

106 年 四技二專

統一入學測驗

餐旅服務

◈ 試題分析 ◈

一、命題焦點

1. 將餐旅服務分為餐廳（Ⅰ、Ⅱ冊）和客房（Ⅲ、Ⅳ）兩大部分，餐飲有 17 題、旅館有 16 題，出題比重兩者相當，各章都有試題。
2. 餐廳方面仍以服務流程為最重要章節。
3. 客房方面以客房的設備、器具、備品和房務鋪設作業為最重要的章節。
4. 本試卷的房務鋪設作業有 4 題，其中 3 題試題試考做床所需備品的數量，此部份試題的重疊性高，有實務操作經驗的同學都能輕鬆得分。
5. 不論是餐廳或是客房方面，實務操作試題在近 3 年考試當中佔有很重的配分，同學一定要掌握得分技巧，藉由操作經驗來記憶相關知識，才能事半功倍。
6. 2/3 的試題在題幹或選項中有專業英文出現，這已經是餐旅群專業科目命題趨勢，同學若要考取高分，一定要多費心思和時間在餐旅專業英文。

二、配分比例表

章 名	題數	章 名	題數
1.餐廳服務緒論	1	11.餐務作業	1
2.餐廳設備及器具	1	12.餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理	1
3.菜單、飲料單的認識	1	13.旅館服務緒論	2
4.餐飲禮儀	1	14.客房設備、器具及備品	3
5.營業前的準備工作	1	15.房務基本技能	3
6.基本服務技巧	2	16.客房的清潔及維護	1
7.餐桌布置及擺設	2	17.房務鋪設作業	4
8.餐飲服務方式	2	18.住客服務	1
9.飲料服務	1	19.公共區域的清潔及維護	1
10.餐廳服務流程	3	20.旅館顧客抱怨處理及緊急事件處理	1

◈ 試題內容 ◈

選擇題：(33 題，每題 2 分，共 66 分)

- _____ 1. 下列何項任務會在房務部的 Morning Briefing 時進行？ (A)整理房務倉庫 (B)補充推車備品 (C)說明工作重點 (D)清潔公共區域。
房務基本技能
- _____ 2. 關於肩托法之敘述，下列何者錯誤？ (A)以手與肩膀支撐托盤 (B)常應用於宴會或客房餐飲服務 (C)可一次運送較多或較重的物品 (D)以站立方式直接將托盤放置於肩膀。
基本服務技巧
- _____ 3. 發房務員發現某房間經常有多名訪客進進出出，且不時傳出奇怪的氣味與噪音，則此房務員應該做出何種反應？ (A)不需要在意訪客人數 (B)暗示房客多給些小費 (C)立刻向主管通報狀況 (D)撥打電話向媒體爆料。
旅館顧客抱怨處理及緊急事件處理
- _____ 4. 房務部辦公室值班人員的職稱為： (A)辦事員 (B)房務員 (C)公清員 (D)洗衣員。
旅館服務緒論
- _____ 5. 關於客房清潔與維護，下列何者正確？ (A)客房中髒汙的布巾，應集中放入備品車的垃圾袋內 (B)進行插座與電器擦拭時，應使用乾抹布以維護安全 (C)木質家具保養時，應使用全濕抹布搭配保養乳，增加光亮 (D)在清洗水龍頭時，必須使用鋼刷，用力刷除上方累積之水垢。
客房的清潔及維護
- _____ 6. 下列何款杯具最適合預先擺設在中式小吃之餐桌上？ (A)水杯 (B)茶杯 (C)烈酒杯 (D)紅酒杯。
餐桌布置及擺設
- _____ 7. 關於檯布鋪設及更換之敘述，下列何者錯誤？ (A)鋪換檯布時勿高舉手臂，以免動作太大影響到鄰座顧客用餐 (B)鋪設檯布時，原則上檯布尺寸長寬應比桌面的長寬多出 60 公分 (C)不論何時更換檯布，皆需將檯布掀起並仔細擦拭桌面後再鋪上新檯布 (D)檯布鋪設完成，需確認餐椅的椅面前緣與桌緣、下垂檯布在同一垂直面。
基本服務技巧
- _____ 8. 餐飲服務人員為顧客王小明攤口布，下列原則何者正確？ (A)以右手從其左邊拿起口布，至其左後方以雙手攤開 (B)以右手從其右邊拿起口布，至其右後方以雙手攤開 (C)以左手從其左邊拿起口布，至其左後方以雙手攤開 (D)以左手從其右邊拿起口布，至其右後方以雙手攤開。
餐廳服務流程



