

1. (1) 下圖為西餐餐具之①牛排刀②奶油刀③魚刀④水果刀。



2. (3) 下列何者為餐後冷飲所配用之餐具？①茶匙②甜點匙③冰茶匙④咖啡匙。
3. (1) 西餐中，食用生蠔時，所使用的餐具為①牡蠣叉②沙拉叉③餐叉④魚叉。
4. (1) 中餐擺設時，味碟應放置於骨盤的①右上方②左上方③右下方④左下方。
5. (1) 中餐擺設筷子時，筷上的標誌一般應朝向①上②下③內④外。
6. (3) 中餐擺設時，為方便客人，公杯的杯嘴方向應朝向①前②後③左④右。
7. (1) 西餐餐具中，十吋盤稱為①主餐盤②麵包盤③展示盤④沙拉盤。
8. (1) 西餐餐具使用順序為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。
9. (2) 中餐上全魚菜餚時，擺置方向如以客人方向為主，應為①魚頭朝左，魚腹向外②魚頭朝左，魚腹向內③魚頭朝右，魚腹向外④魚頭朝右，魚腹向內。
10. (2) 餐具擺設時，龍蝦叉應放置於客人之①左方②右方③右上方④左上方。
11. (3) 餐具擺設時，點心匙應放置於客人之①右上方②左上方③右方④左方。
12. (3) 宴客時，菜卡（Tent Card）擺設方式應①打開背對客人②打開斜對客人③打開面對客人④闔上平放桌上。
13. (1) 餐具擺設時，點心叉應置於客人之①左邊②右邊③左上方④右下方。
14. (1) 服務時，如有龍蝦菜餚，邊盤（Side Plate）應置於餐盤之①正前方②正後方③左前方④左後方。
15. (1) 中餐擺設時，小酒杯應置於啤酒杯右方約①兩指幅寬②三指幅寬③四指幅寬④五指幅寬。
16. (4) 中餐圓桌包廂服務時，通常幾位客人共用一個公杯？①5位②4位③3位④2位。
17. (1) 中餐圓桌包廂服務時，佐料壺應放置於牙籤盅之①右側②右上方③左側④左上方。
18. (1) 客人點義大利麵時，餐叉應置於客人之①右邊②右上方③左邊④左上方。
19. (1) 下列何者餐點較容易控制食材成本？①套餐②單點③自助餐④組合餐點。
20. (2) 菜餚中出現朝鮮薊（Artichokes）時，須附下列何種餐具？①牛排刀②洗手盅③餐刀④水果刀。
21. (4) 下列西餐餐具中，何者最鋒利？①奶油刀②魚刀③餐刀④牛排刀。
22. (3) 下圖之餐巾摺疊法稱之為①大星光②立扇③星光燦爛④教宗帽。



23. (1) 下圖之餐巾摺疊法稱之為①法國摺②服務巾③野玫瑰④三明治。



24. (3) 西餐餐具中，八吋盤稱為①主菜餐盤②中間菜盤③點心盤④麵包盤。
25. (3) 下列何者非餐巾摺疊的原則？①高雅②衛生③複雜④清潔。
26. (3) 下列何者餐巾摺疊為「杯花」造型？①飛機②鐵甲武士③蝴蝶④天鵝。
27. (2) 西式餐桌擺設，餐叉應置於展示盤之①右邊②左邊③上方④下方。
28. (1) 下圖為西餐餐具之①奶油刀②餐刀③牛排刀④水果刀。



29. (4) 中式 12 人桌筵席擺設時，定位點應以何為準？①偶數座位②奇數座位③用目測法④12、3、6、9 點鐘座位。
30. (2) 一般西式餐桌擺設時，湯匙應置於①餐叉右邊②餐刀右邊③展示盤上方④麵包盤上。
31. (1) 中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為①16~14 吋②12~10 吋③8~6 吋④6 吋 以下。
32. (1) 西餐主餐盤尺寸最少應為幾吋以上？①10 吋②9 吋③8 吋④6 吋。
33. (3) 供應淡菜 (Mussels) 給客人時，應另附下列哪種餐具？①餐刀②餐叉③洗手盅④湯匙。
34. (1) 供應田螺給客人時，田螺叉應置於客人之①右邊②左邊③上方④下方。
35. (1) 西餐餐具擺設時，餐刀的刀刃應朝何方向？①向左朝展示盤②向右朝外側③向上方④向下方。
36. (4) 西餐餐具擺設時，可提供定位作用者為何？①杯皿②刀具③口湯碗④口布。
37. (3) 中餐餐具擺設時，應先放置下列何種餐具？①味碟②筷架③骨盤④湯碗。
38. (2) 中餐之「松鼠黃魚」通常以何種餐盤裝盛？①16 吋圓盤②16 吋橢圓盤③14 吋橢圓盤④14 吋圓盤。
39. (4) 中餐餐具擺設時，餐巾應置於何處？①味碟上方②筷架右側③骨盤右側④骨盤上。
40. (1) 中餐餐具擺設時，茶杯應置於筷架之何處較適宜？①右方②右下方③左方④左下方。
41. (3) 西式早餐餐具擺設時，咖啡杯組應置於何處？①餐叉左側②餐叉上方③餐刀右側④餐刀左側。
42. (3) 操持圓托盤時，為使托盤保持平衡，餐具應置放於圓托盤之①左邊②右邊③正中央④前方。
43. (1) 下列何者屬高級餐廳餐具擺設特性？①擺展示盤②擺刀叉匙③擺餐墊紙④擺高腳杯。
44. (4) 中餐餐具擺設時，筷架應置於骨盤何處？①骨盤左方②骨盤上方③骨盤下方④骨盤右方。
45. (4) 菜單內容中無須包括①價格②菜名③是否加服務費④成本。
46. (4) 下列何者非構成菜單之要素？①顏色②質料③菜色種類④餐桌擺設。
47. (1) 美式早餐與歐陸式早餐，差別在於美式早餐加附有①一道主菜②一杯咖啡③一杯酒④一份麵包。
48. (3) 下列何種宗教有不食牛豬等肉類之禁忌？①摩門教②回教③印度教④猶太教。
49. (3) 大眾化之西餐廳，可以何者代替魚刀？①牛排刀②點心刀③餐刀④沙拉刀。
50. (3) 下列何者為套餐菜單之特色？①菜色繁多，任君選擇②價格昂貴，菜色固定③提供數量有限的菜色，價格固定④可單點餐食，給顧客更大選擇空間。
51. (3) 禁食肉、奶、蛋類，為下列何種的餐食？①摩門教②回教③素食者④印度教。
52. (3) 下列何者敘述有誤？①菜單設計要考慮成本與利潤②菜單內容要簡單易懂③菜單不需考慮營養成分④菜單是餐廳重要的商品目錄。
53. (4) 「滿漢全席」興起於①宋②元③明④清 朝之大型筵席。
54. (4) 下列何者非一般菜單所須呈現之內容？①價格②烹調方式③服務費④烹調者姓名。
55. (2) 菜單最好是清晰易懂，例如「乾燒明蝦」一菜中，A.可說明本菜使用材料是明蝦；B.乾燒代表其原料之一；C.乾燒代表烹調方式；D.可看出其份量有多少，以上敘述何者正確？①AB②AC③AD④BD。
56. (3) 關於托盤的敘述，下列何者為非？①長方形托盤不可用於直接服務客人，只能端到服務桌或托盤架上②金屬托盤需搭配墊布使用③圓形托盤常用於大型宴會中，可將廚房內大量的餐食送至餐廳④木製托盤常見於日式料理店。
57. (3) 義式濃縮咖啡杯的容量約為多少？①110ml②100ml③90ml④80ml。
58. (4) 關於瓷器的儲存，何者有誤？①拿取消毒過的餐具時，不可以碰觸到其內部②碟、盤、碗應以手可以抓穩的高度疊放③儲存時應放置在穩固的架上，最好在中、下層，容易拿取④為了空間上的節省，茶杯應以堆疊的方式置放。
59. (3) 下列何者非服務巾的功能？①作為餐具或器具墊底衛生之用②摺成小方塊，可用來清除桌上的麵包屑③減少擺放餐具時所發出的噪音④可使用於服務葡萄酒時。

