

# 基隆市 114 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽

## 餐旅職群(餐旅服務技術)學科題庫

- (1)西餐中，食用生蠔時，所使用的餐具為①牡蠣叉②沙拉叉③餐叉④魚叉。
- (1)西餐餐具中，十吋盤稱為①主餐盤②麵包盤③展示盤④沙拉盤。
- (1)西餐餐具使用順序為①由外往內②由內往外③由中間向外④客人使用方便就行。
- (2)中餐上全魚菜餚時，擺置方向如以客人方向為主，應為①魚頭朝左，魚腹向外②魚頭朝左，魚腹向內③魚頭朝右，魚腹向外④魚頭朝右，魚腹向內。
- (2)餐具擺設時，龍蝦叉應放置於客人之①左方②右方③右上方④左上方。
- (3)餐具擺設時，點心匙應放置於客人之①右上方②左上方③右方④左方。
- (3)宴客時，菜卡 (Tent Card) 擺設方式應①打開背對客人②打開斜對客人③打開面對客人④闔上平放桌上。
- (1)餐具擺設時，點心叉應置於客人之①左邊②右邊③左上方④右下方。
- (1)客人點義大利麵時，餐叉應置於客人之①右邊②右上方③左邊④左上方。
- (1)下列何者餐點較容易控制食材成本？①套餐②單點③自助餐④組合餐點。
- (4)下列西餐餐具中，何者最鋒利？①奶油刀②魚刀③餐刀④牛排刀。
- (3)下列何者非餐巾摺疊的原則？①高雅②衛生③複雜④清潔。
- (3)下列何者餐巾摺疊為「杯花」造型？①飛機②鐵甲武士③蝴蝶④天鵝。
- (2)西式餐桌擺設，餐叉應置於展示盤之①右邊②左邊③上方④下方。
- (2)一般西式餐桌擺設時，湯匙應置於①餐叉右邊②餐刀右邊③展示盤上方④麵包盤上。
- (1)西餐主餐盤尺寸最少應為幾吋以上？①10 吋②9 吋③8 吋④6 吋。
- (1)西餐餐具擺設時，餐刀的刀刃應朝何方向？①向左朝展示盤②向右朝外側③向上方④向下方。
- (4)西餐餐具擺設時，可提供定位作用者為何？①杯皿②刀具③口湯碗④口布。
- (3)西式早餐餐具擺設時，咖啡杯組應置於何處？①餐叉左側②餐叉上方③餐刀右側④餐刀左側。
- (1)美式早餐與歐陸式早餐，差別在於美式早餐加附有①一道主菜②一杯咖啡③一杯酒④一份麵包。
- (3)下列何者非服務巾的功能？①作為餐具或器具墊底美化之用②摺成小方塊，可用來清除桌上的麵包屑③減少擺放餐具時所發出的噪音④可使用於服務葡萄酒時。
- (2)請排出正確的玻璃杯清潔步驟：1. 將布巾的一角塞進玻璃杯中，以順時鐘方向由內向外旋轉擦拭；2. 對著光源檢查玻璃杯是否有破損；3. 左手執布巾握住杯身，右手擦拭杯底；4. 對著光源檢查玻璃杯是否有光亮、無痕；5. 以熱水或小型蒸汽機薰蒸；6. 將玻璃杯放在墊有服務巾的工作檯上，不再以手碰觸①2→1→3→5→4→6②2→5→1→3→4→6③1→3→2→5→4→6④4→5→1→3→2→6。

23. (1)請選出正確的桌面與桌腳分開的圓桌架設步驟：1. 將桌面貼近腳架左側；2. 轉動桌面至腳架旁；3. 將桌面挪至正確位置；4. 拉開並固定腳架；5. 檢查桌面是否準確扣入腳架；6. 直立桌面；7. 以槓桿原理拉下桌面；8. 身體往腳架右側移動①4→6→2→1→8→7→3→5②4→1→2→6→8→3→7→5③6→8→1→2→7→5→3④4→6→8→2→1→3→7→5。
24. (1)下列有關餐刀的敘述何者錯誤？①奶油刀具刀刃鋸齒、取用奶油時使用②魚刀較主餐刀短、刀刃圓弧，以避免魚肉零散③牛排刀刀尖呈銳利尖角、刀刃呈鋸齒狀④取用乳酪時可使用沙拉刀。
25. (1)大部分的西餐酒杯的排列方式由右而左分別為：①香檳杯、葡萄酒杯、水杯②香檳杯、水杯、葡萄酒杯③葡萄酒杯、水杯、香檳杯④水杯、葡萄酒杯、香檳杯。
