



九十三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. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
5. 本試題紙空白處或背面，可做草稿使用。
6. 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。

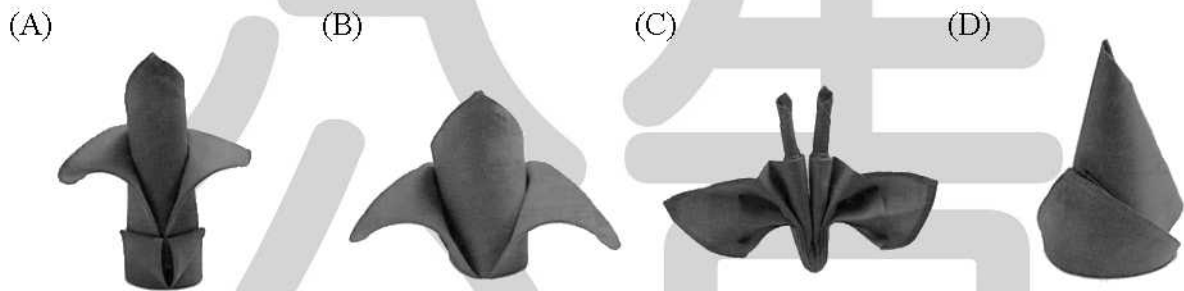
1. 廣東菜系中，烹調具酸、鹹、辣、油等客家菜特色的是：
(A) 潮州菜 (B) 廣州菜 (C) 東江菜 (D) 汕頭菜
2. 乾貨類食材中的「玉蘭片」指的是下列何種材料的乾製品？
(A) 雪菜 (B) 金針菜 (C) 竹筴 (D) 筍子
3. 下列那一項是北京地區傳統點心？
(A) 小籠包 (B) 杏仁豆腐 (C) 蛋塔 (D) 馬蹄條
4. 四川菜「宮保雞丁」的命名，與下列那一位歷史人物有關？
(A) 左宗棠 (B) 楊貴妃 (C) 丁寶禎 (D) 乾隆皇帝
5. 菜名中有「芙蓉」兩字，通常是因為配有大量的何種材料？
(A) 魚片 (B) 蛋白 (C) 牛奶 (D) 豆腐
6. 擅長用拔絲烹飪法是下列那一個地區菜餚的特色？
(A) 湖南 (B) 廣東 (C) 福建 (D) 北平
7. 下列那一道菜中的牛肉，宜採順紋切絲的刀工法？
(A) 蔥爆牛肉絲 (B) 青椒牛肉絲 (C) 乾煸牛肉絲 (D) 酸菜牛肉絲
8. 製備中式羹類菜餚時，材料與湯汁的比例何者最適當？
(A) 3：7 (B) 5：5 (C) 6：4 (D) 7：3
9. 下列關於江南地區「餛飩」名稱的敘述，何者正確？
(A) 臺灣稱為抄手 (B) 四川稱為雲吞 (C) 四川稱為抄手 (D) 廣東稱為扁食
10. 某美食展的主題館中，展示的菜餚有：龍井蝦仁、蜜汁火方、炸響鈴、水晶肴肉、荷葉粉蒸肉等，請問此次主題館介紹的是那一菜系？
(A) 山東 (B) 湖南 (C) 浙江 (D) 廣東
11. 一般市面販售的量器，一個量杯的容積等於多少小匙？
(A) 3 (B) 16 (C) 24 (D) 48
12. 阿信在夜市裏吃了一塊香雞排、一串碳烤七里香及一碗下水湯，請問他還沒吃到雞的那一部位？
(A) 雞屁股 (B) 雞脖子 (C) 雞胸 (D) 雞內臟
13. 法式烹調的特色是偏好精緻材料，下列何者不是法國有名的三大珍味？
(A) 鵝肝醬 (Foie Gras) (B) 松露 (Truffle)
(C) 帕馬火腿 (Parma Ham) (D) 魚子醬 (Caviar)
14. 在西餐廳點用「烤羊排」，通常會附帶何種醬汁？
(A) 荷蘭醬 (Hollandaise) (B) 薄荷醬 (Mint Sauce)
(C) 蕃茄醬汁 (Tomato Sauce) (D) 白酒醬汁 (White Wine Sauce)

