



九十七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

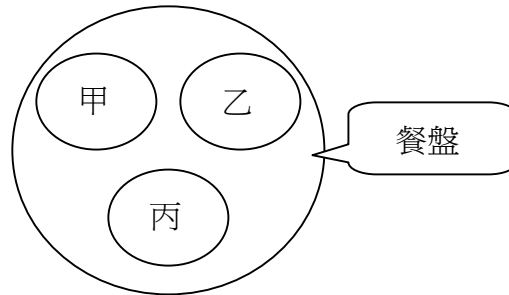
餐飲實務

【注 意 事 項】

1. 請核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 請檢查答案卡、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3. 本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷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。
7. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。

1. 廣東菜系中的「發財瑤柱甫」,「瑤柱」是指下列哪一項食材?
(A) 海參 (B) 香菇 (C) 髮菜 (D) 干貝
2. 「宮保魷魚」的「宮保」代表哪一種意思?
(A) 人名 (B) 地名 (C) 官位名稱 (D) 計量單位
3. 阿奇師在美食節目中介紹某道年菜的做法:「……將材料烹煮好,再於鍋中勾芡,讓這道年菜起鍋後能帶有少許芡汁……」。根據上述,此道年菜較有可能採用下列哪一種烹調方法?
(A) 炒 (B) 燒 (C) 燻 (D) 燴
4. 下列何者屬於該乾貨類別的「頂級品」?
(A) 燕窩類:血燕 (B) 魚翅類:尾鰭 (C) 香菇類:花菇 (D) 海參類:光參
5. 「葉酸」缺乏,容易造成巨球性貧血、生長遲緩、胃酸減少、神經炎等症狀。食用下列哪一道菜餚,較有助於人體對葉酸的吸收?
(A) 香菇燜腐竹 (B) 海參蛋花湯 (C) 雞茸玉米羹 (D) 廣式空心菜
6. 炸豬排之前,肉片通常都會經過拍打,這個過程是爲了達成下列哪一種目的?
(A) 僵化 (B) 硬化 (C) 嫩化 (D) 老化
7. 「食物先經調味醃製並烹煮後,再掛上麵糊或拍上乾粉入炸」,是指下列哪一種烹飪方法?
(A) 酥炸 (B) 軟炸 (C) 清炸 (D) 乾炸
8. 若客人僅忌食含有膽固醇的食物,下列哪一項可以做爲菜餚的食材?
(A) 牛油 (B) 豬肝 (C) 雞腰 (D) 花生
9. 下列哪一種刀工技法,最適合應用於切開豆腐?
(A) 直切 (B) 鋸切 (C) 拉切 (D) 推切
10. 下列關於一般營業用鍋具的敘述,何者正確?
(A) 熟鐵型炒菜鍋的傳熱度比不銹鋼鍋好 (B) 使用不銹鋼鍋煮湯,湯色容易生變
(C) 材質較厚實的鍋具,傳熱較不均勻 (D) 砂鍋蓄熱力強且散熱性快
11. 揉製麵糰時,爲了增加其延展性,通常會加入下列何種材料?
(A) 糖 (B) 鹽 (C) 蛋黃 (D) 沙拉油
12. 爲了讓煮好的飯粒光亮且不黏鍋,煮飯時可加入下列哪一種材料?
(A) 米酒 (B) 麥芽糖 (C) 壽司醋 (D) 沙拉油
13. 下列糕餅產品與其分類類別的配對,何者正確?
(A) 鳳梨酥:油酥類 (B) 蛋黃酥:油酥類 (C) 太陽餅:糕皮類 (D) 綠豆凸:糕皮類
14. 西班牙飯 (Paella) 呈現出金黃色澤,是因爲烹調時加入下列哪一種香料?
(A) 迷迭香 (Rosemary) (B) 番紅花 (Saffron)
(C) 肉桂 (Cinnamon) (D) 丁香 (Clove)
15. 燙煮綠色蔬菜時,爲保持其鮮綠色澤,可在烹煮時添加下列何種材料?
(A) 鹽 (B) 白醋 (C) 米酒 (D) 檸檬

16. 下列關於「Couscous」的敘述，何者正確？
 (A) 是一種傳統的北非料理食材 (B) 主要的烹調方法為煎炒 (Sauté)
 (C) 常被用來做成清湯 (D) 為一種源自於南美洲的米飯烹調法
17. 圖(一)中關於主菜、配菜(澱粉類及蔬菜類)的排盤位置，下列敘述何者正確？
 (A) 澱粉類擺放在盤內的丙區 (B) 蔬菜類擺放在盤內的甲區
 (C) 主菜類擺放在盤內的甲區 (D) 主菜類擺放在盤內的丙區



