

新竹縣 112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 餐旅職群-餐飲服務實施辦法

壹、依據

- 一、教育部 104 年 12 月 16 日臺教授國部字第 1040129295B 號令「國民中學技藝教育實施辦法」。
- 二、教育部 104 年 9 月 4 日臺教授國部字第 1040092302B 號令「高級中等學校辦理國民中學技藝技能優良學生甄審入學實施要點」。
- 三、教育部 110 年 2 月 19 日臺教授國部字第 1100004739 號函「國民中學技藝教育課程實施參考指引」。
- 四、新竹縣政府教育局 112 年 6 月 15 日教特字第 1121100739 號令「111 學年度國民中學技藝教育課程競賽暨成果發表活動檢討會議」決議。

貳、目的

- 一、為加強國民中學技藝教育，提升學生動機與興趣，以增強學習效果及技能水準，提供技藝優良學生就讀技職學校之機會，以發展其志趣才能。
- 二、為齊一餐旅職群技藝競賽術科測試監評尺度，建立公正、公平及確實之監評制度，以落實技藝競賽之推動與發展。

參、辦理單位

- 一、主辦單位：新竹縣政府。
- 二、承辦單位：東泰高中。
- 三、協辦單位：東泰高中(餐飲技術科)。

肆、參加對象、報名方式及日期

- 一、參加新竹縣 112 學年度國中技藝教育課程(含抽離式及技藝教育專案編班)之學生。
- 二、報名方式：各國中端於彙整學生報名資料後並逕至新竹縣 112 學年度技藝競賽線上報名系統報名。
- 三、報名日期：自 113 年 02 月 26 日(一)起至 113 年 03 月 01 日(五)中午 12 時止。

伍、競賽時間及地點

- 一、時間
 - (一)術科：113 年 04 月 08 日(一)～113 年 04 月 12 日(五)。
 - (二)學科：113 年 04 月 02 日(二)上午 11 時開始，12 時完成。
- 二、地點
 - (一)術科：東泰高中活動中心(310 新竹縣竹東鎮東峰路 343 號)
 - (二)學科：各國中。

陸、競賽方式

- 一、命題
 - (一)學科測驗
 1. 學科題庫由承辦學校提供選擇題共 400 題(附件一)以及新竹縣政府教育局提供勞權教育學習單 20 題，再由新竹縣政府教育局統一公告週知。
 2. 學科試題由承辦學校將試題繕打後，以文字檔儲存成為電腦題庫檔案，並於指定時限內提供給各承辦學校彙整。
 3. 學科試題之解答若有爭議，將以承辦學校先行研議後，再統一告知各校。
 4. 學科測試時間 50 分鐘。
 - (二)術科測試
 1. 術科測驗命題主要根據學生實作課程，試題由承辦學校提供一題試題，所有應考學生測試同一題組。
 2. 競賽術科題組：如附件二。
 3. 術科測試時間 20 分鐘/人次

二、評分標準

(一)學科評分

1. 本項學科測驗係以選擇題 100 題為主，每題 1 分，總計 100 分。
2. 以書面考卷做測驗，監考與評分均以他校授課老師或以不參與餐旅服務授課老師為準。

(二)術科評分

1. 評分方式：聘請餐旅職群-餐飲服務之監評，擔任評審工作(監評*3 位)。
2. 評分項目：依工作項目技能 100%，進行評分。
3. 術科評分表，附件三。

三、成績計算

(一)學科佔總分 35%、術科佔總分 65%。學術科成績以原始分數乘以比例後，四捨五入計算至小數點第二位。

(二)總分相同時，依術科『完成時間』，作為名次先後之排序。

(三)最後總成績登錄，將由主辦學校依據提供檔案之格式輸入建檔。

柒、監評資格及方式

一、監評資格

聘請餐旅職群-餐旅服務之監評，擔任評審工作(監評*3 位)；監評名單由新竹縣政府圈選。

二、監評方式

- (一)學科測驗：請各開辦學校(各國中)薦派教師擔任監評教師，薦派教師人數依據開班數為準。各校學生原則上在開班學校應試，監評老師以他校授課教師為主負責監試。測驗結束後將測驗卷簽章彌封，於當日下午一點前送至主辦學校彙整後統一電腦閱卷。
- (二)術科測驗：聘請餐旅職群-餐飲服務國家級或合格職業證照監評委員擔任評審工作(監評*3 位)，監評名單由新竹縣政府圈選。承辦學校外聘之監評老師，應不以授課該校為原則。