26. (4)在西餐餐具擺設中，下列何者不可拿來做定位？①餐盤②口布③展示盤④酒杯。
27. (1)下列何者不屬於西餐單點的基本擺設？①點心叉②奶油刀③胡椒、鹽罐④水杯。
28. (4)洗手盅的主要用途係提供客人①用餐前②用餐後③吃牛排時④吃帶殼海鮮時 的一種洗手用餐具。
29. (2)沙拉叉應擺設在主餐叉的①右側②左側③上方④下方。
30. (3)國內最常見的方桌規格為①70×70 公分②80×80 公分③90×90 公分④100×100 公分。
31. (2)西餐服務時，應從客人的哪一側清理麵包屑？①右側②左側③前方④看客人方便。
32. (2)服務咖啡時，應將咖啡杯把手置於客人的①左方②右方③前方向④服務員方便的位置。
33. (1)擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為①檢查杯子是否乾淨②使杯子水份快速散去③展示杯子的造型④多此一舉。
34. (2)上菜服勤，飲料自客人右側供應，菜餚自左側供食，此種服務方式係指①英式服務②美式服務③法式服務④俄式服務。
35. (3)西式早餐的煎蛋，單面煎熟，其英文稱之為①One Side②A Side③Sunny Side Up④Over Easy。
36. (2)西式早餐的煎蛋，兩面稍微煎一下，裡頭蛋黃仍是生的，其英文稱之為①One Side②Over Easy③Sunny Side Up④Over Well。
37. (4)西式套餐，通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列哪道菜之後接著送上？①牛排②蘿蔓沙拉③巧達湯④乳酪蛋糕。
38. (3)下列西餐餐具擺設方式何者正確？①刀鋒向右②叉齒向左③湯匙心向上④水杯置於餐叉左方。
39. (1)餐廳接受信用卡結帳的流程如下：1. 確認顧客以信用卡結帳；2. 將帳單和簽帳卡帶到出納處刷卡；3. 核對客人的簽名；4. 將信用卡及簽單上的顧客聯交給客人；5. 送請客人簽名；6. 出納刷卡及輸入金額①126534②216534③123456④261354。
40. (2)服務人員對待熟客的正確方式，不包括①親切問候②用力擁抱客人③給予權限內的折扣優惠④用最誠摯的心服務。
41. (3)菜餚依菜單序陸續端出，由客人自行夾菜取用，這種服務方式稱為①美式服務②法式服務③中式服務④義式服務。
42. (3)將菜餚佈設在特定展示台上，客人依喜好自由且不限次數取用，這種服務方式稱為①法式服務②美式服務③自助餐式服務④中式服務。
43. (4)美式服務中，客人用完的餐盤①以左手從客人左側②以左手從客人右側③以右手從客人左側④以

右手從客人右側 收拾。

44. (4)英式服務，客人喝完飲料的杯子①以左手從客人前方②以左手從客人右側③以左手從客人左側④以右手從客人右側收拾。
45. (3)就餐飲服務技巧而言，下列何者為是①收拾餐具可發出刺耳的聲音②看到刀叉平行置於盤中，即可強行收拾餐具③服務時避免碰觸到客人④經常在客人桌邊巡走，暗示催促客人結帳。
46. (4)服務同桌的兩對男女客人時，應先服務①男主人②男主賓③女主人④女主賓。
47. (2)拿著空托盤的正確方法是①雙手抱在胸前②依正常送餐點的方式托著③夾在腋下④頂在頭上。
48. (4)下列哪一種西式餐飲服務方式又稱為推車服務？①美式服務②法式服務③自助餐式服務④俄式服務。
49. (1)西式餐飲服務，哪種餐點應最先送上？①麵包②牛排③咖啡④水果。
