

高雄市 107 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群】學科題庫

一、選擇題

- (D) 安全的維護是 (A)安全人員的責任 (B)經理人員的責任 (C)廚工的責任 (D)全體工作人員的責任。
- (A) 廚房員工發生意外事件，比率最高者為 (A)刀傷 (B)滑倒 (C)燙傷 (D)機械碾傷。
- (B) 燒菜時，若加熱過度，引起鍋裡油脂著火，必須 (A)用水撲滅 (B)先關掉瓦斯開關，再蓋上鍋蓋 (C)使用滅火器滅火 (D)用抹布撲打。
- (C) 當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理，何者為錯？ (A)關閉燃料開關，以免造成更大的危險 (B)蓋上鍋蓋，以阻隔空氣 (C)以水灌救，避免繼續燃燒 (D)不得已時以乾粉滅火器滅火。
- (B) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為 (A)以火柴點火 (B)塗抹肥皂水 (C)以鼻子嗅察 (D)以點火槍點火測試。
- (C) 如有瓦斯漏出來時應 (A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開門窗 (D)開抽油煙機，以幫助瓦斯的散失。
- (A) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？ (A)甲乙丙類(ABC型)乾粉滅火器 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈。
- (A) 火災現場，離地面距離越高其溫度 (A)越高 (B)越低 (C)沒有差別 (D)視情況而定。
- (C) 現代化廚房的滅火系統是 (A)滅火器 (B)滅火砂 (C)自動滅火系統 (D)水柱。
- (A) 被蒸氣燙傷時最好的處理方法是 (A)儘快沖冷水 (B)塗抹醬油 (C)塗抹麻油 (D)以乾淨紗布蓋好，以免被污染。
- (C) 廚師遇到嚴重燙傷，下列處理流程方式何者錯誤？ (A)用冷水沖傷口 (B)用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口 (C)擦燙傷藥膏，以減輕疼痛 (D)將患者緊急送醫。
- (B) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？ (A)保暖，但不要讓患者有出汗現象 (B)將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物丟棄並毀滅 (C)病人清醒者，給予食鹽水 (D)立刻送醫急救。
- (C) 廚師因工作發生重大意外傷害時，同事應如何處理較適當？ (A)自行處理 (B)不用處理 (C)填寫意外傷害記錄並送醫 (D)視生意量而定。
- (A) 廚房調理區抹布清潔使用原則為 (A)使用後馬上清洗乾淨 (B)使用幾次再清洗乾淨 (C)不用時常清洗浪費水 (D)等待工作結束一起清洗。
- (C) 廚房設備的使用安全維護是 (A)助廚的責任，其他人不用管 (B)學徒需要學習的責任 (C)是所有廚務工作者的責任 (D)是主廚的責任。
- (D) 為了確保食物的衛生安全，所用的器具應在使用後 (A)集中一起清洗較省時 (B)打烊後一起清洗消毒 (C)抹布擦拭即可 (D)立即清洗乾淨。
- (B) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？ (A)大腸桿菌 (B)腸炎弧菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)沙門氏菌。
- (C) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者選項？ (A)綠麴毒素 (B)紅麴毒素 (C)黃麴毒素 (D)黑麴毒素。
- (A) 從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？ (A)金黃色葡萄球菌 (B)沙門氏菌 (C)仙人掌桿菌 (D)肉毒桿菌。
- (C) 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及 (A)美味 (B)顏色美麗 (C)清潔 (D)香醇可口。
- (A) 一般用肥皂洗手刷手，其目的為 (A)清潔清除皮膚表面附著的細菌 (B)習慣動作 (C)一種完全消毒之行為 (D)遵照規定。
- (B) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 (A)共一塊即可 (B)分開使用 (C)依經濟情況而定 (D)依工作量大小而定，以避免二次污染。
