

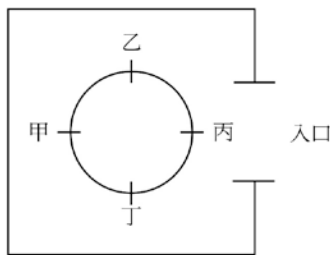
# 九十八學年度四技二專統一入學測驗

## 餐旅群專業(二) 試題

第一部份：餐旅服務技術(第 1 至 35 題，每題 2 分，共 70 分)

- 關於旅館客房與房價的敘述，下列何者正確？
  - Tariff(客房價目表)通常是折扣後的價格
  - 淡季時的平均房價通常較低
  - 基於美觀考量，客房內的茶几選擇應以玻璃為主
  - 一般單人房的面積不應超過 18 平方公尺。
- 關於旅館服務人員與賓客同搭電梯時的禮儀，下列敘述何者錯誤？
  - 服務人員應先進入電梯背對門，再請賓客進入
  - 服務人員應站在電梯控制開關旁，為賓客服務
  - 電梯內遇到賓客，應點頭問候或打招呼
  - 欲到達同一樓層時，應請賓客先步出電梯。
- 關於下列泡茶步驟的先後順序，何者正確？甲、賞茶；乙、倒茶；丙、置茶；丁、沖泡
  - 甲、乙、丁、丙
  - 甲、丙、丁、乙
  - 丙、乙、丁、甲
  - 丙、丁、甲、乙。
- 關於啤酒品牌與其原出產國家的配對，下列何者錯誤？
  - Heineken：荷蘭
  - Kirin：日本
  - Miller：美國
  - Tiger：德國。
- 關於避難緩降機使用步驟的先後順序，下列何者正確？
  - 掛掛勾、束束環、套安全帶、丟輪盤、推牆壁
  - 掛掛勾、丟輪盤、套安全帶、束束環、推牆壁
  - 套安全帶、掛掛勾、丟輪盤、束束環、推牆壁
  - 套安全帶、束束環、掛掛勾、丟輪盤、推牆壁。
- 關於國際觀光旅館組織與其工作內容的敘述，下列何者錯誤？
  - 採購單位屬於餐飲部門所管轄
  - 客房內的mini bar由房務部門負責管理
  - 商務中心的工作內容包括影印、傳真、打字和翻譯等項目
  - 一般服務中心的編制包括機場代表、司機、門衛與行李員等。
- 假如餐椅的高度是 44 公分，則最理想的餐桌高度應為幾公分？
  - 64 公分
  - 69 公分
  - 74 公分
  - 79 公分。

8. 關於服務叉匙握法的敘述，下列何者正確？甲、雙手持法：左叉右匙；乙、雙手持法：右叉左匙；丙、單手持法：上叉下匙；丁、單手持法：下叉上匙  
 (A)甲、丙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)乙、丁。
9. 下列哪一項器皿屬於 Hollowware？  
 (A)carving knife (B)finger bowl (C)fish fork (D)lobster cracker。
10. 櫃檯人員必須與哪個單位或部門密切聯繫，以保持最新的房間狀態(room status)？  
 (A)Concierge (B)Engineering Department  
 (C)Housekeeping Department (D)Operator。
11. 下列哪一項是顧客用來盛裝個人菜餚的中餐器皿？  
 (A)味碟 (B)骨盤 (C)底盤 (D)深盤。
12. 正式西式套餐中，沙碧(sorbet 或 sherbet)的主要功能是什麼？  
 (A)開胃之用 (B)佐餐之用 (C)調整味覺之用 (D)搭配甜點之用。
13. 一般國際觀光旅館所提供的客房餐飲服務(room service)，以下列哪一個用餐時段居多？  
 (A)早餐 (B)午餐 (C)下午茶 (D)晚餐。
14. 下列何者不適合包含在飲料單中？  
 (A)apple cider (B)ginger ale (C)lemonade (D)oatmeal。
15. 旅館或餐廳主管在其所屬餐廳內用餐時，所簽的誤餐費帳單稱之為何？  
 (A)ENT(entertainment) (B)HU(house use)  
 (C)NET(net price) (D)PE(personal entertainment)。
16. 客房內的「DND」卡，代表下列哪一種意思？  
 (A)請清掃客房 (B)請快速洗衣 (C)請勿飲酒 (D)請勿打擾。
17. 小明跟著父親、爺爺和媽媽等至中餐廳用餐，爺爺的座位應安排在圖(一)的哪個位置最符合用餐禮儀？  
 (A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁。



