

九十四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

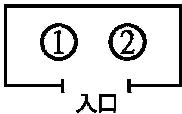
【注 意 事 項】

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，答錯不倒扣。
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。
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。

- 製作中式點心時，做好的麵糰需要放置一段時間，此過程稱作什麼？
(A) 燙麵 (B) 醒麵 (C) 翻麵 (D) 撈麵
- 中式烹飪鍋類中，單柄把手的炒鍋又可稱作什麼？
(A) 壓力鍋 (B) 北方鍋 (C) 南方鍋 (D) 上海鍋
- 一般製作米苔目，是選用哪一種米為主要材料？
(A) 在來米 (B) 蓬來米 (C) 長糯米 (D) 圓糯米
- 下列哪一種器皿不具備瀝水功能？
(A) 湯杓 (B) 漏杓 (C) 網篩 (D) 笊籬
- 下列哪一項烹調方法最能表現出山東菜的特色？
(A) 焗 (B) 燉 (C) 爆 (D) 煨
- 「問政山筍」是安徽菜餚，而安徽通志中記載「筍出徽州六邑，以問政山者尤佳」；其中問政山所指的是什麼？
(A) 從政者 (B) 安徽省地名 (C) 烹調方式 (D) 該記載作者
- 下列哪一道菜餚不是以人來命名？
(A) 東安子雞 (B) 畏公豆腐 (C) 左宗棠雞 (D) 宋嫂魚羹
- 下列有關中餐各式菜餚與菜系的配對，哪一項正確？
菜餚：甲、佛跳牆 乙、魚香茄子 丙、砂鍋魚頭
菜系：ㄅ、四川菜 ㄆ、江浙菜 ㄇ、福建菜
(A) 甲ㄅ、乙ㄆ、丙ㄇ (B) 甲ㄆ、乙ㄇ、丙ㄅ
(C) 甲ㄅ、乙ㄇ、丙ㄆ (D) 甲ㄇ、乙ㄅ、丙ㄆ
- 新鮮酵母對麵粉的使用量是 3%，如果改用快發酵母，則其用量為何？
(A) 1% (B) 2% (C) 3% (D) 4%
- 「酸粉」的英文名稱為何？
(A) bake blind (B) baked Alaska (C) baking powder (D) baking soda
- 下列哪一個是專門切割比薩餅 (pizza) 的刀具？
(A) clam knife (B) oyster knife (C) paring knife (D) wheel knife
- 下列有關重量的換算，哪一項正確？
(A) 1 盎司 (oz) = 16 茶匙 (tea spoon) 的重量
(B) 1 英磅 (lb) = 16 茶匙 (tea spoon) 的重量
(C) 1 公斤 = 40 大匙 (table spoon) 的重量
(D) 1 台斤 = 40 大匙 (table spoon) 的重量

13. 下列有關「雪蛤膏」的敘述，哪一項正確？
 (A) 是一種植物性乾貨 (B) 是取自於豬隻後腳的新鮮蹄筋
 (C) 是一種牛隻輸卵管及卵巢上的脂肪 (D) 是取自於樹蛙輸卵管及卵巢上的脂肪
14. 下列哪一項是使用採購規格說明的原因？
 (A) 可以降低管理效率 (B) 可以確保最低價格買進物料
 (C) 可以做為驗收工作的依據 (D) 政府法令規定必須採用規格說明書
15. 下列哪一個不是招標採購過程中必須的步驟？
 (A) 編號存貨 (B) 訂定合約 (C) 決標 (D) 開標
16. 驗收基本流程中的第一個步驟為何？
 (A) 核對發票或出貨單 (B) 比對訂購單與進貨物品
 (C) 填寫驗收日報表單 (D) 接受或拒絕訂單
17. 在採購物料送達時，廠商的發貨單或發票也同時送達，此驗收方式稱作什麼？
 (A) 部分空白驗收 (partially blind receiving)
 (B) 空白驗收 (blind receiving)
 (C) 發票驗收 (invoice receiving)
 (D) 技術驗收 (technical receiving)
18. 甲：香菇、乙：魚翅、丙：乾海參、丁：竹筴，這四種乾貨原料中，哪些在烹調前必須經過熱水漲發處理？
 (A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
19. 下列關於食物保存方法與其原理說明的配對，何者正確？
 保存方法： 原理說明：
 甲、低溫處理法 ㄅ、以食物內外鹽或糖濃度不同的原理引起脫水作用
 乙、乾燥法 ㄆ、能抑制微生物生長，並降低食物中酵素活性
 丙、醃漬法 ㄇ、以較低的水份含量抑制黴菌生長
 (A) 甲ㄅ、乙ㄆ、丙ㄇ (B) 甲ㄆ、乙ㄇ、丙ㄅ
 (C) 甲ㄅ、乙ㄇ、丙ㄆ (D) 甲ㄇ、乙ㄅ、丙ㄆ
20. 下列哪一項乳製品的儲藏溫度最低？
 (A) 乳酪 (B) 發酵乳 (C) 調味乳 (D) 冰淇淋
21. 下列哪一項不是餐飲物料管理原則？
 (A) 力行先進先出 (B) 注意最低庫存量
 (C) 乾濕物料合併儲存 (D) 填寫每日發放紀錄表
22. 某家連鎖餐廳需從國外進口牛肉，從請購到交貨的時間為 30 天，該牛肉每天的使用量為 3 公斤、安全存量為 6 公斤，最低庫存量應該是多少？
 (A) 9 公斤 (B) 90 公斤 (C) 96 公斤 (D) 183 公斤

