

1. 小美到餐廳用餐時，感受到廚師所做出的菜餚很美味、外場服務人員的服務很專業、餐廳整體的環境都很乾淨與衛生，上述提及的感受是屬於餐飲商品中的何者？
- (A) Explicit Services
(B) Implicit Service
(C) Facilitating Goods
(D) Supporting Facilities

▲閱讀下文，回答第 2-3 題

小南是高職餐旅群的學生，在暑假時到餐廳外場實習，希望能將學習到的理論與業界實務結合。餐廳主管安排資深員工媛媛帶著小南學習在餐廳外場之一切工作內容，希望能協助小南儘快融入工作之中，媛媛十分盡責的教導著小南，讓小南快速的融入在餐廳的服勤工作之中，並適時地教導小南遇到危機事件的處理方式。最後，小南帶著滿滿的業界實習經驗，圓滿結束實習活動。以下是小南在餐廳內的服勤工作，請協助小南以最正確的方式進行服勤工作。

2. 小南在餐廳門口迎接賓客時，應以下列何種禮儀呈現較為適合？
- (A) 點頭禮 (B) 15~30 度鞠躬禮
(C) 90 度鞠躬禮 (D) 握手禮
3. 小南擔任 Bus Person 的職位時，下列哪一項工作不應由小南來執行較為適合？
- (A) 營業前的準備工作及餐桌佈設
(B) 與傳菜員核對菜餚，並將菜餚端至服務檯
(C) 收拾殘盤與殘杯
(D) 瞭解餐廳的最大客流量，並為顧客安排座位
4. 餐桌是餐廳營運的必備家具，當餐廳在大型聚會的主桌，提供由一張中心圓桌與多片式 4~7 片扇形桌所組成，可組合成一張 20 人座的大圓桌，是指下列哪一種桌子？
- (A) Folding Leave Table
(B) Rectangle Table
(C) Fan-Shaped Table
(D) Square Table
5. 中式宴席中最普遍使用的就是瓷器類餐具，下列對各瓷器餐具的說明，何者錯誤？
- (A) Rice Bowl 不可作為定位之用
(B) Chopsticks holder 將筷架與湯匙座一同合用
(C) Relish Dish 盛裝調味料的碟子
(D) Waste Plate 可盛裝菜餚，亦可放置食物殘渣
6. 餐飲業所使用的金屬類餐具，具備堅固耐用的特性，亦會依外型進行分類，下列各式的餐具中，哪一些是屬於 Flatware？
- 甲、Sauce Boat 乙、Wine Basket 丙、Carving Knife
丁、Crab Scissors 戊、Chafing Dish 己、Escargot Tongs
- (A) 甲乙丙 (B) 乙丁戊 (C) 丙丁己 (D) 丙戊己