捌、獎勵

- 一、凡報名本職群、類組技藝競賽之學生，均須參加「學科」及「術科」測驗，方給予成績排名。
- 二、依學、術科合併計算後成績，採術科成績較高者挑選 1-6 名及佳作若干名，人數依實際參賽人數 30%為上限(四捨五入)，參加競賽獲獎之學生，由本縣政府教育處頒發獎狀，並於獎狀內註記職群名稱及獎項、名次。
- 三、承辦本活動有功人員，依規定陳請主管單位敘獎。

玖、試場規則：相關規定如附件四。

拾、經費：由新竹縣政府教育處111技藝競賽第一次協調會決議撥款，依預訂項目支應，如有不足得相互勻支。

拾壹、學術科題庫組、評分方式或相關事項，如有變動或未盡事宜，本校保留調整，補充說明及解釋之權限，並立即通知相關單位及各國中。

新竹縣 112 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）

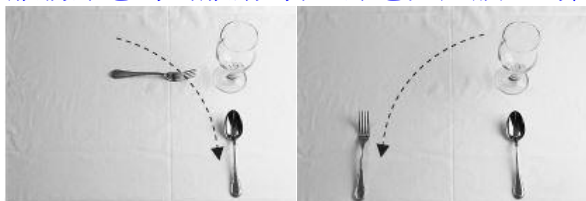
1. (B) 中餐圓桌服務時，分菜員的位置宜在主人的 (A)左側 (B)右側 (C)前方 (D)無所謂。
2. (D) 啤酒被稱為 (A)生命泉源 (B)人體汽油 (C)酒中之王 (D)液體麵包。
3. (A) 西餐餐具中，十吋盤稱為 (A)主餐盤 (B)麵包盤 (C)展示盤 (D)沙拉盤。

《解析》西式圓盤尺寸

名稱	尺寸
展示盤 Show plate / Service plate	12吋 (約30公分)
主餐盤 Dinner plate	10吋 (約25公分)
沙拉盤 / 點心盤 Salad plate / Appetizer plate	8吋 (約20公分)
麵包盤 B.B. plate / Side plate	6吋 (約15公分)

4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。



13. (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。
14. (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



15. (B) Smoked 指的烹調法是 (A)燜煮 (B)煙燻 (C)汆燙 (D)沸煮 。

16. (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。

17. (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 。

18. (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》



19. (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 。

20. (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 。

21. (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 。

22. (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 。

23. (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 。

24. (C) 烹調法中，將食材醃泡後，先沾乾粉再沾蛋液，最後沾上面包粉入油鍋炸，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 。

25. (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 。

26. (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 。

27. (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 。

28. (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 。

29. (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。

30. (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。
31. (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。

32. (B) 法文 Table d'Hote 係指 (A) 自助餐 (B) 套餐 (C) 前菜 (D) 桌邊服務。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (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。
40. (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》



咖啡杯組

41. (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。
42. (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。
43. (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) 炙燒鮭魚握壽司附味噌湯。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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)。

49. (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。
50. (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 。

51. (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 。
52. (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 。
53. (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 。
54. (B) 下列何者屬 Dessert Wine？ (A)Campari (B)Sauternes (C)Vermouth (D)Dubonnet 。
55. (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 。
56. (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 。
57. (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 。
58. (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 。
59. (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 。
60. (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。

61. (D) 蘭姆酒(Rum)製造原料是 (A)大麥 (B)馬鈴薯 (C)杜松子 (D)甘蔗 。
62. (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 。
63. (C) 中餐服務流程順序如下：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 。
64. (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 。
65. (C) 一般雞尾酒會所使用的馬丁尼杯是下列哪一種？



66. (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 。
67. (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 。
68. (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 。
69. (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 。
70. (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 。
71. (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 。
72. (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 。
73. (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。

74. (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）。

75. (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)。

76. (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。

77. (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。

78. (D) 下列哪一種烹調法是只將食材煎一面，不翻轉的方式？ (A)焗 (B)炸 (C)燒 (D)貼。

79. (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。

80. (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。

81. (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。

82. (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。

83. (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。

84. (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。

85. (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。

86. (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。

87. (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。

88. (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 Flute



可林杯 Collins Glass



雪利杯 Sherry Glass



白蘭地杯 Brandy Snifter

89. (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》



餐巾 (口布)
骨盤

90. (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。
91. (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。

