner fork、dinner spoon、dinner knife
(C)dinner knife、dinner fork、dinner spoon
(D)steak knife、dinner fork、dinner spoon。

23. 關於正式西餐服務流程的敘述，下列何者正確？
- 甲：服務人員在服務流程中為維持優質食物品質，必須嚴守熱菜熱盤，冷菜冷盤原則
- 乙：服務人員於顧客點完佐餐酒後，宜再根據其點之佐餐酒建議顧客點選菜餚
- 丙：服務主菜前原則上必須將展示盤撤收
- 丁：麵包盤通常與沙拉盤同時收拾
- (A)甲、丙 (B)乙、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
24. 小明、小美與小惠三人相約至西餐廳享用午餐，小明點用全熟碳烤牛排與一杯波爾多紅酒，小美點用全熟碳烤牛排與一杯加滿冰塊可樂，小惠點用地中海香料烤魚與一杯加滿冰塊雪碧；晚上小美、小惠出現嘔吐、腹痛、腹瀉等腸胃不適症狀，緊急就醫後，得知為此次餐食感染所致；排除其他因素之下，小美、小惠可能感染下列哪一類細菌性食品中毒？
- (A)沙門氏菌 (B)大腸桿菌 (C)肉毒桿菌 (D)腸炎弧菌。
25. 小山、小玲、小海三人相約至餐酒館相聚聊天，小山想要點一杯 fortified wine，小玲想要點一杯 sparkling wine，小海想要點一杯 still wine；服務人員可以依上述順序推薦下列哪幾款酒？
- 甲：Champagne 乙：brandy 丙：sherry 丁：red wine
- (A)甲、乙、丙 (B)乙、丙、丁 (C)丙、甲、丁 (D)丁、甲、乙。
26. 下列吧檯設計與設備的相關敘述，何者錯誤？
- (A)ice scoop 及 ice tongs 應收納放置於 ice bin 中
- (B)以按壓方式打出碳酸飲料的設備稱為 soda gun
- (C)常用來放置 house brand 基酒之設備稱為 speed rack
- (D)將酒水或杯皿陳列放置於 back bar 上層可具有展示功能。
27. 關於咖啡豆的相關敘述，下列何者正確？
- (A)咖啡果實被稱為咖啡櫻桃，是因為吃起來有類似櫻桃的滋味
- (B)排除其他相關因素，原則上日曬豆較水洗豆香醇且酸度較鮮明
- (C)蜜處理法的咖啡豆是在日曬過程中，塗抹上一層薄薄的蜂蜜或果糖，以增加風味
- (D)Geisha(藝妓、瑰夏)是巴拿馬特有的咖啡品種，屬於 Arabica(阿拉比卡)原生種類。

28. 小雲帶初次來臺的外國友人到夜市逛街嚐鮮，途中介紹了臺灣特有飲料並點購請友人品飲。關於臺灣特有飲料的原料與製作過程敘述，下列何者錯誤？
(A)珍珠奶茶原料中的珍珠其主要成份是澱粉
(B)愛玉飲是愛玉子經水洗後以沸水煮出膠質再經冷卻而成的凍飲
(C)仙草茶是使用乾燥後的仙草之莖葉，經過長時間熬煮而成的一款特色飲料
(D)冬瓜茶是以冬瓜與糖為主原料，經過長時間熬煮而成的飲料。
29. 阿藍是吧檯工作人員，在調製下列哪幾款飲料時，原則上需要使用到壓汁器？
甲：熱水果茶 乙：熱黑森林果粒茶 丙：奇異果冰沙 丁：灰姑娘
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
30. 販售茶、咖啡等現調飲料的正確標示，需要依據「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」辦理。此規定的主管機關是：
(A)交通部觀光局 (B)教育部技職司
(C)經濟部商業司 (D)衛生福利部食藥署。
31. 四大天王歌手到酒吧分別點了 X.O.、draft beer、whisky on the rocks、Eiswein，依序應使用那些杯皿盛裝最為適當？
(A)brandy snifter、flute、liqueur glass、mug
(B)brandy snifter、liqueur glass、mug、old fashioned