7. 以全瓷再經 1250°C 強化處理而成，色澤亮白、硬度很強不易破損、耐酸鹼，適合一般餐飲業者使用，是指下列何者？
 (A) Durable Porcelain (B) Bone China (C) Pottery (D) Glass Ceramic
8. 有關餐廳器具的保養方式與清潔劑，下列敘述何者錯誤？
 (A) 不鏽鋼材質的餐具應以約 66°C 的熱水及清潔劑進行清洗
 (B) 玻璃材質的餐具應以水與醋以 3：1 之比例混合液洗滌
 (C) 陶瓷類餐具應以質地柔軟的海綿或軟布清洗
 (D) 銀器使用浸銀法的碳酸鈉去漬溶液，是以 1 茶匙的泡打粉搭配 1 夸特的水溶液製作而成
9. 餐廳中的布巾中，主要目的是減少擺設餐具時產生的摩擦與噪音、美化因長期使用而受損的桌面、遮擋不雅的桌腳，亦可美化桌面營造用餐氣氛，是指哪一種布巾？
 (A) Table Cloth (B) Silent Pad (C) Napkin (D) Top Cloth
10. 布巾保養與清潔的注意事項中，下列何者正確？
 (A) 洗滌溫度為 80~90°C
 (B) 清洗前需將布巾分色分類，清洗後經上漿整燙
 (C) 泡去汙時間以 1 小時為限
 (D) 上漿過的布巾須烘乾後再熨燙
11. 服務巾的用途廣泛，下列何者不是服務巾的正確使用方式？
 (A) 摺成方塊狀，清除桌面麵包屑
 (B) 服務人員的袖口墊布，可防髒防燙
 (C) 擦拭水壺水滴
 (D) 供顧客擦拭菜餚餐盤上的汙漬
12. 圓桌是中餐廳最常見的桌型，在架設折疊式圓桌的順序，下列何者正確？
 (A) 放定點→壓卡榫→開左右→拉檯面→向下壓→測平穩
 (B) 放定點→壓卡榫→開左右→向下壓→拉檯面→測平穩
 (C) 放定點→開左右→壓卡榫→拉檯面→向下壓→測平穩
 (D) 放定點→開左右→拉檯面→壓卡榫→向下壓→測平穩
13. 有關檯布的鋪設與更換之注意事項，下列敘述何者錯誤？
 (A) 檯布鋪設的主要目的是美化餐桌，其次是減低服務時所產生的噪音
 (B) 方檯布進行整布操作時，須留意布品不可碰地、不碰觸身體，摺疊好的檯布須正面朝外、布邊朝內
 (C) 檯心布的鋪設以斜鋪法較為美觀且有層次感，為大部份餐廳所使用
 (D) 若圓桌直徑在 180 公分以上，以單人鋪設時，採用推拉法較為適合
14. 餐巾可以依不同的宴會主題或是用途，摺疊出不同的款式，若是以用途區分，下列何者屬於客用餐巾的款式？
 (A) 帳篷、立扇 (B) 酒扇、牛角
 (C) 立體西裝、蝴蝶 (D) 雨後春筍、星光燦爛

15. 服務人員操持托盤進行服務時，應注意之事項，下列何者正確？
(A) 較矮、較輕的物品放內側
(B) 後上桌的物品放內側
(C) 置放玻璃器皿時，器皿之間不需有空隙
(D) 持空托盤時，可將托盤的面朝內，垂直放在身體左側
16. 服務人員以徒手方式進行上餐的端盤服務時，力求安全、平穩，有關端盤服務的敘述，下列何者正確？
(A) 確保安全，服務人員每次端盤的數量最好不超過 3 個
(B) 平穩的端送餐盤，大拇指的指面可壓在盤面上
(C) 以單手持三盤時，應採用夾盤式
(D) 端持熱盤時，可用餐巾墊於盤底防燙
17. 餐廳服務人員以服務叉匙為顧客服務時，其操作時的注意事項，下列何者正確？
(A) 體積較大或質地鬆軟易碎的食物，適合使用指夾法
(B) 服務鱈魚片時，可改用兩支服務叉或兩支魚刀
(C) 指握法比指夾法的叉匙穩定性較高
(D) 挾取圓形食物時，較適合以左叉右匙法夾取
18. 餐廳中的工作檯是用來放置經常用到的餐具備品，或是用來暫時放置用的餐盤等器具，在中餐工作檯的器具擺放，下列敘述何者**錯誤**？
(A) 抽屜內常擺放瓷湯匙、匙筷架、筷子、味碟等
(B) 下層常擺放桌巾、檯布等
(C) 上層多擺放紅酒杯、古典杯、中式茶杯、中式茶壺等
(D) 檯面上多擺放毛巾盤、口湯碗、骨盤等
19. 使用洗潔劑清洗最主要的目的，就是要化解餐具上的脂肪及蛋白質，以達到清潔的效果。當以洗碗機洗滌餐具時，應用下列哪一種洗潔劑？
(A) 酸性洗潔劑
(B) 弱鹼性洗潔劑
(C) 鹼性洗潔劑
(D) 強鹼性洗潔劑

