

1. 2023 年，台鐵局推出選用 A5 本部牛的 EMU3000 型特仕車造型陶瓷便當盒(含保溫提袋)，還有台灣鐵路管理局絕版復刻懷舊鋼盒排骨便當(含台鐵工字軌便當提袋及餐具組)，透過這些盛裝台鐵招牌香滷排骨搭配古早味菜飯，來呈現台鐵特色。這擁有「台鐵特色的餐食」是屬於下列餐飲商品的哪一項商品？  
(A) 支援設施 (B) 促成商品  
(C) 無形商品 (D) 內隱服務
2. 有關餐飲業特性中，「是以人為主來提供服務的一種行業，沒有固定的模式，也很難有一套衡量標準，來顧及全部的顧客」是何種特性？  
(A) 勞力密集性 (B) 不可儲存性  
(C) 無歇性 (D) 異質性
3. 有關餐飲外場從業人員工作之職責，「用餐時推薦顧客，使餐點和葡萄酒搭配最完美的餐食呈現，也需要負責葡萄酒採購、貯藏、盤點和管理」，下列何者的工作職稱不屬之？  
(A) Chef de Vin (B) Sommelier  
(C) Greeter (D) Wine Butler
4. 有關「Tray Stand」的敘述，下列何者較不適當？  
(A) 較常見於美式餐廳，其類似工作檯，但較為輕便，易於搬動具機動性  
(B) 使用時，打開腳架，上面放置大托盤，具有臨時擱置以及轉接菜餚的功能  
(C) 可折疊的架子，有一對交叉的腳架，收縮方便  
(D) 擺放於餐廳門口處，說明營業時間、菜單內容，提供給路過的顧客初步資訊
5. Chinaware 中，下列何者不屬於此類餐具？  
(A) Oval Platter  
(B) Shark's Fin Soup Dish  
(C) Waste Plate  
(D) Casserole
6. 下列何者屬於「個人用餐具，作為定位中式宴會之餐桌擺設使用，可盛裝菜餚、放置食物殘渣、魚刺、骨頭」使用？  
(A) Sauce Dish  
(B) Waste Plate  
(C) Chopsticks Holder  
(D) Relish Dish
7. 「挑田螺肉及吃田螺用，可與田螺夾搭配或單獨使用」，此功能為下列何種餐具？  
(A) Oyster Fork (B) Snail Fork  
(C) Pastry Fork (D) Fish Fork
8. 下列餐具何者外型與其他三者不同？  
(A) Tea Spoon (B) Coffee Spoon  
(C) Royal Café Spoon (D) Demitasse Spoon

