

107 學年度技術校院四年制與專科學校二年制統一人學測驗 餐旅群（專二）試題

| | |
|-----------------|--|
| | <p>試題分析</p> <p>今年餐飲與旅館題數平均，專業英文名詞需先理解，尤其以旅館篇中專業英文出現頻率增加。</p> <p>考題難度配合業界服務之流程所需，由淺而深，基礎理解及衍伸性題型均有與去年相較分數應會下降 8~10 分。</p> <p>【飲料與調酒】</p> <p>107 飲料與調酒試題較一般，比去年簡單，約可提高 2~3 題，大約要增個 10 分。</p> |
| | <p>第一部份：餐旅服務（第 1 至 33 題，每題 2 分，共 66 分）</p> |
| <p>B</p> | <p>1.關於旅館公共區域清潔與維護，下列敘述何者正確？ (A)電梯清潔與保養，應利用白天顧客多的時候進行 (B)稀釋漂白水，應在 24 小時內使用完畢以維持效果 (C)發現地毯上有咖啡漬的殘留，應儘快以清水沖洗 (D)大理石地板應使用酸性藥劑保養，維持地板光澤。</p> |
| <p>C</p> | <p>2.放置於餐桌透明玻璃桌面下，供顧客方便點餐的菜單稱為： (A)book menu (B)folding menu (C)placemat menu (D)standing menu。</p> |
| <p>B</p> | <p>3.關於用餐禮儀的敘述，下列何者正確？ (A)餐刀除可切割肉排外，亦可用來取食 (B)餐具使用原則為由外而內、由下而上 (C)喝湯時以碗或盤就口，避免湯品滴落 (D)用餐中若需暫時離席，需將口布回復原狀置於桌上。</p> <p>【詳解】</p> <p>(A)餐刀不可直接插取食物 (C)喝湯應以匙就口 (D)口布放於桌上表示已結束用餐</p> |
| <p>D</p> | <p>4.關於旅館房務整理作業的敘述，下列何者正確？ (A)客房木質家具屬於定期保養範圍，整理時不須擦拭以節省時間 (B)房務員執勤前應儀容整齊，且登記領妥 section master key 備用 (C)鋪設床單時如有破損，應折入床墊下方隱藏 (D)翻床時宜請同伴協同作業，以維護安全。</p> <p>【詳解】</p> <p>(A)木質家具仍應定期擦拭 (B)房務員應領取 Floor Master Key (C)破損的床單應淘汰</p> |
| <p>B</p> | <p>5.關於餐廳基層服務人員處理顧客抱怨的原則與方式，下列何者最<u>不適宜</u>？ (A)掌握時效 (B)迅速承諾 (C)耐心傾聽 (D)了解原因。</p> |
| <p>D</p> | <p>6.餐廳服務人員以左手持餐具，右手持擦拭布擦拭刀、叉、匙時，則刀刃宜朝「」、叉齒宜朝「」、匙面宜朝「」。「」內依序為： (A)右、上、下 (B)右、上、上 (C)左、上、下 (D)左、上、上。</p> |
| <p>C</p> | <p>7.關於客房清潔維護作業，下列何者宜使用擰乾的濕抹布擦拭？甲、銅製手把上油 乙、</p> |

| | |
|---|--|
| | 排風機出口清潔 丙、垃圾桶外部清潔 丁、冰箱壓縮機清潔 (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。 |
| C | 8.關於西餐餐後甜點與飲料服務的敘述，下列何者正確？ (A)Irish coffee 僅限以 catering service 的方式服務 (B)甜點應從顧客的右側服務，飲料則從左側服務 (C)服務人員在送甜點與飲料前，宜使用 crumb scoop 站在顧客的左側清理桌面的麵包屑 (D)餐後甜點若為三角形的切片蛋糕，服務時應將蛋糕的尖端以 12 點鐘的方向朝向顧客。 【詳解】 (A)catering service 指稱外燴服務 (B)飲料應從右側服務 (D)蛋糕尖端應朝向 6 點鐘方向 |
| D | 9.餐廳客滿時，會將欲候位的顧客姓名、用餐人數與時間、聯絡電話等資訊，登記在何種表單上？ (A)guest list (B)information list (C)standing list (D)waiting list。 |
| A | 10.關於正式午、晚餐西式餐具及杯皿的擺設原則，下列敘述何者正確？ 甲、咖啡杯不預先擺上桌 乙、紅酒杯擺放在高腳水杯的右下方 丙、水杯擺放在餐叉的正上方約 5 公分處 丁、餐刀、匙置於右側，刀刃朝右，叉類則置於左側 (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。 【詳解】 丙、約 2~3 公分 丁、餐刀、匙置於右側，刀刃朝左，叉類則置於左側 |
