**桃園市109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「廚房工作三角形」的設備？（1）水槽（2）油槽（3）冰箱（4）爐檯。 |
| （4） | 2 | 下列有關翻檯率(Turnover Rate)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） | 3 | 下列何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） | 4 | 下列何種床使用的床單尺寸是最大的？（1）queen size bed（2）king size bed（3）single bed（4）double bed。 |
| （3） | 5 | 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） | 6 | 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） | 7 | 下列何者屬於旅館無形商品（1）客房（2）宴會廳（3）餐食飲料（4）服務。 |
| （4） | 8 | Walk in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） | 9 | Up Selling為（1）進階銷售(向上銷售) （2）升等客房（3）提升房價（4）延長住房。 |
| （4） | 10 | 下列何者不是西餐常用之烹調法？（1）燉（2）炒（3）蒸（4）爆。 |
| （1） | 11 | 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） | 12 | 下列何者不是旅館櫃檯負責的工作？（1）對內之連絡（2）受理顧客抱怨（3）對外之代表（4）房務工作的安排。 |
| （2） | 13 | 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。 |
| （3） | 14 | 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） | 15 | 下列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。 |
| （1） | 16 | 房務員（Room Maid）清掃客房的時間，下列何者最不恰當？（1）客人在客房中睡覺時（2）客人至餐廳用膳時（3）客人外出商務（4）客人外出訪友。 |
| （3） | 17 | 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。 |
| （2） | 18 | 下列何者是大型旅館房務人員之工作職責﹖（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） | 19 | 下列何者是一般旅館整理客房的最優先順序？（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。 |
| （1） | 20 | 一般情況下，正確的客房的清掃次序為？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） | 21 | 請將下列訂房的流程，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） | 22 | 房務員清理客房的原則，下列何者錯誤？（1）由上而下（2）由外而裡（3）先鋪後抹（4）先打掃後吸塵。 |
| （3） | 23 | 扁平餐具是指（1）茶壺（2）湯盤、沙拉盤（3）刀、叉、匙（4）食菜盤、魚肉盤。 |
| （4） | 24 | 一般房務工作車所放置的備用品，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） | 25 | 客房清理的要領，下列何者錯誤？（1）由上到下（2）先浴室、後臥室（3）先床鋪、後擦拭家具（4）由裡至外。 |
| （1） | 26 | 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。 |
| （2） | 27 | 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） | 28 | 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） | 29 | 旅館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） | 30 | 下列何種旅館，多位於機場附近，主要提供轉機旅客住宿？（1）小型旅館（2）過境旅館（3）休閒旅館（4）商務旅館。 |
| （2） | 31 | 汽車旅館的發源地在：（1）英國（2）美國（3）加拿大（4）法國。 |
| （3） | 32 | 客房部門是旅館最重要的一個部門，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） | 33 | 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） | 34 | 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） | 35 | 製作拼盤時，何者較不重要？（1）刀工（2）排盤（3）配色（4）火候。 |
| （3） | 36 | 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） | 37 | 有關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。 |
| （4） | 38 | 下列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。 |
| （3） | 39 | 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） | 40 | 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。 |
| （1） | 41 | 飯店住宿的房客，可以持何種物品至飯店簽帳消費？（1）房間鑰匙（2）訂房單（3）登記單（4）結帳發票。 |
| （2） | 42 | 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。 |
| （1） | 43 | 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） | 44 | 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） | 45 | 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。 |
| （4） | 46 | 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） | 47 | 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） | 48 | 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） | 49 | 人類最早運用的調味料是？（1）糖（2）味精（3）香料（4）鹽巴。 |
| （3） | 50 | 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） | 51 | 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） | 52 | 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。 |
