



# 九十二學年度技術校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗試題

准考證號碼：

(請考生自行填寫)

專業科目(二)

## 餐 旅 類

### 餐飲實務

#### 【注 意 事 項】

1. 請先核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 本試題共 50 題，每題 2 分，共 100 分，請依題號順序作答。
3. 本試題均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑。答錯不倒扣。
4. 請在試題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」及「試題」一併繳回。

1. 下列何者不是餐飲從業人員應有的條件和態度？  
(A) 親和力                      (B) 整潔的儀表                      (C) 情緒化                      (D) 敬業樂群
2. 餐廳外場服務人員常使用的「服務巾」，可防止餐盤太燙或預防弄髒衣袖，也可稱為？  
(A) Silence Pad                      (B) Table Cloth                      (C) Placemat Towel                      (D) Service Towel
3. 下列何者不是「餐廳營業前」的準備工作？  
(A) 擦拭餐具及杯類                      (B) 依訂位狀況安排桌面擺設  
(C) 摺疊口布                      (D) 依服務流程上菜給客人
4. Tiramisu 和 Espresso 是那一個國家著名的甜點和飲料？  
(A) 英國                      (B) 美國                      (C) 法國                      (D) 義大利
5. 天使蛋糕屬於那一種製品？  
(A) 戚風類                      (B) 乳沫蛋白類                      (C) 乳沫海綿類                      (D) 麵糊類
6. 製作酥炸腰果，其火候與油溫應如何控制？  
(A) 小火熱油                      (B) 旺火熱油                      (C) 中火溫油                      (D) 小火溫油
7. 下列那一種烹調法，其火力最大？  
(A) 燻                      (B) 炒                      (C) 爆                      (D) 煎
8. 所謂的「廣肚」是指大型魚類的那一個部位？  
(A) 魚腸                      (B) 魚卵                      (C) 魚唇                      (D) 魚膘
9. 600 c.c. 琴酒一瓶售價 NT \$600 元，今調製一杯 Tom Collins 須使用 2 盎司的琴酒當基酒，若琴酒的成本占售價的 15%，則這杯雞尾酒售價應為多少錢？  
(A) NT \$100 元                      (B) NT \$200 元                      (C) NT \$300 元                      (D) NT \$400 元
10. 歐陸式早餐 (Continental Breakfast) 與美式早餐 (American Breakfast) 所供應的餐食中，相同者為：  
(A) 麵包 (Bread)                      (B) 蛋 (Eggs)  
(C) 培根、香腸 (Bacon & Sausages)                      (D) 火腿 (Hams)
11. 下列有關餐廳推車 (Trolley) 服務設備的敘述，何者錯誤？  
(A) Flambé Trolley 配有瓦斯爐，是法式餐廳常見的設備  
(B) Side Table 也可稱為 Guéridon，在中西式餐廳都會使用  
(C) Carving Trolley 用於做現場切割服務  
(D) Liqueur Trolley 是用來展示甜點的推車

12. 下列是採購作業的步驟，請選出排序正確的選項：  
甲：商議採購的方式。乙：確定採購的數量與品質。丙：開立訂單。丁：尋求貨源。  
戊：確定需要。
- (A) 丁→甲→丙→乙→戊 (B) 戊→乙→丁→甲→丙  
(C) 丁→戊→乙→甲→丙 (D) 戊→丁→乙→甲→丙
13. 下列有關議價採購作業的敘述，何者正確？
- (A) 議價採購是以一種公開的方式，向廠商進行採購作業  
(B) 議價採購的優點，是對於特殊的採購品較能執行採購作業  
(C) 議價採購的第一步驟是審查報價單  
(D) 議價採購是餐飲業者最好的採購方式
14. 西餐發展歷史中，最早建立廚房人員編制制度的人物是：
- (A) 卡雷姆 (Antoin Carême) (B) 艾思考菲 (Augusté Escoffier)  
(C) 費南得波伊特 (Fernand Point) (D) 羅傑佛吉 (Roger Vergé)
15. 凱撒沙拉 (Caesar salad) 是西餐中一道經典菜餚，其主要的材料內容組合為：
- (A) 蘿美生菜 (romaine)、鰵魚 (anchovy)、帕瑪森乳酪 (parmesan cheese)  
(B) 美生菜 (lettuce)、雞肉片 (chicken)、巧達乳酪 (cheddar cheese)  
(C) 紅葉生菜 (red leaf)、蘋果 (apple)、檸檬汁 (lemon juice)  
(D) 美生菜 (lettuce)、鮪魚 (tuna)、橄欖 (olive)、油醋汁 (vinegar oil)
16. 下列是西式餐廳 Table Setting 的步驟，請選出排序正確的選項：  
甲：擺放口布或 Show Plate。乙：擺放餐刀與餐叉。丙：擺放杯子。
- (A) 乙→甲→丙 (B) 甲→乙→丙 (C) 丙→乙→甲 (D) 乙→丙→甲
17. 下列有關蔬菜烹調的敘述，何者正確？
- (A) 綠色蔬菜中加入鹼，可使顏色翠綠，所以可多加鹼烹調  
(B) 紅鳳菜加醋，會增加其鮮艷的紫紅色  
(C) 茄子在熱水中加熱的定色效果，比在高溫的油鍋中好  
(D) 蔬菜烹調最好用鋁鍋進行
18. 下列何種餐具的消毒方式，所費的時間較長？
- (A) 乾熱殺菌法 (B) 熱水殺菌法 (C) 蒸氣殺菌法 (D) 煮沸殺菌法
19. 採購人員買進一批冷凍三色蔬菜，應如何正確地貯存？
- (A) 放在室溫下 (B) 放在 5°C~7°C 冷藏庫中  
(C) 放在 0°C 冷凍庫中 (D) 放在 -18°C 冷凍庫中

