

九十六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】

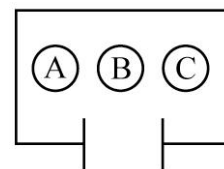
1. 請核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 請檢查答案卡、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3. 本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 2B 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。

1. 在各種菜系的分類方法中，若以「物產」為區分標準，則下列選項何者正確？
(A) 川湘蔥蒜區 (B) 華北辣椒區 (C) 西北羶酪區 (D) 兩廣魚蝦區
2. 下列各種菜系與其所對應的菜餚，何者正確？
(A) 江浙菜系：龍鬚燕丸 (B) 廣東菜系：粉蒸肉
(C) 四川菜系：豆瓣鯉魚 (D) 台閩菜系：雪菜黃魚
3. 杭州西湖有一道雋美的菜叫「西湖醋魚」，口感嫩滑柔細絕美，請問該菜餚的烹調法為何？
(A) 脆溜 (B) 醋溜 (C) 滑溜 (D) 軟溜
4. 鹽焗雞、奶油焗白菜、鹽焗中蝦等菜餚中，「焗」是下列哪一種菜系的做法？
(A) 台菜 (B) 廣東菜 (C) 江浙菜 (D) 川菜
5. 中餐廚房中，「打荷」的主要工作內容為何？
(A) 負責蒸菜和相關的點心食品 (B) 負責製作麵點
(C) 負責燒烤菜餚相關工作 (D) 負責爐子上的雜事和排菜傳送工作
6. 製作紅燒牛肉需要加半杯的醬油，但是找不到量杯，若以量匙代替，需量幾大匙？
(A) 16 大匙 (B) 12 大匙 (C) 8 大匙 (D) 6 大匙
7. 「培根」是取豬的哪一部位來製作？
(A) 腰內肉 (B) 胛心肉 (C) 三層肉 (D) 大里肌
8. 蛋、麵粉、太白粉、發粉、油、水等材料可配成不同特性的糊，除了水之外，下列何者是製成糊最關鍵的材料？
(A) 蛋 (B) 發粉 (C) 太白粉 (D) 麵粉
9. 製作「韭菜盒子」的麵糰，下列敘述何者正確？
(A) 該麵糰屬於冷水麵糰 (B) 製作麵糰時需要加入溫熱的水
(C) 不需要經過鬆弛的步驟 (D) 最好使用特高筋麵粉
10. 下列哪一種產品較適合用低筋麵粉製作？
(A) 開口笑 (B) 銀絲捲 (C) 土司 (D) 蔥油餅
11. 元宵的做法是層層乾粉滾成，而湯圓是漿糰型做法，兩者作法是不同的。湯圓是糯米做成的點心，請問下列何者是製作元宵的材料？
(A) 蓬萊米 (B) 糯米 (C) 再來米 (D) 暹羅米
12. 過年王太太製作蘿蔔糕時，誤信了米店老闆的話，以蓬萊米取代再來米製做，結果做成了一團蘿蔔糕糊，試問原因為何？
(A) 兩者黏性不同 (B) 兩者含水率不同
(C) 兩者形狀不同 (D) 兩者磨的粉粗細不同

