

113 年度 21500 餐飲服務丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (3) 常用來做湯汁與醬汁之調色的食材為 ①Horseradish ②Catsup ③Tomato Paste ④Tabasco。
2. (3) 中式餐桌擺設時，可以下列何者餐具定位？ ①湯碗 ②茶杯 ③餐巾 ④筷子。
3. (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？ ①AD ②AC ③AB ④BD。
4. (2) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①澱粉 ②維生素 ③蛋白質 ④礦物質。
5. (3) 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 ①一年 ②七年 ③五年 ④三年。
6. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確 ①符合食品安全衛生管理法之規定 ②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ③可置於碗盤區固定位置方便取用 ④應標明其購買日期及價格。
7. (1) 通常用來將菜餚送到客人桌上是使用 ①小型圓托盤 ②橢圓形托盤 ③大型圓托盤 ④長方形托盤。
8. (3) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為 ①1：2 ②1：4 ③1：3 ④1：5。
9. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何 ①三年至少清理一次 ②一年至少清理一次 ③二年至少清理一次 ④一月至少清理一次。
10. (3) 為使人員養成良好衛生習慣，廁所應於明顯處標示 ①請勿聊天 ②請勿逗留 ③如廁後應洗手 ④請吸菸。
11. (3) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項 ①花色樣式 ②國內外品牌 ③材質與使用方法 ④價格高低。
12. (2) 不符合衛生標準之食品，主管機關會如何處理？ ①轉運國外 ②沒入銷毀 ③沒入拍賣 ④准其贈與。
13. (1) 防治性騷擾事件發生的教育訓練 ①餐廳主動提供並要求全員參加 ②有空再舉行 ③不需要 ④自由參加。
14. (4) 食用發芽的馬鈴薯 ①可增加口味 ②可增加香味 ③可增加顏色 ④可能發生中毒。
15. (4) 以下何者不是發生電氣火災的主要原因？ ①電器接點短路 ②漏電 ③電氣火花 ④電纜線置於地上。
16. (1) 下列哪一道料理不是用鐵扒／余烤方式烹調而成？ ①Gratinated Seafood ②Broiled King Prawn ③Broiled Sirloin Steak ④Grilled Fillet of Fish。
17. (4) 洗滌食品容器及器具應使用 ①廚房清潔劑 ②強酸、強鹼 ③洗衣粉 ④食品用洗潔劑。
18. (2) 與水產食品中毒較相關的病原菌是 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③葡萄球菌 ④曲狀桿菌。
19. (4) 下列何者為餐廳必備的安全設施？ ①緩降機 ②工程梯 ③殺蟲劑 ④滅火器。
20. (3) 啤酒服勤時，泡沫與液體的比例，以下列何者比例最適合？ ①5：5 ②4：6 ③2：8 ④1：9。
21. (4) 下列何者不是菜單（Menu）的功能？ ①與顧客溝通的媒介 ②介紹餐廳的產品 ③說明一頓餐中包含哪些菜色 ④看出餐廳對品質的要求與堅持。
22. (1) 新鮮的魚，下列何者為正常狀態 ①魚鱗緊附於皮膚、色澤自然 ②魚腮呈灰綠色、有黏液產生 ③眼睛混濁、出血 ④腹部易破裂、內臟外露。
23. (1) 中餐圓桌包廂服務時，通常幾位客人共用一個公杯？ ①2 位 ②3 位 ③4 位 ④5 位。
24. (4) 餐桌擺設時，下列何者並不適用於定位用 ①口布 ②服務底盤 ③骨盤 ④麵包盤。
25. (3) 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左方 ③右方 ④正後方。
26. (3) 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不講話 ②穿圍裙 ③勤洗手 ④穿長袖。

