

新竹縣 113 學年度國中技藝教育課程餐旅職群

飲料調製-技藝競賽學科題庫

選擇題，共 400 題

- 01.(B)由英商德記洋行引進咖啡樹至台灣三峽種植是於西元哪一年？
(A)1914年 (B)1884年 (C)1500年 (D)1624年。
- 02.(A)西元1933年發明摩卡壺(Moka Pot)的是哪一國人？ (A)義大利人 (B)美國人 (C)德國人 (D)日本人。
- 03.(A)吧檯的種類很多，有獨立經營、有附屬在餐廳或飯店內，有一種吧檯設在飯店的客房內，現場並不需要人員服務，其英文稱為下列何者？
(A)Mini Bar (B)Cocktail Lounge (C)Sky Lounge (D)Night Club。
- 04.(C)顧客點了一杯馬丁尼加冰塊，應使用下列何者杯子較為正確？
(A)Cocktail Glass (B)Martini Glass (C)Old Fashion Glass (D)High Ball Glass。
- 05.(C)以下那一項是飲務員的工具(Bartender Tools)？ (A)Cocktail Station、Sink (B)Coaster、Straw (C)Cocktail Shaker、Jigger (D)Ice Making Machine、Refrigerator。
- 06.(C)晚宴前等待賓客時所舉行的酒會，其英文稱為下列何者？
(A)Champagne Party (B)Punch Party (C)Cocktail Party (D)Birthday Party。
- 07.(D)乳製品置於常溫太久會變得黏稠，是因為乳酸菌使下列哪種成分凝固？
(A)脂肪 (B)鈣質 (C)乳清蛋白 (D)酪蛋白。
- 08.(C)泡製中國茶時，用以盛放泡好之茶湯，再分倒各小杯，使各小杯茶湯濃度平均的用具，稱之為 (A)茶漏 (B)茶盤 (C)茶海 (D)茶則。
- 09.(A)作帳盤存的程序，以下何者為正確？ (A)今日進貨+前日存貨-今日銷售=今日盤存 (B)今日銷售+前日存貨=今日盤存 (C)今日進貨+前日存貨+今日銷售=今日盤存 (D)今日進貨-前日存貨=今日盤存。
- 10.(A)以下何者鈣質含量最少？ (A)豆漿 (B)全脂牛奶 (C)低脂牛奶 (D)杏仁奶。
- 11.(C)Seltzer Water 是一種碳酸水，如果用完了，由下列何種可代替？
(A)7-Up (B)Tonic Water (C)Club Soda (D)Ginger Ale。
- 12.(C)茶葉製作過程中，不需經過萎凋處理的是 (A)烏龍茶 (B)紅茶 (C)綠茶 (D)包種茶。
- 13.(B)飲務員在調製飲料過程中，不用量酒器來量製，直接倒入的方式稱之為 (A)Full Pour (B)Free Pour (C)Fine Pour (D)Easy Pour。

- 14.(C)下列那一種物料是屬調味品? (A)Coke (B)Red Cherry (C)Tabasco Sauce (D)Whisky。
- 15.(C)關於磨豆機的維護與清潔，下列敘述何者正確? (A)手搖磨豆機宜一星期徹底清潔一次 (B)一旦發現磨豆機的豆倉壁上出現油漬或咖啡銀皮，就應及時以酒精擦拭掉 (C)電動磨豆機徹底拆解後，可用毛刷搭配吹球，就能達到完整的清潔效果 (D)磨豆機每使用完後，宜用清水清洗機子內外部。
- 16.(D)使用磨豆機時，所謂的「洗豆」是指? (A)用熱水去清洗 (B)用消毒水去擦拭 (C)將整組機具拆開來清洗 (D)用少量熟豆去打磨，以去掉先前的味道。
- 17.(A)下列何者不是臺灣咖啡的主要產區? (A)新竹縣 (B)雲林縣 (C)嘉義縣 (D)花蓮縣。
- 18.(A)首先在台灣大量種植咖啡豆的人是 (A)日本人 (B)英國人 (C)荷蘭人 (D)西班牙人。
- 19.(B)咖啡師在萃取濃縮咖啡時，原本該咖啡粉量應萃取40ml的Espresso只萃取前中段25ml的咖啡液，通常稱為下列何者? (A)Lungo (B)Ristretto (C)Single (D)Doppio。
- 20.(A)「Automatic Glass Washer」之中文名稱為何? (A)自動洗杯機 (B)自動洗碗機 (C)洗杯架 (D)製冰機。
- 21.(B)在酒吧的專有名詞中「Cash Bar」是指? (A)結帳時要付現不得簽帳 (B)每點一杯付一杯錢 (C)會計派一位出納專門收現金 (D)酒吧內設有收帳櫃檯。
- 22.(D)如何除去咖啡漬和茶垢，保持杯皿光亮? (A)浸泡80°C以上的熱水 (B)浸泡稀釋的沙拉脫 (C)浸泡稀釋的銀器清潔液 (D)浸泡稀釋的漂白水。
- 23.(A)1個Jigger的容量，下列何者不當? (A)40ml (B)4.5cl (C)1.5oz (D)45cc。
- 24.(D)負責酒吧吧檯飲品調製的人員，英文稱為下列何者? (A)Waitress (B)Sommelier (C)Waiter (D)Bartender。
- 25.(C)通常於飯店之吧檯酒水量不足時，會填寫“飲料倉庫領料單”領貨，其英文為下列何者? (A)Food Store Requisition Form (B)Trouble Report (C)Beverage Store Requisition Form (D)Petty Cash Voucher Form。
- 26.(B)以下何者不是無酒精飲料的英文名稱? (A)Virgin Drinks (B)Hard Drinks (C)Mocktail (D)Soft Drinks。
- 27.(C)下列容器材質，哪一種最不耐高溫? (A)PET聚對苯二甲酸乙二酯 (B)PLA聚乳酸 (C)PS聚苯乙烯 (D)PP聚丙烯。
- 28.(D)Pouerer中文之意為? (A)開酒器 (B)杯蓋 (C)濾酒器 (D)酒嘴。
- 29.(A)大型的吧檯，常設有專供給蘇打飲料的器具，其英文稱為下列何者?

- (A)Soda Gun (B)Speed Gun (C)Draft Beer Dispenser (D)Syrup Container。
- 30.(D)服用碳酸飲料最適合的玻璃器皿之英文為 (A)Champagne Flute (B)Liqueur Glass (C)Old Fashioned Glass (D)Collins Glass。
- 31.(D)咖啡果實結構中，哪一部分的蔗糖含量最高？ (A)果皮(skin) (B)種子(seed) (C)羊皮層(parchment) (D)果膠(pectin)。
- 32.(A)通常咖啡果實之英文稱為 (A)Coffee Cherry (B)Coffee Berry (C)Pea Berry (D)Coffee Bean。
- 33.(D)當茶葉的發酵程度增加，其內容的何種物質成份不會跟著改變？ (A)茶多酚 (B)維生素 (C)葉綠素 (D)咖啡因。
- 34.(C)喝茶養生應講究飲茶時間，試問下列敘述何者是正確的 (A)上午適合喝綠茶 (B)晚上適合喝熟普洱茶 (C)睡前適合喝生普洱茶 (D)下午適合喝烏龍茶。
- 35.(D)「無酒精的飲料」稱之為 (A)Straight (B)Sweet Drink (C)Fresh Drink (D)Soft Drink。
- 36.(D)飲料調製的操作步驟，以下何者最佳？ (A)認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒 (B)準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿 (C)準備杯皿→認識配方→量取用酒→取用冰塊 (D)認識配方→準備杯皿→準備裝飾→準備材料。
- 37.(D)客人說Run a tab，在酒吧中代表的是？ (A)分開結帳 (B)跑單(未結帳離開) (C)酒杯上的標籤 (D)最後再一起結帳。
- 38.(D)西元1960年發明罐裝飲料，留置型易開罐拉環的是哪一國人？ (A)英國人 (B)法國人 (C)德國人 (D)美國人。
- 39.(C)可可飲用時覺得有點苦苦的，其原因是 (A)發霉 (B)過期 (C)含生物鹼 (D)受潮。
- 40.(D)下列哪一種的咖啡豆特性最酸？ (A)曼特寧 (B)藍山 (C)巴西 (D)摩卡。
- 41.(C)無咖啡因咖啡之英文為 (A)Light Coffee (B)Light Coffee with Decaffeinated (C)Decaffeinated Coffee (D)Free Coffee。
- 42.(B)「茶池」即是 (A)茶壺 (B)茶船 (C)茶荷 (D)茶盅。
- 43.(A)下列何者不是餐飲業常見之發票種類？ (A)單聯式 (B)電子發票 (C)二聯式 (D)三聯式。
- 44.(B)以下哪一種茶葉的成份是茶葉中多元酚類的通稱，是茶中主要的成分，有幫助消化的功能，也是茶帶澀味的主要因素？ (A)維生素 (B)兒茶素 (C)胺基酸 (D)礦物質。
- 45.(B)世界咖啡生豆期貨最大的交易地點位於 (A)東京 (B)紐約 (C)巴黎 (D)倫敦。
- 46.(A)某餐飲業者對於其所使用之食材宣傳及廣告，下列何者為違法？ (A)

