

112 學年度科技校院四年制與專科學校二年制

統一入學測驗公告答案

考科代碼：4-17-2

類 別：餐旅群

考 科：專業科目(二)餐飲服務技術、飲料實務

題號	答案										
1	D	11	C	21	B	31	A	41	C	51	
2	D	12	C	22	B	32	D	42	B	52	
3	D	13	A	23	C	33	B	43	C	53	
4	B	14	B	24	A	34	A	44	B	54	
5	A	15	C	25	B	35	B	45	D	55	
6	A	16	D	26	C	36	D	46	B	56	
7	C	17	C	27	B	37	C	47	B	57	
8	C	18	B	28	A	38	D	48	A	58	
9	D	19	A	29	A	39	C	49	D	59	
10	C	20	A	30	D	40	B	50	C	60	

1. (A)dessert trolley(點心餐車)；(B)flambé trolley(桌邊烹調車)；(C)roast beef wagon(烤肉車)；(D)service trolley(服務推車)。
2. (A)Cotton(棉質)；(B)Nylon(尼龍)；(C)Linen(亞麻)；(D)Polyester(聚酯)。
3. (A)不論操作餐桌架設或拆除時，可用腳來做輔助；(B)對於場地及桌面較小時，以「手推式」作為圓桌檯布鋪設方式；(C)搬運餐桌時，方桌、長桌通常用「推車」移動，圓桌則以「滾桌」搬運。
4. (B)花蝴蝶造型為杯花。
5. (B)餐具清潔洗滌路徑應由「汙染區」往「清潔區」移動；(C)無論人工洗滌或機器洗滌，清洗餐具前，餐具上殘留物不宜使用餐刀叉刮除，避免刮傷；(D)餐具清洗後，用攝氏 100°C 沸水浸泡 1 分鐘，稱為沸水殺菌法。
6. (A)À la Carte(單點菜單)：不適用於團體客人。
7. (C)Hinduism(印度教)：可食用魚類。
8. 餐具擺設順序：③骨盤→②味碟、湯碗→①筷子湯匙、筷架→④果汁杯→⑤茶杯。
9. (A)熱茶服務應選用瓷杯；(B)餐巾摺疊造型應選用簡單造型；(C)桌花及醬油、醋等調味罐均應該整齊放置在轉盤的側邊。
10. (A)顧客點取牛排，牛排刀在右、餐叉在左；(B)顧客點取義大利麵，餐匙在左、餐叉在右；(D)顧客點取帶殼田螺，田螺夾在左、田螺叉在右。
11. 食用生蠔時，使用生蠔叉。
12. 西式座位安排原則。
13. (A)使用餐刀、餐叉切割排餐時，由左往右切割，每切一塊吃一塊。
14. 自助餐廳計價方式以人為單位，用餐時間會受限制。
15. (A)boning：去骨；(B)carving：切割；(D)tossing：混拌。
16. (D)美式服務是簡單和快捷的餐飲服務方式。
17. 客房餐飲服務一般供應早餐居多、菜單內容選擇性較少並由服務人員專門送餐的餐飲服務方式。