50. (3)若客人遺留物品在餐廳內，服務員應該①大聲詢問在場賓客②據為己有③交予櫃檯，登記處理④登報公告。
51. (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把舊菜倒在新骨盤中再給客人④不用換。
52. (1)收拾餐桌的酒杯，應如何才正確？①以托盤輔助收拾②倒扣在杯籃中，再送到洗碗部③一個一個拿去洗④以手直接收拾。
53. (2)如發現餐具出現小破損時，服務員的態度應該是①小缺口沒關係②為避免藏污納垢或傷害客人，應立即停止使用③愛物惜物，還是會繼續使用④等它出現大缺口時才停用。
54. (3)下列何者為服勤時應有的態度？①接聽私人電話②閉目養神③隨時注意客人的需要④藉機玩手机。
55. (3)客人不多時，服務員下列的動作何者為錯？①幫客人加水②面露親切笑容③大聲和同事談笑④隨時注意客人有無需要。
56. (1)當服務生在上菜前發現菜中有不潔之物，應①馬上送回廚房換新②假裝沒看見③自己用手把它拿掉④馬上將它吹掉。
57. (1)西式餐飲服務方式雖然很多，但是飲料一律自客人哪一邊供應？①右邊②左邊③前面④後面。
58. (1)餐廳客人入座後，餐飲服務員應該立即①倒茶水②遞菜單③遞開胃菜④遞酒單。
59. (3)下列哪一項不是餐桌擺設應考慮的基本原則？①美感②對稱感③採用易碎餐具④客人方便取用。
60. (3)客人進餐廳時，通常應由誰為客人引導入座？①經理②領班③領檯④服務員。
61. (2)「Menu」在餐飲業稱為①食譜②菜單③帳單④進貨單。
62. (1)對於服務叉匙的敘述何者錯誤？①使用時，服務叉置於服務匙的下方②運用服務叉匙來夾取分菜盤中的食物③用來分派麵包至麵包盤中④可以只用一支服務匙來分菜。
63. (1)營業中在擺設玻璃杯皿時，通常是①以圓托盤運送②以手搬運③以長托盤運送④以 L 型推車搬運最恰當。
64. (2)在西餐的菜單中，下列何者不具有清除前一道菜的味道作用①麵包 (Bread) ②咖啡 (Coffee) ③水 (Water) ④冰砂 (Sherbet)。
65. (4)食用哪一道菜不需附上洗手盅 (Finger Bowl) ？①螃蟹②朝鮮薊③白灼蝦④煙燻鮭魚。

66. (4)宴會中，安排座位時不必考慮的是①政治地位②年紀③彼此感情的親疏④服飾。
67. (2)托盤的使用，下列敘述何者正確？①以雙手托拿②比較高、重的，要放在中間或靠內側③較矮的杯子宜放在內側④先上桌的要放在中間或靠內側。
68. (1)工作檯 (Service Station) 的分格抽屜內通常擺放？①刀叉匙②布巾類③杯類④盤類。
69. (1)通常用來將菜餚送到客人桌上是使用①小型圓托盤②大型圓托盤③橢圓形托盤④長方形托盤。
70. (1)關於西餐餐具的使用，下列何者正確？①以單一湯盤盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯盤中②餐具的使用順序是由內向外③以湯碗 (含底盤) 盛裝之湯，湯匙用畢應置於湯碗中④以咖啡匙啣咖啡喝。
71. (4)關於西餐餐具的敘述，何者不正確？①餐具使用順序是由外往內②魚刀通常不鋒利③湯匙放在餐盤右側④麵包盤放在餐刀右側。
72. (2)西餐餐具使用的原則，下列何者不正確？①不可用餐刀，插入食物進食②食用沙拉時，應使用主餐刀切割使用③左手餐叉、右手餐刀④食用完畢，刀叉平行置放於餐盤中。
73. (3)關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？①麵包應以刀子切成小塊後食用②應大口喝湯表示讚賞③牛排應切一口吃一口④義大利麵，須用餐刀切成小段後食用。