可治療糖尿病 (B)美味 (C)可口 (D)新鮮。

- 47.(B)咖啡樹適合生長南北迴歸線之間，以赤道為中心約 (A)北緯35到南緯40度 (B)北緯25到南緯30度 (C)北緯10到南緯15度 (D)北緯15到南緯20度。
- 48.(D)下列那一項不可放入雪克杯(Shaker)內調製飲料？ (A)鮮奶(Milk) (B)苦精(Bitters) (C)蕃茄汁(Tomato Juice) (D)奎寧水(Tonic Water)。
- 49.(B)購買回來的咖啡豆，密封的咖啡袋隔天有膨脹的情形，是因為咖啡豆釋出的二氧化碳所造成，這表示豆子 (A)受潮 (B)新鮮 (C)過期不可食用 (D)不新鮮。
- 50.(C)操作義式咖啡機的奶泡時，若有像噴射機轟隆的聲音是表示 (A)蒸氣管離杯底太高 (B)水溫太低 (C)蒸氣管離杯底太近 (D)水溫太高。
- 51.(C)營業績效接近目標成本但略為高出正常成本時，應促銷何種商品？ (A)促銷呆滯物料 (B)高成本低利潤商品 (C)低成本高利潤商品 (D)低成本低利潤商品。
- 52.(D)如果你要請外國客人買單之說法，下列何者正確？ (A)Could I have your money? (B)Service is included. (C)Could you give me money? (D)Would you like to settle up now? 。
- 53.(C)以櫻桃、檸檬作為杯口裝飾，我們稱為下列何者？ (A)Decoration (B)Furnishing (C)Garnish (D)Rimming。
- 54.(A)雞尾酒會的特性是人數眾多、供應量大及速度快，所以酒水的供應多以哪種飲料為主 (A)Punch Drinks (B)Milk (C)Ice Tea (D)Virgin Drinks。
- 55.(A)英式下午茶點心的吃法，下列何者正確？ (A)由下而上，由鹹而甜，由淡而濃 (B)由下而上，由甜而鹹，由淡而濃 (C)由上而下，由鹹而甜，由濃而淡 (D)由上而下，由甜而鹹，由淡而濃。
- 56.(D)知名的藝伎(Geisha)咖啡品種，以哪一個國家生產的最有名？ (A)哥倫比亞 (B)印尼 (C)巴西 (D)巴拿馬。
- 57.(B)下列何者不屬於咖啡瑕疵豆？ (A)貝殼豆 (B)圓豆 (C)未熟豆 (D)黑豆。
- 58.(C)下列那一種茶的發酵程度最高？ (A)包種茶 (B)凍頂烏龍茶 (C)白毫烏龍 (D)鐵觀音。
- 59.(B)下列哪一種咖啡未加入乳品類？ (A)Viennese Coffee (B)Caf'e Royal (C)Caf'e Latte (D)Irish Coffee。
- 60.(B)檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想值應為 (A)0.4~0.5Bar (B)0.8~1.2Bar (C)0.6~0.7Bar (D)0.2~0.3Bar。
- 61.(A)泡沫鮮奶油噴槍清洗時，需拆卸的主要零件下列何者正確？ (A)噴嘴、氣閥、墊圈、氣彈 (B)螺絲、鋼圈、氣彈 (C)把手、噴嘴、氣閥 (D)噴嘴、氣閥、鋼圈。

- 62.(B)安全庫存的設定依據是 (A)營業面積使用率 (B)物料使用周轉率 (C)座位使用周轉率 (D)銷售營業額。
- 63.(A)「Can Opener」是指 (A)開罐器 (B)量酒器 (C)過濾器 (D)開瓶器。
- 64.(C)於營業結束盤存飲料，帳單上之存量與現場實際存量有異時，應再仔細檢查，下列何者錯誤？ (A)檢查是否有漏開單或重複開單 (B)重新計算帳上及現場之實際存量，看是否有計算錯誤 (C)詢問服務人員是否有偷飲料 (D)檢查是否有材料轉入或轉出之情形。
- 65.(A)以50%以上生乳為原料，添加調味料等加工製成的乳製品是 (A)調味乳 (B)保久乳 (C)發酵乳 (D)強化乳。
- 66.(B)製作冰咖啡，較適合使用下列何種烘焙程度咖啡豆？ (A)肉桂烘焙 (Cinnamon Roast) (B)深度烘焙 (High Roast) (C)城市烘焙(City Roast) (D)淺烘焙(Light Roast)。
- 67.(A)吧台冰箱的鋁製散熱片清潔頻率為何？ (A)髒了即可清潔，以提升冷卻效率 (B)每天 (C)每月 (D)不可清潔。
- 68.(D)製作蜜香紅茶，下列何者不是適用的品種？ (A)大葉烏龍 (B)青心烏龍 (C)金萱 (D)阿薩姆。
- 69.(C)下列何者不屬於生產咖啡豆的國家？ (A)台灣 (B)美國 (C)日本 (D)印尼。
- 70.(C)下列容器材質，哪一種最耐高溫？ (A)PS聚苯乙烯 (B)PET聚對苯二甲酸乙二酯 (C)PP聚丙烯 (D)PLA聚乳酸。
- 71.(A)吧檯物料使用前應檢視其新鮮度，下列敘述何者正確？ (A)打開濃縮果汁或糖漿時若有「嘶」聲音，表示已經發酵變質 (B)水蜜桃罐頭若未使用完，可用保鮮膜包覆開口處冷藏備用 (C)已切好的裝飾用水果，可預先掛在杯口備用 (D)購買回來之奶精粉，開封後應立即冷藏。
- 72.(B)所謂果汁飲料，其原汁含有率，最少應達百分之幾以上？ (A)5% (B)10% (C)20% (D)15%。
- 73.(C)製作每日之酒水日報表時，扣除飲料用量，應以下列何者為基準？ (A)當日營業額 (B)當日客流量 (C)當日飲料上的量 (D)當日出貨單。
- 74.(B)吧台冰箱的濾網清洗頻率為何？ (A)每周 (B)髒了即可清潔，以提升冷卻效率 (C)每天 (D)每半年。
- 75.(A)有關製冰機的使用原則，下列何者正確？ (A)不得放任何器具、材料 (B)除了冰鏟外，不能存放食品及飲料才能保持冰塊新鮮與清潔 (C)只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮 (D)乾淨的飲料用具都可以放進去。
- 76.(A)一般吧檯工作檯的前下方，會擺放常用的基酒、飲料及配料，下列何項為此設備之名稱 (A)Speed Rack (B)Server Pick-up Area (C)Speed Pouring (D)Wine Shelf。
- 77.(D)於晚上外國客人喝完酒要離開吧檯時，下列何者說法錯誤？ (A)Have a

nice evening (B)Thank you. good bye (C)We hope to see you again (D)Have a seat there。

