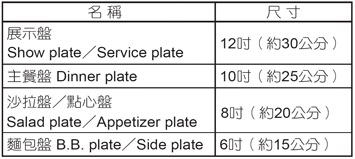
**新竹縣114學年度國中技藝教育技藝競賽學科測驗題庫**

**餐飲服務學科試題 (題庫:單選題400題)**

1. （ B ）中餐圓桌服務時，分菜員的位置宜在主人的 (A)左側 (B)右側 (C)前方 (D)無所謂 。
2. （ D ）啤酒被稱為 (A)生命泉源 (B)人體汽油 (C)酒中之王 (D)液體麵包 。
3. （ A ）西餐餐具中，十吋盤稱為 (A)主餐盤 (B)麵包盤 (C)展示盤 (D)沙拉盤 。

《解析》西式圓盤尺寸  


1. （ A ）「雪梨燉銀耳」中的「銀耳」，是指 (A)白木耳 (B)川貝 (C)水梨 (D)冰糖 。
2. （ D ）中餐餐具擺設時，筷架應置於骨盤何處？ (A)骨盤左方 (B)骨盤上方 (C)骨盤下方 (D)骨盤右方 。
3. （D ）下列哪一種酒屬於蒸餾酒？ (A)紅露酒 (B)黃酒 (C)玉鶴永康酒 (D)愛蘭白酒 。
4. （B ）下列何者非為西式早餐擺設時所需的餐具？ (A)水杯 (B)酒杯 (C)咖啡杯 (D)麵包盤 。
5. （A）通常不會單獨使用，而是與點心匙或點心刀合用的是 (A)點心叉 (B)沙拉叉 (C)魚叉 (D)冰茶匙 。
6. （ C ）下列哪一項不是餐桌擺設應考慮的基本原則？ (A)美感 (B)對稱感 (C)採用易碎餐具 (D)客人方便取用 。
7. （ A ）英式服務中食物 (A)以左手持銀盤從客人左側 (B)以左手持銀盤從客人右側 (C)以右手持銀盤從客人左側 (D)以右手持銀盤從客人右側 為客人夾菜上主餐盤。
8. （ A ）西式餐飲服務，哪種餐點應最先送上？ (A)麵包 (B)牛排 (C)咖啡 (D)水果 。
9. （C ）餐具擺設時，點心匙應放置於客人之 (A)右上方 (B)左上方 (C)右方 (D)左方 。

《解析》服務點心時（服勤時），點心叉匙放置的位置。  


1. （ C ）下列何者為套餐菜單之特色？ (A)菜色繁多，任君選擇 (B)價格昂貴，菜色固定 (C)提供數量有限的菜色，價格固定 (D)可單點餐食，給顧客更大選擇空間 。
2. （ B ）下列口布摺法，何者是用於杯花？ (A)步步高升 (B)天堂鳥 (C)星光燦爛 (D)雨後春筍 。

《解析》  
步步高升   
天堂鳥  
星光燦爛  
雨後春筍

1. （ B ）Smoked指的烹調法是 (A)燜煮 (B)煙燻 (C)汆燙 (D)沸煮 。
2. （ A ）下圖之餐巾摺疊法稱之為  
      
   (A)法國摺 (B)服務巾 (C)野玫瑰 (D)三明治 。

《解析》法國摺＝步步高昇。

1. （ D ）服務推車設有熱水槽以及加溫器，可以保溫肉品和醬汁為 (A)Dessert Trolley (B)Liqueur Trolley (C)Flambé Trolley (D)Trancher Trolley 。
2. （ A ）客人點義大利麵時，餐叉應置於客人之 (A)右邊 (B)右上方 (C)左邊 (D)左上方 。

《解析》  


1. （ B ）甲：蓮花座；乙：牛角；丙：教宗帽；丁：法國摺，以口布的功能而言，哪些是屬於提供顧客使用的？ (A)甲、乙 (B)丙、丁 (C)甲、丙 (D)乙、丁 。
2. （B ）客人刻意吃霸王餐，下列處理何者較為妥適？ (A)將影片公開，人肉搜索 (B)報警，提供店內錄影給警方查緝 (C)張貼告示於店門口 (D)登報尋人 。
3. （ D ）當食物製作完成後，會在菜餚表面上塗抹一層光亮汁液的烹飪法是 (A)Boiling (B)Gratinating (C)Blanching (D)Glazing 。
4. （ D ）下列酒類，何者不適合加入桌邊烹調料理？ (A)白蘭地 (B)君度橙酒 (C)葡萄酒 (D)金巴利酒 。
5. （B ）餐廳的場地清潔工作係指 (A)Team Work (B)House Work (C)Service Mise en Place (D)Guset Mise en Place 。
6. （ C ）烹調法中，將食材醃泡後，先沾乾粉再沾蛋液，最後沾上麵包粉入油鍋炸，又可稱西式酥炸，是哪一種炸的方式？ (A)軟炸 (B)紙包炸 (C)吉利炸 (D)高麗炸 。

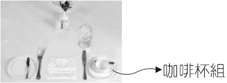
1. （ B ）喝烈酒加冰塊（On the Rocks）時，宜選用何種杯子？ (A)香甜酒杯 (B)古典酒杯 (C)高飛球杯 (D)可林杯 。
2. （ C ）下列何者為服勤時應有的態度？ (A)接聽私人電話 (B)閉目養神 (C)隨時注意客人的需要 (D)藉機玩手機 。
3. （ D ）下列何者不是菜單（Menu）的功能？ (A)介紹餐廳的產品 (B)說明一頓餐中包含哪些菜色 (C)與顧客溝通的媒介 (D)看出餐廳對品質的要求與堅持 。
4. （ C ）餐桌擺設中的各式杯皿擺設順序，由左上至右下應為 (A)白酒杯、紅酒杯、水杯、香檳杯 (B)紅酒杯、水杯、白酒杯、香檳杯 (C)水杯、紅酒杯、白酒杯、香檳杯 (D)水杯、白酒杯、紅酒杯、香檳杯 。
5. （ B ）下列何者不是宴席的上菜順序？ (A)先上冷菜再上熱菜 (B)先上甜的菜再上鹹的菜 (C)先上味道清淡的菜再上味道重的菜 (D)先上菜餚後上點心 。

《解析》先鹹再甜。

1. （ D ）西式套餐，通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列哪道菜之後接著送上？ (A)牛排 (B)蘿蔓沙拉 (C)巧達湯 (D)乳酪蛋糕 。
2. （ D ）英式服務中，杯子 (A)以左手從客人左側 (B)以左手從客人右側 (C)以右手從客人左側 (D)以右手從客人右側 送上。

《解析》不論何種服務型式，右邊的餐具都是右邊上，右邊下；左邊的餐具，左邊上，左邊下。

1. （ B ）法文Table d'Hote係指 (A)自助餐 (B)套餐 (C)前菜 (D)桌邊服務 。
2. （B ）請選出法式服務流程正確順序：1.引領就座；2.接受點菜；3.結帳；4.供應飲料；5.在客人面前完成最後烹調；6.餐食端入餐廳   
   (A)126534 (B)124653   
   (C)123456 (D)142653 。
3. （ D ）餐桌桌面和餐椅椅面之間的距離最好為幾公分？ (A)60公分 (B)50公分 (C)40公分 (D)30公分 。
4. （ D ）下列何者非構成菜單之要素？ (A)顏色 (B)質料 (C)菜色種類 (D)餐桌擺設 。
5. （ A ）美式早餐與歐陸式早餐，差別在於美式早餐還附有 (A)一道主菜 (B)一杯咖啡 (C)一杯酒 (D)一份麵包 。
6. （ D ）台南市白河區每年夏季的蓮花季，讓你聯想到何道佳餚？ (A)干貝芥菜 (B)糖醋排骨 (C)龍井蝦仁 (D)糖醋蓮藕片 。
7. （D ）擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 (A)杯身、杯底、杯內、杯腳 (B)杯腳、杯身、杯底、杯內 (C)杯底、杯身、杯內、杯腳 (D)杯內、杯身、杯底、杯腳 。
8. （ A ）調雞尾酒常用的「Shaker」是指？ (A)雪克杯 (B)量酒杯 (C)冰桶 (D)刻度量杯 。
9. （ C ）西式早餐餐具擺設時，咖啡杯組應置於何處？ (A)餐叉左側 (B)餐叉上方 (C)餐刀右側 (D)餐刀左側 。

《解析》  


1. （ B ）西式餐盤10吋盤應為 (A)展示盤 (B)主餐盤 (C)沙拉盤 (D)點心盤 。

1. （ C ）啤酒服勤時，泡沫與液體的比例，以下列何者比例最適合？ (A)1：9 (B)4：6 (C)2：8 (D)5：5 。
2. （ C ）客人在凌晨時分，非餐廳的營業時間，點用客房餐飲服務，下列何種餐食比較可能提供？ (A)掛爐烤鴨併一鴨三吃 (B)焗烤龍蝦附巧達湯 (C)招牌三明治附咖啡 (D)炙燒鮪魚握壽司附味噌湯 。
3. （ C）中式筵席中，「烏參燴鮑魚」（烏參、鮑魚片、美生菜）建議使用哪種公共輔助餐具，比較方便客人使用？ (A)服務叉 (B)服務匙 (C)服務叉加服務匙 (D)公筷 。
4. （D ）中式筵席中，「四喜拼盤」（牛腱、海蜇皮、油雞、沙拉龍蝦）建議使用哪種公共輔助餐具，比較方便客人自己夾取？ (A)服務叉 (B)服務匙 (C)中式湯匙 (D)公筷 。
5. （ A ）以饌餚命名，「扣三絲」這道名菜反映出 (A)烹調方法 (B)色香味的特色 (C)調味料的特性 (D)地方特性 。
6. （ B ）下列何者為經過重發酵的茶？ (A)文山包種 (B)紅茶 (C)烏龍茶 (D)白毫烏龍 。
7. （ A ）下列何者非餐廳營業前Briefing的工作項目？ (A)餐桌擺設 (B)檢查服儀 (C)工作區域分配 (D)當日營業之注意事項 。