| D | 11.關於國際觀光旅館雙人床之重新鋪設，下列品項應準備的總數量為何？ 甲、bed pad 乙、bible 丙、bidet 丁、breakfast menu 戊、pillow case (A)8 (B)7 (C)6 (D)5。 【詳解】 甲、bed pad 需 1 條 戊、pillow case 需 4 條 |
| D | 12.關於旅館套房等級由低而高的排列，下列何者正確？ (A)deluxe suite、presidential suite、standard suite (B)presidential suite、deluxe suite、standard suite (C)presidential suite、standard suite、deluxe suite (D)standard suite、deluxe suite、presidential suite。 【詳解】 standard suite 標準套房 deluxe suite 豪華套房 presidential suite 總統套房 |
| C | 13.關於鋪設毛毯型床鋪之作業順序，下列何者正確？ 甲、bed cover 乙、bed sheet，正面朝上 丙、bed sheet，正面朝下 丁、blanket 戊、mattress pad 己、pillow case (A)甲、乙、丙、乙、丁、戊、己 (B)乙、丁、乙、戊、丙、甲、己 (C)戊、乙、丙、丁、乙、己、甲 (D)戊、丙、乙、丁、丙、己、甲。 |
| A | 14.關於 sparkling wine 服務的敘述，下列何者正確？ (A)斟酒時應以右手持瓶，並從顧客右側服務 (B)服務陳年 sparkling wine，應以 decanter 醒酒 (C)開瓶時為考量顧客安全，宜將瓶口朝向自己 (D)宜先撕開鋁箔後，再用 cork screw 拔取軟木塞。 |
| A | 15.關於餐桌架設與檯布鋪設的敘述，下列何者正確？ (A)正方形檯布可使用在圓桌的鋪 |

| | |
|---|---|
| | <p>設 (B)檯布鋪設完成後的下垂長度宜碰觸到地面 (C)架設餐桌時，若後方有服務檯，與服務檯保持約 50~60 公分的距離為最佳 (D)餐桌桌面離地面的距離以 60 公分、座椅椅面離地面的距離以 30 公分為最佳。</p> <p>【詳解】</p> <p>(B)不可碰觸到地面 (D)餐桌桌面距離地面 75 公分、座椅椅面距離 45 公分</p> |
| D | <p>16.關於 Guéridon service 的敘述，下列何者正確？ (A)又稱為 butler service (B)站在顧客的左側分菜 (C)菜餚是由顧客自己夾到餐盤中 (D)Crêpes Suzette 以此服務方式著名。</p> <p>【詳解】</p> <p>Crêpes Suzette 焰燒薄餅</p> |
| D | <p>17.下列何者屬於國際觀光旅館客房<u>非消耗型</u>備品？ (A)envelope (B)questionnaire (C)tooth paste (D)weight scale。</p> <p>【詳解】</p> <p>唯(D)屬非消耗性備品</p> |
| B | <p>18.關於餐廳 chef de vin 之職務與工作內容的敘述，下列何者正確？ (A)協助請領廚房所需食材與物品 (B)推薦顧客適合搭配點用菜餚的酒類 (C)整理顧客的訂位紀錄，並安排座位 (D)負責傳遞菜餚，是外場與廚房間的聯繫橋樑。</p> <p>【詳解】</p> <p>chef de vin 葡萄酒服務員，主要工作為推薦顧客合適的佐餐酒</p> |
| A | <p>19.關於旅館客房術語的敘述，下列何者正確？ (A)整理順序 OCC 房較 LSG 房為優先 (B)顧客尚未退房且房內仍有行李稱 V/D 房 (C)超額訂房時將顧客升等至較高等級客房稱為 H/U (D)房客已辦理登記入住手續但當日外宿未歸以 N/S 表示。</p> <p>【詳解】</p> <p>(B)V/D 為未清潔的空房 (C)H/U 因公務使用使用的房間 (D)N/S 旅客訂房確認後卻未出現也未通知旅館取消</p> |
| B | <p>20.下列屬於旅館客房消耗型備品者有幾項？ 甲、comb 乙、down comforter 丙、ice bucket 丁、razor 戊、shoeshine horn (A)1 (B)2 (C)3 (D)4。</p> <p>【詳解】</p> <p>甲、comb 梳子 乙、down comforter 羽絨被 丙、ice bucket 冰桶 丁、razor 刮鬍刀 戊、shoeshine horn 鞋刷甲丁為消耗性備品</p> |
