

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、單擇題 (70 題 每題 1.25 分 共 87.5 分 *請畫答案卡)

1. () 餐旅消費者的喜好會受經濟情況、國際情勢、媒體報導與網路傳播的因素進而影響其最後抉擇，此現象說明存在餐旅產業特質中的何種特性？
(A)競爭性(Competition) (B)季節性(Seasonality) (C)合作性(Cooperation) (D)敏感性(Sensibility)
2. () 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
3. () 某餐廳鎖定的目標市場，可根據消費者不同的特性，採取不同的行銷策略，這是屬於下列哪一種市場區隔的條件？
(A)異質性 (B)足量性 (C)可行動性 (D)可衡量性
4. () 一地的旅館每逢觀光節慶，往往一房難求，但是客房數又不能夠因應需求而快速增加，或是因應成本而縮減。這種現象是旅館特性中的何者？
(A)不可儲存性 (B)資本密集 (C)短期供給無彈性 (D)需求服務彈性大
5. () 「隱密、寧靜的用餐環境」，在馬斯洛(Maslow)的需求理論中，是屬於客人的：
(A)生理的需求 (B)安全的需求 (C)社會的需求 (D)自尊與自我實現的需求
6. () 下列何者不是餐飲從業人員應有的條件和態度？
(A)親和力 (B)整潔的儀表 (C)情緒化 (D)敬業樂群
7. () 「站在客人立場，設身處地為客人著想，盡力滿足需求，提供細心的服務。」以上敘述屬於餐旅業從業人員的哪一種人格特質或條件？
(A)同情心(Sympathy) (B)團隊合作(Team Work) (C)親和力(Affinity) (D)同理心(Empathy)
8. () 下列何者不是身為一名優質且專業的餐旅服務員所應有的條件？
(A)外貌姣好，傲慢自大 (B)熱愛服務，富工作熱忱 (C)禮貌微笑，樂意助人 (D)認真負責，抗壓性高
9. () 下列何者是餐飲從業人員須具備的條件？
(A)在與客人溝通時，使用專業的術語或專有名詞，以表現出餐飲專業，而不需顧及客人的感受 (B)有能力分類客人的點單，規劃來往廚房與服務區域的動線，以節省工作時間及步驟，並有效率地提供服務 (C)在餐飲業中，語言的溝通是服務中最重要的一環，豐富的專業知識，可克服語言不通的障礙 (D)餐飲從業人員每天需要和許多人接觸，也會面對很多突發狀況，但都是小事，不需有抗壓性，亦能夠有正常的工作表現
10. () 下列何者不是餐旅從業人員提升自我成長的策略？
(A)服務過程中，在臉書(Facebook)上與朋友交換訊息 (B)參加職業訓練單位課程，以增進專業技能 (C)參加餐旅從業人員互動網 (D)培養終身學習觀念
11. () 餐旅從業人員很敏銳地觀察到一位老翁吞嚥食物不慎噎住，隨即施以「哈姆立克急救法」，使老翁得以吐出梗塞物而救回一命。此舉是展現餐旅從業人員的何種能力？
(A)隨機應變能力 (B)吃苦耐勞能力 (C)溝通協調能力 (D)語言表達能力
12. () 王先生為餐廳的採購人員、林小姐是餐廳的副理、李先生是餐廳的服務員、張小姐是餐廳的調酒員；原則上哪一個人因為職務編制的屬性不同，上班時可不用穿著餐廳制服？
(A)王先生 (B)林小姐 (C)李先生 (D)張小姐
13. () 負責各種酒類管理、儲存、銷售與服務的部門，下列何者正確？
(A) Beverage Department (B) Linen Department (C) Purchasing Department (D) Storage Department
14. () 關於餐旅經理人須具備的行事風格，下列何者錯誤？
(A)嚴苛管教員工 (B)熱心負責，以身作則 (C)能教導員工，激勵員工 (D)善於溝通協調，領導全體員工
15. () 在營業餐廳的中廚房，必須具備眼力強、應變快、移動輕巧、傳遞迅速、耐勞任怨、頭腦靈光，並頗有菜餚整體造型美的觀念，應該是哪一項職掌的工作者？
(A)爐灶師傅 (B)排菜師傅 (C)砧板師傅 (D)洗鍋學徒
16. () 關於中餐廚房工作人員的職掌，下列何者錯誤？
(A)紅案負責烹調前之調配菜料及切配食材 (B)水檯負責熬煮高湯，以及發、煲各種乾料 (C)白案負責製作各式點心、麵食及甜點 (D)打荷負責擺盤與菜餚裝飾
17. () 一般中式廚房的工作編制，若以一道菜餚製備動線的直接相關性而言，下列哪一項正確？
(A)砧板→爐灶 (B)爐灶→點心 (C)蒸籠→砧板 (D)冷盤→蒸籠
18. () 下列何者為餐廳內場工作人員Executive Chef主要負責之工作內容？
(A)負責所有標準化生產流程、食譜研發及成本控制之工作 (B)負責所有點心房餅乾、蛋糕與甜點製備之工作 (C)負責所有燒烤與油炸類菜餚製備之工作 (D)負責所有桌邊烹調與供應各式飲料之工作
19. () 下列哪項不是廚房工作人員正確的衛生習慣？
(A)每日更換制服，工作時戴髮網或工作帽，以免頭髮掉落餐食中 (B)注意手部衛生，勤剪指甲，不戴手飾戒指 (C)不可在工作場所吸煙 (D)烹調試味道時，為了方便可用手指直接品嚐
20. () 關於Roast Beef Wagon的敘述，下列何者正確？