- 78.(D)若顧客點了一瓶貴腐甜酒，飲務人員可建議顧客搭配何種食物？ (A)沙拉或壽司 (B)牛排或羊排 (C)魚排或雞柳 (D)藍紋乳酪或鵝肝醬。
- 79.(B)調酒員為外國客人解說飲料的配方時，下列何者正確？ (A)I am serving one cup of beverage (B)This is a mocktail with some and some (C)It is one kind of soft drink (D)It is one cup of..。
- 80.(D)烘焙咖啡豆之溫度建議為 (A)80°C-100°C (B)30°C-80°C (C)230°C-300°C (D)160°C-230°C。
- 81.(C)依國際茶葉比賽標準評鑑杯用法，以3g茶葉150ml熱水為例，浸泡時間下列何者正確？ (A)立頓紅茶泡6分鐘 (B)凍頂烏龍茶泡2分鐘 (C)台灣高山茶泡6分鐘 (D)FOP等級紅茶泡1分鐘。
- 82.(D)依據飲料類衛生標準規定，有容器或包裝之液態飲料，茶、咖啡及可以外之飲料的咖啡因含量不得超過多少？ (A)54 mg/100 mL (540 ppm) (B)28mg/100 mL (280 ppm) (C)46 mg/100 mL (460 ppm) (D)32 mg/100 mL (320 ppm)。
- 83.(D)下列哪一種紅茶的茶湯顏色是金黃色？ (A)阿薩姆紅茶 (B)大吉嶺夏茶 (C)紅玉紅茶 (D)大吉嶺春茶。
- 84.(D)專有名詞的「Last Order」是解釋成？ (A)雞尾酒外帶 (B)再點一杯雞尾酒 (C)餐點晚點送 (D)酒吧打烊前的最後點單。
- 85.(A)以下何種花茶不是常見的飲用花茶？ (A)鬱金香花茶 (B)紫羅蘭花茶 (C)玫瑰花茶 (D)檸檬草。
- 86.(D)有關咖啡的圓豆(Pea Berry)敘述，下列何者錯誤？ (A)俗稱為公豆 (B)大多生長在樹枝的末端 (C)咖啡果實比一般果實體積小 (D)是有缺陷的豆子。
- 87.(B)酒會的準備工作以下列哪一份資料之內容來準備？ (A)Special Order (B)Function Order (C)Banquet Order (D)Drinks Order。
- 88.(B)如果你要請外國客人簽字應如何講才正確？ (A)May I sign it? (B)May I have your signature? (C)Here is your change? (D)What is your name?。
- 89.(D)使用保久乳調製木瓜牛奶，則保久乳每公克大腸桿菌群最正確數值應為 (A)10以下 (B)50以下 (C)100以下 (D)陰性。
- 90.(B)下列何者是有酒精飲料？ (A)純真瑪莉(Virgin Mary) (B)龍舌蘭日出(Tequila Sunrise) (C)雪莉登波(Shirley Temple) (D)雪莉登波(Shirley Temple)。
- 91.(B)酒吧常見預先將酒按比例混合裝瓶，以利快速出酒，其英文為？ (A)Fast-Mix (B)Premix (C)mix first (D)Preparation。
- 92.(A)飯店的大廳處，設有桌子及座位，並供應酒類、飲料的地方，其英文稱為下列何者？ (A)Lobby Bar (B) Mobile Bar (C)Music Bar (D)Sport

Bar。

- 93.(A)工作檯(Bar Station)的冰塊槽，稱為： (A)Ice Bin (B)Sink (C)Ice Cooler (D)Ice Bucket。
- 94.(C)飲料裝飾品所用的小叉子稱為 (A)Garnish Tray (B)Cocktail Fork (C)Cocktail Pick (D)Fruit Fork。
- 95.(D)依據飲料類衛生標準規定，有容器或包裝之液態飲料當中之「茶」的咖啡因含量不得超過多少？ (A)40mg/100 mL (400 ppm) (B)30 mg/100 mL (300 ppm) (C)60 mg/100 mL (600 ppm) (D)50 mg/100 mL (500 ppm)。
- 96.(A)關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為 (A)Flowery Orange Pekoe(FOP) (B)Fanning(F) (C)Pekoe(P) (D)Orange Pekoe(OP)。
- 97.(A)下列何者為無酒精雞尾酒 (A)Mocktail (B)Cooler (C)Cocktail (D)Fizz。
- 98.(A)乾冰放入保存容器後，置於下列何處較佳？ (A)冷凍庫 (B)冷藏室 (C)沒曬到太陽的地方 (D)浸泡在水中。
- 99.(B)「鐵觀音茶」其發酵程度約 (A)10% (B)30% (C)90% (D)70%。
- 100.(C)一般飯店、咖啡廳由於咖啡使用量大，皆會使用咖啡機來煮咖啡，有關咖啡機之保養、使用常識下列何者為非？ (A)咖啡機須每日清洗保養 (B)咖啡豆渣盒滿時要取出清洗 (C)咖啡機故障時可請飲務員自行拆卸、修理 (D)一般開機後暫時無法使用，待「熱機」後即可使用。
- 101.(C)國家元首接受外交使節呈遞國書及富商高官所舉辦的豪華酒會稱為 (A)Punch Party (B)Cocktail Party (C)Champagne Party (D)Tea Party。
- 102.(A)酒吧工作手冊是酒吧工作人員的書面作業指導，其英文稱為下列何者？ (A)Bar Manual (B)Inventory Sheet (C)Bar Menu (D)Requisition Form。
- 103.(D)下列何者杯器皿容量最小？ (A)可林杯(Collins Glass) (B)古典杯 (Old Fashioned Glass) (C)托地杯(Toddy Glass) (D)香甜酒杯(Liqueur Glass)。
- 104.(A)何種型態之碳酸飲料是以添加水果味道的香料來做為果味的來源，且顏色鮮艷，價格也很便宜？ (A)果味型碳酸飲料 (B)可樂型碳酸飲料 (C)其他碳酸飲料 (D)麥芽碳酸飲料。
- 105.(A)下列哪種咖啡豆產於伊索比亞？ (A)耶加雪菲 (B)曼特寧 (C)莫札特 (D)可娜。
- 106.(A)義大利式咖啡(Espresso)通常使用何種咖啡豆 (A)綜合豆 (B)摩卡豆 (C)藍山豆 (D)巴西豆。
- 107.(A)對於每日工作前之敘述，下列何者為非？ (A)發現製冰機漏水，只要把水清乾淨即可 (B)检查工作環境有無異樣 (C)檢查是否有蟑螂、老鼠的排泄物 (D)檢查飲水機溫度是否有異常。
- 108.(D)台灣包種茶主要產地在 (A)雲林縣 (B)嘉義縣 (C)南投縣 (D)新北市。

