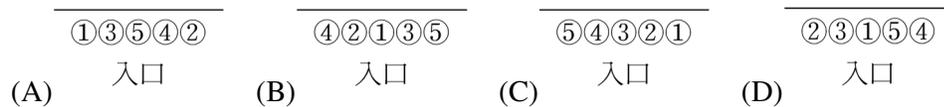


# 國立水里高級商工職業學校 103 學年度第一次教師甄試

## 餐飲科筆試答案卷

- ( B ) 1.下列哪一種茶是經過「渥堆」的步驟，來增加茶的特殊性。(A)祁門紅茶(B)普洱茶(C)大紅袍(D)白毫烏龍。
- ( C ) 2.伯爵茶(Earl Grey)以中國茶基茶，加入下列哪一種香味，為英國格雷伯爵的最愛稱之。(A)玫瑰花(B)薰衣草(C)佛手柑(D)洋甘菊。
- ( B ) 3.在英國的飲食習慣中，「爐烤牛肉」一般會搭下列那一種食物？(A)炸薯條(B)約克夏布丁(C)普拉夫飯(D)英式麵疙瘩。
- ( B ) 4.法式歐蕾咖啡(café au lait)是指咖啡中加入下列哪一種食材。(A)肉桂粉(B)牛奶(C)結晶糖(D)鮮奶油。
- ( A ) 5.下列哪一項是德國所製的氣泡酒。(A)Sekt(B)Vins Mousseux(C)Asti Spumante(D)Cava。
- ( D ) 6.有關於台灣西餐廳的發展史，下列敘述何者正確？(A)第一家西餐廳開設於當時與外國人接觸最頻繁的安平(台南市)(B)於清朝末年1903年開幕(C)販賣的食物以美式速食為主(D)波麗露是第一家開幕的西餐廳。
- ( B ) 7.世界觀光組織(UNWTO)為世界最高的觀光行政組織，總部設在哪裡？(A)加拿大蒙特婁(B)西班牙馬德里(C)英國倫敦(D)瑞士伯恩。
- ( D ) 8.大眾旅遊的普遍性，下列敘述，何者正確？(A)1963年英國啟用波音客機(Boeing)(B)1974年西班牙、德國、法國及義大利共同研發了空中巴士(Air Bus)(C)1964年後，汽車旅遊盛行(D)因工時減少及對休閒的重視，產生了各種形式的觀光。
- ( A ) 9.下列哪一種酒與其它三者的口味上差距較大。(A)Southern Comfort (B)Grand Marnier (C)Cointrau (D)Curacao。
- ( B ) 10.“grate some cheese”是將起司做何處理。(A)焗烤(B)磨粉(C)加入香料(D)切成丁狀。
- ( A ) 11.有關於“tichokes”敘述，何者正確。(A)是蔬菜類的一種(B)又稱為洋香菜(C)是在東南亞料理中常見的食材(D)常用於西點中增加香味的天然食材。
- ( C ) 12.“demonstrate”意思是。(A)熬高湯(B)炭烤(C)示範(D)刀工。
- ( D ) 13.隨唐時期，我國與西方國家的外交活動相當熱絡；為了接待外國使節，興建了國家招待所，稱為？(A)招待苑(B)胡園(C)回教堂(D)波斯邸。
- ( C ) 14.下列何者是正式西餐廳內使用的高腳水杯的英文名稱？(A)Collins (B)Snifter (C)Goblet (D)Tumbler。

