

# 113 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

113-1-17-5

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

1. (A) 外顯服務  
(B) 內隱服務  
(C) 促成商品  
(D) 支援設施
2. (A) 點頭禮：服務人員行走時遇賓客時，可向賓客點頭並問好  
(C) 無 90 度鞠躬禮，另有 45 度鞠躬禮是對受禮者行最高敬意、謝意或歉意  
(D) 握手禮：應由賓客伸手示意握手禮時，服務人員才可與之握手
3. 瞭解餐廳的最大客流量，並為顧客安排座位是領檯員的工作內容；Bus Person 服務生
4. (A) 摺葉桌  
(B) 長方形桌  
(C) 扇形桌  
(D) 方桌
5. (A) Rice Bowl：飯碗  
(B) Chopsticks holder：筷架；匙筷架(Chopsticks & Spoon Rest)是將筷架與湯匙座一同合用  
(C) Relish Dish：味碟  
(D) Waste Plate：骨盤
6. Flatware：扁平餐具；甲、醬汁盅；乙、酒籃；丙、切肉刀；丁、蟹剪；戊、保溫鍋；己、田螺夾
7. (A) 強化瓷  
(B) 骨瓷  
(C) 陶器  
(D) 玻璃瓷
8. 銀器使用浸銀法的碳酸鈉去漬溶液，是以 1 茶匙的小蘇打粉搭配 1 夸特的水溶液製作而成
9. (A) 檯布  
(B) 靜音墊  
(C) 口布  
(D) 檯心布
10. (A) 洗滌溫度為 60~70°C  
(C) 浸泡去汙時間以 15 分鐘為限  
(D) 上漿過的布巾不用再烘乾，可直接熨燙
13. (D) 若圓桌直徑在 150 公分以上，以單人鋪設時，採用撒網鋪法較為適合；若圓桌直徑在 150 公分以下，適用於推拉法
14. 客用：帳篷、立扇、雨後春筍；服勤用：酒扇、牛角；觀賞用：立體西裝、蝴蝶、星光燦爛
15. (A) 較矮、較輕的物品放外側  
(C) 置放玻璃器皿時，器皿之間應保持適當空隙
- (D) 持空托盤時，可將托盤的面朝外，垂直放在身體左側
16. (A) 服務人員每次端盤的數量最好不超過 4 個  
(B) 大拇指的指面不可壓在盤面上  
(D) 端持熱盤時，可用服務巾墊於盤底防燙
17. (A) 體積較大或質地鬆軟易碎的食物，適合使用左叉右匙法  
(C) 指夾法比指握法的叉匙穩定性較高  
(D) 挾取圓形食物時，較適合以指夾法夾取
18. (D) 檯面上多擺放菜單、水壺、托盤等；中層多擺放毛巾盤、口湯碗、骨盤等
19. (A) 酸性洗潔劑：pH < 6，用於清除無機污垢  
(B) 弱鹼性洗潔劑(pH8~11)與中性洗潔劑(pH6~8)皆用於人工洗滌餐具  
(C) 鹼性洗潔劑：pH11~12.5，用於以洗碗機洗滌餐具  
(D) 強鹼性洗潔劑：pH > 12.5，用於清洗工廠設備之儲槽及管道
20. Hinduism：印度教，禁吃牛肉、忌吃豬肉，不喝酒
21. (A) 面對喜好輕食族群，推薦自然、健康且營養的烹調餐點  
(B) 面對兒童族群，推薦易消化、營養均衡的餐點  
(C) 面對銀髮族族群，推薦少糖、少鹽、易咀嚼的餐點
22. (A) 通用菜單  
(B) 循環菜單  
(C) 固定菜單  
(D) 市場菜單
23. (A) 簡單  
(B) 標準  
(C) 區隔  
(D) 特別
24. (A) Hors d'Oeuvre Chaud：熱前菜，是盛裝在小盤上的熱菜，如蛋類或海鮮為主；Hors d'Oeuvre Froid：冷前菜  
(B) 魚類菜，口味清淡，如魚、蝦等海鮮  
(C) 蔬菜，是用以均衡營養餐點營養成份的蔬菜  
(D) 鹹點，是調味較濃並帶有鹽味的小點心，如乳酪
26. (A) Liqueur：香甜酒；Hard Drinks：硬性飲料  
(B) Smoothie：冰沙；Frozen Drinks：凍飲  
(C) 現場調製飲料屬於現調飲料(Prepared Drinks)；Ready-to-drink Beverages：現成飲料  
(D) Bloody Mary：血腥瑪莉；Cocktail：有酒精的雞尾酒
27. (A) 星巴克咖啡：民 87 年統一集團引進美國星巴克