| B | <p>21.關於旅館鋪設完成的床舖，下列布巾由下而上的順序，何者正確？ (A)bed cover、bed sheet、bed pad (B)bed pad、pillow case、bed cover (C)blanket、bed pad、bed cover (D)pillow case、blanket、bed pad。</p> |
| B | <p>22.下列何者與旅館加床作業<u>無關</u>？ (A)baby cot (B)bath mat (C)shower cap</p> |

| | (D)slippers。 【詳解】 bath mat 浴墊無論加床與否皆須提供 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|----------|----------|----------|----------|--------|--------|----------|----------|--------|--------|--------|--------|----|---|------|--------|--------|-------|---|---|---|---|---|---|---|------|-----|-------|-------|--|--|---|---|--|--|---|------|-----|-------|-------|---|---|---|---|---|---|---|------|-----|-------|-------|--|--|---|--|---|--|---|
| C | 23.關於旅館住客服務的敘述，下列何者正確？ (A)butler service 一般由 bell service 單位負責 (B)currency exchange service 通常由 operator 單位負責 (C)express laundry service 較 regular laundry service 速度為快 (D)lost & found service 無論拾獲何種物品，至少都須保管六個月。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 24.某國際觀光旅館今日 room daily report 顯示如下，則所需更換備品與最低數量之組合，下列何者正確？ C/O:2間 double room N/S:2間 deluxe suite OOO:2間 single room (A)bath mat : 2 (B)down pillow : 4 (C)slippers : 6 (D)tooth brush : 8。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 25.下列西式餐點正式的服務順序為何？ 甲、black pepper steak 乙、espresso 丙、onion soup 丁、smoked salmon 戊、soufflé (A)甲→乙→丙→丁→戊 (B)丙→丁→甲→乙→戊 (C)丁→丙→甲→戊→乙 (D)丁→甲→丙→乙→戊。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 26.下列何者與火災或緊急逃生 <u>無關</u> ？ (A)emergency light (B)exit (C)explicit service (D)hydrant。 【詳解】 (A)emergency light 緊急照明 (B)exit 緊急出口 (D)hydrant 消防栓。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 27.依據下列國際觀光旅館房務整理的部分資訊，最可能出現何種房型與房況組合？ <table border="1" data-bbox="213 1178 1214 1451"> <thead> <tr> <th rowspan="2">房間 號碼</th> <th rowspan="2">房間 狀況</th> <th rowspan="2">進去 時間</th> <th rowspan="2">出來 時間</th> <th rowspan="2">床 單</th> <th rowspan="2">枕 套</th> <th colspan="3">毛巾</th> <th rowspan="2">浴 墊</th> <th rowspan="2">浴 