

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 不銹鋼工作臺的好處下列何者不正確？①不易生鏽②不耐腐蝕③易於清理④使用年限很長。
2. (1) 下列那一個場所不適於設置差動式探測器？①燒烤區②客房③餐廳④辦公室。
3. (4) 以下那一種不屬於救生器材①水龍帶②消防安全斧③滅火器④防爆燈。
4. (1) 串聯飲料裝飾品所用的小叉子稱為①Cocktail Pick②Fruit Fork③Garnish Tray④Cocktail Fork。
5. (1) 下列何者不是機能性飲料①養樂多②老虎牙子③舒跑④康貝特。
6. (3) 清洗杯子時，下列何者錯誤①清洗完畢後應自然晾乾②用刷子先行刷洗③用口布加以擦拭④最好分類清洗。
7. (3) “餐飲業”是屬於那一種行業①半製造業②製造業③服務業④慈善事業。
8. (3) Garnish Tray 是用來裝：①飲料②鹽③裝飾物④糖。
9. (1) 以下四種水果中，哪一項不是夏季盛產的水果①草莓②西瓜③芒果④荔枝。
10. (1) 餐飲業發生之食物中毒，以何者最多？①細菌性中毒②天然毒素中毒③類過敏性中毒④化學性中毒。
11. (4) 調酒員為外國客人解說飲料的配方時，下列何者正確？①I am serving one cup of beverage②It is one kind of soft drink③It is one cup of..④This is a mocktail with some and some。
12. (4) 以下何種茶含有豐富的維生素，帶有酸味及花果香①花茶②烏龍茶③綠茶④果粒茶。
13. (2) 吧檯作業內的靈魂人物是①吧檯經理②吧檯飲務員③吧檯領班④餐飲經理。
14. (2) 水果切盤不會使用下列哪種切法①鋸切②鋤切③推切④拉切。
15. (2) 可娜豆（Kona）主要產於①印尼②夏威夷③哥倫比亞④宏都拉斯。
16. (4) 請問下列何者不會直接影響營業成本？①破損率②銷售商品結構③營業額④營業目標額。
17. (2) 吧檯的營運成本控制循環應始於①銷售②採購③貯存④驗收。
18. (3) 必須使用較高水溫沖泡的是那一種茶？①白毫烏龍②綠茶③鐵觀音④青茶。
19. (2) 乳製品置於常溫太久會變得黏稠，是因為乳酸菌使下列哪種成分凝固①脂肪②酪蛋白③鈣質④乳清蛋白。
20. (1) 關於我國食用色素之敘述，下列何者均為食用色素？①綠色三號，黃色四號②藍色二號，黃色六號③藍色一號，紅色二號④紅色六號，黃色七號。
21. (3) 餐飲工作人員於工作時可否吃檳榔①可以吃②視個人喜好而吃③不可以吃④不可以吃太多。
22. (2) 成本的計算公式以下何者為正確①售價／成本＝成本率②售價×成本率＝成本③成本／售價＝進貨成本④成本×售價＝成本率。
23. (4) 需要準備多點物料的時間，一般是在①星期二②星期三③星期四④星期五。
24. (4) 人的舌頭味覺分佈是①舌尖苦兩邊甜舌根酸②舌尖甜兩邊苦舌根酸③舌尖酸兩邊甜舌根苦④舌尖甜兩邊酸、鹹舌根苦。
25. (1) 盤存表的記載是用來對比下列哪一表單①帳目②周轉率③成本④飲料單。
26. (3) 西元 1923 年發明無咖啡因咖啡的是那一國人①美國人②義大利人③德國人④法國人。
27. (1) 為避免食物中毒，飲料調理原則為加熱與冷藏，迅速清潔及①避免疏忽②顏色美麗③美味④香醇可口。
28. (3) 操作義式咖啡機的奶泡時，若有像噴射機轟隆的聲音是表示①蒸氣管離杯底太高②水溫太低③蒸氣管離杯底太近④水溫太高。
29. (2) 檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想值應為①0.6-0.7Bar②0.8-1.2Bar③0.2-0.3Bar④0.4-0.5Bar。
30. (3) 在酒吧的專有名詞中「Cash Bar」是指？①會計派一位出納專門收現金②結帳時要付現不得簽帳③每點一杯付一杯錢④酒吧內設有收帳櫃檯。
31. (1) 沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式①濾布沖泡法②濾紙沖泡法③濾壓壺沖泡法④虹吸式咖啡壺沖泡法。
