111 學年度四技二專第五次聯合模擬考試
餐旅群　專業科目(二)　詳解

111-5-17-5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
A	D	D	B	B	C	C	A	D	C	D	B	C	D	A	C	D	B	A	D	B	A	B	C	A
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
D	B	C	D	A	B	A	D	A	B	C	C	B	A	A	C	C	D	D	B	A	C	C	B	B

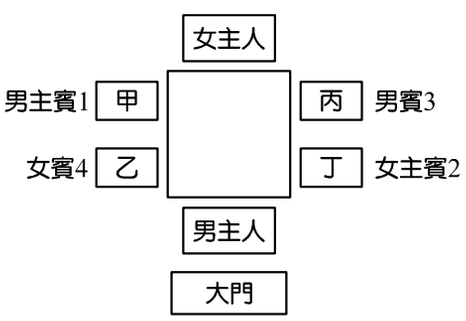
1. (A) 最先影響顧客期待的是「環境」
2. (A) Cocktail Table 雞尾酒桌
   (B) Drop Leaf Table 摺葉桌
   (C) Rectangle Table 長檯桌
   (D) Square Table 方檯桌，常見桌型邊長尺寸為 90×90 公分、100×100 公分、120×120 公分
3. (A) 漂白水、強酸類去污粉會加速銀器氧化
   (B) 宜以棉質軟布擦拭避免刮傷
   (C) 宜儘速放入熱水中浸泡洗滌
   (D) 為讓餐具表面常保光澤，應由餐務部(Steward Dept.)定期每年打磨(Polishing)及拋光(Burnishing)處理
4. (A) 應填寫送洗單
   (C) 可善加運用檯心布(Overlay、Top Cloth)之鋪設，Table Runner 為桌飾巾，用於裝飾
   (D) 依循先進先出收發原則
5. 甲、Guest Mise en Place 用餐區準備
   乙、Top Cloth、Overlay 同為頂檯布，由桌面鋪放依序應為 Silence Pad 靜音墊→Table Cloth 檯布→Overlay、Top Cloth 頂檯布
   丁、圓形檯布僅適用於圓桌
6. 乙、「服務地帶」介於「顧客肩膀到桌角之間」；「顧客人中與胸部之間」為上菜地帶
   丙、右手以單手持一盤，左手以單手持雙盤方式持兩盤
7. 甲：Napkin Folding 口布摺疊屬於 Guest Mise en Place 用餐區準備工作，Service Mise en Place 為服務區準備工作
   丁：刀、叉、匙等扁平餐具宜側立擺放於工作檯中間抽屜
   戊：油紅(蘇丹四號)試液變紅色，顯示有脂肪殘留
   己：廚餘含水分高、熱值低，不適於焚化處理，特別是國人的餐飲特性，廚餘中的鹽分(氯化鈉 NaCl)偏高，更可能是戴奧辛之潛在發生源，不利於焚化爐系統之戴奧辛控制
8. (B) 回教徒不食豬肉，京都子排應排除
   (C) 以冷前菜(Starter/Cold Appetizer/First Course)為第一順位。Main Course 為主餐
   (D) 依點菜率和邊際貢獻率做為更換菜單項目的依據
9. (D) 以「杯」為單位
10. (C) 餐桌需預設咖啡杯組(Coffee Cup & Saucer)，Demitasse 為義式濃縮咖啡杯
11.

鮑勃	戴夫
Avocado Shrimp Salad	Seared Fresh Salmon Salad
酪梨鮮蝦沙拉 Creamy Mussel Soup 奶油淡菜濃湯 Pan-fried Prawns Served in White Wine Sauce 白酒乾煎虎蝦 Soufflé 舒芙蕾 Champagne 香檳	乾煎鮭魚沙拉 Gazpacho 西班牙冷湯 N.Z. Grilled Lamb Chops 紐西蘭燒烤羊排 Cherries Jubilee 火焰櫻桃 Beaujolais Nouveau 薄酒萊新酒