- (A) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為 (A)氣候條件 (B)交通因素 (C)外食關係 (D)學校放暑假。
- (B) 乾粉式滅火器上壓力表指針應停留於何區時才算功能正常？ (A)紅區 (B)綠區

- (C)黃區 (D)都可以。
25. (C) 依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？ (A)每月一次 (B)每半年一次 (C)每年一次 (D)每兩年一次。
26. (C) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部份，其材質應選用 (A)木製 (B)鐵製 (C)不銹鋼製 (D)PVC塑膠製。
27. (B) 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？ (A)可以使用黃抹布擦拭器具、砧板 (B)手指受傷，應避免直接接觸食物 (C)廚師的圍裙可用來擦手 (D)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中。
28. (D) 清潔作業區及原料儲存室之落菌量每五分鐘不可以超過多少個？ (A)100個 (B)90個 (C)80個 (D)70個。
29. (B) 餐廳之安全門平時應 (A)鎖上 (B)保持暢通 (C)放置不用之東西以免佔用其他空間 (D)封住以免顧客偷跑。
30. (B) 油炸鍋起火時不宜 (A)用砂來滅火 (B)用水來滅火 (C)蓋緊鍋蓋來滅火 (D)用化學泡沫來滅火。
31. (A) 火災時會造成休克的元兇是 (A)一氧化碳 (B)二氧化碳 (C)臭氧 (D)氫氣。
32. (A) 廚房水溝的設計應以 (A)明溝 (B)暗溝 (C)淺溝 (D)方便即可 為主，以避免廚房因濕滑而造成的污染。
33. (C) 餐具洗淨後應 (A)以毛巾擦乾 (B)立即放入櫃內貯存 (C)先讓其風乾，再放入櫃內貯存 (D)以操作者方便的方法入櫃貯存。
34. (C) 最重要的個人衛生習慣是 (A)一年體檢兩次 (B)隨時戴手套操作 (C)經常洗手 (D)戒菸。
35. (A) 消毒抹布時應以 100°C 沸水煮沸 (A)5 分鐘 (B)10 分鐘 (C)15 分鐘 (D)20 分鐘。
36. (A) 砧板材質以 (A)塑膠 (B)硬木 (C)軟木 (D)不銹鋼 為宜。
37. (A) 餐廳場地的清潔，其地面清掃方向應 (A)由裡向外 (B)由外向裡 (C)由左向右 (D)由右向左，一段一段的清掃。
38. (B) 如餐具出現破損時， (A)只是個小缺口沒關係 (B)為避免藏汙納垢，應立即停止使用 (C)雖會藏汙納垢，但為了控制成本，還是會繼續使用 (D)等它真正不能用再說。
39. (A) 職業道德最重要的是 (A)敬業精神 (B)溝通協調 (C)滿足員工需要 (D)供應美酒咖啡。
40. (C) 對於昏迷或意識不清者，可使用什麼方法維持其體溫？ (A)喝熱開水 (B)喝點烈酒 (C)加蓋毛毯 (D)熱水袋。
41. (D) 辨別食物材料的新鮮與腐敗要依靠 (A)外觀包裝 (B)商品宣傳 (C)價格高低 (D)視覺嗅覺。
42. (B) 食品冷藏，其中心溫度最好維持在 (A)0°C 以下 (B)7°C 以下 (C)10°C 以下 (D)20°C 以上。
43. (D) 冷凍食品應儲藏在何溫度以下？ (A)4°C (B)0°C (C)-5°C (D)-18°C。
44. (A) 廚師的工作主要是製備餐食給顧客食用，因此工作中最需要注意的是 (A)衛生習慣 (B)烹調技巧 (C)溝通能力 (D)儀態表現。
45. (C) 廚師的衛生習慣最重要，因此進入廚房的第一件事是洗滌 (A)抹布 (B)廚具 (C)雙手 (D)食物材料。
46. (D) 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的 (A)礦物質 (B)筋骨質 (C)磷質 (D)蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
47. (B) 乾燥金針容易有 (A)一氧化硫 (B)二氧化硫 (C)氯化鈉 (D)氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
48. (B) 乳瑪琳係由下列何物製成？ (A)牛脂肪 (B)人造植物油 (C)豬肥肉 (D)牛乳。
49. (C) 將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是 (A)煨 (B)燴 (C)煸 (D)燒。
50. (B) 下列那一種為天然膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。
