



# 公告試題僅供參考

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

115 學年度科技校院四年制與專科學校二年制  
統 一 入 學 測 驗 試 題 本

餐 旅 群

專業科目(二)： 餐飲服務技術、  
飲料實務

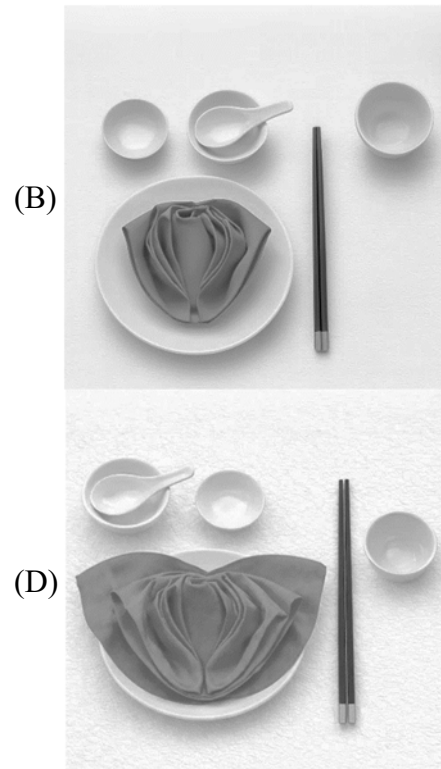
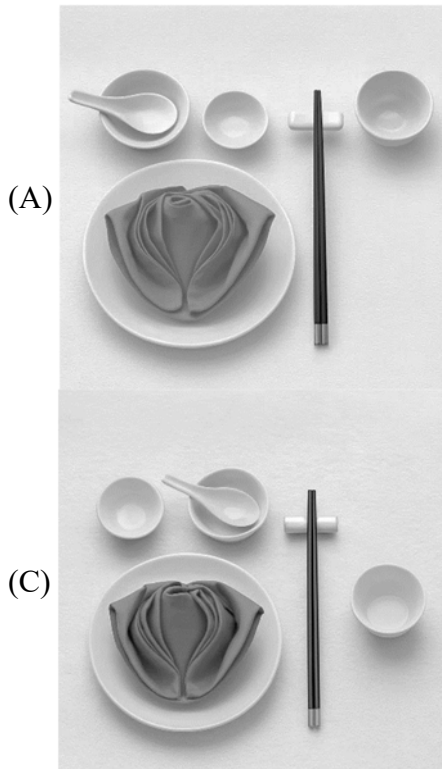
## 【注 意 事 項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
- 3.本試題本共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試題本最後一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試題本均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡(卷)同一題號對應方格內，用 2B 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
- 5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試題本空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.請在試題本首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼及姓名，考完後將「答案卡(卷)」及「試題本」一併繳回。

准考證號碼：□□□□□□□□ 姓名：\_\_\_\_\_

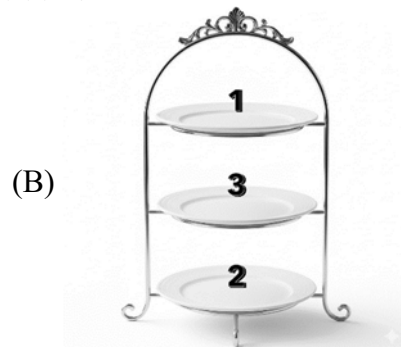
考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼及姓名，再翻閱試題本作答。