23. 餐飲物料發放作業流程中，下列哪一個是最後完成的步驟？
(A) 發放物料 (B) 單位主管簽章 (C) 填寫庫存表 (D) 填寫領料單
24. 餐廳 (restaurant) 的前身，是西元 1645 年出現在義大利威尼斯的哪一類型餐廳？
(A) 速食餐廳 (B) 自助餐廳 (C) 外送餐廳 (D) 咖啡屋
25. 下列哪一種是戚風類蛋糕？
(A) 水果蛋糕 (B) 天使蛋糕 (C) 黑森林蛋糕 (D) 重奶油蛋糕
26. 下列哪一種麵粉最適合做為蛋糕材料？
(A) 特高筋麵粉 (B) 高筋麵粉 (C) 粉心麵粉 (D) 低筋麵粉
27. 製作泡芙 (puff) 時，若蛋的使用量過多、過於濃稠，對其成品主要會有什麼不良影響？
(A) 外殼太厚 (B) 體積過小 (C) 外型扁平擴散 (D) 成品無中空現象
28. 下列哪一項是製作酵母甜甜圈 (yeast raised doughnut) 的正確流程？
(A) 攪拌 → 發酵 → 整型 → 油炸 (B) 攪拌 → 整型 → 發酵 → 油炸
(C) 發酵 → 攪拌 → 整型 → 油炸 (D) 發酵 → 攪拌 → 油炸 → 整型
29. 下列哪一種沙司 (sauce) 不是以褐色沙司 (brown sauce) 衍生而成？
(A) 紅酒沙司 (red wine sauce) (B) 蘑菇沙司 (mushroom sauce)
(C) 黑胡椒沙司 (black pepper sauce) (D) 法式蕃茄沙司 (provençale sauce)
30. 下列哪一種三明治的內餡中含有雞胸肉、生菜與蛋？
(A) B.L.T. sandwich (B) club sandwich
(C) ham and cheese sandwich (D) tuna fish sandwich
31. 西餐烹飪中，炒 (stir-frying)、炸 (deep-frying) 與煎 (pan-frying) 三種方法，都是透過下列何者傳導熱？
(A) 水 (B) 油 (C) 麵粉 (D) 蒸氣
32. 烹製下列西式早餐食用的蛋類時，哪一種所需使用的鍋皿與其他三種迥然不同？
(A) 炒蛋 (scrambled egg) (B) 太陽蛋 (sunny side up egg)
(C) 蛋捲 (omelette) (D) 水波蛋 (poached egg)
33. 西餐在烹製高湯時常會加入下列何種材料來提味？
(A) 大茴香 (anise) (B) 香料束 (bouquet garni)
(C) 番紅花 (saffron) (D) 香草 (vanilla)
34. 西餐食材切割方法中，所謂的「julienne」是將食材切割成什麼形狀？
(A) 丁狀 (B) 碎狀 (C) 絲狀 (D) 條狀
35. 下列哪一項不屬於西式早餐所謂的穀類 (cereal) 食品？
(A) corn flacks (B) hashbrown (C) muesli (D) oatmeal

