



4-17-2

# 公告試題僅供參考

餐旅群 專業科目(二)

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

103 學年度科技校院四年制與專科學校二年制  
統一入學測驗試題本

## 餐 旅 群

專業科目(二)：餐旅服務、飲料與調酒

### 【注 意 事 項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、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.本試卷分兩部份，共 50 題，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試卷最後一題後面有備註【以下空白】。  
第一部份，第 1 至 33 題，共 33 題，每題 2 分，共 66 分。  
第二部份，第 34 至 50 題，共 17 題，每題 2 分，共 34 分。
- 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.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.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(卷)」及「試題」一併繳回。

准考證號碼：

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼，再翻閱試題本作答。

# 公告試題僅供參考

## 第一部份：餐旅服務(第 1 至 33 題，每題 2 分，共 66 分)

1. 服務中餐宴席菜餚，以 lazy Susan 方式進行秀菜時，上菜之最佳位置在何處？  
(A) 主人右側 (B) 主人左側 (C) 主賓右側 (D) 主賓左側
2. 關於拆床作業之敘述，下列何者正確？  
(A) 拆除床單時，一般採行「由下而上」原則  
(B) 拆除後的床單，一般可將其丟置於布巾車內  
(C) 拆除枕套時，一般將舊枕套置於地面清潔處待洗  
(D) 拆除後的枕套，一般可運用於浴室玻璃及鏡面擦拭
3. 西式餐點中，下列何者具有去除口中餘味或油膩之功能？  
(A) savory (B) sorbet (C) spaghetti (D) sundae
4. 五星級旅館在鋪設含羽毛被之 double bed 時，下列所需備品何者錯誤？  
(A) bed cover 一條 (B) bed sheet 一條  
(C) comforter cover 一條 (D) pillow case 一條
5. 關於西式餐廳服務人員服務技術之敘述，下列何者正確？  
(A) 以服務叉匙服務麵包時，為避免麵包掉落，可將叉齒插入麵包  
(B) 以單手持單盤時，可利用拇指伸入盤內扣住，增加送餐時之安全  
(C) 依 3S 原則徒手收拾殘盤，應先分類、再堆疊，最後刮除菜渣  
(D) 以單手持兩個熱盤時，可利用服務巾墊護手臂，避免燙傷
6. 下列何項設備能有效分離汗中之油脂，避免汗水直接排入下水道？  
(A) 鐵胃槽 (B) 截油槽 (C) 垃圾壓縮機 (D) 廚餘處理器
7. 下列何者為正確之電話話筒消毒劑？  
(A) 漂白水 (B) 去漬油 (C) 茶包 (D) 酒精
8. 下列何者不是房務部主要應負責之業務？  
(A) 客房清潔整理 (B) 退房延遲要求 (C) 顧客衣物送洗 (D) 迎賓水果擺放
9. 下列何種房間狀況，房務員不可敲門或入門打掃？  
(A) do not disturb (B) sleep out (C) stayover (D) walk out
10. 下列何者不是清潔玻璃之專業用品？  
(A) 玻璃清潔劑 (B) 橡皮刮刀 (C) 抹布 (D) 報紙
11. 西餐餐桌擺設除了口布可協助定位之外，尚有一種器皿可協助定位，其英文名稱為何？  
(A) b.b. plate (B) dessert plate (C) show plate (D) soup plate
12. 關於 extra bed service 之敘述，下列何者正確？  
(A) 原則上除 baby cot 外，旅客要求服務需額外付費  
(B) 為求服務完整無誤，皆由兩位服務人員同時操作  
(C) 旅客須於訂房時提出請求，入住後即無法提供服務  
(D) 一般而言不需額外提供 tooth brush、tooth paste 及 towel 等

