

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>1. 經營餐廳所使用的設備與器皿，設計規劃時必須考量許多不同因素，最終以滿足顧客的需求為目的，且不同功能的服勤設備有助於服務人員服勤時更加順利。下列各式推車的名稱與功能用途何者正確？</p> <p>(A) dessert trolley 如同小型活動吧檯，多為展示或促銷各式酒類，能提供現場酒水服務</p> <p>(B) flambé trolley 附有保溫設備，提供現場切割肉類服務，常用於法式餐廳或歐式自助餐</p> <p>(C) roast beef wagon 設有瓦斯爐的活動餐車，在桌邊進行現場烹調服務，顧客能欣賞食材烹調過程</p> <p>(D) service trolley 通常附有一活動延伸板，上頭不需要有設備，只需放置服務時所需要的器皿</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-B-a 餐廳設備
學習 指引	<p>1. 此題以服勤情境需求，學生應用上課所學之各式推車名稱及其特性回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解餐廳設備各式推車中英文名稱及其內涵，指出選項中各式服勤推車名稱與內容敘述是否相符合，藉此找到正確答案。</p> <p>3. 學生具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，瞭解各餐飲設備的特性，在適當的時機選擇正確的工具，提升餐飲工作效率，具備判斷以及服務創新的能力。</p>
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>2. 關於布巾材質的特性，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) Cotton 不易縮水變型</p> <p>(B) Nylon 不易縮水起皺且價格昂貴</p> <p>(C) Linen 觸感是最柔軟的</p> <p>(D) Polyester 質地光滑且吸水性差</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-B-d 布巾的種類
學習 指引	<p>1. 此題餐巾、服務巾布巾材質特性等相關基本觀念。</p> <p>2. 學生要瞭解布巾中英文名稱及其材質特性，進而理解各式布巾材質優缺點及運用時機與方法。</p> <p>3. 學生應具備基本設備的專業英語能力，並能夠分析及挑選不同材質的布巾，且運用在實務上，滿足不同顧客的需求。</p>
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>3. 阿信利用暑假期間到國際觀光旅館餐飲部宴會廳打工，學習餐桌架設、拆除與檯布鋪設技巧。下列他的操作方式何者正確？</p> <p>(A) 不論操作餐桌架設或拆除時，都不應該用腳來做輔助</p> <p>(B) 對於場地及桌面較小時，以「拉鋪式」作為圓桌檯布鋪設方式</p> <p>(C) 搬運餐桌時，方桌、長桌通常用「滾桌」移動，圓桌則以「推車」搬運</p> <p>(D) 不論是長桌、方桌、固定式圓桌或分離式圓桌，架設最後步驟都需要檢查平穩度</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-C-a 餐桌架設、拆除與收納</p> <p>餐旅-實-餐服-C-b 檯布鋪設及更換</p>
學習指引	<p>1. 此題透過國際觀光旅館工作情境，讓學生觀察餐旅從業人員相關專業餐飲服務技巧。</p> <p>2. 學生要瞭解餐桌架設、拆除與收納等專業餐飲服務技巧，包含正方桌、長方桌、圓桌、分離式圓桌架設、搬運等。</p> <p>3. 學生應具備餐飲服務的基本操作能力，並熟知每一個步驟，且運用在實務上，以有效率的解決工作上的各種問題。</p>
公告答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>4. Sandy 是西餐廳外場服務人員，她即將做營業前的準備工作，首先要進行餐桌布置與擺設。主管交代，今日用的餐巾以簡潔造型，能符合宴會主人低調高雅之氣質，並且以盤花做裝飾。下列是 Sandy 選用的餐廳器具何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 用展示盤做為今日宴會餐桌擺設定位</p> <p>(B) 用花蝴蝶造型作為今日宴會的餐巾</p> <p>(C) 適合選用純棉材質來作為盤花的餐巾</p> <p>(D) 用典雅的淡色系作為今日宴會用的餐巾</p>
學習 內容	<p>餐旅-實-餐服-B-b 餐廳器具</p> <p>餐旅-實-餐服-C-c 餐巾摺疊技巧與應用</p> <p>餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌布置與擺設</p>
學習 指引	<p>1. 此題透過服務情境設定，自營業前準備到餐桌設置等工作，讓學生學習餐廳器具、餐巾摺疊技巧與應用，應用課程所學回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解餐巾摺疊技巧與應用，瞭解各種餐巾用途分類、顏色選擇及摺疊技巧。</p> <p>3. 學生應具備系統思考的素養，能夠分析不同餐廳器具的功能及適合的使用時機，並能在正確的情況做出最好的判斷。</p>
公告 答案	B













112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>5. 關於餐廳營業後的收善工作之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 要避免將含有油脂的汙水直接排入下水道，必須先經過「截油槽」設施處理</p> <p>(B) 餐具清潔洗滌路徑應由「清潔區」往「汙染區」移動</p> <p>(C) 無論人工洗滌或機器洗滌，清洗餐具前，應先將餐具上殘留物用餐刀叉刮除</p> <p>(D) 餐具清洗後，用攝氏 100℃ 沸水浸泡 1 分鐘，稱為熱水殺菌法</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-D-d 餐務整理與換場作業
學習指引	<p>1. 此題以餐廳營運後收善工作情境命題，讓學生應用課程所學回答問題。</p> <p>2. 學生依據題幹訊息，指出餐廳餐務整理與換場作業流程，應用課程所學找到答案。</p> <p>3. 學生應具備餐務的操作能力，並熟悉動線的安排及標準的作業程序，以符合餐飲衛生標準。</p>
公告答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>6. 關於 À la Carte 的敘述，下列何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 適用於團體客人，能夠供應快速出餐的品項，如：今日特餐</p> <p>(B) 源自於法語，指人們可依自己喜好從多種菜單品項中做選擇</p> <p>(C) 每道菜餚皆單獨訂價，個別提供如前菜、主菜、甜點的價格</p> <p>(D) 對於喜愛嚐鮮的觀光客群，可為其建議店家特色的招牌菜餚</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-E-a 菜單定義與種類
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以菜單種類敘述作為情境命題，讓學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解各式菜單定義與種類，瞭解各種菜單模式的特性及內涵，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備菜單設計的能力，根據不同客群的需求，介紹或規畫適當類型的菜單，以提高顧客滿意程度並達到餐廳獲利的目標。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）														
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二														
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題														