60. (2) 餐廳服務中，「Mise en Place」是指①標準作業流程②營業前的服務準備工作③餐廳的標準上菜流程④營業後的收拾與整理。
61. (2) 請排出正確的玻璃杯清潔步驟：1.將布巾的一角塞進玻璃杯中，以順時鐘方向由內向外旋轉擦拭；2.對著光源檢查玻璃杯是否有破損；3.左手執布巾握住杯身，右手擦拭杯底；4.對著光源檢查玻璃杯是否有光亮、無痕；5.以熱水或小型蒸汽機薰蒸；6.將玻璃杯放在墊有服務巾的工作檯上，不再以手碰觸①2→1→3→5→4→6②2→5→1→3→4→6③1→3→2→5→4→6④4→5→1→3→2→6。
62. (1) 請選出正確的桌面與桌腳分開的圓桌架設步驟：1.將桌面貼近腳架左側；2.轉動桌面至腳架旁；3.將桌面挪至正確位置；4.拉開桌腳並固定腳架；5.檢查桌面是否準確扣入腳架；6.直立桌面；7.以槓桿原理拉下桌面；8.身體往腳架右側移動①4→6→2→1→8→7→3→5②4→1→2→6→8→3→7→5③6→8→1→2→7→5→3④4→6→8→2→1→3→7→5。
63. (1) 請排出正確的中餐小吃型餐具擺設步驟：1.口湯碗；2.茶杯；3.骨盤；4.味碟；5.湯匙；6.口布；7.筷架；8.筷子①3→4→1→5→7→8→2→6②3→4→1→7→8→5→2→6③3→6→4→1→5→7→8→2④3→6→4→1→7→8→5→2。
64. (1) 下列敘述何者有誤？①一般中餐宴會廳常見的轉檯直徑為 60 公分②轉檯的選擇以餐桌直徑減 60~90 公分為依據③客人距離轉檯的較適距離為 30~45 公分④轉檯直徑應配合圓桌直徑調整。
65. (2) 請問下列關於凹型餐具的敘述，何者有誤？①凹型餐具主要的功能是用來裝盛食物及飲料②服務銀盤用於進行桌邊服務及收拾客人用完的餐盤③圓頂菜蓋主要的功能是用來保溫與防塵用④洗手盅裡頭可以放檸檬片，以供應客人清潔手指使用。
66. (1) 下列有關餐刀的敘述何者錯誤？①奶油刀具刀刃鋸齒、取用奶油時使用②魚刀較主餐刀短、刀刃圓弧，以避免魚肉零散③牛排刀刀尖呈銳利尖角、刀刃呈鋸齒狀④取用乳酪時可使用沙拉刀。
67. (3) 下列敘述何者有誤？①一般都以「Stemmed Glass」來稱呼高腳杯②高腳杯較適合飲用葡萄酒時使用③玻璃杯最適合拿來裝熱飲④雞尾酒杯屬於常見的高腳杯之一。
68. (2) 下列關於檯布的敘述，何者有誤？①通常檯布都會下垂桌面至少 30 公分，主要目的在於遮住桌下的地板②襯墊通常置於檯布之上③檯心布又稱上檯布④檯布的材質多以純棉布料或 T/C 為主。
69. (4) 下列何者不是菜單 (Menu) 的功能？①介紹餐廳的產品②說明一頓餐中包含哪些菜色③與顧客溝通的媒介④看出餐廳對品質的要求與堅持。
70. (4) 中式餐桌上，口湯碗的主要作用在於①盛裝菜餚②放置菜渣③放置骨頭④盛裝湯羹類的食物。
71. (1) 大部分的西餐酒杯的排列方式由右而左分別為：①香檳杯、葡萄酒杯、水杯②香檳杯、水杯、葡萄酒杯③葡萄酒杯、水杯、香檳杯④水杯、葡萄酒杯、香檳杯。
72. (1) 請選出正確的摺疊式圓桌架設步驟：1.拉開腳架；2.直立桌面；3.以槓桿原理完成圓桌架設；4.讓對邊腳架觸地；5.身體移至對側桌緣；6.拉開另一側腳架①2→1→5→6→4→3②2→1→6→4→5→3③2→1→4→5→6→3④2→1→6→5→4→3。
73. (4) 在西餐餐具擺設中，下列何者不可拿來做定位？①餐盤②口布③展示盤④酒杯。
74. (1) 下列何者不屬於西餐單點的基本擺設？①點心叉②奶油刀③胡椒、鹽罐④水杯。
75. (3) 下列何者非為服務櫃的英文名稱？①Service Table②Side Board③Reception Desk④Service Station。
76. (4) 洗手盅的主要用途係提供客人①用餐前②用餐後③吃牛排時④吃帶殼海鮮時 的一種洗手用餐具。
77. (2) 鬱金香酒杯容量比紅酒杯①大②小③一樣④不一定。
78. (1) 設置在餐廳入口處，由領檯人員專用的工作檯稱為①Reception Desk②Tray Stand③Side Board④Deuce。
79. (4) 餐廳常用於協助服務生收拾餐桌餐具的手推車為①Flambé Trolley②Carving Trolley③Salad Trolley④Cleaning Trolley。
80. (4) 餐桌桌面和餐椅椅面之間的距離最好為幾公分？①60 公分②50 公分③40 公分④30 公分。
81. (1) 下列何者非扁平餐具？①杯皿②刀具③叉子④匙類。
82. (2) 沙拉叉應擺設在主餐叉的①右側②左側③上方④下方。
83. (1) 安排菜單之原則，下列何者為非？①重覆的烹調方法與單一的配菜②注重菜餚本身之色香味③先出海鮮後出禽肉類④重口味後於淡口味。

84. (2) 常見於法式餐廳，車上配備有瓦斯爐、煎鍋及調味品的服務推車為①Carving Trolley②Flambé Trolley③Room Service Trolley④Liqueur Trolley。
85. (1) 通常不會單獨使用，而是與點心匙或點心刀合用的是①點心叉②沙拉叉③魚叉④冰茶匙。
86. (4) 下列何者非中凹餐具？①Egg Cup②Ramekin③Finger Bowl④Tea Strainer。
87. (2) 當顧客提出湯匙尺寸過大不適合幼小顧客喝湯使用時，服務人員較佳的應變方法是①建議顧客繼續使用，維護西餐國際禮儀②更換尺寸較小的湯匙方便顧客使用③建議更換菜單④報告上司留待主管後續處理。
88. (1) 下列何者不需要搭配其他餐具使用？①生蠔叉②龍蝦叉③餐叉④魚叉。
89. (3) 國內最常見的方桌規格為①70×70 公分②80×80 公分③90×90 公分④100×100 公分。
90. (4) 餐廳常用的一種方桌，其四邊可以翻開弧形翻板成為小圓桌為①I.B.M Table②Cocktail Table③Folding Table④Folding Leave Table。
91. (1) 紅酒杯應擺在白酒杯之①左上方②右上方③正下方④正上方。
92. (1) 水杯應擺在紅酒杯的①左上方②右上方③正下方④正上方。
93. (4) 對於展示盤的敘述何者錯誤？①英文是 Show Plate②直徑約 30~32 公分③西式餐桌擺設時用來定位④正式上菜時用來盛裝主菜。
94. (1) 下列對於圓盤 (B. B. Plate) 的敘述何者錯誤？①英文是 Bread and Beverage Plate/Side Plate②直徑約 16~18 公分③西式餐桌擺設時放在客人左側④盛裝麵包用又稱為麵包盤。
95. (2) 胡椒研磨器的英文是①Pepper Bowl②Pepper Mill③Pepper Holder④Pepper Stand。
96. (4) 服務推車設有熱水槽以及加溫器，可以保溫肉品和醬汁為①Dessert Trolley②Liqueur Trolley③Flambé Trolley④Trancher Trolley。
97. (4) 下列何者杯皿杯身大、杯口窄，主要為可凝聚酒的香氣？①Champagne Flute②Collins Glass③Sherry Glass④Brandy Snifter。
98. (3) 甲：沙拉盤；乙：展示盤；丙：麵包盤；丁：主菜盤，依大小順序排列為①甲>乙>丙>丁②乙>甲>丙>丁③乙>丁>甲>丙④丙>甲>乙>丁。
99. (2) 甲：蓮花座；乙：牛角；丙：教宗帽；丁：法國摺，以口布的功能而言，哪些是屬於提供顧客使用的？①甲、乙②丙、丁③甲、丙④乙、丁。
100. (3) 下列何者杯皿常用來裝 Long Drink？①Old Fashion Glass②Shot Glass③Collins Glass④Cocktail Glass。
101. (1) 中式筵席盛放全魚的盤子為①橢圓盤②圓盤③方盤④三角盤。
102. (4) 餐廳使用方桌尺寸為 90×90 公分，宜使用何種尺寸的檯布①90×90 公分②110×110 公分③130×130 公分④150×150 公分。
103. (1) (本題刪題)若要鋪設直徑 180 公分的大圓桌，宜使用何種尺寸之檯布①240×240 公分②220×220 公分③200×200 公分④180×180 公分。
104. (4) 食用朝鮮薊 (Artichokes) 時，無需準備哪一樣器皿？①沙拉刀②沙拉叉③洗手盅④蠔叉。
105. (2) 下列是西式餐桌擺設的步驟，請選出排序正確的選項：甲：擺放口布或展示盤，乙：擺放餐刀與餐叉，丙：擺放杯子①乙→甲→丙②甲→乙→丙③丙→乙→甲④乙→丙→甲。
106. (3) 客人若點用帶殼龍蝦 (Lobster) 這道菜則需附上何種餐具？①魚刀、魚叉②沙拉刀、沙拉叉③龍蝦鉗、龍蝦叉④牛排刀、牛排叉。
107. (3) 「開胃菜、湯、魚、點心」若依照餐桌擺設原則，右側由內而外需擺放何種餐具？①沙拉刀、湯匙、魚刀②沙拉刀、魚刀、湯匙、點心匙③魚刀、湯匙、沙拉刀④魚刀、湯匙、沙拉刀、點心匙。
108. (2) 下列何者不屬於服務檯(Service Station)必備的物品？①服務巾②咖啡壺③筷子、湯匙④服務叉、服務匙。
109. (2) 不鏽鋼材質，註明 18-8 的合金比例，其代表的是①18%鎳、8%鉻②18%鉻、8%鎳③18%銅、8%鐵④18%鐵、8%錫。
110. (3) 餐具燒製過程中，在陶土內混合動物骨粉，增加其硬度和透光性的瓷製品為①美耐皿②玻璃磁③骨瓷④強化磁。
111. (2) 檯心布又稱①下檯布②頂檯布③墊布④寧靜墊。

112. (1) 服務巾又稱①臂巾②桌巾③口布④檯布。
113. (4) 餐桌襯墊是用來固定在桌面底，以減輕磨損、降低聲音、防止振動，英文是①Top Cloth②Service Cloth③Table Skirt④Silence Pad。
114. (2) 西式餐盤 10 吋盤應為①展示盤②主餐盤③沙拉盤④點心盤。
115. (4) 下列何者非西餐餐具擺設的順序①由內而外②由下而上③麵包盤擺設在左側④先以水杯定位。
116. (4) 甲：展示盤；乙：刀叉匙；丙：水杯；丁：奶油刀；戊：麵包盤。餐具擺設的順序應為①甲乙丙丁戊②乙丙丁戊甲③丙乙戊丁甲④甲乙戊丁丙。
117. (4) 餐廳在餐桌上鋪設一層寧靜墊，其目的為①防止桌面刮傷②美觀③防滑作用④降低餐具放置桌面時碰撞的聲音。
118. (3) 下列何者非西式早餐蛋類的作法？①水煮蛋②水波蛋③滑蛋④蛋捲。
119. (4) 中式餐桌擺設時，可以下列何者餐具定位？①茶杯②筷子③湯碗④餐巾。
120. (2) 下列何者非為西式早餐擺設時所需的餐具？①水杯②酒杯③咖啡杯④麵包盤。
121. (4) 下列何者不是屬於餐廳「Mise en Place」的工作內容？①餐具擺設②餐廳場地清潔③茶水準備④填寫 Log Book。
122. (2) 餐廳的場地清潔工作係指①Team Work②House Work③Service Mise en Place④Guset Mise en Place。
123. (4) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為①杯身、杯底、杯內、杯腳②杯腳、杯身、杯底、杯內③杯底、杯身、杯內、杯腳④杯內、杯身、杯底、杯腳。
124. (2) 西餐服務時，應從客人的哪一側清理麵包屑？①右側②左側③前方④看客人方便。
125. (1) 下列何者非餐廳營業前 Briefing 的工作項目？①餐桌擺設②檢查服儀③工作區域分配④當日營業之注意事項。
126. (2) 中餐圓桌服務時，分菜員的位置宜在主人的①左側②右側③前方④無所謂。
127. (2) 服務咖啡時，應將咖啡杯把手置於客人的①左方②右方③前方向④服務員方便的位置。
128. (4) 餐桌擺設時，下列何者並不適用於定位用①服務底盤②骨盤③口布④麵包盤。
129. (1) 下列何種酒杯的容量最小？①紹興酒杯②雪莉酒杯③古典酒杯④雞尾酒杯。
130. (1) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為①檢查杯子是否乾淨②使杯子水份快速散去③展示杯子的造型④多此一舉。
131. (3) 餐桌擺設中的各式杯皿擺設順序，由左上至右下應為①白酒杯、紅酒杯、水杯、香檳杯②紅酒杯、水杯、白酒杯、香檳杯③水杯、紅酒杯、白酒杯、香檳杯④水杯、白酒杯、紅酒杯、香檳杯。
132. (3) 中餐廳包廂服務時，將菜餚先端送在轉檯上並解說菜餚，稱為①起菜②叫菜③秀菜④唱菜。
133. (4) 下列哪一道餐點的叉類應擺設在顧客的右邊？①Fillet Steak②Goose Liver③Smoked Salmon④Shrimps Cocktail。
134. (4) 中式筵席會在桌面上放置何種設備方便客人取菜①Petit Fours Dish②Petit Fours Stand③Wine Stand④Lazy Susan。