1.(C) 2.(D) 3.(C) 4.(A) 5.(B) 6.(B) 7.(C) 8.(B)

- _____ 9. 房務員由房務車拿取枕套 4 條，床單與羽絨被套各 1 條，其最有可能打掃的房型為何？ (A)Double Room (B)Quad Room (C)Triple Room (D)Twin Room。 **房務鋪設作業**
- _____ 10. 關於樓層地板清掃維護，下列何者正確？ (A)應使用洗地機清潔木質地板，以增進地板光澤 (B)公共區域之地板清潔打蠟，應安排清潔人員於白天進行 (C)客房走道的地毯清潔工作，由 Housekeeping Office Clerk 來執行 (D)使用濕拖把於石材地板進行清潔時，應放置告示牌，以防人員滑倒。 **公共區域的清潔及維護**
- _____ 11. 關於西餐用餐禮儀的敘述，下列何者正確？ (A)麵包應直接用口咬食，不宜以手撕成小片後再食用 (B)湯品過燙時，可用口對湯品吹氣使其降溫後再食用 (C)用餐速度可依自己節奏進行，不須考慮同桌其他顧客 (D)食用帶有骨頭的羊排時，若骨頭端包有錫箔紙，可直接以手拿起咬食。 **餐飲禮儀**
- _____ 12. 關於旅館客房的服務項目，下列何者不會額外收費？ (A)開夜床服務 (B)加床服務 (C)裸姆服務 (D)快洗服務。 **住客服務**
- _____ 13. American Service 又可稱為： (A)Drive-Through Service (B)Plate Service (C)Russian Service (D)Silver Service。 **餐飲服務方式**
- _____ 14. 關於品嚐紅葡萄酒 4s 的順序，下列何者正確？甲：Sight 乙：Sip 丙：Smell 丁：Swirl (A)甲→丙→乙→丁 (B)甲→丁→丙→乙 (C)乙→甲→丙→丁 (D)丙→丁→甲→乙。 **飲料服務**
- _____ 15. 關於西式餐飲服務的敘述，下列何者正確？ (A)服務人員不應站在顧客左側清除麵包屑 (B)B. B. Plate 於收拾主菜後或服務餐後點心前才收走 (C)Napkin Ring 應該在顧客用完餐，離開餐廳後再予以撤除 (D)Sherbet 通常在主菜之後提供，主要功能是調整口內的味覺。 **餐廳服務流程**
- _____ 16. 下列哪一項代表的意思迥異於其他三者？ (A)Daily Special (B)Everything is Ready (C)Mise En Place (D)Put in Place。 **營業前的準備工作**
- _____ 17. 某國際觀光旅館房務員今日被分配整理遷出房，包括：8 間雙人床房 (Double) 與 2 間兩張單床房 (Twin)，其中一間雙人床房還需放置一張加床，則此房務員需準備幾條枕頭套？ (A)36 條 (B)38 條 (C)40 條 (D)42 條。 **房務鋪設作業**



9.(A) 10.(D) 11.(D) 12.(A) 13.(B) 14.(B) 15.(B) 16.(A) 17.(D)

