



注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

科技校院四年制與專科學校二年制
統一入學測驗樣卷試題本

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.本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試卷最後一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試卷均為單一選擇題，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.本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.請在試卷首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡(卷)」及「試題」一併繳回。

准考證號碼：

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼，再翻閱試題本作答。

1. 小華任職於國際觀光旅館的西餐廳，當進行宴會套餐桌面的收拾及清理，執行下列作業流程之敘述何者正確？
 - (A) 當小華收拾大餐盤時，一律須使用小圓托盤來收拾
 - (B) 服勤時麵包盤及奶油刀須在服務甜點之後再撤收
 - (C) 小華應手持 ice scoop，一手持服務盤站在顧客右側，由左至右刮除麵包屑
 - (D) 當小華收拾餐皿時，除麵包盤及奶油刀是由顧客左側進行撤收外，其餘餐具一律由顧客右側撤收
2. 關於 service tray 使用的注意事項，下列敘述何者正確？

甲、服務時宜靠在桌邊或直接置於顧客桌面上，方便顧客拿取
乙、較重及較高的物品，宜靠內側或中間擺放，較矮及較輕的靠外側擺放
丙、餐具要分類整齊疊放，原則上壺或杯的把手應朝左方擺放，以方便拿取
丁、使用前應檢查是否乾淨、平穩，必要時鋪上專用墊布或塑膠襯墊以防滑

 - (A) 甲、乙
 - (B) 甲、丙
 - (C) 乙、丁
 - (D) 丙、丁
3. 關於菜單與酒單的敘述，下列何者正確？
 - (A) hanging menu 又稱 folding menu
 - (B) oloroso sherry 可出現在 digestif list 中
 - (C) table d'hôte 是立在餐桌上的菜單
 - (D) 西元 1751 年，英國貴族婚宴出現第一份詳列菜餚的菜單
4. 關於餐廳布巾類的存放、整理及準備之敘述，下列何者正確？

甲：布巾類通常存放於工作檯的檯面上，方便更換時拿取
乙：布巾擺放時摺邊單摺面朝外，以便於拿取及盤點
丙：服務巾與餐巾的功用雖不同，但可互相交換使用
丁：客用布巾類的備量法則為 3 ~ 5 倍，以因應營運使用

 - (A) 甲、乙
 - (B) 甲、丙
 - (C) 乙、丁
 - (D) 丙、丁
5. 小天和小高一起分享到旅館住宿用早餐的經驗，小天住宿的旅館中，早餐供應了美式咖啡、茶、牛奶、可頌、果醬、麵包和果汁，讓顧客選用；小高住宿的旅館中，早餐供應了美式咖啡、茶、牛奶、果醬、麵包和果汁外，還包括香腸、培根及火腿等，讓顧客選用。小天和小高的旅館所提供的早餐，分屬兩種不同類型的早餐類別，關於此兩種早餐類別的餐具擺設，下列敘述何者錯誤？
 - (A) 兩者的早餐都會擺設咖啡杯具
 - (B) 小高住宿的旅館餐廳中，早餐會預先擺設餐刀及餐叉
 - (C) 小天住宿的旅館餐廳中，早餐會預先擺設麵包盤及奶油刀
 - (D) 小天住宿的旅館餐廳中，通常以餐巾來定位而不另擺設餐盤
6. 在嚴重特殊傳染性肺炎 (COVID - 19) 的疫情下，依據疫情指揮中心的防疫準則，餐飲業者應遵循食藥署「餐具清洗良好作業指引」，並搭配環境清潔及消毒，能保障民眾於疫情期間外食用餐的安全衛生，下列相關敘述何者正確？

甲：清潔後的餐具若 72 小時內未送至用餐場所，則應重新洗滌
乙：避免洗淨的餐具被污染，若先置於暫存區，其時間不得超過 3 小時
丙：無論採用人工洗滌或洗碗機自動洗滌設備，其清潔設施均應具有洗滌、沖洗及有效殺菌等三大功能
丁：餐具的清洗流程應由洗滌區進入污染區，再移至清潔區，動線不可重疊，以免洗淨的餐具再受到污染

