

觀光 科 一 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

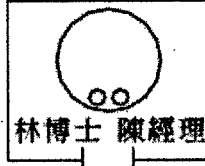
一、選擇題 (50 題 每題 2 分 共 100 分) ※請畫答案卡

- () 1. 有關中西宴會席次安排均遵守三 P 原則，下列何者錯誤？(A)賓客地位(B)政治情勢(C)性向偏好(D)人際關係。
- () 2. 下列何者不屬於旁桌服務的服務？(A)Mixing (B)Carving (C)Tossing (D)Setting。
- () 3. 下列哪一種服務方式，可依顧客需求提供個人化服務？(A)Plate Service (B)Side Table Service (C)Buffet Service (D)Cafeteria Service。
- () 4. 下列哪種服務方式需要最多人力、最大的空間及最多設備在桌邊服勤？(A)美式服務 (B)旁桌服務 (C)法式服務 (D)英式服務。
- () 5. 在英式服務中，是由何者來服務並提供菜餚？(A)主人派送 (B)服務員派送 (C)客人自行夾取 (D)主賓派送。
- () 6. 英式服務與法式服務的差異是在哪裡？(A)準備菜餚 (B)擺放空盤 (C)介紹菜餚 (D)夾取菜餚。
- () 7. 下列有關餐飲服務的敘述何者錯誤？(A)不論採用何種服務方式，飲料皆由顧客的右側服務上桌 (B)若採用傳統 Plate service，菜餚皆由顧客的左側服務上桌 (C)以服務叉匙分菜時，每一道菜須使用一套新的服務叉匙，不可重複使用 (D)French Service 是由服務人員，將已經在廚房中完成分菜的菜餚，直接端給顧客。
- () 8. 下列哪一種服務技巧在服務過程中會加熱烹煮？(A)Mixing (B)Tossing (C)Flambé (D)Carving。
- () 9. 下列何者不是宴會席次安排的基本原則？(A)尊右原則 (B)穿著原則 (C)分坐原則 (D)3P 原則。
- () 10. 陳經理作東宴請林博士用餐，請問下列席次的安排何者正確？
- 


(A)

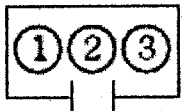


(B)



(C)



(D)
- () 11. 有關主桌桌次的安排，下列何者正確？
- 

(A)



(B)



(C)



(D)
- () 12. 下列何者屬於日式料理當中的香物？(A)泡菜 (B)鮭魚卵 (C)甜點 (D)水果。
- () 13. 餐中離座，口布應如何擺放？(A)放在餐桌上 (B)掛在腰部 (C)放在餐椅上 (D)塞在皮帶上。
- () 14. 使用西餐餐具，用餐時，基本原則為？(A)先餐刀，餐叉，再使用餐匙 (B)由外往內取用 (C)由內往外取用 (D)先餐匙、餐刀再使用餐叉。
- () 15. 下列有關餐桌禮儀，何者敘述錯誤？(A)入座時，男士幫女士先入座，以表紳士風度(B)擦嘴時，要使用餐巾一角輕輕按壓為宜 (C)用餐完畢，將餐具成八字架於餐盤兩側(D)飲湯時，用右手拿湯匙由內往外舀，將湯送入口中。
- () 16. 關於西餐禮儀，下列敘述何者錯誤？(甲)飲用右方之飲料 (乙)取用左側之麵包 (丙)麵包以刀切割後食用 (丁)應將盤中食物，全切成小塊後再食用。(A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。
- () 17. 吃牛排的時候應從餐盤的哪一個角落開始切割牛排？(A)左上角 (B)左下角 (C)右上角 (D)右下角。
- () 18. 菜餚應由主人示意後，應由誰優先開動？(A)女主人 (B)男主人 (C)主賓 (D)其他賓客。
- () 19. 用餐完畢，口布應放在何處？(A)放在餐桌上 (B)掛在椅背 (C)掛在扶手 (D)放在座椅上。
- () 20. 西餐喝湯剩下少許湯時，應如何取湯較為合宜？(A)不應傾斜湯盤取湯，沒有禮貌 (B)由外向內傾斜取湯 (C)由內向外傾斜取湯 (D)沒有特定方向，只要不發出撞擊聲即可。
- () 21. 關於用餐禮儀的敘述，下列何者正確？(A)餐刀除可切割肉排外，亦可用來取食 (B)餐具使用原則為由外而內、由下而上 (C)喝湯時以碗或盤就口，避免湯品滴落 (D)用餐中若需暫時離席，需將口布回復原狀置於桌上。
- () 22. 下列哪一種服務的翻檯率最佳？(A)美式 (B)英式 (C)法式 (D)俄式。
- () 23. 餐廳若以持盤式服務進行服勤時，下列何者是由顧客左側遞送？(A)麵包 (B)咖啡 (C)甜點 (D)濃湯。
- () 24. 下列哪一項餐飲服務方式又被稱為「餐盤服務」(Plate Service)？(A)法式服務 (B)美式服務 (C)英式服務 (D)俄式服務。
- () 25. 使用 side table service 調製 Caesar salad 時，是運用下列何種方法？(A)boning (B)carving (C)flaming (D)tossing。
- () 26. American service 又可稱為？(A)drive-through service (B)plate service (C)Russian service (D)silver service。
- () 27. 學校自助餐廳提供各式菜色，讓學生自行持餐盤取用，並至付款處盛飯計價付款，此種服務方式的餐廳，屬於下列何種型態？(A)自助餐服務餐廳 (Buffet Service Restaurants) (B)外賣餐廳 (Take-out Service Restaurants) (C)速簡餐廳 (Cafeteria Service Restaurants) (D)櫃檯服務餐廳 (Counter Service Restaurants)。
- () 28. 下列哪一種餐廳是以人頭計價？(A)Room Service (B)Gueridon Service (C)Buffet Service (D)Cafeteria Service。
- () 29. 自助餐的服務方式起源於哪個國家？(A)英國 (B)瑞典 (C)冰島 (D)日本。

