

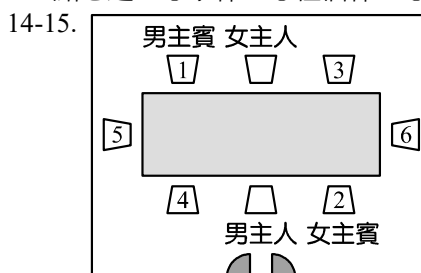
113 學年度四技二專第四次聯合模擬考試 餐旅群 專業科目(二) 詳解

113-4-17-5

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

1. (B) 服務員不應主動與賓客握手，除非賓客先伸手，才可禮貌地握手回應
(C) 迎賓問候都是以 15 度鞠躬來表達歡迎，以 45 度鞠躬為最高敬意，是用於謝意和歉意的禮節
(D) 在電梯裡，服務員應保持安靜，讓客人有自己的空間，而不是主動交談
2. (A) 正確的坐姿是坐在椅面的前 $\frac{2}{3}$ 處，保持身體挺直，肩膀放鬆，而不是前傾
(B) 雙腿應該膝蓋併攏，並且擺放成丁字型，而不是隨意交叉
(D) 正確的禮儀不會將手肘放在桌上，雙手應自然放在膝蓋上
4. (C) 指夾式與指握式的區別在於指握式使用食指和拇指共持，指夾式使用中指和拇指共持
5. 圓形托盤主要用於端送少量餐點和飲料，不適合端送大量物品。長方形托盤適合端送大量菜餚和餐具。橢圓形托盤穩定性不足，主要用於肩托法送餐
6. (D) 骨瓷是高檔瓷器，混入 30~50%來自動物骨骼中的磷酸三鈣，質地輕薄且保溫效果佳。半骨瓷才是由牛骨粉製造，骨粉含量約 4~5%，質地厚重堅硬
7. (A) 普通玻璃的主要成分是二氧化矽，而非含有鉛成分，其透光率與水晶玻璃相比較低，且易碎
(C) 水晶玻璃的主要成分是二氧化矽和氧化鉛，且含鉛量愈高，光澤度和透明度愈好
(D) 在玻璃表面貼上一層金、銀或白金的箔片，再加上一層半透明或無色琺瑯釉，將金箔、銀箔包裹於玻璃內，以低溫燒成，呈現金碧輝煌如同寶石一般的色彩
8. (C) 餐具消毒後應自然瀝乾或使用烘碗機烘乾，不應使用抹布擦拭，因抹布可能帶有細菌，而導致二次污染
9. 我國推動的「資源循環零廢棄」政策包含以下六項原則：Reduce(減量)、Reuse(重複使用)、Repair(維修)、Refuse(拒絕)、Recycle(回收)、Recovery(再生)
10. (A) 猶太教徒必須分開肉類和奶，即使是 Kosher 食物也不例外
(B) 回教徒的「哈拉」(Halal)飲食規範中明確禁止豬肉和酒類飲料
(D) 印度教徒禁止食用牛肉和豬肉，並且不喝酒精飲料
11. (A) 猶太教的飲食規範，稱為 Kosher。Kosher 食物要求禁止食用豬肉和無鱗魚，並需將肉類與奶製品分開食用。此菜單中的烤鱸魚符合規範，且飲料選擇無酒精的葡萄汁，符合猶太教的教義
12. (B) 此圖為美式早餐的餐桌擺設，美式早餐內容包含

- 麵包、奶油、果醬、蛋類、肉類，以及咖啡或茶
13. (D) 煙燻鮭魚：沙拉刀叉／義式蔬菜湯：橢圓湯匙／碳烤肋眼豬肋排佐紅酒：主餐刀叉、紅酒杯／火焰薄餅：點心叉匙
①口布、②主餐刀、③橢圓湯匙、④前菜刀、⑤主餐叉、⑥前菜叉、⑦麵包盤、⑧奶油刀、⑨點心叉、⑩點心匙、⑪水杯、⑫紅酒杯、⑬花瓶、⑭胡椒鹽罐組



