

113 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)-餐飲服務技術、飲料實務
試題題號	1
試題內容 (含選項)	1. 某雜誌採訪 RAW 餐廳江振誠主廚的專欄文中提到：「江振誠主廚建議，客人不要預設用餐體驗，到了用餐現場應打開五感，完全投入體驗，讓自己有獨特的領悟。並指出有一名顧客在自己臉書中分享他在 RAW 用餐的食記，點出了 RAW 的香氣、音樂、餐廳的氣氛及優雅的服務...等等，使他有滿滿的收穫。」江振誠主廚提到的五感，以及顧客分享的內容，屬於哪一項餐飲商品？ (A) explicit services (B) facilitating goods (C) implicit services (D) supporting facilities
公告答案	A
確認說明	1. 主廚希望顧客不要事先看其他賓客評論，預設立場而左右自己的觀點，而是到餐廳現場之後，打開自己的感官(視覺、觸覺、聽覺、嗅覺、味覺) 用心去體會餐廳的每一個細節。 2. 內隱服務 (implicit services) 指餐廳滿足顧客的“內在感受”如舒適、方便、身分、地位、幸福感、滿足感等心理需求。 3. “有自己獨特的領悟”的前面敘述是在針對五感，意指顧客以自己獨特的五感體驗後產生的體驗、體悟、領悟等；同樣的，“使他有滿滿的收穫”的前面文字是在敘述“香氣、音樂、氣氛、優雅的服務”等。收穫是指豐盛的五感感受，因著五感的體驗而獲得的豐富體驗，皆屬“外顯服務 explicit services”。 4. 題目明確指出「到餐廳現場應打開五感」，五感為外顯的特徵，指透過五感所收集的訊息，題目文字中沒有明確述明有感受到尊榮等內在感受。 5. 故本題最適當答案為(A)。

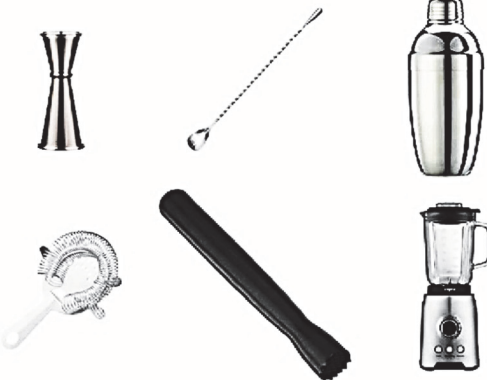
113 年統測試題或答案確認說明

考科名稱	四技二專-餐旅群-專業科目(二)-餐飲服務技術、飲料實務
試題題號	15
試題內容 (含選項)	15. Leon 剛自餐旅管理學系畢業並加入獲得米其林三星西餐廳的工作團隊，今晚迎接了顧客 Eason 和他伴侶 Albee，前來慶祝結婚週年紀念日。關於 Leon 所提供的餐後甜點與飲料的服務，下列敘述何者為正確的服務流程？ (A) 在提供甜點之前，Leon 先收拾客人的麵包盤，再使用口布來清理客人的桌面 (B) Leon 服務甜點時，將甜點匙直接放上甜點盤，一併送至 Eason 及 Albee 面前 (C) Leon 服務餐後飲料時，從 Albee 左方提供餐後紅茶，再附上檸檬片與糖包 (D) Leon 從 Eason 右方先將糖盅以及奶盅放到桌上，再服務熱咖啡
公告答案	D
確認說明	1. (A)選項：在提供甜點之前，Leon 先收拾客人的麵包盤，再使用口布來清理客人的桌面。由於我們題目中有說明 Leon 在米其林三星餐廳工作，可以得到米其林三星評等的餐廳，在服務的過程必定專業且嚴謹，因此在服務的提供上進行桌面清理時，應提供專業服務使用麵包屑斗進行桌面的清理或以服務巾而非口布，來清理客人的桌面，餐廳中使用服務巾以及口布，屬於替代型作業方式，無法成為本題的答案。 2. 服務巾的用途在於擦拭餐具、清除桌面上的麵包屑、擦拭冰水壺身的水滴；口布用途則在定位和防菜汁、酒水弄髒客人衣服。高級餐廳以手持麵包屑斗清理為主突顯服務講究。 3. (D)選項：Leon 從 Eason 右方先將糖盅以及奶盅放到桌上，再服務熱咖啡。高級餐廳服務餐後飲料時，其糖盅、奶盅均已事先置於桌上可由顧客自行添加，客人可以直接做使用。而非先將咖啡上到顧客面前，後待顧客要求再行提供糖或奶盅，為最正確之選項。 4. 故本題最適當答案為(D)。

113 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)-餐飲服務技術、飲料實務
試題題號	26
試題內容 (含選項)	26. 依據行政院主計總處「行業統計分類」，下列符合飲料業(563小類)定義的有幾項？ 甲、冰果店 乙、豆花店 丙、行動咖啡車 丁、餐飲遞送服務店 戊、有侍者陪伴之飲酒店 己、販售茶飲現調飲料之連鎖便利商店 (A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5
公告答案	B
確認說明	1. 依據行政院主計總處 行業統計分類(第 11 次修正) 第 108 頁。 2. 563 飲料業指的是從事調理飲料供立即飲用之商店及攤販。 3. 5631 飲料店指的是從事調理飲料供立即飲用之商店；冰果店亦歸入本類。不包括：固定或流動之飲料攤販歸入 5632 細類、「飲料攤販」。有侍者陪伴之飲酒店歸入 9323 細類「特殊娛樂業」。 4. 5632 飲料攤販指的是從事調理飲料供立即飲用之固定或流動攤販。不包括：調理飲料供立即飲用之商店歸入 5631 細類「飲料店」。 5. 因此本題中，甲、冰果店及乙、豆花店屬於飲料店；丙、行動咖啡車屬於飲料攤販均屬 563 小類，合計 3 項。 6. 故本題最適當答案為(B)。

113 年統測試題或答案確認說明

考科名稱	四技二專-群-專業科目(二)-餐飲服務技術、飲料實務
試題題號	50
試題內容 (含選項)	▲ 閱讀下文，回答第 49-50 題 在上週的飲料實務課程中，金老師示範四款雞尾酒的調製，計畫在今天於課堂中，瞭解學生對上週課程的學習成效，金老師請四位學生分別調製出上週所示範的雞尾酒，分配如下，枉國：B-52、華莎：Bloody Mary、光漢：Frozen Daiquiri、麥莉：Old Fashioned 50. 今天課程測驗中，學生須依據酒譜，在圖(四)中選出適合的器皿與設備進行製作，下列哪兩位學生在調製時所使用的器皿與設備完全相同？  圖(四) (A) 枉國、光漢 (B) 華莎、枉國 (C) 光漢、麥莉 (D) 華莎、麥莉
公告答案	B
確認說明	1. 調製 B52，採分層法(layer)，使用題組中的吧叉匙(bar spoon)、量酒器(jigger)；調製 Bloody Mary，採直接注入法(build)，使用題組中的吧叉匙(bar spoon)、量酒器(jigger)；調製 Frozen Daiquiri 採電動攪拌法(blend)，使用果汁機(blender)、吧叉匙(bar spoon)、量酒器(jigger)。 2. 除各大主要飲料實務課程參考用書所述，Old fashioned 調製須結合搗壓法(muddle)與直接注入法(build)兩種方法，故需使用到題組中的吧叉匙(bar spoon)、量酒器(jigger)、搗壓棒(muddler)。 3. 故本題最適當答案為(B)。