

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) 肉毒桿菌毒素中毒風險較高的食品為何 ①花生等低酸性罐頭 ②真空包裝冷藏素肉、豆干等 ③自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品 ④加亞硝酸鹽的香腸與火腿。
2. (1) 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 ①1/3 ②1/2 ③1/4 ④1/5。
3. (2) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①指甲應留長以利剝除蝦殼 ②不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ③應擦指甲油保持手部的美觀 ④指甲剪短就可以不用洗手。
4. (3) 工作檯（Service Station）的分格抽屜內通常擺放？ ①布巾類 ②盤類 ③刀叉匙 ④杯類。
5. (4) 使用鑽孔機時，不應使用下列何護具？ ①耳塞 ②護目鏡 ③防塵口罩 ④棉紗手套。
6. (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蒸 ②川 ③拌 ④煮。
7. (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高麗炸 ②軟炸 ③吉利炸 ④紙包炸。
8. (3) 為避免交叉污染，廚房中最好準備四種顏色的砧板，其中白色使用於 ①肉類 ②蔬果類 ③熟食 ④魚貝類。
9. (2) 下列何者餐點較容易控制食材成本？ ①單點 ②套餐 ③組合餐點 ④自助餐。
10. (1) 下列哪一種酒屬於釀造酒？ ①紹興酒 ②五加皮 ③竹葉青 ④玉泉梅酒。
11. (4) 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可使用於服務葡萄酒時 ④減少擺放餐具時所發出的噪音。
12. (3) 服務人員對待熟客的正確方式，不包括 ①用最誠摯的心服務 ②給予權限內的折扣優惠 ③用力擁抱客人 ④親切問候。
13. (3) 有關建築之外殼節能設計，下列敘述中錯誤的是？ ①做好屋頂隔熱設施 ②開窗區域設置遮陽設備 ③宜採用全面玻璃造型設計，以利自然採光 ④大開窗面避免設置於東西日曬方位。
14. (1) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生 ①綠變肉 ②紅變肉 ③褐變肉 ④黑變肉。
15. (4) 水杯應擺在紅酒杯的 ①正下方 ②正上方 ③右上方 ④左上方。
16. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，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。
17. (3) 拿著空托盤的正確方法是 ①雙手抱在胸前 ②夾在腋下 ③依正常送餐點的方式托著 ④頂在頭上。
18. (2) 美式服務中，客人用完的餐盤 ①以左手從客人左側 ②以右手從客人右側 ③以右手從客人左側 ④以左手從客人右側 收拾。
19. (2) 中餐餐具擺設時，同桌所有骨盤間距 ①愈小愈好 ②必須相等 ③愈大愈好 ④大小不一定。
20. (4) 下列何者非構成菜單之要素？ ①菜色種類 ②質料 ③顏色 ④餐桌擺設。
21. (3) 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高 ①魚肉 ②豬肉 ③雞肉 ④碎牛肉。
22. (1) 下列何者不適合以桌邊烹調形式出菜？ ①焗烤龍蝦 ②凱薩沙拉 ③黑胡椒牛排 ④火焰冰淇淋。
23. (2) 下列何者非餐廳營業前 Briefing 的工作項目？ ①檢查服儀 ②餐桌擺設 ③當日營業之注意事項 ④工作區域分配。
24. (1) 西餐烹調時，常使用的「Roux」在烹調上的功效為何？ ①稠化 ②軟化 ③液化 ④焦化。
25. (2) 有關食品之標示、宣傳或廣告，不得為下列何者？ ①提供連絡方式 ②宣稱具有醫療效能 ③誠實以對 ④提供充分資訊。
26. (4) 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擦好的餐具，注意用手握住餐具的柄放置整齊 ③杯子茶垢用嘴巴哈氣來擦拭 ④應注意叉齒凹下處是否留有殘垢。

