

# 114 學年度四技二專統一入學測驗

## 餐旅群專業(二) 試題

1. Ricky 是國際觀光旅館的領檯接待人員，某天他的主管接到了一位 VIP 王董事長的感謝函，文中提到 Ricky 從接聽電話到接待他們進餐廳的服務細節，專業且令人印象深刻。關於下列王董事長感謝函中 Ricky 所提供的服務細節，何者符合服務人員基本禮儀？

- 甲、Ricky 很熱情地介紹王董事長給巡場的經理認識  
乙、Ricky 引導其進入餐廳時，五指併攏，以手勢指引方向  
丙、Ricky 推開包廂的門並先進入，按住門的側邊請賓客進入  
丁、Ricky 於電話五聲響後接起並且詢問：『喂，要訂位嗎？』  
(A)甲、乙            (B)甲、丁            (C)乙、丙            (D)丙、丁。

2. 表(一)中，關於餐巾摺疊技法、過程敘述和成品圖的配對，下列何者正確？

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

選項	技法	過程	成品圖
甲	捲	將餐巾一端捲起呈圓筒狀	
乙	摺	將餐巾以連續且規則的方式，進行推摺或拉摺	
丙	翻	將餐巾翻面或翻拉，做成所需造型	
丁	疊	將餐巾對摺或捲起後，將一端放入夾層中	

表(一)

3. 表(二)中，根據「食品良好衛生規範準則」對於餐飲業應使用之殺菌方式的整理資訊，下列組合何者正確？

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

選項	殺菌法	溫度	消毒物品	最低消毒時間
甲	乾熱	100°C	毛巾、抹布	3分鐘
乙	蒸氣	100°C	餐具	2分鐘
丙	熱水	80°C以上	餐具	2分鐘
丁	煮沸	110°C以上	毛巾、抹布	30分鐘

表(二)

