

觀光 科 三年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

一、單選題 (80 題 每題 1.25 分 共 100 分)

- () 1. 下列何種雞尾酒的杯子不是使用 Cocktail Glass ? (A) Pink Lady (B) Rob Roy (C) Screwdriver (D) Grasshopper
- () 2. 下列何種材料不是調製 Bloody Mary 所需 ? (A) Tabasco Sauce (B) Worcestershire Sauce (C) Bitter (D) Celery Salt
- () 3. 有關啤酒的服務，下列敘述何者有誤 ? (A) 杯子傾斜倒酒，產生的泡沫較少 (B) 生啤酒適合選用有把手的杯子 (C) Ale 適飲的溫度比 Lager 為高 (D) 啤酒倒入杯中，產生的泡沫愈多愈好
- () 4. 「古巴著名的雞尾酒之一，且是大文豪海明威居住於哈瓦那期間，最愛喝的雞尾酒」，是指 (A) 自由古巴 (B) 戴吉利 (C) 邁泰 (D) 莫西多
- () 5. 下列哪杯 Cocktail 非以 Shake 法調製 ? (A) Grasshopper (B) Daiquiri (C) Martini (D) Alexander
- () 6. 下列何種雞尾酒酒精濃度最高 ? (A) Martini (B) Screwdriver (C) Bacardi (D) Tequila Sunrise
- () 7. 下列何者不能調成 Frozen Cocktail ? (A) 戴吉利 (Daiquiri) (B) 可樂達 (Colada) (C) 瑪格麗特 (Margarita) (D) 螺絲起子 (Screwdriver)
- () 8. 下列何種雞尾酒顏色最深 ? (A) Martini (B) Manhattan (C) Whisky Sour (D) Margarita
- () 9. 以 Shaker 調製雞尾酒時，一般都使用何種冰塊 ? (A) Lump of Ice (B) Cubed Ice (C) Crushed Ice (D) Shaved Ice
- () 10. 下列哪一種威士忌的飲用型式，其酒精濃度最高 ? (A) Whisky Straight (B) Whisky on the Rocks (C) Whisky with Water (D) Whisky with Soda
- () 11. 下列何者的基酒是琴酒 ? (A) Gibson (B) Manhattan (C) Screwdriver (D) Cuba Libre
- () 12. 雞尾酒 Margarita 的基酒是 (A) Gin (B) Rum (C) Vodka (D) Tequila
- () 13. 請將下列各類酒杯，依容量大小依序排列：(甲) Martini Glass、(乙) Cocktail Glass、(丙) Highball Glass、(丁) Collins Glass (A) 甲→乙→丙→丁 (B) 乙→甲→丙→丁 (C) 丁→丙→乙→甲 (D) 丙→丁→甲→乙
- () 14. 請比較下列杯子之容量大小：(甲) 紅酒杯、(乙) 白酒杯、(丙) 甜酒杯、(丁) 雪莉酒杯 (A) 甲>乙>丙>丁 (B) 甲>乙>丁>丙 (C) 丁>甲>乙>丙 (D) 乙>甲>丙>丁
- () 15. 「Drain Board」是用來 (A) 儲放葡萄酒 (B) 晾乾洗好後的杯子 (C) 冷卻杯子 (D) 溫熱杯子
- () 16. 下列何者是屬於伏特加雞尾酒 ? (A) Pink Lady (B) New York (C) Bloody Mary (D) Mai Tai
- () 17. 下列哪一種雞尾酒，其中所含的酒的種類最多 ? (A) Black Russian (B) Daiquiri (C) Long Island Iced Tea (D) Singapore Sling
- () 18. 日本料理中的生魚片適合搭配 (A) 濃紅酒 (B) 淡白酒 (C) 冰酒 (D) 甜白酒
- () 19. 雞尾酒「Side Car」的基酒是 (A) Brandy (B) Rum (C) Gin (D) Vodka
- () 20. 有關酒單的敘述，下列何者錯誤 ? (A) 是一種促銷工具 (B) Wine List 又稱為 Cocktail List (C) 酒單是客人消費的導向 (D) 客房餐飲服務酒單是酒單的一種
