

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育課程競賽

餐旅職群-餐飲服務組

學科試題本

應試編號：\_\_\_\_\_

考生姓名：\_\_\_\_\_

新竹縣政府教育局

中華民國 115 年 XX 月 XX 日

# 新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育課程競賽

## 餐旅職群-餐飲服務學科試題

學校：\_\_\_\_\_ 國中 姓名：\_\_\_\_\_

選擇題：計 100 題，每題 1 分

1. ( D ) 常用來做湯汁與醬汁之調色的食材為 (A)Horseradish (B)Tabasco (C)Catsup (D)Tomato Paste 。
2. ( A ) 下列哪一種烹調法可使菜餚保有甘甜爽脆的特色，也是最符合中國菜講求色、香、味的特點？ (A)炒 (B)扒 (C)煮 (D)蒸 。
3. ( C ) 甲：沙拉盤；乙：展示盤；丙：麵包盤；丁：主菜盤，依大小順序排列為 (A)甲 > 乙 > 丙 > 丁 (B)乙 > 甲 > 丙 > 丁 (C)乙 > 丁 > 甲 > 丙 (D)丙 > 甲 > 乙 > 丁 。
4. ( B ) 菜單最好是清晰易懂，例如「乾燒明蝦」一菜中：A.可說明本菜使用材料是明蝦；B.乾燒代表其原料之一；C.乾燒代表烹調方式；D.可看出其份量有多少，以上敘述何者正確？ (A)AB (B)AC (C)AD (D)BD 。
5. ( B ) 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 。
6. ( A ) 「黃金枇杷蝦」是利用哪一種烹調法？ (A)炸 (B)煮 (C)滷 (D)燉 。
7. ( A ) 供應田螺給客人時，田螺叉應置於客人之 (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方 。
8. ( A ) 西式餐飲服務方式雖然很多，但是飲料一律自客人哪一邊供應？ (A)右邊 (B)左邊 (C)前面 (D)後面 。

9. ( D ) 食用哪一道菜不需附上洗手盅 ( Finger Bowl ) ? (A) 螃蟹 (B) 朝鮮薊 (C) 白灼蝦  
(D) 煙燻鮭魚 。
10. ( C ) 操持圓托盤時，為使托盤保持平衡，餐具應置放於圓托盤之 (A) 左邊 (B) 右邊  
(C) 正中央 (D) 前方 。
11. ( C ) 一般細菌適宜生長的溫度範圍為 (A) -18 ~ 0°C (B) 70 ~ 90°C (C) 7 ~ 60°C (D) 5°C  
以下 。
12. ( B ) 為減少食品中微生物生長導致食品腐敗，下列何者處理方式不妥？ (A) 冷藏貯存  
(B) 室溫下隨意放置 (C) 冷凍貯存 (D) 妥善包裝後低溫貯存 。
13. ( D ) 下列何者為微生物容易生長的條件？ (A) 高酸度 (B) 乾燥 (C) 高溫 (D) 水分 環  
境 。
14. ( D ) 下列何者不是防止微生物生長的有效方法？ (A) 保持乾燥 (B) 降低貯藏溫度 (C)  
充分加熱 (D) 添加色素 。
15. ( D ) 下列哪一項不是防治食品中毒的基本原則？ (A) 避免交叉污染 (B) 清潔與迅速  
(C) 冷藏或加熱 (D) 添加防腐劑 。
16. ( A ) 如何有效去除生鮮魚、貝類產品上的腸炎弧菌？ (A) 大量清水沖洗 (B) 泡雙氧水  
(C) 泡漂白水 (D) 泡鹽水 。
17. ( D ) 天然存在於海鮮等水產品，如因處理不當或經交叉污染即食熟食食品，容易造成  
食品中毒之細菌為 (A) 葡萄球菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 仙人掌桿菌 (D) 腸炎弧菌 。
18. ( A ) 食品如遭受金黃色葡萄球菌污染並產生毒素，下列何者為非？ (A) 只要加熱就可  
破壞毒素，不會發生食品中毒 (B) 即使加熱也無法破壞毒素 (C) 該毒素會導致食品

