

九十九學年度四技二專統一入學測驗 餐旅群專業(二) 試題

1. 下列哪一項是導致餐旅服務品質不易控制或難以維持一致性的主要原因？
(A)機具設備 (B)動線流程 (C)服務人員 (D)空間規劃。
2. 下列關於國際觀光旅館組織系統的描述，何者錯誤？
(A)餐務部隸屬於餐飲部門 (B)驗收單位隸屬於財務部門
(C)訂席組隸屬於宴會部 (D)客房餐飲服務隸屬於客務部。
3. 下列哪一個單位不隸屬於front office？
(A)concierge (B)bell service (C)front desk (D)steward。
4. 旅館中可開啟全部客房門鎖的鑰匙，稱為什麼？
(A)emergency key (B)bin card (C)floor master key (D)guest key。
5. 旅客已訂房，但當天卻未實際 check in 亦未告知取消訂房，旅館專用術語稱之為：
(A)No Come (B)No See (C)No Show (D)No Stay。
6. 下列關於客房的描述，何者錯誤？
(A)旅館通常以備有兩張雙人床的twin double room作為family room
(B)200 cm×200 cm的床型稱為king size bed
(C)inside room因位於旅館內側，較為安靜，房價通常較貴
(D)兩張單人床分開放置，中間擺放床頭櫃的安排屬於twin style。
7. 下列關於房務作業的描述，何者錯誤？
(A)高住用率的情形下，客房清潔先後順序應為：掛Please Make up Room牌的房間、續住房、C/O房
(B)客房清潔時，若遇住客返回取物，應禮貌地確認客人身分
(C)客房清潔所需時間會因房型或樓層型態不同而異
(D)房門掛有DND牌時，不能敲門打擾。
8. 下列關於客房turndown service工作的描述，何者錯誤？
(A)擺放拖鞋及足布 (B)清理垃圾筒
(C)調整房內燈光 (D)拉開窗簾。
9. 下列關於餐飲服務器皿的描述，何者錯誤？
(A)B.B. plate是用來盛裝麵包的器皿
(B)chafing dish是指主廚盛裝主菜的器皿
(C)pepper mill可用來研磨胡椒粒以供調味
(D)show plate是指擺設使用的展示盤。

10. 下列關於菜單的描述，何者錯誤？
(A)buffet menu是指自助式菜單 (B)brunch menu是指單點式菜單
(C)cycle menu是指循環式菜單 (D)set menu是指套餐式菜單。
11. 下列何者為餐廳最主要用來提供顧客單杯點用的酒類飲料？
(A)champagne (B)house wine (C)ice wine (D)sparkling wine。
12. 餐廳工作檯(service station)的抽屜，適合放置下列何種物品？
(A)punch bowl (B)service tray (C)table spoon (D)water pitcher。
13. 下列關於西餐餐桌擺設的描述，何者正確？
(A)咖啡杯應該擺放在餐具左側
(B)應該先擺放玻璃杯之後再擺放餐具
(C)相同餐點，餐桌擺設應有不同的變化
(D)餐具擺設順序應以由內而外、先右再左為原則。
14. 下列哪些服務方式需要使用大銀盤？
(A)American service、English service、French service
(B)American service、English service、Russian service
(C)American service、French service、Russian service
(D)English service、French service、Russian service。
15. 下列關於宴會服務的描述，何者正確？
(A)接受大型宴會預訂時，可以要求顧客簽訂宴會合約書
(B)應支付保證桌數的全額費用作為宴會訂金
(C)火焰秀是最適合宴會開場使用的表演
(D)菜單以宴會當天現場點菜為服務原則。
16. 下列關於 buffet service 的描述，何者正確？
(A)餐食內容選擇有限，顧客未食用完畢的菜餚可以外帶
(B)冷盤、熱食與甜點應放在同一餐檯，方便顧客取用
(C)以取餐的次數作為計價單位，吃得越多費用越高
(D)可以在短時間內，同時供應大量顧客用餐。
17. 服務陳年葡萄酒時，為了避免顧客飲用到沉澱物，可將瓶中的酒先倒入下列何種器皿？
(A)wine cellar (B)wine cooler (C)wine decanter (D)wine holder。
18. 下列關於非酒精性飲料服務的描述，何者正確？
(A)服務冰牛奶時，可於杯口裝飾檸檬片，以增添美感
(B)迎賓茶應選用口味濃郁、喉韻較佳的茶
(C)顧客點用 black coffee 時，不需提供糖
(D)服務礦泉水時，需於杯中添加冰塊。