《解析》Briefing＝工作會報（會議）。

1. （A ）餐廳客人入座後，餐飲服務員應該立即 (A)倒茶水 (B)遞菜單 (C)遞開胃菜 (D)遞酒單 。
2. （ B ）下列哪一道菜餚，通常供餐時都會在餐點附上檸檬角 (A)Goose Liver Pate (B)Smoked Salmon (C)Snails∕Escargot (D)Caviar 。
3. （ B ）中餐餐具擺設時，同桌所有骨盤間距 (A)愈大愈好 (B)必須相等 (C)愈小愈好 (D)大小不一定 。
4. （ B ）上菜服勤，飲料自客人右側供應，菜餚自左側供食，此種服務方式係指 (A)英式服務 (B)美式服務 (C)法式服務 (D)俄式服務 。
5. （D ）下列何者不屬於日式料理的三大形式？ (A)本膳料理 (B)會席料理 (C)懷石料理 (D)桌邊料理 。
6. （ B ）下列何者屬Dessert Wine？ (A)Campari (B)Sauternes (C)Vermouth (D)Dubonnet 。
7. （ D ）下列哪個部位是豬肉中最嫩的地方，又可稱為腰內肉？ (A)大里肌 (B)胛心肉 (C)肩胛肉 (D)小里肌 。
8. （ D ）食用朝鮮薊（Artichokes）時，無需準備哪一樣器皿？ (A)沙拉刀 (B)沙拉叉 (C)洗手盅 (D)蠔叉 。
9. （ B ）不鏽鋼材質，註明18-8的合金比例，其代表的是 (A)18%鎳、8%鉻 (B)18%鉻、8%鎳 (C)18%銅、8%鐵 (D)18%鐵、8%錫 。
10. （ D ）關於瓷器的儲存，何者有誤？ (A)拿取消毒過的餐具時，不可以碰觸到其內部 (B)碟、盤、碗應以手可以抓穩的高度疊放 (C)儲存時應放置在穩固的架上，最好在中、下層，容易拿取 (D)為了空間上的節省，茶杯應以堆疊的方式置放 。
11. （ A ）如果要引領客人用餐，服務生應在客人的 (A)前方 (B)左方 (C)右方 (D)後方 引導 。
12. （ C ）下列何者非服務巾的功能？ (A)作為餐具或器具墊底衛生之用 (B)摺成小方塊，可用來清除桌上的麵包屑 (C)減少擺放餐具時所發出的噪音 (D)可使用於服務葡萄酒時 。

《解析》安靜墊（silence pad）用以減少擺放餐具時所發出的聲響。

1. （D）蘭姆酒(Rum)製造原料是 (A)大麥 (B)馬鈴薯 (C)杜松子 (D)甘蔗 。
2. （ C ）威士忌的主要製造原料為 (A)馬鈴薯 (B)葡萄 (C)穀物 (D)杜松子 。
3. （ C ）中餐廳服務流程順序如下：1.迎賓；2.上茶；3.結帳；4.開單進廚；5.點菜；6.送客；7.上菜；8.整理桌面，請選出正確者   
   (A)12546738 (B)12457683   
   (C)12547368 (D)14523768 。
4. （ C ）中式筵席中，服務員要分「清蒸石斑魚」給客人，建議使用哪種餐具，比較容易？ (A)服務叉 (B)服務匙 (C)服務叉加服務匙 (D)公筷 。
5. （C ）一般雞尾酒會所使用的馬丁尼杯是下列哪一種？   
   (A) (B) (C) (D) 。
6. （ B ）托盤的使用，下列敘述何者正確？ (A)以雙手托拿 (B)比較高、重的，要放在中間或靠內側 (C)較矮的杯子宜放在內側 (D)先上桌的要放在中間或靠內側 。
7. （ B ）有關羹菜的敘述，以下何者為是？ (A)是多汁的一種湯類 (B)是汁少物多的濃湯菜式 (C)羹的材料刀工可不一 (D)使用麵粉水來勾芡 。
8. （C ）下列敘述何者有誤？ (A)一般都以「Stemmed Glass」來稱呼高腳杯 (B)高腳杯較適合飲用葡萄酒時使用 (C)玻璃杯最適合拿來裝熱飲 (D)雞尾酒杯屬於常見的高腳杯之一 。
9. （ A ）雞尾酒中，著名的「莫西多」(Mojito)是以哪種酒作基酒？ (A)蘭姆酒 (B)伏特加 (C)威士忌 (D)龍舌蘭 。
10. （ A ）若以Service來說明服務精神，則下列字母與解釋組合，正確的是？ (A)S:微笑 (B)R:回收 (C)V:勝利 (D)C:冷漠 。
11. （ C ）中餐廳包廂服務時，將菜餚先端送在轉檯上並解說菜餚，稱為 (A)起菜 (B)叫菜 (C)秀菜 (D)唱菜 。
12. （B ）下列菜餚，何者適合桌邊烹調？ (A)醬爆雞丁 (B)火焰薄餅 (C)炸響鈴 (D)燉羊膝 。
13. （ C ）若客人遺留物品在餐廳內，服務員應該 (A)大聲詢問在場賓客 (B)據為己有 (C)交予櫃檯，登記處理 (D)登報公告 。
14. （ A ）下列有關餐刀的敘述何者錯誤？ (A)奶油刀具刀刃鋸齒、取用奶油時使用 (B)魚刀較主餐刀短、刀刃圓弧，以避免魚肉零散 (C)牛排刀刀尖呈銳利尖角、刀刃呈鋸齒狀 (D)取用乳酪時可使用沙拉刀 。

《解析》有刀刃鋸齒的只有牛排刀（切割用）。

1. （ C ）客人依個人需求，隨意點選菜餚之方式，稱之為 (A)Table d'Hote (B)Set Menu (C)A La Carte (D)Menu 。

《解析》A La Carte＝單點；Set Menu(英文)＝套餐＝Table d'Hote(法文)。

1. （ D ）下列何者不是屬於餐廳「Mise en Place」的工作內容？ (A)餐具擺設 (B)餐廳場地清潔 (C)茶水準備 (D)填寫Log Book 。

《解析》Log Book＝值班日記簿。

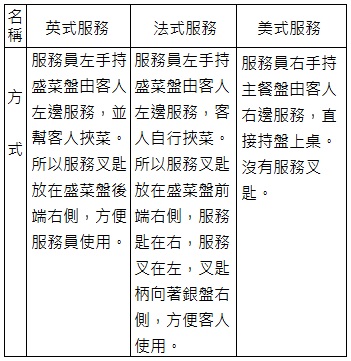
1. （A ）客人希望點用魚類，則服務員可推薦下列何者？ (A)一夜干 (B)蘭花干 (C)怪味豆魚 (D)魚香茄子 。
2. （ D ）下列哪一種烹調法是只將食材煎一面，不翻轉的方式？ (A)煸 (B)炸 (C)燒 (D)貼 。
3. （ A ）下列何種儲茶罐具備較好的密閉性？ (A)金屬 (B)塑膠 (C)陶罐 (D)紙盒 。
4. （ D ）一般清理或收拾髒餐盤時，服務人員應從客人哪一方向進行？ (A)正前方 (B)正後方 (C)左方 (D)右方 。
5. （ B ）下列口布款式，何者較適合擺在主桌，營造隆重氣氛？ (A)蓮花座 (B)星光燦爛 (C)餐具袋 (D)麵包籃 。
6. （A ）乳酪的質地完全取決於 (A)水分與乳清 (B)乳清與蛋白質 (C)水分與脂肪 (D)乳清與脂肪 的比例。
7. （D ）西餐餐具擺設時，可提供定位作用者為何？ (A)杯皿 (B)刀具 (C)湯碗 (D)口布 。
8. （ A ）有關餐飲服務人員的服務優先順序，下列何者不正確？ (A)貌美者優先 (B)女士優先於男士 (C)年長者優先於年輕者 (D)主賓優先於其他來賓 。
9. （B ）拿著空托盤的正確方法是 (A)雙手抱在胸前 (B)依正常送餐點的方式托著 (C)夾在腋下 (D)頂在頭上 。
10. （ D ）下列何者具抗氧化的作用，使咖啡產生收斂和澀味的口感？ (A)油脂 (B)蛋白質 (C)咖啡因 (D)單寧 。
11. （D ）下列哪一種酒的適合飲用溫度最低？ (A)紅酒 (B)白酒 (C)淡粉紅酒 (D)香檳 。
12. （D ）下列何者杯皿杯身大、杯口窄，主要為可凝聚酒的香氣？ (A)Champagne Flute (B)Collins Glass (C)Sherry Glass (D)Brandy Snifter 。

《解析》  
香檳杯Champagne Flute01-97-1說明  
可林杯Collins Glass01-97-2說明  
雪利杯Sherry Glass01-97-3說明  
白蘭地杯Brandy Snifter

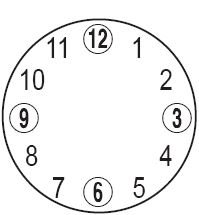
1. （D ）中餐餐具擺設時，餐巾應置於何處？ (A)味碟上方 (B)筷架右側 (C)骨盤右側 (D)骨盤上 。

《解析》  


1. （A ）客房餐飲服務中，客人所點的餐食以下列哪種較多？ (A)早餐 (B)午餐 (C)晚餐 (D)下午茶 。
2. （D ）美式服務中，客人用完的餐盤 (A)以左手從客人左側 (B)以左手從客人右側 (C)以右手從客人左側 (D)以右手從客人右側 收拾。

《解析》  


1. （ C ）客人若點用帶殼龍蝦（Lobster）這道菜則需附上何種餐具？ (A)魚刀、魚叉 (B)沙拉刀、沙拉叉 (C)龍蝦鉗、龍蝦叉 (D)牛排刀、牛排叉 。
2. （ A ）「X.O」代表酒類的 (A)等級 (B)種類 (C)產地 (D)廠牌 。
3. （ C ）下列何者不適合做為餐前酒？ (A)Vermouth (B)Sparkling Wine (C)Scotch Whisky (D)Campari 。
4. （A ）請選出正確的摺疊式圓桌架設步驟：1.拉開腳架；2直立桌面；3.以槓桿原理完成圓桌架設；4.讓對邊腳架觸地；5.身體移至對側桌緣；6.拉開另一側腳架   
   (A)2→1→5→6→4→3   
   (B)2→1→6→4→5→3   
   (C)2→1→4→5→6→3   
   (D)2→1→6→5→4→3 。
5. （D ）中式12人桌筵席擺設時，定位點應以何為準？ (A)偶數座位 (B)奇數座位 (C)用目測法 (D)12、3、6、9點鐘座位 。

《解析》6、12、3、9 先定位  


1. （B ）胡椒研磨器的英文是 (A)Pepper Bowl (B)Pepper Mill (C)Pepper Holder (D)Pepper Stand 。

1. （ D ）法式服務，準備服務叉匙時，應放於左手上銀盤的前端 (A)服務叉在上、服務匙在下 (B)服務叉在右、服務匙在左 (C)服務叉在下、服務匙在上 (D)服務叉在左、服務匙在右 ，叉匙柄向著銀盤右側。