(C)brandy snifter、mug、old fashioned、white wine glass
(D)brandy snifter、old fashioned、white wine glass、flute。
32. 唐代詩人元稹《茶》：「香葉，嫩芽。慕詩客，愛僧家。碾雕白玉，羅織紅紗。銚煎黃蕊色，碗轉麴塵花。夜後邀陪明月，晨前獨對朝霞。洗盡古今人不倦，將知醉後豈堪夸。」依據詩中所敘述茶能減輕倦意，主要是由於茶葉中哪項成分的作用？
(A)茶鹼 (B)胺基酸 (C)單寧酸 (D)維生素 C。
33. 關於 Cognac 的敘述，下列何者錯誤？
(A)是以葡萄蒸餾而成的酒 (B)以 Grand Champagne 產區品質最佳
(C)Rémy Martin 為主要品牌之一 (D)V.S.O.P 的陳年等級高於 X.O.。
34. 關於茶葉發展與相關歷史的敘述，下列何者正確？
甲：英國為茶葉的發源地
乙：中國被稱為茶的原鄉
丙：神農氏被尊稱為茶神
丁：陸羽被尊稱為茶聖
(A)甲、丙 (B)乙、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。

35. 關於酒類知識的敘述，下列何者正確？
(A)葡萄酒與白蘭地的原料都是水果
(B)葡萄酒與白蘭地都是屬於烈酒類
(C)啤酒與威士忌都以小麥為主要原料
(D)啤酒屬於釀造酒，威士忌原料多元所以是屬於合成酒類。
36. 下列哪幾款酒，有被冠以「生命之水」的稱謂？
甲：gin 乙：vodka 丙：whisky 丁：wine
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
37. 阿方的咖啡吧檯中有著手沖壺、虹吸式咖啡壺以及半自動式義大利咖啡機器。走進來 2 位顧客小陳與小林，小林說想要來一杯具有濃郁 crema 香氣的 espresso，小陳則說他不喜歡 crema，他需要一杯酸味較高的單品咖啡。在正確操作器具且不考慮其他因素之下，下列哪個做法最為適當？
(A)以虹吸式咖啡壺，在下球放入咖啡粉，沖煮一杯具濃郁 crema 香氣的 espresso 給小林
(B)以手沖壺濾滴方式，慢慢地沖泡出一杯具濃郁 crema 香氣的 espresso 給小林
(C)以手沖壺濾滴方式，沖泡一杯淺烘焙的單品咖啡給小陳
(D)以義式咖啡機萃取一杯淺烘焙的單品咖啡給小陳。
38. 主要產區以火山岩土壤種植，口感豐富且風味帶有強酸的是下列哪一種咖啡豆？
(A)Blue mountain (B)Kenya (C)Kona (D)Mandheling。
39. 下列哪一款咖啡沖煮器在萃取咖啡時不需要使用到濾紙或濾布？
(A)drip coffee maker (B)flannel drip (C)French press (D)Syphon。
40. 下列哪幾款市售飲料中的兒茶素含量相對較低？
甲：印度拉茶 乙：水果茶 丙：抹茶拿鐵 丁：烏龍青茶 戊：綠茶多多
己：鴛鴦奶茶
(A)甲、乙、己 (B)甲、丙、戊 (C)乙、丙、戊 (D)乙、丁、己。
41. 若顧客到咖啡廳點了一杯冰咖啡，原則上吧檯工作人員宜選用下列哪一種烘焙程度的咖啡豆來沖煮？
(A)light roast (B)full city roast (C)high roast (D)medium roast。

42. 老師在飲料實務課堂中示範了各式酒精性飲料的標準調製法，並讓同學分組練習。下列關於雞尾酒與其使用的調製法內容，何者正確？
- (A)以電動攪拌法調製 Mai tai，將所有材料加入水、冰塊，以電動攪拌機拌打均勻後倒入成品杯中
 - (B)以漂浮法調製 Rusty nail，運用材料間的比重差異，依序將材料倒入成品杯中以達到分層的效果
 - (C)以搖盪法調製 Whiskey sour，將不易混合均勻的材料與冰塊加入雪克杯中一併搖盪後，過濾倒入成品杯中
 - (D)以注入法調製 Tom collins，將材料依序加入刻度調酒杯中，以吧叉匙攪拌均勻後過濾倒入成品杯中。
