

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題 (100 題 每題 1 分 共 100 分 *請畫答案卡)

1. ()關於傳統法式餐廳人員編制組織，下列何者的職稱最高？
(A) Chef de Rang (B) Commis de Suite (C) Premier Maître d' Hôtel (D) Maître d'Hôtel de Carré
2. ()在餐旅業中，每一位服務員所提供的服務內容，無法像製造業的產品一樣完全標準化，這種屬性稱為：
(A)無形性 (B)不可分割性 (C)不可儲存性 (D)異質性
3. ()下列何者在餐廳中主要負責接聽電話、訂位與帶位等工作？
(A) Bartender (B) Captain (C) Hostess (D) Service Manager
4. ()下列哪一項不是餐廳服務員的主要工作內容？
(A)進行餐桌擺設 (B)執行上菜服務 (C)推銷飯後甜點 (D)接受客人訂位
5. ()「Bus Boy」一般是餐廳最基層的服務員，就其負責的工作項目而言，下列何者較為正確？
甲、協助點菜服務 乙、迎賓帶位 丙、補足餐具或備品 丁、收拾用過的餐具或殘盤 戊、負責解決客人重大抱怨
(A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)丙、丁 (D)丁、戊
6. ()下列餐廳工作人員，何者原則上不會直接與客人接觸？
(A) Bartender (B) Butcher (C) Chef de Rang (D) Greeter
7. ()關於餐旅業特性之敘述，下列何者正確？
(A)必須提供全年性及全天候服務，是為季節性 (B)服務品質容易受服務時間、地點及個人需求而影響，是為異質性 (C)餐旅產品無法儲存，是為僵固性 (D)需要大量人力服務，是為無歇性
8. ()餐廳客人於用餐過程中，欲瞭解葡萄酒產區、年分及品種等資訊，應由下列哪一位人員介紹較為合適？
(A) Chef de Vin (B) Executive Chef (C) Saucier (D) Trancheur
9. ()有關專業廚師職稱與別稱，下列敘述何者正確？
(A)點心師傅又稱紅案 (B)切割師傅又稱白案 (C)排菜師傅又稱打荷 (D)爐灶師傅又稱料清
10. ()西式廚房中「Butcher Kitchen」主要負責的工作內容為何？
(A)負責製備甜點、蛋糕等等 (B)負責製備湯類等菜餚 (C)負責處理肉類、魚類等食材 (D)負責處理與製備冷盤類餐點
11. ()西餐廚房中，專職各種蔬菜之製備的廚師為下列何者？
(A) Entremetier (B) Butcher Cook (C) Garde Manger (D) Pâtissier
12. ()關於西餐廚房工作人員編制的敘述，下列何者錯誤？
(A)負責製作蔬菜類餐點的廚師為Entremetier (B)負責製作點心的廚師為Pâtissier (C)負責切割各種肉類的廚師為Garde Manger (D)負責燒烤的廚師為Rôtisseur
13. ()一般國際觀光旅館中，下列哪一種工作人員的排班或輪班方式，原則上與其餘三種的差異性最大？
(A)廚房排菜員 (B)中餐廚房爐灶廚師 (C)西餐廳服務員 (D)客房餐飲服務員
14. ()關於中餐廚房工作人員的職掌，下列何者正確？
(A)負責肉類處理、切菜及配菜工作的職掌稱為白案師傅 (B)負責魚貝、家禽類處理工作的職掌稱為水檔師傅 (C)負責依不同菜餚做適當擺盤與裝飾工作的職掌稱為墩子師傅 (D)負責中式麵食、點心及甜點工作的職掌稱為紅案師傅
15. ()關於餐飲從業人員主要工作內容與職掌名稱，下列何者錯誤？
(A)職掌冷盤、開胃點心的廚師稱為Garde Manger (B)能展現熟練切割技巧，負責在客人前現場切割肉類者稱為Trancheur (C)調製雞尾酒飲料與各類非酒精性飲料者稱為Sommelier (D)迎賓帶客、安排與帶領客人入座者稱為Réception Maître d'Hôtel
16. ()下列哪一種設備，最適合餐廳用來進行客人現場的酒類服務？
(A) Liqueur Trolley (B) Menu Top Set (C) Pastry Cart (D) Roast Beef Wagon
17. ()下列哪一項餐具，不適合客人個人使用？ (A) Carving Knife (B) Dinner Knife (C) Fish Knife (D) Steak Knife
18. ()下列哪一項餐具不屬於Flatware？ (A) Dessert Knife (B) Escargot Fork (C) Lobster Pick (D) Sauce Boat
19. ()下列哪一種器皿的外型與主要用途，與其他三種器具迥然不同？
(A) Crêpe Pan (B) Frying Pan (C) Hotel Pan (D) Sauté Pan
20. ()消費者在網路上發表對某家餐廳的評價，而造成該餐廳客人大量增加或減少，以下哪一種餐旅業特性最能說明此現象？ (A)易逝性 (B)異質性 (C)立地性 (D)易變性
21. ()下列哪一項是屬於玻璃器皿(Glassware)類的餐具？
(A) Stemware (B) Chinaware (C) Silverware (D) Hollowware
22. ()下列哪一種杯子最適合用來堆疊香檳塔？
(A) Champagne Flute (B) Champagne Saucer (C) Champagne Tulip (D) Champagne Trumpet
23. ()下列有關杯類器皿(Glassware)材質的敘述，何者錯誤？
(A)水晶玻璃較普通玻璃含鉛量高 (B)玻璃杯的材質主要是矽砂 (C)玻璃瓷的抗酸力較水晶玻璃弱 (D)水晶玻璃含鉛量為24%
24. ()下列關於餐盤材質的描述，何者錯誤？

