

# 新北市110學年度國民中學技藝競賽

## 餐旅職群學科題庫

- (2) 1. 菜名中有「芙蓉」兩字，通常是因為配有大量的何種材料？(1) 魚片  
(2) 蛋白 (3) 牛奶 (4) 豆腐。
- (4) 2. 下列何者是旁桌式服務所需要的器具？(1) 保溫器 (2) 刀具 (3) 銀  
菜盤 (4) 以上皆是。
- (2) 3. 服務員拿取布巾擦拭乾淨的杯子時，應拿取其 (1) 杯口 (2) 杯腳  
(3) 杯身上方 (4) 杯內。
- (4) 4. 甲、女主賓，乙、男主賓，丙、女主人，丁、男主人，上列在中餐為其  
分菜時的先後順序為何？(1) 甲乙丙丁 (2) 乙甲丙丁 (3) 丙丁甲乙  
(4) 甲丙乙丁。
- (3) 5. 所謂的「Condiments」是指 (1) 玻璃餐具 (2) 杯盤類 (3) 調味品  
(4) 布巾類。
- (2) 6. 下列哪一種方法較適合檢查瓦斯管線是否有漏氣的現象？(1) 以鼻子  
嗅察 (2) 塗抹肥皂水 (3) 以火柴點火 (4) 以點火槍點火。
- (1) 7. 已清潔的房間且檢查完畢，又稱為 OK Room，其代號為 (1) VR  
(2) OR (3) VC (4) VD。
- (1) 8. 在歐美各國較為流行，且一般用餐時間約在早上十點左右，介於早餐與  
午餐之間，其特色是供應混合式菜餚，一方面有早餐清淡的食品，另一  
方面也有午餐豐盛的菜色，請問此為何種菜單？(1) Brunch (2) Dinner  
(3) Supper (4) Lunch。
- (2) 9. 以托盤端送咖啡，下列敘述何者是錯誤的？(1) 底盤應堆疊在一起  
(2) 咖啡杯的把手應朝左 (3) 咖啡杯分別擺在托盤外側 (4) 均應提  
供咖啡匙。
- (4) 10. 倒啤酒時，自然所產生的氣泡與泡沫，其作用在於 (1) 增加美觀  
(2) 增加分量 (3) 維持冷度 (4) 防止酒中 CO<sub>2</sub> 消失。
- (4) 11. 下列何者屬於旅館無形商品 (1) 客房 (2) 宴會廳 (3) 餐飲 (4) 服務。
- (1) 12. 單手持三盤，必須使用何種持盤法？(1) 夾盤式 (2) 手腕式 (3) 手  
心式 (4) 無特殊規定。
- (1) 13. Upsell 為 (1) 促銷 (2) 升等客房 (3) 提升房價 (4) 延長住房。
- (2) 14. 餐廳服務葡萄酒的專職人員，其職位名稱，下列何者正確？甲—Wine  
Butler、乙—Chef de Vin、丙—Bartender、丁—Sommelier (1) 甲、丙、  
丁 (2) 甲、乙、丁 (3) 乙、丙、丁 (4) 甲、乙、丙。
- (3) 15. 主材料沾粉炸過後，以快火炒，再澆上加醬的佐料為以下何種烹調方  
式？(1) 油爆 (2) 蔥爆 (3) 醬爆 (4) 湯爆。

- (1) 16. 當客人訂房時，以信用卡確保訂房，並請旅館保留房間至次日退房時間稱為 (1) 保證訂房 (2) 事先訂房 (3) 確認訂房 (4) 直接訂房。
- (4) 17. 旅館櫃臺負責的工作，不包括下列何者？ (1) 對內之連絡 (2) 客人抱怨的對象 (3) 對外之代表 (4) 房務工作的控制。
- (2) 18. 旅館為了保護及延長床墊的使用壽命，必須每隔多久將床墊翻轉一次？ (1) 每月 (2) 每季 (3) 每半年 (4) 每年。
- (1) 19. 餐飲服務的種類中，服務人員必須經過專業訓練，瞭解服務流程及技巧後，才能勝任，是何種服務類型的餐廳？ (1) 餐桌服務 (2) 櫃檯服務 (3) 自助服務 (4) 團膳服務。
- (2) 20. 對職位從屬關係之尊重是屬於什麼的一環？ (1) 法令規定 (2) 職業倫理 (3) 專業技能 (4) 餐飲衛生。
- (4) 21. 何者非房間整理流程中的項目？ (1) 擦塵 (2) 清洗浴缸 (3) 地毯吸塵 (4) 清洗布巾。
- (3) 22. Buffet Service 是屬於下列何種服務？ (1) Table Service (2) Counter Service (3) Self Service (4) Institutional Food Service。
- (1) 23. 房務員 (RoomMaid) 清掃客房的時間，以下何者最不恰當？ (1) 客人睡覺時 (2) 客人至餐廳用膳時 (3) 客人外出商務 (4) 客人外出訪友。
- (3) 24. Valet Service 是指旅館的何種服務？ (1) 代客接送服務 (2) 客房餐飲服務 (3) 洗、燙衣服務 (4) 開夜床服務。
- (2) 25. 客房餐飲服務是指 (1) Make Up Room Service (2) Room Service (3) D.N.D. (4) Breakfast Menu Service。
- (2) 26. 維護全館客人安全為何部門之職責？ (1) 人事部 (2) 安全室 (3) 客務部 (4) 房務部。
- (2) 27. 大型旅館房務人員之職責，下列何者正確？ (1) 銷售房間 (2) 清潔房間 (3) 搬運行李 (4) 處理旅客之會計帳務。
- (4) 28. 下列何者不屬於旅館服務的內隱服務 (1) 品味與氣氛 (2) 便利性 (3) 服務態度 (4) 設施布置。
- (4) 29. 下列何者是單點「Pasta」時的正確餐桌佈設？ (1) 大餐叉放在右側 (2) 麵包盤放在左側 (3) 水杯放在右上方 (4) 以上皆是。
- (1) 30. 開香檳時，用服務巾把瓶子包起來的主因是 (1) 保護開瓶者 (2) 擦乾水滴 (3) 遮光 (4) 保持低溫。
- (1) 31. 一般情況下，房間的清掃次序何者正確？1.即將 Check-in 之 VIP 房、2.掛有請打掃牌房間、3.遷出房 (C/O)、4.空房 (V)、5.續住房 (OCC)。(1) 1-2-5-3-4 (2) 2-1-5-4-3 (3) 2-1-3-5-4 (4) 1-2-5-4-3。
- (2) 32. 請將以下幾個訂房的流程排出正確順序：甲.客人提出訂房、乙.接受訂房、丙.查看該日期之訂房狀況、丁.填訂房單。(1) 甲乙丙丁 (2) 甲丙乙丁 (3) 乙丁甲丙 (4) 甲丙丁乙。