袍</th> </tr> <tr> <th>大</th> <th>中</th> <th>小</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1101</td> <td>C/O</td> <td>10:45</td> <td>11:15</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>1102</td> <td>OCC</td> <td>10:00</td> <td>10:20</td> <td></td> <td></td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>1103</td> <td>C/O</td> <td>11:15</td> <td>11:55</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>1104</td> <td>OCC</td> <td>10:20</td> <td>10:40</td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td></td> <td>2</td> <td></td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>(A)1101 房為 double room 鋪設羽絨被、續住房 (B)1102 房為 double room 鋪設毛毯、遷出房 (C)1103 房為 double room 鋪設羽絨被、遷出房 (D)1104 房為 single room 鋪設毛毯、遷出房。 【詳解】 (A)1101 需要 3 張床單，應為單人床 (B)1102 浴袍 2 間應為 double room，故不需毛毯 (D)OCC 住宿中：有房客住宿中，尚未退房。</p> | 房間 號碼 | 房間 狀況 | 進去 時間 | 出來 時間 | 床 單 | 枕 套 | 毛巾 | | | 浴 墊 | 浴 袍 | 大 | 中 | 小 | 1101 | C/O | 10:45 | 11:15 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1102 | OCC | 10:00 | 10:20 | | | 1 | 1 | | | 2 | 1103 | C/O | 11:15 | 11:55 | 1 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1104 | OCC | 10:20 | 10:40 | | | 2 | | 2 | | 1 |
| 房間 號碼 | 房間 狀況 | | | | | | | 進去 時間 | 出來 時間 | 床 單 | | | 枕 套 | 毛巾 | | | 浴 墊 | 浴 袍 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 大 | 中 | 小 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1101 | C/O | 10:45 | 11:15 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1102 | OCC | 10:00 | 10:20 | | | 1 | 1 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1103 | C/O | 11:15 | 11:55 | 1 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1104 | OCC | 10:20 | 10:40 | | | 2 | | 2 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 28.以桌邊服務的方式提供燒烤牛排、拿波里義大利麵及火焰薄餅等餐點時，服務人員原則上 <u>不會</u> 使用到下列哪一種服勤技巧？ (A)boning (B)carving (C)cooking (D)flaming。 【詳解】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| | (A)boning 剔骨 (B)carving 切割 (C)cooking 烹煮 (D)flaming 焰燒。 |
| C | 29.下列哪些口布摺法的第一個摺疊動作，皆為將正方形的口布對摺成三角形狀？ (A)和服、帆船 (B)靴子、三明治 (C)西裝、雨後春筍 (D)濟公帽、鐵甲武士。 【詳解】 口布對角法摺疊：三明治、西裝、雨後春筍、鐵甲武士、和服。 【詳解】 口布對角法摺疊：三明治、西裝、雨後春筍、鐵甲武士、和服。 |
| A | 30.最適合用來盛裝焗烤義大利海鮮麵、焦糖布丁的器皿組合，下列何者正確？ (A)casserole dish、ramekin (B)casserole dish、dinner plate (C)dinner plate、ramekin (D)ramekin、dessert plate。 |