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- 甲、法式餐廳通常備有該項設備，以提供大塊烤肉現場切割服務
乙、附有熱水槽與加溫器，使用瓦斯桶及爐具加溫，以保持烤肉的熱度
丙、會附設切肉平板、醬汁保溫槽及刀叉置架等
丁、附有輪子方便推動
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁
21. ()所謂「Waiter's Friend」是指下列哪一種備品？
(A) Corkscrew (B) Pen (C) Service Spoon (D) Service Towel
22. ()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
23. ()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
24. ()下列何種形狀的口布，較適合放置於客人的餐盤上，以增加美觀？
(A)蝴蝶 (B)春筍 (C)芭蕉扇 (D)天堂鳥
25. ()阿信利用暑假期間到國際觀光旅館餐飲部宴會廳打工，學習餐桌架設、拆除與檯布鋪設技巧。下列他的操作方式何者正確？
(A)不論操作餐桌架設或拆除時，都不應該用腳來做輔助 (B)對於場地及桌面較小時，以「拉鋪式」作為圓桌檯布鋪設方式 (C)搬運餐桌時，方桌、長桌通常用「滾桌」移動，圓桌則以「推車」搬運 (D)不論是長桌、方桌、固定式圓桌或分離式圓桌，架設最後步驟都需要檢查平穩度
26. ()關於餐廳在營業前所召開的「服務前會議」之敘述，下列何者正確？
(A)英文稱之為Belifing (B)向已訂位的客人做電話確認 (C)主要說明當日餐廳訂席狀況及特殊客人需求 (D)通常由主廚召開並對服務員解說今日菜單特色
27. ()餐廳服務員進行服勤前準備時，下列何者不會擺放於Service Station？
(A) Blanket (B) Bread Basket (C) Menu (D) Napkin
28. ()有關旅館客房與餐廳布巾送洗時之標準作業程序，下列先後順序何者正確？
(A)檢查、分類、送洗、打包 (B)分類、檢查、打包、送洗 (C)分類、打包、檢查、送洗 (D)檢查、分類、打包、送洗
29. ()下列關於收善餐務的描述，何者錯誤？
(A)廚餘可分為養豬廚餘及堆肥廚餘兩大類 (B)廚餘類廢棄物的最佳處理方法為分類回收再利用 (C)清洗餐具的先後順序為：預洗、沖洗、清洗、烘乾、消毒 (D)收拾餐具器皿時，要掌握「盤在下、碗在上；大盤盛小盤、大碗裝小碗」的原則
30. ()關於餐廳廚餘分類與處理的敘述，下列何者正確？
(A)可分成生廚餘與熟廚餘 (B)咖啡沖泡後所產生的咖啡渣是廚餘 (C)餐桌上未食畢的餅乾、巧克力等屬於生廚餘 (D)當天若無法及時清理可常溫妥善儲存，隔天再請業者處理
31. ()依據我國行政院環保署現行垃圾強制分類的規定，可將垃圾分成下列哪三大類？
(A)廚餘、資源垃圾、一般垃圾 (B)廚餘、一般垃圾、有害垃圾 (C)有害垃圾、巨大垃圾、廚餘 (D)一般垃圾、資源垃圾、巨大垃圾
32. ()餐廳依餐點供應方式分類，將不同餐點組合成個人套餐菜單，並以固定套餐價格銷售的菜單形式稱為：
(A) À la Carte Menu (B) Round Table Dinner Menu (C) Self-service Menu (D) Table d'hôte Menu
33. ()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
34. ()在自助餐檯的擺設中，下列哪一項菜餚不適合與其他三項放在同一區？
(A) Dried Raisin (B) Roast Beef (C) Oil and Vinegar Dressing (D) Romaine
35. ()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
36. ()關於西式早餐的敘述，下列何者正確？
(A) Poached Egg指雞蛋不去殼，放入水中煮熟後整顆供應 (B) Omelet是將蛋打散後煎成橄欖形狀，內可包入火腿、培根、起司或蘑菇等材料 (C)旅館內常見的西式早餐類型可分為歐陸式早餐、英式早餐、法式早餐及俄式早餐 (D)歐陸式早餐內容有開胃品（如：果汁、新鮮水果）、穀物類、蛋類、肉類、麵包類及蔬果類等
37. ()名貴的魚子醬(Caviar)是用哪一種魚卵製作的？
(A)鮭魚(Salmon) (B)鱈魚(Sturgeon) (C)鱈魚(Cod) (D)鮪魚(Tuna)
38. ()下列有關現代西式菜單的上菜順序，何者正確？
(A) Coffee→Soup→Appetizer→Main Course→Dessert (B) Cold Appetizer→Beverage→Salad→Soup→Cheese→Main Course→Coffee (C) Appetizer→Soup→Main Course→Dessert→Coffee (D) Appetizer→Salad→Fish→Cheese→Soup→Main Course→Coffee