1. 在一場西式晚宴中，服務人員依正式西餐用餐方式進行餐具擺設。當賓客開始享用牛排時，會使用到下列哪一組餐具？  
(A) dinner fork、steak knife (B) escargot fork、steak knife  
(C) oyster fork、steak knife (D) salad fork、dinner knife
2. Jack 在餐廳服勤時須使用服務叉匙為顧客提供桌邊服務，關於服務叉匙的運用，下列敘述何者正確？  
(A) 夾派麵包時，服務人員由顧客右側以指握式服務麵包  
(B) 舀取片狀菜餚與湯汁時，服務叉齒朝下操作為顧客分菜  
(C) 服務全魚以左匙右叉分割魚肉，服務叉齒朝下將魚肉分至盤中  
(D) 長條薄片菜餚，須以服務叉捲起，再反捲將食物平放顧客餐盤上
3. 關於西餐廳外場服務人員上餐與撤餐的服務技巧，下列敘述何者正確？  
(A) 鐵板牛排上餐以雙手持四盤，每次最多不超過五個為限  
(B) 撤餐過程中，服務人員先 scrape 再 separate 最後 stack  
(C) 餐盤預熱過久，盤子太燙，可用口布墊在盤底  
(D) 為講求送餐速度與效率，可雙手持三個沙拉盤
4. 小花帶日本朋友奈奈到餐廳用餐，用餐過程中發現餐具與杯器皿有髒污，影響用餐心情，經反應後服務人員立即更換乾淨的餐具給他們。主管隨即檢視服務人員擦拭餐具的方式，下列敘述何者正確？  
(A) 以熱水之水蒸氣擦拭玻璃杯，徒手握住杯口用服務巾擦拭  
(B) 以服務巾取盤緣，擦拭盤緣與盤面，最後擦拭盤底  
(C) 擦拭餐刀時，應先使用蒸氣，刀刃朝右以右手擦拭  
(D) 服務人員以客用口布逐一擦拭餐叉與餐匙
5. 關於中式小吃個人餐桌擺設，下列何者正確？



6. Bill 工作的國際觀光旅館承接一場國際會議，準備餐點時他需要了解不同宗教的飲食禁忌與習慣。下列敘述何者正確？  
(A) Buddhism 是健康律法之素食，肉類少吃  
(B) Catholicism 週五禁食牛、羊，以魚類為主食  
(C) Christianity 禁吃豬肉，禁止酒、咖啡等刺激性飲料  
(D) Judaism 不吃牛肉、豬肉，只吃魚和蔬菜類，不喝酒
7. Emma 到傳統西式餐廳用餐，共享用了十餘道菜餚，在用餐過程中有一道以果汁等調製而成的霜凍狀飲品，讓 Emma 回味無窮。Emma 所飲用的是下列哪一種飲品？  
(A) savoury (B) spirit (C) sorbet (D) Sprite
8. 關於中式宴席的餐具擺設敘述，下列何者正確？  
甲、先訂出 9、3 點鐘定位後，再依其餘人數順序依逆時針方向擺設  
乙、進行擺設時，先擺放顧客的盤、碗、杯皿，再擺放公共物品  
丙、中餐宴席若有飲用葡萄酒，則會在骨盤左方擺設葡萄酒杯  
丁、餐桌擺設的口布摺疊後，大小以不超過骨盤為原則  
(A) 甲、丙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 乙、丁
9. 近年因國際交流頻繁、疫情後餐飲服務更重視衛生與專業禮儀。Samuela 是一位餐飲科的學生，正在準備統一入學測驗，她在整理課堂筆記與教科書內容時，發現部分筆記內容有誤。關於用餐禮儀的敘述，下列何者正確？  
甲、食用帶殼蝦子時，應先以刀叉切斷頭尾，蝦身可用手剝殼後享用  
乙、用餐過程中，若餐具不慎掉落地面，應立即彎腰撿起，以免影響他人  
丙、日本料理中，食用生魚片時，應將山葵與醬油充分混合，再沾食生魚片  
丁、食用有魚刺或帶骨之食物時，應以手或餐巾掩口，將骨頭吐於手中後，再放入骨盤  
(A) 甲、乙 (B) 乙、丙 (C) 丙、丁 (D) 甲、丁
10. 某餐飲集團經營三種不同型態的自助式服務餐廳：餐廳 A 採 buffet、餐廳 B 採 cafeteria、餐廳 C 採 semi-buffet。關於自助式服務餐廳之敘述，下列何者正確？  
(A) 餐廳 A 之服務人員需提供一對一點餐服務，並依顧客實際取餐量計費  
(B) 餐廳 B 之顧客持托盤沿餐檯取餐，結帳時採固定價格，不因餐量多寡而異  
(C) 餐廳 C 結合餐桌與自助式服務，依據顧客所選取之主餐計價，其餘餐點可自取  
(D) 自助式服務又稱 shelf service，係指顧客自行前往餐檯，依個人需求自由取餐
11. 大大百貨公司美食街計畫引進台式鐵板燒，採 open kitchen counter service。關於此服務型態的特性，下列敘述何者正確？  
甲、廚師於料理檯內供餐，縮短送菜及點菜時間，提升效率  
乙、點餐的櫃檯兼具製備餐點，以及顧客用餐區的雙重功能  
丙、此服務型態因空間規劃有限，顧客與廚師間的互動較少  
丁、同美式、英式服務，皆屬強調正式引座點餐的餐桌服務  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁

