

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. 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。
- () 2. 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。
- () 3. 宴席的上菜順序原則，下列何者不正確？ (A)先冷盤後熱炒 (B)先燒後炒 (C)先鹹後甜 (D)先清淡後濃烈。
- () 4. 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。
- () 5. 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。
- () 6. 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。
- () 7. 對於菜單 Menu 敘述，下列何者正確？ (A)第一份記載詳細內容的菜單，是出現於西元 1571 年英國貴族的婚宴上 (B)菜單是餐廳形象的象徵，也是餐廳產品銷售目錄 (C)清朝的宴會菜單為五果、五按、五蔬、五湯 (D)菜單只是一張價目表而已。
- () 8. 何者不是菜單的功能？(A)餐廳行銷的依據 (B)服務人員的工作準備與服務順序(C)廚師的備忘錄(D)採購的成本依據。
- () 9. 請依照下列餐食的使用時間排出順序 甲、supper 乙、brunch 丙、dinner 丁、afternoon tea 戊、breakfast 己、lunch (A)戊→乙→己→丁→丙→甲(B)甲→乙→丙→丁→戊→己(C)乙→丙→甲→丁→己→戊(D)丙→甲→戊→己→乙→丁。
- () 10. 下列上菜規則中，何者正確？ (A)燒→炒 (B)點心→菜餚 (C)濃烈→清淡 (D)昂貴食材→一般食材。
- () 11. 學校、員工餐廳等常使用的菜單是？ (A)fixed menu (B)seasonal menu (C)cycle menu (D)galg menu。
- () 12. 下列宗教中何者可以食用豬肉？ (A)回教 (B)印度教 (C)猶太教 (D)基督教。
- () 13. 滿漢全席最早出現在哪一朝代的宴席中？ (A)唐 (B)宋 (C)明 (D)清。
- () 14. 傳統西式菜單中提供的沙碧(Sorbet)，其主要目的為何？ (A)增加客人的新鮮感 (B)引起食慾 (C)調整客人的味覺 (D)增添飽足感。
- () 15. 西式菜單中 Potage 指的是下列哪一道菜色？ (A)開胃菜 (B)湯品類 (C)主菜 (D)甜點。
- () 16. 酒類的飲用順序何者錯誤？ (A)低年份→高年份 (B)質樸→精緻 (C)紅酒→白酒 (D)有氣泡→無氣泡。
- () 17. 下列酒類及其搭配的餐點何者錯誤？ (A)紅酒配白肉 (B)白酒配海鮮 (C)清淡食物搭配清淡飲料 (D)濃郁食物搭配濃郁飲料。
- () 18. 關於餐食與飲料搭配的敘述，下列何者正確？ 甲、為了促進食慾，服務人員可以建議客人在餐前飲用 ice wine 做為開胃酒 乙、食用鴨肉料理時可搭配紅酒，是因為酒中的 tannin 具有軟化肉質纖維的作用 丙、用餐完畢後飲用 digestif 有助於去除油膩、幫助消化，因此可建議客人飲用 cream sherry (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙。
- () 19. 飲料區分成 hard drinks 與 soft drinks 的分類準則為何？ (A)飲用的時機 (B)飲用的溫度 (C)是否含有酒精成份 (D)是否含有固體成份。
- () 20. 下列何者不是六大基酒？ (A)vodka (B)tequila (C)whisky (D)以上皆是。
- () 21. 中式宴席之餐具擺設，味碟通常置於何處？ (A)毛巾上方 (B)筷子右方 (C)骨盤上方 (D)筷架上方。
- () 22. 擺設中餐餐具時，一般以下列何者做定位，其餘餐具再做相關位置的擺放？(A)骨盤 (B)水杯 (C)小湯碗 (D)筷子。
- () 23. 中式宴會餐桌佈置的最後步驟是下列哪一項？ (A)餐椅定位 (B)擺放口布(C)鋪設檯布 (D)擺放公用物品及調味料。
- () 24. 西餐美式早餐之桌面擺設不包含下列哪一項？ (A)主餐盤 (B)餐刀、餐叉 (C)咖啡杯組 (D)口布。
- () 25. 下列哪一道冷開胃菜需提供檸檬片及洗手盅？ (A)煙燻鮭魚 (B)生蠔 (C)魚子醬 (D)鵝肝醬。
- () 26. 早餐客人單點燕麥片，隨餐點需提供下列哪些備品？ (A)點心匙 (B)糖盅 (C)熱牛奶 (D)以上皆是。
- () 27. 下列何者不常添加於洗手盅之用水中？ (A)細鹽 (B)檸檬 (C)玫瑰花 (D)酒。
- () 28. 關於西式餐具的擺放，下列敘述何者正確？ (A)以右邊擺放刀子，左邊擺放叉子、湯匙為原則 (B)以右邊擺放刀子、湯匙，左邊擺放叉子為原則 (C)以右邊擺放刀子、叉子，左邊擺放湯匙為原則 (D)以右邊擺放叉子、湯匙，左邊擺放刀子為原則。
- () 29. 美式早餐與歐式早餐最大差別在於： (A)肉類與蛋 (B)麵包種類 (C)咖啡 (D)果汁。
- () 30. 在西餐中喝濃湯要用何種湯匙？ (A)橢圓形湯匙 (B)圓形湯匙 (C)茶匙 (D)點心匙。
- () 31. 下列何種菜餚的餐具擺設，叉子不是置於顧客的右側？ (A)escargot with shell (B)omelet (C)oyster with shell (D)spaghetti。
- () 32. 西餐餐桌擺設，叉類擺設在何種情況下是擺放在右側？ (A)服務生蠔時 (B)服務早餐蛋捲時 (C)服務義大利麵時 (D)以上皆是。