74. (2)下列口布款式，何者較適合擺在主桌，營造隆重氣氛？①蓮花座②星光燦爛③餐具袋④麵包籃。
75. (4)基於衛生的觀念，口布摺疊潮流是？①花俏②複雜③不易拆解④簡單。
76. (2)在餐桌上的鹽罐中，放入炒乾的白米，其作用是？①增加風味②防潮③減少客人用量④增加重量。
77. (2)下列口布摺法，何者是用於杯花？①步步高升②天堂鳥③星光燦爛④雨後春筍。
78. (4)下列口布摺法，何者是用於展示盤？①金魚②天堂鳥③蝴蝶④西裝。
79. (2)下列口布摺法，何者不會放在客人面前的展示盤上？①雨後春筍②蓮花座③三明治④帆船。
80. (4)下列口布摺法，何者適合放在客人面前的展示盤上？①麵包籃②蓮花座③餐具袋④法國摺。
81. (4)下列口布摺法，何者不適合放在杯中展示？①金魚②四管蠟燭③蝴蝶④三明治。
82. (3)哪一個英文字最能詮釋餐旅業？①Hotel②Motel③Hospitality④Restaurant。
83. (2)下列何者不是宴席的上菜順序？①先上冷菜再上熱菜②先上甜的菜再上鹹的菜③先上味道清淡的菜再上味道重的菜④先上菜餚後上點心。
84. (1)「雪梨燉銀耳」中的「銀耳」，是指①白木耳②川貝③水梨④冰糖。
85. (3)「發財瑤柱甫」此道菜餚中，「瑤柱」是指下列哪項食材？①海參②香菇③干貝④髮菜。
86. (2)酒會中，供應以餅乾或土司麵包塗抹鵝肝醬或魚子醬的一種開胃小點心，西餐用語是指下列何者？①Cold Cut s②Canapé③Sandwiche④Dessert。
87. (4)Menu 中，「Eggs to Order」，指的是①請先預約蛋②蛋可以外帶③可在正餐中加蛋④可依要求供應各式的蛋。
88. (4)Menu 中，攪炒蛋是指①Fried Egg②Boiled Egg③Poached Egg④Scrambled Egg。
89. (1)下列哪一道菜餚是屬於熱開胃菜？①勃根地焗田螺②蒔蘿黃瓜③魚子醬④煙燻鮭魚。
90. (2)「沙朗牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？①前腰脊肉②後腰脊肉③胸肉④肩胛肉。
91. (4)「菲力牛排」是利用牛肉中哪一個部位製成？①肩胛肉②肋骨肉③後腰脊肉④前腰脊肉。

- 92.(4)享用「牛排」時，適合沾下列哪一種佐醬？①Tabasco②Mint Jelly③Ketchup④Dijon Mustard。
- 93.(4)當食物製作完成後，會在菜餚表面上塗抹一層光亮汁液的烹飪法是①Boiling ②Gratinating ③Blanching ④Glazing。
- 94.(2)下列哪一種烹飪法是指食物以高溫將表面褐化上色或翻炒後，再加入湯汁或藉由食物本身受熱時所釋出的汁液予以烹煮而成？①Blanching②Braising③Steaming④Boiling。
- 95.(3)下列哪一種食材可稱 Basil，又稱九層塔？①牛蒡②月桂葉③羅勒④大麥。
- 96.(2)煎製過牛排的鍋底，應使用哪一種酒去漬 (Deglaze)？①威士忌②葡萄酒③梅子酒④雪梨酒。
- 97.(4)下列哪個部位是豬肉中最嫩的地方，又可稱為腰內肉？①大里肌②胛心肉③肩胛肉④小里肌。
- 98.(1)乳酪的質地完全取決於①水分與乳清②乳清與蛋白質③水分與脂肪④乳清與脂肪 的比例。
- 99.(3)Prawn 指的是①泰國蝦②劍蝦③明蝦④龍蝦。
- 100.(1)美式早餐中的水波蛋，其烹調法是①Poaching②Blanching③Steaming④Pan Frying。