《解析》方便客人取用菜餚。

1. （A ）服務員將已經在內場擺設好，放在大銀盤上的菜餚端到餐廳後，自客人左側呈上，由客人自行選用，而後擺放於其面前的餐盤上，這種服務方式稱為 (A)法式服務 (B)美式服務 (C)義式服務 (D)中式服務 。
2. （C ）「發財瑤柱甫」此道菜餚中，「瑤柱」是指下列哪項食材？ (A)海參 (B)香菇 (C)干貝 (D)髮菜 。
3. （B ）下圖是哪一種酒杯？  
      
   (A)香甜酒杯 (B)白蘭地杯 (C)香檳杯 (D)雪莉酒杯 。
4. （C ）蔬菜類的「冬瓜」主要盛產是於哪個季節？ (A)春 (B)秋 (C)夏 (D)冬 。
5. （C ）義式濃縮咖啡杯的容量約為多少？ (A)110ml (B)100ml (C)90ml (D)80ml 。
6. （B ）關於香檳的開瓶，下列敘述何者是錯誤的？ (A)開瓶前須靜止瓶身 (B)先搖晃瓶身較容易開 (C)大拇指須按住軟木塞 (D)瓶身應保持45度傾斜 。

《解析》香檳為一種氣泡酒，開瓶前需靜置不可搖晃。

1. （ B ）一般西式餐桌擺設時，湯匙應置於 (A)餐叉右邊 (B)餐刀右邊 (C)展示盤上方 (D)麵包盤上 。

《解析》  


1. （D ）Menu中，攪炒蛋是指 (A)Fried Egg (B)Boiled Egg (C)Poached Egg (D)Scrambled Egg 。
2. （C ）大眾化之西餐廳，可以何者代替魚刀？ (A)牛排刀 (B)點心刀 (C)餐刀 (D)沙拉刀 。
3. （A ）中餐擺設時，味碟應放置於骨盤的 (A)右上方 (B)左上方 (C)右下方 (D)左下方 。

《解析》  


1. （ C ）下列何者非為服務櫃的英文名稱？ (A)Service Table (B)Side Board (C)Reception Desk (D)Service Station 。

《解析》Reception Desk＝接待檯（設置在餐廳入口處）。

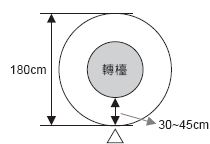
1. （ A ）日式套餐服務，送餐時，筷尖應該朝客人的 (A)左方 (B)右方 (C)上方 (D)下方 。

《解析》  

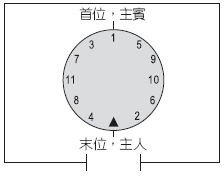

1. （ C ）禁食肉、奶、蛋類，為下列何種的餐食？ (A)摩門教 (B)回教 (C)素食者 (D)印度教 。
2. （ D ）服務同桌的兩對男女客人時，應先服務 (A)男主人 (B)男主賓 (C)女主人 (D)女主賓 。
3. （ C ）下列何者餐巾摺疊為「杯花」造型？ (A)飛機 (B)鐵甲武士 (C)蝴蝶 (D)天鵝 。
4. （ D ）「滿漢全席」興起於 (A)宋 (B)元 (C)明 (D)清 朝之大型筵席。
5. （A ）中餐擺設筷子時，筷上的標誌一般應朝向 (A)上 (B)下 (C)內 (D)外 。
6. （B ）客人點了一道日式菜單中的「吸物」，是指 (A)果汁 (B)湯 (C)茶碗蒸 (D)油炸物 。

《解析》「吸物」＝湯品，「刺身」＝生魚片，「揚物」＝油炸。

1. （D ）香檳的甜度表示法為A.Sec B.Brut C.Doux D.Demi Sec，從甜到不甜的順序為： (A)SecExtra SecBrutDoux (B)DouxExtra SecSecBrut (C)BrutSecDemi SecDoux (D)Doux Sec Extra Sec Burt 。
2. （ D ）英式服務，客人喝完飲料的杯子 (A)以左手從客人前方 (B)以左手從客人右側 (C)以左手從客人左側 (D)以右手從客人右側 收拾。
3. （A ）「皇家咖啡」(Royal Coffee)是以哪種酒做基酒？ (A)白蘭地 (B)愛爾蘭威士忌 (C)蘇格蘭威士忌 (D)龍舌蘭 。
4. （C ）西餐烹調時，常使用的「Roux」在烹調上的功效為何？ (A)焦化 (B)軟化 (C)稠化 (D)液化 。
5. （C ）Prawn指的是 (A)泰國蝦 (B)劍蝦 (C)明蝦 (D)龍蝦 。
6. （A ）下列敘述何者有誤？ (A)一般中餐宴會廳常見的轉檯直徑為60公分 (B)轉檯的選擇以餐桌直徑減60～90公分為依據 (C)客人距離轉檯的較適距離為30～45公分 (D)轉檯直徑應配合圓桌直徑調整 。

《解析》客人距轉檯最佳距離為30~45cm（人的手臂可取食的距離），所以依餐桌的直徑大小選擇適當的轉檯。如圖以中餐10人桌來說， 圓桌直徑約180cm，所以轉檯直徑最好介於90~120公分之間。（180－2ｘ30∼180－2ｘ45）  


1. （ D ）所謂西式套餐，係指下列何者？ (A)A La Carte (B)Menu (C)Buffet (D)Set Menu 。
2. （ B ）龍舌蘭酒（Tequila）最好的產地在 (A)巴西 (B)墨西哥 (C)祕魯 (D)牙買加 。
3. （B ）如發現餐具出現小破損時，服務員的態度應該是 (A)小缺口沒關係 (B)為避免藏污納垢或傷害客人，應立即停止使用 (C)愛物惜物，還是會繼續使用 (D)等它出現大缺口時才停用 。
4. （ B ）西餐服務時，應從客人的哪一側清理麵包屑？ (A)右側 (B)左側 (C)前方 (D)看客人方便 。
5. （B ）香檳杯或雞尾酒杯中先加滿碎冰，再倒入烈酒或香甜酒的飲料稱為 (A)Floats (B)Frappés (C)Slings (D)Fizzs 。
6. （A ）中餐席次的安排原則，下列何者為首位？ (A)以面對門的座位為首位 (B)以最靠近門口的為首位 (C)以最靠近窗戶為首位 (D)以最靠近牆壁為首位 。

《解析》  


1. （ C ）如果客人點叫套餐及紅白酒，並要求在客房用餐時，請問服務員應如何送餐食給客人？ (A)以圓托盤端送 (B)以長托盤端送 (C)以客房餐飲推車送 (D)用雙手拿送 。
2. （ A ）服務紅葡萄酒時，通常應倒至 (A)1/3~1/2杯 (B)八分滿 (C)九分滿 (D)全滿 。

《解析》  


1. （B ）如果客人點叫一杯威士忌加冰塊，請問你將以下列何種酒杯來服務？   
   (A) (B) (C) (D) 。
2. （ A ）開酒時，瓶子須以45度持拿，係指下列哪一種酒而言？ (A)香檳 (B)白葡萄酒 (C)紅葡萄酒 (D)白蘭地 。

《解析》避免氣體爆衝。

1. （A ）中式菜餚中，提供了一道「拔絲」，請問這是屬於哪一類餐食？ (A)甜點 (B)開胃菜 (C)主菜 (D)湯品 。
2. （D ）對於展示盤的敘述何者錯誤？ (A)英文是Show Plate (B)直徑約30~32公分 (C)西式餐桌擺設時用來定位 (D)正式上菜時用來盛裝主菜 。

《解析》盛裝菜餚為主餐盤。

1. （D ）下列哪一道菜餚不是以水果來入菜？ (A)咕嚕肉 (B)菠蘿牛肉 (C)雪梨燉銀耳 (D)冰糖燕窩 . 。
2. （ C ）高級餐廳的套餐餐桌擺設，點心叉、匙應該會擺在展示盤的 (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方 。

《解析》  

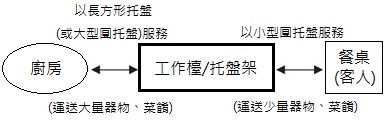

1. （ A ）中式餐飲服務中，以推車叫賣形式，常見於哪一地方菜餚？ (A)港式飲茶 (B)北京菜 (C)四川菜 (D)雲南菜 。
2. （B ）菜餚中出現朝鮮薊（Artichokes）時，須附下列何種餐具？ (A)牛排刀 (B)洗手盅 (C)餐刀 (D)水果刀 。
3. （ A ）中式筵席盛放全魚的盤子為 (A)橢圓盤 (B)圓盤 (C)方盤 (D)三角盤 。
4. （ D ）服務員在分菜時，應秉持 (A)年長者多分一些 (B)貌美者多分一些 (C)年紀小者多分一些 (D)平均分配 。
5. （ B ）雞尾酒中，著名的「鹹狗」(Salty Dog)是以哪種酒做基酒？ (A)琴酒 (B)伏特加 (C)威士忌 (D)白蘭地 。
6. （ A ）中餐擺設時，小酒杯應置於啤酒杯右方約 (A)兩指幅寬 (B)三指幅寬 (C)四指幅寬 (D)五指幅寬 。
7. （ B ）著名的「曼特寧咖啡」產地在 (A)巴西 (B)蘇門答臘 (C)秘魯 (D)牙買加 。
8. （A ）下列何者不屬於西餐單點的基本擺設？ (A)點心叉 (B)奶油刀 (C)胡椒、鹽罐 (D)水杯 。
9. （ B ）酒會中，供應以餅乾或土司麵包塗抹鵝肝醬或魚子醬的一種開胃小點心，西餐用語是指下列何者？ (A)Cold Cuts (B)Canapé (C)Sandwiche (D)Dessert 。
10. （ A ）中式筵席的菜餚如下，A.錦繡拼盤；B.紅燒煨刺參C.霸王米糕；D.十全燉烏雞，則其上菜的順序，由先至後，正確的是   
    (A)ABCD (B)BACD (C)CABD (D)DCAB 。
11. （C ）下列何者敘述有誤？ (A)菜單設計要考慮成本與利潤 (B)菜單內容要簡單易懂 (C)菜單不需考慮營養成分 (D)菜單是餐廳重要的商品目錄 。
12. （ B ）下列何者餐點不適合搭配陳年紅酒？ (A)藍黴乳酪 (B)生菜沙拉 (C)碳烤春雞 (D)炭烤肋眼牛排 。
13. （C ）下列何者杯皿常用來裝Long Drink？ (A)Old Fashion Glass (B)Shot Glass (C)Collins Glass (D)Cocktail Glass 。

