

觀光 科 一 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題 (47 題，每題 2 分，共 94 分) ※請畫答案卡

- () 1. 下列哪一項非餐廳提供顧客擦拭嘴巴或手指，主要是用於防止菜餚湯汁濺灑弄髒衣物的布巾？ (A)餐巾 (B)口布 (C)檯心布 (D)懷擋。
- () 2. 下列何者不是口布使用之材質？ (A)棉質 (B)絲綢 (C)紙質 (D)毛料。
- () 3. 下列何者不是客用口布？ (A)法國摺 (B)主教帽 (C)三明治 (D)麵包籃。
- () 4. 別製桌裙時，每一針間距應為？ (A)15~20 公分 (B)20~25 公分 (C)25~30 公分 (D)30~35 公分。
- () 5. 下列何者屬於觀賞用口布？ (A)法國摺 (B)濟公帽 (C)星光燦爛 (D)刀叉口袋。
- () 6. 下列何者不是餐具送洗前之 3S 步驟？ (A)Separate (B)Scrape (C)Soaking (D)Stack。
- () 7. 客房服務時最常使用的托盤是？ (A)圓形托盤 (B)橢圓形托盤 (C)長方形托盤 (D)金屬托盤。
- () 8. 關於托盤架的說明，何者錯誤？ (A)有操作便利、機動性高的優點 (B)常見有鐵製、塑膠製兩種材質 (C)服務人員放置菜餚或收拾殘盤用 (D)常搭配大型托盤使用。
- () 9. 餐廳為了提升用餐氣氛，使用長桌供應餐點時，會在長方桌鋪上何種布巾掩蓋桌腳增加美感？ (A)Table Skirting (B)Top Cloth (C)Table Mate (D)Napkin。
- () 10. 哪一種型態的餐廳需要架設及拆除餐桌？ (A)自助餐廳 (B)中式餐廳 (C)宴會廳 (D)西餐廳。
- () 11. 哪一種端餐盤的方式可以單手拿取 3 個餐盤？ (A)手心式 (B)夾盤式 (C)手持多盤法 (D)底盤持盤法。
- () 12. 法文 Mise En Place 指的是？ (A)營業前的簡報 (B)營業前的準備工作就緒 (C)工作檯的清潔 (D)營業後的整理。
- () 13. 何者不是 briefing 的內容事項？ (A)檢查服裝儀容 (B)隔天食材採買 (C)VIP 特殊要求 (D)激勵服務人員士氣。
- () 14. 下列哪一項代表的意思迥異於其他三者？ (A)daily special (B)everything is ready (C)mise en place (D)put in place。
- () 15. 下列有關擦拭餐具的注意事項敘述，何者正確？ (A)可以事前浸泡熱水 (B)應使用送洗口布擦拭 (C)擦拭餐具一次以五支為佳 (D)擦拭餐具時叉齒應朝下。
- () 16. 下列何者不是餐具收拾的注意事項？ (A)杯子放杯籃 (B)大盤在上，大碗在下 (C)大盤盛小盤 (D)大碗裝小碗。
- () 17. 下列何者不是餐桌需要準備的桌巾？ (A)一條申購中 (B)一條使用中 (C)一條預備中 (D)一條送洗中。
- () 18. 餐具清洗時，至少要分為幾個槽？ (A)單槽即可 (B)雙槽 (C)三槽 (D)四槽。
- () 19. 根據食品衛生管理法中的規定，餐廳的洗滌區應其備有 (A)刮除、清洗、沖洗 (B)清洗、沖洗、殺菌 (C)預洗、清洗、沖洗 (D)清洗、殺菌、消毒的三槽式洗滌設備。
- () 20. 下列有關殺菌法的敘述何者錯誤？ (A)煮沸法應以 100°C 的沸水煮沸一分鐘以上 (B)蒸氣法應以 100°C 的蒸氣連續加熱兩分鐘以上 (C)乾熱法應以 80°C 的熱風加熱三十分鐘以上 (D)熱水法應以 80°C 的熱水浸泡兩分鐘以上。
- () 21. 三槽式人工清洗槽中第一槽的作用是？ (A)預洗 (B)刮除 (C)沖洗 (D)清洗。
- () 22. 下列何種餐具消毒所需時間較少？ (A)熱水殺菌法 (B)蒸氣殺菌法 (C)煮沸殺菌法 (D)氯液殺菌法。
- () 23. 廚餘處理的方式中，何者正確？ (A)不可回收廚餘又分為生廚餘及熟廚餘 (B)鳳梨頭、花生殼、甘蔗渣等屬於堆肥廚餘 (C)可以把廚餘丟棄在一般垃圾中 (D)廚餘排出前應瀝乾水分。
- () 24. 氯液殺菌法中氯液的含氯量不得低於多少 ppm？ (A)50 (B)100 (C)200 (D)300。
- () 25. 下列何者屬於養豬廚餘？ (A)果皮 (B)蛋殼 (C)茶渣 (D)豆渣。
- () 26. 菜單的設計應注意 (A)不須考慮成本 (B)外觀美型且實用 (C)誇大且渲染的文字敘述 (D)以上皆是。
- () 27. 下列何者不屬於菜單的種類？ (A)對象 (B)內容 (C)說明 (D)週期。
- () 28. 各種宗教在飲食上的禁忌下列何者錯誤？ (A)印度教：不吃牛肉、豬肉 (B)猶太教：不吃沒有魚鱗的魚 (C)回教：不吃豬肉 (D)摩門教：不能飲用酒精飲料，只能喝茶及咖啡。
- () 29. 下列何者可稱為餐廳最佳的代言人？ (A)菜單 (B)領檯 (C)服務生 (D)餐廳主廚。
- () 30. 菜單的種類樣式繁多，下列何者是以供餐方式分類？ (A)固定菜單 (B)兒童菜單 (C)午餐菜單 (D)混合菜單。
- () 31. 在正式的西餐服務中，濃湯是以哪一種器皿盛裝？ (A)湯盤 (B)湯碗 (C)湯盅 (D)湯鍋。
- () 32. 供餐時間介於上午 10 點至 12 點中間，流行於歐美國家的一種用餐方式，稱之為何？ (A)Breakfast (B)Lunch (C)Afternoon Tea (D)Brunch。
- () 33. 廣泛使用於一般餐廳的是哪一種托盤？ (A)wooden tray (B)metal tray (C)oval tray (D)plastic tray。
- () 34. 服勤用口布大多用途何者不正確？ (A)常見於自助餐餐台上裝飾用 (B)供現場服務人員使用 (C)酒類服勤時 (D)使用於麵包籃。
- () 35. 一般餐廳使用合宜的檯布尺寸應該是桌面的長寬，再加上兩側下垂各幾公分較為適當？ (A)20 公分 (B)30 公分 (C)40 公分 (D)50 公分。
- () 36. 關於餐桌架設與檯布鋪設的敘述，下列何者正確？ (A)正方形檯布可使用在圓桌的鋪設 (B)檯布鋪設完成後的下垂