21500 餐飲服務 丙級 工作項目 02：基礎服勤方式

1. (3) 高級餐廳的套餐餐桌擺設，點心叉、匙應該會擺在展示盤的①右邊②左邊③上方④下方。
2. (2) 上菜服勤，飲料自客人右側供應，菜餚自左側供食，此種服務方式係指①英式服務②美式服務③法式服務④俄式服務。
3. (3) 西式早餐的煎蛋，單面煎熟，其英文稱之為①One Side②A Side③Sunny Side Up④Over Easy。
4. (4) 西式早餐的煎蛋，蛋黃蛋白雙面煎至全熟，其英文稱之為①One Side②A Side③Sunny Side Up④Over Hard。
5. (2) 西式早餐的煎蛋，兩面稍微煎一下，裡頭蛋黃仍是生的，其英文稱之為①One Side②Over Easy③Sunny Side Up④Over Well。
6. (4) 西式套餐，通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列哪道菜之後接著送上？①牛排②蘿蔓沙拉③巧達湯④乳酪蛋糕。
7. (2) 服務員從客人右側供應食物時，通常以哪一手端送食物較方便？①左手②右手③雙手④不一定。

8. (2) 客房餐飲服務，若客人要點一杯無酒精的果汁性飲料，則服務員可以建議①螺絲起子②純真瑪莉③長島冰茶④B-52。
9. (2) 西餐服務流程中，服務員在收完主餐，準備上甜點前，應該①倒酒②整理桌面③端上咖啡④送上帳單。
10. (3) 下列西餐餐具擺設方式何者正確？①刀鋒向右②叉齒向左③湯匙心向上④水杯置於餐叉左方。
11. (3) 客人依個人需求，隨意點選菜餚之方式，稱之為①Table d'Hote②Set Menu③A La Carte④Menu。
12. (4) 所謂西式套餐，係指下列何者？①A La Carte②Menu③Buffet④Set Menu。
13. (2) 法文 Table d'Hote 係指①自助餐②套餐③前菜④桌邊服務。
14. (4) 英文 Room Service 係指下列何者？①晨喚服務②房間整理③房務客訴④客房餐飲服務。
15. (3) 中餐服務流程順序如下：1.迎賓；2.上茶；3.結帳；4.開單進廚；5.點菜；6.送客；7.上菜；8.整理桌面，請選出正確者①12546738②12457683③12547368④14523768。
16. (1) 餐廳接受信用卡結帳的流程如下：1.確認顧客以信用卡結帳；2.將帳單和簽帳卡帶到出納處刷卡；3.核對客人的簽名；4.將信用卡及簽單上的顧客聯交給客人；5.送請客人簽名；6.出納刷卡及輸入金額①126534②216534③123456④261354。
17. (2) 請選出法式服務流程正確順序：1.引領就座；2.接受點菜；3.結帳；4.供應飲料；5.在客人面前完成最後烹調；6.餐食端入餐廳①126534②124653③123456④142653。
18. (2) 服務人員對待熟客的正確方式，不包括①親切問候②用力擁抱客人③給予權限內的折扣優惠④用最誠摯的心服務。
19. (1) 服務員將已經在內場擺設好，放在大銀盤上的菜餚端到餐廳後，自客人左側呈上，由客人自行選用，而後擺放於其面前的餐盤上，這種服務方式稱為①法式服務②美式服務③義式服務④中式服務。
20. (3) 菜餚依菜單順序陸續端出，由客人自行夾菜取用，這種服務方式稱為①美式服務②法式服務③中式服務④義式服務。
21. (3) 將菜餚佈設在特定展示台上，客人依喜好自由且不限次數取用，這種服務方式稱為①法式服務②美式服務③自助餐式服務④中式服務。
22. (4) 法式服務，準備服務叉匙時，應放於左手上銀盤的前端①服務叉在上、服務匙在下②服務叉在右、服務匙在左③服務叉在下、服務匙在上④服務叉在左、服務匙在右 叉匙柄向著銀盤右側。
23. (1) 法式服務中，在準備服務叉匙時，應放於左手上銀盤的①前端②後端③左端④右端。
24. (4) 美式服務中，客人用完的餐盤①以左手從客人左側②以左手從客人右側③以右手從客人左側④以右手從客人右側 收拾。
25. (4) 英式服務中，杯子①以左手從客人左側②以左手從客人右側③以右手從客人左側④以右手從客人右側 送上。
26. (1) 英式服務中食物①以左手持銀盤從客人左側②以左手持銀盤從客人右側③以右手持銀盤從客人左側④以右手持銀盤從客人右側 為客人夾菜上主餐盤。
27. (4) 英式服務，客人喝完飲料的杯子①以左手從客人前方②以左手從客人右側③以左手從客人左側④以右手從客人右側 收拾。
28. (3) 就餐服務技巧而言，下列何者為是①收拾餐具可發出刺耳的聲音②看到刀叉平行置於盤中，即可強行收拾餐具③服務時避免碰觸到客人④經常在客人桌邊巡走，暗示催促客人結帳。
29. (4) 服務同桌的兩對男女客人時，應先服務①男主人②男主賓③女主人④女主賓。
30. (2) 拿著空托盤的正確方法是①雙手抱在胸前②依正常送餐點的方式托著③夾在腋下④頂在頭上。
31. (4) 客人認為帳單金額有問題時，服務員要①怒目相向②大聲喝斥，讓他桌客人警惕③根據客人意思結帳④委婉的解釋清楚。
32. (4) (本題刪題)下列哪一種西式餐飲服務方式又稱為推車服務？①美式服務②法式服務③自助餐式服務④俄式服務。
33. (1) 客房餐飲服務中，客人所點的餐食以下列哪種較多？①早餐②午餐③晚餐④下午茶。
34. (3) 如果客人點叫套餐及紅白酒，並要求在客房用餐時，請問服務員應如何送餐食給客人？①以圓托盤端送②以長托盤端送③以客房餐飲推車送④用雙手拿送。

35. (1) 西式餐飲服務，哪種餐點應最先送上？①麵包②牛排③咖啡④水果。
36. (1) 中式筵席的「冷盤」應在何時上菜？①第一道菜②最後一道菜③水果之後④熱湯之後。
37. (3) 若客人遺留物品在餐廳內，服務員應該①大聲詢問在場賓客②據為己有③交予櫃檯，登記處理④登報公告。
38. (2) 當替客人更換骨盤時，若盤中有殘留食物，應①直接換新骨盤②徵詢客人是否還要用，再換新骨盤③把舊菜倒在新骨盤中再給客人④不用換。
39. (1) 收拾餐桌的酒杯，應如何才正確？①以托盤輔助收拾②倒扣在杯籃中，再送到洗碗部③一個一個拿去洗④以手直接收拾。
40. (3) 如果客人大聲喧嘩，服務人員應①以客為尊，不做處理②請他們先結帳③禮貌的去勸止④請主廚出面規勸。
41. (3) 檯布在使用過後要①翻面後可繼續使用②等顧客抱怨後再換洗③拆下送洗，以期有乾淨的桌面提供給顧客④待打烊時，統一送洗。
42. (2) 如發現餐具出現小破損時，服務員的態度應該是①小缺口沒關係②為避免藏污納垢或傷害客人，應立即停止使用③愛物惜物，還是會繼續使用④等它出現大缺口時才停用。
43. (1) 客人原先菜單中前菜的「煙燻鮭魚捲」吃完，再加點一份水果沙拉時，須再給予一支①沙拉叉②水果叉③主餐叉④服務叉。
44. (3) 下列何者為服勤時應有的態度？①接聽私人電話②閉目養神③隨時注意客人的需要④藉機玩手機。
45. (3) 客人不多時，服務員下列的動作何者為錯？①幫客人加水②面露親切笑容③大聲和同事談笑④隨時注意客人有無需要。
46. (2) 若客人詢問有關特殊折扣的問題時，而服務員並不清楚，則服務員應該①表示無可奉告②先向客人說抱歉，然後去找了解的人來回答③不予理會④藉機離開，不再回覆。
47. (1) 當服務生在上菜前發現菜中有不潔之物，應①馬上送回廚房換新②假裝沒看見③自己用手把它拿掉④馬上將它吹掉。
48. (3) 客人在凌晨時分，非餐廳的營業時間，點用客房餐飲服務，下列何種餐食比較可能提供？①掛爐烤鴨併一鴨三吃②焗烤龍蝦附巧達湯③招牌三明治附咖啡④炙燒鮭魚握壽司附味噌湯。
49. (4) 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①12345②12543③32154④21453。
50. (3) 有關中式筵席倒紅酒的服務，下列哪項敘述是正確的？①先由經理試酒②倒酒須斟滿杯③先倒酒給長者④先倒酒給年輕人。
51. (1) 開酒時，瓶子須以 45 度持拿，係指下列哪一種酒而言？①香檳②白葡萄酒③紅葡萄酒④白蘭地。
52. (2) 中餐餐具擺設時，同桌所有骨盤間距①愈大愈好②必須相等③愈小愈好④大小不一定。
53. (1) 中餐包廂擺設時，通常骨盤上係擺設①口布②湯碗③筷子④湯匙。
54. (4) 一般清理或收拾髒餐盤時，服務人員應從客人哪一方向進行？①正前方②正後方③左方④右方。
55. (1) 西式餐飲服務方式雖然很多，但是飲料一律自客人哪一邊供應？①右邊②左邊③前面④後面。
56. (1) 餐廳客人入座後，餐飲服務員應該立即①倒茶水②遞菜單③遞開胃菜④遞酒單。
57. (3) 下列哪一項不是餐桌擺設應考慮的基本原則？①美感②對稱感③採用易碎餐具④客人方便取用。
58. (1) 服務紅葡萄酒時，通常應倒至①1/3~1/2 杯②八分滿③九分滿④全滿。
59. (3) 客人進餐廳時，通常應由誰為客人引導入座？①經理②領班③領檯④服務員。
60. (2) 「Menu」在餐飲業稱為①食譜②菜單③帳單④進貨單。
61. (1) 對於服務叉匙的敘述何者錯誤？①使用時，服務叉置於服務匙的下方②運用服務叉匙來夾取分菜盤中的食物③用來分派麵包至麵包盤中④可以只用一支服務匙來分菜。
62. (1) 營業中在擺設玻璃杯皿時，通常是①以圓托盤運送②以手搬運③以長托盤運送④以 L 型推車搬運 最恰當。
63. (4) 通常在正式的西餐廳用餐時，用餐者的水杯會設置在①展示盤的左下方②展示盤的左上方③展示盤的右下方④展示盤的右上方。
64. (3) 在中式餐具擺設中，下列何者不正確？①骨盤應先定位②口湯碗應設置在骨盤左上方③筷子應設置在骨盤左邊④茶杯應設置在骨盤右上方。