- (2) 33. 房務員清理客房的原則，下列何者錯誤？(1) 由上而下 (2) 由外至裡 (3) 先鋪後抹 (4) 先打掃後吸塵。
- (3) 34. 扁平銀器是指 (1) 茶壺 (2) 湯盤、沙拉盤 (3) 刀、叉、匙 (4) 食菜盤、魚肉盤。
- (3) 35. 旅館銷售性質，下列何者不正確？(1) 商品是有形的設備與無形的服務 (2) 是一種對人提供服務的事業 (3) 非日以繼夜的事業 (4) 給予顧客合理的價格。
- (3) 36. 客房內的「DND」卡，代表下列哪一種意思？(1) 請快速洗衣 (2) 請清掃客房 (3) 請勿打擾 (4) 請勿飲酒。
- (1) 37. 負責代客泊車、叫車者稱為 (1) 門衛 (2) 司機 (3) 房務員 (4) 訂房員。
- (2) 38. 訂房人員依 (1) 訂房卡 (2) 訂房報表 (3) 住客歷史資料卡 (4) 確認單 控制住房數量，並向總經理報告。
- (3) 39. 旅館的公共區域清潔組隸屬於？(1) F.O. (2) Personnel (3) House-keeping (4) F & B Dept.。
- (3) 40. 房客持續掛示請勿打攪牌至中午以後時，客房清潔員應？(1) 房門未反鎖時可嘗試進入 (2) 房門反鎖時可敲門嘗試進入 (3) 報知房務部值班主管聯絡旅客 (4) 立即報請使用緊急鑰匙開啟房門。
- (3) 41. 機場接待員在編制上，隸屬於下列哪一個部門？(1) 警衛安全室 (2) 櫃檯 (3) 服務中心 (4) 房務部。
- (3) 42. 下列關於連鎖旅館經營之利益，何者不正確？(1) 提高知名度 (2) 共同開發市場 (3) 免除員工訓練 (4) 成立訂房連結網。
- (1) 43. 雞尾酒會供應的食物，下列何者不適合？(1) 炸雞腿 (2) 開胃小點 (Canapés) (3) 玉米片 (Corn Flake) (4) 開胃酒。
- (3) 44. 客房部門在旅館是最重要的一個部門，其中又可分為 (1) 客務部與訂房部 (2) 客房部與服務中心 (3) 房務部與客務部 (4) 客務部與商務中心。
- (2) 45. 「Executive Floor」是指何種樓層？(1) 禁菸樓層 (2) 貴賓樓層 (3) 一般樓層 (4) 仕女樓層。
- (4) 46. 旅館各部門中，哪一個部門為旅館商品中，主要的構成要素？(1) 財務部 (2) 業務部 (3) 餐飲部 (4) 房務部。
- (3) 47. 「顧客期望的服務滿意標準不同，而服務人員服務表現的品質也不盡相同」是指餐飲業的何種特性？(1) 不可儲存性 (2) 公共安全性 (3) 需求異質性 (4) 不可觸知性。
- (1) 48. 甲、冷盤類；乙、大菜類；丙、熱炒類；丁、點心類，請問中式宴席菜單類別，依一般標準上菜程序而言，應如何排序？(1) 甲→丙→乙→丁 (2) 丙→甲→乙→丁 (3) 甲→乙→丙→丁 (4) 丙→乙→甲→丁。

- (2) 49. 食用發芽的馬鈴薯會導致 (1) 細菌性食物中毒 (2) 天然毒素食物中毒 (3) 類過敏性食物中毒 (4) 化學性食物中毒。
- (3) 50. 由牛肉、蛋類等媒介所引起的食物中毒為 (1) 大腸菌毒素中毒 (2) 腸炎弧菌 (3) 沙門氏菌中毒 (4) 葡萄球菌。
- (3) 51. 饌餚命名，如「乾燒明蝦」和「清蒸鮭魚」是採用何種方式反映出來的？ (1) 原料構成 (2) 調味方法 (3) 烹調方法 (4) 烹製的用具。
- (4) 52. 下列選項何者為正確的客房餐飲服務流程：1.接受點菜 2.營業前準備工作 3.收拾 4.叫菜 5.服務？ (1) 12345 (2) 12543 (3) 32154 (4) 21453。
- (4) 53. 下列哪一種口布折疊適合擺放在水杯裡？ (1) 主教帽 (2) 金字塔 (3) 帳篷 (4) 花蝴蝶。
- (1) 54. 在櫃檯電腦作業系統中，下列何種功能可提供飯店房間基本資料的設定？ (1) 基本資料管理 (2) 訂房作業管理 (3) 接待管理 (4) 房務管理。
- (3) 55. 下列何種旅館，多位於風景名勝地區，營運易受季節影響 (1) 過境旅館 (2) 會議旅館 (3) 休閒度假旅館 (4) 商務旅館。
- (2) 56. 托盤的使用，下列何者敘述有錯？ (1) 儘量將較大或較重的物品放置於托盤中央 (2) 餐具可盡量堆高，以提高運送效率 (3) 操作時以掌心承受托盤較不費力氣 (4) 非「抗滑性」托盤應在其上鋪放布墊，以免物品滑落。
- (1) 57. 甲、限定的菜單，僅提供數量有限的菜色；乙、價格固定；丙、業者在採買、製作上較難控制；丁、消費者的選擇性較大，請問單點菜單 (a la carte) 的敘述，何者正確？ (1) 丙、丁 (2) 乙、丙 (3) 甲、乙 (4) 乙、丁。
- (4) 58. 下列何者非旅館訂房作業管理的主要功能？ (1) 修改訂房客戶之訂房記錄 (2) 訂金收取功能 (3) 查詢排房狀況 (4) 顯示目前房間狀態。
- (3) 59. 旅館的神經中樞是指何者？ (1) 財務部 (2) 餐飲部 (3) 客務部 (4) 業務部。
- (4) 60. 在國內飯店，下列何者不是自助餐服務時常見的餐桌擺設所用的器具？ (1) 餐刀 (2) 餐叉 (3) 水杯 (4) 紅酒杯。
- (2) 61. Cancelled 為 (1) 已訂房、已取消、又出現 (2) 已訂房、已取消、未出現 (3) 已訂房、未取消、未出現 (4) 未訂房而直接住房。
- (3) 62. 食品加工設備較安全之金屬材質為？ (1) 生鐵 (2) 鋁 (3) 不銹鋼 (4) 銅。
- (1) 63. 廚房面積與供膳場所的最佳比例為何？ (1) 1:3 (2) 1:4 (3) 3:1 (4) 4:1。
- (4) 64. 開夜床的步驟有二：輕輕拉開床單，將床單摺好後，放到規定的位置；然後將床單、羽毛被一起翻開，向後摺成一三角形，通常呈幾度最適當？ (1) 90 (2) 60 (3) 45 (4) 30 度。