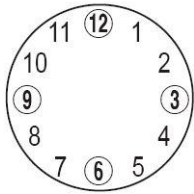
《解析》

名稱	英式服務	法式服務	美式服務
方式	服務員左手持盛菜盤由客人左邊服務，並幫客人挾菜。所以服務叉匙放在盛菜盤後端右側，方便服務員使用。	服務員左手持盛菜盤由客人左邊服務，客人自行挾菜。所以服務叉匙放在盛菜盤前端右側，服務匙在右，服務叉在左，叉匙柄向著銀盤右側，方便客人使用。	服務員右手持主餐盤由客人右邊服務，直接持盤上桌。沒有服務叉匙。

92. (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。
93. (A) 「X.O」代表酒類的 (A)等級 (B)種類 (C)產地 (D)廠牌。
94. (C) 下列何者不適合做為餐前酒？ (A)Vermouth (B)Sparkling Wine (C)Scotch Whisky (D)Campari。
95. (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。

96. (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



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

98. (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。

99. (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。
100. (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。
101. (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。

102. (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。
103. (C) 義式濃縮咖啡杯的容量約為多少？ (A)110ml (B)100ml (C)90ml (D)80ml。
104. (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。

105. (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》



106. (D) Menu 中，攪炒蛋是指 (A)Fried Egg (B)Boiled Egg (C)Poached Egg (D)Scrambled Egg。
107. (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。
108. (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》



109. (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）。

110. (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》



111. (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 。

112. (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 。

113. (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 。

114. (D) 「滿漢全席」興起於 (A)宋 (B)元 (C)明 (D)清 朝之大型筵席。

115. (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 。

116. (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。

117. (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 。

118. (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。

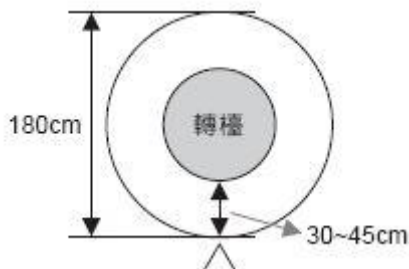
119. (A) 「皇家咖啡」(Royal Coffee)是以哪種酒做基酒？ (A)白蘭地 (B)愛爾蘭威士忌 (C)蘇格
蘭威士忌 (D)龍舌蘭 。

120. (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 。

121. (C) Prawn 指的是 (A)泰國蝦 (B)劍蝦 (C)明蝦 (D)龍蝦 。

122. (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。（ $180 - 2 \times 30 \sim 180 - 2 \times 45$ ）



123. (D) 所謂西式套餐，係指下列何者？ (A)A La Carte (B)Menu (C)Buffet (D)Set Menu 。

124. (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 。

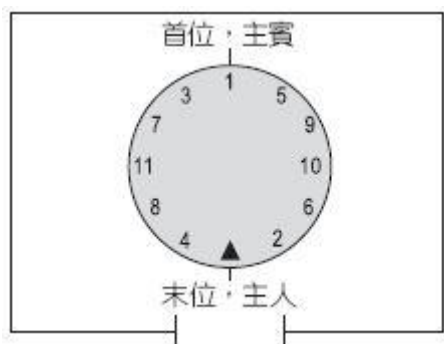
125. (B) 如發現餐具出現小破損時，服務員的態度應該是 (A)小缺口沒關係 (B)為避免藏污納
垢或傷害客人，應立即停止使用 (C)愛物惜物，還是會繼續使用 (D)等它出現大缺口時
才停用 。

126. (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 。

127. (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 。

128. (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》



129. (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。
130. (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》

水酒服務	
紅酒	約1/2杯
白酒	約1/3杯
茶水	約8分滿

131. (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？



132. (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。

133. (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。
134. (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。

135. (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。
136. (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》



137. (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。
138. (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。

139. (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 。
140. (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 。
141. (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 。
142. (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 。
143. (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 。
144. (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 。
145. (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 。
146. (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 。
147. (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 。
148. (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 。
149. (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。
150. (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 。
151. (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 。
152. (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 。

