





112 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業 (二) 試題

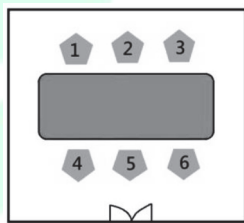
- 經營餐廳所使用的設備與器皿，設計規劃時必須考量許多不同因素，最終以滿足顧客的需求為目的，且不同功能的服勤設備有助於服務人員服勤時更加順利。下列各式推車的名稱與功能用途何者正確？
 - (A)dessert trolley 如同小型活動吧檯，多為展示或促銷各式酒類，能提供現場酒水服務
 - (B)flambé trolley 附有保溫設備，提供現場切割肉類服務，常用於法式餐廳或歐式自助餐
 - (C)roast beef wagon 設有瓦斯爐的活動餐車，在桌邊進行現場烹調服務，顧客能欣賞食材烹調過程
 - (D)service trolley 通常附有一活動延伸板，上頭不需要有設備，只需放置服務時所需要的器皿。
- 關於布巾材質的特性，下列敘述何者正確？
 - (A)Cotton 不易縮水變型
 - (B)Nylon 不易縮水起皺且價格昂貴
 - (C)Linen 觸感是最柔軟的
 - (D)Polyester 質地光滑且吸水性差。
- 阿信利用暑假期間到國際觀光旅館餐飲部宴會廳打工，學習餐桌架設、拆除與檯布鋪設技巧。下列他的操作方式何者正確？
 - (A)不論操作餐桌架設或拆除時，都不應該用腳來做輔助
 - (B)對於場地及桌面較小時，以「拉鋪式」作為圓桌檯布鋪設方式
 - (C)搬運餐桌時，方桌、長桌通常用「滾桌」移動，圓桌則以「推車」搬運
 - (D)不論是長桌、方桌、固定式圓桌或分離式圓桌，架設最後步驟都需要檢查平穩度。
- Sandy 是西餐廳外場服務人員，她即將做營業前的準備工作，首先要進行餐桌布置與擺設。主管交代，今日用的餐巾以簡潔造型，能符合宴會主人低調高雅之氣質，並且以盤花做裝飾。下列是 Sandy 選用的餐廳器具何者錯誤？
 - (A)用展示盤做為今日宴會餐桌擺設定位
 - (B)用花蝴蝶造型作為今日宴會的餐巾
 - (C)適合選用純棉材質來作為盤花的餐巾
 - (D)用典雅的淡色系作為今日宴會用的餐巾。

5. 關於餐廳營業後的收善工作之敘述，下列何者正確？
 (A)要避免將含有油脂的汗水直接排入下水道，必須先經過「截油槽」設施處理
 (B)餐具清潔洗滌路徑應由「清潔區」往「汙染區」移動
 (C)無論人工洗滌或機器洗滌，清洗餐具前，應先將餐具上殘留物用餐刀叉刮除
 (D)餐具清洗後，用攝氏 100°C 沸水浸泡 1 分鐘，稱為熱水殺菌法。
6. 關於 À la Carte 的敘述，下列何者錯誤？
 (A)適用於團體客人，能夠供應快速出餐的品項，如：今日特餐
 (B)源自於法語，指人們可依自己喜好從多種菜單品項中做選擇
 (C)每道菜餚皆單獨訂價，個別提供如前菜、主菜、甜點的價格
 (D)對於喜愛嚐鮮的觀光客群，可為其建議店家特色的招牌菜餚。
7. 關於宗教菜單的敘述，下列何者錯誤？

(A)	 Judaism	不食無鱗、無鰭之魚類及帶殼的水產貝類(如蝦、蟹、蠔)
(B)	 Islam	不食豬肉及相關製品，禁止飲酒或用酒烹調料理
(C)	 Hinduism	不食牛肉、豬肉、魚類及不可飲酒
(D)	 Buddhism	以素食為主，不食具辛香味的蔬菜(如蔥、蒜、韭菜、洋蔥)