- _____ 18. 關於餐具之清潔，下列敘述何者錯誤？ (A)中性洗潔劑可用於餐具之清潔 (B)弱鹼性洗潔劑可用於餐具之清潔 (C)洗碗機中加入乾精有助於碗盤之乾燥 (D)三槽式的人工洗滌設備以沖洗槽的水溫度最高。
餐務作業
- _____ 19. 關於房務整理作業內容，下列何者正確？ (A)枕頭需靠床頭板直立擺放，硬枕在前軟枕在後 (B)床單、枕套與羽絨被必須放入布巾收集袋，每日送洗 (C)枕頭、毛毯與足布可重複使用，若無髒污，不須每日送洗 (D)鋪設羽絨被套時，前端需朝床尾方向反摺約 30 公分，預留枕頭放置空間。
房務基本技能
- _____ 20. 國際觀光旅館的 Turndown Service，原則上由下列何者執行？ (A)Front Office Clerk (B)Housekeeper (C)Porter (D)Room Service Attendant。
旅館服務緒論
- _____ 21. 關於餐飲部門員工工作職掌之敘述，下列何者錯誤？ (A)Executive Chef 負責統管廚房運作 (B)Hostess 負責迎賓、帶位與安排座位 (C)Runner 負責用餐時的傳菜準備工作 (D)Wine Steward 負責為顧客調製雞尾酒。
餐廳服務緒論
- _____ 22. 依照客房清理順序的原則，下列何種類型的客房可以最後整理？ (A)預排給今日將入住 Vip 的套房 (B)已 Check Out 但今日並未預排入住的客房 (C)掛著「Make-Up Room」標示牌的續住客房 (D)Long Staying 房客要求必須優先整理的客房。
房務基本技能
- _____ 23. 關於 Gala Menu 之敘述，下列何者正確？ (A)常配合特殊節慶或活動推出 (B)以日本懷石料理為代表 (C)供應時間多為下午至晚餐之間 (D)菜單內容以餅乾、蛋糕與三明治為主。
菜單、飲料單的認識
- _____ 24. 旅館客房的 Weight Scale 最適合放置於下列何處？ (A)書桌下 (B)床底下 (C)浴室內 (D)窗簾後。
客房設備、器具及備品
- _____ 25. 下列何項玻璃器皿，不屬於 Goblet？ (A)Hurricane Glass (B)Irish Coffee Glass (C)Lipped Glass (D)Margarita Glass。
餐廳設備及器具



18.(D) 19.(D) 20.(B) 21.(D) 22.(B) 23.(A) 24.(C) 25.(C)

- _____ 26. 依中式菜餚桌上分菜之原則，分派蒜香肋排燴時蔬至骨盤的順序，下列何者正確？甲：佐料與湯汁 乙：時蔬 丙：肋排 (A)甲→乙→丙 (B)乙→丙→甲 (C)丙→甲→乙 (D)丙→乙→甲。 **餐廳服務流程**
- _____ 27. 關於房務員的工作準備與相關資訊，下列何者正確？ (A)Vacant Clean 是指已清潔且檢查完成之續住房 (B)已被門鍊拴緊之客房，可用 Emergency Key 開啟進入 (C)勤前會議時，房務員會拿到待整理房間清單與 Grand Master Key (D)當日進行客房清潔工作前，應再確認 Housekeeping Cart 內的品項與數量。 **客房設備、器具及備品**
- _____ 28. 下列何者不是房務員進行每日客房清潔時所需使用之機具與設備？ (A)Carpet Cleaner (B)Linen Cart (C)Vacuum Cleaner (D)Working Trolley。 **客房設備、器具及備品**
- _____ 29. 關於 Roast Beef Set Menu 餐具的擺設及杯皿以斜直線形擺法的敘述，下列何者正確？ (A)Water Goblet 擺放在 Red Wine Glass 的右下方 (B)Butter Knife 擺設在右側麵包盤上，刀刃朝左 (C)Red Wine Glass 擺放在 White Wine Glass 的左上方 (D)Dessert Spoon 擺在正上方內側、匙柄朝左，Dessert Fork 在外側、叉柄朝右。 **餐桌布置及擺設**
- _____ 30. 提供加床服務與鋪設作業時，下列敘述何者正確？ (A)枕套開口應背向房門 (B)鋪設床單時需將床單縫線對準床中央平鋪 (C)加床完成後，必須鋪設床罩，確保防塵與增進整體美觀 (D)房客臨時提出加床服務要求，應由 Room Service 確認與執行。 **房務鋪設作業**
- _____ 31. 沙門氏菌最容易附著於下列哪項食物？ (A)海鮮 (B)香腸 (C)雞蛋 (D)發芽的馬鈴薯。 **餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理**
- _____ 32. 國際觀光旅館房務員為新住房客鋪設毛毯型 Rollaway Bed 時所需的備品明細，下列「____」中數字為 1 者有幾項？Bed Pad ____ 條、Bed Sheet ____ 條、Blanket ____ 條、Down Comforter ____ 條、Firm Pillow ____ 個、Soft Pillow ____ 個 (A)3 (B)4 (C)5 (D)6。 **房務鋪設作業**
- _____ 33. 使用 Side Table Service 調製 Caesar Salad 時，是運用下列何種方法？ (A)Boning (B)Carving (C)Flaming (D)Tossing。 **餐飲服務方式**