4. 珍書週末時參加朋友辦在國際觀光旅館的婚宴，席開 30 桌，並以中式桌菜方式供餐。根據現代筵席中餐菜單結構與上菜原則順序，下列何者為婚宴當天的正確出菜順序？

①紅燒東坡肉  ②時令水果盤  ③竹笙燉雞湯  ④椰汁千層糕  ⑤五品風味盤  
⑥玉子炒鮮貝

(A)⑤→①→③→⑥→④→②      (B)⑤→③→①→⑥→②→④  
(C)⑤→①→⑥→③→②→④      (D)⑤→⑥→①→③→④→②。

5. 不同的宗教在飲食上多有各自的規範，下列的菜餚何者適合虔誠猶太教信徒選用？

甲、鮭魚佐檸檬芥末橄欖油

乙、蕃茄羅勒義大利麵

丙、奶油焗龍蝦

丁、章魚燉飯

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

6. 小琳是餐飲管理系的學生，為了學以致用，決定在週末前往國際觀光旅館的宴會廳打工，宴會廳的領班指派她負責中餐宴席餐桌擺設。關於小琳的擺設，下列何者正確？

甲、10人份的圓桌擺設，襯盤依時鐘12點、6點、3點、9點的方位依序定位

乙、中餐西吃時，左刀右叉，刀子放筷子左側

丙、餐桌上擺放的調味品包括醬油瓶與醋瓶

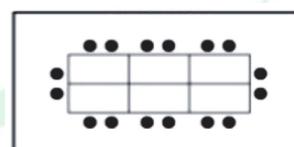
丁、餐桌上匙筷架的擺放方式是左匙右筷

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

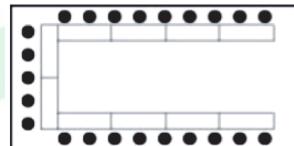
7. 關於西式餐桌擺設的敘述，下列何者正確？
- 甲、歐陸式早餐的餐桌擺設，不提供麵包盤與奶油刀  
乙、單點菜單餐桌擺設，通常於餐點上桌後調整或更換餐具  
丙、午餐或晚餐套餐菜單的餐桌擺設，通常供應果汁杯、麵包盤和麵包刀  
丁、顧客享用 cold appetizer—artichokes 時，餐桌上擺設應包含 finger bowl
- (A)甲、乙            (B)乙、丙            (C)丙、丁            (D)甲、丁。
8. 可可選擇了一間氣氛優雅的西餐廳為美美慶祝生日，席間享用精緻西式套餐。用餐過程中遵循基本的餐桌禮儀。關於兩人用餐禮儀的敘述，下列有幾項正確？
- ①美美用餐過程中暫時離開座位，故將刀叉柄端朝 4 點鐘方向平行擺放  
②可可取用左側麵包盤上麵包，以手撕成小塊，並以奶油刀塗抹奶油後食用  
③可可享用牛排時為避免肉汁流失，吃一塊切一塊  
④美美享用咖啡時，使用咖啡匙將咖啡舀入口中品嘗  
⑤可可用右手持餐叉、左手持餐匙，享用義大利麵
- (A)2            (B)3            (C)4            (D)5。
9. Stan 夫妻前往高級法式餐廳慶祝結婚紀念日，Stan 點了現切法式小羔羊，於是餐廳服務員將服務推車移動至 Stan 夫妻桌旁，進行現場切割。服務員所使用的服務推車應為下列何者？
- (A)liqueur trolley    (B)heated trolley    (C)dessert trolley    (D)carving trolley。
10. 松岡與家人來到國際觀光旅館的中式餐廳享用晚餐，席間他決定點一瓶啤酒(350ml)搭配餐點。關於服務人員服務啤酒的方式，下列何者正確？
- (A)遞送前，先在托盤上擺放已經溫杯的啤酒杯、啤酒以及杯墊  
(B)由顧客左後方，擺上杯墊及啤酒杯，再回工作區拿取開瓶器  
(C)拿瓶倒酒需加快流速，確保啤酒與泡沫達 2：8 最佳口感與風味  
(D)殘酒瓶置放時，啤酒杯在其左方，瓶標朝顧客，以確保擺放合宜。
11. 下列可見於臺灣的餐飲品牌，哪間主要是提供 buffet service？
- (A)  星巴克
- (B)  頂呱呱
- (C)  饗食天堂
- (D)  肯德基

12. 強強的旅行已經進入最後一天，由於連日來行程安排得非常緊湊，且長時間的遊覽讓他感到十分疲憊，因此選擇留在他投宿的國際觀光旅館客房內休息，不再離開旅館用餐。下列哪些餐飲服務的類型，符合強強的需求？
- 甲、in-flight service                          丙、room service  
乙、home-delivery service                    丁、drive-through service  
(A)甲、乙                                        (B)乙、丙                                        (C)丙、丁                                        (D)甲、丁。
13. 泰亨是國際觀光旅館大廳酒吧的服務人員；近期，酒吧推出正統英式下午茶服務，為客人提供高品質的餐飲體驗，為確保同仁熟悉其文化背景與服務方式，經理智秀請泰亨介紹英式下午茶，以確認他是否了解。下列泰亨的介紹內容中，何者正確？
- (A)正統英式下午茶以紅茶為主，常見如伯爵、大吉嶺和錫蘭茶  
(B)始於英國金雀花時代，貴族夫人們共同製作點心的社交聚會  
(C)賓客著輕便服飾，主人席間提供豐富的蔬果給賓客隨意取用  
(D)聚會中貴族站在餐桌旁品嚐茶點以利交談，因此又稱 high tea。
14. Hailey 任職於知名管理雜誌，負責籌辦年度旅館趨勢論壇。論壇內容豐富且實用，提供最新觀點與重要數據，同時吸引近五百位報名者；Hailey 與旅館宴會廳接洽時，強調場地不僅要能容納眾多嘉賓，更要能方便與會者書寫與作筆記，則訂席人員應建議採用下列哪種會議場地布置方式？