9. 有關圓桌架設與拆除說明，下列何者正確？
- (A) 圓桌直徑 150 公分以上者，需要架設轉檯，便於顧客用餐  
 (B) 圓桌拆除的過程中，只須注意架設場地的合宜性，無需確認安全性  
 (C) 滾動圓桌的操作，無需注意安全以及操作的流暢度  
 (D) 圓桌架設完成時，為求精準快速，無需確認桌面與桌腳是否平穩
10. 「提供大塊烤肉現場切割的服務車」為下列何種服務車？
- (A) Liquor Trolley (B) Dessert Trolley  
 (C) Flambé Trolley (D) Carving Trolley
11. 有關 Glassware 保養，下列敘述何者較不適當？
- (A) 可使用 3：1 的工業醋或白醋洗滌，可用菜瓜布清洗乾淨  
 (B) 洗滌、擦拭及收納等過程，注意不要碰到杯身與杯口，避免留下指紋或髒汙  
 (C) 洗淨後的杯子，應將杯口朝下，確實放在杯籃中  
 (D) 洗滌過程中，避免瞬間加入溫度高的熱水或冰水，否則容易使玻璃餐具因熱漲冷縮而破裂
12. 有關「餐巾起源與功能」，下列敘述何者較不適合？
- (A) 餐巾摺疊發源於法國，搭配不同的摺疊造型來增加用餐氣氛  
 (B) 用餐時，可將餐巾鋪設在桌上，避免其湯汁或油汙掉落而沾汙衣物  
 (C) 稱之為口布(Napkin)，飯單、懷檔、席巾  
 (D) 1639 年，義大利人賦予餐巾摺疊多樣化，進而演變成藝術
13. 有關「餐巾摺疊技法」，下列敘述何者正確？
- (A) 對角摺法：平面西裝、土地公帽  
 (B) 二摺法：僧帽、三明治  
 (C) 三摺法：法國摺、小木屋  
 (D) 四摺法：平面和服、星光燦爛
14. 下列餐巾款式何者不屬於「服勤用」？
- (A) 牛角/海盜船 (B) 刀叉口袋  
 (C) 蓮花座 (D) 雙錐金字塔
15. 有關「上餐與撤餐的持盤技巧」，下列敘述何者錯誤？
- (A) 專業的服務員，持盤技巧雖有不同，但最重要的就是保持盤子的安穩，不致使盤中的食物移位  
 (B) 服務員在持盤過程必須專業謹慎，最多以不超過四盤為限  
 (C) 收拾殘盤的 3S 原則為 Scrape、Stack、Separate  
 (D) 單手持盤以手腕式操作法適合雙手持四盤的操持方法
16. 有關「餐巾用途」，下列敘述何者錯誤？
- (A) 摺疊客用口布時，基於衛生考量，手碰觸愈少愈好，花樣愈簡單愈好  
 (B) 觀賞用花樣變化多，講求造型特殊  
 (C) 服勤用口布多於顧客使用，因此選擇顏色較繽紛，吸引注意力  
 (D) 盤花放置在餐盤中，杯花則置放在水杯、酒杯中

17. 有關「檯布的鋪設與更換」，下列敘述何者錯誤？
- (A) 鋪設檯布前的準備工作要先「整布」。整布正確性會影響檯布的鋪設動作
  - (B) 在鋪設檯布前，應檢視桌子是否穩固、桌面是否清潔、檯布是否乾淨無破損
  - (C) 檯布桌面四邊下垂等長，其下垂布邊為 30 公分
  - (D) 更換檯布過程中以不露出桌面為限，將食物殘渣或碎屑倒至地面，便於清掃
18. 有關金屬餐具的擦拭工作，下列敘述何者錯誤？
- (A) 擦拭餐刀時，應將刀刃朝右，避免割傷手；擦拭餐叉時，應叉尖向下，將叉縫擦拭乾淨
  - (B) 金屬類器具經檢視後，殘留少許水漬者，可用熱水之水蒸氣薰蒸擦拭即可
  - (C) 將服務巾對角線摺疊呈現三角形，使用正面擦拭餐具
  - (D) 左手握住餐具，前後一擦一推的方式連同握柄擦拭乾淨
19. 依據食品良好衛生規範準則，有關餐具的有效殺菌法搭配，下列敘述何者錯誤？
- (A) 煮沸殺菌法，100°C 的沸水，餐具加熱 1 分鐘以上
  - (B) 氯液殺菌法，氯液總有效氯百萬分之二百以上(200 ppm)，餐具浸泡 30 分鐘以上
  - (C) 熱水殺菌法，80°C 以上的熱水，餐具加熱 2 分鐘以上
  - (D) 乾熱殺菌法，110°C 的乾熱，餐具加熱 30 分鐘以上
20. 有關菜單的功能，下列敘述何者錯誤？
- (A) 是溝通餐飲商品訊息的一種工具
  - (B) 是消費者與接待者之間的溝通橋樑以及提供服務的準則
  - (C) 是廚房內的無聲推銷員
  - (D) 為餐廳的展示櫥窗、藝術品
21. 「讓您一生中最重要時刻，如同電影情節般浪漫動人」這樣的嚮往是每對新人最為渴望感受的，因此選擇在戶外沙灘辦理婚禮宴客，需由專門承攬宴席包辦之餐飲業者達成顧客指定地點備餐宴客的任務，根據上述，須提供下列何種菜單？
- (A) Room Service Menu
  - (B) Catering Service Menu
  - (C) Take-out Order Menu
  - (D) Delivery Menu
22. 「傳統西式菜單」中，又稱為 Soup，傳統供應湯品時，會隨湯附上鹹脆餅乾或吐司丁搭配食用，稱為下列何者？
- (A) Poisson
  - (B) Consommé
  - (C) Potage
  - (D) Petit Four
23. 盛夏時節，正是品嚐清脆竹筍的好時機！「112 年度綠竹筍生活節」於 6 月中登場，活動當日以「綠竹筍美食饗宴認桌」為主軸，邀請民眾品嚐以綠竹筍與在地食材製作的 11 道料理。此類的菜單提供應該較不適合下列何種菜單？
- (A) Seasonal Menu
  - (B) Market Menu
  - (C) Chef's Tasting Menu
  - (D) Religion Menu

