

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校105學年度教師甄選

餐飲類科試題卷(國中部)

第一部分：選擇題(共 40 分)

- () 1. 關於臺灣觀光形象標誌如下圖，下列敘述何者錯誤？



- (A) T 是象徵溫暖的家 (B) I 是代表主人熱情的歡迎客人
(C) W 是兩人高興握手言歡 (D) AN 是主人和客人一起坐著喝茶聊天
- () 2. 國際觀光旅館的 Public Area Cleaning 通常隸屬於哪個部門？ (A) Food & Beverage Department (B) Front Office Department (C) Housekeeping Department (D) Purchasing Department
- () 3. 客人單點 Caviar 時，需另附何物搭配使用？ (A) 小圓煎餅與發泡鮮奶油
(B) 洗指盅與點心盤 (C) Tabasco Sauce 與鹽罐 (D) 檸檬角與胡椒磨
- () 4. 下列有關 Cabana 的敘述，何者為非？ (A) 源自拉丁文 (B) 有茅舍之意
(C) 鄰近海灘的獨立客房 (D) 靠近游泳池旁的簡易客房
- () 5. 下列何者不屬於蒸餾酒？ (A) Armagnac (B) Asti Spumante
(C) Kavalan (D) kirsch
- () 6. 依茶葉發酵程度之多寡，由少到多，依次為 (A) 包種茶→凍頂茶→鐵觀音→白毫烏龍
(B) 凍頂茶→包種茶→鐵觀音→白毫烏龍 (C) 白毫烏龍→包種茶→凍頂茶→鐵觀音
(D) 包種茶→白毫烏龍→鐵觀音→凍頂茶
- () 7. 以精緻服務、品質穩定等口碑形象作為市場訴求的是下列何種旅行業？
(A) Tour Wholesaler (B) Tour Operator (C) Retailer (D) Incentive Company

- ()8. 「Straight Up」意指「純飲酒」，亦稱
(A)Standard (B)Dry Drink (C) Neat (D) Shot Drink
- ()9. 製作 Pousse café 是利用材料比重不同的原理及漂浮法調製而成，請問下列倒入材料的先後順序何者正確？(甲) Crème De Cacao Brown (乙) Grenadine (丙) Brandy (丁) Creme de Menthe of Peppermint (戊) Marie Brizard Triple Sec
(A) 乙→甲→丁→戊→丙 (B)乙→甲→戊→丁→丙
(C) 甲→乙→戊→丁→丙 (D)甲→乙→丁→戊→丙
- ()10. 下列關於咖啡豆的烘焙、研磨與調製的敘述，何者錯誤？
(A)皇家咖啡與亞歷山大冰咖啡，都會淋上 brandy
(B)烘焙程度越深，酸味越淡、苦味越高
(C)Syphon 沖煮法，是利用高溫高壓的原理
(D)以摩卡壺沖泡法之研磨顆粒較使用濾紙沖泡法為細
- ()11. 咖啡豆研磨顆粒的粗細，須視沖調方式而定，請將下列不同之沖調方式所需研磨程度由粗至細依序排列：甲、Pape Drip 乙、Cold Water Drip 丙、Espresso Machine 丁、French Press 戊、Syphon
(A)甲→乙→丙→丁→戊 (B)丁→甲→戊→乙→丙
(C)丙→乙→戊→甲→丁 (D)乙→戊→甲→丁→丙
- ()12. 下列茶葉產區及外形的配對，何者正確？
(A) 木柵—鐵觀音、球形或半球形，三峽—烏龍茶、球形或半球形
(B) 鹿谷—凍頂烏龍茶、球形或半球形，峨眉—白毫烏龍茶、半球形
(C) 峨眉—白毫烏龍茶、球形或半球形，阿里山—高山茶、條形
(D) 坪林—包種茶、條形，三峽—龍井茶、扁平狀