試題	<p>7. 關於宗教菜單的敘述，下列何者錯誤？</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">(A)</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">  Judaism </td> <td style="width: 75%;">不食無鱗、無鰭之魚類及帶殼的水產貝類（如蝦、蟹、蠔）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(B)</td> <td style="text-align: center;">  Islam </td> <td style="width: 75%;">不食豬肉及相關製品，禁止飲酒或用酒烹調料理</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(C)</td> <td style="text-align: center;">  Hinduism </td> <td style="width: 75%;">不食牛肉、豬肉、魚類及不可飲酒</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(D)</td> <td style="text-align: center;">  Buddhism </td> <td style="width: 75%;">以素食為主，不食具辛香味的蔬菜（如蔥、蒜、韭菜、洋蔥）</td> </tr> </table>			(A)	 Judaism	不食無鱗、無鰭之魚類及帶殼的水產貝類（如蝦、蟹、蠔）	(B)	 Islam	不食豬肉及相關製品，禁止飲酒或用酒烹調料理	(C)	 Hinduism	不食牛肉、豬肉、魚類及不可飲酒	(D)	 Buddhism	以素食為主，不食具辛香味的蔬菜（如蔥、蒜、韭菜、洋蔥）
(A)	 Judaism	不食無鱗、無鰭之魚類及帶殼的水產貝類（如蝦、蟹、蠔）													
(B)	 Islam	不食豬肉及相關製品，禁止飲酒或用酒烹調料理													
(C)	 Hinduism	不食牛肉、豬肉、魚類及不可飲酒													
(D)	 Buddhism	以素食為主，不食具辛香味的蔬菜（如蔥、蒜、韭菜、洋蔥）													
學習內容	餐旅-實-餐服-E-a 菜單定義與種類														
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以宗教菜單敘述作為情境命題，讓學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解各式菜單定義與種類，瞭解宗教菜單模式的特性及內涵，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備多元文化及國際理解、符號運用的素養，認識不同宗教的飲食文化，並能夠分辨不同宗教的代表符號，以提升學生的國際文化視野。 														
公告答案	C														

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>8. 小旻剛到飯店中餐廳實習，經理告訴小旻餐桌布置與擺設需快速也要注意衛生及美觀，同時考量顧客用餐空間舒適，若以定位的角度整齊擺設，小旻擺設下列餐具的順序應以何者為最佳？</p> <p>①筷子湯匙、筷架 ② 味碟、湯碗 ③ 骨盤 ④ 果汁杯 ⑤茶杯</p> <p>(A) ① ② ③ ④ ⑤ (B) ① ③ ② ⑤ ④ (C) ③ ② ① ④ ⑤ (D) ③ ① ⑤ ④ ②</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-F-a 中餐餐桌布置與擺設
學習 指引	<p>1. 此題透過餐廳情境設計，讓學生觀察中餐餐桌布置與擺設，應用課程所學內容回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解中餐餐桌各式布置與擺設的特性與其內涵，依據題幹訊息，指出餐具擺設的順序，藉此找到正確答案。</p> <p>3. 學生應具備系統思考的能力，能夠判斷餐桌擺設的先後順序，以提升學生的邏輯思維，並有效地運用在餐廳實務現場。</p>
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>9. 有關中餐廳的餐桌擺設及備品需求，下列何者最為合適？</p> <p>(A) 熱茶服務應選用保溫座及精緻刻花的水晶玻璃水杯，以顯餐宴高貴</p> <p>(B) 餐巾摺疊造型應選用花俏且大於盤面的樣式，以顯餐宴貴氣及大方</p> <p>(C) 桌花及醬油、醋等調味罐均應該整齊放置在轉盤的正中央，以顯整齊一致性</p> <p>(D) 烈酒服務應將烈酒杯、公杯整齊排列在轉盤外側邊緣，杯嘴朝左，以顯專業</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-F-a 中餐餐桌佈置與擺設
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過中餐餐桌佈置與擺設情境為命題，學生應用課程所學內容回答問題。 2. 學生要瞭解中餐餐桌布置與擺設內涵，瞭解各種餐具、備品使用方式與擺放位置，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備辨識不同餐廳器皿的能力，並掌握餐桌擺設的原則，以達到餐桌擺設的一致性及美觀，提升餐飲服務的用餐品質。
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>10. 餐桌擺設以餐巾為中心定位點時，有關餐廳的餐桌擺設及備品需求說明，下列何者正確？</p> <p>(A) 顧客點取牛排，牛排刀在左、餐叉在右</p> <p>(B) 顧客點取義大利麵，餐匙在右、餐叉在左</p> <p>(C) 顧客點取帶殼龍蝦，龍蝦鉗在左、龍蝦叉在右</p> <p>(D) 顧客點取帶殼田螺，田螺夾在右、田螺叉在左</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌佈置與擺設
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過西餐餐廳工作情境命題，讓學生應用課程所學找出適當餐具擺設。 2. 學生要瞭解西餐餐廳布置與擺設內涵，瞭解各式菜餚與適用餐具的搭配原則特性，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備認識不同菜餚及特殊餐具擺設的能力，以運用在實務現場，判斷如何依據不同菜色給予適當的餐具，並符合國際禮儀用餐的標準，培養學生的國際文化素養。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>11. 西式餐宴餐桌預先擺設沙拉刀、沙拉叉，在服務下列哪一項開胃菜餐食，需要更換餐具？</p> <p>(A) Artichokes (B) Asparagus (C) Oyster (D) Smoked Salmon</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌佈置與擺設
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過西餐餐廳工作情境命題，讓學生應用課程所學找出適當餐具擺設。 2. 學生要瞭解西餐餐廳布置與擺設內涵，瞭解各式菜餚與適用餐具的搭配原則特性，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備認識不同菜餚、特殊餐具擺設以及專業英文能力，以運用在實務現場，判斷如何依據不同菜色給予適當的餐具，培養學生的國際文化素養。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>12. 福爾摩沙資訊公司陳總經理(甲)與夫人(乙)宴請合作廠家林總經理(丙)與夫人(丁)，也邀請公司業務部蔡經理(戊)與夫人(己)一同出席，預約飯店法式餐廳，安排餐宴在設有一長桌的包廂內(席次如下圖所示)，安排席次座位時依下圖(1→6)席次入座，何者最適合？</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>(A) 甲、乙、丙、丁、戊、己 (B) 甲、丙、戊、乙、丁、己 (C) 丙、乙、戊、己、甲、丁 (D) 丙、甲、戊、丁、乙、己</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-G-a 席次安排
