

# 新北市107學年度國民中學技藝競賽

## 餐旅職群學科題庫

- (2) 1. 使用西餐方式用餐時，如果暫停食用時，刀叉的擺放應如何？(1) 刀叉不行斜置於盤中 (2) 可將刀叉八字形擺放在餐盤上 (3) 可將刀叉置於桌上 (4) 可依當時的心情隨意擺放。
- (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. 服務員拿取布巾擦拭乾淨的杯子時，應拿取其 (1) 杯口 (2) 杯腳 (3) 杯身上方 (4) 杯內。
- (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。
- (3) 5. 所謂的「Condiments」是指 (1) 玻璃餐具 (2) 杯盤類 (3) 調味品 (4) 布巾類。
- (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。
- (3) 7. 已清潔的房間且檢查完畢，又稱為 OK Room，其代號為 (1) VR (2) OR (3) VC (4) VD。
- (1) 8. 在歐美各國較為流行，且一般用餐時間約在早上十點左右，介於早餐與午餐之間，其特色是供應混合式菜餚，一方面有早餐清淡的食品，另一方面也有午餐豐盛的菜色，請問此為何種菜單？(1) Brunch (2) Dinner (3) Supper (4) Lunch。
- (2) 9. 以托盤端送咖啡，下列敘述何者是錯誤的？(1) 底盤應堆疊在一起 (2) 咖啡杯的把手應朝左 (3) 咖啡杯分別擺在托盤外側 (4) 均應提供咖啡匙。
- (4) 10. 倒啤酒時，自然所產生的氣泡與泡沫，其作用在於 (1) 增加美觀 (2) 增加分量 (3) 維持冷度 (4) 防止酒中 CO<sub>2</sub> 消失。
- (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。
- (1) 12. 單手持三盤，必須使用何種持盤法？(1) 夾盤式 (2) 手腕式 (3) 手心式 (4) 無特殊規定。
- (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. 旅館櫃臺負責的工作，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。
- (4) 20. 擺放兩張單人床之客房型態，稱之為 (1) Double Room (2) Two Single Room (3) Single Room (4) Twin Room。
- (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. Valet Service 是指旅館的何種服務？ (1) 代客接送服務 (2) 客房餐飲服務 (3) 洗、燙衣服務 (4) 開夜床服務。
- (2) 25. 客房餐飲服務是指 (1) Make Up Room Service (2) Room Service (3) D.N.D. (4) Breakfast Menu Service。
- (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。
- (4) 28. 下列何者不屬於旅館服務的內隱服務 (1) 品味與氣氛 (2) 便利性 (3) 服務態度 (4) 設施布置。
- (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。
- (1) 30. 開香檳時，用服務巾把瓶子包起來的主因是 (1) 保護開瓶者 (2) 擦乾水滴 (3) 遮光 (4) 保持低溫。
- (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。
- (1) 35. 臺灣的青年活動中心一般常使用的雙層床是屬於下列何者？(1) Bunk Bed (2) Hollywood Bed (3) Wall Bed (4) Studio Bed。
- (3) 36. 客房內的「DND」卡，代表下列哪一種意思？(1) 請快速洗衣 (2) 請清掃客房 (3) 請勿打擾 (4) 請勿飲酒。
- (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) 汙染區 (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。
- (3) 42. 日式料理中所謂的「揚物」指的是什麼？(1) 生魚片 (2) 燒烤的菜 (3) 油炸的菜 (4) 水煮的菜。
- (1) 43. 雞尾酒會供應的食物，下列何者不適合？(1) 炸雞腿 (2) 開胃小點 (Canapés) (3) 玉米片 (Corn Flake) (4) 開胃酒。
- (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。
- (2) 45. 「Executive Floor」是指何種樓層？(1) 禁菸樓層 (2) 貴賓樓層 (3) 一般樓層 (4) 仕女樓層。
- (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. 鐵板燒餐廳之製備餐點處就是顧客用餐的地方，原則是屬於哪一種服務方式？(1) Carving Service (2) Catering Service (3) Cafeteria Service (4) Counter Service。
- (1) 48. 甲、冷盤類；乙、大菜類；丙、熱炒類；丁、點心類，請問中式宴席菜單類別，依一般標準上菜程序而言，應如何排序？(1) 甲→丙→乙→丁 (2) 丙→甲→乙→丁 (3) 甲→乙→丙→丁 (4) 丙→乙→甲→丁。
- (2) 49. 食用發芽的馬鈴薯會導致 (1) 細菌性食物中毒 (2) 天然毒素食物中毒 (3) 類過敏性食物中毒 (4) 化學性食物中毒。