圖(一)

18. 消費者在電話訂購 pizza 後，自行前往店家取餐回家食用，是屬於下列哪一種服務方式？  
(A)drive-through service (B)family-style service  
(C)home-delivery service (D)take-out service。
19. 依據我國消防法規的規定，旅館客房內的避難指示圖，應該懸掛於何處？  
(A)浴室門後 (B)客房門後 (C)電視機上方 (D)行李架上方。
20. 房務工作人員要進入客房之前，在輕敲房門或按門鈴後，應該輕喊下列哪一句話？  
(A)Anybody home? (B)Bell service!  
(C)Housekeeping! (D)How may I help you?
21. 餐桌上若要鋪放桌布、寧靜墊(布)與檯心布，下列鋪設的先後順序，何者正確？  
(A)先鋪放桌布，再鋪上寧靜墊，最後鋪上檯心布  
(B)先鋪放檯心布，再鋪上寧靜墊，最後鋪上桌布  
(C)先鋪放檯心布，再鋪上桌布，最後鋪上寧靜墊  
(D)先鋪放寧靜墊，再鋪上桌布，最後鋪上檯心布。
22. 依照洗碗機洗滌餐具步驟的先後順序，下列何者正確？甲、預洗(pre-rinse)；乙、沖洗(rinse)；丙、烘乾(air-dry)；丁、清洗(wash)；戊、消毒(sanitize)  
(A)甲、乙、丁、戊、丙 (B)甲、乙、丁、丙、戊  
(C)甲、丁、乙、戊、丙 (D)甲、丁、丙、乙、戊。
23. 有關客房機具設備的清潔與維護，下列敘述何者錯誤？  
(A)使用地板打蠟機以前，應先清潔地板  
(B)每一季的翻床作業，可視為一般性的保養  
(C)客房內銅製飾物或傢俱，須以濕布擦拭並以銅油擦亮保養  
(D)清潔小冰箱前，須先拔起電源插頭，移出所有飲料，再用軟布沾溫水擦拭。
24. 一般而言，旅館內的哪一個區域，不屬於公共清潔維護之作業範圍？  
(A)客用電梯 (B)大廳洗手間  
(C)樓梯和樓梯間 (D)餐廳吧檯工作區。
25. 餐廳服務人員應用三 S 原則，徒手為客人收拾主餐盤時，其正確的操作順序為何？  
(A)scrape→stack→separate (B)scrape→separate→stack  
(C)separate→stack→scrape (D)stack→scrape→separate。
26. 下列有關布巾管理的敘述，何者錯誤？  
(A)布巾的含棉成分與磅數會影響其耐洗次數  
(B)布巾屬於消耗品，須確實盤點以了解使用狀況  
(C)管衣間的收發原則是後進先出，以免庫存過量  
(D)布巾送洗前須清點、分類以及檢查是否破損，並填寫送洗單。

27. 下列哪一種滅火器，不可使用在電器類火災？  
 (A)泡沫滅火器 (B)A類乾粉滅火器  
 (C)海龍滅火器 (D)二氧化碳滅火器。
28. 下列哪一種服務方式，在上菜餚之前無須先將空盤或空碗放到客人桌上？  
 (A)American service (B)English service  
 (C)French service (D)Silver service。
29. 一般圓托盤的使用原則，下列敘述何者錯誤？  
 (A)服務時以右手持托盤為原則  
 (B)將較輕、較矮的杯子擺放於外側  
 (C)將較高、較重的器皿擺放在中間或內側  
 (D)將先上桌的器皿擺放在外側，後上桌的置於內側。
30. 中式餐具擺設中，毛巾碟最適宜擺放在哪個位置？  
 (A)展示盤或骨盤的右側 (B)展示盤或骨盤的左側  
 (C)展示盤或骨盤的右上方 (D)展示盤或骨盤的下方。
31. 在自助餐檯的擺設中，下列哪一項菜餚不適合與其他三項放在同一區？  
 (A)dried raisin (B)roast beef  
 (C)oil and vinegar dressing (D)romaine。
32. 下列何者是服務人員撤除筷架最適當的時機？  
 (A)食用完大菜，上湯品之前 (B)上甜湯及水果之前  
 (C)食用完甜湯，上水果之前 (D)食用完甜湯及水果之後。
33. 西式餐廳的服務人員，最適合在下列哪一個時機，呈遞葡萄酒單給客人？  
 (A)客人入座之後立即呈上 (B)客人入座並服務茶水之後呈上  
 (C)與菜單同時呈上 (D)客人點完菜之後隨即呈上。
34. 依據我國行政院環保署現行垃圾強制分類的規定，可將垃圾分成下列哪三大類？  
 (A)廚餘、資源垃圾、一般垃圾 (B)廚餘、一般垃圾、有害垃圾  
 (C)有害垃圾、巨大垃圾、廚餘 (D)一般垃圾、資源垃圾、巨大垃圾。
35. 餐廳服務人員為客人服務醬料時，下列何種服務方式正確？  
 (A)以左手持醬料盅，從客人左側服務  
 (B)以左手持醬料盅，從客人右側服務  
 (C)以右手持醬料盅，從客人左側服務  
 (D)以右手持醬料盅，從客人右側服務。

