

2023 黎饗盃餐飲服務學科解答

- [D]1. 下列敘述，何者為非？ (A)機關團體的膳食服務一般皆為經濟便利的餐廳 (B)櫃檯服務的餐廳中會設置“Display Kitchen” (C)餐桌服務的餐廳服務人員必須經過專業訓練並熟悉服務流程及技巧 (D)外帶服務僅適用於小型簡便的餐廳，絕不會出現在正式餐廳
- [B]2. 得來速服務源自於哪個國家？ (A)英國 (B)美國 (C)法國 (D)日本
- [D]3. 近年來在各大風景區常看到的流動咖啡車是指以下何種服務？ (A)Buffet Service (B)Vending Machine Service (C)Cabin Catering Service (D)Dining Car Service
- [C]4. 下列何種服務型態，最適合在不同的景點間機動進行？ (A)Cabin Catering Service (B)Drive-through Service (C)Mobile Canteen Service (D)Take-out Service
- [D]5. 關於餐廳與宴會之服務與作業，下列敘述何者正確？ 甲、鐵板燒屬於 Self-service 的一種； 乙、Buffet Service 餐廳須準備較大量的食材； 丙、Catering Service 的菜單內容易受場地、設備的影響而改變； 丁、Banquet 作業流程為：確認與簽約→發佈宴會通知單→執行服務→結帳→追蹤及建檔 (A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁
- [C]6. 中餐服務方式中，下列敘述何者錯誤？甲、合菜服務屬於團體的用餐方式 乙、小吃服務由服務人員端盤上桌 丙、服務人員在轉檯分菜時，先從主人開始服務 丁、旁桌分菜由主賓開始依序服務(A)甲乙丁(B)甲乙(C)丙(D)丁
- [B]7. 旁桌服務的「Tossing」，意思是？(A)切割(B)攪拌(C)去骨(D)烹煮
- [A]8. 旁桌式服務有其菜色上的限制，下列菜餚何者比較不常出現？(A)Beef Stew(B)Caeser Salad(C)Peking Duck(D)Crepes Suzette
- 解析:(A) 燉牛肉 (B) 凱撒沙拉 (C) 北京烤鴨 (D) 蘇珊薄餅**
- [A]9. 下列何者又稱為「Seated Service」？ (A)Table Service (B)Counter Service (C)Take-out Service (D)Institutional Food Service
- [D]10. 有關「Seated Service」的敘述，下列何者為非？ (A)為目前餐飲業普遍設置的服務方式 (B)是顧客認為最具消費價值的服務型態 (C)翻譯成餐桌服務 (D)又稱為「Self-service」
- [A]11. 凱撒沙拉(Caesar Salad)是西餐中一道經典菜餚，其主要的材料內容組合為？ (A)蘿美生菜、鯷魚、帕瑪森乳酪 (B)美生菜、雞肉片、巧達乳酪 (C)紅葉生菜、蘋果、檸檬汁 (D)美生菜、鮭魚、橄欖、油醋汁
- [D]12. 下列有關翻檯率(Turnover Rate)之敘述，何者為正確選項組合？ 甲、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈低 乙、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈高 丙、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較長 丁、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較短 (A)甲和丙 (B)乙和丙 (C)甲和丁 (D)乙和丁
