



注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

113 學年度科技校院四年制與專科學校二年制
統 一 入 學 測 驗 試 題 本

餐 旅 群

專業科目(二)：餐飲服務技術、
飲料實務

【注 意 事 項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
- 3.本試題本共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試題本最後一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試題本均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡(卷)同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
- 5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試題本空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.請在試題本首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼及姓名，考完後將「答案卡(卷)」及「試題本」一併繳回。

准考證號碼：□□□□□□□□ 姓名：_____

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼及姓名，再翻閱試題本作答。

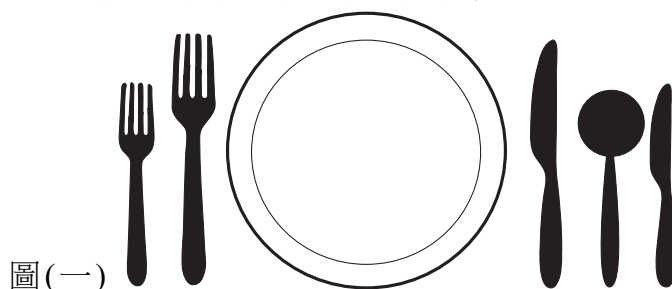
- 某雜誌採訪 RAW 餐廳江振誠主廚的專欄文中提到：「江振誠主廚建議，客人不要預設用餐體驗，到了用餐現場應打開五感，完全投入體驗，讓自己有獨特的領悟。並指出有一名顧客在自己臉書中分享他在 RAW 用餐的食記，點出了 RAW 的香氣、音樂、餐廳的氣氛及優雅的服務...等等，使他有滿滿的收穫。」江振誠主廚提到的五感，以及顧客分享的內容，屬於哪一項餐飲商品？
 (A) explicit services (B) facilitating goods
 (C) implicit services (D) supporting facilities
- 關於圓桌檯布的鋪設方式，下列敘述何者正確？
 甲、服務人員需扭轉身體將檯布拋出後，並調整布巾長度以完成鋪設
 乙、服務人員將檯布左右拉開後須再走到對向位置，將桌布拉開整平完成鋪設
 丙、服務人員將身體前傾微彎拋出下層檯布後，再回拉檯布覆蓋桌面整理完成鋪設
 (A) 甲：方桌式(推拉式)、乙：拉鋪式
 (B) 甲：撒網式、丙：方桌式(推拉式)
 (C) 甲：拉鋪式、丙：撒網式
 (D) 乙：撒網式、丙：拉鋪式
- 根據表(一)中，各類口布成品的用途及摺疊法，下列敘述何者正確？

	口布成品
甲	
乙	
丙	
丁	

表(一)

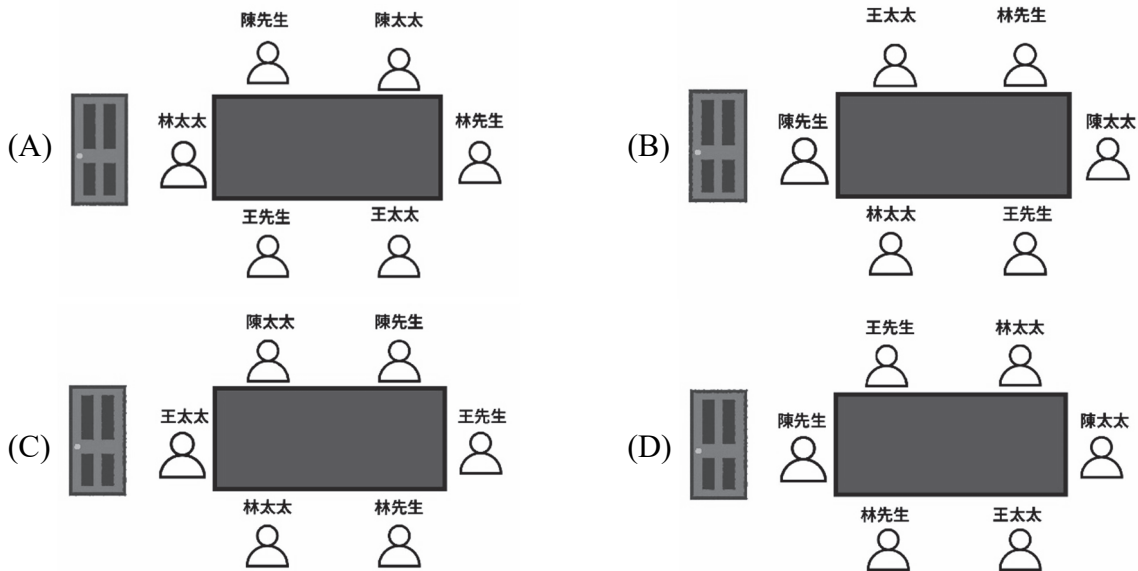
- 甲：觀賞用、二摺法
 - 乙：客用、對角法
 - 丙：客用、三角法
 - 丁：觀賞用、對摺法
- 響應政府推動的環保政策，許多餐飲業者及超商推出循環杯，其材質特性硬度較高，為可耐熱 100℃ 以上的食品容器，取代過往一次性的容器，下列何種材質符合前述特性？
 (A) PET (B) PP (C) PS (D) PVC