- (2) 65. 若房客打電話到房務部要求「Rollaway」，請問該住客是需要下列何種用品？(1) 滑板 (2) 加床 (3) 吹風機 (4) 燙衣板。
- (4) 66. 以「燴」為烹調的食物，最適合使用的容器為？(1) 淺碟 (2) 碗 (3) 盅 (4) 深盤。
- (3) 67. 適合做成肉排或切成肉片、肉條、肉絲等各式菜餚，其用途相當廣泛，是指豬的哪一部位？(1) 腹肉 (2) 蹄膀 (3) 大里肌 (4) 小里肌。
- (2) 68. Room Tariff 是指？(1) 稅捐 (2) 房價表 (3) 週轉率 (4) 房間服務費。
- (2) 69. 米因加工碾白程度不同而分為(甲)精白米(乙)糙米(丙)胚芽米，其營養價值高低依序為：(1) 甲>乙>丙 (2) 乙>丙>甲 (3) 丙>乙>甲 (4) 乙>甲>丙。
- (3) 70. 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？(1) 西瓜 (2) 雞蛋 (3) 豆腐 (4) 虱目魚。
- (1) 71. 食物腐敗通常出現的現象為(1) 發酸或產生臭氣 (2) 鹽分增加 (3) 蛋白質變硬 (4) 重量減輕。
- (4) 72. 食品的冷凍溫度應保持在幾度以下？(1) 7°C (2) 0°C (3) -5°C (4) -18°C。
- (2) 73. 下列有關餐廳設備與用品之敘述，何者有誤？(1) Flatware 包括刀、叉、匙 (2) Finger Bowl 是用來盛裝紅茶供飲用之器皿 (3) 所有咖啡杯都有專用的 Saucer (4) Chafing Dish 是自助餐檯服務的必備器具。
- (4) 74. 沖泡全發酵茶以幾度的水溫最適合？(1) 75°C (2) 85°C (3) 90°C (4) 95°C。
- (3) 75. 將材料經過切割、醃泡入味，但不掛糊，直接油炸至熟是以下哪一種炸的方式？(1) 乾炸 (2) 軟炸 (3) 清炸 (4) 酥炸。
- (1) 76. 餐具的基本洗滌包括：1.清洗 2.預洗 3.沖洗 4.消毒，正確順序依次為(1) 2134 (2) 1234 (3) 3421 (4) 4321。
- (1) 77. 茶葉能泡出味道主要是因為製茶過程中的(1) 揉捻 (2) 醱酵 (3) 炒菁 (4) 萎凋。
- (3) 78. 餐食最基本的保障是：(1) 產品的美味 (2) 低廉的價格 (3) 衛生與安全 (4) 食物的溫度。
- (1) 79. 何種豬肉又稱為小里肌，所含脂肪很少，幾乎全是瘦肉？(1) 腰內肉 (2) 肩胛肉 (3) 腿肉 (4) 大里肌。
- (3) 80. 烹調上所謂的「五味」是指？(1) 酸甜苦辣辛 (2) 酸甜苦辣麻 (3) 酸甜苦辣鹹 (4) 酸甜苦辣甘。
- (1) 81. 國際觀光旅館對加強服務人員之語文均會施行(1) 英 (2) 法 (3) 義 (4) 俄 文訓練。

- (4) 82. 檯布鋪設時，一種可以蓋住桌面，其用途是保護檯布，減輕其磨損、滑動及減輕放餐具在餐桌上時的聲響者為 (1) Top Cloth (2) Service Cloth (3) Napkin (4) Silence Pad。
- (1) 83. 下列哪一種烹調法的加熱時間最為迅速？ (1) 爆 (2) 燻 (3) 鹽焗 (4) 紅燜。
- (2) 84. 旅館在房客退房後，下列布巾何者每次皆應清洗？  
甲、毛毯 乙、床單 丙、枕套 丁、被套 戊、羽絨被  
(1) 乙、丙、戊 (2) 乙、丙、丁 (3) 丙、丁、戊 (4) 甲、丙、丁。
- (4) 85. 阿明於退房時帶走了下列物品，在結帳時被告知其中一項須額外付費。此項物品原則上會是：(1) 迎賓巧克力 (2) 捲筒衛生紙 (3) 不織布拖鞋 (4) 浴室小方巾。
- (3) 86. 高級餐廳傳菜時會使用保溫蓋來保溫或保潔，下列何種菜餚不適合使用保溫蓋？ (1) 紅酒燴雞 (2) 煙燻鮭魚 (3) 英式炸魚 (4) 生菜沙拉。
- (1) 87. 客房餐飲服務員於每晚 10 時過後，會巡視樓層並收取門把上的吊單，請問這種動作代表收取 (1) 隔天早上的早餐掛單 (2) 住客回報「住客意見調查表」 (3) 隔天早上的晨喚服務單 (4) 當天晚上的擦鞋服務申請單。
- (1) 88. 關於旅館緊急事件處理的敘述，下列何者錯誤？ (1) 地震時應將門關好，以防門框變形無法逃生 (2) 若客人酒醉鬧事太嚴重可報警處理 (3) 如發現房客身亡應立即封鎖現場 (4) 發生火警，必要時應盡快引導房客進行疏散。
- (4) 89. 台灣地區房間 Late Check in 時間，一般訂在當日 (1) 上午十時 (2) 中午十二時 (3) 下午二時 (4) 下午六時 前須告知飯店。
- (3) 90. 關於旅館客房的服務項目，下列何者不會額外收費？ (1) 加床服務 (2) 快洗服務 (3) 開夜床服務 (4) 褫姆服務。
- (4) 91. 口味較重的乳酪適合搭配何種酒類？ (1) 粉紅酒 (2) 香檳酒 (3) 白酒 (4) 紅酒。
- (1) 92. 關於餐桌服務的基本原則，下列何者錯誤？ (1) 服務客人正前方器皿時，服務員立於客人正前方 (2) 服務客人右側器皿時，服務員立於客人右側 (3) 服務客人左側器皿時，服務員立於客人左側 (4) 服務員手中的物品或菜餚全部放置於客人餐桌上時，服務員立於客人右側服務。
- (2) 93. 有關香料的功能，下列敘述何者為非？ (1) 矯正原料不良氣味 (2) 減少色澤與亮度 (3) 有防腐功能 (4) 抑制細菌繁殖。
- (1) 94. 哪一種烹調法很適合利用電鍋加熱？ (1) 煮 (2) 炸 (3) 煎 (4) 塌。
- (1) 95. 河粉是屬於 (1) 米製品 (2) 麵製品 (3) 豆製品 (4) 魚類製品。
- (3) 96. 可以配所有菜餚的飯中酒是？ (1) 白蘭地 (2) 白葡萄酒 (3) 香檳酒 (4) 紅葡萄酒。