26.(B) 27.(D) 28.(A) 29.(C) 30.(A) 31.(C) 32.(B) 33.(D)



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解 析

1. Morning Briefing 房務會報、勤前會議，於每日早上召開，進行服裝儀容檢查、工作分配（拿到待整理房間清單）、說明工作重點、領用樓層鑰匙。
2. 使用腿及膝的力量撐起托盤。
3. (D)火災、地震發生時，都不能搭乘電梯離開，因為隨時可能發生停電，就會被困在電梯裡頭，無法及時逃生。
5. 客房中髒汙的布巾，應集中放入布巾車內。進行插座與電器擦拭時，應使用乾抹布以維護安全。木質家具保養時，應使用擰乾的溼抹布擦去灰塵，以乾抹布擦去溼氣，再噴上木質保養液，以乾抹布推擦，增加光亮。清洗水龍頭時，使用濕抹布擦洗水垢。
6. 中式小吃之餐桌上多會擺設盜茶杯，服務熱茶時使用。
7. 更換檯布時，不宜露出桌面，更不可影響到其他用餐的顧客。
9. Double Room 雙人床房、大床房（一張大床的 2 人房）。Quad Room 4 人房。Triple Room 3 人房。Twin Room 雙床房（依床型大小，可睡 2 人或 4 人）。鋪設一張鋪羽絨被的大床，需要的布巾有：保潔墊 1 條、枕頭套 4 個（2 個標準枕、2 個軟枕）、床單 1 條、羽絨被套 1 條。
10. 洗地機用來清潔塑膠地板、Pu 地板、磁磚地板、石材地板。公共區域之地板清潔打蠟，應安排於最不影響住客的夜間進行。客房走道的地毯清潔工作，由公清員（Public Area Cleaner/Public Space Cleaner/House Person）來執行或採外包方式委由專業清潔公司負責清理。
11. 麵包宜以手撕成小片後再食用。湯品過燙時，可使用湯匙適度攪拌，不宜用口對湯品吹涼。用餐速度可依同桌用餐者或女主人的用餐節奏進行。
13. American Service 美式服務，又稱為餐盤式服務、持盤式服務（Plate Service/Arm Service）。
14. 甲 Sight 觀色→丁 Swirl 轉動酒杯，搖酒→丙 Smell 聞香氣→乙 Sip 啜飲。
15. 因為麵包盤的位置在客人的左側，故服務人員宜站在顧客左側清除麵包屑。Napkin Ring（口布環）應該在為顧客拆口布後，即隨即撤除。Sherbet（沙碧、雪波）通常在主菜之前提供，主要功能是調整口內的味覺。
16. Everything Is Ready/Mise En Place/Put In Place 中文都是「服務前準備」。Daily Special/Today's Special 為每日特餐。