8. 小旻剛到飯店中餐廳實習，經理告訴小旻餐桌布置與擺設需快速也要注意衛生及美觀，同時考量顧客用餐空間舒適，若以定位的角度整齊擺設，小旻擺設下列餐具的順序應以何者為最佳？
 ①筷子湯匙、筷架 ②味碟、湯碗 ③骨盤 ④果汁杯 ⑤茶杯
 (A)①②③④⑤ (B)①③②⑤④ (C)③②①④⑤ (D)③①⑤④②。
9. 有關中餐廳的餐桌擺設及備品需求，下列何者最為合適？
 (A)熱茶服務應選用保溫座及精緻刻花的水晶玻璃水杯，以顯餐宴高貴
 (B)餐巾摺疊造型應選用花俏且大於盤面的樣式，以顯餐宴貴氣及大方
 (C)桌花及醬油、醋等調味罐均應該整齊放置在轉盤的正中央，以顯整齊一致性
 (D)烈酒服務應將烈酒杯、公杯整齊排列在轉盤外側邊緣，杯嘴朝左，以顯專業。
10. 餐桌擺設以餐巾為中心定位點時，有關餐廳的餐桌擺設及備品需求說明，下列何者正確？
 (A)顧客點取牛排，牛排刀在左、餐叉在右
 (B)顧客點取義大利麵，餐匙在右、餐叉在左
 (C)顧客點取帶殼龍蝦，龍蝦鉗在左、龍蝦叉在右
 (D)顧客點取帶殼田螺，田螺夾在右、田螺叉在左。

11. 西式餐宴餐桌預先擺設沙拉刀、沙拉叉，在服務下列哪一項開胃菜餐食，需要更換餐具？
 (A)Artichokes (B)Asparagus (C)Oyster (D)Smoked Salmon。
12. 福爾摩沙資訊公司陳總經理(甲)與夫人(乙)宴請合作廠家林總經理(丙)與夫人(丁)，也邀請公司業務部蔡經理(戊)與夫人(己)一同出席，預約飯店法式餐廳，安排餐宴在設有一長桌的包廂內(席次如下圖所示)，安排席次座位時依下圖(1→6)席次入座，何者最適合？
 (A)甲、乙、丙、丁、戊、己 (B)甲、丙、戊、乙、丁、己
 (C)丙、乙、戊、己、甲、丁 (D)丙、甲、戊、丁、乙、己。



13. 隨著國際交流機會增多及生活品質提高，熟悉及實踐西式餐宴的用餐禮儀更是代表現代公民生活智慧及品味，下列關於用餐禮儀敘述何者錯誤？
 (A)使用餐刀、餐叉切割排餐時，應由右上角開始切割，切下一小塊後，再由餐叉插取食用
 (B)應使用左側麵包盤，於盤上徒手剝取小塊麵包避免碎屑散落桌上，再以奶油刀塗抹奶油食用
 (C)餐桌上餐具的使用為右手持餐刀、左手持餐叉；使用順序由外側餐具先使用再依序使用至內側
 (D)食用全魚時，不宜將魚身翻面，應先將上層魚肉循頭至尾方向食用完畢，將魚骨切斷取出後，再食用下層魚肉。
14. 饗食天堂為國內知名的連鎖自助餐廳(buffet service)，有關該餐廳提供餐飲服務的敘述，下列何者正確？
 (A)是以取用餐食的種類、重量或數量計算價格
 (B)餐檯設計與配置，必須兼顧視覺的美觀與實用性的要求
 (C)菜單內容固定、來客數穩定，食物成本較低且容易掌控
 (D)越來越多的學校餐廳引進此種餐飲服務方式。
15. 旁桌服務(guéridon service)華麗而優雅，是一種具有表演性質的服務方式。常見的操作方式與菜餚或材料的搭配，下列何者正確？
 (A)boning：Caesar Salad (B)carving：Peach Flambé
 (C)flaming：Crêpes Suzette (D)tossing：Roasted Chicken。