- (2) 97. 調製哪一種咖啡時，一定會使用到方糖來點火？(1) 摩卡咖啡 (2) 皇家咖啡 (3) 卡布奇諾 (4) 拿鐵。
- (3) 98. 五花肉適合哪一種烹調方法？(1) 炒 (2) 煎 (3) 燉 (4) 炸。
- (4) 99. 1 杯標準量杯的容量相當於多少？(1) 180 (2) 200 (3) 220 (4) 240 c.c。
- (4) 100. 利用機器將牛乳中脂肪分解出後，再加入其他營養素之鮮乳稱為 (1) 照射乳 (2) 保久乳 (3) 低脂乳 (4) 強化乳。
- (4) 101. 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？(1) 魚鰓成灰褐色 (2) 魚眼混濁凹陷 (3) 魚鱗脫落 (4) 肉質堅挺有彈性。
- (1) 102. 下列何者非一般旅館後檯作業系統？(1) 房務管理 (2) 總帳管理 (3) 票據管理 (4) 餐飲成本控制。
- (3) 103. 餐飲器具使用上，為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質應選用 (1) 木製 (2) 鐵製 (3) 不鏽鋼製 (4) PVC 塑膠製。
- (4) 104. 製作雞絲拉皮，要買哪一個部位的肉？(1) 雞背脊 (2) 雞腿肉 (3) 里肌肉 (4) 雞胸肉。
- (3) 105. 關於用餐禮儀的敘述，下列何者正確？(1) 喝湯時以碗或盤就口，避免湯品滴落 (2) 用餐中若需暫時離席，需將口布回復原狀置於桌上 (3) 餐具使用原則為由外而內、由下而上 (4) 餐刀除可切割肉排外，亦可用來取食。
- (4) 106. 下列何者不屬於餐旅業的特性？(1) 無歇性 (2) 服務性 (3) 季節性 (4) 心理性。
- (1) 107. 綠茶的沖泡水溫以下列何者為宜？(1) 70~75°C (2) 80~85°C (3) 85~95°C (4) 90°C 以上。
- (3) 108. 臺灣茶一般是以春茶的品質最佳，夏季的品質最差，但有一種茶卻是在六月採收，是指 (1) 烏龍茶 (2) 鐵觀音 (3) 白毫烏龍 (4) 龍井茶。
- (2) 109. 在川燙蔬菜中加鹽，是為了抑制 (1) 氫化酶 (2) 氧化酶 (3) 葉綠素 (4) 花青素 的產生。
- (2) 110. 下列哪些口布摺法的第一個摺疊動作，皆為將正方形的口布對摺成三角形狀？(1) 靴子、三明治 (2) 西裝、雨後春筍 (3) 濟公帽、鐵甲武士 (4) 和服、帆船。
- (4) 111. 下列何種口布摺疊型式不適合用來提供給客人使用？(1) 法國波浪摺 (2) 金字塔 (3) 濟公帽 (4) 蓮花座。
- (4) 112. 煮飯時，米粒與水結合情形之敘述下列何者錯誤？(1) 對流階段假如 15 分鐘內不沸騰的話，上下溫度不平均，米粒熟化進行不一 (2) 膠化階段若仍使用大火，則飯馬上燒焦 (3) 大量製備時，亦有人用熱水煮飯 (4) 水分完全被米粒吸收後，宜打開鍋蓋才能煮出香 Q 之飯。
- (3) 113. 調製摩卡咖啡時，最後通常會添加？(1) 酒 (2) 肉桂粉 (3) 巧克力醬 (4) 抹茶粉。

- (1) 114. 臺灣茶栽植最廣的茶是何品種？(1) 青心烏龍 (2) 青心紅茶 (3) 金萱 (4) 鐵觀音。
- (3) 115. 下列何者不是油炸時開大火的目的？(1) 去油 (2) 搶酥 (3) 炸熟 (4) 上色。
- (1) 116. 酸辣湯的辣味來自於下列何種調味料？(1) 胡椒粉 (2) 芥茉粉 (3) 花椒粉 (4) 辣椒粉。
- (1) 117. 此種餐巾摺疊法稱為



- (1) 濟公帽型 (2) 筍帽型 (3) 蓬帳型 (4) 蠟燭型。
- (2) 118. 啤酒服勤時，泡沫與液體的比例，以下列何者比例最適合？(1) 5:5 (2) 2:8 (3) 4:6 (4) 1:9。
- (1) 119. 經過精製後的咖啡豆已去除果皮、果肉、內果皮等，得到的咖啡豆稱為？(1) 綠色黃金 (2) 咖啡原豆 (3) 咖啡櫻桃 (4) 烘焙豆。
- (2) 120. 下列哪一種中式菜餚常運用服務車的方式作展示與表演？(1) 宮保雞丁 (2) 脆皮烤鴨 (3) 五更腸旺 (4) 什錦拼盤。
- (1) 121. 旅館組織中的餐飲部英文是 (1) Food & Beverage (2) Fruit & Bread (3) Flour & Beer (4) French fries & Breakfast Department。
- (4) 122. 黏性最大的米為 (1) 蓬萊米 (2) 在來米 (3) 胚芽米 (4) 糯米。
- (1) 123. 烘焙程度越高的咖啡豆，其顏色及大小會？(1) 顏色越深、大小越大 (2) 顏色越深、大小越小 (3) 顏色越淺、大小越大 (4) 顏色越淺、大小越小。
- (3) 124. 一顆全熟蛋的煮沸時間約需多久？(1) 5 分鐘 (2) 8 分鐘 (3) 12 分鐘 (4) 20 分鐘。
- (2) 125. 反面操作、正面觀賞，能夠表現刀工的一種烹調法是哪一種？(1) 川 (2) 扣 (3) 蒸 (4) 煮。
- (4) 126. 調製熱水果茶時，較不適合選擇下列哪一種水果？(1) 蘋果 (2) 鳳梨 (3) 柳橙 (4) 奇異果。
- (2) 127. 煎蛋皮時，若蛋液凝結在鍋底，表示 (1) 油溫太高 (2) 油溫太低 (3) 油量太多 (4) 油量不足。
- (1) 128. 「將食物放入沸水中煮一下，隨即取出，以防食物養分因高溫烹調而失」，請問以上是在敘述哪一種烹調法？(1) 川 (2) 拌 (3) 蒸 (4) 煮。
- (4) 129. 以下何種奶茶需使用煉乳？(1) 茉香奶茶 (2) 錫蘭榛果奶茶 (3) 英國皇家奶茶 (4) 香港鴛鴦奶茶。
- (4) 130. 下列何者不是鹽的主要功能？(1) 調味 (2) 防腐 (3) 使食物脫水 (4) 增加黏性。