**第二部份：飲料與調酒(第 36 至 50 題，每題 2 分，共 30 分)**

36. 下列何者屬於長時間飲用的飲料(long drinks)？  
 (A)B & B (B)Gibson (C)Pink Lady (D)Singapore Sling。



37. 下列飲料調製之度量標準，由大到小的排列順序，何者正確？甲、1 茶匙 (teaspoon)；乙、1 滴(dash)；丙、1 盎司(ounce)
- (A)甲、乙、丙 (B)乙、丙、甲 (C)丙、甲、乙 (D)丙、乙、甲。
38. 關於茶葉製作過程的敘述，下列何者正確？
- (A)利用高溫使茶葉中的酵素失去活性，終止茶葉發酵，稱為乾燥  
(B)利用日光降低茶菁的水分及其活性，稱為焙火  
(C)碧螺春與凍頂烏龍茶的製作過程相同  
(D)萎凋的目的之一是為了使茶葉成形。
39. 關於雞尾酒調製方法的敘述，下列何者正確？甲、直接注入法(building)：先加入冰塊再加入材料；乙、漂浮法(floating)：材料加入順序依所含糖份的比重而定，比重低的先加入；丙、攪拌法(stirring)：將材料放入果汁機內攪拌；丁、搖盪法(shaking)：先將冰塊加入後再注入材料。
- (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
40. 下列哪一種雞尾酒不含碳酸飲料？
- (A)Gin Fizz (B)John Collins (C)Old Fashioned (D)New York。
41. 關於葡萄酒的飲用原則，下列敘述何者正確？甲、先喝紅酒、再喝白酒；乙、先喝年輕、再喝陳年；丙、先喝甜的、再喝不甜的；丁、先喝低酒精濃度、再喝高酒精濃度
- (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
42. 下列哪一種雞尾酒不是以Rum為基酒？
- (A)Cuba Libre (B)Mai Tai (C)Piña Colada (D)Side Car。
43. 關於茶葉沖泡、器具與品茗之敘述，下列何者錯誤？
- (A)茶葉發酵程度越高，所須沖泡水溫越高  
(B)水方主要用於盛裝棄之不用的水  
(C)茶杯瘦高者為聞香杯、矮胖寬口者為品茗杯  
(D)品茶三步驟的順序為先聞茶香、再嚐茶味、後觀茶色。
44. 關於茶葉的特色，下列敘述何者錯誤？
- (A)台灣包種茶以台北縣文山地區為著名的生產地區  
(B)鐵觀音屬於半發酵茶  
(C)龍井茶的茶湯顏色偏褐色，含有豐富的維生素C  
(D)一般而言，紅茶具有麥芽糖的香氣。

45. 圖(二)的泡茶器皿名稱為何？

(A)茶則

(B)茶海

(C)茶船

(D)茶荷。



圖(二)