| （1） | 53 | 火腿的原料是？（1）豬腿（2）羊腿（3）雞腿（4）鴨腿。 |
| （4） | 54 | 四季豆是屬於（1）花菜類（2）瓜類（3）果菜類（4）豆類。 |
| （1） | 55 | 玉蘭片是指？（1）筍乾（2）梅乾菜（3）桃子（4）金針菜。 |
| （1） | 56 | 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） | 57 | 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） | 58 | 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） | 59 | 鹹蛋通常是利用（1）雞蛋（2）鴨蛋（3）鵝蛋（4）鴿蛋所製成。 |
| （3） | 60 | 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） | 61 | 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。 |
| （2） | 62 | 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。 |
| （1） | 63 | 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） | 64 | 下列何種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） | 65 | 有關香料的功能，下列敘述何者錯誤？（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） | 66 | 河粉是屬於（1）米製品（2）麵製品（3）豆製品（4）魚類製品。 |
| （2） | 67 | 購買雞蛋時宜選購（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） | 68 | 下列何種刀具不屬於「武刀」？（1）斬刀（2）片刀（3）骨刀（4）厚刀。 |
| （4） | 69 | 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） | 70 | 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） | 71 | 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。 |
| （4） | 72 | 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） | 73 | 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） | 74 | 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） | 75 | 綠茶的沖泡水溫以下列何者為宜？（1）70~75℃（2）80~85℃（3）85~95℃（4）90℃以上。 |
| （3） | 76 | 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） | 77 | 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） | 78 | 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） | 79 | 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） | 80 | 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） | 81 | 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） | 82 | 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） | 83 | 酸辣湯的辣味來自於下列何種調味料？（1）胡椒粉（2）芥茉粉（3）花椒粉（4）辣椒粉。 |
| （4） | 84 | 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） | 85 | 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） | 86 | 1液體盎司等於幾大匙？（1）2（2）4（3）6（4）8。 |
| （2） | 87 | 下列哪一種中式菜餚常運用服務車的方式進行展示與表演？（1）宮保雞丁（2）脆皮烤鴨（3）五更腸旺（4）什錦拼盤。 |
| （3） | 88 | 製作沙拉醬時所應用的是蛋黃的（1）凝固性（2）起泡性（3）乳化性（4）離水性。 |
| （4） | 89 | 下列哪一個米的黏性最大？（1）蓬萊米（2）在來米（3）胚芽米（4）糯米。 |
| （2） | 90 | 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） | 91 | 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） | 92 | 在油炸食物時，麵粉糊中加了油，會使外皮（1）酥脆（2）柔軟（3）僵硬（4）變焦。 |
| （2） | 93 | 牛肉餡餅屬於（1）冷水麵（2）燙麵（3）發麵（4）油酥麵　類。 |
| （2） | 94 | 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） | 95 | 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。 |
| （4） | 96 | 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） | 97 | 製作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） | 98 | 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？（1）燙麵（2）醒麵（3）翻麵（4）撈麵。 |
| （1） | 99 | 有關服務特質的敘述下列何者為非（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） | 100 | 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） | 101 | 製作海綿蛋糕時最適合全蛋打發的溫度為（1）20~21°C（2）25~32°C（3）38~43°C（4）45~50°C。 |
| （2） | 102 | 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） | 103 | 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）醱粉。 |
