

九十五學年度技術校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗試題

准考證號碼：□□□□□□□□

(請考生自行填寫)

專業科目(二)

餐旅類

餐飲實務

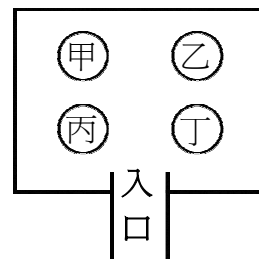
【注意事項】

1. 請核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 請檢查答案卡、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3. 本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答錯不倒扣。
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。

1. 「紅燒下巴」是江浙菜師傅相當擅長的菜，下列何者是此菜最主要的調味料？
(A) 醬油、味精 (B) 蕃茄醬、糖 (C) 糖、醬油 (D) 蕃茄醬、味精
2. 我們欣賞「佛跳牆」的美，美在它的風味濃淳，而其口感與質地的美則在：
(A) 柔嫩鮮脆而具彈性 (B) 質地軟爛而入口即化
(C) 堅韌而質地爽脆 (D) 軟硬適中而耐咀嚼
3. 下列哪一項因素對火候的掌控比較沒有直接的影響？
(A) 食材的性質 (B) 火力的大小 (C) 時間的長短 (D) 調味料的添加
4. 「煎或炸過的食材用適量的醬汁煮至入味、上色、湯汁收斂而口感柔韌」，這個敘述是指哪一種烹調法？
(A) 燜 (B) 煨 (C) 燒 (D) 燉
5. 糖醋排骨是脆溜的烹調法，其溜汁皆裹在酥脆的排骨表面，請問其中芡汁濃度所發揮的作用並不包含下列哪一項？
(A) 讓調味料沾在食物表面 (B) 讓食物更酥脆
(C) 讓食物更亮麗 (D) 讓芡汁的水分暫時不滲進排骨中
6. 在營業餐廳的中廚房，必須具備眼力強、應變快、移動輕巧、傳遞迅速、耐勞任怨、頭腦靈光，並頗有菜餚整體造型美的觀念，應該是哪一項職掌的工作者？
(A) 爐灶師傅 (B) 排菜師傅 (C) 砧板師傅 (D) 洗鍋學徒
7. 剝肉、剝茸、泥及禽類較細骨的食材，一般會用哪一種刀具？
(A) 鴨刀 (B) 骨刀 (C) 片刀 (D) 砍刀
8. 下列何者為「米漿型點心」？
(A) 芋頭糕 (B) 湯圓 (C) 紅龜粿 (D) 芝麻球
9. 下列對於中式點心分類的敘述，何者錯誤？
(A) 南米北麵 (B) 以派系分類約有京點、淮揚(蘇)點、廣點
(C) 米製品分飯粒類、漿糰粉類 (D) 水調麵食分冰水麵、冷水麵、燙麵
10. 層酥麵食如太陽餅、咖哩餃，其產品層次分明、細軟鬆酥，主要是因為下列哪一項原料特性的發揮？
(A) 蛋 (B) 油脂 (C) 糖 (D) 麵粉
11. 熬製西式高湯，使用調味蔬菜，比較不會用到哪一種？
(A) 紅蘿蔔 (B) 洋蔥 (C) 西芹 (D) 馬鈴薯