17. 每一間雙人床 (Double) 需要 2 個標準枕和 2 個軟枕；每一間兩張單床房需要 2 個標準枕和 2 個軟枕；加床需要 1 個標準枕和 1 個軟枕。故 $(8 \times 4) + (2 \times 4) + (1 \times 2) = 42$ 條。
18. 三槽式的人工洗滌設備，以洗滌槽的水溫度最高，約為 $43 \sim 49^{\circ}\text{C}$ 。
20. Turndown Service 開夜床服務一般由房務員 Housekeeper 或夜間房務員 (Night Housekeeper) 負責執行。
21. Executive Chef：行政主廚，負責統管廚房運作。Hostess：領檯員，負責迎賓、帶位與安排座位。(Food) Runner：傳菜員，負責用餐時的傳菜工作。Wine Steward：葡萄酒服務員、侍酒師，負責為顧客推薦、服務葡萄酒。Bartender：調酒員，負責調製雞尾酒。
23. Gala Menu：節慶菜單，多配合特殊節慶或活動推出，例如耶誕大餐、感恩節大餐，通常是正式的晚宴。
24. Weight Scale：體重計，最適合放置於乾溼分離的洗臉台下方。
25. 玻璃杯依照有無杯腳分為：Goblet：有腳玻璃杯和 Tumbler 平底玻璃杯。Lipped Glass：公杯，屬於平底玻璃杯，又可分為有杯耳和無杯耳，是用來分酒的杯皿，不直接供客人飲用。Hurricane Glass 炫風杯、Irish Coffee Glass 愛爾蘭咖啡杯、Margarita Glass 瑪格麗特杯，以上三款杯子都屬於有腳玻璃杯 (Goblet)。
26. 配菜（時蔬）→主菜（肋排）→淋湯汁（佐料與湯汁）。
27. Vacant Clean Room：是指已清潔但未經檢查及確認的空房。已被門鍊拴緊之客房，須破壞門鍊方可進入。Morning Briefing 房務會報、勤前會議，於每日早上召開，進行服裝儀容檢查、工作分配、說明工作重點，房務員會拿到待整理房間清單與樓層通用鑰匙 (Floor Master Key/Service Key/Room Maid Key)。Housekeeping Cart：房務工作車。
28. Carpet Cleaner 地毯清潔機。房務員工作三寶：Linen Cart 布巾車、Vacuum Cleaner 吸塵器、Working Trolley 房務工作車。
29. Roast Beef Set Menu（烤牛肉套餐）的餐具擺設：Water Goblet（水杯）擺放在 Red Wine Glass（紅酒杯）的左上方。Butter Knife（奶油刀）擺設在左側麵包盤上，刀刃朝左。Red Wine Glass（紅酒杯）擺放在 White Wine Glass（白酒杯）的左上方。Dessert Spoon（點心匙）擺在正上方外側、匙柄朝右，Dessert Fork（點心叉）在內側、叉柄朝左。
30. 鋪設床單時須將床單中間褶線對準床中央平鋪。加床完成後，不須鋪設床罩。房客臨時提出加床服務要求，應由 (Night) Housekeeper（夜間）房務員確認與執行。

31. 沙門氏菌是一種存在於禽類身上的常見細菌，在生產過程中會汙染所產出的蛋類。
32. Rollaway Bed：加床。毛毯型的加床所需備品如下：保潔墊（Bed Pad）×1、床單（Bed Sheet）×3、毛毯（Blanket）×1、標準枕（Firm Pillow）×1、軟枕（Soft Pillow）×1、枕頭套（Pillowcase）×2、足布（Foot Mat）×1。本題選項中數量為1者有：保潔墊（Bed Pad）、毛毯（Blanket）、標準枕（Firm Pillow）、軟枕（Soft Pillow），共計四項。Down Comforter 為羽絨被。
33. Side Table Service（旁桌服務）調製 Caesar Salad（凱薩沙拉）屬於攪拌（Tossing）。Boning 去骨、Carving 切割、Flaming 桌邊烹調（焰燒）。

106 年 四技二專

統一入學測驗

飲料與調酒

◈ 試題分析 ◈

一、命題焦點

1. 各章試題分配平均，和往年相同，其中第 6 章雞尾酒的調製出了 4 題，是命題重點，這些題目出題比重兩者相當，各章都有試題。
2. 其中紅茶等級、咖啡豆的精製方法、專業評鑑的茶湯泡法，這些都是第一次成為統測考題的命題焦點，看得出命題者的創新。也提醒同學，只要是本參考書中的資料都要詳讀，千萬別以為不曾出過的觀念就不會成為考題。
3. 咖啡、茶、雞尾酒的實務操作試題在近幾年的考試當中佔有很重的配分，同學一定要掌握得分技巧，藉由操作經驗來記憶相關知識，才能更有信心作答，準備起來更輕省。
4. 飲料調製中較難的試題，應屬各種雞尾酒的比較，不論是基酒、調製方法、裝飾物、調製器具、使用杯皿都能成為考題，所以雞尾酒酒譜背記的純熟度就成為得分的關鍵，酒譜要背記到什麼範圍？建議以飲料調製乙級的術科為最大範圍，一定要熟背本書中套藍色的重點酒譜。
5. 雞尾酒的背記絕非囫圇吞棗、死記硬背，建議要澈底理解、分類記憶，才能記得清楚、記得牢，才能面對試題的統整與比較。
6. 17 題中只有 4 題全部以中文出題，其餘的試題在題幹或選項中有專業英文出現，對於英文較弱的同學非常吃虧，但這已經是餐旅群專業科目命題趨勢，同學若要考取高分，一定要多費心思和時間在餐旅專業英文。

