

觀光 科 1 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、單選題 (50 題 每題 2 分 共 100 分)

- () 1. 一般菜單分為單點、套餐及合用菜單，這種分類是根據 (A) 宗教信仰 (B) 用餐習慣 (C) 經營需求 (D) 季節習慣
- () 2. 下列何種菜單是依餐飲週期分類？ 甲、季節菜單；乙、套餐菜單；丙、宗教菜單；丁、循環菜單 (A) 甲乙 (B) 乙丙 (C) 甲丁 (D) 乙丁
- () 3. 下列各餐食名稱，請以時間順序排列之 甲、Afternoon Tea；乙、Supper；丙、Brunch；丁、Breakfast；戊、Lunch；己、Dinner (A) 甲→乙→丙→丁→戊→己 (B) 乙→己→甲→戊→丙→丁 (C) 丙→甲→乙→丁→戊→己 (D) 丁→丙→戊→甲→己→乙
- () 4. 下列何者是菜餚個別定價與收費的菜單？ (A) 套餐菜單 (B) 定食菜單 (C) 單點菜單 (D) 自助餐菜單
- () 5. 為一天中最為正式的用餐，通常時間約在晚上 6 點之後，因此又稱「正式菜單」？ (A) Brunch Menu (B) Lunch Menu (C) Tea Time Menu (D) Dinner Menu
- () 6. 一般所謂西餐主流菜指的是 (A) 義大利菜 (B) 比利時菜 (C) 美國菜 (D) 法國菜
- () 7. 設計、製作一份精美的菜單，首要步驟是 (A) 精通設備 (B) 精通烹調 (C) 了解供應商 (D) 認識菜單
- () 8. 宴會服務菜單設計之原則及特色，下列敘述何者錯誤？ (A) 明確訂定菜單內容和價格 (B) 依飯店特色為主，不須考量顧客喜好和禁忌 (C) 配合時令季節調整菜單內容 (D) 菜餚名稱適時結合宴會主題
- () 9. 定食菜單在餐飲業界被稱為 (A) Cycle Menu (B) Carte Du Jour (C) À la Carte (D) Table d'hôte
- () 10. 某餐廳推出 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
- () 11. 麥當勞所研發的「Drive-through」，其所使用的菜單是屬於下列哪一種？ (A) Outside Catering Service Menu (B) Outside Order Menu (C) Room Service Menu (D) Banquet Service Menu
- () 12. 西式餐館所提供包含沙拉、湯、主菜、甜點、飲料等組合菜單，屬於 (A) Table d'hôte (B) À la Carte (C) Combination (D) Buffet
- () 13. 下列關於菜單 (Menu) 的說明，何者正確？ (A) À la Carte 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
- () 14. 菜單乃為餐廳的行銷工具之一，請問有關菜單的敘述，下列何者正確？ (A) 正統法式餐廳的菜單排列順序是以主菜類為第一順位 (B) 決定菜單裡菜餚的售價時，應考慮成本結構而不須考慮競爭者的價格 (C) 菜單的聚焦點通常是落在雙頁式菜單的左頁偏上的位置 (D) 菜單的真實性 (Truth In Menu) 主要是指菜餚的描述是否無誤
- () 15. 下列有關菜單的敘述，何者最不適宜？ (A) 特別菜單 (Special Menu) 指的是針對特殊的節慶所設計的菜單 (B) 菜單工程 (Menu Engineering) 是依點菜率和邊際貢獻率做為更換菜單項目的依據 (C) 單點菜單 (À la Carte) 詳細記載菜餚的食用方式及訂席資料 (D) 週期菜單 (Cycle Menu) 是以一定期間做為循環週期所設計的菜單
- () 16. 一般牛排館或西餐廳所提供的 Semi-buffet Menu，是屬於下列哪一種類型？ (A) À la Carte (B) All-you-can-eat Menu (C) Cycle Menu (D) Partially Selective Menu
- () 17. 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
- () 18. 由多頁組成並裝訂成冊，內容通常較精緻詳細，包括名稱、價格、說明、促銷文字、以及餐廳電話、收費方式等等，此類菜單常見於較正式場合。它是屬於 (A) 摺疊形菜單 (B) 書本形菜單 (C) 桌上形菜單 (D) 懸掛形菜單
- () 19. 主題遊樂園餐廳的菜單週期性，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)
- () 20. 有關歐陸式早餐與美式早餐的敘述，下列何者正確？ (A) 前者所提供的食物較後者複雜 (B) 穀物類如玉蜀黍片 (Corn Flakes) 是歐陸式早餐常見的食物 (C) 美式早餐的麵包通常包括牛角麵包 (Croissant) 或丹麥麵包 (Danish Pastry) (D) 培根、火腿以及香腸是美式早餐中常見的食物
- () 21. 早餐蛋類的菜單中，「水波蛋」稱為 (A) Boiled Egg (B) Over Easy (C) Poached Egg (D) Scrambled Egg
- () 22. 有關餐廳供應的西式早餐說明，下列敘述何者正確？ (A) 美式早餐內容較歐陸式早餐更為簡單 (B) 常見的西式早餐可分為美式、歐陸式、俄羅斯式與義大利式四大類 (C) 美式早餐內容包含蛋類與肉類 (D) 煎蛋做法：Sunny-side Up 指的是雙面煎蛋
- () 23. 一般用餐時間約在早上 10 點左右，介於早餐與午餐之間，且在歐美各國較為流行，其特色是供應混合式菜餚，一方面有早餐清淡的食品，另一方面也有午餐豐盛的菜色，請問下列何者為此種菜單？ (A) Brunch (B) Dinner (C) Supper (D) Lunch
- () 24. 下列哪一種不屬於荷包蛋類型之一？ (A) Plain Omelet (B) Over Easy (C) Over Hard (D) Sunny Side Up
- () 25. 雙面煎熟的煎蛋，其英文名稱為 (A) Sunny Side Up (B) (Turn) Over Easy (C) Scrambled Egg (D) Over Hard

