基隆市107學年度國中技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群(餐飲服務技術主題)學科題庫

01.( A ) 龍蝦箝應放置在餐桌客人那一邊　(A)左方　(B)右方　(C)右上方　(D)左上方。

02.( C ) 龍蝦剔叉應放置在餐桌客人那一邊？　(A)右上方　(B)左上方　(C)右方　(D)左方。

03.( B ) 中餐廳為客人上全魚時，如以客人方向為主，應  
(A)魚頭朝左，魚腹向外　(B)魚頭朝左，魚腹向內　(C)魚頭朝右，魚腹向外　(D)魚頭朝右，魚腹向內。

04.( C ) 不吃牛肉豬肉等肉類，此項禁忌規定係屬於下列何種宗教的餐食  
(A)摩門教　(B)回教　(C)印度教　(D)猶太教。

05.( D ) 餐巾在清朝稱為　(A)懷兜　(B)口布　(C)席金　(D)懷擋。

06.( A ) 客人點用意大利麵，餐叉應放置在客人那一邊？  
(A)右邊　(B)右上方　(C)左邊　(D)左上方。

07.( B ) 蠔叉應放置在餐桌客人那一邊　(A)左邊　(B)右邊　(C)左上方　(D)右下方。

08.( A ) 供應田螺給客人時，田螺叉應放在客人的那一邊？  
(A)右邊　(B)左邊　(C)上方　(D)下方。

09.( A ) 龍蝦大餐中，置殼盤應放置在骨盤的  
(A)正前方　(B)正後方　(C)左前方　(D)左後方。

10.( B ) 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。  
(A)乙→甲→丙　(B)甲→乙→丙　(C)丙→乙→甲　(D)乙→丙→甲。

11.( A ) 中餐中客人是每多少人共用一個煙灰缸　(A)二人　(B)三人　(C)四人　(D)五人。

12.( A ) 西餐餐桌擺設時，通常餐刀的刀口係朝下列那一個方向？  
(A)向左朝展示盤　(B)向右朝外側　(C)向上方　(D)向下方。

13.( A ) 在中餐餐具擺設中，下列哪類餐具不會事先擺在餐桌上？  
(A)飯碗　(B)口湯碗　(C)味碟　(D)骨盤。

14.( A ) 西餐餐具使用順序是  
(A)由外往內　(B)由內往外　(C)由中間向外　(D)客人使用方便就行。

15.( B ) 若要舖設直徑150 公分大圓桌，宜使用何種尺寸之檯布  
(A)250×250公分　(B)210×210公分　(C)200×200公分　(D)190×190公分。

16.( A ) 餐盤正面印有商標者，則商標應對齊於幾點鐘的位置？  
(A)12　(B)3　(C)6　(D)9　點鐘。

17.( C ) 水杯應擺在紅酒杯的　(A)正上方　(B)正下方　(C)左上方　(D)右上方。

18.( B ) 西式餐桌擺設，通常餐叉係擺在展示盤的那一邊？  
(A)右邊　(B)左邊　(C)上方　(D)下方。

19.( B ) 中餐餐席菜[糖醋黃魚]通常係以下列那類餐盤來裝盛？  
(A)16吋圓盤　(B)16吋橢圓盤　(C)14吋橢圓盤　(D)14吋圓盤。

20.( B ) 菜單最好是清晰易懂，例如「魚香茄子」一菜中，(1)可說明本菜使用材料是茄子；(2)魚香代表其原料之一；(3)魚香代表烹調方式；(4)可看出其份量有多少，以上敘述何者正確　(A)(1)(2)　(B)(1)(3)　(C)(1)(4)　(D)(2)(4)。

21.( D ) 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  
(A)Top Cloth　(B)Service Cloth　(C)Table Skirt　(D)Silent Pad。

22.( A )此種餐巾摺疊法稱為　(A)自助餐型　(B)卷蛋型　(C)長笛型　(D)丹麥酥型。

23.( B ) 正式包廂中餐圓桌，一桌有幾個公杯　(A)四個　(B)六個　(C)八個　(D)十二個。

24.( A ) 對於圓盤（B. B. Plate）的敘述何者錯誤？　(A)英文是Bread and Beverage Plate／Side Plate　(B)直徑約16~18公分　(C)西式餐桌擺設時放在客人左側　(D)盛裝麵包用又稱為麵包盤。

