

新北市105學年度國民中學技藝競賽

餐旅職群學科題庫

- (2) 1. 下列何種設備不是廚房的工作三角形？(1) 水槽 (2) 油槽 (3) 冰箱 (4) 爐臺。
- (4) 2. 下列何者是旁桌式服務所需要的器具？(1) 保溫器 (2) 刀具 (3) 銀菜盤 (4) 以上皆是。
- (2) 3. 1 公斤約等於幾磅？(1) 30 (2) 2.2 (3) 16 (4) 1000。
- (4) 4. 甲、女主賓，乙、男主賓，丙、女主人，丁、男主人，上列在中餐為其分菜時的先後順序為何？(1) 甲乙丙丁 (2) 乙甲丙丁 (3) 丙丁甲乙 (4) 甲丙乙丁。
- (4) 5. 下列有關翻檯率高的餐廳之敘述，何者錯誤？(1) 出餐速度快 (2) 撤餐動作快 (3) 服務員掌控用餐情形良好 (4) 用餐時間長。
- (2) 6. 下列哪一種方法較適合檢查瓦斯管線是否有漏氣的現象？(1) 以鼻子嗅察 (2) 塗抹肥皂水 (3) 以火柴點火 (4) 以點火槍點火。
- (2) 7. 以下何種床使用的床單尺寸是最大的？(1) queensizebed (2) kingsizebed (3) singlebed (4) doublebed。
- (3) 8. 現今邁入高齡化社會的趨勢，將改變餐飲市場結構，引發業者研發何種菜單？(1) 宗教菜單 (2) 兒童菜單 (3) 老人菜單 (4) 仕女菜單。
- (3) 9. 何者常被旅館用做為支付房租的保證？(1) 行李 (2) 身分證 (3) 支票 (4) 駕照。
- (4) 10. 房務備品車又稱為(1) 早餐車 (2) 布巾車 (3) 清潔用品車 (4) 房務工作車。
- (4) 11. 下列何者屬於旅館無形商品(1) 客房 (2) 宴會廳 (3) 餐飲 (4) 服務。
- (4) 12. Walkin 為(1) 已訂房、已取消、又出現 (2) 已訂房、已取消、未出現 (3) 已訂房、未取消、未出現 (4) 未訂房而直接住房。
- (1) 13. Upsell 為(1) 促銷 (2) 升等客房 (3) 提升房價 (4) 延長住房。
- (2) 14. 餐廳服務葡萄酒的專職人員，其職位名稱，下列何者正確？甲—Wine Butler、乙—Chef de Vin、丙—Bartender、丁—Sommelier (1) 甲、丙、丁 (2) 甲、乙、丁 (3) 乙、丙、丁 (4) 甲、乙、丙。
- (4) 15. 下列何者非西餐之烹調法？(1) 燉 (2) 炒 (3) 蒸 (4) 爆。
- (1) 16. 當客人訂房時，以信用卡確保訂房，並請旅館保留房間至次日退房時間稱為(1) 保證訂房 (2) 事先訂房 (3) 確認訂房 (4) 直接訂房。

- (4) 17. 旅館櫃檯負責的工作，不包括下列何者？(1) 對內之連絡 (2) 客人抱怨的對象 (3) 對外之代表 (4) 房務工作的控制。
- (2) 18. 旅館為了保護及延長床墊的使用壽命，必須每隔多久將床墊翻轉一次？
(1) 每月 (2) 每季 (3) 每半年 (4) 每年。
- (1) 19. 餐飲服務的種類中，服務人員必須經過專業訓練，瞭解服務流程及技巧後，才能勝任，是何種服務類型的餐廳？(1) 餐桌服務 (2) 櫃檯服務
(3) 自助服務 (4) 團膳服務。
- (3) 20. 一般旅館應至少準備多少套的布巾？(1) 1 套 (2) 2 套 (3) 3 套 (4) 愈多愈好。
- (4) 21. 何者非房間整理流程中的項目？(1) 擦塵 (2) 清洗浴缸 (3) 地毯吸塵 (4) 清洗布巾。
- (3) 22. Buffet Service 是屬於下列何種服務？(1) Table Service (2) Counter Service (3) Self Service (4) Institutional Food Service。
- (1) 23. 房務員 (RoomMaid) 清掃客房的時間，以下何者最不恰當？(1) 客人睡覺時 (2) 客人至餐廳用膳時 (3) 客人外出商務 (4) 客人外出訪友。
- (3) 24. 下列何者不是中餐服務的優點？(1) 服務地帶呈「八」字型便於服務
(2) 可依照顧客人數及宴會性質選擇分菜方式 (3) 盤碟數量、種類繁多，賞心悅目、品質豪華 (4) 多為合盤供應，珍貴食材採用個盅服務。
- (3) 25. 旅館房務部的心臟地帶是指哪個單位 (1) 服務中心 (2) 洗衣室 (3) 布巾室 (4) 儲存室。
- (3) 26. 中餐廳「Walk In」的顧客一般需要下列何種服務？(1) 貴賓服務 (2) 宴席服務 (3) 小吃服務 (4) 以上皆是。
- (2) 27. 大型旅館房務人員之職責，下列何者正確？(1) 銷售房間 (2) 清潔房間 (3) 搬運行李 (4) 處理旅客之會計帳務。
- (1) 28. 一般旅館整理房間的最優先順序，下列何者是正確的？(1) 客人通知要求整理者為第一優先 (包括 VIP 房及套房) (2) 未通知之 VIP 房及套房為第一優先 (3) 客人自行掛「房間整理牌」者為第一優先 (不包括 VIP 房及套房) (4) Check-out 的房間為第一優先。
- (4) 29. 下列何者是單點「Pasta」時的正確餐桌佈設？(1) 大餐叉放在右側 (2) 麵包盤放在左側 (3) 水杯放在右上方 (4) 以上皆是。
- (3) 30. 傳統法式西餐菜單結構中，何者具有令用餐者的胃舒緩休息、清新口內味覺之功能？(1) 開胃菜 (2) 中間菜 (3) 沙碧 (4) 香甜酒。