18. (B)餐前酒一般是以不甜或酸味的酒類為主。
19. (A)Baileys(貝禮詩奶油香甜酒)較不適合餐前飲用。
20. (B)傳菜員將廚房烹調好的菜餚送至餐廳服務檯稱之傳菜；(C)分菜方式有轉檯分菜、桌旁分菜二種方式；(D)菜餚放置轉檯後，以右手順時鐘緩緩轉動稱之秀菜。
21. (乙)倒水時水杯置於桌上不宜端起且不可碰觸杯緣；(丙)點菜後應複誦確認。
22. 西餐服務的流程：(甲)接受點酒→(乙)調整餐具→(丁)服務熱開胃菜→(丙)服務沙碧(Sorbet)。
23. (C)餐廳的抽油煙機起火，屬於 C 類火災，應先切斷電源再以二氧化碳滅火器來滅火。
24. ④星光燦爛造型的餐巾屬於盤花；⑤選用的檯布尺寸，長寬至少要比桌面的長寬多出 60 公分。
25. (A)Expediter(叫菜員)；(B)Junior Captain(領班)；(C)Receptionist(領檯)；(D)Sommelier(葡萄酒侍)。
26. (C)適合長時間聊天飲用的雞尾酒為 Gin Tonic。
27. (B)soft drink 屬於非酒精性飲料，hard drink 屬於酒精性飲料。
28. Whisky 加冰塊適合大顆球形冰塊，Long Island Iced Tea 適合方形冰塊，Martini 不須添加冰塊。
29. (B)Ginger Ale(薑汁汽水)為碳酸飲料；(C)decoration 為不可食用的裝飾物，garnish 為可食用的裝飾物；(D)speed rack(快速酒架)設置於吧檯區，專供調酒師快速取用酒類調製使用。
30. (A)沛綠雅(Perrier)是法國生產的天然氣泡礦泉水；(B)全脂牛奶(Whole Milk)乳脂含量在 3.0~3.8%之間；(C)優格(Yogurt)是屬於凝固態發酵乳製品。
31. 飲料調製方法：
木瓜牛奶：(甲)電動攪拌法；灰姑娘：(乙)直接注入法；冰金桔檸檬汁：(丙)搖盪法。
32. (D)港口茶產於屏東縣滿州鄉港口村，符合海拔低、緯度低、日照長、海風強等特色。
33. (B)殺菁的目的是破壞酵素活性，抑制茶葉氧化發酵。
34. (B)嫩芽越多的茶葉，需要用較低溫沖泡出風味；(C)發酵越重的茶葉顏色越深，因此通常用越高溫的水沖泡；(D)輕發酵茶因為發酵程度相當低，需要較低溫沖泡才能萃取出風味。
35. (乙)Darjeeling Tea(大吉嶺紅茶)號稱為香檳紅茶；(丁)Earl Grey Tea(伯爵紅茶)為調味的紅茶。
36. (A)碎形綠茶外形破碎，較容易沖泡出風味；(B)普洱茶茶葉以緊壓茶為主；(C)烏龍茶常為球形居多。

37. 摩納哥位於西歐，地處法國南部，沒有生產咖啡。
38. Santos Coffee(聖多斯咖啡)產於巴西，以出口港命名。
39. 淺焙：極淺度烘焙(Light Roast)、淺度烘焙(Cinnamon Roast)；
中焙：中度烘焙(Medium Roast)、中度微深烘焙(High Roast)、中深度烘焙(City Roast)；
深焙：微深度烘焙(Full City Roast)、極深烘焙(French Roast)、極深度烘焙(Italian Roast)。
40. (A)虹吸式賽風壺(Syphon)適合中研磨顆粒；(C)土耳其式(Turkish Coffee)咖啡適合細研磨顆粒；(D)義式濃縮咖啡機(Espresso Machine)適合細研磨顆粒。
41. 小明：(丙)卡布奇諾咖啡(Cappuccino)；小華：(丁)摩卡咖啡(Mocha)。
42. 法式歐蕾咖啡(Café au Lait)的配方為咖啡和牛奶的比例是 1：1，不含泡沫鮮奶油。
43. 法國種植的產區域由南至北排列順序：(丙)Syrah/Shiraz→(甲)Pinot Noir→(乙)Riesling。
44. (B)馬德拉酒(Maderia)，有「大西洋珍珠」的稱號。
45. Beaujolais Nouveau(薄酒萊新酒)：(甲)每年 11 月第三個星期四全球同步上市；(丙)適合飲用的溫度約在 10~14°C 間。
46. (A)以泥煤(peat)烘烤為蘇格蘭威士忌；(C)愛爾蘭寫成 Whiskey，加拿大則為 Whisky；(D)美國威士忌以玉米為主要原料。
47. (B)拉格啤酒(Lager)，是屬於下層發酵的啤酒。
48. (A)Benedictine D.O.M 來自法國修道院的香甜酒。
49. Tequila Sunrise：
 - (1)可林杯放入冰塊，攪拌冰杯後將融水倒出；
 - (2)倒入龍舌蘭及柳橙汁，攪拌均勻；
 - (3)再緩緩倒入紅石榴糖漿沉底。
50. Tequila Sunrise 基酒：Tequila、調製方法：build + float、盛裝杯皿：高飛球杯。