

一、選擇題:(每題 2 分, 共 50 題) 正確答案請填寫於答案紙

C 1. 下列有關中餐廳內場從業人員的工作說明, 何者有誤?

(A)負責按點餐順序喊單、叫菜、排菜, 也依菜單先後順序備主材料、副材料、盤飾者, 稱之為「打圍」 (B)「翻冰箱」是砧板師傅的工作之一 (C)助理廚師是內場最基層的人員, 協助食材準備、存放、搬運及廚房清潔(D)中式喜宴中一道「清蒸海上鮮」, 是出自於「籠鍋」之手。

解析: (A)出於全華, 餐技上 P36 (B)出於翰英, 餐技上 P1-40 (C)內場最基層的人員是幫廚, 又稱廚工或學徒, 旗立, 餐技上 P35 (D)出於翰英, 餐技上 P1-40, 清蒸海上鮮是指清蒸魚。

A 2. 下列有關服勤中適當禮儀的說明, 何者正確?

(A)服務員在工作時, 多使用點頭禮向賓客致意, 是一種最平常的禮節 (B)透過第三者, 讓兩個不認識的人互相認識時, 需先將男士介紹給女士; 且由男士主動伸出手, 與女士進行握手禮儀 (C)交換名片時, 須將名片正面朝向對方; 雙手遞送與接收名片。但如雙方同時遞送名片時, 則可以左手遞名片、右手接收名片的方式同時進行 (D)服務人員引導顧客時, 須配合客人步伐, 約走在其前方約 2-3 步的距離; 需搭乘電梯時, 服務員應站立在電梯門外等待, 請賓客先進入電梯後, 服務員最後才進入電梯; 上樓梯時應讓賓客走前面, 下樓梯時則由服務員先下樓梯。

解析: (A)點頭禮又稱頷首禮, 出於碁峯, 餐技上 P9 (B)握手禮須由女士主動伸手 (C)雙方同時遞送名片時, 則可以右手遞名片、左手接收名片的方式同時進行(廣懋, 餐技上 P17) (D)搭乘電梯時, 應由服務生先進入電梯控制電梯門板, 再讓客人進入電梯; 出電梯時則由客人先離開, 服務員最後才出電梯(文野, 餐技上 P13-14)。

A 3. 下列關於餐廳器具的介紹說明, 何者正確?

(A)Chappei With Cover 又稱「三才碗」, 蓋為天、托為地、碗為人, 為中式瓷器類個人用餐具 (B)Macchiato Cup & Saucer, 又稱為 Demitasse, 在法國為半杯之意, 用於盛裝義式濃縮咖啡, 容量為 75~100ml (C)Royal Café Spoon 又稱「倒鉤匙」, 為 Irish Coffee 專用咖啡匙, 匙面凹槽放置方糖及白蘭地之用 (D)Sundae Glass 因外觀呈雙層圓形狀, 故又稱為「飛碟杯 Coupette Glass」

解析:出於全華, 餐技上 P64、68、74、81 (A) Chappei With Cover 蓋碗茶杯, 又可稱為 Chinese Tea Cup, Saucer & Lid(旗立 P61、碁峯 P48); Tea cup(翰英 P2-21、碁峯 P48); Chinese Lidded Bowl / Gaiwan(文野 P46) (B) Macchiato Cup & Saucer 瑪奇朵專用杯(拿鐵玻璃杯), 容量亦為 75~100ml; Demitasse 意旨 Espresso & Saucer, 又可稱為 Demitasse Coffee Cup and Saucer(文野 P48)、Demitasse & Saucer(翰英 P2-17); Espresso Cup & Saucer、Demitasse & Saucer(碁峯 P51) (C) Royal Café Spoon 為皇家咖啡匙, 為皇家咖啡專用匙 (D)「飛碟杯 Coupette Glass」為瑪格莉特杯 Margarita Glass

C 4. 關於餐廳器具材質、特性的敘述, 何者錯誤?

(A) Bone China, 因質輕且薄、保溫效果佳、質地細膩, 故又稱「瓷器之王」 (B)Titanium ware, 具有抗腐蝕、高強度的特性, 質輕、硬度高、耐酸鹼、無化學塗層(無毒)、不易卡油、好清洗, 是未來餐具器皿使用的趨勢 (C)Crystal Glass 又稱焠火玻璃、鋼化玻璃, 彈性較好、膨脹係數較高、耐溫差變化可達 250℃ (D)Melamine, 常用於兒童餐具, 輕巧、美觀、不易破裂、價格低廉且有不錯的耐熱性、絕緣性, 但用於超過 40℃或添加醋等酸性物

質，會溶出三聚氰胺。

解析:出於全華，餐技上 P87、90、92、94；(A) Bone China 為骨瓷 (B) Titanium ware 為鈦合金餐具 (C) Crystal Glass 為水晶玻璃，由砂和氧化鉛溶解而成，鉛含量越高，玻璃透光率、清澈度、明亮度越好、越有質感、但質地軟，易刮花，磨損。強化玻璃(Fortified Glass)又稱燂火玻璃、鋼化玻璃 (D) Melamine 美耐皿，又稱三聚氰胺樹脂或蜜胺樹脂