5. 小珊與小平是虔誠的佛教徒，合資經營素食餐廳，提供全素食者前往用餐，下列哪些食材適合運用於菜單設計中？
甲、韭菜 乙、香菜 丙、洋蔥 丁、辣椒
(A) 甲、丙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 乙、丁
6. 下列 menu 的相關敘述，何者正確？
甲、英文 menu 源自於義大利文
乙、continental breakfast 比 American breakfast 多提供蛋類與肉類
丙、combination menu 是一種綜合單點與套餐優點的菜單，較具彈性
丁、table d'hôte menu 其菜色和出菜順序固定，顧客可依個人喜好選擇適合的套組
(A) 丙、丁 (B) 乙、丙 (C) 甲、丁 (D) 甲、乙
7. 圖(一)為餐廳為訂位顧客所做的餐桌擺設，下列何者最可能為顧客所選的套餐？



- (A) 煙燻鮭魚、蛤蠣巧達湯、蘋果煎鴨胸
(B) 火腿哈密瓜、牛尾湯、碳烤肋眼牛排
(C) 水果沙拉、義式蔬菜湯、奶油白酒燴雞
(D) 法式焗田螺、普羅旺斯海鮮湯、奶油白酒燴雞
8. 林小姐點了一份 Caesar salad 以及 spaghetti bolognese，服務員為林小姐擺設餐具，下列何者正確？
- (A)
- (B)
- (C)
- (D)
9. 關於西餐用餐禮儀，下列敘述何者正確？
(A) 用餐期間如需要暫時離開座位，應將刀叉置放八字型斜放於餐盤上
(B) 餐桌上胡椒罐與鹽罐的表面孔洞相比，前者較少
(C) 餐具使用應依循上菜順序由內而外依序使用
(D) 餐巾(口布)可用來擦拭餐具與餐盤

10. 陳氏夫婦為好友林氏夫婦在西餐廳舉辦生日餐宴，同時邀請王氏夫婦陪同慶生，依據西餐席次安排原則，下列何者正確？



11. 關於客房餐飲服務的敘述，下列何者正確？

甲、客房餐飲服務的菜單價格，通常較同旅館內餐廳同品項的菜單價格高
乙、客房餐飲服務英文為 room service
丙、客房餐飲服務一般以午餐供應最多
丁、客房餐飲服務部門，編制在客務部之下

- (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

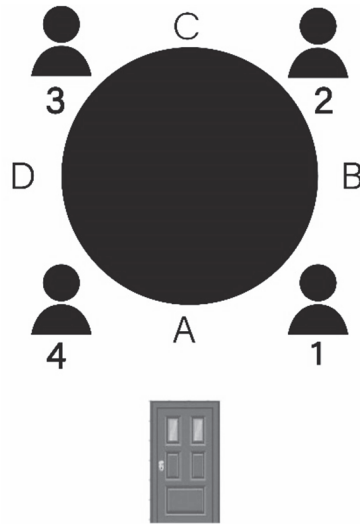
12. 小愛、露比與阿奎亞想要一起去自助餐慶生，發現各自喜歡的服務方式不同，小愛喜歡主餐自己點，開胃菜、沙拉、甜點等至餐檯無限取用；露比喜歡拿多少菜餚付多少錢；阿奎亞則喜歡付固定價格吃到飽。最後三人討論決定，尊重壽星小愛的喜好，下列何者為他們最後選擇的餐飲服務方式？