- (1) 31. 一般情況下，房間的清掃次序何者正確？1.即將 Check-in 之 VIP 房、2.掛有請打掃牌房間、3.遷出房 (C/O)、4.空房 (V)、5.續住房 (OCC)。
(1) 1-2-5-3-4 (2) 2-1-5-4-3 (3) 2-1-3-5-4 (4) 1-2-5-4-3。
- (2) 32. 請將以下幾個訂房的流程排出正確順序：甲.客人提出訂房、乙.接受訂房、丙.查看該日期之訂房狀況、丁.填訂房單。(1) 甲乙丙丁 (2) 甲丙乙丁 (3) 乙丁甲丙 (4) 甲丙丁乙。
- (2) 33. 房務員清理客房的原則，下列何者錯誤？(1) 由上而下 (2) 由外至裡 (3) 先鋪後抹 (4) 先打掃後吸塵。
- (3) 34. 扁平銀器是指 (1) 茶壺 (2) 湯盤、沙拉盤 (3) 刀、叉、匙 (4) 食菜盤、魚肉盤。
- (4) 35. 一般而言，房務工作車所置備用品由下而上順序為何：甲.面巾、乙.洗髮精、丙.足布、丁.床單？(1) 甲→乙→丙→丁 (2) 乙→丙→甲→丁 (3) 丙→丁→乙→甲 (4) 丁→丙→甲→乙。
- (2) 36. 客房清理的要領，何者為錯誤？(1) 由上到下抹拭 (2) 先抹後鋪 (3) 先床鋪後家具 (4) 由裡至外。
- (1) 37. 負責代客泊車、叫車者稱為 (1) 門衛 (2) 司機 (3) 房務員 (4) 訂房員。
- (3) 38. 下列何者不是服務冰咖啡所需要的？(1) 杯墊 (2) 吸管及攪棒 (3) 糖包 (4) 糖水。
- (2) 39. 配膳區屬於 (1) 一般作業區 (2) 清潔區 (3) 污染區 (4) 準清潔區。
- (3) 40. 房客持續掛示請勿打攪牌至中午以後時，客房清潔員應？(1) 房門未反鎖時可嘗試進入 (2) 房門反鎖時可敲門嘗試進入 (3) 報知房務部值班主管聯絡旅客 (4) 立即報請使用緊急鑰匙開啟房門。
- (3) 41. 機場接待員在編制上，隸屬於下列哪一個部門？(1) 警衛安全室 (2) 櫃檯 (3) 服務中心 (4) 房務部。
- (2) 42. 下列何種旅館，多位於機場附近，以提供轉機旅客住宿為主？(1) 小型旅館 (2) 過境旅館 (3) 休閒旅館 (4) 商務旅館。
- (2) 43. 汽車旅館的發源地在 (1) 英國 (2) 美國 (3) 加拿大 (4) 法國。
- (3) 44. 客房部門在旅館是最重要的一個部門，其中又可分為 (1) 客務部與訂房部 (2) 客房部與服務中心 (3) 房務部與客務部 (4) 客務部與商務中心。
- (4) 45. 房務部主要的工作內容是 (1) 協助客人的行李運送 (2) 接待客人及辦理住房手續 (3) 維護客人生命財產安全 (4) 整理客房。

- (4) 46. 旅館各部門中，哪一個部門為旅館商品中，主要的構成要素？(1) 財務部 (2) 業務部 (3) 餐飲部 (4) 房務部。
- (4) 47. 下列有關湯與餐具的組合，何者為非？(1) 清湯：雙耳湯碗 (2) 濃湯：湯盤 (3) 冷湯：雙耳湯碗 (4) 法式洋蔥濃湯：湯盤。
- (4) 48. 製作拼盤時，何者較不重要？(1) 刀工 (2) 排盤 (3) 配色 (4) 火候。
- (3) 49. 下列何者不是旅館人力資源部門的主要職責？(1) 招募 (2) 教育訓練 (3) 採購 (4) 員工福利。
- (3) 50. 對於房務整理的順序下列何者不恰當？(1) 由內而外 (2) 由上而下 (3) 先浴室後臥室 (4) 先床後家俱。
- (1) 51. 下列何者是用來裝盛義式濃縮咖啡用的餐具？(1) Demitasse (2) Tea Cup (3) Coffee Cup (4) Saucer。
- (4) 52. 下列選項何者為正確的客房餐飲服務流程：1.接受點菜 2.營業前準備工作 3.收拾 4.叫菜 5.服務？(1) 12345 (2) 12543 (3) 32154 (4) 21453。
- (4) 53. 下列何者不是魚類菜 (Fish Course) 一般會出現的型態？(1) 明蝦 (2) 扇貝 (3) 蟹類 (4) 燻鮭魚。
- (4) 54. 中式自助餐菜單中，下列何者可提供現場烹調服務？(1) 冷盤類 (2) 湯類 (3) 點心類 (4) 熱炒類。
- (3) 55. 下列何種旅館，多位於風景名勝地區，營運易受季節影響 (1) 過境旅館 (2) 會議旅館 (3) 休閒渡假旅館 (4) 商務旅館。
- (1) 56. 旅館中負責轉接電話工作人員，職稱為何？(1) 總機 (2) 櫃檯 (3) 服務中心 (4) 訂房。
- (4) 57. 法式酥點 (Petit Fours) 及巧克力糖會在傳統法式西餐菜單結構中哪一道菜出現？(1) 中間菜 (2) 甜點 (3) 沙碧 (4) 餐後點心。
- (1) 58. 飯店住宿的房客，可以持何種物品至飯店各營業單位簽帳消費？(1) 房間鑰匙 (2) 訂房單 (3) 登記單 (4) 結帳發票。
- (2) 59. 為方便切割及止滑，一般會於砧板下方墊上 (1) 乾抹布 (2) 微溼抹布 (3) 菜瓜布 (4) 紙巾。
- (4) 60. 在國內飯店，下列何者不是自助餐服務時常見的餐桌擺設所用的器具？(1) 餐刀 (2) 餐叉 (3) 水杯 (4) 紅酒杯。
- (1) 61. 吃魚時，多半會以什麼佐味？(1) 檸檬 (2) 薄荷醬 (3) 芥末醬 (4) 番茄醬。
- (3) 62. 食品加工設備較安全之金屬材質為？(1) 生鐵 (2) 鋁 (3) 不銹鋼 (4) 銅。

