

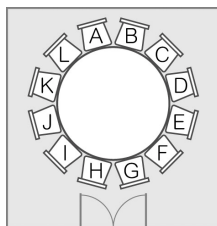
國立金門高級農工職業學校 100 學年度第一次教師甄選餐飲管理科
試卷

※答案請答於答案卷中，考試完畢後請將試卷答案卷一併繳回

一、選擇題：四選一每題 2 分共占 80%

1. 下列何種葡萄不是釀造 Champagne 使用的種類？(A)Chardonnay (B)Pinot Gris (C)Pinot Meunier (D)Pinot Noir。
2. 我國總統府是屬於哪一種等級的古蹟？(A)縣市定古蹟 (B)市定古蹟 (C)國定古蹟 (D)省定古蹟。
3. 由茶的製作過程來看，剛摘下來茶葉叫作：(A)浪菁(B)萎凋(C)茶菁(D)殺菁。
4. 製造德國白葡萄酒之主要葡萄品種為：(A)Semillon(B)Sauvignon Blanc (C)Riesling (D)Silvaner。
5. 我國政府提出之觀光客倍增計畫中，明訂二〇〇八年來華旅客倍增至五百萬人次，其中觀光客倍增至多少人次？(A)一百五十萬(B)一百萬 (C)二百萬 (D)二百五十萬。
6. 威士忌酒齡的計算方式是指：(A)貯放於橡木桶的時間 (B)貯存橡木桶的時間加上裝瓶的時間(C)裝瓶後的时间 (D)貯放於橡木桶前的時間。
7. 下列何者不是白蘭地常見的品牌？(A)Hennessy (B)Martell(C)Chivas Regal (D)Remy Martin。
8. 國產酒中屬於 Fermented Alcoholic Beverage 的是：(A)紅露酒 (B)高粱酒(C)玫瑰露酒 (D)雙鹿五加皮酒。
9. Seagram's Crown Royal 是一種威士忌，產於下列那一個國家？(A)加拿大(B)日本 (C)英國 (D)美國。
10. 下列何者屬於 Compounded Alcoholic Beverage？(A)Whisky (B)Cointreau (C)Vodka (D)Rum。
11. 首先將私人衛浴設備引進旅館，且目前美國康乃馨大學旅館管理學院實習旅館以其命名的連鎖旅館創始人是：(A)Statler (B)Ritz (C)Marriot (D)Hilton。
12. 下列何者是「永續觀光」的英文全名？(A)Satellite Tourism (B)Shuttle Tourism (C)Sustainable Tourism(D)Saisyat Tourism。
13. 下列有關餐廳中餐具及杯皿的敘述，何者正確？(A)All Purpose Glass 只可用來同時服務紅白酒，不可當成水杯使用 (B)服務 Bouillabaisse 所需的餐具為牛排刀及牛排叉 (C)圓筒形平底水杯稱為 Goblet (D)Champagne Saucer 常用來疊香檳塔，適用於一般酒會與慶功宴。
14. 某餐廳應用三種口布摺疊，包括甲：「大蓮花」、乙：「小蓮花」、丙：「野玫瑰」下列關於這三種口布功能的說明，何者正確？(A)甲：顧客用、乙：服勤用、丙：服勤用 (B)甲：服勤用、乙：顧客用、丙：觀賞用 (C)甲：觀賞用、乙：顧客用、丙：服勤用(D)甲：服勤用、乙：服勤用、丙：觀賞用。
15. Floor Lamp 是哪一種燈？(A)檯燈 (B)立燈(C)化妝燈 (D)衣櫃燈。