13. 關於鋪床作業之敘述，下列何者錯誤？  
(A) 鋪設 king-size bed 時，都必須更換 bed spread  
(B) 鋪設 single bed 時，第一張 bed sheet 背面朝下  
(C) 鋪設 extra bed 時，blanket logo 置於床尾並正面朝上  
(D) 鋪設 queen-size bed 時，pillow case 開口朝中線並使兩兩相對
14. 退房後並已完成清潔之客房，不應該出現下列何種狀態？  
(A) 保險箱應上鎖  
(B) 浴室地板無毛髮  
(C) 不鏽鋼水龍頭無污痕  
(D) 捲筒衛生紙前端應折為三角型
15. 關於五星級旅館 turndown service 之工作原則，下列敘述何者正確？  
(A) 須將客房內 closet 清空，並擦拭乾淨  
(B) 單人住宿 single room 時，以靠近電話側操作為宜  
(C) 置放 slippers 時，應避免拆除包裝，以維持其清潔完整  
(D) 遇顧客掛 DND 時，見其外出，可趁機進入服務以免過度打擾
16. 下列餐飲服務工作人員中，何者是最基層的人力，其主要職責是協助服務員服務顧客，間接與顧客接觸？  
(A) Bus boy                      (B) Captain                      (C) Senior waiter                      (D) Sommelier
17. 餐廳為減少檯布更換頻率，通常會在鋪設完成之檯布上，加鋪下列何種布巾？  
(A) napkin                      (B) service towel                      (C) table skirt                      (D) top cloth
18. 下列何者與餐飲服務型式無關？  
(A) plate service                      (B) regular service                      (C) silver service                      (D) table side service
19. 一般餐飲使用之 captain order，原則上不會送至何處？  
(A) bar                      (B) cashier                      (C) concierge                      (D) kitchen
20. 關於細菌與其感染或傳播途徑之敘述，下列何者錯誤？  
(A) 沙門氏菌：經常存在人體、家畜及家禽類腸胃內  
(B) 病原性大腸桿菌：經常存在飲水、土壤及人體腸胃道內  
(C) 肉毒桿菌：會經由昆蟲或灰塵傳播而感染食物，致死率高  
(D) 金黃色葡萄球菌：易存在傷口膿瘡，引起細菌性食物中毒
21. 關於餐飲服務方式之敘述，下列何者正確？  
甲、cabin catering service：外燴餐飲服務      乙、vending machine service：旋轉盤式服務  
丙、home-delivery service：外送服務      丁、institutional food service：團膳服務  
(A) 甲、乙                      (B) 甲、丁                      (C) 乙、丙                      (D) 丙、丁
22. 關於白葡萄酒服務之流程，下列先後順序何者較為恰當？  
甲、展示驗酒      乙、調整酒溫      丙、呈遞酒單      丁、試酒  
(A) 乙→甲→丙→丁                      (B) 乙→丙→甲→丁  
(C) 丙→甲→乙→丁                      (D) 丙→甲→丁→乙
23. 餐廳之 table setting 又可稱為：  
(A) place setting                      (B) set in place                      (C) table d'hôte                      (D) table mat