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

7. 乙餐廳要為直徑 150 公分的中式 round table 加添 lazy Susan；下列規格何者最適宜？
(A) 直徑 90 公分 (B) 長、寬各 90 公分
(C) 直徑 120 公分 (D) 長、寬各 210 公分
8. 小明應邀盛裝出席正式餐會，為符合餐飲禮儀避免失禮，下列何者小明不宜直接以手取食？
(A) bread (B) canapé (C) relish (D) shrimp cocktail
9. 關於餐廳服務人員收拾殘盤與餐具的敘述，下列何者正確？
甲：收拾殘盤的方式分為徒手收拾與使用托盤收拾
乙：徒手收拾時，為方便作業宜從顧客左後方進行
丙：收拾殘盤的 3S 處理原則依序為先分類、再刮除、最後堆疊
(A) 甲 (B) 乙 (C) 甲、丙 (D) 乙、丙
10. 關於餐巾造型與摺疊方法，下列配對何者錯誤？
(A) 西裝：對角摺法 (B) 濟公帽：二摺法
(C) 星光燦爛：三摺法 (D) 野玫瑰：四摺法
11. 關於介紹與握手禮儀的原則，下列何者正確？
(A) 無特殊情況下，宜將自己的父親介紹(引薦)給自己的同齡同學
(B) 無特殊情況下，宜將自己的上司介紹(引薦)給新進部門的同事
(C) 為符合禮儀原則，握手時宜待上司、長官或長輩們先行伸出手
(D) 為符合禮儀原則，握手時宜由年輕男性向年輕女性先行伸出手
12. 關於火災事件類型的敘述，下列何者正確？
(A) 顧客將未熄滅菸蒂丟入紙類回收箱所引起的火災是屬於 A 類火災
(B) 天冷使用電暖器不慎所引起的火災是屬於 B 類火災
(C) 餐廳使用卡式爐不慎所引起的火災是屬於 C 類火災
(D) D 類火災是由可燃性的液體、氣體或油脂所引起
13. 關於服務叉匙的使用，下列敘述何者正確？
(A) 若要夾取體積較大的圓形食物，須將服務叉的齒面與服務匙的匙面朝上
(B) 指夾法的使用是以中指在上，無名指與小指在下的方法來固定服務叉匙
(C) 美式服務是使用雙手操持服務叉匙
(D) 英式服務是使用單手操持服務叉匙
14. 餐廳經理小明欲安排 A 公司的李董事長(主人為 1 人)宴請 B 公司的江總裁(主賓為 1 人)一桌 10 人的中式宴席座位。下列關於席次安排原則之敘述何者正確？
(A) 江總裁宜坐在靠近門的入口處
(B) 江總裁宜坐在李董事長的左側
(C) 出席餐宴的夫妻兩人宜並肩而坐
(D) 江總裁的司機宜坐在李董事長的右側

15. 下列何者有提供 counter service ?



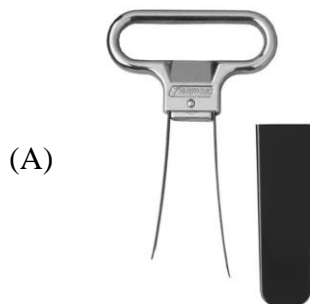
16. 小婷為中式餐廳的資深服務員，當進行中式宴席分菜的服務時，下列操作過程何者正確？
甲：小婷若需同時服務多桌，可將分好的菜餚置於轉檯上轉動至顧客面前請其取用
乙：小婷為展現純熟的服務技巧，桌上分菜皆以左手持叉，右手握匙的方式操持服務叉匙
丙：採旁桌分菜時，小婷會預先將乾淨的骨盤放在轉檯上進行分菜