- D 5. 依據「食品良好衛生規範準則」，各種殺菌法的殺菌條件如下所述，何者正確？
(A)餐具採乾熱殺菌法，需用 100°C 以上的乾熱，加熱 30 分鐘以上 (B)餐具用 100°C 以上的熱水加熱 2 分鐘以上為熱水殺菌法 (C)用蒸汽殺菌法消毒毛巾，需用 100°C 的蒸氣加熱 2 分鐘以上 (D)用煮沸加熱法消毒毛巾，需用 100°C 的沸水，加熱 5 分鐘以上

解析:出自助餐技上，文野(P61)、基峯(P178)、廣懋(P182) (A)乾熱殺菌法消毒餐具，需用 110°C 以上的乾熱，加熱 30 分鐘 (B)熱水殺菌法消毒餐具，須以 80°C 以上的熱水，加熱 2 分鐘以上 (C)蒸氣加熱法:以 100°C 的蒸氣，加熱 10 分鐘以上，消毒毛巾、抹布；以 100°C 的蒸氣，加熱 2 分鐘以上，消毒餐具

- B 6. 關於餐廳器具、布巾的清洗與保養相關敘述，何者錯誤？
(A)使用過的不鏽鋼器具可用低濃度的鹼性清潔劑浸泡，時間不超過 30 分鐘 (B)瓷器類的髒餐盤預洗浸泡時間須超過 30 分鐘以上，才可避免咖啡、茶漬殘留在餐具上 (C)玻璃器皿可浸泡在有添加去污粉的清水中約 10 分鐘後再進行清洗 (D)布巾須依顏色分類，如採浸泡方式去汙，時間不宜超過 15 分鐘，再以 60-70°C 的洗滌溫度

解析:出於文野，餐技上 P57、59、61、67；(B)瓷器類的髒餐盤預洗浸泡時間為 20-30 分鐘，才可避免咖啡、茶漬殘留在餐具上

- B 7. 領班要幫小叮噹測驗方桌檯布鋪設，方桌四面皆擺設椅子。小叮噹選擇一處適當的位置站立，並搬開其中一張椅子，預備鋪設檯布，剩餘的方檯布鋪設步驟，請協助小叮噹依鋪設流程選出正確鋪設順序。

甲、用雙手之大拇指與食指夾住第一層布，再以食指及中指夾住第二層布，雙手打開與桌面同寬

乙、將檯布放置在餐桌上，檯布中心線貼齊桌面中心線，四層布朝外

丙、取一條適當尺寸的檯布(桌面長、寬各加上 60 公分)

丁、調整餐椅距離，使椅墊前緣與檯布下擺切齊

戊、用手腕的力道將第三層布甩出，使之垂掛於桌緣前

己、將食指與中指夾住的第二層布拉回蓋滿桌面

庚、調整桌面檯布使之平整，四邊下擺等長，最後整理四個桌角的檯布使之整齊一致

辛、將檯布向左右兩邊攤開，使檯布成一長條狀

壬、雙手手腕提高約 20 公分

癸、大拇指放開第一層檯布

(A)丙乙辛甲戊壬癸己庚丁 (B)丙乙辛甲壬戊癸己庚丁 (C)丙乙辛甲壬戊癸己丁庚 (D)丙乙辛甲戊癸壬己丁庚

解析:出於文野，餐技上 P89-91

- D 8. 下列口布款式，何者不是對角線摺法？
(A)松鼠 (B)桃子 (C)平面西裝 (D)魷魚

解析:出於文野，餐技上 P116-125，魷魚為四摺法

- D 9. 關於基本服務技巧的敘述，下列何者正確？

(A)托盤內擺放物品只要考慮到平衡性即可，不須考慮器皿高低輕重，托盤內放置茶壺或咖啡壺時，壺嘴朝托盤中央、壺把朝右，杯肚與杯肚間須緊密靠在一起，才可以避免產生碰撞聲 (B)撤除殘盤的 3S 處理原則為 Separate-Stack-Scrape；徒手撤餐服務技巧，最多收取 4 個餐盤 (C)上餐與撤餐的持盤技巧中，「手腕式」與「夾盤式」皆適合同時端持三盤菜餚及收拾殘盤 (D)服務叉匙拿法中，烹調蘑菇牛排、火焰明蝦時常用指握式，用以攪炒材料或是搖取醬汁；中式旁桌分菜、英式分菜服務則常採用指夾法，以匙下叉上的方式進行分菜服務

解析:出於文野，餐技上 P135-156 (A)托盤擺放物品需考慮平衡性、較高較重及較大物品應放置中央或靠近身體內側，較矮較輕較小物品應放在外側；杯肚與杯肚間須有適當間隙，才可以避免產生碰撞聲 (B)撤除殘盤的 3S 處理原則為 刮除 Scrape -堆疊 Stack-分類 Separate (C)上餐的持盤技巧中，「手腕式」適合同時端持二或三盤菜餚及收拾殘盤；「夾盤式」適合同時端持三或四盤菜餚，但不適合用於收拾殘盤