觀光 科 1 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 26. 烹製下列西式早餐食用的蛋類時，哪一種所須使用的鍋皿與其他三種迥然不同？ (A)炒蛋 (Scrambled Egg) (B)太陽蛋 (Sunny Side Up Egg) (C)蛋捲 (Omelet) (D)水波蛋 (Poached Egg)
- () 27. 下列哪一項不屬於西式早餐所謂的穀類 (Cereal) 食品？ (A)Corn Flakes (B)Hash Brown (C)Muesli (D)Oatmeal
- () 28. 下列何種宗教禁止食用牛肉和豬肉？ (A)摩門教 (B)回教 (C)印度教 (D)基督教
- () 29. 下列何種宗教信仰食用豬肉？ (A)印度教 (B)摩門教 (C)回教 (D)猶太教
- () 30. 何謂「Kosher Meal」？ (A)不含牛肉的餐食 (B)低鹽的特別餐食 (C)猶太教人士所用之餐食 (D)嬰兒餐食
- () 31. 航空公司所提供之特別餐，其中無任何牛肉製品者為 (A)印度餐 (B)回教餐 (C)猶太餐 (D)海鮮餐
- () 32. 在傳統的西餐菜單結構順序中，下列何者被列為第一道菜？ (A)湯 (B)前菜 (C)主菜 (D)甜點
- () 33. 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
- () 34. 點心盤上三角形蛋糕之尖端，應朝向幾點鐘方向，以方便顧客取用？ (A)3 點鐘方向 (B)6 點鐘方向 (C)9 點鐘方向 (D)12 點鐘方向
- () 35. 用西餐時，若有事須中途離席，餐巾應該如何放置？ (A)帶著離席 (B)放在桌上 (C)放在自己椅子上 (D)放在鄰座椅子上
- () 36. 顧客點用牛排時指稱要「Well Done」，表示牛肉應煮到幾分熟度？ (A)1~2 分熟 (B)3~4 分熟 (C)7~8 分熟 (D)全熟
- () 37. 依據西餐進餐禮儀，用餐時應留意 (A)使用過的刀叉皆不能放置於桌面上 (B)應把整塊麵包塗上奶油，整塊咬食 (C)用餐中暫停進食時，應將刀叉一起平行斜放於餐盤內 (D)若食用田螺時，田螺肉應以叉子直接叉食，而田螺湯汁則取田螺殼直接吸吮
- () 38. 就餐桌禮儀的觀點而言，「口布」的主要功能為何？ 甲、防止油汙湯水滴到衣服上；乙、擦桌子；丙、擦掉女士的口紅；丁、擦拭餐具 (A)甲 (B)甲丁 (C)甲乙丁 (D)甲乙丙
- () 39. 依用餐禮儀而言，圖中何者為主桌？
-
- (A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁
- () 40. 國際禮儀中，在安排席次時有所謂「三 P 原則」，下列何者為三 P 之一？ (A)Place (B)Position (C)Pressure (D)Price
- () 41. 通常經營的重點，不是只有在賣咖啡，還結合餐食、花藝、書刊、精品等是屬於何種咖啡館？ (A)個性化咖啡館 (B)連鎖咖啡館 (C)複合式咖啡館 (D)自助咖啡館
- () 42. 有關冰沙 (Sorbet) 的說明，下列敘述何者錯誤？ (A)又稱為沙碧、果汁冰 (B)其目的是調整口內味覺 (C)是為品嚐開胃菜做準備 (D)一般是使用新鮮水果製作
- () 43. 通常日本料理的上菜順序為何？ 甲、揚物；乙、蒸物；丙、刺身；丁、酢物；戊、吸物；己、煮物；庚、御飯；辛、燒物 (A)甲→乙→丙→丁→戊→己→庚→辛 (B)戊→丙→己→辛→甲→乙→丁→庚 (C)丁→乙→庚→甲→戊→己→丙→辛 (D)丙→乙→甲→丁→辛→己→庚→戊
- () 44. 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)
- () 45. 傳統西餐菜單結構中，「甜點」稱 (A)Entremets (B)Entrée Froid (C)Poisson (D)Hors d'Oeuvre Chaud
- () 46. 對於餐點的吃法，下列敘述何者不正確？ (A)食用西餐喝湯時，宜持湯匙由內向外舀食 (B)麵包要全部撕成小塊狀後，再一塊塊取來吃 (C)雞尾酒會中常見的 Canapés 是以手取食 (D)鮮蝦盅因為裝在酒杯裡，因此要用小叉子食用
- () 47. 餐具擺放如圖所示，表示
-
- (A)準備開始用餐 (B)用餐時暫停進食 (C)用餐完畢，服務員可以收走 (D)禁止用餐
- () 48. 一般西餐的用餐禮儀中，餐具的使用原則為 (A)由內而外，由下而上 (B)由內而外，由上而下 (C)由外而內，由上而下 (D)由外而內，由下而上 使用

觀光 科 1 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 49.一般西餐的用餐禮儀中，喝湯原則，何者錯誤？ (A)湯若裝於雙耳湯杯中，需使用湯匙；裝於湯盤中，可用雙手拿取就口喝湯 (B)舀湯時，由內向外舀出 (C)應由湯匙的匙腹入口，而不是由匙尖使用 (D)湯太燙不可用口去吹涼
- () 50.下列哪一種酒是葡萄牙的國寶酒？ (A)雪莉酒 (B)波特酒 (C)馬德拉酒 (D)甜苦艾酒