中毒 (D)該毒素會使人激烈嘔吐。

19. ( C ) 餐飲從業人員手部有傷口時，下列哪一種微生物會經由交叉污染造成食品中毒？

(A)大腸桿菌 (B)黴菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)腸炎弧菌。

20. ( D ) 台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。

21. ( D ) 下列何者不是常見雞尾酒會使用的裝飾物？ (A)紅心橄欖 (B)萊姆 (C)櫻桃 (D)

蓮霧。

22. ( D ) 通常在正式的西餐廳用餐時，用餐者的水杯會設置在 (A)展示盤的左下方 (B)展

示盤的左上方 (C)展示盤的右下方 (D)展示盤的右上方。

23. ( B ) 下圖是哪一種酒杯？



(A)雞尾酒杯 (B)酸酒杯 (C)古典杯 (D)啤酒杯。

24. ( B ) 同時喝多種葡萄酒時，必須 (A)先喝甜的，再喝不甜的 (B)先喝白酒，再喝紅酒

(C)先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒 (D)先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒。

25. ( A ) 餐具擺設時，點心叉應置於客人之 (A)左邊 (B)右邊 (C)左上方 (D)右下方。

26. ( B ) 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。

27. ( A ) 台灣的花雕酒係屬於 (A)釀造酒 (B)再製酒 (C)蒸餾酒 (D)混合酒 。
28. ( A ) 中餐圓桌包廂服務時，佐料壺應放置於牙籤盅之 (A)右側 (B)右上方 (C)左側 (D)左上方 。
29. ( C ) 菜餚依菜單順序陸續端出，由客人自行夾菜取用，這種服務方式稱為 (A)美式服務 (B)法式服務 (C)中式服務 (D)義式服務 。
30. ( C ) 食物運用本身所產生的蒸氣蒸煮而成的烹飪法是 (A)Boiling (B)Blanching (C)Steaming (D)Deep-Fat-Frying 。
31. ( D ) 基於衛生的觀念，口布摺疊潮流是？ (A)花俏 (B)複雜 (C)不易拆解 (D)簡單 。
32. ( D ) 著名的「藍山咖啡」產地在 (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)秘魯 (D)牙買加 。
33. ( D ) 下列哪一種菜單是屬於複合式菜單 ( Combination Menu ) ？ (A)自助餐菜單 ( Buffet Menu ) (B)單點菜單 ( A La Carte Menu ) (C)套餐菜單 ( Table d'Hote Menu ) (D)半自助餐菜單 ( Semi-Buffer Menu ) 。
34. ( C ) 雞尾酒中，著名的「古典酒」(Old Fashion)是以哪種酒做基酒？ (A)琴酒 (B)伏特加 (C)威士忌 (D)龍舌蘭 。
35. ( C ) 下列何者蛋類作法，必須提供蛋杯及湯匙給客人？ (A)Omelet (B)Poached Egg (C)Boiled Egg (D)Scrambled Egg 。
36. ( B ) 雞肉清湯(Chicken Consommé) 應如何烹調才可使湯清澈？ (A)烈火慢煮 (B)細火慢煮 (C)用熱湯煮 (D)烈火快煮 。
37. ( A ) 飲用餐前酒的目的為 (A)開胃 (B)純誇耀有錢 (C)比酒量 (D)增加飽足感 。
38. ( A ) 適合做為飯後飲用的酒為下列何者？ (A)Porto (B)Campari (C)Rosé (D)Dry