12. 體積較大而掛了糊或沾了粉的食材，要炸出既香且酥黃的成品，用深油炸 (Deep Fat Fry) 的油應如何操作？
(A) 七分熱油 (約 160 °C) 小火慢炸 (B) 五分熱油 (約 120 °C) 大火快炸
(C) 九分熱油 (約 190 °C) 小火慢炸 (D) 三分熱油 (約 70 °C) 大火快炸
13. 用來燒烤食物上層上色的肉類食材的頭頂烤箱是：
(A) 傳統烤箱 (Conventional Oven) (B) 對流式烤箱 (Convection Oven)
(C) 高架烤箱 (Broiler) (D) 明火烤箱 (Salamander)
14. 牛腿肉質較硬，將之煎或炸 (焦化) 過再長時間煮軟才好進食，這種烹調法是什麼？
(A) 燴煮 (stew) (B) 燜烤 (poeler) (C) 燜煮 (braise) (D) 慢煮 (simmer)
15. 使用在沙司 (Sauce) 中，除了高湯之外，還有幾種當稠化劑的成份，下列何者並非稠化劑？
(A) 油糊 (Roux) (B) 聯結劑 (Liaison)
(C) 熱穀類 (Hot Cereals) (D) 蛋黃 (Egg Yolk)
16. 如果一定要拿著刀子走路的話，下列持刀的姿勢何者正確？
(A) 刀刃向前刀尖朝上 (B) 刀尖朝下刀刃向後
(C) 刀刃向前刀尖朝下 (D) 刀尖朝上刀刃向後
17. 水波蛋是以軟化作用 (濕熱烹調法) 中的哪一種烹調法煮成的？
(A) 沸煮 (boil) (B) 慢煮 (simmer) (C) 低溫煮 (poach) (D) 燙煮 (blanch)
18. 做天使蛋糕打蛋白時，不小心加了下列哪一項物質，會阻礙泡沫形成，導致蛋白打不起來？
(A) 油脂 (B) 鹽 (C) 糖 (D) 醋
19. 鹽在西點烘焙的製品中具有多種功能，下列哪一項功能較無法獲得認同？
(A) 呈味劑 (B) 調味劑 (C) 品質改良劑 (D) 防腐劑
20. 自助餐式 (Self - Service) 的 Cafeteria 是指下列哪一項？
(A) 付固定價格享受吃到飽 (B) 在餐檯自取餐食享受之後付款
(C) 在餐檯自己點取餐食依各單價付款 (D) 付固定價格自取餐檯上之食物吃到飽
21. 連鎖經營餐廳有很多優點，但也有缺點，下列何者是連鎖經營餐廳的缺點？
(A) 集中採購可享數量折扣 (B) 標準化的作業流程
(C) 容易識別的標幟 (D) 要負擔相當的權利金或管理費用
22. 在飯店的組織中，宴會器皿的管理與保養應屬下列哪一個單位負責？
(A) 餐務部 (B) 廚務部 (C) 財務部 (D) 倉儲部

23. 下列何者為餐飲組織最主要之後援單位？
(A) 餐務部 (B) 餐廳
(C) 酒吧 (D) 房務部
24. 餐廳供膳流程中，食材經初熟處理後若不馬上使用，應作適當處理，下列何者並非一般餐廳的處理方式？
(A) 進行真空包裝保存 (B) 冷藏
(C) 冷凍 (D) 當餐儘速使用
25. 餐廳的整體營運作業流程「計劃 → 採購 → 『甲』 → 驗收 → 儲存 → 撥發 → 『乙』 → 銷售服務」，其中少了甲、乙兩個程序，請問甲、乙依序是什麼？
(A) 議價、進貨 (B) 進貨、生產製備 (C) 生產製備、稱量 (D) 稱量、成本分析
26. 下列有關餐廳設備與用品的敘述，何者錯誤？
(A) Flatware 包括刀、叉、匙
(B) Chafing Dish 是自助餐檯服務的必備器具
(C) 所有咖啡杯都有專用的 Saucer
(D) Finger Bowl 是用來盛裝紅茶供飲用之器皿
27. 威士忌如果用純飲的方式品嚐，可用何種專業用語稱之？
(A) Straight (B) On the Rocks (C) Mixed Drinks (D) Blend
28. 不同的宗教信仰會影響顧客的餐飲需求，下列敘述何者錯誤？
(A) 摩門教禁喝酒、茶、咖啡 (B) 印度教徒吃牛肉
(C) 回教徒不吃豬肉及其任何製品 (D) 猶太教不吃沒有魚鱗的魚
29. 在西餐餐桌禮儀中，下列敘述何者錯誤？
(A) 刀和湯匙置於右邊，叉置於左邊
(B) 使用刀叉時，係由內向外取用
(C) 喝湯時，用右手拿湯匙由內向外舀，再將湯送入口中
(D) 用餐時，不可揮舞刀叉
30. 假設你是餐廳領班，客人詢問你桌次安排，依照餐桌禮儀，下列何者是主桌？
(A) 甲
(B) 乙
(C) 丙
(D) 丁