25.( D ) 「滿漢全席」興起於　(A)宋　(B)元　(C)明　(D)清　朝的一種大型筵席。

26.( D ) 對於展示盤的敘述何者錯誤？  
(A)英文是Service Plate／Show Plate　(B)直徑約30~32公分　(C)西式餐桌擺設時用來定位　(D)正式上菜時用來盛裝主菜。

27.( C ) 一般椅子椅面高度大多為　(A)35公分　(B)55公分　(C)45公分　(D)65公分。

28.( C ) 供應半粒葡萄柚給客人時，應另附下列那種餐具？  
(A)餐刀　(B)餐叉　(C)洗手盅　(D)湯匙。

29.( C ) 餐桌擺設中的各式杯子按順序，由左上至右下應為：  
(A)白酒杯、紅酒杯、水杯、香檳杯　(B)紅酒杯、水杯、白酒杯、香檳杯　(C)水杯、紅酒杯、白酒杯、香檳杯　(D)水杯、白酒杯、紅酒杯、香檳杯。

30.( A ) 紅酒杯應擺在白酒杯之　(A)左上方　(B)右上方　(C)正上方　(D)正下方。

31.( A ) 下列何者餐點較容易控制食物成本？  
(A)套餐　(B)單點　(C)自助餐　(D)組合餐點。

32.( C ) 通常中餐酒席擺設的餐位係以多少人為標準？  
(A)8人　(B)10人　(C)12人　(D)16人。

33.( C ) 西餐餐具中，點心盤的直徑為　(A)6吋　(B)7吋　(C)8吋　(D)9吋。

34.( A ) 安排菜單之原則，下列何者為非？  
(A)重覆的烹調方法與單一的配菜　(B)注重菜餚本身之色香味　(C)先出海鮮後出禽肉類　(D)重口味後於淡口味。

35.( A ) 美式早餐和歐式早餐的不同是在於美式早餐再加上  
(A)一道主菜　(B)一杯咖啡　(C)一杯酒　(D)一份麵包。

36.( A ) 包廂中，餐的佐料壺應放在牙籤盅的　(A)右側　(B)右上方　(C)左側　(D)左上方。

37.( B ) 胡椒研磨棒的英文是  
(A)Pepper Bowl　(B)Pepper Mill　(C)Pepper Holder　(D)Pepper Stand。

38.( A ) 中餐的味碟應排在骨盤的　(A)右上方　(B)左上方　(C)右下方　(D)左下方。

39.( C ) 魚刀並非一定要有，大眾化餐廳可以何種餐具來代替  
(A)牛排刀　(B)點心刀　(C)大餐刀　(D)沙拉刀。

40.( A ) 一般中餐餐桌擺設，味碟的位置係在骨盤的那一方？  
(A)右上方　(B)右下方　(C)左上方　(D)左下方。

41.( B ) 沙拉叉應擺在晚餐叉的　(A)右側　(B)左側　(C)上方　(D)下方。

42.( C ) 「開胃菜、湯、魚、點心」若依照餐桌擺設原則右側需擺放何種餐具？  
(A)沙拉刀、湯匙、魚刀　(B)沙拉刀、魚刀、湯匙、點心匙　(C)魚刀、湯匙、沙拉刀　(D)魚刀、湯匙、沙拉刀、點心匙。

43.( C ) 中餐擺設的公杯其杯嘴方向應朝向　(A)前　(B)後　(C)左　(D)右。

44.( A ) 餐廳內最常使用方桌尺寸為90×90公分，宜使用何種尺寸的檯布  
(A)150×150公分　(B)110×110公分　(C)100×100公分　(D)90×90公分。

45.( B ) 一般餐桌桌面的高度大多為　(A)55公分　(B)75公分　(C)95公分　(D)115公分。

46.( A ) 中餐餐具在桌菜時，通常每隔幾道菜更換骨盤  
(A)2－3道　(B)4－5道　(C)5－6道　(D)6－7道。

47.( C ) 中餐服務時，分菜員的位置在主人的  
(A)左方　(B)前方　(C)右方　(D)其他選項皆可。

48.( A ) 下列那一項係屬於高級餐廳餐桌服務特性？  
(A)擺展示盤　(B)擺刀叉匙　(C)擺餐墊紙　(D)擺高腳杯。

49.( C ) 西餐中八吋的盤子稱為　(A)主菜餐盤　(B)中間菜盤　(C)點心盤　(D)麵包盤。

50.( C ) 套餐菜單之特色  
(A)菜色繁多，任君選擇　(B)價格昂貴，菜色固定　(C)提供數量有限的菜色，價格固定　(D)可單點餐食，給顧客更大選擇空間。