| （2） | 104 | 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） | 105 | 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） | 106 | 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） | 107 | 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） | 108 | 飯店旅客遺忘物品時，下列何者處理較為適當？（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） | 109 | 對於新進服務人員，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） | 110 | 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） | 111 | 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） | 112 | 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） | 113 | 影響餐飲服務差異性的因素，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） | 114 | 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。 |
| （1） | 115 | 餐巾的功能不包括下列哪一項？（1）擦汗（2）擦嘴（3）擦手（4）防止食物掉落在衣物上。 |
| （3） | 116 | 下列何者不是餐巾摺疊的原則（1）高雅（2）衛生（3）複雜（4）清潔。 |
| （1） | 117 | 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） | 118 | 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） | 119 | 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） | 120 | 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） | 121 | 專業的服務員基於安全的考量，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） | 122 | 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） | 123 | 客人單點義大利麵時，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） | 124 | 餐廳經營的成功與否，首要的因素為（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） | 125 | 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） | 126 | 當客人點用濃湯時，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） | 127 | 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） | 128 | 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。 |
| （3） | 129 | 中餐餐桌擺設定位，通常使用哪項餐具？（1）味碟（2）筷架（3）骨盤（4）湯碗。 |
| （2） | 130 | 中餐宴席菜「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） | 131 | 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） | 132 | 持托盤自工作檯拿取餐具時，為使托盤保持平衡，餐具應先放置托盤上何處？（1）左邊（2）右邊（3）正中央（4）前方。 |
| （4） | 133 | 西餐中正確吃麵包的方式為？（1）用刀切來吃（2）用叉子叉取（3）用口啃食（4）用手撕來吃。 |
| （3） | 134 | 西餐吃布丁可用下列何種餐具？（1）小餐刀（2）小餐叉（3）點心匙（4）湯匙。 |
| （3） | 135 | 下列何者開胃菜，可以用手取用？（1）松露（2）凱撒沙拉（3）宴會小點心（4）蝦沙拉。 |
| （2） | 136 | 西餐餐桌擺設中，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） | 137 | 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） | 138 | 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） | 139 | 一般就杯子容量而言，紅酒杯的容量比白酒杯（1）大（2）小（3）一樣（4）不一定。 |
| （2） | 140 | 中餐餐具擺設中，筷子應擺在骨盤的哪一方？（1）前方（2）右側（3）左側（4）上方。 |
| （1） | 141 | 常與點心匙或點心刀搭配使用的餐具為？（1）點心叉（2）餐叉（3）魚叉（4）冰茶匙。 |
| （3） | 142 | 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） | 143 | 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） | 144 | 中餐餐桌擺設中，味碟應擺放在骨盤的（1）右上方（2）左上方（3）右下方（4）左下方。 |
| （1） | 145 | 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） | 146 | 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。 |
| （3） | 147 | 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） | 148 | 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） | 149 | 「Catering」是指（1）訂席（2）速食（3）外燴 （4）自助餐。 |
| （1） | 150 | 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） | 151 | 90×90㎝的正方形餐桌應準備何種尺寸的檯布？（1）90×90㎝（2）120×120㎝（3）150×150㎝（4）180×180㎝。 |
| （1） | 152 | 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） | 153 | 鋪設一張直徑1公尺的圓桌，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。 |
| （1） | 154 | 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？（1）紅酒杯（2）水杯（3）點心叉（4）點心匙。 |
| （3） | 155 | 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） | 156 | 吃完甜食或乳製品時，應如何清理口腔的味道較為適宜？（1）喝咖啡（2）吃麵包（3）喝紅茶（4）喝冰水。 |
| （2） | 157 | 鮮奶類飲料中，加入何種成份會產生凝結的現象？（1）糖份（2）酸性（3）苦味（4）脂肪。 |