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 此題透過宴客席次安排情境命題，針對不同職位、男賓女賓、男女主人等進行席次安排，讓學生應用課程所學回答問題。 學生要瞭解席次安排原則，瞭解不同職位、男女主人、男主賓女主賓、男賓女賓等席次安排規則，應用上課所學找出正確答案。 學生應具備系統思考、分析的素養，並判斷賓客階級與輩份，安排適切的席次，從席次安排原則，發展適切的人際互動關係，溝通協調及團隊合作的精神與行動。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>13. 隨著國際交流機會增多及生活品質提高，熟悉及實踐西式餐宴的用餐禮儀更是代表現代公民生活智慧及品味，下列關於用餐禮儀敘述何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 使用餐刀、餐叉切割排餐時，應由右上角開始切割，切下一小塊後，再由餐叉插入取食用</p> <p>(B) 應使用左側麵包盤，於盤上徒手剝取小塊麵包避免碎屑散落桌上，再以奶油刀塗抹奶油食用</p> <p>(C) 餐桌上餐具的使用為右手持餐刀、左手持餐叉；使用順序由外側餐具先使用再依序使用至內側</p> <p>(D) 食用全魚時，不宜將魚身翻面，應先將上層魚肉循頭至尾方向食用完畢，將魚骨切斷取出後，再食用下層魚肉</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-G-b 用餐禮儀
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過餐廳用餐情境命題，讓學生觀察用餐禮儀特性與內涵。 2. 學生要瞭解用餐禮儀特性與內涵，依據題幹訊息，運用所學指出那些內涵符合用餐禮儀規定，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備國際用餐禮儀的能力，能在用餐場合展現出適當的用餐禮儀，以提升學生多元文化及國際理解的素養，尊重不同文化。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>14. 饗食天堂為國內知名的連鎖自助餐廳 (buffet service)，有關該餐廳提供餐飲服務的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 是以取用餐食的種類、重量或數量計算價格</p> <p>(B) 餐檯設計與配置，必須兼顧視覺的美觀與實用性的要求</p> <p>(C) 菜單內容固定、來客數穩定，食物成本較低且容易掌控</p> <p>(D) 越來越多的學校餐廳引進此種餐飲服務方式</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-H-b 自助式服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過國內知名連鎖自助餐廳命題，讓學生觀察自助式服務的特性與內涵 2. 學生要瞭解自助式服務的特性與內涵，依據題幹訊息指出那些特性與自助式服務相關，藉此找到正確答案 3. 學生應具備辨識不同餐飲服務方式的能力，並熟知其特性，包含餐飲成本、空間規劃的能力，進而運用於餐飲實務現場，並使學生具備更全面的餐飲專業知能。
公告答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>15. 旁桌服務 (guéridon service) 華麗而優雅，是一種具有表演性質的服務方式。常見的操作方式與菜餚或材料的搭配，下列何者正確？</p> <p>(A) boning : Caesar Salad (B) carving : Peach Flambé (C) flaming : Crêpes Suzette (D) tossing : Roasted Chicken</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-H-a 餐桌服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過旁桌服務定義命題，讓學生學習餐桌服務不同的服務特性。 2. 學生要瞭解旁桌服務特性與內涵，瞭解旁桌服務服務技法與其代表菜餚，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備旁桌服務的基本操作以及專業外文的能力，並能夠判斷不同菜餚其適當的服務方式，以展現旁桌服務的精神，達到餐飲服務的專業。
公告答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>16. 阿文是餐廳的經理，臨時接下一場用餐時間有限的工商午宴，外場現有人力有限且多為無餐飲相關經驗的新進員工，當天主菜為菲力鱈魚排。如果阿文想更容易掌控當天餐點的份量，下列何種服務方式最適合？</p> <p>(A) 俄式服務 (B) 英式服務 (C) 法式服務 (D) 美式服務</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-H-a 餐桌服務
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過餐廳服務情境命題，讓學生學習與辨識餐桌服務的特性。 2. 學生要瞭解旁桌服務特性與內涵，瞭解旁桌服務服務技法與其代表菜餚，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備辨識不同餐飲服務的能力，並能夠從營運情境的需求，判斷適當的服務方式，以展現餐飲服務的專業能力。
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>17. 一般供應早餐居多、菜單內容選擇性較少並由服務人員專門送餐的餐飲服務方式，下列何者正確？</p> <p>(A) buffet service (B) counter service (C) room service (D) table service</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-H-d 客房餐飲服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以供應方式、菜單特性為命題，學生應用課程所學到的內容回答問題。 2. 學生要瞭解餐桌服務種類與內涵、瞭解客房餐飲服務內容特性與應用，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備辨識不同餐飲服務的類型及專業英文的能力，並根據營業的特性安排適當的服務方式，以有效率地的運用在實務上。
公告答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>18. 關於飲料服務依據酒精性飲品飲用時機說明，下列何者不適合？</p> <p>(A) 餐後服務咖啡、茶類飲料，餐廳附上小點 (Petit Fours)，通常是用巧克力、堅果或水果裝飾的烘焙小品</p> <p>(B) 餐前酒即所謂開胃酒，一般是帶有濃郁香氣、口感香甜的飲料，推薦客人餐前飲用可以刺激味蕾，增加食慾</p> <p>(C) 餐後酒的飲用可以讓餐宴有最佳的結尾，更讓賓客心滿意足，餐後酒一般是選擇較高酒精濃度或是利口酒類飲品</p> <p>(D) 佐餐酒的選用可考量烹調的方式、料理酒類入菜與食材風味等，作為用餐期間的飲品選擇參考，合適的佐餐酒品可以讓食物的風味更加豐富</p>
學習 內容	<p>餐旅-實-餐服-I-a 餐前酒服務</p> <p>餐旅-實-餐服-I-b 餐中酒服務</p> <p>餐旅-實-餐服-I-c 餐後酒服務</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 此題以餐飲飲料服務時機與飲品為命題，讓學生應用課程所學內容回答問題。 學生要瞭解飲料飲用時機，依據題幹訊息選擇符合飲料服務特性之飲品，指出飲用時機與搭配成品兩相符合敘述之飲品，藉此找到正確答案。 學生應具備基本酒類知識及辨識不同飲料服務時機的能力，並根據顧客的需求，提供適當的飲品，培養餐酒搭配的技巧，提升顧客用餐的品質。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>19. 個性活潑的國華是美式餐廳的服務人員，在客人入座後遞上菜單，國華都會熱情的推薦餐廳的開胃酒，下列哪一種酒類飲品較不適合餐前飲用？</p> <p>(A) Baileys (B) Campari (C) Dubonnet (D) Vermouth</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-I-a 餐前酒服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過餐廳情境敘述，讓學生學習餐前酒的特性與內涵。 2. 學生要瞭解飲料飲用時機與內涵，瞭解餐前酒的特性及代表酒類，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備基本酒類知識及辨識不同飲料服務時機的能力，並根據顧客的需求，提供適當的飲品，培養學生餐酒搭配的能力，提升顧客用餐的品質。
