

# 113 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

113-2-17-5

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 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  | D  | B  | C  | C  | A  | C  | C  | A  | C  | D  | D  | B  | D  | A  | B  | A  | D  | B  | D  | C  | A  | B  | C  | 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  | D  | A  | B  | D  | A  | C  | C  | A  | B  | A  | C  | A  | D  | B  | A  | D  | B  | A  | C  | D  | B  | A  | C  | B  |

- (A) Facilitating Goods 促成商品  
(B) Intangible Products 無形商品，凡餐廳中不具實體存在的服務、氣氛等皆屬之。內用杯與循環杯屬於可觸摸商品，因此不屬此類商品  
(C) Tangible Products 有形商品  
(D) Supporting Facilities 支援商品
- (A) PET 聚乙烯對苯二甲酸酯，俗稱寶特瓶，韌性極佳，質量輕，攜帶和使用方便，生產時能量消耗少，加上不透氣，不揮發，耐酸鹼，是碳酸飲料的好包材，耐熱溫度約 60~85°C  
(B) PVC 聚氯乙烯，在容器用途上，多用於填充植物油，清潔劑、糕餅盒等，耐熱溫度約 60~80°C  
(C) PS 聚苯乙烯，一般分為發泡與未發泡兩種，未發泡 PS 常見為養樂多、優格承裝容器。發泡 PS(俗稱保麗龍)有隔熱之冰淇淋盒，魚箱等。耐熱溫度約 70~90°C  
(D) PP 聚丙烯材質韌性佳、可抗酸鹼、耐熱(100~140°C)，因此廣泛使用於日常生活中，諸如豆(米)漿瓶、微波容器、吸管、垃圾桶、水桶、洗衣袋、針筒製品等
- (A) 玫瑰工作職稱為 Supervisor 主任  
(B) 百合工作職稱為 Greeter 領檯  
(C) 可樂的工作職稱為 Expediter 傳菜生  
(D) 櫻桃工作職稱為 Server 服務員
- (A) 勃根地焗烤蝸牛 Ceramic Snail Plate 不帶殼田螺盤/Escargot Plate 田螺盤  
(B) 法式洋蔥湯 Onion Soup Bowl 洋蔥湯碗  
(C) 馬賽海鮮魚湯有海鮮魚貝類，因此不採用 Consommé Cup 清湯碗，而選用 Soup Plate 湯盤來做盛裝  
(D) 法式舒芙蕾 Ramekin 焗烤杯
- (C) 馬賽海鮮魚湯需附上 Finger Bowl 洗手盅與點心盤(置殼)
- (A) 餐具由內而外、由下而上依序擺設；顧客使用則是由外往內  
7. Waste Plate、Side Plate、Round Plate 為骨盤，可作為定位中式宴席的餐桌擺設之用。可盛裝菜餚、放置食物殘渣、魚刺、骨頭、放置未食用完畢少量的菜餚  
(C) Relish Dish 味碟，為盛裝調味料的碟子
- (A) Chafing Dish 自助餐或酒會常作為菜餚或熱食的保溫專用鍋  
(B) Serving Dish Cover 圓頂菜蓋，派送主菜時，加蓋於主菜盤上，作為保溫與防塵之用  
(C) Round Platter 圓形銀盤，常用於自助餐檯上，放置菜餚，作為展示菜餚之用  
(D) Electric Plate Warmer 保溫電盤，常用於熱食餐盤的保溫
- (A) Toddy Glass 托地杯屬於 Footed Glass 低腳杯  
(B)(C)(D) High Ball 高飛球杯、Shot Glass 純飲杯、Old Fashioned Glass 古典杯屬於 Tumbler 平底杯
- 甲、推拉式；b、適合桌面較小的圓桌使用  
乙、拉舖式；a、適合桌面較大的圓桌使用  
丙、撒網式；a、適合桌面較大的圓桌使用
- (D) 中餐桌面直徑超過 150 公分以上需設置轉檯提供顧客使用，若加多於桌面的下垂部分 60 公分，則至少需要直徑 210 公分的圓檯布
- (A) 立扇屬於二摺法  
(B)(C) 帆船、星光燦爛屬於四摺法
- (A) 手握式用於桌邊烹調。叉匙的握柄皆握於手掌內，是西餐服務標準握法  
(C) 雙手式以右手持服務匙、左手持服務叉的方式操作，適合現場桌邊服務時使用，調製沙拉  
(D) 指夾式用於中餐宴會服務的分送菜餚與西餐的銀盤式服務
- (D) 照明設備清潔時，需先關閉電源，直接除塵刷去燈罩表面灰塵，可以迅速拆卸燈罩清洗後再裝回
- (B) 冷盤菜餚供應原則以數量較小，種類多變化、吸引顧客目光  
(C) 熱炒菜餚通常運用煎、炒、爆、溜、炸、燴、燒、扒等快速烹調方法製成  
(D) 主菜菜餚選擇整塊的珍貴食材精心烹煮而成，是宴席的重點核心
- (A) 先炒後燒、先清爽後油膩  
(C) 先菜餚後點心、先清淡後上味道重的  
(D) 昂貴的菜餚、昂貴的食材先上，普通的後上
- (B) 擺設公共用品，如飲用烈酒時，會提供小酒杯與公杯，需檢視無裂痕且擦拭光亮  
(C) 中式茶杯擺放位置於顧客的右側，便於右側倒茶服務  
(D) 摺疊客用口布放於骨盤上方，口布款式不需大於骨盤，主要提供顧客使用
- (A) Potage(湯品)基本上分為清湯和濃湯兩種，其中可搭配鹹脆餅乾、油炸麵包丁  
(B) Poisson(魚類菜)肉質較為柔嫩，味道較為清淡，故菜單排序會較為前面  
(C) Sorbet(沙碧)原為阿拉伯語，由果汁、茶、咖啡、

