

115 學年度四技二專第一次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目(二) 詳解

115-1-17-5

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	D	D	A	C	A	B	C	B	C	A	A	B	C	C	D	B	C	A	B	D	A	D	B	B
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	C	B	D	B	C	C	D	D	A	A	C	C	A	D	D	A	A	D	B	B	C	C	B	A

- 帶位時，服務人員應走於顧客斜前方，以適當手勢引導方向，同時注意顧客步調與安全，故(B)屬於正確的餐旅服務禮儀
(A) 面對顧客抱怨時，應先傾聽與安撫情緒，而非爭辯對錯
(C) 服務熱忱的核心在於提升顧客滿意度，而非獲取小費
(D) 電話結束時，應待顧客先掛電話後，再輕放話筒，以展現禮貌
- (A) 此為葡萄酒侍酒師(Sommelier)之職責
(B) 此為餐廳服務員(Waiter/Waitress)之職責
(C) 此為調酒師(Bartender)之職責
- 切割廚師(Boucher)：負責所有魚類、肉類之切割工作
冷盤廚師(Garde Manger)：負責冷盤及冷開胃菜的製作
醬汁廚師(Saucier)：負責廚房內所有的醬汁調配，在廚房編制中地位通常最高
蔬菜廚師(Entremetier)：負責熱盤、開胃菜的準備
糕點廚師(Pâtissier)：負責製作烘焙蛋糕、麵包與甜點等
- (A) 服務檯通常設置於餐廳跟廚房之間，是服務人員的工作補給站，屬於服勤用設備
(B) 餐椅、(C) 轉檯、(D) 餐桌三者通常為餐廳中，顧客最常使用的客用設備
- (A) Poster Stand 海報架、(B) Tray Stand 托盤架：可以簡易收納摺疊，機動性較為佳
(C) Sideboard 服務檯：體積龐大、重量較重，且內部存放大量餐具與備品，通常固定在餐廳特定區域，營業期間最不易移動，故機動性最低
(D) Dessert Trolley 點心車：具有輪子便於移動，機動性較為佳
- (A) Crumb Scoop 麵包屑斗，刮除桌面麵包屑與殘渣使用
(B) Casserole Dish 焗烤盤，可耐熱烘烤
(C) Escargot Plate 田螺盤，可進行焗烤料理
(D) Ramekins 焗烤杯，常用於舒芙蕾、布丁與焗烤料理
- Dinner Knife 餐刀、Fish Fork 魚叉、Cream Soup Spoon 濃湯湯匙皆屬於 Flatware 扁平餐具
(A) Chinaware 瓷器餐具
(C) Holloware 中凹器皿，如咖啡壺、茶壺
(D) Glassware 玻璃器皿
- (A) Liqueur Glass 香甜酒杯，又稱利口酒杯。盛裝香甜酒或雞尾酒，可當純飲杯
(B) Hurricane Glass 炫風杯，飲用冰沙飲品或熱帶水果雞尾酒
(C) Irish Coffee Glass 添加愛爾蘭威士忌和砂糖最後再倒入咖啡液，鮮奶油裝飾。屬於愛爾蘭咖啡專用杯具
(D) Rock Glass 古典酒杯，又稱岩石杯，盛裝雞尾酒
- (A) Demitasse Spoon 濃縮咖啡匙
(B) Royal Cafe Spoon 皇家咖啡匙，特色：可橫掛杯口、可放方糖、可淋酒點火燃燒
(C) Grapefruit Spoon 葡萄柚匙
(D) Dessert Spoon 點心匙
- (A) Parfait Glass 帕飛杯，盛裝冰淇淋及水果凍之冰點用
