

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. 品酒三步驟為何？ (A)Taste→Smell→Look (B)Touch→Look→Smell(C)Look→Smell→Taste(D)Look→Touch→Taste。
- ( ) 2. 服務下列哪一種酒類需要使用酒籃？ (A)陳年紅酒 (B)貴腐酒 (C)冰酒 (D)玫瑰紅酒。
- ( ) 3. 使啤酒產生苦味現象的原因是由於添加了下列何種物質？ (A)酵母粉 (B)啤酒花 (C)二氧化硫 (D)大麥芽。
- ( ) 4. 下列何種葡萄酒進行倒酒服務時，應提供酒籃服務？  
(A)有年份的香檳酒 (B)陳年白酒 (C)貴腐酒 (D)濃郁的紅酒。
- ( ) 5. 紅酒因為含有較多的單寧，通常建議在飲用前 20~30 分鐘前開瓶，讓紅酒「呼吸」稱之為  
(A)驗酒 (B)醒酒 (C)試酒 (D)過酒。
- ( ) 6. 下列品嚐葡萄酒的四 S 順序何者正確？ 甲、Sight 乙、Swirl 丙、Smell 丁、Sip。  
(A)甲丁乙丙 (B)甲丙丁乙 (C)甲丙乙 (D)甲乙丙丁。
- ( ) 7. 下列有關生啤酒的敘述，何者錯誤？ (A)是以大麥芽、蛇麻草和水做為主要原料 (B)適合在餐前飲用 (C)須經過高溫殺菌 (D)貯藏時間比一般啤酒短。
- ( ) 8. 下列關於白葡萄酒的敘述，何者錯誤？ (A)斟酒時倒 1/2~2/3 杯 (B)斟酒服務的次序為主人最後 (C)未倒完的白酒直接放在桌上備用 (D)白酒可直接在冰桶中開瓶。
- ( ) 9. 有關葡萄酒的儲存，下列敘述何者錯誤？ (A)應避免搬動葡萄酒 (B)應避免光線直接照射 (C)應注意儲存場所之溼度 (D)應將葡萄酒直立存放。
- ( ) 10. Beer 是哪一種飲品？ (A)Frozen Drinks (B)Caffeine Drinks (C)Still Wines (D)Hard Drinks。
- ( ) 11. 有關餐後酒的服務，以下注意事項何者正確？ (A)客人用餐完畢可遞送餐後酒單 (B)上餐後酒時，若餐中酒未飲用完，也要撤回 (C)餐後酒放置客人左前方 (D)由客人左側上杯墊。
- ( ) 12. 關於葡萄酒的服務，下列敘述何者正確？ (A)紅酒適合搭配肉類主餐 (B)薄酒菜要室溫飲用 (C)陳年白酒要提供醒酒服務 (D)香檳僅適合做為餐前酒飲用。
- ( ) 13. 有 Waiter's Friend 之稱的服勤工具是指？ (A)筆 (B)名片 (C)開瓶器 (D)火柴盒。
- ( ) 14. 下列哪一種茶屬於不發酵茶？ (A)烏龍茶 (B)紅茶 (C)綠茶 (D)包種茶。
- ( ) 15. 下列何者不是咖啡豆的主要成份之一？ (A)單寧 (B)脂肪 (C)糖份 (D)奎寧。
- ( ) 16. 服務啤酒的先決條件，下列何者有誤？ (A)桶裝啤酒擁有充分而穩定的壓力 (B)要使用乾淨不油膩的杯子 (C)加入冰塊，來冷卻啤酒 (D)瓶裝啤酒夏季適於飲用的溫度是攝氏 6~8 度。
- ( ) 17. 取用「陳年紅葡萄酒」時，應避免震動影響酒質，這是因為陳年紅酒會產生 (A)Somewhere (B)Sediments (C)Sommelier (D)Steward，經搖晃後易使酒質混濁而無法銷售。
- ( ) 18. 在下列何種葡萄酒飲用溫度最低？ (A)薄酒菜 (B)冰酒 (C)白酒 (D)陳年紅酒。
