



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

107 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)：餐旅服務、飲料與調酒

【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.本試卷分兩部份，共 50 題，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】。
第一部份(第 1 至 33 題，每題 2 分，共 66 分)
第二部份(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)
- 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。

第一部份：餐旅服務(第 1 至 33 題，每題 2 分，共 66 分)

- 關於旅館公共區域清潔與維護，下列敘述何者正確？
(A) 電梯清潔與保養，應利用白天顧客多的時候進行
(B) 稀釋漂白水，應在 24 小時內使用完畢以維持效果
(C) 發現地毯上有咖啡漬的殘留，應儘快以清水沖洗
(D) 大理石地板應使用酸性藥劑保養，維持地板光澤
- 放置於餐桌透明玻璃桌面下，供顧客方便點餐的菜單稱為：
(A) book menu (B) folding menu
(C) placemat menu (D) standing menu
- 關於用餐禮儀的敘述，下列何者正確？
(A) 餐刀除可切割肉排外，亦可用來取食
(B) 餐具使用原則為由外而內、由下而上
(C) 喝湯時以碗或盤就口，避免湯品滴落
(D) 用餐中若需暫時離席，需將口布回復原狀置於桌上
- 關於旅館房務整理作業的敘述，下列何者正確？
(A) 客房木質家俱屬於定期保養範圍，整理時不須擦拭以節省時間
(B) 房務員執勤前應儀容整齊，且登記領妥 section master key 備用
(C) 鋪設床單時如有破損，應折入床墊下方隱藏
(D) 翻床時宜請同伴協同作業，以維護安全
- 關於餐廳基層服務人員處理顧客抱怨的原則與方式，下列何者最不適當？
(A) 掌握時效 (B) 迅速承諾 (C) 耐心傾聽 (D) 了解原因
- 餐廳服務人員以左手持餐具，右手持擦拭布擦拭刀、叉、匙時，則刀刃宜朝「」，叉齒宜朝「」，匙面宜朝「」。「」內依序為：
(A) 右、上、下 (B) 右、上、上 (C) 左、上、下 (D) 左、上、上
- 關於客房清潔維護作業，下列何者宜使用擰乾的濕抹布擦拭？
甲、銅製手把上油
乙、排風機出口清潔
丙、垃圾桶外部清潔
丁、冰箱壓縮機清潔
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
- 關於西餐餐後甜點與飲料服務的敘述，下列何者正確？
(A) Irish coffee 僅限以 catering service 的方式服務
(B) 甜點應從顧客的右側服務，飲料則從左側服務
(C) 服務人員在送甜點與飲料前，宜使用 crumb scoop 站在顧客的左側清理桌面的麵包屑
(D) 餐後甜點若為三角形的切片蛋糕，服務時應將蛋糕的尖端以 12 點鐘的方向朝向顧客
- 餐廳客滿時，會將欲候位的顧客姓名、用餐人數與時間、聯絡電話等資訊，登記在何種表單上？
(A) guest list (B) information list (C) standing list (D) waiting list

10. 關於正式午、晚餐西式餐具及杯皿的擺設原則，下列敘述何者正確？
甲、咖啡杯不預先擺上桌
乙、紅酒杯擺放在高腳水杯的右下方
丙、水杯擺放在餐叉的正上方約 5 公分處
丁、餐刀、匙置於右側，刀刃朝右，叉類則置於左側
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
11. 關於國際觀光旅館雙人床之重新鋪設，下列品項應準備的總數量為何？
甲、bed pad 乙、bible 丙、bidet 丁、breakfast menu 戊、pillow case
(A) 8 (B) 7 (C) 6 (D) 5
12. 關於旅館套房等級由低而高的排列，下列何者正確？
(A) deluxe suite、presidential suite、standard suite
(B) presidential suite、deluxe suite、standard suite
(C) presidential suite、standard suite、deluxe suite
(D) standard suite、deluxe suite、presidential suite
13. 關於鋪設毛毯型床鋪之作業順序，下列何者正確？
甲、bed cover 乙、bed sheet，正面朝上 丙、bed sheet，正面朝下
丁、blanket 戊、mattress pad 己、pillow case
(A) 甲、乙、丙、乙、丁、戊、己 (B) 乙、丁、乙、戊、丙、甲、己
(C) 戊、乙、丙、丁、乙、己、甲 (D) 戊、丙、乙、丁、丙、己、甲
14. 關於 sparkling wine 服務的敘述，下列何者正確？
(A) 斟酒時應以右手持瓶，並從顧客右側服務
(B) 服務陳年 sparkling wine，應以 decanter 醒酒
(C) 開瓶時為考量顧客安全，宜將瓶口朝向自己
(D) 宜先撕開鋁箔後，再用 cork screw 拔取軟木塞
15. 關於餐桌架設與檯布鋪設的敘述，下列何者正確？
(A) 正方形檯布可使用在圓桌的鋪設
(B) 檯布鋪設完成後的下垂長度宜碰觸到地面
(C) 架設餐桌時，若後方有服務檯，與服務檯保持約 50~60 公分的距離為最佳
(D) 餐桌桌面離地面的距離以 60 公分、座椅椅面離地面的距離以 30 公分為最佳
16. 關於 Guéridon service 的敘述，下列何者正確？
(A) 又稱為 butler service
(B) 站在顧客的左側分菜
(C) 菜餚是由顧客自己夾到餐盤中
(D) Crêpes Suzette 以此服務方式著名
17. 下列何者屬於國際觀光旅館客房非消耗型備品？
(A) envelope (B) questionnaire (C) tooth paste (D) weight scale