公告答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>20. 中餐廳服務流程中，有關正式服務菜餚的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 服務菜餚時可以分為四個階段：傳菜、上菜、秀菜、分菜</p> <p>(B) 傳菜員將廚房烹調好的菜餚送至餐廳服務檯稱之上菜</p> <p>(C) 分菜方式有轉檯分菜、桌旁分菜以及包廂分菜三種方式</p> <p>(D) 菜餚放置轉檯後，以右手順時鐘緩緩轉動稱之傳菜</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-J-a 中餐廳服務流程
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以中餐廳服務流程命題，對於服務菜餚時四個階段，學生能理解與應用課程所學找到正確答案。 2. 學生要瞭解中餐廳服務流程，瞭解服務菜餚流程與內涵，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備中式餐廳服務菜餚的能力，並有效運用在實務上，以達到中餐廳的基本服務標準。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>21. 關於西餐服務流程的敘述，下列何者正確？</p> <p>甲、站於客人右側，右手在前左手在後，將口布輕放於客人大腿上</p> <p>乙、倒水時應將水杯端起或靠在杯緣上，以防倒水時滴到或濺到客人</p> <p>丙、點菜前需要給予客人合理的時間，點菜後不宜複誦避免造成客人困擾</p> <p>丁、餐後點心叉應置於客人左側，點心匙應置於右側，擺設時以不跨越為原則</p> <p>(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-J-b 西餐廳服務流程
學習 指引	<p>1. 此題以西餐廳服務流程命題，學生應用課程所學到的回答。</p> <p>2. 學生要瞭解西餐廳服務流程，學習西餐服務方式知識觀念及正確操作方法，藉此找到正確答案。</p> <p>3. 學生應具備西餐服務的操作能力，並有效運用在實務上，以達到西餐的基本服務標準。</p>
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>22. 西餐服務的流程中，有關先後順序的排列，下列何者正確？</p> <p>甲、接受點酒 乙、調整餐具 丙、服務沙碧 (Sorbet) 丁、服務熱開胃菜</p> <p>(A) 甲 → 乙 → 丙 → 丁 (B) 甲 → 乙 → 丁 → 丙 (C) 乙 → 甲 → 丙 → 丁 (D) 乙 → 甲 → 丁 → 丙</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-J-b 西餐廳服務流程
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以西餐服務流程命題，學生應用課程所學到的回答。 2. 學生要瞭解西餐廳服務流程，瞭解服務菜餚流程與內涵，依據題幹訊息找到符合順序，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備西餐服務的操作能力，並熟知每一個步驟與流程，有效運用在實務上，以達到西餐的基本服務標準。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>23. 老王下班後，跟同事到公司附近的小美快炒店吃宵夜，吃到一半，餐廳的抽油煙機竟然發生火災。有關前項火災種類與滅火方式的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) A 類火災，應直接利用水的冷卻作用使溫度降低而滅火</p> <p>(B) B 類火災，應先切斷電源再以水的冷卻作用使溫度降低而滅火</p> <p>(C) C 類火災，應先切斷電源再以二氧化碳滅火器來滅火</p> <p>(D) D 類火災，應先切斷電源再以不鏽鋼專用金屬滅火器來滅火</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-K-b 餐廳客訴及緊急事件處理
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以餐廳發生緊急事件為命題，學生應用課程所學到的回答。 2. 學生要瞭解火災種類，指出各類火災對應之滅火器種類，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備系統思考、危機處理及探討意外發生的原因，並積極面對挑戰，以解決餐廳的各種緊急狀況，妥善進行危機處理。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>▲閱讀下文，回答第 24-25 題</p> <p>阿翰除了是一位 Youtuber 外，更是一位國際觀光旅館優秀的員工。這天，他帶領實習生進行餐桌的鋪設與更換。首先，他選用的檯布尺寸為 160 × 160 公分，將乾淨檯布放置於餐桌邊緣，檢視檯布後將檯布開口朝向自己，先以大拇指、食指夾住第一層，接著運用中指、無名指與小指夾布與拉布，動作俐落的完成新舊檯布更換，接著以「星光燦爛」造型的餐巾摺疊營造用餐的氛圍。</p> <p>24. 依題意內容，下列敘述何者正確？</p> <p>①鋪設檯布的桌面尺寸為 100×100 公分 ② 為強調餐巾摺痕與立體感，宜選用純棉材質 ③ 鋪設檯布可美化桌面及降低擺設餐具所造成的聲響 ④ 星光燦爛造型的餐巾摺疊完成後，直接置入玻璃杯 ⑤ 選用的檯布尺寸，長寬至少要比桌面的長寬多出 30 公分</p> <p>(A) ① ② ③ (B) ① ③ ⑤ (C) ② ③ ④ (D) ③ ④ ⑤</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-C-b 檯布鋪設及更換 餐旅-實-餐服-C-c 餐巾摺疊技巧與應用
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 此題透過餐廳服務情境，讓學生觀察餐廳基本服務技巧特性並應用所學找到答案。 學生要瞭解檯布鋪設及更換技巧、餐巾摺疊技巧與應用，依據題幹訊息指出那些特性敘述符合條件，藉此找到正確答案。 學生應具備檯布鋪換及餐巾摺疊的應用能力，且熟練每個操作步驟，並運用在實務，以展現餐飲服務人員的專業技巧與能力。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>▲閱讀下文，回答第 24-25 題</p> <p>阿翰除了是一位 Youtuber 外，更是一位國際觀光旅館優秀的員工。這天，他帶領實習生進行餐桌的鋪設與更換。首先，他選用的檯布尺寸為 160 × 160 公分，將乾淨檯布放置於餐桌邊緣，檢視檯布後將檯布開口朝向自己，先以大拇指、食指夾住第一層，接著運用中指、無名指與小指夾布與拉布，動作俐落的完成新舊檯布更換，接著以「星光燦爛」造型的餐巾摺疊營造用餐的氛圍。</p> <p>25. 依阿翰的工作性質，他在國際觀光旅館擔任的職稱，下列何者最為合適？</p> <p>(A) Expediter (B) Junior Captain (C) Receptionist (D) Sommelier</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-A-c 餐廳服務人員的組織與工作職責
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過餐廳服務情境，讓學生觀察餐飲服務人員的工作職責內涵並應用所學找到答案。 2. 學生要瞭解餐廳服務人員的組織架構與工作職責內涵，瞭解各部門人員工作特性與內容，運用所學找到答案。 3. 學生應具備辨識國際觀光旅館不同職務工作職掌以及專業英文的能力，安排適當的工作給予適切的人員，以提升各工作崗位的工作效率，並解決實務情境上的遭遇的各種狀況。