- 109.(C)吧檯冰箱的維護，下列何者正確？ (A)吧檯冰箱通常安置在操作檯之上或後吧檯上層 (B)冰箱應該定期清洗，如有異味可以酒精噴灑擦拭 (C)冷藏冰箱的溫度宜控制在0°C~5°C (D)冰箱不可塞到全滿，保持在九分滿左右最理想。
- 110.(B)鮮奶的飲料會發生凝結現象，是因為加入了含有什麼成份的食品？ (A)脂肪 (B)酸性 (C)苦味 (D)糖份。
- 111.(B)蜜香紅茶形成的關鍵是？ (A)重烘焙 (B)被小綠葉蟬咬過 (C)產地 (D)重發酵。
- 112.(A)根據國民健康署建議，國人每日添加糖攝取應低於幾公克？ (A)50公克 (B)40公克 (C)5公克 (D)35公克。
- 113.(D)下列何者為飲務人員每日閉店前應執行的安全管理事項？ (A)填寫進貨單 (B)整理回收空瓶 (C)清洗吧檯洗手槽 (D)關閉瓦斯電源。
- 114.(A)對人類健康有益，經濟又實惠的飲料是 (A)水 (B)果汁 (C)咖啡 (D)茶。
- 115.(A)提供一個愉悅的餐飲環境是服務業的基本責任，有關音樂的播放，應該要注意些什麼原則？ (A)應以符合餐廳的主題與主要顧客族群訴求為主 (B)顧及服務品質所以應以服務人員的喜好為主 (C)古典音樂 (D)當下流行音樂為主。
- 116.(D)下列何者為不發酵茶的製造過程？ (A)茶菁→炒菁→揉捻→成品 (B)茶菁→揉捻→炒菁→乾燥→成品 (C)茶菁→日光萎凋→室內萎凋 (D)茶菁→炒菁→揉捻→乾燥→成品。
- 117.(A)每月飲料盤存作業應由 (A)會計人員會同吧檯人員執行 (B)會計室人員執行 (C)外場經理執行 (D)吧檯人員執行。
- 118.(B)一般於飯店吧檯之酒水轉帳到別的單位，開立內部轉帳單，其英文為下列何者？ (A)Food Store Requisition Form (B)Internal Transfer Form (C)House Use Slip (D)External Form。
- 119.(B)有關泡茶三要素，下列何者較正確？ (A)茶壺、茶杯、茶海 (B)茶量、時間、水量 (C)茶量、茶杯、水量 (D)茶壺、水溫、水量。
- 120.(A)已切好的檸檬、柳丁等裝飾物未用完，應該 (A)以保鮮盒加蓋儲放在冷藏冰箱，隔天仍可使用 (B)在常溫下以保鮮膜包妥，隔夜仍可使用 (C)成本不高直接丟掉 (D)放入冷凍庫以加強保鮮效果。
- 121.(B)吧檯的清洗設備應設置三格水槽，下列何者為非？ (A)消毒槽 (B)光槽 (C)洗刷槽 (D)沖洗槽。
- 122.(C)有關熱水取用，下列敘述何者錯誤？ (A)可以使用義式咖啡機，按熱水鍵取用 (B)可以使用電熱水瓶，按熱水鍵取用 (C)可以使用義式咖啡機，按萃取鍵取用 (D)可以使用開飲機，按熱水鍵取用。
- 123.(B)清洗後不須要掛於吊杯架的是： (A)Champagne Flute (B)Highball Glass (C)Brandy Snifte (D)Cocktail Glass。

- 124.(C)以下何者通常不屬於飲料單上陳列的項目？ (A)價目 (B)飲料名稱 (C)酒譜 (D)品名代號。
- 125.(B)以下四種水果中，哪一項是源自中國，本名獼猴桃？ (A)百香果 (B)奇異果 (C)鳳梨 (D)蕃茄。
- 126.(D)工作時不小心打破杯皿，飲務人員應如何處理？ (A)杯皿可隨意丟棄 (B)可徒手抓取破損杯皿 (C)填寫報修單 (D)填寫破損紀錄表。
- 127.(D)破損的杯皿處理方式為 (A)直接丟入垃圾桶 (B)繼續使用 (C)打碎丟入垃圾桶 (D)放入破損箱。
- 128.(D)下列何者不屬於餐飲服務業的特性？ (A)生產與消費不可分離 (B)工作時間長 (C)兩頭班 (D)朝九晚五的單一上班制。
- 129.(D)以下何者不是主要西瓜產地？ (A)彰化 (B)雲林 (C)屏東 (D)澎湖。
- 130.(A)以下何種飲品含有豐富的維生素，帶有酸味及花果香？ (A)果粒茶 (B)綠茶 (C)花茶 (D)烏龍茶。
- 131.(C)下列何種器皿，不宜盛裝飲料供顧客飲用？ (A)Collins Glass (B)Highball Glass (C)Lipped Glass (D)Old Fashioned Glass。
- 132.(B)吧台冰箱的鋁製散熱片清潔方式為何？ (A)使用軟牙刷不拘刷向，刷去髒污即可 (B)使用軟牙刷，順著散熱片輕刷去髒污 (C)不可清潔 (D)任何刷子刷乾淨即可。
- 133.(A)咖啡豆的保存何者是正確的 (A)須存放於有單向透氣閥之咖啡包裝袋內 (B)烘焙好的咖啡豆可放置一年後風味更佳 (C)日光照射 (D)接觸空氣。
- 134.(A)吧檯物料項目繁多，儲放時應遵守基本原則，下列何者敘述錯誤？ (A)每天下班前盤點一次所有物料 (B)物料歸位，分區固定擺放 (C)擺放時嚴格遵守先進先出 (D)乾貨儲放的地方，溫度及溼度不能太高。
- 135.(D)台灣的三星上將茶的主要產地在 (A)屏東縣 (B)南投縣 (C)花蓮縣 (D)宜蘭縣。
- 136.(B)養樂多、優酪乳就是一種 (A)調味乳 (B)發酵乳 (C)脫脂乳 (D)保久乳。
- 137.(B)清潔吧檯地板最佳時機是？ (A)不必太在意，穿工作鞋止滑即可 (B)地板濕掉隨時擦乾以保安全 (C)營業後 (D)營業前。
- 138.(D)以濾杯式沖煮咖啡時，下列何種因素較容易使咖啡的過度萃取？ (A)萃取時間減少 (B)咖啡粉磨粗 (C)水溫降低 (D)多次小水柱斷水沖煮。
- 139.(C)吧檯營業準備前，會將製作完成之生鮮裝飾物安全儲存何處？ (A)工作檯砧板正前方 (B)冷凍冰箱中 (C)冷藏冰箱內 (D)近水槽處。
- 140.(D)飲料的售價減飲料的成本等於 (A)淨利 (B)單位成本 (C)總利潤 (D)毛利。

- 141.(B)下列何者不屬於綠茶？ (A)龍井 (B)文山包種茶 (C)碧螺春 (D)玉露茶。
- 142.(C)以蜜處理法得出的咖啡生豆，何種味道較為突出？ (A)苦味 (B)酸味 (C)甜味 (D)澀味。
- 143.(A)飲務員之操作規範，下列敘述何者正確？ (A)Shaker每次使用後都應清洗 (B)為了工作方便與節省時間，必須準備多套調飲工具，打烊後再一起集中清理 (C)清洗完成之玻璃器皿，應陰乾或使用抹布擦拭後才可使用 (D)吧檯的杯子最好送到廚房的洗碗機一起清洗。
- 144.(C)依茶葉特性，試問沖泡茶湯時，下列何者所需水溫最低？ (A)凍頂烏龍茶茶葉 (B)紅茶茶葉 (C)綠茶茶葉 (D)蜜香紅茶茶葉。
- 145.(B)無論使用那一種調飲方式，每次都要用到的器具是下列何者？ (A)吧叉匙(Bar Spoon) (B)量酒器(Jigger) (C)雪克杯(Shaker) (D)刻度調酒杯(Mixing Glass)。
- 146.(C)成本率的計算公式為 (A)售價×成本 (B)售價÷成本 (C)成本÷售價 (D)成本+售價
- 147.(B)一般義式咖啡機加熱至工作壓力區時，壓力表正常會上升到 (A)咖啡色區塊 (B)綠色區塊 (C)紫色區塊 (D)紅色區塊。
- 148.(C)調製咖啡時，應在何時溫杯匙？ (A)前一天晚上 (B)善後處理時 (C)調製過程時 (D)作業準備時。
- 149.(C)下列那一項不是防治食品中毒的基本原則？ (A)冷藏或加熱 (B)清潔與迅速 (C)添加防腐劑 (D)避免交叉污染。
- 150.(B)下列有關綠茶之說明何者錯誤？ (A)不發酵 (B)不揉捻 (C)不焙火 (D)不萎凋。
- 151.(A)吧檯作業準備時，下列何者不需準備？ (A)沙拉油 (B)乳膠手套 (C)創傷軟膏 (D)OK繃。
- 152.(C)下列何者不影響酒類、飲料的直接成本？ (A)杯類大小容量標準化 (B)建立標準配方 (C)服務流程標準化 (D)價格標準化。
- 153.(B)下列那些調味品使用後，必須放置冰箱保存？ (A)苦精 (B)奶水 (C)胡椒粉 (D)荳蔻粉。
- 154.(D)永續咖啡(Sustainable Coffee)一詞代表的意思為？ (A)尚未烘焙的生豆 (B)水洗處理的咖啡 (C)溫室裡生產的咖啡 (D)生產環境友善的咖啡。
- 155.(D)在咖啡的成份中，哪一項最能夠刺激中樞神經系統，使人情緒激昂、提高思考力、消除睡意，具有提神效果？ (A)蛋白質 (B)脂肪 (C)單寧酸 (D)咖啡因。
- 156.(D)有關虹吸式咖啡沖煮的敘述，下列何者錯誤？ (A)可以選擇瓦斯爐 (B)單杯萃取量通常以150ml為主 (C)萃取時間約1分鐘 (D)只能使用酒精燈。