- (3) 131. 烤吐司比一般吐司更香、更好消化，原因是其成分經過 (1) 糊化 (2) 焦化 (3) 糊精化 (4) 糖化。
- (4) 132. 哪一種烹調法是將食材只煎一面，不翻轉的方式？ (1) 焗 (2) 炸 (3) 塌 (4) 貼。
- (1) 133. 下列何種茶經適當沖泡，顏色呈現趨向較深之棕色，非淺黃色？ (1) 紅茶 (2) 綠茶 (3) 包種茶 (4) 龍井茶。
- (4) 134. 「以電話訂購披薩，再由店員送到指定地點」的方式是指哪種服務？ (1) buffet service (2) cafeteria service (3) take-out service (4) delivery service。
- (1) 135. 服務的特質敘述下列何者為非 (1) 服務的主體是餐飲商品 (2) 服務是不可分割的 (3) 服務是不可儲存 (4) 服務是無法展示的。
- (3) 136. 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為 (1) 七分熟的豬排不好吃 (2) 全熟豬排售價高 (3) 豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食 (4) 民間風俗以「全熟」為普遍。
- (3) 137. 咖啡豆何時磨研為咖啡粉最合適？ (1) 研磨後放置瓶裝隨時都可使用 (2) 購買時 (3) 沖泡之前 (4) 烘焙好之後。
- (2) 138. 鮮乳加熱濃縮後加入砂糖裝罐，因梅納反應成褐色，含糖量高達40%以上，是何種乳製品？ (1) 蒸發乳 (2) 甜煉乳 (3) 保久乳 (4) 調味乳。
- (2) 139. 紅燒的過程中，需加入大量的 (1) 辣椒 (2) 醬油 (3) 水 (4) 酒讓色澤呈紅褐色。
- (1) 140. 下列飲料調製之度量標準，由大到小的排列順序，何者正確？甲、1 茶匙 (teaspoon)；乙、1 滴 (dash)；丙、1 盎司 (ounce) (1) 丙、甲、乙 (2) 丙、乙、甲 (3) 乙、丙、甲 (4) 甲、乙、丙。
- (1) 141. 烹調時為了使魚在煎的過程中能有較完整的外觀，可在魚的表面沾甚麼比較適當？ (1) 太白粉 (2) 油脂 (3) 薑汁 (4) 酒。
- (3) 142. 餐後來杯現榨果汁，清涼解渴又健康，炎炎夏日時，應選則哪些水果較適合？ (1) 香吉士、蘋果 (2) 香蕉、芒果 (3) 西瓜、鳳梨 (4) 奇異果、橘子。
- (4) 143. 現今嚴重危害國人健康的飲食因素，下列敘述何者不正確？ (1) 攝取的營養素不均衡 (2) 食物過度調理 (3) 化學物質嚴重污染 (4) 擁有正確的營養知識。
- (3) 144. 咖啡服務的溫度，應保持在攝氏幾度？ (1) 49°C (2) 65°C (3) 82°C (4) 93°C。
- (1) 145. 肌纖維較長、較結實的家畜肉類，宜採用何種刀法肉質感到較嫩？ (1) 橫紋切 (2) 順紋切 (3) 何種切法口感皆不變 (4) 不一定，看肉質新鮮度。

- (3) 146. 烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最為恰當？(1) 前段 (2) 中間 (3) 後段 (4) 隨時。
- (3) 147. 對於新進服務人員，為避免服務失誤之傷害，應實施何種訓練？  
(1) 面試操作 (2) 在職訓練 (3) 職前訓練 (4) 啟動式訓練。
- (4) 148. 職業道德最重要的是 (1) 提供零拒絕的服務 (2) 溝通協調 (3) 滿足員工需要 (4) 敬業精神。
- (4) 149. 餐旅的「服務」是否良好在於 (1) 符合一定之服務形式 (2) 符合經營者的感受標準 (3) 提供服務的設備或飲食內容是否優質 (4) 使顧客在精神上及物質上均感受到舒適滿意。
- (3) 150. 下列菜類何者並不屬於「鱗莖類」？(1) 蒜頭 (2) 洋蔥 (3) 竹筍 (4) 百合。
- (2) 151. 餐飲服務差異性頗大，係因三項因素之影響，下列何者不屬之？  
(1) 服務人員 (2) 餐具擺設 (3) 消費族群 (4) 時空 的不同。
- (3) 152. 下列何者不是餐務部的工作內容 (1) 洗滌餐具 (2) 蟲害防治 (3) 採購餐具 (4) 控制破損率。
- (4) 153. 食品中唯一有正字標記的是 (1) 牛奶 (2) 乳酪 (3) 豆腐 (4) 沙拉油。
- (1) 154. 餐巾的功能不包括下列哪一項？(1) 擦汗 (2) 擦嘴 (3) 擦手 (4) 防止食物掉落。
- (4) 155. 冷凍食品是一種 (1) 不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成 (2) 將腐敗的食物冷凍起來 (3) 利用化學物質添加於食物中並冷凍而成 (4) 把品質好之食物，處理後放置低溫下，使之快速凍結 之食品。
- (1) 156. 中餐服務菜餚的四個階段：甲.傳菜、乙.上菜、丙.秀菜、丁.分菜，其先後順序為 (1) 甲乙丙丁 (2) 甲丙乙丁 (3) 乙丙丁甲 (4) 全部皆非。
- (3) 157. 中餐上菜一般是從 (1) 主賓右側 (2) 主賓左側 (3) 主人右側 (4) 主人左側。
- (3) 158. 三杯中卷的「三杯」指的是哪三種材料？(1) 醬油、米酒、辣油 (2) 醬油、香油、烏醋 (3) 醬油、麻油、米酒 (4) 麻油、烏醋、辣油。
- (4) 159. 有關「餐旅服務人員」儀容的要求，下列何者正確？甲.女性裙長以過膝為原則、乙.應精神飽滿，神采奕奕、丙.保持顏面清潔，女性不宜留長髮，以免散落臉頰、丁.應按規定穿著整潔制服，可依當日心情搭配不同色彩的網襪、戊.不可輕忽口臭、汗臭的問題，避免其產生  
(1) 乙丙丁 (2) 乙丁戊 (3) 甲乙丁 (4) 甲乙戊。
- (3) 160. 專業的服務員基於安全的顧慮，一次端盤的數量最多以不超過幾個為宜？(1) 2 (2) 3 (3) 4 (4) 5。
- (1) 161. 發酵麵食最好的貯存方式為？(1) 冷凍 (2) 冷藏 (3) 常溫 (4) 保溫。
- (1) 162. 客人單點食用意大利麵，餐叉應放置在客人哪一方？(1) 右方 (2) 右上方 (3) 左方 (4) 左上方。

