

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 小民喝酒開車被警察攔檢，呼氣酒測值達 0.55%，警察先生依法開單取締，除依法將被加重裁罰之外，另犯①不服取締罪②公共危險罪③菸酒管理辦法罪④違反善良風俗罪。
2. (4) 下列哪一種酒不應歸類於開胃酒①Campari②Dubonnet③Rosso Vermouth④Cognac。
3. (4) 服務啤酒時，所使用的杯皿下列何者不適合？①Beer Mug②High Ball③Pilsner Glass④Mug Cup。
4. (1) 飲用水水質標準，依據環保署之規定有 54 項水質項目，一般可分三大類：細菌性、物理性、化學性標準，試問下列敘述何者有誤？①物理性標準：如硬度、氯鹽、鐵②化學性標準：重金屬、農藥、亞硝酸鹽氮③細菌性標準：如總菌數與大腸桿菌群密度④化學性標準：三鹵甲烷、揮發性有機物。
5. (4) 以下何者不是雞尾酒單歸類常見的方式？①以價位排列②以杯形分類③以調酒方式排列④以原產國分類。
6. (1) 以蜂蜜、柳橙皮、香草等原料和愛爾蘭威士忌混合而成的蜂蜜香甜酒，為下列何者？①Irish Mist②Drambuie③Grand Marnier④Southern Comfort。
7. (4) 下列何者解凍方法最慢但最具安全衛生？①微波烤箱②室溫解凍③自來水(流水解凍)④冷藏解凍。
8. (4) 餐廳的酒侍常用的隨身開瓶器為①Ah-So②Screw Driver③Bar Knife④Cork Screw。
9. (4) 乳製品種類繁多，如為鮮乳食材應檢測其外觀，試問下列對乳製品的敘述錯誤？①粉狀乳製品在外觀上應檢查粉粒大小一致無結塊、無夾雜物②乳液體無分離及沉澱現象③罐裝乳製品應檢查其罐形完整、無生鏽④乳液體搖晃時產生很多泡沫是正常的。
10. (4) 在選用塑膠材質與玻璃纖維材質時，下列何者不宜選用？①耐腐蝕、平滑易消毒清潔②PE 及 PP③適合使用聚碳酸鹽類、尼龍④含有可塑劑。
11. (4) 一瓶 750ml 的威士忌，成本 1200 元，如毛利六成，請問每杯(30ml)的售價是多少？①80 元②160 元③100 元④120 元。
12. (3) 原產於法國 Cote du Rhone 北部 Condrieu 的葡萄品種是①Muller Thurgau②Ugni-Blanc③Viognier④Pinot Gris。
13. (3) 下列有關盤存的程序何者為正確？①今日進貨 + 前日存貨 + 今日銷售 = 今日盤存②今日進貨 - 今日存貨 = 今日盤存③今日進貨 + 前日存貨 - 今日銷售 = 今日盤存④今日銷售 + 前日存貨 = 今日盤存。
14. (4) Cocktail Lounge 今天的酒水營業額收入 60000 元，服務費收入 6000 元，雜項收入 4000 元，政府加值營業稅 5%，假設酒水成本為 10286 元，請問 Cocktail Lounge 真正的酒水成本率為多少？①15.58%②17.14%③14.69%④18%。
15. (1) 自西元 1830 年就使用倫敦市郊的地下泉水釀造的 Gin 是哪一個廠牌？①Tanqueray②Beefeater③Old Tom④Gordons。
16. (1) 下列哪些不屬於酒類包裝容器應標示事項①課稅方式②警語③酒精成分④容量。
17. (4) 發現生啤酒機無泡沫時，應先檢查①Pourer②Beer Mug③Beer Keg④CO₂ Tank。
18. (2) 陳先生在吧檯飲酒，調酒員發現其飲酒過量時，依現行法規應①依健保法禁止陳先生繼續飲酒，否則須負連帶責任②尚未有相關法規③依妨礙秩序法報警處理④依酒店管理辦法，提供非酒精飲料給顧客。
19. (1) 以下何者並非餐飲從業人員之個人衛生檢查項目的重點？①視力衰退②性病③A 型肝炎④傷寒。