| （1） | 158 | 養樂多、優酪乳屬於（1）發酵乳（2）調味乳（3）保久乳（4）脫脂乳。 |
| （2） | 159 | 臺灣紅茶的故鄉在（1）坪林鄉（2）魚池鄉（3）鹿谷鄉（4）六甲鄉。 |
| （4） | 160 | 「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） | 161 | 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） | 162 | 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） | 163 | 所謂的稀釋天然果汁，係指含有天然果汁多少百分比(%)以上？（1）30%（2）20%（3）15%（4）10%。 |
| （3） | 164 | 有關乳製品的儲存方法，下列敘述何者錯誤？（1）鮮乳類宜冷藏於5℃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。 |
| （3） | 165 | 對於乳品的敘述，下列何者錯誤？（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℃的冷藏室冷藏。 |
| （2） | 166 | 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） | 167 | 有關非酒精性飲料之敘述，下列何者錯誤？（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） | 168 | 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） | 169 | 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） | 170 | 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） | 171 | 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）日曬法（2）水洗法（3）發酵法（4）Wet Method。 |
| （1） | 172 | 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。 |
| （3） | 173 | 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） | 174 | 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） | 175 | 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） | 176 | 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） | 177 | 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） | 178 | 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） | 179 | 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） | 180 | 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） | 181 | 下列何者屬於後醱酵茶？（1）紅茶（2）普洱茶（3）烏龍茶（4）包種茶。 |
| （2） | 182 | 日本的抹茶是屬於（1）紅茶（2）綠茶（3）黃茶（4）黑茶。 |
| （3） | 183 | 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） | 184 | 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） | 185 | 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） | 186 | 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）肉桂粉。 |
| （2） | 187 | 下列何種產品不是屬於醱酵性麵糰？（1）黑糖饅頭（2）蛋黃酥　（3）紅豆吐司（4）美式甜麵包。 |
| （1） | 188 | 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） | 189 | 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） | 190 | 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） | 191 | 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） | 192 | 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） | 193 | 下列何處不是咖啡生豆的主要產地？（1）巴西（2）義大利（3）哥倫比亞（4）牙買加。 |
| （1） | 194 | 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。 |
| （4） | 195 | 在習慣上，吃巧克力甜點時，是搭配哪種酒？（1）甜白葡萄酒（2）加強酒精的白酒（Fortified Wine）（3）甜紅葡萄酒（4）不配酒。 |
| （4） | 196 | 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。 |
| （2） | 197 | 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」美譽的水果是（1）百香果（2）蘋果（3）芒果（4）葡萄柚。 |
| （1） | 198 | 蒸氣燙傷時最好的處理方法是（1）儘快沖冷水（2）塗抹醬油（3）塗抹麻油（4）以乾淨紗布蓋好，以免被污染。 |
| （3） | 199 | 客用口布的主要用途為何？（1）擦拭玻璃杯與餐具（2）鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動（3）提供給客人擦拭或防止弄髒衣服（4）又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用。 |
| （1） | 200 | 端送飲料，應從客人的哪一側？（1）右側（2）左側（3）前方（4）任何方向皆可。 |
| （3） | 201 | 以休閒活動的分類而言，家庭的休閒活動、社區的休閒活動、工廠的休閒活動，乃是依據下列何者加以細分之（1）活動實施的場所（2）活動負責機構（3）活動的對象（4）活動的時間。 |
| （4） | 202 | 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。 |
| （4） | 203 | 甲、女主賓，乙、男主賓，丙、女主人，丁、男主人，上列在中餐為其服務上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。 |
| （2） | 204 | 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。 |