- 16.西餐中上菜「同上同下」的服務原則是指：(A)同時上的菜須同時收拾(B)有一位客人用完餐便立刻上前收拾 (C)相同的菜餚才需要同時收拾 (D)每位客人的主菜可以不必同時出菜。
- 17.住房狀況紀錄表中的英文縮寫「D.N.A」、「Comp.」、「O.S」、「Vac」、「D/O」分別代表什麼意思？(A)客人因故未住離去、招待房、施工客房停售、空房、預定退房(B) 客人因故未住離去、招待房、已登記住宿而未回旅館住宿、空房、已退房(C) 訂房卻無故未到、團體房、空房、預定退房 (D)訂房卻無故未到、招待房、空房、預定退房。
- 18.下述西餐傳統菜單(classic menu)，請依上菜順序排列 甲、Hors D' oeuvre Froid；乙、Rôti；丙、Potage；丁、Poisson；戊、Entremets 己、Sorbets；庚、Entree Chaude (A) 甲→丙→庚→丁→己→乙→戊 (B)甲→丙→己→丁→乙→戊→庚 (C)甲→丙→丁→庚→己→乙→戊 (D) 甲→乙→丙→丁→戊→己→庚
- 19.下列那些菜餚的餐桌佈設，需另附上洗指盅？(1)Oyster (2)Mussels (3)Half Grapefruit (4)Risotto (5)Artichokes(6)Shellfish Cocktail (7)Escargot in shells(8)Foie Gras (A)(1)(2)(3)(6)(7)(8) (B)(1)(3)(4)(5)(6)(7) (C) (1)(3)(5)(6)(7)(8) (D)(1)(2)(3)(5)(6)(7)
- 20.在食品衛生法規中，有關「洗滌、消毒」的規定，下列的敘述，何者正確？(A) 餐具利用乾熱殺菌，應設定溫度 100 度，時間 30 分鐘 (B) 抹布以 100°C 沸水殺菌，須 100 度沸水煮 5 分鐘以上(C)餐具浸泡 200ppm 氯水 1 分鐘以上 (D) 洗碗機洗滌餐具的先後順序：pre - rinse →wash→ rinse → sanitize → air - dry。
- 21.中餐筵席席開一圓桌，下圖所示；當「無主賓，主人成對」時，男主人應坐於那一個席位？(A)A 席 (B)B 席 (C)H 席 (D)G 席



- 22.西餐發展歷史中，最早建立廚房人員編制制度的人物是：(A) 卡雷姆 (Antoin Carême) (B) 艾思考菲(Augusté Escoffier)(C) 費南得波伊特 (Fernand Point) (D) 羅傑佛吉 (Roger Vergé)
- 23.國際觀光旅館建築及設備標準中，供餐場所淨面積 1500 平方公尺以下，廚房面積至少應為供餐場所淨面積的多少百分比？(A)20% (B)25% (C)33% (D)50%
- 24.中式廚房分工中，主要任務為拿取材料、成菜前的拼扣、控制上菜順序的烹調師傅助手稱為：(A)雜工 (B)打荷 (C)水台 (D)砧板
- 25.春假期間國人前往美國旅遊者眾，尤其以 SFO 為然，形成前往該地一票難求

的現象。因此，陳老師最後決定帶領全家五口由 TPE 飛往 LAX，再租車繼續駛往 SFO，回程則直接由 SFO 飛回 TPE，進而完成其全家福美西之旅。上述陳老師所使用的機票行程屬於？(A)Open Jaw (B)Round Trip (C)One Way (D)Circle Trip

26. 假設金門航空飛航台北經曼谷至維也納之班機可在曼谷(中間點)上下往返維也納的客、貨、郵件等，亦可在維也納上下曼谷、台北之客、貨、郵件等。請問：金門航空所取得的航權是屬於：(A)第三航權 (B)第四航權 (C)第五航權 (D)境內營權運

27. 關於茶葉沖泡、器具與品茗之敘述，下列何者錯誤？(A) 茶葉發酵程度越高，所須沖泡水溫越高(B) 水方主要用於盛裝棄之不用的水(C) 茶杯瘦高者為聞香杯、矮胖寬口者為品茗杯 (D)品茶三步驟的順序為先聞茶香、再嚐茶味、後觀茶色

28. 金門牌白蘭地每瓶 1 夸特 (Quart)，每杯標準容量是 1 盎司 (Ounces)，溢出或多量之數是 2 盎司。請問 KHC 牌白蘭地可賣出的杯數是：(A)20 杯 (B)24 杯 (C)28 杯 (D)30 杯。

