

109 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	11
試題內容 (含選項)	服務人員手持盛裝著開胃菜或飲料的托盤，穿梭於酒會現場供賓客取用的服務方式稱為：(A) butler service (B) cafeteria service (C) delivery service (D) valet service
公告答案	A
確認說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依教育部審定版教科書明述，butler service(管家式服務)係指服務人員手持托盤提供開胃菜與飲料穿梭於賓客之間，由賓客自行取用餐點的方式，提供服務的同時也負責餐盤或飲料的收拾。而題意中亦明確指出是服務人員手持盛裝著開胃菜或飲料的托盤，穿梭於酒會現場供賓客取用的服務方式，並非是一般(比較 casual 的方式)放在酒會小圓桌上，由賓客自行取用的供應方式。 2. (C)選項 delivery service(外送服務)係指顧客透過網路或電話訂購，店家將商品配送到指定場所的服務，是為錯誤選項。 3. 本題最適當答案為(A)。

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	16
試題內容 (含選項)	餐廳使用不銹鋼餐具主要是為了符合垃圾減量 5 R 中的哪一項原則？ (A) recycle (B) refund (C) repair (D) reuse
公告答案	D
確認說明	<ol style="list-style-type: none">1. 垃圾減量 5R 之意分別為：Reduce (垃圾減量)、Reuse(重複使用)、Repair(維修保養，延長使用)、Refuse(拒絕使用不環保物品)與 Recycle(回收再生)。2. 餐廳使用不銹鋼餐具，可避免使用一次性餐具並且重複使用餐具達到垃圾減量之效。3. 故本題最適當答案為(D)。

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	23
試題內容 (含選項)	國際觀光旅館樓層領班，某日確認負責樓層房況及房間數時，電腦頁面顯示為 V/C：7、V/D：5、V/R：4；在無其他房況與特殊因素影響下，原則上此時未完成檢查的客房共計有幾間？ (A) 9 (B) 11 (C) 12 (D) 16
公告答案	C
確認說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 國際觀光旅館房況顯示意義分別為：V/C：Vacant & Clean 表示房間為空房且已整理，但未經領班檢查確認；V/D：Vacant & Dirty 表示房間已遷出，但尚未整理，仍須於整理後經領班檢查確認；V/R：Vacant & Ready 表示房間為空房，並已清潔完畢且通過領班檢查確認。 2. 故該樓層領班尚須檢查房間為 V/C 的 7 間加上 V/D 的 5 間，共 12 間。 3. 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	32
試題內容 (含選項)	關於國際觀光旅館公共區域清潔與設備的保養，下列敘述何者正確？ (A) 餐廳的客用洗手間應避免在尖峰時段打掃，以免顧客久候 (B) 旅館清潔人員應每月進行高樓層玻璃的內外清洗，以確保景觀清晰 (C) 館內藝術品應該每日使用濕布沾鹼性清潔劑擦拭，以避免灰塵沾附 (D) 館內實木地板應定期使用地板蠟進行拋光，以減少髒污附著的機會
公告答案	D
確認說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依教育部審定版教科書明述，國際觀光旅館客用洗手間清潔可依據人潮多寡規劃清潔頻率，並採定時清潔。若遇舉辦大型宴會時可指派專人就近加強清潔，是以國際觀光旅館客用洗手間應在尖峰時段密集打掃，確保客人如廁舒適感，故(A)選項錯誤。 2. (D)選項館內實木地板使用地板蠟拋光，可以對實木地板形成保護膜且降低摩擦力，使髒污不容易沾附。 3. 本題最適當答案為(D)。

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	33
試題內容 (含選項)	下列何種消防設施，原則上不適合裝設於旅館客房中？ (A) 灑水頭 (B) 偵煙式探測器 (C) 差動式探測器 (D) 定溫式探測器
公告答案	D
確認說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依教育部審定版教科書明述，定溫式探測器係指利用周圍溫度上升，使感應器內之電線或金屬片導通後，即發出信號，探測到溫度變化超過設定時，亦即發出警告信號，適用於如廚房、鐵板燒餐廳等之高溫、高煙場所。 2. 因此定溫式探測器的原理為環境溫度攀升到設定溫度(65-75°C)，感應器才開始產生反應。此探測器通常設定於高溫作業的環境(如：廚房)，因為設於客房中待感應器產生反應開始作用時，對人體體溫已經過高，無法使住客與相關人員提早因應，不適合安裝於旅館客房中。 3. 本題最適當答案為(D)。

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	36
試題內容 (含選項)	關於茶湯沖泡與品茗的敘述，下列何者正確？ (A) 品茗蓋杯茶湯時，宜將托碟一起端起 (B) 品茶步驟為：聞茶香、嚐滋味、觀茶色 (C) 聞香杯與品茗杯，因為杯體較小宜以單手奉茶 (D) 沖泡完成的茶湯應先倒入茶海，再以茶海平均倒入聞香杯與品茗杯
公告答案	A
確認說明	1. 依教育部審定版教科書明述，蓋杯茶係指個人式之沖泡法，品茗茶湯時必須一手端杯，一手拿蓋，撥開杯中茶葉，將茶杯傾斜就口飲用，(A)選項敘述明確，語意並無不當。 2. 本題最適當答案為(A)。

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	37
試題內容 (含選項)	下列何種器皿是用來盛接泡茶時茶壺所溢出的茶水？ (A) 水方 (B) 茶船 (C) 茶漏 (D) 茶盅
公告答案	B
確認說明	<ol style="list-style-type: none">1. 依教育部審定版教科書明述，茶船係指用來保護茶壺及盛裝溢出的熱水。2. (A)選項水方的作用係盛裝泡茶過程中不用的廢水或茶渣，若茶船水盛裝過多時則倒入水方中。3. 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	38
試題內容 (含選項)	<p>下列關於咖啡豆的敘述，何者錯誤？</p> <p>(A) Arabica 品種的咖啡豆產量佔世界第一</p> <p>(B) Brazil 是全世界最大咖啡豆生產國</p> <p>(C) Mandheling 咖啡產地是位於美洲地區的 Colombia</p> <p>(D) Taiwan 著名咖啡產區，包括有雲林、南投、嘉義和臺南等地</p>
公告答案	C
確認說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. (C)選項 Mandheling 曼特寧咖啡產於印尼蘇門答臘，並非哥倫比亞，敘述明顯有誤。 2. 依教育部審定版教科書明述，近年來臺灣種植咖啡極為普遍，最主要的產地為雲林荷苞山、南投惠蓀林場，嘉義阿里山、台南東山等地區。 3. 本題最適當答案為(C)。