36. 著名的「德式酸菜」(sauerkraut)，主要是以哪一種烹飪方法製作而成？
 (A) 煮 (boiling) (B) 燜 (braising) (C) 焗 (gratinating) (D) 烤 (roasting)
37. 下列哪一項物品，不是一般餐廳「工作檯」(service station) 的固定必備品？
 (A) 保溫鍋 (chafing dish) (B) 服務巾 (service cloth)
 (C) 辣椒醬 (tabasco) (D) 餐刀 (dinner knife)
38. 林先生以陪客身分參加餐宴，為符合用餐禮儀，林先生應以誰的用餐速度當作自己用餐速度的參考依據？
 (A) 主人 (B) 女主賓 (C) 其他陪客 (D) 林先生本人
39. 一份設計優良的菜單，應將菜單項目分門別類：煙燻鮭魚 (smoked salmon) 應置於菜單中的哪個類別當中？
 (A) 冷開胃菜 (B) 熱開胃菜 (C) 主菜 (D) 甜點
40. 餐廳舉行的「服務前會議」，其英文名稱為何？
 (A) believing (B) blini (C) breathing (D) briefing
41. 一般正式中餐廳擺放雙生筷架 (龍頭架) 的方式，下列哪一項說明正確？
 (A) 置於骨盤左上方，筷架朝右 (B) 置於骨盤左上方，筷架朝左
 (C) 置於骨盤右上方，筷架朝右 (D) 置於骨盤右上方，筷架朝左
42. 餐廳服務流程中，所謂「SOP」是哪些英文字縮寫？
 (A) standard operational procedures (B) standard organizational procedures
 (C) special operational procedures (D) special organizational procedures
43. 下列哪一種服務方式，不需使用服務叉匙 (service fork and spoon)？
 (A) 美式服務 (American service) (B) 英式服務 (English service)
 (C) 法式服務 (French service) (D) 俄式服務 (Russian service)
44. 下列哪一種桌次順序的安排 (① 代表主桌、② 代表次主桌....，其餘類推)，不符合用餐禮儀原則？
 (A)  (B)  (C)  (D) 
45. 一般而言，國際觀光旅館所附設的餐廳中，下列哪一種餐廳一天的營運時間最長？
 (A) 西餐廳 (B) 中餐廳 (C) 宴會廳 (D) 咖啡廳

【背面尚有試題】

46. 甲：咖啡杯 (coffee cup)、乙：咖啡底盤 (saucer)、丙：咖啡匙 (coffee spoon)、丁：點心叉 (dessert fork)，這四種器皿中，哪些是屬於扁平餐具類 (flatware)？
(A) 甲、乙 (B) 甲、乙、丙 (C) 乙、丙、丁 (D) 丙、丁
47. 下列哪一個簡化過的服務流程，符合一般正式餐廳服務標準的先後順序？
(A) 迎賓 → 服務茶水 → 協助入座 → 開立點菜單
(B) 協助入座 → 迎賓 → 呈遞菜單 → 服務茶水
(C) 呈遞菜單 → 接受點菜 → 開立點菜單 → 服務菜餚
(D) 接受點菜 → 準備結帳 → 服務菜餚 → 呈遞菜單
48. 下列哪一項，最常用來做為中式餐廳的分類依據？
(A) 服務型式 (B) 地方菜系 (C) 管理型態 (D) 價格
49. 某餐廳應用三種口布摺疊，包括甲：「大蓮花」、乙：「小蓮花」、丙：「野玫瑰」。下列關於這三種口布功能的說明，何者正確？
(A) 甲：服勤用、乙：服勤用、丙：觀賞用
(B) 甲：服勤用、乙：顧客用、丙：觀賞用
(C) 甲：觀賞用、乙：顧客用、丙：服勤用
(D) 甲：顧客用、乙：服勤用、丙：服勤用
50. 西餐用餐完畢，刀叉應如何擺放，以符合用餐禮儀？
(A) 刀叉平行並排，斜放於餐盤內
(B) 刀叉平行並排，一端放於盤緣、另一端置於桌面上
(C) 刀叉擺回餐桌桌面上
(D) 刀置右側盤緣，叉置左側盤緣

【以下空白】

公告
試題

公告
試題