20. (1) 酒精度由強到弱歸類酒單，以下排序何者正確？甲：Wild Turkey Manhattan 乙：Kamikaze Straight Up 丙：Frozen Daiquiri 丁：Mimosa ①甲 > 乙 > 丙 > 丁 ②丁 > 乙 > 丙 > 甲 ③丁 > 甲 > 丙 > 乙 ④乙 > 甲 > 丙 > 丁。
21. (1) 調酒員工作時，由於長時間站立，應穿安全舒適的 ①皮鞋 ②球鞋 ③涼鞋 ④拖鞋。
22. (1) 以下何者不是酒單中整瓶酒常見的歸類方式？ ①按字母從 A~Z 依序排列 ②以價位排列 ③以區域排列 ④以國家排列。
23. (2) 法文的 Alcohol Blanc 意思是指 ①白色的威士忌 ②無色透明的白蘭地 ③無色透明的伏特加 ④白色的蒸餾酒。
24. (4) 飲用水水質標準中的 pH 值應在多少範圍內算正常值？ ①5.0~7.5 ②4.0~6.5 ③7.0~9.5 ④6.0~8.5。
25. (3) 飲務員在何種狀況可以拒絕提供服務？ ①顧客態度不佳 ②顧客年齡過高 ③顧客已有醉意 ④顧客說話太大聲。
26. (1) 一般引起食品變質最主要的原因為？ ①微生物 ②光線 ③水分 ④空氣。
27. (2) 外國顧客點生啤酒時，應詢問大杯與小杯，試問如何問會較得體？ ①Thousand cc or Five Hundred cc ②Pint or Half Pint ③Large or Small ④Liter or Half Liter。
28. (3) 詢問顧客帳要轉到房帳上英文應該為？ ①Can I Help You? ②How Much Is That? ③Shall I Charge This To Your Room? ④What About Money?。
29. (2) 「由農作物製造的酒精，通過活性碳過濾，去除官能刺激特性蒸餾烈酒」。請問上述是歐盟對何種烈酒的定義？ ①威士忌 ②伏特加 ③琴酒 ④白蘭地。
30. (3) 餐廳的門口若寫上 B.Y.O 三個英文字是表示 ①禁止在本餐廳喝酒 ②歡迎攜帶外食 ③本餐廳不賣酒，歡迎自己帶酒 ④禁止攜帶外食。
31. (3) 以 95% Merlot 和 5% Cabernet Franc 混合調配的世界名酒是 ①La Romanee Saint-Vivant ②Clos de Tart ③Chateau Petrus ④Musigny。
32. (4) 菸酒稅法中規定，發現私、劣酒可向直轄市政府與各縣市所在之 ①消保會 ②衛生局 ③警察局 ④國庫署 檢齊相關事證檢舉之。
33. (2) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？ ①Zombie ②Vodka Gimlet ③Tequila Sun Rise ④Irish Rickey。
34. (4) 以下哪項工作不是調酒員工作？ ①維持工作檯清潔衛生 ②尊重個別顧客於酒類上的特殊選擇 ③控制酒吧成本 ④管理外場服務人員。
35. (3) 下列哪一個葡萄園的年產量最少？ ①Grands Echezeaux ②Romanee-Conti ③La Romanee ④La Tache。
36. (2) 調酒員在酒吧內工作時，現場顧客起衝突在打架，第一時間的立即反應是 ①趕快出去勸架 ②將刀子等利器藏起來 ③立即打電話報警 ④立刻叫會計把錢收起來。
37. (2) 下列哪一種 Tequila 在釀造時，可以加入 1% 以內的焦糖著色？ ①Anejo ②Reposado ③Joven ④Blanco。
38. (3) 下列哪一種酒精飲料，飲用的適宜溫度最低？ ①甜的雪莉酒 (Sweet Sherry) ②波爾多紅酒 (Bordeaux Red Wine) ③氣泡葡萄酒 (Sparkling Wine) ④薄酒萊新酒 (Beaujolais Nouveau)。
39. (4) 品嚐葡萄酒的第一個動作是 ①品嚐酒的味道 ②看酒瓶的形狀 ③聞酒的香氣 ④看酒的顏色或外觀。
40. (1) 關於餐廳氣壓之調節，何者錯誤？ ①廚房大於餐廳 ②戶外小於餐廳 ③外場空氣流向內場 ④餐廳空氣流向室外。