A 10. 關於餐廳營業前、後的準備工作內容敘述，下列何者錯誤？

(A)餐廳的地面清潔，每天至少要清掃二次(營業前及營業結束後)，清掃方向應由內往外，清潔牆面須由上而下完成擦拭，馬桶清洗後，應使用殺菌紙巾或 75%以上酒精浸濕的乾淨抹布來消毒坐墊 (B)餐廳所需檯布數量須採用「三條原則」，一條在桌上、一條送洗、一條庫存中，熨燙布巾的溫度盡量在 150~170℃ 之間，桌子鋪設檯布順序為 Silence Pad-Table Cloth-Top Cloth (C)工作檯檯面上放置菜單、托盤與裝滿 8 分滿的水壺(下方墊蓮花座，旁邊備有服務巾)；刀叉匙分別放置抽屜中不同的盤格裡；擦拭乾淨的玻璃杯分類倒放排列在第一層有乾淨墊布的層架上 (D)垃圾分為一般垃圾、廚餘及資源回收；已減量化、資源化、無害化及安定化為處理垃圾的 4 大目標

解析:出於廣懋，餐技上 P166、167、172-175、182；(A)餐廳的地面清潔，每天至少要清掃三次(營業前、午餐結束後及營業結束後)

B 11. 某韓式料理餐點內容如下:嫩豆腐煲系列一鍋(6 選 1)、韓式石鍋飯一鍋、特色肉料理一道(5 選 1)、主廚推薦一道(4 選 1)、飲品 2 杯(3 種任選)、甜點 2 份，總價 1098 元+10%服務費。請問，此餐點內容為下列何種菜單形式？

(A)Table of Host (B)Flexible Set Menu (C)Semi-buffet Menu (D)California Menu

解析:出於基峯，餐技上 P191-196，此菜單形式為部分菜餚是設定好的，另一部分則是提供限量選擇，如 2 選 1 或多選 1，此為混合式或綜合式菜單(Combination Menu)，又稱彈性套餐菜單(Flexible Set Menu)

C 12. 關於菜單的敘述，下列何者正確？

甲、Buddhism、Judaism、Muslim、Hinduism 等宗教都不吃豬肉、不喝含酒精性飲料。

乙、Table dhôte menu 是只提供數量有限的菜色，有固定的上菜順序、容易掌控製作成本且價格易受食材成本影響，亦稱為 Set Menu。

丙、Take-out Service 是透過電話或 APP 點完餐後，由服務人員外送到府。

丁、中餐上菜的原則為先冷後熱、先炒後燒、先味濃後清淡、先普通後昂貴、先甜後鹹、先菜餚後點心。

戊、東安子雞、北京烤鴨、無錫排骨、龍井蝦仁是以地名取名的菜餚。

己、日式料理的分類，本善料理屬於正式宴會；精進料理以粗食為主、不喝酒，又稱「寺廟料理」；懷石料理為品茶前所食，簡單、清淡，其形式為「一汁三菜」；日式料理的主流是會席料理。

庚、傳統西式菜單結構順序是由開胃菜帶出味覺、先清淡後油膩、先口味清淡後口味重、

菜餚溫度由涼轉熱、由冷前菜起始而結束於甜點，共 13 道。

(A)甲乙己庚 (B)乙丙丁戊 (C)乙己庚 (D)甲丙丁戊

解析:甲、**Buddhism(佛教)禁葷食、具辛香味蔬菜、不喝含有酒精性飲料；Judaism(猶太教)禁吃豬肉、單蹄不反芻動物、無鱗無鰭有殼之海鮮類、不吃血與筋；Muslim(回教)禁吃豬肉及豬肉加工、禁止飲酒、Hinduism(印度教)禁牛與豬、酒精性飲料。**(旗立，餐技上 P215、基峯，餐技上 P198、全華，餐技上 P279)

乙、**Table dhôte menu 套餐、Set Menu 定餐。**(台科大，餐技上 P101)

丙、**Take-out Service 外帶服務、Food-delivery Service 外送服務**(廣懋，餐技上 P197)

丁、**先味道清淡鮮美後味道濃烈油膩；昂貴先上、普通後上；先鹹後甜。**(廣懋，餐技上 P205)

戊、**龍井蝦仁是以材料為命名的菜餚。**(廣懋，餐技上 P206)

己、**文野，餐技上 P209；庚、全華，餐技上 P286；**

B 13. 下列有關餐食與葡萄酒的搭配原則，何者敘述正確？

甲、氣泡酒適合搭配各式菜餚。

乙、湯品類適合搭配雪莉酒與波特酒。

丙、開胃菜適合搭配甜酒，餐後酒則以烈酒及不甜的酒類為主。

丁、勃根地紅酒燉牛肉適合搭配勃根地紅酒。

戊、小牛肉、雞肉、鵝肉、牡蠣、蛤蜊等適合搭配白酒。

(A)甲乙丙 (B)甲丁戊 (C)乙丙丁 (D)丙丁戊。

解析:乙:湯品適合搭配雪莉酒與馬德拉酒；丙:開胃酒飲用不甜的酒類、餐後酒以烈酒或甜酒為搭配(全華，餐技上 P301)