- (A) semi-buffet service (B) counter service
(C) cafeteria service (D) butler service

13. 員瑛想要前往以 table service 為主的餐廳用餐，下列何者是他的最佳選擇？



14. 舒華在國際觀光旅館西餐廳工作，今日迎來了常客雨琦及其友人前來慶祝生日。大家隨意入座，如圖(二)所示。關於舒華當天的服務，下列敘述何者正確？



圖(二)

- (A) 舒華應該從 A 處服務咖啡給坐在編號 4 位置的顧客
(B) 舒華應該從 B 處派送麵包給坐在編號 1 位置的顧客
(C) 舒華建議選擇陳年紅酒最能搭配雨琦主餐的香煎鱈魚佐檸檬奶油醬
(D) 舒華開瓶後將雨琦友人所點的紅酒放入溫酒器，以保持在最佳飲用溫度
15. Leon 剛自餐旅管理學系畢業並加入獲得米其林三星西餐廳的工作團隊，今晚迎接了顧客 Eason 和他伴侶 Albee，前來慶祝結婚週年紀念日。關於 Leon 所提供的餐後甜點與飲料的服務，下列敘述何者為正確的服務流程？
(A) 在提供甜點之前，Leon 先收拾客人的麵包盤，再使用口布來清理客人的桌面
(B) Leon 服務甜點時，將甜點匙直接放上甜點盤，一併送至 Eason 及 Albee 面前
(C) Leon 服務餐後飲料時，從 Albee 左方提供餐後紅茶，再附上檸檬片與糖包
(D) Leon 從 Eason 右方先將糖盅以及奶盅放到桌上，再服務熱咖啡
16. 世赫為國際觀光旅館宴會廳的實習生，向經驗豐富的正旭學習宴會廳的服務流程，並把學到的要點做成筆記以便複習。世赫在記錄過程中，因為正旭說話較快，可能造成世赫記錄有誤。關於世赫所記錄的重點，下列敘述何者錯誤？
(A) 宴會場地所需的燈光與音響需求，客戶應直接與旅館工程部門進行洽談
(B) 宴會廳的服務流程，通常會聘用大量的計時工作人員，以滿足人力的需求
(C) 宴會廳內桌椅布置較為彈性，故舉辦不同類型的宴席可考慮使用相同的場地
(D) 酒會中，除有服務員穿梭供應飲料外，亦有調酒師接受顧客現場點選飲品
17. 知名熱炒餐廳發生了食物中毒事件，一對情侶用餐後出現嚴重腹痛和腹瀉，還有其他人感到身體不適。衛生局的調查發現，滑蛋蝦仁的原料受污染導致細菌性食物中毒。基於這些情況，下列哪種細菌最可能是造成此食物中毒事件的原因？
(A) 沙門氏菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 仙人掌桿菌 (D) 金黃色葡萄球菌

18. 河英前往國際觀光旅館的西餐廳用餐，用餐咀嚼時，感覺嘴中刺痛，發現餐點中含有玻璃碎片，因此向餐廳主管反應，主管前來瞭解狀況後便立即致歉，且詢問是否需要就醫，並表示今晚餐點由餐廳招待，河英無須支付任何費用。上述情況應採用下列何種結帳方式？
- (A) City Ledger (B) Entertainment(ENT)
(C) I Owe You(IOU) (D) Personal Entertainment(PE)

▲ 閱讀下文，回答第 19-21 題

米奇先生與米妮太太在初二中午，打算與米妮雙親以及米妮弟弟與妹妹共 6 人一起用餐，席間女性賓客想要一款以葡萄酒為基底的開胃酒，而男性賓客則偏好一款以烈酒為基底的開胃酒。同時，米奇攜帶家中珍藏的陳年紅酒佐餐，服務員於是使用一款有握柄和兩片金屬片的開瓶器，處理脆弱軟木塞，最後順利開啟。午餐後，眾人點用 Americano、Cappuccino、Espresso、Irish Coffee、Viennese Coffee 和 Royal Coffee，享受輕鬆的聊天時光。