- () 21. 下列哪一種雞尾酒的基酒為 Vodka ? (A) Salty Dog (B) Rusty Nail (C) Daiquiri (D) Side Car
- () 22. 下列關於酒精飲料的敘述，何者錯誤 ? (A) 啤酒中所加入的啤酒花具有凝結蛋白質以及增加香氣等功能 (B) 琴酒中的杜松子具有利尿、解熱等功能 (C) 蘇格蘭威士忌採用的麥芽常以泥煤 (peat) 烘乾，故酒中帶有煙燻泥煤味 (D) 俄羅斯所生產的 Grappa 是以葡萄渣為原料
- () 23. 下列何種雞尾酒是用 Old Fashioned Glass 裝盛 ? (A) Mojito (B) Gin Fizz (C) Gibson (D) Black Russian
- () 24. 甲、Alsace；乙、Loire；丙、Burgundy；丁、Rhône；以上葡萄酒產區在傳統葡萄酒單中的先後編排順序為 (A) 丙→甲→乙→丁 (B) 丙→乙→甲→丁 (C) 丙→丁→甲→乙 (D) 丙→丁→乙→甲
- () 25. 下列何種 Cocktail 的基酒不是 Vodka ? (A) Bloody Mary (B) Black Russian (C) Manhattan (D) Salty dog
- () 26. 下列哪一杯 Cocktail 必須使用電動攪拌機調製 ? (A) Grasshopper (B) Daiquiri (C) Eggnog (D) Frozen Daiquiri
- () 27. 下列何者不屬於 Highball 飲料 ? (A) 琴通寧 (Gin Tonic) (B) 蘭姆可樂 (Rum Coke) (C) 琴薑汁 (Gin Ginger) (D) 約翰可林 (John Collins)
- () 28. 關於酒的度量，下列敘述何者錯誤 ? (A) 1 dash = 1 ml (B) 1 oz = 30 cc (C) 1 jigger = 30 ml (D) 1 cup = 8 oz
- () 29. 調酒師已調製好一杯 Martini，但顧客突然要求改成「Martini on the rocks」，調酒師應如何處理最為妥當 ? (A) 直接在杯中加入冰塊 (B) 婉轉回覆顧客沒有這種喝法 (C) 將調好的 Martini 倒入附有冰塊的古典杯中，並稍作攪拌 (D) 使用果汁機將 Martini 與冰塊打成冰沙，再以 Martini 杯盛裝
- () 30. 用果汁機調製雞尾酒的方法稱為 (A) Stir (B) Build (C) Blend (D) Pour
- () 31. 下列何者不是調製雞尾酒 Pink Lady 所需之配料 ? (A) 牛奶 (B) 石榴糖漿 (C) 檸檬汁 (D) 蛋白
- () 32. 關於雞尾酒 Singapore Sling，下列敘述何者有誤 ? (A) 以 Gin 為基酒 (B) 是一杯 Long Drink (C) 顏色偏紅是因加入番茄汁 (D) 必須添加蘇打水

觀光 科 三年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 33. 雞尾酒 Martini 的裝飾物是 (A)Cherry (B)Olive (C)Onion (D)Pineapple
- () 34. 下列哪一杯雞尾酒所用的杯子與 Black Russian 所用杯子相同？ (A)Screwdriver (B)Godfather (C)Manhattan (D)Slinger
- () 35. 下列關於雞尾酒種類的敘述，何者正確？甲：mocktail 為不具酒精成分的飲料 乙：frappé 為將碎冰放入果汁機中打碎後取出，再注入材料的飲料 丙：frozen 為將材料與冰塊一起放入果汁機中打成霜凍狀的飲料 丁：punch 為酒精濃烈，適合短飲型的飲料 (A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁
- () 36. 下列哪二種雞尾酒的裝飾物是一樣的？甲、Singapore Sling 乙、Chi Chi 丙、Whisky Sour 丁、Gin Tonic (A)甲乙 (B)乙丙 (C)丙丁 (D)甲丁
- () 37. 下列哪一杯雞尾酒有添加苦精 (Bitters)？ (A)Gibson (B)Manhattan (C)Rusty Nail (D)Bloody Mary