觀光 科 3 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

39. ()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
40. ()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
41. ()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
42. ()關於À la Carte的敘述，下列何者錯誤？
(A)適用於團體客人，能夠供應快速出餐的品項，如：今日特餐 (B)源自於法語，指人們可依自己喜好從多種菜單品項中做選擇 (C)每道菜餚皆單獨訂價，個別提供如前菜、主菜、甜點的價格 (D)對於喜愛嚐鮮的觀光客群，可為其建議店家特色的招牌菜餚
43. ()中式宴會桌面擺設銀湯匙的正確方法為何？
(A)置於龍頭架右側，正面朝上，匙柄朝客座 (B)置於龍頭架左側，正面朝上，匙柄朝客座 (C)置於湯碗內，匙柄朝左 (D)置於湯碗內，匙柄朝右
44. ()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
45. ()餐廳之Table Setting又可稱為：
(A) Place Setting (B) Set in Place (C) Table d'hôte (D) Tablemat
46. ()小銘初到法式餐廳用餐，點了Goose Liver Pâté、Seafood Consommé、Beef Steak、Caramel Custard。小銘餐盤右側餐具，由內而外的擺設順序，下列何者正確？
(A) Salad Knife、Clear Soup Spoon、Dinner Knife (B) Steak Knife、Clear Soup Spoon、Salad Knife (C) Salad Knife、Cream Soup Spoon、Dinner Knife、Dessert Spoon (D) Steak Knife、Cream Soup Spoon、Salad Knife、Dessert Spoon
47. ()服務含帶殼田螺之套餐時，下列餐具之使用與擺設位置組合，何者正確？
甲、Butter Knife：左方 乙、Fish Knife：右方 丙、Lobster Pick：右方 丁、Snail Tongs：右方
(A)甲 (B)甲、丁 (C)甲、乙、丙 (D)甲、乙、丙、丁
48. ()小旻剛到飯店中餐廳實習，經理告訴小旻餐桌布置與擺設需快速也要注意衛生及美觀，同時考量顧客用餐空間舒適，若以定位的角度整齊擺設，小旻擺設下列餐具的順序應以何者為最佳？
①筷子湯匙、筷架；②味碟、湯碗；③骨盤；④果汁杯；⑤茶杯
(A)①→②→③→④→⑤ (B)①→③→②→⑤→④ (C)③→②→①→④→⑤ (D)③→①→⑤→④→②
49. ()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)
50. ()在西餐餐桌禮儀中，下列敘述何者錯誤？
(A)刀和湯匙置於右邊，叉置於左邊 (B)使用刀叉時，係由內向外取用 (C)喝湯時，用右手拿湯匙由內向外舀，再將湯送入口中 (D)用餐時，不可揮舞刀叉
51. ()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
52. ()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
53. ()American Service又可稱為：
(A) Drive-through Service (B) Plate Service (C) Russian Service (D) Silver Service
54. ()餐飲服務類型中，法式服務(French Service)與英式服務之比較，下列敘述何者正確？
(A)皆屬於銀盤/器式(Silver Service) (B)服務員不需秀菜給客人，法式服務(French Service)由服務員分菜給客人，英式服務(English Service)由客人自行取菜 (C)操作法式服務(French Service)的服務員，比操作英式服務(English Service)的服務員更需具備熟練的分菜技巧 (D)運用法式服務(French Service)分配給每位客人之菜量，比英式服務(English Service)更易掌握且均勻
55. ()下列有關餐飲服務方式的敘述，何者錯誤？
(A)法式服務是由服務員，將已在廚房中完成分菜的菜餚，直接服務給客人 (B)英式服務是指服務員用服務匙挾派菜餚至客人餐盤上 (C)美式服務即俗稱的餐盤式服務 (D)傳統的中式服務是指合菜服務
56. ()法式服務的火焰櫻桃，在服勤時應使用何種設備？