D 14. 關於酒單結構的描述，何者正確？

(A)較正式的餐廳通常會按照法式西餐的上菜順序，在葡萄酒單中依序排列為氣泡酒-香檳-白葡萄酒-紅葡萄酒，一般餐廳則為紅葡萄酒-白葡萄酒-氣泡酒 (B)較正式的餐廳通常會依生產國排列，順序為法國-德國-義大利，其中法國又以勃根地產區優先，再者為波爾多

(C)葡萄酒單常見的計價方式中，「House Wine」多以 Bottle 計價 (D)服務人員呈遞酒單的時機分別為:「Aperitif」為顧客「入座」後；「Table Wine」為顧客「點餐」之後；「Digestif」為顧客「主菜用畢」後。

解析:(A)較正式的餐廳通常會按照法式西餐的上菜順序，在葡萄酒單中依序排列為香檳-氣泡酒-白葡萄酒-紅葡萄酒 (B)法國又以波爾多產區優先，再者為勃根地 (C)葡萄酒單常見的計價方式中，「House Wine 招牌酒」多以「單杯」計價(旗立，餐技上 P246-249)

C 15. 關於中餐的餐桌布置與擺設的描述，下列何者為非？

(A)骨盤又稱為渣盤，為定位之用，擺設於每一座為桌面的中央位置，距離桌緣 1-2 指寬，10 人座定位順序為 12-6 點鐘方向為先，其餘空位依順時針依序擺放 (B)湯匙的擺放位置，可橫放於口湯碗中、或放置於匙座(或匙筷架的湯匙座)上，匙面朝上；無口湯碗、匙座時，則可倒扣於骨盤右下方，匙柄朝下朝右 (C)中餐如同時提供果汁、葡萄酒及高粱酒時，擺放的位置在筷子上方開始朝右下排列，依序為葡萄酒杯、果汁杯、中式小酒杯 (D)如有毛巾碟時，則將毛巾碟直擺於骨盤左側，底端與盤緣切齊。

解析:(C)中餐如同時提供果汁、葡萄酒及高粱酒時，擺放的位置在筷子上方開始朝右下排列，依序為果汁杯、葡萄酒杯、中式小酒杯(旗立，餐技上 P261-271)

B 16. 下列有關火災的各項敘述，何者錯誤？

(A)造成火災三要素為可燃物、助燃物、熱能，相對應的撲滅方法為拆除法、窒息法、冷卻法 (B)火災造成的①濃煙，因含有燃燒後產生的二氧化碳和有毒氣體；②高溫，造成熱虛脫、脫水及水腫；③火焰會造成不同程度的燒燙傷，故通稱為「火災三殺手」 (C)火災剛發生的最初 3-5 分鐘為最佳滅火時機；發現火災時應按下消防栓上的「火警發信機按鈕」，同時撥打 119、110 報警；並迅速疏散人員至空曠處 (D)「ABC 類乾粉滅火器」使用步驟為拉-瞄-壓-掃。

解析:(B)火災造成的①濃煙，因含有燃燒後產生的一氧化碳和有毒氣體。(旗立，餐技下 270-271)

C 17. 下列有關「Cover」的解釋，何者敘述有誤？

(A)是指一個擺設或一套餐具 (B)餐廳為每位顧客所擺設的整套進餐餐具 (C)整桌的餐具擺設 (D)可作為餐廳可容納顧客的人數或座位數。

解析:(C)整桌的餐具擺設稱為「Table」(翰英，餐技上 P6-18)

B 18. 下列常見的 Guéridon Service 菜餚，何者操作方式與其他三者不同？

(A)Black Pepper Steak (B)Steak Tartare (C)Peach Flambé (D)Crepés Suzette。

解析: Guéridon Service 旁桌服務；(B)Steak Tartare 韃靼牛肉-Cooking 烹調；Black Pepper Steak 黑胡椒牛排、Peach Flambé 火焰水蜜桃、Crepés Suzette 蘇珊薄餅皆為 Flaming 焰燒 (翰英，餐技下 P8-12)

C 19. 關於西餐用餐禮儀，何者說明有誤？

(A)用餐完畢時，刀叉應刀口朝內、叉齒朝上，平行擺放，柄端朝 4 點鐘方向 (B)各種匙類用畢，需放置在底盤上，不可置於湯碗、咖啡杯或茶杯或蛋杯內 (C)麵包要用手剝開，撕成小塊，用奶油刀塗抹奶油或直接塗手拿麵包沾取醬汁食用 (D)米飯和通心粉以餐叉取食、牛排不要一次都切成小塊；三角形蛋糕甜點應從尖端部分開始食用。

解析:(C)麵包要沾取菜餚中醬汁食用時，需以叉子叉住以撕成小片的麵包，在沾醬汁食用為宜(暮峯，餐技上 P297-301)

D 20.