31. 服務員上菜與收盤的服務順序，下列何者正確？
 (A) 主人須先服務 (B) 席中有男士者，男士優先
 (C) 年長者優於年輕者 (D) 主賓殿後
32. 食物在廚房烹製後，分別盛在每位客人食用的餐盤上，然後由服務員直接端出上桌的服務方式是何種餐桌服務？
 (A) 法式服務 (B) 俄式服務 (C) 英式服務 (D) 美式服務
33. “Room Service” 的中文意義是什麼？
 (A) 房務服務 (B) 櫃檯服務 (C) 服務中心服務 (D) 客房餐飲服務
34. 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) Goblet (C) Snifter (D) Tumbler
35. 餐廳用於鋪設在檯布之上，尺寸略大於桌面，可防止餐具弄髒檯布，節省餐廳桌巾洗濯費用，並具有美化視覺效果者，我們稱它是：
 (A) 安靜墊 (B) 桌裙 (C) 檯心布 (D) 服務巾
36. 服務盤 (Service Plate) 一般又稱為：
 (A) 主菜盤 (Dinner Plate) (B) 展示盤 (Show Plate)
 (C) 湯盤 (Soup Plate) (D) 點心盤 (Dessert Plate)
37. 若客人在用餐過程中，不小心將餐具掉落，下列哪一項是最理想的處理方式？
 (A) 讓客人撿起來，用紙巾擦拭後，繼續使用
 (B) 不去理掉落的餐具，馬上再補餐具給客人
 (C) 服務員將掉落的餐具拾起收走，另一位服務員立即替客人補餐具
 (D) 裝作沒看見，讓客人自行處理
38. 雙面煎熟的煎蛋，其英文名稱是什麼？
 (A) Sunny Side Up (B) (Turn) Over Easy
 (C) Scrambled Egg (D) Over Hard
39. 一般中式菜餚出菜的順序，何者錯誤？
 (A) 先熱菜後涼菜 (B) 先菜餚後點心
 (C) 先鹹味後甜味 (D) 先炒菜後燒菜 (較複雜的菜)
40. 正式西餐用餐時，桌上有紅酒杯、水杯、白酒杯，由左上至右下應如何擺放？
 (A) 紅酒杯、水杯、白酒杯 (B) 水杯、紅酒杯、白酒杯
 (C) 紅酒杯、白酒杯、水杯 (D) 水杯、白酒杯、紅酒杯

【背面尚有試題】

41. 公開招標的步驟，何者正確？
(A) 發標 → 開標 → 決標 → 合約
(B) 發標 → 決標 → 開標 → 合約
(C) 發標 → 合約 → 決標 → 開標
(D) 決標 → 發標 → 開標 → 合約
42. 要檢驗貢丸是否添加硼砂，我們通常會採用何種驗收方式？
(A) 技術驗收
(B) 目視驗收
(C) 一般驗收
(D) 百分之百檢驗驗收
43. 下列何種驗收程序是正確的？
(A) 驗收前準備 → 填寫驗收報告 → 檢查品質規格及數量
(B) 檢查品質規格及數量 → 驗收前準備 → 填寫驗收報告
(C) 驗收前準備 → 檢查品質規格及數量 → 填寫驗收報告
(D) 填寫驗收報告 → 驗收前準備 → 檢查品質規格及數量
44. 採購新鮮魚貨的要領，下列何者不正確？
(A) 眼睛明亮有神 (B) 眼睛不會脫落 (C) 眼睛無混濁現象 (D) 眼球微凹
45. 下列有關設置中央倉儲的敘述，何者不正確？
(A) 地點很容易取得 (B) 可節省儲貨空間
(C) 減少分散工作之重複 (D) 便於集中檢驗及盤存之控制
46. 一般食材在發貨時，我們依何種存貨轉換系統運作？
(A) 先進後出 (B) 後進先出 (C) 先進先出 (D) 快進慢出
47. 下列何者不是採購目的所要達到的宗旨？
(A) 維持適當的物料供應 (B) 增加業者的投資額度
(C) 維持適當的物料品質 (D) 維持公司的競爭地位
48. 驗收人員絕不能同時由採購人員來擔任，主要著眼於何種機制？
(A) 平衡飯店組織人數 (B) 節省費用支出
(C) 防止弊端 (D) 平均勞務負擔
49. 下列餐飲成本控制循環順序，何者正確？
(A) 採購 → 儲存 → 驗收 → 撥發 (B) 採購 → 驗收 → 撥發 → 儲存
(C) 採購 → 撥發 → 驗收 → 儲存 (D) 採購 → 驗收 → 儲存 → 撥發
50. 飯店餐廳各部門至庫房領取貨品，通常需填寫何種單據？
(A) 請領單 (B) 採購單 (C) 食品飲料追加單 (D) 驗收單

【以下空白】

公告 試題

公告 試題