圖(一) 顧客座椅位置

18. 下列關於美式早餐 (American Breakfast) 與歐陸式早餐 (Continental Breakfast) 的敘述，何者正確？
 (A) 美式早餐只提供果汁，但不提供咖啡或茶 (B) 美式早餐會提供穀類食品 (Cereals) 與牛奶
 (C) 歐陸式早餐較美式早餐內容豐富 (D) 歐陸式早餐會提供蛋、火腿、培根
19. 下列關於西式早餐蛋類製作的敘述，何者正確？
 (A) 製作水煮蛋 (Boiled egg)，雞蛋如於水沸後放入鍋中，蛋殼較不易破裂
 (B) 太陽蛋 (Sunny side up egg) 即是兩面煎蛋
 (C) 製作蛋捲 (Omelet) 時，應以煎鏟沿蛋皮邊緣由外圍向內摺捲成半月形
 (D) 水波蛋 (Poached egg) 是將帶殼的蛋放入沸水中快速燙熟
20. 下列關於明火烤箱 (Salamander) 與碳烤爐 (Grill) 的敘述，何者正確？
 (A) Salamander 的熱源係來自於下方的火紅鐵棒
 (B) Salamander 可以用來保溫菜餚
 (C) Grill 的火源係由上往下產生的
 (D) Grill 是應用對流原理產生熱能
21. 點心房吳師傅交代實習生阿明製作土司麵包 243 條。已知每條土司重量為 1,000 公克，耗損率為 10%，實習生阿明查看土司製作的配方如下：

材料名稱	烘焙百分比 %	材料名稱	烘焙百分比 %
高筋麵粉	100	鹽	1.5
水	65	奶粉	5.7
新鮮酵母	3	改良劑	0.3
糖	4.5		

依照土司麵包配方，阿明應該準備幾公斤的麵粉？

- (A) 135kg (B) 150kg (C) 267kg (D) 270kg

22. 甲、3 盎司；乙、50 公克；丙、0.5 磅；若依重量順序(重 > 輕)排列，何者正確？
(A) 甲 > 乙 > 丙 (B) 乙 > 甲 > 丙 (C) 丙 > 甲 > 乙 (D) 丙 > 乙 > 甲
23. 下列對於食物的描述，何者是指「Canapé」？
(A) 將禽肉去皮、去骨，包入肉餡或捲成圓柱狀，以高湯煮熟後冷卻的一種餡餅或餡捲
(B) 以奶油布丁(Custard)為內餡，放入烤箱烘焙而成的一種鹹派或塔
(C) 將肉切成粗末狀，放置於陶土製的長方或橢圓模中，製作而成的一種肉凍或肉醬餅
(D) 以麵包、土司或餅乾等為底，上面擺放餡料及裝飾物的一種開胃小品
24. 蘋果派內餡的凝膠現象，通常是因為加上水、糖以及下列哪一種原料而形成？
(A) 玉米澱粉 (B) 動物膠 (C) 洋菜粉 (D) 高筋麵粉
25. 下列何種材料，是製作蛋糕時常用的膨大劑？
(A) 糖 (B) 牛奶 (C) 吉利丁 (D) 小蘇打
26. 西式點心的派皮若要具有不太硬也不太鬆碎的酥脆口感，製作時宜選用下列何種麵粉？
(A) 特高筋麵粉 (B) 高筋麵粉 (C) 中筋麵粉 (D) 低筋麵粉
27. 消費者飲用假酒，若產生噁心、嘔吐、腹絞痛，或嚴重到導致失明甚至死亡的現象，是因為假酒含有下列哪一種成份？
(A) 甲醇 (B) 乙醇 (C) 甲醚 (D) 乙醚
28. 食品添加物中的硼砂對人體有害，但常被非法使用在下列何種食物中？
(A) 魚丸 (B) 蜜餞 (C) 魷仔魚 (D) 豆乾
29. 編列生鮮食材之採購預算時，應包含哪些工作內容？
甲、列出採購明細表 乙、預估採購數量與價格 丙、預估競爭者需求數量
丁、訂定成本百分率
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁
30. 下列哪些職務應由不同人員擔任，以防止弊端產生？
甲、驗收 乙、銷售 丙、採購 丁、服務
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
31. 餐廳購買 30 公斤的海鮮食材，其中廢棄不用的部分共佔 1.2 公斤，所以此項食材的使用率是多少？
(A) 4% (B) 8% (C) 92% (D) 96%
32. 食材存貨的「腐敗控制」是倉儲管理的重要任務之一，管理人員對此應有哪些作為？
甲、遵行 FIFO 原則 乙、物料應標示進貨日期與有效期限
丙、選擇適當的儲存環境與方式 丁、定期全面淘汰所有存貨
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁
33. 下列領料作業流程，正確的排列順序為何？
甲、倉儲主管簽章 乙、使用單位主管簽章 丙、使用單位填寫領料單
丁、發放物料
(A) 甲 → 乙 → 丙 → 丁 (B) 乙 → 甲 → 丙 → 丁
(C) 丙 → 乙 → 甲 → 丁 (D) 丙 → 甲 → 乙 → 丁