16. 阿文是餐廳的經理，臨時接下一場用餐時間有限的工商午宴，外場現有人力有限且多為無餐飲相關經驗的新進員工，當天主菜為菲力鱈魚排。如果阿文想更容易掌控當天餐點的份量，下列何種服務方式最適合？
(A)俄式服務 (B)英式服務 (C)法式服務 (D)美式服務。
17. 一般供應早餐居多、菜單內容選擇性較少並由服務人員專門送餐的餐飲服務方式，下列何者正確？
(A)buffet service (B)counter service (C)room service (D)table service。
18. 關於飲料服務依據酒精性飲品飲用時機說明，下列何者不適合？
(A)餐後服務咖啡、茶類飲料，餐廳附上小點(Petit Fours)，通常是用巧克力、堅果或水果裝飾的烘焙小品
(B)餐前酒即所謂開胃酒，一般是帶有濃郁香氣、口感香甜的飲料，推薦客人餐前飲用可以刺激味蕾，增加食慾
(C)餐後酒的飲用可以讓餐宴有最佳的結尾，更讓賓客心滿意足，餐後酒一般是選擇較高酒精濃度或是利口酒類飲品
(D)佐餐酒的選用可考量烹調的方式、料理酒類入菜與食材風味等，作為用餐期間的飲品選擇參考，合適的佐餐酒品可以讓食物的風味更加豐富。
19. 個性活潑的國華是美式餐廳的服務人員，在客人入座後遞上菜單，國華都會熱情的推薦餐廳的開胃酒，下列哪一種酒類飲品較不適合餐前飲用？
(A)Baileys (B)Campari (C)Dubonnet (D)Vermouth。
20. 中餐服務流程中，有關正式服務菜餚的敘述，下列何者正確？
(A)服務菜餚時可以分為四個階段：傳菜、上菜、秀菜、分菜
(B)傳菜員將廚房烹調好的菜餚送至餐廳服務檯稱之上菜
(C)分菜方式有轉檯分菜、桌旁分菜以及包廂分菜三種方式
(D)菜餚放置轉檯後，以右手順時鐘緩緩轉動稱之傳菜。
21. 關於西餐服務流程的敘述，下列何者正確？
甲、站於客人右側，右手在前左手在後，將口布輕放於客人大腿上
乙、倒水時應將水杯端起或靠在杯緣上，以防倒水時滴到或濺到客人
丙、點菜前需要給予客人合理的時間，點菜後不宜複誦避免造成客人困擾
丁、餐後點心叉應置於客人左側，點心匙應置於右側，擺設時以不跨越為原則
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。

22. 西餐服務的流程中，有關先後順序的排列，下列何者正確？
 甲、接受點酒
 乙、調整餐具
 丙、服務沙碧(Sorbet)
 丁、服務熱開胃菜
 (A)甲→乙→丙→丁 (B)甲→乙→丁→丙
 (C)乙→甲→丙→丁 (D)乙→甲→丁→丙。
23. 老王下班後，跟同事到公司附近的小美快炒店吃宵夜，吃到一半，餐廳的抽油煙機竟然發生火災。有關前項火災種類與滅火方式的敘述，下列何者正確？
 (A)A 類火災，應直接利用水的冷卻作用使溫度降低而滅火
 (B)B 類火災，應先切斷電源再以水的冷卻作用使溫度降低而滅火
 (C)C 類火災，應先切斷電源再以二氧化碳滅火器來滅火
 (D)D 類火災，應先切斷電源再以不鏽鋼專用金屬滅火器來滅火。

▲閱讀下文，回答第 24–25 題

阿翰除了是一位 Youtuber 外，更是一位國際觀光旅館優秀的員工。這天，他帶領實習生進行餐桌的鋪設與更換。首先，他選用的檯布尺寸為 160×160 公分，將乾淨檯布放置於餐桌邊緣，檢視檯布後將檯布開口朝向自己，先以大拇指、食指夾住第一層，接著運用中指、無名指與小指夾布與拉布，動作俐落的完成新舊檯布更換，接著以「星光燦爛」造型的餐巾摺疊營造用餐的氛圍。

24. 依題意內容，下列敘述何者正確？
 ①鋪設檯布的桌面尺寸為 100×100 公分
 ②為強調餐巾摺痕與立體感，宜選用純棉材質
 ③鋪設檯布可美化桌面及降低擺設餐具所造成的聲響
 ④星光燦爛造型的餐巾摺疊完成後，直接置入玻璃杯
 ⑤選用的檯布尺寸，長寬至少要比桌面的長寬多出 30 公分
 (A)①②③ (B)①③⑤ (C)②③④ (D)③④⑤。
25. 依阿翰的工作性質，他在國際觀光旅館擔任的職稱，下列何者最為合適？
 (A)Expediter (B)Junior Captain (C)Receptionist (D)Sommelier。
26. 小明與多年不見的好友晚餐吃完飯後，想要繼續換個地方聊聊以前高中時期的時光，因此選擇了一家 Lounge Bar 喝個雞尾酒。兩個人坐在吧檯一邊聊天一邊詢問 Bartender 他們還要繼續聊天等其他的朋友來，請 Bartender 推薦他們長時間聊天飲用的雞尾酒。若你是 Bartender 你會建議他們喝什麼品項呢？
 (A)B-52 (B)Angel's Kiss (C)Gin Tonic (D)Martini。