- (1) 163. 熱紅茶急速冷卻時，容易造成的白色混濁現象稱為？(1) Cream Down  
(2) White Down (3) Cloudy Down (4) Milk Down。
- (4) 164. 新鮮的蛋應該以何者為宜？(1) 蛋殼呈裂紋 (2) 蛋殼呈半透明  
(3) 蛋殼光滑 (4) 蛋殼粗糙。
- (1) 165. 當餐廳供應濃湯給客人時，通常應供應下列哪種匙類？(1) 圓湯匙  
(2) 橢圓湯匙 (3) 服務匙 (4) 茶匙。
- (4) 166. 果汁中若加入糖漿、牛奶、雞蛋等，較適合使用哪一種方法調製？  
(1) 直接注入法 (2) 果汁機調製法 (3) 榨汁法 (4) 搖盪法。
- (2) 167. 下列敘述何者錯誤？(1) 壽司和飯糰可直接以手拿取 (2) 吃拉麵時聲音愈大聲表示愈好吃 (3) 喝酒前，女性可用口布先擦拭嘴唇，以免口紅沾染杯口 (4) 吃魚時不可翻轉魚身，宜挑去中央魚骨，再吃另一面的魚肉。
- (1) 168. 所謂「Irish Coffee」之「Irish」是指？(1) Irish Whiskey (2) Irish Brandy  
(3) Irish Coffee Bean (4) Irish People。
- (3) 169. 中餐餐桌擺設，通常以哪項餐具作為定位用？(1) 味碟 (2) 筷架  
(3) 骨盤 (4) 湯碗。
- (2) 170. 台灣菸酒股份有限公司所生產的「台灣啤酒」非常有名，請問其主要原料為何？(1) 馬鈴薯、啤酒花、高粱 (2) 大麥芽、啤酒花、蓬萊米  
(3) 啤酒花、糖蜜、玉米 (4) 小麥芽、啤酒花、米麴。
- (2) 171. 通常飲料的品名中若有「夏威夷」，代表大部分都添加了哪種果汁？  
(1) 蘋果汁 (2) 鳳梨汁 (3) 西瓜汁 (4) 百香果汁。
- (3) 172. 持托盤自工作檯拿取餐具時，為使托盤保持平衡，餐具放置時應先放置托盤上何處？(1) 左邊 (2) 右邊 (3) 正中央 (4) 前方。
- (4) 173. 西餐中正確吃麵包的方式應？(1) 用刀切來吃 (2) 用叉子叉取  
(3) 用口啃食 (4) 用手撕來吃。
- (2) 174. 肉餡中常加入蛋(蛋白)一起拌打的目的是？(1) 增加口感 (2) 增加肉丸的黏性 (3) 增加菜餚體積 (4) 增加美感。
- (3) 175. 下列哪一杯飲料成品中，是含有冰塊(Ice Cube)的？(1) 鳳梨可樂達(Pina Colada) (2) 西瓜汁 (3) 純真可樂達(Virgin Pina Colada) (4) 奇奇(Chi Chi)。
- (3) 176. 關於「F.I.F.O.」，下列敘述何者正確？(1) 是指服務客人之「先進先出(First In First Out)」原則 (2) 是指服務客人之「快進快出(Fast In Fast Out)」原則 (3) 是指存貨管理之「先進先出(First In First Out)」原則 (4) 是指存貨管理之「快進快出(Fast In Fast Out)」原則。
- (3) 177. 我們將食物分成酸性食物、鹼性食物及中性食物，此分類方式是依照食物在體內代謝後所留下(1) 營養素 (2) 氣體 (3) 灰分 (4) 水份之不同而分類。

- (2) 178. 醃製品是利用鹽的何種作用，可抑制微生物生長？(1) 乳化作用  
(2) 滲透作用 (3) 凝固作用 (4) 擴散作用。
- (2) 179. 有關食用油之敘述，下列何者錯誤？(1) 高溫會破壞油脂 (2) 混合不同種類的油脂不易引起酸敗 (3) 含鹽油脂不易久存，因為易生腐敗及異味 (4) 品質好的油炸油，其發煙點不可低於 200°C。
- (4) 180. 一杯層次分明的冰拿鐵咖啡，由底層到上層依序是？(1) 糖漿、冰鮮奶、奶泡、Espresso (2) 冰鮮奶、Espresso、糖漿、奶泡 (3) 糖漿、Espresso、冰鮮奶、奶泡 (4) 糖漿、冰鮮奶、Espresso、奶泡。
- (4) 181. 旅館專業術語 O.O.O.表示 (1) 必須特別注意的房間 (2) 急需整理的房間 (3) 貴賓的房間 (4) 故障的房間。
- (2) 182. 中餐餐具擺設時，筷子應擺在骨盤的哪一方？(1) 前方 (2) 右側 (3) 左側 (4) 上方。
- (3) 183. 房務工作人員要進入客房前，在輕敲房門或按門鈴後，應該輕喊 (1) Anybody home? (2) Bell service! (3) Housekeeping! (4) How may I help you?。
- (2) 184. 乾絲是哪一類的製品？(1) 肉製品 (2) 豆製品 (3) 米製品 (4) 麵製品。
- (3) 185. 西餐服務流程中，當主人主菜用完時在尚未上點心前，服務員應該 (1) 倒茶水 (2) 端上咖啡 (3) 收拾餐具整理桌面 (4) 準備帳單。
- (1) 186. 中餐的味碟應排在骨盤的 (1) 右上方 (2) 左上方 (3) 右下方 (4) 左下方。
- (1) 187. 西餐餐具使用擺設順序是 (1) 由外往內 (2) 由內往外 (3) 由中間向外 (4) 客人使用方便就行。
- (3) 188. 葉綠素加熱後會轉變為哪一種物質？(1) 維生素 (2) 花青素 (3) 去鎂葉綠素 (4) 果膠。
- (1) 189. 皇家奶茶中牛奶與紅茶的比例為多少？(1) 1:1 (2) 1:2 (3) 1:3 (4) 2:1。
- (3) 190. 法式牛奶咖啡稱為 (1) Cappuccino (2) Macchiato (3) Café au Lai (4) Café Latte 。
- (2) 191. 關於切割體積的大小排序，何者正確？(1) 塊>丁>泥>末 (2) 塊>丁>末>泥 (3) 丁>塊>末>泥 (4) 丁>末>泥>塊。
- (3) 192. 有關西餐餐具使用，下列何者錯誤？(1) 不可以刀送食入口 (2) 使用刀叉應由外向內取用 (3) 主菜用畢應將刀叉擺回原位 (4) 湯匙用畢應放置於湯盤上。
- (1) 193. 餐具中，點心盤尺寸比麵包盤為 (1) 大 (2) 小 (3) 一樣 (4) 都可以。
- (3) 194. 「Catering」是指 (1) 訂席 (2) 速食 (3) 外燴 (4) 自助餐。
- (4) 195. 碗粿是使用何者製成？(1) 糯米粉 (2) 澄粉 (3) 玉米粉 (4) 在來米粉。