公告答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>26. 小明與多年不見的好友晚餐吃完飯後，想要繼續換個地方聊聊以前高中時期的時光，因此選擇了一家 Lounge Bar 喝個雞尾酒。兩個人坐在吧檯一邊聊天一邊詢問 Bartender 他們還要繼續聊天等其他的朋友來，請 Bartender 推薦他們長時間聊天飲用的雞尾酒。若你是 Bartender 你會建議他們喝什麼品項呢？</p> <p>(A) B-52 (B) Angel's Kiss (C) Gin Tonic (D) Martini</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-A-a 飲料的定義與分類
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過酒吧情境，調酒員依據顧客需求陳述進行飲品推薦，讓學生觀察飲料定義與分類回答問題。 2. 學生要瞭解飲料定義與分類，瞭解飲品依據飲用時間長短的分類，藉此找出正確答案。 3. 學生應具備酒精性飲料的基本知識及專業英文的能力，並根據適合的情境推薦適合的品項，以運用在酒吧實務上，展現調酒員專業的能力。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>27. 下列哪一個選項對於 soft drink 與 hard drink 敘述是正確的？</p> <p>(A) hard drink 屬於非酒精性飲料，soft drink 屬於酒精性飲料</p> <p>(B) soft drink 屬於非酒精性飲料，hard drink 屬於酒精性飲料</p> <p>(C) soft drink 屬於酒精性較高的飲料，hard drink 屬於酒精性較低的飲料</p> <p>(D) hard drink 屬於酒精性較高的飲料，soft drink 屬於酒精性較低的飲料</p>
學習 內容	<p>餐旅-實-飲務-A-a 飲料的定義與分類</p> <p>餐旅-實-飲務-G-a 混合性飲料的種類</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以酒精含量界定酒精飲品為命題，讓學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解飲料的定義與分類，瞭解酒精飲品界定條件，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備飲料調製的基本知識及專業英文的能力，辨識出不同的特性，以運用在實務上。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>28. Bartender 在吧檯上工作除了調製的相關工具很重要外，包括調製材料等都需要經過慎選，其中冷飲中不可或缺的冰塊也是非常重要，影響著整杯飲品最後口感的呈現。今天有三位客人上門，分別為甲、乙、丙三位，甲客人想要加冰塊的 Whisky，乙客人想要飲用 Long Island Iced Tea，丙客人想要飲用 Martini。根據三位客人所點的飲品，最後完成的飲品，成品杯中的冰塊依序為下列何者？</p> <p>(A) 大顆球形冰塊、方形冰塊、不須添加 (B) 碎冰、片冰、方形冰塊 (C) 大顆球形冰塊、片冰、方形冰塊 (D) 不須添加、方形冰塊、片冰</p>
學習 內容	<p>餐旅-實-飲務-A-d 吧檯設備與作業規範 餐旅-實-飲務-B-b 飲料調製的材料 餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過酒吧調製飲品情境，讓學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解飲料調製材料適用時機與特性、吧檯設備特性、混合性飲料調製方式與成品，依據題幹訊息，瞭解各式冰塊與飲品搭配模式，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備酒精性飲料及材料應用的能力，根據不同的特性提供適當的材料，以符合飲品的調製標準及顧客的需求。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>29. 有關吧檯的器具、設備與調製法，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) toddy glass 中文稱之為托地杯，常用於盛裝熱飲的杯皿</p> <p>(B) blend 調製法可以加入 Ginger Ale，當作調味材料進行調製</p> <p>(C) decoration 為可食用的裝飾物，garnish 為不可食用的裝飾物</p> <p>(D) speed rack 設置於酒吧前檯，專供服務生快速取用飲料成品給客人飲用</p>
學習 內容	<p>餐旅-實-飲務-A-d 吧設備與作業規範</p> <p>餐旅-實-飲務-B-a 飲料調製的器具</p> <p>餐旅-實-飲務-B-b 飲料調製的材料</p> <p>餐旅-實-飲務-B-c 飲料調製法</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以吧檯器具設備與調製法命題，學生應用所學課程回答問題。 2. 學生要瞭解餐飲器皿、材料與調製法使用方法，依據題幹訊息，瞭解各項器皿、材料、調製法的相關性，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備吧檯的基本認知及專業英文的能力，以在適當的時機使用正確的設備與器具，並符合吧檯的作業標準。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>30. 大華在家族聚餐時，到附近大賣場採購一些飲品。他買了沛綠雅 (Perrier)、全脂牛奶 (Whole Milk)、優格 (Yogurt)、養樂多 (Yakult)。這些飲品的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 沛綠雅 (Perrier) 是法國生產的無氣泡礦泉水</p> <p>(B) 全脂牛奶 (Whole Milk) 乳脂含量在 0.5 ~ 1.5% 之間</p> <p>(C) 優格 (Yogurt) 是屬於濃稠發酵乳製品</p> <p>(D) 養樂多 (Yakult) 是屬於稀釋發酵乳製品</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-C-a 包裝飲料的認識
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以日常生活採購物品的情境命題，學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解包裝飲品的內涵與條件，瞭解各式飲品相關敘述與規定，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備辨識不同包裝飲料的能力，並能夠分析其不同的差異，以運用在實務上。
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)								
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二								
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題								
試題	<p>31. 飲料調製方法，由 ① ② ③ 順序配對，下列何者正確？ 甲、電動攪拌法 (blend) 乙、直接注入法 (build) 丙、搖盪法 (shake) 丁、攪拌法 (stir)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;">飲品名稱</th> <th style="padding: 5px;">調製方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">木瓜牛奶</td> <td style="padding: 5px;">①</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">灰姑娘</td> <td style="padding: 5px;">②</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">冰金桔檸檬汁</td> <td style="padding: 5px;">③</td> </tr> </tbody> </table> <p>(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、丙、丁 (C) 丙、丁、甲 (D) 丁、乙、丙</p>	飲品名稱	調製方法	木瓜牛奶	①	灰姑娘	②	冰金桔檸檬汁	③
飲品名稱	調製方法								
木瓜牛奶	①								
灰姑娘	②								