34. 某咖啡館每天賣出 600 杯咖啡，每一磅咖啡豆可沖煮 30 杯咖啡。此咖啡館的咖啡豆由國外進口，從訂購到進貨需 20 天，該咖啡豆的安全存量為 150 磅，則咖啡豆的最低庫存量應為多少磅？
 (A) 170 磅 (B) 190 磅 (C) 400 磅 (D) 550 磅
35. 依據交通部觀光局「國際觀光旅館建築及設備標準」之規定，供餐場所淨面積在 1501~2000m² 時，廚房面積應為多少？
 (A) 供餐場所淨面積 × 30 % 以上 (B) 供餐場所淨面積 × 33 % 以上
 (C) 供餐場所淨面積 × 28 % + 75 m² 以上 (D) 供餐場所淨面積 × 28 % - 75 m² 以上
36. 下列何者不是 Steward Department 主要負責之工作內容？
 (A) 餐廳布巾類之清潔及洗滌 (B) 廢棄物及垃圾處理
 (C) 餐具管理、清潔和維護等工作 (D) 廚房地面之清潔
37. 下列哪一項餐具，不適合顧客個人使用？
 (A) Carving knife (B) Dinner knife (C) Fish knife (D) Steak knife
38. 邊長 100 公分 × 100 公分的正方形餐桌，鋪設下列哪種尺寸的檯布最適當？
 (A) 120 公分 × 120 公分 (B) 160 公分 × 160 公分
 (C) 200 公分 × 200 公分 (D) 220 公分 × 220 公分
39. 不銹鋼餐具材質中，18-10 的合金比例，除了碳鋼材質之外，還有哪兩種材質混合製成？
 (A) 18 % 鎳及 10 % 鉻 (B) 18 % 鉻及 10 % 鎳
 (C) 18 % 鋁及 10 % 銅 (D) 18 % 錫及 10 % 鋁
40. 下列關於西式餐桌擺設的敘述，何者錯誤？
 (A) 大餐叉擺放在展示盤 (Show plate) 的左側，大餐刀擺放在展示盤 (Show plate) 的右側
 (B) 點心叉和點心匙橫放上側，點心叉握把朝左，點心匙握把朝右
 (C) 湯匙擺放在大餐刀右側
 (D) 水杯擺放在紅酒杯的左下方
41. 下列口布摺疊方式與其主要功能的配對，何者最適當？
 摺疊方式：甲、花蝴蝶 乙、濟公帽 丙、大蓮花
 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ㄅ、丙ㄆ (D) 甲ㄇ、乙ㄆ、丙ㄅ
42. 所謂「Waiter's friend」是指下列哪一種備品？
 (A) Corkscrew (B) Pen (C) Service spoon (D) Service towel
43. 一般而言，下列何者不需要參加餐廳舉行之「服務前會議」(Briefing)？
 (A) 傳菜員 (Busboy) (B) 領班 (Captain) (C) 餐務員 (Steward) (D) 服務員 (Waiter)

【背面尚有試題】

44. 依照中餐席次安排的禮儀原則，下列敘述何者錯誤？
- (A) 面對入口的座位為男主人；背對入口的座位為女主人
 - (B) 面對入口的座位為主賓；背對入口的座位為主人
 - (C) 主賓右側為大，左側為小
 - (D) 男女主人若同桌並坐，男主人坐在女主人的左側

45. 依照用餐禮儀原則，下列哪一種桌次排列的順序正確？
(桌次①為主桌、②為次主桌……，其餘類推)

(A)



(B)



(C)



(D)



46. 下列關於正式餐會中麵包食用禮儀的敘述，何者最適當？
- (A) 食用右手邊麵包盤上的麵包
 - (B) 麵包用手撕成小塊，塗上奶油後食用
 - (C) 麵包塗上奶油後，整個拿起來吃
 - (D) 以奶油刀切開麵包，塗上奶油後食用
47. 依據一般用餐禮儀，咖啡杯所附的咖啡匙應如何使用？
- (A) 攪拌後以匙舀送咖啡入口
 - (B) 攪拌後放回咖啡底盤上
 - (C) 攪拌後匙置放於杯中
 - (D) 攪拌前以匙舀送咖啡入口品嚐黑咖啡原味
48. 顧客食用內含煙燻鮭魚、洋葱湯、沙碧、菲力牛排、蛋糕及咖啡之套餐時，撤除麵包盤的最好時機是哪時候？
- (A) 收洋葱湯時一起撤除
 - (B) 收沙碧時一起撤除
 - (C) 收菲力牛排時一起撤除
 - (D) 收蛋糕時一起撤除
49. 餐廳服務員為客人添加酒水時，下列服務方式何者正確？
- (A) 服務員以左手持瓶或壺，從客人左側服務
 - (B) 服務員以左手持瓶或壺，從客人右側服務
 - (C) 服務員以右手持瓶或壺，從客人右側服務
 - (D) 服務員以右手持瓶或壺，從客人左側服務
50. 下列哪一種服務方式，不屬於餐桌式服務 (Table service)？
- (A) Buffet service
 - (B) French service
 - (C) Guéridon service
 - (D) Plate service

【以下空白】

公告 試題

公告 試題