- (1) 63. 廚房面積與供膳場所的最佳比例為何？(1) 1:3 (2) 1:4 (3) 3:1 (4) 4:1。
- (3) 64. 下列何者又稱為「押桌菜」？(1) 大菜 (2) 熱炒 (3) 冷盤 (4) 湯。
- (1) 65. 旅館內公共區域的清潔 (Public Area Cleaning) 是屬於下列哪一個部門的工作職掌？(1) 房務部 (2) 客務部 (3) 餐飲部 (4) 安全部。
- (4) 66. 以「燴」為烹調的食物，最適合使用的容器為？(1) 淺碟 (2) 碗 (3) 盅 (4) 深盤。
- (3) 67. 適合做成肉排或切成肉片、肉條、肉絲等各式菜餚，其用途相當廣泛，是指豬的哪一部位？(1) 腹肉 (2) 蹄膀 (3) 大里肌 (4) 小里肌。
- (4) 68. 下列何者瓜類有較長的儲存期？(1) 胡瓜 (2) 絲瓜 (3) 苦瓜 (4) 冬瓜。
- (4) 69. 人類最早運用的調味料是？(1) 糖 (2) 味精 (3) 香料 (4) 鹽巴。
- (3) 70. 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？(1) 西瓜 (2) 雞蛋 (3) 豆腐 (4) 虱目魚。
- (1) 71. 食物腐敗通常出現的現象為 (1) 發酸或產生臭氣 (2) 鹽分增加 (3) 蛋白質變硬 (4) 重量減輕。
- (4) 72. 當顧客顯示 Please Make Up 的燈號，是要提出何種要求？(1) 請勿打擾 (2) 餐飲服務 (3) 加床 (4) 清潔。
- (4) 73. 下列何種食材的產量與季節的關係最小？(1) 蔬菜 (2) 水果 (3) 魚類 (4) 豬肉。
- (4) 74. 沖泡全發酵茶以幾度的水溫最適合？(1) 75°C (2) 85°C (3) 90°C (4) 95°C。
- (1) 75. 烤是屬於 (1) 火熱法 (2) 水熱法 (3) 油熱法 (4) 油水混合法。
- (1) 76. 火腿的原料是？(1) 豬腿 (2) 羊腿 (3) 雞腿 (4) 鴨腿。
- (4) 77. 四季豆是屬於 (1) 花菜類 (2) 瓜類 (3) 果菜類 (4) 豆類。
- (1) 78. 玉蘭片是指？(1) 筍乾 (2) 梅乾菜 (3) 桃子 (4) 金針菜。
- (1) 79. 何種豬肉又稱為小里肌，所含脂肪很少，幾乎全是瘦肉？(1) 腰內肉 (2) 肩胛肉 (3) 腿肉 (4) 大里肌。
- (3) 80. 烹調上所謂的「五味」是指？(1) 酸甜苦辣辛 (2) 酸甜苦辣麻 (3) 酸甜苦辣鹹 (4) 酸甜苦辣甘。
- (1) 81. 正常的新鮮肉類色澤為 (1) 鮮紅色 (2) 暗紅色 (3) 灰紅色 (4) 褐色。
- (2) 82. 香煎餃子的餃子需先經過何種前處理？(1) 油炸 (2) 水煮 (3) 蒸 (4) 燉。

- (1) 83. 下列哪一種烹調法的加熱時間最為迅速？(1) 爆 (2) 燻 (3) 鹽焗 (4) 紅燜。
- (2) 84. 鹹蛋通常是利用 (1) 雞蛋 (2) 鴨蛋 (3) 鵝蛋 (4) 鴿蛋所製成。
- (3) 85. 炸豬排時宜使用豬的 (1) 後腿肉 (2) 前腿肉 (3) 里脊肉 (4) 五花肉。
- (4) 86. 三層肉或五花肉是指豬的何部位？(1) 後腿肉 (2) 肩胛肉 (3) 里肌肉 (4) 腹肉。
- (3) 87. 一磅約等於幾盎司？(1) 2.2 (2) 30 (3) 16 (4) 1000。
- (2) 88. 臺灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？(1) 金黃色霍亂菌 (2) 腸炎弧菌 (3) 金黃色葡萄球菌 (4) 沙門氏菌。
- (3) 89. 下列哪一種米適合拿來製作八寶飯？(1) 在來米 (2) 蓬萊米 (3) 圓糯米 (4) 長糯米。
- (1) 90. 選購皮蛋時宜選 (1) 蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者 (2) 蛋殼有許多粗糙斑點者 (3) 蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要 (4) 價格便宜者。
- (1) 91. 麻辣佛手黃瓜中的麻味來自 (1) 花椒 (2) 胡麻 (3) 辣椒 (4) 鹽。
- (1) 92. 下列何種辣味類香料是以辣椒及薑黃粉為主再加入其他香料等配製而成？(1) 咖哩粉 (2) 芥末粉 (3) 胡椒粉 (4) 辣椒粉。
- (2) 93. 有關香料的功能，下列敘述何者為非？(1) 矯正原料不良氣味 (2) 減少色澤與亮度 (3) 有防腐功能 (4) 抑制細菌繁殖。
- (1) 94. 哪一種烹調法很適合利用電鍋加熱？(1) 煮 (2) 炸 (3) 煎 (4) 塌。
- (1) 95. 河粉是屬於 (1) 米製品 (2) 麵製品 (3) 豆製品 (4) 魚類製品。
- (2) 96. 買雞蛋時宜選購 (1) 蛋殼光潔平滑者 (2) 蛋殼乾淨且粗糙者 (3) 蛋殼無破損即可 (4) 蛋殼有特殊顏色者。
- (2) 97. 下列何種刀具不屬於「武刀」？(1) 斬刀 (2) 片刀 (3) 骨刀 (4) 厚刀。
- (3) 98. 五花肉適合哪一種烹調方法？(1) 炒 (2) 煎 (3) 燉 (4) 炸。
- (4) 99. 1 杯標準量杯的容量相當於多少？(1) 180 (2) 200 (3) 220 (4) 240 c.c。
- (3) 100. 下列對於刀具使用的敘述何者正確？(1) 對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利 (2) 為避免生鏽，於使用後盡量少用水清洗 (3) 可用醋或檸檬去除魚腥味 (4) 刀子的材質以生鐵最佳。
- (4) 101. 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？(1) 魚鰓成灰褐色 (2) 魚眼混濁凹陷 (3) 魚鱗脫落 (4) 肉質堅挺有彈性。