27. 下列哪一個選項對於 soft drink 與 hard drink 敘述是正確的？
 (A)hard drink 屬於非酒精性飲料，soft drink 屬於酒精性飲料
 (B)soft drink 屬於非酒精性飲料，hard drink 屬於酒精性飲料
 (C)soft drink 屬於酒精性較高的飲料，hard drink 屬於酒精性較低的飲料
 (D)hard drink 屬於酒精性較高的飲料，soft drink 屬於酒精性較低的飲料。
28. Bartender 在吧檯上工作除了調製的相關工具很重要外，包括調製材料等都需要經過慎選，其中冷飲中不可或缺的冰塊也是非常重要，影響著整杯飲品最後口感的呈現。今天有三位客人上門，分別為甲、乙、丙三位，甲客人想要加冰塊的 Whisky，乙客人想要飲用 Long Island Iced Tea，丙客人想要飲用 Martini。根據三位客人所點的飲品，最後完成的飲品，成品杯中的冰塊依序為下列何者？
 (A)大顆球形冰塊、方形冰塊、不須添加
 (B)碎冰、片冰、方形冰塊
 (C)大顆球形冰塊、片冰、方形冰塊
 (D)不須添加、方形冰塊、片冰。
29. 有關吧檯的器具、設備與調製法，下列敘述何者正確？
 (A)toddy glass 中文稱之為托地杯，常用於盛裝熱飲的杯皿
 (B)blend 調製法可以加入 Ginger Ale，當作調味材料進行調製
 (C)decoration 為可食用的裝飾物，garnish 為不可食用的裝飾物
 (D)speed rack 設置於酒吧前檯，專供服務生快速取用飲料成品給客人飲用。
30. 大華在家族聚餐時，到附近大賣場採購一些飲品。他買了沛綠雅(Perrier)、全脂牛奶(Whole Milk)、優格(Yogurt)、養樂多(Yakult)。這些飲品的敘述，下列何者正確？
 (A)沛綠雅(Perrier)是法國生產的無氣泡礦泉水
 (B)全脂牛奶(Whole Milk)乳脂含量在 0.5~1.5%之間
 (C)優格(Yogurt)是屬於濃稠發酵乳製品
 (D)養樂多(Yakult)是屬於稀釋發酵乳製品。
31. 飲料調製方法，由①②③順序配對，下列何者正確？
 甲、電動攪拌法(blend)
 乙、直接注入法(build)
 丙、搖盪法(shake)
 丁、攪拌法(stir)