冰金桔檸檬汁	③								
學習內容	餐旅-實-飲務-B-c 飲料調製法 餐旅-實-飲務-C-c 飲料的調製								
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過飲料調製為命題，學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解各式飲料調製法與其內涵、各式飲品製作方法，瞭解成品與調製法的搭配模式，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備辨識飲料調製方法的能力，掌握不同飲品的製作方式，應用在飲料操作實務上。 								
公告答案	A								

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>32. 臺灣近年來非常風行地區特色茶種，地區的產茶受到人文歷史及自然的結合，創造出獨特的風味。擁有近百年歷史，據說來自武夷的茶農朱振淮帶來的中國茶種，包含雪梨、武夷、青心烏龍，在台灣環境的種植特色為海拔低、緯度低、日照長、海風強。上述的內容為台灣哪種茶葉？</p> <p>(A) 烏龍茶 (B) 膨風茶 (C) 上將茶 (D) 港口茶</p>
學習 內容	<p>餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性</p> <p>餐旅-實-飲務-D-c 茶葉的製程</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過臺灣產茶區域環境特色及各地茶品命題，學生應用所學課程回答問題。 2. 學生要瞭解臺灣茶的分類與特性以及茶葉的製程，依據題幹訊息，指出那些條件與題目條件符合，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備辨識茶葉種類的能力，並根據不同茶葉的種類特性，選擇適當的栽種條件與環境，並運用在茶葉的製作實務上。
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>33. 製茶流程繁瑣複雜，工序影響著茶湯的表現，下列對於殺菁的製作敘述何者正確？</p> <p>(A) 茶葉水分持續消散又稱為「走水」</p> <p>(B) 破壞酵素活性，抑制茶葉氧化發酵</p> <p>(C) 將茶葉細胞揉破，茶的汁液溢出表層並定型</p> <p>(D) 兒茶素進行氧化作用，轉化各種風味及物質</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-D-c 茶葉的製程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過製茶流程命題，學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解茶葉的製程，瞭解每一過程製作流程與代表意義，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備茶葉製作的知識，熟悉每一種茶葉及其製程，並分析其中的差異，以運用在實務上。
公告答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>34. 沖泡茶葉的水溫須依據茶葉特性、外觀形狀、發酵程度以及烘焙等因素有所改變，下列的敘述何者正確？</p> <p>(A) 水溫越高，沖泡時也越容易有苦澀味</p> <p>(B) 嫩芽越多的茶葉，需要用越高溫沖泡出風味</p> <p>(C) 發酵越重的茶葉顏色越深，因此通常用越低溫的水沖泡</p> <p>(D) 輕發酵茶因為發酵程度相當低，需要越高溫沖泡才能萃取出風味</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以沖泡茶葉情境命題，學生依據所課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解茶的沖泡方法，瞭解茶葉特性、外觀形狀、發酵程度等，依據題幹訊息指出那些敘述與茶葉沖泡條件符合，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備操作茶葉沖泡的能力，能夠依據不同茶葉的特性，去調整水溫，以展現出茶葉本身的特色及風味。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>35. 小賴是紅茶愛好者，進口世界各地紅茶開設了一家紅茶專賣店。某天下午一位顧客來電，想要宅配兩款紅茶，一款為調味的紅茶做為日常家人飲用，一款號稱為香檳紅茶做為送禮使用。小賴要協助顧客挑選哪兩款紅茶是正確的？</p> <p>甲：Assam Tea 乙：Darjeeling Tea 丙：Uva Tea 丁：Earl Grey Tea 戊：Nuwara Eliya Tea</p> <p>(A) 甲、丙 (B) 乙、丁 (C) 乙、戊 (D) 丙、戊</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-D-a 茶歷史與發展趨勢</p> <p>餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以日常生活購買紅茶茶葉命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解茶的分類與特性，瞭解世界紅茶特性與紅茶分類，依據題幹訊息指出哪些項目與題幹訊息相關，藉此找到答案。 3. 學生應具備辨識紅茶茶葉的基本知識及專業英文的能力，並能夠分析紅茶不同的差異，以推薦顧客適當的茶葉品項，進而展現出學生對於茶葉的專業知能。
公告答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>36. 關於茶葉成品外形及風味特性，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 碎形綠茶外形破碎，不容易沖泡出風味</p> <p>(B) 普洱茶茶葉以球形居多，沖泡風味極佳</p> <p>(C) 烏龍茶通常可做為茶磚，剝碎沖泡風味淡雅</p> <p>(D) 紅茶可分為碎形及條形，沖法不同，風味也不同</p>
學習 內容	<p>餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性</p> <p>餐旅-實-飲務-D-c 茶的製程</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以茶葉成品及風味特性命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解茶葉外型、風味及其特點，依據題幹指出哪些敘述與茶葉特性符合，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備茶葉製作與沖泡的知識，熟悉每一種茶葉的製程及沖泡技巧，並分析除其中的差異，以展現出茶葉的最佳風味。
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>37. 小劉成立了一家專營進口咖啡豆業務的貿易公司。因疫情趨緩，小劉想拓展非洲與阿拉伯半島進口咖啡豆的來源地區。從臺灣坐飛機到衣索匹亞，除了安排參觀當地的咖啡產業，亦另行安排探訪位於咖啡生長帶（Coffee Belt）的其他國家，下列哪個行程組合是符合小劉他要去探訪的城市或國家？</p> <p>甲：肯亞 (Kenya) 乙：摩納哥 (Monaco) 丙：坦尚尼亞 (Tanzania) 丁：葉門 (Yemen)</p> <p>(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-a 咖啡歷史與發展趨勢
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以日常生活旅遊情境命題，依據咖啡生長帶找出符合國家，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解咖啡生長環境與地域，瞭解位於咖啡生長帶各個國家中英文名稱，各個國家中英文名稱，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備咖啡豆的基本知識及生長帶的相關知識，並能夠辨識出正確的生長種植區域，熟習咖啡生長帶的國家，提升學生的國際視野。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	38. 下列咖啡，何者是以咖啡出口港命名？ (A) Blue Mountain Coffee (B) Kona Coffee (C) Mandheling Coffee (D) Santos Coffee