- (A) 甲 (B) 丙 (C) 甲、乙 (D) 乙、丙

17. 下列何種酒在開瓶前，不需將瓶口的鐵絲扣環鬆開後再進行開瓶動作？

- (A) Cava (B) Dubonnet (C) Sekt (D) Spumante

18. 下列哪一種開酒器因易於收納置於服務人員的口袋中被稱為 waiter's friend，為餐廳中最常被選用的開酒器？



19. 服務人員手持醬料盅，以英式服務方式提供牛排醬料，下列敘述何者正確？

- (A) 由顧客右側介紹醬料內容
(B) 左手持醬料匙，將醬料淋至菜餚上方或旁邊
(C) 直接將醬料盅放置於桌面，依顧客個人喜好自行取用
(D) 由顧客左側服務地帶切入，身體放低，將醬料向前展示

20. 餐桌擺設中，下列何者具有定位功能？
 (A) napkin、show plate (B) show plate、b.b. plate
 (C) sideboard、napkin (D) side plate、sideboard
21. 小田和同學相約至餐廳用餐，進入餐廳後兩人自行至餐檯取用菜餚，再至付款處一一計價付費，上述餐飲用餐方式為何種型態的餐飲服務？
 (A) cafeteria service (B) catering service
 (C) convenience food service (D) counter service
22. 餐前酒主要作用在於刺激人的味蕾、並促進食慾，口味特性為不甜且略帶酸、澀味；下列各款餐前雞尾酒或混合酒，何者不適合於餐前飲用？
 (A) Alexander (B) Manhattan
 (C) Martini (D) Whisky Sour
23. 關於菜單的種類介紹，下列敘述何者正確？
 (A) Banquet Service Menu：主人事先與宴會廳主管協商菜單內容，菜餚乃是先選定，有固定的出菜順序及價格
 (B) Cyclical Menu：為因應顧客快速需求，而推出全天候任何時段均供應相同菜餚，不因餐別而有所差別
 (C) Outside Catering Menu：在人潮聚集、消費時段集中的地段，因為空間不足而開發出的外賣式餐飲服務
 (D) Room Service Menu：以提供飲料服務為主，依據住客所指定時間內送達客房進行餐飲服務
24. 餐廳運送、保存菜餚時，大多需使用具有保溫或加熱功能的推車，下列哪些推車原則上附有此種功能？
 甲：carving trolley
 乙：cleaning trolley
 丙：dessert trolley
 丁：flambé trolley
 戊：guéridon trolley
 (A) 甲、丁 (B) 甲、戊
 (C) 乙、丙、丁 (D) 丙、丁、戊
25. 關於國際觀光旅館宴會服務的敘述，下列何者正確？
 甲：function order 是指宴會部業務人員向訂席者經過細節討論並確認場地後所擬定的企畫書
 乙：提供彈性的宴會服務時間，包括早餐會議、午宴、午茶宴、晚宴、宵夜型宴會等
 丙：可依顧客對菜單、場地、流程及設備等的需求，提供適當的客製化服務
 丁：中式宴會的場佈重視主桌的位置排定，圓桌與圓桌之間的距離 2.5 至 3 公尺，以利服務人員走菜
 (A) 甲、乙 (B) 乙、丙
 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁

26. 宋代詩人杜耒《寒夜》：「寒夜客來茶當酒，竹爐湯沸火出紅；尋常一般窗前月，才有梅花便不同。」詩中勾勒在天寒的夜裡，圍爐煮茗清談，主人以茶代酒，款待友人之情境。依據詩中所敘述的水溫，最適合直接沖泡下列何種茶葉？