24. 有關飲料單、酒單的功能說明，下列何者錯誤？
- (A) 用餐前飲用的飲料，有開胃之用，如 Mocktail 飲品，稱之為 Aperitif List
- (B) 在用餐過程中，用來搭配主餐的飲料，稱之 Table Wine
- (C) 供應主餐之後的烈酒、各類香甜酒或者是雞尾酒屬於 Digestif List
- (D) Promotional Tent Card 是配合時令節慶，如薄酒萊新酒或者是促銷當季(月)酒類與飲料單，會製成立卡放置餐桌上，提供顧客選用
25. 有關「酒單的功能與結構」，下列敘述何者正確？
- (A) 提供餐廳內葡萄酒種類選擇的酒單，稱之宴會酒單
- (B) 配合季節時令或促銷策略的酒單，稱之葡萄酒單
- (C) 提供飯店客房內提供 24H 點叫飲料服務的清單，稱之客房餐飲服務飲料單
- (D) 中式宴席中，呈現出精心挑選搭配的酒單，稱之時令酒單
26. 依一般食品衛生標準，有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量應符合規定，下列敘述何者正確？
- (A) 咖啡及可可飲料：其咖啡因含量無上限規定
- (B) 茶、咖啡、可可以外之飲料：咖啡因含量不得超過 320 mg/L
- (C) 茶、可可飲料：其咖啡因含量，不得超過 32 mg/L
- (D) 咖啡飲料：咖啡因含量不得超過 50 mg/L
27. 全樺五星級飯店，根據酒吧設置位置不同，提供不同的服務，例如大廳酒吧(Lobby Bar)、沙發酒吧(Lounge Bar)、頂樓酒吧(Sky Bar)、客房酒吧(Mini Bar)。上述酒吧中，何者可以讓顧客自行調配飲品？
- (A) 大廳酒吧(Lobby Bar) (B) 沙發酒吧(Lounge Bar)
- (C) 頂樓酒吧(Sky Bar) (D) 客房酒吧(Mini Bar)
28. 有關飲務人員的工作習慣與態度，下列敘述何者錯誤？
- (A) 如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手或消毒
- (B) 工作中吐痰、擦拭鼻涕立即洗淨後再工作
- (C) 接觸餐具、杯具時，為方便安全，可以直接接觸杯具杯口
- (D) 從業人員工作時，不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食等汙染食品之行爲
29. 有關「酒吧吧檯規劃與設計」，下列何者較不適當？
- (A) Front Bar：提供顧客飲料，也是吧檯人員直接與顧客接觸，提供飲料服務的地方
- (B) Under Bar：吧檯人員調製飲料的主要工作區域，在此區域調製飲料以及切水果等
- (C) Back Bar：分為上下層，上層陳列酒類、酒具、杯類，下層多為隱藏式儲存櫃，放置各類物品
- (D) Front Bar 與 Back Bar 之間是客人穿梭的走道，寬度依預估的客人流量而定
30. 使用烈酒時，下列何種杯具適合含冰塊飲用？
- (A) Old Fashioned Glass 古典酒杯，又稱老式酒杯
- (B) Shot 純飲杯，又稱烈酒杯
- (C) Liqueur Glass 香甜酒杯，又稱利口杯
- (D) Sour Glass 酸酒杯