(B) Highball Glass 高飛球杯，盛裝碳酸飲料或調配混合酒，亦可當水杯使用
(C) Shot Glass 純飲杯，盛裝烈酒或其他純飲酒、香甜酒
(D) Toddy Glass 托地杯，可盛裝冷熱飲料，亦可當作拿鐵玻璃杯使用
- (A) 以黏土或陶土為原料，經 800°C 燒製而成，造型多變，屬於陶器(Pottery)餐具
(B) 以高嶺土、氧化矽混合製作，經 1250°C 高溫燒製而成，屬於強化玻璃瓷餐具
(C) 以合成樹脂加三聚氰胺、甲醛等原料，經高溫高壓製成，屬於美耐皿餐具
(D) 以高嶺土加入 30~50%的動物骨灰混合製造，屬於強化玻璃瓷餐具
- (A) 鋪設檯布除了美化桌面，還具有保護餐桌桌面、吸音(降低餐具碰撞聲響)及防滑等功能
(C) 檯布的圖案與色彩應與餐廳風格協調，通常選擇花紋適中、色彩柔和者，以營造舒適的用餐氛圍，避免過於誇張或刺眼
(D) 一般中西餐廳鋪設檯布時，四周下垂長度應均勻，通常約留 30 公分(剛好落在或齊平於椅面)
- (A) 二摺法：將餐巾對摺成長方形，如立扇
(B) 三摺法：將餐巾摺成三等份之長條形，如法國摺
(D) 對角法：將餐巾對摺成三角形，如西裝
- (A) 桌裙應由服務檯內側開始鋪設
(B) 桌角固定應使用固定針，而非活動針
(C) 圍鋪桌裙時，第一針應使用固定針(死針)固定，之後每隔約 15~20 公分再以活動針固定桌裙，可避免桌裙鬆脫
(D) 完成後仍需再次檢查檯布與大頭針是否平整牢

- 固，以避免造成危險
16. 「推拉式」鋪設較適合在場地空間較小或圓桌較小的情況下操作，能降低檯布拋動範圍
「撒網式」鋪設特性：常於顧客未入場時，可將檯布拋出鋪設，適合大型場地與大型圓桌
 17. (A) 轉檯軌道需置中並確認滑順平穩
(C) 一般圓桌直徑需達 150 公分以上，才較適合搭配轉檯使用
(D) 需確認轉檯與桌邊距離平均
 18. 餐務部(Steward Department)主要負責：餐具清洗、消毒、廚餘與垃圾處理和資源回收
其餘選項多屬於餐飲服務員工作內容
 19. (A) 冷氣濾網與出風口通常為「定期保養」
(B) 餐桌與餐椅清潔屬於每日清潔
(C) 顧客廁所與洗手間清潔屬於每日清潔
(D) 天花板、牆面與地板清潔屬於每日清潔
 20. Oatmeal 麥片粥、Poached Egg 水波蛋、Ham 火腿、Sausage 香腸、Mashed potatoes 馬鈴薯泥、Muffin 瑪芬、Fresh Fruit 新鮮水果屬於(B) American Breakfast 美式早餐
(A) Continental Breakfast 歐陸式早餐
(C) Light Breakfast 輕食早餐
(D) Swiss Breakfast 瑞士早餐
 21. (A) Religious Menu 宗教菜單，對於各種宗教飲食習慣設計菜單
(B) Children's Menu 兒童菜單，份量不多，營養均衡，容易消化
(C) Seniors Menu 銀髮族菜單，低脂、高纖、低熱量、少鹽、少油、容易咀嚼
(D) Healthy Menu 養生菜單，強調營養價值與保健功能
 22. (A) Delivery Menu 外送菜單
(B) Room Service Menu 客房餐飲菜單
(C) Outside Catering Menu 外燴菜單
(D) Door Hanger Menu 客房餐飲菜單(菜單掛卡)
 23. (A) Tent Menu 立卡式菜單
(B) Standing Menu 立架式菜單
(C) Placemat Menu 桌墊式菜單
(D) QR Code Menu 掃描電子菜單
