

## 國立臺南家齊女中 101 年度教師甄選初試 餐飲科 筆試試題

### 一、選擇題：(每題 1 分，共計 40 分)

- ( ) 1.下列關於酒精飲料的敘述，何者錯誤？(A)俄羅斯所生產的 Grappa 是以葡萄渣為原料 (B)琴酒中的杜松子具有利尿、解熱等功能 (C)蘇格蘭威士忌用的麥芽常以泥煤 (Peat) 烘乾，故酒中帶有煙燻泥煤味 (D)啤酒中所加入的啤酒花，具有凝結蛋白質以及增加香氣等功能。
- ( ) 2.美國的葡萄酒規定商標上標示的葡萄品種使用比率最少要含 (A) 65 % (B)75 % (C)85 % (D)95 % 。
- ( ) 3.現今外交部領事事務局所核發之「機器可判讀護照」是於民國何年起實施？(A)84 年 (B)83 年 (C)82 年 (D)81 年。
- ( ) 4.旅行業遊程服務是一種無法事先品嚐或觸摸的商品，此種特質稱為 (A)Intangibility (B)Perishability (C)Parity (D)Seasonality 。
- ( ) 5.在遊程設計中，某一段要外加航段而單獨開立的機票稱 (A)Domestic Ticket (B)Sector Ticket (C)Free Ticket (D)Group Ticket 。
- ( ) 6.法國東北角有一處專門生產白葡萄酒的區域稱 (A)夏布利區 (Chablis) (B)梭甸區 (Sauternes) (C)阿爾薩斯區 (Alsace) (D)羅瓦爾河區 (LoireValley) 。
- ( ) 7. Scotch Whisky 在裝桶陳年之前的新酒，必須 (A)直接裝桶陳年 (B)加水稀釋至 63.5%Alc 後裝桶陳年 (C)加水稀釋至 75.5 %Alc 後裝桶陳年 (D)加水稀釋至 85.5 %Alc 後裝桶陳年。
- ( ) 8.旅館突然發現有客人嚴重爭吵，請問要由下列哪些單位處理較為合宜？甲、Assistant Manager 乙、Executive Housekeeper 丙、House Detective 丁、Guest Relation Officer (A)甲、乙 (B)丙、丁 (C)甲、丙 (D)乙、丁。
- ( ) 9.如 TPE/HNL/SFO (Surface) LAS (Surface) LAX/TPE 的航線是屬於何型態的行程？(A)OJ (B)RT (C)OW (D)CT 。
- ( ) 10.名菜荔甫扣肉中的「荔甫」是：(A)四川榨菜 (B)山東白菜 (C)金華火腿 (D)廣西名芋。

- ( )11.看好景氣及陸客自由行商機，新飯店紛紛設立，甚至引進國際連鎖品牌經營，有關興建投資者與飯店名稱之敘述，何者錯誤？ (A)新光寒舍餐旅集團—台北喜來登、台北艾美酒店 (B)麗寶機構營造建設集團—加賀屋 (C)統一集團—時代國際飯店 W Hotel (D)中信觀光開發雲朗觀光集團—台北君品酒店。
- ( )12. Clarification 是指： (A)將湯汁加以澄清至澄清湯 (Consommé) 的過程 (B)將食材壓碎 (C)食物放於室溫自然冷卻 (D)酒類熟成。
- ( )13.請依序選出國泰、泰國、新加坡、港龍等航空公司之代號？ (A)CI、TA、SQ、KE (B)CA、TG、SQ、KL (C)CX、TG、SQ、KA (D)CO、DG、SQ、NX。
- ( )14.請選出正確的答案組合：a.鷹粟粉—澄粉；b.粉皮—綠豆；c.碗粿—蓬萊米粉；d.油條—高筋麵粉；e.甜八寶粥—圓糯米？ (A)be (B)abe (C)bde (D)bcde。
- ( )15.關於法國甘邑(Cognac)白蘭地酒標上之縮寫字母，下列敘述何者正確？ (A)E = Excellent (B)O = Odd (C)V = Various (D)X = Extra。
- ( )16.關於旅館各工作職責的敘述，下列何者錯誤？ (A)員工制服及布巾類管理是 linenroom 的職責(B)旅館大門前之交通秩序維護是 housekeeping 的職責(C)所有餐具管理、清潔、盤存是 stewarddepartment 的職責(D)製作客房出售日報表是 nightclerk 的職責。
- ( )17.「食不厭精，膾不厭細」是用來形容哪一地方的菜餚？ (A)膠東菜 (B)孔府菜 (C)濟南菜 (D)上海菜。
- ( )18.旅館經營方式一般可分為自資自營、租賃經營、加盟連鎖與管理契約，此四種方式對業主 (Owner) 及經營者 (Operator) 均各有其優缺點。請問下列何者為租賃經營對業主的主要優點？ (A)經營獨立，不需受限受制於他人 (B)可享有全球性的訂房系統與行銷資源 (C)不論旅館經營好壞，均有固定收益 (D)可以共享堅強的品牌形象與經營口碑。
- ( )19.下列哪一項為湖南菜的特色？ (A)注重刀工，講究配色造型 (B)口味講究鮮醇 (C)講究用料，重視刀工 (D)口味講究濃而多酸辣、油多、色濃、軟嫩、香酥等。