《解析》Long Drink 長飲型調酒，飲用的時間約30~40分鐘。

1. （ D ）餐桌襯墊是用來固定在桌面底，以減輕磨損、降低聲音、防止振動，英文是 (A)Top Cloth (B)Service Cloth (C)Table Skirt (D)Silence Pad 。
2. （ D ）Menu中，「Eggs to Order」，指的是 (A)請先預約蛋 (B)蛋可以外帶 (C)可在正餐中加蛋 (D)可依要求供應各式的蛋 。
3. （ D ）下列口布摺法，何者不適合放在杯中展示？ (A)金魚 (B)四管蠟燭 (C)蝴蝶 (D)三明治 。

《解析》  
金魚  
四管蠟燭02-118-2說明  
蝴蝶  
三明治(帳篷)

1. （ C ）關於托盤的敘述，下列何者為非？ (A)長方形托盤不可用於直接服務客人，只能端到服務桌或托盤架上 (B)金屬托盤需搭配墊布使用 (C)圓形托盤常用於大型宴會中，可將廚房內大量的餐食送至餐廳 (D)木製托盤常見於日式料理店 。

《解析》  


1. （B ）下列哪一種酒屬於釀造酒？ (A)竹葉青 (B)紹興酒 (C)玉泉梅酒 (D)五加皮 。
2. （ B ）客房餐飲服務，若客人要點一杯無酒精的果汁性飲料，則服務員可以建議 (A)螺絲起子 (B)純真瑪莉 (C)長島冰茶 (D)B-52 。

《解析》螺絲起子、B-52含酒精，長島冰茶不含果汁。

1. （A ）海鮮類中的「蠣黃」，是指下列何種水產品？ (A)蚵 (B)魷魚 (C)花枝 (D)淡菜 。
2. （A ）下列對於圓盤（B. B. Plate）的敘述何者錯誤？ (A)英文是Bread and Beverage Plate／Side Plate (B)直徑約16~18公分 (C)西式餐桌擺設時放在客人左側 (D)盛裝麵包用又稱為麵包盤 。

《解析》B.B. Plate＝Bread and Butter Plate；Beverage為飲料之意。

1. （ D ）替客人開葡萄酒時，不需先進行什麼動作？ (A)需先確認葡萄酒標籤及封口完好無缺 (B)需先將酒給顧客確認，所開的酒之品牌、年份無誤 (C)調整葡萄酒適當的溫度 (D)先開瓶避免耽誤客人喝酒的時間 。
2. （D ）調酒作業時的計算單位為 (A)g (B)cm (C)km (D)ml 。
3. （A ）營業中在擺設玻璃杯皿時，通常是 (A)以圓托盤運送 (B)以手搬運 (C)以長托盤運送 (D)以L型推車搬運 最恰當。
4. （ B ）若客人詢問有關特殊折扣的問題時，而服務員並不清楚，則服務員應該 (A)表示無可奉告 (B)先向客人說抱歉，然後去找了解的人來回答 (C)不予理會 (D)藉機離開，不再回覆 。
5. （B ）請排出正確的玻璃杯清潔步驟：1.將布巾的一角塞進玻璃杯中，以順時鐘方向由內向外旋轉擦拭；2.對著光源檢查玻璃杯是否有破損；3.左手執布巾握住杯身，右手擦拭杯底；4.對著光源檢查玻璃杯是否有光亮、無痕；5.以熱水或小型蒸汽機薰蒸；6.將玻璃杯放在墊有服務巾的工作檯上，不再以手碰觸   
   (A)2→1→3→5→4→6   
   (B)2→5→1→3→4→6   
   (C)1→3→2→5→4→6   
   (D)4→5→1→3→2→6 。
6. （C ）下列哪一杯Cocktail較不適合在飯後飲用？ (A)Grasshopper (B)Black Russian (C)Martini (D)B&B 。
7. （A ）請選出正確的桌面與桌腳分開的圓桌架設步驟：1.將桌面貼近腳架左側；2.轉動桌面至腳架旁；3.將桌面挪至正確位置；4.拉開桌腳並固定腳架；5.檢查桌面是否準確扣入腳架；6.直立桌面；7.以槓桿原理拉下桌面；8.身體往腳架右側移動   
   (A)4→6→2→1→8→7→3→5   
   (B)4→1→2→6→8→3→7→5   
   (C)6→8→1→2→7→5→3→4   
   (D)4→6→8→2→1→3→7→5 。
8. （C ）中式筵席，三張圓桌為一字形排法，哪一桌為主桌？ (A)左席 (B)右席 (C)中間 (D)隨意安排 。
9. （C ）宴客時，菜卡（Tent Card）擺設方式應 (A)打開背對客人 (B)打開斜對客人 (C)打開面對客人 (D)闔上平放桌上 。

《解析》  


1. （ A ）下列何者為未經發酵的茶？ (A)碧螺春 (B)普洱 (C)東方美人 (D)鐵觀音 。
2. （ B ）以饌餚命名，「乾煎明蝦」和「清蒸鰣魚」是以何種方式做命名？ (A)調味方法 (B)烹調方法 (C)原料構成 (D)烹製的用具 。
3. （A ）工作檯（Service Station）的分格抽屜內通常擺放？ (A)刀叉匙 (B)布巾類 (C)杯類 (D)盤類 。
4. （B ）西餐餐具使用的原則，下列何者不正確？ (A)不可用餐刀，插入食物進食 (B)食用沙拉時，應使用主餐刀切割使用 (C)左手餐叉、右手餐刀 (D)食用完畢，刀叉平行置放於餐盤中 。
5. （ D ）餐廳常用於協助服務生收拾餐桌餐具的手推車為 (A)Flambé Trolley (B)Carving Trolley (C)Salad Trolley (D)Cleaning Trolley 。

《解析》Flambe Trolley桌邊烹調車；Carving Trolley桌邊切割車；Salad Trolley沙拉車。

1. （A ）下列何者不需要搭配其他餐具使用？ (A)生蠔叉 (B)龍蝦叉 (C)餐叉 (D)魚叉 。
2. （B ）乾貨類的食材中，「玉蘭片」是指下列哪項材料的乾製品？ (A)雪菜 (B)筍子 (C)竹笙 (D)金針菜 。
3. （B ）下列哪一種烹調法的特色是使食物外皮香酥脆、內部柔嫩？ (A)煮 (B)炸 (C)川 (D)扒 。
4. （B ）下列哪一道菜餚，是以人名做命名？ (A)東安子雞 (B)玉麟香腰 (C)九轉大腸 (D)碧螺蝦仁 。

《解析》相傳是清朝湘軍水師彭玉麟府中的菜餚，為湖南衡陽名菜。

1. （ A ）下列何者有「鑽石酒」之稱？ (A)Vodka (B)Tequila (C)Gin (D)Rum 。
2. （ C ）「羊肉」適合沾下列哪一種佐醬？ (A)糖醋醬 (B)蒜蓉醬 (C)薄荷醬 (D)辣根醬 。
3. （B ）服務人員對待熟客的正確方式，不包括 (A)親切問候 (B)用力擁抱客人 (C)給予權限內的折扣優惠 (D)用最誠摯的心服務 。
4. （ D ）泡茶之茶具中「茶船」是 (A)賞茶的工具 (B)挖茶的工具 (C)奉茶的工具 (D)盛熱水供燙杯的工具 。
5. （ D ）中式筵席會在桌面上放置何種設備方便客人取菜 (A)Petit Fours Dish (B)Petit Fours Stand (C)Wine Stand (D)Lazy Susan 。

《解析》Lazy Susan＝轉檯。

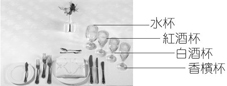
1. （ D ）中式餐桌上，口湯碗的主要作用在於 (A)盛裝菜餚 (B)放置菜渣 (C)放置骨頭 (D)盛裝湯羹類的食物 。
2. （D ）甲：展示盤；乙：刀叉匙；丙：水杯；丁：奶油刀；戊：麵包盤。餐具擺設的順序應為 (A)甲乙丙丁戊 (B)乙丙丁戊甲 (C)丙乙戊丁甲 (D)甲乙戊丁丙 。
3. （B ）西餐服務流程中，服務員在收完主餐，準備上甜點前，應該 (A)倒酒 (B)整理桌面 (C)端上咖啡 (D)送上帳單 。
4. （A ）水杯應擺在紅酒杯的 (A)左上方 (B)右上方 (C)正下方 (D)正上方 。
5. （ D ）使用PDA點菜系統，下列何者不會接收到點菜名稱？ (A)廚房 (B)出納 (C)點菜服務員 (D)庫房 。
6. （C ）客人希望點用素菜，則服務員可推薦下列何者？ (A)一夜干 (B)烤方 (C)怪味豆魚 (D)魚香茄子 。
7. （ C ）下列何者非餐巾摺疊的原則？ (A)高雅 (B)衛生 (C)複雜 (D)清潔 。
8. （ B ）下列是西式餐桌擺設的步驟，請選出排序正確的選項：甲：擺放口布或展示盤，乙：擺放餐刀與餐叉，丙：擺放杯子 (A)乙→甲→丙 (B)甲→乙→丙 (C)丙→乙→甲 (D)乙→丙→甲 。
9. （ B ）在餐桌上的鹽罐中，放入炒乾的白米，其作用是？ (A)增加風味 (B)防潮 (C)減少客人用量 (D)增加重量 。
10. （A ）中餐包廂擺設時，通常骨盤上係擺設 (A)口布 (B)湯碗 (C)筷子 (D)湯匙 。
11. （ D ）客人認為帳單金額有問題時，服務員要 (A)怒目相向 (B)大聲喝斥，讓他桌客人警惕 (C)根據客人意思結帳 (D)委婉的解釋清楚 。
12. （ A ）中式筵席的「冷盤」應在何時上菜？ (A)第一道菜 (B)最後一道菜 (C)水果之後 (D)熱湯之後 。
13. （ C ）關於中餐餐桌禮儀，下列何者正確？甲：先到達餐廳即可先上桌入座；乙：先入座即先攤開口布；丙：主人坐於背對入門口的末座；丁：用餐步調應配合其他同桌客人 (A)甲乙 (B)甲丁 (C)丙丁 (D)乙丁 。
14. （D ）餐廳使用方桌尺寸為90×90公分，宜使用何種尺寸的檯布 (A)90×90公分 (B)110×110公分 (C)130×130公分 (D)150×150公分 。