- ( B ) 15.下列何種形狀口布，較適合放置於顧客的餐盤上，以增加美觀？(A)蝴蝶(B)春筍(C)芭蕉扇(D)天堂鳥。
- ( D ) 16.下列哪一種服務方式，不屬於餐桌式服務(Table Service)？(A)Gueridon Service (B)French Service (C)Plate Service (D)Buffet Service 。
- ( C ) 17.下列關於客房的描述，何者錯誤？ (A)旅館通常以備有兩張雙人床的 twin double room 作為 family room (B)200cm×200cm 的床型稱為 king size bed (C)inside room 因位於旅館內側，較為安靜，房價通常較貴 (D)兩張單人床分開放置，中間擺放床頭櫃的安排屬於 twin style 。
- ( B ) 18.依據我國消防法規的規定，旅館客房內的避難指示圖，應該懸掛於何處？ (A)浴室門後 (B)客房門後 (C)電視機上方 (D)行李架上方。
- ( B ) 19.依照用餐禮儀原則，下列哪一種桌次排列的順序正確？(桌次①為主桌、②為次主桌……，其餘類推)



- ( C ) 20.口布的主要用途為何？ (A)擦拭玻璃杯與餐具 (B)鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動 (C)提供給客人擦拭或防止弄髒衣服 (D)又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用。
- ( A ) 21.關於火災的敘述，下列何者錯誤？ (A)火災所產生的濃煙中，最致命的毒氣是二氧化碳 (B)撲滅火災的黃金時段為剛發生時的最初 3~5 分鐘內 (C)依可燃物性質不同，火災可分為四類，其中 C 類係指電氣火災 (D)餐廳之木造建築、原木傢俱及和室廳房所引發的火災，屬於 A 類火災。
- ( D ) 22.下列哪一項不是服務熱咖啡時所需要的餐具？ (A)Sugar Bowl (B)Coffee Pot (C)Creamer (D)Bud Vase 。
- ( D ) 23.採購人員買進一批冷凍三色蔬菜，應如何正確地儲存？ (A)放在室溫下 (B)放在 5~7℃ 冷藏庫中 (C)放在 0℃ 冷凍庫中 (D)放在 -18℃ 冷凍庫中。
- ( D ) 24.在房客遷出的過程，櫃檯人員應在「住宿登記表」標示房間狀態，以作為客房銷售的依據，下列專用術語之意義何者錯誤？ (A)on change 表示該房為空房，但尚未清理完成 (B)ok room 表示該房為可銷售房 (C)due out 表示該

房的房客當日預計遷出 (D)sleeper 表示該房仍有人使用。

- ( B ) 25.舉辦嘉年華會與節慶活動造成人潮聚集的旅遊旺季，是屬於下列哪一種行業的特性？ (A)產業競爭性 (B)需求季節性 (C)供給僵硬性 (D)景氣循環性。
- ( C ) 26.餐廳在菜單上標示出每道菜色的熱量為經營的主題訴求，是下列哪一種行銷導向？ (A)production oriented (B)selling oriented (C)social marketing oriented (D)marketing segmentation oriented。
- ( D ) 27.某飯店共有 250 間客房，其中有 5 間 O.O.O.房，當日售出 150 間，住宿的房客共有 200 人，其住宿總收入為 \$ 450,000，則該日飯店的平均房價為多少元？ (A)\$1,800 (B)\$1,836 (C)\$2,500 (D)\$3,000。
- ( B ) 28.餐飲部中主要之兩大部分為內場的廚房與外場的 (A)酒吧 (B)餐廳 (C)庫房 (D)出納。
- ( C ) 29.下列飲料調製之度量標準，由大到小的排列順序，何者正確？甲、1 茶匙 (teaspoon)；乙、1 滴 (dash)；丙、1 盎司 (ounce) (A)甲、乙、丙 (B)乙、丙、甲 (C)丙、甲、乙 (D)丙、乙、甲。
- ( B ) 30.服務啤酒時，其泡沫與液體的比例，應該是多少最適合？ (A)1：9 (B)2：8 (C)4：6 (D)5：5。
- ( B ) 31.若菜單上出現「清蒸波士頓龍蝦佐綠蔬」，最適合搭配的佐餐酒是哪一種？ (A)波爾多紅酒 (B)勃根地不甜白酒 (C)干邑白蘭地 (D)西班牙甜味雪莉酒。
- ( A ) 32.關於雞尾酒調製方法，下列何者與其他三種不同？ (A)Amaretto sour (B)B-52 (C)B & B (D)Pousse café。
- ( B ) 33.下列關於台灣所產知名茶葉的描述，何者錯誤？ (A)南投縣鹿谷鄉，生產知名的凍頂烏龍茶 (B)嘉義縣阿里山區，生產知名的包種茶 (C)南投縣魚池鄉，生產知名的紅茶 (D)台北縣三峽鎮，生產知名的龍井茶。
- ( A ) 34.有關目前常用食物中所受到的污染問題，下列何者正確？ (A)奶蛋中多殘留荷爾蒙與抗生素 (B)肉類中殘留重金屬 (C)海產食物中殘留戴奧辛 (D)蔬果中殘留輻射能。
- ( A ) 35.所謂人體內的「血糖」是指？ (A)葡萄糖 (B)果糖 (C)乳糖 (D)蔗糖。
- ( D ) 36.奶油(Butter)中含量僅次於油脂的成份為何？(A)蛋白質(B)無機鹽(C)乳糖(D)