27. (4) 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保存期限 ②賞味期限 ③製造日期 ④有效日期。
28. (1) 服務同桌的兩對男女客人時，應先服務 ①女主賓 ②男主賓 ③女主人 ④男主人。
29. (4) 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乙>甲>丙>丁 ②甲>乙>丙>丁 ③丙>甲>乙>丁 ④乙>丁>甲>丙。
30. (4) 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高 ①豬肉 ②碎牛肉 ③魚肉 ④雞肉。
31. (3) 中餐之「松鼠黃魚」通常以何種餐盤裝盛？ ①14 吋橢圓盤 ②16 吋圓盤 ③16 吋橢圓盤 ④14 吋圓盤。
32. (2) 下列何者不需要搭配其他餐具使用？ ①魚叉 ②生蠔叉 ③龍蝦叉 ④餐叉。
33. (3) 關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？ ①義大利麵，須用餐刀切成小段後食用 ②應大口喝湯表示讚賞 ③牛排應切一口吃一口 ④麵包應以刀子切成小塊後食用。
34. (1) 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？ ①30 ②40 ③20 ④60 天。
35. (2) 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多 ①菠菜 ②莧菜 ③高麗菜 ④胡蘿蔔。
36. (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不用換 ④把舊菜倒在新骨盤中再給客人。
37. (4) 下列何者「不」屬於職業素養的範疇？ ①良好的職業行為習慣 ②職業知識技能 ③正確的職業價值觀 ④獲利能力。
38. (3) 廁所之設置，下列何者為非？ ①應保持整潔，避免有異味 ②應於明顯處標示如廁後應洗手字樣 ③應正面開向食品作業場所 ④應防止汙染水源。
39. (1) 按民法規定，若所拾失物價值 500 元以下之物，得託管 ①15 ②5 ③3 ④10 天。
40. (2) 下列何種酒杯的容量最小？ ①雪莉酒杯 ②紹興酒杯 ③古典酒杯 ④雞尾酒杯。
41. (3) 為防止勞工感電，下列何者為非？ ①避免不當延長接線 ②使用防水插頭 ③設備有金屬外殼保護即可免裝漏電斷路器 ④電線架高或加以防護。
42. (2) 為減少黴菌生長，砧板消毒後，應以何種方式存放？ ①任意置放即可 ②側立 ③平放 ④堆疊。
43. (1) 檯心布又稱 ①頂檯布 ②下檯布 ③墊布 ④寧靜墊。
44. (2) 中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為 ①6 吋以下 ②16~14 吋 ③12~10 吋 ④8~6 吋。
45. (3) 下圖為西餐餐具之 ①魚刀 ②水果刀 ③牛排刀 ④奶油刀。



46. (1) 美式早餐中的水波蛋，其烹調法是 ①Poaching ②Pan Frying ③Blanching ④Steaming。
47. (1) 下列有關智慧財產權行為之敘述，何者有誤？ ①製造、販售仿冒註冊商標的商品不屬於公訴罪之範疇，但已侵害商標權之行為 ②原作者自行創作某音樂作品後，即可宣稱擁有該作品之著作權 ③著作權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一 ④以 101 大樓、美麗華百貨公司做為拍攝電影的背景，屬於合理使用的範圍。
48. (3) 某離職同事請求在職員工將離職前所製作之某份文件傳送給他，請問下列回應方式何者正確？ ①由於該項文件係由該離職員工製作，因此可以傳送文件 ②若其目的僅為保留檔案備份，便可以傳送文件 ③可能構成對於營業秘密之侵害，應予拒絕並請他直接向公司提出請求 ④視彼此交情決定是否傳送文件。
49. (2) 檢舉人向有偵查權機關或政風機構檢舉貪污瀆職，必須於何時為之始可能給與獎金？ ①預備犯罪前 ②犯罪未發覺前 ③犯罪未起訴前 ④犯罪未遂前。
50. (4) 中式筵席，準備上「紅棗銀耳甜湯」，則服務員應該準備新的 ①骨盤 ②叉子 ③筷子 ④口湯碗 給客人使用。
51. (1) 空氣污染源依排放特性分為固定污染源及移動污染源，下列何者屬於移動污染源？ ①機車 ②石化廠 ③煉鋼廠 ④焚化廠。
52. (2) 事業單位之勞工代表如何產生？ ①由產業工會推派之 ②由企業工會推派之 ③由勞工輪流擔任之 ④由勞資雙方協議推派之。