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- (A) Service Trolley (B) Flambé Trolley (C) Dessert Trolley (D) Lazy Susan
57. () 「火焰香蕉」這道料理，是屬於何種服務？
(A) Plate Service (B) Family Service (C) Guéridon Service (D) Silver Service
58. () 桌邊烹調應注意的事項，下列何者正確？
(A) 烹調添加酒時，需移近客人，以增進觀賞價值 (B) 點火時需稍微斜提鍋柄，讓酒液流向鍋邊，使靠鍋緣的火焰引燃到鍋內 (C) 烹調過程中應保持微笑，並一邊烹調一邊做說明 (D) 服務員應建立自己的烹調標準，好讓客人有所選擇
59. () 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
60. () 阿文是餐廳的經理，臨時接下一場用餐時間有限的工商午宴，外場現有人力有限且多為無餐飲相關經驗的新進員工，當天主菜為菲力鱈魚排。如果阿文想更容易掌控當天餐點的份量，下列何種服務方式最適合？
(A) 俄式服務 (B) 英式服務 (C) 法式服務 (D) 美式服務
61. () 饗食天堂為國內知名的連鎖自助餐廳(buffet service)，有關該餐廳提供餐飲服務的敘述，下列何者正確？
(A) 是以取用餐食的種類、重量或數量計算價格 (B) 餐檯設計與配置，必須兼顧視覺的美觀與實用性的要求 (C) 菜單內容固定、來客數穩定，食物成本較低且容易掌控 (D) 越來越多的學校餐廳引進此種餐飲服務方式
62. () 鐵板燒餐廳之製備餐點處就是客人用餐的地方，原則是屬於哪一種服務方式？
(A) Cafeteria Service (B) Carving Service (C) Catering Service (D) Counter Service
63. () Room Service的中文意義是什麼？
(A) 房務服務 (B) 櫃檯服務 (C) 服務中心服務 (D) 客房餐飲服務
64. () 一般供應早餐居多、菜單內容選擇性較少並由服務人員專門送餐的餐飲服務方式，下列何者正確？
(A) buffet service (B) counter service (C) room service (D) table service
65. () 依照客人需求開列菜單，將食材與烹調機具設備載到指定地點，進行烹調與供餐服務：
(A) Delivery Service (B) Counter Service (C) Drive-in Service (D) Catering Service
66. () 應用Solera方式儲存與調配Sherry的目的為何？
(A) 避免蟲害 (B) 確保品質 (C) 加速氧化 (D) 節省成本
67. () 下列關於氣泡酒與其服務的敘述，何者錯誤？
(A) 不需使用Corkscrew (B) 在餐廳進行開瓶服務時，宜使瓶塞朝正前方彈出，以突顯專業 (C) 宜以服務巾包覆瓶身，手持瓶身或以姆指扣住瓶底凹槽方式倒酒 (D) 只有生產在法國香檳區並符合其法令規定的氣泡酒，才能稱為香檳
68. () 若菜單上出現「清蒸波士頓龍蝦佐綠蔬」，最適合搭配的佐餐酒是哪一種？
(A) 波爾多紅酒 (B) 勃根地不甜白酒 (C) 干邑白蘭地 (D) 西班牙甜味雪莉酒
69. () 中餐酒類服務中，下列何者不需幫客人進行溫燙？
(A) 花雕酒 (B) 紹興酒 (C) 玫瑰紅酒 (D) 黃酒
70. () 客人點用「Scotch Straight Up」，代表何意？
(A) 蘇格蘭品牌的威士忌、純飲 (B) 蘇格蘭品牌的威士忌、加滿冰塊 (C) 店內最好的品牌威士忌、純飲 (D) 店內最好的品牌威士忌、加滿冰塊