# 公告試題僅供參考

24. 關於客房床鋪整理原則之敘述，下列何者錯誤？  
(A) 拉床時屈膝蹲下及緩慢後拉，可避免腰部受傷  
(B) 拆床時應一條一條拆除布巾，以免夾雜房客遺留物  
(C) 若發現枕頭套髒汙，可另外置放，避免污染其他布巾  
(D) 為延長上、下床墊壽命，應定期每 3 個月各翻轉 1 次
25. 關於旅館客房設備及其用途之敘述，下列何者錯誤？  
(A) amenity basket：擺放信紙等文具用品  
(B) floor lamp：提供照明並營造氣氛  
(C) ironing board：方便顧客整燙衣物  
(D) luggage rack：提供旅客置放行李
26. 下列提供給住宿房客之服務，何者需要額外付費？  
(A) baby-sitter service (B) lost & found service  
(C) turndown service (D) wake-up service
27. 服務西餐時，原則上顧客食用完何項菜餚後，是撤除 salt & pepper shakers 之最佳時機？  
(A) 前菜 (B) 湯品 (C) 主菜 (D) 甜點
28. 房間內配置兩張相同尺寸床鋪，該房型稱為：  
(A) duplex room (B) pair room (C) studio room (D) twin room
29. 服務含帶殼田螺之套餐時，下列餐具之使用與擺設位置組合，何者正確？  
甲、butter knife：左方 乙、fish knife：右方  
丙、lobster pick：右方 丁、snail tongs：右方  
(A) 甲 (B) 甲、丁 (C) 甲、乙、丙 (D) 甲、乙、丙、丁
30. 關於中餐桌次之安排，以由內朝門口方向看為原則，下列敘述何者錯誤？  
(A) 三桌以一字型排法時，中間最大，右邊次之，左邊最小  
(B) 四桌上下左右排法時，靠近門口兩桌較小，靠近內面兩桌為大  
(C) 三桌以尖角朝外之三角型排法時，靠近外面最大，內面右邊次之，內面左邊最小  
(D) 三桌以尖角朝內之三角型排法時，靠近內面最大，外面右邊次之，外面左邊最小
31. 提供房客如廁後，清潔其下身之設備稱為：  
(A) bath mat (B) bidet (C) razor (D) stopper
32. 關於餐廳布巾及器皿之敘述，下列何者錯誤？  
(A) 骨瓷製作過程會混入動物骨灰燒製，具有質輕及透光性佳之特性  
(B) 棉質布巾洗滌後，容易產生縮水及皺褶是其缺點，但具有吸水性佳之特性  
(C) 玻璃以矽砂為主要原料，加入氧化鉛後稱為水晶玻璃，具有透光性佳之特性  
(D) 不鏽鋼餐具材質中 18-08 型號，除了碳鋼之外還加入 18% 鎳與 8% 鉻之金屬，具有耐蝕及易清洗之特性
33. 關於旅館卡片鑰匙開啟權限大小之順序，下列何者正確？  
(A) emergency key > floor master key > room individual key  
(B) grand master key > emergency key > section master key  
(C) room individual key > grand master key > floor master key  
(D) section master key > floor master key > grand master key

## 第二部份：飲料與調酒(第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分)

34. 下列花草茶中，何者不是以植物之葉子製成？  
(A) lavender (B) lemon grass (C) rosemary (D) thyme
35. 下列飲料中，何者較不適合使用 blender 調製？  
(A) 鳳梨奇異果汁 (B) 蜜瓜蘋果汁 (C) 酪梨牛奶 (D) 檸檬蘇打
36. 關於 beer 屬性之敘述，下列何者正確？  
(A) 屬於 caffeine drinks 類別 (B) 屬於 hard drinks 類別  
(C) 是一種 frozen drinks (D) 是一種 sparkling wine
37. 關於葡萄酒與食物搭配之敘述，下列何者錯誤？  
(A) 搭配食物的順序應為先喝白酒，再喝紅酒  
(B) 燒烤的牛排或羊排，通常搭配紅酒較為適合  
(C) 搭配開胃菜時，通常選擇貴腐白酒較適宜  
(D) 若不知食物應如何搭配酒時，可選擇香檳酒來搭配
38. 以 Syphon 沖煮咖啡時，原則上咖啡粉之位置狀況為何？  
(A) 一直保持在上座 (B) 一直保持在下座  
(C) 先在上座，沖煮完成後會在下座 (D) 先在下座，沖煮完成後會在上座
39. 關於咖啡豆之敘述，下列何者正確？  
(A) 日曬式(乾燥式)之咖啡豆品質，較水洗式穩定且瑕疵豆較少  
(B) 土耳其咖啡所使用之咖啡粉研磨程度較虹吸式粗  
(C) High Roast 之咖啡豆烘焙程度較 French Roast 淺  
(D) Cinnamon Roast 之咖啡豆酸度較 City Roast 低
40. 關於營業用半自動義式咖啡機製作奶泡方法之敘述，下列何者錯誤？  
(A) 蒸氣管浸入鮮奶中大約以 1 cm 為宜  
(B) 使用蒸氣管後務必放氣，並以溼布擦拭蒸氣管  
(C) 牛奶加熱至 90°C 以上最為妥當，與咖啡溶合口感最佳  
(D) 使用蒸氣管前須先放氣，以噴掉殘留於蒸氣管內之熱水
41. 下列何種雞尾酒之調製方法，迥異於其他三者？  
(A) 紐約(New York) (B) 鏽釘子(Rusty Nail)  
(C) 紅粉佳人(Pink Lady) (D) 飛天蚱蜢(Flying Grasshopper)
42. 服務雞尾酒時，下列何者不適合提供給顧客使用？  
(A) stick (B) stirrer (C) strainer (D) straw
43. 下列材料組合，何者較不適合調製成大缸之賓治酒(Punch)？  
(A) 高粱酒、綠薄荷糖漿、鳳梨汁、奎寧汽水、綜合水果丁  
(B) 伏特加酒、藍柑橘果露、新鮮柳橙原汁、薑味汽水、柳橙片  
(C) 蘭姆酒、紅石榴糖漿、濃縮草莓汁、新鮮檸檬原汁、檸檬片  
(D) 葡萄酒、紅石榴糖漿、新鮮葡萄柚汁、稀釋柳橙汁、蘇打汽水、罐頭櫻桃