- (1) 102. 製作「白菜燉」宜使用 (1) 包心白菜 (2) 山東白菜 (3) 小白菜 (4) 捲葉白菜。
- (1) 103. 質地雖硬，但味道良好，適合燉煮或做成絞肉，亦適合做成醃肉，是牛何處部位的肉？ (1) Round (2) Brisket (3) Flank (4) Tip。
- (4) 104. 製作雞絲拉皮，要買哪一個部位的肉？ (1) 雞背脊 (2) 雞腿肉 (3) 里肌肉 (4) 雞胸肉。
- (2) 105. 下列肉類烹調法中何者屬於乾熱法？ (1) 紅燒 (2) 烤 (3) 滷 (4) 煮。
- (4) 106. 下列何者不屬於餐旅業的特性？ (1) 無歇性 (2) 服務性 (3) 季節性 (4) 心理性。
- (1) 107. 綠茶的沖泡水溫以下列何者為宜？ (1) 70~75°C (2) 80~85°C (3) 85~95°C (4) 90°C 以上。
- (3) 108. 臺灣茶一般是以春茶的品質最佳，夏季的品質最差，但有一種茶卻是在六月採收，是指 (1) 烏龍茶 (2) 鐵觀音 (3) 白毫烏龍 (4) 龍井茶。
- (2) 109. 在川燙蔬菜中加鹽，是為了抑制 (1) 氫化酶 (2) 氧化酶 (3) 葉綠素 (4) 花青素 的產生。
- (2) 110. 製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？ (1) 紅辣椒 (2) 乾辣椒 (3) 辣椒油 (4) 辣椒粉。
- (4) 111. 中國菜所謂「醬爆」是指加入何種調味料烹調的菜餚？ (1) 蕃茄醬 (2) 沙茶醬 (3) 芝麻醬 (4) 甜麵醬。
- (4) 112. 煮飯時，米粒與水結合情形之敘述下列何者錯誤？ (1) 對流階段假如 15 分鐘內不沸騰的話，上下溫度不平均，米粒熟化進行不一 (2) 膠化階段若仍使用大火，則飯馬上燒焦 (3) 大量製備時，亦有人用熱水煮飯 (4) 水分完全被米粒吸收後，宜打開鍋蓋才能煮出香 Q 之飯。
- (2) 113. 製作肉泥時除剁碎外，如何才能產生較大的黏性？ (1) 加水 (2) 順同一方向摔打肉泥 (3) 加碎的蔬菜泥 (4) 加豆腐。
- (1) 114. 臺灣茶栽植最廣的茶是何品種？ (1) 青心烏龍 (2) 青心紅茶 (3) 金萱 (4) 鐵觀音。
- (3) 115. 下列何者不是油炸時開大火的目的？ (1) 去油 (2) 搶酥 (3) 炸熟 (4) 上色。
- (1) 116. 酸辣湯的辣味來自於下列何種調味料？ (1) 胡椒粉 (2) 芥菜粉 (3) 花椒粉 (4) 辣椒粉。
- (4) 117. 下列哪一種鍋具散熱最慢？ (1) 鐵鍋 (2) 鋁鍋 (3) 不銹鋼鍋 (4) 砂鍋。

- (4) 118. 量匙間的相互關係，何者不正確？(1) 1 大匙為 15 毫升 (2) 1 小匙為 5 毫升 (3) 1 小匙相當於 1/3 大匙 (4) 1 大匙相當於 5 小匙。
- (1) 119. 1 液體盎司等於幾大匙？(1) 2 (2) 4 (3) 6 (4) 8。
- (2) 120. 下列哪一種中式菜餚常運用服務車的方式作展示與表演？(1) 宮保雞丁 (2) 脆皮烤鴨 (3) 五更腸旺 (4) 什錦拼盤。
- (3) 121. 製作沙拉醬時所應用的是蛋液的 (1) 凝固性 (2) 起泡性 (3) 乳化性 (4) 離水性。
- (4) 122. 黏性最大的米為 (1) 蓬萊米 (2) 在來米 (3) 胚芽米 (4) 糯米。
- (2) 123. 對於中式米食點心與材料的搭配，下列何者正確？(1)「蘿蔔糕」—蓬萊米 (2)「碗粿」—在來米 (3)「粽子」—圓糯米 (4)「湯圓」—長糯米。
- (3) 124. 一顆全熟蛋的煮沸時間約需多久？(1) 5 分鐘 (2) 8 分鐘 (3) 12 分鐘 (4) 20 分鐘。
- (1) 125. 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮 (1) 酥脆 (2) 柔軟 (3) 僵硬 (4) 變焦。
- (2) 126. 牛肉餡餅屬於 (1) 冷水麵 (2) 燙麵 (3) 發麵 (4) 油酥麵 類。
- (2) 127. 煎蛋皮時，若蛋液凝結在鍋底，表示 (1) 油溫太高 (2) 油溫太低 (3) 油量太多 (4) 油量不足。
- (1) 128. 餐旅服務的滿意程度之提升有賴於 (1) 溝通 (2) 激勵 (3) 傾聽 (4) 管理。
- (3) 129. 「醬爆雞丁」使用的是何種醬料？(1) 豆瓣醬 (2) 五味醬 (3) 甜麵醬 (4) 辣椒醬。
- (4) 130. 下列何者不是鹽的主要功能？(1) 調味 (2) 防腐 (3) 使食物脫水 (4) 增加黏性。
- (3) 131. 烤吐司比一般吐司更香、更好消化，原因是其成分經過 (1) 糊化 (2) 焦化 (3) 糊精化 (4) 糖化。
- (3) 132. 貓耳朵使用的是何種麵粉？(1) 特高筋麵粉 (2) 高筋麵粉 (3) 中筋麵粉 (4) 低筋麵粉。
- (2) 133. 製作中式點心時，做好的麵糰需要放置一段時間，此過程稱作什麼？(1) 燙麵 (2) 醒麵 (3) 翻麵 (4) 撈麵。
- (1) 134. 新鮮魚聞起來有什麼味道？(1) 海藻腥味 (2) 香草味 (3) 阿摩尼亞味 (4) 水果味。