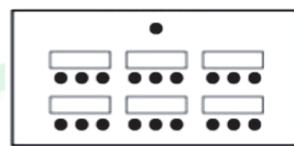
(A)conference-style seating long shape



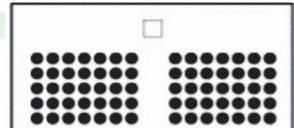
(B)conference-style seating U shape



(C)schoolroom-style/classroom-style seating



(D)theater-style seating



15. 阿杰和他的朋友到知名餐廳用餐。他們點了韓式烤肉和海鮮煎餅，準備享受愉快的聚餐時光。然而，用餐過程中，阿杰突然發現海鮮煎餅中有疑似鋼絲的異物殘留。他立刻向服務人員反映，以求獲得合理的解決。關於服務人員的應對方式，下列何者正確？

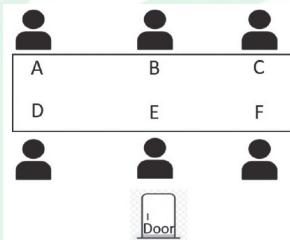
  - (A)感謝告知，已經通知主管前來了解狀況
  - (B)這種小事不用太計較，您就當沒看到就好了
  - (C)這不可能是我們的問題，我們的廚房一向很乾淨
  - (D)這可能是廚房疏失，但超出我的職責，我無能為力。

▲閱讀下文，回答第 16—17 題

在竹科工作的爾軒夫妻計劃於週末前往國際觀光旅館渡假。兩人預計於週五下午辦理入住，並於晚間邀請主管興哲夫妻與部屬禮安夫妻共六人，一同在館內提供美式服務的西餐廳享用晚宴。當晚，餐廳特別安排了一間長桌形式的包廂。爾軒夫妻依循國際禮儀，細心安排興哲夫妻與禮安夫妻的座位；當天賓客從下列餐點中進行套餐搭配選擇：banana flambé、ribeye steak、roast chicken、shrimp cocktail、smoke salmon；餐後爾軒請服務員將餐費直接記入房帳，圓滿結束了一場愉快的聚會。

16. 晚宴的座位席次安排如圖(一)，關於當天之座位與服務安排，下列何者正確？

(A) 興哲應該直接坐在 B 的位置                   (B) 爾軒應該直接坐在 C 的位置  
(C) 服務人員由左側為 D 上主菜               (D) 位置 E 可為賓客點選佐餐酒。



圖(一)

17. 關於當天服務人員的服務流程以及結帳方式，下列組合何者正確？

  - (A)smoke salmon→banana flambé→ribeye steak : Guest/House Ledger
  - (B)shrimp cocktail→roast chicken→banana flambé : Guest/House Ledger
  - (C)smoke salmon→banana flambé→ribeye steak : Personal Entertainment(PE)
  - (D)shrimp cocktail→roast chicken→banana flambé : Personal Entertainment(PE)。

▲閱讀下文，回答第 18—20 題

為慶祝父母的結婚周年紀念日，Jennie 與家人特地選擇了一家知名的米其林三星餐廳，共度這個特別的時刻。他們點選了餐廳的經典套餐，侍酒師貼心地推薦了 champagne(brut)、dry vermouth 和 Pernod 級 Jennie 家人享用。Jennie 一家欣然接受侍酒師的專業建議，同時，Jennie 的爸爸特別單點一杯 Cognac 品飲。用餐間，Jennie 的媽媽愉快地與家人分享了她最近學到的佐餐酒知識，讓這場晚宴增添了更多的話題與樂趣。

18. 上述侍酒師推薦的飲品是哪一類的酒飲？  
(A)aperitif            (B)dessert wine        (C)digestif            (D)house wine。