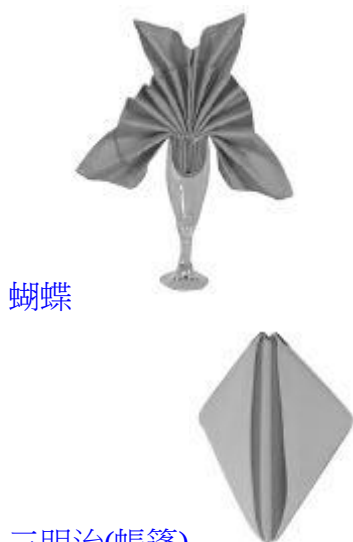
《解析》



金魚



四管蠟燭



蝴蝶

三明治(帳篷)

153. (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》



154. (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。
 155. (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。

156. (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。
 157. (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。

158. (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。
 159. (D) 調酒作業時的計算單位為 (A)g (B)cm (C)km (D)ml。
 160. (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。
 161. (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。
 162. (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。
 163. (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。

164. (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。
165. (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。
166. (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》



167. (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。
168. (B) 以饌餚命名，「乾煎明蝦」和「清蒸鱈魚」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。
169. (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。
170. (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。
171. (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。

172. (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。
173. (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)竹筴 (D)金針菜。
174. (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。
175. (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。

176. (A) 下列何者有「鑽石酒」之稱？(A)Vodka (B)Tequila (C)Gin (D)Rum。
177. (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。
178. (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。
179. (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。
180. (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。

181. (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。
182. (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。

183. (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。
184. (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。
185. (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。
186. (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。
187. (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。
188. (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。
189. (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。
190. (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。
191. (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。
192. (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。
193. (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。
194. (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 $90 + (30 \times 2) = 150$ 公分

195. (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。
196. (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。
197. (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。
198. (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。
199. (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。
200. (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。
201. (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。
202. (A) 服務巾又稱 (A)臂巾 (B)桌巾 (C)口布 (D)檯布。

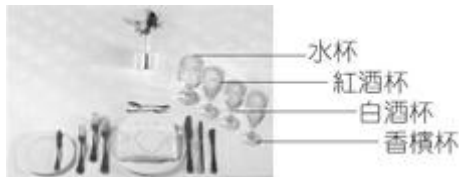
《解析》



203. (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。
204. (A) 啤酒屬於 (A)釀造酒 (B)蒸餾酒 (C)再製酒 (D)混合酒。

205. (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》



206. (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。

207. (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 。

208. (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 。

209. (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 。

210. (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 。

211. (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 。

212. (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 。

213. (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 。

214. (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 。

215. (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 。

216. (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》



217. (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 。

218. (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。

219. (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 。

220. (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 。

221. (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 。

222. (D) 下列何者非中凹餐具？ (A)Egg Cup (B)Ramekin (C)Finger Bowl (D)Tea Strainer 。

223. (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 。

224. (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 。

225. (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 。

226. (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。

227. (A) 下列何者非扁平餐具？ (A)杯皿 (B)刀具 (C)叉子 (D)匙類
228. (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。
229. (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)。
230. (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。
231. (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。
232. (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。
233. (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。
234. (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。
235. (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。
236. (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。
237. (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。
238. (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。
239. (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。
240. (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。
241. (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。
242. (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。
243. (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》



244. (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。
245. (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)。

246. (B) 鬱金香酒杯容量比紅酒杯 (A)大 (B)小 (C)一樣 (D)不一定。
247. (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。
248. (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。
249. (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。
250. (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。

251. (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。
252. (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)。

253. (A) 下圖為西餐餐具之



(A)奶油刀 (B)餐刀 (C)牛排刀 (D)水果刀。

254. (B) 檯心布又稱 (A)下檯布 (B)頂檯布 (C)墊布 (D)寧靜墊。
255. (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。
256. (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。

257. (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)。
258. (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。
259. (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)。

260. (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。
261. (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。
262. (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)。

263. (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。

264. (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。

265. (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。

266. (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》



267. (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。

268. (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。

269. (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。

270. (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。

271. (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。

272. (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。

273. (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》

名稱	說明
Sunny Side Up	單面煎
Over Hard	兩面煎至熟透
Over Easy	兩面稍煎，蛋黃仍為生的

274. (A) 下圖為西餐餐具之



(A)牛排刀 (B)奶油刀 (C)魚刀 (D)水果刀。

275. (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》



276. (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。

277. (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。

278. (D) 下列何者有「淡菜」之別稱？ (A)章魚 (B)海參 (C)鮑魚 (D)貽貝。

279. (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

280. (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》



田螺叉

281. (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。
282. (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。
283. (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。
284. (C) 哪一個英文字最能詮釋餐旅業？ (A)Hotel (B)Motel (C)Hospitality (D)Restaurant。
285. (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