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-b 咖啡豆種類
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以咖啡發展歷史命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解咖啡生長地區環境與歷史，瞭解咖啡豆種類名稱由來，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備咖啡豆歷史發展及專業英文的認知，並能夠指出其命名的方式，以瞭解咖啡豆的特色，提升學生對咖啡豆命名的專業素養。
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>39. 咖啡的烘焙程度是影響咖啡味道重要的因素，咖啡的烘焙程度大致可分為輕度烘焙(淺焙)、中度烘焙(中焙)及深度烘焙(深焙)三種。烘焙程度的界定，國際上多採用美國慣用的八個標準。有關咖啡烘焙的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) city roast 和 full city roast 屬於中度烘焙(中焙)</p> <p>(B) high roast 和 french roast 屬於深度烘焙(深焙)</p> <p>(C) light roast 和 cinnamon roast 屬於輕度烘焙(淺焙)</p> <p>(D) medium roast 和 cinnamon roast 屬於中度烘焙(中焙)</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-c 咖啡烘焙原理
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以咖啡烘焙程度命題，學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解咖啡烘焙程度，瞭解淺焙、中焙及深焙分類與特性，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備咖啡豆烘焙的基本知識，辨識出不同烘焙程度的特色，以製作出優質的咖啡成品。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>40. 下列咖啡研磨度與適用萃取法，何者正確？</p> <p>(A) 細研磨顆粒適合虹吸式賽風壺 (Syphon) 的萃取方法</p> <p>(B) 粗研磨顆粒適合法式濾壓壺 (French Press) 的萃取方法</p> <p>(C) 粗研磨顆粒適合土耳其式 (Turkish Coffee) 咖啡的萃取方法</p> <p>(D) 中研磨顆粒適合義式濃縮咖啡機 (Espresso Machine) 的萃取方法</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-d 咖啡萃取原理
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以咖啡研磨程度對應相符應咖啡煮具命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解咖啡研磨程度特性，瞭解各咖啡煮具搭配不同研磨程度之咖啡粉，依據課程所學找到正確答案。 3. 學生應具備咖啡豆研磨及萃取的知識，以根據咖啡的研磨粗細，配合適切的咖啡萃取方式，運用在實務上，製作出優質的咖啡成品。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>41. 小明和小華相約在週末到咖啡廳喝咖啡，小明分享上次到咖啡廳時朋友介紹他享用的咖啡，內容有濃縮咖啡、牛奶和厚實的奶泡，最特別的是上面有加肉桂粉和檸檬皮絲。小華要享用他從國外帶回來的巧克力，他希望能夠搭配有巧克力風味的咖啡。他們請咖啡廳店內的服務人員推薦。若你是服務人員，店內五種咖啡品項，下列哪兩種是小明和小華適合點的咖啡品項？</p> <p>甲：拿鐵咖啡 (Café Latte) 乙：焦糖瑪奇朵咖啡 (Caramel Macchiato) 丙：卡布奇諾咖啡 (Cappuccino) 丁：摩卡咖啡 (Mocha) 戊：皇家咖啡 (Royal Coffee)</p> <p>(A) 甲、乙 (B) 乙、丙 (C) 丙、丁 (D) 丁、戊</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-e 咖啡萃取方法與調製
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過咖啡廳點咖啡飲品情境命題，讓學生觀察不同咖啡飲品的差異。 2. 學生要瞭解咖啡飲品調製方法，瞭解各飲品的特性與風味，應用所學找到正確答案。 3. 學生應具備花式咖啡沖泡的能力，熟知各種咖啡的材料，根據顧客的喜好，透過分析推薦適合的咖啡品項，以展現服務人員的專業知能。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	42. 小張是一位喝咖啡不喜歡加泡沫鮮奶油的消費者，小張來到咖啡廳用餐並點咖啡飲用。下列何種咖啡是服務人員適合推薦給小張飲用？ (A) 亞歷山大冰咖啡 (Alexander Iced Coffee) (B) 法式歐蕾咖啡 (Café au Lait) (C) 爪哇式咖啡 (Java Coffee) (D) 墨西哥冰咖啡 (Mexico Iced Coffee)
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-e 咖啡萃取方法與調製
學習 指引	1. 此題以咖啡廳點咖啡飲品情境命題，讓學生觀察不同咖啡飲品的差異。 2. 學生要瞭解咖啡飲品內容，瞭解各咖啡添加物的差異，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備花式咖啡沖泡的能力，熟知各種咖啡的材料，根據顧客的喜好，透過分析推薦適合的咖啡品項，以展現服務人員的專業知能。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>43. 氣候溫度會影響葡萄酒品質。一般而言，紅葡萄品種多種植在比較暖和的區域；而白葡萄品種則種植於相對比較冷一些的地區。下列的葡萄品種，請依法國種植的產區域由南至北排列出正確的順序？</p> <p>甲：Pinot Noir 乙：Riesling 丙：Syrah/Shiraz</p> <p>(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、丙、乙 (C) 丙、甲、乙 (D) 丙、乙、甲</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以葡萄生長區域命題，學生應用課程所學回答問題。 2. 學生要瞭解葡萄品種特性與生長環境，瞭解各品種生長區域與法國區域分布，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備葡萄酒品種及產區地理位置的認知能力，透過品種與位置的搭配，分析並排列出產地的順序，並培養學生的國際視野。
公告 答案	C

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>44. 強化酒精葡萄酒 (fortified wine)，又稱強化葡萄酒、加烈葡萄酒，是一種加入蒸餾酒的葡萄酒。關於強化酒精葡萄酒，下列敘述何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 雪莉酒 (Sherry) 被譽為「裝在瓶子裡的西班牙陽光」</p> <p>(B) 馬德拉酒 (Maderia)，有「太平洋珍珠」的稱號</p> <p>(C) 波特酒 (Port)，產於葡萄牙，以波特 (Porto) 港命名，具特殊口感</p> <p>(D) 菲諾 (Fino) 是屬於不甜的雪莉酒 (Dry Sherry)，通常適合餐前飲用</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以強化葡萄酒命題，學生應用所學回答問題 2. 學生要瞭解強化葡萄酒特性與代表酒類，瞭解各強化酒歷史、地理與風味描述，依據題幹指出那些描述正確，藉此找到正確答案 3. 學生應具備強化酒精葡萄酒的專業知識，以辨識出不同類型的差異，並指出其特色，以展現出學生對於葡萄酒的專業素養。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>45. 法國境內享負盛名的葡萄酒法定大產區包括勃根地 Burgundy，而在 Burgundy 南方頗具特色的次產區稱為薄酒萊區 Beaujolais，下列有關該區 Beaujolais Nouveau 的敘述哪些正確？</p> <p>甲：每年 11 月第四個星期四全球同步上市 乙：採用嘉美 (Gamay) 品種葡萄釀造 丙：適合飲用的溫度約在 14 ~ 16℃ 間，故有冰紅酒之稱 丁：果香顯著、單寧質少、酸性低且具新鮮口感，遂有「新酒」之稱 戊：酒瓶設計採勃根地型，平肩斜緩而降，又稱為「女人肩」瓶型</p> <p>(A) 甲、乙、丁 (B) 甲、丙、丁 (C) 乙、丙、戊 (D) 乙、丁、戊</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以薄酒萊特性命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解法國各產區酒類特性，瞭解薄酒萊新酒特性與內涵，依據題幹訊息，指出薄酒萊新酒相關且正確的敘述，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備薄酒萊產區的葡萄酒專業知識，並熟知產地、飲用溫度及特色，以展現出學生對於葡萄酒的專業素養。