《解析》方檯布從桌面下垂約30公分，所以90＋（30×2）＝150公分

1. （ C ）下列西餐餐具擺設方式何者正確？ (A)刀鋒向右 (B)叉齒向左 (C)湯匙心向上 (D)水杯置於餐叉左方 。
2. （B ）烹調時，「將食物放入沸水中煮一下，隨即取出，以防止食物本身的養分因高溫烹調而流失」，請問上述是指何種烹調法？ (A)拌 (B)川 (C)蒸 (D)煮 。
3. （A ）中餐席次安排的原則，下列何者錯誤？ (A)背對門的位置是主賓 (B)面對門的座位是首位 (C)主賓應坐首位 (D)主人應背門而坐 。
4. （ B ）煎製過牛排的鍋底，應使用哪一種酒去漬（Deglaze）？ (A)威士忌 (B)葡萄酒 (C)梅子酒 (D)雪梨酒 。
5. （ D ）雞尾酒中，著名的「瑪格莉特」（Margarita）是以哪種酒作基酒？ (A)琴酒 (B)伏特加 (C)威士忌 (D)龍舌蘭 。
6. （ D ）餐廳常用的一種方桌，其四邊可以翻開弧形翻板成為小圓桌為 (A)I.B.M Table (B)Cocktail Table (C)Folding Table (D)Folding Leave Table 。
7. （C ）在中式筵席上吃『宮保雞丁』這道菜時，應搭配何種茶最為適合？ (A)紫羅蘭花茶 (B)綠茶 (C)鐵觀音 (D)香茅 。
8. （ A ）服務巾又稱 (A)臂巾 (B)桌巾 (C)口布 (D)檯布 。

《解析》  


1. （ D ）有關口布的敘述，何者不正確？ (A)放在顧客大腿上 (B)可以口布一角輕擦嘴角 (C)摺疊款式越簡單，使用較衛生 (D)可用於擦拭餐具 。
2. （A ）啤酒屬於 (A)釀造酒 (B)蒸餾酒 (C)再製酒 (D)混合酒 。
3. （A ）紅酒杯應擺在白酒杯之 (A)左上方 (B)右上方 (C)正下方 (D)正上方 。

《解析》  


1. （ C ）台灣的「米酒頭」是以 (A)葡萄 (B)甘蔗 (C)米 (D)大麥 為原料製成的。
2. （ A ）下列哪一道菜餚是屬於熱開胃菜？ (A)勃根地焗田螺 (B)蒔蘿黃瓜 (C)魚子醬 (D)煙燻鮭魚 。
3. （B ）使用上火將食物表面加熱，使其達到褐化上色的烹飪法是 (A)Glazing (B)Gratinating (C)Blanching (D)Boiling 。
4. （D ）下列西餐餐具中，何者最鋒利？ (A)奶油刀 (B)魚刀 (C)餐刀 (D)牛排刀 。
5. （ A ）中式筵席若有上菜秀，通常由何者引領上菜，營造隆重氣氛？ (A)主廚 (B)領檯 (C)出納 (D)清潔員 。
6. （ B ）西式早餐的煎蛋，兩面稍微煎一下，裡頭蛋黃仍是生的，其英文稱之為 (A)One Side (B)Over Easy (C)Sunny Side Up (D)Over Well 。
7. （ C ）服勤時，如果客人的小孩哭鬧不休，服務員做哪種處置較為恰當？ (A)瞪他（小孩） (B)走過去罵（小孩） (C)準備店內小玩具（禮品）給小朋友 (D)請客人立刻結帳離開 。
8. （ C ）下列何者為餐後冷飲所配用的餐具？ (A)茶匙 (B)甜點匙 (C)冰茶匙 (D)咖啡匙 。
9. （ A ）中餐餐具擺設時，茶杯應置於筷架之何處較適宜？ (A)右方 (B)右下方 (C)左方 (D)左下方 。
10. （ B ）服務咖啡時，應將咖啡杯把手置於客人的 (A)左方 (B)右方 (C)前方向 (D)服務員方便的位置 。
11. （ A ）對於服務叉匙的敘述何者錯誤？ (A)使用時，服務叉置於服務匙的下方 (B)運用服務叉匙來夾取分菜盤中的食物 (C)用來分派麵包至麵包盤中 (D)可以只用一支服務匙來分菜 。

《解析》  


1. （ D ）關於西餐餐具的敘述，何者不正確？ (A)餐具使用順序是由外往內 (B)魚刀通常不鋒利 (C)湯匙放在餐盤右側 (D)麵包盤放在餐刀右側 。
2. （ A ）製作「紅燒」此烹調法的過程中，需加入大量的 (A)醬油 (B)酒 (C)辣椒 (D)水 讓色澤呈紅褐色。
3. （ B ）下列何者不屬於服務檯(Service Station)必備的物品？ (A)服務巾 (B)咖啡壺 (C)筷子、湯匙 (D)服務叉、服務匙 。
4. （ A ）客人原先菜單中前菜的「煙燻鮭魚捲」吃完，再加點一份水果沙拉時，須再給予一支 (A)沙拉叉 (B)水果叉 (C)主餐叉 (D)服務叉 。
5. （ A ）通常用來將菜餚送到客人桌上是使用 (A)小型圓托盤 (B)大型圓托盤 (C)橢圓形托盤 (D)長方形托盤 。
6. （D ）下列何者非中凹餐具？ (A)Egg Cup (B)Ramekin (C)Finger Bowl (D)Tea Strainer 。
7. （ A ）下列何種酒杯的容量最小？ (A)紹興酒杯 (B)雪莉酒杯 (C)古典酒杯 (D)雞尾酒杯 。
8. （C ）客人進餐廳時，通常應由誰為客人引導入座？ (A)經理 (B)領班 (C)領檯 (D)服務員 。
9. （ D ）「菲力牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？ (A)肩胛肉 (B)肋骨肉 (C)腱子肉 (D)腰脊肉 。
10. （ A ）中式筵席，客人詢問 (A)本次筵席價格 (B)菜餚煮法 (C)餐廳菜系 (D)主廚姓名 服務員不應告知，以免對主人失禮。
11. （ A ）下列何者非扁平餐具？ (A)杯皿 (B)刀具 (C)叉子 (D)匙類
12. （D ）菜單內容中無需包括 (A)價格 (B)菜名 (C)是否加服務費 (D)成本 。
13. （ A ）西餐中，食用生蠔時，所使用的餐具為 (A)牡蠣叉 (B)沙拉叉 (C)餐叉 (D)魚叉 。

《解析》牡蠣叉＝生蠔叉（Oyster Fork）。

1. （ B ）下列關於檯布的敘述，何者有誤？ (A)通常檯布都會下垂桌面至少30公分，主要目的在於遮住桌下的地板 (B)襯墊通常置於檯布之上 (C)檯心布又稱上檯布 (D)檯布的材質多以純棉布料或T/C為主

《解析》襯墊（安靜墊）置於檯布之下，減少擺放餐具時所發出的聲響。

1. （ A ）下列菜餚，何者可能需要服務人員協助切割？ (A)烤方 (B)叉燒包 (C)生菜鴿鬆 (D)醃篤鮮 。
2. （A ）提供給客人佐餐酒之順序，最好是 (A)先喝淡酒，再喝烈酒 (B)先喝紅酒，再喝白酒 (C)先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒 (D)先甘甜後辛辣 。
3. （ A ）收拾餐桌的酒杯，應如何才正確？ (A)以托盤輔助收拾 (B)倒扣在杯籃中，再送到洗碗部 (C)一個一個拿去洗 (D)以手直接收拾 。
4. （ C ）供應淡菜（Mussels）給客人時，應另附下列哪種餐具？ (A)餐刀 (B)餐叉 (C)洗手盅 (D)湯匙 。
5. （D ）英文Room Service係指下列何者？ (A)晨喚服務 (B)房間整理 (C)房務客訴 (D)客房餐飲服務 。
6. （C ）西餐餐具中，八吋盤稱為 (A)主菜餐盤 (B)中間菜盤 (C)點心盤 (D)麵包盤 。

《解析》麵包盤用6吋盤。

1. （D ）下列何者非為量酒器的名稱？ (A)Ounce Glass (B)Jigger (C)Double Measurer (D)Shaker 。

《解析》Shaker（雪克杯）是搖酒器。

1. （ C ）下列何者非西式早餐蛋類的作法？ (A)水煮蛋 (B)水波蛋 (C)滑蛋 (D)蛋捲 。
2. （B ）著名的「摩卡咖啡」產地在 (A)巴西 (B)衣索比亞 (C)秘魯 (D)牙買加 。
3. （ A ）下列何者上桌時，需要附上中式湯匙？ (A)西魯肉 (B)怪味雞 (C)蘇式燻魚 (D)乾煎白鯧 。
4. （C ）關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？ (A)麵包應以刀子切成小塊後食用 (B)應大口喝湯表示讚賞 (C)牛排應切一口吃一口 (D)義大利麵，須用餐刀切成小段後食用 。
5. （C ）有關中式筵席倒紅酒的服務，下列哪項敘述是正確的？ (A)先由經理試酒 (B)倒酒須斟滿杯 (C)先倒酒給長者 (D)先倒酒給年輕人 。
6. （ B ）西式餐桌擺設，餐叉應置於展示盤之 (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方 。

《解析》  


1. （ A）設置在餐廳入口處，由領檯人員專用的工作檯稱為 (A)Reception Desk (B)Tray Stand (C)Side Board (D)Deuce 。
2. （ C ）「開胃菜、湯、魚、點心」若依照餐桌擺設原則，右側由內而外需擺放何種餐具？ (A)沙拉刀、湯匙、魚刀 (B)沙拉刀、魚刀、湯匙、點心匙 (C)魚刀、湯匙、沙拉刀 (D)魚刀、湯匙、沙拉刀、點心匙 。

《解析》  
上菜次序為：  
開胃菜→湯→魚→點心  
(在主餐盤上方)  
餐具的取用是由外而內，所以餐具由外而內依序為：  
沙拉刀→湯匙→魚刀  
（不要弄混喔！擺設餐具時則由主餐盤（定位）向外擺設）。