- 101.(3)西餐烹調時，常使用的「Roux」在烹調上的功效為何？①焦化②軟化③稠化④液化。
- 102.(4)常用來做湯汁與醬汁之調色的食材為①Horseradish②Tabasco③Catsup④Tomato Paste。
- 103.(4)製作羊肉料理時，宜使用何種香料①Chervil②Sage③Parsley④Rosemary。
- 104.(1)西餐中烤雞時，最常用的香料是①Thyme②Basil③Dill④Chive。
- 105.(2)雞肉清湯(Chicken Consomme) 應如何烹調才可使湯清澈？①烈火慢煮②細火慢煮③用熱湯煮④烈火快煮。
- 106.(1)飲用餐前酒的目的為①開胃②純誇耀有錢③比酒量④增加飽足感。
- 107.(2)一般佐餐酒大多以①黑醋栗香甜酒②葡萄酒③伏特加④白蘭地 為主。
- 108.(3)威士忌的主要製造原料為①馬鈴薯②葡萄③穀物④杜松子。
- 109.(4)蘭姆酒(Rum)製造原料是①大麥②馬鈴薯③杜松子④甘蔗。
- 110.(1)啤酒屬於①釀造酒②蒸餾酒③再製酒④混合酒。
- 111.(4)調酒作業時的計算單位為①g②cm③km④ml。
- 112.(1)調雞尾酒常用的「Shaker」是指？①雪克杯②量酒杯③冰桶④刻度量杯。
- 113.(1)下列何種儲茶罐具備較好的密閉性？①金屬②塑膠③陶罐④紙盒。
- 114.(4)下列何者具抗氧化的作用，使咖啡產生收斂和澀味的口感？①油脂②蛋白質③咖啡因④單寧。
- 115.(4)著名的「藍山咖啡」產地在①巴西②哥倫比亞③秘魯④牙買加。
- 116.(2)著名的「摩卡咖啡」產地在①巴西②衣索比亞③秘魯④牙買加。
- 117.(2)著名的「曼特寧咖啡」產地在①巴西②蘇門答臘③秘魯④牙買加。
- 118.(2)下列何者餐點不適合搭配陳年紅酒？①藍黴乳酪②生菜沙拉③碳烤春雞④炭烤肋眼牛排。
- 119.(2)同時喝多種葡萄酒時，必須①先喝甜的，再喝不甜的②先喝白酒，再喝紅酒③先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒④先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒。
- 120.(1)提供給客人佐餐酒之順序，最好是①先喝淡酒，再喝烈酒②先喝紅酒，再喝白酒③先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒④先甘甜後辛辣。
- 121.(4)下列何種酒不須做冰鎮的動作？①Rosé②Champagne③Beer④Porto。

122. (2)龍舌蘭酒 (Tequila) 最好的產地在①巴西②墨西哥③祕魯④牙買加。
123. (1)「X.O」代表酒類的①等級②種類③產地④廠牌。
124. (4)啤酒被稱為①生命泉源②人體汽油③酒中之王④液體麵包。
125. (3)下列何者非為白酒建議搭配的食物？①蟹肉沙拉②魚子醬③碳烤羊排④虹鱒佐奶油醬汁。
126. (2)喝烈酒加冰塊 (On the Rocks) 時，宜選用何種杯子？①香甜酒杯②古典酒杯③高飛球杯④可林杯。
127. (4)下列哪一種酒飲用時，適合飲用溫度最高？①威士忌②陳年紅酒③甜白酒④花雕酒。
128. (4)下列哪一種酒的適合飲用溫度最低？①紅酒②白酒③淡粉紅酒④香檳。
129. (2)Cappuccino 是以熱牛奶、奶泡及濃縮咖啡各多少的比例調製而成？①1：2：3②1：1：1③2：3：1④3：1：2。
130. (3)啤酒服勤時，泡沫與液體的比例，以下列何者比例最適合？①1：9②4：6③2：8④5：5。