二、未來命題趨勢

1. 試題內容以英文呈現將是未來的趨勢，雞尾酒來自美國，對於這些國際通用的雞尾酒用語，應直接以英文記憶之。
2. 雞尾酒的酒譜，建議同學宜先理解後再記憶，絕非死記硬背。澈底理解才能記得清楚、記得久。
3. 飲料調製丙級和乙級的術科試題將成為命題的依據標準。

三、配分比例表

飲料與調酒	題數
一、緒論	1
二、無酒精飲料－茶	3
三、無酒精飲料－咖啡	3
四、無酒精飲料－其他	2
五、酒的類別	3
六、雞尾酒的調製	4
七、吧檯作業及酒類服務	1
合計	17

◈ 試題內容 ◈

選擇題：(共 17 題，每題 2 分，共 34 分)

_____ 34. 關於茶飲的相關知識，下列敘述何者錯誤？

- (A) 決明子、黃耆、菊花屬於養生茶類
- (B) 橙皮、薔薇果、藍莓屬於果粒茶類
- (C) 祁門、阿薩姆、錫蘭為全發酵茶產地
- (D) 龍井茶、碧螺春、包種茶為部分發酵茶。

無酒精飲料－茶

_____ 35. 下列哪一種冰咖啡不須加入烈酒或香甜酒？

- (A) 百合冰咖啡
- (B) 墨西哥冰咖啡
- (C) 摩卡冰咖啡
- (D) 亞歷山大冰咖啡。

無酒精飲料－咖啡

_____ 36. 關於咖啡生豆的製作，下列敘述何者正確？

- (A) 水洗式製豆是指將咖啡果實經過 10 多天曬乾後，以清水沖洗而成
- (B) 一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，日曬式方法優於水洗式
- (C) 原則上採日曬式（乾燥式）製豆，過程中對咖啡豆的傷害較水洗式少
- (D) 日曬式（乾燥式）製豆是指將成熟咖啡果實留在樹上，待曬乾後採摘下來去殼而成。

無酒精飲料－咖啡

_____ 37. 關於軟性飲料的敘述，下列何者正確？

- (A) Perrier 是法國最著名的碳酸性飲料品牌
- (B) Apple Sidra 是一種含有蘋果風味的碳酸性飲料
- (C) 以 Ginger Ale 調製飲品時，原則上應使用 Shaking 的方式
- (D) Soda Water 主要原料是從黃樟樹（Sassafras）的根皮提煉出來的。

無酒精飲料－其他

A

34.(D) 35.(C) 36.(C) 37.(B)

_____ 38. 依據飲料的定義及分類原則，「Gin Tonic」為何種類型的飲料？

- (A)After Dinner Drinks
- (B)Frozen Drinks
- (C)Soft Drinks
- (D)Tall Drinks。

諸論

_____ 39. 關於茶葉及其相關敘述，下列何者正確？

- (A)台灣著名的白毫烏龍茶又稱為檳風茶
- (B)專業品評或評鑑的茶湯泡法，其茶葉用量佔全部的 3%
- (C)最適泡茶水溫由高至低的排列順序為：烏龍茶、普洱茶、綠茶
- (D)依茶葉發酵程度由高至低的排列順序為：紅茶、龍井茶、鐵觀音。

無酒精飲料—茶

_____ 40. 關於啤酒知識的敘述，下列何者正確？

- (A)Fermentation 是製造啤酒時的必要過程
- (B)Ale Beer 屬下層發酵啤酒，口感較濃郁
- (C)Pilsner Beer 屬上層發酵啤酒，口感較清淡
- (D)Hops 可增加啤酒香氣，並將糖轉化為酒精。

酒的類別

_____ 41. 下列何款雞尾酒是以 Lemon Wedge 與 Celery Stick 裝飾？

- (A)Bloody Mary
- (B)Gin Fizz
- (C)Old Fashioned
- (D)Pink Lady。

雞尾酒的調製

_____ 42. 下列吧檯術語之英文與中文對照，何者正確？

- (A)Call Brand：酒吧打烊
- (B)House Wine：招待葡萄酒
- (C)Neat：純飲
- (D)Twist：果皮。

吧檯作業及酒類服務



38.(D) 39.(A) 40.(A) 41.(A) 42.(C)