- (3) 50. 由牛肉、蛋類等媒介所引起的食物中毒為 (1) 大腸菌毒素中毒 (2) 腸炎弧菌 (3) 沙門氏菌中毒 (4) 葡萄球菌。
- (3) 51. 饌餚命名，如「乾燒明蝦」和「清蒸鱒魚」是採用何種方式反映出來的？  
(1) 原料構成 (2) 調味方法 (3) 烹調方法 (4) 烹製的用具。
- (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. 下列哪一種口布折疊適合擺放在水杯裡？ (1) 主教帽 (2) 金字塔 (3) 帳篷 (4) 花蝴蝶。
- (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) 休閒度假旅館 (4) 商務旅館。
- (2) 56. 托盤的使用，下列何者敘述有錯？ (1) 儘量將較大或較重的物品放置於托盤中央 (2) 餐具可盡量堆高，以提高運送效率 (3) 操作時以掌心承受托盤較不費力氣 (4) 非「抗滑性」托盤應在其上鋪放布墊，以免物品滑落。
- (1) 57. 甲、限定的菜單，僅提供數量有限的菜色；乙、價格固定；丙、業者在採買、製作上較難控制；丁、消費者的選擇性較大，請問單點菜單 (a la carte) 的敘述，何者正確？ (1) 丙、丁 (2) 乙、丙 (3) 甲、乙 (4) 乙、丁。
- (4) 58. 預防食物中毒的原則中，關於細菌之生長與溫度條件的敘述，何者正確？ (1) 以低溫 $-18^{\circ}\text{C}$ 冷凍剩餘菜餚時，細菌會被凍死而無法繁殖，因此從冰箱取出食物時，不一定要以高溫來殺菌即可放心食用 (2) 若溫度達到 $7^{\circ}\text{C}$ 或 $60^{\circ}\text{C}$ 的臨界點時，細菌就會停止繁殖且死亡 (3) 一般細菌生長最適宜之溫度為 $7\sim 60^{\circ}\text{C}$ 之間，又稱為安全溫度區間 (4) 冷藏溫度應在 $5^{\circ}\text{C}$ 以下，冷凍溫度應在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下。
- (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。
- (2) 73. 下列有關餐廳設備與用品之敘述，何者有誤? (1) Flatware 包括刀、叉、匙 (2) Finger Bowl 是用來盛裝紅茶供飲用之器皿 (3) 所有咖啡杯都有專用的 Saucer (4) Chafing Dish 是自助餐檯服務的必備器具。
- (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. 餐具的基本洗滌包括：1.清洗 2.預洗 3.沖洗 4.消毒，正確順序依次為 (1) 2134 (2) 1234 (3) 3421 (4) 4321。
- (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。
- (2) 81. 被稱為「獻菜不分菜，須由顧客自行取用菜餚」指的是 (1) 美式服務 (2) 法式服務 (3) 麗池式服務 (4) 英式服務。
- (4) 82. 檯布鋪設時，一種可以蓋住桌面，其用途是保護檯布，減輕其磨損、滑動及減輕放餐具在餐桌上時的聲響者為 (1) Top Cloth (2) Service Cloth (3) Napkin (4) Silence Pad。
- (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。
- (4) 84. 手部創傷、膿腫時，可能有綠膿菌存在，試問此菌屬於下列何種? (1) 腸炎弧菌 (2) 肉毒桿菌 (3) 沙門氏菌 (4) 葡萄球菌。

- (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。
- (3) 86. 高級餐廳傳菜時會使用保溫蓋來保溫或保潔，下列何種菜餚不適合使用保溫蓋？ (1) 紅酒燴雞 (2) 煙燻鮭魚 (3) 英式炸魚 (4) 生菜沙拉。
- (1) 87. 客房餐飲服務員於每晚 10 時過後，會巡視樓層並收取門把上的吊單，請問這種動作代表收取 (1) 隔天早上的早餐掛單 (2) 住客回報「住客意見調查表」 (3) 隔天早上的晨喚服務單 (4) 當天晚上的擦鞋服務申請單。
- (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. 下列哪一道菜是以調味料命名？ (1) 人參燉雞 (2) 雀巢牛柳 (3) 魚香肉絲 (4) 宮保雞丁。
- (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。
- (4) 91. 口味較重的乳酪適合搭配何種酒類？ (1) 粉紅酒 (2) 香檳酒 (3) 白酒 (4) 紅酒。
- (1) 92. 茶可分為綠茶、清茶、紅茶等，其味道及香氣略有不同，主要原因是 (1) 發酵程度不同 (2) 品種不同 (3) 使用設備不同 (4) 產地不同。
- (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. 調製哪一種咖啡時，一定會使用到方糖來點火？ (1) 摩卡咖啡 (2) 皇家咖啡 (3) 卡布奇諾 (4) 拿鐵。
- (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。
- (4) 100. 利用機器將牛乳中脂肪分解出後，再加入其他營養素之鮮乳稱為 (1) 照射乳 (2) 保久乳 (3) 低脂乳 (4) 強化乳。
- (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。
- (3) 103. 餐飲器具使用上，為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質應選用 (1) 木製 (2) 鐵製 (3) 不鏽鋼製 (4) PVC 塑膠製。