- (3) 196. 90×90 cm的正方形餐桌應準備何種尺寸的檯布？(1) 90×90 cm  
(2) 120×120 cm (3) 150×150 cm (4) 180×180 cm。
- (1) 197. 下列何種中餐瓷器餐具，不提供顧客個人使用(1) 湯盅(2) 味碟  
(3) 口湯碗(4) 骨盤。
- (4) 198. 某間客房入住一晚房價為一萬元，甲於隔日遷出時(check out)，總共付了一萬五千元的房租(沒有其他的消費)，請問甲於隔日何時遷出？  
(1) 中午十二點(2) 上午兩點(3) 晚上九點(4) 下午兩點。
- (1) 199. 當客人點用瓶裝礦泉水時，應如何服務？(1) 服務時以高球杯或可林杯裝盛(2) 直接加入冰塊以提供冰涼口感(3) 將礦泉水倒入水壺中，以便為客人加水(4) 直接以托盤將整瓶礦泉水呈遞給客人即可。
- (1) 200. 上點心前，除了某些例外的餐具外，所有餐具及用品都必須清理乾淨，下列何者非上述的例外餐具之內？(1) 紅酒杯(2) 水杯(3) 點心叉  
(4) 點心匙。
- (3) 201. 餐桌擺設時，桌巾下垂以多少公分為佳？(1) 10公分(2) 20公分  
(3) 30公分(4) 40公分。
- (4) 202. 吃完甜食或乳製品時，應如何清理口腔的味道較為恰當？(1) 喝咖啡  
(2) 吃麵包(3) 喝紅茶(4) 喝冰水。
- (2) 203. 鮮奶類的飲料加入了什麼成份會產生凝結的現象？(1) 糖份(2) 酸性  
(3) 苦味(4) 脂肪。
- (3) 204. 替客人開葡萄酒時，需先進行什麼動作(1) 只需放在客人面前即可  
(2) 需先搖晃瓶身(3) 需先將酒拿給顧客確認，所開的酒之品牌、年份無誤且從未開封(4) 需先幫顧客品酒，以確保酒的品質。
- (2) 205. 臺灣紅茶的故鄉是(1) 坪林鄉(2) 魚池鄉(3) 鹿谷鄉(4) 六甲鄉。
- (4) 206. 「紅茶」是屬於(1) 輕發酵茶(2) 不發酵茶(3) 重發酵茶(4) 全發酵茶。
- (1) 207. 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用(1) 先洗後切(2) 先切後洗(3) 先泡後洗  
(4) 洗、切、泡無一定的程序。
- (1) 208. 世界上最常被使用的香料是下列哪一種？(1) Parsley (2) Cilantro  
(3) Bay Leaf (4) Chive 。
- (3) 209. 下列何種飲品需使用過濾網？(1) 冰綠茶(2) 咖啡冰沙(3) 西瓜汁  
(4) 冰紅茶。
- (3) 210. 會導致酸性咖啡是因為哪一種酸的含量多？(1) 單寧酸(2) 蘋果酸  
(3) 脂肪酸(4) 檸檬酸。
- (2) 211. 下列何種果汁不是用搖盪法去調製？(1) 椰林風情(2) 番茄汁  
(3) 蛋蜜汁(4) 芬蘭果汁。
- (3) 212. 所有肉品中以哪種肉類的脂肪含量最高？(1) 羊(2) 牛(3) 豬  
(4) 鴨。