_____ 43. 以 Blender 調製飲品時，下列生鮮材料中何者較不適合加入？

- (A)Avocado
- (B)Kiwi
- (C)Passion Fruit
- (D)Star Fruit。

無酒精飲料－其他

_____ 44. 下列何款酒類製作的原料與其他三者不同？

- (A)Armagnac
- (B)Calvados
- (C)Grappa
- (D)Marc。

酒的類別

_____ 45. 有關紅茶等級之敘述，下列何者錯誤？

- (A)Bop 等級較 Op 等級品質佳
- (B)Dust 紅茶常做成茶包
- (C)Fop 的茶葉含有許多嫩芽
- (D)Pekoe 是白毫之意。

無酒精飲料－茶

_____ 46. 關於冷飲型雞尾酒與其需要使用調製用具的搭配，下列何者錯誤？

- (A)Eggnog 型態之飲品：Shaker
- (B)Fizz 型態之飲品：Mixing Glass
- (C)Frozen 型態之飲品：Blender
- (D)High Ball 型態之飲品：Bar Spoon。

雞尾酒的調製

_____ 47. 下列何種雞尾酒所使用的調製方法與其他三款不同？

- (A)Americano
- (B)God Father
- (C)Hawaiian Cooler
- (D)Pousse Cafe。

雞尾酒的調製



43.(C) 44.(B) 45.(A) 46.(B) 47.(D)

_____ 48. 關於雞尾酒名稱及其基酒和裝飾物的組合，下列何者錯誤？

- (A)Gibson：Gin、Cocktail Onion
- (B)Screwdriver：Vodka、Orange Slice
- (C)Mojito：White Rum、Nutmeg Powder
- (D)Rusty Nail：Scotch Whisky、Lemon Peel。

雞尾酒的調製

_____ 49. 關於氣泡酒酒標上的標示，依照含糖（甜度）成分高到低的順序排列，下列何者正確？

- (A)Doux、Extra Sec、Extra Brut
- (B)Doux、Extra Brut、Extra Sec
- (C)Extra Brut、Doux、Extra Sec
- (D)Extra Sec、Extra Brut、Doux。

酒的類別

_____ 50. 下列何款飲品原則上不使用 Espresso 調製？

- (A)Con Panna
- (B)Cafe Latte
- (C)Macchiato Coffee
- (D)Mesdames Coffee。

無酒精飲料－咖啡

A

48.(C) 49.(A) 50.(D)



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解析

34. 龍井茶、碧螺春為不發酵茶；包種茶為部分發酵茶。
35. 百合冰咖啡→綠薄荷香甜酒。墨西哥冰咖啡→咖啡香甜酒。亞歷山大冰咖啡→白蘭地酒。摩卡冰咖啡一般會添加巧克力糖漿或巧克力醬。
36. 乾燥法製豆是指將咖啡果實經過 10 多天曬乾後，自然乾燥到含水量約 12%，以去殼機直接除去果皮果肉及外殼而成，缺點是咖啡生豆外觀有較多缺損。一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，水洗式優於日晒式方法，因為水洗豆有一程序為篩除浮豆，是將咖啡果實以清水沖洗後，把浮在水面上的未成熟果實撈除，水洗豆的優點是生豆外觀完整，品質也最為一致。
37. Perrier（沛綠雅）是法國最著名的氣泡式礦泉水品牌。Apple Sidra（蘋果西打）是一種含有蘋果風味的碳酸性飲料。以 Ginger Ale（薑汁汽水）調製飲品時，原則上應使用 Building（直接注入法）的方式調製。Sarsaparilla（沙士）主要原料是從黃樟樹（Sassafras）的根皮提煉出來的碳酸飲料。
38. Gin Tonic（琴奎寧）的成分為琴酒和奎寧水，以高飛球杯盛裝，屬於 Tall Drinks（長飲飲料）。After Dinner Drinks 餐後飲料。Frozen Drinks 霜凍類飲料。Soft Drinks 軟性飲料（無酒精飲料）。
39. 茶葉品質評鑑的沖泡條件為：3 公克茶葉放入審茶杯，沖入沸騰開水 150 cc（茶葉用量為水量的 2%），加蓋靜置 5 分鐘後，將茶湯倒入審茶碗供作品評，茶渣做為香氣之審查。最適泡茶水溫由高至低為：普洱茶：95~100°C→烏龍茶 95°C→綠茶 70~75°C。依茶葉發酵程度由高至低為：紅茶 100%→鐵觀音 15~30%→龍井茶 0%。
40. Fermentation（發酵）是製造啤酒時的必要過程。Ale Beer（麥酒）屬上層發酵啤酒，口感較濃郁。Pilsner Beer（皮爾森啤酒）屬下層發酵啤酒，口感較清淡。Hops（啤酒花）可增加啤酒特殊的香氣；（Yeast）酵母將糖轉化為酒精。
41. Bloody Mary（血腥瑪莉）和 Virgin Mary（純真瑪莉）的裝飾都是 Lemon Wedge（檸檬角）與 Celery Stick（芹菜棒）。依據調酒乙級術科參考配方，Gin Fizz（琴費士）沒有裝飾物。Old Fashioned（古典酒）：柳橙片、檸檬皮、櫻桃。Pink Lady（粉紅佳人）：檸檬皮。