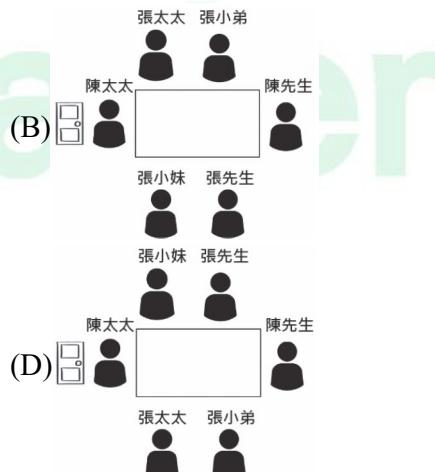
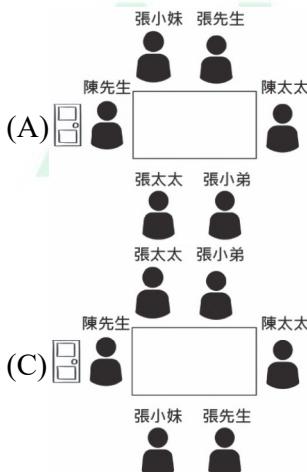
19. 關於 Jennie 媽媽分享的佐餐酒知識內容，下列何者正確？  
(A)我們在品酒時應該遵循的步驟是 smell→swirl→sip→sight  
(B)想喝 Beaujolais Nouveau 嗎？要的話我們要先請服務人員醒酒  
(C)我聽說如果發現酒裡面有 sediment，喝的時候就要先 decanting  
(D)紅酒瓶口會用鐵絲固定，這樣可以有效防止瓶塞意外彈出來。

20. 關於 Jennie 爸爸單點飲品的敘述，下列何者正確？  
(A)盛裝酒杯窄口大肚，運用手溫促進酒香散發時，將香氣保留在杯內  
(B)是使用米為原料加入酵母發酵釀成的酒，可以溫熱飲用也可以冰飲  
(C)此飲品依比例加上 vermouth 和 Angostura Bitters 可調製成 Manhattan  
(D)此飲品加上煮好的咖啡、鮮奶油和五彩巧克力米，可調製成 Irish Coffee。

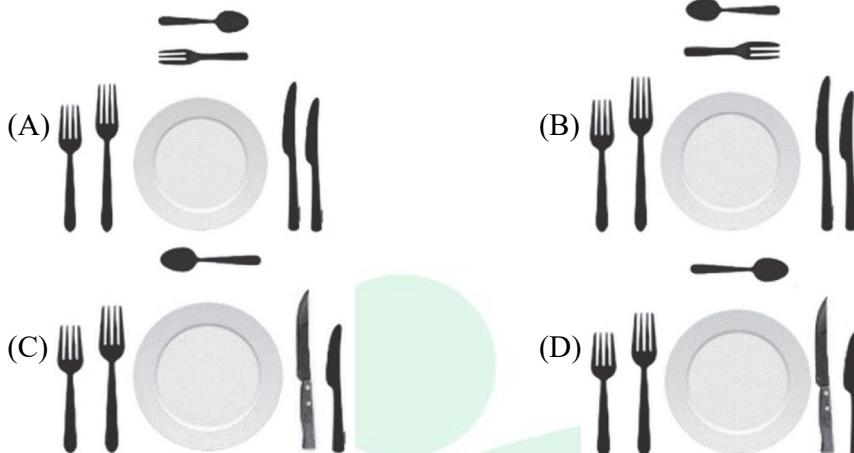
▲閱讀下文，回答第 21—23 題

陳先生夫妻宴請客戶張先生夫妻及其兒女張小弟與張小妹，共六人至高級西餐廳用  
餐，他們點用相同的套餐，套餐內容包含凱薩沙拉、白酒燴雞以及巧克力蛋糕，其中  
凱薩沙拉具表演性質，會於顧客面前製備後，再由服務員從顧客右側服務上菜。