不論中西餐，服務次序皆以「女士優先」為前提，故如依圖中座位安

排，其上餐與撤餐的次序為 (A)1-2-3-4-5-6-女主人-男主人 (B)2-4-5-1-3-6-女主人-男主人 (C)女主人-2-4-5-1-3-6-男主人 (D)2-4-5-女主人-1-3-6-男主人

解析:文野，餐技下 P13

C 21. 關於食物中毒的預防與處理，下列敘述，何者錯誤？

(A)二人或二人以上攝取相同食物而發生相同症狀，且由可疑食物廚餘檢體、嘔吐物等分離出相同類型之致病原因，如因病原性微生物、毒素或有毒化學物質，就稱為一件「食物中毒」 (B)肉毒桿菌或急性化學造成之中毒，一人即視為一件「食物中毒」 (C)食用有發芽的馬鈴薯、河豚容易因天然毒素造成食物中毒；不新鮮或腐敗的魚、肉類會造成細菌性食物中毒 (D)醫療院所發現食品中毒病患，應在 24 小時內通知衛生單位。

解析:(C)不新鮮或腐敗的魚、肉類會造成類過敏食物中毒；沙門氏菌、腸炎弧菌、金黃色葡

萄球菌等為細菌性食物中毒(五南餐技下 P240-242，基峯餐技下 P252)

- B 22. 下列何種服務型態是將食材、烹調器具及設備搬運至顧客指定場所，並在現場製備菜餚與供餐，俗稱為「辦桌」？

(A)Cabin Catering Service (B)Catering Service (C)Carry-out Service (D)Counter Service

解析:基峯餐技下 P5， (A)機艙餐飲服務 (B)外燴服務 (C)外賣服務 (D)櫃檯式服務

- B 23. 下列何者為「司膳者服務 (Butler Service)」的正確敘述？

甲、又稱法式服務或獻菜服務

乙、以逆時針方式，從顧客左側將大銀盤上的菜餚獻菜及分菜

丙、以順時針方式，從顧客右側放置空餐盤

丁、以逆時針方式，從顧客右側供應飲料及收拾殘盤

戊、服務員需要有較高的服務技巧

己、菜餚易冷、也容易造成分菜不均

(A)甲乙丙 (B)甲丙己 (C)甲戊己 (D)甲丁戊

解析:基峯餐技下 P13

乙、以逆時針方式，從顧客左側將大銀盤上的菜餚獻菜後，由顧客自行挾取菜餚

丁、以順時針方式，從顧客右側供應飲料及收拾殘盤

戊、服務員不需要有較高的服務技巧

- A 24. 以下服務的過程，就 Russian Service 選出正確的服務流程。

a.廚房主菜及配菜盛裝 b.服務空餐盤 c.進行食物切割 d.展示並介紹菜餚 e.廚房烹調與切割菜餚，並盛裝於銀盤上 f.將菜餚放回銀盤中 g.由顧客自行挾取菜餚 h.由服務員為顧客挾派食物 i.由顧客左側 j.由顧客右側 k.廚房烹調完整大塊菜餚盛裝於銀盤上 l.持盤上桌

(A)kjbidcfih (B)ajl (C)ejbidh (D)ejbidg

解析:廣懋餐技下 P49-60， Russian Service 為俄式服務 (B)為美式服務流程 (C)為英式服務流程 (D)為法式服務流程

- D 25. 餐飲人員隨身攜帶，附有小刀、酒鑽、瓶扣，為最輕便、常見、典型且傳統的開瓶器，號稱「開瓶器之王」是指

(A)ah-so (B)ashwood-handted corkscrew (C)butterfly corkscrew (D)waiters tool。

解析:全華餐技下 P112-113 (A)ah-so/two pronged extreactor 薄片型開瓶器，適合使用於陳年老酒 (B)ashwood-handted corkscrew 傳統型開瓶器，又名 T 型開瓶器 (C)butterfly corkscrew 蝴蝶型開瓶器，又稱翼型開酒氣(翰英餐技下 P9-10)，利用槓桿原理，是最省力的開瓶法 (D)waiters tool/waiters friend 侍者之友開瓶器。

- D 26. 下列有關酒類服務的敘述，何者正確？

甲、Apéritif 具有不甜且略帶澀味(Dry)、酒精度低之特性，能刺激味蕾、增加食慾

乙、葡萄酒的服務流程為點酒-調整酒溫-展示驗酒-開瓶服務-試飲-過酒-葡萄酒服務

丙、各類葡萄酒的試飲溫度「由高至低」依序排列為陳年紅酒-濃郁白酒-一般紅酒-玫瑰紅酒-清淡白酒-甜白酒-香檳/氣泡酒

丁、品嘗紅酒 4S 步驟為 Sight-swirl-smell-sip

戊、葡萄酒服務，先請點酒者或主人試飲之後，由主人開始，由右側、順時針方向依序進行，最後才為主賓倒酒

己、有「液體寶石」之稱的利口酒為 Digestif 之一，適合搭配餐後咖啡飲用，可純飲、加碎冰、加冰塊或是調製雞尾酒。

(A)甲乙丙丁戊己 (B)甲乙丙丁己 (C)甲丙丁己 (D)甲丁己

解析:乙、葡萄酒的服務流程為點酒-展示驗酒-調整酒溫-開瓶服務-過酒-試飲-葡萄酒服務
丙、各類葡萄酒的試飲溫度「由高至低」依序排列為陳年紅酒(15-18°C)-一般紅酒(14-16°C)-濃郁白酒(13-14°C)-玫瑰紅酒(9-12°C)-清淡白酒(7-10°C)-香檳/氣泡酒(6-9°C)-甜白酒(4-7°C)
丁、品嚐紅酒 4S 步驟為 Sight 觀色-swirl 搖酒-smell 聞酒香-sip 啜飲品酒
戊、葡萄酒服務，先請點酒者或主人試飲之後，由主賓開始，由右側、順時針方向依序進行，最後才為主人倒酒(翰英，餐技下 P9-2-9-18)