32. (3) 降低破損是大家的責任，下列何者非減少破損應注意的事項①以正確方式拿托盤②保持地面乾燥③儘量不去使用生財器皿④若桌面杯類太多，可分兩次收拾。
33. (4) 製作飲料時，加入蛋白主要目的是①色澤較好看②增加份量③節省材料④使其產生泡沫。
34. (1) 茶會結束後，如有剩餘冰塊應該如何處理①任何冰塊都不可以重複使用②可做食品冷藏，下次使用時再清洗即可③可以拿來給員工餐廳使用④拿去放在冷藏室幫助降溫。
35. (3) 下列何者非承辦酒會之注意事項①向酒會主辦人詢問所期盼執行之其他服務或工作②瞭解酒會之場地，原則上應先前往該酒會地點觀察場地③工作直到合約明定之時間為止，當然在經同意後早走也是可以④堅持服裝方面之要求，全體服裝必須協調一致。
36. (2) 三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須①添加消毒水之自來水②流動充足的自來水③添加清潔劑之自來水④

滿槽的自來水。

37. (4) 下列那一項不可放入雪克杯(Shaker)內調製飲料? ①蕃茄汁(Tomato Juice) ②鮮奶(Milk) ③苦精(Bitters) ④奎寧水(Tonic Water)。
38. (4) 一般飯店、咖啡廳由於咖啡使用量大，皆會使用咖啡機來煮咖啡，有關咖啡機之保養、使用常識下列何者為非? ①一般開機後暫時無法使用，待「熱機」後即可使用 ②咖啡機須每日清洗保養 ③咖啡豆渣盒滿時要取出清洗 ④咖啡機故障時可請飲務員自行拆卸、修理。
39. (2) 如果你要請外國客人簽字應如何講才正確? ①What is your name? ②May I have your signature? ③May I sign it? ④Here is your change?。
40. (4) 下列那一種茶的發酵程度最高? ①鐵觀音 ②包種茶 ③凍頂烏龍茶 ④白毫烏龍。
41. (4) 「紅茶」是屬於 ①不發酵茶 ②輕發酵茶 ③重發酵茶 ④全發酵茶。
42. (1) 我國餐具衛生標準中規定 ①大腸桿菌 ②細菌 ③黃麴毒素 ④病毒 應為陰性。
43. (3) 防腐劑不得使用於 ①水果酒 ②含果汁之碳酸飲料 ③罐頭 ④濃糖果漿。
44. (2) 飯店的大廳處，設有桌子及座位，並供應酒類、飲料的地方，其英文稱 ①Mobile Bar ②Lobby Bar ③Sport Bar ④Musical Bar。
45. (4) 下列何者是有酒精飲料? ①純真瑪莉(Virgin Mary) ②雪莉登波(Shirley Temple) ③純真可樂達(Virgin Pina Colada) ④龍舌蘭日出(Tequila Sunrise)。
46. (2) 下列何者非吧檯內之易燃物品 ①瓦斯罐 ②吧叉匙 ③紙巾 ④杯墊。
47. (1) 員工上班時間內，發生重大意外傷害時，同事應該如何處理 ①填寫意外傷害並送醫 ②自行處理 ③不用處理 ④視生意量而定。
48. (4) 削皮刀(Paring Knife)清洗後 ①拿在手上把玩 ②放在哪裡都無所謂，只要不妨礙工作即可 ③飲務員可買一刀鞘掛在腰間 ④以擦拭布擦乾後直接放回刀架。
49. (2) 盤存是一項瞭解營運績效及帳目管理的工作，下列何者敘述無誤 ①不管是單杯或整瓶或調酒銷售的數量都不須加以計算，因最後會總計 ②帳目的查核通常都是依據盤存表 (Inventory Statement) ③盤點工作不須每日進行 ④吧檯盤存作業不是吧檯工作人員職掌的一部分。
50. (2) 裝飾物於打烊後剩餘未用完的，下列那些應存放冰箱 ①鋼管 ②水果 ③吸管 ④飲務棒。
51. (2) 所謂適當優質的服務，不應該涵蓋下列哪一項 ①飲務人員不因為情緒低潮，影響對顧客服務態度 ②所謂的「服務態度」，不包括執行主管臨時交辦私人任務 ③工作人員應儘可能記住個別顧客的愛好與憎惡，以提供較佳之服務 ④「好的服務」是需隨時設身處地的為客人著想。
52. (3) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為： ①木材 ②塑膠 ③不銹鋼 ④水泥。