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- (A)陶器(Pottery)燒烤溫度不夠高及耐震度不佳，一般餐飲業很少使用 (B)強化瓷(Durable Porcelain)經高溫處理後，硬度與透光度增加且不易破損，適合一般餐飲業使用 (C)骨瓷(Bone China)在製瓷過程中加入動物的骨粉，可增加硬度與透光性，保溫效果佳且重量重，製作成本低 (D)美耐皿(Melamine)是由樹脂經高溫高壓所製成，具有瓷器的質感，可承受120°C的高溫至負20°C的低溫，便宜且不易破損
25. ()餐飲業者喜歡選擇以不鏽鋼來做扁平餐具的材質，若可接受的材質標準為：18-8(18 / 8)，其意思表示在材質上約含多少比例的碳鋼？(A) 8% (B) 10% (C) 18% (D) 74%
26. ()下列有關餐廳中餐具及杯皿的敘述，何者正確？
(A)圓筒形平底水杯稱為Goblet (B) All Purpose Glass只可用來同時服務紅白酒，不可當成水杯使用 (C) Champagne Saucer常用來盛香檳塔，適用於一般酒會與慶功宴 (D)服務Bouillabaisse所需的餐具為牛排刀及牛排叉
27. ()下列何者為西式餐廳服務員於用餐服勤時，所會使用到的品項？
(A) Crumb Scoop、Pepper Mill (B) Finger Bowl、Table Runner (C) Glass Cover、Table Cloth (D) Water Pitcher、Top Cloth
28. ()下列關於餐廳器具或備品之安全、衛生與保養原則的敘述，何者錯誤？
(A)陶瓷類搬運時，通常不宜一次運送過多 (B)布巾類洗滌時，應將深色與淺色分別洗滌 (C)玻璃杯存放時，應將杯口朝上置於杯籃架中 (D)不鏽鋼餐具清洗時，可用醋水浸泡以恢復光亮
29. ()有關托盤操作的方式，下列敘述何者正確？
(A)方型托盤常見於較高級的餐廳，多用以運送較多的餐具與餐食、飲料 (B)持托盤遞送飲料時，應站立於客人的左側，再以左手遞送給客人 (C)手托小型托盤時，手臂與手肘應呈90度直角 (D)操作小型托盤時，應以手指指尖承受托盤
30. ()關於Service Tray使用的注意事項，下列敘述何者正確？
甲、服務時宜靠在桌邊或直接置於客人桌面上，方便客人拿取
乙、較重及較高的物品，宜靠內側或中間擺放，較矮及較輕的靠外側擺放
丙、使用前應檢查是否乾淨、平穩，必要時鋪上專用墊布或塑膠襯墊以防滑
丁、餐具要分類整齊疊放，原則上壺或杯的把手應朝左方擺放，以方便拿取
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁
