

# 101 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 33 題，每題 2 分，共 66 分)

- 有關各式玻璃杯的描述，下列敘述何者正確？
  - 加冰塊的威士忌酒可以用古典酒杯(Old Fashioned Glass)盛裝
  - 白酒杯(White Wine Glass)無論是杯深或容量都大於紅酒杯(Red Wine Glass)
  - 可林杯(Collins Glass)是喝烈酒所使用的小酒杯
  - 平底、寬口、直身是利口杯(Liqueur Glass)的外型特色。
- 有關餐廳供應的西式早餐說明，下列敘述何者正確？
  - 美式早餐內容較歐陸式早餐更為簡單
  - 常見的西式早餐可分為美式、歐陸式、俄羅斯式與義大利式四大類
  - 美式早餐內容包含蛋類與肉類
  - 煎蛋做法：Sunny-side Up 指的是雙面煎蛋。
- 口布的主要用途為何？
  - 擦拭玻璃杯與餐具
  - 鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動
  - 提供給客人擦拭或防止弄髒衣服
  - 又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用。
- 王總經理與太太宴請客戶張董事長伉儷於西餐廳用餐，餐廳將座位安排於一間擺放 4 人方桌的小包廂。上述四人哪一位應被安排於背對大門的座位？
  - 王總經理
  - 王總經理夫人
  - 張董事長
  - 張董事長夫人。
- 有關西式餐桌的擺設位置說明，下列敘述何者正確？
  - 沙拉叉在餐叉的右側
  - 水杯在沙拉叉與餐叉的上方
  - 沙拉刀與餐刀的刀刃須朝右
  - 沙拉刀在餐刀的右側。
- 嘉怡被經理指派擦拭刀、叉、匙，下列注意事項何者正確？
  - 擦拭時需以叉齒、匙面朝上為原則
  - 將待擦拭之刀、叉、匙先行浸泡於冷開水中
  - 需擦拭的餐刀持於左手，以右手持布巾擦拭，擦拭時刀刃必須朝右
  - 選擇使用口布擦拭。

7. 使用服務叉、匙派送食物，下列敘述何者正確？  
(A)以單手握服務叉、匙時，服務叉應握於下方，服務匙握於上方  
(B)用雙手派送較重的食物時，必須以右手握服務叉，左手握服務匙  
(C)以單手握服務叉、匙時，不可以叉、匙面同時朝上的操作方式派送麵包  
(D)以單手握服務叉、匙時，無名指的位置是在叉、匙之間。
8. 轉檯(Lazy Susan)的直徑應比圓桌面直徑至少小多少公分？  
(A)30 公分 (B)60 公分 (C)90 公分 (D)120 公分。
9. 有關托盤操作的方式，下列敘述何者正確？  
(A)方型托盤常見於較高級的餐廳，多用以運送較多的餐具與餐食、飲料  
(B)持托盤遞送飲料時，應站立於客人的左側，再以左手遞送給客人  
(C)手托小型托盤時，手臂與手肘應呈 90 度直角  
(D)操作小型托盤時，應以手指指尖承受托盤。
10. 有關服務人員禮儀之敘述，下列何者錯誤？  
(A)一般服務人員在工作時遇到賓客，行點頭禮即可  
(B)向賓客遞上名片時，應將正面朝向對方，並以雙手遞上  
(C)交換名片後，為避免遺失，應馬上將對方的名片收起來  
(D)通話完畢時，應等對方先掛斷電話。
11. 旅館房間裏設置兩張小床靠攏合併在一起，但只共用一個床頭板的床舖稱為：  
(A)Hollywood Bed (B)Sofa Bed (C)Studio Bed (D)Rollaway。
12. 有關住房狀況(Room Status)專業術語的敘述，下列何者正確？  
(A)Sleep-out 代表遷入未宿 (B)Stay Room 代表暫時保留房  
(C)Keep Room 代表續住房 (D)Ok Room 代表未清潔空房。
13. 下列何者不屬於客務部(Front Office)的工作職責？  
(A)處理賓客入住前銷售客房與預約訂房  
(B)迎賓接待與房間安排  
(C)郵電轉接與外幣兌換  
(D)保養與維護旅館設備與財產。
14. 下列何者不屬於餐務部(Steward Department)的工作職責？  
(A)負責餐具洗滌，破損控制、降低成本  
(B)負責廚房原物料消耗和成本控制工作  
(C)廚房清潔與衛生的管理  
(D)廚房廢棄物的處理。
15. 依據我國「觀光旅館建築及設備標準」所規定，每層樓客房數在多少間以上者，應設置一處備品室(Pantry Room)？  
(A)10 間 (B)20 間 (C)30 間 (D)40 間。