- 主賓成對、男女主人居中對坐的席次安排，必須為：
- (1) 女主人面門而坐，男主人背門而坐。(2) 女主人右側為第一席，男主人右側為第二席(尊右原則)，女主人左側為三，男主人左側為四，女主人右側為第五席，男主人右側為第六席。(3) 為尊重女賓，女賓切忌排末坐
 16. (A) Well Down：全熟，呈灰色、無汁液
(B) Medium Rare：三分熟，中心呈桃紅色，切開尚有汁液滲出
(C) Medium Well：七分熟，內外無紅色，汁液呈灰色
(D) Medium：五分熟，外表熟，中心呈玫瑰紅，切開尚有紅色汁液
 17. (D) 上菜服務以順時針方向進行，遵守長者、女士優先的服務原則
 18. Table service 餐桌服務／Room Service 客房餐飲服務／Take out Service 外賣服務／Mobile Canteen Service 流動餐車服務／Cabin Catering Service 機艙服務／Drive-through Service 得來速服務。會使用到托盤的服務型態為：Table service 餐桌服務、Room Service 客房餐飲服務及 Cabin Catering Service 機艙服務
 19. (C) 服務時應預估每位顧客的份量，寧可少分也不要不夠，剩餘的菜餚以小盤裝盛回轉盤上，以便顧客自行挾取
 20. (A) 客房餐飲服務(Room Service)隸屬單位為餐飲部門，是旅館針對住宿房客需求所提供的餐食，直接送達客房的一種服務，對象為 In-house Guest，通常以早餐及飲料為主，午、晚餐僅提供較為簡便的餐點
 21. (A) 單點菜單(A la Carte)：顧客依菜單點選後，每道

- 菜餚和飲料都分別製備與個別計價，因此價位較高。顧客可以依照自己的喜好選擇菜餚
- (B) 套餐菜單(Table d'hdte Menu)：餐點費用與單點菜單相比，較為便宜經濟。套餐菜單提供餐廳設定的餐點組合，依照固定的順序上菜，每組套餐訂立固定費用或提供有限的選擇
- (C) 半自助菜單(Semi-Buffer)：同自助餐的供餐方式，唯一不同的是，主餐是由服務人員端送至顧客餐桌上，其他的餐點皆為自助式無限量取餐
22. (A) 維也納咖啡(Viennese Coffee)：熱咖啡加上發泡鮮奶油而成，上面撒上少許巧克力米
- (B) 愛爾蘭咖啡(Irish Coffee)：以愛爾蘭咖啡杯經溫熱後，加上砂糖與愛爾蘭威士忌，倒入熱咖啡並攪拌均勻後，頂端擠上鮮奶油
- (C) 皇家咖啡(Café Royal)：熱咖啡加上白蘭地和方糖而成
- (D) 貴夫人咖啡(Mesdames Coffee)：熱咖啡加上鮮奶油再淋上綠色薄荷香甜酒
23. (C) 團體聚餐或家庭成員眾多者，應安排於餐廳後段區域或包廂
24. (A) 右手以順時針方向推動轉檯於主賓前停頓 2~3 秒鐘，再慢慢轉回主人前停下
25. (B) 在顧客可能發生食物中毒的情況下，立即撥打 119 急救是最優先的措施，以確保顧客得到及時的醫療救助。保留剩餘食品可供衛生單位檢查，找出問題根源。同時，安撫顧客，協助他靜臥休息，有助於減輕不適症狀。通知衛生單位則是為了進行必要的檢查和後續處理，確保餐廳的衛生安全
26. 依據一般食品衛生標準，有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量應符合下列之規定：標示為低咖啡因的飲品其咖啡因含量不得超過 2 mg/100 mL(20 ppm)。
- (A) 可可飲料的咖啡因含量為 1.5 mg/100 mL，符合低咖啡因的標準含量
27. (A) 頂樓酒吧(Sky Bar)
- (B) 開放性酒吧(Open Bar)
- (C) 大廳酒吧(Lobby Bar)，大廳酒吧通常設於飯店的大廳，提供各式飲品和輕食，作為顧客交誼與放鬆的場所，題目描述的情境符合大廳酒吧的特點
- (D) 沙發酒吧(Lounge Bar)
28. (A) 現金酒吧(Cash Bar)
- (B) 沙發酒吧(Lounge Bar)
- (C) 開放性酒吧(Open Bar)
- (D) 服務性酒吧(Service Bar)，服務性酒吧(Service Bar)的特點是調酒員不直接面對顧客，飲品由服務人員傳遞給客人
29. (B) 量酒器(Jigger)／吧叉匙(Bar Spoon)／果汁機(Blender)／搗碎棒(Muddler)／冰夾(Ice Tongs)。會使用到的有：量酒器、吧叉匙和冰夾
30. ①藍色夏威夷佬(Blue Hawaiian)基酒是蘭姆酒
②藍鳥(Blue Bird)基酒是琴酒
③夏威夷酷樂(Hawaiian Cooler)基酒是琴酒
④馬頭(Horse's Neck)基酒是白蘭地
31. (D) 調味乳應至少含有 50%以上的生乳或鮮乳，添加調味料製成
32. (D) 目前我國已禁止在沙土中添加黃樟的成分，現在的沙土風味來自人工調味或其他成分
33. (C) 冬瓜茶的風味主要來自冬瓜與糖的熬煮，並不涉及草本植物
34. (B) 柯朝從福建武夷山引進茶種，相傳種植於今深坑、坪林一帶，為臺灣北部製茶之始，製作烏龍茶、包種茶為主。林鳳池氏從福建引進青心烏龍種茶苗，種於凍頂山，是臺灣凍頂烏龍茶的起始
- (C) 日治時代外銷茶葉暢旺，可謂茶業的產製盛期，為避免與日本本土的綠茶競爭，在臺灣主要以推廣包種茶與紅茶為主
- (D) 民國 72 年「春水堂」於臺中成立，又名「陽羨茶行」，首創手搖茶
35. (A) 全球茶葉消費以紅茶為主
- (B) 紅茶生產國包括中國、印度、肯亞、斯里蘭卡
- (D) 冷泡茶的茶鹼和茶單寧含量較低，可以促進新陳代謝，較不傷胃與避免影響睡眠
36. (D) 在日治時期，日本人引進阿薩姆茶種到臺灣並成功種植，使臺灣紅茶產業得以蓬勃發展。阿薩姆茶樹(臺茶 8 號)屬於大葉種，具有濃郁甘醇的特點，非常適合用來製作紅茶。其他選項如青心烏龍、四季春和青心柑仔，主要用來製作烏龍茶或其他類型的茶葉
37. (A) 阿薩姆種茶樹屬於喬木型，主要用來製作紅茶
- (C) 金萱茶樹是由臺灣茶業改良場所育成的新品種，具有天然奶香
- (D) 臺茶 18 號(紅玉)屬於喬木型，主要用來製作紅茶，具有天然肉桂香外，還摻有淡淡薄荷香
38. (B) 綠茶的製程不包括萎凋，而是直接殺菁，然後進行揉捻和乾燥
- (C) 紅茶屬於全發酵茶，製程包括採菁、萎凋、揉捻、發酵和乾燥。後發酵是黑茶的製作程序
- (D) 青茶屬於部分發酵茶，製程包括萎凋、殺菁、揉捻和乾燥
39. (B) 芬芳的庭園女王：薰衣草
- (C) 天使的贈予：玫瑰花
- (D) 普羅旺斯的恩惠：百里香
40. (A) 藝妓咖啡豆並未在日本栽種
- (C) 藝妓咖啡最初產量低而導致種植意願不高
- (D) 藝妓咖啡的名字來自衣索比亞的「藝妓山」，因為發音和日本文化的藝妓相似
41. 肯亞 AA 咖啡以其強烈的酸質和明顯的果香聞名，符合客人想要風味鮮明且酸質豐富的需求，位於非洲。曼特寧咖啡豆的特性是苦味偏重，帶有炭燒味，出產於印尼的蘇門答臘，位於亞洲。哥倫比亞梅德林咖啡風味較為平衡，巴西聖多斯咖啡口感溫和微酸，位於中南美洲
42. (A) 日曬處理法的風味通常較有層次與變化，但品質不穩定
- (B) 水洗處理法的風味通常較穩定且乾淨，但風味層次相對單一，酸質較為明亮
- (C) 半水洗處理法省略了水洗處理法中的發酵過程，因此與水洗法不同
- (D) 蜜處理法保留了部分果肉與果膠，使得咖啡具有甜質與熟成水果香氣