觀光 科 一 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

- () 33. 關於西餐餐具的擺設方式與規格比較，下列何者正確？ (A) American breakfast 會擺設 soup plate (B) Soufflé 會附上 dessert knife 及 dessert fork (C) 叉子長短的排列：carving fork > dinner fork > salad fork > oyster fork (D) 餐盤大小的排列：service plate > dinner plate > bread plate > dessert plate。
- () 34. 關於正式午、晚餐西式餐具及杯皿的擺設原則，下列敘述何者正確？ 甲、咖啡杯不預先擺上桌 乙、紅酒杯擺放在高腳水杯的右下方 丙、水杯擺放在餐叉的正上方約 5 公分處 丁、餐刀、匙置於右側，刀刃朝右，叉類則置於左側 (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁。
- () 35. 關於主題式餐桌佈置與擺設的原則，下列敘述何者錯誤？ (A) 使用不同色溫的燈光及燈具營造用餐氛圍 (B) 餐廳角落不重要部用特別佈置 (C) 新鮮花束可營造出愉悅氣氛 (D) 個人專屬的桌卡會讓每位用餐者感到窩心有意義。
- () 36. 下列何種餐具不適用於餐桌桌面擺設？ (A) 服務叉、匙 (B) 牛排刀、叉 (C) 主餐刀、叉 (D) 沙拉刀、叉。
- () 37. 哪一種布巾鋪在檯布上方，可節省餐桌檯布更換次數及使餐桌擺設更為美觀？ (A) 檯心布 (B) 口布 (C) 桌圍裙 (D) 餐墊布。
- () 38. 高級餐廳為避免因餐具製造之噪音，影響用餐氣氛，會使用下列哪一種布巾？ (A) Top Cloth (B) Table Cloth (C) Table Mate (D) Silence Pads。
- () 39. 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。
- () 40. 關於菜單的敘述，下列何者正確？ 甲：cycle menu 為循環菜單，適用於醫院、學校、軍隊等團膳 乙：California menu 為節慶菜單，常使用於較高級或高價位餐廳 丙：fixed menu 為變動式菜單，適用於顧客流動率低或高價位餐廳 丁：seasonal menu 為季節性菜單，隨著食材產季或季節轉變而設計 (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁。
- () 41. 西式料理選酒原則，下列何者錯誤？ (A) 先喝白酒，再喝紅酒 (B) 白肉配白酒，紅肉配紅酒 (C) 先喝口味清淡，再喝口味重 (D) 先喝高年份的陳年酒，再喝低年份的年輕酒。
- () 42. 下列何者會先倒入公杯後再分裝至個人小酒杯飲用？ (A) 葡萄酒 (B) 啤酒 (C) 白酒 (D) 紹興酒。
- () 43. 下列何者不屬於 soft drink？ (A) sorbet (B) carbonated water (C) coffee (D) cocktail。
- () 44. 泛指一般客人在餐廳用餐過程中所喝的飲料，稱之何種飲料？ (A) 佐餐飲料 (B) 開胃酒 (C) 雞尾酒 (D) 以上皆非。
- () 45. 關於正式午、晚餐西式餐具及杯皿的擺設原則，下列敘述何者正確？ 甲、咖啡杯不預先擺上桌 乙、紅酒杯擺放在高腳水杯的右下方 丙、水杯擺放在餐叉的正上方約 5 公分處 丁、餐刀、匙置於右側，刀刃朝右，叉類則置於左側 (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁
- () 46. 西餐桌面餐具擺設原則為何？ (A) 叉類擺在餐盤左邊 (B) 刀類、匙類擺在餐盤右邊 (C) 刀、叉、匙類餐具，左右兩側每次以不超過三支為原則 (D) 以上皆是。
- () 47. 中國的地域口味配對何者正確？ (A) 南鹹、北甜、東酸、西辣 (B) 南甜、北鹹、東酸、西辣 (C) 南鹹、北酸、東鹹、西辣 (D) 南辣、北甜、東鹹、西酸。
- () 48. 下列何者不是簡化後的新式西式菜單內容？ (A) 前菜類 (B) 湯品類 (C) 沙碧 (D) 飲料。
- () 49. 紅酒中的何種成分起化學變化，可使肉汁感覺更甜美？ (A) 果酸 (B) 單寧 (C) 甜味 (D) 酸澀感。
- () 50. 中餐餐桌擺設下列何者正確？ (A) 中餐廳宴會及小吃檯面，應先擺放餐椅協助餐具定位 (B) 宴會的餐桌布置會比小吃的布置更為講究些 (C) 味碟僅為盛裝醬油的個人餐具 (D) 喜宴擺設多為銀器餐具。