

104 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

104-1-17-5

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
C	D	B	A	D	C	B	A	B	D	C	C	B	B	A	B	D	C	C	D	A	B	C	D	C
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
C	D	C	B	B	A	D	B	D	C	C	A	B	D	D	C	A	B	A	C	D	A	B	B	C

第一部分：餐旅服務

1. (A) Facilitating Goods 促成商品
(B) Supporting Facilities 支援設施
(C) Implicit Services 內隱服務
(D) Explicit Services 外顯服務
2. (A) 上樓梯時，服務員應走在賓客後方
(B) 服務員走路步伐應配合賓客之走路速度，留意路況貼心提醒
(C) 行走於轉彎處，服務員應走在外側，讓賓客走在內側
3. (B) 站立時應抬頭挺胸、收小腹、不可雙手交握於胸前
4. (A) Manager 經理
(B) Captain 領班
(C) Receptionist 接待員
(D) Waiter 服務員
5. Runner/Back Waiter/Expediter 指傳菜生
Junior Waiter 資淺服務員
6. (A) 選擇餐椅須符合人體工學，先考慮舒適，其次為造型美觀
(B) Deuce 是指 75 公分×75 公分之方桌，通常適合 2 人座
(D) Poster Stand 海報架通常設置在餐廳的門口
7. (B) 一般茶杯的容量(200 ml~220 ml)較義式咖啡杯(90 ml)大，杯口較寬
8. (A) Carving Fork 切肉刀為服勤用扁平器具
(B) Bouillon Spoon 小圓湯匙
(C) Butter Knife 奶油刀
(D) Lobster Pick 龍蝦叉
9. (B) 陶器原料耐震性較差，餐具易破損，為日式料理中較常使用。中式料理較少使用
10. (A) 為去除不鏽鋼餐具的生鏽物質，可將餐具浸泡在水與醋 3：1 的溶液中
(B) 玻璃杯洗好杯口向下擺放，任其自然風乾
(C) 美耐皿餐具清洗時宜用海棉擦洗，避免使用菜瓜布刷洗，以免留下刮痕造成細菌滋生
11. (A) Table Runner 桌飾布
(B) Top Cloth 檯心布
(C) Place Mat 餐墊
(D) Silence Pad 靜音墊
12. (A) Hinduism 印度教只吃雞、鴨、魚、蝦及蔬菜，但不吃牛肉及豬肉，也嚴禁喝酒、茶及咖啡等刺激性飲料
(B) American Breakfast 美式早餐僅提供各式麵包、蛋類、水果及熱飲；英式早餐才有燕麥粥
(D) Vegetarian 素食主義不吃一切肉類及其副食品
13. (A) 「明星產品」(Star)，此類型產品須繼續維持其品質與口碑，建立獨特品牌形象。代表高銷售量(高點菜率)；高毛利額(高貢獻率)
(B) 「犁馬型(Plowhorse)」，此類型產品銷售量需求率高很受歡迎，但無利潤可言，因此須設法以加強品質方式來調高售價，或設法降低成本，以增加毛利。代表高銷售量(高點菜率)；低毛利額(低貢獻率)
(C) 「夕陽產品」，另稱苟延殘喘型(Dog)，此類型產品不但銷售量不佳，毛利額也不好，應設法考慮加以「淘汰」。代表低銷售量(低點菜率)；低毛利額(低貢獻率)
(D) 「苦惱困惑」(Puzzle)，此類型產品銷售量、點菜率欠理想，但毛利額貢獻率佳，因此須積極加強促銷活動，以擴大銷售量，提高點菜率
14. (B) Full Drink List 包含酒精性與非酒精性飲料，適用於較高級餐廳
15. 法國波爾多的索甸(Sauternes)是著名的甜白酒產區，通常飯後佐配甜點食用，也常被用來搭配肥鵝肝或是藍黴乳酪
16. 乙、男女主賓分別坐於男女主人之右側
丁、男女主人與男女賓客地位相等，男女主賓應居中央位置以示尊重
17. (A) 筷子採橫放，筷尖朝左
(B) 飲酒時，男士以單手持杯；女士應以右手持酒杯，左手中指指尖托住杯底，雙手持杯
(C) 吃揚物時，食用先後順序為炸蝦、炸魚、炸蔬菜
18. (C) 餐廳地面每天至少要清掃一次，清掃的方向應由內向外分段清掃
19. 乙、杯子的擦拭順序為杯內→杯身→杯底→杯腳
丙、擦拭盤碟時應使用布巾正面擦拭
20. (A) Water Pitcher 水壺
(B) Condiments 調味料
(C) Linens 布巾類
(D) Cutlery 刀、叉、匙類
21. (A) 有髒汙及破損的布巾皆應報廢不再使用
22. (B) 口布依用途分類，餐廳常用之金字塔是屬顧客用款式
24. (D) 業界最常使用 30 公分圓形托盤，主要運送飲料、水杯及餐具等
25. Crepe Suzette 即指酒汁薄餅，屬現場烹調甜點
26. (A) 先服務「女士」，後服務「男士」
(B) 服務員應以「右手」持盤，站在顧客「右後方」，並從顧客的「右側」上菜