- (B) 丹堤咖啡：民 82 年成立，是臺灣第一家本土連鎖咖啡店  
 (C) 羅多倫咖啡：民 80 年從日本引進  
 (D) 客喜康咖啡：前身為「真鍋咖啡」，於民 81 年從日本引進
28. (A) 頂樓酒吧  
 (B) 大廳酒吧  
 (C) 客房酒吧  
 (D) 沙發酒吧
29. (A) Under Bar(工作檯操作區)是吧檯員工作的地方  
 (B) Service Pick-up Area：飲料出入口，設於 Front Bar(前檯服務區)  
 (D) Back Bar：後檯展示區，上層為開放性層架
30. (A) Boston Shaker(波士頓搖酒器)，是由 Mixing Glass(刻度調酒杯)與 Mixing Steel(不鏽鋼杯)兩個部分組合而成  
 (B) 沖壺  
 (C) 電動攪拌機，是一種高轉速的果汁機  
 (D) 砧板，材質以塑膠製品為佳
31. (A) 國際標準品酒杯：由國際標準組織制訂規格的葡萄酒品酒杯  
 (B) 旋風杯：熱帶性飲料使用  
 (C) 瑪格莉特杯：造型類似淺碟形香檳杯，為瑪格莉特雞尾酒的專用杯  
 (D) 高飛球杯：通常用來盛裝烈酒混合碳酸飲料或果汁的高飛球飲料
32. (A) 養樂多  
 (B) 泡沫鮮奶油  
 (C) 優酪乳  
 (D) 豆漿
33. (A) 橄欖  
 (B) 紅櫻桃  
 (C) 焦糖醬  
 (D) 小洋蔥
34. (A) 洋甘菊  
 (B) 迷迭香：具提神、利尿、殺菌等功能  
 (C) 薰衣草  
 (D) 金盞花
36. (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 2 倍以上，不供為直接飲用之蔬菜汁；濃縮果汁則是 1.5 倍以上
37. (A) 沛綠雅—法國天然氣泡礦泉水  
 (B) 愛維養—法國天然礦泉水  
 (C) 富維克—法國天然礦泉水  
 (D) UNI Water—臺灣純水
38. (A) 雪碧  
 (B) 蘇打水  
 (C) 沙士  
 (D) 通寧水
39. (A) 運動飲料可補充水分及電解質，適合大量流汗後飲用，如：舒跑、Fin  
 (C) 提神飲料添加維生素 B 群、維生素 C、牛磺酸等，如：Red Bull 紅牛能量飲料  
 (D) 有氧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，如：老虎牙子
40. (C) 日治時期，選出青心烏龍、青心大有、大葉烏龍、硬枝紅心四大名種
42. 白雞冠來自中國武夷山
44. 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，其中青心烏龍分布最廣，其次是金萱及四季春
46. (A) 綠茶  
 (B) 黃茶  
 (C) 青茶  
 (D) 白茶
47. (B) 發酵程度愈少，顏色愈綠  
 (C) 發酵程度愈多，滋味愈重  
 (D) 發酵程度愈少，愈接近植物天然的風味
48. (A) 炒菁：以鍋炒方式讓茶葉停止發酵，如臺灣及中國的綠茶  
 (B) 蒸菁：用蒸氣方式停止茶菁發酵，如日本的綠茶  
 (C) 烘菁：以電熱烘乾方式停止茶菁發酵，如中國的花茶和白茶  
 (D) 曬菁：以日曬的方式停止茶菁發酵，普洱茶就是以曬菁綠(毛茶)為原料加工製成
49. (A) 粗枝老葉的茶汁不易浸出，沖泡時間須稍長  
 (B) 泡茶的水最好使用礦物質含量較低的軟水  
 (C) 輕焙火、重香氣的茶葉選擇瓷壺沖泡