- (1) 135. 服務的特質敘述下列何者為非 (1) 服務的主體是餐飲商品 (2) 服務是不可分割的 (3) 服務是不可儲存 (4) 服務是無法展示的。
- (3) 136. 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為 (1) 七分熟的豬排不好吃 (2) 全熟豬排售價高 (3) 豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食 (4) 民間風俗以「全熟」為普遍。
- (3) 137. 製作海綿蛋糕時最適合全蛋打發溫度為 (1) 20~21°C (2) 25~32°C (3) 38~43°C (4) 45~50°C。
- (2) 138. 派皮過度收縮的原因是 (1) 水分太少 (2) 揉捏整形過久 (3) 麵粉筋度太弱 (4) 以上皆非。
- (3) 139. 麵糊類蛋糕，其麵糊的打發主要來自配方中的 (1) 麵粉 (2) 蛋 (3) 油脂 (4) 鹼粉。
- (3) 140. 菲力牛排取自牛肉的 (1) 肋脊部 (2) 腹部 (3) 腰脊部 (4) 前胸部 部位。
- (3) 141. 下列何者的肉質較柔軟沒有咬勁？ (1) 土雞 (2) 放山雞 (3) 白色肉雞 (4) 小型土雞。
- (2) 142. 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？ (1) 魔鬼蛋糕 (2) 水果蛋糕 (3) 果醬捲 (4) 戚風蛋糕。
- (4) 143. 長崎蛋糕屬於 (1) 麵糊類蛋糕 (2) 重奶油蛋糕 (3) 戚風類蛋糕 (4) 乳沫類蛋糕。
- (4) 144. 出爐後之蛋糕底部有一層生麵糊，其原因為何？ (1) 水分不足 (2) 油太少 (3) 油太多 (4) 水分過多。
- (2) 145. 奶油空心餅進爐後，在爐內出油是因為 (1) 配方中麵粉用量太多 (2) 加蛋時麵糊太冷無法乳化 (3) 加蛋時麵糊溫度太高 (4) 配方中蛋的用量太多。
- (2) 146. 在飯店工作當旅客遺忘物品時，以下何者處理較為適當？ (1) 交給警察局 (2) 記錄詳實並交給領班送相關人員處理 (3) 私人代為保管 (4) 丟掉。
- (3) 147. 對於新進服務人員，為避免服務失誤之傷害，應實施何種訓練？ (1) 面試操作 (2) 在職訓練 (3) 職前訓練 (4) 啟動式訓練。
- (4) 148. 職業道德最重要的是 (1) 提供零拒絕的服務 (2) 溝通協調 (3) 滿足員工需要 (4) 敬業精神。

- (4) 149. 餐旅的「服務」是否良好在於 (1) 符合一定之服務形式 (2) 符合經營者的感受標準 (3) 提供服務的設備或飲食內容是否優質 (4) 使顧客在精神上及物質上均感受到舒適滿意。
- (1) 150. 下列何者是決定餐飲服務品質的關鍵因素？(1) 人 (2) 事 (3) 物 (4) 金錢。
- (2) 151. 餐飲服務差異性頗大，係因三項因素之影響，下列何者不屬之？(1) 服務人員 (2) 餐具擺設 (3) 消費族群 (4) 時空 的不同。
- (3) 152. 下列何者不是餐務部的工作內容 (1) 洗滌餐具 (2) 蟲害防治 (3) 採購餐具 (4) 控制破損率。
- (4) 153. 食品中唯一有正字標記的是 (1) 牛奶 (2) 乳酪 (3) 豆腐 (4) 沙拉油。
- (1) 154. 餐巾的功能不包括下列哪一項？(1) 擦汗 (2) 擦嘴 (3) 擦手 (4) 防止食物掉落。
- (3) 155. 下列何者非餐巾摺疊的原則 (1) 高雅 (2) 衛生 (3) 複雜 (4) 清潔。
- (1) 156. 中餐服務菜餚的四個階段：甲.傳菜、乙.上菜、丙.秀菜、丁.分菜，其先後順序為 (1) 甲乙丙丁 (2) 甲丙乙丁 (3) 乙丙丁甲 (4) 全部皆非。
- (3) 157. 中餐上菜一般是從 (1) 主賓右側 (2) 主賓左側 (3) 主人右側 (4) 主人左側。
- (2) 158. 中餐三圓桌併排為一字形時，首席應為面向餐廳門的 (1) 右桌 (2) 中間桌 (3) 左桌 (4) 三者皆可。
- (4) 159. 有關「餐旅服務人員」儀容的要求，下列何者正確？甲.女性裙長以過膝為原則、乙.應精神飽滿，神采奕奕、丙.保持顏面清潔，女性不宜留長髮，以免散落臉頰、丁.應按規定穿著整潔制服，可依當日心情搭配不同色彩的網襪、戊.不可輕忽口臭、汗臭的問題，避免其產生 (1) 乙丙丁 (2) 乙丁戊 (3) 甲乙丁 (4) 甲乙戊。
- (3) 160. 專業的服務員基於安全的顧慮，一次端盤的數量最多以不超過幾個為宜？(1) 2 (2) 3 (3) 4 (4) 5。
- (1) 161. 發酵麵食最好的貯存方式為？(1) 冷凍 (2) 冷藏 (3) 常溫 (4) 保溫。
- (1) 162. 客人單點食用意大利麵，餐叉應放置在客人哪一方？(1) 右方 (2) 右上方 (3) 左方 (4) 左上方。
- (3) 163. 餐廳經營的成功與否，首要的因素 (1) 高雅的裝潢 (2) 親切的服務 (3) 良好的地點 (4) 美食與佳餚。
- (4) 164. 下列何者並非常見的餐具消毒法？(1) 蒸氣 (2) 煮沸 (3) 氯液 (4) 紅外線。