飲品名稱	調製方法
木瓜牛奶	①
灰姑娘	②
冰金桔檸檬汁	③

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

32. 臺灣近年來非常風行地區特色茶種，地區的產茶受到人文歷史及自然的結合，創造出獨特的風味。擁有近百年歷史，據說來自武夷的茶農朱振淮帶來的中國茶種，包含雪梨、武夷、青心烏龍，在台灣環境的種植特色為海拔低、緯度低、日照長、海風強。上述的內容為台灣哪種茶葉？
(A)烏龍茶 (B)膨風茶 (C)上將茶 (D)港口茶。
33. 製茶流程繁瑣複雜，工序影響著茶湯的表現，下列對於殺菁的製作敘述何者正確？
(A)茶葉水分持續消散又稱為「走水」
(B)破壞酵素活性，抑制茶葉氧化發酵
(C)將茶葉細胞揉破，茶的汁液溢出表層並定型
(D)兒茶素進行氧化作用，轉化各種風味及物質。
34. 沖泡茶葉的水溫須依據茶葉特性、外觀形狀、發酵程度以及烘焙等因素有所改變，下列的敘述何者正確？
(A)水溫越高，沖泡時也越容易有苦澀味
(B)嫩芽越多的茶葉，需要用越高溫沖泡出風味
(C)發酵越重的茶葉顏色越深，因此通常用越低溫的水沖泡
(D)輕發酵茶因為發酵程度相當低，需要越高溫沖泡才能萃取出風味。
35. 小賴是紅茶愛好者，進口世界各地紅茶開設了一家紅茶專賣店。某天下午一位顧客來電，想要宅配兩款紅茶，一款為調味的紅茶做為日常家人飲用，一款號稱為香檳紅茶做為送禮使用。小賴要協助顧客挑選哪兩款紅茶是正確的？
甲：Assam Tea
乙：Darjeeling Tea
丙：Uva Tea
丁：Earl Grey Tea
戊：Nuwara Eliya Tea
(A)甲、丙 (B)乙、丁 (C)乙、戊 (D)丙、戊。
36. 關於茶葉成品外形及風味特性，下列敘述何者正確？
(A)碎形綠茶外形破碎，不容易沖泡出風味
(B)普洱茶茶葉以球形居多，沖泡風味極佳
(C)烏龍茶通常可做為茶磚，剝碎沖泡風味淡雅
(D)紅茶可分為碎形及條形，沖法不同，風味也不同。

37. 小劉成立了一家專營進口咖啡豆業務的貿易公司。因疫情趨緩，小劉想拓展非洲與阿拉伯半島進口咖啡豆的來源地區。從臺灣坐飛機到衣索匹亞，除了安排參觀當地的咖啡產業，亦另行安排探訪位於咖啡生長帶(Coffee Belt)的其他國家，下列哪個行程組合是符合小劉他要去探訪的城市或國家？
甲：肯亞(Kenya) 乙：摩納哥(Monaco) 丙：坦尚尼亞(Tanzania) 丁：葉門(Yemen)
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
38. 下列咖啡，何者是以咖啡出口港命名？
(A)Blue Mountain Coffee (B)Kona Coffee
(C)Mandheling Coffee (D)Santos Coffee。
39. 咖啡的烘焙程度是影響咖啡味道重要的因素，咖啡的烘焙程度大致可分為輕度烘焙(淺焙)、中度烘焙(中焙)及深度烘焙(深焙)三種。烘焙程度的界定，國際上多採用美國慣用的八個標準。有關咖啡烘焙的敘述，下列何者正確？
(A)city roast 和 full city roast 屬於中度烘焙(中焙)
(B)high roast 和 french roast 屬於深度烘焙(深焙)
(C)light roast 和 cinnamon roast 屬於輕度烘焙(淺焙)
(D)medium roast 和 cinnamon roast 屬於中度烘焙(中焙)。
40. 下列咖啡研磨度與適用萃取法，何者正確？
(A)細研磨顆粒適合虹吸式賽風壺(Syphon)的萃取方法
(B)粗研磨顆粒適合法式濾壓壺(French Press)的萃取方法
(C)粗研磨顆粒適合土耳其式(Turkish Coffee)咖啡的萃取方法
(D)中研磨顆粒適合義式濃縮咖啡機(Espresso Machine)的萃取方法。
41. 小明和小華相約在週末到咖啡廳喝咖啡，小明分享上次到咖啡廳時朋友介紹他享用的咖啡，內容有濃縮咖啡、牛奶和厚實的奶泡，最特別的是上面有加肉桂粉和檸檬皮絲。小華要享用他從國外帶回來的巧克力，他希望能夠搭配有巧克力風味的咖啡。他們請咖啡廳店內的服務人員推薦。若你是服務人員，店內五種咖啡品項，下列哪兩種是小明和小華適合點的咖啡品項？
甲：拿鐵咖啡(Café Latte)
乙：焦糖瑪奇朵咖啡(Caramel Macchiato)
丙：卡布奇諾咖啡(Cappuccino)
丁：摩卡咖啡(Mocha)
戊：皇家咖啡(Royal Coffee)
(A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)丙、丁 (D)丁、戊。