31. ()製作Crêpes Suzette (法式火焰薄餅) 時，桌邊服務員會在製作過程中淋上烈酒、焰燒烹調並擺盤供應給客人。這種生產與消費同時發生的特性是屬於餐飲服務業的哪一種屬性？
(A)不可儲存性(Perishability) (B)不可分割性(Inseparability) (C)無形性(Intangibility) (D)異質性(Heterogeneity)
32. ()關於服務叉匙的使用敘述，下列何者正確？
(A) American Service是使用雙手操持服務叉匙 (B) English Service是使用單手操持服務叉匙 (C)若要挾取體積較大的圓形食物，須將服務叉的齒面與服務匙的匙面朝上 (D)指夾法的使用是以中指在上，無名指與小指在下的方法來固定服務叉匙
33. ()關於服務叉匙的使用，下列何者正確？
甲、旁桌式服務時，宜採雙手方式服務
乙、單手操作時，以食指及拇指將服務叉柄握在中間
丙、派夾麵包時，以雙手持服務叉匙由客人左側服務
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙
34. ()關於西式餐廳服務員服務技術之敘述，下列何者正確？
(A)以服務叉匙服務麵包時，為避免麵包掉落，可將叉齒插入麵包 (B)以單手持單盤時，可利用拇指伸入盤內扣住，增加送餐時之安全 (C)依3S原則徒手收拾殘盤，應先分類、再堆疊，最後刮除菜渣 (D)以單手持兩個熱盤時，可利用服務巾墊護手臂，避免燙傷
35. ()下列何者不是清潔玻璃之專業用品？
(A)玻璃清潔劑 (B)橡皮刮刀 (C)抹布 (D)報紙
36. ()甲餐廳1月20日接到客人來信，讚揚該餐廳王姓服務員的服務表現，為了有效的激勵員工，甲餐廳應該採取哪一種措施較佳？
(A)讚賞王姓服務員，並斥責其他所有員工 (B)當日Briefing 進行時即當眾表揚王姓服務員 (C)告知王姓服務員，不應該有個人英雄主義的表現 (D)等到12月28日年終聚餐時，表揚王姓服務員
37. ()關於餐廳營業前準備工作之敘述，下列何者正確？
甲、餐廳洗手間、桌椅及牆面之清潔，都屬於營業前的準備工作
乙、Briefing是餐廳營業前會議，目的為說明當天注意事項及工作分配等
丙、餐具在擦拭前應先行分類，若留有水漬可取熱水浸泡或以水氣蒸濕後擦拭之
丁、餐廳工作檯物品放置，最上層可放置菜單、水壺與檯布，下層櫃子放置刀、叉等餐具
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁
38. ()不管是人工或機械洗滌餐具，下列何者是正確的餐具洗滌先後順序？
甲、消毒 乙、洗滌 丙、預洗 丁、烘乾 戊、沖洗
(A)丙→乙→戊→甲→丁 (B)丙→乙→甲→戊→丁 (C)丙→甲→乙→戊→丁 (D)丙→戊→甲→乙→丁