21. 關於此次宴客席次的安排，下列何者正確？



22. 關於此套餐的餐具擺設，下列何者正確？



23. 當天宴會中的凱薩沙拉，從攪拌到上桌，是以下列何種餐飲服務方式供餐？

(A)American service (B)Chinese service (C)Guéridon service (D)Russian service。

▲閱讀下文，回答第 24–25 題

Kayla 身為國際觀光旅館宴會廳之領班，在今日婚宴前須帶領服務員 Ruby 完成接待檯的桌裙鋪設與餐巾折疊，且確認 Ruby 在婚宴中服務操作的正確性。

A. 宴會前，Kayla 對 Ruby 提供長桌桌裙鋪設以及餐巾折疊的相關操作說明：

- 甲、桌裙為婚宴與宴會活動，進行自助餐檯、接待檯與展示台鋪設時使用
- 乙、圍鋪桌裙時，第一針、最後一針，以及每個轉角約 8 公分處以活針固定
- 丙、折疊服勤用服務巾，應正面朝上，上下各折 1/4 至中心線，再上下對折
- 丁、摺疊餐巾，應以手背或手刀壓褶痕，避免手掌觸碰，以減少衛生汙染

B. 宴會中，Kayla 紀錄 Ruby 在操作服務叉匙及進行托盤服務的執行狀況：

- 甲、服務清蒸虎斑魚時，兩手各拿一隻魚刀進行鏟取，以避免破壞魚的外觀
- 乙、服務滷牛腱時，服務叉在上，叉齒朝上、服務匙在下，往自己方向鏟起
- 丙、將先上桌的菜餚放置於托盤內側，再將後上桌的單點啤酒放置托盤外側
- 丁、將長托盤上肩托持時，左手掌心向上，五指緊閉、四指朝前、掌心向後

24. 關於宴會前，Kayla 對 Ruby 提供長桌桌裙鋪設以及餐巾折疊操作說明，請選出下列正確的組合。

(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。

25. 關於宴會中，Ruby 操作服務叉匙及使用托盤上的工作執行紀錄，請選出下列正確的組合。

(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。

26. 近日家正到恰恰連鎖飲料店消費，看到店家張貼於民國 112 年 1 月 1 日公布之「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」；關於該規定的敘述，下列何者正確？甲、該標示規定由行政院衛生福利部食品藥物管理署負責制定；乙、含有咖啡因成分之現場調製飲料，應標示並加註該杯飲料總咖啡因含量之最高值；丙、以茶葉、茶粉、茶湯、茶湯之濃縮液，或以天然茶葉製得之原料調製者，應標示茶葉原料來源之原產地(國)；丁、果蔬菜汁含量應達百分之五以上者，始得以果蔬菜汁為品名；未含果蔬菜汁者，應於品名標示果蔬菜汁風味字樣
- (A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。
27. 小谷今日入住某國際觀光旅館，整日皆在館內活動，且參與的每項活動皆設有吧台提供飲料服務。他下午先在大廳與朋友享用輕食及談天，傍晚參加公司在宴會廳舉辦的大型尾牙晚宴，晚餐後到頂樓品飲雞尾酒。關於小谷入住當天從早到晚前往各活動中酒吧場合的排序，下列何者正確？
- (A)banquet bar→lobby bar→lounge bar  
(B)lobby bar→banquet bar→lounge bar  
(C)lobby bar→lounge bar→banquet bar  
(D)lounge bar→banquet bar→lobby bar。
28. 關於臺灣茶樹的主要品種、栽種及其風味敘述，下列何者正確？
- (A)青心烏龍是栽種面積最廣泛的小葉種茶樹  
(B)臺灣茶葉的茶樹品種多屬主幹明顯的喬木型  
(C)臺茶 13 號又名金萱，有天然的淡奶香味，適合用來製成包種茶與烏龍茶  
(D)臺茶 18 號俗稱阿薩姆紅茶，屬於小葉種紅茶，具有肉桂味與薄荷的香氣。
29. 冠廷在海拔 1500 公尺高的觀光風景區經營飲料店，平日顧客門可羅雀，假日則有較穩定的來客數，且供應商平均每個月補貨一次。冠廷應選擇下列何種乳品，可確保較長的保存期限？
- (A)fortified milk (B)fresh milk (C)raw milk (D)sterilized milk。
30. 調酒師阿豆過年期間休假，於是到超市選購了柳橙汁、番茄汁、鳳梨汁、蘇打水、通寧水與薑汁汽水，打算運用這些原料調製成雞尾酒供親友飲用。關於阿豆製作的雞尾酒與果蔬菜汁或碳酸飲料的搭配，下列何者正確？
- 甲、Bloody Mary 使用番茄汁  
乙、Tequila Sunrise 使用柳橙汁  
丙、Mojito 與 Gin Tonic 使用同一款碳酸飲料  
丁、Gin Fizz 與 Horse's Neck 都有加入蘇打水  
戊、Piña Colada 與 Singapore Sling 皆有使用鳳梨汁
- (A)甲、乙、丙 (B)乙、丙、丁 (C)甲、乙、戊 (D)丙、丁、戊。