觀光 科 一 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 30. 下列哪一種服務方式不會進行「秀菜」服務？ (A)English Service (B)French Service (C)Russian Service (D)Plate Service。
- () 31. 下列哪一服務方式是強調快速便利，服務員可以同時兼顧數桌的客人？ (A)English Service (B)French Service (C)Russian Service (D)Plate Service。
- () 32. 下列哪一種自助式服務是以菜餚種類和數量計價？ (A)Buffet Service (B)Cafeteria Service (C)All you can eat (D)Semi-Buffer Service。
- () 33. 英式服務進行時，會由哪一側預先擺放熱盤？ (A)從顧客右側，順時針前進 (B)從顧客右側，逆時針前進 (C)從顧客左側，順時針前進 (D)從顧客左側，逆時針前進。
- () 34. Side Table Service 可稱為？ (A)旁桌服務 (B)英式服務 (C)美式服務 (D)法式服務。
- () 35. 關於 silver service 的敘述，下列何者正確？ (A)菜餚在廚房完成分菜擺盤後，由服務人員端進餐廳直接上桌的服務方式 (B)其優點是服務人員不需學會單手操持服務叉匙及擺盤的技巧，且適合翻桌率高的餐廳 (C)菜餚在廚房備好後，由服務人員端進餐廳在服務車上為顧客提供分切或現場烹調服務 (D)廚師將烹製完成之多人份菜餚盛裝於大銀盤，擺盤後由服務人員端進餐廳展示給顧客。
- () 36. 下列哪一種服務方式，是由顧客以服務叉匙自行挾取菜餚？ (A)美式服務 (B)英式服務 (C)法式服務 (D)俄式服務。
- () 37. 請問百貨公司的美食街是屬於哪種的服務？ (A)自助式服務 (B)半自助式的服務 (C)速簡服務 (D)櫃台服務。
- () 38. 供應商業午餐的餐廳較適合採用下列何種服務方式？ (A)俄式服務 (B)英式服務 (C)法式服務 (D)美式服務。
- () 39. 下列何者不是旁桌式服務所需要的器具？ (A)保溫器 (B)切割刀 (C)服務叉匙 (D)水盤。
- () 40. 有關日本料理的敘述，下列何者錯誤？
(A)味噌湯屬於吸物 (B)本膳料理是現今日本社會正式場合會出現的料理
(C)天婦羅屬於揚物 (D)精進料理屬於素食的寺廟料理
- () 41. 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
- () 42. 魚類去骨是運用下列何種方法？ (A)boning (B)carving (C)filleting (D)tossing。
- () 43. 下列何者為機艙餐飲服務 (A)mobile canteen service (B)cabin catering service (C)convenience food service (D)take out service。
- () 44. 西餐若主餐已經食用完畢，應該將餐具？ (A)將刀叉平放或交叉擺放於盤內 (B)將叉靠在餐盤邊，餐刀放在餐桌 (C)將刀叉成八字分別架在餐盤左右側 (D)將刀叉隨意擺放。
- () 45. 西式宴會中，席次安排的分坐原則，以下哪些人應該分坐，下列何者錯誤？ (A)華洋分坐 (B)夫妻分坐 (C)男女分坐 (D)師徒分坐。
- () 46. 餐廳客人點牛排時，烹調「七分熟」的術語為？ (A)Medium Well (B)Medium Rare (C)Medium Raw (D)Well Done。
- () 47. 餐桌禮儀中，口布須等全體就座後，配合何人動作才取用？ (A)女主人 (B)長輩 (C)男主人 (D)女主賓。
- () 48. 餐飲業界使用最廣的服務方式是指下列何者？ (A)俄式服務 (B)美式服務 (C)英式服務 (D)法式服務。
- () 49. 有關西餐餐具之使用，下列敘述何者錯誤？ (A)不可以刀送食入口 (B)使用刀叉由外向內取用 (C)主菜用畢將刀叉擺回原位 (D)湯匙用畢應放置於碟上。
- () 50. 法式服務的特色是由下列何者取餐？ (A)服務員 (B)助理服務員 (C)顧客 (D)廚師。