- (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. 下列何種口布摺疊型式不適合用來提供給客人使用？(1) 法國波浪摺 (2) 金字塔 (3) 濟公帽 (4) 蓮花座。
- (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. 製作肉泥時除剝碎外，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。
- (2) 125. 反面操作、正面觀賞，能夠表現刀工的一種烹調法是哪一種？(1) 川 (2) 扣 (3) 蒸 (4) 煮。
- (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. 「將食物放入沸水中煮一下，隨即取出，以防食物養分因高溫烹調而失」，請問以上是在敘述哪一種烹調法？(1) 川 (2) 拌 (3) 蒸 (4) 煮。
- (3) 129. 下列果菜類，何種屬於「茄果類」？(1) 豌豆 (2) 角瓜 (3) 青椒 (4) 越瓜。
- (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。
- (4) 132. 哪一種烹調法是將食材只煎一面，不翻轉的方式？(1) 焗 (2) 炸 (3) 塌 (4) 貼。
- (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。
- (2) 134. 製作菜脯煎蛋時，鍋子可在煎蛋前加熱並用油盪過，其目的為何？(1) 殺菌 (2) 避免黏鍋 (3) 消除菜脯的鹹味 (4) 檢查蛋的新鮮度。
- (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。



- (1) 141. 烹調時為了使魚在煎的過程中能有較完整的外觀，可在魚的表面沾甚麼比較適當？(1) 太白粉 (2) 油脂 (3) 薑汁 (4) 酒。
- (1) 142. 把材料加熱到無生性氣味，並接近成熟的狀態，俗稱八分熟的烹調方式為何？(1) 斷生 (2) 上漿 (3) 醃漬 (4) 油炸。
- (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。
- (3) 146. 烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最為恰當？(1) 前段 (2) 中間 (3) 後段 (4) 隨時。
- (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。
- (3) 150. 下列菜類何者並不屬於「鱗莖類」？(1) 蒜頭 (2) 洋蔥 (3) 竹筍 (4) 百合。
- (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。
- (2) 155. 75°C相當於(1) 22.7°F (2) 167°F (3) 176°F (4) 312°F。
- (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。
- (2) 163. 有「素菜之王」之稱的食材是 (1) 竹筴 (2) 銀耳 (3) 花菇 (4) 竹筍。
- (4) 164. 新鮮的蛋應該以何者為宜？ (1) 蛋殼呈裂紋 (2) 蛋殼呈半透明 (3) 蛋殼光滑 (4) 蛋殼粗糙。
- (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。
- (1) 168. 家禽類及一般家畜類約可儲存於冷藏庫多久？ (1) 2~3 天 (2) 3~4 天 (3) 1~2 天 (4) 一週以上。
- (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. 台灣菸酒股份有限公司所生產的「台灣啤酒」非常有名，請問其主要原料為何？ (1) 馬鈴薯、啤酒花、高粱 (2) 大麥芽、啤酒花、蓬萊米 (3) 啤酒花、糖蜜、玉米 (4) 小麥芽、啤酒花、米麴。
- (3) 171. 扒是屬於 (1) 油水混合法 (2) 油熱法 (3) 水熱法 (4) 火熱法。
- (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。
- (2) 174. 肉餡中常加入蛋（蛋白）一起拌打的目的是 (1) 增加口感 (2) 增加肉丸的黏性 (3) 增加菜餚體積 (4) 增加美感。
- (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。
- (4) 177. 「叫化子雞」是屬於一種 (1) 燒 (2) 燜 (3) 燉 (4) 煨。
- (2) 178. 醃製品是利用鹽的何種作用，可抑制微生物生長？(1) 乳化作用 (2) 滲透作用 (3) 凝固作用 (4) 擴散作用。
- (1) 179. 小卷屬於一種 (1) 頭足類 (2) 蝦類 (3) 魚類 (4) 腔腸類。
- (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。
- (4) 181. 旅館專業術語 O.O.O.表示 (1) 必須特別注意的房間 (2) 急需整理的房間 (3) 貴賓的房間 (4) 故障的房間。
- (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。
- (3) 183. 房務工作人員要進入客房前，在輕敲房門或按門鈴後，應該輕喊 (1) Anybody home? (2) Bell service! (3) Housekeeping! (4) How may I help you?。
- (2) 184. 乾絲是哪一類的製品？(1) 肉製品 (2) 豆製品 (3) 米製品 (4) 麵製品。
- (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. 葉綠素加熱後會轉變為哪一種物質？(1) 維生素 (2) 花青素 (3) 去鎂葉綠素 (4) 果膠。
- (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。
- (2) 190. 以下哪一種客人，旅館不需立即報請當地警察機關處理？(1) 在客房內施打毒品者 (2) 在客房內小酌葡萄酒者 (3) 有自殺跡象者 (4) 在客房內聚賭者。
- (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。
- (4) 195. 碗粿是使用何者製成？ (1) 糯米粉 (2) 澄粉 (3) 玉米粉 (4) 在來米粉。
- (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。
- (4) 198. 某間客房入住一晚房價為一萬元，甲於隔日遷出時 (check out)，總共付了一萬五千元的房租 (沒有其他的消費)，請問甲於隔日何時遷出？ (1) 中午十二點 (2) 上午兩點 (3) 晚上九點 (4) 下午兩點。
- (2) 199. 澄清奶油(Clarified Butter)主要功用在於 (1) 減少風味 (2) 增高發煙點 (3) 減少膽固醇 (4) 減少顏色。
- (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。
- (2) 204. 牛排的熟度可用幾種方式表達，其中 medium rare 是表示幾分熟？ (1) 二分 (2) 三分 (3) 五分 (4) 七分。
- (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。
- (1) 208. 世界上最常被使用的香料是下列哪一種？ (1) Parsley (2) Cilantro (3) Bay Leaf (4) Chive。
- (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%。
- (4) 212. 下列何者並非美乃滋之材料？ (1) 沙拉油、紅酒醋 (2) 鹽及白胡椒粉 (3) 蛋黃、芥末醬 (4) 柳橙汁。

