

114 學年度四技二專第二次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目(二) 詳解

114-2-17-5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
B	C	A	D	B	D	C	A	C	D	B	D	B	A	C	A	D	C	A	C	B	D	C	B	A
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
D	B	C	C	A	B	D	A	D	B	A	B	B	D	B	C	A	D	C	D	A	C	C	A	B

- (A) 上樓梯時，須走在賓客後方
(C) 與客人交換名片時，應以主管優先
(D) 服務員不可以打擾賓客用餐
- (A) Manger 經理
(B) Greeter 接待員
(C) Supervisor 主任
(D) Apprentice 實習生
Briefing：服務前會議；Duty Roster：值班表
- (A) Nylon 尼龍(耐用性高且耐磨耐皺，不易縮水)
(B) Linen 亞麻(易縮水耐高溫且易皺，適用桌墊)
(C) Cotton 棉(易縮水耐高溫變形且易皺，適用檯布)
(D) Rayon 縐綵(易縮水耐高溫且易皺，適用桌裙)
- (D) 圓桌 200 公分扣除轉檯兩側用餐空間各 30 公分，即為 140 公分
- (A) Shallow Bowl 羹盤
(B) Oval Plate 腰子盤
(C) Relish Dish 個人用味碟
(D) Waste Plate 骨盤
- (A) 波爾多酒杯
(B) 笛行香檳杯
(C) 瑪格麗特酒杯
(D) 勃根地酒杯
- 二摺法：雙錐
三摺法：法國摺
四摺法：揚帆、野玫瑰、星光燦爛、靴子、刀叉口袋、小方巾
對角法：天鵝、西裝、和服、鐵甲武士、三明治
其他：大蓮花座、牛角
- 服勤用口布：③大蓮花座、⑩刀叉口袋、⑥牛角、⑫小方巾
客用口布：⑮三明治、②法國摺、⑨揚帆、④雙錐、①天鵝
觀賞用口布：⑪野玫瑰、⑦靴子、⑧星光燦爛
⑤西裝、⑬和服、⑭鐵甲武士作為客用與觀賞用口布
- 托盤外側需擺放較矮、較輕的；中間則是較重；內側則是擺放較高的物件
- (A) Hand Carry 適用小型托盤
(B) 單手高姿勢適合單手托於肩膀之上
(C) High Carry 適用於大型托盤
- (A) 鹼性洗潔劑常用於洗碗機的清洗
(C) 快乾劑適量加入洗碗機專用槽使用
(D) 去漬劑加入熱水中，餐具浸泡 10~15 分鐘
- (D) Towel Dish 毛巾碟為放置抽屜，Tray 托盤多放在

檯面

- (A) Table Menu 桌上型菜單
(B) Hanging Menu 懸掛式菜單
(C) Electronic Menu 電子式菜單
(D) Placemat Menu 桌墊型菜單
- (A) California Menu 加州菜單為全天候供應相同餐點
(B) House Special 當日特餐為當日促銷的餐點，是主廚推薦的一種
(C) Cycle Menu 循環菜單為週期性菜單，適用團體性質的供餐方式
(D) Healthy Menu 養生菜單主打天然食材且少油少鹽的方式
- (A) 冰鏟
(B) 雞尾酒缸
(C) 帕飛杯
(D) 可那壺/耐熱玻璃壺
- (A) Islam 回教
(B) Hinduism 印度教
(C) Buddhism 佛教
(D) Christianity 基督教
- (A) Tray Mat 桌墊式菜單
(B) Tent Menu 立卡式菜單
(C) Poster Menu 海報式菜單
(D) Folding Menu 摺疊式菜單
- (A) Tea Pot 茶壺
(B) Shallow Bowl 羹盤
(C) Tea Cup Saucer&Lid 蓋碗
(D) Divided Dish 二分味碟
- (B) Minestrone 義大利蔬菜湯使用 Clear Spoon 清湯匙
(C) Panna Cotta 奶酪使用 Dessert Spoon 點心匙
(D) Oyster 生蠔使用 Oyster Fork 生蠔叉
- Artichokes 朝鮮薊
(A) Salt & Pepper Shaker 胡椒鹽罐、Dessert Fork 點心叉
(B) Cocktail Fork 雞尾酒叉、Pepper Mill 胡椒研磨器、Lemon Squeezer 檸檬壓汁器
(C) B.B Plate 麵包盤、Side Plate 邊盤、Finger Bowl 洗指盅
(D) Lobster Pick 龍蝦叉、Show Plate 展示盤、Fish Knife 魚刀
- Souffle 蛋奶酥/點心匙、Crème Brûlée 焦糖布丁/點心匙、Crêpes Suzette 蘇珊薄餅/點心叉匙、Fondue 巧克力火鍋/火鍋叉和 Earl Grey Tea 伯爵茶/茶匙

