

\*科目不可使用計算機\*

\*\*\*\*\*請務必於答案卷上標明題號\*\*\*\*\*

一、是非題：（每題2分，答錯倒扣1分）

1. 洗手盅的主要用途係供客人餐前洗手用的一種餐具。
2. 紅酒杯應擺設在白酒杯的左上方。
3. 一般餐廳通常以熱處理及銀油膏方式來保養銀器。
4. 中餐服務時，分菜員的位置是在主人的右方。
5. 鮮花於打烊時，放置在桌上，好吸收氧氣。
6. 中餐轉盤上的花飾盆花在上菜時，一般通常先事先移開以便餐桌服務與客人用餐。
7. 客房餐飲的服務對象僅限於飯店之房客。
8. 收拾殘盤需等到所有客人皆吃完畢時才開始。
9. 菜餚常有一定的附帶調味醬，熱菜由服務員準備之，冷菜則由客人從服務桌處直接取之。
10. 單點菜單的菜色比套餐多，顧客有更多的選擇空間。
11. 口布是用來裝飾的，不是用來擦拭餐桌。
12. 餐廳服務櫃( S T A T I O N )上，可用餐巾作墊布，以防餐具放置時發出聲音。
13. 西餐餐桌擺設，通常餐刀置於前菜盤左側，餐叉置放在其右側。
14. 餐飲服務員使用的服務巾，其主要用途係為便於工作流汗時擦拭之用。
15. 西餐最講究每道菜上菜順序，例如主菜之後才上湯。
16. 餐盤服務又稱法式服務，其重點是：將製備完成的食物在廚房內分配好適當的份量，加上裝飾，而後由服務人員將餐盤直接置於顧客桌上，供其享用。
17. 麵包類需用口布包裝於籃中，直接放在餐桌中央供客人自行取用。
18. 當顧客用餐結束後，服務員應立即主動遞上帳單，以免客人久候。
19. 咖啡及可可都是由咖啡粉製作而成的。
20. 白酒一般配開胃菜與海鮮，但通常紅酒配甜點，甜酒配家禽。
21. 餐廳工作人員為給客人好印象，可適當佩帶戒指、手鍊。
22. 油鍋起火時，應趕快用水撲滅。
23. 為避免腐蝕、鬆動脫落，廚房的刀具柄應儘量採用木柄材質。
24. 火警發生時燃燒不完全會產生一氧化碳，其比重比空氣輕，飄浮在上層，為避免吸入一氧化碳造成腦部缺氧，應彎腰低姿勢的快速離開火場。
25. 旅館(餐廳)之安全樓梯出入口，應加鎖封閉，以防止客人未付帳即先離開。

二、選擇題：（每題2分）

1. 西餐服務流程中，當主人主菜用完時在尚未上點心前，服務員應該：A) 倒茶水 B) 端上咖啡 C) 收拾餐具整理桌面 D) 準備帳單。
2. 通常所謂套餐係指下列何者？ A) A L A C A R T E B) S E T M E N U C) B

# 中 華 大 學

## 九十五學年度轉學生招生入學考試試題紙

系別：餐旅管理學系三年級 科目：餐飲管理概論 共3頁第2

本科目不可使用計算機\*

3. 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) 1 2 5 4 6 7 3 8
  - B) 1 2 4 5 7 6 8 3
  - C) 1 5 2 4 7 3 6 8
  - D) 1 4 5 2 3 7 6 8。
4. 請選出餐廳正確使用信用卡結帳的流程 1. 出納核對是否為黑名單及有效日期； 2. 將帳單和簽帳卡帶到出納處刷卡在信用卡公司的簽帳單； 3. 核對客人的簽字有無錯誤； 4. 無誤後將信用卡及簽單上的顧客聯交給客人； 5. 服務員送給客人簽字； 6. 出納填上金額
  - A) 1 2 3 4 5 6
  - B) 2 1 6 5 3 4
  - C) 2 1 4 6 3 5
  - D) 2 6 1 3 5 4。
5. 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。
6. 西餐餐具使用擺設順序是 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。
7. 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。
8. 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。
9. 菜單最好是清晰易懂，例如「魚香茄子」一菜中， A. 可說明本菜使用材料是茄子； B. 魚香代表其原料之一； C. 魚香代表烹調方式； D. 可看出其份量有多少，以上敘述何者正確
  - A) A B
  - B) A C
  - C) A D
  - D) B D。
10. 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。
11. 西式早餐煎蛋有一種是單面煎，其英文稱之為： A) ONE SIDE B) A SIDE C) SUNNYSIDEUP D) OVEREASY。
12. 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) 1 2 4 6 5 3
  - B) 1 2 6 5 3 4
  - C) 1 2 3 4 5 6
  - D) 1 4 2 6 5 3。

# 中 華 大 學

## 九十五學年度轉學生招生入學考試試題紙

系別：餐旅管理學系三年級 科目：餐飲管理概論 共3頁第

\*本科目不可使用計算機\*

13. 所有菜盤皆同時將出菜式放於餐桌正中央，由客人自行分菜，這種服務方式稱為 A) 美式服務 B) 法式服務 C) 義式服務 D) 中式服務。
14. 客房餐飲服務中，客人所點的餐食以下列那種為多？ A) 早餐 B) 午餐 C) 晚餐 D) 下午茶。
15. 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。
16. 收拾餐桌的酒杯，應如何才正確 A) 以托盤收拾 B) 直接放入水槽 C) 一個一個拿去洗 D) 集中收集。
17. 當服務生在上菜前發現菜中有不潔之物，應 A) 馬上送回廚房處理 B) 假裝沒看見 C) 自己用手把他拿掉 D) 把菜放在上面掩蓋掉。
18. 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。
19. 客人進餐廳時，通常應由誰為客人引導入座 A) 經理 B) 領班 C) 領檯 D) 服務員。
20. 我國餐具衛生標準中規定 A) 大腸桿菌 B) 病毒 C) 大腸桿菌群 D) 細菌應為陰性。
21. 下列何者屬於設備不良造成的意外 A) 因地板打蠟滑倒 B) 儲存方式不良致食物中毒 C) 因光線不良跌倒 D) 熱湯倒在客人身上。
22. 一般而言，細菌不受何種狀況之抑制 A) 低酸 B) 低溫 C) 高酸 D) 高溫。
23. 廚房水溝出水口想防範蟲鼠入侵，最好的方法是 A) 水溝加蓋 B) 水溝密封 C) 水封式水溝 D) 開放式水溝。
24. 廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用下列那一種設計？ A) 採用直角 B) 採用圓弧角 C) 加裝飾條 D) 加裝鐵皮。
25. 為避免食物中毒，酸性食物最好儲放在下列那種材質器皿中？ A) 銅 B) 錫 C) 鋅 D) 陶瓷。