1. （ B ）鬱金香酒杯容量比紅酒杯 (A)大 (B)小 (C)一樣 (D)不一定 。
2. （ B ）請問下列關於凹型餐具的敘述，何者有誤？ (A)凹型餐具主要的功能是用來裝盛食物及飲料 (B)服務銀盤用於進行桌邊服務及收拾客人用完的餐盤 (C)圓頂菜蓋主要的功能是用來保溫與防塵用 (D)洗手盅裡頭可以放檸檬片，以供應客人清潔手指使用 。
3. （ C ）客人不多時，服務員下列的動作何者為錯？ (A)幫客人加水 (B)面露親切笑容 (C)大聲和同事談笑 (D)隨時注意客人有無需要 。
4. （ D ）宴會席中，「清蒸麒麟魚」是屬於哪一類的菜餚？ (A)冷葷菜 (B)點心 (C)素菜 (D)大菜 。
5. （ A ）下圖是哪一種酒杯？  
      
   (A)馬丁尼杯 (B)酸酒杯 (C)香檳杯 (D)啤酒杯 。
6. （ B ）下列哪一道菜餚，是以調味料做命名？ (A)人參燉雞 (B)魚香肉絲 (C)雀巢牛柳 (D)左宗棠雞 。
7. （ B ）餐廳服務中，「Mise en Place」是指 (A)標準作業流程 (B)營業前的服務準備工作 (C)餐廳的標準上菜流程 (D)營業後的收拾與整理 。

《解析》營業前的準備工作＝Mise en Place（法文）＝Put in Place（英文）。

1. （ A ）下圖為西餐餐具之  
      
   (A)奶油刀 (B)餐刀 (C)牛排刀 (D)水果刀 。
2. （ B ）檯心布又稱 (A)下檯布 (B)頂檯布 (C)墊布 (D)寧靜墊 。
3. （ D ）餐桌擺設時，下列何者並不適用於定位用 (A)服務底盤 (B)骨盤 (C)口布 (D)麵包盤 。
4. （D ）享用「牛排」時，適合沾下列哪一種佐醬？ (A)Tabasco (B)Mint Jelly (C)Ketchup (D)Dijon Mustard 。

《解析》Tabasco酸辣油；Mint Jelly薄荷醬；Ketchup番茄醬；Dijon Mustard第戎芥末醬。

1. （ B ）在西餐的菜單中，下列何者不具有清除前一道菜的味道作用 (A)麵包（Bread） (B)咖啡（Coffee） (C)水（Water） (D)冰砂（Sherbet） 。
2. （A ）法式服務中，在準備服務叉匙時，應放於左手上銀盤的 (A)前端 (B)後端 (C)左端 (D)右端 。
3. （ A ）西餐中烤雞時，最常用的香料是 (A)Thyme (B)Basil (C)Dill (D)Chive 。

《解析》Thyme百里香；Basil羅勒；Dill蒔蘿；Chive細香蔥（韭菜）。

1. （ A ）下列何者屬高級餐廳餐具擺設特性？ (A)擺展示盤 (B)擺刀叉匙 (C)擺餐墊紙 (D)擺高腳杯 。
2. （ C ）國內最常見的方桌規格為 (A)70×70公分 (B)80×80公分 (C)90×90公分 (D)100×100公分 。
3. （ D ）下列哪一道餐點的叉類應擺設在顧客的右邊？ (A)Fillet Steak (B)Goose Liver (C)Smoked Salmon (D)Shrimps Cocktail 。

《解析》Fillet Steak菲力牛排、Goose Liver鵝肝、Smoked Salmon燻鮭魚→刀在右，叉在左；Shrimps Cocktail鮮蝦盅→叉在右（因為不用刀）。

1. （ A ）有關中式宴會上菜順序的原則中，下列何者不正確？ (A)先熱菜後冷菜 (B)先熱炒後紅燒 (C)先上羹湯後上清湯 (D)先鹹食後甜湯 。

《解析》先冷後熱。

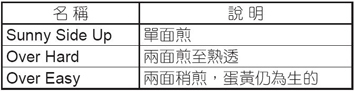
1. （ A ）中式筵席，下列哪道菜上的同時，應該準備叉子？ (A)西瓜水果盤 (B)西魯肉 (C)三絲燴魚翅 (D)芋泥西米露 。
2. （A ）下列哪一個部門是專門負責食物、點心的製作及烹調？ (A)kitchen (B)Dining Department (C)Steward Department (D)Reservation 。
3. （B ）沙拉叉應擺設在主餐叉的 (A)右側 (B)左側 (C)上方 (D)下方 。

《解析》  


1. （C ）中餐餐具擺設時，應先放置下列何種餐具？ (A)味碟 (B)筷架 (C)骨盤 (D)湯碗 。

《解析》定位用。

1. （D ）宴會中，安排座位時不必考慮的是 (A)政治地位 (B)年紀 (C)彼此感情的親疏 (D)服飾 。
2. （C ）「豉椒排骨」及「粉蒸排骨」這兩道菜餚，其材料是以豬的哪一部位最為恰當？ (A)肩胛肉 (B)腰內肉 (C)子排 (D)粗排 。
3. （B ）一般佐餐酒大多以 (A)黑醋栗香甜酒 (B)葡萄酒 (C)伏特加 (D)白蘭地 為主。
4. （ C ）下列哪一種食材可稱Basil，又稱九層塔？ (A)牛蒡 (B)月桂葉 (C)羅勒 (D)大麥 。
5. （ D ）下列哪一種酒，裝瓶後仍繼續熟成？ (A)伏特加 (B)威士忌 (C)白蘭地 (D)葡萄酒 。
6. （C ）西式早餐的煎蛋，單面煎熟，其英文稱之為 (A)One Side (B)A Side (C)Sunny Side Up (D)Over Easy 。

《解析》  


1. （A ）下圖為西餐餐具之  
   21500-01-01   
   (A)牛排刀 (B)奶油刀 (C)魚刀 (D)水果刀 。
2. （ B ）餐具擺設時，龍蝦叉應放置於客人之 (A)左方 (B)右方 (C)右上方 (D)左上方 。

《解析》  


1. （C ）下列何者適合用來當開胃酒飲用？ (A)Brandy (B)Dessert Wine (C)Brut Champagne (D)Iced Wine 。
2. （ A ）請排出正確的中餐小吃型餐具擺設步驟：1.口湯碗；2.茶杯；3.骨盤；4.味碟；5.湯匙；6.口布；7.筷架；8.筷子   
   (A)3→4→1→5→7→8→2→6   
   (B)3→4→1→7→8→5→2→6   
   (C)3→6→4→1→5→7→8→2   
   (D)3→6→4→1→7→8→5→2 。
3. （ D ）下列何者有「淡菜」之別稱？ (A)章魚 (B)海參 (C)鮑魚 (D)貽貝 。
4. （ D ）下列口布摺法，何者是用於展示盤？ (A)金魚 (B)天堂鳥 (C)蝴蝶 (D)西裝 。

《解析》  
金魚  
天堂鳥  
蝴蝶  
西裝

1. （ A ）食用帶殼田螺（Snail）所需之田螺叉，需置於餐盤何處？ (A)右側 (B)左側 (C)上方 (D)中央 。

《解析》  


1. （B ）菜名中，若有「芙蓉」兩字，通常是指菜餚中配有大量的哪項材料？ (A)魚片 (B)蛋 (C)牛奶 (D)豆腐 。
2. （ C ）下列何者非為白酒建議搭配的食物？ (A)蟹肉沙拉 (B)魚子醬 (C)碳烤羊排 (D)虹鱒佐奶油醬汁 。
3. （B ）下列何者非釀造酒？ (A)啤酒 (B)蘭姆酒 (C)紹興酒 (D)香檳 。

《解析》蘭姆酒（Rum）是甘蔗蒸餾酒。

1. （ C ）哪一個英文字最能詮釋餐旅業？ (A)Hotel (B)Motel (C)Hospitality (D)Restaurant 。
2. （ B ）下列口布摺法，何者不會放在客人面前的展示盤上？ (A)雨後春筍 (B)蓮花座 (C)三明治 (D)帆船 。

《解析》  
雨後春筍  
蓮花座  
三明治(帳篷)  
帆船

1. （ D ）中式筵席，上哪種點心的同時，應該準備湯匙？ (A)奶皇包 (B)蘿蔔絲餅 (C)燒賣 (D)芋泥西米露 。
2. （ C ）將菜餚布設在特定展示台上，客人依喜好自由且不限次數取用，這種服務方式稱為 (A)法式服務 (B)美式服務 (C)自助餐式服務 (D)中式服務 。
3. （D ）下列口布摺法，何者適合放在客人面前的展示盤上？ (A)麵包籃 (B)蓮花座 (C)餐具袋 (D)法國摺 。

《解析》  
麵包籃  
蓮花座  
餐具袋02-117-2說明  
法國摺

1. （ D ）餐廳在餐桌上鋪設一層寧靜墊，其目的為 (A)防止桌面刮傷 (B)美觀 (C)防滑作用 (D)降低餐具放置桌面時碰撞的聲音 。
2. （C ）如果客人大聲喧嘩，服務人員應 (A)以客為尊，不做處理 (B)請他們先結帳 (C)禮貌的去勸止 (D)請主廚出面規勸 。
3. （B ）下列哪一種烹飪法是指食物以高溫將表面褐化上色或翻炒後，再加入湯汁或藉由食物本身受熱時所釋出的汁液予以烹煮而成？ (A)Blanching (B)Braising (C)Steaming (D)Boiling 。

《解析》Blanching汆燙；Braising燴；Steaming蒸；Boiling水煮。

1. （ A ）美式早餐中的水波蛋，其烹調法是 (A)Poaching (B)Blanching (C)Steaming (D)Pan Frying 。

《解析》Poaching低溫煮；Blanching汆燙；Steaming蒸；Pan Frying煎。

1. （ B ）服務員從客人右側供應食物時，通常以哪一手端送食物較方便？ (A)左手 (B)右手 (C)雙手 (D)不一定 。

《解析》避免碰觸到客人，安全起見。

1. （A ）西餐餐具使用順序是 (A)由外往內 (B)由內往外 (C)由中間向外 (D)客人使用方便就行 。

《解析》  


1. （ C ）下圖之餐巾摺疊法稱之為  
      
   (A)大星光 (B)立扇 (C)星光燦爛 (D)教宗帽 。
2. （ D ）下列何者雞尾酒是以Gin為基酒？ (A)血腥瑪莉 (B)螺絲起子 (C)鹹狗 (D)粉紅佳人 。
3. （ C ）中餐擺設時，為方便客人，公杯的杯嘴方向應朝 (A)前 (B)後 (C)左 (D)右 。