51.( B ) 下列何者非餐巾的別稱？　(A)席巾　(B)桌巾　(C)茶巾　(D)口布。

52.( A ) 服務巾又稱　(A)臂巾　(B)桌巾　(C)口布　(D)檯布。

53.( D ) 下列何者不是目前一般餐飲菜單必備的基本資料  
(A)價格　(B)烹調方式　(C)服務費　(D)烹調者姓名。

54.( C ) 餐具中那一種不屬於金屬類　(A)餐刀　(B)餐叉　(C)餐巾　(D)餐匙。

55.( B ) 甲：餐刀；乙：咖啡杯；丙：點心叉；丁：湯杯，哪些餐具是屬於扁平餐具？  
(A)甲、乙　(B)甲、丙　(C)丙、丁　(D)乙、丁。

56.( C ) 西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具是　(A)奶油刀　(B)魚刀　(C)牛排刀　(D)水果刀。

57.( C ) 客人若點用帶殼龍蝦(Lobster)這道菜則需附上何種餐具？  
(A)魚刀、魚叉　(B)沙拉刀、沙拉叉　(C)龍蝦鉗、龍蝦叉　(D)牛排刀、牛排叉。

58.( A ) 在餐桌擺設時，下列何者並不適用於定位的是  
(A)味碟　(B)口布　(C)骨盤　(D)展示盤。

59.( C ) 餐桌桌面與椅面間的距離以多少為宜？　(A)10　(B)20　(C)30　(D)40　公分。

60.( B ) 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  
(A)建議顧客繼續使用，維護西餐國際禮儀　(B)更換尺寸較小的湯匙方便顧客使用　(C)建議更換菜單　(D)報告上司留待主管後續處理。

61.( A ) 下列何者為平底酒杯　(A)可林杯　(B)香檳杯　(C)雞尾酒杯　(D)白蘭地杯。

62.( D ) 西餐餐桌擺設時，通常以下列那項餐具作為定位用？  
(A)杯皿　(B)刀具　(C)湯碗　(D)口布。

63.( C ) 服務人員在端送熱食時所用的布巾是  
(A)口布　(B)桌巾　(C)服務巾　(D)廚房用布巾。

64.( A ) 中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為：  
(A)16-14吋　(B)12-10吋　(C)8-6吋　(D)6吋以下。