286. (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。
287. (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。
288. (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



法國摺

289. (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。
290. (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。
291. (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。

292. (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。

293. (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。

294. (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》



(由外而內)→

←(由外而內)

295. (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。

296. (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。

297. (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。



298. (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。

299. (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。

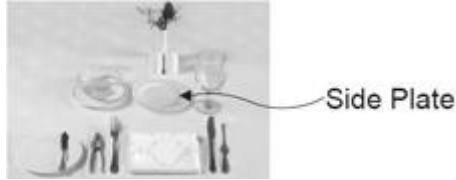
300. (D) 常用來去除雞骨、肉類或是鹽漬過的食物當中的血液、油脂、或雜質的烹飪法是 (A)Boiling (B)Steaming (C)Deep-Fat-Frying (D)Blanching。

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

301. (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。

302. (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。
303. (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》



304. (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。
305. (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。
306. (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。

307. (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》

宗教	禁忌
印度教	不食牛豬
回教	不食豬

308. (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)鱈魚。

《解析》Caviar = 魚子醬。

309. (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。
310. (D) 製作羊肉料理時，宜使用何種香料 (A)Chervil (B)Sage (C)Parsley (D)Rosemary。
311. (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。

312. (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。
313. (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。
314. (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。
315. (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。
316. (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。
317. (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。
318. (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

名稱	尺寸
大菜盤	16~14吋
主餐盤	12~10吋

319. (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。
320. (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。
321. (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。
322. (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。
323. (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。
324. (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。
325. (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。
326. (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。
327. (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。
328. (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。
329. (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。
330. (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。
331. (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。
332. (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。
333. (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-Buffer Menu)。

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

334. (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。
335. (C) 下列何者蛋類作法，必須提供蛋杯及湯匙給客人？ (A)Omelet (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。

336. (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。
337. (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。
338. (B) 下列哪一道料理不是用鐵扒／余烤方式烹調而成？ (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。

339. (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》



刀刃向左朝展示盤

340. (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。
341. (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。
342. (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。
343. (B) 「Menu」在餐飲業稱為 (A)食譜 (B)菜單 (C)帳單 (D)進貨單。
344. (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。
345. (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。
346. (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。
347. (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。
348. (D) 下列何種酒不需做冰鎮的動作？ (A)Rosé (B)Champagne (C)Beer (D)Porto。
349. (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。
350. (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。
351. (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。
352. (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。
353. (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。
354. (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。
355. (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。
356. (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。
357. (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。
358. (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。
359. (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。
360. (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。

361. (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 。
362. (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 。
363. (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 。
364. (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 。
365. (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。
366. (A) 「黃金枇杷蝦」是利用哪一種烹調法？ (A)炸 (B)煮 (C)滷 (D)燉 。
367. (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》



368. (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 。
369. (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 。
370. (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 。
371. (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。

372. (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 。
373. (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。
374. (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 。
375. (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 。
376. (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 。
377. (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。
378. (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。
379. (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 。

380. (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。
381. (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%。
382. (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。
383. (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。
384. (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。
385. (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。
386. (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。
387. (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。
388. (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。
389. (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。
390. (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。
391. (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。
392. (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。
393. (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。
394. (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。
395. (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。
396. (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。
397. (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。
398. (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。
399. (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。
400. (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。

新竹縣 112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽
餐旅職群(餐飲服務)術科試題組

※術科測驗由新竹縣政府教育處由下列一題組，抽測一題組

《所有應考學生測試同一題組》

組 別	測 試 項 目	備 註
A 組	擺設四人份西式餐桌 (蔬菜清湯、魚類主菜、咖啡)	

新竹縣 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽
餐旅職群(餐飲服務)術科測驗說明

(監評人員)

(一) 題目：擺設四人份西式餐桌

(二) 測驗時間：限時20 分鐘

(三) 試題說明及規則說明：

1. 本試題未全部完成者以不及格論(59 分)

2. 考生穿著各國中之學校長褲運動服、制服(上述皆需為長褲)或長袖白襯衫、黑或深藍色西服褲(不得著牛仔褲、彈性褲、緊身褲或便服運動褲)、鞋子需為包鞋，內需穿著襪子。