19. 服務員依據顧客的喜好遞送適合酒款，下列敘述何者正確？
- (A) 遞送 Mai Tai 至米妮 (B) 遞送 Vermouth 至米奇
(C) 遞送 Galliano 至米妮媽媽 (D) 遞送 Anisette 至米妮爸爸
20. 服務員選用的開瓶器類型應是下列哪一款？
- (A) waiter's corkscrew
(B) t-style corkscrew
(C) butterfly corkscrew
(D) Ah-So
21. 餐後服務員送上的咖啡飲品中，已添加了奶製品或烈酒的各有幾款？
- (A) 奶製品 4 款；烈酒 4 款 (B) 奶製品 4 款；烈酒 2 款
(C) 奶製品 3 款；烈酒 3 款 (D) 奶製品 3 款；烈酒 2 款

▲ 閱讀下文，回答第 22-23 題

傑克是臺灣國際觀光旅館 Steward Department 的主任，其工作內容包含：熟悉部門內清潔用品的分類與功能、管理與規劃餐廳器皿庫存數量、制定餐廳消毒與洗滌工作標準作業流程。近日傑克將進行管轄單位中金屬類餐具的庫存盤點，以確認相關器皿的數量。

22. 關於傑克的職務及其所屬部門工作內容，下列敘述何者正確？
- (A) 負責餐廳布巾的洗滌
(B) 屬於 back of the house
(C) 規劃標準三槽式人工洗滌流程時，需具有預洗槽、沖洗槽及消毒槽
(D) 為維持銀器的潔淨跟亮度，應要求員工在保養時，使用銅油進行打磨擦亮
23. 下列哪些器皿最可能出現在盤點的清單中？
- 甲、brandy snifter 乙、tea strainer 丙、decanter 丁、lobster pick
- (A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁

▲ 閱讀下文，回答第 24-25 題

晴妤在牛排館打工，在某天忙碌的週末午餐，她左手的托盤中擺放了主菜的配菜及客人指定的牛排醬，右手端持著主餐牛排要上菜，正要上菜時，顧客忽然起身，使晴妤重心不穩，差點打翻晴妤左手的托盤，上完餐後，主管再次提醒晴妤正確的托盤持托及收拾殘盤的方式。

24. 關於主管教導晴妤的托盤持托法，下列敘述何者正確？
(A) 宜使用高姿態托持托盤，以展現服務員的專業度
(B) 其托盤應該托於腹前，靠著身體以維持重心平衡
(C) 應使用雙手直接環抱托盤，以維持托盤的穩定度
(D) 應將醬汁及配菜放於托盤中央，以保持重心平衡
25. 關於收拾殘盤的敘述，下列何者正確？
甲、應該要站在顧客的右邊，將盤子連同顧客放在左邊的餐具一併收拾
乙、可以徒手，也可以使用圓托盤進行殘盤收拾
丙、應該將相同尺寸，相同種類的餐盤集中堆疊
丁、應使用 3S 原則收拾殘盤，分別為 scrape、steak、separate
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
26. 依據行政院主計總處「行業統計分類」，下列符合飲料業(563 小類)定義的有幾項？
甲、冰果店 乙、豆花店 丙、行動咖啡車 丁、餐飲遞送服務店
戊、有侍者陪伴之飲酒店 己、販售茶飲現調飲料之連鎖便利商店
(A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5
27. 依據圖(三)Ace Café 顧客的點餐單，在製作飲料時最可能使用的吧檯設備有哪些？

★ Ace Café ★				
日期：2024/04/28				
桌號：6		人數：4		
品名	數量	單位	單價	金額
巧克力奶昔	2	杯	150	300
火龍果冰沙	1	杯	120	120
Coke	1	杯	90	90
總計				510

圖(三)

- (A) shake mixer、smoothie machine、soda gun
(B) shake mixer、smoothie machine、squeezer
(C) shake mixer、soda gun、squeezer
(D) smoothie machine、soda gun、squeezer
28. 在調製冰紅茶拿鐵及冰抹茶拿鐵時，會使用到下列哪些調製方法？
(A) blend、pour (B) build、float (C) build、stir (D) shake、float
29. 臺灣手搖飲料文化極具特色與代表性，關於國內特有飲料與調製，下列敘述何者正確？
(A) 仙草乾富含果膠，只需加水熬煮，冷卻即凝結成仙草凍
(B) 愛玉籽需要用熱水熬煮出果膠，冷卻後凝結成愛玉凍
(C) 調製冰金桔檸檬時，通常會使用壓汁器來榨取金桔汁
(D) 調製木瓜牛奶時，通常會先加材料，最後才加入冰塊