   乙、鮑勃餐點中 Creamy Mussel Soup(奶油淡菜濃湯)、Pan-fried Prawns Served in White Wine Sauce(白酒乾煎虎蝦)隨餐另附 Finger Bowel(洗指盅)、Side Plate(邊盤，置殼用)
   丙、可欣賞到桌邊 Flaming 焰燒(Cherries Jubilee)、Carving 切割(N.Z. Grilled Lamb Chops)服務
   丁、週五不吃肉是天主教傳統信仰行為之一，教徒可在這天食用魚類代替肉類，以攝取蛋白質
   戊、Gazpacho(西班牙冷湯)
12. 中式餐宴席開兩桌時男女主人會分開坐
13. (A) 由左至右分切
   (B) 依循「由外而內」原則使用
   (D) 餐巾應放置於椅面或椅背或椅子扶手上
14. Cloche Service 美式服務＝Arm Service 手臂式服務＝Plate Service 餐盤式服務
   English Service 英式服務＝Family Style Service 家庭式服務
   Russian Service 俄式服務
   French Service 法式服務＝Butler Service 司膳者服務
   Guéridon Service 旁桌服務＝Side Table Service 桌邊服務
   英式服務、俄式服務、法式服務、旁桌服務皆需使用銀托盤(Silver Tray)服勤
15. (B) 餐盤杯皿收拾，賓客右側以右手順時針服務，左側則以左手逆時針進行
   (C) 兩種餐飲服務方式皆需向賓客秀菜
   (D) 英式服務由服務員進行分菜，法式服務由賓客自行取菜
16. 題敘說明「鄰座的人都點了不一樣的餐點」，凱文和乙座位都點了 Mushroom Consommé(蘑菇清湯)，所以他們不可能坐隔壁，一定是坐對面，因此可得知凱文坐在丙座位，其點餐內容為 Rib Eye Steak(肋眼牛排)、Mushroom Consommé、Jasmine Tea(茉莉花茶)
17. (D) Fork 左側需補放龍蝦鉗，Knife 右側需補放龍蝦叉

賓客	鮑勃	格魯	凱文	史都華
主菜	Duck Breast 鴨胸	Ibérico Pork Chop 伊比利帶骨豬排	Rib Eye Steak 肋眼牛排	Boston Lobster 波士頓龍蝦
餐具佈設	餐刀、餐叉	餐刀、餐叉	牛排刀、餐叉	餐刀、餐叉 龍蝦叉、龍蝦鉗
湯品	Lobster Bisque 龍蝦濃湯	Mushroom Consommé 蘑菇清湯	Mushroom Consommé 蘑菇清湯	Borscht 羅宋湯
餐具佈設	濃湯匙 (圓湯匙)	清湯匙 (橢圓湯匙)	清湯匙 (橢圓湯匙)	清湯匙 (橢圓湯匙)
飲料	Fruit Juice	Fruit Juice	Jasmine Tea	Espresso

18. (B) 史嘉蕾提供的是 Table Service(餐桌服務)，主菜盤收拾後或服務點心前，即可撤除桌面上的 B.B. Plate & Spreader
19. (A) Campari(金巴利)由義大利產製，法國最好的餐前酒爲 Dubonnet(多寶力酒)
20. (A) Dom Pérignon(香檳王)不需使用 Corkscrew
(B) Draught Beer(生啤酒)以生啤酒杯(Beer Mug)盛裝，泡沫與液體比例爲 2：8
(C) 試酒→斟酒
(D) Raw Oysters 生蠔。夏布利思白酒以酸度高且富有礦物風味聞名，適合搭配生蠔等新鮮海鮮
21. 西式傳統菜單結構上菜順序爲：Hors d'Oeuvre Froid 冷前菜→Potage 湯→Hors d'Oeuvres Chaude 熱前菜→Poisson 魚類→Grosse Piéce 大塊菜→Entrée Chaude 熱中間菜→Entrée Froid 冷中間菜→Sorbet 沙碧→Rôti w/Salade 爐烤菜附沙拉→Rôti Froid 冷爐烤菜→蔬菜 Légume→甜點 Entremets→鹹點 Savoury→餐後點心 Dessert
甲、Burgundy Snails 法式焗烤田螺(熱前菜)。乙、Sirloin Steak 沙朗牛排(大塊菜)。丙、Artichokes 朝鮮薊(冷前菜)。丁、Berry Smoothie 莓果冰沙(沙碧)。戊、Pan-fried Duck Breast w/Orange Sauce 香橙櫻桃鴨(爐烤菜)。
己、Sea Bass Roll 海鱸魚捲(魚類)
22.