20. 下列有關餐廳中餐具及杯皿的敘述，何者正確？
- (A) 圓筒形平底水杯稱為 Goblet
  - (B) All Purpose Glass 只可用來同時服務紅白酒，不可當成水杯使用
  - (C) Champagne Saucer 常用來疊香檳塔，適用於一般酒會與慶功宴
  - (D) 服務 Bouillabaisse 所需的餐具為牛排刀及牛排叉
21. 下列有關荷蘭沙司 (Hollandaise Sauce) 的敘述，何者正確？
- (A) 須加入蛋白，直接加熱拌打至濃稠狀
  - (B) 可長時間保存，分次使用
  - (C) 常與蔬菜、魚搭配使用
  - (D) 因為加入大量的蛋，所以一定要煮沸才可使用
22. 下列有關現代西式菜單的上菜順序，何者正確？
- (A) Coffee、Soup、Appetizer、Main Course、Dessert
  - (B) Cold Appetizer、Beverage、Salad、Soup、Cheese、Main Course、Coffee
  - (C) Appetizer、Soup、Main Course、Dessert、Coffee
  - (D) Appetizer、Salad、Fish、Cheese、Soup、Main Course、Coffee
23. 在餐廳的組織中，下列那一項工作是“Executive Steward”的職責？
- (A) 安排器皿洗滌、控制破損分析及管理餐具
  - (B) 完成餐前的服務準備工作
  - (C) 引領接待顧客，安排客人入座
  - (D) 負責餐廳之業務行銷推廣工作
24. 供應法式洋蔥湯時，應搭配麵包和那一種乳酪？
- (A) 奶油乳酪 (cream cheese)
  - (B) 帕瑪森乳酪 (parmesan cheese)
  - (C) 巧達乳酪 (cheddar cheese)
  - (D) 莫札瑞拉乳酪 (mozzarella cheese)
25. 下列有關餐飲服務方式的敘述，何者錯誤？
- (A) 法式服務是由服務人員，將已在廚房中完成分菜的菜餚，直接服務給客人
  - (B) 英式服務是指服務員用服務匙挾派菜餚至客人餐盤上
  - (C) 美式服務即俗稱的餐盤式服務
  - (D) 傳統的中式服務是指合菜服務
26. 下列那一組食材水煮後均具有膠黏特性？
- (A) 洋菜、吉利丁、豬皮
  - (B) 髮菜、豬皮、海藻
  - (C) 洋菜、雞皮、腐皮
  - (D) 腐皮、吉利丁、豬皮
27. 下列何者為適合餐後飲用的酒類？
- (A) Champagne
  - (B) Port
  - (C) Vermouth
  - (D) Campari

28. 一對注重健康的年老夫婦上餐館用餐，若你是接待服務的人員，你會建議他們點用下列那一套餐點？
- (A) 宮保雞丁、筍乾蹄膀、紅蟳米糕、酸辣湯  
 (B) 麻辣豆魚、羅漢齋、黑胡椒牛肉、酸菜肚片湯  
 (C) 蝦仁豆苗、芙蓉海鮮羹、蘆筍百合、涼拌山藥  
 (D) 香酥鴨、五彩炒蝦仁、佛跳牆、炸響鈴
29. 下列何種香料亦可拿來當染色劑？
- (A) 丁香 (clove) (B) 蕃紅花 (saffron) (C) 肉桂 (cinnamon) (D) 香草 (vanilla)
30. 下列敘述，何者正確？
- (A) 威士忌是以大麥、小麥、馬鈴薯、裸麥為原料  
 (B) 愛爾蘭威士忌 (Irish Whiskey) 的特色是用泥煤燻過  
 (C) Seagram's Crown Royal 是美國威士忌 (American Whiskey) 的一種品牌  
 (D) 血腥瑪莉 (Bloody Mary) 是以威士忌為基酒調製而成之雞尾酒
31. 一公斤青花菜 NT \$20 元，廢棄率約為 20%，若欲得 40 公斤可用的青花菜，須花費多少錢？
- (A) NT \$800 元 (B) NT \$1000 元 (C) NT \$1200 元 (D) NT \$1400 元
32. 下列有關各地方名菜的敘述，何者正確？
- (A) 乾燒明蝦、宮保雞丁是四川名菜 (B) 蘇式脆鱻、紹興醉雞是廣東名菜  
 (C) 竹筍醃篤鮮、貴妃雞是湖南名菜 (D) 烤素方、竹節鴿盅是北平名菜
33. 下列不同計算方法的牛肉，何者較便宜？
- (A) 100 公克牛肉，售價 10 元 (B) 半斤牛肉，售價 50 元  
 (C) 1 公斤牛肉，售價 150 元 (D) 1 磅牛肉，售價 60 元
34. 製作碗粿，宜使用何種米類？
- (A) 蓬萊米 (B) 在來米 (C) 圓糯米 (D) 長糯米
35. 「宋嫂魚羹」是那一菜系的傳統名菜？
- (A) 湖南菜 (B) 廣東菜 (C) 四川菜 (D) 江浙菜
36. 下列那幾種雞尾酒，是以 Vodka 為基酒？
- 甲：Black Russian。乙：Mai Tai。丙：Screw Driver。丁：Bloody Mary。戊：Daiquiri。
- (A) 甲丙 (B) 甲乙丙 (C) 甲丙丁 (D) 甲丙丁戊
37. 「紅糟」是那一地方菜系的特殊調味料？
- (A) 福建 (B) 湖南 (C) 廣東 (D) 湖北

