



2022 年 黎饗盃 餐飲服務比賽 學科試卷

選手編號 \_\_\_\_\_ 姓名 \_\_\_\_\_

一、單選題 (50 題 每題 2 分 共 100 分)

- ( ) 1. 食用朝鮮薊 (Artichokes) 時，無需準備哪一樣器皿？ (A) 沙拉刀 (B) 沙拉叉 (C) 洗手盅 (D) 蠔叉
- ( ) 2. 托盤的使用，下列敘述何者正確？ (A) 以雙手托拿 (B) 比較高、重的，要放在中間或靠內側 (C) 較矮的杯子宜放在內側 (D) 先上桌的要放在中間或靠內側
- ( ) 3. 中餐擺設時，為方便客人，公杯的杯嘴方向應朝向 (A) 前 (B) 後 (C) 左 (D) 右
- ( ) 4. 依照法規，餐廳內何者應為防焰材料？ (A) 窗簾 (B) 床單 (C) 毛毯 (D) 毛巾
- ( ) 5. 關於西餐餐具的敘述，何者不正確？ (A) 餐具使用順序是由外往內 (B) 魚刀通常不鋒利 (C) 湯匙放在餐盤右側 (D) 麵包盤放在餐刀右側
- ( ) 6. 餐具燒製過程中，在陶土內混合動物骨粉，增加其硬度和透光性的瓷製品為 (A) 美耐皿 (B) 玻璃磁 (C) 骨瓷 (D) 強化磁
- ( ) 7. 西餐餐具使用的原則，下列何者不正確？ (A) 不可用餐刀，插入食物進食 (B) 食用沙拉時，應使用主餐刀切割使用 (C) 左手餐叉、右手餐刀 (D) 食用完畢，刀叉平行置放於餐盤中
- ( ) 8. 有關口布的敘述，何者不正確？ (A) 放在顧客大腿上 (B) 可以口布一角輕擦嘴角 (C) 摺疊款式愈簡單，使用較衛生 (D) 可用於擦拭餐具
- ( ) 9. 服務時，如有龍蝦菜餚，邊盤 (Side Plate) 應置於餐盤之 (A) 正前方 (B) 正後方 (C) 左前方 (D) 左後方
- ( ) 10. 下列何者為未經發酵的茶？ (A) 碧螺春 (B) 普洱 (C) 東方美人 (D) 鐵觀音
- ( ) 11. 關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？ (A) 麵包應以刀子切成小塊後食用 (B) 應大口喝湯表示讚賞 (C) 牛排應切一口吃一口 (D) 義大利麵，須用餐刀切成小段後食用
- ( ) 12. 甲：展示盤；乙：刀叉匙；丙：水杯；丁：奶油刀；戊：麵包盤。餐具擺設的順序應為 (A) 甲乙丙丁戊 (B) 乙丙丁戊甲 (C) 丙乙戊丁甲 (D) 甲乙戊丁丙
- ( ) 13. 客人點義大利麵時，餐叉應置於客人之 (A) 右邊 (B) 右上方 (C) 左邊 (D) 左上方
- ( ) 14. 中式餐桌擺設時，可以下列何者餐具定位？ (A) 茶杯 (B) 筷子 (C) 湯碗 (D) 餐巾
- ( ) 15. 砧板不適合以下列何者方式消毒？ (A) 氯水 (B) 日光 (C) 紫外線 (D) 洗衣粉
- ( ) 16. 下列何者非為西式早餐擺設時所需的餐具？ (A) 水杯 (B) 酒杯 (C) 咖啡杯 (D) 麵包盤
- ( ) 17. 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 (A) 杯身、杯底、杯內、杯腳 (B) 杯腳、杯身、杯底、杯內 (C) 杯底、杯身、杯內、杯腳 (D) 杯內、杯身、杯底、杯腳
- ( ) 18. 員工申請傷病假時 (A) 不需附醫院醫療證明 (B) 打電話通知即可 (C) 請爸媽證明即可 (D) 須附醫院醫療證明
- ( ) 19. 若以 Service 來說明服務精神，則下列字母與解釋組合，正確的是 (A) S：微笑 (B) R：回收 (C) V：勝利 (D) C：冷漠
- ( ) 20. 中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為 (A) 16~14 吋 (B) 12~10 吋 (C) 8~6 吋 (D) 6 吋以下

