

106 學年度四技二專第一次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目(二) 詳解

106-1-17-5

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

第一部分：餐旅服務

1. 甲、服務具彈性，因客人需求不同，以提供多樣的服務滿足顧客，為服務的異質性
丙、Implicit Service 對顧客是一種感覺，包括內心感受的部份，如方便、舒適、成就感、幸福感…等感受
 2. 促成商品(Facilitating Goods)：丙、杯墊；丁、紙巾；庚、飲品
 3. (B) 顧客抱怨時，服務人員應耐心傾聽並以鞠躬禮表示抱歉
 4. (A) 領檯員引導顧客時，服務人員有先行之必要
(B) 電梯服務時，遇見熟客應點頭示意即可
(D) 與顧客握手，應由顧客主動伸手服務人員才能相握
 5. (A) Captain—編排工作班表，安排執勤內容
(B) Manager—擬訂營運目標及訂價策略
(D) Sommelier—負責葡萄酒服勤及銷售
 6. (A) 直徑 180 公分的圓桌，建議採用直徑180-30×2=120 公分以內的轉檯較為適宜
(B) Service Station 通常用來放置服勤時需用到的餐具及備品
(C) Poster Stand 通常擺設在門口，用來說明餐廳今日特餐、價格、營業時間或特別的活動預告
 7. (A) 桌邊烹調車
(B) 烤肉切割車
(C) 服務推車
(D) 酒類推車
 8. (A) 龍蝦叉
(B) 保溫鍋
(C) 醬料杓
(D) 檸檬夾
 9. (A) 焗烤盤：盛裝焗烤麵、飯、海鮮…等
(B) 田螺盤：盛裝不帶殼田螺
(C) 主餐盤：盛裝主餐用
(D) 焗烤杯：盛裝焗烤蛋類、布丁及舒芙里…等
 10. 服勤用器具：乙、Crumb Scoop：麵包屑斗；丙、Pepper Mill：胡椒研磨器；丁、Goose Neck：鵝頸個人用器具：甲、Butter Knife：奶油刀；戊、Hurricane Glass：颶風杯；己、Snifter：白蘭地杯；庚、Grapefruit Spoon：葡萄柚匙
 11. (A) 英國—Ox-Tail Clear Soup 英國牛尾湯
(B) 西班牙—Gazpacho 西班牙冷湯
(C) 美國—Manhattan Clam Chowder 曼哈頓蛤蜊巧達湯
(D) 義大利—Minestrone 義大利蔬菜湯
 12. Today's Special：當日特餐，依當日採購及食材狀況
- 由主廚安排菜色
Seasonal Menu：季節菜單，依四季變化菜色內容
Fixed Menu：固定菜單，使用週期長
13. (B) 菜單循環週期過短，同一道菜會重複出現，會使用餐者感覺重複率高
 14. 傳統西式菜單順序：Hors d'Oeuvre Froid(冷開胃菜)→Potage(湯)→Hors d'Oeuvre Chaud(熱開胃菜)→Poisson(魚)→Grosse Pièce(大塊菜)→Entrée Chaud(熱中間菜)→Entrée Froid(冷中間菜)→Sorbet(雪波)→Rôti with Salade(爐烤菜附沙拉)→Rôti Froid(冷爐烤菜)→Légume(蔬菜)→Entremets(甜點)→Savoury(鹹點)→Dessert(餐後點心)
 15. (A) Apéritif List：開胃酒單包含苦艾酒、不甜雪莉酒、金巴利、多寶力酒等酒
(B) Wine List：葡萄酒單包含紅葡萄酒、白葡萄酒、氣泡酒及香檳；白蘭地為烈酒，通常餐後使用，為餐後酒
(C) After-dinner Drink List：餐後酒單包含香甜酒、甜白酒及波特酒等酒
(D) Cocktail List：雞尾酒單提供調配混合酒精的飲料
 16. (A) 西餐宴席中，男女主人分坐
(C) 中餐宴席中，主人應背門而坐，主賓則面門而坐
(D) 中餐席次中，男主人右側為女主人，且越接近主人的賓客，其席次地位越低
 17. (B) 西餐喝熱湯時，可用湯匙攪拌散熱
(C) 食用牛排切一口量，切一塊吃一塊
(D) 食用水果時，果核可吐在手心或叉子上再置於盤邊
 18. (A) 宴會需待賓客到齊後，(女)主人攤開餐巾後，與會來賓才可攤開餐巾
 19. (B) Ham & Melon 火腿哈密瓜為冷開胃菜，使用沙拉刀叉食用
(C) Shrimp Cocktail 鮮蝦盅通常以 Cocktail Glass 雞尾酒杯盛裝，並使用 Cocktail Fork 考克叉食用
(D) Smoked Salmon 煙燻鮭魚通常搭配上酸豆、洋蔥及檸檬，以 Salad Fork & Salad Knife 食用
 20. 乙、擦拭盤子順序：盤面→盤緣→盤底
丙、工作檯(Service Station)上層物品擺放各式玻璃杯，杯口需朝下放置
丁、擦拭餐刀應使用服務巾擦拭，且刀刃朝左
 22. 杯具擦拭順序：準備熱水及擦拭布→雙手拿取擦拭布對角線兩端→拿取杯子，檢視是否破損或髒污→杯口倒置上蒸氣→左手握杯底，右手擦拭杯子內外→舉杯向光源處確認是否乾淨