公告答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>46. 威士忌是世界著名的蒸餾酒之一，下列關於它的敘述何者正確？</p> <p>(A) 愛爾蘭威士忌於全世界最負盛名，製造流程須以泥煤 (peat) 烘烤，口感帶有煙燻味</p> <p>(B) 日本威士忌的製法較接近蘇格蘭威士忌，大部份屬於調和威士忌，口感較柔和順口</p> <p>(C) 英文源自於古愛爾蘭語，經過時間的演變，愛爾蘭寫成 Whisky，加拿大則為 Whiskey</p> <p>(D) 美國威士忌以大麥為主要原料，以連續式蒸餾器蒸餾，並在橡木桶內至少陳化兩年</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-F-b 蒸餾酒的分類與製程
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以威士忌種類命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解威士忌原料、製造與儲存，瞭解世界各國威士忌差異，依據題幹訊息，指出與威士忌相關敘述，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備威士忌的基本認知能力，並能夠辨識不同國家的威士忌指出其特色，以展現出學生對於蒸餾酒的專業素養。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>47. 關於啤酒的敘述，下列何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 生啤酒 (Draft Beer) 因未經巴氏低溫殺菌，不適合長期保存</p> <p>(B) 拉格啤酒 (Lager)，是屬於上層發酵的啤酒，其源起於德國</p> <p>(C) 啤酒的苦味與香氣來自啤酒花 (Hops)，又可稱之為蛇麻草</p> <p>(D) Stout 屬於黑啤酒，源自愛爾蘭，口感厚實，且有烘焙香氣</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-F- a 釀造酒的分類與製程
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以啤酒特性命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解釀造酒種類與特性，瞭解各國家啤酒原料、製程、種類與儲存方式，依據題幹訊息指出符合啤酒特性的敘述，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備啤酒的專業知能，並能指出不同的特色及差異，以提升學生對於發酵酒的專業素養。
公告 答案	B

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>48. 合成酒 (compounded alcoholic beverage) 又稱「再製酒」或「加味烈酒」，而香甜酒即是其中的一種，又可音譯為利口酒 (liqueur)，下列敘述何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) Benedictine D.O.M 來自義大利修道院的神秘利口酒，又稱為靈酒或聖酒</p> <p>(B) Galliano 產於義大利，為紀念守城英雄而命名，又稱為「加里安諾香草酒」</p> <p>(C) 艾碧斯 (Absinthe)，以苦艾草、茴香、薄荷等草藥釀成</p> <p>(D) Cointreau 是橙皮酒中的極品，為法國君度家族所獨家釀造發明，遂以此命名</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-F-c 合成酒的分類與製程
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題以合成酒特性命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解合成酒定義與分類，瞭解各合成酒成分內容、歷史與內涵，依據題幹中的訊息，指出與合成酒相關敘述，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備合成酒的專業認知能力，能夠指出各式合成酒的材料、特色及歷史，並分析出差異，以展現學生在合成酒的專業。
公告 答案	A

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>▲閱讀下文，回答第 49-50 題</p> <p>小杰向 Bartender 點了一款雞尾酒，Bartender 向小杰敘述了這款調酒的特色與故事：「成品在不攪動的情況下飲用，從口感方面，最上層是烈酒刺激味，上層的視覺感彷彿置身在寸草不生、荒涼而破曉時刻前的沙漠，浮冰則帶著一絲冷冽的氛圍，接著伴隨著酸甜的口感，最終是紅石榴糖漿甜美的滋味，而柳橙汁渲染紅石榴糖漿則呈現曙光絢麗的視覺效果。」</p> <p>49. 小杰點了下列哪一款雞尾酒？</p> <p>(A) Golden Dream (B) Magarita (C) Mai Tai (D) Tequila Sunrise</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題透過酒吧敘事情境命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解混合性飲料的調製與特性，瞭解每一款雞尾酒材料、杯皿、裝飾物、特性、風味與故事，依據題幹中的訊息，指出符合敘述的雞尾酒，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備混和性飲料調製的專業能力，培養符號運用與溝通表達的核心素養，將文字轉換成圖像，以提升學生的理解能力。
公告 答案	D

112 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>▲閱讀下文，回答第 49-50 題</p> <p>小杰向 Bartender 點了一款雞尾酒，Bartender 向小杰敘述了這款調酒的特色與故事：「成品在不攪動的情況下飲用，從口感方面，最上層是烈酒刺激味，上層的視覺感彷彿置身在寸草不生、荒涼而破曉時刻前的沙漠，浮冰則帶著一絲冷冽的氛圍，接著伴隨著酸甜的口感，最終是紅石榴糖漿甜美的滋味，而柳橙汁渲染紅石榴糖漿則呈現曙光絢麗的視覺效果。」</p> <p>50. 小杰點的這款雞尾酒所使用的基酒、調製方法、盛裝杯皿，下列何者完全正確？</p> <p>(A) Brandy、shake+layer、瑪格莉特杯 (B) Rum、build+float、可林杯 (C) Tequila、build+float、高飛球杯 (D) Vodka、build+layer、雞尾酒杯</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此題混合性飲料調製命題，學生應用所學回答問題。 2. 學生要瞭解混合性飲料分類與特性，瞭解每一款雞尾酒材料、杯皿、裝飾物、特性與風味，依據題幹中的訊息，指出符合敘述的雞尾酒，藉此找到正確答案。 3. 學生應具備應系統思考能力及混和性飲料調製的能力，並熟知材料、調製法和杯皿，需先辨識出試題敘述的雞尾酒，再根據線索分析酒譜，培養學生綜合分析的能力，以運用在實務。
公告 答案	C