27. (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。
28. (2) 西餐餐具中，八吋盤稱為 ①主菜餐盤 ②點心盤 ③麵包盤 ④中間菜盤。
29. (1) 有關公司訂定誠信經營守則時，以下何者不正確？ ①防範檢舉 ②防範侵害營業秘密、商標權、專利權、著作權及其他智慧財產權 ③建立有效之會計制度及內部控制制度 ④避免與涉有不誠信行為者進行交易。
30. (2) 客人希望點用素菜，則服務員可推薦下列何者？ ①一夜干 ②怪味豆魚 ③魚香茄子 ④烤方。
31. (1) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①湖泊水質酸化 ②增加水生動物種類 ③增加森林生長速度 ④土壤肥沃。
32. (3) 為了取得良好的水資源，通常在河川的哪一段興建水庫？ ①下游出口 ②下游 ③上游 ④中游。
33. (1) 下列口布摺法，何者是用於杯花？ ①天堂鳥 ②星光燦爛 ③步步高升 ④雨後春筍。
34. (4) 選購食材時，依據下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗 ①外觀包裝 ②商品宣傳 ③價格高低 ④視覺嗅覺。
35. (4) 聯合同一職業之工人所組織者為 ①聯合公會 ②職業公會 ③聯合工會 ④職業工會。
36. (3) 包裝食品應標示之事項，以下何者正確 ①含非基因改造食品原料 ②食品添加物之功能性名稱 ③國內通過農產品生產驗證者，標示可追溯之來源 ④製造日期。
37. (3) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①礦物質 ②澱粉 ③維生素 ④蛋白質。
38. (4) 下列何者可以有效防止諾羅病毒所引起的食品中毒？ ①生食 ②冷藏 ③冷凍 ④將食物煮熟。
39. (3) 著名的「藍山咖啡」產地在 ①巴西 ②秘魯 ③牙買加 ④哥倫比亞。
40. (4) 毒性化學物質因洩漏、化學反應或其他突發事故而污染運作場所周界外之環境，運作人應立即採取緊急防治措施，並至遲於多久時間內，報知直轄市、縣（市）主管機關？ ①2 小時 ②4 小時 ③1 小時 ④30 分鐘。
41. (2) 男性同仁應給予有薪陪產假幾天？ ①6 ②5 ③4 ④7 天。
42. (1) 公司例行休假係依據 ①勞動基準法及中央主管機關相關規定 ②公司規定 ③主管決定 ④依個人需求。
43. (3) 以塑膠類食品容器盛裝食品時，不宜進行下列何種處理？ ①擺盤 ②冷藏 ③蒸煮 ④冷凍。
44. (3) 下列何者為微生物容易生長的條件？ ①乾燥 ②高酸度 ③水分 ④高溫 環境。
45. (2) 下列何者是現行包裝食品營養標示規定必需標示的營養素 ①鈣 ②鈉 ③鉀 ④鐵。
46. (4) 下列產業中耗能佔比最大的產業為 ①服務業 ②公用事業 ③農林漁牧業 ④能源密集產業。
47. (3) 中餐餐具擺設時，餐巾應置於何處？ ①骨盤右側 ②筷架右側 ③骨盤上 ④味碟上方。
48. (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男主人 ④女主人。
49. (3) 細懸浮微粒(PM_{2.5})除了來自於污染源直接排放外，亦可能經由下列哪一種反應產生？ ①酸鹼中和 ②光合作用 ③光化學反應 ④厭氧作用。
50. (2) 服務時，如有龍蝦菜餚，邊盤（Side Plate）應置於餐盤之 ①正後方 ②正前方 ③左前方 ④左後方。
51. (2) 下圖之餐巾摺疊法稱之為 ①服務巾 ②法國摺 ③三明治 ④野玫瑰。



52. (3) 為防止勞工感電，下列何者為非？ ①使用防水插頭 ②電線架高或加以防護 ③設備有金屬外殼保護即可免裝漏電斷路器 ④避免不當延長接線。
53. (3) 台灣的花雕酒係屬於 ①蒸餾酒 ②混合酒 ③釀造酒 ④再製酒。
54. (3) 勞動契約終止時，勞工可請求發給 ①走路工 ②保險金 ③服務證明書 ④安家費。