- (A) 東方美人茶：屬於部份發酵茶，芽尖白毫顯露，葉身五色相間，茶湯蜜黃鮮豔略帶金黃
(B) 老普洱茶：屬於後發酵茶，外型可大致分為散狀及緊壓狀，茶湯色澤濃厚
(C) 龍井茶：屬於全發酵茶，外型條索纖細，以芽心嫩葉製成，茶湯綠中帶黃
(D) 碧螺春：屬於不發酵茶，外型扁平光滑，捲曲成螺，茶湯色澤碧綠
27. 關於飲料店的特性，下列敘述何者正確？
(A) 創業投資成本高 (B) 空間選擇性較少
(C) 專業技術門檻低 (D) 現金週轉較慢
28. 小泉調製飲品時，將可林杯先裝 3 分滿的冰塊，並將 30ml 的奇異果糖漿與 15ml 的新鮮檸檬汁倒入可林杯中攪拌均勻，再以吧叉匙輔助慢慢倒入新鮮柳橙汁至八分滿，完成的成品中出現不同顏色的層次，此為使用下列哪種調製方法？
(A) blending (B) layer (C) muddling (D) pour
29. 小高以電動攪拌法製作一杯葡萄柚鳳梨汁，關於操作過程中之事項，下列何者錯誤？
(A) 操作前宜加入清水至電動攪拌機先行試打
(B) 電動攪拌機中不宜加入 ginger ale
(C) 電動攪拌機應先加入鳳梨、新鮮葡萄柚汁與蜂蜜再加冰塊
(D) 新鮮葡萄柚汁與蜂蜜加太多可能造成刀片空轉
30. 關於輔助泡茶的器皿，下列何者主要功能與其他三者不同？
(A) 茶扒 (B) 渣匙 (C) 茶則 (D) 茶夾
31. 下列泡茶器皿的用途，何者不同於其他三項？
(A) 水方 (B) 水盂 (C) 水盤 (D) 茶海
32. 關於咖啡豆的品種與特性，下列敘述何者錯誤？
(A) Arabica 顏色偏向棕色，外形較橢圓
(B) Arabica 較 Liberica 具有商業價值
(C) Robusta 耐旱、耐高溫，對病蟲害較具抵抗力
(D) Robusta 咖啡因含量較高，適合用來製成即溶咖啡
33. 下列關於茶葉沖泡的敘述，何者正確？
(A) 原則上沖泡冷泡茶之茶葉與水的比例約為 1 公克：150 ml
(B) 排除其他因素之下，沖泡碧螺春與龍井茶的水溫相同
(C) 為確保茶湯品質，鐵觀音茶僅能以蓋碗式沖泡
(D) 同心杯泡茶法又稱功夫茶或老人茶

34. 下列何者屬於 soft drinks ?
 (A) ginger ale、sake (B) mineral water、stout
 (C) Virgin Mary、mocktail (D) sprite、Shaohsing
35. 關於發酵乳的相關敘述，下列何者正確？
 (A) yogurt 為凝態發酵乳 (B) 水果優酪乳為稀釋發酵乳
 (C) 益菌多為濃稠發酵乳 (D) 發酵乳以生乳經由高溫滅菌製成
36. 愛玉子又稱為愛玉，主要分布於海拔 1200~1900 公尺之中低海拔地區，可製作成冰品與飲品，關於愛玉的敘述，下列何者錯誤？
 (A) 愛玉為一種臺灣特有的產物
 (B) 製作過程中，常用「搓揉」方式進行
 (C) 將愛玉子加入常溫礦泉水中搓洗，可生成出果膠
 (D) 愛玉原汁加入少量澱粉後，即可製作成愛玉凍
37. 下列關於蒸餾酒的敘述何者錯誤？
 (A) rum 有「海盜之酒」的封號
 (B) whisky 有「生命之水」的別稱
 (C) Cachaça 有「沙漠甘泉」的美稱
 (D) gin 有「雞尾酒心臟」的美稱
38. 原則上，下列加味或調味茶 (flavored tea) 茶葉基底與材料的組合，何者錯誤？
 (A) 伯爵茶：紅茶葉、佛手柑
 (B) 桂花紅茶：紅茶葉、桂花瓣
 (C) 玫瑰花茶：綠茶葉、玫瑰花瓣
 (D) 茉莉花茶：綠茶葉、茉莉花瓣
39. 下列哪幾款香甜酒，屬於茴香類的香甜酒？
 甲：Amaretto 乙：Anisette 丙：cassis 丁：Galliano
 (A) 甲、丙 (B) 甲、丁
 (C) 乙、丙 (D) 乙、丁
40. 下列關於咖啡之敘述，何者正確？
 (A) Arabica 較 Robusta 總生產量小，且品質佳價格高
 (B) coffee cherry 由外而內，依序為外果皮、銀皮、內果皮
 (C) Java 咖啡豆，產於印尼，苦味強口感濃郁
 (D) Kona 咖啡豆，產於哥斯大黎加，口感香醇富含果酸
41. 當顧客說明需要一杯有助眠或改善失眠作用的茶品時，最不適合推薦含有下列那一款材料的飲品？
 (A) 洋甘菊 (chamomile) (B) 薰衣草 (lavender)
 (C) 菩提葉 (linden) (D) 綠茶 (green tea)
42. 調製貴夫人咖啡時，會使用到下列哪一款酒品？
 (A) crème de menthe (B) Brandy
 (C) Whisky (D) Vodka

