

觀光 科 一 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題 (50 題，每題 2 分，共 100 分) ※請畫答案卡

- () 1. 下列何者是餐飲業的特性？(A)大部分的商品具有不可儲存性 (B)大多是銷售無須再加工的標準化成品 (C)銷售量不受場地大小的限制 (D)銷售量不受時間的限制
- () 2. 「閩菜」指的是(A)福建菜 (B)安徽菜 (C)湖南菜 (D)廣東菜
- () 3. 關於臺灣餐飲業的發展，下列敘述何者錯誤？
(A)明末清初引進福建菜 (B)在日治早期，臺灣的咖啡館是一種重視藝文精神的餐飲場所 (C)泡沫紅茶是由臺中的陽羨茶行（現名為：春水堂人文茶館）所研發出來的 (D)麥當勞於民國 73 年進駐臺灣
- () 4. 下列菜系與菜餚名稱的配對，何者錯誤？(A)魯菜—問政山筍 (B)蘇菜—獅子頭(C)浙菜—西湖醋魚 (D)閩菜—佛跳牆
- () 5. 關於臺灣餐旅業的發展，下列何者發生的年代最早？
(A)開始引進麥當勞餐廳 (B)希爾頓飯店進駐臺北 (C)圓山飯店設立空中廚房 (D)本土連鎖餐飲頂呱呱炸雞開始發展
- () 6. 關於外國餐飲業的發展，下列敘述何者錯誤？(A)羅馬帝國時期外食文化盛行 (B)文藝復興時期興起的咖啡屋，可謂餐廳的前身 (C)法國大革命後，御廚至民間開業，使得貴族美食平民化 (D)美國人亨利哈維 (Frederick Henry Harvey) 著有《美食者年鑑》(L'Almanach des gourmands)
- () 7. 下列哪些屬性最符合餐飲服務的特質？甲：無形性；乙：即時性；丙：可評量性；丁：可轉售性
(A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
- () 8. 假設某義大利餐廳進貨下列物料：松露、蕃茄、麵粉；這些物料的價值由高至低，依序為：松露>蕃茄>麵粉。試根據倉儲的 ABC 物料分類法，判斷下列敘述何者正確？(A)松露屬於 A 類物料 (B)蕃茄的管控應比麵粉寬鬆 (C)麵粉的盤點頻率應比蕃茄高 (D)松露的盤點頻率最低
- () 9. 中國餐飲業發展史上，在清末民初時，具現代化設備經營之西餐廳，最早出現在下列何處？
(A)上海 (B)西安 (C)天津 (D)重慶
- () 10. 下列何人享有「名相兼名廚」的盛名？(A)呂不韋 (B)伊尹 (C)袁枚 (D)孔子
- () 11. 小芹在西餐廳負責製作各式甜點麵包；試根據上述判斷，小芹是屬於何種從業人員？
(A)Butcher Cook (B)Sauce Cook (C)Garde Manger (D)Pastry Cook
- () 12. 臺灣揚名全球的「珍珠奶茶」，是在哪一個年代所研發出來的？
(A)民國 50 年代 (B)民國 60 年代 (C)民國 70 年代 (D)民國 80 年代
- () 13. 瑤瑤向某餐廳訂了一份「霸王雙雞全餐」，30 分鐘後服務人員便將餐點送至她指定的地點；試根據上述判斷，該餐廳採用何種服務方式？(A)Cafeteria Service (B)Counter Service (C)Delivery Service (D)Table Service
- () 14. 下列何國開創「美食評論」之先？(A)法國 (B)英國 (C)美國 (D)義大利
- () 15. 根據經濟部對餐飲業的分類，下列何者不屬於「飲料店業」？(A)冷飲店 (B)咖啡店 (C)茶藝館 (D)啤酒屋
- () 16. 西方餐廳的名稱—「Restaurant」，其語源來自於下列哪一道菜餚？(A)菲力牛排 (B)恢復之神 (C)羅宋湯 (D)鵝肝醬
- () 17. 有關中國菜特色之描述，下列何者正確？
(A)八大菜系包含新疆菜 (B)東鹹西甜、北辣南酸 (C)叫化雞為江浙菜 (D)佛跳牆為廣東菜