30. 臺灣茶產業的發展已擁有數百年歷史，關於主要種植的茶樹品種與特色，下列敘述何者正確？
(A) 青心大有適合製成白毫烏龍茶，又稱東方美人茶
(B) 臺茶 13 號又稱金萱茶，特色為沖泡後略帶奶香味
(C) 青心柑仔屬喬木型大葉種，多種植於南投魚池鄉
(D) 臺茶 8 號又稱紅玉，沖泡後略帶肉桂及薄荷芳香
31. 當今飲茶文化儼然成為生活一部分，在適當場合選擇適用沖泡方法與泡茶器具，可達事半功倍之效，關於泡茶器具組合與應用，下列敘述何者正確？
(A) 單人沖泡適合選用宜興式沖泡法，屬於小壺泡，又稱為功夫茶泡法，包含瓷壺、量匙及濾茶器
(B) 蓋碗杯包含杯身、濾杯(內膽)、杯蓋及茶盤等組合，通常可以多次沖泡，適用於個人簡易泡茶
(C) 茶葉競賽及感官品評使用的評鑑杯組包含審茶杯、杯蓋、審茶碗等組合，多使用瓷器材質製作
(D) 同心杯又稱三才杯，使用時需確認茶碗、碗(茶)蓋及碗托三部分，通常適用於個人單次沖泡
32. 關於茶葉的分類、外觀與製作過程，下列敘述何者正確？
甲、碧螺春屬不發酵茶，外觀呈條型，製作過程為採菁→殺菁→揉捻→乾燥
乙、文山包種茶屬不發酵茶，外觀呈半球型，製作過程為採菁→萎凋→殺菁→揉捻→乾燥
丙、鐵觀音屬部分發酵茶，外觀呈球型，製作過程為採菁→萎凋→揉捻→初乾→乾燥
丁、紅玉紅茶屬全發酵茶，外觀呈細條型，製作過程為採菁→萎凋→揉捻→(補足)發酵→乾燥
戊、高山烏龍茶屬部分發酵茶，外觀呈半球型，製作過程為採菁→萎凋→殺菁→揉捻→初乾→團揉→乾燥
(A) 甲、丙、戊
(B) 乙、丙、丁
(C) 甲、丁、戊
(D) 乙、丙、戊
33. 觀三甲班級導師委請班上康樂股長，依照環島畢業旅行路線規劃地方特色茶產區參訪，若從高雄出發，以逆時針方向自花蓮縣、宜蘭縣、新北市、苗栗縣到嘉義縣環臺一圈，下列地方特色茶參訪順序何者正確？
甲、玉蘭茶
乙、珠露茶
丙、鐵觀音茶
丁、鶴岡紅茶
戊、槿(膨)風茶
(A) 甲→乙→丙→丁→戊
(B) 乙→甲→丙→戊→丁
(C) 丁→甲→丙→戊→乙
(D) 戊→丙→丁→乙→甲
34. 受中華文化總會邀請來臺灣拍攝節目的日本女子舞團，想在迪化街茶行選購與煎茶發酵程度同類之茶葉當回國伴手禮，茶行店員應該推薦下列何款茶較為符合需求？
(A) 風茹茶 (B) 翠玉 (C) 碧玉 (D) 龍井茶