31. 關於冷泡茶的茶葉沖泡時間與沖泡技巧之敘述，下列何者正確？
- (A)想要達到冷泡茶的最佳濃度，應將 1 公克茶葉配上 200 公克水長時間浸泡  
(B)在相同沖泡濃度下，輕發酵茶葉的浸泡時間會短於全發酵茶葉的浸泡時間  
(C)在相同沖泡濃度下，冷泡茶所需浸泡時間高於熱泡茶，茶湯滋味也更苦澀  
(D)冷泡茶必須先將茶葉用熱開水沖泡一次後，再置於一定比例的冷開水浸泡。
32. 慕雲與朋友相約至網紅餐廳喝下午茶，入座後店員遞上製作精美的午茶菜單，兩人翻閱後覺得菜單中調味茶(flavored tea)的品項最適合他們，因此點了兩款不同風味的調味茶。關於調味茶的敘述，下列何者正確？
- (A)blue mallow 含花青素使茶湯呈藍色，會抑制血小板凝集因此孕婦不宜飲用  
(B)lavender 又稱海中之露，除能沖泡飲用外，亦可使用於烹飪與西點烘焙中  
(C)rosemary 的花朵是藍紫色，以熱水沖泡後的茶湯加入檸檬汁後會變色  
(D)verbena 氣味清新，且具有檸檬香氣，因此又名檸檬馬鞭草。
33. 某日老師在飲料實務課程單元介紹茶的歷史與發展趨勢，雨晴因忘記帶課本，所以在筆記本中記下老師當日上課的重點，內容如下：
- 甲、追溯茶的緣起，相傳中國是最早發現並利用茶葉的國家
- 乙、唐朝的陸羽在《茶經》一書中提到「茶之為飲，發乎神農氏，聞於魯周公」
- 丙、聯合國糧食暨農業組織(FAO)資料顯示，全世界茶葉的年消費量以紅茶為主，綠茶次之
- 丁、約 17 世紀初，英國人設公司將中國的茶葉引入歐洲等西方國家，造就歐洲飲茶文化
- 雨晴筆記的內容何者錯誤？
- (A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁。
34. 醇香咖啡館對自家咖啡產品品質的堅持，從選豆、烘豆到沖煮的每個環節都嚴格把關，為了避免瑕疵豆影響咖啡風味，在生豆烘焙前通常會先進行挑豆工作，去除瑕疵豆以維持咖啡品質；下列何者不須挑除？
- (A)圓豆 (B)黑豆 (C)帶殼豆 (D)貝殼豆。
35. 咖啡生豆的分級制度，全世界並無統一規定，大多以各個國家或地區自行制定。咖啡館計畫採購中美洲瓜地馬拉產區的優質咖啡生豆進行銷售，應參考下列何種標示較正確？
- (A)依海拔高度標示 (B)依瑕疵豆比例標示  
(C)依咖啡生豆大小標示 (D)依咖啡售價高低標示。

