

Te 九十一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】

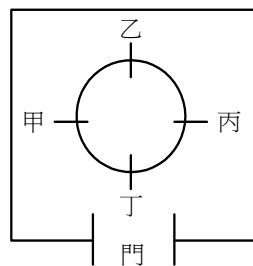
1. 請先核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 本試題共 50 題，每題 2 分，共 100 分，請依題號順序作答。
3. 本試題均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑。答錯不倒扣。
4. 請在試題首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。

- 下列那一道菜是以調味料命名？
(A) 人參燉雞 (B) 魚香肉絲 (C) 雀巢牛柳 (D) 宮保雞丁
- 餐廳客人點牛排時，烹調「七分熟」的專業術語為：
(A) Medium Well (B) Medium Rare (C) Medium Raw (D) Well Done
- 下列那一項是 American Breakfast 及 Continental Breakfast 食物中的差異項目？
(A) Fried Egg (B) Croissant (C) Orange Juice (D) Hot Coffee
- 將下列美國牛肉等級由高至低排列：
甲：Standard 級 乙：Choice 級 丙：Prime 級 丁：Select 級
(A) 甲>乙>丙>丁 (B) 丙>乙>丁>甲
(C) 乙>丁>丙>甲 (D) 丁>丙>甲>乙
- 下列關於食物倉儲必備條件的敘述，何者正確？
(A) 儲存空間大小與菜單內容無關 (B) 各類食品儲存溫度一致，較方便管理
(C) 倉儲地點應接近驗收與製備地區 (D) 倉儲地方常常進出，門戶最好不要裝鎖
- 關於烹調加熱對食物營養素價值的影響，下列何者錯誤？
(A) 盡量用大火快炒，避免維生素 C 流失
(B) 川燙前處理勿加過多水，因易流失水溶性維生素 B 及 C
(C) “炸”因溫度過高，對所有營養素均有破壞力
(D) 加入鹼性物質，可保持維生素及礦物質
- 專為餐廳顧客點葡萄酒的服務員職稱為：
(A) Steward Captain (B) Maitre d' Hotel
(C) Sommelier (D) Restaurant Waiter
- 餐廳服務中，專有名詞「Mise en Place」是指：
(A) 服務人員敬業的工作態度 (B) 營業後的清潔整理工作
(C) 營業時的正式服務工作 (D) 營業前的服務準備工作
- 下列餐飲成本中，何者屬於直接成本？
(A) 水電成本 (B) 房租成本 (C) 食物成本 (D) 薪資成本
- 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為：
(A) 立刻大聲尖叫，讓客人知道 (B) 立刻讓客人結帳，再疏散客人
(C) 立刻搭乘電梯，離開現場 (D) 立刻按下警鈴，並疏散客人
- 餐飲食物五大分類中，那一類的主要作用是建造及修補人體組織？
(A) 油脂類 (B) 五穀類
(C) 水果類 (D) 魚、肉、蛋、奶、豆類

12. 摘去頭、尾之後的綠豆芽稱爲：
 (A) 白芽 (B) 銀芽 (C) 綠豆 (D) 嫩芽
13. 下列關於海參的說明，何者正確？
 (A) 海參是中菜常用乾貨材料之一，使用前後須經油漲發
 (B) 依外型的不同，海參分短刺、長刺兩種
 (C) 選購時，完整、軟、肉厚的海參較佳
 (D) 海參本身無味無腥，不需高湯也非常美味
14. 中式廚房分工中，主要任務爲拿取材料、成菜前的拼扣、控制上菜順序的烹調師傅助手稱爲：
 (A) 雜工 (B) 打荷 (C) 水台 (D) 砧板
15. 下列西餐烹飪方法的中英文專業術語，何者正確？
 (A) Sauté 炒 (B) Steam 燜 (C) Deep-Fry 煎 (D) Braise 煮
16. 調味蔬菜 (Mirepoix) 最主要的三種成分爲：
 甲：洋蔥 乙：蕃茄 丙：西洋芹 丁：胡蘿蔔
 (A) 甲乙丙 (B) 乙丙丁 (C) 甲丙丁 (D) 甲乙丁
17. 下列那一項不是 Sauce 的功用？
 (A) 濕潤食物 (B) 增加味道
 (C) 開胃 (D) 減少色澤及亮度
18. 下列關於廚房對蔬果選購的一般性原則，何者錯誤？
 (A) 選擇葉片漂亮無蟲咬傷的蔬菜 (B) 制訂採購標準規格
 (C) 選擇季節性蔬菜 (D) 與有信用農家長期合作
19. 餐廳儲存各類食物，有其適宜的溫度。下列敘述，何者錯誤？
 (A) 乳類、肉類—攝氏 4 度或以下 (B) 新鮮蔬菜—攝氏 15 - 20 度
 (C) 海鮮—攝氏零下 10 度或以下 (D) 冷凍儲藏—攝氏零下 18 - 23 度
20. 下列何種職位，不屬於餐廳外場服務人員的編制？
 (A) Bus Boy (B) Captain (C) Sous Chef (D) Bartender
21. 下列關於菜單 (menu) 的說明，何者正確？
 (A) à la carte menu 是指套餐菜單
 (B) cycle menu 是指循環菜單
 (C) buffet menu 是指當日特餐菜單
 (D) table d' hôte 是指單點菜單
22. 餐廳食物成本佔 40%，總材料費 80 元的雞肉派，售價應爲：
 (A) 80 元 (B) 100 元 (C) 150 元 (D) 200 元