51. (D) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (A)大火 (B)旺火 (C)武火 (D)文火。
52. (C) 製作拼盤(冷盤)時，最著重的要點是在 (A)刀工 (B)排盤 (C)刀工與排盤 (D)火候。
53. (C) 下列烹調方法，何者可使成品含油脂量較少？ (A)煎 (B)炒 (C)煮 (D)炸。
54. (A) 大部分的調味料均含有較高之 (A)鈉鹽 (B)鈣鹽 (C)鎂鹽 (D)鉀鹽，故應減

少食用量。

55. (D) 一般俗稱的滷牛肉，係採用牛的 (A) 肩肉 (B) 和尚頭 (C) 牛腩 (D) 腱子肉。
56. (A) 製作「左宗棠雞」，應添加何種香辛料？ (A) 紅辣椒 (B) 乾辣椒(朝天椒) (C) 青辣椒 (D) 辣椒粉。
57. (C) 剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有 (A) 酸味 (B) 臭味 (C) 苦味 (D) 澀味。
58. (D) 下列何種魚類適合做為生魚片的食材？ (A) 河流出海口的魚 (B) 箱網魚 (C) 近海魚 (D) 深海魚。
59. (A) 雞肉中最嫩的部位是 (A) 雞柳 (B) 雞腿肉 (C) 雞胸肉 (D) 雞翅膀。
60. (D) 將食物煎或炒以後，再加入醬油、糖、酒及水等佐料，放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？ (A) 燴 (B) 溜 (C) 爆 (D) 紅燒。
61. (A) 刀工與火候兩者之間的關係 (A) 非常密切 (B) 有關但不重要 (C) 有些微關係 (D) 互不相干。
62. (D) 烹調魚類，應該先做到 (A) 去除骨頭 (B) 頭尾不用 (C) 去皮去骨 (D) 清除魚鱗、內臟及鰓。
63. (C) 烹調上所謂的五味是指 (A) 酸甜苦辣辛 (B) 酸甜苦辣麻 (C) 酸甜苦辣鹹 (D) 酸甜苦辣甘。
64. (A) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先 (A) 擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (B) 拌入油 (C) 放多量蛋白 (D) 放小蘇打 去醃。
65. (A) 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應 (A) 勾芡時用炒瓢往同一方向推拌 (B) 用炒瓢不停地攪拌 (C) 用麵粉來勾芡 (D) 芡粉中添加小蘇打。
66. (D) 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為 (A) 滾刀片 (B) 長形片 (C) 圓形片 (D) 水花片。
67. (C) 煎蛋皮時，為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？ (A) 味素、太白粉 (B) 糖、太白粉 (C) 鹽、太白粉 (D) 玉米粉、麵粉。
68. (B) 製作紅燒肉，宜選用豬肉的哪一部位？ (A) 里肌肉 (B) 五花肉 (C) 前腿 (D) 小里肌。
69. (B) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 (A) 小蘇打 (B) 木瓜 (C) 鹼粉 (D) 泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
70. (A) 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？ (A) 香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋 (B) 蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇 (C) 小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔 (D) 蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
71. (A) 珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？ (A) 蒸 (B) 煮 (C) 炒 (D) 炸。
72. (A) 羹類菜餚勾芡時，最好用 (A) 中小火 (B) 猛火 (C) 大火 (D) 旺火。
73. (B) 「爆」的時間要比「炒」的時間 (A) 長 (B) 短 (C) 相同 (D) 不一定。