水份。

- ( A ) 37.製作 Poached Egg 時須加入那物質以助加速凝結？ (A)醋、鹽(B)油、糖(C) 雞高湯 (D) 胡椒、白酒 (D)乾燥。
- ( D ) 38.當進貨量很大時，為了避免耗費過多時間，通常會使用下列那一種驗收法來驗收貨品？(A)技術驗收 (B)試驗驗收(C)目視驗收(D)抽樣檢驗驗收。
- ( A ) 39.Soup 是指？ (A)湯 (B)沙拉 (C)滾刀塊 (D)蒔蘿。
- ( D ) 40.下列何者非製作 Sabayon 時所需材料？ (A)糖 (B)酒 (C)蛋黃(D)奶油。
- ( B ) 41.西餐食譜中只要提到調味(Seasoning)時是指加？ (A)糖、鹽 (B)鹽、胡椒 (C)醋、酒(D)辣椒汁。
- ( B ) 42.Paysanne Soup 是將材料切割成？ (A)絲 (B)丁片(C)立方丁(D) 斜刀片。
- ( B ) 43.下列那一餐飲部門的工作內容是擬定菜單並控制食材的申請、依訂席狀況預先準備與處理食材？ (A) Dining Room Department (B) Kitchen Department(C) Storeroom (D) Control Department。
- ( A ) 44.餐飲組織結構中屬於集權、扁平化的其所有權、經營權是集中於一人，命令指示多半以口頭傳達，部屬於接獲命令後立即執行決策，迅速解決問題的是屬於？(A)簡單型組織(B)功能型組織(C)產品型組織(D)矩陣型組織。
- ( D ) 45.下列何者為非？ (A) 1 Gallon=3785cc (B) 1 Jigger=45cc (C) 1 Tea Spoon=5cc (D) 1 Cup=454g。
- ( C ) 46.廚房生產與作業管理的最高階管理者是？ (A)餐廳經理 (B)餐廳主任 (C)行政主廚(D)主廚。
- ( C ) 47.在餐廳外場中，與顧客接觸最頻繁的從業人員是？(A)主任 (B)領檯員 (C)服務生 (D)調酒員。
- ( C ) 48.站在餐廳的大門前或接待檯旁，是第一個服務光臨餐廳之顧客的人員是？ (A)服務生(B)服務員(C)領檯員(D)餐廳經理。
- ( D ) 49.下列何種廚房格局是將烹飪設備集中於廚房中央，可有利於瓦斯、電力、通風設備等管線的安裝整合？(A)直線式排列(B)L 型排列(C)面對面平行排列(D)背對背平行排列。
- ( B ) 50.下列那一個餐飲部門負責廚房的清潔消毒與廢料處理？ (A)餐廳部(B)餐務部 (C)倉儲部 (D)管制部。