- () 18. 關於中國菜系之敘述，下列何者錯誤？(A)北平菜擅長拔絲烹調，偏好甜麵醬，著名的菜色包含：叉燒肉、蜜汁火腿等 (B)湖南菜擅長煨、醃、燒臘、燉、蒸等烹調法，著名的菜色包含：左宗雞、東安子雞等 (C)四川菜口味偏好酸、甜、麻、辣，常用花椒、辣椒、胡椒，著名的菜色包含：宮保雞丁、麻婆豆腐等 (D)廣東菜多為鮮嫩爽滑，著重食材原味，著名的菜色包含：咕咾肉、滑蛋蝦仁、蔥油淋雞等
- () 19. 下列何者不是餐飲業的生產銷售特性？(A)個別化生產 (B)生產時間短 (C)產品不易長久保存 (D)銷售量容易預估
- () 20. 餐廳提供的餐點通常需在數分鐘或數小時內食用完畢，若放置過久，口感會變差，甚至變質無法食用；上述是說明餐飲商品的何種特性？(A)銷售量不易預估 (B)生產時間短 (C)不可儲存性 (D)個別化生產
- () 21. 歐洲開始出現咖啡屋的時期為下列何者？(A)中古時期(B)文藝復興時期(C)工業革命時期(D)一次大戰時期
- () 22. 行政院主計總處訂定的「行業統計分類系統」，是將我國餐飲業歸入哪一大類？(A)F 大類(B)H 大類(C)I 大類 (D)J 大類
- () 23. 中國最早記載餐飲場所之設立之文獻為：(A)《周禮》地官篇(B)《呂氏春秋》本味篇 (C)《易經》觀卦(D)《隨園食單》
- () 24. 下列中餐廚師中，何者稱為「白案」？(A)冷盤師傅 (B)點心師傅 (C)蒸燉師傅 (D)水檯師傅
- () 25. 中國因地域廣大而發展出許多菜系，馬修到中國旅遊，想嚐遍「中國八大菜系」，他品嚐了許多菜，包括「麻婆豆腐、小籠湯包、豆豉蒸魚、龍井蝦仁」，有人跟他說，他品嚐的這幾道菜之中，有一道並不屬於八大菜系中的名菜，請問是下列哪一道菜？(A)麻婆豆腐 (B)小籠湯包 (C)豆豉蒸魚 (D)龍井蝦仁
- () 26. 關於餐飲業發展的敘述，下列何者正確？(A)凱撒 (Caesar) 公主有「西餐之母」之稱 (B)費南德·波伊特 (Fernand Poin) 有「古典烹飪創始者」之稱 (C)弗雷德里克·亨利·哈維 (Frederick Henry Harvey) 有「餐飲連鎖的始祖」之稱

觀光 科 一 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

- (D)喬治·奧古斯特·愛斯可菲 (Georges Auguste Escoffier) 有「法國廚師界的摩西」之稱
- () 27. 下列何人享有「名相兼名廚」的盛名？(A)呂不韋 (B)伊尹 (C)袁枚 (D)孔子
- () 28. 日本料理餐廳提供握壽司、手卷等餐點給顧客時，都會請顧客先吃「手卷」，以免外層的海苔潮濕而影響口感；以上的敘述是在說明餐飲商品的何種特性？(A)銷售量不易預估 (B)產品易變質 (C)生產時間短 (D)個別化生產
- () 29. 關於粵菜，下列敘述何者錯誤？(A)為最早西化的中國菜 (B)是中國八大菜系之一 (C)東坡肉為其名菜 (D)粵菜的特點為脆爽鮮滑，夏秋清淡，春冬濃醇
- () 30. 中國第一部系統化論述元朝至清朝南北各地菜餚、茶酒等食材用料與烹調技術的典籍：
(A)易經 (B)周禮 (C)呂氏春秋 (D)隨園食單
- () 31. 「米其林指南」的星級共分為幾顆星？(A)2 顆星 (B)3 顆星 (C)4 顆星 (D)5 顆星
- () 32. 某餐廳採 Cafeteria Service 的服務方式，Cafeteria Service 指的是：
(A)顧客到餐廳訂購餐食後外帶，不在店內食用 (B)顧客到櫃檯點餐後，由櫃檯服務人員將餐點遞送給顧客 (C)顧客自行到擺放菜餚的餐檯取用餐食，直到吃飽為止 (D)顧客自行挾取所需菜餚後，依選擇菜色及份量付款
- () 33. 關於中國各大菜系著名菜色的敘述，下列何者正確？
(A)佛跳牆、八寶飯、龍井蝦仁為閩菜 (B)西湖醋魚、樟茶鴨、寧式鱸糊為浙菜 (C)京醬肉絲、貴妃雞、紅油炒手為川菜 (D)東安子雞、蒜苗臘肉、豆豉蒸魚為湘菜
- () 34. 下列哪一個餐飲部門負責廚房的清潔消毒與廢料處理？(A)餐廳部 (B)餐務部 (C)倉儲部 (D)管理部