42. 小張是一位喝咖啡不喜歡加泡沫鮮奶油的消費者，小張來到咖啡廳用餐並點咖啡飲用。下列何種咖啡是服務人員適合推薦給小張飲用？
(A)亞歷山大冰咖啡(Alexander Iced Coffee)
(B)法式歐蕾咖啡(Café au Lait)
(C)爪哇式咖啡(Java Coffee)
(D)墨西哥冰咖啡(Mexico Iced Coffee)。
43. 氣候溫度會影響葡萄酒品質。一般而言，紅葡萄品種多種植在比較暖和的區域；而白葡萄品種則種植於相對比較冷一些的地區。下列的葡萄品種，請依法國種植的產區域由南至北排列出正確的順序？
甲：Pinot Noir 乙：Riesling 丙：Syrah/Shiraz
(A)甲、乙、丙 (B)甲、丙、乙 (C)丙、甲、乙 (D)丙、乙、甲。
44. 強化酒精葡萄酒(fortified wine)，又稱強化葡萄酒、加烈葡萄酒，是一種加入蒸餾酒的葡萄酒。關於強化酒精葡萄酒，下列敘述何者錯誤？
(A)雪莉酒(Sherry)被譽為「裝在瓶子裡的西班牙陽光」
(B)馬德拉酒(Maderia)，有「太平洋珍珠」的稱號
(C)波特酒(Port)，產於葡萄牙，以波特(Porto)港命名，具特殊口感
(D)菲諾(Fino)是屬於不甜的雪莉酒(Dry Sherry)，通常適合餐前飲用。
45. 法國境內享負盛名的葡萄酒法定大產區包括勃根地 Burgundy，而在 Burgundy 南方頗具特色的次產區稱為薄酒萊區 Beaujolais，下列有關該區 Beaujolais Nouveau 的敘述哪些正確？
甲：每年 11 月第四個星期四全球同步上市
乙：採用嘉美(Gamay)品種葡萄釀造
丙：適合飲用的溫度約在 14~16°C 間，故有冰紅酒之稱
丁：果香顯著、單寧質少、酸性低且具新鮮口感，遂有「新酒」之稱
戊：酒瓶設計採勃根地型，平肩斜緩而降，又稱為「女人肩」瓶型
(A)甲、乙、丁 (B)甲、丙、丁 (C)乙、丙、戊 (D)乙、丁、戊。
46. 威士忌是世界著名的蒸餾酒之一，下列關於它的敘述何者正確？
(A)愛爾蘭威士忌於全世界最負盛名，製造流程須以泥煤(peat)烘烤，口感帶有煙燻味
(B)日本威士忌的製法較接近蘇格蘭威士忌，大部份屬於調和威士忌，口感較柔和順口
(C)英文源自於古愛爾蘭語，經過時間的演變，愛爾蘭寫成 Whisky，加拿大則為 Whiskey
(D)美國威士忌以大麥為主要原料，以連續式蒸餾器蒸餾，並在橡木桶內至少陳化兩年。

47. 關於啤酒的敘述，下列何者錯誤？
 (A)生啤酒(Draft Beer)因未經巴氏低溫殺菌，不適合長期保存
 (B)拉格啤酒(Lager)，是屬於上層發酵的啤酒，其源起於德國
 (C)啤酒的苦味與香氣來自啤酒花(Hops)，又可稱之為蛇麻草
 (D)Stout 屬於黑啤酒，源自愛爾蘭，口感厚實，且有烘焙香氣。
48. 合成酒(compounded alcoholic beverage)又稱「再製酒」或「加味烈酒」，而香甜酒即是其中的一種，又可音譯為利口酒(liqueur)，下列敘述何者錯誤？
 (A)Benedictine D.O.M 來自義大利修道院的神秘利口酒，又稱為靈酒或聖酒
 (B)Galliano 產於義大利，為紀念守城英雄而命名，又稱為「加里安諾香草酒」
 (C)艾碧斯(Absinthe)，以苦艾草、茴香、薄荷等草藥釀成
 (D)Cointreau 是橙皮酒中的極品，為法國君度家族所獨家釀造發明，遂以此命名。