13. 下列敘述何者正確？
(A) 蔥油餅屬於冷水麵糰點心 (B) 燙麵麵糰要用 30 °C 左右的水調製
(C) 蝦餃屬於沸水麵糰點心 (D) 春捲皮屬於燙麵麵糰
14. 西餐歷史上，被譽為「西餐之父」的大廚師是指何人？
(A) 羅傑佛吉 (Roger Vergé) (B) 費南得波伊特 (Fernand Point)
(C) 愛斯可菲 (Augusté Escoffier) (D) 安東尼·卡雷姆 (Antoine Carême)
15. 下列西式早餐的蛋類製作，哪一種不需要將蛋殼去除？
(A) 水波蛋 (Poached Eggs) (B) 炒蛋 (Scrambled Eggs)
(C) 蛋捲 (Omelete) (D) 水煮蛋 (Boiled Eggs)
16. 下列哪一種香料味道辛辣，是傳統咖哩粉的主要成份？
(A) 奧勒崗 (Oregano) (B) 迷迭香 (Rosemary)
(C) 鬱金香粉 (Turmeric) (D) 牛膝草 (Marjoram)
17. 有關蛋糕製作，下列敘述何者正確？
(A) 海綿蛋糕屬於乳沫類蛋糕
(B) 天使蛋糕只用蛋白製作，屬於戚風類蛋糕
(C) 製作蛋糕通常需使用中筋麵粉
(D) 乳沫類蛋糕含有大量的油脂
18. 下列具有國家代表性的「湯」中，哪一種常以冷的狀態呈現，很適合夏天食用？
(A) Onion Soup (B) Minestrone (C) Oxtail Soup (D) Gazpacho
19. 下列哪一項不屬於西式的冷前菜 (Cold Appetizer)？
(A) Caviars (B) Quiche (C) Canapés (D) Crudités
20. 下列何者是製作焗烤類 (Gratin) 菜餚時，常用來使食物表面上色的烤箱？
(A) 對流式烤箱 (Convection Oven) (B) 鐵柵烤爐 (Grill)
(C) 傳統烤箱 (Conventional Oven) (D) 明火烤箱 (Salamander)
21. 採購物料進行價值分析的最終目的為何？
(A) 降低採購成本 (B) 促進物料流通
(C) 獲取適當的採購量 (D) 取得適合的品質
22. 下列哪種採購方法最容易取得對方的技術？
(A) 合約採購 (B) 投機採購 (C) 招標採購 (D) 獨家採購
23. 某餐廳採購醬油時，從訂貨至到貨的全部時間為 5 天，而其基準庫存量為 8 箱，在到貨前的醬油需求量為 1 箱，目前存貨 2 箱，則餐廳至少應採購幾箱？
(A) 4 箱 (B) 5 箱 (C) 6 箱 (D) 7 箱

24. 下列何者不是中央倉儲管理的特性？
(A) 便於集中檢驗 (B) 採用分散化管理
(C) 可節省倉儲空間 (D) 便於盤存之控制
25. 當採購物料無法逐一檢驗點數時，下列哪一種驗收方式最適當？
(A) 試驗驗收 (B) 一般驗收 (C) 抽樣驗收 (D) 技術驗收
26. 下列何者是一般葡萄酒庫存的適當溫度？
(A) $-5 \sim 15^{\circ}\text{C}$ (B) $7 \sim 21^{\circ}\text{C}$ (C) $15 \sim 30^{\circ}\text{C}$ (D) $20 \sim 35^{\circ}\text{C}$
27. 某餐廳採購餐巾之成本為 10000 元，其耐用清洗次數為 500 次，每次餐巾清洗費為 1000 元，則餐巾每次使用的成本為何？
(A) 1020 元 (B) 1040 元 (C) 1060 元 (D) 1080 元
28. 下列敘述，何者不符合貨品驗收的基本原則？
(A) 驗收部門應明確列出招標單上的規格
(B) 直接採購人員不得主持驗收工作
(C) 驗收部門應準備精確的度量衡工具
(D) 驗收工作講求效率，誰在場就由誰進行驗收
29. 蛋保存於冰箱中，應如何擺放最為適當？
(A) 橫放 (B) 斜放
(C) 圓鈍端朝上、尖端朝下 (D) 圓鈍端朝下、尖端朝上
30. 下列何者不是餐飲採購內部控制的主要內容？
(A) 內部作業方式 (B) 分層負責
(C) 控制時間與效率 (D) 控制採購合約的訂定
31. 下列有關杯類器皿 (glassware) 材質的敘述，何者錯誤？
(A) 水晶玻璃較普通玻璃含鉛量高 (B) 玻璃杯的材質主要是矽砂
(C) 玻璃瓷的抗酸力較水晶玻璃弱 (D) 水晶玻璃含鉛量為 24 %
32. 訂婚宴席三桌，排法如圖(一)，試問新人的父母親應坐在哪一桌？
(A) A 桌
(B) B 桌
(C) C 桌
(D) 隨意坐