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

39. ()下列何者不屬於旅館事業的特性？
 (A)資本密集且固定成本高 (B)市場生命週期及變動性 (C)產品的不可儲存性 (D)產品本身兼具實用、品味、格調及豪華
40. ()有關餐廳清理廚餘的說明，下列敘述何者錯誤？
 (A)廚餘桶應加蓋，以避免孳生蚊蠅 (B)回收廚餘前應先將水分瀝乾，減少其腐敗發臭 (C)丟棄過期食物時，應先將外包裝撕去，再投入廚餘桶中 (D)廚餘收集好後，應立即焚化處理
41. ()旅館大多24小時營業且全年無休，此為旅館經營的何種屬性？
 (A) Rigidity (B) Variability (C) Heterogeneity (D) Restless
42. ()「911事件」發生後，對國際觀光業界產生巨大影響，台灣地區前往美國旅遊旅客驟減，頓時形成航空公司與旅行業經營上之壓力，此種衝擊是下列何項事業的特質？
 (A)合作性 (B)多變性 (C)服務性 (D)綜合性
43. ()下列關於菜單的描述，何者錯誤？
 (A) Buffet Menu是指自助式菜單 (B) Brunch Menu是指單點式菜單 (C) Cycle Menu是指循環式菜單 (D) Set Menu是指套餐式菜單
44. ()關於Gala Menu之敘述，下列何者正確？
 (A)常配合特殊節慶或活動推出 (B)以日本懷石料理為代表 (C)供應時間多為下午至晚餐之間 (D)菜單內容以餅乾、蛋糕與三明治為主
45. ()關於菜單的敘述，下列何者正確？
 甲、Brunch菜單內容包含早餐與午餐之菜餚
 乙、中式宴會菜單中通常包含冷盤、熱炒、大菜、湯類與點心等
 丙、西式菜單上的Consommé意指濃湯
 丁、酒單上的Ice Wine意指可供客人單杯消費的不甜葡萄酒
 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
46. ()自助餐式(Self-service)的Cafeteria是指下列哪一項？
 (A)付固定價格享受吃到飽 (B)在餐檯自取餐食享受之後付款 (C)在餐檯自己點取餐食依各單價付款 (D)付固定價格自取餐檯上之食物吃到飽
47. ()舉辦嘉年華會與節慶活動造成人潮聚集的旅遊旺季，是屬於下列哪一種旅行業的特性？
 (A)產業競爭性 (B)需求季節性 (C)供給僵硬性 (D)景氣循環性
48. ()部份餐廳會在餐檯上備有冷食、沙拉、點心和飲料，由客人自行取用，在主菜部分則提供客人選擇性的菜單，這種服務方式是屬於下列何者？
 (A) Cafeteria (B) Counter Service (C) Delivery Service (D) Semi-buffet
49. ()大明到餐廳用餐，服務生送上菜單，請他點選一種主菜，並說明副菜、沙拉、飲料等為無限自由取用，這種餐廳是屬於哪一種服務類型？
 (A) Buffet Service (B) Cafeteria Service (C) Full Service (D) Semi-buffet Service
50. ()當服務員替客人點完Main Course後，以餐盤式的服務方式將Main Course送到客人餐桌，其他Appetizer、Salad、Dessert等都由顧客自取。此種服務方式稱為：
 (A) Cafeteria Service (B) Self-service (C) Semi-buffet Service (D) Side Table
51. ()歐陸式早餐(Continental Breakfast)與美式早餐(American Breakfast)所供應的餐食中，相同者為：
 (A)麵包(Bread) (B)蛋(Eggs) (C)培根、香腸(Bacon & Sausages) (D)火腿(Hams)
52. ()下列關於Continental Breakfast與American Breakfast的Setting，何者錯誤？
 (A)均需Coffee Cup & Saucer (B)均需B.B. Plate & Butter Knife (C)均需Napkin (D)均需Sugar Bowl & Creamer
53. ()下列哪一項不屬於西式早餐所謂的穀類(Cereal)食品？
 (A) Corn Flakes (B) Hash Brown (C) Muesli (D) Oatmeal
54. ()在西餐廳點用「烤羊排」，通常會附帶何種醬汁？
 (A)荷蘭醬(Hollandaise) (B)薄荷醬(Mint Sauce) (C)番茄醬汁(Tomato Sauce) (D)白酒醬汁(White Wine Sauce)
55. ()典型的英國菜餚—燒烤牛肉(Roast Beef)，常見的配菜除馬鈴薯、蔬菜外，還包括：
 (A)焦糖布丁(Crème Caramel) (B)約克夏布丁(Yorkshire Pudding) (C)燉飯(Risotto) (D)千層麵(Lasagna)
56. ()西班牙飯(Paella)呈現出金黃色澤，是因為烹調時加入下列哪一種香料？
 (A)迷迭香(Rosemary) (B)番紅花(Saffron) (C)肉桂(Cinnamon) (D)丁香(Clove)
57. ()在西班牙海鮮飯(Paella)中，加入香辛料番紅花(Saffron)的主要作用為何？
 (A)矯臭 (B)著色 (C)辣味 (D)甜味
58. ()下列何種香料方可拿來當染色劑？
 (A)丁香(Clove) (B)番紅花(Saffron) (C)肉桂(Cinnamon) (D)香草(Vanilla)
59. ()下列乳酪(Cheese)中，何者質地堅硬且可被磨成粉末使用？
 (A)帕瑪森乳酪(Parmesan) (B)莫扎瑞拉乳酪(Mozzarella) (C)馬斯卡邦乳酪(Mascarpone) (D)卡門貝爾乳酪(Camembert)