15. 製備西餐時將蕃茄去皮、去籽、切丁的刀工專業用語為？
(A) Batonnet (B) Concassée (C) Minced (D) Tourner
16. 烹調匈牙利牛肉 (Beef Goulash) 時，一定要加入下列那一項材料？
(A) 蕃茄醬 (Ketchup) (B) 蕃茄糊 (Tomato Paste)
(C) 紅辣椒粉 (Chili Powder) (D) 紅甜椒粉 (Paprika)
17. 菜單中的法文 “Hors d’Oeuvre” 意思是指：
(A) 餐後甜點 (B) 主菜 (C) 湯類 (D) 開胃菜
18. 下列乳酪 (Cheese) 中，何者質地堅硬且可被磨成粉末使用？
(A) 巴馬乳酪 (Parmesan) (B) 摩扎瑞拉乳酪 (Mozzarella)
(C) 馬司卡邦乳酪 (Mascarpone) (D) 卡門貝爾乳酪 (Camembert)
19. 冷凍食品儲藏溫度應維持在攝氏零下 18 度，接近華氏多少度？
(A) 10°F (B) 5°F (C) 0°F (D) -5°F
20. 名貴的魚子醬 (Caviar) 是用那一種魚卵製作的？
(A) 鮭魚 (Salmon) (B) 鱈魚 (Sturgeon) (C) 鱈魚 (Cod) (D) 鮪魚 (Tuna)
21. 在西班牙海鮮飯 (Paella) 中，加入香辛料番紅花 (Saffron) 的主要作用為何？
(A) 矯臭 (B) 著色 (C) 辣味 (D) 甜味
22. 典型的英國菜餚－燒烤牛肉 (Roast Beef)，常見的配菜除馬鈴薯、蔬菜外，還包括：
(A) 焦糖布丁 (Crème Caramel) (B) 約克夏布丁 (Yorkshire Pudding)
(C) 燉飯 (Risotto) (D) 千層麵 (Lasagna)
23. 製作雞高湯時，將雞骨頭先川燙過的主要目的為何？
(A) 增加高湯的澄清度 (B) 殺菌
(C) 去味道 (D) 保留較多的營養素
24. Tapas 是西班牙的一種代表性菜餚，其餐點內容為何？
(A) 冷湯 (B) 開味小菜 (C) 海鮮飯 (D) 什錦燴飯
25. 法國亞爾薩斯 (Alsace) 地區的菜餚，深受那一國文化影響？
(A) 英國 (B) 義大利 (C) 德國 (D) 瑞士
26. 依據交通部觀光局對於餐飲業的分類，「啤酒屋」應歸屬於下列何者？
(A) 餐飲業 (B) 飲料店業 (C) 小吃店業 (D) 其他飲食店
27. 一般物料驗收時，應避免何種事項？
(A) 有標準化規格 (B) 有健全的驗收組織
(C) 採購人員可作驗收工作 (D) 要講求效率

