

答案請書寫於答案本上

一、選擇題，共 10 題，每題 2 分，共 20 分

- 1、戚風蛋糕是用：(A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)米類 所製成。
- 2、嘉家旅館於民國 100 年 1 月 1 日共售出 300 間客房，住房率為 60%，而 1 月 2 日中午 12 時前有 25 間客房辦理 Check-out，在 1 月 2 日營業終了前有 50 間客房辦理 Check-in，則 1 月 2 日的住房率應為：(A)17% (B)25% (C)57% (D)68%。
- 3、清末時期淡水開港通商，製茶產業興起，茶園最初位在哪一帶？(A)鹿谷、廬山 (B)深坑、坪林 (C)石門、彰化 (D)玉山、阿里山。
- 4、調製愛爾蘭咖啡所使用的主材料為？甲、Kahlua；乙、Coffee；丙、Whiskey；丁、Brandy (A)甲、丙 (B)乙、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
- 5、下列哪一種葡萄是用來釀造法國薄酒萊新酒的主要品種？(A)Gamay (B)Cabernet Sauvignon (C)Chardonnay (D)Riesling。
- 6、現欲供應 50 人份，每份 100 公克的空心菜，若空心菜廢棄率為 12%，則應購買多少台斤的空心菜？(A)4.4 (B)5.7 (C)7.3 (D)9.5。
- 7、下列有關餐飲服務方式的敘述，何者為錯誤？(A)法式服務是由服務人員，將已在廚房中完成分菜的菜餚，直接服務給顧客 (B)英式服務是指服務員用服務匙挾派菜餚至顧客餐盤上 (C)美式服務即俗稱的餐盤式服務 (C)傳統的中式服務是指合菜服務。
- 8、達賴喇嘛若應邀訪台，住宿飯店期間，負責新聞發佈、媒體接待的應為哪一部門？(A) Sales and Marketing Department (B) Public Relations Department (C) Concierge (D) Business Center。
- 9、在西式套餐中有 cold appetizer、soup、hot appetizer、sherbet、main course、cheese、dessert and coffee，撤除麵包盤的最佳時機為何？(A)hot appetizer 後 sherbet 前 (B)sherbet 後 main course 前 (C) main course 後 cheese 前 (D) cheese 後 dessert 前。
- 10、低筋麵粉最宜製作：(A)燒餅油皮 (B)鳳梨酥 (C)水餃、鍋貼 (D)春捲皮。

二、請把下列專業名詞翻譯成中文，共 10 題，每題 2 分，共 20 分

- 1、Butler Service
- 2、Garde Manger
- 3、Gazpacho
- 4、Trancheur
- 5、Graveyard Shift
- 6、Salami
- 7、Orientation
- 8、Saute' Chef
- 9、Ceramic Snail plate
- 10、Carte Du Jour

### 三、填充題，共 4 題，每格 2 分，共 10 分

- 1、依據民宿管理辦法第 6 條規定，民宿若設置於墾丁國家公園內，則客房數為\_\_\_\_\_間以下。
- 2、世界上最主要栽種的咖啡三大品種是 Arabica 種、Robusta 種及\_\_\_\_\_種。
- 3、最普遍的美簽是 B1 商務簽證和 B2\_\_\_\_\_簽證。
- 4、法國非官方的米其林輪胎公司觀光部門，每三年出版 The Red Guide，餐飲最早以\_\_\_\_\_和 \_\_\_\_\_為標幟。

### 四、簡答題，共 5 題，每題 10 分，共 50 分

- 1、中餐烹調技術士技能檢定中，有芥菜的菜色，芥菜需煮軟後，繼續完成該菜色，請問，要軟又要保持綠色的呈現，該如何操作?要詳細寫出如何操作，並且保證不變色。
- 2、請問 Parador、Boutique Hotel 分別是指什麼？
- 3、請你教學生正確的長托盤肩托法，詳述之。
- 4、在餐旅服務技術士技能檢定的客房項考題中，在教導學生拿取備品到備品車的過程中，應強化學生注意之處有哪些？
- 5、你希望在餐旅服務課程中，培育出優秀的餐旅人才，請針對學生應先具備的外在形象做具體的描述。

※餐飲管理科

一、選擇題：

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
C	D	B	B	A	D	A	B	D	B

二、專有名詞翻譯：

1	2	3	4	5
管家服務	冷盤廚師	西班牙冷湯	外場切割員	大夜班

6	7	8	9	10
義大利香腸	職前訓練	熱炒廚師	不帶殼田螺盤	當日特餐

三、填充題

1	2	3	4
5 間	Leberica	觀光簽證	叉子、湯匙