53. (2) 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①提供即期或重新標示食品之供應商 ②完成食品業者登錄之食材供應商 ③提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ④提供廉價食材之供應商。
54. (4) 「羊肉」適合沾下列哪一種佐醬？ ①蒜蓉醬 ②糖醋醬 ③辣根醬 ④薄荷醬。
55. (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下方 ②右邊 ③上方 ④左邊。
56. (4) 中式筵席，三張圓桌為一字形排法，哪一桌為主桌？ ①右席 ②隨意安排 ③左席 ④中間。
57. (2) 水活性在多少以下細菌較不易孳生 ①0.93 ②0.84 ③0.90 ④0.87。
58. (4) 台灣電力股份有限公司所謂的三段式時間電價於夏月平日(非週六日)之尖峰用電時段為何？ ①9：00~16：00 ②9：00~24：00 ③6：00~11：00 ④16：00~22：00。
59. (4) 「勞工腦心血管疾病發病的風險與年齡、吸菸、總膽固醇數值、家族病史、生活型態、心臟方面疾病」之相關性為何？ ①無 ②可正可負 ③負 ④正。
60. (2) 下列何者餐點不適合搭配陳年紅酒？ ①炭烤肋眼牛排 ②生菜沙拉 ③碳烤春雞 ④藍黴乳酪。
61. (1) 下列何者「不是」目前台灣主要的發電方式？ ①地熱 ②燃氣 ③水力 ④燃煤。
62. (1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質含量最高且品質最好 ①黃豆 ②黃帝豆 ③紅豆 ④綠豆。
63. (1) 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則 ①使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味 ②使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用 ③採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味 ④多飲用白開水降低鹹度。
64. (2) 以饌餚命名，「乾煎明蝦」和「清蒸鱈魚」是以何種方式做命名？ ①烹製的用具 ②烹調方法 ③調味方法 ④原料構成。
65. (2) 開發單位申請變更環境影響說明書、評估書內容或審查結論，符合下列哪一情形，得檢附變更內容對照表辦理？ ①既有設備提昇產能而污染總量增加在百分之十以下 ②環境監測計畫變更 ③開發行為規模增加未超過百分之五 ④降低環境保護設施處理等級或效率。
66. (1) 下列何者蛋類作法，必須提供蛋杯及湯匙給客人？ ①Boiled Egg ②Omelet ③Poached Egg ④Scrambled Egg。
67. (1) 為了節能及兼顧冰箱的保溫效果，下列何者是錯誤或不正確的做法？ ①冰箱內食物擺滿塞滿，效益最高 ②冰箱內上下層間不要塞滿，以利冷藏對流 ③食物存放位置紀錄清楚，一次拿齊食物，減少開門次數 ④冰箱門的密封壓條如果鬆弛，無法緊密關門，應儘速更新修復。
68. (4) 中餐席次安排的原則，下列何者錯誤？ ①面對門的座位是首位 ②主人應背門而坐 ③主賓應坐首位 ④背對門的位置是主賓。
69. (3) 女性同仁分娩，應給予有薪產假幾星期？ ①3 ②10 ③8 ④1 星期。
70. (2) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理 ①專人 ②專人專櫃專冊 ③專櫃 ④專冊。
71. (2) 下列國際環保公約，何者限制各國進行野生動植物交易，以保護瀕臨絕種的野生動植物？ ①巴塞爾公約 ②華盛頓公約 ③氣候變化綱要公約 ④蒙特婁議定書。
72. (1) 關於香檳的開瓶，下列敘述何者是錯誤的？ ①先搖晃瓶身較容易開 ②開瓶前須靜止瓶身 ③瓶身應保持 45 度傾斜 ④大拇指須按住軟木塞。
73. (1) 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吉利炸 ②軟炸 ③紙包炸 ④高麗炸。
74. (1) 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？ ①4~400 ②4~60 ③4~20 ④4~40 萬元。
75. (1) 下列哪一道菜餚，是以人名做命名？ ①玉麟香腰 ②九轉大腸 ③東安子雞 ④碧螺蝦仁。
76. (1) 電力公司為降低尖峰負載時段超載的停電風險，將尖峰時段電價費率(每度電單價)提高，離峰時段的費率降低，引導用戶轉移部分負載至離峰時段，這種電能管理策略稱為 ①時間電價 ②需量競價 ③可停電力 ④表燈用戶彈性電價。
77. (2) 食用朝鮮薊 (Artichokes) 時，無需準備哪一樣器皿？ ①沙拉刀 ②蠔叉 ③洗手盅 ④沙拉叉。
78. (2) 餐廳客人入座後，餐飲服務員應該立即 ①遞酒單 ②倒茶水 ③遞開胃菜 ④遞菜單。

79. (4) 水污染防治法中所稱地面水體不包括下列何者？ ①海洋 ②河川 ③灌溉渠道 ④地下水。

80. (4) 開酒時，瓶子須以 45 度持拿，係指下列哪一種酒而言？ ①白蘭地 ②白葡萄酒 ③紅葡萄酒 ④香檳。