- () 38. 雞尾酒的檸檬裝飾物若要滴出皮油，必須切成何種形狀？ (A)Wedge (B)Peel (C)Spiral (D)Slice
- () 39. 下列雞尾酒中，何者不添加著色成分？ (A)特吉拉日出 (Tequila Sunrise) (B)新加坡司令 (Singapore Sling) (C)琴奎寧 (Gin Tonic) (D)紐約 (New York)
- () 40. 下列哪一杯雞尾酒不是以分層法 (Layer) 調製的？ (A)B-52 (B)Pousse-café (C)Angel's Kiss (D)Kir
- () 41. 下列雞尾酒，何者所使用的基酒成分，與其他三杯不相同？ (A)神風特攻隊 (Kamikaze) (B)血腥瑪莉 (Bloody Mary) (C)黑色俄羅斯 (Black Russian) (D)自由古巴 (Cuba Libre)
- () 42. 下列哪一杯雞尾酒沒有裝飾物？ (A)Chi Chi (B)Margarita (C)Blue Bird (D)Pink Lady
- () 43. 下列何種雞尾酒之調製方法，迥異於其他三者？ (A)紐約 (New York) (B)鏽釘子 (Rusty Nail) (C)紅粉佳人 (Pink Lady) (D)飛天蚱蜢 (Flying Grasshopper)
- () 44. 下列哪一杯雞尾酒的裝飾物是薄荷枝？ (A)Grasshopper (B)Long Island Iced Tea (C)Mojito (D)Singapore Sling
- () 45. 下列何者不是調製新加坡司令 (Singapore Sling) 的材料？ (A)Gin (B)Lime Juice (C)Cherry Brandy (D)Triple Sec
- () 46. 哪一類型的雞尾酒，供應時應附加一支攪拌棒 (Stirrer)？ (A)Sour (B)Highball (C)Frappé (D)Collins
- () 47. 顧客點用「Scotch straight up」，代表何意？ (A)蘇格蘭品牌的威士忌、純飲 (B)蘇格蘭品牌的威士忌、加滿冰塊 (C)店內最好的品牌威士忌、純飲 (D)店內最好的品牌威士忌、加滿冰塊
- () 48. 拓荒者賓治雞尾酒 (Planter's Punch) 應使用何種杯子裝盛？ (A)Highball (B)Collins (C)Cup (D)Snifter
- () 49. 雞尾酒裝飾品中所用的小叉子稱為 (A)Garnish Tray (B)Fruit Fork (C)Cocktail Fork (D)Cocktail Pick
- () 50. 調製雞尾酒時，最常使用的冰塊種類是 (A)Shaved Ice (B)Ice Cube (C)Crushed Ice (D)Block of Ice
- () 51. 下列哪一杯雞尾酒的裝飾物 (garnish) 是錯誤的？ (A)Martini：Onion (B)Manhattan：cherry (C)Pink Lady：lemon peel (D)Alexander：nutmeg powder
- () 52. 下列哪種混合酒不屬於 Long Drinks？ (A)Fizz (B)Collins (C)Sour (D)Cooler
- () 53. 曼哈頓 (Manhattan) 雞尾酒所使用的裝飾物為 (A)Olive (B)Cherry (C)Onion (D)Nutmeg
- () 54. 酒吧常見器具中，下列何者不宜以金屬製造？ (A)Cutting Board (B)Ice Scoop (C)Muddler (D)Pourer
- () 55. 下列何者不屬於甜點酒？ (A)雪莉酒 (B)波特酒 (C)香檳酒 (D)白蘭地
- () 56. 關於葡萄酒的敘述，下列何者正確？ (A)應儲存於光線明亮處，以免酒標發黴 (B)儲存環境溼度以 70% 左右為最佳 (C)儲存溫度最適合 25°C 左右 (D)最適合直立放置於不通風環境
- () 57. 促銷酒單以何種型式呈現較佳？ (A)做成海報，貼於牆上 (B)做成立卡，置於桌上 (C)做成卡片，發給客人 (D)做成一本，客人需要時才提供
- () 58. 用餐中佐以香檳，下列服務何者是正確的？ (A)使用 Champagne Saucer (B)使用 Champagne Flute (C)On the Rocks (D)溫熱後飲用