- 157.(A)當有顧客留下完全未食用的食物或飲料時，應該如何處理？ (A)一律丟棄、不可做其他使用 (B)如果有客人Order一樣的項目，正好可以遞補 (C)看看是否真的完全未食用，如果確定之後，飲料倒掉、食物留下 (D)問過主管之後，可以給員工食用。
- 158.(D)飲料之儲存應 (A)採用同一溫度 (B)全部一起貯存 (C)視營業情況而定 (D)分類分開且採用不同溫度貯存。
- 159.(A)製冰機如沒按時清潔保養，製造出來的冰塊形狀，以下列何者居多？ (A)空心冰塊 (B)無法製造冰塊 (C)冰塊變霧白色 (D)冰塊龜裂。
- 160.(C)以下哪一個國家非紅茶主要出產國？ (A)斯里蘭卡 (B)印度 (C)西班牙 (D)肯亞。
- 161.(A)下列那一種茶的兒茶素含量最高？ (A)碧螺春 (B)鐵觀音 (C)普洱茶 (D)白毫烏龍。
- 162.(A)杯皿的清洗程序是： (A)洗潔劑→清水沖洗→消毒液→晾乾 (B)清水沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾 (C)消毒液→洗潔劑→清水沖洗→晾乾 (D)洗潔劑→消毒液→清水沖洗→晾乾。
- 163.(C)電動攪拌機(Blender)之使用時應注意事項，下列何者為非？ (A)使用前後皆應清洗，且要定期保養 (B)不要將有核之水果丟入 (C)儘量使用大一點的冰塊 (D)不可加入有氣之飲料。
- 164.(C)咖啡果實在成熟時，在尚未去皮及加工過程，呈現什麼顏色？ (A)綠色 (B)黑色 (C)紅色 (D)白色。
- 165.(B)國際通用語言是飲務員必備的條件，現今是以那一種語言為主？ (A)西班牙文 (B)英文 (C)法文 (D)日文。
- 166.(B)餐廳服務人員點單(Order)，再由餐廳服務人員將調製好的飲料送至顧客餐桌上，此種供應飲料之吧檯服務型態稱之為： (A)Open Bar (B)Service Bar (C)Lounge Bar (D)Front Bar。
- 167.(D)中國宋朝飲茶方式為 (A)煎茶法 (B)煮茶法 (C)泡茶法 (D)點茶法。
- 168.(A)下列何種果汁不適合直接飲用，須加水稀釋？ (A)檸檬汁 (B)葡萄柚汁 (C)柳丁汁 (D)木瓜汁。
- 169.(A)關於吧檯調理機的使用，下列何者敘述正確？ (A)每次用完即清洗乾淨 (B)每次攪打飲品時，宜從高速逐漸降到低速 (C)每次使用完即斷電 (D)俾於清洗，宜固定置放在水槽旁邊。
- 170.(D)如果要請客人用“正楷”簽名，其“正楷”之英文為 (A)Family Name (B)Sign Please (C)First Name (D)Block Letter。
- 171.(A)沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式？ (A)濾布沖泡法 (B)虹吸式咖啡壺沖泡法 (C)濾壓壺沖泡法 (D)濾紙沖泡法。
- 172.(B)重焙火、重喉韻的茶，適合選用下列何種壺？ (A)金屬壺 (B)陶壺 (C)玻璃壺 (D)瓷壺。

- 173.(D)下列哪一種的咖啡豆特性最苦 (A)哥倫比亞 (B)巴西 (C)藍山 (D)曼特寧。
- 174.(D)物料的補充是根據倉庫的何種比率而定? (A)成本率 (B)毛利率 (C)餐廳周轉率 (D)安全庫存周轉率。
- 175.(D)關於蜜處理咖啡豆的精製過程,下列敘述何者錯誤? (A)可以增加咖啡的香甜度 (B)具有明顯的果酸風味 (C)可以減少水的使用 (D)增加水的使用。
- 176.(C)全世界最大的紅茶生產國是 (A)斯里蘭卡 (B)中國 (C)印度 (D)台灣。
- 177.(C)以下何者不為茶葉的功效? (A)提神醒腦、消除疲勞 (B)強化微血管 (C)幫助睡眠 (D)抗菌作用。
- 178.(A)打開後必須要冷藏的調味品是: (A)液態鮮奶油 (B)焦糖醬 (C)蜂蜜 (D)可可粉。
- 179.(C)飲料貯存管理應採下列何種原則? (A)先進後出 (B)後進先出 (C)先進先出 (D)隨心所欲。
- 180.(A)調製下列何款熱飲,需花費較長時間熬煮,得以將材料風味萃取完全? (A)熱桂圓紅棗茶 (B)熱枸杞菊花茶 (C)熱桔茶 (D)熱水果茶。
- 181.(C)防腐劑不得使用於 (A)水果酒 (B)含果汁之碳酸飲料 (C)罐頭 (D)濃糖果漿。
- 182.(B)義式咖啡機正在萃取咖啡時 (A)發現萃取出的Crema不理想時,可以抽出萃取手把 (B)不可將萃取手把移開,以免被燙傷 (C)壓力不足時,萃取手把可以抽出或移開 (D)當咖啡滴漏不出來時,可以將萃取手把左右轉動。
- 183.(A)調製飲料時穿戴整潔衣帽,其主要目的為何? (A)防止頭髮、頭屑及夾雜物落入飲料中 (B)好看 (C)怕弄髒衣服 (D)擦手方便。
- 184.(B)下列何種酒水採購及管理作為可幫助有效控制成本? (A)葡萄酒儲存環境要求低,可大量採購儲放 (B)採購人員具備充足的酒水知識 (C)小量採購可獲得較多折扣 (D)備用酒水皆儲存在同一個貨架上,方便盤點。
- 185.(B)吧檯工作人員有特殊體味者,應如何處理? (A)工作權是公民的權利,所以沒關係 (B)勤洗澡,並適當使用除味劑 (C)藉故辭退 (D)儘量不要錄用。
- 186.(D)多使用於柳橙、檸檬、葡萄柚等水果果汁調製方法為 (A)電動攪拌法 (B)直接注入法 (C)搖盪法 (D)壓榨法。
- 187.(B)最早將中國茶道引進日本的是哪個朝代? (A)清 (B)唐 (C)宋 (D)明。
- 188.(B)打烊後,果汁機(Blender)的插座應如何處理? (A)視情況而定 (B)馬上拔掉 (C)明天處理 (D)不用拔掉。

- 189.(A)吧檯作業內的靈魂人物是下列何者？ (A)吧檯飲務員 (B)吧檯經理 (C)餐飲經理 (D)吧檯領班。
- 190.(B)通常吧檯使用之「飲料酒水日報表」中一定要有四大欄，下列何者不在此列？ (A)今日銷售 (B)昨日進貨 (C)昨日結存 (D)今日結存。
- 191.(C)有經驗的飲務員，通常在打烊後之後標準作業流程為下列何者，完成後才會離去？ (A)結帳→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 (B)清點存貨→填寫日報表→檢查水、火、電等之安全→開立領貨單 (C)清點存貨→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 (D)檢查水、火、電等之安全→填寫日報表→開立領貨單→清點存貨。