65. (2) 在西餐的菜單中，下列何者不具有清除前一道菜的味道作用①麵包 (Bread) ②咖啡 (Coffee) ③水 (Water) ④冰砂 (Sherbet)。
66. (1) 食用帶殼田螺 (Snail) 所需之田螺叉，需置於餐盤何處？①右側②左側③上方④中央。
67. (4) 食用哪一道菜不需附上洗手盅 (Finger Bowl)？①螃蟹②朝鮮薊③白灼蝦④煙燻鮭魚。
68. (1) 中餐席次的安排原則，下列何者為首位？①以面對門的座位為首位②以最靠近門口的為首位③以最靠近窗戶為首位④以最靠近牆壁為首位。
69. (1) 中餐席次安排的原則，下列何者錯誤？①背對門的位置是主賓②面對門的座位是首位③主賓應坐首位④主人應背門而坐。
70. (3) 中式筵席，三張圓桌為一字形排法，哪一桌為主桌？①左席②右席③中間④隨意安排。
71. (4) 宴會中，安排座位時不必考慮的是①政治地位②年紀③彼此感情的親疏④服飾。
72. (2) 托盤的使用，下列敘述何者正確？①以雙手托拿②比較高、重的，要放在中間或靠內側③較矮的杯子宜放在內側④先上桌的要放在中間或靠內側。
73. (1) 工作檯 (Service Station) 的分格抽屜內通常擺放？①刀叉匙②布巾類③杯類④盤類。
74. (1) 通常用來將菜餚送到客人桌上是使用①小型圓托盤②大型圓托盤③橢圓形托盤④長方形托盤。
75. (1) 關於西餐餐具的使用，下列何者正確？①以單一湯盤盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯盤中②餐具的使用順序是由內向外③以湯碗 (含底盤) 盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯碗中④以咖啡匙舀咖啡喝。
76. (4) 關於西餐餐具的敘述，何者不正確？①餐具使用順序是由外往內②魚刀通常不鋒利③湯匙放在餐盤右側④麵包盤放在餐刀右側。
77. (2) 西餐餐具使用的原則，下列何者不正確？①不可用餐刀，插入食物進食②食用沙拉時，應使用主餐刀切割使用③左手餐叉、右手餐刀④食用完畢，刀叉平行置放於餐盤中。
78. (4) 有關口布的敘述，何者不正確？①放在顧客大腿上②可以口布一角輕擦嘴角③摺疊款式越簡單，使用較衛生④可用於擦拭餐具。
79. (1) 有關餐飲服務人員的服務優先順序，下列何者不正確？①貌美者優先②女士優先於男士③年長者優先於年輕者④主賓優先於其他來賓。
80. (3) 關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？①麵包應以刀子切成小塊後食用②應大口喝湯表示讚賞③牛排應切一口吃一口④義大利麵，須用餐刀切成小段後食用。
81. (3) 關於中餐餐桌禮儀，下列何者正確？甲：先到達餐廳即可先上桌入座；乙：先入座即先攤開口布；丙：主人坐於背對入口的末座；丁：用餐步調應配合其他同桌客人①甲乙②甲丁③丙丁④乙丁。
82. (1) 有關中式宴會上菜順序的原則中，下列何者不正確？①先熱菜後冷菜②先熱炒後紅燒③先上羹湯後上清湯④先鹹食後甜湯。
83. (4) 下列哪一種菜單是屬於複合式菜單 (Combination Menu)？①自助餐菜單 (Buffet Menu) ②單點菜單 (A La Carte Menu) ③套餐菜單 (Table d'Hote Menu) ④半自助餐菜單 (Semi-Buffet Menu)。
84. (4) 服務員在分菜時，應秉持①年長者多分一些②貌美者多分一些③年紀小者多分一些④平均分配。
85. (2) 客人點了一道日式菜單中的「吸物」，是指①果汁②湯③茶碗蒸④油炸物。
86. (1) 日式套餐服務，送餐時，筷尖應該朝客人的①左方②右方③上方④下方。
87. (4) 下列何者不屬於日式料理的三大形式？①本膳料理②會席料理③懷石料理④桌邊料理。
88. (1) 中式筵席若有上菜秀，通常由何者引領上菜，營造隆重氣氛？①主廚②領檯③出納④清潔員。
89. (2) 下列口布款式，何者較適合擺在主桌，營造隆重氣氛？①蓮花座②星光燦爛③餐具袋④麵包籃。
90. (1) 下列菜餚，何者可能需要服務人員協助切割？①烤方②叉燒包③生菜鴿鬆④醃篤鮮。
91. (1) 中式餐飲服務中，以推車叫賣形式，常見於哪一地方菜餚？①港式飲茶②北京菜③四川菜④雲南菜。
92. (4) 基於衛生的觀念，口布摺疊潮流是？①花俏②複雜③不易拆解④簡單。
93. (2) 在餐桌上的鹽罐中，放入炒乾的白米，其作用是？①增加風味②防潮③減少客人用量④增加重量。
94. (1) 若以 Service 來說明服務精神，則下列字母與解釋組合，正確的是？①S:微笑②R:回收③V:勝利④C:冷漠。
95. (1) 中式筵席，下列哪道菜上的同時，應該準備叉子？①西瓜水果盤②西魯肉③三絲燴魚翅④芋泥西米露。

96. (4) 中式筵席，上哪種點心的同時，應該準備湯匙？①奶皇包②蘿蔔絲餅③燒賣④芋泥西米露。
97. (1) 下列何者上桌時，需要附上中式湯匙？①西魯肉②怪味雞③蘇式燻魚④乾煎白鯧。
98. (4) A.帶位 B.結帳 C.點菜 D.送菜，上列服務流程，依正確排序應該是？①ADCB②BCAD③BACD④ACDB。
99. (1) 如果要引領客人用餐，服務生應在客人的①前方②左方③右方④後方 引導。
100. (4) 客人點了一客牛排，詢問適當搭配的飲料，則下列何者適宜？①彩虹酒②酸酒③奶酒④紅酒。
101. (2) 下列菜餚，何者適合桌邊烹調？①醬爆雞丁②火焰薄餅③炸響鈴④燉羊膝。
102. (3) 下列何者不適合以桌邊烹調形式出菜？①火焰冰淇淋②凱薩沙拉③焗烤龍蝦④黑胡椒牛排。
103. (4) 下列酒類，何者不適合加入桌邊烹調料理？①白蘭地②君度橙酒③葡萄酒④金巴利酒。
104. (2) 客人刻意吃霸王餐，下列處理何者較為妥適？①將影片公開，人肉搜索②報警，提供店內錄影給警方查緝③張貼告示於店門口④登報尋人。
105. (1) 中式筵席，準備上「紅棗銀耳甜湯」，則服務員應該準備新的①口湯碗②骨盤③筷子④叉子 給客人使用。
106. (1) 中式筵席的菜餚如下，A.錦繡拼盤；B.紅燒煨刺參 C.霸王米糕；D.十全燉烏雞，則其上菜的順序，由先至後，正確的是①ABCD②BACD③CABD④DCAB。
107. (4) 使用 PDA 點菜系統，下列何者不會接收到點菜名稱？①廚房②出納③點菜服務員④庫房。
108. (4) 中式筵席中，「四喜拼盤」（牛腱、海蜇皮、油雞、沙拉龍蝦）建議使用哪種公共輔助餐具，比較方便客人自己夾取？①服務叉②服務匙③中式湯匙④公筷。
109. (3) 中式筵席中，「烏參燴鮑魚」（烏參、鮑魚片、美生菜）建議使用哪種公共輔助餐具，比較方便客人使用？①服務叉②服務匙③服務叉加服務匙④公筷。
110. (3) 中式筵席中，服務員要分「清蒸石斑魚」給客人，建議使用哪種餐具，比較容易？①服務叉②服務匙③服務叉加服務匙④公筷。
111. (2) 下列口布摺法，何者是用於杯花？①步步高升②天堂鳥③星光燦爛④雨後春筍。
112. (4) 下列口布摺法，何者是用於展示盤？①金魚②天堂鳥③蝴蝶④西裝。
113. (3) 服勤時，如果客人的小孩哭鬧不休，服務員做哪種處置較為恰當？①瞪他（小孩）②走過去罵（小孩）③準備店內小玩具（禮品）給小朋友④請客人立刻結帳離開。
114. (1) 中式筵席，客人詢問①本次筵席價格②菜餚煮法③餐廳菜系④主廚姓名 服務員不應告知，以免對主人失禮。
115. (1) 客人希望點用魚類，則服務員可推薦下列何者？①一夜干②蘭花干③怪味豆魚④魚香茄子。
116. (3) 客人希望點用素菜，則服務員可推薦下列何者？①一夜干②烤方③怪味豆魚④魚香茄子。
117. (2) 下列口布摺法，何者不會放在客人面前的展示盤上？①雨後春筍②蓮花座③三明治④帆船。
118. (4) 下列口布摺法，何者適合放在客人面前的展示盤上？①麵包籃②蓮花座③餐具袋④法國摺。
119. (4) 下列口布摺法，何者不適合放在杯中展示？①金魚②四管蠟燭③蝴蝶④三明治。