23. (B) 上菜從主人右側進行，擺放原則爲三三角
24. (C) 菜餚由服務員端送上桌
25. (A) 避免搶著解釋，先耐心聆聽顧客抱怨，有助於將事實明確化
26. (D) 酒精成分以容量計算需超過 0.5%
27. 乙、工作區域可劃分爲 Front Bar(前吧檯)、Under Bar(操作吧檯)及 Back Bar(後吧檯)
丙、Under Bar 爲調製區，設備配置如 Hanging Glass Racks(吊杯架)、Soda Gun(蘇打槍)、Ice Chest(儲冰槽)
丁、Front Bar(前吧檯)爲 Bartender 與顧客互動區域。Service Bar 爲服務式酒吧，由外場服務人員協助顧客點單(Order)，再由服務人員將調製好的飲料送至顧客餐桌上
戊、爲方便 Bartender 取用基酒、飲料及配料，可於 Under Bar(操作吧檯)設置 Speed Rack(快取架)擺放之
28. 甲、Carafe 公杯，用於分裝液體材料。專供純飲之杯皿爲純飲杯，或稱烈酒杯、一口杯(Shot Glass)
丙、Mixing Glass(刻度調酒杯)爲攪拌法(Stirring)必備杯皿
戊、Blender(冰沙機)用以調製 Frozen(凍飲)；Gelato 爲義式冰淇淋
己、Straw(吸管)；與 Stir Glass(刻度調酒杯)搭配使用者爲 Strainer(濾冰器)
29. (A) Celery Stick(芹菜棒)爲 Bloody Mary(血腥瑪莉)及 Virgin Mary(純眞瑪莉)共同特有之裝飾
(B) Crushed Ice(碎冰)＞Ice Cube(立方冰)＞Lump of Ice(冰球)
(C) Simple Syrup 糖水
(D) Condiments(調味料)：Cinnamon(肉桂粉)、Nutmeg(荳蔻粉)、Tabasco(酸辣油)。Pearl Onion(珍珠小洋蔥)爲裝飾材料
30. (A) 直接於成品杯中調製
31. (B) Sprite(雪碧)、Ginger Beer(薑汁汽水)；Perrier(沛綠雅氣泡礦泉水)與 Apple Cider(蘋果酒)非屬碳酸飲料。蘋果西打汽水爲 Apple Sidera 或 Apple Soda
32. (A) 黑松沙士
33. (D) 自宋代開始，飲茶方式由傳統煮茶改以熱水沖泡，發展出點茶法，將餅茶炙烤後，碾碎成粉末，再過篩，茶粉越細越好，取適量茶粉放入已預熱之茶盞中點泡一些沸水，將茶粉調和成清狀，然後再添加沸水，邊添邊用茶匙擊拂。點泡後，如果茶湯的顏色呈乳白色，茶湯表面泛起的「湯花」能較長時間凝注杯盞內壁不動，這樣才算點泡出一杯好茶；飲用時要連茶粉帶水一起喝下
34. (A) Assam(阿薩姆紅茶)
(B) Darjeeling(大吉嶺紅茶)：譽爲「紅茶中的香檳」、「紅茶之皇者」、「茶中藍山」
(C) Keemun(祁門紅茶)。世界紅茶始祖爲正山小種紅茶
(D) Nilgiri(尼爾吉里紅茶)：產於印度
35. (A) 臺茶 12 號—金萱，適製烏龍茶(部份發酵茶)。臺茶 18 號—紅玉、臺茶 21 號—紅韻，適製紅茶
(C) 普洱茶製程需應用微生物進行發酵。紅烏龍爲臺灣新興特色茶，外觀呈半球形，屬發酵程度重、著重烘焙之烏龍茶，結合烏龍茶與紅茶加工特點，著重於萎凋與攪拌過程
(D) 茶中富含兒茶素，爲茶湯苦澀來源
36. 甲、端午節前後 10 天
丁、產區未分布於高雄美濃茶區
戊、番庄烏龍、白毫烏龍皆指東方美人茶。臺灣三大烏龍：凍頂烏龍茶、東方美人茶、文山包種茶
37. (A) 將茶葉揉破其表皮細胞，使其汁液附著於葉面爲揉捻製程
(B) 利用高溫破壞酵素活性，保持茶葉鮮綠，便於揉捻成型爲殺菁製程
(D) 紅茶製作無殺菁流程
38. 乙、屬於「青茶」