- (1) 165. 當餐廳供應濃湯給客人時，通常應供應下列哪種匙類？(1) 圓湯匙 (2) 橢圓湯匙 (3) 服務匙 (4) 茶匙。
- (1) 166. 當西餐餐桌擺設時，通常湯匙係擺在下列哪個位置？(1) 餐刀右邊 (2) 餐叉右邊 (3) 展示盤上方 (4) 麵包盤上。
- (3) 167. 無論吃任何水果，吐籽的方式，何者恰當？(1) 直接吐在餐桌 (2) 直接吐在餐盤 (3) 先吐在手上再放在餐盤上 (4) 到廁所再吐於垃圾桶。
- (4) 168. 發酵乳是指以牛乳為原料加上何種物質發酵而成？(1) 黴菌 (2) 酸乳酪 (3) 酵母粉 (4) 乳酸菌。
- (3) 169. 中餐餐桌擺設，通常以哪項餐具作為定位用？(1) 味碟 (2) 筷架 (3) 骨盤 (4) 湯碗。
- (2) 170. 中餐餐席菜「糖醋黃魚」通常以下列哪種餐盤來裝盛？(1) 16 吋圓盤 (2) 16 吋橢圓盤 (3) 14 吋橢圓盤 (4) 14 吋圓盤。
- (3) 171. 早餐餐桌擺設咖啡杯皿時，咖啡杯應置於何處？(1) 餐叉左側 (2) 餐叉上方 (3) 餐刀右側 (4) 餐刀左側。
- (3) 172. 持托盤自工作檯拿取餐具時，為使托盤保持平衡，餐具放置時應先放置托盤上何處？(1) 左邊 (2) 右邊 (3) 正中央 (4) 前方。
- (4) 173. 西餐中正確吃麵包的方式應？(1) 用刀切來吃 (2) 用叉子叉取 (3) 用口啃食 (4) 用手撕來吃。
- (3) 174. 西餐吃布丁可以用何種餐具？(1) 小餐刀 (2) 小餐叉 (3) 點心匙 (4) 湯匙。
- (3) 175. 下列開胃菜中，何者可以用手取用？(1) 松露 (2) 凱撒沙拉 (3) 宴會小點心 (4) 蝦沙拉。
- (3) 176. 關於「F.I.F.O.」，下列敘述何者正確？(1) 是指服務客人之「先進先出 (First In First Out)」原則 (2) 是指服務客人之「快進快出 (Fast In Fast Out)」原則 (3) 是指存貨管理之「先進先出 (First In First Out)」原則 (4) 是指存貨管理之「快進快出 (Fast In Fast Out)」原則。
- (2) 177. 西餐餐桌擺設，通常主餐刀應擺在展示盤的哪一方？(1) 左方 (2) 右方 (3) 上方 (4) 下方。
- (1) 178. 西餐餐桌擺設中，紅酒杯應擺在白酒杯之 (1) 左上方 (2) 右上方 (3) 正上方 (4) 正下方。
- (3) 179. 西餐餐桌擺設中，水杯應擺在紅酒杯的 (1) 正上方 (2) 正下方 (3) 左上方 (4) 右上方。

- (1) 180. 就杯子容量而言，紅酒杯的容量比白酒杯 (1) 大 (2) 小 (3) 一樣 (4) 不一定。
- (1) 181. 豬肉呈灰白或黃褐色，肉的表面上有汁液流出，肉質沒有彈性，一般稱此豬肉為 (1) 水漾肉 (2) 硬質肉 (3) 里肌肉 (4) 前腿肉。
- (2) 182. 中餐餐具擺設時，筷子應擺在骨盤的哪一方？ (1) 前方 (2) 右側 (3) 左側 (4) 上方。
- (1) 183. 與點心匙或點心刀搭配使用的餐具是？ (1) 點心叉 (2) 餐叉 (3) 魚叉 (4) 冰茶匙。
- (3) 184. 下列餐具中，哪一種不屬於金屬類？ (1) 餐刀 (2) 餐叉 (3) 餐巾 (4) 餐匙。
- (3) 185. 西餐服務流程中，當主人主菜用完時在尚未上點心前，服務員應該 (1) 倒茶水 (2) 端上咖啡 (3) 收拾餐具整理桌面 (4) 準備帳單。
- (1) 186. 中餐的味碟應排在骨盤的 (1) 右上方 (2) 左上方 (3) 右下方 (4) 左下方。
- (1) 187. 西餐餐具使用擺設順序是 (1) 由外往內 (2) 由內往外 (3) 由中間向外 (4) 客人使用方便就行。
- (3) 188. 下列西餐餐具擺設方式何者為正確？ (1) 刀口向右 (2) 叉匙向下 (3) 湯匙心向上 (4) 水杯置於湯匙右方。
- (1) 189. 皇家奶茶中牛奶與紅茶的比例為多少？ (1) 1:1 (2) 1:2 (3) 1:3 (4) 2:1。
- (4) 190. 煎炒一般而言義大利人、西班牙人通常是用哪一種油脂？ (1) 豬油 (2) 牛油 (3) 沙拉油 (4) 橄欖油。
- (4) 191. 下列何種果汁不適合加鮮乳？ (1) 草莓 (2) 酪梨 (3) 木瓜 (4) 葡萄柚。
- (3) 192. 有關西餐餐具使用，下列何者錯誤？ (1) 不可以刀送食入口 (2) 使用刀叉應由外向內取用 (3) 主菜用畢應將刀叉擺回原位 (4) 湯匙用畢應放置於湯盤上。
- (1) 193. 餐具中，點心盤尺寸比麵包盤為 (1) 大 (2) 小 (3) 一樣 (4) 都可以。
- (3) 194. 「Catering」是指 (1) 訂席 (2) 速食 (3) 外燴 (4) 自助餐。
- (1) 195. 下列何者物品不是吧檯內之清潔用品？ (1) 通樂 (2) 杯刷 (3) 漂白水 (4) 抹布。
- (3) 196. 90×90 cm的正方形餐桌應準備何種尺寸的檯布？ (1) 90×90 cm (2) 120×120 cm (3) 150×150 cm (4) 180×180 cm。