觀光 科 一 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

長度宜碰觸到地面 (C)架設餐桌時，若後方有服務檯，與服務檯保持約 50~60 公分的距離為最佳 (D)餐桌桌面離地面的距離以 60 公分、座椅椅面離地面的距離以 30 公分為最佳。

- () 37. 下列口布與摺法的配對何者錯誤？ (A)星光燦爛-四摺法 (B)三明治-三摺法 (C)濟公帽-二摺法 (D)西裝-三角形摺法。
- () 38. 下列口布摺疊的造型何者較不適合做為觀賞口布？ (A)濟公帽 (B)天堂鳥 (C)星光燦爛 (D)花蝴蝶。
- () 39. 使用托盤運送重物時，應將較重物品放在托盤的？ (A)中間 (B)外側 (C)內側 (D)都可以。
- () 40. 客房服務時最常使用的托盤是？ (A)圓形托盤 (B)橢圓形托盤 (C)長方形托盤 (D)金屬托盤。
- () 41. 雞尾酒會中，應以何種方式端送飲料？ (A)單手低姿勢 (B)低姿勢握持 (C)單手中姿勢 (D)單手高姿勢。
- () 42. 關於口布摺疊的款式，下列何者最不適合直接放置於 show plate 之上？ (A)西裝 (B)法國摺 (C)花蝴蝶 (D)星光燦爛。
- () 43. 下列何者不是正確托盤使用的原則？ (A)托盤應具備防滑效果，或是鋪上專用墊布，減少滑動與聲響 (B)先上桌的物品放外側，後上桌的物品放內側 (C)保持托盤乾淨，避免髒污影響衛生 (D)清桌忙碌時，托盤可以放置客用餐桌上快速清理後再送洗。
- () 44. 關於肩托法之敘述，下列何者錯誤？ (A)以手與肩膀支撐托盤 (B)常應用於宴會或客房餐飲服務 (C)可一次運送較多或較重的物品 (D)以站立方式直接將托盤放置於肩膀。
- () 45. 下列哪一個不是餐廳營業前的準備工作主要目的？ (A)服務流程可以更加順暢 (B)提供優良的服務品質 (C)方便打烊時的整理 (D)讓顧客用餐時有愉悅的心情。
- () 46. 下列何者不屬於每日餐前準備工作的內容？ (A)檢查餐廳內之空調 (B)整理工作檯，將既定之物料補足備品數 (C)桌面擺設，餐具器皿、口布備品整齊擺放適當位置 (D)餐具器皿保養工作。
- () 47. 下列何者不屬於每日餐前準備工作的內容？ (A)檢查餐廳內之空調 (B)整理工作檯，將既定之物料補足備品數 (C)桌面擺設，餐具器皿、口布備品整齊擺放適當位置 (D)餐具器皿保養工作。

二、填充題 (每題格 1 分，共 6 分)

請依序寫出收拾餐具 3S 的英文及中文(順序錯誤即算全部錯誤)

中： 英：	→	中： 英：	→	中： 英：
----------	---	----------	---	----------