▲閱讀下文，回答第 20-21 題

小卓是國際旅館餐飲部員工，主要負責旅館的餐食，因為來自各國的旅客，對餐點會有不同的飲食需求，小卓會根據各旅客的需求做合適的安排，推薦並提供旅客適合的餐點。

20. 旅客尼尼因信奉 Hinduism，因此請小卓推薦早餐，小卓推薦哪一種搭配的餐點最適合？
(A) 羊肉炒飯+冰紅茶
(B) 里肌肉豬排三明治+豆漿
(C) 日式清酒雞肉咖哩+味噌湯
(D) 牛肉湯+白飯
21. 小卓為各類不同的旅客群推薦不同的餐點，下列是小卓推薦的菜單特色，哪一種推薦方式最適合？
(A) 面對喜好輕食族群，推薦自然、份量大且油炸的烹調餐點
(B) 面對兒童族群，推薦份量大、菜餚複雜的餐點
(C) 面對銀髮族族群，推薦少糖、多鹽、易咀嚼且味道重的餐點
(D) 面對重視養生族群，推薦有營養價值及保健功能的餐點

22. 當餐廳提供一種全天候不分餐別，供應相同餐點的菜單，常見於簡餐廳或經濟型餐廳，上述內容是屬於下列哪一種菜單？
(A) California Menu (B) Cycle Menu (C) Fixed Menu (D) Market Menu
23. 設計精美的菜單可提升餐廳的形象，菜單內容亦可反映出餐廳的等級，因此設計菜單是相當重要的。有關設計菜單的 3S 原則，下列何者錯誤？
(A) Simple (B) Standard (C) Segmentation (D) Special
24. 有關傳統西餐菜單結構的敘述，下列何者正確？
(A) Hors d'Oeuvre Chaud 是以清淡略酸鹽為主，如魚子醬、鵝肝醬等
(B) Poisson 的肉質柔軟、口味清淡，如魚、蝦等海鮮
(C) Légume 是調味較濃並帶有鹽味的小點心，如乳酪
(D) Savoury 是用以均衡營養餐點營養成份的蔬菜
25. 較正式的餐廳通常會按照法式西餐的上菜順序，搭配葡萄酒單中各式葡萄酒的呈現。因此，在傳統葡萄酒單中呈現葡萄酒類型的順序，應為下列何者？
(A) 香檳→氣泡酒→白葡萄酒→紅葡萄酒
(B) 氣泡酒→香檳→白葡萄酒→紅葡萄酒
(C) 白葡萄酒→紅葡萄酒→氣泡酒→香檳
(D) 紅葡萄酒→白葡萄酒→氣泡酒→香檳
26. 飲料的分類眾多，如汽水、果汁、茶、咖啡等皆屬之，有關飲料分類與說明的敘述，下列何者錯誤？
(A) Liqueur 屬於 Hard Drinks
(B) Smoothie 屬於 Frozen Drinks
(C) 現場調製飲料屬於 Ready-to-drink Beverages
(D) Bloody Mary 屬於 Cocktail
27. 臺灣的連鎖咖啡館眾多，而臺灣第一家本土連鎖咖啡館，是下列哪一間？
(A) 星巴克咖啡
(B) 丹堤咖啡
(C) 羅多倫咖啡
(D) 客喜康咖啡
28. 酒吧有沙發座位並播放音樂，著重店家整體氣氛，提供顧客舒適與休閒場所。若根據酒吧設置的位置來分類，應屬於下列哪一種酒吧？
(A) Sky Bar (B) Lobby Bar (C) Mini Bar (D) Lounge Bar
29. 吧檯是提供酒水、服務的工作區域，是酒吧的核心服務，有關吧檯各區域的介紹，下列何者正確？
(A) Front Bar 是吧檯員工作的地方
(B) Under Bar 設有 Service Pick-up Area
(C) 客人使用的吧檯高度以 110~120 公分為宜
(D) Back Bar 的陳列架，上層為封閉性層架，具有儲存功能