131. (3)一般細菌適宜生長的溫度範圍為①-18~0°C②70~90°C③7~60°C④5°C以下。
132. (2)為減少食品中微生物生長導致食品腐敗，下列何者處理方式不妥？①冷藏貯存 ②室溫下隨意放置 ③冷凍貯存④妥善包裝後低溫貯存。
133. (4)下列何者為微生物容易生長的條件？①高酸度②乾燥③高溫④水分 環境。
134. (4)下列何者不是防止微生物生長的有效方法？①保持乾燥②降低貯藏溫度③充分加熱④添加色素。
135. (4)下列哪一項不是防治食品中毒的基本原則？①避免交叉污染②清潔與迅速③冷藏或加熱④添加防腐劑。
136. (4)天然存在於海鮮等水產品，如因處理不當或經交叉污染即食熟食食品，容易造成食品中毒之細菌為①葡萄球菌②肉毒桿菌③仙人掌桿菌④腸炎弧菌。
137. (1)食品如遭受金黃色葡萄球菌污染並產生毒素，下列何者為非？①只要加熱就可破壞毒素，不會發生食品中毒②即使加熱也無法破壞毒素③該毒素會導致食品中毒④該毒素會使人激烈嘔吐。
138. (3)餐飲從業人員手部有傷口時，下列哪一種微生物會經由交叉污染造成食品中毒？①大腸桿菌②黴菌③金黃色葡萄球菌④腸炎弧菌。
139. (4)台灣發生食用真空包裝即食豆干，導致一人死亡的食品中毒事件，是因為哪種微生物所產生的毒素所造成？①金黃色葡萄球菌②腸炎弧菌③沙門氏菌④肉毒桿菌。
140. (4)下列哪一種細菌之毒素所引起的食品中毒，造成死亡的比率最高？①金黃色葡萄球菌②腸炎弧菌③沙門氏菌④肉毒桿菌。
141. (4)下列何者為食品腐敗的現象？①更美味②香氣濃郁③重量減輕④產生酸味。
142. (2)下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？①價格高低②視覺嗅覺③外觀包裝④商品宣傳。
143. (3)下列哪一項不是造成食物中毒之原因？①食品加熱不當②冷凍冷藏溫度不夠③迅速處理食物④不當使用食品添加物。
144. (1)下列何者可能有毒，比較不適合使用作為食材？①河豚②新鮮魚肉③完整包裝之乾貨④醬油等調味料。
145. (2)下列何者不可添加至食品中？①鹽巴②硼砂③味精④砂糖。
146. (2)下列何種病毒常經由食物媒介造成食品中毒？①B 型肝炎病毒②諾羅病毒③梅毒④所有病毒。

147. (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。
148. (1)下列何者可以有效防止諾羅病毒所引起的食品中毒？①將食物煮熟②冷藏③冷凍④生食。
149. (3)因諾羅病毒引起的食品中毒，最常發生的時間為①夏季②秋冬季③一年四季④不常發生。
150. (1)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勤洗手②不講話③穿長袖④穿圍裙。
151. (2)食品從業人員應注意個人手部衛生，除經常洗手外，應①擦指甲油②修剪指甲③留長指甲④美化指甲。
152. (4)食品從業人員之正確洗手步驟中，手心手背互相搓洗應至少①5②10③15④20 秒。
153. (1)食品從業人員之正確洗手步驟中，如何清洗指尖及指甲？①以指甲刷刷洗②以抹布擦拭③以紙巾擦拭④無須特別注意。
154. (1)為確保個人衛生，餐飲從業人員每年應接受一次①健康檢查②長假③出國旅遊④內部考評。
155. (1)從業人員如身體健康有異狀，可能影響衛生安全操作時，應①主動告知主管②隱匿不報，以免減薪③堅守崗位，繼續工作④無關緊要，不用理會。