23. 具有抵抗壞血病效用的維生素為：
(A) 維生素 A (B) 維生素 B (C) 維生素 C (D) 維生素 D
24. 下列關於各類麵粉適合用途的敘述，何者正確？
(A) 低筋粉適合做土司、麵包 (B) 中筋粉適合做饅頭、包子
(C) 高筋粉適合做湯圓、糰子 (D) 特高筋粉適合做蛋糕、餅乾
25. 在來米的外型及用途為：
(A) 米粒細長，黏性強，適合作油飯 (B) 米粒圓短，吸水性差，適合作年糕
(C) 米粒粗短，黏性適中，適合作壽司 (D) 米粒長型，無黏性，適合作米苔目
26. 下列那一種香料味道辛香，俗稱為披薩香料？
(A) Oregano (B) Tarragon (C) Rosemary (D) Marjoram
27. 西餐中傳統的凱撒沙拉 (Caesar Salad)，使用的是何種生菜？
(A) Iceberg Lettuce (B) Cauliflower (C) Romaine Lettuce (D) Boston Lettuce
28. 下列關於決定採購數量方法中，Par Stock Approach (基準存量法) 的說明，何者錯誤？
(A) 依每天領用率、購備時間、及訂購間隔天數來設定其存量
(B) 也稱先進先出法 (FIFO)
(C) 是一種控制與管理庫存量的方法
(D) 可輕易合理決定庫存項目的採購數量
29. 下列關於盤存週轉率 (Inventory Turnover Rate) 的說明，何者正確？
(A) 盤存週轉率是將發貨量除以平均盤存量的比率
(B) 平均盤存量為期中進貨加期末盤存量除以 2
(C) 盤存週轉率太高，表示呆滯物品太多
(D) 盤存週轉率太低，表示有缺貨的危機
30. 旅館中隱密性高，服務住宿客人在客房中用餐的餐飲單位為：
(A) Coffee Shop (B) Room Service (C) Dining Car (D) Bar
31. 下列何者並非餐飲服務員 (Waiter / Waitress) 的主要工作職責？
(A) 熟悉餐飲服務流程 (B) 負責桌面的擺設
(C) 排班及分配各人員工作 (D) 隨時補充服務區需要的物品
32. 下列關於服務飲料的知識，何者錯誤？
(A) 服務紅葡萄酒的適飲溫度為室溫 (約 15°C 至 18°C)
(B) 倒啤酒時泡沫的比例應達杯子 1 / 2
(C) 白葡萄酒應使用冰酒桶服務
(D) 開香檳時，瓶身傾斜 35 至 45 度開瓶