23. (A) 個人喝湯使用湯匙的方式為由內到外
(B) Medium Well 七分熟為加熱後不帶血水、口感結實，屬於國人喜好的熟度；Medium 表層全熟、切割後稍有血水為歐美人喜好的口感
(D) 賓客到場，遵守左側入座、左側離席的禮節
24. (A) 不可以同時將公筷和自己的筷子拿在手上使用
(C) 不可以站起來往對面的菜餚夾菜
(D) 不可以刺箸，僅能夾取玉米
25. (B) 食用壽司、飯糰可以用手或是筷子拿取
(C) 御飯放置在左側、汁物在右邊，香物在中間
(D) 揚物的食用順序：炸蝦→魚類→蔬菜
26. (A) 生啤酒機、高腳椅、義式咖啡機
(B) 高腳椅、吊杯架、蘇打槍
(C) 儲冰槽、水槽、製冰機
(D) 水槽、義式咖啡機、高腳椅
27. (A) 現金週轉快，投資門檻低
(C) 銷售利潤高，飲料成本較低
(D) 地點的選擇很重要，空間選擇性高
28. Red Bull 巨峰葡萄風味是紅牛推出，含有咖啡因及維生素的葡萄口味機能性飲料等
(A) 硬性飲料
(B) 現調飲料
(C) 有咖啡因飲料
(D) 乳品飲料
29. ①Measure 量酒器、②Bar Spoon 吧叉匙、③Zester 檸檬刮絲器、④Tea Maker 沖茶器、⑤Coffee Filter 咖啡濾杯、⑥Boston Shaker 波士頓雪克杯
30. (A) Pour 注入法、Shake 搖盪法
(B) Float 漂浮法、Build 直注法
(C) Stir 攪拌法、Blend 電動攪拌法
(D) Build 直注法、Shake 搖盪法
濾杯式熱咖啡是注入法，冰奶泡綠茶、冰金桔檸檬汁是搖盪法，維也納熱咖啡是攪拌法
31. 臻臻老師具有乳糖不耐症及咖啡心悸問題，故飲料選擇沒有添加乳製品及咖啡因的飲料
32. 天然果漿：果實經破碎篩濾後得到的稠厚狀製品；濃糖果汁：含天然果汁 50%以上並添加糖漿，可供稀釋使用；天然果汁：由成熟果實直接榨出未經稀釋發酵的純果汁；果汁飲料：含天然果汁 10%以上，提供直接飲用
33. (A) 濃糖果汁：含天然果汁 50%以上並添加糖漿，可供稀釋使用
34. (A) fortified milk 強化乳
(B) fresh milk 鮮奶
(C) fermented milk 發酵乳
(D) sterilized milk 保久乳
35. (B) 由 A→B→C 依序是 Nilgiri 尼爾吉里→Assam 阿薩姆→Darjeeling 大吉嶺
36. 印度為世界第二大茶葉出產國，位於亞洲
37. (A) Nilgiri 尼爾吉里：茶湯呈現橙黃色，具有柑橘香、花香，適合純飲及調和紅茶
(B) Assam 阿薩姆：葉片大、單寧酸含量高，味道濃郁，適合添加牛奶製成奶茶
(C) Darjeeling 大吉嶺：有紅茶之王、香檳紅茶之稱，

具有麝香葡萄味道

(D) Earl Grey Tea 伯爵紅茶：是一種加味紅茶

38. 殺菁未完全發酵是指烏龍茶，屬於半發酵茶，會先部分發酵再進行殺菁來中止發酵

(A) 臺茶 8 號是阿薩姆紅茶

(B) 臺茶 13 號是翠玉烏龍茶

(C) 臺茶 18 號是紅玉紅茶

(D) 臺茶 21 號是紅韻紅茶

39.

選項	茶種	發酵程度	茶葉外型特徵
(A)	龍井茶	不發酵茶	扁平、展開
(B)	凍頂烏龍茶	部分發酵茶	緊結半球狀、捲曲
(C)	白毫烏龍茶	重發酵茶	條索鬆展、芽葉白毫明顯

40. (B) 2 款茶葉送錯(董仔的茶葉是屏東港口茶；尼克的茶葉是阿里山高山茶)；北部特色坪林主要種植主要生產茶品有文山包種、三峽區蜜香紅茶、木柵鐵觀音

41. (A) 唐代：茶葉進入民間、出現《茶經》、禪宗推廣飲茶
(B) 宋代：點茶法盛行、抹茶起源、鬥茶風氣興盛
(D) 清代：開港通商、英商設茶廠、Formosa Tea 外銷

42. 「細長而略帶弧度的淺槽狀」茶具是茶則；壺身下方有盛接熱水的茶具是茶船又叫茶池、壺承：茶湯倒入帶有壺嘴的公杯中是公道杯、茶盅、公杯；杯口略窄、杯身修長的杯中是聞香杯。沒有使用到①茶盃(水方盛裝廢水)；②茶漏(茶銜)引導茶葉入壺；③茶筴用來夾取移動茶具，避免燙手；⑤茶針為疏通茶壺的壺嘴

43. (D) Arabica 是咖啡品種；但 Yirgacheffe 是衣索比亞的一個著名產區，而非品種名稱

44. 第一杯一水洗法；第二杯一蜜處理；第三杯一日曬法

45. (D) 衣索比亞耶加雪菲：以明亮清新的酸質著稱，是精品咖啡的代表之一，且價格相對較高，符合品質穩定且酸質明顯的條件

46.

選項	烘焙程度	烘焙狀態	適合的咖啡類型
(B)	French Roast (法式焙)	第二爆密集	義式濃縮咖啡
(C)	Medium-Light Roast (中淺焙)	第一爆剛結束	美式咖啡、單品咖啡
(D)	City Roast (中深焙)	一、二爆之間	義式濃縮、單品咖啡

47. 卡布奇諾(Cappuccino)一來自修道士袍的靈感；皇家咖啡(Royal Coffee)一戰地中的火焰溫度；阿法其朵(Affogato)一義式甜點中的感官浪漫；西西里咖啡(Sicilian Coffee)一地中海的清爽記憶；墨西哥咖啡(Mexican Coffee)一熱情與烈酒的交融

48. 三款咖啡中卡布奇諾、阿法其朵、西西里咖啡不含酒精成分，適合未成年者飲用

49. (B) 滴漏壺的沖煮方式講求慢速萃取，並不適合追求效率的通勤生活

(C) 越南咖啡多使用羅姆斯達豆，風味厚重

(D) 煉乳是越南特色飲品，最早起源於對牛奶短缺的應變

50. (B) 介於種子和果肉之間，具有保護作用的內果皮