65.( C ) 下列各式刀具中，那一種最為銳利？　(A)沙拉刀　(B)魚刀　(C)牛排刀　(D)奶油刀。

66.( D ) 在高級的西餐中被作為裝飾而不真正用來裝盛菜餚的餐盤是  
(A)麵包盤　(B)沙拉盤　(C)主餐盤　(D)展示盤。

67.( B ) 中餐擺設中，小酒杯在啤酒杯的右方約  
(A)一指寬　(B)兩指寬　(C)三指寬　(D)四指寬。

68.( C ) 不吃一切肉類，甚至奶類、蛋類，以上敘述是屬於下列何種的餐食  
(A)摩門教　(B)回教　(C)素食者　(D)印度教。

69.( A ) 檯布的最佳垂下長度為　(A)30公分　(B)40公分　(C)50公分　(D)60公分。

70.( C ) 早餐餐桌擺設咖啡杯皿時，咖啡杯應置於何處？  
(A)餐叉左側　(B)餐叉上方　(C)餐刀右側　(D)餐刀左側。

71.( B ) 中餐擺設時，筷子均置於筷架上，擺在骨盤的  
(A)前方　(B)右側　(C)左側　(D)骨盤上方。

72.( C ) 通常中餐供食魚類佳餚用的盤子是  
(A)圓形盤　(B)方形盤　(C)橢圓形盤　(D)三角形盤。

73.( D ) 洗手盅的主要用途係供客人  
(A)在餐前　(B)在餐後　(C)在吃牛排時　(D)在吃帶殼海鮮時　的一種洗手用餐具。

74.( C ) 下列何者非餐巾摺疊的原則　(A)高雅　(B)衛生　(C)複雜　(D)清潔。

75.( A ) 食用鮮蠔時無需準備那一樣？　(A)餐刀　(B)蠔叉　(C)麵包盤　(D)洗手盅。

76.( A ) 西餐餐刀中最不鋒利是　(A)奶油刀　(B)魚刀　(C)餐刀　(D)牛排刀。

77.( C ) 下列哪一種杯子的容量最小？　(A)白蘭地杯　(B)水杯　(C)香甜酒杯　(D)白酒杯。

78.( D ) 中餐餐桌擺設時，筷子架通常應置於何處？  
(A)骨盤左方　(B)骨盤上方　(C)骨盤下方　(D)骨盤右方。

79.( A ) 下列何者是西餐食用生蠔時，使用的餐具  
(A)牡蠣叉　(B)沙拉叉　(C)餐叉　(D)魚叉。

80.( C ) 甲：沙拉盤；乙：展示盤；丙：麵包盤；丁：主菜盤，依大小順序排列為  
(A)甲＞乙＞丙＞丁　(B)乙＞甲＞丙＞丁　(C)乙＞丁＞甲＞丙　(D)丙＞甲＞乙＞丁。

81.( A ) 通常不會單獨使用，而是與點心匙或點心刀合用的是  
(A)點心叉　(B)餐叉　(C)魚叉　(D)冰茶匙。

82.( A ) 筷子的擺設應平直架於筷架上，標誌一般朝　(A)上　(B)下　(C)內　(D)外。

83.( B ) 吃龍蝦時要附上　(A)牛排刀　(B)洗手盅　(C)餐刀　(D)牡蠣刀。

84.( B ) 餐具擺設時  
(A)無一定規矩　(B)有一定規矩　(C)隨客人喜好　(D)隨服務人員喜好。

85.( D ) 下列何種不是構成菜單的要素？　(A)顏色　(B)質料　(C)菜色種類　(D)餐桌擺設。

86.( C ) 擺設餐刀時，刀刃應朝　(A)上　(B)下　(C)左　(D)右。

87.( B ) 甲：大蓮花；乙：餐具袋；丙：濟公帽；丁：步步高升，以口布的功能而言，哪些是屬於顧客用的　(A)甲、乙　(B)丙、丁　(C)甲、丙　(D)乙、丁。

88.( B ) 西式餐桌擺設，通常餐刀擺在展示盤的那一邊  
(A)左邊　(B)右邊　(C)上方　(D)下方。

89.( D ) 西餐餐桌擺設時，奶油刀通常應置於  
(A)餐盤上　(B)與其他刀並列　(C)與其他叉並列　(D)麵包盤上。

90.( C ) 下列敘述何者錯誤  
(A)菜單設計要考慮成本與利潤　(B)菜單內容要簡單易懂　(C)菜單不需考慮營養成分　(D)菜單是餐廳中重要的商品目錄。

91.( C ) 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？  
(A)左邊　(B)右邊　(C)正中央　(D)前方。

92.( C ) 用來攪拌深杯裝的冰紅茶的是　(A)茶匙　(B)甜點匙　(C)冰茶匙　(D)肉湯匙。

93.( D ) 此種餐巾摺疊法稱為　(A)筍帽型　(B)蓬帳型　(C)蠟燭型　(D)濟公帽型。

94.( C ) 獨木舟餐巾如圖摺好需如何放置在展示盤上？  
(A)倒立　(B)平放　(C)直放　(D)橫放。

95.( C ) 檯心布又稱　(A)檯布　(B)口布　(C)頂檯布　(D)墊布。

96.( D ) 菜單上不需具備那一種項目　(A)價目　(B)菜名　(C)是否加服務費　(D)成本。

97.( A ) 紅酒杯容量比白酒杯　(A)大　(B)小　(C)一樣　(D)不一定。

98.( C ) 中餐餐桌擺設，通常以下列那種餐具先置放？  
(A)味碟　(B)筷架　(C)骨盤　(D)湯碗。

99.( A ) 餐具中點心盤尺寸比麵包盤為　(A)大　(B)小　(C)一樣　(D)任何尺寸都可以。

100.( D ) 中式筵席12人桌擺設定位點，初學者用骨盤最好以何者為標的？  
(A)偶數座位　(B)奇數座位　(C)學資深人員用“目測”　(D)12.3.6.9點鐘座位。