41. (2) 西班牙的 Sherry 酒中，以哪一種的甘油成份含量最多？ ①Fino-Amontillado ②Oloroso ③Fino ④Amontillado。
42. (3) Alsace 並沒有生產下列哪一種葡萄品種？ ①Traminer ②Gewurztraminer ③Sauvignon Blanc

④Silvaner。

43. (4) Pastis 是生產於法國的哪一種香甜酒？①柑橘酒②覆盆子酒③李子酒④茴香酒。
44. (4) 爲了顧客的安全和衛生，飲務人員應該保持何種行爲？①過期一天的牛奶，可是新鮮度斟酌使用②飲務員工作相當忙碌，趁空檔再去洗手即可③掉落到地板的吸管，沖洗後可繼續使用④隨時注意插座是否安全及保持乾燥。
45. (1) 飲務經理在沒有特殊促銷條件下，整瓶龍舌蘭酒的訂價何者最高？①Don Julio②Jose Cuervo③Mezcal Del Maguey with Worm④Sauza。
46. (1) 酒吧調酒員每天上班後，營業前首要任務是①檢視營業日報表②檢視庫存月報表③檢視營業月報表④檢視採購報表。
47. (4) 下列何種毒素對熱相當穩定，即使經炒、煮或烘焙都難以破壞，且致癌性又強？①肉毒桿菌②產氣莢膜菌③仙人掌桿菌④黃麴毒素。
48. (4) 法國哪一個產區的葡萄酒，瓶身最細長？①Savoie②Chablis③Bordeaux④Alsace。
49. (4) 以下哪一瓶酒是 American Blended Whiskey？①Old Grand Dad②Jack Daniel③Jim Beam④Seagrams 7 Crown。
50. (2) 對於次氯酸鹽(漂白水)之敘述，下列何者錯誤？①pH 值爲維持在 4.0~6.0 爲最佳②可和其他產品(洗廁劑)一起使用，以增強效果③不可用熱水進行稀釋④市售的漂白水多在 10%~12% 之間。
51. (1) 大廳酒廊今天的營業額爲 90,750 元(其中餐食收入 30,000 元，酒水收入 52,500 元，服務費收入 8,250 元)，假設酒水成本爲 10,000 元，目前政府加值營業稅 5%，請問大廳酒廊真正的酒水成本率爲多少？①20%②19.05%③11.02%④17.4%。
52. (1) Frozen 會用到的調酒工具爲①Blender②Stirrer③Boston Shaker④Bar Spoon。
53. (4) 下列有關酒精濃度的敘述，何者正確？①酒精濃度可用百分比(%)表示②Vol.是一種酒精濃度的表示法③酒精濃度是指在 20°C 的條件下，每 50 毫升酒液中含有多少毫升的酒精④2Proof = 1% Alc。
54. (2) 職業檢定中，吧檯作業切裝飾物的小刀長度應爲①5-8 公分②12-15 公分③16-20 公分④9-10.5 公分。
55. (4) 下列何字與 Wine Steward 一樣，均爲葡萄酒侍酒師之意？①Decanter②Captain③Bartender④Sommelier。
56. (1) 以下哪項工作不是飲務經理的主要工作？①資源回收與分類②培訓調酒員與服務人員③制定酒單價格與營運目標④製作年度預算報告。
57. (3) 在冷凍方法上可依餐飲業之設備內容選擇不同之解凍方法，試問下列何種解凍方法最佳？①室溫解凍②自來水(流水解凍)③冰箱中之冷藏室解凍④加熱解凍。
58. (4) 飲酒過量導至脫水的原因，是因爲①流汗太多②喝酒時都沒喝水③空調不佳，環境因素④利尿作用。
59. (3) 依據菸酒管理法第四條第一項規定，蒸餾酒類不得使用下列哪種原料？①糧穀類②其他含澱粉或糖分之農產品③酒精④水果類。
60. (4) 顧客對你言語騷擾時，應該①將他趕出飯店，變成黑名單②私下找人毆打他③用水潑他臉，罵他變態④第一時間告知主管，讓主管來處理。
61. (2) 驗收的基本原則下列何者敘述是錯誤的？①設置健全的驗收組織，以專責成②採購與驗收工作必須合爲一，以減少人力的浪費③招標單及合約條款應確切訂明④訂定標準化規格。