16. 有關旅館客房與餐廳布巾送洗時之標準作業程序，下列先後順序何者正確？  
(A)檢查、分類、送洗、打包 (B)分類、檢查、打包、送洗  
(C)分類、打包、檢查、送洗 (D)檢查、分類、打包、送洗。
17. 有關客房清潔要領的敘述，下列何者錯誤？  
(A)先清潔臥房，後清潔浴室 (B)先整理床舖，後清潔傢俱  
(C)由裡而外，由上而下 (D)先吸塵再打掃。
18. 下列何者不是放置在旅館客房浴室內的備品？  
(A)Conditioner (B)Lotion (C)Emery Board (D)Stationary Set。
19. 下列何者不屬於旅館公共區域每日例行清潔維護工作的項目？  
(A)玻璃門窗及鏡面的擦拭 (B)大理石或木質地板以靜電拖把除塵  
(C)大廳吊燈的清洗 (D)大廳地毯之吸塵工作。
20. ABC 類乾粉滅火器不適用於下列何種火災類型？  
(A)金屬火災 (B)普通火災 (C)電器火災 (D)油類火災。
21. 有關餐旅從業人員的服裝穿著規定，下列敘述何者錯誤？  
(A)制服應經常換洗、熨燙整齊，並配戴名牌與領帶或領結  
(B)不論男女，均不宜配戴裝飾物品  
(C)女性以穿著黑色、低跟之包頭鞋為原則  
(D)不論男女，以穿著黑色或深色之襪子為原則。
22. 大型旅館中所設置之花房(Florist)，通常是隸屬於下列哪一個部門管理？  
(A)房務部 (B)採購部 (C)餐飲部 (D)公關部。
23. 有關中餐餐桌擺設所需備品的敘述，下列何者正確？  
(A)中餐的熱茶服務，一般使用玻璃杯  
(B)檯布的尺寸依照桌面的規格，再加上兩邊下垂各約 30 公分  
(C)中式餐桌的座位擺設，皆以味碟來定位  
(D)在婚慶喜宴中應景的只能採用紅色口布。
24. 有關會議場地的布置，下列敘述何者錯誤？  
(A)教室型排列法，桌子前後之間的距離應有 90 公分  
(B)教室型排列法，桌子左右間應有 90 公分的距離  
(C)戲院型排法，椅子和椅子並排之間應有約 10 公分的距離  
(D)戲院型排法，走道須有 120 公分的距離。
25. 時下流行的「迴轉壽司」餐廳所提供的餐飲服務方式，是屬於下列哪一種？  
(A)Buffet Service (C)Drive-through Service  
(B)Cafeteria Service (D)Drive-in Service。

26. 有關餐廳清理廚餘的說明，下列敘述何者錯誤？  
(A)廚餘桶應加蓋，以避免孳生蚊蠅  
(B)回收廚餘前應先將水分瀝乾，減少其腐敗發臭  
(C)丟棄過期食物時，應先將外包裝撕去，再投入廚餘桶中  
(D)廚餘收集好後，應立即焚化處理。
27. 許小姐到西餐廳點了一道帶殼田螺，服務人員為她準備的餐具中不包括下列何項？  
(A)沙拉叉                      (B)田螺夾                      (C)咖啡匙                      (D)洗手盅。
28. 中餐酒類服務中，下列何者不需幫客人進行溫燙？  
(A)花雕酒                      (B)紹興酒                      (C)玫瑰紅酒                      (D)黃酒。
29. 有關冰沙(Sorbet)的說明，下列敘述何者錯誤？  
(A)又稱為沙碧、果汁冰                      (B)其目的是調整口內味覺  
(C)是為品嚐開胃菜做準備                      (D)一般是使用新鮮水果製作。
30. 在服務酒類飲料時，為提供最適當的飲用溫度，下列調整酒溫的方式何者正確？  
(A)在紅酒、氣泡酒杯中添加冰塊  
(B)紅酒需以熱水升溫  
(C)白酒可放入冷凍庫中加速冷卻  
(D)若需儘快冷卻時，可在冰酒桶中灑入一些鹽巴。
31. 中餐廳服務紹興酒時，通常不會提供下列何種配料給客人？  
(A)話梅                      (B)蒜片                      (C)薑絲                      (D)檸檬片。
32. 有關牛奶加熱與服務的敘述，下列何者錯誤？  
(A)加熱時，牛奶以隔水加熱方式進行  
(B)加熱時，牛奶以直接倒入鍋中方式進行  
(C)服務時，熱牛奶以咖啡杯盛裝  
(D)服務時，須另附糖盅給客人。
33. 有關消毒餐具的有效殺菌法說明，下列敘述何者錯誤？  
(A)100°C之熱水，加熱 1 分鐘以上  
(B)110°C 以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上  
(C)80°C 以上之熱水，加熱 2 分鐘以上  
(D)100°C 之蒸氣，加熱 1 分鐘以上。