| （3） | 205 | 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） | 206 | 下列何種服務類型的餐廳，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？（1）餐桌服務（2）櫃檯服務（3）自助服務（4）團膳服務。 |
| （4） | 207 | 下列的烹調方法中，何者不需勾芡？　(1)溜　(2)羹　(3)燴　(4)燒。 |
| （2） | 208 | 下列何者為羊排常用的佐料沾醬？（1）檸檬（2）薄荷醬（3）芥末醬（4）番茄醬。 |
| （3） | 209 | 有關中餐服務的敘述，下列何者錯誤？（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。 |
| （4） | 210 | 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） | 211 | 傳統法式西餐菜單結構中，具有令用餐者的胃舒緩休息、清新口內味覺之功能者為何？（1）開胃菜（2）中間菜（3）沙碧（4）香甜酒。 |
| （4） | 212 | 在傳統法式西餐菜單結構中，法式酥點（Petit Fours）及巧克力糖會在哪一道菜出現？（1）中間菜（2）甜點（3）沙碧（4）餐後點心。 |
| （3） | 213 | 下列何者不是服務冰咖啡需要的？（1）杯墊（2）吸管及攪棒（3）糖包（4）糖水。 |
| （1） | 214 | 下列哪個餐具是用來裝盛義式濃縮咖啡？（1）Demitasse （2）Tea Cup（3）Coffee Cup（4）Saucer。 |
| （4） | 215 | 下列有關湯與餐具的組合，何者錯誤？（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。 |
| （1） | 216 | 蛋糕容易發黴，最常見的原因為（1）出爐後長時間放置於高溫、高溼之環境中（2）烤焙時間長（3）蛋糕油脂含量太高（4）蛋糕糖份含量太高。 |
| （3） | 217 | 下列何者稱為「押桌菜」？（1）大菜（2）熱炒（3）冷盤（4）湯。 |
| （4） | 218 | 下列何種產品麵糊須經加熱煮過？（1）塔皮（2）鬆餅（3）天使蛋糕（4）奶油空心餅。 |
| （1） | 219 | 旅館客房整理作業，下列敘述何者錯誤？（1）門板應左右擦，切勿上下擦（2）擦塵順序是從入門處左至右或右至左，上而下（3）較髒的外玻璃，可用刮刀由上而下刮乾淨（4）每週一或兩次，以酒精消毒電話聽筒收發話器。 |
| （3） | 220 | 關於客房打掃的原則，下列敘述何者錯誤？（1）環形整理（2）歸位（3）先擦後鋪（4）乾溼分開。 |
| （3） | 221 | 顧客若完成結帳後，櫃檯服務人員應將電腦中的房間狀態更改（1）Vacant（2）O.O.O.（3）Check out/Dirty（4）Occupied狀態。 |
| （3） | 222 | 櫃台詢問作業，下列何者錯誤﹖（1）旅遊服務（2）外幣兌換（3）廣播服務（4）留言服務。 |
| （4） | 223 | 做床（making a bed）為使床面承受平均壓力，通常會將床墊作「上、下」、「前、後」翻面的調整，其翻面調整通常多久一次？（1）每天（2）每星期（3）一個月（4）三個月。 |
| （2） | 224 | 一位訓練有素的房務人員在整理客房時，下列何者正確？（1）房間整理表上註明「空房」的房間，不必敲門而可直接進入（2）敲門進入房間，發現客人在裡面，應先禮貌地向客人解釋再關門離開（3）可以將自己領用的客房鑰匙借給工程人員進入維修客房（4）因為看見客人剛才離開房間，所以可以不必敲門而進入清理。 |
| （3） | 225 | 甲、訂房組；乙、服務中心；丙、行銷業務部；丁、人力資源部。請問旅館接受訂房的單位通常包括哪些？（1）甲、乙（2）丙、丁（3）甲、丙（4）乙、丁。 |
| （3） | 226 | 旅館工作人員進入客房之注意事項，下列何者錯誤？（1）留意警示牌（2）敲門（3）直接開門進入（4）報單位名稱。 |
| （4） | 227 | 客房服務員整理和清潔房間時，放置工具及備品的設備，稱為？（1）餐車（2）桌邊烹調車（3）烏龜車（4）房務車。 |
| （2） | 228 | 為客人提行李、辦理各項住宿、郵電傳真、匯兌等業務，是下列哪一部門的工作內容？（1）房務部（2）客務部（3）管理部（4）業務部。 |
| （1） | 229 | 飯店行李輸運及寄存是哪一個的工作內容？（1）行李員（2）門衛（3）房務員（4）誰接單誰做。 |
| （2） | 230 | 下列何項服務不屬於房務部的工作內容？（1）洗衣服務（2）接訂房（3）清潔客房（4）失物招領服務。 |
| （1） | 231 | 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） | 232 | 下列有關房務車物品放置原則的敘述，何者錯誤？（1）重物在下（2）小物在前（3）貴重物品勿暴露（4）以上皆非。 |
| （4） | 233 | 沖泡全發酵茶最適合的水溫是幾度？（1）75℃（2）85℃（3）90℃（4）95℃。 |
| （1） | 234 | 下列哪一種烹調法的加熱時間最短？（1）爆（2）燻（3）鹽焗（4）紅燜。 |
| （2） | 235 | 將發酵好的醬油在殺菌前加入10～15％的糯米，會較一般醬油濃稠者稱為（1）醬油露（2）醬油膏（3）陳年醬油（4）淡色醬油。 |
| （3） | 236 | 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。 |
| （4） | 237 | 「開陽白菜」中的「開陽」是指下列何種材料？（1）乾香菇（2）蒜頭（3）洋蔥（4）蝦米。 |
| （1） | 238 | 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。 |
| （1） | 239 | 下列何者是由樹薯粉所製成？（1）太白粉（2）蕃薯粉（3）玉米粉（4）麵粉。 |
| （2） | 240 | 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。 |
| （4） | 241 | 下列何者不是油酥油皮類麵食？（1）蛋黃酥（2）蘿蔔酥餅（3）咖哩餃（4）蔥油餅。 |
| （3） | 242 | 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。 |
| （2） | 243 | 「羹」中的太白粉與水的比例，宜維持在（1）1：1（2）1：2（3）2：1（4）1：3。 |
| （1） | 244 | 蛋塔、蘋果塔屬於（1）生塔皮生塔饀（2）熟塔皮熟塔饀（3）雙塔皮熟塔饀（4）雙塔皮生塔饀。 |
| （3） | 245 | 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。 |
| （2） | 246 | 蒸烤布丁的烤焙溫度為何？（1）250℃、上火大、下火小（2）170℃、上火小、下火大（3）120℃、上火大、下火小（4）100℃、上火大、下火小。 |
| （3） | 247 | 目前國內觀光相關產業常藉助展覽、展示來提升形象，下列何者不是屬於此類的推廣方式？（1）旅展（2）技藝比賽（3）出版品（4）美食展。 |
| （4） | 248 | 發酵乳是指以牛乳為原料加入何種物質發酵而成？（1）黴菌（2）酸乳酪（3）酵母粉（4）乳酸菌。 |
| （3） | 249 | 下列有關「F.I.F.O.」的敘述何者正確？（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。 |
| （3） | 250 | 下列有關咖啡服務的敘述何者為非？（1）選擇合適的杯具（2）熱咖啡的杯子要事先溫杯（3）熱咖啡的溫度不宜太燙，約50°C左右（4）使用良質新鮮的咖啡豆。 |