21500 餐飲服務 丙級 工作項目 03：餐飲概論

1. (3) 下列何者蛋類作法，必須提供蛋杯及湯匙給客人？①Omelet②Poached Egg③Boiled Egg④Scrambled Egg。
2. (3) 哪一個英文字最能詮釋餐旅業？①Hotel②Motel③Hospitality④Restaurant。
3. (2) 下列何者不是宴席的上菜順序？①先上冷菜再上熱菜②先上甜的菜再上鹹的菜③先上味道清淡的菜再上味道重的菜④先上菜餚後上點心。
4. (4) 宴會席中，「清蒸麒麟魚」是屬於哪一類的菜餚？①冷葷菜②點心③素菜④大菜。
5. (4) 下列何者有「淡菜」之別稱？①章魚②海參③鮑魚④貽貝。
6. (1) 「雪梨燉銀耳」中的「銀耳」，是指①白木耳②川貝③雪梨④冰糖。
7. (2) 乾貨類的食材中，「玉蘭片」是指下列哪項材料的乾製品？①雪菜②筍子③竹筴④金針菜。
8. (1) 海鮮類中的「蠔黃」，是指下列何種水產品？①蚵②魷魚③花枝④淡菜。

9. (3) 「發財瑤柱甫」此道菜餚中，「瑤柱」是指下列哪項食材？①海參②香菇③干貝④髮菜。
10. (1) 「黃金枇杷蝦」是利用哪一種烹調法？①炸②煮③滷④燉。
11. (4) 豬肉屠體的哪一種部位是適合用燒燉的烹煮法？①五花肉②腰內肉③內臟④豬腳。
12. (3) 「豉椒排骨」及「粉蒸排骨」這兩道菜餚，其材料是以豬的哪一部位最為恰當？①肩胛肉②腰內肉③子排④粗排。
13. (2) 以饌餚命名，「乾煎明蝦」和「清蒸鱒魚」是以何種方式做命名？①調味方法②烹調方法③原料構成④烹製的用具。
14. (2) 菜名中，若有「芙蓉」兩字，通常是指菜餚中配有大量的哪項材料？①魚片②蛋③牛奶④豆腐。
15. (3) 蔬菜類的「冬瓜」主要盛產是於哪個季節？①春②秋③夏④冬。
16. (4) 下列哪一道菜餚不是以水果來入菜？①咕嚕肉②菠蘿牛肉③雪梨燉銀耳④冰糖燕窩。
17. (2) 下列哪一道菜餚，是以人名做命名？①東安子雞②玉麟香腰③九轉大腸④碧螺蝦仁。
18. (3) 在日式料理中，所謂的「揚物」是指何種烹調法的菜餚？①燒烤的菜②涼拌的菜③油炸的菜④清蒸的菜。
19. (1) 以饌餚命名，「扣三絲」這道名菜反映出①烹調方法②色香味的特色③調味料的特性④地方特性。
20. (2) 下列哪一道菜餚，是以調味料做命名？①人參燉雞②魚香肉絲③雀巢牛柳④左宗棠雞。
21. (1) 中式菜餚中，提供了一道「拔絲」，請問這是屬於哪一類餐食？①甜點②開胃菜③主菜④湯品。
22. (4) 台南市白河區每年夏季的蓮花季，讓你聯想到何道佳餚？①干貝芥菜②糖醋排骨③龍井蝦仁④糖醋蓮藕片。
23. (2) 有關羹菜的敘述，以下何者為是？①是多汁的一種湯類②是汁少物多的濃湯菜式③羹的材料刀工可不一④使用麵粉水來勾芡。
24. (3) 烹調法中，將食材醃泡後，先沾乾粉再沾蛋液，最後沾上麵包粉入油鍋炸，又可稱西式酥炸，是哪一種炸的方式？①軟炸②紙包炸③吉利炸④高麗炸。
25. (2) 下列哪一種烹調法的特色是使食物外皮香酥脆、內部柔嫩？①煮②炸③川④扒。
26. (3) 烹調時，在鍋中已將材料排列好，再平移入盤中，使菜餚排列整齊、形狀美觀。這是哪一種烹調時的特點？①烹②焗③扒④煎。
27. (1) 製作「紅燒」此烹調法的過程中，需加入大量的①醬油②酒③辣椒④水 讓色澤呈紅褐色。
28. (2) 烹調時，「將食物放入沸水中煮一下，隨即取出，以防止食物本身的養分因高溫烹調而流失」，請問上述是指何種烹調法？①拌②川③蒸④煮。
29. (1) 下列哪一種烹調法可使菜餚保有甘甜爽脆的特色，也是最符合中國菜講求色、香、味的特點？①炒②扒③煮④蒸。
30. (4) 下列哪一種烹調法是只將食材煎一面，不翻轉的方式？①焗②炸③燒④貼。
31. (2) 酒會中，供應以餅乾或土司麵包塗抹鵝肝醬或魚子醬的一種開胃小點心，西餐用語是指下列何者？①Cold Cuts②Canapé③Sandwich④Dessert。
32. (4) Menu 中，「Eggs to Order」，指的是①請先預約蛋②蛋可以外帶③可在正餐中加蛋④可依要求供應各式的蛋。
33. (4) Menu 中，攪炒蛋是指①Fried Egg②Boiled Egg③Poached Egg④Scrambled Egg。
34. (3) 在中式筵席上吃『宮保雞丁』這道菜時，應搭配何種茶最為適合？①紫羅蘭花茶②綠茶③鐵觀音④香茅。
35. (2) 下列哪一道菜餚，通常供餐時都會在餐點附上檸檬角①Goose Liver Pate②Smoked Salmon③Snails / Escargot④Caviar。
36. (1) 下列哪一道菜餚是屬於熱開胃菜？①勃根地焗田螺②蒔蘿黃瓜③魚子醬④煙燻鮭魚。
37. (2) 「沙朗牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？①前腰脊肉②後腰脊肉③胸肉④肩胛肉。
38. (4) 「菲力牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？①肩胛肉②肋骨肉③腱子肉④腰脊肉。
39. (2) 下列哪一道料理不是用鐵扒／余烤方式烹調而成？①Grilled Fillet of Fish②Gratinated Seafood③Broiled Sirloin Steak④Broiled King Prawn。
40. (4) 享用「牛排」時，適合沾下列哪一種佐醬？①Tabasco②Mint Jelly③Ketchup④Dijon Mustard。
41. (3) 「羊肉」適合沾下列哪一種佐醬？①糖醋醬②蒜蓉醬③薄荷醬④辣根醬。

42. (1) 下列哪一個部門是專門負責食物、點心的製作及烹調？①kitchen②Dining Department③Steward Department④Reservation。
43. (4) 當食物製作完成後，會在菜餚表面上塗抹一層光亮汁液的烹飪法是①Boiling②Gratinating③Blanching④Glazing。
44. (2) 下列哪一種烹飪法是指食物以高溫將表面褐化上色或翻炒後，再加入湯汁或藉由食物本身受熱時所釋出的汁液予以烹煮而成？①Blanching②Braising③Steaming④Boiling。
45. (3) 下列哪一種食材可稱 Basil，又稱九層塔？①牛蒡②月桂葉③羅勒④大麥。
46. (2) 煎製過牛排的鍋底，應使用哪一種酒去漬（Deglaze）？①威士忌②葡萄酒③梅子酒④雪梨酒。
47. (4) 下列哪個部位是豬肉中最嫩的地方，又可稱為腰內肉？①大里肌②胛心肉③肩胛肉④小里肌。
48. (1) 乳酪的質地完全取決於①水分與乳清②乳清與蛋白質③水分與脂肪④乳清與脂肪 的比例。
49. (3) Prawn 指的是①泰國蝦②劍蝦③明蝦④龍蝦。
50. (4) 常用來去除雞骨、肉類或是鹽漬過的食物當中的血液、油脂、或雜質的烹飪法是①Boiling②Steaming③Deep-Fat-Frying④Blanching。
51. (2) Smoked 指的烹調法是①燜煮②煙燻③汆燙④沸煮。
52. (2) 使用上火將食物表面加熱，使其達到褐化上色的烹飪法是①Glazing②Gratinating③Blanching④Boiling。
53. (1) 美式早餐中的水波蛋，其烹調法是①Poaching②Blanching③Steaming④Pan Frying。
54. (4) Caviar 是用哪一種魚的魚卵所製成的①鯪魚②鮭魚③鮪魚④鱈魚。
55. (3) 西餐烹調時，常使用的「Roux」在烹調上的功效為何？①焦化②軟化③稠化④液化。
56. (4) 常用來做湯汁與醬汁之調色的食材為①Horseradish②Tabasco③Catsup④Tomato Paste。
57. (4) 製作羊肉料理時，宜使用何種香料①Chervil②Sage③Parsley④Rosemary。
58. (1) 西餐中烤雞時，最常用的香料是①Thyme②Basil③Dill④Chive。
59. (2) 雞肉清湯(Chicken Consommé) 應如何烹調才可使湯清澈？①烈火慢煮②細火慢煮③用熱湯煮④烈火快煮。
60. (3) 食物運用本身所產生的蒸氣蒸煮而成的烹飪法是①Boiling②Blanching③Steaming④Deep-Fat-Frying。
61. (1) 下列何者為未經發酵的茶？①碧螺春②普洱③東方美人④鐵觀音。
62. (2) 下列何者為經過重發酵的茶？①文山包種②紅茶③烏龍茶④白毫烏龍。
63. (3) 下列何者為中發酵的茶？①綠茶②紅茶③烏龍茶④碧螺春。
64. (1) 飲用餐前酒的目的為①開胃②純誇耀有錢③比酒量④增加飽足感。
65. (2) 一般佐餐酒大多以①黑醋栗香甜酒②葡萄酒③伏特加④白蘭地 為主。
66. (2) 下列哪一種酒屬於釀造酒？①竹葉青②紹興酒③玉泉梅酒④五加皮。
67. (4) 下列哪一種酒屬於蒸餾酒？①紅露酒②黃酒③玉鶴永康酒④愛蘭白酒。
68. (3) 威士忌的主要製造原料為①馬鈴薯②葡萄③穀物④杜松子。
69. (4) 蘭姆酒(Rum)製造原料是①大麥②馬鈴薯③杜松子④甘蔗。
70. (1) 啤酒屬於①釀造酒②蒸餾酒③再製酒④混合酒。
71. (4) 調酒作業時的計算單位為①g②cm③km④ml。
72. (1) 調雞尾酒常用的「Shaker」是指？①雪克杯②量酒杯③冰桶④刻度量杯。
73. (2) 下圖是哪一種酒杯？①香甜酒杯②白蘭地杯③香檳杯④雪莉酒杯。