《解析》嘴朝左，柄朝右，方便拿取。  


1. （ D ）A.帶位 B.結帳 C.點菜 D.送菜，上列服務流程，依正確排序應該是？ (A)ADCB (B)BCAD (C)BACD (D)ACDB 。
2. （ D ）下列何者非西餐餐具擺設的順序 (A)由內而外 (B)由下而上 (C)麵包盤擺設在左側 (D)先以水杯定位 。
3. （ D ）常用來去除雞骨、肉類或是鹽漬過的食物當中的血液、油脂、或雜質的烹飪法是 (A)Boiling (B)Steaming (C)Deep-Fat-Frying (D)Blanching 。

《解析》Boiling水煮；Steaming蒸；Deep-Fat-Frying油炸；Blanching汆燙。

1. （D ）在西餐餐具擺設中，下列何者不可拿來做定位？ (A)餐盤 (B)口布 (C)展示盤 (D)酒杯 。
2. （ C ）就餐飲服務技巧而言，下列何者為是 (A)收拾餐具可發出刺耳的聲音 (B)看到刀叉平行置於盤中，即可強行收拾餐具 (C)服務時避免碰觸到客人 (D)經常在客人桌邊巡走，暗示催促客人結帳 。
3. （ A ）服務時，如有龍蝦菜餚，邊盤（Side Plate）應置於餐盤之 (A)正前方 (B)正後方 (C)左前方 (D)左後方 。

《解析》  


1. （ A ）中式筵席，準備上「紅棗銀耳甜湯」，則服務員應該準備新的 (A)口湯碗 (B)骨盤 (C)筷子 (D)叉子 給客人使用。
2. （ A ）飲用餐前酒的目的為 (A)開胃 (B)純誇耀有錢 (C)比酒量 (D)增加飽足感 。
3. （ A ）適合做為飯後飲用的酒為下列何者？ (A)Porto (B)Campari (C)Rosé (D)Dry Vermouth 。

《解析》飯後酒選用甜一點的酒。

1. （ C ）下列何種宗教有不食牛豬等肉類之禁忌？ (A)摩門教 (B)回教 (C)印度教 (D)猶太教 。

《解析》  


1. （ D ）Caviar是用哪一種魚的魚卵所製成的 (A)鯡魚 (B)鮭魚 (C)鮪魚 (D)鱘魚 。

《解析》Caviar＝魚子醬。

1. （D ）豬肉屠體的哪一種部位是適合用燒燉的烹煮法？ (A)五花肉 (B)腰內肉 (C)內臟 (D)豬腳 。
2. （D ）製作羊肉料理時，宜使用何種香料 (A)Chervil (B)Sage (C)Parsley (D)Rosemary 。

《解析》Chervil香葉芹；Sage鼠尾草；Parsley洋香菜；Rosemary迷迭香。

1. （ D ）客人點了一客牛排，詢問適當搭配的飲料，則下列何者適宜？ (A)彩虹酒 (B)酸酒 (C)奶酒 (D)紅酒 。

《解析》菜餚與餐中酒搭配原則：紅酒配紅肉；白酒配白肉。

1. （C ）「鳳梨可樂達」(Piña Colada)是以哪種酒為基酒？ (A)Vodka (B)Dark Rum (C)Light Rum (D)Brandy 。
2. （ B ）中餐上全魚菜餚時，擺置方向如以客人方向為主，應為 (A)魚頭朝左，魚腹向外 (B)魚頭朝左，魚腹向內 (C)魚頭朝右，魚腹向外 (D)魚頭朝右，魚腹向內 。
3. （ A ）關於西餐餐具的使用，下列何者正確？ (A)以單一湯盤盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯盤中 (B)餐具的使用順序是由內向外 (C)以湯碗（含底盤）盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯碗中 (D)以咖啡匙舀咖啡喝 。
4. （A ）西餐主餐盤尺寸最少應為幾吋以上？ (A)10吋 (B)9吋 (C)8吋 (D)6吋 。
5. （ C ）在中式餐具擺設中，下列何者不正確？ (A)骨盤應先定位 (B)口湯碗應設置在骨盤左上方 (C)筷子應設置在骨盤左邊 (D)茶杯應設置在骨盤右上方 。
6. （ A ）擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 (A)檢查杯子是否乾淨 (B)使杯子水分快速散去 (C)展示杯子的造型 (D)多此一舉 。
7. （A ）中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為 (A)16~14吋 (B)12~10吋 (C)8~6吋 (D)6吋以下 。

《解析》中式圓盤尺寸  


1. （ D ）中式餐桌擺設時，可以下列何者餐具定位？ (A)茶杯 (B)筷子 (C)湯碗 (D)餐巾 。
2. （ B ）常見於法式餐廳，車上配備有瓦斯爐、煎鍋及調味品的服務推車為 (A)Carving Trolley (B)Flambé Trolley (C)Room Service Trolley (D)Liqueur Trolley 。
3. （D ）下列何者不是常見雞尾酒會使用的裝飾物？ (A)紅心橄欖 (B)萊姆 (C)櫻桃 (D)蓮霧 。
4. （D ）通常在正式的西餐廳用餐時，用餐者的水杯會設置在 (A)展示盤的左下方 (B)展示盤的左上方 (C)展示盤的右下方 (D)展示盤的右上方 。
5. （ B ）下圖是哪一種酒杯？  
      
   (A)雞尾酒杯 (B)酸酒杯 (C)古典杯 (D)啤酒杯 。
6. （ B ）同時喝多種葡萄酒時，必須 (A)先喝甜的，再喝不甜的 (B)先喝白酒，再喝紅酒 (C)先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒 (D)先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒 。
7. （ A ）餐具擺設時，點心叉應置於客人之 (A)左邊 (B)右邊 (C)左上方 (D)右下方 。
8. （ B ）當替客人更換骨盤時，若盤中有殘留食物，應 (A)直接換新骨盤 (B)徵詢客人是否還要用，再換新骨盤 (C)把舊菜倒在新骨盤中再給客人 (D)不用換 。
9. （ A）台灣的花雕酒係屬於 (A)釀造酒 (B)再製酒 (C)蒸餾酒 (D)混合酒 。
10. （ A ）中餐圓桌包廂服務時，佐料壺應放置於牙籤盅之 (A)右側 (B)右上方 (C)左側 (D)左上方 。
11. （C ）菜餚依菜單順序陸續端出，由客人自行夾菜取用，這種服務方式稱為 (A)美式服務 (B)法式服務 (C)中式服務 (D)義式服務 。
12. （C ）食物運用本身所產生的蒸氣蒸煮而成的烹飪法是 (A)Boiling (B)Blanching (C)Steaming (D)Deep-Fat-Frying 。
13. （ D ）基於衛生的觀念，口布摺疊潮流是？ (A)花俏 (B)複雜 (C)不易拆解 (D)簡單 。
14. （D ）著名的「藍山咖啡」產地在 (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)秘魯 (D)牙買加 。
15. （ D ）下列哪一種菜單是屬於複合式菜單（Combination Menu）？ (A)自助餐菜單（Buffet Menu） (B)單點菜單（A La Carte Menu） (C)套餐菜單（Table d'Hote Menu） (D)半自助餐菜單（Semi-Buffet Menu） 。

《解析》複合式菜單（Combination Menu）是指結合兩種供餐型式的菜單。

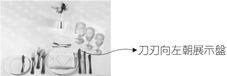
1. （C ）雞尾酒中，著名的「古典酒」(Old Fashion)是以哪種酒做基酒？ (A)琴酒 (B)伏特加 (C)威士忌 (D)龍舌蘭 。
2. （ C ）下列何者蛋類作法，必須提供蛋杯及湯匙給客人？ (A)0melet (B)Poached Egg (C)Boiled Egg (D)Scrambled Egg 。

《解析》Omelet歐姆蛋（蛋捲）；Poached Egg水波蛋；Boiled Egg水煮蛋；Scrambled Egg炒蛋。

1. （ B ）雞肉清湯(Chicken Consommé) 應如何烹調才可使湯清澈？ (A)烈火慢煮 (B)細火慢煮 (C)用熱湯煮 (D)烈火快煮 。
2. （ A ）大部分的西餐酒杯的排列方式由右而左分別為： (A)香檳杯、葡萄酒杯、水杯 (B)香檳杯、水杯、葡萄酒杯 (C)葡萄酒杯、水杯、香檳杯 (D)水杯、葡萄酒杯、香檳杯 。
3. （ B）下列哪一道料理不是用鐵扒／汆烤方式烹調而成？ (A)Grilled Fillet of Fish (B)Gratinated Seafood (C)Broiled Sirloin Steak (D)Broiled King Prawn 。

《解析》Grilled Fillet of Fish烤魚排；Gratinated Seafood焗烤海鮮；Broiled Sirloin Steak烤沙朗牛排；Broiled King Prawn烤明蝦。