A 27. 有關會場規劃的敘述，下列何者錯誤？

(A)餐會以圓桌排列時，桌與桌之間的通道至少要保持 120 公分的距離 (B)會議以戲院型排列時，走道應預留 120 公分 (C)不論是教室型或戲院形排列，兩排座椅間應保持 90 公分的距離 (D)酒會形排列，通常只擺放 Cocktail Table，不擺放椅子。

解析: (A)餐會以圓桌排列時，桌與桌之間的通道至少要保持 180 公分的距離(旗立餐技下 P245-246)

B 28. 關於酒吧常用術語，下列敘述何者錯誤？

(A)「virgin」指不含酒精 (B)「On the Rocks」指酒吧老闆請客 (C)「House Wine」指餐廳推薦的單杯葡萄酒 (D)「Separate Check」指各付各的。

解析: (B)「On the Rocks」是指加冰塊飲用；「On the House」本店招待，老闆請客(飲料實務上，全華，P83；飲料實務下，基峯，P213)

D 29. 行政院衛生署為避免攝取過量咖啡因，推動咖啡因含量紅黃藍標示之敘述何者錯誤？

(A)每人每天攝取的咖啡因不應超過 300 mg (B)紅色代表咖啡因含量 201 mg 以上 (C)黃色代表咖啡因含量 100 到 200 mg (D)藍色代表咖啡因含量 100 mg 以下。

解析: (D)綠色代表咖啡因含量 100 mg 以下(飲料實務上，基峯，P29；育達宥辰文化，P3-10)

A 30. 以下有關各雞尾酒與裝飾物之搭配，何者錯誤？

(A)Martini：Onion (B)Manhattan：Cherry (C)Bloody Mary：Celery Stick (D)Margarita：Salt Rim。

解析: (A)Martini：Stuffed Olive(飲料實務下，基峯，P216-251；育達宥辰文化，P7-23~7-47)

A 31. 有關吧檯設備的敘述，下列何者不正確？

(A)Front Bar 的高度約為 75 公分，外側較高的部分主要由顧客使用 (B)Back Bar 可設置多層的展示架，用來擺放各式酒瓶或杯皿 (C)Under Bar 是調酒員調製飲料的位置，工作檯通常以不鏽鋼製造 (D)Ice Bin、Speed Rack、Soda Gun 通常都設置在 Under Bar。

解析: (A)Front Bar 的高度約為 110~120 公分(飲料實務上，全華，P39；育達宥辰文化，P1-27)

C 32. 有關 Carbonated Drinks 的飲品，下列敘述何者正確？

(A)Tonic Water 是薑汁汽水，可分成無甜與有甜味，帶有生薑味道 (B)Ginger Ale 為透明無色的碳酸飲料，有些許苦澀味道 (C)Soda Water 是蘇打水，無色無味，是在飲用水中加入二氧化碳 (D)Root Beer，主要原料是從黃樟樹 (sassafras) 的根皮提煉出來的，為含咖啡因的碳酸飲料。

解析: (A) Gingle Ale 是薑汁汽水，可分成無甜與有甜味，帶有生薑味道 (B) Tonic Water 通寧水/奎寧水，為透明無色的碳酸飲料，有些許苦澀味道 (D) Root Beer，主要原料是從黃樟樹 (sassafras) 的根皮提煉出來的；為含咖啡因的碳酸飲料是指 Cola 可樂。(飲料實務上，全華，P103；基峯，P82-83)

- A 33. 下列哪一款雞尾酒不是以 building 調製？
(A)新加坡司令 (Singapore Sling) (B)馬頸 (horse's neck) (C)湯姆可林 (Tom collins) (D) 古典酒 (old fashioned)。

解析: (A)新加坡司令 (Singapore Sling) 是以 Shake 調製(飲料實務下，育達宥辰文化，P7-23~7-45)

- A 34. 依乳製品的種類說明，下列何者錯誤？
(A)高脂鮮奶的乳脂肪含量為 3.0%以上 (B)調味乳是指以 50%以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料加工製成 (C)煉乳是以鮮乳加工而成的濃縮乳製品 (D)市面上賣的優酪乳，是屬於濃稠發酵乳。

解析: (A)高脂鮮奶的乳脂肪含量為 3.8%以上(飲料實務上，全華，P93；育達宥辰文化，P3-20；基峯 P84)

- D 35. 以下有關台灣常見的茶葉主要生產地區描述，何者錯誤？
(A)凍頂烏龍茶主要產地為南投縣鹿谷鄉 (B)白毫烏龍茶主要產地為新竹縣北埔鄉 (C)鐵觀音主要產地為臺北市木柵區 (D)碧螺春、龍井主要產地為新北市坪林、石碇。