28. 餐廳食材庫房中有不同時期採購之魚翅乾貨，存貨數量如下：
【甲】3月24日10kg
【乙】3月31日20kg
【丙】4月7日10kg
【丁】4月14日20kg
若4月18日需要量30kg，則庫房管理發放順序為：
(A)【甲】+【乙】 (B)【甲】+【丁】 (C)【乙】+【丙】 (D)【丙】+【丁】
29. 西餐複數酒杯的擺置，排列原則為何？
(A) 左大右小 (B) 右大左小 (C) 一樣大小 (D) 無關大小
30. 服務人員在客人桌邊，調製沙拉或煎製薄餅並分盤供客人享用的服務方式，屬於下列何者？
(A) American Service (B) Guéridon Service
(C) Russian Service (D) Chinese Service
31. 爸爸、媽媽及兒子3人，上西餐廳用餐慶祝兒子幼稚園畢業，服務人員送了3份濃湯，正確的送餐順序為：
(A) 爸爸 → 媽媽 → 兒子 (B) 媽媽 → 兒子 → 爸爸
(C) 兒子 → 爸爸 → 媽媽 (D) 兒子 → 媽媽 → 爸爸
32. 下列何者是最簡單的採購方式？
(A) 現購 (B) 公開招標 (C) 報價採購 (D) 議價採購
33. 白菜、高麗菜及西瓜等新鮮蔬果的儲存溫度，何者較為適宜？
(A) -18°C (B) 4°C (C) 16°C (D) 32°C
34. 國際觀光旅館附設餐廳，與客人接觸的第一線人員是：
(A) 經理 (B) 領班 (C) 領檯 (D) 服務人員
35. 餐館於每月月底對食物材料定期盤點，若3月底材料有\$50,000，4月份材料進貨共有\$450,000，4月底盤點材料有\$35,000；則4月份材料消耗總額為：
(A) \$435,000 (B) \$445,000 (C) \$455,000 (D) \$465,000
36. 依美國牛肉等級，其肉質的大理石紋路 (Marbling) 所含油花較多者為：
(A) Choice 級 (B) Select 級 (C) Standard 級 (D) Commercial 級
37. 下列何者為採購活動的循環順序？
(A) 採購 → 驗收 → 發放 → 儲存 → 製備 → 採購
(B) 採購 → 驗收 → 製備 → 發放 → 儲存 → 採購
(C) 採購 → 驗收 → 儲存 → 發放 → 製備 → 採購
(D) 採購 → 驗收 → 儲存 → 製備 → 發放 → 採購

38. 餐館大量採購生鮮蔬果，其驗收方法以何者較為省時省力？
 (A) 百分之百檢驗驗收 (B) 抽樣檢驗驗收
 (C) 委託他人檢驗 (D) 技術驗收
39. 豬肉中下列何者肉質最佳？
 (A) 背脊肉 (B) 排骨肉 (C) 五花肉 (D) 腰內肉
40. 日本料理店中的烤雞腿，其歸屬於菜單中何項類別？
 (A) 揚物 (AGEMONO) (B) 燒物 (YAKIMONO)
 (C) 煮物 (NIMONO) (D) 吸物 (SUIMONO)

41. 下列何者屬於口布折疊的杯花造型？



42. 下列推車 (Trolley) 何者出現在客人面前時間較短？
 (A) Carving Trolley (B) Flambé Trolley
 (C) Dessert Trolley (D) Mobile Dish Trolley
43. 下列何者不是服務前會議 (Briefing) 的內容事項？
 (A) 檢查服裝儀容 (B) VIP 名單及注意事項
 (C) 明日食物材料之採購 (D) 今日促銷活動
44. 中餐 12 人份圓桌餐具的定位順序，下列何者較佳？
 (A) 12 點 → 1 點 → 2 點 → 3 點 (B) 12 點 → 3 點 → 6 點 → 9 點
 (C) 12 點 → 6 點 → 3 點 → 9 點 (D) 12 點 → 9 點 → 6 點 → 3 點
45. 下列何者是食用葡萄柚時的最佳餐具？
 (A) (B) (C) (D)



【背面尚有試題】

46. 「羅多倫咖啡」是偏向何者服務方式的餐飲店？

- (A) Table Service (B) Counter Service
(C) Drive-in Service (D) Take-out Service

47. 香檳酒使用下列何種酒杯較容易欣賞到氣泡往上冒的情景？

- (A) (B) (C) (D)



48. 下列菜單外觀型式中，何者較便於餐館每日更換菜單內容？

- (A) 海報式菜單 (B) 桌墊式菜單 (C) 立架式菜單 (D) 摺疊式菜單

49. 干貝、魚翅等乾燥食材原料的儲存，在下列相對溼度中何者較適宜？

- (A) 30 ~ 40 % (B) 40 ~ 50 % (C) 50 ~ 60 % (D) 60 ~ 70 %

50. 咖啡屋依照標準成本表，每杯咖啡需要 10 公克咖啡豆，若平均每日銷售 400 杯，安全存量為銷售量的 10%，則每日需要進貨 1 磅裝的咖啡豆多少包？

- (A) 7 包 (B) 8 包 (C) 9 包 (D) 10 包

【以下空白】

公告 試題

公告 試題