- 香檳等飲品調製成不含奶製品、冰淇淋狀的冷凍物
- (D) Entremets(甜點)法文原意為兩正餐中間吃的點心。Entrée(中間菜)自此開始進入正餐，故稱 Middle Course，其材料皆切割成塊狀加以烹調，有熱中間菜和冷中間菜之分，但上菜時，先上熱中間菜再冷中間菜
19. (A) Cocktail List 雞尾酒酒單  
(B) Promotional List Card 飲料促銷卡  
(C) Apéritif & Digestif List 餐前酒與餐後酒酒單  
(D) Wine List 葡萄酒單
20. Shellfish Cocktail 海鮮開胃小品通常以蝦肉或蟹肉為主，搭配生菜或水果，通常裝於玻璃的高腳杯中。因此生菜已經會切、撕小塊，便於顧客品用。不需要再準備沙拉刀切蔬菜使用
21. Table Setting 餐桌擺設，也稱 Place Setting。是餐桌布置與餐具擺設的意思  
(C) 擺設器皿前應保持乾淨光亮，無破損、缺口。擺設時，切勿碰觸餐具的前端入口處
22. (A) 西餐宴席皆採用長桌設宴，中餐宴席皆採用圓桌設宴。其桌次安排右大左小，中間為大，裡大外小
23. (B) 用餐時應以食物就口，如果口中有食物時，應避免說話
24. (C) 享用義大利麵條時，以右手持餐叉叉入麵條，抵住左手餐匙的匙面，捲入約一口的麵量食用
25. (B) 吸物：非味噌湯，是指味噌湯以外的湯品，清湯量少，不用湯匙，用雙手捧起碗  
(C) 刺身：即生魚片，味道由清淡到濃郁食用  
(D) 揚物：油炸的菜，食用時以完整的揚物，沾取適量蘿蔔泥與醬汁食用品嘗
26. (A) 主要的分類有飲料店業、飲酒店業、餐館業、其他餐飲業  
(B) 內門總舖師屬於其他餐飲業  
(C) 販售鋁箔包飲料之連鎖便利商店屬於零售業
27. 甲、使用可林杯盛裝，屬於長飲飲料  
乙、使用的器具有壓汁器、吧叉匙、量酒器  
丁、此飲料容量較多，酒精濃度低，適合長時間飲用又稱 Tall Drink
28. 快速酒架(Speed Rack)的基酒取下瓶蓋，並裝上酒嘴(Pourer)，為營業前準備工作
29. 乙、薰衣草的部位是花瓣  
丙、洋甘菊 Chamomile；Jasmine 為茉莉花又稱人間第一香
30. 甲、Build 是最簡易的調製法，通常直接在成品杯中完成，適用於容易混合的材料，例如：蜜桃比妮、血腥瑪麗  
乙、Float 與 Muddle 這兩種調製法，依糖分的比重，加入材料順序，通常須搭配其他調製法，無法單獨存在
31. Draft Beer 生啤酒杯，容量約 500 ml；Long Island Iced Tea 長島冰茶使用可林杯約 330~360 ml；Hot Toddy 熱托迪使用托地杯 240 ml；Tequila Shot 使用烈酒杯約 30~60 ml；Pousse Café 普施咖啡使用香甜酒杯約 30 ml
32. (A) Virgin Drinks 非酒精性飲料  
(B) 適合使用 Rock glass 加冰塊飲用；Cognac glass 是