29. 下列關於酒精飲料的敘述，何者錯誤？(A)啤酒中所加入的啤酒花具有凝結蛋白質以及增加香氣等功能 (B)琴酒中的杜松子具有利尿、解熱等功能 (C)蘇格蘭威士忌採用的麥芽常以泥煤 (Peat) 烘乾，故酒中帶有煙燻泥煤味 (D)俄羅斯所生產的 Grappa 是以葡萄渣為原料。

30. 關於啤酒，下列敘述何者正確？甲、啤酒花可提供啤酒芳香與苦味；乙、台灣公賣局所產的台灣啤酒屬於 Ale 的一種；丙、生啤酒 (Draft Beer) 保存期限較一般啤酒短；丁、啤酒越陳越香，須保存一段時間後再享用。(A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丙 (D)丙丁。

31. 國產的五加皮酒，係以何種酒再加上天然植物配製而成？(A)紹興酒 (B)米酒 (C)高粱酒 (D)大麴酒。

32. 關於國際航空運輸協會 (International Air Transport Association) 制定的三大飛航區 (TC1、TC2、TC3) 的敘述，下列哪個國家屬於 TC1？(A)臺灣(B)澳大利亞(C)伊朗(D)美國。

33. 關於各航空公司的代碼，下列組合何者正確？甲、港龍：HK 乙、國泰：CX 丙、聯合：UA 丁、復興：TA 戊、菲律賓：PR(A)甲、乙、丙(B)甲、乙、丁 (C)乙、丁、戊(D)乙、丙、戊。

34. 在中國八大菜系中，下列有關各菜系與著名的菜餚之組合，何者正確？甲、廣東菜：左宗雞乙、四川菜：魚香茄子丙、福建菜：佛跳牆丁、江浙菜：東坡肉戊、湖南菜：京都排骨(A)甲、乙、戊(B)乙、丙、丁(C)丙、丁、戊(D)甲、丙、戊。

35. 下列哪一種旅館的經營屬性與其他三項不同？(A)cottage(B) commercial hotel(C) time-share(D) resort hotel。

36. 觀光產業人員要求應變能力要高，善於運用相關方法讓顧客驚喜滿意進而提

高營業額度。這是觀光產業在公共關係中的何種特性？(A)關連性(B)複雜性(C)預期性(D)創造性。

37. 有關葡萄酒最合宜的品嚐溫度，下列何者正確？(A)陳年紅酒約在 10°C ~ 12°C 之間(B)白酒約在 15°C ~ 18°C 之間(C)香檳酒在 10°C ~ 12°C 之間(D)玫瑰紅酒約在 10°C ~ 12°C 之間。
38. 有關葡萄紅酒最合宜的品嚐溫度是室溫，請問法國一般室溫是？(A)10°C ~ 12°C 之間(B)15°C ~ 18°C 之間(C)7°C ~ 10°C 之間(D)25°C ~ 28°C 之間。
39. 通常飲用年份較久的紅酒時，須先將瓶塞拉開讓酒呼吸；酒中若有沉澱物，則須做過酒之動作，此時酒須倒入下列何種器皿中？(A)Decanter(B)Wine Baskets(C)Wine Buckets(D)Corkscrews。
40. 以葡萄酒的儲存而言，在臺灣大部分的餐廳酒庫的設計是：(A)10°C ~ 12°C (B)15°C ~ 18°C (C)7°C ~ 10°C (D)0°C ~ 5°C。

二、解釋名詞：每題 2 分共占 10%

1. Job Description
2. Grid Organization
3. Incentive Tour
4. Solera System
5. Static Menu

三、問答題：每題 5 分共占 10%

1. 美國農業部對於美國牛肉共分為八個等級，除了常見的 Prime 極品級、Choice 特選級及 Select 上選級，尚有哪五個等級？請依等級由高到低，將英文及中文一一列出。
2. 請由客人一進門至離開餐廳描述西餐服務流程，其中，客人還點了曼哈頓 (Manhattan)、波爾多紅酒搭配餐點飲用。