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

60. ()下列哪一種香料味道辛香，俗稱為披薩香料？
(A) Oregano (B) Tarragno (C) Rosemary (D) Marjoram
61. ()下列關於烹煮義大利麵的敘述，何者正確？
(A)煮好的麵，可拌少量的油，防止沾黏 (B)麵變軟時，不可攪動，以免斷裂 (C)避免影響麵味，煮麵水中不可加鹽 (D)過多的麵，應泡在水中繼續保溫
62. ()西餐廳常用的黑胡椒沙司(Black Pepper Sauce)比較適合搭配哪一類型的菜餚？
(A)牛肉(Beef) (B)義大利麵(Pasta) (C)沙拉(Salad) (D)海鮮(Seafood)
63. ()下列哪一道菜餚不是以人來命名？
(A)東安子雞 (B)畏公豆腐 (C)左宗棠雞 (D)宋嫂魚羹
64. ()以中餐宴會菜單內容而言，下列四道菜餚服務的先後順序，何者正確？
(A)沙拉龍蝦、清蒸石斑、豆苗猴菇、首烏雞盅 (B)沙拉龍蝦、首烏雞盅、豆苗猴菇、清蒸石斑 (C)沙拉龍蝦、豆苗猴菇、清蒸石斑、首烏雞盅 (D)沙拉龍蝦、清蒸石斑、首烏雞盅、豆苗猴菇
65. ()我們欣賞「佛跳牆」的美，美在它的風味濃淳，而其口感與質地的美則在：
(A)柔嫩鮮脆而具彈性 (B)質地軟爛而入口即化 (C)堅韌而質地爽脆 (D)軟硬適中而耐咀嚼
66. ()日式餐廳提供一道「炸雞塊」，是屬於下列何種類別？
(A)煮物(NIMONO) (B)揚物(AGEMONO) (C)燒物(YAKIMONO) (D)蒸物(MUSHIMONO)
67. ()關於日本料理餐飲禮儀的敘述，下列何者正確？
甲、最講究用餐禮儀的是會席料理
乙、女性是以右手持酒杯，左手中指指尖托住杯底的方式飲酒
丙、蕎麥涼麵的食用方式是將醬汁加入芥末與蔥花後拌，入麵中，再以筷子夾起，吸入口中
(A)甲 (B)乙 (C)甲、丙 (D)乙、丙
68. ()下列何者不是標準食譜(Standard Recipe)的優點？
(A)明確記載材料名稱及數量，以利餐飲物料採購 (B)將烹調的步驟、溫度和時間標準化，可提高產品質量的穩定性 (C)可使食物成本的計算正確精準，落實成本控制 (D)使餐食的製作流程更為複雜，商業機密得以保留
69. ()關於中式餐具擺設，下列品項間之相對位置何者正確？
甲、骨盤在筷子左邊 乙、味碟在骨盤上方 丙、茶杯在筷子右邊 丁、味碟在口湯碗左邊
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁
70. ()關於中式餐桌擺設，下列敘述何者正確？
(A)個人用味碟置於骨盤左上方 (B)公用之調味醬匙柄宜朝右擺放 (C)進行餐具擺設時，宜先擺放筷子以方便定位 (D)銀湯匙置放於筷子左方、瓷湯匙置放於筷子右方
71. ()餐廳之Table Setting又可稱為：
(A) Place Setting (B) Set in Place (C) Table d'hôte (D) Tablemat
72. ()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
73. ()下列是西式餐廳Table Setting的步驟，請選出排序正確的選項：
甲、擺放口布或Show Plate 乙、擺放餐刀與餐叉 丙、擺放杯子
(A)乙→甲→丙 (B)甲→乙→丙 (C)丙→乙→甲 (D)乙→丙→甲
74. ()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
75. ()關於西式餐具與器皿的使用，下列敘述何者正確？
甲、Continental Breakfast有擺設Dessert Plate
乙、Continental Breakfast左側擺設B.B. Plate
丙、Bouillabaisse可附上Side Plate及Finger Bowl
丁、Bouillabaisse左側擺設Dinner Fork，右側擺設Dinner Knife及Soup Spoon
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
76. ()某國際觀光旅館接了一行50人的旅行團，領隊向旅館預訂西式晚餐50份，餐廳提供A、B兩款套餐供團客事先勾選，A、B兩套餐預訂的份數與菜單內容如下：
A套餐30份：Asaragus、Spaghetti、Soufflé
B套餐20份：Ham and Melon、Sirloin Steak、Crêpes Suzette
該旅行團在入住前一天，有10位原本選擇A套餐的團員臨時更換為B套餐，關於餐廳供餐當日最終需要備齊的餐具數