| D | 31.顧客向國際觀光旅館預訂鋪設羽絨被之 double room 一間，且要求提供 extra bed service，自 2 月 1 日起入住四晚。下列關於旅館住客服務作業的相關敘述，何者正確？ (A)2 月 1 日在該房客辦理入住後，room status 應為 C/O (B)2 月 2 日在該房客無提出特殊要求情況下，room status 應為 D/O (C)2 月 3 日整理該客房時，bed cover 需更換 2 條 (D)2 月 5 日整理該客房時，bed sheet 需鋪設 1 條。 |
| C | 32.關於餐具清潔後的殘留物質檢驗配對，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A)澱粉：碘試液 (B)油脂：蘇丹四號試液 (C)清潔劑 ABS：寧海俊試液 (D)大腸桿菌：大腸桿菌檢查試紙。 【詳解】 (C)寧海俊試液為檢測蛋白質殘留 |
| A | 33.餐廳同時服務 10 份歐陸式早餐，以及 20 份美式早餐，需準備水杯「」個、點心盤「」個、奶油刀「」支、麵包盤「」個、咖啡杯盤「」組、口布「」條。「」中加起來的總和為： (A)140 (B)150 (C)170 (D)180。 【詳解】 歐陸式早餐需水杯 10 個、點心盤 10 個、咖啡杯盤 10 組、口布 10 條 美式早餐需水杯 20 個、奶油刀 20 支、麵包盤 20 個、咖啡杯盤 20 組、口布 20 條 |
| | 第二部份：飲料與調酒（第 34 至 50 題，每題 2 分，共 34 分） |
| D | 34.下列何者 <u>不是</u> 咖啡豆的主要成份之一？ (A)單寧 (B)脂肪 (C)糖份 (D)奎寧。 【詳解】 並無奎寧 |
| C | 35.飲料區分成 hard drinks 與 soft drinks 的分類準則為何？ (A)飲用的時機 (B)飲用的溫度 (C)是否含有酒精成份 (D)是否含有固體成份。 【詳解】 hard drinks 與 soft drinks 是以含酒精與否區分 |

| | |
|---|---|
| B | <p>36.調製果汁飲品時，原則上下列何種水果所適用的機具<u>不同</u>於其他三種？ (A)avocado (B)grapefruit (C)mango (D)papaya。</p> <p>【詳解】</p> <p>(A)avocado 酪梨 (C)mango 芒果 (D)papaya 木瓜。都用電動攪拌法 Blending (B)grapefruit 用葡萄柚湯匙</p> |
| D | <p>37.關於茶葉的敘述，下列何者正確？ (A)所謂發酵程度即是焙火程度 (B)茶葉的形狀，原則上在殺菁時即已成型 (C)茶葉依採收季節可分為春、夏、冬茶等三類 (D)原則上發酵程度由低至高之茶湯顏色依序為：綠黃、黃橙、紅褐。</p> <p>【詳解】</p> <p>(A)所謂發酵程度與焙火程度無關，焙火是指乾燥 (B)茶葉的形狀，原則上在揉捻時成型 (C)茶葉依採收季節可分為春、夏、秋、冬茶等四類</p> |
| D | <p>38.關於咖啡豆烘焙的敘述，下列何者<u>錯誤</u>？ (A)生豆經過烘焙後，重量會減輕 (B)生豆經過烘焙後，體積會變大 (C)烘焙程度越深，花果香味會降低 (D)烘焙程度越深，咖啡因含量會提高。</p> <p>【詳解】</p> <p>咖啡因與烘焙程度成反比，愈深烘，咖啡因愈少。</p> |
| C | <p>39.葡萄酒服務，在驗酒過程中<u>不需</u>主動提供顧客何種訊息？ (A)產地 (B)年份 (C)價格 (D)葡萄品種。</p> |
| B | <p>40.下列杯器皿容量由多至少之正確排列順序為何？ 甲、collins glass 乙、liqueur glass 丙、sour glass (A)甲、乙、丙 (B)甲、丙、乙 (C)乙、甲、丙 (D)丙、甲、乙。</p> |
| B | <p>41.下列何者<u>不屬於</u>白葡萄品種？ (A)Chardonnay (B)Gamay (C)Moscato (D)Riesling。</p> |
| B | <p>42.關於雞尾酒調製的敘述，下列何者正確？ (A)decoration 為雞尾酒上可食用之裝飾物 (B)floating 或 layer 都是利用材料比重差異調製 (C)free pour 為不須依照配方之創意雞尾酒 (D)muddle 法是以 squeezer 壓取薄荷葉汁液。</p> <p>【詳解】</p> <p>(A)decoration 為雞尾酒上不可食用之裝飾物；可食用裝飾 Garnish (C)free pour 依控制酒嘴流量的倒酒 (D)muddle 法是以搗碎萃取薄荷葉汁液</p> |