35. 關於咖啡的起源與發展，下列敘述何者正確？
(A) 即溶咖啡最早是以噴霧乾燥法製造
(B) 咖啡豆最早發現於亞洲的沙烏地阿拉伯
(C) 最早於臺灣東北角種植咖啡的是荷蘭人
(D) 全球產量第一的咖啡生產國是衣索比亞
36. 下列哪些咖啡的萃取原理相同？
甲、手沖咖啡 乙、虹吸式咖啡 丙、法蘭絨咖啡 丁、冰滴咖啡
戊、皇家比利時壺咖啡 己、摩卡壺咖啡 庚、越南咖啡
(A) 甲、丙、丁、庚 (B) 甲、乙、丁、己 (C) 乙、戊、己、庚 (D) 乙、丙、戊、庚
37. 在調製傳統墨西哥冰咖啡時，最適合添加下列何種香甜酒？
(A) Amaretto (B) Drambuie (C) Kahlúa (D) Malibu
38. 偉晉經營的咖啡店銷售自家品牌咖啡豆，提供顧客淺烘焙與深烘焙，兩種烘焙程度咖啡豆的選擇。根據下列顧客對咖啡風味需求，請計算偉晉今日店裡面共賣出多少包深烘焙咖啡豆？
小賴：「老闆，請給我一包酸味明顯的咖啡豆」
峻碩：「我最近喝咖啡都會心悸，給我兩包咖啡因含量較低的咖啡豆」
零九：「我想要一包可以製作義式咖啡的咖啡豆」
鋒澤：「老闆，你有果香味比較重的豆子嗎？如果有的話給我二包」
(A) 6 (B) 4 (C) 3 (D) 2
39. 下列哪兩款特調咖啡飲品，同時使用了泡沫鮮奶油及薄荷香甜酒進行調製？
(A) 貴夫人咖啡、亞歷山大冰咖啡 (B) 貴夫人咖啡、百合冰咖啡
(C) 康寶藍咖啡、亞歷山大冰咖啡 (D) 百合冰咖啡、康寶藍咖啡
40. 關於咖啡烘焙過程，下列排序何者正確？
甲、焦糖反應旺盛期
乙、梅納反應旺盛期
丙、冷卻待降至室溫
丁、脫水期/蒸焙期
(A) 甲→乙→丙→丁 (B) 乙→甲→丁→丙 (C) 丙→甲→乙→丁 (D) 丁→乙→甲→丙
41. 為增進學生了解國產酒的知識，學校安排至酒廠進行校外教學，其中甲酒廠生產花雕酒、米酒；乙酒廠生產威士忌、竹葉青；丙酒廠生產紹興酒、蔘茸酒，校方要求帶隊的子瑜老師須依合成酒→釀造酒→蒸餾酒的參觀順序進行，每一家酒廠僅限參觀一種分類酒的製程，且不重複參觀，則子瑜老師該如何規劃當天行程？
(A) 甲酒廠→乙酒廠→丙酒廠 (B) 乙酒廠→甲酒廠→丙酒廠
(C) 乙酒廠→丙酒廠→甲酒廠 (D) 丙酒廠→乙酒廠→甲酒廠
42. 關於法國為了配合歐盟新制，對法國葡萄酒分級制度所進行的調整，下列敘述何者錯誤？
(A) 以 Indication Géographique Protégée (I.G.P.) 取代原 Vin de pays
(B) Indication Géographique Protégée (I.G.P.) 指的是優良地區葡萄酒
(C) 以 Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) 取代原 Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)
(D) 分級排序由高至低為 Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.)→Indication Géographique Protégée (I.G.P.)→Vin De France (V.D.F.)

- ▲ 閱讀下文，回答第 47-48 題

- (1) 濃茶製作比例為 1 公克茶葉搭配 25ml 熱水沖泡
- (2) 每杯濃茶使用量約 200ml
- (3) 熟珍珠(粉圓)每杯用量約 80 公克

- 10 –

▲ 閱讀下文，回答第 49-50 題

在上週的飲料實務課程中，金老師示範四款雞尾酒的調製，計畫在今天於課堂中，瞭解學生對上週課程的學習成效，金老師請四位學生分別調製出上週所示範的雞尾酒，分配如下，枉國：B-52、華莎：Bloody Mary、光漢：Frozen Daiquiri、麥莉：Old Fashioned

49. 關於學生所負責調製的雞尾酒，其基酒與調製方法的組合，下列何者正確？
(A) 枉國：tequila、layer (B) 華莎：gin、build
(C) 光漢：rum、blend (D) 麥莉：vodka、shake
50. 今天課程測驗中，學生須依據酒譜，在圖(四)中選出適合的器皿與設備進行製作，下列哪兩位學生在調製時所使用的器皿與設備完全相同？



圖(四)

- (A) 枉國、光漢 (B) 華莎、枉國
(C) 光漢、麥莉 (D) 華莎、麥莉

【以下空白】