二、題組題 (10題 每題1.25分 共12.5分 *請畫答案卡)

(1) 冠宇是一名熱愛服務、樂觀開朗的餐飲從業人員，他服務的餐廳是高級法式餐廳。今日冠宇為客人點了清蒸龍蝦、炭烤牛排，還點用焗烤田螺當作前菜。在服務過程中，知道他們是來慶生的，於是詢問客人是否要加點餐後甜點，壽星享有買一送一的優惠。

71. () 客人同意點用點心後，冠宇將下列哪一種服務推車推到客人座位旁供客人選擇？
(A) Liquor Trolley (B) Dessert Trolley (C) Chafing Dish Trolley (D) Flambé Trolley
72. () 依據客人的餐點，請問他們不會使用到以下哪一款餐具？
(A) Steak Knife (B) Escargot Fork (C) Snail Tongs (D) Lobster Pick
73. () 客人決定點一瓶酒作為佐餐酒，冠宇正在準備進行服勤，下列哪一項器具，他無須準備？
(A) Wine Cooler (B) Service Towel (C) Wine Bucket Stand (D) Corkscrew
74. () 換場時，領班告訴冠宇，明天中午在四個宴會廳中各有一場筵席，領班指派冠宇領取檯布尺寸為120 cmx240 cm，到某一廳架設餐桌及鋪設檯布。請問冠宇負責的應該是哪一廳的工作？
(A) 長榮廳：圓桌直徑為165 cm (B) 桂冠廳：圓桌直徑180 cm (C) 中港廳：長方桌60 cmx180 cm (D) 文心廳：長方桌

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

90 cm×180 cm

75. () 資深廚師要冠宇幫忙把較少放入烤箱中烹調的器皿收走，請問他應該收走哪一款器皿？



(2) 在飯店擔任餐務員的宥儒，和擔任服務員的兩柔是很好的朋友：

一日他們在聊工作上的事情，兩柔說，外場的工作較多樣，服務員一天的工作流程有：甲、Service 乙、Mise en Place 丙、Briefing 丁、Tear-down 戊、Turn Over。領班每天服務前10~30分鐘前都會召開餐前會報。工作檯的清潔與整理，也影響了服勤時的順暢度。

宥儒說，餐務員是後勤支援工作，有些人認為餐具是消耗品，不必太講究。但事實上，有質感的餐具對於享用美食是一大助益。喜歡吃日本料理的人想必對日本的食器留下深刻印象，餐具質料的選擇應視商品或餐廳的風格而定，有特色的餐具可提高餐廳的附加價值。

76. () 請依照工作順序，由先至後排列：

(A) 甲→乙→丙→丁→戊 (B) 乙→丙→甲→戊→丁 (C) 丙→乙→甲→戊→丁 (D) 乙→丙→甲→丁→戊

77. () 資深領班在服務前召開Briefing，傳達重要事項。在該服務前會議中，最不可能傳達下列哪一項內容？

(A) 告知相關同仁今天中午有5桌預約桌席，其中1桌是慶生 (B) 提醒同仁今日有週年慶套餐促銷活動 (C) 分派同仁採購北海道雪場蟹 (D) 檢查服務同仁的服裝儀

78. () 關於清潔工作檯的正確步驟為何？

甲、 擦拭清潔 乙、移開餐具備品 丙、鋪上乾淨墊布 丁、放回餐具備品

(A) 甲→乙→丙→丁 (B) 乙→甲→丙→丁 (C) 乙→丙→甲→丁 (D) 丙→甲→乙→丁

79. () 關於宥儒的工作職責，何者錯誤？

(A) 採購餐具的決策 (B) 正確清洗、消毒與保存餐具 (C) 破損率的控制與掌握 (D) 餐具定期的保養

80. () 宥儒操作三槽式洗滌設備：首先刮去髒物、預洗，在第一槽裝滿〔甲〕溫水，加入中性洗潔劑，以器具刷洗餐具，再以流動的水將洗潔劑沖洗乾淨，沖洗完畢後，將餐具放在第三槽，用100°C的沸水將餐具煮沸〔乙〕分鐘以上，完成〔丙〕作業，最後將餐具移至餐具架上風乾。 請問甲、乙、丙分別代表什麼意思？

(A) 43~49°C、1、Sanitize (B) 43~49°C、5、Air-dry (C) 50~65°C、1、Sanitize (D) 50~65°C、5、Rinse