



七、餐飲服務職種競賽試題



全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【餐飲服務】職種【學科】正式試卷

選手證號碼：_____ 姓名：_____

注意事項：請將答案劃記於答案卡，未依規定劃記者不予計分。

試題說明：(選擇題每題 分，共 100 分)

- () 1. 世界著名的紅茶產地中，下列哪一國不是？(A) 中國 (B) 斯里蘭卡 (C) 日本 (D) 印度。
- () 2. 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) 裝瓶後的時間
(D) 貯放於橡木桶前的時間。
- () 3. 下列有關中餐服務流程之敘述，何者正確？
(A) 多人聚餐時，遞送菜單順序應由主賓、女士或長輩為優先
(B) 服務茶餚時先做秀茶說明，然後再由主人的右側端上轉檯
(C) 茶餚的服務順序為上茶-傳茶-秀茶-分茶
(D) 服務流程的最後階段為點心服務。
- () 4. 中餐餐席菜「糖醋黃魚」通常係以下列哪類餐盤來裝盛？(A) 16 吋圓盤 (B) 16 吋橢圓盤
(C) 14 吋橢圓盤 (D) 14 吋圓盤。
- () 5. 下列哪些服務方式需要使用大銀盤？
(A) American service、English service、French service
(B) American service、English service、Russian service
(C) American service、Russian service、French service
(D) French service、English service、Russian service。
- () 6. 關於啤酒的分類及其差異，下列敘述何者錯誤？
(A) 依有無殺菌可分為生啤酒及熟啤酒（一般啤酒）
(B) 生啤酒保存期限較熟啤酒短
(C) 依製造方法可分為上層發酵啤酒及下層發酵啤酒
(D) 上層發酵啤酒的顏色較淺，下層發酵啤酒的顏色較深。
- () 7. 關於廚餘的敘述，何者正確？
(A) 生廚餘，供作養豬；熟廚餘，供作堆肥
(B) 廚餘含水分鹽分均高，不適合焚化處理
(C) 餐廳的廚餘回收前應先以磨碎機處理過
(D) 國內各縣市對廚餘的分類有統一的認定標準。
- () 8. 下列何者不是單點葡萄酒時的餐桌佈設？(A) 需另附白砂糖 (B) 需另附洗指盅 (C) 右側擺放葡萄酒匙 (D) 左側擺放點心叉。
- () 9. 關於茶葉的特色，下列敘述何者錯誤？
(A) 台灣包種茶以台北縣文山地區為著名的生產地區
(B) 鐵觀音屬於半發酵茶



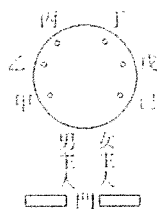
- (C) 龍井茶的茶湯顏色偏褐色，含有豐富的維生素C。
(D) 一般而言，紅茶具有麥芽糖的香氣。
- () 10. 關於日本料理的用餐禮節，下列何者錯誤？
(A) 水果的皮、籽要用報紙包好
(B) 放下筷子時，將筷子直擺與桌邊垂直
(C) 飲酒時，女性以右手持酒杯，左手托住杯底
(D) 避免剔筷、攪筷、含筷等動作。
- () 11. 當套餐「法國鵝肝醬、洋蔥湯、沙拉、肉類主餐、蛋糕」搭配白酒及紅酒為佐餐酒時，應供應給客人的杯子，其從主餐刀往右下角方向依序為？
(A) 白酒杯、紅酒杯、水杯
(B) 紅酒杯、白酒杯、水杯
(C) 水杯、紅酒杯、香檳酒杯
(D) 水杯、紅酒杯、白酒杯。
- () 12. 下列有關火災的逃生對策，何者正確？
(A) 搭乘電梯快速離去
(B) 避免濃煙侵襲，應用濕毛巾掩住口鼻
(C) 在濃煙四起的火場內，要避免迷失方向，應沿著牆壁快跑
(D) 濃煙中可拿黑色大垃圾袋將整個頭罩住，因為這樣才可提供足量的空氣逃生。
- () 13. 下列何者不是「Holloware」？ (A) Escargot Plate (B) Crumb Scoop (C) Silver Tray
(D) Butter Spread。
- () 14. 下列何者非服務前會議的內容？
(A) 進行專業訓練課程 (B) 檢查服裝儀容 (C) 傳達公司政策 (D) 工作分配。
- () 15. “Refreshment Stand” 指的是下列哪一種類型的餐廳？
(A) 餐桌服侍的餐廳
(B) 自助式的餐廳
(C) 櫃檯服侍的餐廳
(D) 機關團體的餐廳。
- () 16. 何謂「ENT」？ (A) 餐廳招待 (B) 主管優惠折扣 (C) 公司自用 (D) 特惠專案。
- () 17. 下列有關餐廳推車 (Trolley) 服務設備的敘述，何者錯誤？
(A) Flambe Trolley 配有瓦斯爐，是法式餐廳常見的設備
(B) Side Table 也可以稱為 Gueridon，在中西式餐廳都會使用
(C) Carving Trolley 用於做現場切割服務
(D) Liqueur Trolley 是用來展示甜點的推車。
- () 18. 下列何者不是宴會餐飲服務的特色？
(A) 客人集中於同一時間用餐
(B) 事先安排訂席
(C) 餐具及服務用品都是等客人入座後才依照菜單擺設
(D) 有共同餐飲菜單。