- 192.(C)如下圖，瀝水盤之清潔方式為何？ (A)不銹鋼材質，



不須清潔，容易損壞 (B)每周利用溫熱水及清潔劑刷洗 (C)每日打烊利用溫熱水及清潔劑刷洗 (D)打烊使用乾淨之抹布擦拭即可。

- 193.(B)台灣第一家以重烘焙咖啡豆起家的直營咖啡連鎖店，是來自哪個國家？ (A)日本 (B)美國 (C)法國 (D)義大利。
- 194.(A)依據現場調製飲料標示規定，下列敘述何者不正確？ (A)紅色代表每杯之總咖啡因含量101毫克至200毫克以下 (B)含咖啡因者應標示該杯飲料總咖啡因含量最高值並加註「最高值」 (C)以紅黃綠標示區分總咖啡因含量 (D)應標示該杯飲料之總糖量及總熱量。
- 195.(C)水中礦物質含量有不同，可以分為軟水和硬水，以下何者正確？ (A)軟硬水無分別 (B)軟水不含礦物質 (C)軟水礦物質含量少 (D)硬水礦物質含量少。
- 196.(B)以下何者不是香蕉的主要產區？ (A)屏東縣 (B)花蓮縣 (C)南投縣 (D)高雄市。
- 197.(C)酒會的臨時吧檯最佳設立的位置，為方便主人招呼賓客，應該設在下列何處？ (A)筵席中央 (B)電梯口 (C)盡量靠近入口不遠的地方 (D)沙發區。
- 198.(C)Glass Rimmer是指 (A)洗杯機 (B)掛杯架 (C)沾杯器 (D)開罐器。
- 199.(B)有關咖啡人工採收法的敘述，下列何者錯誤？ (A)品質較佳 (B)常見於採收羅布斯塔(Robusta)咖啡的地區 (C)人力成本高 (D)只採收完全成熟的咖啡果實。
- 200.(D)飲料庫存記錄中的損耗記錄表，損耗最主要指的是 (A)客人跑單 (B)員工偷喝飲料 (C)杯子破裂 (D)飲料變質。
- 201.(A)咖啡豆烘焙過程所造成的變化，下列何者為非 (A)重量變重 (B)細

胞孔放大 (C)形成二氧化碳 (D)體積膨脹。

- 202.(D)吧檯杯子洗好時，應先置放何處？ (A)冰箱(Refrigerator) (B)雞尾酒工作檯(Cocktail Station) (C)置杯架(Glass Display) (D)瀝水墊(Drain Board)。
- 203.(C)使用義大利式(蒸氣、壓力)咖啡機來調製熱奶泡，以下何者為最恰當溫度？ (A)35~40°C (B)80~85°C (C)65~70°C (D)45~50°C。
- 204.(C)製作飲料時，加入蛋白主要目的是 (A)增加份量 (B)色澤較好看 (C)使其產生泡沫 (D)節省材料。
- 205.(D)服務人員工作時，如有親友來消費時，下列行為何者正確？ (A)儘量讓他們坐在不醒目的位置，以便抽空與他們聊天，或是偷偷的贈送飲食物品 (B)看狀況而定，如果主管或是老闆不在現場，就可儘量提供優惠與便利 (C)為了避免麻煩，拜託他們儘量別出示身份 (D)一視同仁，提供正確標準的服務為主，但是仍可適當的時刻與之寒暄，以示歡迎。
- 206.(C)於餐廳吧檯，服務人員要為三位同桌之外國人（房客）買單時，應注意的事項，下列何者錯誤？ (A)檢查帳單是否正確 (B)應問是刷卡、付現或入房客帳 (C)刷卡後不用核對顧客的簽字 (D)應問是否分開買或一起買。
- 207.(D)製作下列何種咖啡會使用到烤杯架？ (A)皇家咖啡 (B)卡布奇諾咖啡 (C)維也納咖啡 (D)愛爾蘭咖啡。
- 208.(B)飲務員每天於營業前的首要任務是下列何者？ (A)核視採購報表 (B)檢視營業日報表(含工作日誌) (C)檢視營業月報表 (D)檢視庫存月報表。
- 209.(B)一般常用吧檯發泡氮氣槍是為下列何者準備的？ (A)荳蔻粉(Nutmeg Powder) (B)發泡鮮奶油(Whipped Cream) (C)紅石榴糖漿(Grenadine Syrup) (D)奎寧水(Tonic Water)。
- 210.(A)吧檯的工作服應在何時著裝完成 (A)作業準備前 (B)由家中出發時 (C)下班時 (D)調製過程時。
- 211.(A)顧客想點一杯果酸味較明顯之手沖咖啡，飲務人員應推薦下列何者？ (A)耶加雪菲咖啡 (B)曼特寧咖啡 (C)維也納咖啡 (D)普施咖啡。
- 212.(A)下列何者較少用於飲料之裝飾物？ (A)小黃瓜 (B)檸檬 (C)櫻桃 (D)柳橙。
- 213.(B)放置冰箱過久的水果，常會引起果皮產生凹狀斑點、塊斑或變成褐黑色，果肉變褐色並呈水爛狀等，嚴重地影響食用品質。這種現象稱為下列何者？ (A)農藥殘留 (B)冷害 (C)結凍 (D)撞傷。
- 214.(A)可可樹是熱帶常綠植物，果實為莢狀，香氣濃郁，剔開果肉取出可可豆後，可加工製成下列何者？ (A)巧克力 (B)即溶咖啡 (C)花草茶 (D)果粒茶。
- 215.(B)有關個人服裝儀容，下列敘述何者正確？ (A)口紅可畫各種奇怪的顏色

- (B)制服首要整齊、清潔 (C)鬍鬚可留長才性格 (D)指甲可留長，以方便工作。
- 216.(D)以下何者不是芒果的主要產區？ (A)台南市 (B)屏東縣 (C)高雄市 (D)花蓮縣。
- 217.(D)義式咖啡機開啟加熱後，將兩邊蒸氣管開關開啟，進入等待加熱階段，此作法主要目的是為了 (A)純粹是工作習慣動作 (B)提醒自己咖啡機可以用了 (C)測試咖啡機溫度 (D)將咖啡機內水氣排擠出來，增加加熱效率。
- 218.(B)下列何種物料，受潮不新鮮時，不會結成硬塊？ (A)阿華田 (B)咖啡豆 (C)可可粉 (D)即溶咖啡粉。
- 219.(D)一杯售價是\$200元，成本為\$40元的飲料之成本率為 (A)10% (B)25% (C)2% (D)20%。
- 220.(B)咖啡樹適合成長在熱帶和亞熱帶氣候的地區，也就是位於南北迴歸線之間，以赤道為中心，約於北緯25度到南緯30度之間，並形成一個環狀地帶稱之為下列何者？ (A)咖啡歸線 (B)咖啡腰帶 (C)無特別稱號 (D)咖啡赤道。
- 221.(A)酒吧的杯子很多，為了節省時間，經常將使用後的杯子推進何處清洗？ (A)Glass Washer (B)Cloth Washer (C)Dish Washer (D)Glass Hanger。
- 222.(A)客人點了一杯Irish Coffee應附給客人下列何者器具？ (A)Tea Spoon (B)Soup Spoon (C)Long Spoon (D)Bar Spoon。
- 223.(A)茶葉發酵係指茶葉中的哪一物質經酵素氧化作用，產生一連串化學變化過程？ (A)多元酚類 (B)胺基酸 (C)黃腐酚 (D)單元酚類。
- 224.(D)下列何者「非」為製造冰淇淋的材料？ (A)香料、穩定劑、乳化劑 (B)糖 (C)牛奶製品 (D)冰塊。
- 225.(C)吧檯打烊時，哪一種電器設備不需拔掉插頭？ (A)咖啡機 (B)磨豆機 (C)製冰機 (D)果汁機。
- 226.(C)水果成熟時會產生下列何種氣體，加速水果的成熟和老化？ (A)乙炔 (B)氯乙烯 (C)乙烯 (D)丙烯。
- 227.(A)作業準備時，若非特殊需要，下列何種水果盡量不要準備？ (A)榴槤 (B)柳丁 (C)檸檬 (D)西瓜。
- 228.(A)沖泡中國茶的器具很多，以下何者「非」泡茶時會使用的器具？ (A)瀘杯 (B)茶海 (C)水方 (D)茶壺。
- 229.(C)哪種冰塊最適合用於冰沙機攪打？ (A)角冰 (B)半月型冰 (C)碎冰 (D)球型冰。
- 230.(C)丙級飲料調製術科操作時，水果及裝飾物的切割注意事項，下列何者正確？ (A)單純用手操作，較為乾淨衛生 (B)可拿在手上操作切割，動作較俐落 (C)砧板下方墊微濕抹布，防止滑動 (D)愈複雜的切割式樣，表示技巧愈好，博得高分。