12. 新進員工 Hark 正在接受客房餐飲服務的職前訓練，關於其教育訓練內容下列何者正確？
- 甲、客房餐飲服務隸屬房務部，服務對象不限館內住客，且對外開放一般大眾訂餐
  - 乙、預訂翌日早餐應填寫 door hunger 於傍晚前掛在房門外把手，並致電房務部
  - 丙、送餐需敲門並報稱 room service。若房客未應門，嚴禁擅自進入，以維護客人隱私與財產安全
  - 丁、服務員依餐量選擇工具，少量餐點可用 tray 遞送，多人份全餐則應使用 room service wagon/trolley 服務
  - 戊、因遞送人力與設備成本較高，售價通常高於館內餐廳，且會額外加收服務費或送餐服務費
- (A) 甲、乙、丙      (B) 甲、乙、戊      (C) 乙、丙、丁      (D) 丙、丁、戊
13. 小瑛為餐飲管理系學生，正在接受國際觀光旅館人力資源部訓練課程之 aperitif 口試測驗。關於小瑛所回答之 aperitif 相關知識，下列敘述何者正確？
- 甲、幫助消化、促進腸胃蠕動
  - 乙、dry Vermouth 為適合之酒款
  - 丙、aperitif list 通常可於客人入座確認後呈遞
  - 丁、通常酒精濃度較餐後酒高，可增進食慾
- (A) 甲、乙      (B) 乙、丙      (C) 丙、丁      (D) 甲、丁
14. 關於餐後酒的特點，下列敘述何者正確？
- 甲、brut Champagne 為法國著名之餐後酒
  - 乙、cream Sherry 為西班牙著名之餐後酒
  - 丙、Sauternes 為法國著名之餐後酒
  - 丁、vintage Port 為德國著名之餐後酒
- (A) 甲、乙      (B) 乙、丙      (C) 丙、丁      (D) 甲、丁
15. 下午茶起源於英國，最初為上流社會的社交活動之一。傳統英式下午茶 (Low Tea) 茶點大多置於三層架上，包含：1. 司康 (Scone)、2. 三明治或鹹派、3. 水果塔、蛋糕。關於這三種不同類型之鹹甜點心之排列，下列圖片何者正確？

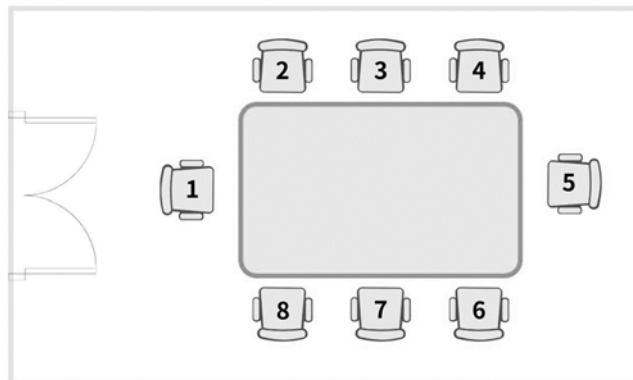


16. 關於中餐服務的流程，下列敘述何者正確？  
甲、用餐服務菜餚流程為傳菜→秀菜→上菜→旁桌分菜  
乙、於旁桌完成菜餚分菜後，由主賓右側提供上菜服務  
丙、服務紹興酒時，通常先將酒倒入公杯中，再持公杯倒入客人的小酒杯中  
丁、奉茶服務以順時針方向，由主人、年長者、女士之左側，優先開始服務  
(A) 甲、乙                      (B) 乙、丙                      (C) 丙、丁                      (D) 甲、丁
17. 熱炒餐廳陸續接獲多名顧客致電投訴，在用餐後 6 至 12 小時內出現腹瀉、噁心及嘔吐等症狀。衛生局接獲通報後立即前往稽查，發現廚師手有傷口化膿且未包紮。此一食物中毒事件最可能是下列何種致病菌所造成？  
(A) 大腸桿菌                      (B) 沙門氏菌                      (C) 肉毒桿菌                      (D) 金黃色葡萄球菌