- ( ) 19. 葡萄酒服務，在驗酒過程中不需主動提供顧客何種訊息？ (A)產地 (B)年份 (C)價格 (D)葡萄品種。
- ( ) 20. 下列哪一種酒類不可以加溫飲用？ (A)清酒 (B)白蘭地 (C)多寶力酒 (D)花雕酒。
- ( ) 21. 以下何者為非一次品嘗兩種酒的順序？(A)先紅酒→白酒(B)先淺齡酒→高齡酒(C)先淡酒→濃酒(D)先香檳→紅酒。
- ( ) 22. 客人點用一杯冰紅茶時，應從客人的哪一側提供服務？ (A)右前方 (B)左前方 (C)右後方 (D)左後方。
- ( ) 23. 白葡萄酒的服務流程，以下何者正確？ 甲、接受點酒 乙、開瓶 丙、展示驗酒 丁、調整酒溫。  
(A)甲乙丙丁 (B)甲丙丁乙 (C)甲丙乙丁 (D)甲丁乙丙。
- ( ) 24. 西餐廳中常設侍酒師提供專業的餐酒介紹與服務，請問下述關於葡萄酒的知識，何者錯誤？  
(A)一般葡萄酒的酒庫溫度在 10~12°C 之間 (B)餐廳推薦的 House Wine 可單杯點選 (C)展示驗酒需請客人確認酒標、酒品的正確性(D)Port、Campari、Sparkling Wine 等為合適的 Table Wine。
- ( ) 25. 下列何者最適合餐後飲用的酒類？ (A)Champagne (B)Port (C)Vermouth (D)Campari。
- ( ) 26. 中餐廳服務紹興酒時，通常不會提供下列何種配料給客人？ (A)話梅 (B)蒜片 (C)薑絲 (D)檸檬片。
- ( ) 27. 關於 sparkling wine 服務的敘述，下列何者正確？ (A)斟酒時應以右手持瓶，並從顧客右側服務 (B)服務陳年 sparkling wine，應以 decanter 醒酒 (C)開瓶時為考量顧客安全，宜將瓶口朝向自己 (D)宜先撕開鋁箔後，再用 cork screw 拔取軟木塞。
- ( ) 28. 西餐用餐進行中，下列敘述何者錯誤？ (A)前菜可搭配白酒 (B)牛排適合搭配紅酒 (C)上甜點之後就不適合再喝酒 (D)香檳酒任何時間都適合飲用。
- ( ) 29. 進行葡萄酒的服務時，最後服務的人是？ (A)女士 (B)主賓 (C)長輩 (D)主人。
- ( ) 30. 下列何者不是餐前酒 (A)Vermouth (B)Sparkling Wine (C)Port (D)Campari。

觀光 科 一 年 1 班 座號：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

- ( ) 31. 客人點用一杯「Whisky on the Rock」時，應使用何種酒杯？  
(A)Liqueur Glass (B)Collins Glass (C)Old Fashioned Glass (D)Pilsner 。
- ( ) 32. 下列何者為餐廳最主要用來提供顧客單杯點用的酒類飲料？  
(A)champagne (B)house wine (C)ice wine (D)sparkling wine 。
- ( ) 33. 一般供應 Aperitif 需注意的事項，以下描述何者有誤？ (A)酒單由主人右側遞上 (B)由客人左側將杯墊放在水杯右下方 (C)上菜後如客人尚未喝完、暫不收杯 (D)供應含餐前酒的套餐時，客人無需點選酒品 。
- ( ) 34. 下列關於葡萄酒試酒服務的描述，何者錯誤？ (A)由主賓優先試酒 (B)試酒目的在於了解所點葡萄酒是否變質 (C)顧客試酒時，倒入其杯中的酒量約 1 盎司 (ounce) (D)試酒先後步驟依序為觀色澤、聞香氣、嚐其味 。
