



# 九十四學年度技術校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗補救考試試題

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。

- 下列哪一道菜餚是以地名命名？  
(A) 走油扣肉 (B) 問政山筍 (C) 竹筍醃鮮 (D) 松鼠黃魚
- 「乾炸響鈴」是屬於下列哪一種菜系？  
(A) 江浙菜 (B) 天津菜 (C) 雲南菜 (D) 廣東菜
- 廣東菜系的「發財瑤柱甫」中的「瑤柱」是指下列哪一種食材？  
(A) 魚翅 (B) 香菇 (C) 髮菜 (D) 干貝
- 中餐烹飪中選料以「海鮮」為主要材料的是下列哪一種菜系？  
(A) 上海菜 (B) 四川菜 (C) 雲南菜 (D) 湖南菜
- 在烹調鍋類用具中，哪一種鍋散熱速度最慢？  
(A) 鋁鍋 (B) 砂鍋 (C) 壓力鍋 (D) 不銹鋼鍋
- 中餐廚房的設備中，廣式炒爐是屬於下列哪一種類型的設備？  
(A) 明爐 (B) 暗爐 (C) 鼓風爐 (D) 開放式爐灶
- 下列哪一個是明火烤箱？  
(A) deep fryer (B) grill (C) revolving oven (D) salamander
- 下列哪一個不屬於廚房準備工作設備 ( processing equipment ) ？  
(A) 洗碗機 (B) 絞肉機 (C) 混合攪碎機 (D) 蔬菜切割機
- 下列哪一個是廚房裡切配工具的肉類用刀？  
(A) 操刀 (B) 刨刀 (C) 文武刀 (D) 鋸齒刀
- 小籠包的外皮是由下列那一種麵糰製成？  
(A) 熱水麵糰 (B) 冷水麵糰 (C) 溫水麵糰 (D) 沸水麵糰
- 製作韭菜盒應使用下列哪一種麵粉？  
(A) 低筋 (B) 中筋 (C) 高筋 (D) 雜糧麵粉
- 製作蛋黃酥的爐溫大約在幾度左右？  
(A) 70 °C (B) 170 °C (C) 270 °C (D) 370 °C
- 將新鮮的蛋放入下列哪一個比重的食鹽水中，蛋會下沉？  
(A) 1% (B) 3% (C) 6% (D) 12%
- 麩胺酸鈉 ( monosodium glutamate ) 是下列哪一個的化學名稱？  
(A) 醋 (B) 鹽 (C) 砂糖 (D) 味精
- Sea Cucumber 是指下列哪一個食材？  
(A) 海參 (B) 干貝 (C) 魚翅 (D) 海瓜

16. 下列哪一個不是採購材料時考慮適當品質的原則？  
(A) 美觀 (B) 成本 (C) 適合性 (D) 可取用性
17. 下列哪一種食材於颱風過後其價格漲幅最大？  
(A) 洋蔥 (B) 馬鈴薯 (C) 紅蘿蔔 (D) 高麗菜
18. 下列哪一個不是驗收人員的職責？  
(A) 檢查發票 (B) 檢查訂單  
(C) 核對驗收日期 (D) 製作合格檢驗證明
19. 下列哪一種驗收時間最久？  
(A) 一般驗收 (B) 目視驗收 (C) 試驗驗收 (D) 技術驗收
20. 乾貨庫存的適當溫度，在下列哪一個最適當？  
(A) 0 ~ 20 °C (B) 5 ~ 25 °C (C) 10 ~ 30 °C (D) 15 ~ 35 °C
21. 若內臟類將儲存 1 ~ 2 天，下列哪一個溫度最適當？  
(A) -4 °C (B) 0 °C (C) 4 °C (D) 8 °C
22. Requisition form 是指下列哪一項？  
(A) 請領單 (B) 驗收單 (C) 發放單 (D) 週期檢查單
23. 下列哪一項不是存量存控時應建立的項目？  
(A) safety stock (B) standard portion (C) standard recipes (D) white stock
24. 下列哪一項是統計訂貨量時常訂的安全係數？  
(A) 0.2 ~ 0.5 (B) 0.6 ~ 0.9 (C) 1.2 ~ 1.5 (D) 2.2 ~ 2.5
25. 目前台灣自助式餐廳按食物量計價的是下列哪一種餐廳？  
(A) buffet (B) cafeteria (C) country club (D) function
26. 一般而言，國際觀光旅館附設的餐廳類型中，下列哪一種餐廳沒有固定的餐桌椅擺設？  
(A) 中餐廳 (B) 宴會廳 (C) 咖啡廳 (D) 西餐廳
27. 下列哪一個名詞不涵蓋提供「膳食」的意思？  
(A) 客棧 (B) 期亭 (C) 商行 (D) 逆旅
28. 下列哪一項，不適合做為餐廳中客人個別使用的餐具？  
(A) carving knife (B) dinner knife (C) fish knife (D) steak knife
29. 下列哪一種杯皿的外型，與其他三種迥然不同？  
(A) cocktail (B) collins (C) highball (D) old-fashioned
30. 一般正式中餐廳所使用的雙生筷架(龍頭架)上，應如何擺放餐具？  
(A) 左邊為匙架擺放中式銀湯匙 (B) 左邊為匙架擺放中式瓷湯匙  
(C) 右邊為匙架擺放中式銀湯匙 (D) 右邊為匙架擺放中式瓷湯匙