43. 知名歌手周杰倫在其一首歌中有如下的歌詞：「麻煩給我的愛人來一杯 Mojito，我喜歡閱讀她微醺時的眼眸。」關於歌詞中所提到的這杯雞尾酒之調製，下列敘述何者正確？
- (A)所使用的基酒與 Screw driver 相同
 - (B)所使用的杯皿與 Tequila sunrise 相同
 - (C)使用的新鮮材料與 Cuba libre 相同
 - (D)應用的調製方法與 Flying grasshopper 相同。
44. 下列何者不屬於法國葡萄酒產區？
- (A)Alsace (B)Bordeaux (C)Burgundy (D)Napa Valley。
45. 小咪與石頭中午來到電影院看電影，散場後兩人來到老街附近的城隍廟朝聖，並在市場週邊享用下午茶；晚上來到一間專業的琴酒吧，酒吧裡有多款來自各國具有不同風味的琴酒供顧客點選，調酒師也專業的為顧客介紹琴酒的歷史、原料、蒸餾方式與其口感風味。下列關於各式琴酒的說明，何者正確？
- (A)Dutch gin 酒液呈金黃色，味道辛辣濃郁，適合用來調製 Gin&tonic
 - (B)London dry gin 蒸餾後需要經過橡木桶的陳年，所以味道清香淡雅
 - (C)Old Tom gin 是英國產的一款具有甜味的琴酒，Tom collins 的原始酒譜即以此為基酒
 - (D)sloe gin 是一款在中性穀物烈酒中加入野莓浸泡或蒸餾而成的 compounded gin。

46. 因 COVID-19 疫情持續起伏，部分學校採取線上課程，並以課後作業作為課程的學習評量。老師講授「咖啡豆種類」單元時，介紹了市面上常見的單品咖啡豆名稱、產地及特性，並設計線上課後作業，內容如下表；學生依序填寫①、②、③、④的正確組合為何？
- (A) Colombia、Mandheling、Java、Ethiopia
 (B) Guatemala、Santos、Kenya、Hawaii
 (C) Jamaica、Mocha、Yirgacheffe、Costa Rica
 (D) Jamaica、Santos、Java、Ethiopia。

常見單品咖啡的風味特性

咖啡名稱	產地國	特性
Blue mountain	①	品質佳，酸度適中、味道甘柔滑口、風味均衡，是咖啡中的極品。
②	Brazil	口感溫和、味道均衡、品質均勻，適合用於調配混合咖啡的基礎豆。
③	Indonesia	屬於羅布斯塔種，苦味強而濃郁，適合深焙，用於調配混合咖啡。
Mocha	④	具有豐富的酸味，味道香醇，風味獨特，以出口港為命名來源。

47. 大方是一家旅遊企劃公司的主任，正在檢查以下這一份文化體驗之旅的宣傳文稿，他發現這裡面有許多不正確的內容。根據茶葉相關知識與製程，下列文稿內容何者正確？

~~~ 一日茶農 & 製茶師 ~~~

**來一趟山上。享受大自然的晨光與茶香。手作蜜香紅茶帶回家**

主要體驗內容如下：

**山麓遊：**在晨曦的微光下，順著曲折小徑，兩旁的綠林，遠離城市塵囂，一路來到茶園，享受一杯茶、以及中午的茶餐。

**採茶樂：**用完午餐，頭戴斗笠、身掛竹籠，在最適合採摘鮮嫩茶葉的午後時段，體驗在灌木群中，採摘小葉種品種的臺茶 18 號茶葉，有蜜蜂停留過的茶葉，才會產生蜜香的獨特風味。

**製茶趣：**從採菁、萎凋、殺菁、揉捻、發酵至乾燥等六個步驟，跟隨著製茶師的示範與引導，親自體驗蜜香紅茶的製作，讓身心靈陶醉茶香中。

- (A) 「在最適合採摘鮮嫩茶葉的午後時段」  
 (B) 「體驗在灌木群中，採摘小葉種品種的臺茶 18 號茶葉」  
 (C) 「有蜜蜂停留過的茶葉，才會產生蜜香」  
 (D) 「跟隨著製茶師的示範與引導，親自體驗蜜香紅茶的製作」。

48. 阿丁是 ABC Bar 的吧檯工作人員，接到領班給的 3 號桌飲品點單後，準備了 2 個 collins glass 和 1 個 cocktail glass。下列何者最可能是這張點單的內容？