42. Call Brand：客人指定品牌；Call Out 酒吧打烊。House Wine：招牌葡萄酒。Neat：純飲，酒不經過降溫，以室溫純飲。Twist：扭轉。
43. Avocado 酪梨、Kiwi 奇異果、Star Fruit 楊桃，以上三者都適合以果汁機攪拌法調製。Passion Fruit 百香果，含有小而黑的硬籽，一般不會以（Blender）果汁機攪拌法製作。
44. Armagnac（雅馬邑區白蘭地）、Grappa（義大利產的殘渣白蘭地）、Marc（法國產的殘渣白蘭地），Calvados（蘋果白蘭地）產自法國的卡拉瓦杜斯（Calvados），原料是蘋果。
45. BOP（Broken Orange Pekoe）的 B 為 Broken，是 OP（Orange Pekoe，橙黃白毫）等級的全葉茶經篩選後，所留下來的碎茶葉，OP（橙黃白毫）的品質優於 BOP（碎橙黃白毫）。Dust（粉茶），體積小，製成茶包，便於快速將茶的成分釋放。FOP（Flowery Orange Pekoe）是等級最高的全葉茶，含有許多嫩芽和嫩葉。
46. Eggnog（蛋酒）型態之飲品：Shaker（搖酒器）。Fizz（費士）型態之飲品：Shake & Build：Shaker（搖酒器）& Bar Spoon（吧叉匙）。Frozen（霜凍）型態之飲品：Blender（果汁機）。Highball（高飛球類）型態之飲品：Bar Spoon（吧叉匙）。
47. Americano（美國佬）、God Father（教父）、Hawaiian Cooler（夏威夷酷樂）採用直接注入法，使用吧叉匙在客人飲用的杯內直接做攪拌。Pousse Café 普施咖啡，利用 Layer（分層法）將成分做出層次分明的成品。Hawaiian Cooler 夏威夷酷樂為調酒丙級的術科試題：Gin 琴酒、Triple Sec Curaçao 柑橘香甜酒、Lemon Juice 檸檬汁、Soda Water 蘇打水。作法：Build 直接注入法，杯子：Highball Glass 高球杯，裝飾物：Pineapple & Cherry 新鮮鳳梨片&紅櫻桃。
48. Gibson 吉普森：Gin 琴酒、Cocktail Onion 洋蔥珠。Screwdriver 螺絲起子：Vodka 伏特加、Orange Slice 柳橙片。Rusty Nail 鏽釘子：Scotch Whisky 蘇格蘭威士忌、Lemon Peel 檸檬皮。Mojito 莫西多：White Rum 白色蘭姆酒、Mint Sprig 薄荷枝。
49. Doux（很甜）、Extra Sec（略甜）、Extra Brut（完全不甜）。
50. Con Panna 康寶蘭咖啡、Café Latte 拿鐵咖啡、Macchiato Coffee 瑪奇朵咖啡都是用 Espresso（義大利式濃縮咖啡）為底調製成的。Mesdames Coffee 貴夫人咖啡，通常使用普通熱咖啡加上泡沫鮮奶油，淋上綠色薄荷香甜酒調製而成。