46. 關於咖啡豆烘焙程度對咖啡所造成的影響，下列敘述何者正確？

(A)烘焙程度愈淺，酸度愈弱

(B)淺烘焙的豆子具有焦糖香

(C)烘焙程度愈深，苦味愈強

(D)烘焙程度愈重，咖啡因會增加。

47. 下列何者屬於釀造酒？

(A)Cognac

(B)Ice wine

(C)Root beer

(D)Whisky。

48. 關於釀造酒、蒸餾酒與合成酒的敘述，下列何者錯誤？

(A)穀類或水果可以作為釀造酒與蒸餾酒的主要原料，合成酒通常會再加入香料或糖漿等原料

(B)墨西哥Tequila為蒸餾酒，日本Sake為釀造酒，法國Bénédictine D. O. M. 為合成酒

(C)國產酒中紹興酒為釀造酒，稻香米酒為蒸餾酒，竹葉青酒為合成酒

(D)酒精含量以蒸餾酒最高，釀造酒次之，合成酒最低。

49. 下列關於酒精飲料的敘述，何者錯誤？

(A)啤酒中所加入的啤酒花具有凝結蛋白質以及增加香氣等功能

(B)琴酒中的杜松子具有利尿、解熱等功能

(C)蘇格蘭威士忌採用的麥芽常以泥煤(peat)烘乾，故酒中帶有煙燻泥煤味

(D)俄羅斯所生產的Grappa是以葡萄渣為原料。

50. 下列哪一種酒精飲料飲用的適宜溫度最低？

(A)甜的雪莉酒(sweet Sherry)

(B)波爾多紅酒(Bordeaux red wine)

(C)氣泡葡萄酒(sparkling wine)

(D)薄酒萊新酒(Beaujolais Nouveau)。

## 九十八學年度四技二專統一入學測驗 餐旅群專業(二) 試題 詳解

### 【解答】

- 1.(B) 2.(A) 3.(B) 4.(D) 5.(B) 6.(A) 7.(C) 8.(A) 9.(B) 10.(C)  
11.(B) 12.(C) 13.(A) 14.(D) 15.(B) 16.(D) 17.(A) 18.(D) 19.(B) 20.(C)  
21.(D) 22.(C) 23.(C) 24.(D) 25.(A) 26.(C) 27.(A) 28.(A) 29.(A) 30.(B)  
31.(B) 32.(B) 33.(D) 34.(A) 35.(A) 36.(D) 37.(C) 38.(A) 39.(B) 40.(D)  
41.(C) 42.(D) 43.(D) 44.(C) 45.(B) 46.(C) 47.(B) 48.(D) 49.(D) 50.(C)
1. 淡季時的平均房價通常會比較低。
  2. 服務人員應先進入電梯正對門，再請賓客進入。
  4. Tiger：新加坡。
  6. 採購單位屬於財務部門所管轄。
  7. 餐桌與餐椅的理想距離為 30cm。
  10. (A)Concierge—大廳服務；(B)Engineering Department—工務部；  
(C)Housekeeping Department—房務部；(D)Operator—總機。
  14. (D)oatmeal—燕麥粥。
  16. DND—Do not Disturb 請勿打擾。
  23. 客房內銅製飾物或傢俱，須以乾布擦拭並以銅油擦亮保養。
  25. scrape 刮除→stack 堆疊→separate 分類。
  26. 管衣間的收發原則是先進先出，以免庫存過量。
  28. (A)American service—美式服務：於廚房內將煮好的餐點放置盤內在送至客人餐桌上。
  29. 服務時以左手持托盤為原則。
  31. (A)dried raisin—葡萄乾；(B)roast beef—烤牛肉；(C)oil and vinegar dressing—油醋醬；(D)romaine—長葉萵苣，ACD 皆置於沙拉區。
  36. 長飲型飲料於配方中加入冰塊或非酒精性飲料。
  37. (甲)1teaspoon=5ml；(乙)1dash=1ml；(丙)1ounce=30ml。
  38. (B)焙火為乾燥處理；(C)碧螺春為不發酵茶；(D)萎凋使水分蒸散。
  39. (乙)比重高的先加入；(丙)正確敘述為電動攪拌法。
  40. New York 配方中未添加碳酸飲料。
  41. (甲)先喝白酒→再喝紅酒；(丙)先喝不甜的→再喝甜的。
  42. Side Car 的基酒為白蘭地。
  43. 品茶步驟：聞香→觀色→嚐味。

44. 龍井茶的湯色為淡黃色。
45. 茶海又稱為公杯，為盛裝茶湯的容器。
46. (A)淺焙愈酸；(B)深焙具焦糖香；(D)深焙咖啡因愈減少。
47. (A)白蘭地；(B)冰酒→釀造酒；(C)麥根沙士：碳酸飲料；(D)威士忌→蒸餾酒。
48. (D)酒精含量：蒸餾酒→合成酒→釀造酒。
49. Grappa 產於義大利果渣白蘭地。
50. 氣泡酒適合飲用溫度：7~9°C；溫度由高至低：(B)→(A)→(D)→(C)。