36. 餐三丙學生規劃於畢業成果展中利用飲料實務課程所學，進行咖啡烘焙且製作成耳掛式咖啡包禮盒作為靜態展示的成品，同時致贈驚喜包給班導師，除了反饋所學也表示謝忱。班上同學觀察班導的偏好後，得知老師平常喜歡喝美式咖啡，學生選擇下列何種烘焙程度最為合適？
- (A)full city roast    (B)Italian roast    (C)light roast    (D)medium roast。
37. 凱文開車載著美英參加同學會聚餐，餐後兩人都點圖(二)的熱咖啡系列飲品，美英喜歡加泡沫鮮奶油的飲品；下列組合中何者不適合負責開車的凱文，但符合美英的口味偏好？
- (A)凱文：阿法奇朵(Affogato)、美英：維也納咖啡(Vienna Coffee)  
(B)凱文：維也納咖啡(Vienna Coffee)、美英：卡布奇諾咖啡(Cappuccino)  
(C)凱文：愛爾蘭咖啡(Irish Coffee)、美英：維也納咖啡(Vienna Coffee)  
(D)凱文：愛爾蘭咖啡(Irish Coffee)、美英：阿法奇朵(Affogato)。



圖(二)

38. 為了落實聯合國永續發展目標(sustainable development goals ,SDGs)，咖啡產業的發展從種植、加工、烘焙、銷售到消費過程，無論是咖啡農民或消費者都應共同努力實現，在生態環境方面會要求減少農藥和化肥的使用、保護水資源等；經濟可持續性方面要求確保產品的市場競爭力、提高生產效率和品質、降低成本等。關於咖啡生豆的精製過程，下列何者是簡易且經濟的加工方法？
- (A)dry/natural process    (B)honey process  
(C)semi-washed process    (D)washed process。

39. 咖啡烘焙方式與流程會影響最後的風味、香氣、口感等，身為一位烘豆師必須掌握烘焙時的烘焙曲線與技巧，及不同烘焙程度過程中的風門、溫度、火力等控制，關於咖啡烘焙中咖啡豆變化的敘述，下列何者正確？
- (A)完成烘焙的豆子重量會變重
  - (B)銀皮會隨著烘豆過程自然脫落
  - (C)脫水階段生豆顏色會由黃慢慢轉灰綠色
  - (D)二爆後的咖啡豆表面會出現油脂且酸味增加。
40. 小志來到熱炒店參加朋友生日聚會，準備大口喝啤酒，服務人員詢問小志對啤酒的偏好，小志說：「我喜歡上層發酵方式、口感偏重、苦味、酒精濃度較高，且酒體顏色較深的啤酒」。關於小志對啤酒偏好的敘述，下列何者較適合提供給小志？
- (A)bock
  - (B)lager
  - (C)pilsner
  - (D)stout。
41. 阿娟就讀觀光科，學校安排到國內的 KK 酒廠參訪，看到表(三)再製酒的介紹看板，發現某些酒的介紹不完全正確；請幫忙阿娟於表(三)品名、圖片以及主要基底原料的資訊中，選出正確的配對。
- (A)甲、乙
  - (B)甲、丁
  - (C)乙、丙
  - (D)丙、丁。

編號	品名	圖片	主要基底原料
甲	竹葉青酒		高粱
乙	龍鳳酒		高粱
丙	雙鹿 五加皮酒		稻米
丁	鹿茸酒		稻米

表(三)

42. 飲料實務課堂上，老師在複習基酒重要概念時，詢問學生有關烈酒在蒸餾製程完成的當下，酒體所呈現的顏色，下列哪些同學的回答是正確的？
- 小英：rum 呈無色透明  
小倫：tequila 呈淡金色  
小哲：brandy 呈琥珀色  
小俊：gin 呈無色透明
- (A)小英、小倫      (B)小哲、小俊      (C)小倫、小哲      (D)小英、小俊。
43. 秀秀預計在今年度完成葡萄酒酒莊之旅，並依照舊世界葡萄酒產區→新世界葡萄酒產區安排旅程，下列何者符合上述順序之旅遊安排？
- (A)西班牙、澳洲→法國、德國      (B)義大利、阿根廷→西班牙、美國  
(C)法國、阿根廷→澳洲、智利      (D)德國、義大利→智利、美國。