- ( )20.從法國進口葡萄酒，其標籤上若有「Appellation Margaux Contrôlée」的字樣，表示這瓶酒的等級為 (A)優良地區的葡萄酒 (B)法定產區葡萄酒 (C)地區葡萄酒 (D)日常餐酒。
- ( )21. Fumet 是指何種高湯？ (A)半紬汁 (B)魚高湯 (C)褐色高湯 (D)雞高湯。
- ( )22.比丁片更薄之尺寸，是下列何種形狀？ (A)Chop (B)Shred (C)Emincer (D)Julienne。
- ( )23.甲、Wake Up Call 乙、Pay TV 丙、Pick-up Service 丁、Key Card 戊、Foreign Currency Exchange 己、Valet Parking Service。與 Bell Service 無關之服務有哪幾項？ (A)甲、乙、丁、戊 (B)甲、乙、丁、己 (C)甲、丙、丁、戊 (D)乙、丙、戊、己。
- ( )24.製作某土司，使用快速酵母 1.3%，今需改用新鮮酵母，用量應為 (A)3% (B)3.5% (C)3.9% (D)2.6%。
- ( )25.清炸薯條的烹飪過程是下列何項？ (A)Boiling→Sautéing (B)Blanching→Deep Fat-Frying (C)Broiling→Grilling (D)Pouching→Pan Frying。
- ( )26.以下何者與 Twin Double Room 所能提供住宿人數相同？  
A.Double-double Room B.Triple Room C.Deluxe Single Room D.Quad Room (A)A、D (B)B、C、D (C)A、C、D (D)B、D。
- ( )27.蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 540%，已知糕麵糊總量為 2700 克，其麵粉的用量應為 (A)350 克 (B)450 克 (C)500 克 (D)550 克。
- ( )28.國產酒中不屬於「Compounded Alcoholic Beverage」的是： (A)竹葉青 (B)茅台酒 (C)烏梅酒 (D)鹿茸酒。
- ( )29.開葡萄酒時會使用下列何者將瓶口的封籤割除？ (A)Foil Cutter (B)Butterfly Corkscrew (C)Ah-So (D)T-shaped。
- ( )30.我國籍航空公司中，何者曾經推出 Hello Kitty 專機，掀起航空業 Kitty 熱，創造營運佳績？ (A)CI (B)EF (C)BR (D)GE。
- ( )31.下列飯店與品牌之關係，何者屬於會員連鎖(referral)之經營型態？ (A)台北喜來登飯店與 Sheraton (B)台北君悅飯店與 Hyatt (C)台北六福皇宮與 Westin (D)台北亞都麗緻飯店與 TheLeadingHotelsOfTheWorld。

- ( )32. Chef d'etage 是屬於飯店的哪一個部門所屬的餐飲從業員工？  
 (A)Banquet Service Dept. (B)Room Service Dept (C)Open Wine Service Dept (D)Paging Service Dept。
- ( )33.旅館過年期間的房價，通常依訂價收費不打折，這是屬於何種房價類型？ (A)Flat rate (B)Rack rate (C)Corporate rate (D)Complimentary rate。
- ( )34.甲、汽車旅館 乙、溫泉旅館 丙、機場過境旅館 丁、日租公寓。可供 Day Use 的為： (A)甲、乙、丙 (B)乙、丙、丁 (C)甲、丙 (D)甲、丁。
- ( )35.住房狀況記錄表中的英文縮寫 OOI、S.O、D.N.A、V.D 分別代表什麼意思？  
 (A) 故障房、住客外宿、客人遷入又離去、退房待整理房間 (B) 故障房、住客外宿、訂房無故未到、已清潔之空房 (C) 故障房、住客外宿、訂房無故未到、退房待整理房間 (D) 故障房、住客外宿、請勿打擾、退房待整理房間。
- ( )36.下列有關各大菜系所代表的菜餚何者錯誤？ (A)佛跳牆—福建菜 (B)左宗雞—江浙菜 (C)京都排骨—廣東菜 (D)醋溜丸子—北京菜。
- ( )37.李大仁夫妻到法國度蜜月，享用當地傳統菜單(classic menu)佳餚，請依其上菜順序排列，完成用餐。甲、Hors D'oeuvre Froid；乙、Sorbets；丙、Potage；丁、Poisson；戊、Entree Froid；己、Entremets 庚、Rôti；辛、Entree Chaude  
 (A) 甲→丙→丁→戊→辛→乙→庚→己  
 (B) 甲→丙→己→丁→乙→辛→戊→庚  
 (C) 甲→丙→丁→庚→己→乙→辛→戊  
 (D) 甲→丙→丁→辛→戊→乙→庚→己。
- ( )38.下列那些菜餚的餐桌佈設，需另附上洗指盅？  
 (1) Mussels (2)Artichoke (3)Lobster (4) Oyster (5) Cheese Fondue (6)Smoked Salmon  
 (A)(1)(2)(3)(4) (B) (1) (3)(4)(5) (C)(1) )(2) (3)(5)(6) (D)(1)(2)(3)(4)(5)(6)