| A | <p>43.關於蒸餾酒的敘述，下列何者<u>錯誤</u>？ (A)經過連續蒸餾後，會形成合成酒 (B)中國所生產的蒸餾酒，統稱為白酒 (C)世界各國所生產的蒸餾酒，統稱為烈酒 (D)蒸餾是利用酒精沸點低於水沸點的原理。</p> <p>【詳解】經過連續蒸餾後，會形成高酒精的蒸餾酒</p> |
| A | <p>44.關於使用半自動義式咖啡機的相關敘述，下列何者正確？ (A)若咖啡粉磨得太細，可</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>能造成萃取過度 (B)若填壓咖啡粉力道過大，容易造成萃取不足 (C)正確操作時，原則上新鮮咖啡豆可萃取出黑色的 crema (D)萃取咖啡之後，須按壓萃取按鈕來測試水壓及清潔出水口。</p> <p>【詳解】</p> <p>(B)若填壓咖啡粉力道過大，容易造成過度萃取</p> <p>(C)正確操作時，原則上新鮮咖啡豆可萃取出黃褐色的 crema</p> <p>(D)萃取咖啡之前，須按壓萃取按鈕來測試水壓及清潔出水口</p> |
| A | <p>45.關於茶葉製作流程的敘述，下列何者正確？ 甲、綠茶通常不需進行萎凋 乙、凍頂茶通常不需進行揉捻 丙、普洱茶通常不需進行殺菁 (A)甲 (B)甲、乙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙。</p> <p>【詳解】</p> <p>乙、凍頂茶通常需進行揉捻以塑造茶形與揉出汁液</p> <p>丙、普洱茶通常需進行殺菁以破壞酵素，使之成為一種綠茶，再以黴菌發酵</p> |
| D | <p>46.調製「葡萄柚鳳梨汁」及「百香果蛋蜜汁」，<u>不需要</u>使用下列哪一項器皿或機具？ (A)壓汁器 (B)搖酒器 (C)果汁機 (D)榨汁器。</p> <p>【詳解】榨汁器是針對金桔的榨汁</p> |
| B | <p>47.關於酒精性飲料的敘述，下列何者正確？甲、Sloe gin 為漿果類的香甜酒 乙、sherry 與 port 屬於加味葡萄酒 丙、國產之金牌台灣啤酒、料理米酒及清酒皆屬於釀造酒 丁、單一麥芽威士忌意指僅使用單一家蒸餾廠所製造之麥芽威士忌 (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。</p> <p>【詳解】</p> <p>乙、sherry 與 port 屬於加濃葡萄酒（強化酒 Fortified Wine）。加味葡萄酒 Flavored Wine = Aromatized Wine：指 Vermouth、Dubonnet 等</p> <p>丙、國產之金牌台灣啤酒、清酒皆屬於釀造酒，料理米酒屬蒸餾酒</p> |
| A | <p>48.關於調味茶的敘述，下列何者正確？ 甲、迷迭香又稱「海中之露」，沖泡後具有提神與助消化等功效 乙、紫羅蘭又稱「驚豔茶」，沖泡後加入檸檬汁，會轉為粉紅色 丙、玫瑰花又稱「天使的贈予」，沖泡後具有美顏、促進代謝功效 丁、檸檬草又稱「馬鞭草」，具檸檬清香味，沖泡後有健胃整腸之功效 (A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。</p> <p>【詳解】</p> <p>丁、檸檬草具檸檬清香味，沖泡後有健胃整腸之功效；但「馬鞭草」是另一種花草茶</p> |
| D | <p>49.下列哪一款雞尾酒，<u>沒有</u>使用 slice 做為裝飾物？ (A)Americano (B)Gimlet (C)Old fashioned (D)Orange blossom。</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>【詳解】</p> <p>(A)Americano 美國佬 (B)Gimlet 琴蕾 (C)Old fashioned 古典酒: 都有用 Slice (D)Orange blossom 橙花: 用糖口杯</p> |
| C | <p>50. 下列各款雞尾酒所使用的基酒與調製方法之組合, 何者正確? (A)Kamikaze : vodka、floating (B)Mai tai : brandy、building (C)Martini : gin、stirring (D)Mojito : rum、blending。</p> <p>【詳解】</p> <p>(A)Kamikaze : vodka、Building (B)Mai tai : White Rum、building (C)Martini : gin、stirring (D)Mojito : rum、building</p> |