

113 學年度四技二專第三次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目(二) 詳解

113-3-17-5

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

- 甲：Oyster Fork：生蠔叉
乙：Lobster Pick：龍蝦叉
丙：Cocktail Fork：考克叉，食用鮮蝦盅的叉子
丁：Escargot Tongs：田螺夾，食用帶殼田螺
戊：Finger Bowl：洗指盅
- (A) Champagne Tulip：鬱金香型香檳杯
(B) Champagne Flute：長型香檳杯
(C) Champagne Saucer：淺碟型香檳杯
(D) Margarita Glass：瑪格麗特杯
- (A)(C)(D) Chef de Vin/Sommelier/Wine Steward：葡萄酒服務員
(B) Commis de Rang：助理服務員
- (A)「有蓋麵包籃」為服勤用餐巾
(B)「雨後春筍」為客用餐巾
(C)「星光燦爛」為客用餐巾
(D)「平面西裝」為客用、觀賞兩用餐巾
- (A) Catering Service：外燴服務
(B) Quantity Food Service：團膳服務
(C) Seated Service：餐桌服務
(D) In-flight Service：機艙餐飲服務
- (A) 公用物品的擺設應以共用為原則
(C) 餐叉、沙拉叉的叉齒皆應朝上
(D) 酒杯的擺法：左大右小
- 「俄式服務」(Russian Service)：先展示菜餚，再進行切割，切割完畢放回大銀盤上，再由服務人員夾派食物，從客人左側夾取菜餚給客人；需熟練服務技巧，員工不易培訓；屬於「銀盤式服務」的一種
- (C) 展示菜餚後，由服務人員為客人分菜，再將菜餚挾到餐盤上
- 乙：豆腐、蛋捲為柔軟易碎食物，宜用兩支服務叉或兩支魚刀代替服務叉匙
丙：每服務一道菜餚後，應更換乾淨的服務叉匙
- 手心式持盤/手腕式持盤/熱盤端法持盤，最多雙手3盤；挾盤式持盤：左手能持3盤，右手能持1盤
- (A) Reduce(減量)：垃圾有效減量
(B) Recovery(再生)：改變原料型態與其他物質結合，使再生資源產生功用
(C) Repair(修補)：重視保養修理，延長物品的使用年限
(D) Refuse(拒用)：拒用無環保概念或過度包裝的物品
- 甲：禁食無鱗、無鰭、有殼的水中生物(蝦、蟹、鯊魚、章魚等)：是猶太教飲食禁忌
乙：伊斯蘭教禁食豬肉及其製品
- (A) Table Service：餐桌服務
(B) Self-Service：自助服務
(C) Institutional Food Service：團膳服務
(D) Delivery Service：外送服務
- (D) Crumb Scoop：麵包屑斗，清理桌面麵包屑或殘渣之用途
- (A) 法文 Entrée 為中間菜之意
- (A) 餐前酒酒單：金巴利(Campari)
(B) 餐前酒酒單：多寶力(Dubonnet)
(C) 菲諾雪莉酒(Fino Sherry)為開胃酒(Aperitif)，故此選項錯誤
(D) 餐後酒酒單：波特酒(Port)
- 當「煙燻鮭魚」屬於開胃菜時，應使用前菜刀(小刀)及前菜(小叉)，因「煙燻鮭魚」的肉質較柔韌，無法用魚刀切割
- (A)「法國馬賽海鮮湯」及「南瓜奶油濃湯」分別使用清湯匙及圓湯匙餐具
(B) 食用蛤蠣義大利麵時，餐叉擺設位於右側，湯匙擺設位於左側
(D) 食用「鮮蝦盅」時，不須搭配檸檬汁
- 各國氣泡酒名稱如下
(A) 葡萄牙：Espumante
(B) 義大利：Spumante
(C) 西班牙：Cava/Espumosa
(D) 德國：Sekt
- (A) 主人右側為第2席，主賓右側則為第3席
- 以下為牛肉的熟度
(A)「Rare」為一分熟
(B)「Medium Rare」為三分熟
(C)「Medium」為五分熟
(D)「Medium Well」為七分熟
- 乙：茶碗蒸是有料的蒸蛋，附小湯匙可舀取食用
丙：使用小酒杯喝酒，女性以雙手持杯，男性則以單手持杯
- (A) Top Cloth/Overlay：檯心布/頂檯布
(B) Napkin：口布/餐巾
(C) Silence Pad/Silence Cloth：寧靜墊/靜音墊
- (A) Greeter/Receptionist：領檯員、接待員
(B) Chef d'Etage/Room service Attendant：客房餐飲服務員
(C) Expeditor/Food Runner/Back Waiter：傳菜員、跑堂
(D) Sommelier/Chef de Vin/Wine Steward：葡萄酒侍酒師、葡萄酒服務員
- (A) Flaming：焰燒