38. 下列有關西餐席次安排原則的敘述，何者正確？  
(A) 尊右原則：依男右女左的方式排列  
(B) 首席原則：三桌併排為一字形，中間最大，右邊次之，左邊最小  
(C) 不分坐原則：夫婦兩人要並肩而坐，不可分開  
(D) 三 P 原則：考慮賓客地位 (Position)、點餐價格 (Price)、人際關係 (Personal Relationship)
39. 「先用油將材料滑油或炸熱，再加入配料拌炒，當材料中水分被加熱蒸發後，食材變乾皺縮，香氣四散。」此為何種烹調方式？  
(A) 炒 (B) 炸 (C) 焗 (D) 煨
40. 就餐桌禮儀的觀點而言，「口布」的主要功能為何？  
甲：防止油污湯水滴到衣服上。乙：擦桌子。丙：擦掉女士的口紅。丁：擦拭餐具。  
(A) 甲 (B) 甲丁 (C) 甲乙丁 (D) 甲乙丙
41. 下列有關蒸蛋的敘述，何者錯誤？  
(A) 打散的蛋液應用濾網過濾，成品的質地才會均勻  
(B) 蛋和水的比例要注意  
(C) 須在蒸鍋內的水為冷水時，就將蛋液放入鍋內蒸  
(D) 溫度不可持續太高，否則易產生蜂窩狀及變色
42. 下列有關餐廳中「上菜服務」原則的敘述，何者錯誤？  
(A) 先服務主賓，再服務其他來賓 (B) 先服務年輕者，再服務年長者  
(C) 最後服務主人 (D) 先服務女士，再服務男士
43. 下列有關各項食材的敘述，何者正確？  
(A) 玉蘭片是指筍的乾製品 (B) 紅白豆腐中的紅豆腐是指胡蘿蔔  
(C) 竹笙是一種竹類製品 (D) 腐竹是一種竹類製品
44. 下列有關餐廳執行酒類採購與儲存的敘述，何者正確？  
(A) 掌握 First in Last out 原則  
(B) 不管庫存量，定期進貨，以免缺貨  
(C) 儲存於通風良好，無強烈陽光處  
(D) 為長期保存，保存的溫度越低越好
45. 下列有關西餐禮儀的敘述，何者錯誤？  
(A) 由外向內取用餐具 (B) 麵包要先用手撕成小塊，再抹奶油  
(C) 由外向內舀湯，由匙腹側喝湯 (D) 食用完畢應將刀叉平行放置餐盤中
46. 下列那一項不是服務熱咖啡時所需要的餐具？  
(A) Sugar Bowl (B) Coffee Pot (C) Creamer (D) Bud Vase

47. 下列有關餐廳庫存量控制的敘述，何者錯誤？
- (A) 依標準存貨量 (Par Stock) 決定何時採購，並計算採購量
  - (B) 每一樣物品均應訂出其安全庫存量 (Safety Stock)
  - (C) 管理倉庫人員必須隨時掌握手中現有庫存量 (Stock on Hand)
  - (D) 庫房越大與庫存量越多，對餐廳控制成本效果會越好
48. 王小姐到西餐廳點了一道奶油龍蝦濃湯，服務人員應為她準備那種餐具？
- (A) Coffee Spoon      (B) Soup Spoon      (C) Service Spoon      (D) Dessert Spoon
49. 若一套餐食中的營養，包含醣類 80 克、蛋白質 47 克、脂肪 29 克，則其熱量為多少？
- (A) 624 大卡      (B) 769 大卡      (C) 879 大卡      (D) 989 大卡
50. 下列有關餐廳設備與用品的敘述，何者錯誤？
- (A) 中式桌上的「轉盤」又稱 Lazy Susan
  - (B) 餐廳服務區域的「服務檯」又稱 Service Station
  - (C) 點心叉也可作為沙拉叉
  - (D) Chafing Dish 是用來服務葡萄酒或香檳

【以下空白】

# 試 公 題 告