解析: (D)碧螺春、龍井主要產地為新北市三峽區。(飲料實務上，基峯 P139-140)

- B 36. 以下何者為錯誤的？
(A)英文為 Herb Tea，源自於拉丁文 Herba，意思為綠色的草 (B)埃及人推崇為花茶之首，有「大地蘋果」之稱的是香蜂草 (C)有「地中海之霧」之稱，香氣濃烈，具有助消化、緩和胃脹氣、幫助睡眠的花草茶是迷迭香 (D)源自於拉丁文 Lavere，意為「洗浴」，香氣怡人，具有舒緩、鎮痛、安神之功效，又稱「寧靜的香水植物」，是指薰衣草。

解析: (B)埃及人推崇為花茶之首，有「大地蘋果」之稱的是洋甘菊(飲料實務上，育達宥辰文化，P4-63~4-66；全華 P160-163)

- B 37. 關於茶之敘述，下列何者正確？
甲：南投縣魚池鄉生產之台茶十八號為全發酵茶；
乙：項羽著有茶經一書，有茶神之稱；
丙：大吉嶺紅茶帶有麝香葡萄的香氣，茶湯呈金黃色，有「茶中香檳」之稱；
丁：煎茶又稱玄米茶為半發酵茶
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。

解析: 甲：南投縣魚池鄉生產之台茶十八號為全發酵茶；(飲料實務上，育達宥辰文化，P4-34；全華 P153)

乙：唐代陸羽著有茶經一書，有茶神之稱(飲料實務上，育達宥辰文化，P4-3；全華 P142)

丙：大吉嶺紅茶帶有麝香葡萄的香氣，茶湯呈金黃色，有「茶中香檳」之稱；(飲料實務上，育達宥辰文化，P4-13；基峯 P142-143)

丁：煎茶又稱玄米茶為不發酵茶(飲料實務上，全華，P154；)

- A 38. 下列有關咖啡豆的烘烤程度與特色口感，敘述何者錯誤？
(A)Cinnamon Roast 酸質強烈、略帶香氣，常用來沖泡冰滴咖啡 (B)High Roast 酸性適中，略帶苦味，吉利馬札羅咖啡均適合此烘烤程度 (C)City Roast 標準的烘焙程度，適合巴西、哥倫比亞咖啡 (D)Italian Roast 豆表呈黑色泛油光，口感強烈複雜、苦味強勁、帶有濃厚的煎焙與焦香，適合義式咖啡 Espresso 使用。

解析: (A)Cinnamon Roast(淺烘焙)酸質強烈、略帶香氣，常用來沖泡電動濾滴式咖啡機；冰滴咖啡適合中深烘焙到深烘焙之間(飲料實務下，基峯，P36、47-81)

- D 39. 下列各種咖啡與其添加物的配對，何者錯誤？
(A)Mesdames Coffee—綠薄荷香甜酒 (B)Javanese Coffee—巧克力醬 (C)Royal Coffee—白蘭地 (D)Macchiato 咖啡上面會灑上 Cinnamon Powder。

解析: (D)Macchiato 無裝飾物；咖啡上面會灑上 Cinnamon Powder(肉桂粉)是 Cappuccino(飲料實務下，全華，P70-104)

- B 40. 以下有關咖啡的研磨程度與沖泡方法對配，何者為錯誤的？
(A)土耳其式咖啡：Turkish Grind (B)義式咖啡機：Regular Grind (C)法式濾壓壺：Percolator Grind (D)虹吸式咖啡壺：Medium Grind。

解析: (B)義式咖啡機：Fine Grind 細研磨(飲料實務下，全華，P47)

- D 41. 下列關於咖啡沖煮的敘述，何者錯誤？
(A)Syphon 與 Belgium Royal Coffee Maker，主要都是應用真空原理來沖煮咖啡 (B)以 Syphon 與 Moka pot 沖煮咖啡時，都需要直接熱源加熱 (C)Syphon 與 Moka pot 咖啡沖煮器具，都分別有上、下壺(球) (D)沖煮好的咖啡液：Syphon、Moka pot 皆會留在下壺。

解析: (D)沖煮好的咖啡液：Syphon 留在下壺、Moka pot 則在上壺(飲料實務下，全華，P55-69)

- C 42. 有關咖啡豆的烘焙程度，下列何者錯誤？
(A)咖啡烘焙愈淺，顏色越淺，酸性愈強 (B)咖啡烘焙愈深，顏色越深，苦味愈強，咖啡因含量較少 (C)深烘焙咖啡，適用美式咖啡 (D)生咖啡豆經過高溫烘焙，咖啡豆的體積會膨脹變大、重量會減輕。

解析: (C)深烘焙咖啡，適用冰咖啡；美式咖啡適合中烘焙(飲料實務下，基峯，P36)

- D 43. 以下何者為正確的？
(A)台灣啤酒有淡雅的清香，其特殊之處在於添加糯米 (B)採收來自嚴寒時冰凍的葡萄所製成的德國葡萄酒稱為 Kabinett (C)Yeast 就是啤酒花，使啤酒產生特殊苦味與泡沫 (D)Draft 為生啤酒，貯存溫度較啤酒低。