### ▲閱讀下文，回答第 18-20 題

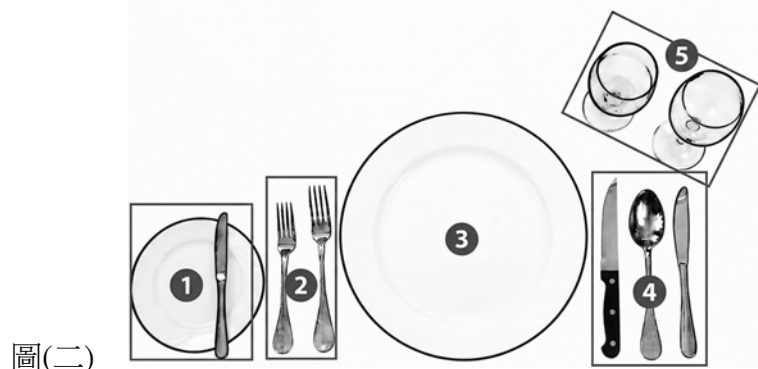
Kris 為國際星級飯店法式餐廳經理。常客高董事長夫婦舉辦結婚 30 週年的紀念晚宴，邀請摯友王醫師夫婦為主賓，李律師夫婦及白總經理夫婦共同赴宴，該晚宴共 8 人。高董事長指定於長型包廂餐桌用餐，並請其夫人於餐桌另一端與他對坐，席次安排上盡可能遵循男女賓客相間而坐之原則，餐會的場地與座位配置如圖(一)。高董事長請主廚在客製套餐(含開胃菜、湯、主菜)中，安排具視覺效果的 flambé service。Kris 遂請新進實習生 Layla 依據菜單，完成席次規劃與西式餐具擺設。

18. 晚宴的座位配置圖如圖(一)，關於 Layla 規劃的西式席次安排，下列敘述何者正確？



圖(一)

- (A) 主人高董應該安排在 5 號位置  
(B) 男主賓王醫師應安排在 8 號位置  
(C) 7 號位置應安排李律師或白總經理  
(D) 女主賓王醫師夫人應安排在 3 號位置
19. 因餐桌空間有限，Layla 先規劃前菜、湯品及主餐等西式餐具擺設如圖(二)。關於 Layla 擺設這些餐具之順序，下列何者正確？  
(A) ③→④→⑤→②→①  
(B) ③→②→④→⑤→①  
(C) ③→①→②→④→⑤  
(D) ③→④→②→①→⑤



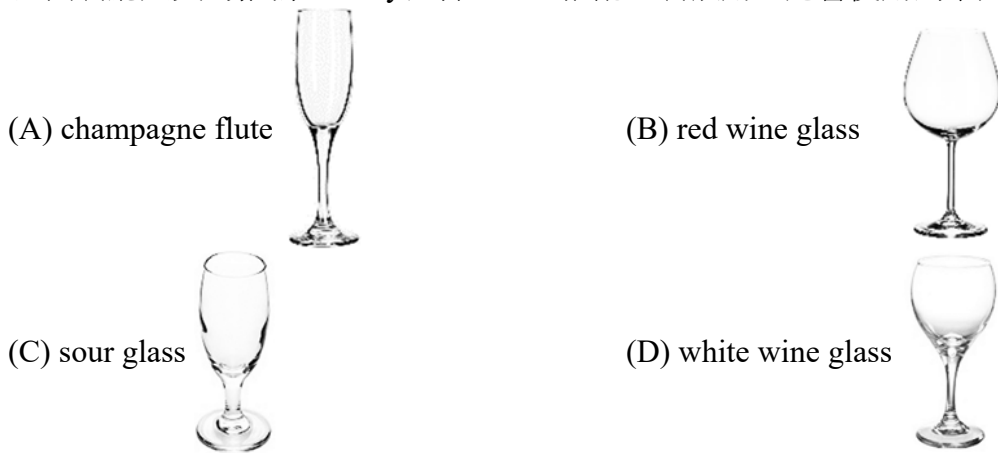
圖(二)