- [B]13. 下列各式 Guéridon Service 的菜餚，其運用的服務技巧組合，何者錯誤？(A)Black Pepper Steak→Flambe(B)Smoked Salmon→Making(C)Caesar Salad→Tossing(D)Roast Duck→Carving
- [D]14. 在提供自助餐 (Buffet) 服務時，下列何者不是該注意的事情？(A)菜餚排列應照供餐順序(B)可細分為沙拉區，熱食區，現場烹調區等(C)生熟食應分開擺放(D)餐枱擺放只需考慮到客人取餐動線方便
- 解析:也要考慮到補菜動線**
- [C]15. 下列關於 Buffet Service 的餐具擺設，何者正確？(A)需擺放主菜盤及麵包盤(B)需擺放水杯及酒杯(C)只需擺放餐刀餐叉及口布(D)需放置鹽罐、胡椒罐及咖啡杯組
- 解析:Buffet Service 自助餐服務**
- [C]16. 「半自助服務」的餐廳中，下列何者通常是由服務員以餐桌服務的方式送到顧客餐桌上？ (A)沙拉 (B)湯 (C)主菜 (D)餐後甜點
- [B]17. 在速簡餐服務的餐廳裡，下列何者不會放在餐桌上？ (A)餐具 (B)服務夾 (C)餐巾 (D)調味料
- [D]18. 客房餐飲服務程序中「登錄叫餐」，服務員應就下列哪些選項，詳細記錄並開立點菜單？A 日期、B 房號、C 點餐內容、D 用餐時間 E 特殊需求 (A)ACD (B)BCD (C)ABC (D)ABCDE
- [D]19. 下列何者不是客房餐飲服務的注意事項？(A)需注意餐食供應時間(B)需注意餐食溫度(C)餐食需加蓋，保持衛生 (D)可暗示客人給予小費
- [D]20. 下列選項何者為正確的客房餐飲服務流程？ 甲、接受點菜 乙、營業前準備工作 丙、收拾 丁、叫菜 戊、服務 (A)甲乙丙丁戊(B)甲乙戊丁丙(C)丙乙甲戊丁(D)甲丁戊丙
- [C]21. 餐酒館為顧客提供完整葡萄酒服務的專業人員是？(A)General Manager (B)Receptionist(C)Sommelier(D)Barista
- [D]22. 下列何種酒，不應擺放在冰酒桶中？(A)氣泡酒(B)白酒(C)冰酒(D)陳年紅酒。

- [A]23. Table Wine 是指？(A)佐餐酒(B)餐後酒(C)烈酒(D)餐前酒
- [D]24. 下列何者不適合當餐中酒？(A)啤酒(B)葡萄酒(C)紹興酒(D)白蘭地
- [D]25. 客人在點酒之後，服務員應將酒杯放置何處？(A)水杯左上方(B)水杯左下方(C)水杯右上方(D)水杯右下方
- [A]26. 在驗酒過程中出現 Sediment 是指？(A)有沉澱物(B)拿錯酒(C)須醒酒(D)展示酒
- [D]27. 試酒時發現何種狀況可要求換酒？ (A)味道不是自己所想像的 (B)味道不是自己喜歡的 (C)酒中有沉澱物 (D)酒的品質有瑕疵
- [B]28. 下列有關過酒服務的敘述，何者為非？ (A)可直接在顧客的餐桌上服務 (B)將酒瓶的瓶底保持在蠟燭燭火的上方 (C)當沉澱物達到瓶頸時，停止傾倒 (D)將剩餘帶有沉澱物的酒液留在原瓶，放回酒籃置於客桌
- [A]29. 紅酒開瓶器中，最適合老酒的是？ (A)薄片型開瓶器 (B)蝴蝶型開瓶器(C)旋轉型開瓶器 (D)T 字型開瓶器
- [D]30. 所謂過酒 (Decant) 所需的物品，不包含下列何者？ (A)服務巾 (B)蠟燭 (C)醒酒器 (D)酒籃
- [D]31. 有「Liquid Bread」之稱的為？(A)白蘭地(B)米酒(C)雞尾酒(D)啤酒
- [C]32. 下列何者不屬於 Dessert wine？(A)Cream sherry(B)Port(C)Pernod(D)Sauternes
- 解析:(A) 甜雪莉酒 (B) 波特酒 (C) 茴香酒 (D) 法國甜白酒**