19. 下列關於酒類飲料服務的描述，何者錯誤？
- (A)餐前酒一般酒精度較低且略為dry
 - (B)服務紹興酒時，應先主動請示客人是否需要溫酒
 - (C)一般而言，白酒和年輕的紅酒不需醒酒
 - (D)服務啤酒時，需在酒中加入冰塊，以保持啤酒適飲溫度。
20. 下列關於葡萄酒試酒服務的描述，何者錯誤？
- (A)由女士優先試酒
 - (B)試酒目的在於了解所點葡萄酒是否變質
 - (C)顧客試酒時，倒入其杯中的酒量約 1 盎司(ounce)
 - (D)試酒先後步驟依序為觀色澤、聞香氣、嚐其味。
21. 下列關於中餐分菜服務的描述，何者正確？
- (A)桌上分菜應與顧客多交談，以顯示親切
 - (B)桌上分菜可展現專業分菜技巧
 - (C)桌邊分菜會造成座位擁擠、干擾顧客
 - (D)桌邊分菜不需要進行秀菜服務。
22. 下列關於收善餐務的描述，何者錯誤？
- (A)廚餘可分為養豬廚餘及堆肥廚餘兩大類
 - (B)廚餘類廢棄物的最佳處理方法為分類回收再利用
 - (C)清洗餐具的先後順序為：預洗、沖洗、清洗、烘乾、消毒
 - (D)收拾餐具器皿時，要掌握「盤在下、碗在上；大盤盛小盤、大碗裝小碗」的原則。
23. 下列關於消防安全及逃生避難的描述，何者錯誤？
- (A)發生火災時，儘可能立即關閉電源及瓦斯
 - (B)油脂類火災又稱C類火災，不可用水滅火
 - (C)離地面 30 公分以下還有空氣，所以在火場中宜採低姿態爬行
 - (D)發生火災逃生時，以濕毛巾掩住口鼻，循避難方向指標進入安全梯逃生。
24. 下列關於餐盤材質的描述，何者錯誤？
- (A)陶器(pottery)燒烤溫度不夠高及耐震度不佳，一般餐飲業很少使用
 - (B)強化瓷(durable porcelain)經高溫處理後，硬度與透光度增加且不易破損，適合一般餐飲業使用
 - (C)骨瓷(bone china)在製瓷過程中加入動物的骨粉，可增加硬度與透光性，保溫效果佳且重量重，製作成本低
 - (D)美耐皿(melamine)是由樹脂經高溫高壓所製成，具有瓷器的質感，可承受 120°C 的高溫至負 20°C 的低溫，便宜且不易破損。

25. 下列關於西餐餐桌禮儀的描述，何者錯誤？
(A)食用麵包時須使用餐叉左側的麵包
(B)切割食物時，應採取全部切成一小塊一小塊後，慢慢享用
(C)餐巾最主要的功能是防止食物沾污衣物，也可以拿來擦拭嘴角
(D)依照菜餚上菜的順序，由外而內取用餐具；點心餐具則是由內往外取用。
26. 下列關於服務叉匙使用的描述，何者錯誤？
(A)指握法是指叉匙的握柄皆在手掌內，拿起容易，操作較不穩固
(B)若要挾取圓形麵包時，可將服務叉翻面，叉齒向下操作，較容易挾取
(C)右叉左匙是雙手操作法，右手持叉在上，左手持匙在下，適用於旁桌服務
(D)指夾法是指服務匙夾在中指、無名指、小指之間；服務叉以拇指、食指握著，拿起較難，但比較穩固。
27. 餐廳使用的 guéridon trolley 是指什麼？
(A)牛肉燒烤用推車
(B)方便客人點選酒精飲料的推車
(C)甜點專用推車
(D)於外場作為桌邊服務的服勤推車。
28. 中式宴會桌面擺設銀湯匙的正確方法為何？
(A)置於龍頭架右側，正面朝上，匙柄朝客座
(B)置於龍頭架左側，正面朝上，匙柄朝客座
(C)置於湯碗內，匙柄朝左
(D)置於湯碗內，匙柄朝右。
29. 餐廳若以 plate service 進行服勤時，下列何者係由顧客左側遞送？
(A)bread
(B)coffee
(C)dessert
(D)soup。
30. 國際觀光旅館的 laundry 通常隸屬於哪個部門？
(A)food & beverage department
(B)front office department
(C)housekeeping department
(D)purchasing department。
31. service bar所調製的雞尾酒，不宜由下列何者進行遞送服務？
(A)bartender
(B)captain
(C)host / hostess
(D)waiter / waitress。
32. 在西式套餐中有 cold appetizer、soup、hot appetizer、sherbet、main course、cheese、dessert and coffee，撤除麵包盤的最佳時機為何？
(A)hot appetizer 後 sherbet 前
(B)sherbet 後 main course 前
(C)main course 後 cheese 前
(D)cheese 後 dessert 前。
33. 關於餐廳領檯人員安排座位的原則，下列敘述何者錯誤？
(A)情侶盡量安排坐於餐廳較隱密之處
(B)攜有幼童同行的顧客，適合安排於入口處附近
(C)光鮮亮麗及裝扮時髦的顧客，適合安排於餐廳顯眼處
(D)餐廳剛開始營業時，盡量安排顧客坐在入口前段較顯眼的地方。