- 231.(B)調製碳酸飲料，是採用下列那一種方法調製？ (A)電動攪拌法 (Blending) (B)直接注入法(Building) (C)攪拌法(Stirring) (D)搖盪法(Shaking)。
- 232.(D)有「形美、色綠、香濃、味醇」四絕之稱的是下列何者？ (A)包種茶 (B)烏龍茶 (C)紅茶 (D)龍井茶。
- 233.(D)下列何者是將採摘的茶葉蒸氣殺菁，然後乾製碾碎，製成粉末沖泡飲用？ (A)煎茶 (B)玄米茶 (C)薄荷茶 (D)抹茶。
- 234.(C)調製Frozen主要的工具為下列何者？ (A)搖酒器 (B)刻度調酒杯 (C)冰沙機 (D)雪平鍋。
- 235.(B)半自動義式咖啡機旁的研磨機粗細刻度，下列何者為最佳調整時機？ (A)每月調整一次即可 (B)更換豆子或每次清潔後皆需調整 (C)一週一次即可 (D)二週一次即可。
- 236.(A)沖煮一杯虹吸式咖啡，主要須具備那些器具？ (A)虹吸咖啡器+磨豆機 (B)瓦斯爐+雪平鍋 (C)虹吸咖啡器+錐形咖啡濾紙 (D)手沖定溫壺+電子秤。
- 237.(D)咖啡豆烘焙時常有薄膜脫落，通常稱為 (A)內果皮 (B)外果皮 (C)白皮 (D)銀皮。
- 238.(B)港式奶茶使用的主要奶類成分為？ (A)鮮奶 (B)淡奶(奶水) (C)煉乳 (D)植物奶。
- 239.(A)帶有蜜香的凍頂烏龍茶又稱為 (A)貴妃烏龍茶 (B)白毫烏龍茶 (C)紅烏龍 (D)東方美人茶。
- 240.(C)吧檯工作檯內的腳踏墊應 (A)三天洗一次 (B)一週洗一次 (C)天天清洗 (D)為節省水費、響應環保、髒了再洗。
- 241.(D)製作下列何款飲料，不適合使用電動攪拌法(Blending)？ (A)檸檬冰沙 (B)冰木瓜牛奶 (C)冰奇異多果汁 (D)冰蜜桃比妮。
- 242.(A)標準的飲料配方，不包括下列何者？ (A)人員 (B)杯子 (C)份量 (D)裝飾物。
- 243.(C)為精確控制吧檯成本支出，吧檯營業結束後向倉庫領用高價烈酒時，應 (A)成打領用 (B)整箱領用 (C)以空瓶換實瓶 (D)一次10瓶。
- 244.(B)下列何種水果不宜在作業準備時切好？ (A)西瓜 (B)香蕉 (C)鳳梨 (D)柳丁。
- 245.(A)下列何者為飲務人員每日閉店前的工作檢查事項之一？ (A)清空吧檯儲冰槽 (B)放置工作區地板防滑墊 (C)檢視進貨品項 (D)開啟儲酒櫃。
- 246.(D)吧檯專業術語中「Fill Up」中文之意為？ (A)一半份量 (B)不加客人指示之酒水 (C)不加冰 (D)加滿。
- 247.(D)顧客反應飲料內有異物，飲務人員應如何處理？ (A)換一杯飲料，並收費 (B)告知異物是無法預防的，請顧客包涵 (C)不須理會 (D)立

即向顧客道歉並重新製作一杯。

- 248.(D)作業準備時，不需要檢視水果的 (A)新鮮度 (B)形狀 (C)大小 (D)生產地。
- 249.(C)飲務員(Bartender)在何種狀態下可以拒絕供酒服務？ (A)客人講話太大聲 (B)客人年齡太高 (C)客人已有明顯醉意 (D)客人尚未結帳。
- 250.(A)下列何者較適合盛裝熱飲使用？ (A)托地杯(Toddy Glass) (B)高飛球杯(High Ball Glass) (C)可林杯(Collins Glass) (D)古典杯(Old Fashioned Glass)。
- 251.(A)關於卡式瓦斯爐具的收繕注意事項，下列何者為非？ (A)瓦斯罐應保持卡於爐具中 (B)爐芯保持清潔暢通 (C)爐架應反向放置收納 (D)瓦斯罐存放處應遠源火源。
- 252.(C)下列何者為後發酵茶？ (A)烏龍茶 (B)白毫銀針 (C)普洱茶 (D)玉露茶。
- 253.(B)吧檯作業準備時，不需要 (A)檢視物料新鮮度 (B)研磨咖啡豆 (C)擦拭杯皿 (D)製作裝飾物。
- 254.(B)有關飲料調製的相關敘述，下列何者正確？ (A)使用搖盪法(Shaking)一定要使用波士頓搖酒器 (B)使用直接注入法(Building)一定要使用吧叉匙攪拌 (C)操作攪拌法(Stirring)時須將材料放入果汁機內攪拌 (D)操作虹吸式咖啡壺時，可以使用吧叉匙代替木匙攪拌。
- 255.(A)使用電動攪拌法(Blending)，製作下列何款飲料，盛裝於成品杯前應先使用過濾網過濾？ (A)冰西瓜汁 (B)鳳梨冰沙 (C)冰木瓜牛奶 (D)奇異果冰沙。
- 256.(B)關於水果保存的敘述，下列何者正確？ (A)檸檬放久了，其果皮會由綠轉黃，就不能食用了 (B)葡萄買回後以冷藏保存為佳 (C)未成熟的香蕉應放置在冰箱冷藏約4~8天等待自然成熟 (D)無論是否成熟，木瓜都應置於冰箱冷藏。
- 257.(A)吧檯打烊時，何種開罐後的物料不須放回冰箱？ (A)紅石榴糖漿 (B)蕃茄汁 (C)鳳梨汁 (D)柳橙汁。
- 258.(C)飲務人員閉店工作職責項目，不包含下列何者？ (A)處理垃圾、回收分類 (B)清潔吧檯機台、器皿 (C)清點保險箱內財物 (D)清點整理物料。
- 259.(B)酒精含量在多少以上的飲料，即稱之為酒？ (A)3% (B)0.5% (C)1% (D)5%。
- 260.(A)清潔吧檯地板最佳時機是何時？ (A)地板濕掉隨時擦乾以保持安全 (B)營業前 (C)不必在意，穿止滑工作鞋即可 (D)營業後。
- 261.(D)飲料調製丙級技術檢定術科測試，調製冰奶蓋綠茶需使用何種器皿處理無糖液態鮮奶油？ (A)奶泡壺 (B)義式咖啡機 (C)沖茶器 (D)搖酒器。