74. (1) 下圖是哪一種酒杯？①馬丁尼杯②酸酒杯③香檳杯④啤酒杯。



75. (2) 下圖是哪一種酒杯？①雞尾酒杯②酸酒杯③古典杯④啤酒杯。



76. (4) 雞尾酒中，著名的「瑪格莉特」(Margarita)是以哪種酒作基酒？①琴酒②伏特加③威士忌④龍舌蘭。

77. (1) 雞尾酒中，著名的「莫西多」(Mojito)是以哪種酒作基酒？①蘭姆酒②伏特加③威士忌④龍舌蘭。

78. (3) 雞尾酒中，著名的「古典酒」(Old Fashion)是以哪種酒做基酒？①琴酒②伏特加③威士忌④龍舌蘭。

79. (2) 雞尾酒中，著名的「鹹狗」(Salty Dog)是以哪種酒做基酒？①琴酒②伏特加③威士忌④白蘭地。

80. (1) 「皇家咖啡」(Royal Coffee)是以哪種酒做基酒？①白蘭地②愛爾蘭威士忌③蘇格蘭威士忌④龍舌蘭。

81. (4) 下列何者雞尾酒是以 Gin 為基酒？①血腥瑪莉②螺絲起子③鹽狗④粉紅佳人。

82. (1) 下列何種儲茶罐具備較好的密閉性？①金屬②塑膠③陶罐④紙盒。

83. (4) 泡茶之茶具中「茶船」是①賞茶的工具②挖茶的工具③奉茶的工具④盛熱水供燙杯的工具。

84. (4) 下列何者具抗氧化的作用，使咖啡產生收斂和澀味的口感？①油脂②蛋白質③咖啡因④單寧。

85. (4) 著名的「藍山咖啡」產地在①巴西②哥倫比亞③秘魯④牙買加。

86. (2) 著名的「摩卡咖啡」產地在①巴西②衣索比亞③秘魯④牙買加。

87. (2) 著名的「曼特寧咖啡」產地在①巴西②蘇門答臘③秘魯④牙買加。

88. (2) 下列何者餐點不適合搭配陳年紅酒？①藍黴乳酪②生菜沙拉③碳烤春雞④炭烤肋眼牛排。

89. (2) 同時喝多種葡萄酒時，必須①先喝甜的，再喝不甜的②先喝白酒，再喝紅酒③先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒④先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒。

90. (1) 提供給客人佐餐酒之順序，最好是①先喝淡酒，再喝烈酒②先喝紅酒，再喝白酒③先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒④先甘甜後辛辣。

91. (4) 下列何種酒不須做冰鎮的動作？①Rosé②Champagne③Beer④Porto。

92. (3) 台灣的「米酒頭」是以①葡萄②甘蔗③米④大麥 為原料製成的。

93. (2) 龍舌蘭酒 (Tequila) 最好的產地在①巴西②墨西哥③秘魯④牙買加。

94. (1) 台灣的花雕酒係屬於①釀造酒②再製酒③蒸餾酒④混合酒。

95. (1) 「X.O」代表酒類的①等級②種類③產地④廠牌。

96. (3) 下列何者不適合做為餐前酒？①Vermouth②Sparkling Wine③Scotch Whisky④Campari。

97. (3) 一般雞尾酒會所使用的馬丁尼杯是下列哪一種？



98. (2) 如果客人點叫一杯威士忌加冰塊，請問你將以下列何種酒杯來服務？



99. (4) 啤酒被稱為①生命泉源②人體汽油③酒中之王④液體麵包。

100. (2) 下列何者非釀造酒？①啤酒②蘭姆酒③紹興酒④香檳。
101. (4) 下列何者不是常見雞尾酒會使用的裝飾物？①紅心橄欖②萊姆③櫻桃④蓮霧。
102. (2) 關於香檳的開瓶，下列敘述何者是錯誤的？①開瓶前須靜止瓶身②先搖晃瓶身較容易開③大拇指須按住軟木塞④瓶身應保持 45 度傾斜。
103. (4) 下列哪一種酒，裝瓶後仍繼續熟成？①伏特加②威士忌③白蘭地④葡萄酒。
104. (4) 替客人開葡萄酒時，不需先進行什麼動作？①需先確認葡萄酒標籤及封口完好無缺②需先將酒給顧客確認，所開的酒之品牌、年份無誤③調整葡萄酒適當的溫度④先開瓶避免耽誤客人喝酒的時間。
105. (3) 「鳳梨可樂達」(Piña Colada)是以哪種酒為基酒？①Vodka②Dark Rum③Light Rum④Brandy。
106. (3) 下列何者非為白酒建議搭配的食物？①蟹肉沙拉②魚子醬③碳烤羊排④虹鱒佐奶油醬汁。
107. (1) 下列何者有「鑽石酒」之稱？①Vodka②Tequila③Gin④Rum。
108. (2) 喝烈酒加冰塊 (On the Rocks) 時，宜選用何種杯子？①香甜酒杯②古典酒杯③高飛球杯④可林杯。
109. (3) 下列哪一杯 Cocktail 較不適合在飯後飲用？①Grasshopper②Black Russian③Martini④B&B。
110. (2) 香檳杯或雞尾酒杯中先加滿碎冰，再倒入烈酒或香甜酒的飲料稱為①Floats②Frappés③Slings④Fizzes。
111. (3) 下列何者適合用來當開胃酒飲用？①Brandy②Dessert Wine③Brut Champagne④Iced Wine。
112. (4) 香檳的甜度表示法為(A)Sec (B)Brut (C)Doux(D)Demi Sec，從甜到不甜的順序為：①SecExtra SecBrutDoux②Doux Extra SecSecBrut③BrutSecDemi SecDoux④Doux Sec Extra Sec Burt。
113. (1) 適合做為飯後飲用的酒為下列何者？①Porto②Campari③Rosé④Dry Vermouth。
114. (2) 下列何者屬 Dessert Wine？①Campari②Sauternes③Vermouth④Dubonnet。
115. (4) 下列何者非為量酒器的名稱？①Ounce Glass②Jigger③Double Measurer④Shaker。
116. (4) 下列哪一種酒飲用時，適合飲用溫度最高？①威士忌②陳年紅酒③甜白酒④花雕酒。
117. (4) 下列哪一種酒的適合飲用溫度最低？①紅酒②白酒③淡粉紅酒④香檳。
118. (2) Cappuccino 是以熱牛奶、奶泡及濃縮咖啡各多少的比例調製而成？①1：2：3②1：1：1③2：3：1④3：1：2。
119. (3) 啤酒服勤時，泡沫與液體的比例，以下列何者比例最適合？①1：9②4：6③2：8④5：5。

21500 餐飲服務 丙級 工作項目 04：餐飲安全與環保衛生

1. (3) 一般細菌適宜生長的溫度範圍為①-18~0℃②70~90℃③7~60℃④5℃以下。
2. (2) 為減少食品中微生物生長導致食品腐敗，下列何者處理方式不妥？①冷藏貯存②室溫下隨意放置③冷凍貯存④妥善包裝後低溫貯存。
3. (4) 下列何者為微生物容易生長的條件？①高酸度②乾燥③高溫④水分 環境。
4. (4) 下列何者不是防止微生物生長的有效方法？①保持乾燥②降低貯藏溫度③充分加熱④添加色素。
5. (4) 下列哪一項不是防治食品中毒的基本原則？①避免交叉污染②清潔與迅速③冷藏或加熱④添加防腐劑。
6. (1) 如何有效去除生鮮魚、貝類產品上的腸炎弧菌？①大量清水沖洗②泡雙氧水③泡漂白水④泡鹽水。
7. (4) 天然存在於海鮮等水產品，如因處理不當或經交叉污染即食熟食食品，容易造成食品中毒之細菌為①葡萄球菌②肉毒桿菌③仙人掌桿菌④腸炎弧菌。
8. (1) 食品如遭受金黃色葡萄球菌污染並產生毒素，下列何者為非？①只要加熱就可破壞毒素，不會發生食品中毒②即使加熱也無法破壞毒素③該毒素會導致食品中毒④該毒素會使人激烈嘔吐。
9. (3) 餐飲從業人員手部有傷口時，下列哪一種微生物會經由交叉污染造成食品中毒？①大腸桿菌②黴菌③金黃色葡萄球菌④腸炎弧菌。
10. (4) 台灣發生食用真空包裝即食豆干，導致一人死亡的食品中毒事件，是因為哪種微生物所產生的毒素所造成？①金黃色葡萄球菌②腸炎弧菌③沙門氏菌④肉毒桿菌。
11. (4) 下列哪一種細菌之毒素所引起的食品中毒，造成死亡的比率最高？①金黃色葡萄球菌②腸炎弧菌③沙門氏菌④