34. 下列何者不屬於fermented wine ?
(A)紹興酒 (B)蘭姆酒 (C)香檳酒 (D)清酒。
35. 下列關於茶的描述，何者錯誤？
(A)不發酵茶的製作過程，依序為採摘、萎凋、殺菁、揉捻、乾燥
(B)一年四季中，台灣所產的綠茶以春茶品質最佳，冬茶次之，夏茶最差
(C)常見的伯爵茶(Earl Grey)，是在茶葉中加入佛手柑製成
(D)將熱紅茶直接倒進放有冰塊的杯內，會因單寧酸分解而產生白濁的現象。
36. 下列關於紅茶的描述，何者錯誤？
(A)印度大吉嶺紅茶(Darjeeling)有「茶之香檳」美稱
(B)著名的烏巴茶(Uva)產於斯里蘭卡
(C)印尼以產阿薩姆紅茶(Assam)著名
(D)祈門(Keemun)紅茶是世界三大紅茶之一。
37. 下列關於台灣所產知名茶葉的描述，何者錯誤？
(A)南投縣鹿谷鄉，生產知名的凍頂烏龍茶
(B)嘉義縣阿里山區，生產知名的包種茶
(C)南投縣魚池鄉，生產知名的紅茶
(D)台北縣三峽鎮，生產知名的龍井茶。
38. 下列何者不含冰淇淋(ice cream)成份？
(A)milk shake (B)parfait (C)sundae (D)yogurt。
39. 下列哪一項飲品不含咖啡因(caffeine)成份？
(A)cola (B)tonic water (C)jasmine tea (D)hot cacao。
40. 若依咖啡豆烘焙程度(roast)由深到淺排列，下列順序何者正確？
(A)cinnamon、high、italian (B)high、cinnamon、italian
(C)high、italian、cinnamon (D)italian、high、cinnamon。
41. 下列哪一種咖啡沖泡(煮)方法，原則上所使用的咖啡豆研磨程度最細？
(A)法蘭絨滴濾式(drip) (B)虹吸式(syphon)
(C)濾壓式(french press) (D)蒸氣加壓式(espresso)。
42. 下列關於酒的描述，何者正確？甲、蘇格蘭威士忌(whisky)之法定陳年年限為至少三年；乙、法國甘邑區(Cognac)的大香檳區(Grande Champagne)生產最優質的白蘭地；丙、墨西哥以龍舌蘭植物果實蒸餾所生產的酒皆稱為龍舌蘭酒(tequila)；丁、琴酒獨特的香味來自於蛇麻草(hops)
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
43. 下列關於啤酒的描述，何者錯誤？
(A)啤酒屬於氣泡酒
(B)生啤酒與一般啤酒在殺菌過程上有差異
(C)ale與stout均使用上層發酵法
(D)lager使用下層發酵法。

44. 下列何者不是香甜酒(liqueur)？
 (A) Drambuie (B) Grand Marnier (C) Grappa (D) Sloe Gin。
45. 關於雞尾酒與其調製時所需使用器具的搭配，下列描述何者正確？
 (A) 天蠍座(scorpion)：blender
 (B) 天使之吻(angel's kiss)：shaker
 (C) 威士忌酸酒(whisky sour)：mixing glass
 (D) 藍鳥(blue bird)：shaker。
46. 下列哪一款雞尾酒不適合以直接注入法(building)調製？
 (A) 飛天蚱蜢(flying grasshopper) (B) 馬頸(horse's neck)
 (C) 約翰可林(john collins) (D) 古典酒(old fashioned)。
47. 下列哪一種飲料中所含主要成份不同於其他三種？
 (A) Café Latte (B) Café au Lait (C) Cappuccino (D) Pousse Café。
48. 下列關於葡萄酒產區與國家的組合，何者正確？甲、納帕山谷(Napa Valley)：美國；乙、波爾多(Bordeaux)：法國；丙、萊茵河(Rhein)沿岸：西班牙；丁、布根地(Burgundy)：義大利
 (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁。
49. 服務啤酒時，其泡沫與液體的比例，應該是多少最適合？
 (A) 1：9 (B) 2：8 (C) 4：6 (D) 5：5。
50. 以電動攪拌法調製綜合果汁時，下列哪一項材料宜先放入？
 (A) 水果 (B) 碎冰塊 (C) 液體材料 (D) 糖水或糖漿。