- (4) 213. 蛋的凝結溫度為何？(1) 30~40°C (2) 40~50°C (3) 50~60°C  
(4) 60~65°C。
- (2) 214. 下列何者不是魚類加熱時所產生的變化？(1) 肉會收縮 (2) 肉汁較多  
(3) 肉質變硬 (4) 膠原蛋白產生膠化現象。
- (3) 215. 對於乳品的敘述，錯誤為下列何者？(1) 牛乳要加熱，最好使用隔水  
加熱法 (2) 牛乳遇酸會有凝結現象 (3) 牛乳中含量最多的蛋白質是白  
蛋白 (4) 牛乳需置於 5°C 的冷藏室冷藏。
- (4) 216. 卡布奇諾咖啡(Cappuccino)是由熱牛奶、奶泡及濃縮咖啡各多少的比例  
調製而成？(1) 1:2:3 (2) 3:1:2 (3) 2:3:1 (4) 1:1:1。
- (2) 217. 下列何款杯具最適合預先擺設在中式小吃之餐桌上？(1) 紅酒杯  
(2) 茶杯 (3) 烈酒杯 (4) 水杯。
- (4) 218. 茶產生澀味之主要來源是 (1) 咖啡因 (2) 二氧化碳 (3) 胺基酸  
(4) 單寧酸。
- (2) 219. 「hors d'oeuvre」是指 (1) 甜點 (2) 前菜 (3) 主菜 (4) 盤飾。
- (3) 220. 全球知名之法國米其林餐廳評鑑最高等級為 (1) 五星 (2) 四星  
(3) 三星 (4) 二星。
- (1) 221. 有自然咖啡 (Natural Coffee) 之稱的咖啡是因其咖啡豆使用下列哪種方  
法所製成？(1) 乾燥法 (2) 水洗法 (3) 發酵法 (4) Wet Method。
- (1) 222. 沖泡一壺茶須注意茶葉的用量、沖茶的水溫、水質及 (1) 時間 (2) 價  
格 (3) 茶具 (4) 氣候。
- (4) 223. 關於口布摺疊的款式及其主要功能之組合，下列何者正確？(1) 步步  
高升：服勤 (2) 靴子：服勤 (3) 蓮花座：客用 (4) 雨後春筍：客用。
- (3) 224. 下列哪一種的咖啡豆特性最酸？(1) 藍山 (2) 曼特寧 (3) 摩卡  
(4) 巴西。
- (1) 225. 阿成與阿芳至餐廳用餐，其菜單為：煙燻鮭魚→牛尾清湯→菲力牛排或  
香料羊排→提拉米蘇→熱咖啡，定價 999 元，兩人都點叫菲力牛排，則  
此種菜單為 (1) 套餐菜單 (2) 單點菜單 (3) 自助餐菜單 (4) 托盤菜  
單。
- (2) 226. 關於茶葉的特色，下列敘述何者錯誤？(1) 臺灣包種茶以新北市文山  
地區為著名的生產地區 (2) 龍井茶的茶湯顏色偏褐色，含有豐富的維  
生素 C (3) 鐵觀音屬於半發酵茶 (4) 一般而言，紅茶具有麥芽糖的香  
氣。
- (2) 227. 下列何種飲料，經過電動攪拌機調製後、盛裝於杯內之前，原則上皆須  
使用過濾網過濾？(1) 葡萄柚鳳梨汁、奇異多果汁 (2) 西瓜汁、葡萄  
柚鳳梨汁 (3) 西瓜汁、木瓜牛奶 (4) 木瓜牛奶、奇異多果汁。
- (4) 228. 冬季製作的菜餚，色澤上宜 (1) 亮色 (2) 清爽 (3) 淺色 (4) 深色 系  
為主。

- (4) 229. 酒吧的種類很多，有獨立經營、有附屬在餐廳或飯店內；有一種酒吧設在飯店的客房內，現場並不需要人員服務，其英文是？  
 (1) Cocktail Lounge (2) Sky Lounge (3) Night Club (4) Mini-Bar。
- (3) 230. 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？(1) 擠出小西餅 (2) 魔鬼蛋糕 (3) 法國麵包 (4) 天使蛋糕。
- (2) 231. 烹調米飯的過程中，會產生何種作用？(1) 糖化作用 (2) 糊化作用 (3) 乳化作用 (4) 焦化作用。
- (2) 232. 下列何者屬於後發酵茶？(1) 紅茶 (2) 普洱茶 (3) 烏龍茶 (4) 包種茶。
- (2) 233. 日本的抹茶是屬於(1) 紅茶 (2) 綠茶 (3) 黃茶 (4) 黑茶。
- (3) 234. 下列哪一種茶有「東方美人」之稱？(1) 碧螺春 (2) 凍頂茶 (3) 白毫烏龍茶 (4) 文山包種茶。
- (3) 235. 調味乳依規定至少應含有多少百分比以上的鮮乳？(1) 30% (2) 40% (3) 50% (4) 60%。
- (1) 236. Soy Sauce 是(1) 醬油 (2) 醋 (3) 味噌 (4) 味精。
- (2) 237. 義式摩卡咖啡是指咖啡中加有(1) 焦糖糖漿 (2) 巧克力 (3) 奶油 (4) 衣索匹亞的咖啡。
- (3) 238. 將全脂牛奶中的乳脂肪粒的尺寸縮小，且浮升於乳汁表面形成一層皮膜，稱之為(1) 濃縮 (2) 脫脂 (3) 均質化 (4) 滅菌。
- (1) 239. 義大利濃縮咖啡一杯容量約(1) 30~45C.C. (2) 60~90C.C. (3) 10~20C.C. (4) 160C.C.。
- (2) 240. 下列何種咖啡沖泡法是利用真空原理？(1) 濾滴式 (2) 虹吸式 (3) 義大利式 (4) 掛耳式。
- (4) 241. 街坊泡沫紅茶店所賣的泡沫茶品，是採用下列何種雞尾酒調配法調製？(1) Stirring (2) Building (3) Blending (4) Shaking。
- (1) 242. 用溫度計量糖液溫度達到多少時，即會呈現拉絲現象？(1) 110°C (2) 50°C (3) 30°C (4) 90°C。
- (4) 243. 乳酪的質地完全取決於(1) 乳清與脂肪 (2) 乳清與蛋白質 (3) 水分與脂肪 (4) 水分與乳清 的比例。
- (3) 244. 常用於日本料理及生機飲食中的味噌是由以下何種材料製成？(1) 油麵粉及黃豆粉發酵而成 (2) 大豆發酵製成 (3) 由穀類和黃豆加鹽發酵製成 (4) 將芝麻炒熱磨製而成。
- (2) 245. 下列關於餐飲服務器皿的描述，何者錯誤？(1) B.B. plate 是用來盛裝麵包的器皿 (2) chafing dish 是指主廚盛裝主菜的器皿 (3) pepper mill 可用來研磨胡椒粒以供調味 (4) show plate 是指擺設使用的展示盤。
- (3) 246. 統一星巴克不包含下列哪一種服務型態？(1) 櫃檯服務 (2) 外送服務 (3) 餐桌服務 (4) 外帶服務。

- (2) 247. 對於食材的選購，下列敘述何者錯誤？(1) 牡蠣應選擇肉顏色呈灰綠色者(2) 油飯宜選用在來米製作(3) 果菜類宜選用果型大小適中，外皮顏色亮綠者(4) 白木耳宜選用鮮潔發亮，無斑點雜色、無碎渣者。
- (4) 248. 下列哪一種烹調法屬於混合式烹調法？(1) Blanching (2) Deep Frying (3) Roasting (4) Braising 。
- (2) 249. Pudding 的作法是採用(1) Simmering or Grilling (2) Steaming or Baking (3) Blanching or Broiling (4) Poaching or Roasting 。
- (1) 250. 從菜名即可看出其刀工的處理方式，以下何者菜餚主要是以「切丁」的刀法為主？(1) 腰果雞丁(2) 銀芽雞絲(3) 北平烤鴨(4) 雞茸玉米湯。