- () 59. 能夠判別紅酒之酸、澀特質，是舌頭哪一部分的功能？ (A)舌尖 (B)舌頭兩側 (C)舌蕾 (D)舌根
- () 60. 在品酒試飲的過程中，如各種酒為同一品牌但不同年份 (或等級) 的酒來比較，稱之為 (A)水平式試飲 (B)對角式試飲 (C)垂直式試飲 (D)平行式試飲
- () 61. 下列哪一道菜不適合搭配酒類？ (A)主菜 (B)開胃菜 (C)湯 (D)甜點
- () 62. 裝飾物中的「Pearl Onion」是指 (A)紅心橄欖 (B)紅皮洋蔥 (C)珍珠洋蔥 (D)蝦夷蔥
- () 63. 甜白酒較適合搭配何種菜餚？ (A)熱開胃菜 (B)主菜 (C)海鮮 (D)甜點
- () 64. Omelette 適合搭配何種酒類？ (A)甜白酒 (B)清淡的紅酒 (C)波特酒 (D)不適合搭配任何酒類
- () 65. 下列哪一種倒葡萄酒的方法是錯誤的？ (A)不靠著酒杯倒酒 (B)倒完酒時，旋轉一下瓶口再收瓶 (C)服務人員拿起酒杯為客人倒酒 (D)倒完酒收瓶時，以服務巾擦拭瓶口
- () 66. 下列各式雞尾酒所使用的杯子，何者容量最小？ (A)Black Russian (B)Whisky Sour (C)Pink Lady (D)B-52

觀光 科 三年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 67. 有關葡萄酒杯的敘述何者錯誤? (A)紅酒杯比雪莉杯大 (B)白酒杯比紅酒杯大 (C)勃根地有專屬的飲用酒杯 (D)波爾多有專屬的酒杯
- () 68. Pina Colada 屬於下列何種系列的雞尾酒? (A)Tropical Drinks (B)Sling (C)Highball (D)Cocktail
- () 69. 下列哪一種雞尾酒的基酒是 Bourbon Whiskey? (A)Godfather (B)Old Fashioned (C)Salty Dog (D)Screwdriver
- () 70. 葡萄酒的服務中, 為何需要展示驗酒? 其目的是 (A)讓客人看清楚酒標並確認是自己所點的酒 (B)擔心有假酒 (C)彰顯服務的特色 (D)只是一種噱頭
- () 71. 下列何者屬於「淺飲雞尾酒」? (A)Grasshopper (B)Tom Collins (C)Singapore Sling (D)Gin Fizz
- () 72. 下列哪一種雞尾酒是以蘭姆酒 (Rum) 為基酒? (A)Alexander (B)Margarita (C)Old Fashioned (D)Mai Tai
- () 73. 下列何者不是調製血腥瑪莉 (Bloody Mary) 的材料? (A)石榴糖漿 (Grenadine) (B)番茄汁 (C)伏特加 (Vodka) (D)檸檬汁
- () 74. 下列何者屬於「餐前雞尾酒」? (A)Salty Dog (B)Rusty Nail (C)Godfather (D)Grasshopper
- () 75. 下列哪一種雞尾酒不是以琴酒 (Gin) 調製而成的? (A)Manhattan (B)Pink Lady (C)Singapore Sling (D)Tom Collins
- () 76. Black Russian 是以何種方法調製而成的雞尾酒? (A)Shake (B)Stir (C)Build (D)Blend
- () 77. 下列何種飲料必須使用 Corkscrew 來開瓶? 甲、Champagne 乙、Red Wine 丙、Rose Wine 丁、Vodka 戊、Tequila (A)甲乙 (B)乙丙 (C)丙丁 (D)乙戊
- () 78. Shaker 的組成及分類, 何者為非? (A)由壺蓋、濾器、壺身組成 (B)特大容量為 750 c.c. (C)最小容器為 500 c.c. (D)除 Boston Shaker 外大多採用不鏽鋼製品
- () 79. 下列哪一杯雞尾酒建議於餐前飲用? (A)Black Russian (B)Alexander (C)Grasshopper (D)Gibson
- () 80. 客人的酒量不好不喜歡太烈的酒, 您應建議他點叫下列何種雞尾酒? (A)Martini (B)Margarita (C)Pina Colada (D)Manhattan