白蘭地杯

(D) 1%ABV = 0.8 ABW，此酒的酒精濃度為 32%ABW

33. ①仙草屬於中低海拔地區的野花，外型類似薄荷  
②採收放置約 3 年，才能熬出膠質與烏黑的色澤  
④仙草的主要產地以新竹關西最負盛名
34. 甲、香蕉芭樂牛奶及戊、火龍果鳳梨汁的水果一年四季都有生產  
乙、酪梨芒果汁—芒果主要產季為 5~10 月  
丙、葡萄柚優格冰沙—葡萄柚主要產季為 9~12 月  
丁、柳橙鳳梨汁—柳橙主要產季為 10~1 月
35. 未開封不用冰的有：丙、光泉全脂保久乳，丁、可爾必思，庚、蒸發奶俗稱奶水
36. (B) 唐朝茶的發展是從「以茶為藥」開始  
(C) 主要使用的茶葉形狀為團茶  
(D) 《大觀茶論》一書，是由帝王撰寫的茶著作，作者為宋徽宗
37. (A) 鐵觀音：小葉種  
(B) 白毫烏龍：小葉種  
(D) 阿薩姆紅茶：大葉種
38. (A) 蜜香紅茶，應改成紅玉紅茶
39. (D) 紅烏龍，使用大葉烏龍品種，是一種發酵程度最重的烏龍茶
40. 荖濃溪在六龜區  
①珠露茶：嘉義阿里山  
②臺茶 18 號(紅玉紅茶)：南投日月潭  
③六龜茶：高雄六龜  
④港口茶：屏東  
⑤福鹿茶：臺東  
⑥天鶴茶：花蓮  
⑦金萱茶：南投
41. ③白茶有白毫銀針；福壽茶又稱白毫烏龍，屬於青茶  
⑤大紅袍屬於青茶
42. (D) 阿源：泡茶過程為了保持茶壺溫度，需要進行淋壺。此步驟需要茶船或茶盤盛接廢水



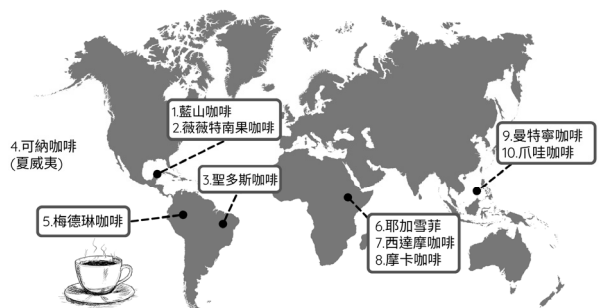
43. (A) 茶船除了茶壺跟茶杯外其餘不適合裝入  
(C) 茶盂又稱為水方，用來盛裝廢水跟茶渣  
(D) 茶銜是置茶工具，引導茶葉入茶壺
45. ①冷萃咖啡(深焙、淺焙皆可)  
②咖啡濾壓壺  
⑤義式咖啡機  
⑥氮氣咖啡
46. 適合使用⑤義式咖啡機
47. (B) Java 爪哇屬於羅布斯塔(Rousta)品種
48. ④可納咖啡：大洋洲  
⑥耶加雪菲：非洲  
⑦西達摩：非洲

⑨曼特寧：亞洲

班級：餐三仁班 姓名：派莖克 分數：

60

世界主要生豆產區  
分布地圖



49. (A) 咖啡袋有「單向排氣閥」設計，能夠排出袋中二氧化碳，且杜絕外部氧氣進入袋內  
(B) 購買 227 克(半磅)為 275 元  
(D) 此咖啡豆由印尼×巴西咖啡豆混合調配而成
50. (A) 咖啡豆的品種分為 Arabica、Robusta  
(C) 咖啡豆的烘焙程度分為淺焙、中焙、深焙  
(D) 咖啡豆的研磨程度分成細研磨、中研磨、粗研磨