- (1) 197. 下列何種中餐瓷器餐具，不提供顧客個人使用 (1) 湯盅 (2) 味碟 (3) 口湯碗 (4) 骨盤。
- (2) 198. 一張直徑 1 公尺的圓桌，如果使用圓檯布，檯布的直徑應為多大較為適宜？ (1) 140 公分 (2) 160 公分 (3) 180 公分 (4) 200 公分。
- (4) 199. 客房是屬於 (1) 餐廳 (2) 商務中心 (3) 宴會廳 (4) 旅館 的一部分。
- (1) 200. 上點心前，除了某些例外的餐具外，所有餐具及用品都必須清理乾淨，下列何者非上述的例外餐具之內？ (1) 紅酒杯 (2) 水杯 (3) 點心叉 (4) 點心匙。
- (3) 201. 餐桌擺設時，桌巾下垂以多少公分為佳？ (1) 10 公分 (2) 20 公分 (3) 30 公分 (4) 40 公分。
- (4) 202. 吃完甜食或乳製品時，應如何清理口腔的味道較為恰當？ (1) 喝咖啡 (2) 吃麵包 (3) 喝紅茶 (4) 喝冰水。
- (2) 203. 鮮奶類的飲料加入了什麼成份會產生凝結的現象？ (1) 糖份 (2) 酸性 (3) 苦味 (4) 脂肪。
- (1) 204. 養樂多、優酪乳就是一種 (1) 發酵乳 (2) 調味乳 (3) 保久乳 (4) 脫脂乳。
- (2) 205. 臺灣紅茶的故鄉是 (1) 坪林鄉 (2) 魚池鄉 (3) 鹿谷鄉 (4) 六甲鄉。
- (4) 206. 「紅茶」是屬於 (1) 輕發酵茶 (2) 不發酵茶 (3) 重發酵茶 (4) 全發酵茶。
- (3) 207. 選購鮮乳時，最重要又簡單的方法是 (1) 觀察其顏色 (2) 選購包裝良好無破損之鮮乳 (3) 看清楚製造日期、保存期限 (4) 觀察其營養成分。
- (3) 208. 旅館最大的資源為 (1) 設備 (2) 設施 (3) 員工 (4) 老闆。
- (3) 209. 下列何種飲品需使用過濾網？ (1) 冰綠茶 (2) 咖啡冰沙 (3) 西瓜汁 (4) 冰紅茶。
- (3) 210. 會導致酸性咖啡是因為哪一種酸的含量多？ (1) 單寧酸 (2) 蘋果酸 (3) 脂肪酸 (4) 檸檬酸。
- (1) 211. 所謂的稀釋天然果汁，係指含有天然果汁百分之多少以上者？ (1) 30% (2) 20% (3) 15% (4) 10%。
- (3) 212. 有關乳製品的儲存方法，下列敘述哪個是不正確？ (1) 鮮乳類宜冷藏於 5°C 以下的冷藏庫內 (2) 宜加蓋以防吸收其他食物氣味 (3) 冰淇淋之儲存法與鮮乳相同 (4) 煉乳、保久乳、乳酸飲料可以置於室溫中貯存。

- (2) 213. 下列哪一種飲料不含咖啡因？(1) 阿華田 (2) 蘇打水 (3) 可樂 (4) 奶茶。
- (3) 214. 客房部在旅館之中是屬於何種單位？(1) 稽核 (2) 行政 (3) 營業 (4) 企劃。
- (3) 215. 對於乳品的敘述，錯誤為下列何者？(1) 牛乳要加熱，最好使用隔水加熱法 (2) 牛乳遇酸會有凝結現象 (3) 牛乳中含量最多的蛋白質是白蛋白 (4) 牛乳需置於 5°C 的冷藏室冷藏。
- (2) 216. 飲料市場的趨勢將會轉變為？(1) 講究高格調的飲用場所 (2) 低熱量，健康無負擔 (3) 因為單價較高，飲料將成為一種奢侈品 (4) 講求重口味的飲料。
- (3) 217. 下列有關非酒精性飲料之敘述，何者錯誤？(1) 熱牛奶應隔水加熱 (2) 經過殺菌處理後的鮮奶才能於市面上販售 (3) 礦泉水是沒有氣泡的 (4) 鮮奶不用時，應立即保存在冰箱中。
- (4) 218. 茶產生澀味之主要來源是 (1) 咖啡因 (2) 二氧化碳 (3) 胺基酸 (4) 單寧酸。
- (3) 219. 關於飲料之敘述，下列何者正確：甲、可樂含有咖啡因；乙、奎寧水是酒精性飲料；丙、乳酸菌飲料屬於碳酸飲料；丁、沛綠雅是礦泉水？(1) 甲、乙 (2) 乙、丙 (3) 甲、丁 (4) 丙、丁。
- (3) 220. 全球知名之法國米其林餐廳評鑑最高等級為 (1) 五星 (2) 四星 (3) 三星 (4) 二星。
- (1) 221. 有自然咖啡 (Natural Coffee) 之稱的咖啡是因其咖啡豆使用下列哪種方法所製成？(1) 乾燥法 (2) 水洗法 (3) 發酵法 (4) Wet Method。
- (1) 222. 沖泡一壺茶須注意茶葉的用量、沖茶的水溫、水質及 (1) 時間 (2) 價格 (3) 茶具 (4) 氣候。
- (2) 223. 人性化管理的旅館應以 (1) 如何賺錢 (2) 員工福利 (3) 設備完善 (4) 清潔工作 為考量重點。
- (3) 224. 下列哪一種的咖啡豆特性最酸？(1) 藍山 (2) 曼特寧 (3) 摩卡 (4) 巴西。
- (1) 225. 阿成與阿芳至餐廳用餐，其菜單為：煙燻鮭魚→牛尾清湯→菲力牛排或香料羊排→提拉米蘇→熱咖啡，定價 999 元，兩人都點叫菲力牛排，則此種菜單為 (1) 套餐菜單 (2) 單點菜單 (3) 自助餐菜單 (4) 托盤菜單。