- (4) 213. 蛋的凝結溫度為何？(1) 30~40°C (2) 40~50°C (3) 50~60°C (4) 60~65°C。
- (1) 214. 甲、乾乳酪 (Cheese)；乙、煙燻鮭魚 (Smoked Salmon)；丙、香煎牛排 (Grilled Tenderloin)；丁、蛤蜊巧達湯 (Clam Chowder)，請問西式菜單項目，依一般上菜之標準程序而言，應如何排序？(1) 乙→丁→丙→甲 (2) 丁→乙→丙→甲 (3) 甲→乙→丙→丁 (4) 乙→丙→丁→甲。
- (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. 將吐司沾上蛋及鮮奶油 (或牛奶)、鹽、糖的攪拌液，再煎至兩面金黃之早餐叫 (1) Toaste (2) French Toast (3) Croissant (4) Danish Pastry。
- (3) 217. 做為復甦下一道菜食慾的開胃品是 (1) Pudding (2) Sommelier (3) Sorbet (4) Pate。
- (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。
- (2) 219. 「hors d'oeuvre」是指 (1) 甜點 (2) 前菜 (3) 主菜 (4) 盤飾。
- (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 (NaturalCoffee) 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) WetMethod。
- (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。
- (1) 223. 「UHT」是哪一種乳製品？(1) 動物性鮮奶油 (2) 無鹽奶油 (3) 植物性鮮奶油 (4) 有鹽奶油。
- (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) Gratining (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。
- (2) 231. 烹調米飯的過程中，會產生何種作用？(1)糖化作用(2)糊化作用(3)乳化作用(4)焦化作用。
- (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。
- (3) 238. 將全脂牛奶中的乳脂肪粒的尺寸縮小，且浮升於乳汁表面形成一層皮膜，稱之為(1)濃縮(2)脫脂(3)均質化(4)滅菌。
- (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。
- (4) 243. 乳酪的質地完全取決於(1)乳清與脂肪(2)乳清與蛋白質(3)水分與脂肪(4)水分與乳清的比例。
- (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。
- (2) 245. 下列關於餐飲服務器皿的描述，何者錯誤？(1)B.B. plate是用來盛裝麵包的器皿(2)chafing dish是指主廚盛裝主菜的器皿(3)pepper mill可用來研磨胡椒粒以供調味(4)show plate是指擺設使用的展示盤。
- (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. 下列哪一種烹調法屬於混合式烹調法？(1) Blanching (2) Deep Frying (3) Roasting (4) Braising。
- (2) 249. Pudding 的作法是採用(1) Simmering or Grilling (2) Steaming or Baking (3) Blanching or Broiling (4) Poaching or Roasting。
- (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。