▲閱讀下文，回答第 44–45 題

李大明計劃報名參加以低碳、環保、永續為目的之創意咖啡飲品競賽，其部分簡章規定如下：

- ①主材料咖啡豆需取用臺灣主要咖啡產區種植的咖啡
- ②副材料需含至少一種臺灣在地農產品
- ③調製一杯創意咖啡飲品，冷熱與容量不拘
- ④現場提供參賽者工作檯一張及 100°C 热水和冰塊
- ⑤現場嚴禁使用電力或明火加熱的器具
- ⑥競賽時間開始後，現場進行研磨
- ⑦咖啡原料一律於競賽調製時間進行萃取，不得事先萃取
- ⑧其他所需器具及設備，由參賽者自備
- ⑨前置作業準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後時間 2 分鐘

44. 依競賽簡章規定，下列可供李大明參賽的咖啡萃取設備有幾項？
- Aero Press、Belgium Royal Coffee Maker、Clever Coffee Drip、French Press、Moka Pot、Neapolitan Flip Drip
- (A)5      (B)4      (C)3      (D)2。
45. 李大明參賽時除了自備主材料及副材料、咖啡萃取設備、沖壺、磅秤、量杯、成品杯等器具外，還須使用到下列何種器具？
- (A)填壓器      (B)手搖磨豆機      (C)汽化瓦斯爐      (D)紅外線鹵素燈。

▲閱讀下文，回答第 46–47 題

榮輝畢業後須接管家中製茶事業，因此報名參加了製茶技術的課程。老師在第一天的導論課程中介紹關於茶葉中富含的多種成份，並說明茶葉的香氣與滋味來源。第二天課程講解茶菁採摘與製茶的過程，說明茶葉的製作過程包含採菁、萎凋、殺菁、揉捻、發酵、乾燥，並點出各步驟中的物理與化學特性。

46. 關於第一天上課內容的敘述，下列何者錯誤？

- (A)胺基酸是構成茶葉香氣與滋味的來源之一
- (B)咖啡因具苦味、且溶於水，有提神、利尿的效果
- (C)未經發酵的綠茶其維生素 C 含量比全發酵的紅茶少
- (D)茶葉本身富含多種礦物質，因此泡出的茶湯為鹼性。

47. 關於第二天榮輝所學的課程內容敘述，下列何者正確？

- 甲、臺灣茶樹的茶菁一年限採 1~3 次
  - 乙、殺菁過程是以高溫的方式抑制茶菁繼續發酵
  - 丙、發酵程度越高的茶其沖泡後的茶湯呈黃綠色
  - 丁、經過乾燥過程後的茶葉稱之為毛茶或粗製茶
- (A)甲、乙                   (B)甲、丙                   (C)乙、丁                   (D)丙、丁。

▲閱讀下文，回答第 48–50 題

為慶祝國家棒球隊獲得世界冠軍，Blue Ocean Bar 舉辦慶祝活動，提供四款雞尾酒作為搭配，凡答對兩題雞尾酒知識題的顧客，可免費獲得調酒一杯。這項活動吸引小芳的注意，決定試試看！四款雞尾酒如下：Gibson、Horse's Neck、Orange Blossom、Pink Lady

48. 小芳抽到的第一個問題：關於 cocktail 與 garnish 的組合，下列何者錯誤？

- (A)Gibson : cocktail onion                   (B)Horse's Neck : lemon spiral
- (C)Orange Blossom : salt rimmed           (D)Pink Lady : lemon peel。

49. 答對了一題的小芳躍躍欲試，準備進行第二題，問題二：以下哪一款雞尾酒使用的基酒與其它三者不同？

- (A)Gibson                   (B)Horse's Neck           (C)Orange Blossom (D)Pink Lady。

50. 小芳答對了兩題，獲得一杯免費的雞尾酒，選了一款能滿足「口感較為清涼、適合長時間飲用」的雞尾酒，最可能是下列何者？

- (A)Gibson                   (B)Horse's Neck           (C)Orange Blossom (D)Pink Lady。

## 餐旅群專業(二)－【解答】

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