A Leader

【解答】

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

九十九學年度四技二專統一入學測驗

餐旅群專業(二) 試題詳解

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

1. 服務人員之服務品質不易控制，屬服務業特性之異質性。
2. 客房餐飲服務隸屬於餐飲部門。
3. Steward(餐務部)隸屬於後檯(Back Office)。
4. 旅館中可開啟全部客房門鎖的鑰匙，稱為緊急鑰匙。
5. 旅客已訂房未 check in，稱為 No Show。
6. inside room 指沒有景觀的客房，房價通常較低廉。
7. 高住用率時客房清潔順序：Make up room→c/o 房→續住房。
8. 夜床作業應關閉窗簾非拉開窗簾。
9. chafing dish 是指保溫鍋，常用於配膳檯菜餚的保溫。
10. brunch menu 是指早午餐菜單。
11. house wine 是指餐廳的招牌酒，適合顧客單杯點用。
12. 工作檯的抽屜適合放置扁平銀器。
13. 咖啡杯擺放在右側：先擺放餐具，玻璃杯後擺放。
14. 需使用大銀盤的服務方式：英式、法式、俄式。
15. 大型宴會所需金額較大，可要求顧客簽訂宴會合約書。
16. buffet 即為付 1 次價錢，享受吃到飽的服務。
17. 服務陳年葡萄酒，需使用 wine decanter(過酒器)。
18. 冰牛奶不需以檸檬片裝飾，迎賓茶宜使用清香茶；礦泉水不需加冰塊。
19. 服務啤酒前需先冰鎮，不可加入冰塊。
20. 葡萄酒試酒通常由主人試酒，確認品質後才開始斟酒。
21. (A)與(C)敘述相反；桌邊分菜亦需先進行秀菜後再分菜。
22. 清洗餐具順序：預先→清洗→沖洗→消毒→烘乾。
23. 油類火災屬 B 類火災。
24. 骨瓷製作成本高。
25. 切割食物應切一塊吃一塊。
26. 服務叉匙雙手操作應為左叉右匙。

27. guéridon trolley 為桌邊服勤推車。
28. 龍頭架左側擺放銀湯匙，左側擺放筷子。
29. 餐盤式服務，麵包由顧客左側遞送。
30. 洗衣房隸屬於房務部。
31. 服務酒吧，調酒員負責雞尾酒調製，不宜進行遞送服務。
32. 因套餐中有 cheese，故可搭配麵包食用。
33. 顧客攜有幼童，宜安排角落，避免影響鄰座及上菜動線。
34. 蘭姆酒屬於蒸餾酒。
35. 不發酵茶製程，依序為採摘→殺菁→揉捻→乾燥。
36. 阿薩姆紅茶產於印度。
37. 包種茶產於文山茶區；阿里山產珠露茶。
38. yogurt(優格)不含冰淇淋。
39. tonic water(通寧水)為碳酸飲料，不含咖啡因。
40. 咖啡豆烘焙程度由深至淺：italian→high→cinnainon。
41. (A)(B)：中研磨；(C)粗研磨；(D)細研磨。
42. (丙)龍舌蘭酒規範產區於 Jalisco 及藍色龍舌蘭品種；(丁)為啤酒。
43. 啤酒含二氧化碳，不屬於氣泡酒。
44. Grappa 為蒸餾酒，產於義大利的果渣白蘭地。
45. 天蠍座(scorpion)：使用電動攪拌法。
46. 飛天蚱蜢使用搖盪法。
47. Pousse café 為彩虹酒，非咖啡。
48. (丙)萊茵河沿岸：德國；(丁)布根地：法國。
49. 服務啤酒時，泡沫與液體的比例：2：8。
50. 電動攪拌法調製綜合果汁，宜先放入水果，才能確保攪碎均勻。

ALeader