156. (2)為作好手部清潔，以符合食品良好衛生規範準則，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 等設施。
157. (3)為使人員養成良好衛生習慣，廁所應於明顯處標示①請吸菸②請勿逗留③如廁後應洗手④請勿聊天。
158. (1)為確保飲食安全，餐飲製備過程中，使用設備及器具時，應注意①避免食品遭受汙染②避免食品遭人偷竊③避免使用與其他店家相同之設備④避免使用昂貴的器具。
159. (2)廁所之設置，下列何者為非？①應防止汙染水源②應正面開向食品作業場所③應保持整潔，避免有異味④應於明顯處標示如廁後應洗手字樣。
160. (2)餐廳廚房面積與供膳場所面積之比例，最理想的標準為①1：2②1：3③1：4④1：5。
161. (1)為防止汙染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物①應予管制②可以攜入作業場所③可以幫忙看門④可以留在身邊。
162. (1)垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何？①避免引來病媒②減少清理次數③美觀大方④上面可放置東西。
163. (2)病媒防治使用之化學藥劑及清潔劑應如何管理？①置於烹調區②明確標示並由專人管理③隨意放置即可④與調味料放在一起。
164. (3)餐廳進行環境消毒時，餐具應①置於桌上②置於地上③置於防止遭受汙染之處④置於門邊。
165. (2)塑膠容器具如已嚴重刮傷或已髒污納垢，應①繼續使用②更換③送給其他人以免浪費④用強酸刷洗後再用。
166. (1)有關塑膠類食品容器具及包裝之敘述，何者為非？①回收號碼數值大，耐熱性佳②回收號碼數值僅供回收時參考③檢視產品標示內容④應依標示內容正確使用。
167. (1)為確保使用方法及安全，選購食品用洗潔劑時，應注意其①標示內容②香氣③花色④品牌。
168. (1)食品用洗潔劑應如何放置？①專櫃置放貯存②與調味料放在一起③與食材放在一起④隨便放置。

169. (2)手洗餐具時，應選用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性 清潔劑。
170. (4)清潔劑、消毒劑等有毒化學物質，除應標示及存放於固定場所外，下列何者為非？①專人負責保管②標明毒性及緊急處理辦法③標明使用方法④標明價格。
171. (3)為維護國民健康，我國最新修訂管理食品之法律為①食品衛生管理法②食品法③食品安全衛生管理法④食品衛生法。
172. (1)食品安全衛生管理法之目的為①管理食品衛生安全及品質②確保食品美味健康③確保食品物美價廉④管理環保衛生與安全。
173. (2)指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為①食品材料②食品添加物③營養物質④食品保健成分。
174. (1)食品業者如何確保食品衛生安全與品質？①實施自主管理②等民眾反映再改進③等媒體報導再說④等衛生局稽查再管理。
175. (2)實施危害分析重要管制點(HACCP)衛生管理系統之主要目的為何？①招攬生意②確保所提供之飲食安全③取得認證標章④應付衛生局稽查。
176. (2)下列餐飲業何者已納入強制實施食品安全管制系統(HACCP)準則？①早餐業②國際級觀光旅館之餐飲業③攤販④夜市。
177. (1)經公告指定實施食品安全管制系統之餐飲業，應聘用哪類專門職業人員？①食品技師或營養師②食品技師或畜牧師③營養師和獸醫師④營養師和畜牧師。