圖(一)



門

34. 席次的安排原則中，有所謂的 3P 原則，意義為何？
(A) Position、Political Situation、Personal Relationship
(B) Position、Political Situation、Personality
(C) Political Situation、Personal Relationship、Personality
(D) Position、Personal Relationship、Personality
35. 「Medium Well」的牛排是指幾分熟？
(A) 三分熟 (B) 五分熟 (C) 七分熟 (D) 幾乎全熟
36. 學校自助餐廳提供各式菜色，讓學生自行持餐盤取用，並至付款處盛飯計價付款，此種服務方式的餐廳，屬於下列何種型態？
(A) 自助餐服務餐廳 (Buffet Service Restaurants)
(B) 外賣餐廳 (Take-out Service Restaurants)
(C) 速簡餐廳 (Cafeteria Service Restaurants)
(D) 櫃檯服務餐廳 (Counter Service Restaurants)
37. 百貨公司內小吃街的櫃檯式餐飲店，其服務作業流程，下列何者正確？
(A) 迎客 → 點菜 → 取餐 → 結帳 (B) 迎客 → 點菜 → 結帳 → 取餐
(C) 迎客 → 結帳 → 點菜 → 取餐 (D) 迎客 → 取餐 → 點菜 → 結帳
38. 日式餐廳提供一道「炸雞塊」，是屬於下列何種類別？
(A) 煮物 (NIMONO) (B) 揚物 (AGEMONO)
(C) 燒物 (YAKIMONO) (D) 蒸物 (MUSHIMONO)
39. 服務人員在為客人服務添加冰水時，常用下列何種布巾？
(A) 客用口布 (B) 擦拭布巾 (C) 服勤口布 (D) 觀賞口布
40. 餐桌上擺設杯子時，下列何者應擺在客人的最右手邊？
(A) 白酒杯 (B) 水杯 (C) 紅酒杯 (D) 果汁杯
41. 學校之餐廳依「中華民國行業標準分類表」規定，應歸屬下列何種行業？
(A) 餐館業 (B) 飲料店業 (C) 餐飲攤販業 (D) 其他餐飲業
42. 下列何者是法式餐廳現場烹調用推車？
(A) Liqueur Trolley (B) Dessert Trolley (C) Flambe Trolley (D) Soup Cart
43. 下列何種形狀的口布，較適合放置於客人的餐盤上，以增加美觀？
(A) 蝴蝶 (B) 春筍 (C) 芭蕉扇 (D) 天堂鳥

【背面尚有試題】

44. 某一餐廳推出 Semi Buffet 菜單，則下列餐點何者有數量之限制？
(A) 沙拉 (B) 麵包 (C) 牛排 (D) 水果
45. 下列各種咖啡沖調的方式中，何者花費的時間最長？
(A) 虹吸式 (B) 水滴式 (C) 蒸氣加壓式 (D) 淋泡式
46. 主題遊樂園餐廳的菜單週期性，可採用下列何種方式最為適宜？
(A) 循環菜單 (Cycle Menu) (B) 固定菜單 (Fixed Menu)
(C) 季節菜單 (Seasonal Menu) (D) 當日特餐 (Carte du Jour)
47. 平價露天咖啡店的經營，採取下列何種服務方式較佳？
(A) Table Service (B) Drive-in Service (C) Take-out Service (D) Counter Service
48. 小籠包的廚房將其小籠包的肉餡配送至各營業點，此階段之工作屬於下列何者？
(A) 領料派發 (Issuing) (B) 餐食預備 (Pre-preparation)
(C) 配份 (Portioning) (D) 備餐烹調 (Preparation)
49. 調整紅、白酒及香檳酒溫度的方法，不需要下列何種材料？
(A) 水 (B) 熱水 (C) 冰塊 (D) 粗鹽
50. 取用一公斤的牛肉作菜，廢棄率約 5%，剩下可用的重量約為多少？
(A) 2.2 磅 (B) 25 盎司 (C) 3 磅 (D) 32 盎司

【以下空白】

公告 試題

公告 試題