20. 為符合高董事長的要求，主廚在餐宴中最可能提供下列哪兩道菜餚？
- (A) Crêpes Suzette、black pepper steak      (B) Crêpes Suzette、steak tartare  
(C) smoked salmon、black pepper steak      (D) steak tartare、smoked salmon

### ▲閱讀下文，回答第 21-22 題

Mary 與 Tom 為慶祝 18 歲生日，第一次到國際觀光旅館的西式餐廳用餐，透過服務人員推薦，Mary 點嫩煎黑胡椒牛排套餐、Tom 點法式香煎鴨胸佐堅果奶油魚排套餐。Mary 對當天用餐經驗很難忘，其中 Grace 於門口微笑接待入座，Frank 在用餐過程中親切服務每一道菜，Sophia 保持笑容處理隔壁桌抱怨事件，Eric 細心為他們介紹各產區葡萄酒，讓 Mary 印象深刻。

21. 關於餐廳員工與工作職稱之配對，下列敘述何者正確？
- (A) Frank 是 waiter、Eric 是 bartender  
(B) Eric 是 sommelier、Grace 是 bartender  
(C) Grace 是 receptionist、Sophia 是 captain  
(D) Frank 是 sommelier、Sophia 是 apprentice
22. 經由餐廳人員的推薦，Mary 選擇 merlot 搭配主餐飲用，她會使用到下列哪一款杯子？



### ▲閱讀下文，回答第 23-25 題

可可為國際觀光旅館宴會廳之實習生。該旅館即將承接萬萬公司舉辦之「年度高階主管會議暨餐會」，與會人數共 20 位。宴會廳張經理帶領部門同仁與實習生，依萬萬公司之需求，共同規劃會議場地配置，並執行專業西餐服務流程。萬萬公司之需求如下：

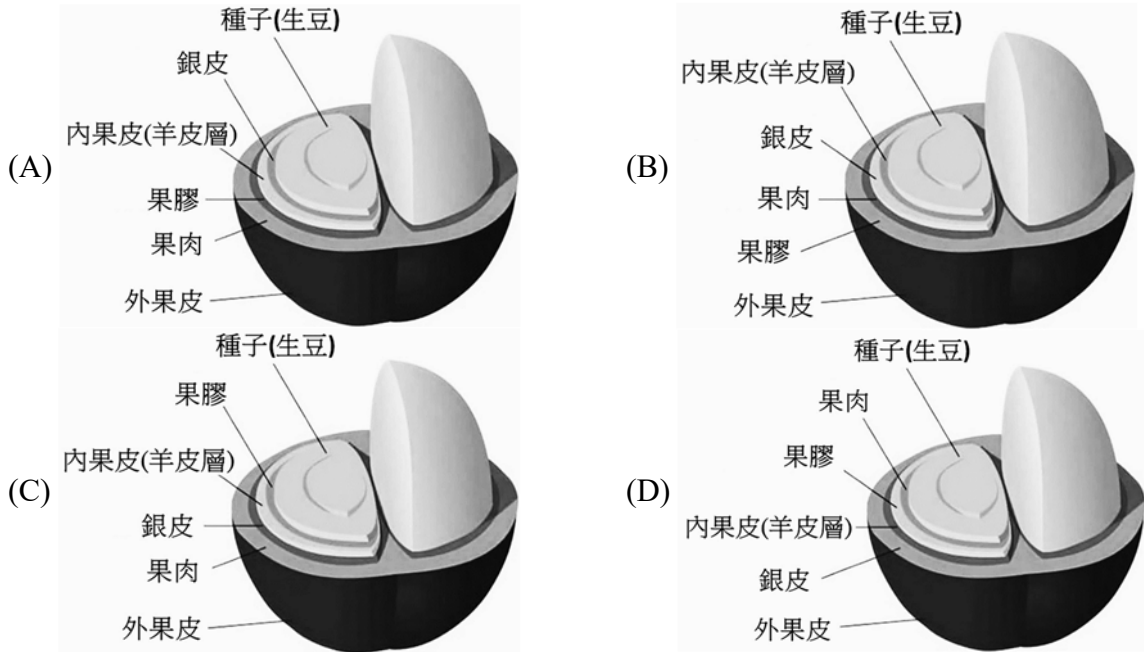
- 甲、會場桌椅擺設須便於與會者書寫與交流，不可在座位後方安排另一位與會者就坐；  
以避討論時，前方的與會者須回頭和後方與會者交流
- 乙、會議結束後，須於同一場地舉辦西式套餐宴席
- 丙、西式套餐宴席主餐為 12 份 sea bass 及 8 份 sirloin steak，每份主餐搭配 1 杯佐餐葡萄酒
- 根據萬萬公司之需求，宴會廳張經理所規劃的服務流程如下：
- ①先派送麵包後再提供奶油，且麵包可無限量供應至甜點結束後
  - ②西餐清湯以雙耳湯碗搭配底盤盛放後呈遞
  - ③佐餐葡萄酒須於上主菜前完成葡萄酒服務
  - ④上甜點前，應將點心叉置於客人左手邊，點心匙置於客人右手邊