53. (2) 如果要請客人用“正楷”簽名，其“正楷”之英文為 ①Sign Please ②Black Letter ③Family Name ④First Name。
54. (3) 在樹幹約 30 公分處鋸斷，讓咖啡樹重新生長枝葉，這個過程稱之為 ①更生 ②插枝 ③回切 ④復育。
55. (1) 服務進行的優先順序，是以 ①年長者、女士 ②付錢請客的主人 ③小朋友 ④漂亮美眉 為優先。
56. (4) 以下敘述何者不正確 ①飲務員上班前，最好先洗澡以去除個人體味 ②飲務員作業前需洗淨雙手 ③飲務員應該隨時保持整潔的儀容 ④飲務員上班前，應擦點香水以帶給顧客好氣味。
57. (1) 飲務員對裝飾物之補充，應如何處理 ①應每天檢查 ②不必要檢查 ③聽上級指示處理 ④不一定檢查。
58. (4) 蛋蜜汁的哪一配方可以去腥 ①蜂蜜 ②蛋白 ③柳橙汁 ④檸檬汁。
59. (1) 每杯義式咖啡萃取量為 45cc 時，最適當的咖啡粉量為多少公克? ①6-9 ②15-19 ③20-25 ④10-14。
60. (4) 下列那一種的咖啡豆特性最酸? ①藍山 ②巴西 ③曼特寧 ④摩卡。
61. (1) 下列何者不是健全的服務心態? ①以金錢目標為唯一激勵 ②工作藝術化 ③隨時有熱忱及愉快的心 ④工作有榮譽感。
62. (3) 製作那種的咖啡都會使用到烤杯架? ①皇家咖啡 ②卡布奇諾咖啡 ③愛爾蘭咖啡 ④維也納咖啡。
63. (4) 以噴霧乾燥法 (Spray Dried) 製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡 ①三 ②四 ③二 ④一。
64. (1) 檢視急救箱中，不需要 ①衛生紙 ②剪刀 ③棉花 ④雙氧水。
65. (2) 水果削皮或切片後，可灑上特殊物質使其減少褐化，下列何者為非 ①檸檬汁 ②葡萄汁 ③浸泡鹽水 ④鳳梨汁。
66. (3) 作業準備前，乾冰要 ①浸泡在水中 ②放在冷藏室 ③放在冷凍庫 ④放在沒曬到太陽的地方。
67. (3) 下列有關未開罐之罐頭食品放置場所，何者不適當 ①陰涼乾燥處 ②遠離水火處 ③高處 ④通風處。
68. (4) 餐飲業若發生食物中毒時，衛生單位可依食品衛生管理法第幾條規定，命令其暫時停止製造 ①26 條 ②24 條 ③23 條 ④25 條。
69. (4) 可樂最好的存放方法是 ①放在恆溫室 ②放在冷凍庫裡 ③放在陰暗處 ④放在冷藏室。
70. (4) 摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆 ①坦尚尼亞 ②南非 ③剛果 ④葉門及衣索比亞。
71. (4) 不適合在作業準備時即做好備用的是 ①裝飾物 ②冰咖啡 ③冰紅茶 ④聖代。

72. (2) Reach-in Refrigerator 是吧檯必備的設備，其中文稱? ①低溫冷凍庫 ②一般的冷藏冰箱 ③冰啤酒專用冰箱 ④可推車進去的冷藏冰箱。
73. (2) 有「茶中香檳」之稱的是 ①莫斯科紅茶 ②大吉嶺紅茶 ③阿薩姆紅茶 ④台灣紅茶。
74. (4) 吧檯的杯子很多，爲了節省時間，經常將使用後的杯子，推進吧檯裡的 ①Cloth Washer ②Dish Washer ③Glass Hanger 中清洗 ④Glass Washer。
75. (2) 吧檯工作檯內的腳踏墊應 ①一週洗一次 ②天天清洗 ③三天洗一次 ④爲節省水費、響應環保、髒了再洗。
76. (4) 當工作場所的機器設備有故障情形發生時，工作人員正確處理態度是 ①裝作沒事 ②馬上逃離現場，當做不知道 ③停止工作 ④主動通知維修單位及該單位主管。
77. (1) 西元 1884 年(清光緒 10 年)英國人引入咖啡，在台灣哪裡種植 ①三峽 ②淡水 ③桃園 ④木柵。
78. (3) 我國餐具衛生標準中，規定何者微生物應爲陰性 ①蛋白質 ②維生素 ③澱粉 ④礦物質。
79. (4) 咖啡豆包裝袋經常使用鋁箔材質，其功用敘述以下何者爲非 ①阻擋陽光 ②預防潮濕 ③防止氧化 ④只爲美觀而已。
80. (3) 下列哪一種罐裝飲料打開後隔夜仍可使用 ①通寧水 ②可樂 ③蕃茄汁 ④薑汁汽水。