解析: (A)台灣啤酒有淡雅的清香，其特殊之處在於添加蓬萊白米 (B)採收來自嚴寒時冰凍的葡萄所製成的德國葡萄酒稱為 Eiswein；Kabinett 是指一般葡萄酒 (C)Hops 就是啤酒花，使啤酒產生特殊苦味與泡沫；Yeast 是指酵母(飲料實務下，基峯，P117-140)

- C 44. 下列對於再製酒的敘述，何者有誤？
(A)君度橙酒是白色柑橘酒中的極品，唯一生產國是法國 (B)製造方法中，以浸漬法 (Saturated) 最為常見 (C)酒精濃度不可高於 16% (D)至少含 2.5% 的糖分，故又稱為香甜酒，是以各種水果、蜜糖、植物香料等配料加入基酒調製而成的。

解析: (C)酒精濃度不可低於 15%，須高於 16%以上(飲料實務下，基峯，P166；全華 P157)

B 45. 以下何者為錯誤的？

(A)一般的葡萄酒，其酒精濃度為 8-14% (B)法國、義大利、德國、西班牙、葡萄牙、阿根廷等為舊世界葡萄酒產區 (C)美國、澳洲、智利、南非、紐西蘭等為新世界葡萄酒產區 (D)世界各地的葡萄園主要分布在北緯 30-50 度間，以及南緯 15-40 度間的帶狀地區。

解析: (B)法國、義大利、德國、西班牙、葡萄牙等為舊世界葡萄酒產區；(C)阿根廷、澳洲、智利、紐西蘭、南非和美國為新世界葡萄酒產區(飲料實務下，基峯，P137)

D 46. 有關蒸餾酒之敘述，何者是正確的？

(A)Rum、Gin 及 Tequila 皆以穀物為原料 (B)法國除了 Cognac 地區以外，所生產的白蘭地稱為 French Brandy (C)飲用 Vodka，杯口要沾鹽巴和檸檬 (D)Bacardi 是蘭姆酒著名的品牌。

解析: (A)Rum 蔗糖、Gin 穀物及 Tequila 龍舌蘭的汁液為原料 (B)法國除了 Cognac 地區、Armagnac 地區以外，所生產的白蘭地稱為 French Brandy (C)飲用 Tequila，杯口要沾鹽巴和檸檬(飲料實務下，基峯，P146-163)

C 47. 以下何者為錯誤的？

(A)Merlot、Zinfandel 及 Gamay 皆屬於紅葡萄品種 (B)Chardonnay，酒香濃郁，口感圓潤，有「白葡萄酒之后」的稱呼 (C)Pinot Noir 原產法國，又稱為「紅葡萄酒之王」 (D)Zinfandel 有「加州神秘葡萄」之稱。

解析: (C)Pinot Noir 原產法國；「紅葡萄酒之王」是指 Cabernet Sauvignon(飲料實務下，育達宥辰文化，P6-32~6-34；基峯 P126-127)

A 48. 有關「上層發酵啤酒」，下列敘述何者錯誤？

(A)釀造溫度較「下層發酵啤酒」低 (B)酒精濃度較「下層發酵啤酒」高 (C)台灣啤酒即屬「下層發酵啤酒」 (D)釀造顏色較「下層發酵啤酒」色澤深。

解析: (A)釀造溫度較「下層發酵啤酒」高，約在 10~20 度左右(飲料實務下，育達宥辰文化，P6-10)

B 49. 關於蒸餾酒的敘述，下列何者正確？

甲：蘇格蘭威士忌以泥煤烘乾麥芽，味道濃郁；

乙：法國雅邑區以生產蘋果白蘭地聞名；

丙：琴酒特殊香味來自於 Juniper Berry；

丁：國產愛蘭白酒為再製酒

(A)甲、乙、丁 (B)甲、丙 (C)甲、乙、丙 (D)乙、丙、丁。

解析: 乙：法國北部諾曼第地方特產 Calvados 以生產蘋果白蘭地聞名；法國雅邑區為法國最早生產白蘭地的地方 丁：國產愛蘭白酒為蒸餾酒(飲料實務下，育達宥辰文化，P6-51~6-73)

C 50. 關於咖啡生豆的製作，下列敘述何者正確？

(A)日曬法是咖啡精製最古老的處理方法，也是目前最廣泛的處理方式 (B)一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，日曬式方法優於水洗式 (C)蜜處理法源於哥斯大黎加，處理方式是將果肉去除後，將帶有內果皮的果實晾乾，以增加咖啡豆的糖度，使味道變得圓潤 (D)水洗法的豆子色澤較美、雜質少、無雜味，酸度較不明顯。

解析: (A)日曬法是咖啡精製最古老的處理方法，水洗法是目前最廣泛的處理方式 (B)一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，水洗式方法優於日曬式 (D)水洗法的豆子色澤較美、雜質少、無雜味，酸度較明顯。(飲料實務下，基峯 P22-24)

2023 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質杯餐飲服務邀請賽 學科試題 答案卷

選手編號: _____

一、選擇題:(每題 2 分，共 50 題) 正確答案請填寫於答案紙

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