 24. (A) Cycle Menu 循環菜單，學校、醫院、團膳，依固定週期重複供餐
(B) Seasonal Menu 季節性菜單，依季節與當令食材設計、強調新鮮與在地特色、可降低過度捕撈與食材浪費
(C) California Menu 全天候菜單，全天皆可供應相同餐點
(D) Children's Menu 兒童菜單，份量不多，營養均衡，容易消化
 25. 乙：猶太教飲食規條(Kosher)中，「奶與肉不可同烹、同食」是原則，烹調與盛裝的器具甚至都需要分開：針對特定重要國際貴賓、特定天數舉辦的宴席或活動，應該設計「固定菜單(Fixed Menu/Static Menu)」或「單一菜單(Single-use Menu)」。循環菜單(Cycle Menu)適用於學校、醫院、軍隊或團體膳食，不符合此宴會
 26. 依《菸酒管理法》規定，啤酒是以麥芽、啤酒花為主要原料，可添加其他穀類或澱粉為副原料，經糖化與發酵後製成的含碳酸酒精飲料，且可添加或不添加植物性輔料
 27. (A) Lobby Bar 大廳酒吧
(B) Lounge Bar 沙發酒吧
(C) Mini Bar 指設置於客房內的小型酒吧，顧客可自行取用飲品，因此具有較高的隱私性
(D) Sky Bar 頂樓露天酒吧
 28. (A) 直接面對顧客的是 Front Bar
(B) 酒吧高腳椅(Bar Stool)高度約 75~80 公分，符合一般吧檯使用高度
(C) 展示酒類與酒杯器皿的是 Back Bar
(D) Under Bar 多採不鏽鋼材質，方便清潔消毒；水果切割需使用砧板
 29. (A) 吐氣所含酒精濃度超過 0.15 毫克或血液中酒精濃度超過 0.03%以上，不得駕車
(B) 酒駕附載未滿十二歲兒童或因而肇事致人受傷者，並吊扣其駕駛執照「二年至四年」；致人重傷或死亡者，吊銷其駕駛執照並不得再考領
(C) 酒駕罰鍰為 15,000 元以上 90,000 元以下
(D) 依《兒童及少年福利與權益保障法》，不得提供酒類給未滿 18 歲者，違者可處新臺幣 1 萬元以上 5 萬元以下罰鍰
 30. (A) Hurricane Glass 炫風杯
(B) Margarita Glass 瑪格麗特杯，因杯口寬大、外型特殊，常被稱為「飛碟杯」，適合盛裝經典調酒瑪格麗特
(C) Carafe Glass 公杯
(D) Brandy Snifter 白蘭地杯
 31. (A) 調製冰沙，搭配 Blend 果汁機調製法，例如蜜桃冰沙
(B) 調製材料混合不易或需產生泡沫之飲品，經由 Shake 搖盪法至均勻融合，例如蛋酒
(D) 需呈現材料糖分或酒精比重不同才使用 Float 漂浮法，奇異之吻是由 Build 直接注入法攪拌奇異果露及新鮮檸檬汁，再使用 Float 漂浮法，將新鮮柳橙汁漂浮於奇異果露及新鮮檸檬汁之上
 32. (A) Layer 為分層法或漸層法，並非注入法
(B) 分層效果與糖度、酒精濃度有關，不是冰塊融化速度
(C) 分層法是利用不同液體的「比重差異」形成層次。含糖量高的酒類比重較大，通常位於下層；酒精濃度較高者比重較小，較容易浮於上層
(D) 若倒入時衝力過大，仍會導致液體混合而影響分層效果
 33. (A) 含氣泡飲料不可搖盪，以免產生氣爆
(B) 頂蓋不應朝向顧客，以維護安全
(C) 使用波士頓搖酒器，材料加入刻度調酒玻璃杯、冰塊放置不鏽鋼鋼杯內
(D) Shake 搖盪法主要用於混合不易融合的材料，例如糖漿、果汁、乳製品等，因此波士頓搖酒器透過上下搖盪能有效使材料均勻混合
 34. (A) 標準酒譜最主要的功能是成本控制，因此需使用的器具為 Jigger 量酒器