3. 基於安全衛生考量：考生頭髮應整理整齊乾淨，頭髮過肩要盤髮。

4. 指甲請先行修剪並維持清潔，勿過長或藏垢有不潔之情形。

5. 請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。

6. 菜道：蔬菜清湯、魚類主菜、咖啡。

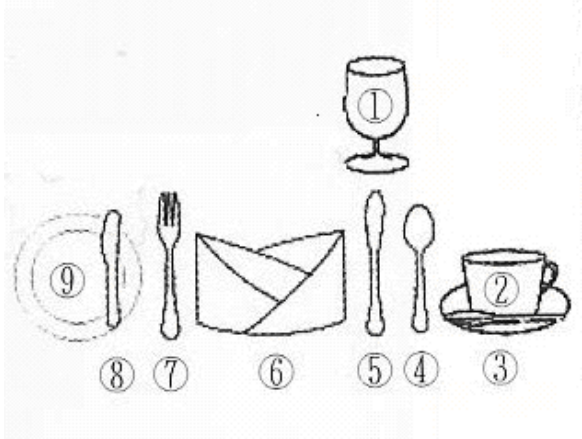
7. 設備材料表：

設備表			
項目	設備名稱	數量	備註
1	方檯布(150cm×150cm)	1 條	
2	口布	5 條	
3	服務巾	1 條	
4	圓托盤	1 個	
5	長方托盤	1 個	
6	水杯	4 個	
7	咖啡杯/底盤	4 個	
8	咖啡匙	4 支	
9	橢圓湯匙	4 支	
10	魚刀	4 支	
11	魚叉	4 支	
12	奶油刀	4 支	
13	麵包盤	4 個	
14	胡椒罐、鹽罐	1 個	
15	花瓶	1 個	
16	服務叉匙	1 組	
17	麵包籃	1 個	
18	圓麵包、扁麵包	各 2 個	
19	四方餐桌(90cm×90cm)	1 張	

8. 評分要點：(110 新修正版)

項目	扣分項目	扣分(次)
1	檢查四方餐桌桌腳是否穩固	5
2	自公共區至準備區未以長托盤運送物品	5 (計次扣分, 1 次扣 1 分, 最高可扣到 5 分)
3	餐具備品準備超過或不足 每單項扣 1 分, 至多扣到 5 分	5 (計次扣分, 1 次扣 1 分, 最高可扣到 5 分)
4	未按正確服務流程操作者, 計有: (依項次扣分) (1) 未檢測檯布下垂長度(四邊下垂約 30 公分) (2)準備備品及服務過程中未以正面朝向客人 (3) 未以口布先定位 (4)未能依序擺設餐具 (5)口布未立, 即派送麵包 (6)派送完麵包才調整餐具定位	20 (計次扣分, 1 次扣 1 分, 最高可扣到 20 分)
5	擺設成品未達整體美觀。(依項次扣分) (1)口布(2)餐具間距不均 (3)定位不正 (4)檯布鋪設不平整 (5)餐具擺設不正 (6)杯皿未對齊 (7)其他	20 (計次扣分, 1 次扣 1 分, 最高可扣到 20 分)
6	擺設、拿取餐具時, 未達安全與衛生標準: (1)圓托盤運送物件上需鋪設折成小方形的白色服務巾 (2)未正確操持長方托盤上肩 (3)服務檯至四方餐桌間, 未以圓托盤運送物件 (4)服務檯至四方餐桌間, 未正確使用圓托盤 (5)作業過程中工作檯凌亂 (6 作業過程中)餐具備品掉落地面	10 (計次扣分, 1 次扣 1 分, 最高可扣到 10 分)
7	未依題意布置妥當者, 計有: (依項次扣分) (1)完成之檯布為反面 (2)鋪設檯布之動作不正確或不優雅(手推式) (3)完成之口布為反面 (4)完成之口布款式不足 (5)橢圓湯匙 (6)魚刀 (7)魚叉 (8)沙拉刀 (9)沙拉叉 (10)圓盤 (B.B Plate) (11)奶油刀 (12)麵包 (13)咖啡杯組 (14)水杯(15)花瓶 (16)胡椒、鹽罐 (17)未能派送正確數量及款式之麵包(圓麵包與扁麵包各一)	30 (計次扣分, 1 次扣 1 分, 最高可扣到 30 分)
8	未能熟練使用分叉匙派送麵包	5
扣分總分		100

