

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

1. (A)explicit services－外顯服務；(B)facilitating goods－促成商品；(C)implicit services－內隱服務；(D)supporting facilities－支援設施。
4. 聚丙烯(PP, Polypropylene)，能耐熱至 100~140°C，是被認為相對安全的塑膠，應用於食品餐具、布丁盒等。
5. 全素飲食者只吃不含動物類、奶蛋類、五辛植物(包括蔥、蒜、韭菜、洋蔥和蔥頭等)的純植食品，有些酒類如果摻雜動物性成分，或是全素者因為宗教戒律的關係也不會飲用，而且在食物的烹飪過程中，不能沾染葷食。
6. 甲、英文 menu 源自於法文；
乙、American breakfast 比 continental breakfast 多提供蛋類與肉類。
7. 圖中為圓湯匙，喝濃湯時所使用，選項中只有(A)蛤蠣巧達湯為濃湯。
8. Caesar salad－凱薩沙拉，spaghetti bolognese－義大利肉醬麵；
吃義大利麵食的擺設為右叉左匙。
9. (B)餐桌上胡椒罐與鹽罐的表面孔洞相比，前者較多；(C)餐具使用應依循上菜順序由外而內依序使用；(D)餐巾(口布)不可用來擦拭餐具與餐盤。
10. 男主人(陳先生)右側為第一女主賓(林太太)，女主人(陳太太)右側為第一男主賓(林先生)。
11. 丙、客房餐飲服務一般以早餐供應最多；
丁、客房餐飲服務部門，編制在餐飲部之下。
12. (A)semi-buffet service－半自助式服務；(B)counter service－櫃台式服務；
(C)cafeteria service－速簡式服務；(D)butler service－管家服務。
13. (A)瓦城提供餐桌式服務；(B)A-Joy 為自助式服務；(C)Louisa Coffee－為櫃檯式服務；(D)Subway 為速簡式或速食服務。
14. (B)舒華應該從 A 處派送麵包給坐在編號 1 位置的顧客；(C)舒華建議選擇白酒最能搭配雨琦主餐的香煎鱈魚佐檸檬奶油醬；(D)紅酒常溫即可，不用使用溫酒器。

15. (A)在提供甜點之前，Leon 先收拾客人的麵包盤，再使用口布以及麵包屑斗來清理客人的桌面；(B)Leon 在服務甜點前，先將甜點匙至於定位盤右側；(C)Leon 服務餐後飲料時，從 Albee 右方提供餐後紅茶，再附上檸檬片與糖包。
16. (A)宴會場地所需的燈光與音響需求，客戶應與旅館宴會部門進行洽談。
17. 滑蛋蝦仁中的蛋類容易造成沙門氏菌食物中毒。
18. (A)City Ledger—公司簽帳；(B)Entertainment(ENT)—免費招待；(C)I Owe You(IOU)—個人簽帳；(D)Personal Entertainment(PE)—主管折扣優惠。
19. (A)Mai Tai 基酒為 Rum 屬於烈酒應提供給男性賓客；(B)Vermouth 為加烈葡萄酒(Fortified Wine)，是在葡萄酒中加入了中性蒸餾酒，應提供給女性賓客；(C)Galliano 以烈酒為基酒混合 30 多種藥草和香料加以調製完成，應提供給男性賓客。
20. (A)waiter's corkscrew—侍者之友；(B)t-style corkscrew—T 型開酒器；(C)butterfly corkscrew—蝴蝶型開酒器；(D)Ah-So—兩片式(老酒)開酒器。
21. 奶製品：Cappuccino、Irish Coffee、Viennese Coffee；
烈酒：Irish Coffee 和 Royal Coffee。
22. (A)餐廳布巾的洗滌為 Linen room(洗衣房)的工作；(C)規劃標準三槽式人工洗滌流程時，需具有清洗槽、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，使用拭銀布進行打磨擦亮。
23. 甲、brandy snifter—白蘭地杯(玻璃)；乙、tea strainer—濾茶器(金屬)；丙、decanter—過酒器(玻璃)；丁、lobster pick—龍蝦鉗(金屬)。
25. 甲、應該要站在顧客的右邊，不可將顧客放在左邊的餐具一併收拾；
丁、應使用 3S 原則收拾殘盤，分別為 scrape、stack、separate。
26. 甲、冰果店；乙、豆花店；丙、行動咖啡車屬於飲料業。
27. (A)shake mixer—雪克器、smoothie machine—冰沙機、soda gun—蘇打槍。
28. (B)build(直接注入法)、float(漂浮法)。
30. (B)臺茶 13 號又稱翠玉；(C)青心柑仔主要分布地區為文山、新店、三峽；(D)臺茶 8 號又稱阿薩姆。
31. (A)單人沖泡適合選用蓋碗杯沖泡法；(B)蓋碗杯包含杯身、濾杯(不含內膽)、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；(D)同心杯又稱三才杯，使用時需確認茶碗、碗(茶)蓋、碗托以及內膽等四部分，通常適用於個人單次沖泡。
32. 乙、文山包種茶屬部分發酵茶，外觀呈半球型，製作過程為採菁→萎凋→殺菁→揉捻→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→殺菁→揉捻→乾燥。
34. 煎茶與龍井茶皆為不發酵茶。

35. (B)咖啡豆最早發現於非洲的衣索比亞；(C)最早於臺灣東北角種植咖啡的是英國人；(D)全球產量第一的咖啡生產國是巴西。
36. 甲、手沖咖啡；丙、法蘭絨咖啡；丁、冰滴咖啡；庚、越南咖啡皆為重力式滴濾法。
37. (A)Amaretto－杏仁香甜酒；(B)Drambuie－蜂蜜香甜酒；(C)Kahlúa－咖啡香甜酒；(D)Malibu－椰子香甜酒。
38. 峻碩及零九為深烘焙咖啡豆的特色，共 3 包。
41. 甲酒廠生產花雕酒(釀造酒)、米酒(蒸餾酒)；
乙酒廠生產威士忌(蒸餾酒)、竹葉青(合成酒)；
丙酒廠生產紹興酒(釀造酒)、蔘茸酒(合成酒)。
42. (B)Indication Géographique Protégée(I.G.P.)指的是地區餐酒。
44. (A)以 blue agave 製作的才可稱為 tequila，有「沙漠甘泉」之稱；(B)Gin 常使用活性碳過濾，無色、無味，有「雞尾酒心臟」之稱；(C)Vodka 過去用於醫療治病，原文有「生命之水」的涵義，有「鑽石酒」之稱。
45. (D)Flying Grasshopper 成分包含了 vodka。
46. 甲、jigger－量酒器；乙、bar spoon－吧叉匙；戊、strainer－過濾器；庚、mixing glass－刻度調酒杯。
48. (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；
故製作一杯 500ml 的珍珠奶茶需要用到茶葉： $200/25=8g$
要製作 50 杯的話，則 $50 \times 8g=400g$
49. (C)光漢：Frozen Daiquiri(凍霜戴吉利)使用 rum(蘭姆酒)、blend(電動攪拌法)。
50. 華莎：Bloody Mary(血腥瑪麗)、枉國：B-52 皆會使用到 Jigger(量酒器)與 Bar spoon(吧叉匙)。