- (2) 226. 關於茶葉的特色，下列敘述何者錯誤？(1) 臺灣包種茶以新北市文山地區為著名的生產地區 (2) 龍井茶的茶湯顏色偏褐色，含有豐富的維生素 C (3) 鐵觀音屬於半發酵茶 (4) 一般而言，紅茶具有麥芽糖的香氣。
- (2) 227. 西式烹飪中，用很高溫度來烤，以便在菜餚上面烤出一層焦黃皮是指(1) Baking (2) Gratinng (3) Roasting (4) Grilling。
- (3) 228. 切開後需浸泡在鹽水中，預防氧化變色的水果是(1) 香蕉 (2) 鳳梨 (3) 蘋果 (4) 草莓。
- (2) 229. 為了養成個人飲食衛生，飲務員應有隨時(1) 照鏡子 (2) 洗手 (3) 梳頭髮、清頭皮屑 (4) 喝水 的習慣。
- (3) 230. 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？(1) 擠出小西餅 (2) 魔鬼蛋糕 (3) 法國麵包 (4) 天使蛋糕。
- (1) 231. 下列哪一種麵粉吸水量最低？(1) 低筋麵粉 (2) 中筋麵粉 (3) 粉心粉 (4) 高筋麵粉。
- (2) 232. 下列何者屬於後發酵茶？(1) 紅茶 (2) 普洱茶 (3) 烏龍茶 (4) 包種茶。
- (2) 233. 日本的抹茶是屬於(1) 紅茶 (2) 綠茶 (3) 黃茶 (4) 黑茶。
- (3) 234. 下列哪一種茶有「東方美人」之稱？(1) 碧螺春 (2) 凍頂茶 (3) 白毫烏龍茶 (4) 文山包種茶。
- (3) 235. 調味乳依規定至少應含有多少百分比以上的鮮乳？(1) 30% (2) 40% (3) 50% (4) 60%。
- (3) 236. 下列何者是屬於客家人特有的飲茶文化？(1) 抹茶 (2) 川茶 (3) 擂茶 (4) 碰茶。
- (2) 237. 義式摩卡咖啡是指咖啡中加有(1) 焦糖糖漿 (2) 巧克力 (3) 奶油 (4) 衣索匹亞的咖啡。
- (2) 238. 下列何種產品之麵糰不是屬於發酵性麵糰？(1) 黑糖饅頭 (2) 蛋黃酥 (3) 紅豆吐司 (4) 美式甜麵包。
- (1) 239. 義大利濃縮咖啡一杯容量約(1) 30~45C.C. (2) 60~90C.C (3) 10~20C.C (4) 160C.C.。
- (2) 240. 下列何種咖啡沖泡法是利用真空原理？(1) 濾滴式 (2) 虹吸式 (3) 義大利式 (4) 掛耳式。
- (4) 241. 奶油空心餅是屬於(1) 麵包類 (2) 蛋糕類 (3) 餅乾類 (4) 西點類。

- (2) 242. 咖啡產量佔世界第一位為哪一國？(1) 哥倫比亞 (2) 巴西 (3) 瓜地馬拉 (4) 依索比亞。
- (3) 243. 下列何種飲品含咖啡因？(1) 奎寧水 Tonic Water (2) 薑汁汽水 Ginger Ale (3) 可樂 Cola (4) 蘇打水 Soda Water。
- (2) 244. 下列何處不是咖啡生豆之主要產地？(1) 巴西 (2) 義大利 (3) 哥倫比亞 (4) 牙買加。
- (1) 245. 調製愛爾蘭咖啡，一般須加入哪一種酒類？(1) 威士忌 (2) 白蘭地 (3) 蘭姆酒 (4) 伏特加。
- (3) 246. 統一星巴克不包含下列哪一種服務型態？(1) 櫃檯服務 (2) 外送服務 (3) 餐桌服務 (4) 外帶服務。
- (4) 247. 下列哪一間店屬於複合式飲料店？(1) Mr.Wish (2) 50嵐 (3) 清心福全冷飲站 (4) 85度C。
- (4) 248. 有腳杯 (Goblet Glass)？(1) 古典杯 (2) 可林杯 (3) 高飛球杯 (4) 香甜酒杯。
- (3) 249. 客房內所使用的備品，其品牌、規格及品質，一般是由哪一部門決定？(1) 財務部 (2) 餐飲部 (3) 房務部 (4) 人事部。
- (2) 250. 含豐富鉀以及少量維生素 C 和 B 群、豐富的膳食纖維及大量果膠，對整腸及調整腸道菌叢生態大有幫助，有「果中之王」美譽的水是 (1) 百香果 (2) 蘋果 (3) 芒果 (4) 葡萄柚。