- (D) 最佳服務地帶為「肩膀」與「桌角」之間的位置
27. (A) Standard 標準
(B) Stack 堆疊
(C) Separate 分類
(D) Scrape 刮除
28. 甲、Balloon 白蘭地杯
乙、Toddy Glass 托地杯
丙、Shot Glass 純飲杯
丁、Irish Coffee Glass 愛爾蘭咖啡杯
29. Gravy Boat 沙司船、Napkin Ring 餐巾環、Crumb Scoop 麵包屑斗都屬「Hollowware」是指中器皿；Pastry Tongs 點心夾是扁平器皿
30. (A) 如果主人居首位，則主賓應安排在主人右邊
(C) 中餐二圓桌裡外各一桌排列時，男女主人各坐一桌時，女主人應坐裡面桌
(D) 中餐三圓桌併排為一字形時，首席應為面向餐廳門的中間桌
31. (A) 毛巾碟放置在骨盤的左側
32. Ham&Melon 火腿哈密瓜為冷開胃菜、Bouillabaisse 法式馬賽海鮮湯為清湯、Steak 為牛排
33. Creme Brulee(脆焦糖布丁)：點心匙
35. (A) 第一家咖啡館是 1934 年在臺北成立的波麗路
(B) 第一家出現的連鎖咖啡店是 1991 年來自日本羅多倫
(D) 星巴克是統一集團於 1998 年與美國合資成立

第二部分：飲料與調酒

36. (A) 「Spirit」是指烈酒之意，「Liquor」則指酒類(蒸餾酒)
(B) 所謂硬性飲料是指飲料中含有較高酒精濃度的酒
(D) 「舒跑」是一種機能性飲料
37. (A) 龍井茶產區為新北市
38. (A) 日本的抹茶是屬於不醱酵茶的一種
(C) 煎茶、珠茶是不醱酵茶；紅韻屬全醱酵茶類
(D) 港口茶屬半醱酵茶，主要產於屏東縣
39. (D) 乾燥後的茶葉稱為毛茶(粗製茶)，須再經精製(篩選與焙火)才可包裝上市
42. (A) Assam：口味濃郁、適合沖泡奶茶
43. (B) 中國的武夷山產的是半醱酵茶，中國著名的紅茶產地為祁門、滇紅
44. (A) 薰衣草是屬於植物的花
46. (D) 沖泡一杯珍珠奶茶所需的紅茶葉為 6 公克
47. (A) Perrier 為世界知名法國沛綠雅礦泉水
(B) Shaved Ice 剉冰
(C) Sundae 聖代
(D) Sorbet 雪酪
50. 鐵觀音：球形或半球形