31. 以中餐宴會菜單內容而言，下列四道菜餚服務的先後順序，何者正確？  
(A) 沙拉龍蝦、清蒸石斑、豆苗猴菇、首烏雞盅  
(B) 沙拉龍蝦、首烏雞盅、豆苗猴菇、清蒸石斑  
(C) 沙拉龍蝦、豆苗猴菇、清蒸石斑、首烏雞盅  
(D) 沙拉龍蝦、清蒸石斑、首烏雞盅、豆苗猴菇
32. 餐廳服務工作中，所謂「SOP」是什麼意思？  
(A) 服務組織規劃 (B) 服務作業政策 (C) 標準作業流程 (D) 標準組織規劃
33. 下列何者不需要參加餐廳舉行之「服務前會議」？  
(A) 傳菜員 (busboy) (B) 領班 (captain)  
(C) 餐務員 (steward) (D) 服務員 (waiter)
34. 下列哪一種服務方式，原則上不需要使用大銀盤 (platter)？  
(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)
35. 下列口布摺疊方式與其主要功能的配對，何者正確？  
摺疊方式：甲、花蝴蝶；乙、濟公帽；丙、小蓮花。  
主要功能：ㄅ、服勤用；ㄆ、顧客用；ㄇ、觀賞用。  
(A) 甲ㄅ、乙ㄆ、丙ㄇ (B) 甲ㄆ、乙ㄅ、丙ㄇ  
(C) 甲ㄇ、乙ㄆ、丙ㄅ (D) 甲ㄇ、乙ㄅ、丙ㄆ
36. 為符合一般正式餐廳標準作業的先後服務順序，下列哪一個服務流程項目應先進行？  
(A) 服務茶水 (B) 協助入座 (C) 呈遞菜單 (D) 呈遞飲料單
37. 餐廳中用餐的客人將刀子斜放於盤緣右側，刀刃一端置於盤緣、刀柄一端斜放於桌面，而叉子斜放於盤緣左側，前端置於盤緣、握柄一端斜放於桌面；依據用餐禮儀而言，服務人員對於此情況的正確解讀為何？  
(A) 客人已經用完餐 (B) 客人仍在用餐當中  
(C) 客人暗示可以收拾餐盤 (D) 客人準備結帳
38. 依據一般用餐禮儀，咖啡杯所附上的咖啡匙應如何使用？  
(A) 攪拌後以匙舀送咖啡入口飲用咖啡  
(B) 攪拌後放回咖啡底盤上不以匙飲用咖啡  
(C) 攪拌前以匙舀送咖啡入口嚐試黑咖啡原味  
(D) 攪拌後以匙舀送咖啡入口僅做嚐試用
39. 德國特色菜餚「德國豬腳」，使用的主要配菜是什麼？  
(A) salami (B) sashimi (C) sausage (D) sauerkraut
40. 下列哪一種不屬於荷包蛋類型之一？  
(A) plain omelette (B) over-easy (C) over-hard (D) sunny-side-up

41. 下列哪一項不是 club sandwich 內餡的主要材料？  
 (A) chicken breast (B) egg (C) lettuce (D) sausage
42. 西餐廳常用的黑胡椒沙司 ( black pepper sauce ) 比較適合搭配哪一類型的菜餚？  
 (A) 牛肉 ( beef ) (B) 義大利麵 ( pasta )  
 (C) 沙拉 ( salad ) (D) 海鮮 ( seafood )
43. 下列關於甲：炸 ( deep-frying )、乙：煎 ( pan-frying ) 與丙：炒 ( stir-frying ) 三種烹飪方法的敘述，哪一項正確？  
 (A) 甲為乾熱法，乙、丙為溼熱法 (B) 甲、丙為溼熱法，乙為乾熱法  
 (C) 甲、乙、丙皆為溼熱法 (D) 甲、乙、丙皆為乾熱法
44. 西餐烹製高湯或烹調食物時，常會放入「bouquet garni」，下列哪一種物品是傳統使用上的主要材料之一？  
 (A) 茴香酒 ( galliano ) (B) 迷迭香 ( rosemary )  
 (C) 百里香 ( thyme ) (D) 香草 ( vanilla )
45. 西餐食材切割方法中，下列哪個字表示切割成碎狀？  
 (A) chop (B) dice (C) julienne (D) stick
46. 下列哪一種器皿的外型與主要用途，與其他三種器具迥然不同？  
 (A) crepe pan (B) frying pan (C) hotel pan (D) sauté pan
47. 下列哪一項屬於菜單中的甜點類項目？  
 (A) corn flakes (B) hashbrown (C) osso bucco (D) soufflé
48. 重奶油蛋糕，是屬於下列哪一類型？  
 (A) 乳沫類蛋糕 (B) 派塔類蛋糕 (C) 戚風類蛋糕 (D) 麵糊類蛋糕
49. 下列麵粉類別與其主要製成品的配對，何者正確？  
 麵粉類：甲、高筋麵粉；乙、中筋麵粉；丙、低筋麵粉。  
 製成品：ㄅ、饅頭；ㄆ、法國麵包；ㄇ、海綿蛋糕。  
 (A) 甲ㄅ、乙ㄆ、丙ㄇ (B) 甲ㄆ、乙ㄅ、丙ㄇ  
 (C) 甲ㄇ、乙ㄆ、丙ㄅ (D) 甲ㄇ、乙ㄅ、丙ㄆ
50. 一般而言，下列哪一種不是製作慕斯 ( mousse ) 的主要原料？  
 (A) 鮮奶油 ( cream ) (B) 吉利丁 ( gelatine )  
 (C) 蛋白 ( egg white ) (D) 玉米澱粉 ( cornstarch )

【以下空白】

公告  
試題

# 公告 試題

公告  
試題