(A)

| ABC Bar      |    |          |    |
|--------------|----|----------|----|
| 桌號：3         |    | 日期：4/30  |    |
| 人數：3         |    | 時間：21:05 |    |
| 品項           | 數量 | 單價       | 備註 |
| Gin & tonic  | 1  |          |    |
| John collins | 1  |          |    |
| Pink lady    | 1  |          |    |
| <hr/>        |    |          |    |
| 小計           |    |          |    |
| 簽名：Lee       |    |          |    |

(B)

| ABC Bar      |    |          |    |
|--------------|----|----------|----|
| 桌號：3         |    | 日期：4/30  |    |
| 人數：3         |    | 時間：21:05 |    |
| 品項           | 數量 | 單價       | 備註 |
| Manhattan    | 1  |          |    |
| Whiskey sour | 1  |          |    |
| Kir          | 1  |          |    |
| <hr/>        |    |          |    |
| 小計           |    |          |    |
| 簽名：Lee       |    |          |    |

(C)

| ABC Bar      |    |          |    |
|--------------|----|----------|----|
| 桌號：3         |    | 日期：4/30  |    |
| 人數：3         |    | 時間：21:05 |    |
| 品項           | 數量 | 單價       | 備註 |
| Gin & tonic  | 1  |          |    |
| Side car     | 1  |          |    |
| Horse's neck | 1  |          |    |
| <hr/>        |    |          |    |
| 小計           |    |          |    |
| 簽名：Lee       |    |          |    |

(D)

| ABC Bar      |    |          |    |
|--------------|----|----------|----|
| 桌號：3         |    | 日期：4/30  |    |
| 人數：3         |    | 時間：21:05 |    |
| 品項           | 數量 | 單價       | 備註 |
| Blue bird    | 1  |          |    |
| John collins | 1  |          |    |
| Piña colada  | 1  |          |    |
| <hr/>        |    |          |    |
| 小計           |    |          |    |
| 簽名：Lee       |    |          |    |