Vermouth 。

39. ( C ) 下列何種宗教有不食牛豬等肉類之禁忌？ (A)摩門教 (B)回教 (C)印度教 (D)猶太教 。
40. ( D ) Caviar 是用哪一種魚的魚卵所製成的 (A)鯪魚 (B)鮭魚 (C)鮪魚 (D)鱈魚 。
41. ( D ) 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 。
42. ( D ) 製作羊肉料理時，宜使用何種香料 (A)Chervil (B)Sage (C)Parsley (D)Rosemary 。
43. ( D ) 客人點了一客牛排，詢問適當搭配的飲料，則下列何者適宜？ (A)彩虹酒 (B)酸酒 (C)奶酒 (D)紅酒 。
44. ( C ) 「鳳梨可樂達」(Piña Colada)是以哪種酒為基酒？ (A)Vodka (B)Dark Rum (C)Light Rum (D)Brandy 。
45. ( B ) 中餐上全魚菜餚時，擺置方向如以客人方向為主，應為 (A)魚頭朝左，魚腹向外 (B)魚頭朝左，魚腹向內 (C)魚頭朝右，魚腹向外 (D)魚頭朝右，魚腹向內 。
46. ( A ) 關於西餐餐具的使用，下列何者正確？ (A)以單一湯盤盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯盤中 (B)餐具的使用順序是由內向外 (C)以湯碗 (含底盤) 盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯碗中 (D)以咖啡匙舀咖啡喝 。
47. ( A ) 西餐主餐盤尺寸最少應為幾吋以上？ (A)10 吋 (B)9 吋 (C)8 吋 (D)6 吋 。
48. ( C ) 在中式餐具擺設中，下列何者不正確？ (A)骨盤應先定位 (B)口湯碗應設置在骨盤左上方 (C)筷子應設置在骨盤左邊 (D)茶杯應設置在骨盤右上方 。

49. ( A ) 下列哪一個部門是專門負責食物、點心的製作及烹調？ (A)kitchen (B)Dining Department (C)Steward Department (D)Reservation 。
50. ( B ) 沙拉叉應擺設在主餐叉的 (A)右側 (B)左側 (C)上方 (D)下方 。
51. ( C ) 中餐餐具擺設時，應先放置下列何種餐具？ (A)味碟 (B)筷架 (C)骨盤 (D)湯碗 。
52. ( D ) 宴會中，安排座位時不必考慮的是 (A)政治地位 (B)年紀 (C)彼此感情的親疏 (D)服飾 。
53. ( C ) 「豉椒排骨」及「粉蒸排骨」這兩道菜餚，其材料是以豬的哪一部位最為恰當？ (A)肩胛肉 (B)腰內肉 (C)子排 (D)粗排 。
54. ( B ) 一般佐餐酒大多以 (A)黑醋栗香甜酒 (B)葡萄酒 (C)伏特加 (D)白蘭地 為主。
55. ( B ) 菜名中，若有「芙蓉」兩字，通常是指菜餚中配有大量的哪項材料？ (A)魚片 (B)蛋 (C)牛奶 (D)豆腐 。
56. ( C ) 下列何者非為白酒建議搭配的食物？ (A)蟹肉沙拉 (B)魚子醬 (C)碳烤羊排 (D)虹鱒佐奶油醬汁 。
57. ( B ) 下列何者非釀造酒？ (A)啤酒 (B)蘭姆酒 (C)紹興酒 (D)香檳 。
58. ( C ) 哪一個英文字最能詮釋餐旅業？ (A)Hotel (B)Motel (C)Hospitality (D)Restaurant 。
59. ( B ) 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 。
60. ( D ) 中式筵席，上哪種點心的同時，應該準備湯匙？ (A)奶皇包 (B)蘿蔔絲餅 (C)燒