▲閱讀下文，回答第 49–50 題

小杰向 Bartender 點了一款雞尾酒，Bartender 向小杰敘述了這款調酒的特色與故事：「成品在不攪動的情況下飲用，從口感方面，最上層是烈酒刺激味，上層的視覺感彷彿置身在寸草不生、荒涼而破曉時刻前的沙漠，浮冰則帶著一絲冷冽的氛圍，接著伴隨著酸甜的口感，最終是紅石榴糖漿甜美的滋味，而柳橙汁渲染紅石榴糖漿則呈現曙光絢麗的視覺效果。」

49. 小杰點了下列哪一款雞尾酒？
 (A)Golden Dream (B)Magarita (C)Mai Tai (D)Tequila Sunrise。
50. 小杰點的這款雞尾酒所使用的基酒、調製方法、盛裝杯皿，下列何者完全正確？
 (A)Brandy、shake + layer、瑪格莉特杯 (B)Rum、build + float、可林杯
 (C)Tequila、build + float、高飛球杯 (D)Vodka、build + layer、雞尾酒杯。

A Leader

餐旅群專業(二)－【解答】

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

112 學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業(二) 試題詳解

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

- (A)dessert trolley(點心餐車)；(B)flambé trolley(桌邊烹調車)；(C)roast beef wagon(烤肉車)；(D)service trolley(服務推車)。
- (A)Cotton(棉質)；(B)Nylon(尼龍)；(C)Linen(亞麻)；(D)Polyester(聚酯)。
- (A)不論操作餐桌架設或拆除時，可用腳來做輔助；(B)對於場地及桌面較小時，以「手推式」作為圓桌檯布鋪設方式；(C)搬運餐桌時，方桌、長桌通常用「推車」移動，圓桌則以「滾桌」搬運。
- (B)花蝴蝶造型為杯花。
- (B)餐具清潔洗滌路徑應由「汙染區」往「清潔區」移動；(C)無論人工洗滌或機器洗滌，清洗餐具前，餐具上殘留物不宜使用餐刀叉刮除，避免刮傷；(D)餐具清洗後，用攝氏 100°C 沸水浸泡 1 分鐘，稱為沸水殺菌法。
- (A)À la Carte(單點菜單)：不適用於團體客人。
- (C)Hinduism(印度教)：可食用魚類。
- 餐具擺設順序：③骨盤→②味碟、湯碗→①筷子湯匙、筷架→④果汁杯→⑤茶杯。
- (A)熱茶服務應選用瓷杯；(B)餐巾摺疊造型應選用簡單造型；(C)桌花及醬油、醋等調味罐均應該整齊放置在轉盤的側邊。
- (A)顧客點取牛排，牛排刀在右、餐叉在左；(B)顧客點取義大利麵，餐匙在左、餐叉在右；(D)顧客點取帶殼田螺，田螺夾在左、田螺叉在右。
- 食用生蠔時，使用生蠔叉。
- 西式座位安排原則。
- (A)使用餐刀、餐叉切割排餐時，由左往右切割，每切一塊吃一塊。
- 自助餐廳計價方式以人為單位，用餐時間會受限制。
- (A)boning：去骨；(B)carving：切割；(D)tossing：混拌。
- (D)美式服務是簡單和快捷的餐飲服務方式。
- 客房餐飲服務一般供應早餐居多、菜單內容選擇性較少並由服務人員專門送餐的餐飲服務方式。