43. 關於咖啡沖泡主要方法 / 器具與其相關器皿的搭配，下列何者錯誤？
(A) espresso machine：單/雙孔濾器、填壓器
(B) paper drip：手沖壺、咖啡濾杯
(C) syphon：虹吸壺、酒精燈
(D) Moka express：咖啡濾壓壺、咖啡濾紙
44. 依據製造方法而言，下列哪幾款國產酒屬於同一類別？
甲：白酒 乙：白乾 丙：竹葉青 丁：狀元紅
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
45. 關於咖啡因以及行政院衛生福利部與消費者保護處共同推動的「咖啡因紅黃綠含量標示」，下列敘述何者正確？
(A) 紅色代表每杯咖啡因總含量為 250 ~ 400 毫克或 400 毫克以上
(B) 黃色代表每杯咖啡因總含量為 100 ~ 250 毫克
(C) 綠色代表每杯咖啡因總含量為 100 毫克以下
(D) 一般咖啡加入大量的鮮乳，即可降低咖啡因
46. 關於咖啡粉的研磨粗細程度比較，下列敘述何者錯誤？
(A) 摩卡壺沖煮的咖啡豆研磨程度較法式濾壓壺細
(B) 濾紙濾滴式沖煮的咖啡豆研磨程度較虹吸式細
(C) 義式咖啡機沖煮的咖啡豆研磨程度較塞風式細
(D) 伊比利壺沖煮的咖啡豆研磨程度較法蘭絨濾滴式細
47. 下列酒款類別，酒精濃度原則上由低至高的正確排列順序，何者正確？
(A) 啤酒、米酒頭、紹興酒、威士忌
(B) 啤酒、紹興酒、米酒頭、威士忌
(C) 啤酒、威士忌、紹興酒、米酒頭
(D) 啤酒、威士忌、米酒頭、紹興酒
48. 下列哪些雞尾酒顏色接近無色透明？
甲、Dry Martini 乙、Gibson 丙、Manhattan 丁、Orange blossom
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙
(C) 乙、丙 (D) 乙、丁

▲ 閱讀下文，回答第 49-50 題

國際觀光旅館餐廳的吧檯人員剛收到兩張點單，

一號桌點單內容為：2 杯 Gin & tonic、1 杯 Whiskey on the rocks。

二號桌點單內容為：1 杯 Singapore sling、1 杯 Old fashions、2 杯 Cube libre。

49. 餐廳主管要求吧檯領班帶領、協助一位新進員工，共同準備製作一號桌與二號桌顧客所點用飲料的成品盛裝杯皿。下列杯皿類別與數量的組合何者正確？

杯皿 數量 選項	collins	highball	rocks	shot	Margaret
(A)	2	3	1	0	1
(B)	1	4	2	0	0
(C)	1	3	1	1	1
(D)	2	2	2	1	0

50. 餐廳主管、吧檯領班和這一位新進員工，談起了這兩張點單內容的飲料名稱以及成分等。下列敘述何者正確？
- (A) 這五款飲料的名稱，其中有 2 款與國家名字有關，一個位在亞洲地區、另一個位在美洲地區
 - (B) 在調製這些飲料時，會用到的碳酸飲料包含可樂、蘇打水、通寧水與無色汽水
 - (C) 在調製這些飲料時，六大基酒都會使用到
 - (D) 這些飲料中，有 1 款是屬於無酒精飲料

【以下空白】