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

量，下列何者正確？

- (A) Dessert Spoon + Dessert Fork = 70支 (B) Steak Knife + Dinner Fork = 70支 (C) Salad Knife + Salad Fork = 70支
(D) Table Spoon + Dinner Fork = 70支

77. ()下列有關西餐席次安排原則的敘述，何者正確？
(A)尊右原則：依男右女左的方式排列 (B)首席原則：三桌併排為一字形，中間最大，右邊次之，左邊最小 (C)不分坐原則：夫婦兩人要並肩而坐，不可分開 (D)3P原則：考慮客人地位(Position)、點菜價格(Price)、人際關係(Personal Relationship)
78. ()關於西餐用餐禮儀的敘述，下列何者正確？
(A)麵包應直接用口咬食，不宜以手撕成小片後再食用 (B)湯品過燙時，可用口對湯品吹氣，使其降溫後再食用
(C)用餐速度可依自己節奏進行，不須考慮同桌其他客人 (D)食用帶有骨頭的羊排時，若骨頭端包有錫箔紙，可直接以手拿起咬食
79. ()下列敘述，何者不是良好服務態度的具體作為？
(A)與客人交談正視對方的眼睛 (B)直呼客人名字，以示親切 (C)言談時語調優雅，語意清楚 (D)主動積極為客人服務
80. ()關於餐飲禮儀的敘述，下列何者正確？
甲、中式席次的安排，以主賓面門而坐、主人背門而坐為原則
乙、中式四圓桌的正方形排法，以內右為主桌、外右最卑
丙、西餐用餐禮儀，餐具使用由外而內、右刀左叉為原則
丁、西餐用餐禮儀，食用Caviar時，宜用魚刀及魚叉
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
81. ()某餐廳由服務員提供帶位、點餐、餐食服務等項目，較屬於下列哪一種餐飲服務方式？
(A) Counter Service (B) Self Service (C) Table Service (D) Take-out Service
82. ()下列哪一種服務方式，不屬於餐桌式服務(Table Service)？
(A) Buffet Service (B) French Service (C) Guéridon Service (D) Plate Service
83. ()食物在廚房烹製後，分別盛在每位客人食用的餐盤上，然後由服務員直接端出上桌的服務方式是何種餐桌服務？
(A)法式服務 (B)俄式服務 (C)英式服務 (D)美式服務
84. ()餐廳若以Plate Service進行服勤時，下列何者係由客人左側遞送？
(A) Bread (B) Coffee (C) Dessert (D) Soup
85. ()下列哪一種服務方式，原則上不需要使用大銀盤(Platter)？
(A)美式服務(American Service) (B)英式服務(English Service) (C)法式服務(French Service) (D)俄式服務(Russian Service)
86. ()下列哪些服務方式需要使用大銀盤？
(A) American Service、English Service、French Service (B) American Service、English Service、Russian Service
(C) American Service、French Service、Russian Service (D) English Service、French Service、Russian Service
87. ()下列關於服務員替客人Pass Sauce的敘述，何者正確？
(A)從客人右側進行 (B)採左腳前、右腳後姿勢 (C)以順時針方向進行 (D)以主人為第一優先順序
88. ()關於Guéridon Service的敘述，下列何者正確？
(A)又稱為Butler Service (B)站在客人的左側分菜 (C)菜餚是由客人自己夾到餐盤中 (D)Crêpes Suzette以此服務方式著名
89. ()西餐中傳統的凱薩沙拉(Caesar Salad)，使用的是何種生菜
(A) Iceberg Lettuce (B) Cauliflower (C) Romaine Lettuce (D) Boston Lettuce
90. ()法式服務的火焰櫻桃，在服勤時應使用何種設備？
(A) Service Trolley (B) Flambé Trolley (C) Dessert Trolley (D) Lazy Susan

1. 承恩要準備進行聖誕套餐之餐桌擺設，拿到的菜單如右：

Menu

Caesar Salad

Manhattan Clam Chowder

Tuna Steak

Chardonnay

Seasonal Fresh Fruit Gratinated with Sabayon

Iced Cappuccino

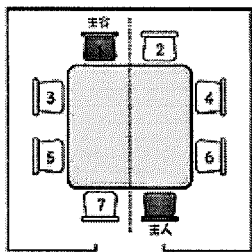
- () 91. 關於菜單判讀，下列敘述，何者正確？
(A) Manhattan Clam Chowder是曼哈頓蛤蜊巧達清湯 (B) Seasonal Fresh Fruit Gratinated with Sabayon是沙巴翁焗水果，是一道適合桌邊烹調的甜點 (C) Tuna Steak是一道經典牛排 (D) Caesar Salad凱薩沙拉多使用蘿蔓生菜製作，適合桌邊料理