丁、目前臺灣所稱「烏龍品種」多數是指「青心烏龍」，大葉烏龍現很少栽植了，僅於花東茶區較能見到

39. (A) 萃取時間(長至短)：Dutch Drip(冰滴壺)→Cezve(土耳其咖啡壺)→Vacuum Coffee Maker(塞風壺)→Espresso Machine(義式咖啡機)
(B) 咖啡研磨(細至粗)：Ibrik(伊芙利克(土耳其)咖啡壺，極細)→Moka Pot(摩卡壺，細研磨)→Flannel Drip(法蘭絨，中研磨)→French Press(法式濾壓壺，粗研磨)
(C) Coffee Fin 越南咖啡壺以滴濾方式沖泡
(D) Moka Pot 以加壓原理沖煮；Belgium Royal Coffee Maker(比利時皇家平衡壺)

41. (C) 美國：可娜(Kona)是唯一品種。Kopi Luwak 爲印尼麝香貓咖啡

43. (A) Irish Coffee 愛爾蘭咖啡：Irish Whiskey 愛爾蘭威士忌 + Sugar 砂糖 + Espresso 義式濃縮咖啡 + Hot Water 熱水 + Whipping Cream 泡沫鮮奶油
(B) Café Latte 拿鐵：Espresso + Milk Foam 奶泡 + Steamed Milk 蒸氣熱牛奶
(C) Americano 美式咖啡：Espresso + Hot Water
(D) Macchiato 瑪奇朵：Espresso + Milk Foam

44. (A) Fermented Alc.釀造酒、Distilled Alc.蒸餾酒，Compounded Alc.再製酒
(B) Tequila 特吉拉(龍舌蘭)、Sake 清酒、Bitters 苦精
(D) 酒精含量 Distilled Alc.高於 Fermented Alc.，Compounded Alc.無標準值，但至少需達 16%以上

45. (B) IGP 地區餐酒。法國葡萄酒最高級爲 AOP (Appellation d'Origine Protegee)

46. (B) Stout(黑啤酒)、Lager(淡啤酒)製作過程皆添加有啤酒花(Hops)，可凝結蛋白質及增加香氣
(C) Mezcal(美斯卡)同屬龍舌蘭酒，但產製條件未符法令規範，只有墨西哥特定產區(Jalisco 州的 Tequila 鎮)以特定原料(Blue Agave 藍色龍舌蘭)釀造的龍舌蘭酒才能稱 Tequila 之名
(D) 蘇格蘭威士忌(Scotch Whisky)使用 Peat(泥煤)烘乾麥芽，帶有煙燻泥煤味

47. 甲、以穀物爲原料，並以橡木桶貯放時間計算酒齡，初餾爲無色透明
丁、需貯放於火烤過的橡木桶 2 年以上者爲波本威士忌
戊、Canadian Whisky 多屬於調和威士忌
己、顧客點用「Scotch Straight Up」，意指蘇格蘭品牌的威士忌，純飲

48. 甲、以 Liquor 烈酒爲基底，Liquid 爲液體
丁、以 Rum 與牙買加藍山咖啡豆調配製成
戊、Southern Comfort 南方安逸蜜桃香甜酒，非屬香草或藥草類香甜酒

49. (A) Frappé 芙萊蓓：使用 Blender(冰沙機)或 Ice Blender(碎冰機)調製
(B) Buck 霸克，Ginger Beer 薑汁汽水
(C) Tropical Cocktail 熱帶雞尾酒：常以蘭姆酒爲調製基酒。Cachaça 卡沙夏爲巴西出產的甘蔗酒
(D) Pinky Lady 粉紅佳人、Blue Bird 藍鳥。Mojito 莫西多以蘭姆酒爲基酒

50. (A) Gibson 吉普森：Stirring 攪拌法-Martini Glass 馬丁尼杯-Pearl Onion 珍珠小洋蔥
(B) Manhattan 曼哈頓：Stirring 攪拌法-Martini Glass 馬丁尼杯-Cherry 紅櫻桃
(C) Screwdriver 螺絲起子：Building 直注法-Highball Glass 高球杯-Orange Slice 柳橙片
(D) Long Island Iced Tea 長島冰茶：Building 直注法-Collins Glass 可林杯-Lemon Peel 檸檬皮