23. 客用：法國摺、土地公；觀賞用：燭光；服勤用：蓮花座、酒扇
24. (A) 上菜使用挾盤式，可端拿四盤
(C) 端拿四盤時，可使用左手三盤，右手一盤，最為安全
(D) 收拾餐盤時，使用手心式第二盤會最為穩固
25. (A) 雙手手托及肩托法適用於大型托盤的操持，例如：客房餐飲服務時使用
(C) 手持托盤為保穩固，手肘靠近腰間，手指微彎，掌心不可平貼托盤，以維持托盤的平衡
(D) 肩托法適用於搬運長距離較重、較多的物品時使用
26. (A) 雙手操持服務叉匙應以左叉右匙，匙下叉上進行分茶
(B) 雙手操持服務叉匙適用夾取柔軟易碎食物
(C) 雙手操持服務叉匙適用於中餐分魚服務
27. (D) 收拾盤碟的操作順序為 Scrape(刮除)→Stack(堆疊)→Separate(分類)
29. (D) 徒手收拾殘盤時，可使用手腕式及手心式服勤
30. (A) 美式早餐需擺設 B.B.Plate & Butter Knife，歐陸式則不用
31. 菜單：脆綠沙拉 Green Salad、青豆仁漿湯 Pureé of Green Pea Soup、香煎鮭魚排 Pan-fried Salmon Steak、乳酪蛋糕 Chees Cake、咖啡 Coffee
(A) 其右側餐具由內至外，依序有魚刀→圓湯匙→沙拉刀
(C) 其上方餐具由下而上，依序有點心叉→點心匙→椒鹽罐及花瓶
(D) 此菜單若搭配佐餐酒，其擺設杯具依序為水杯→紅酒杯
32. 中餐餐桌佈置步驟流程：戊、架設餐桌→庚、鋪設檯布→己、擺設轉檯→辛、擺設餐具→甲、擺設餐巾→乙、擺設公共物品→丙、擺設調味品→丁、擺設餐椅
33. (B) Snails in a Ceramic Dish 不帶殼田螺：右側田螺叉
- 第二部分：飲料與調酒**
34. Dairy Drinks 為乳品飲料，如：鮮乳、強化乳、保久乳、優酪乳、發酵乳等
(A) 優格
(B) 義式濃縮咖啡
(C) 礦泉水
(D) 紅牛屬機能性飲料
35. (A) 陸羽
(B) 最早有醫療治病之療效
(C) 單寧高的適合早晨飲茶，阿薩姆口感較澀，較不適合純飲
36. (A) 花蓮舞鶴蜜香紅茶
(B) 木柵鐵觀音
(C) 三峽龍井茶
(D) 臺東鹿野紅烏龍
37. (A) POS 系統為收銀所需管理系統
(B) 商品應先進先出
(D) 飲料店規模可依場地彈性調整，因此空間選擇性高
38. (A) 玫瑰含有大量維生素 C，可促進新陳代謝
(B) 薰衣草為藍紫色小花，具有舒緩、助眠效果
- (C) 洋甘菊含大量維生素 E，有鎮靜情緒、安撫之功效
(D) 檸檬草又稱香茅，具有清涼的檸檬香氣
39. (A) 機能性飲料
(B) 無咖啡因飲料
(C) 泉水
(D) 凍飲
40. (A) 下午茶時段分為 Afternoon Tea(Low Tea)和 High Tea
(B) 三層點心架由下往上吃、由鹹往甜吃
(C) 沖泡紅茶不可同時加入檸檬、牛奶
41. 乙、仰角超過 28°以上之坡地已超限利用，不適合種植茶樹
42. (A) 大吉嶺紅茶 Darjeeling 適合純飲
(B) 爪哇紅茶 Java 適合純飲
(C) 汀普拉紅茶 Dimbula 適合純飲
(D) 阿薩姆紅茶 Assam 因為味道濃郁、口感較澀，適合添加牛奶製成鮮奶茶
43. 甲：老人茶又稱功夫茶、宜興式泡茶法，與丙：蓋碗式泡茶法相同，需要溫潤泡
44. Mixed Drinks 為混合飲料／調配飲料，由兩種以上的飲料調配而成
(A) Orange Juice 柳橙汁
(B) Triple Sec 白柑橘香甜酒
(C) Shirley Temple 雪莉登波
(D) Black Tea 紅茶
45. 文山包種茶主要產自石碇、深坑、坪林，且有茶中美人之稱
46. Mocktail 屬無酒精性飲料，適合添加碳酸飲料；而 Cocktail 酒精性飲料屬於短飲，較常以高腳杯盛裝苦精、紅心橄欖、小洋蔥作為裝飾物，如：吉普森、馬丁尼
47. (A) 清心大冇、青心柑仔適製綠茶
(B) 鐵觀音、硬枝紅心適製鐵觀音
(C) 阿薩姆種、紅玉適製紅茶
(D) 清心大冇適製白毫烏龍茶
48. (A) 龍井茶屬不發酵茶，外型扁平、揉捻極輕，適合 75°C 的水溫
(B) 焙火程度越高、澀味越少、茶湯顏色越深
(C) 萎凋的過程決定茶葉品質，如：茶葉色澤及滋味
49. 丁：屬於不發酵→乙：屬於輕發酵→甲：屬於部分發酵→丙：屬於完全發酵
甲、大紅袍是烏龍茶，其產於福建武夷山，是中國的特種茗茶
乙、白毫銀針產於中國福建省東北部的福鼎市，屬於白茶，是白茶中的珍品
丙、正山小種紅茶，又稱立山小種，是中國生產的一種紅茶，被稱為紅茶鼻祖
50. 乙、文山包種茶屬於輕發酵，帶有淡花香；凍頂烏龍及木柵鐵觀音屬於中發酵，帶有果香