- (B) Making：調理
(C) Boning：去骨
(D) Tossing：攪拌
26. (A) Lobby Bar 大廳酒吧
(B) Mini Bar 客房迷你吧台
(C) Pool Bar 池畔酒吧
(D) Sport Bar 運動酒吧
27. (A) Cash Bar 現金酒吧
(B) Service Bar 服務酒吧
(C) Open Bar 開放式酒吧
(D) Self-service Bar 自助式酒吧
28. (A) 7-UP 無色汽水
(B) White Wine 白酒
(C) Grand Marnier 香橙干邑白蘭地
(D) Cacao Liqueur 可可香甜酒
題目敘述的該款飲品來自白色聖基亞(White Sangria) 配方，將(A)(B)(C)材料加入波士頓雪克器進行搖盪後，裝入可林杯並放上裝飾物檸檬片、柳橙片
29. (B) 南非國寶茶不含咖啡因
30. (A) Egg Nog 蛋酒
(B) Gibson 吉普森
(C) Pousse Café 普施咖啡
(D) Milkshake 奶昔
31. (C) Sterilized Milk 保存期限以 6~9 個月為限
32. 甲、乙、己為運動飲料，寶礦力水得；丙為纖維飲料；丁、庚為提神飲料；戊為有氧飲料
33. (A) 白毫烏龍茶屬重發酵
(B) 鐵觀音(半)球狀
(C) 凍頂烏龍茶(半)球狀
(D) 文山包種茶屬輕發酵
34. (A) 瓷壺
(B) 沖茶器
(C) 蓋碗茶
(D) 同心杯
35. (A) 依發酵程度排序，應為紅烏龍 > 五色茶 > 鐵觀音 > 高山茶
(C) 適合在夏季生產有白毫烏龍、紅烏龍
(D) 凍頂烏龍茶滋味醇厚、重焙火且有茶中之聖的稱號
36. (A) 低溫沖泡能減少茶單寧及咖啡因釋放
(C) 浸泡時間以不超過 24 小時為宜
(D) 茶葉僅需以冷水沖泡再放到冰箱冷藏
37. (A) 臺茶 8 號阿薩姆紅茶
(B) 臺茶 12 號金萱
(C) 臺茶 13 號翠玉
(D) 臺茶 19 號碧玉
38. (C) 珍珠奶茶的材料有紅茶、奶精粉及粉圓
39. (B) 雲林古坑荷苞山又有咖啡山之稱
40. (A) 夏威夷(大洋洲)
(B) 衣索比亞(非洲)
(C) 印尼(亞洲)
(D) 台灣中油公司使用瓜地馬拉咖啡豆；台糖產業於 2023 年底因與宏都拉斯斷交而改用瓜地馬拉的咖啡豆
41. (A) Flannel Drip 法蘭絨布濾滴式
(B) Plunger Pot 法式濾壓壺
(C) Ibrik Coffee 土耳其依芙利克咖啡
(D) Moka Pot 摩卡壺
42. (B) 鋸齒式磨豆機以營業用為主，有八種粗細度
(C) 手搖式磨豆機以手動搖桿來傳動兩個錐形齒輪，適用少量慢速研磨
(D) 義式磨豆機適用各式咖啡沖煮法
43. (A) 真空原理：如虹吸式咖啡
(B) 重力法：如手沖、滴濾式
(C) 壓力式：如摩卡壺
(D) 浸泡法：如法式濾壓壺
44. (A) Flat White 義式牛奶咖啡
(B) Black Coffee 黑咖啡
(C) White Coffee 白咖啡
(D) Café Breve 義式鮮奶油咖啡
45. (A) 金門高粱、宜蘭紅露酒、南投信義梅酒
46. (C) 法國干邑區生產白蘭地的主要品種為 Ugni Blanc(白維尼)，市場上常見的品牌有 Hennessy(軒尼斯)
47. 法國香檳區製作「Blanc de Noir」黑中白香檳的主要品種為 Pinot Noir、Pinot Meunier 釀造
48. (A) Bacardi 百佳得
(B) Calvados 蘋果白蘭地
(C) Tanqueray 坦奎利琴酒
(D) Absolut 絕對伏特加
50. 甲、Sambuca 杉布卡金銀花香甜酒；乙、Pasha 咖啡香甜酒；丙、Mandarin 曼陀鈴橘皮香甜酒；丁、Advocaat 蛋黃酒；戊、Chartreuse 沙特勒茲香甜酒；己、Parfait Amour 紫羅蘭香甜酒；庚、Apricot Liqueur 桃子香甜酒