- ( ) 35. 服務陳年葡萄酒時，為了避免顧客飲用到沉澱物，可將瓶中的酒先倒入下列何種器皿？ (A)Wine Cellar (B)Wine Cooler (C)Wine Decanter (D)Wine Holder 。
- ( ) 36. 下列何者是餐廳中專門提供葡萄酒服務的人員？(A)chef de rang(B) chef de vin(C)Captain(D)Waiter & Waitress 。
- ( ) 37. 下列關於非酒精性飲料服務的描述，何者正確？ (A)服務冰牛奶時，可於杯口裝飾檸檬片，以增添美感 (B)迎賓茶應選用口味濃郁、喉韻較佳的茶 (C)顧客點用 black coffee 時，不需提供糖 (D)服務礦泉水時，可添加冰塊 。
- ( ) 38. 熱牛奶的服務，何者錯誤？ (A)應使用不銹鋼或銅器器皿，不可使用塑膠器皿 (B)應採用隔水加熱或微波方式 (C)加熱至 65°C 即可 (D)應以咖啡杯、底盤及匙服務之 。
- ( ) 39. 將二氧化碳保存在葡萄酒中便成為？ (A)汽泡葡萄酒 (B)強化酒精葡萄酒 (C)香料葡萄酒 (D)靜態葡萄酒 。
- ( ) 40. 下列有關葡萄酒的敘述何者錯誤？ 甲、紅酒需經木桶陳年的程序 乙、同時飲用葡萄酒，應先喝紅酒再喝白酒 丙、紅酒杯容量通常比白酒杯大 丁、白葡萄酒只能用白葡萄製造而成。 (A)甲、丙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)乙、丁 。
- ( ) 41. 客人點用一杯「生啤酒」(Draft Beer) 應使用下列哪一種杯具盛裝？ (A)Cocktail Glass (B)Collins Glass (C)Pilsner Glass (D) BeerMug 。
- ( ) 42. 高級西式餐廳中的「Sommelier」是指？ (A)服務員 (B)葡萄酒服務員 (C)領檯員 (D)調酒師 。
- ( ) 43. 下列何者不是為客人展示驗酒的主要目的 (A)告知客人標籤的完整性無誤 (B)確實為客人所點用的酒 (C)告知客人價格 (D)告知客人包裝的完整性 。
- ( ) 44. 服務啤酒時，酒與泡沫的比例何者最適當？ (A)6：4 (B)7：3 (C)8：2 (D)9：1 。
- ( ) 45. 關於氣泡酒的服務，下列敘述何者正確？ (A)全世界的氣泡酒皆稱為香檳 (B)為了製造氣氛，在餐廳中開瓶時，應讓瓶塞猛烈彈出 (C)倒酒須以服務巾包住瓶身，以拇指扣住瓶底凹槽進行服務 (D)氣泡酒的開瓶要使用軟木塞開瓶器 。
- ( ) 46. 有關牛奶加熱與服務的敘述，下列何者錯誤？ (A)加熱時，牛奶以隔水加熱方式進行 (B)加熱時，牛奶以直接倒入鍋中方式進行 (C)服務時，熱牛奶以咖啡杯盛裝 (D)服務時，須另附糖盅給客人 。
- ( ) 47. 下列何者不是適合加溫飲用的酒類？ (A)白蘭地 (B)花雕酒 (C)啤酒 (D)黃酒 。
- ( ) 48. 下列有關茶的服務的敘述，何者正確？ (A)龍井、香片常作為迎賓茶 (B)服務花茶時，大多以杯為單位 (C)餐後茶以全發酵茶為主 (D)一般來說，茶葉發酵程度與沖泡時間成反比 。
- ( ) 49. 下列器具何者不會出現在醒酒 (Decant) 服務的過程中？ (A)蠟燭 (B)酒籃 (C)冰桶 (D)醒酒瓶 。
- ( ) 50. 下列何者不是開啟香檳酒時應注意的事項？ (A)需事前冷藏注意飲用溫度 (B)用力搖晃瓶身 (C)需搭配口布進行服務 (D)避免發出「蹦」聲 。