18. (B)餐前酒一般是以不甜或酸味的酒類為主。
19. (A)Baileys(貝禮詩奶油香甜酒)較不適合餐前飲用。
20. (B)傳菜員將廚房烹調好的菜餚送至餐廳服務檯稱之傳菜；(C)分菜方式有轉檯分菜、桌旁分菜二種方式；(D)菜餚放置轉檯後，以右手順時鐘緩緩轉動稱之秀菜。
21. (乙)倒水時水杯置於桌上不宜端起且不可碰觸杯緣；(丙)點菜後應複誦確認。
22. 西餐服務的流程：(甲)接受點酒→(乙)調整餐具→(丁)服務熱開胃菜→(丙)服務沙碧(Sorbet)。
23. (C)餐廳的抽油煙機起火，屬於 C 類火災，應先切斷電源再以二氧化碳滅火器來滅火。
24. ④星光燦爛造型的餐巾屬於盤花；⑤選用的檯布尺寸，長寬至少要比桌面的長寬多出 60 公分。
25. (A)Expediter(叫菜員)；(B)Junior Captain(領班)；(C)Receptionist(領檯)；(D)Sommelier(葡萄酒侍)。
26. (C)適合長時間聊天飲用的雞尾酒為 Gin Tonic。
27. (B)soft drink 屬於非酒精性飲料，hard drink 屬於酒精性飲料。
28. Whisky 加冰塊適合大顆球形冰塊，Long Island Iced Tea 適合方形冰塊，Martini 不須添加冰塊。
29. (B)Ginger Ale(薑汁汽水)為碳酸飲料；(C)decoration 為不可食用的裝飾物，garnish 為可食用的裝飾物；(D)speed rack(快速酒架)設置於吧檯區，專供調酒師快速取用酒類調製使用。
30. (A)沛綠雅(Perrier)是法國生產的天然氣泡礦泉水；(B)全脂牛奶(Whole Milk)乳脂含量在 3.0~3.8%之間；(C)優格(Yogurt)是屬於凝固態發酵乳製品。
31. 飲料調製方法：
木瓜牛奶：(甲)電動攪拌法；灰姑娘：(乙)直接注入法；冰金桔檸檬汁：(丙)搖盪法。
32. (D)港口茶產於屏東縣滿州鄉港口村，符合海拔低、緯度低、日照長、海風強等特色。
33. (B)殺菁的目的是破壞酵素活性，抑制茶葉氧化發酵。
34. (B)嫩芽越多的茶葉，需要用較低溫沖泡出風味；(C)發酵越重的茶葉顏色越深，因此通常用越高溫的水沖泡；(D)輕發酵茶因為發酵程度相當低，需要較低溫沖泡才能萃取出風味。
35. (乙)Darjeeling Tea(大吉嶺紅茶)號稱為香檳紅茶；(丁)Earl Grey Tea(伯爵紅茶)為調味的紅茶。
36. (A)碎形綠茶外形破碎，較容易沖泡出風味；(B)普洱茶茶葉以緊壓茶為主；(C)烏龍茶常為球形居多。

37. 摩納哥位於西歐，地處法國南部，沒有生產咖啡。
38. Santos Coffee(聖多斯咖啡)產於巴西，以出口港命名。
39. 淺焙：極淺度烘焙(Light Roast)、淺度烘焙(Cinnamon Roast)；
中焙：中度烘焙(Medium Roast)、中度微深烘焙(High Roast)、中深度烘焙(City Roast)；
深焙：微深度烘焙(Full City Roast)、極深烘焙(French Roast)、極深度烘焙(Italian Roast)。
40. (A)虹吸式賽風壺(Syphon)適合中研磨顆粒；(C)土耳其式(Turkish Coffee)咖啡適合細研磨顆粒；(D)義式濃縮咖啡機(Espresso Machine)適合細研磨顆粒。
41. 小明：(丙)卡布奇諾咖啡(Cappuccino)；小華：(丁)摩卡咖啡(Mocha)。
42. 法式歐蕾咖啡(Café au Lait)的配方為咖啡和牛奶的比例是 1：1，不含泡沫鮮奶油。
43. 法國種植的產區域由南至北排列順序：(丙)Syrah/Shiraz→(甲)Pinot Noir→(乙)Riesling。
44. (B)馬德拉酒(Maderia)，有「大西洋珍珠」的稱號。
45. Beaujolais Nouveau(薄酒萊新酒)：(甲)每年 11 月第三個星期四全球同步上市；(丙)適合飲用的溫度約在 10~14°C 間。
46. (A)以泥煤(peat)烘烤為蘇格蘭威士忌；(C)愛爾蘭寫成 Whiskey，加拿大則為 Whisky；(D)美國威士忌以玉米為主要原料。
47. (B)拉格啤酒(Lager)，是屬於下層發酵的啤酒。
48. (A)Benedictine D.O.M 來自法國修道院的香甜酒。
49. Tequila Sunrise：
- (1)可林杯放入冰塊，攪拌冰杯後將融水倒出；
 - (2)倒入龍舌蘭及柳橙汁，攪拌均勻；
 - (3)再緩緩倒入紅石榴糖漿沉底。
50. Tequila Sunrise 基酒：Tequila、調製方法：build + float、盛裝杯皿：高飛球杯。

ALeader