- ( ) 21.我國準用之食品添加物係採何種方式管理？ (A)法規表列之食品添加物品項才可使用（正面表列）  
(B)法規表列之食品添加物品項不可使用（負面表列） (C)任意使用 (D)國際間準用即可
- ( ) 22.西式早餐的煎蛋，單面煎熟，其英文稱之為 (A)One Side (B)A Side (C)Sunny Side Up (D)Over Easy
- ( ) 23.下列何者具抗氧化的作用，使咖啡產生收斂和澀味的口感？ (A)油脂 (B)蛋白質 (C)咖啡因 (D)單寧
- ( ) 24.下列酒類，何者不適合加入桌邊烹調料理？ (A)白蘭地 (B)君度橙酒 (C)葡萄酒 (D)金巴利酒
- ( ) 25.中餐之「松鼠黃魚」通常以何種餐盤裝盛？ (A)16吋圓盤 (B)16吋橢圓盤 (C)14吋橢圓盤 (D)14吋圓盤
- ( ) 26.著名的「藍山咖啡」產地在 (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)祕魯 (D)牙買加
- ( ) 27.著名的「摩卡咖啡」產地在 (A)巴西 (B)衣索比亞 (C)祕魯 (D)牙買加
- ( ) 28.英文 Room Service 係指下列何者？ (A)晨喚服務 (B)房間整理 (C)房務客訴 (D)客房餐飲服務
- ( ) 29.下列口布摺法，何者不會放在客人面前的展示盤上？ (A)雨後春筍 (B)蓮花座 (C)三明治 (D)帆船
- ( ) 30.下列何者非服務巾的功能？ (A)作為餐具或器具墊底衛生之用 (B)摺成小方塊，可用來清除桌上的麵包屑 (C)減少擺放餐具時所發出的噪音 (D)可使用於服務葡萄酒時
- ( ) 31.餐廳服務中，「*Mise en Place*」是指 (A)標準作業流程 (B)營業前的服務準備工作 (C)餐廳的標準上菜流程 (D)營業後的收拾與整理
- ( ) 32.請排出正確的玻璃杯清潔步驟：1.將布巾的一角塞進玻璃杯中，以順時鐘方向由內向外旋轉擦拭；2.對著光源檢查玻璃杯是否有破損；3.左手執布巾握住杯身，右手擦拭杯底；4.對著光源檢查玻璃杯是否有光亮、無痕；5.以熱水或小型蒸汽機薰蒸；6.將玻璃杯放在墊有服務巾的工作檯上，不再以手碰觸  
(A)2→1→3→5→4→6 (B)2→5→1→3→4→6 (C)1→3→2→5→4→6 (D)4→5→1→3→2→6
- ( ) 33.請選出正確的桌面與桌腳分開的圓桌架設步驟：1.將桌面貼近腳架左側；2.轉動桌面至腳架旁；3.將桌面挪至正確位置；4.拉開桌腳並固定腳架；5.檢查桌面是否準確扣入腳架；6.直立桌面；7.以槓桿原理拉下桌面；8.身體往腳架右側移動 (A)4→6→2→1→8→7→3→5 (B)4→1→2→6→8→3→7→5  
(C)6→8→1→2→7→5→3→4 (D)4→6→8→2→1→3→7→5
- ( ) 34.豬肉屠體的哪一種部位是適合用燒燉的烹煮法？ (A)五花肉 (B)腰內肉 (C)內臟 (D)豬腳
- ( ) 35. 下列哪一種西式餐飲服務方式又稱為餐盤服務？ (A)美式服務 (B)法式服務 (C)自助餐式服務 (D)俄式服務
- ( ) 36.大部分的西餐酒杯的排列方式由右而左分別為 (A)香檳杯、葡萄酒杯、水杯 (B)香檳杯、水杯、葡萄酒杯 (C)葡萄酒杯、水杯、香檳杯 (D)水杯、葡萄酒杯、香檳杯
- ( ) 37.請選出正確的摺疊式圓桌架設步驟：1.拉開腳架；2 直立桌面；3.以槓桿原理完成圓桌架設；4.讓對邊腳架觸地；5.身體移至對側桌緣；6.拉開另一側腳架 (A)2→1→5→6→4→3 (B)2→1→6→4→5→3  
(C)2→1→4→5→6→3 (D)2→1→6→5→4→3
- ( ) 38.當替客人更換骨盤時，若盤中有殘留食物，應 (A)直接換新骨盤 (B)徵詢客人是否還要用，再換新骨盤 (C)把舊菜倒在新骨盤中再給客人 (D)不用換
- ( ) 39.如發現餐具出現小破損時，服務員的態度應該是 (A)小缺口沒關係 (B)為避免藏汙納垢或傷害客人，應立即停止使用 (C)愛物惜物，還是會繼續使用 (D)等它出現大缺口時才停用

- ( ) 40.勞工因普通傷病假，未超過 30 日部分，工資發給為 (A)1/2 (B)1/3 (C)1/4 (D)1/5
- ( ) 41.餐桌桌面和餐椅椅面之間的距離最好為幾公分？ (A)60 公分 (B)50 公分 (C)40 公分 (D)30 公分
- ( ) 42.臺灣發生食用真空包裝即食豆干，導致一人死亡的食品中毒事件，是因為哪種微生物所產生的毒素所造成？ (A)金黃色葡萄球菌 (B)腸炎弧菌 (C)沙門氏菌 (D)肉毒桿菌
- ( ) 43.開酒時，瓶子須以 45 度持拿，係指下列哪一種酒而言？ (A)香檳 (B)白葡萄酒 (C)紅葡萄酒 (D)白蘭地
- ( ) 44.Menu 中，攪炒蛋是指 (A)Fried Egg (B)Boiled Egg (C)Poached Egg (D)Scrambled Egg
- ( ) 45.下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？ (A)價格高低 (B)視覺嗅覺 (C)外觀包裝 (D)商品宣傳
- ( ) 46.隨意採食野生植物可能會 (A)促進健康 (B)增加生活樂趣 (C)食品中毒 (D)增加刺激感
- ( ) 47.「沙朗牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？ (A)前腰脊肉 (B)後腰脊肉 (C)胸肉 (D)肩胛肉
- ( ) 48.下列何者不可添加至食品中？ (A)鹽巴 (B)硼砂 (C)味精 (D)砂糖
- ( ) 49.客人進餐廳時，通常應由誰為客人引導入座？ (A)經理 (B)領班 (C)領檯 (D)服務員
- ( ) 50.胡椒研磨器的英文是 (A)Pepper Bowl (B)Pepper Mill (C)Pepper Holder (D)Pepper Stand