43. (B) 購買距離烘焙時間較近的熟豆能確保咖啡的新鮮度，使用單向排氣閥和不透明包裝可以避免氧氣和光線進入，放置在陰涼乾燥處能避免咖啡豆受潮和氧化
44. 咖啡因具有提神作用，我國衛福部建議每天攝取量不超過 300 毫克；綠原酸是咖啡澀味的來源，糖分經烘焙會產生焦糖化反應，蛋白質則不易溶於咖啡液中
45. (A) 一份容量是 1 盎司(Ounce)
46. (A) 上層發酵法的酵母浮在表面，發酵溫度較高(10~21°C)，發酵時間較短
(B) 下層發酵法的啤酒通常色澤為金黃色，口味較為清爽淡雅。濃郁厚重的口感多為上層發酵法
(D) 下層發酵法主要用於生產拉格(Lager)和皮爾森(Pilsner)，麥酒(Ale)和黑啤酒(Stout)屬於上層發酵法
47. (A) 被譽為「裝在瓶子裡的西班牙陽光」是強化葡萄酒的雪莉酒
48. (D) 教父和鏽釘子的基酒是蘇格蘭威士忌
49. (B) 調製法是壓榨法+直接注入法，非搖盪法，不會使用到搖酒器
50. 鹹狗的基酒是伏特加；古典酒的基酒是波本威士忌