55. (1) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項 ①材質與使用方法 ②價格高低 ③國內外品牌 ④花色樣式。
56. (2) 「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？ ①素食成形的加工素材種類多樣化，作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用 ②豆類可以和穀類互相搭配（如黃豆糙米飯），使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用 ③豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用 ④種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食。
57. (1) 對於依照個人資料保護法應告知之事項，下列何者不在法定應告知的事項內？ ①蒐集機關的負責人姓名 ②蒐集之目的 ③如拒絕提供或提供不正確個人資料將造成之影響 ④個人資料利用之期間、地區、對象及方式。
58. (3) 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： ①CDAB ②ADBC ③CADB ④BADC。
59. (4) 不同食材之清洗處理，何者正確 ①同一水槽同時一起清洗 ②乾貨僅需浸泡即可 ③清潔度較低者先處理 ④清洗順序：蔬果→豬肉→雞肉。
60. (3) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯腳、杯身、杯底、杯內 ②杯底、杯身、杯內、杯腳 ③杯內、杯身、杯底、杯腳 ④杯身、杯底、杯內、杯腳。
61. (1) 下列何者屬高級餐廳餐具擺設特性？ ①擺展示盤 ②擺餐墊紙 ③擺高腳杯 ④擺刀叉匙。
62. (2) 以下何者是消除職業病發生率之源頭管理對策？ ①使用個人防護具 ②改善作業環境 ③多運動 ④健康檢查。
63. (3) 製作「紅燒」此烹調法的過程中，需加入大量的 ①水 ②酒 ③醬油 ④辣椒 讓色澤呈紅褐色。
64. (3) 餐飲服務人員進行換盤服務時，應如何處理 ①邊送餐點，邊換碗盤 ②請顧客將菜渣倒在一起，再一起換盤 ③先收完菜渣，再更換碗盤 ④邊收菜渣，邊換碗盤。
65. (4) 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？ ①10 ②5 ③30 ④15 日。
66. (2) 雞尾酒中，著名的「鹹狗」(Salty Dog)是以哪種酒做基酒？ ①威士忌 ②伏特加 ③琴酒 ④白蘭地。
67. (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圖片清晰 ③資訊透明 ④解釋清楚。
68. (4) 下列何者行為會有侵害著作權的問題？ ①將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站 ②以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站 ③直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ④將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人。
69. (3) 下列何者非屬工作安全分析的目的？ ①發現並杜絕工作危害 ②確立工作安全所需工具與設備 ③懲罰犯錯的員工 ④作為員工在職訓練的參考。
70. (3) Caviar 是用哪一種魚的魚卵所製成的 ①鮪魚 ②鯡魚 ③鱒魚 ④鮭魚。
71. (4) 請問下列關於凹型餐具的敘述，何者有誤？ ①圓頂菜蓋主要的功能是用來保溫與防塵用 ②洗手盅裡頭可以放檸檬片，以供應客人清潔手指使用 ③凹型餐具主要的功能是用來裝盛食物及飲料 ④服務銀盤用於進行桌邊服務及收拾客人用完的餐盤。
72. (2) 中式筵席，上哪種點心的同時，應該準備湯匙？ ①蘿蔔絲餅 ②芋泥西米露 ③燒賣 ④奶皇包。
73. (3) 西餐餐具中，十吋盤稱為 ①麵包盤 ②沙拉盤 ③主餐盤 ④展示盤。
74. (4) 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 ①12457683 ②12546738 ③14523768 ④12547368。
75. (1) 公司發給每人一台平板電腦提供業務上使用，但是發現根本很少在使用，為了讓它有效的利用，所以將它拿回家給親人使用，這樣的行為是 ①不可以的，因為這是公司的財產，不能私用 ②可以的，反正放在那裡不用它，也是浪費資源 ③不可以的，因為使用年限未到，如果年限到報廢了，便可以拿回家 ④可以的，這樣就不用花錢買。
76. (1) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ ①雞蛋 1 個 ②養樂多 1 瓶 ③冰淇淋 1 球 ④肉鬆 1 湯匙。

77. (2) 小李具有乙級廢水專責人員證照，某工廠希望以高價租用證照的方式合作，請問下列何者正確？
①經環保局同意即可 ②這是違法行為 ③互蒙其利 ④價錢合理即可。
78. (2) 下列哪一種食材可稱 Basil，又稱九層塔？ ①大麥 ②羅勒 ③牛蒡 ④月桂葉。
79. (4) 對於展示盤的敘述何者錯誤？ ①西式餐桌擺設時用來定位 ②英文是 Show Plate ③直徑約 30~32 公分 ④正式上菜時用來盛裝主菜。
80. (2) 溫室氣體減量及管理法所稱主管機關，在中央為下列何單位？ ①經濟部能源局 ②環境部 ③衛生福利部 ④國家發展委員會。