肉毒桿菌。

12. (4) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素所引起的食品中毒，購買真空包裝即食食品（例如真空包裝素肉），下列何者為非？①依標示冷藏或冷凍貯藏②充分加熱後食用③檢視標示內容④隨意置放。
13. (1) 熟米飯置於室溫，如因貯藏不當，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質？①仙人掌桿菌②沙門氏菌③金黃色葡萄球菌④大腸桿菌。
14. (4) 下列何者為食品腐敗的現象？①更美味②香氣濃郁③重量減輕④產生酸味。
15. (2) 下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？①價格高低②視覺嗅覺③外觀包裝④商品宣傳。
16. (3) 下列哪一項不是造成食物中毒之原因？①食品加熱不當②冷凍冷藏溫度不夠③迅速處理食物④不當使用食品添加物。
17. (1) 下列何者可能有毒，比較不適合使用作為食材？①河豚②新鮮魚肉③完整包裝之乾貨④醬油等調味料。
18. (3) 隨意採食野生植物可能會？①促進健康②增加生活樂趣③食品中毒④增加刺激感。
19. (3) 食用發芽的馬鈴薯①可增加口味②可增加顏色③可能發生中毒④可增加香味。
20. (2) 下列何者不可添加至食品中？①鹽巴②硼砂③味精④砂糖。
21. (2) 下列何種病毒常經由食物媒介造成食品中毒？①B 型肝炎病毒②諾羅病毒③梅毒④所有病毒。
22. (1) 個人衛生方面，去除諾羅病毒最有效的方法是①使用肥皂洗手②使用酒精消毒③戴手套④戴帽子。
23. (1) 下列何者可以有效防止諾羅病毒所引起的食品中毒？①將食物煮熟②冷藏③冷凍④生食。
24. (3) 因諾羅病毒引起的食品中毒，最常發生的時間為①夏季②秋冬季③一年四季④不常發生。
25. (1) 個人衛生中應養成下列哪種習慣，以避免食品受到交叉汙染？①勤洗手②不講話③穿長袖④穿圍裙。
26. (2) 食品從業人員應注意個人手部衛生，除經常洗手外，應①擦指甲油②修剪指甲③留長指甲④美化指甲。
27. (4) 食品從業人員之正確洗手步驟中，手心手背互相搓洗應至少①5②10③15④20 秒。
28. (1) 食品從業人員之正確洗手步驟中，如何清洗指尖及指甲？①以指甲刷刷洗②以抹布擦拭③以紙巾擦拭④無須特別注意。
29. (2) 廚房工作人員如果手部有傷口或腫膿時，下列處理何者不妥？①先包紮傷口及戴手套後，再從事食品作業②先貼膠帶再工作③避免從事與食品接觸之工作④向主管報告健康狀況後，適時調整工作內容。
30. (1) 為確保個人衛生，餐飲從業人員每年應接受一次①健康檢查②長假③出國旅遊④內部考評。
31. (1) 從業人員如身體健康有異狀，可能影響衛生安全操作時，應①主動告知主管②隱匿不報，以免減薪③堅守崗位，繼續工作④無關緊要，不用理會。
32. (2) 為作好手部清潔，以符合食品良好衛生規範準則，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施？①吹風機②乾手器或擦手紙巾③刮鬍機④牙線 等設施。
33. (3) 為使人員養成良好衛生習慣，廁所應於明顯處標示①請吸菸②請勿逗留③如廁後應洗手④請勿聊天。
34. (3) 不鏽鋼工作檯之優點，下列何者為非？①使用年限長②不易生鏽③不耐腐蝕④易清理。
35. (1) 為確保飲食安全，餐飲製備過程中，使用設備及器具時，應注意①避免食品遭受污染②避免食品遭人偷竊③避免使用與其他店家相同之設備④避免使用昂貴的器具。
36. (4) 廚房水源要充足，並應設置足夠洗手槽，洗手槽、工作檯之材質應為①水泥②塑膠③木材④不鏽鋼。
37. (2) 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用哪一種設計為佳？①直角②圓弧角③加裝飾條④加裝鐵皮。
38. (2) 廁所之設置，下列何者為非？①應防止汙染水源②應正面開向食品作業場所③應保持整潔，避免有異味④應於明顯處標示如廁後應洗手字樣。
39. (2) 餐廳廚房面積與供膳場所面積之比例，最理想的標準為①1：2②1：3③1：4④1：5。
40. (2) 有關餐具擦拭的敘述，何者正確？①為講求時效一次擦拭整把餐具②應注意叉齒凹下處是否留有殘垢③擦好的餐具，注意用手握住餐具的柄放置整齊④杯子茶垢用嘴巴哈氣來擦拭。
41. (1) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物①應予管制②可以攜入作業場所③可以幫忙看門④可以留在身邊。
42. (2) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列何者為非？①立即清除掉落作業場所之任何食品②使用紙箱作為防滑墊③收藏好已

開封的食品④工作檯面保持乾淨。

43. (1) 為維護環境衛生，下列何者有誤？①紙箱堆積於作業場所②食材離地擺設③作業場所加裝紗門④工作檯面保持乾淨。
44. (1) 垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何？①避免引來病媒②減少清理次數③美觀大方④上面可放置東西。
45. (2) 病媒防治使用之化學藥劑及清潔劑應如何管理？①置於烹調區②明確標示並由專人管理③隨意放置即可④與調味料放在一起。
46. (2) 為容易辨識髒污，廚房工作人員的服裝應以哪種顏色為主？①紅色②白色或淺色③藍色或黑色④灰色。
47. (4) 砧板不適合以下列何者方式消毒？①氯水②日光③紫外線④洗衣粉。
48. (2) 為減少黴菌生長，砧板消毒後，應以何種方式存放？①平放②側立③堆疊④任意置放即可。
49. (3) 餐廳進行環境消毒時，餐具應①置於桌上②置於地上③置於防止遭受污染之處④置於門邊。
50. (1) 以塑膠類食品容器盛裝食品時，不宜進行下列何種處理？①蒸煮②冷藏③冷凍④擺盤。
51. (2) 下列砧板，何者較容易使用及清洗，以合乎衛生？①木頭②塑膠材質③石頭④棉布。
52. (1) 為確保使用安全，選擇塑膠類食品用容器具及包裝時，應注意其①材質及耐熱溫度②樣式③花色④品牌。
53. (2) 塑膠容器具如已嚴重刮傷或已髒污納垢，應①繼續使用②更換③送給其他人以免浪費④用強酸刷洗後再用。
54. (1) 有關塑膠類食品容器具及包裝之敘述，何者為非？①回收號碼數值大，耐熱性佳②回收號碼數值僅供回收時參考③檢視產品標示內容④應依標示內容正確使用。
55. (1) 新購置之食品使用不鏽鋼容器具，使用前應①以中性食品用洗潔劑清洗後再使用②直接使用③紙巾擦拭後使用④清水沖洗後使用。
56. (1) 為確保使用方法及安全，選購食品用洗潔劑時，應注意其①標示內容②香氣③花色④品牌。
57. (1) 食品用洗潔劑應如何放置？①專櫃置放貯存②與調味料放在一起③與食材放在一起④隨便放置。
58. (2) 手洗餐具時，應選用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性 清潔劑。
59. (4) 清潔劑、消毒劑等有毒化學物質，除應標示及存放於固定場所外，下列何者為非？①專人負責保管②標明毒性及緊急處理辦法③標明使用方法④標明價格。
60. (3) 為維護國民健康，我國最新修訂管理食品之法律為①食品衛生管理法②食品法③食品安全衛生管理法④食品衛生法。
61. (1) 食品安全衛生管理法之目的為①管理食品衛生安全及品質②確保食品美味健康③確保食品物美價廉④管理環保衛生與安全。
62. (2) 指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為①食品材料②食品添加物③營養物質④食品保健成分。
63. (1) 我國準用之食品添加物係採何種方式管理？①法規表列之食品添加物品項才可使用(正面表列)②法規表列之食品添加物品項不可使用(負面表列)③任意使用④國際間準用即可。
64. (1) 食品業者如何確保食品衛生安全與品質？①實施自主管理②等民眾反映再改進③等媒體報導再說④等衛生局稽查再管理。
65. (1) 某食品業者發現自家產品有危害衛生安全之虞，除應立即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收外，並應①通報直轄市、縣(市)主管機關②通報警察局③通報 119④不用理會。
66. (4) 餐飲業無論規模大小，其從業人員、作業場所、設施衛生及其品保制度，均應符合①食品標示②食品安全管制系統準則③食品業者登錄辦法④食品良好衛生規範準則。
67. (4) 餐飲業實施食品良好衛生規範準則時，應符合之項目，不涵蓋下列何者？①從業人員②作業場所③設施衛生④員工心理健康。
68. (1) 餐飲業者實施食品良好衛生規範準則時，可達到下列何項目的？①低污染②增加食物美味③增加產品價格④可應付消費者。
69. (2) 實施危害分析重要管制點(HACCP)衛生管理系統之主要目的為何？①招攬生意②確保所提供之飲食安全③取得認證標章④應付衛生局稽查。

70. (2) 下列餐飲業何者已納入強制實施食品安全管制系統(HACCP)準則？①早餐業②國際級觀光旅館之餐飲業③攤販④夜市。
71. (1) 經公告指定實施食品安全管制系統之餐飲業，應聘用哪類專門職業人員？①食品技師或營養師②食品技師或畜牧師③營養師和獸醫師④營養師和畜牧師。
72. (2) 下列食品何者不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列？①動物用藥含量符合安全容許量②於食品中添加塑化劑③殘留農藥符合安全容許量④未染有病原性微生物。
73. (4) 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確？①使用量並無限制②使用範圍及使用量均無限制③使用範圍無限制④使用範圍及使用量均有限制。
74. (1) 下列哪一類產品需要經過查驗登記才可以製造或加工？①食品添加物②食用油③火鍋湯頭粉④醬油。
75. (2) 購買包裝食品時，應注意食品之容器或外包裝，依食安法所應標示之何項？①製造日期②有效日期③賞味期限④保存期限。
76. (3) 食品加工製造時所添加之食品添加物如屬於混合二種食品添加物時，食品之容器或外包裝應如何標示？①標示該食品添加物之功能名稱②標示該食品添加物之商品名稱③應分別標明食品添加物名稱④不用特別強調。
77. (1) 經公告指定之食品器具、食品容器及包裝，除標示品名、負責廠商外，應以中文標示下列何者？①材質名稱及耐熱溫度②樣式③花色④品牌。
78. (1) 食品之標示、宣傳或廣告，不得有誇張、易生誤解及下列何項？①不實②資訊透明③圖片清晰④解釋清楚。
79. (4) 有關食品之標示、宣傳或廣告，不得為下列何者？①誠實以對②提供充分資訊③提供連絡方式④宣稱具有醫療效能。
80. (2) 某餐飲業者對於其所使用之食材宣傳及廣告，下列何者為違法？①可口②可治療糖尿病③美味④新鮮。
81. (3) 食品業者對於檢驗結果有異議時，得自收受通知之日起多少日內，向原抽驗之機關（構）申請複驗？①5②10③15④30 日。
82. (1) 直轄市、縣（市）主管機關為確保食品符合食品安全衛生管理法之規定，進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗時，業者①不得規避、妨礙或拒絕②應該拒絕③應該把大門拉下來④應該躲起來。
83. (4) 餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經令改正，屆期不改者，依違反食安法可處多少罰鍰？①6~100 萬②6~1500 萬③6~5000 萬④6 萬~2 億元。
84. (1) 餐飲業對其所使用之食材，宣傳有醫療效能者，依食安法可處多少罰鍰？①60~500②60~5000③60~2000④60~3000 萬元。
85. (4) 餐飲業者對其產品之標示、宣傳及廣告如有不實、誇張或易生誤解者，依食安法可處多少罰鍰？①4~20②4~40③4~60④4~400 萬元。
86. (4) 食品業者添加非經公告可使用之化學物質於食品時，依食安法可處幾年以下有期徒刑？①2②3③5④7 年。
87. (1) 不符合衛生標準之食品，主管機關會如何處理？①沒入銷毀②沒入拍賣③准其贈與④轉運國外。
88. (4) 經公告指定之餐飲業所聘用之廚師，每年應接受多少小時的衛生教育？①1②2③4④8 小時。
89. (1) 為保障食品安全事件消費者之權益，依法中央主管機關得設立？①食品安全保護基金②健康食品促進基金③食品營養促進基金④食品添加物基金。