178. (2)下列食品何者不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列？①動物用藥含量符合安全容許量②於食品中添加塑化劑③殘留農藥符合安全容許量④未染有病原性微生物。
179. (4)我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確？①使用量並無限制②使用範圍及使用量均無限制③使用範圍無限制④使用範圍及使用量均有限制。
180. (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資訊透明③圖片清晰④解釋清楚。
181. (4)有關食品之標示、宣傳或廣告，不得為下列何者？①誠實以對②提供充分資訊③提供連絡方式④宣稱具有醫療效能。
182. (4)餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經令改正，屆期不改者，依違反食安法可處多少罰鍰？①6~100 萬②6~1500 萬③6~5000 萬④6 萬~2 億元。
183. (1)餐飲業對其所使用之食材，宣傳有醫療效能者，依食安法可處多少罰鍰？①60~500 ②60~5000 ③60~2000 ④60~30 00 萬元。
184. (4)經公告指定之餐飲業所聘用之廚師，每年應接受多少小時的衛生教育？①1②2③4④8 小時。
185. (1)為保障食品安全事件消費者之權益，依法中央主管機關得設立？①食品安全保護基金②健康食品促進基金③食品營養促進基金④食品添加物基金。
186. (4)下列何者是餐飲服務人員應有的品德與修養？①代人打卡②對同仁斥吼③口有蒜味④微笑待客。
187. (3)下列何者態度不是一個良好餐旅服務人員所應具有的？①豐富的學識②健康的身心③說話粗俗④

良好的外語能力。

188. (1)職業道德最重要的是①敬業精神②溝通協調③滿足員工需要④供應美食佳餚。
189. (4)在工作場所裡，過於率性表達自我、個性、脾氣是①合理的②受歡迎的③適合自我發展的④不成熟的行為。
190. (4)為何穿著制服同仁必須配戴名牌？①不需知道②是麻煩③是飾品④方便顧客稱呼姓名。
191. (3)餐廳接待顧客時，下列何者有失服務禮儀？①先向顧客開朗的說聲「歡迎光臨」②把顧客攜帶的大型物品，接過來並協助查點有無漏搬③於顧客等待帶位時，站在旁邊觀看，不用關心④帶位入座時，關心客人是否有跟上。
192. (2)服裝儀容穿著應①依自己喜歡②符合公司規定③現在最流行的④同事同意即可。
193. (2)餐廳為維護餐廳形象及良好顧客用餐環境，員工於下班或休假期間①可在餐廳內閒逛逗留②非經主管同意，應避免在餐廳內閒逛逗留③可與工作中同事聊天以增進團隊精神④可與顧客聊天。
194. (2)針對職場性騷擾申訴宣導①不需要②餐廳應於顯著處公開揭示③找勞工局即可④個人事件員工自行協調。
195. (3)客人的抱怨是①找麻煩②想要打折③我們的第二次機會④自以為是。
196. (2)餐飲從業人員應多久做一次 A 型肝炎檢查？①半年②1 年③2 年④3 年。
197. (2)餐飲業是屬於哪一種行業？①製造業②服務業③救難事業④觀光業。
198. (2)勞資關係是指雇主與員工之間的①工作配合②權利義務③分工合作④利益分配關係。
199. (4)勞資關係法規是規範哪兩者之間的關係？①工會與勞工②政府與勞工③工會與政府④雇主與勞工。
200. (4)勞工發現事業單位違反勞動基準法及其他勞工法令規定時，得向主管機關申訴，所稱「主管機關」在中央為①內政部②法務部③行政院訴願委員會④勞動部。