賣 (D)芋泥西米露。

61. ( C ) 將菜餚布設在特定展示台上，客人依喜好自由且不限次數取用，這種服務方式稱為 (A)法式服務 (B)美式服務 (C)自助餐式服務 (D)中式服務。
62. ( D ) 下列口布摺法，何者適合放在客人面前的展示盤上？ (A)麵包籃 (B)蓮花座 (C)餐具袋 (D)法國摺。
63. ( D ) 餐廳在餐桌上鋪設一層寧靜墊，其目的為 (A)防止桌面刮傷 (B)美觀 (C)防滑作用 (D)降低餐具放置桌面時碰撞的聲音。
64. ( C ) 如果客人大聲喧嘩，服務人員應 (A)以客為尊，不做處理 (B)請他們先結帳 (C)禮貌的去勸止 (D)請主廚出面規勸。
65. ( B ) 鬱金香酒杯容量比紅酒杯 (A)大 (B)小 (C)一樣 (D)不一定。
66. ( B ) 請問下列關於凹型餐具的敘述，何者有誤？ (A)凹型餐具主要的功能是用來裝盛食物及飲料 (B)服務銀盤用於進行桌邊服務及收拾客人用完的餐盤 (C)圓頂菜蓋主要的功能是用來保溫與防塵用 (D)洗手盅裡頭可以放檸檬片，以供應客人清潔手指使用。
67. ( C ) 客人不多時，服務員下列的動作何者為錯？ (A)幫客人加水 (B)面露親切笑容 (C)大聲和同事談笑 (D)隨時注意客人有無需要。
68. ( D ) 宴會席中，「清蒸麒麟魚」是屬於哪一類的菜餚？ (A)冷葷菜 (B)點心 (C)素菜 (D)大菜。
69. ( A ) 下圖是哪一種酒杯？



(A)馬丁尼杯 (B)酸酒杯 (C)香檳杯 (D)啤酒杯。

70. ( B ) 下列哪一道菜餚，是以調味料做命名？ (A)人參燉雞 (B)魚香肉絲 (C)雀巢牛柳 (D)左宗棠雞。

71. ( B ) 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。

72. ( A ) 下圖為西餐餐具之



(A)奶油刀 (B)餐刀 (C)牛排刀 (D)水果刀。

73. ( B ) 檯心布又稱 (A)下檯布 (B)頂檯布 (C)墊布 (D)寧靜墊。

74. ( D ) 餐桌擺設時，下列何者並不適用於定位用 (A)服務底盤 (B)骨盤 (C)口布 (D)麵包盤。

75. ( D ) 享用「牛排」時，適合沾下列哪一種佐醬？ (A)Tabasco (B)Mint Jelly (C)Ketchup (D)Dijon Mustard。

76. ( B ) 在西餐的菜單中，下列何者不具有清除前一道菜的味道作用 (A)麵包 ( Bread ) (B)咖啡 ( Coffee ) (C)水 ( Water ) (D)冰砂 ( Sherbet )。

77. ( A ) 法式服務中，在準備服務叉匙時，應放於左手上銀盤的 (A)前端 (B)後端 (C)左端 (D)右端。

78. ( A ) 通常用來將菜餚送到客人桌上是使用 (A)小型圓托盤 (B)大型圓托盤 (C)橢圓形

托盤 (D)長方形托盤。

79. ( D ) 下列何者非中凹餐具？ (A)Egg Cup (B)Ramekin (C)Finger Bowl (D)Tea

Strainer。

80. ( A ) 下列何種酒杯的容量最小？ (A)紹興酒杯 (B)雪莉酒杯 (C)古典酒杯 (D)雞尾酒杯。

81. ( C ) 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。

82. ( D ) 「菲力牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？ (A)肩胛肉 (B)肋骨肉 (C)腱子肉 (D)腰脊肉。

83. ( A ) 中式筵席，客人詢問 (A)本次筵席價格 (B)菜餚煮法 (C)餐廳菜系 (D)主廚姓名  
服務員不應告知，以免對主人失禮。

84. ( A ) 下列何者非扁平餐具？ (A)杯皿 (B)刀具 (C)叉子 (D)匙類

85. ( D ) 菜單內容中無需包括 (A)價格 (B)菜名 (C)是否加服務費 (D)成本。

86. ( A ) 西餐中，食用生蠔時，所使用的餐具為 (A)牡蠣叉 (B)沙拉叉 (C)餐叉 (D)魚叉。

87. ( B ) 下列關於檯布的敘述，何者有誤？ (A)通常檯布都會下垂桌面至少 30 公分，主要目的在於遮住桌下的地板 (B)襯墊通常置於檯布之上 (C)檯心布又稱上檯布 (D)檯布的材質多以純棉布料或 T/C 為主