23. 若依據與會人數以及客戶需求，關於會議之桌椅擺列方式，下列何者最適合？
- (A) T 字型      (B) E 字型  
(C) 教室型      (D) 戲院型

24. 關於張經理所規劃與執行之專業西餐服務流程，有幾項敘述正確？  
(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4
25. 關於餐會中所預訂之主餐，下列何種佐餐酒之搭配數量正確？  
(A) 12 杯 merlot、8 杯 gamay  
(B) 12 杯 gamay、8 杯 sauvignon blanc  
(C) 12 杯 chardonnay、8 杯 sauvignon blanc  
(D) 12 杯 sauvignon blanc、8 杯 cabernet sauvignon
26. 小新參加有獎徵答活動，抽到「飲料大小事」的題組，該題組提及之下列敘述何者正確？  
甲、依據行政院主計總處「行業統計分類」，飲料業與餐食業同屬餐飲業  
乙、依據我國「菸酒管理法」之規定，無酒精性飲料為不含酒精成分的飲料  
丙、含有酒精成分的調製飲料稱為 mocktail，反之則稱為 cocktail  
丁、prepared drink 的保存期限較 ready-to-drink 短，但口感較新鮮  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
27. 昀邦協助大樂西餐廳規劃吧檯，關於吧檯區域的功能，下列敘述何者正確？  
甲、back bar 為製備飲料的區域  
乙、under bar 為陳列與展示酒類的區域  
丙、front bar 為顧客點餐或取飲料的區域  
丁、就吧檯區域而言，高度以 under bar 最低  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁
28. 科技公司為慶祝新任董事長交接舉辦慶祝茶會，向餐廳訂購餐點及一缸大型的雞尾酒，要求優先選用地食材，且希望雞尾酒能維持冰涼度與濃度；在調製時應選用下列何種冰塊最符合客戶需求？  
(A) block of ice (B) crushed ice (C) ice cube (D) lump of ice
29. 詩涵想調製帶有氣泡口感的飲品，關於她所添加之氣泡飲的風味，下列敘述何者正確？  
(A) soda water 可增添苦味 (B) ginger ale 可增添苦味  
(C) ginger ale 不增添其他香氣與味道 (D) soda water 不增添其他香氣與味道
30. 阿偉準備與朋友到野外露營，由於沒有準備冷藏保冰設備，但又想買乳製品當隔日早餐卻不知如何選擇，他的朋友提供建議如下：  
朋友1：建議買巧克力調味乳，有巧克力的香濃，還含有30%牛奶，營養成分同鮮乳  
朋友2：鮮奶經加熱殺菌，營養豐富，可惜需要冷藏，不適合帶去當隔日早餐  
朋友3：買保久乳最適合，它是以生乳經過高溫滅菌製成，保存期限長達半年  
朋友4：建議買低脂鮮乳，乳脂含量每100克低於0.3%，熱量較低，有助於減肥  
關於乳製品的敘述，阿偉哪幾位朋友提供正確的建議？  
(A) 朋友1、朋友3 (B) 朋友1、朋友4 (C) 朋友2、朋友3 (D) 朋友2、朋友4
31. 萱瑜在飲料店打工，客人點了重焙烏龍拿鐵；關於萱瑜對飲品的介紹，下列何者正確？  
(A) 以部分發酵的青茶中的熟茶為基底，再添加鮮乳製作而成  
(B) 以部分發酵的烏龍茶之生茶為基底，再添加鮮乳製作而成  
(C) 以不發酵的烏龍茶為基底，再添加咖啡製作而成  
(D) 以不發酵的白茶作為基底，再添加咖啡製作而成