- ()13. 若依咖啡豆烘焙程度(Roast)由深到淺排列，下列順序何者正確？
(A) French、High、Italian (B) Italian、Full City、Cinnamon
(C)High、Italian、French (D) City、Cinnamon、Italian
- ()14. Table Setting 是屬於何時的工作？ (A) Wine service before
(B) Mise en Place (C) Briefing (D) Closing Duty。
- () 15. 下列哪幾種雞尾酒，是以 Vodka 為基酒？甲、Black Russian；
乙、Grasshopper；丙、Kamikaze；丁、Bloody Mary；戊、Gibson。
(A)甲丙 (B)甲乙丙 (C)甲丙丁 (D)甲丙丁戊。
- ()16. 下列哪一款雞尾酒不適合以直接注入法 (building) 調製？
(A) Gin Fizz (B) horse's neck (C) John Collins (D) old fashioned。
- ()17. 關於咖啡豆烘焙程度對咖啡所造成的影響，下列敘述何者正確？
(A) 烘焙程度愈淺，香味愈濃、酸度愈弱
(B) 淺烘焙的豆子較具有焦糖的苦味及香味
(C) 烘焙程度愈深，豆子外觀較深，甚至會出油
(D) 烘焙程度愈重，葫蘆巴鹼帶有苦澀味會增加。
- ()18. 下列哪一種咖啡沖泡(煮)方法，原則上所使用的咖啡豆研磨程度最細？
(A) 法蘭絨滴濾式(drip) (B) 虹吸式(syphon) (C) 濾壓式(french press)
(D) 蒸氣加壓式(espresso)。
- ()19. 小品到 W 飯店住宿，欲享用早餐時，發現餐桌上擺有咖啡杯具、主菜刀、
主菜叉、麵包盤、奶油刀。請問 W 飯店所提供的是何種早餐？
中式早餐 (B) 美式早餐 (C) 日式早餐 (D) 歐陸式早餐。

()20. 關於紅酒的試酒與倒酒服務，下列敘述何者正確？

- (A)倒酒時酒瓶可輕觸杯口，酒液較不易滴落桌面
- (B)主人試酒時須倒滿整杯紅酒試飲
- (C)先待主人或點酒者試酒確認後，再服務其他客人
- (D)喝紅酒需放冰塊較好喝。

第二部分:綜合題(60 分)

一、填充題(42 分)

1. 廚房中有三樣基本設備，可連成一個三角形，且被效率專家稱為工作三角形，是指：_____、_____、_____三者的距離以不超過_____公分為原則。

2. 請寫出台灣旅遊的發展時間

- (1) 哪一年公布“發展觀光條例”確立觀光的法令基礎?_____。
- (2) 哪一年開放國人出國觀光旅遊?_____。
- (3) 哪一年政府全面實施“周休二日”帶動國民旅遊風潮?_____。
- (4) 哪一年公告實施民法債編 514 條增訂“旅遊”專章，實施國內外旅遊契約，使旅客更具司法保障?_____。
- (5) 哪一年推動公務人員“國民旅遊卡”鼓勵公教人員從事旅遊活動。_____。
- (6) 哪一年提供景點接駁旅遊服務之“台灣好行”專車?_____。
- (7) 哪一年美國政府正試將台灣納入免簽證國?_____。

3. 香檳甜度可分五個等級，請由不甜到甜寫出其原文

_____、_____、_____、_____、_____。

2. 客房餐飲服務是旅館針對住宿旅客所提供的餐食或飲料的服務，請根據下列菜

單完成客房餐飲服務程序中之『送餐服務』流程 Chef d'Etage 簡要英文說明：

(5 分)

<p>美式早餐菜單</p> <p>*****</p> <p>新鮮柳橙汁</p> <p>餐包附奶油和果醬</p> <p>攪炒蛋附培根、炸薯餅</p> <p>黑咖啡</p>
--

三、問答題(8 分)

1. 圖 2 為 2011 年起交通部觀光局所使用的台灣觀光 CIS 識別，

請說明其設計理念及其融入那些元素？(8 分)



圖 2