88. ( A ) 下列何者屬高級餐廳餐具擺設特性？ (A)擺展示盤 (B)擺刀叉匙 (C)擺餐墊紙 (D)擺高腳杯。

89. ( C ) 國內最常見的方桌規格為 (A)70×70 公分 (B)80×80 公分 (C)90×90 公分  
(D)100×100 公分 。
90. ( D ) 下列哪一道餐點的叉類應擺設在顧客的右邊？ (A)Fillet Steak (B)Goose Liver  
(C)Smoked Salmon (D)Shrimps Cocktail 。
91. ( A ) 有關中式宴會上菜順序的原則中，下列何者不正確？ (A)先熱菜後冷菜 (B)先熱  
炒後紅燒 (C)先上羹湯後上清湯 (D)先鹹食後甜湯 。
92. ( A ) 中式筵席，下列哪道菜上的同時，應該準備叉子？ (A)西瓜水果盤 (B)西魯肉  
(C)三絲燴魚翅 (D)芋泥西米露 。
93. ( B ) 下列哪一種烹飪法是指食物以高溫將表面褐化上色或翻炒後，再加入湯汁或藉由  
食物本身受熱時所釋出的汁液予以烹煮而成？ (A)Blanching (B)Braising  
(C)Steaming (D)Boiling 。
94. ( A ) 美式早餐中的水波蛋，其烹調法是 (A)Poaching (B)Blanching (C)Steaming  
(D)Pan Frying 。
95. ( B ) 服務員從客人右側供應食物時，通常以哪一手端送食物較方便？ (A)左手 (B)右  
手 (C)雙手 (D)不一定 。
96. ( C ) 《勞動基準法》有關工資、基本工時的規定，何者正確？
- ( A ) 工資是【勞工因工作而獲得之報酬，但不包括其他任何名義的經常性給予】
- ( B ) 自 115 年 1 月 1 日起，基本工資時薪為 196 元
- ( C ) 自 115 年 1 月 1 日起，基本工資月薪為 29,500 元
- ( D ) 雇主可隨時【預先扣留】勞工工資作為違約金或賠償費用

97. ( D ) 僱主應徵寫週休二日，每日工作時間上午8點到下午5點，月薪30,000元，有全勤獎金，下列何者不是求職時必須問清楚的？( A ) 工作時間有沒有包含完整的休息時間 ( B ) 底薪和全勤各是多少錢 ( C ) 全勤獎金計算方式 ( D ) 有沒有生日禮金
98. ( A ) 勞工到職第一天，下列雇主要求勞工做的事，何者合法？( A ) 提供投保勞工保險所需的個人資料 ( B ) 繳交保證金做為違約賠償準備金 ( C ) 簽下放棄資遣費、退休金的文件 ( D ) 未經勞工同意留置身分證來辦理到職手續。
99. ( C ) 下列關於僱主調動勞工職務的敘述，何者錯誤？( A ) 職務調動後，工資及其他勞動條件不能變差 ( B ) 僱主為培訓勞工技術，可以考量勞工體力和能力後，輪調合適職務 ( C ) 只要事先約定勞工有配合調動義務，即使跨縣市甚至跨國調動，僱主也不用提供勞工任何協助 ( D ) 僱主在調動勞工職務時，應同時考量勞工照顧家庭的需求。
100. ( D ) 我對於公司制度有意見想要反映，下列何者「不是」勞動法令提供的反映管道？( A ) 號召同事成立工會，和公司進行協商 ( B ) 透過勞資會議反映訴求 ( C ) 向勞工局申請勞資爭議調解 ( D ) 貼文到爆料公社請網友評評理。

(本測驗試題已結束)