62. (2) 以下酒單中，以 Scotch 產區來區分由北(高緯度)到南(低緯度)排列何者正確？甲：Islay 乙：Glasgow 丙：Speyside 丁：North Highland①乙丁甲丙②丁丙乙甲③丙甲丁乙④甲丁乙丙。
63. (1) 女性調酒員在吧台內工作時①須穿絲襪②可以穿網襪③可選擇穿綿襪④可以不穿襪子。
64. (4) 爲了減少工作傷害地板、樓梯及斜坡地面力求平整，並加裝防滑材質；坡道的角度宜在多少安全的範圍內？①斜坡爲 5~10 度、樓梯爲 30~35 度②斜坡爲 30~35 度、樓梯爲 30~35 度③

斜坡為 15~20 度、樓梯為 5~10 度④斜坡為 15~20 度、樓梯為 30~35 度。

65. (1) 乾粉滅火器外桶，白色標示者適用於何型火災？①甲類火災②丁類火災③丙類火災④乙類火災。
66. (1) 龍舌蘭酒在橡木桶中存放一年以上，稱為陳年龍舌蘭，原文標示為①Anejo②Joven③Blanco④Reposado。
67. (1) 當火災發生時，較高的樓層應如何逃生？①引導顧客從安全梯逃生②引導顧客搭乘電梯③告知顧客快躲進浴缸④從窗台跳下。
68. (1) 酒單設計需要①名符其實、物有所值②堅守調酒員手藝與個人理念③品味取向、高價為主④堅守專業，謹守傳統。
69. (2) 品酒三步驟為①Taste --> Look --> Smell②Look --> Smell --> Taste③Smell --> Look --> Taste④Taste --> Smell --> Look。
70. (4) 飲務員須具備哪種基本語言，才能與國際接軌？①西班牙文②法文③日文④英文。
71. (4) 在餐飲衛生安全管理上，主要為維持原料品質及保持鮮度，下列對於儲存基本管理的敘述，何者錯誤？①五穀根莖類溼度 13%以下②濕度於 40~60%之間③冷藏食品儲存於 0~7℃間④冷藏、冷凍庫以放置 70~80%之空間裝載量為最佳。
72. (1) 依勞基法規定，員工加班 11~12 小時的加班費率應為①1.66 倍②1.77 倍③1.55 倍④1.44 倍。
73. (3) 對於加工食品敘述，下列何者錯誤？①可用溫度計、糖度計、鹽度計、pH 試紙之儀器設備配合檢測②主要項目以產品溫度、外觀品質及包裝品質為主③加工食品之驗收不可以包裝或外觀作為驗收之標準④冷凍、冷藏產品溫度不足時，則無法減緩或抑制食品本身之酵素作用、化學變化和微生物的繁殖。
74. (1) 當發現顧客酒醉昏迷不醒時，應該如何處置最為適當？①請鄰近警員協助處理②撥打 119，將顧客送醫急救③拿顧客手機通知他的家人④大力搖晃顧客至清醒為止。
75. (4) 以下葡萄酒名或產區之配對何者錯誤？①Tokaji-->匈牙利②Rioja-->西班牙③Chianti-->義大利④Sherry-->葡萄牙。
76. (3) 兒童及少年福利與權益保障法第 91 條規定，供應菸、酒、檳榔予兒童及少年者處新台幣①2,000 元以上、12,000 元以下罰鍰②4,000 元以上、20,000 元以下罰鍰③3,000 元以上、15,000 元以下罰鍰④1,000 元以上、10,000 元以下罰鍰。
77. (4) 下列有關酒吧檯調酒操作步驟何者最佳？①準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿②準備杯皿→認識配方→量取用酒→取用冰塊③認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒④認識配方→準備杯皿→準備裝飾→準備材料。
78. (2) 以下酒單中，哪些品牌不是 Scotch？①Johnnie Walker②Heaven Hill③Chivas Regal④White Horse。
79. (2) Last Call 之後，應先要做①提醒顧客打烊時間②整理帳單準備結帳③關冷氣、關音樂、亮燈④收拾桌面。
80. (3) 以下酒單中，哪些品牌不是 Scotch？①1801②Famous Grouse③I.W. Harper④Black & White。