33. 下列顧客在餐廳用餐後可能的付款方式，何者較不常用？
 (A) 現金付款 (B) 簽帳付款
 (C) 刷信用卡付款 (D) 以個人支票付款
34. 養分、濕度及溫度均會影響細菌的成長。就溫度而言，造成細菌快速滋生的食物危險帶為：
 (A) 華氏 7 度以上 (B) 攝氏 7 度以下
 (C) 攝氏 60 度以上 (D) 攝氏 7 - 60 度
35. 根據行政院衛生署「中華民國飲食手冊」的建議，每人每天油脂攝取量宜佔總熱量之多少百分比？
 (A) 0 % ~ 10 % (B) 10 % ~ 20 % (C) 20 % ~ 30 % (D) 30 % ~ 40 %
36. 下列關於中國菜各菜系著名菜餚的敘述，何者正確？
 (A) 紅燒下巴為湖南菜 (B) 佛跳牆為廣東菜
 (C) 夫妻肺片為四川菜 (D) 宮保雞丁為山東菜
37. 下列敘述，何者正確？
 (A) 廚師負責烹調食物，成本不需要了解
 (B) 廚師應兼重經驗與知識，並有敬業精神
 (C) 在廚房中，要抓住機會表現個人才能，不必相互配合
 (D) 烹調技術最重要，食品衛生及安全不須注意
38. 下列關於烹煮義大利麵的敘述，何者正確？
 (A) 煮好的麵，可拌少量的油，防止沾黏 (B) 麵變軟時，不可攪動，以免斷裂
 (C) 避免影響麵味，煮麵水中不可加鹽 (D) 過多的麵，應泡在水中繼續保溫
39. 台灣省公共飲食場所衛生管理辦法中規定，廚房面積應為營業場所面積的 $\frac{1}{10}$ 以上，但中餐廳仍以實際需要為原則，廚房佔供餐場所的面積建議比值為：
 (A) $\frac{1}{3}$ (B) $\frac{1}{2}$ (C) $\frac{1}{5}$ (D) $\frac{1}{4}$
40. 中餐筵席的座次中，主賓的座位為：



- (A) 甲
 (B) 乙
 (C) 丙
 (D) 丁

41. 下列關於飯店內餐廳結帳服務的說明，何者正確？
(A) 客人結帳後，不必再倒水及提供其他服務
(B) 房客結帳只須簽名，不須確認其身分
(C) 結帳後，必須站在桌邊等小費
(D) 結帳服務時，必須問客人發票是否需要註明公司統一編號
42. 為達到飲食衛生，餐具可浸在自由餘氯多少 ppm 的溶液內 2 分鐘？
(A) 200 (B) 220 (C) 300 (D) 100
43. 某海鮮餐廳發生食物中毒事件，若原因為處理水產類食物不當，則其引發的細菌感染種類為：
(A) 仙人掌桿菌 (B) 葡萄球菌 (C) 肉毒桿菌 (D) 腸炎弧菌
44. 下列有關食物中所含維生素及礦物質的敘述，何者錯誤？
(A) 深綠色蔬菜及胡蘿蔔富含維生素 A
(B) 維生素 B2 可來自於酵母、肝臟、蛋、豆及奶
(C) 海產食物含碘
(D) 維生素 D 及維生素 B6 屬於脂溶性維生素
45. 下列刀具，何者厚度較厚？
(A) 骨刀 (B) 水果刀 (C) 片刀 (D) 尖刀
46. 在蛋黃醬中加醋或檸檬汁，會有何種變化？
(A) 因為膠散作用，蛋黃醬變稀
(B) 因為乳化作用，蛋白與蛋黃開始分離
(C) 因為離水作用，蛋黃醬有孔洞出現
(D) 因為氧化作用，蛋黃醬呈現暗綠色
47. 下列關於西餐製備「湯」的認識，何者錯誤？
(A) Consommé 為清湯
(B) 蔬菜清湯是於 Stock 中，加入切成大小一致的蔬菜
(C) Bisque 是由肉類與蔬菜，經小火慢煮而成
(D) Chowder 是一種濃湯
48. 製做菜餚時，若需要水煮蘆筍成品 372 克來涼拌，則應購買多少克的蘆筍？
(已知蘆筍漲縮率為 93%，可食部分為 50%)
(A) 800 克 (B) 400 克 (C) 200 克 (D) 600 克

49. 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
50. 下列有關烹調材料重量與容積單位之換算，何者錯誤？
- (A) 半台斤 = 8 兩
 - (B) 1 英磅 = 16 盎司
 - (C) 半台斤 = 400 公克
 - (D) 1 量杯水重 = 236 公克

【以下空白】