- [B]33. 下列何者不屬於甜點酒？ (A)甜的雪莉酒 (B)清爽型白酒 (C)波特酒 (D)標明 Doux 字樣的氣泡酒
- [C]34. 「愛爾蘭咖啡」(Irish Coffee) 是以哪種酒為基酒？ (A)蘭姆酒 (B)琴酒 (C)威士忌 (D)白蘭地
- [C]35. 所謂的「Mandheling」是指下列何種單品咖啡？ (A)藍山 (B)哥倫比亞 (C)曼特寧 (D)摩卡
- [B]36. 一般餐廳的點菜單第一聯大多送至何處？(A)出納(B)廚房(C)吧檯 (D)賓客
- [B]37. 食用中餐時，宜將不要的骨頭，魚刺等殘渣置放在？(A)Lazy Susan(B)Waste Plate(C)Show Plate(D)BB Plate
- [A]38. 在中餐廳若有奉茶動作時，其方式為？ (A)將事先沖調好的熱茶倒入茶杯，再以托盤端送服務 (B)事先擺放在桌面上，請顧客自取 (C)擺放茶杯，再以茶壺沖倒之 (D)將茶杯、茶壺擺在轉檯上，由顧客視需要取用
- [C]39. 有關餐中服務敘述，下列何者有誤？ (A)餐後送上熱茶主要是去油膩，解酒提神又解渴 (B)應顧客要求調整出菜速度 (C)杯中飲料剩 2/3 時，即予以添加 (D)視情況更換骨盤
- [C]40. 下列西式餐點正式的服務順序為何？甲、black pepper steak 乙、espresso 丙、onion soup 丁、smoked salmon 戊、souffle <107 統測>(A)甲→乙→丙→丁→戊 (B)丙→丁→甲→乙→戊(C)丁→丙→甲→戊→乙(D)丁→甲→丙→乙→戊
- 解析:丁、smoked salmon 煙燻鮭魚→丙、onion soup 洋蔥湯→甲、black pepper steak 黑胡椒牛排→戊、souffle舒芙蕾→乙、espresso 義大利濃縮咖啡**
- [D]41. 何謂 Table Plan？(A)訂席簿(B)預約卡(C)點菜單(D)點餐稿
- [A]42. 宴會時如有特定主題，主辦人通常會利用上哪一道菜的時機說明其主題？ (A)沙碧(Sherbet) (B)湯 (C)主菜 (D)咖啡
- [A]43. 英式下午茶發展自英國維多利亞時代的哪位女爵？ (A)安娜貝佛地 (B)凱薩琳公主 (C)瑪麗皇后(D)伊莉莎白女王
- [B]44. 有關會議場地的布置，下列敘述何者錯誤？<101 統測>(A)教室型排列法，桌子前後之間的距離應有 90 公分(B)教室型排列法，桌子左右間應有 90 公分的距離(C)戲院型排法，椅子和椅子並排之間應有約 10 公分的距離(D)戲院型排法，走道須有 120 公分的距離
- 解析:(B)120 公分**
- [B]45. 一般來說中餐宴席的桌數超過多少就算是大型宴會？ (A)10 桌 (B)30 桌 (C)50 桌 (D)100 桌
- [B]46. 在廚房工作時若不小心被熱沸油湯燙傷，依照所謂「沖、脫、泡、蓋、送」處理原則，下列哪一項處理方式不正確？(A)沖：先以流動冷水沖洗傷口，約 15~30 分鐘(B)脫：離開水，小心脫掉受傷部位的衣物(C)泡：脫掉衣物後，再用冷水浸泡約 15~30 分鐘(D)蓋：受傷部位以乾淨的布巾覆蓋
- 解析:持續在水中**
- [D]47. 冷凍食品應儲存在多少溫度以下？(A)0°C (B)4°C (C)-5°C(D)-18°C
- [B]48. 下列何者不是食品中毒的原因？ (A)生食 (B)保溫溫度超過 70°C (C)人為汙染 (D)刀具或容器不潔
- [C]49. 下列何者不是正確的火災逃生方法？ (A)濃煙時低姿勢爬行 (B)逃到頂樓平台等待救援 (C)搭乘電梯迅速離開 (D)可運用窗簾、床單等相互打結捲成繩條狀逃生
- [C]50. 在餐廳工作須預防燙、燒及割傷，下列預防方式何者錯誤？ (A)用乾抹布拿熱鍋 (B)清洗刀子時，刀鋒要朝外 (C)先開瓦斯，再點火 (D)鹽或蘇打粉必要時可做為緊急滅火之用