30. 有關飲料調製的器具的敘述，下列何者錯誤？
(A) Shaker 是由 Mixing Glass 與 Mixing Steel 兩個部分組合而成
(B) Kettle 為裝取熱水的器具
(C) Blender 是一種高轉速的果汁機
(D) Cutting Board 的材質以塑膠製品為佳
31. 酒吧的 Bartender 調製熱帶性雞尾酒飲品提供顧客飲用時，以下列哪一種玻璃杯盛裝最適合？
(A) ISO Wine Tasting Glass
(B) Hurricane Glass
(C) Margarita Glass
(D) Highball Glass
32. 飲料調製使用材料相當多元，亦經常使用奶類製品進行飲料的調製，味道濃郁且受到眾多消費者的喜愛，而下列何種材料不屬於奶類製品？
(A) Yakult (B) Whipped Cream (C) Drinking Yogurt (D) Soy Milk
33. 飲品若有裝飾物的搭配，會讓飲品更添質感，可食用的裝飾物稱為 Garnish，在經典調酒中 Gibson 是搭配下列哪一款裝飾物？
(A) Olive (B) Cherry (C) Caramel Sauce (D) Onion
34. 花草茶是運用香草或花朵的花、葉、根、莖、皮、種子等沖泡而成的飲品，若想飲用後幫助身心舒緩及放鬆，較不適合選擇下列哪一款花草茶？
(A) Chamomile (B) Rosemary (C) Lavender (D) Marigold
35. 小美在準備考飲料調製丙檢時，做到一杯名為「熱烏龍茶」的飲料，該飲品的調製是將茶湯泡好後，以單手倒入溫杯後的蓋碗杯中，該款飲品的調製法是屬於下列哪一種？
(A) Build (B) Shake (C) Pour (D) Stir
36. 果汁及蔬菜汁飲料是由新鮮成熟的果實或蔬菜，經壓榨及其他加工處理或使用各種植物的萃取液，再加入調味料、添加物等，調配成具有果汁的果蔬汁飲料。有關飲料分類的定義，下列敘述何者錯誤？
(A) 濃縮蔬菜汁是由天然蔬菜汁經濃縮為原來可溶性固形物之 1.5 倍以上，不供為直接飲用之蔬菜汁
(B) 濃糖果汁(漿)含天然果汁或還原果汁 50%以上並添加糖漿，其總可溶性固形物應在 50°Brix 以上，可供稀釋飲用
(C) 發酵果汁飲料是指含發酵果汁 10%以上，直接供飲用之果汁
(D) 綜合天然果蔬汁是由天然果汁及蔬菜汁混合而成之果蔬汁飲料，其混合比例不予限制
37. 礦泉水是指藏於地下，由自然湧出或人工抽取的天然水中取得，其水質應符合主管機關規定，下列何者不屬於法國的礦泉水？
(A) Perrier (B) Evian (C) Volvic (D) UNI Water
38. 碳酸飲料中，以水果風味為主，通常添加檸檬酸及檸檬香料，且有水中的小精靈之稱的飲料，是指下列何者？
(A) Sprite (B) Soda Water (C) Root Beer (D) Tonic Water

39. 機能性飲料具解渴、調節人體機能的功能，產品訴求介於療效與食補之間，依添加成份不同而有不同的功能。有關機能性飲類的類別與說明，下列何者正確？
- (A) 運動飲料添加刺五加或紅景天等材料，可促進新陳代謝，使肌膚保持彈性與美麗
- (B) 寡糖飲料幫助腸內的益菌繁殖，促進腸道蠕動和排便
- (C) 提神飲料可補充水分及電解質，適合大量流汗後飲用
- (D) 有氧飲料添加維生素 B 群、維生素 C、牛磺酸等
40. 世界各地的飲茶文化與當地人的生活息息相關，臺灣的茶歷史亦是如此。有關臺灣茶史的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 清咸豐年間，林鳳池從福建引進青心烏龍茶樹
- (B) 清光緒年間，張氏兄弟從安溪引進鐵觀音品種
- (C) 日治時期，選出青心烏龍、青心大有、小葉烏龍、硬枝紅心四大名種，獎勵推廣種植
- (D) 光復時期，研究碎型紅茶製作技術
41. 泡茶時，先將適量的茶粉放入茶盞中點泡一些沸水調和，然後再添加沸水，邊加邊用茶匙茶筴擊拂，點泡後，茶湯表面泛起湯花，沖點出呈乳白色的湯花，即為一杯好茶。上述泡茶的方式，為哪一個朝代所盛行？
- (A) 唐代 (B) 宋代
- (C) 明朝 (D) 清朝