第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 有關茶的說明，下列敘述何者錯誤？  
(A)綠茶的製作過程，不經萎凋、直接殺菁  
(B)在一年四個採茶季節中，以春茶的品質最佳  
(C)依發酵程度不同，可分為生茶與熟茶  
(D)凍頂烏龍茶與鐵觀音為部分發酵茶。
35. 有關泡茶茶具的別稱，下列何者正確？甲、茶船又稱茶池；乙、茶海又稱公道杯；丙、茶荷又稱茶碗；丁、茶匙又稱茶托  
(A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)丙、丁 (D)甲、丁。
36. 依乳製品的種類說明，下列何者錯誤？  
(A)全脂鮮奶的乳脂肪含量 3.0%以下  
(B)調味乳是指以 50%以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料加工製成  
(C)煉乳是以鮮乳加工而成的濃縮乳製品  
(D)保久乳是以生乳經高溫滅菌製成。
37. 有關碳酸飲料，下列敘述何者錯誤？  
(A)可樂(Cola)利用可樂樹的樹皮當原料，為不含咖啡因之碳酸飲料  
(B)沙士(Sarsaparilla)採用黃樟樹根當原料，為帶甜味之碳酸飲料  
(C)蘇打水(Soda Water)是一種添加CO<sub>2</sub>的飲料，為無甜味之碳酸飲料  
(D)薑汁汽水(Ginger Ale)是添加了薑的萃取物，為不含咖啡因之碳酸飲料。
38. 有關國產酒，下列敘述何者錯誤？  
(A)玉泉清酒採用蓬萊米為製造原料  
(B)台灣啤酒除了採用大麥為原料外，還添加蓬萊米當作副材料  
(C)竹葉青主要原料是以紹興酒為基底製成的合成酒  
(D)龍鳳酒是以米酒為基底製成的合成酒。
39. 有關咖啡的品種，下列敘述何者錯誤？  
(A)咖啡品種主要有阿拉比卡(Arabica)、羅姆斯達(Robusta)及利比利卡(Liberica)  
(B)羅姆斯達(Robusta)適合種植於低海拔區，對蟲害抵抗力強  
(C)阿拉比卡(Arabica)是全世界產量最大的咖啡品種  
(D)羅姆斯達(Robusta)咖啡因含量較阿拉比卡(Arabica)為低。
40. 有關咖啡豆的烘焙程度，下列何者錯誤？  
(A)咖啡烘焙愈淺，顏色越淺，酸性愈弱  
(B)咖啡烘焙愈深，顏色越深，苦味愈強  
(C)深烘焙咖啡，適用義式濃縮咖啡  
(D)生咖啡豆經過高溫烘焙，咖啡豆的體積會膨脹變大。