# 公告試題僅供參考

44. 以義式濃縮咖啡機萃取咖啡液體，表面所覆蓋之咖啡油脂稱為什麼？  
(A) aroma (B) crema (C) latte (D) moka oil
45. 關於茶葉沖泡及器具之敘述，下列何者正確？  
(A) 茶針的主要功能是測試水溫  
(B) 茶漏的功能為盛接茶船溢出之水  
(C) 阿薩姆紅茶沖泡水溫以 80°C 最適合  
(D) 通常不發酵茶之沖泡水溫較全發酵茶低
46. 關於茶葉之敘述，下列何者錯誤？  
(A) 通常發酵程度越高，則茶湯顏色偏紅偏深；發酵程度越低，則茶湯顏色偏綠偏淺  
(B) 殺菁是指將茶葉揉破其表皮細胞，使其汁液附著於葉面之製茶過程  
(C) 包種茶與鐵觀音皆屬部分發酵茶，普洱茶屬後發酵茶  
(D) 白茶為重萎凋、輕發酵之茶，如福建之白毫銀針
47. 原則上冰塊與飲品或杯皿之搭配，下列何者錯誤？  
(A) block of ice : punch bowl (B) crushed ice : Frappé  
(C) cubed ice : cocktail glass (D) lump of ice : old fashioned glass
48. 關於酒類之敘述，下列何者正確？  
(A) 一般葡萄酒標籤上之年份通常為裝瓶年份  
(B) Chardonnay 是釀造紅酒的葡萄品種之一  
(C) White Rum 通常會經過橡木桶儲存陳年  
(D) 酒瓶上標示 Brut 代表不甜之意
49. 關於酒類屬性之歸類，下列何者錯誤？  
(A) 釀造酒：Wine、Beer  
(B) 蒸餾酒：Gin、Port  
(C) 香甜酒：Bailey's Irish Cream、Cherry Liqueur  
(D) 氣泡酒：Sparkling Wine、Champagne
50. 下列國產酒酒精濃度，依高至低排列順序，何者正確？  
甲：紹興酒 乙：啤酒 丙：米酒  
(A) 甲>乙>丙 (B) 甲>丙>乙 (C) 丙>甲>乙 (D) 丙>乙>甲

【以下空白】

# 公告試題僅供參考

餐旅群 專業科目(二)

# 公告試題僅供參考