▲閱讀下文，回答第 49－50 題

曉萱在公視看完茶金影集後，對於臺灣茶葉的歷史發展與製作過程感到興趣，某個假日決定到該劇拍攝地點之一的南投日月老茶廠一探究竟，讓自己對臺灣紅茶的製作方法與沖泡方式有更深入的了解。

49. 在日月老茶廠參觀的過程中，曉萱看到了臺灣紅茶品種的介紹、製作的過程與其所使用的機具設備。關於臺灣紅茶的品種、外觀與製作流程之敘述，下列何者正確？

- (A)臺灣紅茶的茶葉主要品種是臺茶 13 號與臺茶 18 號  
 (B)烘焙後的臺灣紅茶茶葉外觀是球形狀、墨綠色  
 (C)製作過程是採菁→萎凋→殺菁→揉捻→發酵→乾燥→精製  
 (D)萎凋的過程是將茶菁置於室內陰涼處進行室內萎凋。

50. 參觀完茶廠後，曉萱買了一罐日月潭紅茶當伴手禮，返家後興奮地向家人敘述參觀的過程，並迫不及待打開茶葉罐，準備沖茶器具沖泡一壺紅茶給家人品茗。關於臺灣紅茶的沖泡方式，下列敘述何者正確？

- 甲：宜使用軟水來沖泡才能充分溶出茶葉顏色、香氣與滋味  
 乙：沖泡茶葉的水溫宜控制在 75°C~80°C 才不會破壞兒茶素  
 丙：紅茶是屬於全發酵茶，熱水沖泡後的茶湯會呈現紅褐色  
 丁：原則上，沖泡紅茶茶葉所需時間短於綠茶茶葉所需時間

- (A)甲、乙                      (B)甲、丙                      (C)乙、丁                      (D)丙、丁。

餐旅群專業(二)－【解答】

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



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

1. 食用義大利麵擺設餐具為右叉左匙。
2. (B)喝湯時若湯太燙時可以先用湯匙攪拌，不可吹氣；(C)用餐過程中不可在座位上補妝；(D)湯匙應由湯盤或湯碗內側向外側舀取。
3. 依題意敘述為市場菜單。(A)組合菜單；(B)節慶菜單；(D)宗教菜單。
4. 中式餐具擺設，公杯及中式烈酒杯會置於轉檯上。
5. 負責顧客抱怨事件之處理為經理之職責。
6. captain order(點菜單)中必須記載的資訊：(A)人數；(B)日期；(D)單價；錯誤答案(C)座位圖。
7. 一般熱咖啡的盛裝杯皿材質為瓷器；只有 Irish coffee 杯為耐熱玻璃杯。
8. 原總數服務叉匙各 5 支，分菜後剩 4 支。
9. (A)餐點運送可以餐車或長方托盤運送；(B)門口燈號顯示請勿打擾，餐點暫時不遞送；(C)訂餐單一式三聯，其中一聯須送至客房。
10. platter service(銀盤式服務)；(A)遞送空盤：顧客右側；(B)供應飲料：顧客右側；(C)分派菜餚：顧客左側。
11. 大量餐食運送或客房餐飲服務須使用長方托盤。
12. 長型會議桌長 180cm，適合 2 人坐，總桌數  $60 + 23 = 83$ ，扣除簽名桌 2 張，剩餘 81 張，供 162 人坐，故尚缺 19 張。
13. 主人(李總經理)坐在 6 點鐘的位子，主賓(張主任)坐在 12 點鐘的位子。
14. 題意中全家四人皆點選主菜，其餘皆至自助餐檯取用，此種餐廳的服務方式為半自助式服務。
15. 甲：一字型的會議座位適用於小型發表會；乙：口字型的會議座位適用於使用大型會議；丙：教室型座位；丁：戲院型座位。
16. (A)金巴利、(B)多寶力、(C)彼諾此三款皆為芳香類葡萄酒屬於餐前酒；(D)波特酒為餐後酒。
17. 具有收納桌板的餐桌為摺葉桌。

18. 丙：持盤時為了衛生不可將大拇指伸入餐盤內；丁：雙手持三盤時，左手以單手持雙盤的方式持兩盤，右手以單手持單盤的方式持一盤。
19. 丙：linens 通常放置於 service station 下層層架、chinaware 放置於中層層架、glassware 放置於上層層架。
