基隆市108學年度國中技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群(餐服技術主題)學科題庫

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) 中餐廳服務流程順序如下：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) 就餐飲服務技巧而言，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大聲暍斥，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炙燒鮪魚握壽司附味噌湯。

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：主人坐於背對入門口的末座；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 Ca rte 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.紅燒煨刺参 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。

120. (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。

121. (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。

122. (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。

123. (4) 「滿漢全席」興起於①宋②元③明④清 朝之大型筵席。

124. (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。

125. (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。

126. (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。

127. (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。

128. (1) 下圖為西餐餐具之①奶油刀②餐刀③牛排刀④水果刀。

129. (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。

130. (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。

131. (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。

132. (1) 西餐主餐盤尺寸最少應為幾吋以上？①10 吋②9 吋③8 吋④6 吋。

133. (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。

134. (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。

135. (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。

136. (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。

137. (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。

138. (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。

139. (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。

140. (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。

141. (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。

142. (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。

143. (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。

144. (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。

145. (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。

146. (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。

147. (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。

148. (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。

149. (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。

150. (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。