

110 年統測試題或答案確認說明

考科名稱	四技二專-餐旅群-專業科目(二)餐旅服務技術、飲料與調酒
試題題號	20
試題內容 (含選項)	<p>下列何者<u>不屬於</u>國際觀光旅館客房內之品項？</p> <p>(A) bulletin board (B) emery board (C) head board (D) ironing board</p>
公告答案	A
確認說明	<p>1. bulletin board 為佈告欄是旅館中後勤單位常用的辦公設備，故此品項不屬於國際觀光旅館中客房內用品。</p> <p>2. 故本題最適當答案為(A)。</p>

考科名稱	四技二專-餐旅群-專業科目(二)餐旅服務技術、飲料與調酒
試題題號	22
試題內容 (含選項)	<p>下列何者是國際觀光旅館進行加床服務時，須額外補充的品項？</p> <p>(A) dressing mirror (B) face towel (C) soap (D) welcome fruit basket</p>
公告答案	B
確認說明	<p>1. face towel 為中毛巾，屬布巾類品項，為方便加床的顧客使用，應在加床時依人數額外補充。</p> <p>2. soap 為肥皂，一般而言旅館客房中會放置一塊於洗手台供房客使用，除非房客額外要求，否則不會因房客人數而增減提供數量。</p> <p>3. 故本題最適當答案為(B)。</p>

考科名稱	四技二專-餐旅群-專業科目(二)餐旅服務技術、飲料與調酒
試題題號	28
試題內容 (含選項)	關於餐廳廚餘分類與處理的敘述，下列何者正確？ (A) 可分成生廚餘與熟廚餘 (B) 咖啡沖泡後所產生的咖啡渣是廚餘 (C) 餐桌上未食畢的餅乾、巧克力等屬於生廚餘 (D) 當天若無法及時清理可常溫妥善儲存，隔天再請業者處理
公告答案	B
確認說明	1. 餐廳在餐食提供方式上可分為熟食與熱食；餐廳之廚餘分類則可分為生廚餘與熟廚餘。 2. 故本題最適當答案為(B)。

考科名稱	四技二專-餐旅群-專業科目(二)餐旅服務技術、飲料與調酒
試題題號	30
試題內容 (含選項)	<p>汪曉利第一次到五星級旅館的法式餐廳參加朋友的正式餐會，用餐過程既興奮又緊張，但總覺得好像做錯了甚麼。以下是她回家打電話跟姐姐聊天的內容。汪曉利總共犯了幾個基本禮儀的<u>錯誤</u>？</p> <p>「當進入餐廳時，服務人員幫我帶位，我直接從椅子右側入座，接著請服務人員將披肩寄放在衣帽間；隨後服務人員很專業的幫我拆口布，用餐前我用口布擦掉唇上口紅，避免沾染；當服務人員上完麵包後，我拿起右手邊的麵包，用手撕成小塊、以奶油刀塗上奶油食用；在奶油蘑菇湯送上桌時，我順手將麵包沾湯來食用，真是人生一大享受。過一陣子覺得口好渴，便拿起右手邊水杯飲用；用完主菜時突然想上洗手間，於是將口布隨意放置於桌面上暫時離開；用餐完畢後為表示禮貌，便拿起化妝包在座位上直接補妝；整場宴會進行得很順利，餐點很好吃，氣氛也很溫馨，讓我心情放鬆很多。」</p> <p>(A) 4 個 (B) 5 個 (C) 6 個 (D) 7 個</p>
公告答案	C
確認說明	<p>1. 錯誤的基本禮儀為：從椅子右側入座為錯誤，應從左側入座；用口布擦掉唇上口紅為錯誤，不宜使用口布擦拭口紅；拿起右手邊的麵包為錯誤，應為麵包應放置於左手邊；麵包沾湯來食用為錯誤，正式西餐中不宜將麵包直接沾食用；將口布隨意放置於桌面上暫時離開為錯誤，暫時離開時口布應放置於椅子上；拿起化妝包在座位上直接補妝為錯誤，應至化妝室補妝較適宜。</p> <p>2. 故本題最適當答案為(C)。</p>

考科名稱	四技二專-餐旅群-專業科目(二)餐旅服務技術、飲料與調酒
試題題號	44
試題內容 (含選項)	下列哪一款雞尾酒，適合推薦給對於雞蛋會產生過敏現象且不喜歡有椰漿風味的顧客？ (A) Chi chi (A) Egg nog (B) Flying grasshopper (C) Pink lady
公告答案	C
確認說明	1. Flying grasshopper 的配方有綠薄荷香甜酒、白可可香甜酒與奶精，適合推薦給對於雞蛋會產生過敏現象且不喜歡有椰漿風味的顧客。 2. 故本題最適當答案為(C)。

考科名稱	四技二專-餐旅群-專業科目(二)餐旅服務技術、飲料與調酒
試題題號	47
試題內容 (含選項)	<p>下列雞尾酒所使用的杯皿何者正確？</p> <p>(A) God father 使用 highball</p> <p>(B) Horse's neck 使用 collins</p> <p>(C) Kir royal 使用 champagne flute</p> <p>(D) Sex on the beach 使用 old fashioned glass</p>
公告答案	C
確認說明	<p>1. 調製 Kir royal 之基酒為 champagne 或 sparkling wine，盛裝杯皿則使用 champagne flute。</p> <p>2. 故本題最適當答案為(C)。</p>