- (B) 專業的吧檯調酒員可快速控制液體的流速與流量，其使用器具為 Pourer 酒嘴
(C) 使用波士頓雪克杯調製飲品，要將冰塊和液體分開是使用 Strainer 隔冰器
(D) Squeezer 榨汁器
35. (A) Bottle Opener 開瓶器
(B) Muddler 擠壓棒
(C) Corkscrew 葡萄酒開酒器
(D) Glass Rimmer 沾杯器
36. (A) Raw Milk 指「生乳」，為乳牛或乳羊擠出後，雖經冷卻但尚未殺菌的乳汁，因此不建議直接飲用
(B) Fresh Milk 鮮乳，需經殺菌處理
(C) Fortified Milk 強化鮮乳，添加營養成分
(D) Sterilized Milk 保久乳，經高溫滅菌處理
37. 甲、木瓜：又稱萬壽果
乙、奇異果：又稱鵝莓、獼猴桃
丙、鳳梨：又稱為菠蘿
丁、酪梨：又稱森林中的奶油
戊、萊姆：又稱無籽檸檬
己、番茄：又稱西紅柿、甘仔蜜
庚、百香果：又稱西番果、西番蓮
38. (A) 青草茶又稱「涼茶」、「百草茶」，並非仙草茶
(B) 楊桃需先以鹽醃漬，因此飲用時需再加水稀釋
(D) 風茹茶有「澎湖青草茶」之稱，而非臺灣青草茶
39. 「Carbonated Drink」：飲用水添加二氧化碳、人工色素、香料甜味劑、酸味劑等物質碳酸飲料，通稱為汽水。各選項飲品調製配方如下，僅「灰姑娘」含有汽水
(A) 灰姑娘：新鮮檸檬汁、鳳梨汁、新鮮柳橙汁、紅石榴糖漿、無色汽水
(B) 熱水果茶：柳橙汁、鳳梨汁百香果原汁、新鮮檸檬汁、紅茶包
(C) 檸檬冰沙：新鮮檸檬汁、檸檬果露
(D) 奇異之吻：奇異果果露、新鮮檸檬汁、新鮮柳橙汁
40. 使用果汁機時，應先放入水果與液體材料，再加入冰塊，最後才開啓果汁機，可避免刀片空轉並提升攪打效率。故正確順序為水果→液體→冰塊→啓動果汁機
41. 條索型茶代表：白毫烏龍、包種茶
半球型茶代表：鐵觀音、凍頂烏龍茶
球型茶代表：珠茶
42. (B) 沖泡後散發肉桂與薄荷香氣—臺茶 18 號(紅玉)
(C) 具有濃濃天然奶香—臺茶 12 號(金萱)
(D) 具有蜜香、果香與花香—臺茶 13 號(翠玉)
43. (A) 龍井屬於未經發酵的茶稱為綠茶，因為發酵因此保留的兒茶素和維生素 C 較多；(B) 包種茶、(C) 鐵觀音、(D) 烏龍茶屬於部分發酵茶
44. (D) 全發酵茶，稱為紅茶，茶葉色澤屬於黑褐色，香氣具有麥芽、焦糖香
45. (A) 臺灣綠茶(如碧螺春、龍井)主要採用「炒菁」；日本綠茶(如煎茶、抹茶)才多採用「蒸菁」
(C) 綠茶適宜水溫為 70~75°C(或 80°C 以下)。高溫會破壞維生素 C 並溶出過多苦澀的單寧酸
(D) 蒸菁、乾燥、碾碎製成末狀飲用者為「抹茶」而非煎茶
46. (B) 金萱特色香氣層次豐富、發酵程度介於綠茶與紅茶之間的茶類，其中有一股濃濃的天然奶香味
47. (A) Rosemary 迷迭香
(B) Stevia 甜菊
(C) Chrysanthemum 菊花
(D) Lemongrass 檸檬香茅
48. (A) 茶池為「茶船」的別稱
(B) 茶盃為「水方」的別稱
(D) 茶漏的功能為過濾茶渣，別稱為茶衛、茶斗
49. (A) 帶有濃厚「麥芽香」，最適合用來調製鮮奶茶的是阿薩姆紅茶(Assam)；大吉嶺紅茶的風味走的是細緻柔和且帶有果香，適合清飲
(C) 大吉嶺紅茶的香氣細膩，建議「純飲」(不加奶、不加糖)。若加入濃厚的鮮奶，反而會完全掩蓋住大吉嶺珍貴的麝香葡萄與花果香氣
(D) 阿薩姆紅茶(Assam)茶葉較大，內含白毫，色呈深褐色，湯色深紅稍褐，帶有玫瑰香
50. (B) 鐵觀音、(C) 白毫烏龍屬於部分發酵茶
(D) 普洱茶是後發酵茶，非全發酵茶