9. 四人份西式餐桌佈置圖：

菜道	餐具名稱	單人份擺設參考圖
蔬菜清湯 魚類主菜 附餐：咖啡	1. 水杯 2. 咖啡杯組 3. 咖啡匙 4. 橢圓湯匙 5. 魚刀 6. 口布 7. 魚叉 8. 奶油刀 9. 麵包盤	

新竹縣 112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

餐旅職群-餐飲服務評分表 A 題 組：擺設四人份西式餐桌

參賽學生姓名： 應考日期： 年 月 日

准考證號碼： 場 次： 場 完成時間：_____

項目	扣分項目	扣分(次)	扣分
1	檢查四方餐桌桌腳是否穩固	5	
2	自公共區至準備區未以長托盤運送物品	5(計次扣分，1 次扣 1 分，最高可扣到 5 分)	
3	餐具備品準備超過或不足 每單項扣 1 分，至多扣到 5 分	5(計次扣分，1 次扣 1 分，最高可扣到 5 分)	
4	未按正確服務流程操作者，計有：(依項次扣分) (1)未檢測檯布下垂長度(四邊下垂約 30 公分) (2)準備備品及服務過程中未以正面朝向客人 (3)未以口布先定位 (4)未能依序擺設餐具 (5)口布未立，即派送麵包 (6)派送完麵包才調整餐具定位	20(計次扣分，1 次扣 1 分，最高可扣到 20 分)	
5	擺設成品未達整體美觀。(依項次扣分) (1)口布(2)餐具間距不均 (3)定位不正 (4)檯布鋪設不平整 (5)餐具擺設不正 (6)杯皿未對齊 (7)其他	20(計次扣分，1 次扣 1 分，最高可扣到 20 分)	
6	擺設、拿取餐具時，未達安全與衛生標準： (1)圓托盤運送物件上需鋪設折成小方形的白色服務巾 (2)未正確操持長方托盤上肩 (3)服務檯至四方餐桌間，未以圓托盤運送物件 (4)服務檯至四方餐桌間，未正確使用圓托盤 (5)作業過程中工作檯凌亂 (6 作業過程中)餐具備品掉落地面	10(計次扣分，1 次扣 1 分，最高可扣到 10 分)	
7	未依題意布置妥當者，計有：(依項次扣分) (1)完成之檯布為反面 (2)鋪設檯布之動作不正確或不優雅(手推式) (3)完成之口布為反面 (4)完成之口布款式不足 (5)橢圓湯匙 (6)魚刀 (7)魚叉 (8)沙拉刀 (9)沙拉叉 (10)圓盤 (B.B Plate) (11)奶油刀 (12)麵包 (13)咖啡杯組 (14)水杯(15)花瓶 (16)胡椒、鹽罐 (17)未能派送正確數量及款式之麵包(圓麵包與扁麵包各一)	30(計次扣分，1 次扣 1 分，最高可扣到 30 分)	
8	未能熟練使用分叉匙派送麵包	5	
扣分總分		100	

考生實得分數 _____ 考生完成時間：_____

監評人員簽章：

新竹縣 112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 餐旅職群(餐飲服務)試場規則

- 一、參加競賽之學生應準時進入試場，競賽開始後遲到 15 分鐘以上作棄權論。術科測試時，如學校以專車接送遲到，則由考區主任同意後，使得讓參加競賽之學生進場應試。
- 二、競賽時如有交頭接耳、隨意談論者，均扣總成績 10 分以為處分。
- 三、考生需穿著各國中之學校長褲運動服、制服(上述皆需為長褲)或長袖白襯衫、黑或深藍色西服褲(不得著牛仔褲或便服運動褲)、鞋子需為包鞋，內需穿著襪子。否則服裝、儀容及工作態度之項目零分，**未按此規定者不得進入術科試場。**
- 四、基於安全衛生考量：**考生頭髮應整理整齊乾淨，頭髮過肩要盤髮。**指甲請先行修剪並維持清潔，勿過長或藏垢有不潔之情形。
- 五、請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。
- 六、參加術科測驗者進入試場不得攜帶應試之其他物品；材料、器具由主辦單位提供。對場地設備需妥善使用，如有故意毀壞者，應負賠償責任。
- 七、競賽中設備故障時，得報請監評人員處理，否則自行負責。六、工具、器材、半成品、成品不可以攜出，違者以零分計。
- 八、各校領隊、指導教師不得於現場指導；各校領隊、指導教師及競賽學生，尚未參加競賽時，須在休息區等待通知。