- () 35. 便當店在星期五賣出 60 個便當，星期六賣出 130 個，星期日只賣出 45 個；以上的敘述最可能是在說明餐飲商品的何種特性？(A)個別生產化 (B)產品易變質 (C)銷售量不易預估 (D)生產時間短
- () 36. 依照歐美餐飲業發展史，餐飲業發展變革的先後順序依序為：
(A)Restaurant 成為餐廳的代號→咖啡屋的興起→小客棧的出現→連鎖餐飲的盛行 (B)連鎖餐飲的盛行→小客棧的出現→Restaurant 成為餐廳的代號→咖啡屋的興起 (C)小客棧的出現→咖啡屋的興起→Restaurant 成為餐廳的代號→連鎖餐飲的盛行 (D)咖啡屋的興起→小客棧的出現→連鎖餐飲的盛行→Restaurant 成為餐廳的代號
- () 37. 下列哪一種菜系被譽為「西餐之母」？(A)法國菜 (B)英國菜 (C)美國菜 (D)義大利菜
- () 38. 關於國內外餐飲業的發展，下列敘述何者錯誤？
(A)中國於清末引進西餐 (B)臺灣第一家西餐廳為位於臺北民生西路的「波麗路 (BOLERO) 西餐廳」 (C)文藝復興時期，歐洲興起學習烹調技藝的風氣 (D)歐洲一直到餐廳名稱—「Restaurant」確立之後，餐桌禮儀才開始普及
- () 39. 某速食店宣稱其廚房人員在進行餐點製作前，都會消毒雙手並帶上口罩，以確保顧客食用的安全；以上的敘述是在說明餐飲商品的何種特性？(A)嚴格的衛生標準 (B)個別化生產 (C)生產時間短 (D)產品易變質
- () 40. 關於臺灣餐飲業的發展，下列敘述何者錯誤？
(A)鄭成功駐守臺灣期間，將日式料理引進臺灣 (B)臺灣開始有營業性質的西式餐飲場所，源自於波麗路西餐廳的設立 (C)戒嚴時期，人們到餐廳消費必須另付筵席稅 (D)臺中的陽羨茶行（現名為春水堂）發明泡沫紅茶與珍珠奶茶
- () 41. 依顧客開列之菜單，將食材、烹調器具及設備搬運至顧客指定場所，並在現場製備菜餚與供餐的服務方式稱為：
(A)Take-out Service (B)Catering Service (C)Self-service (D) Cafeteria Service
- () 42. 消費者以電話向店家訂購餐點後，自行前往店家取餐回家食用；這種取餐方式是屬於
(A)Drive-through (B)Catering Service (C)Delivery Service (D)Take-out Service
- () 43. 最早西化的中國菜是(A)廣東菜 (B)浙江菜 (C)山東菜 (D)福建菜
- () 44. 根據行政院主計總處「中華民國行業統計分類」的定義，下列哪一個店家不屬於餐飲業？
(A)美而美早餐店 (B)達美樂 Pizza (C)OK 便利商店 (D)歇腳亭飲料店
- () 45. 試判斷下列餐飲業的有形商品及無形商品，何者配對正確？
(A)用餐所需的紙巾：Intangible Products (B)餐廳的菜餚：Intangible Products (C)餐飲人員提供的點餐服務：Tangible Products (D)餐廳室內及室外裝潢：Tangible Products
- () 46. 籌設餐廳的首要步驟為 (A)員工招募及甄選 (B)餐廳格局規劃 (C)市場評估及可行性分析 (D)資金估算及籌備
- () 47. 夏朝專管御廚的官吏稱之為 (A)羲和 (B)御龍 (C)庖正 (D)大理
- () 48. 幸福餐廳要求員工努力為顧客創造更多的附加價值，讓顧客產生「物超所值」的感受，以提高顧客滿意度與忠誠度；試問此項訴求主要是在體現「QSCV」中的哪一項經營理念？(A)Q (B)S (C)C (D)V
- () 49. 下列何國開創「餐飲連鎖」之先？(A)英國 (B)法國 (C)美國 (D)德國
- () 50. 某碳烤餐廳依顧客的需求調配各種口味的醬料，以滿足顧客的味蕾；以上的敘述是在說明餐飲商品的何種特性？
(A)不可儲存性 (B)嚴格的衛生標準 (C)銷售量受時間限制 (D)個別化生產