▲閱讀下文，回答第 42-45 題

小新是茶藝店的員工，該茶藝店強調——「茶」是臺灣傳統中的重要文化象徵，也是庶民生活不可或缺的元素。臺灣因為地理優勢與製茶工藝，醞釀出具有特殊香氣與韻味的茶品。因此，該店亦僅提供臺灣所生產的在地茶葉，小新在店中會依顧客的個人喜好推薦較為適合的茶葉。

42. 茶藝店提供的茶葉種類眾多，下列何者不會在店中販售？
- (A) 包種茶 (B) 鐵觀音 (C) 碧螺春 (D) 白雞冠
43. 茶藝店有來自英國的遊客想體驗臺灣的茶藝文化，請小新為他們推薦部份發酵茶，下列店中所販售的茶葉，何者較不適合小新推薦？
- (A) 龍井茶 (B) 高山茶
- (C) 紅烏龍 (D) 白毫烏龍
44. 小新熱情的介紹臺灣茶園主要分布在海拔數百至 1,500 公尺的丘陵地及高山，環境相當適合茶樹的種植，茶樹的品種眾多，並提及在臺灣種植面積最廣的茶樹品種是下列何者？
- (A) 金萱 (B) 四季春 (C) 青心烏龍 (D) 紅玉
45. 小新向遊客介紹，每一種茶的製作過程方式皆不相同，各項工序都影響著茶湯色香味的表現。當茶葉的製作過程為「採菁→萎凋→揉捻→解塊→補足發酵→乾燥」，是指下列哪一種發酵程度的茶葉？
- (A) 不發酵茶
- (B) 部份發酵茶
- (C) 全發酵茶
- (D) 後發酵茶

46. 中國依茶葉和湯色，將茶葉分為六大茶類，下列哪一款茶葉屬於黃茶？
(A) 六安瓜片
(B) 君山銀針
(C) 鳳凰單叢
(D) 白牡丹
47. 有關發酵程度的多寡，對茶湯影響的敘述，下列何者正確？
(A) 發酵程度愈多，香氣愈接近熟果香或麥芽糖香
(B) 發酵程度愈多，顏色愈綠
(C) 發酵程度愈多，滋味愈輕
(D) 發酵程度愈多，愈接近植物天然的風味
48. 殺菁是以高溫破壞茶菁酵素的活性，抑制茶葉繼續發酵及停足其他生化反應。而普洱茶在製作時，使用哪一種殺菁方式的茶葉？
(A) 炒菁
(B) 蒸菁
(C) 烘菁
(D) 曬菁
49. 想要泡好茶，須先對各種茶葉及其特性有充分的了解，再進行沖泡。有關茶的沖泡方式，下列何者正確？
(A) 粗枝老葉的茶汁易浸出，沖泡時間須稍短
(B) 泡茶的水最好使用礦物質含量較高的硬水
(C) 輕焙火、重香氣的茶葉選擇陶壺沖泡
(D) 茶湯的濃淡主要是由茶水比例來調整
50. 泡沫茶飲是臺灣飲品最大的特色，是運用各式果汁、調味粉、奶精粉、加味糖漿等，配以各式茶湯等基底茶調製而成。在調製奶茶類與果汁類的飲品時，分別多以何種基底茶為主？
(A) 奶茶類多以紅茶為主，果汁類多以綠茶為主
(B) 奶茶類多以紅茶為主，果汁類多以青茶為主
(C) 奶茶類多以黑茶為主，果汁類多以綠茶為主
(D) 奶茶類多以黑茶為主，果汁類多以紅茶為主

【以下空白】