31. 使用橄欖、小洋蔥當裝飾物，稱為下列何者？  
(A) Decoration (B) Garnish (C) Glass Rimmer (D) Zester
32. 有關飲料調製的方法，下列敘述何者正確？  
(A) Layer：利用材料糖分或酒精比重之不同，而產生分層效果，如普斯咖啡  
(B) Pour：將材料依序加入成品杯內，用吧叉匙攪拌均勻完成，如冰蜜桃比妮  
(C) Stir：直接將液體注入杯具，不再攪拌，如熱烏龍茶  
(D) Build：經過攪拌讓兩種或三種材料組合成的液體結合並且達到平衡的技巧，如馬丁尼
33. 有關 Shake 的敘述，下列何者較不適當？  
(A) 將不易混和的材料利用搖酒器充分調和，調出滑潤口感的效果  
(B) 碳酸飲料可加入搖酒器內調製飲品  
(C) 包含頂蓋(Top)、隔冰器(Strainer)和壺身(Body)三部分  
(D) 不可將隔冰器和頂蓋事先組合好，再一起蓋好壺身，避免搖酒器內的空氣受到壓縮造成危險
34. 有關飲料調製的器具與說明，下列敘述何者錯誤？  
(A) 刻度調酒杯：需要與隔冰器搭配使用，且可當飲用杯  
(B) 沖茶器：兼具茶壺及濾茶器的功能  
(C) 壓汁器：用來壓取柳橙、檸檬、葡萄柚等果汁器具  
(D) 沖壺：裝取熱水的器具
35. 有關飲料調製的材料特性，下列何者不具有調色之功能？  
(A) Liqueur，如綠薄荷香甜酒  
(B) Syrup，如紅石榴糖漿  
(C) Garnish，如紅櫻桃  
(D) Sauce，如焦糖醬
36. 下列何款碳酸飲料富含較高的營養價值？  
(A) 果汁型碳酸飲料  
(B) 果味型碳酸飲料  
(C) 可樂型碳酸飲料  
(D) 低熱量型碳酸飲料
37. 有帶生薑味道、略有甜味的碳酸飲料為下列何者？  
(A) Sarsaparilla (B) Soda Water  
(C) Tonic Water (D) Ginger Ale
38. 有關包裝乳品飲料之說明，下列何者正確？  
(A) Sterilized Milk：以 50%以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成  
(B) Fermented Milk：是以生乳或鮮奶經高壓或高溫滅菌，以無菌包裝後，供飲用之乳汁  
(C) Fortified Milk：乳製品視其需要，加入各種營養素，如維生素 D、鐵、鈣  
(D) Flavored Milk：以生乳、鮮乳及其他乳製品為原料，經過乳酸菌、酵母菌製作而成