74. (A) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜，應選購 (A) 淡色 (B) 深色 (C) 薄鹽 (D) 油膏 醬油。
75. (B) 盛菜時，頂端宜略呈 (A) 三角形 (B) 圓頂形 (C) 平面形 (D) 菱形，較為美觀。
76. (B) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？ (A) 外形好且乾淨 (B) 用量可以超過主體 (C) 葉面不能有蟲咬的痕跡 (D) 添加的色素為食用色素。
77. (D) 製作拼盤時，何者較不重要？ (A) 刀工 (B) 排盤 (C) 配色 (D) 火候。
78. (D) 盤飾用的蕃茄通常適用於 (A) 蒸 (B) 燴 (C) 紅燒 (D) 冷盤 的菜餚上。
79. (D) 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度，下列何者正確？ (A) 選擇越豐富、多樣性越好 (B) 不用考慮太多，浪費時間 (C) 選取顏色越鮮艷者越漂亮即可 (D) 不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。
80. (D) 燴的食物最適合使用的容器為 (A) 淺碟 (B) 碗 (C) 盅 (D) 深盤。
81. (A) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應 (A) 蛋白質 (B) 脂質 (C) 醣類 (D) 維生素。
82. (D) 下列哪一種油含有膽固醇？ (A) 花生油 (B) 紅花子油 (C) 大豆沙拉油 (D) 奶油。
83. (D) 下列何種食物含膳食纖維最少？ (A) 牛蒡 (B) 黑棗 (C) 燕麥 (D) 白飯。
84. (D) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為 (A) 發酵時間較久 (B) 加入了較多的糖與鹽 (C)

- 濃縮了，水分含量較少 (D)加入澱粉在內。
85. (B) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醱漬時的 (A)碳酸菌 (B)乳酸菌 (C)酵母菌 (D)酒釀。
86. (C) 通常所稱之奶油(Butter)係由 (A)牛肉中抽出之油 (B)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油 (C)牛乳內抽出之油脂 (D)由植物油精製而成。
87. (B) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？ (A)麵粉 (B)太白粉 (C)泡達粉 (D)在來米粉。
88. (A) 「粉蒸肉」之材料宜用 (A)五花肉 (B)里肌肉 (C)豬蹄 (D)豬頭肉。
89. (B) 豆腐是以 (A)花豆 (B)黃豆 (C)綠豆 (D)紅豆為原料製作而成的。
90. (C) 經烹煮後，顏色較易保持綠色的蔬菜為 (A)小白菜 (B)空心菜 (C)芥蘭菜 (D)青江菜。
91. (B) 下列何種食物切開後會產生褐變？ (A)木瓜 (B)楊桃 (C)鳳梨 (D)釋迦。
92. (D) 銀芽是指 (A)綠豆芽 (B)黃豆芽 (C)苜蓿芽 (D)去掉頭尾的綠豆芽。
93. (B) 酸辣湯的辣味來自於 (A)芥菜粉 (B)胡椒粉 (C)花椒粉 (D)辣椒粉。
94. (B) 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ (A)蔗糖 (B)鹽 (C)醋 (D)酒。
95. (A) 乾米粉較耐保存之原因為 (A)產品乾燥含水量低 (B)含多量防腐劑 (C)包裝良好 (D)急速冷卻。
96. (D) 蛋黃醬(沙拉醬)之製作原料為 (A)豬油、蛋、醋 (B)牛油、蛋、醋 (C)奶油、蛋、醋 (D)沙拉油、蛋、醋。
97. (C) 「京醬肉絲」傳統的作法，鋪底是用 (A)蒜白 (B)筍絲 (C)蔥白絲 (D)綠豆芽。
98. (D) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ (A)青椒 (B)紅辣椒 (C)黃椒 (D)乾辣椒。
99. (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。
100. (B) 宴會中安排座位時優先考慮的是 (A)有錢沒錢 (B)長幼、尊卑 (C)賓客間彼此感情的親疏 (D)服飾。
101. (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。
102. (B) 拿著空托盤的方法是 (A)放在指尖上旋轉 (B)像送餐點的方式托著 (C)夾在手臂上靠著身體 (D)把它丟在最近的空桌上。