41. 咖啡的主要成分包含：咖啡因、單寧酸、脂肪、糖分及其他等，下列說明何者正確？
- (A) 咖啡因是澀味的來源之一 (B) 單寧酸是苦味的來源之一  
(C) 脂肪是香氣的來源之一 (D) 糖分是酸味的來源之一。
42. 有關香甜酒(Liqueur)的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 一般採用蒸餾酒為基酒，混合多種材料製造而成的再製酒  
(B) 有「液體寶石」之稱  
(C) 酒精濃度通常在 10% 以下  
(D) 含糖量至少在 2.5% 以上。
43. 下列雞尾酒中，何者不添加著色成分？
- (A) 特吉拉日出(Tequila Sunrise) (B) 新加坡司令(Singapore Sling)  
(C) 琴奎寧(Gin Tonic) (D) 紐約(New York)。
44. 下列雞尾酒，何者所使用的基酒成分，與其他三杯不相同？
- (A) 神風特攻隊(Kamikaze) (B) 血腥瑪莉(Bloody Mary)  
(C) 黑色俄羅斯(Black Russian) (D) 自由古巴(Cuba Libre)。
45. 下列何種雞尾酒是以搖盪法(Shake)調製而成？
- (A) 馬丁尼(Martini) (B) 曼哈頓(Manhattan)  
(C) 飛天蚱蜢(Flying Grasshopper) (D) 螺絲起子(Screw Driver)。
46. 有關葡萄酒(Wine)的敘述，下列何者正確？甲、一般葡萄酒的酒精濃度約為 8—14%；乙、酒標上出現「Cabernet Sauvignon」指的是葡萄酒的「產區」；丙、適合釀酒的葡萄樹只能生長於赤道及南、北緯 25 度之間的區域；丁、葡萄中的花青素與單寧，是造成葡萄酒顏色與澀味的來源
- (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁。
47. 若菜單上出現「清蒸波士頓龍蝦佐綠蔬」，最適合搭配的佐餐酒是哪一種？
- (A) 波爾多紅酒 (B) 勃根地不甜白酒  
(C) 干邑白蘭地 (D) 西班牙甜味雪莉酒。
48. 下列哪一個國家不在咖啡地帶(Coffee Belt)的區域？
- (A) 台灣 (B) 印度 (C) 越南 (D) 日本。
49. 有關蒸餾酒(Distilled Spirits)，下列敘述何者錯誤？
- (A) 愛蘭白酒、茅台酒皆屬於以穀物為主原料製成的烈酒  
(B) 特吉拉酒(Tequila)是以龍舌蘭果實為主原料製成的烈酒  
(C) 伏特加(Vodka)是可以採用馬鈴薯及穀物為主原料製成的烈酒  
(D) 白蘭地(Brandy)、琴酒(Gin)皆屬於以水果為主原料製成的烈酒。

50. 有關「上層發酵啤酒」，下列敘述何者正確？
- (A)釀造溫度較「下層發酵啤酒」低      (B)酒精濃度較「下層發酵啤酒」高  
(C)台灣啤酒即屬「上層發酵啤酒」      (D)釀造顏色較「下層發酵啤酒」色澤淺。



# 101 學年度四技二專統一入學測驗

## 餐旅群專業 (二) 試題詳解

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

4. 王總經理因為是與會中的男主人，是四人當中地位最低者，故要坐在背對大門處。
10. 交換名片後，應了解名片上之訊息，若有不懂處，應馬上詢問。
11. (A)Hollywood Bed—好萊塢式床；(B)Sofa Bed—沙發床；(C)Studio Bed—沙發床；  
(D)Rollaway—加床作業。
13. (D)保養與維護旅館設備與財產—工務部。
14. (B)負責廚房原物料消耗和成本控制工作—應為廚務部。
17. (D)應先打掃後吸塵。
18. (A)Conditioner—潤絲精；(B)Lotion—乳液；(C)Emery Board—指甲砂銼；  
(D)Stationary Set。
19. (C)大廳吊燈的清洗不用每日例行清洗。
25. (A)Buffet Service—自助餐式服務；(B)Cafeteria Service—自助式服務(以量計價)  
；(C)Drive-through Service—得來速服務(D)Drive-in Service—免下車服務。
29. 冰沙(Sorbet)是為品嚐主菜做準備。
32. 加熱時，牛奶需以隔水加熱方式進行。
33. (D)100°C之蒸氣，加熱“2”分鐘以上。
34. 依焙炒程度分為生茶與熟茶。
35. 茶荷與茶匙無別稱。
36. 全脂鮮乳的乳脂肪 3.0~3.8%。
37. 可樂含有咖啡因成分。
38. 竹葉青為主原料以高粱酒為底製成的合成酒。
39. 羅姆斯達品種所含咖啡因高於阿拉比卡。
40. 淺焙咖啡豆酸性強。
41. 咖啡因為苦味；糖分為甜味；單寧酸為酸味及澀味來源。
42. 酒精濃度 16%以上。
43. Gin Tonic 不添加糖漿或香甜酒。

44. ABC 基酒：Vodka；D：Rum。
45. Flying Grasshopper 使用搖盪法調製。
46. Cabernet Sauvignon 為葡萄品種；葡萄生產區域為北緯 30~50 度，南緯 30~40 度。
47. 海鮮搭配白酒。
48. 日本非咖啡產區。
50. 上層發酵發酵溫度高，色澤深；台灣啤酒屬下層發酵啤酒。



# ALeader