21500 餐飲服務 丙級 工作項目 06：相關法規

1. (2) 餐飲從業人員應多久做一次 A 型肝炎檢查？①半年②1 年③2 年④3 年。
2. (3) 客人突然暈倒在餐廳時，應該如何處理？①現場工作人員立即急救②不要處理以免有麻煩③立即報請主管處理④讓客人自行處理。
3. (2) 餐飲業是屬於哪一種行業？①製造業②服務業③救難事業④觀光業。
4. (3) 上班遲到，若遇見主管時應①裝做沒看見②打招呼後，趕緊離開③主動向主管說明遲到原因④偷偷摸摸的溜進

辦公室。

5. (3) 員工無法上班時，應該①裝做沒事②不請假也不通知工作單位③主動與主管請假④編造理由，強行請假。
6. (2) 勞資關係是指雇主與員工之間的①工作配合②權利義務③分工合作④利益分配 關係。
7. (4) 勞資關係法規是規範哪兩者之間的關係？①工會與勞工②政府與勞工③工會與政府④雇主與勞工。
8. (3) 員工在工作場所發生重大意外災害時，應①自行處理②下班後再處理③報告主管並送醫處理④到人事室休息。
9. (3) 餐飲從業人員應遵守衛生法規之要求，下列何者不合乎衛生規定？①工作時應穿戴整齊之工作衣帽②每年主動健康檢查乙次③與食品直接接觸之工作，只要常洗手，可留指甲、戴戒指④工作前應用清潔劑洗淨手部。
10. (1) 依我國餐具衛生標準規定，下列何者微生物應為陰性？①澱粉②礦物質③維生素④蛋白質。
11. (2) 政府為防止職業災害，保障勞工安全與健康而制定之法律是①勞動基準法②職業安全衛生法③勞工保險條例④勞資爭議處理法。
12. (2) 政府為規定勞動條件最低標準，保障勞工權益，加強勞雇關係而制定的法律是①工會法②勞動基準法③就業服務法④勞工保險條例。
13. (2) 現行之勞動基準法規定，勞工每日正常工作時間不得超過八小時，每週工作總時數不得超過①四十二小時②四十小時③八十二小時④八十四小時。
14. (3) 聯合同一職業之工人所組織者為①聯合工會②聯合公會③職業工會④職業公會。
15. (3) 員工吸菸①在餐廳內②在員工餐廳內③只可以在公司規定之特定吸菸區域④員工廁所內。
16. (4) 勞工發現事業單位違反勞動基準法及其他勞工法令規定時，得向主管機關申訴，所稱「主管機關」在中央為①內政部②法務部③行政院訴願委員會④勞動部。
17. (1) 勞工因普通傷病假，未超過 30 日部分，工資發給為①1/2②1/3③1/4④1/5。
18. (2) 火災中最可怕的是吸入濃煙中之①二氧化碳②一氧化碳③二氧化氮④一氧化氮。
19. (3) 為阻止下層樓之火焰、濃煙上升，平時就要將大樓所有的「防火安全門」①打開②半開③關閉④鎖住。
20. (3) 要預防火災發生，平時即應做防範措施，在工作場所電器安全管理方面，下列何者不符合防範要領？①不私接臨時配線②電線上不懸掛衣服雜物③一個插頭裝用數個分插頭④不使用私人電器。
21. (3) 員工發現火警時，應即時應變，下列何者不符合應變要領？①立即大聲呼叫「○○著火了」②立即撥打「火警電話」③先搶救自己貴重物品④按「火警發信器」。
22. (1) 顧客行為影響其他顧客，且不接受勸導，工作人員應①向飯店主管反應並瞭解②立即報警③不必理會④逕自離開。
23. (2) 發現顧客遺留物品時應①按客人地址資料立即寄回②先登記相關資料後交領班或相關部門處理③據為己有④不必理會。
24. (4) 現行勞基法勞工強制退休之年齡為①五十歲②五十五歲③六十歲④六十五歲。
25. (4) 下列哪個法規與餐飲業有直接的關係？①刑法②土地法③國家賠償法④消防法。
26. (1) 餐飲業商品禮券定型化契約不得記載①使用期限②發行人名稱③商品（服務）禮券發售編號④使用方式。
27. (4) 餐飲業在何時起適用勞動基準法，中華民國①81②85③86④87 年 3 月 1 日。
28. (3) 員工勞健保①不是必要②個人處理③公司依勞健保規定辦理④不是公司責任。
29. (1) 餐飲從業人員每年應定期檢查肺結核①一②二③三④四 次。
30. (1) 餐飲從業人員每年應定期健康檢查至少①一②二③三④四 次。
31. (4) 哪一個英文字最能詮釋餐飲業①Hotel②Motel③Restaurant④Food & Beverage。
32. (3) 勞工在同一雇主或事業單位，繼續工作滿五年以上十年未滿者，每年應依規定給予特別休假①7②10③14④30 天。
33. (3) 勞動基準法的主管機關在中央是①交通部觀光局②法務部③勞動部④高等法院。
34. (3) 勞動契約終止時，勞工可請求發給①走路工②安家費③服務證明書④保險金。
35. (2) 勞動基準法規定延長工時在 2 小時以內者，按平日每小時工資額加給①1/2②1/3③1/4④1/5。
36. (2) 細菌性食物中毒中，導致致命性最高的為①沙門氏菌②肉毒桿菌③金黃色葡萄球菌④腸炎弧菌。

37. (3) 下列何類型的食物中毒是在台灣地區發生最多的？①天然毒素食物中毒②黴菌毒素食物中毒③細菌性食物中毒④過敏性食物中毒。
38. (4) 下列何者為餐廳必備的安全設施？①工程梯②殺蟲劑③緩降機④滅火器。
39. (2) 雇主在何種狀況下可以不經預告解雇勞工？①不喜歡②無理由連續曠職三日③工資較貴④年紀較大。
40. (3) 針對兩性平權觀念，應①主管決定②員工自行決定③餐廳加強宣導④不重要。
41. (3) 因為電線走火而引起的火災，應使用何種滅火器較正確？①泡沫滅火器②滅火彈③乾粉滅火器④水。
42. (3) 防治性騷擾事件發生的教育訓練①不需要②有空再舉行③餐廳主動提供並要求全員參加④自由參加。
43. (3) 依勞工請假規則，直系血親喪假的天數為①4②6③8④10 天。
44. (4) 按民法規定，若所拾失物價值 500 元以下之物，得託管①3②5③10④15 天。
45. (2) 依勞工請假規則，一年事假不得超過幾天？①10②14③20④30 天。
46. (4) 依勞基法終止勞動契約規定，繼續工作三個月以上，未滿一年者，須幾天前告知？①4②6③8④10 天。
47. (4) 一般乾粉式滅火器不能處理何種火災？①一般火災②油料火災③電器火災④金屬火災。
48. (1) 依照法規，餐廳內何者應為防焰材料？①窗簾②床單③毛毯④毛巾。
49. (1) (本題刪題)無特殊標示之灑水頭之動作溫度約為攝氏①45②70③100④200 度。
50. (2) 公司例行休假係依據①公司規定②勞動基準法及中央主管機關相關規定③依個人需求④主管決定。
51. (2) 依勞動基準法規定，同仁每工作幾日，至少應休假一日？①3 日②7 日③10 日④14 日。
52. (3) 依勞動基準法規定，同仁服務一年以上，未滿三年者，支薪年假至少為幾日？①5 日②6 日③7 日④10 日。
53. (2) 依勞動基準法規定，同仁服務三年以上，未滿五年者，支薪年假至少為幾日？①7 日②10 日③12 日④17 日。
54. (2) 依勞工請假規則，普通傷病假一年內未超過幾日，工資折半發給？①20②30③40④60 天。
55. (1) 依勞動基準法規定，同仁服務滿十年以上，支薪年假以十四日為基準，每增加一年，支薪年假至少增加幾日？
①1 日②3 日③5 日④7 日。
56. (2) 同仁本人結婚，婚假的薪資須①無薪②公司給付③主管給付④政府給付。
57. (3) 女性同仁分娩，應給予有薪產假幾星期？①1②3③8④10 星期。
58. (4) 女性同仁妊娠 3 個月以上流產者，應給幾周有薪產假？①1②2③3④4 周。
59. (2) 男性同仁應給予有薪陪產假幾天？①4②5③6④7 天。
60. (1) 女性同仁因生理日致工作有困難者，每月得請生理假幾日？①1 日②2 日③3 日④4 日。
61. (2) 每一同仁子女幾歲前，得請育嬰留職停薪假？①2 歲②3 歲③5 歲④6 歲。
62. (4) 員工申請傷病假時①不需附醫院醫療證明②打電話通知即可③請爸媽證明即可④須附醫院醫療證明。
63. (2) 國家選舉投票可申請選舉假幾天？①0.5②1③2④3 天。