37. 咖啡豆是一杯咖啡中最關鍵的元素，從品種、產地、處理法到烘焙與萃取，每個環節都影響風味。對入門者而言理解咖啡果實的構造，是掌握加工過程與風味形成的第一步。關於咖啡果實構造圖，下列何者正確？



38. 凱翔高中就讀餐飲科接觸到咖啡後，對咖啡深感興趣，經常以課餘時間練習各種萃取與拉花技巧，更考取相關證照。凱翔畢業後如願擔任咖啡店的 barista，規劃 Caffe Latte、Cappuccino、Caramel Macchiato、Con Panna、Royal Coffee 進行販售，但是老闆希望銷售使用鮮奶的義式咖啡品項。凱翔初步規劃的品項中，有幾款符合老闆的期望？

(A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5

39. 隨著全球暖化的現象，氣候變得更加炎熱且乾旱，咖啡生長條件也日趨嚴峻；為了維持咖啡產量並保障農民的經濟穩定，部分巴西咖啡農調整種植策略，由原本的咖啡品種①，改為適應性與抗病蟲害較佳的咖啡品種②。關於咖啡的品種由①變為②的敘述，下列何者正確？

(A) 由① Arabica 改為② Robusta (B) 由① Robusta 改為② Liberica  
(C) 由① Liberica 改為② Arabica (D) 由① Arabica 改為② Liberica

40. 紹恩在葡萄酒單元的課堂上，應授課老師的要求必須以 AI 工具整理筆記，關於 AI 工具所整理出的筆記，下列敘述何者正確？

甲、任何單一品種的紅、白葡萄品種皆可用來單獨釀造紅、白與粉紅葡萄酒  
乙、加烈葡萄酒 (fortified wine) 如 sherry，主要是以葡萄酒為基底再加入白蘭地而成  
丙、加味葡萄酒 (flavored wine) 常在 still wine 中加入香料、藥草等，供餐前或餐後飲用  
丁、整體而論，北半球主要的葡萄酒產區如法國、德國等，與咖啡帶分布區域高度重複  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

41. 阿騰老師在課堂上詢問學生國產酒與世界酒分類的知識，以下學生的回答何者正確？

甲、國產五加皮酒以高粱及五加皮等為原料，為蒸餾酒的一種  
乙、國產愛蘭白酒以蓬萊米、糯米與小麥為原料，為蒸餾酒的一種  
丙、安格式苦精 (Angostura bitters) 是以蘭姆酒與藥草等濃縮而成的一種合成酒  
丁、葡萄牙波特酒 (Port) 以葡萄為原料，酒精濃度可達 40% 以上，為發酵酒的一種  
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

42. 小朋到 ABC 洋酒量販店想要選購藥草類的香甜酒 ( Herbs & Spices Liqueur )，下列組合何者較為適當？
- (A) Absinthe、Galliano  
(B) Bénédictine D.O.M.、Southern Comfort Original  
(C) Cointreau、Campari  
(D) Grand Marnier、Kahlúa
43. 關於啤酒製作過程中的變化，下列敘述何者正確？
- 甲、在糖化過程中，被搗碎的麥芽逐漸轉化為糖類  
乙、在煮沸過程中，於麥汁中加入啤酒花拌煮，賦予特殊香氣  
丙、在熟成過程中，初釀好的啤酒將完全停止發酵，靜待裝瓶  
丁、在過濾過程中，將初釀完成的啤酒雜質去除，成為生啤酒
- (A)甲、乙                      (B)甲、丙                      (C)乙、丁                      (D)丙、丁
44. 子瀚在飲料課堂上，筆記有關烈酒原料與製作的內容如下：
- 甲、清酒以白米為原料，經磨碎、發酵、蒸餾與熟成後，為無色透明的酒體  
乙、愛爾蘭威士忌通常以泥煤 ( peat ) 烘烤麥芽，增加不同的酒體風味  
丙、法國干邑的大香檳區 ( Grande Champagne ) 栽種優質的葡萄，是重要的香檳產區  
丁、墨西哥生產的特吉拉，以龍舌蘭的球莖為原料，經蒸煮、壓汁、發酵與蒸餾後等程序後進行保存
- 課堂助教在批改後標註了正確或錯誤，以及修正或無須修正的意見。關於子瀚的筆記與助教的標註，下列敘述何者正確？
- (A) 甲：正確，無須修正  
(B) 乙：錯誤，將「愛爾蘭」修正為「蘇格蘭」  
(C) 丙：正確，無須修正  
(D) 丁：錯誤，將「發酵」去除