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- () 92. 根據文章，關於餐具擺設，下列敘述，何者錯誤？
 (A) Manhattan Clam Chowder須擺設圓湯匙 (B) Seasonal Fresh Fruit Gratinated with Sabayon須準備點心匙 (C) Tuna Steak須準備牛排刀和牛排叉 (D) Caesar Salad須準備小刀和小叉
- () 93. 根據文章，關於酒水服務，哪一個敘述是正確的？
 (A) Chardonnay是白酒，餐桌上須除了水杯以外，水杯的右下方須準備白酒杯 (B) Iced Cappuccino多使用瓷製馬克杯盛裝 (C) 餐桌擺設時，要有水杯、酒杯、咖啡杯，共三款杯子 (D) 水杯應於主菜食用完畢、撤掉主餐盤時，一起撤走

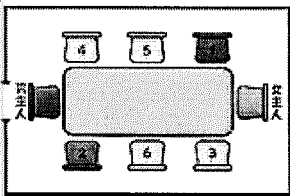
2. 正式宴會開始前的準備工作之一是安排座位，安排座次是宴會禮儀中重要的一部分。小萍是餐廳領班，要熟知桌次與席次的安排。她工作的餐廳會在每個座位上放置座位卡，宴會桌次數量多時，每個餐桌上還要放上桌次卡。宴會門口宜放置座次圖，方便賓主引導客人入座。

- () 94. 依據一張E/O單，將「金龍廳」的宴會座位安排如附圖所示，請問以下說法何者錯誤？



- (A) 這是一張中式宴席的席次表
 (B) 這是主賓1人、主人1人的坐法
 (C) 席次的左右側，是以客人坐下來，面對餐桌的方向
 (D) 靠近「主人」的位階較高

- () 95. 小萍正在檢視這張關於長桌座次安排的說明如圖所示，下列敘述何者正確？

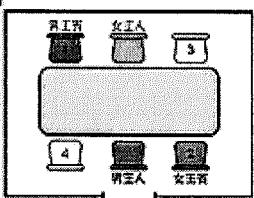


- (A) 女主人的右側（1號位置）是女主賓的位置 (B) 這是一張中式宴席的席次表 (C) 末座在6號位置 (D) 遠離主人位置的席次，位階較高

- () 96. 小萍對於中餐席次的安排，下列敘述何者正確？

- (A) 以面對大門的座位為末位 (B) 主人通常坐在面對大門的位子 (C) 男女主人並肩同坐時，男在右，女在左 (D) 以面對大門的座位為首位

- () 97. 如圖所示為西餐6人座長桌的席位圖，假設「賓主成對，男女主人中間對坐」，請協助小萍確認「末座」是哪一個位置？



- (A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4

3. 承翰要準備進行情人節套餐之餐桌擺設，拿到的菜單如右：

Menu

Shrimp Cocktail

Oxtail Clear Soup

Spaghetti with Spicy Sausage

Cheese Cake

Caramel Macchiato

- () 98. 這是一份套餐菜單，關於餐桌佈置與擺設，哪一個說法正確？

- (A) 客人服務盤右側會有兩支餐具，分別是餐叉和雞尾酒叉 (B) 客人服務盤右側會有兩支餐具，分別是餐叉、橢圓湯匙，雞尾酒叉（隨餐附上） (C) 服務盤上方有兩支餐具，分別是點心刀和點心叉 (D) 餐盤的左側會有兩支餐具，分別是餐叉和沙拉叉

- () 99. 關於Shrimp Cocktail的敘述，何者錯誤？

- (A) 屬於冷開胃菜，使用雞尾酒杯盛裝 (B) 搭配雞尾酒醬食用 (C) 使用考克叉（雞尾酒叉）插取食用，考克叉隨餐附上，放在右側 (D) 這是一杯混合性雞尾酒，使用雞尾酒杯盛裝，屬於餐前飲料

- () 100. 關於Oxtail Clear Soup的敘述，何者錯誤？

- (A) 是一道英式料理 (B) 屬於清湯，使用雙耳湯碗或湯杯盛裝 (C) 使用餐匙食用 (D) 為牛肉料理，印度教和佛教都不能吃