20. 西餐出菜的先後順序：冷前菜、湯、熱前菜、冰酒水、主菜、甜點、飲料。
21. guéridon service(旁桌服務)：(A)filleting(魚肉切片)；(C)slicing(水果切片)；(D)tossing(沙拉混拌)。
22. 服務清湯及牛排之餐具擺設，由右至左依序應擺放清湯匙、牛排刀、大餐叉。
23. 乙：先點菜再點酒；丁：麵包盤通常在吃完主菜上點心前收拾。
24. 大腸桿菌食物中毒之原因，可能來自工作人員或製備過程污染。
25. (丙)fortified wine：sherry；(甲)sparkling wine：Champagne；(丁)still wine：red wine。
26. ice scoop(冰鏟)及 ice tongs(冰夾)應收納放置於 ice bucket(冰桶)中。
27. (A)咖啡果實被稱為咖啡櫻桃，是因為咖啡生果紅熟時類似櫻桃的外觀；(B)水洗豆較日曬豆香醇且酸度較鮮明；(C)蜜處理法的咖啡豆是在日曬過程中，絞碎咖啡生果果皮及果肉使其發酵後因果膠分解產糖會滲流咖啡豆表面，以增加風味。
28. (B)愛玉飲是愛玉子經水洗後膠質凝膠的凍飲非經加熱。
29. 壓汁器針對柑橘類水果進行壓汁。
30. 飲料主管機關是衛生福利部食藥署。
31. X.O.(白蘭地)：brandy snifter、draft beer(生啤酒)：mug、whisky on the rocks(威士忌加冰塊)：old fashioned、Eiswein(冰酒)：white wine glass。
32. 茶能減輕倦意，主要是由於茶葉中含有咖啡因(茶鹼)的作用。
33. (D)X.O 的陳年等級高於 V.S.O.P。
34. 甲：中國為茶葉的發源地；丙：陸羽被尊稱為茶神。
35. (B)葡萄酒是釀造酒，白蘭地是屬於烈酒類；(C)啤酒與威士忌都以大麥為主要原料；(D)啤酒屬於釀造酒，威士忌原料多元所以是屬於蒸餾酒類。
36. 有「生命之水」的稱謂：vodka、whisky。
37. 欲製備酸味較高的單品咖啡，可以手沖壺濾滴方式，沖泡一杯淺烘焙的單品咖啡。
38. Kona(可納咖啡)以火山岩土壤種植，口感豐富且風味帶有強酸的特色。
39. French press(法式濾壓壺)本身具有濾網，不需要使用到濾紙或濾布。
40. 兒茶素含量相對較低屬於紅茶已完全發酵，印度拉茶、水果茶、鴛鴦奶茶使用紅茶製備。
41. 製備冰咖啡所需的烘焙度為 full city roast(中深焙)，才能顯現咖啡的風味。
42. 正確的調製方法：Mai tai(shake)；Rusty nail(stir)；Tom Collins(build)。
43. Mojito 與 Tequila sunrise 相同使用 highball glass。
44. Napa Valley(納帕山谷)是美國葡萄酒的產區。

45. (A)Dutch gin：經橡木桶熟成，不適合當基酒；(B)London dry gin：未經橡木桶熟成；(D)sloe gin：屬於香甜酒。
46. ①Blue mountain(藍山咖啡)：Jamaica(牙買加)；②Brazil(巴西咖啡)：Santos(聖多斯)；③Indonesia(印尼)：Java(爪哇咖啡)；④Ethiopia(衣索比亞)：Mocha(摩卡咖啡)。
47. (B)「臺茶 18 號茶葉為大葉種品種」；(C)「蜜香的來源為茶菁經過小綠葉蟬叮咬」。
48. (D)調酒的盃器皿：Blue bird(cocktail glass)；John collins(collins glass)；Piña colada(collins glass)。
49. (A)臺灣紅茶的茶葉主要品種是臺茶 8 號與臺茶 18 號；(B)烘焙後的臺灣紅茶茶葉外觀是細條狀、紅褐色；(C)製作過程是採菁→萎凋→揉捻→發酵→乾燥→精製。
50. 乙：沖泡紅茶的水溫宜控制在 90°C~95°C；丁：原則上，沖泡紅茶茶葉所需時間長於綠茶茶葉所需時間。



A Leader