18. 關於餐廳 chef de vin 之職務與工作內容的敘述，下列何者正確？
(A) 協助請領廚房所需食材與物品
(B) 推薦顧客適合搭配點用菜餚的酒類
(C) 整理顧客的訂位紀錄，並安排座位
(D) 負責傳遞菜餚，是外場與廚房間的聯繫橋樑
19. 關於旅館客房術語的敘述，下列何者正確？
(A) 整理順序 OCC 房較 LSG 房為優先
(B) 顧客尚未退房且房內仍有行李稱 V/D 房
(C) 超額訂房時將顧客升等至較高等級客房稱為 H/U
(D) 房客已辦理登記入住手續但當日外宿未歸以 N/S 表示
20. 下列屬於旅館客房消耗型備品者有幾項？
甲、comb 乙、down comforter 丙、ice bucket
丁、razor 戊、shoeshine horn
(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4
21. 關於旅館鋪設完成的床舖，下列布巾由下而上的順序，何者正確？
(A) bed cover、bed sheet、bed pad (B) bed pad、pillow case、bed cover
(C) blanket、bed pad、bed cover (D) pillow case、blanket、bed pad
22. 下列何者與旅館加床作業無關？
(A) baby cot (B) bath mat (C) shower cap (D) slippers
23. 關於旅館住客服務的敘述，下列何者正確？
(A) butler service 一般由 bell service 單位負責
(B) currency exchange service 通常由 operator 單位負責
(C) express laundry service 較 regular laundry service 速度為快
(D) lost & found service 無論拾獲何種物品，至少都須保管六個月
24. 某國際觀光旅館今日 room daily report 顯示如下，則所需更換備品與最低數量之組合，下列何者正確？
C/O：2 間 double room
N/S：2 間 deluxe suite
OOO：2 間 single room
(A) bath mat：2 (B) down pillow：4 (C) slippers：6 (D) tooth brush：8
25. 下列西式餐點正式的服務順序為何？
甲、black pepper steak 乙、espresso 丙、onion soup
丁、smoked salmon 戊、soufflé
(A) 甲→乙→丙→丁→戊 (B) 丙→丁→甲→乙→戊
(C) 丁→丙→甲→戊→乙 (D) 丁→甲→丙→乙→戊
26. 下列何者與火災或緊急逃生無關？
(A) emergency light (B) exit (C) explicit service (D) hydrant

27. 依據下列國際觀光旅館房務整理的部分資訊，最可能出現何種房型與房況組合？

房間 號碼	房間 狀況	進去 時間	出來 時間	床 單	枕 套	毛巾			浴 墊	浴 袍
						大	中	小		
1101	C/O	10:45	11:15	3	2	2	2	2	1	1
1102	OCC	10:00	10:20			1	1			2
1103	C/O	11:15	11:55	1	4	2	2	2	1	2
1104	OCC	10:20	10:40			2		2		1

- (A) 1101 房為 double room 鋪設羽絨被、續住房
(B) 1102 房為 double room 鋪設毛毯、遷出房
(C) 1103 房為 double room 鋪設羽絨被、遷出房
(D) 1104 房為 single room 鋪設毛毯、遷出房

28. 以桌邊服務的方式提供燒烤牛排、拿波里義大利麵及火焰薄餅等餐點時，服務人員原則上不會使用到下列哪一種服勤技巧？

- (A) boning (B) carving (C) cooking (D) flaming

29. 下列哪些口布摺法的第一個摺疊動作，皆為將正方形的口布對摺成三角形狀？

- (A) 和服、帆船 (B) 靴子、三明治
(C) 西裝、雨後春筍 (D) 濟公帽、鐵甲武士

30. 最適合用來盛裝焗烤義大利海鮮麵、焦糖布丁的器皿組合，下列何者正確？

- (A) casserole dish、ramekin (B) casserole dish、dinner plate
(C) dinner plate、ramekin (D) ramekin、dessert plate

31. 顧客向國際觀光旅館預訂鋪設羽絨被之 double room 一間，且要求提供 extra bed service，自 2 月 1 日起入住四晚。下列關於旅館住客服務作業的相關敘述，何者正確？

- (A) 2 月 1 日在該房客辦理入住後，room status 應為 C/O
(B) 2 月 2 日在該房客無提出特殊要求情況下，room status 應為 D/O
(C) 2 月 3 日整理該客房時，bed cover 需更換 2 條
(D) 2 月 5 日整理該客房時，bed sheet 需鋪設 1 條