### ▲閱讀下文，回答第 45-46 題

珮瑜走進超商想買一瓶茶飲，冷藏櫃陳列下面四款茶飲：

- 甲、King Charlie 的白毫烏龍茶  
乙、King Charlie 的四季春茶  
丙、Queen Marry 的鐵觀音茶  
丁、Queen Marry 的蜜香紅茶

45. 關於上面四款罐裝茶飲料，哪些是以茶葉品種命名？
- (A) 甲、丙                      (B) 甲、丁                      (C) 乙、丙                      (D) 乙、丁
46. 關於這四款罐裝茶飲料，其發酵程度由低到高排列依序為：
- (A) 甲→乙→丙→丁                      (B) 甲→丙→丁→乙  
(C) 乙→丙→甲→丁                      (D) 乙→甲→丁→丙

## ▲閱讀下文，回答第 47-48 題

隨著臺灣手搖飲產業持續成長，市場規模不斷擴大，成為青年投入創業的選項。學校更開設「微型創業規劃」課程，以新鮮現做的手搖飲為目標結合產品研發、成本控管、品牌經營，並培養學生具備基礎創業能力。課程中，學生需依照圖(三)指定飲料單進行材料與器具規劃，並完成一份簡易創業企劃。



圖(三)

47. 飲料單中所使用的材料，若依照無糖液態鮮奶油、鮮奶、乳酸菌飲料和紅茶包之順序，其對應的飲料名稱排序下列何者正確？
- (A) 冰奇異多果汁 → 冰珍珠奶茶 → 冰金桔茶 → 冰奶蓋紅茶  
(B) 冰珍珠奶茶 → 冰木瓜牛奶 → 冰奇異多果汁 → 冰奶蓋紅茶  
(C) 冰木瓜牛奶 → 冰奶蓋紅茶 → 冰奇異多果汁 → 冰珍珠奶茶  
(D) 冰奶蓋紅茶 → 冰木瓜牛奶 → 冰奇異多果汁 → 冰金桔茶
48. 飲料單的飲品除使用到冰桶、冰鏟、冰夾、搖酒器、量酒器、吧叉匙等之外，還會使用到下圖中的幾項工具？



沖茶器



耐熱玻璃壺



雪平鍋



奶泡壺



手沖壺



拉花鋼杯



壓汁器

(A) 4

(B) 5

(C) 6

(D) 7

▲閱讀下文，回答第 49-50 題

家瑋參加調酒大賽，該賽事的海報與規定如圖(四)：



圖(四)

49. 依據大會比賽規定，家瑋最可能調製下列哪兩款雞尾酒？
- (A) Angel's Kiss、Bloody Mary (B) Daiquiri、Tom Collins  
(C) Gin Fizz、Salty Dog (D) Mai-Tai、Margarita
50. 為考驗參賽者的臨場反應，大會於比賽中新增某香甜酒並指定採 build 調酒法，下列何者是大會提供的材料與家瑋調製的成品？
- (A) Blue Curaçao/Kamikaze (B) Crème de Café/Black Russian  
(C) Drambuie/Rusty Nail (D) dry Vermouth/Dry Martini

【以下空白】

# 115 學年度科技校院四年制與專科學校二年制

## 統一入學測驗公告參考答案

考科代碼：4-17-2

類 別：餐旅群

考 科：專業科目(二)餐飲服務技術、飲料實務

題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案
1	A	11	A	21	C	31	A	41	C	51	
2	D	12	D	22	B	32	D	42	A	52	
3	D	13	B	23	A	33	A	43	A	53	
4	B	14	B	24	C	34	C	44	B	54	
5	A	15	D	25	D	35	C	45	C	55	
6	B	16	B	26	B	36	B	46	C	56	
7	C	17	D	27	D	37	A	47	D	57	
8	D	18	C	28	A	38	B	48	B	58	
9	D	19	D	29	D	39	A	49	B	59	
10	C	20	A	30	C	40	C	50	B	60	