103. (C) 通常在高級餐廳的套餐餐桌擺設中，點心叉及甜點匙係擺在展示盤的那一邊？ (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方。
104. (B) 上菜時，除飲料自客人右側供應外，其餘菜餚均自左側供食，此種服務方式係指 (A)英式服務 (B)美式服務 (C)法式服務 (D)俄式服務。
105. (C) 下列西餐餐具擺設方式何者為正確？ (A)刀口向右 (B)叉齒向下 (C)湯匙心向上 (D)水杯置於湯匙右方。
106. (C) 請選出中餐廳服務流程正確之順序 1. 熱情迎客；2. 接受點菜；3. 結帳；4. 開單下廚；5. 上茶；6. 禮貌送客；7. 按序上菜；8. 整理桌面。 (A)12546738 (B)12457683 (C)15247368 (D)14523768。
107. (A) 請選出法式服務流程正確之順序1. 領引入席就座；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。(A)124653 (B)126534 (C)123456 (D)142653。
108. (B) 服務兩對男女客人時，先服務 (A)男主人 (B)男主人右側女賓 (C)男主人左側女賓 (D)男主人對面男賓。
109. (B) 當替客人換骨盤時，若盤中有殘留食物，應 (A)直接換新骨盤 (B)徵詢客人是否還要用，再換新骨盤 (C)把舊菜倒在新骨盤中再給客人 (D)不用換。
110. (C) 下列何者不是客房餐飲服務的形式？ (A)由樓層配膳室提供 (B)由廚房提供 (C)由外面餐廳提供 (D)由服務員提供。
111. (D) 一般清理或收拾髒餐盤時，服務人員應從客人那一方向進行？ (A)正前方 (B)正後方 (C)左方 (D)右方。
112. (A) 西式餐飲服務方式雖然很多，但是飲料一律係自客人那一邊供應？ (A)右邊 (B)左邊 (C)前面 (D)後面。

113. (D) 通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列那道菜之後？ (A)主菜 (B)前菜 (C)湯 (D)甜點。
114. (A) 中餐中的「冷盤」應何時上菜？ (A)首道菜 (B)最後一道菜 (C)高興甚麼時候上就甚麼時候上 (D)上湯之後。
115. (C) 下列那一項不是餐桌擺設應考慮的基本原則？ (A)美感 (B)平衡感 (C)自我創新 (D)客人方便。
116. (B) 服務紅葡萄酒時，通常應倒幾分滿？ (A)1/4杯 (B)1/2杯 (C)3/4杯 (D)無所謂。
117. (B) 在西餐的菜單中，下列不具有清除前道菜的口味，準備品嚐下一道菜的作用者為 (A)麵包(Bread) (B)沙拉(Salad) (C)水(Water) (D)冰砂(Sherbet)。
118. (C) 「服務」對顧客而言，是一種 (A)態度 (B)精神 (C)感覺 (D)禮貌。
119. (A) 端送飲料，應從客人的哪一側？ (A)右側 (B)左側 (C)前方 (D)任何方向皆可。
120. (C) 關於餐廳倒水的服務，下列敘述何者錯誤？ (A)當客人入座之後，即可提供冰水之服務 (B)冰水的服務是以水壺裝盛，從客人右側倒入水杯 (C)在台灣若冰水中加入檸檬片，則所提供之冰水必須付費 (D)供應礦泉水是必須付費的。
121. (A) 口布造型的種類，可分為盤花與杯花兩種，下列何者不屬於盤花？ (A)飛鳥 (B)主教帽 (C)野玫瑰 (D)星光燦爛。
122. (B) 口布造型不適合做為客用使用是 (A)西裝 (B)蓮花座 (C)刀叉口袋 (D)法國褶。
123. (A) 口布摺疊之基本要求，何者錯誤？ (A)造型繁複吸引眼光 (B)拆用方便 (C)美觀大方 (D)清潔衛生。
124. (A) 餐桌上所擺放的餐具，客人使用時的原則為 (A)由外而內 (B)由內而外 (C)由上而下 (D)由下而上 逐次使用。
125. (D) 餐廳服務員接待客人時，下列敘述何者錯誤？ (A)指引手勢為手臂自然伸直，四指併攏、手掌向上，以肘關節為軸，指向目標 (B)行15°鞠躬禮時，須兩眼直視客人，面帶微笑，並說「歡迎光臨」 (C)遇到階梯或轉彎時，適時提醒客人注意 (D)著裙裝之女服務員上樓走在顧客之前、下樓則應先下。
126. (D) 服務員倒水時，攜帶服務巾的目的，下列敘述何者錯誤？ (A)倒水時防止水花濺出 (B)擦拭壺身之水滴 (C)擦拭壺嘴滴落的水滴 (D)握壺把手之用。
127. (C) 要表示吃完不再回座，刀叉應如何擺設？ (A)架在餐盤與桌面間 (B)放在餐盤上側 (C)平行並攏擺放 (D)上下分開擺放。
128. (C) 餐桌禮儀(Table Manners)能夠凸顯一個人的修養，下列敘述何者正確？ (A)坐姿端正自然輕靠餐桌邊緣 (B)女士手提包宜放餐桌上，以免妨礙入座 (C)用餐時宜以食就口，太燙可喝水調和 (D)客人應配合男主人或男主賓的進餐速度及禮儀。