( )39.咖啡沖泡方式種類多樣，下列請依沖泡時間的長短（由長至短）依序排列？

甲、Espresso Machine          乙、Clod Water Drip

丙、French Press                丁、Syphon

(A)甲乙丙丁 (B)乙丙丁甲 (C)乙丁丙甲 (D)丙乙丁甲。

( )40.下列有關台灣茶的敘述何者正確？ (A)南投鹿谷有「含最豐富的紅茶的故鄉」之美稱 (B)「白毫烏龍」有東方美人之稱號屬於重發酵茶沖泡水溫以 95°C 為宜 (C)「凍頂烏龍」其外觀緊結成半球狀，色澤墨綠色 (D)「台北木柵的貓空茶區以生產「龍井茶」聞名。

二、名詞解釋與說明：（每題 4 分，共計 28 分）

1. FAM Tour：
2. Jet Lag：
3. Parador：
4. Studio Room：
5. Cream Down：
6. Solera System：
7. Sommelier：

三、問答題：（共計 32 分）

1.煎蛋是美式早餐中，最普遍也最受歡迎的早餐食物。請解釋下列煎蛋的差異。

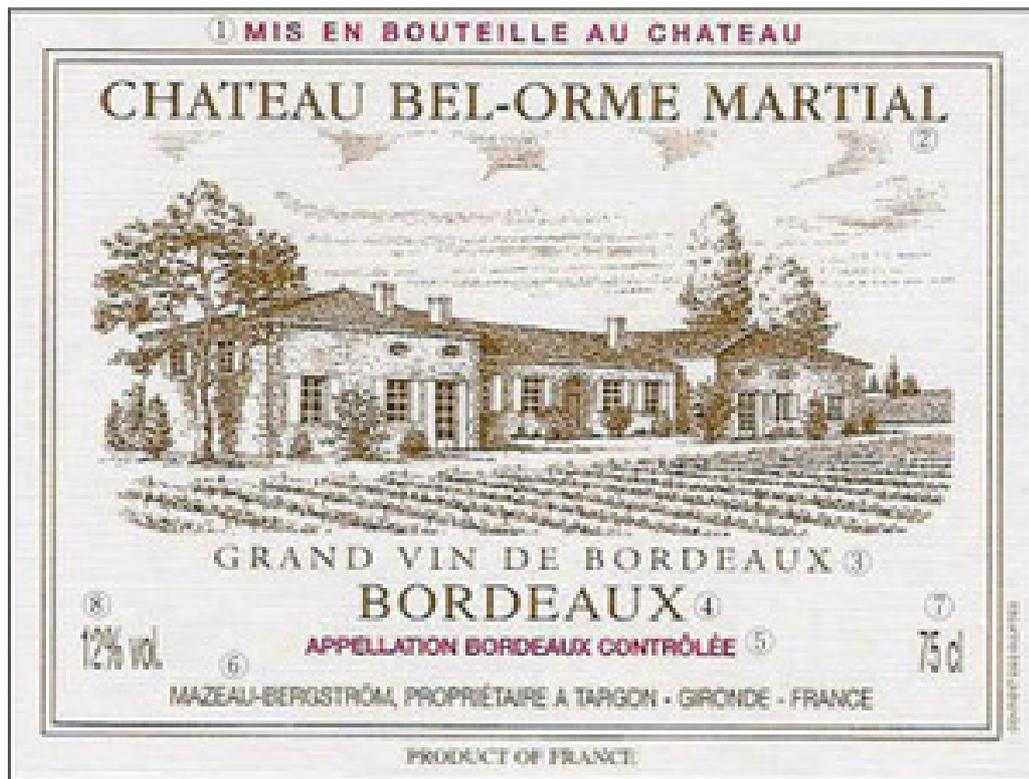
(6 分)

(A)、Sunny side up

(B)、Over easy

(C)、Over hard

2. 下圖是葡萄酒的標籤，請解釋說明下列問題。(10分)



- (A)、MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU—
- (B)、CHATEAU BEL-ORME MARTIAL—
- (C)、BORDEAUX—
- (D)、12%vol—
- (E)、75cl—

3. 請說明旅館的不同計價方式。(16分)

- (A)、European plan：
- (B)、American plan：
- (C)、Modified American plan：
- (D)、Continental plan：

# 選擇題參考答案

一、選擇題：

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	B	A	A	B	C	B	C	A	D
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
B	A	C	A	D	B	B	C	D	B
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
B	C	A	C	B	A	C	B	A	C
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
A	B	B	C	C	B	D	A	B	C