1. （ A ）西餐餐具擺設時，餐刀的刀刃應朝何方向？ (A)向左朝展示盤 (B)向右朝外側 (C)向上方 (D)向下方 。

《解析》  


1. （ A ）安排菜單之原則，下列何者為非？ (A)重複的烹調方法與單一的配菜 (B)注重菜餚本身之色香味 (C)先出海鮮後出禽肉類 (D)重口味後於淡口味 。
2. （B ）當顧客提出湯匙尺寸過大不適合幼小顧客喝湯使用時，服務人員較佳的應變方法是 (A)建議顧客繼續使用，維護西餐國際禮儀 (B)更換尺寸較小的湯匙方便顧客使用 (C)建議更換菜單 (D)報告上司留待主管後續處理 。
3. （ D ）洗手盅的主要用途係提供客人 (A)用餐前 (B)用餐後 (C)吃牛排時 (D)吃帶殼海鮮時 的一種洗手用餐具。
4. （ B ）「Menu」在餐飲業稱為 (A)食譜 (B)菜單 (C)帳單 (D)進貨單 。
5. （D ）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   
   (A)12345 (B)12543 (C)32154 (D)21453 。
6. （A ）餐廳接受信用卡結帳的流程如下：1.確認顧客以信用卡結帳；2.將帳單和簽帳卡帶到出納處刷卡；3.核對客人的簽名；4.將信用卡及簽單上的顧客聯交給客人；5.送請客人簽名；6.出納刷卡及輸入金額   
   (A)126534 (B)216534   
   (C)123456 (D)261354 。
7. （ C ）檯布在使用過後要 (A)翻面後可繼續使用 (B)等顧客抱怨後再換洗 (C)拆下送洗，以期有乾淨的桌面提供給顧客 (D)待打烊時，統一送洗 。
8. （ D ）西式早餐的煎蛋，蛋黃蛋白雙面煎至全熟，其英文稱之為 (A)One Side (B)A Side (C)Sunny Side Up (D)Over Hard 。
9. （D ）下列何種酒不需做冰鎮的動作？ (A)Rosé (B)Champagne (C)Beer (D)Porto 。
10. （ C ）餐具燒製過程中，在陶土內混合動物骨粉，增加其硬度和透光性的瓷製品為 (A)美耐皿 (B)玻璃磁 (C)骨瓷 (D)強化磁 。
11. （ B ）Cappuccino是以熱牛奶、奶泡及濃縮咖啡各多少的比例調製而成？ (A)1：2：3 (B)1：1：1 (C)2：3：1 (D)3：1：2 。
12. （ C ）在日式料理中，所謂的「揚物」是指何種烹調法的菜餚？ (A)燒烤的菜 (B)涼拌的菜 (C)油炸的菜 (D)清蒸的菜 。
13. （ D ）下列何者非一般菜單所需呈現之內容？ (A)價格 (B)烹調方式 (C)服務費 (D)烹調者姓名 。
14. （A ）下列何者餐點較容易控制食材成本？ (A)套餐 (B)單點 (C)自助餐 (D)組合餐點 。
15. （C ）下列何者為中發酵的茶？ (A)綠茶 (B)紅茶 (C)烏龍茶 (D)碧螺春 。
16. （ D ）下列哪一種酒飲用時，適合飲用溫度最高？ (A)威士忌 (B)陳年紅酒 (C)甜白酒 (D)花雕酒 。
17. （C ）下列何者不適合以桌邊烹調形式出菜？ (A)火焰冰淇淋 (B)凱薩沙拉 (C)焗烤龍蝦 (D)黑胡椒牛排 。
18. （ C ）烹調時，在鍋中已將材料排列好，再平移入盤中，使菜餚排列整齊、形狀美觀。這是哪一種烹調時的特點？ (A)烹 (B)焗 (C)扒 (D)煎 。
19. （A ）當服務生在上菜前發現菜中有不潔之物，應 (A)馬上送回廚房換新 (B)假裝沒看見 (C)自己用手把它拿掉 (D)馬上將它吹掉 。
20. （D ）中餐圓桌包廂服務時，通常幾位客人共用一個公杯？ (A)5位 (B)4位 (C)3位 (D)2位 。
21. （ B ）「沙朗牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？ (A)前腰脊肉 (B)後腰脊肉 (C)胸肉 (D)肩胛肉 。
22. （ D ）常用來做湯汁與醬汁之調色的食材為 (A)Horseradish (B)Tabasco (C)Catsup (D)Tomato Paste 。
23. （ A ）下列哪一種烹調法可使菜餚保有甘甜爽脆的特色，也是最符合中國菜講求色、香、味的特點？ (A)炒 (B)扒 (C)煮 (D)蒸 。
24. （ C）甲：沙拉盤；乙：展示盤；丙：麵包盤；丁：主菜盤，依大小順序排列為 (A)甲＞乙＞丙＞丁 (B)乙＞甲＞丙＞丁 (C)乙＞丁＞甲＞丙 (D)丙＞甲＞乙＞丁 。
25. （B ）菜單最好是清晰易懂，例如「乾燒明蝦」一菜中：A.可說明本菜使用材料是明蝦；B.乾燒代表其原料之一；C.乾燒代表烹調方式；D.可看出其份量有多少，以上敘述何者正確？ (A)AB (B)AC (C)AD (D)BD 。
26. （ B ）中餐之「松鼠黃魚」通常以何種餐盤裝盛？ (A)16吋圓盤 (B)16吋橢圓盤 (C)14吋橢圓盤 (D)14吋圓盤 。

《解析》中式橢圓盤又稱魚盤。

1. （A ）「黃金枇杷蝦」是利用哪一種烹調法？ (A)炸 (B)煮 (C)滷 (D)燉 。
2. （ A ）供應田螺給客人時，田螺叉應置於客人之 (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方 。

《解析》  


1. （ A ）西式餐飲服務方式雖然很多，但是飲料一律自客人哪一邊供應？ (A)右邊 (B)左邊 (C)前面 (D)後面 。
2. （ D ）食用哪一道菜不需附上洗手盅（Finger Bowl）？ (A)螃蟹 (B)朝鮮薊 (C)白灼蝦 (D)煙燻鮭魚 。
3. （ C ）操持圓托盤時，為使托盤保持平衡，餐具應置放於圓托盤之 (A)左邊 (B)右邊 (C)正中央 (D)前方 。
4. （ C）一般細菌適宜生長的溫度範圍為 (A)-18～0℃ (B)70～90℃ (C)7～60℃ (D)5℃以下 。

《解析》7∼60℃之間稱為「危險溫度帶」，細菌在此溫度帶能快速生長繁殖。

1. （ B ）為減少食品中微生物生長導致食品腐敗，下列何者處理方式不妥？ (A)冷藏貯存 (B)室溫下隨意放置 (C)冷凍貯存 (D)妥善包裝後低溫貯存 。
2. （ D ）下列何者為微生物容易生長的條件？ (A)高酸度 (B)乾燥 (C)高溫 (D)水分 環境。
3. （ D ）下列何者不是防止微生物生長的有效方法？ (A)保持乾燥 (B)降低貯藏溫度 (C)充分加熱 (D)添加色素 。
4. （D ）下列哪一項不是防治食品中毒的基本原則？ (A)避免交叉污染 (B)清潔與迅速 (C)冷藏或加熱 (D)添加防腐劑 。
5. （A ）如何有效去除生鮮魚、貝類產品上的腸炎弧菌？ (A)大量清水沖洗 (B)泡雙氧水 (C)泡漂白水 (D)泡鹽水 。
6. （ D ）天然存在於海鮮等水產品，如因處理不當或經交叉污染即食熟食食品，容易造成食品中毒之細菌為 (A)葡萄球菌 (B)肉毒桿菌 (C)仙人掌桿菌 (D)腸炎弧菌 。

《解析》台灣夏季常發生的海鮮食品中毒之細菌為腸炎弧菌，通常食後4小時就會發生急性腸胃炎。

1. （ A ）食品如遭受金黃色葡萄球菌污染並產生毒素，下列何者為非？ (A)只要加熱就可破壞毒素，不會發生食品中毒 (B)即使加熱也無法破壞毒素 (C)該毒素會導致食品中毒 (D)該毒素會使人激烈嘔吐 。

《解析》金黃色葡萄球菌很耐熱，須以100℃持續加熱2小時才會被破壞。

1. （C ）餐飲從業人員手部有傷口時，下列哪一種微生物會經由交叉污染造成食品中毒？ (A)大腸桿菌 (B)黴菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)腸炎弧菌 。
2. （ D ）台灣發生食用真空包裝即食豆干，導致一人死亡的食品中毒事件，是因為哪種微生物所產生的毒素所造成？ (A)金黃色葡萄球菌 (B)腸炎弧菌 (C)沙門氏菌 (D)肉毒桿菌 。
3. （ D ）下列哪一種細菌之毒素所引起的食品中毒，造成死亡的比率最高？ (A)金黃色葡萄球菌 (B)腸炎弧菌 (C)沙門氏菌 (D)肉毒桿菌 。

《解析》肉毒桿菌死亡率高達30∼60%。

1. （D ）為防止肉毒桿菌生長產生的毒素所引起的食品中毒，購買真空包裝即食食品（例如真空包裝素肉），下列何者為非？ (A)依標示冷藏或冷凍貯藏 (B)充分加熱後食用 (C)檢視標示內容 (D)隨意置放 。
2. （ A ）熟米飯置於室溫，如因貯藏不當，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質？ (A)仙人掌桿菌 (B)沙門氏菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)大腸桿菌 。
3. （ D ）下列何者為食品腐敗的現象？ (A)更美味 (B)香氣濃郁 (C)重量減輕 (D)產生酸味 。
4. （ B ）下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？ (A)價格高低 (B)視覺嗅覺 (C)外觀包裝 (D)商品宣傳 。
5. （ C ）下列哪一項不是造成食物中毒之原因？ (A)食品加熱不當 (B)冷凍冷藏溫度不夠 (C)迅速處理食物 (D)不當使用食品添加物 。
6. （A ）下列何者可能有毒，比較不適合使用作為食材？ (A)河豚 (B)新鮮魚肉 (C)完整包裝之乾貨 (D)醬油等調味料 。
7. （ C ）隨意採食野生植物可能會？ (A)促進健康 (B)增加生活樂趣 (C)食品中毒 (D)增加刺激感 。
8. （ C ）食用發芽的馬鈴薯 (A)可增加口味 (B)可增加顏色 (C)可能發生中毒 (D)可增加香味 。
9. （ B ）下列何者不可添加至食品中？ (A)鹽巴 (B)硼砂 (C)味精 (D)砂糖 。
10. （B ）下列何種病毒常經由食物媒介造成食品中毒？ (A)B型肝炎病毒 (B)諾羅病毒 (C)梅毒 (D)所有病毒 。
11. （A ）個人衛生方面，去除諾羅病毒最有效的方法是 (A)使用肥皂洗手 (B)使用酒精消毒 (C)戴手套 (D)戴帽子 。
12. （ A ）下列何者可以有效防止諾羅病毒所引起的食品中毒？ (A)將食物煮熟 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)生食 。
13. （ A ）個人衛生中應養成下列哪種習慣，以避免食品受到交叉汙染？ (A)勤洗手 (B)不講話 (C)穿長袖 (D)穿圍裙 。
14. （ B ）食品從業人員應注意個人手部衛生，除經常洗手外，應 (A)擦指甲油 (B)修剪指甲 (C)留長指甲 (D)美化指甲 。
15. （ D ）食品從業人員之正確洗手步驟中，手心手背互相搓洗應至少 (A)5 (B)10 (C)15 (D)20 秒。
16. （ A ）食品從業人員之正確洗手步驟中，如何清洗指尖及指甲？ (A)以指甲刷刷洗 (B)以抹布擦拭 (C)以紙巾擦拭 (D)無需特別注意 。
17. （B ）廚房工作人員如果手部有傷口或腫膿時，下列處理何者不妥？ (A)先包紮傷口及戴手套後，再從事食品作業 (B)先貼膠帶再工作 (C)避免從事與食品接觸之工作 (D)向主管報告健康狀況後，適時調整工作內容 。
18. （ A ）為確保個人衛生，餐飲從業人員每年應接受一次 (A)健康檢查 (B)長假 (C)出國旅遊 (D)內部考評 。
19. （ A ）從業人員如身體健康有異狀，可能影響衛生安全操作時，應 (A)主動告知主管 (B)隱匿不報，以免減薪 (C)堅守崗位，繼續工作 (D)無關緊要，不用理會 。