32. 關於餐具清潔後的殘留物質檢驗配對，下列何者錯誤？

- (A) 澱粉：碘試液 (B) 油脂：蘇丹四號試液
(C) 清潔劑 ABS：寧海俊試液 (D) 大腸桿菌：大腸桿菌檢查試紙

33. 餐廳同時服務 10 份歐陸式早餐，以及 20 份美式早餐，需準備水杯「」個、點心盤「」個、奶油刀「」支、麵包盤「」個、咖啡杯盤「」組、口布「」條。「」中加起來的總和為：

- (A) 140 (B) 150 (C) 170 (D) 180

第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 下列何者不是咖啡豆的主要成份之一？

- (A) 單寧 (B) 脂肪 (C) 糖份 (D) 奎寧

35. 飲料區分成 hard drinks 與 soft drinks 的分類準則為何？

- (A) 飲用的時機 (B) 飲用的溫度
(C) 是否含有酒精成份 (D) 是否含有固體成份

36. 調製果汁飲品時，原則上下列何種水果所適用的機具不同於其他三種？
(A) avocado (B) grapefruit (C) mango (D) papaya
37. 關於茶葉的敘述，下列何者正確？
(A) 所謂發酵程度即是焙火程度
(B) 茶葉的形狀，原則上在殺菁時即已成型
(C) 茶葉依採收季節可分為春、夏、冬茶等三類
(D) 原則上發酵程度由低至高之茶湯顏色依序為：綠黃、黃橙、紅褐
38. 關於咖啡豆烘焙的敘述，下列何者錯誤？
(A) 生豆經過烘焙後，重量會減輕 (B) 生豆經過烘焙後，體積會變大
(C) 烘焙程度越深，花果香味會降低 (D) 烘焙程度越深，咖啡因含量會提高
39. 葡萄酒服務，在驗酒過程中不需主動提供顧客何種訊息？
(A) 產地 (B) 年份 (C) 價格 (D) 葡萄品種
40. 下列杯器皿容量由多至少之正確排列順序為何？
甲、collins glass 乙、liqueur glass 丙、sour glass
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、丙、乙 (C) 乙、甲、丙 (D) 丙、甲、乙
41. 下列何者不屬於白葡萄品種？
(A) Chardonnay (B) Gamay (C) Moscato (D) Riesling
42. 關於雞尾酒調製的敘述，下列何者正確？
(A) decoration 為雞尾酒上可食用之裝飾物
(B) floating 或 layer 都是利用材料比重差異調製
(C) free pour 為不須依照配方之創意雞尾酒
(D) muddle 法是以 squeezer 壓取薄荷葉汁液
43. 關於蒸餾酒的敘述，下列何者錯誤？
(A) 經過連續蒸餾後，會形成合成酒
(B) 中國所生產的蒸餾酒，統稱為白酒
(C) 世界各國所生產的蒸餾酒，統稱為烈酒
(D) 蒸餾是利用酒精沸點低於水沸點的原理
44. 關於使用半自動義式咖啡機的相關敘述，下列何者正確？
(A) 若咖啡粉磨得太細，可能造成萃取過度
(B) 若填壓咖啡粉力道過大，容易造成萃取不足
(C) 正確操作時，原則上新鮮咖啡豆可萃取出黑色的 crema
(D) 萃取咖啡之後，須按壓萃取按鈕來測試水壓及清潔出水口
45. 關於茶葉製作流程的敘述，下列何者正確？
甲、綠茶通常不需進行萎凋
乙、凍頂茶通常不需進行揉捻
丙、普洱茶通常不需進行殺菁
(A) 甲 (B) 甲、乙 (C) 乙、丙 (D) 甲、乙、丙

46. 調製「葡萄柚鳳梨汁」及「百香果蛋蜜汁」，不需要使用下列哪一項器皿或機具？
(A) 壓汁器 (B) 搖酒器 (C) 果汁機 (D) 榨汁器
47. 關於酒精性飲料的敘述，下列何者正確？
甲、Sloe gin 為漿果類的香甜酒
乙、sherry 與 port 屬於加味葡萄酒
丙、國產之金牌台灣啤酒、料理米酒及清酒皆屬於釀造酒
丁、單一麥芽威士忌意指僅使用單一家蒸餾廠所製造之麥芽威士忌
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
48. 關於調味茶的敘述，下列何者正確？
甲、迷迭香又稱「海中之露」，沖泡後具有提神與助消化等功效
乙、紫羅蘭又稱「驚豔茶」，沖泡後加入檸檬汁，會轉為粉紅色
丙、玫瑰花又稱「天使的贈予」，沖泡後具有美顏、促進代謝功效
丁、檸檬草又稱「馬鞭草」，具檸檬清香味，沖泡後有健胃整腸之功效
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁
49. 下列哪一款雞尾酒，沒有使用 slice 做為裝飾物？
(A) Americano (B) Gimlet (C) Old fashioned (D) Orange blossom
50. 下列各款雞尾酒所使用的基酒與調製方法之組合，何者正確？
(A) Kamikaze：vodka、floating (B) Mai tai：brandy、building
(C) Martini：gin、stirring (D) Mojito：rum、blending

【以下空白】

公告試題僅供參考

餐旅群 107 年四技
專業科目(二)