- () 19. 西餐中傳統的凱薩沙拉 (Caesar Salad)，使用的是何種生菜？
(A) Iceberg Lettuce (B) Cauliflower (C) Romaine Lettuce (D) Boston Lettuce。
- () 20. 咖啡豆烘焙的程度越深，則咖啡的
(A) 顏色愈深，味道愈苦
(B) 顏色愈淡，味道愈酸
(C) 顏色愈深，味道愈酸
(D) 顏色愈淡，味道愈苦。
- () 21. 在西式套餐中有 cold appetizer、soup、hot appetizer、sherbet、main course、cheese、dessert and coffee，撤除麵包盤的最佳時機為何？
(A) hot appetizer 後 sherbet 前
(B) sherbet 後 main course 前
(C) main course 後 cheese 前
(D) cheese 後 dessert 前。
- () 22. 下列何者不是客房餐飲服務的特性？
(A) 無專設廚房、有專屬服務人員
(B) 有局部忙碌的高峰期
(C) 飯店內封閉式的服務
(D) 菜單複雜性。
- () 23. 取用「陳年紅葡萄酒」時，應避免震動影響酒質，這是因為陳年紅酒會產生？
(A) Somewhere (B) Sediments (C) Sommelier (D) Steward，經搖晃後易使酒質混濁而無法銷售。
- () 24. Silence Pad 的功能是？(A) 減少檯布更換的次數 (B) 降低餐具碰觸桌面所產生的聲響 (C) 可舀取菜餚或喝湯用 (D) 盛裝調味料用。
- () 25. 與桌面大小相似，其目的可減少更換檯布，又可營造不同氣氛的布巾是
(A) Overlay (B) Lazy Susan Cover (C) Table Skirt (D) Service Cloth。
- () 26. 下列何者屬於熱鬧胃菜？
(A) Snail (B) Foie Gras (C) Shellfish Cocktail (D) Asparagus with Ham。
- () 27. 作業準備前，罐裝橄欖要如何處理較佳？
(A) 整罐備用
(B) 要用時再打開
(C) 取出適量橄欖，用容器盛裝備用
(D) 取出適量橄欖泡過水後，用容器盛裝備用。
- () 28. 下列何種早餐之內容非常簡單，僅有麵包、奶油、果醬和咖啡或紅茶？
(A) American Breakfast
(B) Continental Breakfast
(C) Regular Breakfast
(D) British Breakfast。



- () 29. 如圖(九)所示，中餐宴席上女主人應坐於何位？ (A)己 (B)甲 (C)丁 (D)丙。



圖(九)

- () 30. 下列何者不屬於利口酒類？(A)貴腐甜白酒 (B)柑橘酒 (C)黑醋栗香甜酒 (D)墨西哥咖啡酒。
- () 31. 下列哪一杯雞尾酒的材料中未包含紅石榴糖漿？ (A)Pink Lady (B)Bloody Mary (C)Singapore Sling (D)New York。
- () 32. 下列有關湯類食用禮儀的敘述，何者為非？
 (A)湯類裝於湯盤內，不可將盤端起喝湯
 (B)湯太燙時，宜輕輕用口吹涼後再吃
 (C)湯類裝於雙耳湯杯中時，可將杯端起喝湯
 (D)喝完湯後，湯匙應放在湯盤中。
- () 33. 葡萄酒使用環保木塞，首見於哪一國家？ (A) 澳洲 (B) 美國 (C) 日本 (D) 英國。
- () 34. 允許客戶以簽帳的方式先行結帳，待月底再根據帳單收帳的結帳方式稱為？
 (A)業務招待 (B)私人招待 (C)賒帳 (D)欠帳。
- () 35. 葡萄酒的服務中，為何需要展示驗酒？其目的是 (A)讓客人看清楚酒標並確認是自己所點的酒 (B)擔心有假酒 (C)彰顯服務的特色 (D)只是一種噱頭。
- () 36. 下列何種服務方式在人潮聚集、地坪租金昂貴、人工費用居高不下的地段最能節省成本？
 (A)Semi-service (B)Vending Machine Service (C)Drive-through Service (D)Home-delivery Service。
- () 37. 下列有關香檳開瓶之敘述，何者為非？ (A)可在冰桶中直接開瓶 (B)撕下錫箔取下扣環時，左手的大拇指應壓住瓶塞 (C)注意瓶口的方向應朝向顧客，讓顧客容易看見 (D)拔出瓶塞時，應避免發出巨大聲響。
- () 38. 關於Cognac的敘述，何者正確？甲：指法國最有名的葡萄酒 乙：以法國Armagnac所產之品質最佳 丙：所標示的X.O.代表Extra Old 丁：其所標示的等級代表酒儲存於橡木桶內的最少時間 (A) 甲乙 (B) 甲丁 (C) 乙丙 (D) 丙丁。
- () 39. 雞尾酒“Brandy Alexander”，其酒液上所灑的調味兼裝飾粉末為 (A)肉桂 (B)薑蔥 (C)丁香粉 (D)胡椒粉。
- () 40. 下列何種服務型態顧客會在餐廳內用餐？ (A)Home-delivery Service (B)Carry-out Service (C)Room Service (D)Buffet Service。
- () 41. 雞尾酒Horse's Neck的名稱源於？
 (A)基酒的使用 (B)裝飾物的使用 (C)調製的方法 (D)杯子的造型。