39. 依包裝茶、咖啡飲料包裝上市時間，由早到晚選出合適的順序：  
甲、鋁箔包的麥香紅茶 乙、易開罐開喜烏龍茶 丙、罐裝 UCC 咖啡 丁、易開罐金車伯朗咖啡  
(A) 甲乙丙丁 (B) 甲乙丁丙  
(C) 丙丁甲乙 (D) 丁丙甲乙
40. 有關中國茶的歷史，下列敘述何者錯誤？  
(A) 《神農本草經》記載：「神農嚐百草，日遇七十二毒，得茶而解之」  
(B) 《茶經》中有「茶之為飲，發乎魯周公，聞於神農氏」的記載，均與魯周公發現茶葉相關  
(C) 中國茶一開始是做為藥用，逐漸形成一種日常飲料  
(D) 陸羽對於中國茶文化發展的貢獻許多，後人稱其為茶聖，其所著《茶經》為世界第一部茶葉專書
41. 茶葉的製程可分為「初製」與「精緻與加工」階段，下列何者不屬於初製階段？  
(A) 採茶 (B) 發酵  
(C) 殺菁 (D) 薰花
42. 透過茶業觀光博物館的解說導覽，我們了解臺灣早期的茶樹品種是福建移民所帶來的，而製茶技術則是由福建師傅所傳授的，清朝後期，茶葉是臺灣最大的生產和出口品，因此對臺灣文化發展有重要的影響，而民國 57 年後，由行政院農委會茶葉改良場所育成之茶樹品種統一冠以「臺茶」之名，具有植物品種權，受法律保護其智慧財產權，下列配對組合何者正確？  
(A) 臺茶 17 號為碧玉  
(B) 臺茶 18 號為紅玉  
(C) 臺茶 19 號為迎香  
(D) 臺茶 20 號為白鷺
43. 有關茶樹品種特色之說明，下列何者正確？  
(A) 臺茶 8 號茶，以茶樹為名，原茶香味濃郁甘醇茶單寧含量較高，適合用來製作奶茶  
(B) 臺茶 12 號茶，其滋味佳，具有強烈花香  
(C) 臺茶 13 號茶，具有天然香氣，味道甘美，沖泡後會散發出淡淡的肉桂與薄荷的芳香  
(D) 臺茶 18 號茶，其特色為一股濃濃的天然奶香味
44. 有關茶葉的成分影響茶葉滋味與氣味的關鍵要素，下列敘述何者錯誤？  
(A) 單寧酸是茶葉澀味的主要來源，夏茶的茶單寧含量最高  
(B) 咖啡因是茶的苦味來源  
(C) 胺基酸為茶帶來甘味及香氣  
(D) 維生素 C 隨著發酵程度增加而增加，因此全發酵的紅茶，維生素 C 最多
45. 有關世界四大紅茶，下列何者錯誤？  
(A) 印度大吉嶺紅茶  
(B) 中國祁門紅茶  
(C) 印度阿薩姆紅茶  
(D) 臺灣鶴岡紅茶

46. 俗語說：「器爲茶之父，水爲茶之母」。有關宜興式茶具之說明，下列何者錯誤？

- (A) 茶海：是放置茶壺的容器，可盛接自壺中溢出的茶水
- (B) 茶盤：用以盛放茶杯及其他茶具的盤子，也可以盛接茶海溢出的水
- (C) 杯托：放置茶杯用的托架，用以奉茶，便於端拿
- (D) 茶則：盛茶葉入茶壺的用具

47. 有關蓋杯泡法之說明，下列何者錯誤？

- (A) 蓋碗又稱蓋杯，由杯托、杯身、杯蓋三部分組成
- (B) 蓋杯泡法又稱蓋碗泡法，是適合短時間、多人使用的簡便茶具
- (C) 泡茶其步驟爲溫杯→置茶→溫潤泡→沖泡→計時→奉茶→品茗
- (D) 蓋碗品茗法，適合綠茶、香片、白毫烏龍、碧螺春等茶葉

48. 有關花草茶及功效之說明搭配，下列何者正確？

- (A) Blue Mallow—用來祭祀獻給太陽，又稱大地的蘋果
- (B) Rosemary—因顏色多變，被稱爲花茶中的魔術師
- (C) Lavender—稱芬芳的庭園女王，別名寧靜的香水植物
- (D) Chamomile—稱之聖瑪麗亞的玫瑰，又稱海中之露

▲閱讀下文，回答第 49-50 題

暑假期間小全和小樺共同參加阿里山製茶體驗營，透過製茶師帶領大家上山採茶，將採回的茶葉，全部置放於茶廠前空地做「走水」，每個小時都翻動茶葉一次；而製茶師說不同的茶葉其發酵程度都不同，發酵的作用就是將茶菁與空氣接觸所產生的氧化作用，這樣的發酵過程是影響茶葉香味及口味的重要關鍵時刻。

49. 下列步驟何者是「讓茶菁脫除部分水分(俗稱走水)，及軟化」？

- (A) 萎凋
- (B) 揉捻
- (C) 殺菁
- (D) 乾燥

50. 茶葉的製程中，下列何種茶葉製成不需要發酵階段？

- (A) 包種茶
- (B) 龍井茶
- (C) 白毫烏龍
- (D) 白毫銀針

【以下空白】