129. (B) 關於口布的使用，下列敘述何者錯誤？ (A)客人就坐後，配合女主人攤開口布 (B)口布打開後，應塞在腰間 (C)在車、船、飛機等交通工具上用餐，口布可掛於胸前 (D)口布掉在地面，應請服務員代為撿拾。
130. (D) 西餐麵包的取用，下列敘述何者錯誤？ (A)撕成適量，塗抹奶油後食用 (B)將麵包放入湯內或沾取肉汁來吃 (C)烤吐司用餐刀對切成四塊，再以手拿著吃 (D)用完之後，不可要求再供應。
131. (D) 裝冰水的水壺不宜選用 (A)塑膠壺 (B)玻璃壺 (C)不鏽鋼壺 (D)瓷壺。
132. (D) 關於倒水的服務，下列敘述何者是錯誤的？ (A)冰水應倒八分滿 (B)少於一半時就須添加 (C)壺嘴不能靠在杯口上 (D)應先將水倒好，再端到客人桌上。
133. (A) 口布的材質，易於做造型的是 (A)純棉 (B)混紡 (C)人造纖維 (D)紙製品。
134. (D) 下列何者屬於服勤用口布摺疊？ (A)星光燦爛 (B)雨後春筍 (C)法國摺 (D)麵包籃。
135. (A) 通常在正式西餐中，那一邊的麵包盤才是自己的？ (A)展示盤的左邊 (B)展示盤的右邊 (C)展示盤的中間 (D)展示盤的上方。
136. (C) 何者有誤？ (A)入座時，男方幫女方先入座，以表紳士風度 (B)擦嘴時，要使用餐巾一角輕輕按壓為宜 (C)用餐完畢將餐具並排正放於餐盤正中央，待服務員取走 (D)飲湯時不可發出聲響。
137. (D) 下列何者有誤？ (甲)飲用右上方飲料 (乙)取用左側麵包 (丙)麵包盤上的麵

- 包應以刀切割 (丁)應將盤中食物、食物全部切成小塊後再一一食用 (A)甲乙 (B)乙丙 (C)乙丁 (D)丙丁。
138. (A) 關於上菜服務原則，何者有誤？ (A)成群之客人應從主人開始上菜 (B)成對之男女客人應先上菜給女士 (C)公司團體聚餐應從職位最高者開始上菜 (D)主賓優先上菜。
139. (A) 服務員做攤口布的服務時，下列敘述何者是錯誤的？ (A)攤開口布的動作應在客人身後為之 (B)右手在前，左手在後置於客人腿上 (C)口布之正面朝上 (D)不可觸碰到客人身體。
140. (B) 下列敘述何者正確？ (甲)口中有食物不說話 (乙)口中有骨頭就直接吐在桌面 (丙)應由左側入座 (丁)入座後應隨即攤開餐巾置於胸前 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丁 (D)丙丁。
141. (B) 下列用餐禮儀何者正確？ (A)就座時，由椅子右邊入座 (B)除非已要離座，否則口布不應放在桌上 (C)用餐時，由最內側餐具開始，按次序向外使用 (D)刀叉並排斜放在盤中應表示尚未吃完之意。
142. (C) 理想的檯布下垂長度為 (A)10cm (B)20cm (C)30cm (D)40cm。
143. (D) 如何表示湯已用完？ (A)將餐盤放置右側 (B)將湯匙置於餐桌 (C)將湯匙架於餐桌與餐盤間 (D)將湯匙倒置於餐盤中。
144. (C) 舀湯的湯匙方向是 (A)由左而右 (B)由右而左 (C)由內而外 (D)由外而內。
145. (B) 西餐餐具擺設順序是 (A)由外往內 (B)由內往外 (C)由中間向外 (D)顧客使用方便就行。
146. (D) 下列有關餐飲從業人員的敘述，何者有誤？ (A)女性的頭髮要求，是以整齊短髮不過肩，過肩則盤成髮髻 (B)女性須著淡妝且可噴淡雅的香水 (C)男性的雙手食指要求潔淨，且指甲長度不得超出指肉為宜 (D)男性可佩戴貼耳式的耳環。
147. (B) 下列對服務人員儀容的敘述，何者有誤？ (A)服務員應依規定，穿著制服並別名牌 (B)制服隨時保持整潔且緊身 (C)上班時間女性須著淡妝 (D)服務員工作時，手上不可佩戴任何首飾或戒指。
148. (B) 下列關於西餐餐桌禮儀的描述，何者錯誤？ (A)食用麵包時，須使用餐叉左側的麵包 (B)切割食物時，應採取全部切成一小塊一小塊後，慢慢享用 (C)餐巾最主要的功能是防止食物沾污衣物，也可以拿來擦拭嘴角 (D)依照菜餚上菜的順序，由外而內取用餐具；點心餐具則是由內往外取用。
149. (C) 在西式宴會用餐過程中，若要暫時離席，餐刀、餐叉應如何放置以符合禮儀？ (A)放回原來位置 (B)簡單擦拭後，擺放於麵包盤上 (C)分別斜靠於盤緣的左右兩側，呈八字形 (D)以平行或交叉方式橫擺於盤中。
150. (C) 口布的主要用途為何？ (A)擦拭玻璃杯與餐具 (B)鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動 (C)提供給客人擦拭或防止弄髒衣服 (D)又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用。