- () 42. 蘇打槍的設置目的，以下何者錯誤？(A) 保證飲料的品質 (B) 提高工作效率 (C) 避免浪費 (D) 增加顧客人數。
- () 43. 下列何種物品會放置在餐廳的工作檯？(A) Service Tray (B) Sauce Boat (C) Escargot Plate (D) Carving Fork。
- () 44. 下列有關麵包盤與奶油刀佈設之敘述，何者正確？(A) 麵包盤應置於湯匙右側 (B) 奶油刀可放置於麵包盤右側約 1/4 處 (C) 奶油刀亦可放置於餐叉左側 (D) 奶油刀的刀刀朝右。
- () 45. 德國葡萄酒酒標上所標示的「Riesling」是說明製酒的：
(A) 葡萄品種 (B) 陳年時間 (C) 產區 (D) 等級。
- () 46. 關於多寶力的服務方式，以下何者錯誤？(A) 直接飲用 (B) 溫飲 (C) 調製成混合飲料 (D) 加入冰塊飲用。
- () 47. 下列西餐常用的凹型器皿中何者容量最大？(A) Goose Neck (B) Gravy Boat (C) Tea Pot (D) Water Pitcher。
- () 48. 下列有關更換骨盤的敘述，何者為非？
(A) 中餐採旁桌分菜時每道菜皆需更換骨盤
(B) 骨盤上若有菜餚時應先詢問，不宜貿然收走
(C) 收骨盤時應順便更換筷子及湯匙
(D) 沒有提供分菜服務時仍應更換骨盤。
- () 49. 下列香甜酒，何種無柑橙或橙皮香？
(A) Grand Marnier (B) Curacao (C) Cacao (D) Triple Sec。
- () 50. 下列何者敘述正確？
(A) 男女主人比肩而坐，女坐在左側
(B) 男女主人分坐，女主人右側為首席
(C) 男女主人各坐一桌時，男主人坐右桌，女主人坐左桌
(D) 盡量安排講不同語言的客人坐在一起。



全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【餐飲服務】職種【學科】正式試題答案

題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案
1.	C	2.	A	3.	A	4.	B、C	5.	D
6.	D	7.	B	8.	D	9.	C	10.	B
11.	D	12.	B	13.	D	14.	A	15.	C
16.	A	17.	D	18.	C	19.	C	20.	A
21.	D	22.	D	23.	B	24.	B	25.	A
26.	A	27.	D	28.	B	29.	D	30.	A
31.	B	32.	B	33.	A	34.	C	35.	A
36.	B	37.	C	38.	D	39.	B	40.	D
41.	B	42.	D	43.	A	44.	B	45.	A
46.	B	47.	D	48.	C	49.	C	50.	B



全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【餐飲服務】職種【術科】正式試卷

選手證號碼：_____ 姓名：_____

【試題一】水果切割

【競賽時間】5 分鐘

請依競賽現場所提供之材料與器具，於競賽時間內，
完成一人份柳丁切割，並將完成之成品置於桌上供
裁判評分。

【試題二】基本服務技巧

【競賽時間】5分鐘

請按競賽現場所準備之器具與布品，依下列指定菜單之內容，完成餐桌上調整餐具之動作，並且連續動作於競賽時間內，完成僧帽與法國摺之口布摺疊後，放置於展示盤上，供裁判評分。

(選手不需擦拭與檢視餐具)

Menu

Smoked Salmon	
Clear Turtle Soup	
T-bone Steak With Brown Mushroom Sauce	Red Wine
Cheese Cake	
Coffee	



【試題三】飲料服勤技巧

【競賽時間】5 分鐘

請依競賽現場所提供之材料與器具，於競賽時間內，拿取正確的杯子，將醒酒瓶內之紅葡萄酒，在餐桌上，完成三杯紅酒服勤之操作技巧，供裁判評分。

【試題四】英式服勤技巧

【競賽時間】5 分鐘

請依競賽現場所提供之材料與器具，將主餐「烤雞腿」以英式服勤之操作技巧，服勤於餐桌上，服勤完成後供裁判評。