- 262.(C)收拾顧客桌面之空杯皿時，下列作法何者正確？ (A)看顧客心情決定 (B)不可以催促顧客繼續點一瓶 (C)應順口禮貌的再問顧客是否還需要再點一瓶(杯) (D)等顧客召喚要求再詢問是否需要再點一瓶(杯)。
- 263.(B)有關於吧檯之服務，下列敘述何者錯誤？ (A)隨時注意桌面及顧客需求，看是否須換煙灰缸或續杯…等 (B)離打烊時間還有10分鐘，可以將吧檯現場之燈光打到最亮，音樂關掉，以提醒顧客該走了 (C)顧客起身離去，注意是否遺失物品 (D)顧客光臨，要面帶微笑並向顧客問好。
- 264.(A)可樂最好的存放方法是 (A)放在冷藏室 (B)放在冷凍庫裡 (C)放在恆溫室 (D)放在陰暗處。
- 265.(C)Draft Beer在酒吧中代表的是？ (A)啤酒的品牌 (B)啤酒的品質 (C)生啤酒 (D)啤酒打翻了。
- 266.(A)職業道德最重要的是 (A)敬業精神 (B)供應美酒咖啡 (C)滿足員工需要 (D)溝通協調。
- 267.(B)吧檯從業人員不可戴戒指及手錶，應在何時摘除？ (A)善後處理時 (B)作業準備前 (C)上班前 (D)調製過程時。
- 268.(A)台灣最早大量種植咖啡的地區是 (A)雲林縣 (B)台南市 (C)花蓮縣 (D)新北市。
- 269.(B)吧檯的滅火設備若有缺失導致於營業時間火災傷亡，直接最大受害者是下列何者？ (A)老闆與股東 (B)現場顧客與員工 (C)設計師與水電工 (D)建築師與酒商。
- 270.(A)吧檯打烊前的盤點工作是由何人負責？ (A)吧檯飲務員(調酒員) (B)吧檯服務員 (C)吧檯領班 (D)吧檯出納。
- 271.(D)吧檯從業人員的手機，何時要關機或轉成震動？ (A)上班前一晚 (B)調製過程時 (C)下班後 (D)作業準備前。
- 272.(D)吧檯客人點了一杯以可林杯盛裝的冰可樂，飲務人員需先提供下列何者給客人？ (A)Bar Spoon (B)Straw (C)Ice cube (D)Coaster。
- 273.(D)Lounge bar吧檯工作人員之服裝，下列何者不宜？ (A)工作圍裙 (B)正式西裝 (C)吧檯背心 (D)拖鞋。
- 274.(B)為了讓吧檯工作檯面保持乾淨，應 (A)Rush Hour時先放著，等打烊再一起整理 (B)做完一道飲料即刻將器皿清洗歸位，檯面要擦拭乾淨並處理殘渣 (C)每做完一道飲料不需急著整理 (D)飲務員不必親力親為，可請助手稍後再整理。
- 275.(B)修飾並打理個人儀容，對飲務員而言是 (A)浪費時間 (B)必要的職責 (C)可做可不做的事情 (D)不必要的工作。
- 276.(A)以下何者不是顧客光臨吧檯的期望？ (A)剝削式的高售價 (B)令人愉悅的服務 (C)清潔舒適的環境 (D)可口安全的飲料。
- 277.(A)酒吧營業後的善後處理工作，不包括下列何者？ (A)清空製冰機裡的冰塊 (B)清洗義式咖啡機 (C)刷洗吧檯工作區地墊 (D)清潔生啤酒

機及蘇打槍。

- 278.(A)下列何種材料不得使用量酒器量取？ (A)熱水 (B)蜂蜜 (C)糖水 (D)鮮奶。
- 279.(C)關於吧檯工作，以下敘述何者錯誤？ (A)飲務員作業前需洗淨雙手 (B)飲務員上班前，最好先洗去個人體味 (C)飲務員上班前，應擦點香水，帶給顧客好氣味 (D)飲務員應隨時保持整潔的儀容。
- 280.(B)義式咖啡機須在什麼時間開機較適當？ (A)前一天晚上 (B)作業準備開始時 (C)要用時再開機 (D)不用關機。
- 281.(A)豆漿含有多種營養成分，請問包含以下何者？ (A)蛋白質/卵磷脂/維生素E (B)碳水化合物 (C)維生素B/礦物質 (D)飽和脂肪酸。
- 282.(D)吧檯酒水耗損應於何時統計？ (A)每月會計結帳時 (B)每週盤點時 (C)店經理詢問時 (D)每日閉店時。
- 283.(B)飲料調製丙級技術檢定術科測試，使用義式咖啡機蒸氣管專用抹布後，應如何處理？ (A)調製過程即需清洗歸還 (B)該題善後處理清洗後歸還 (C)留給檢定場清洗即可 (D)最後一題善後處理清洗後歸還。
- 284.(C)吧檯調飲常用的糖，以下那一種最方便？ (A)砂糖(Granulated Sugar) (B)冰糖(Candy Sugar) (C)糖水(Simple Syrup) (D)蜜糖(Honey)。
- 285.(B)以下哪一種材料在製作飲料時，不可放入雪克杯中搖盪？ (A)新鮮果汁 (B)含碳酸氣飲料 (C)雞蛋 (D)牛奶。
- 286.(C)保持專業的服裝儀容與外表是飲料調製員的基本義務，所以在工作時，一旦發現自己的儀容不整時，應該如何處理？ (A)請同事幫忙看看 (B)立刻就地處理 (C)儘快抽空到休息室或是洗手間整理 (D)不管它、把工作做好再說。
- 287.(C)下列何種工作事項符合飲料調製安全、衛生相關規範？ (A)使用過的吧叉匙放置於吧檯瀝水墊上 (B)跑步前往公用材料區取物 (C)以服務巾擦拭成品杯器皿 (D)工作檯抹布使用後未清洗。
- 288.(B)餐飲服務人員之服裝儀容，下列何者不被允許？ (A)綁髮髻 (B)濃妝艷抹 (C)保持制服整潔 (D)指甲適當修剪。
- 289.(C)清洗杯皿的最佳洗潔劑為下列何者？ (A)肥皂粉 (B)漂白水 (C)食品用洗潔劑 (D)洗衣劑。
- 290.(D)下列哪一種茶所含的兒茶素最多 (A)黑茶 (B)烏龍茶 (C)紅茶 (D)綠茶。
- 291.(B)關於茶葉成分與味道的關聯，下列敘述何者是錯誤的 (A)澀味來自兒茶素 (B)酸味來自維生素 (C)苦味來自咖啡因 (D)甘味及鮮爽味來自茶胺酸。
- 292.(A)操作沖茶器過濾網拉桿(活塞拉桿)時，較理想的次數為何？ (A)1~2次 (B)3~4次 (C)5~6次 (D)不限次數。
- 293.(D)下列哪一種咖啡豆的特性較不酸？ (A)宏都拉斯 (B)衣索比亞 (C)

摩卡 (D)印尼蘇門達臘。

- 294.(C)下列何者是影響泡茶時「置茶」量的主因？ (A)茶葉發酵的程度 (B)茶葉沖泡水溫高低 (C)茶葉揉捻程度 (D)茶葉走水程度。
- 295.(B)飲用紅茶如添加牛奶後，不可再添加以下哪一種材料，以避免產生凝結作用： (A)糖 (B)檸檬 (C)茶湯 (D)蜂蜜。
- 296.(D)一般製作糖水時，砂糖與水之比例為何？ (A)3:1 (B)2:1 (C)1:2 (D)1:1。
- 297.(A)港式奶茶使用的主要茶葉為？ (A)錫蘭紅茶 (B)伯爵紅茶 (C)魚池紅茶 (D)蜜香紅茶。
- 298.(C)下列何者不是「Daily Open Bar Duty」的工作範圍中？ (A)開啟咖啡機電源熱機 (B)製作裝飾物 (C)預先調製已預約的客人的酒品 (D)進行工作前會議。
- 299.(C)關於抹茶與綠茶粉的不同，下列敘述何者正確？ (A)日本抹茶是炒菁；台灣綠茶粉是蒸菁 (B)日本抹茶的粉末較台灣綠茶粉粗 (C)日本抹茶栽培過程有經過遮光處理 (D)抹茶顏色較深。
- 300.(C)碳酸類飲料：是指將何種氣體和各種不同的香料、水分、糖漿、色素等混合在一起而形成的氣泡式飲料。像可樂、汽水等。 (A)氮氣N₂ (B)氧氣O₂ (C)二氧化碳CO₂ (D)一氧化碳CO。
- 301.(D)餐飲業中「Last Order」的意思為？ (A)最後一個點餐者 (B)打烊時間 (C)最後折扣時間 (D)最後點餐時間提醒。
- 302.(C)下列何者不是碳酸飲料？ (A)奎寧水 (B)薑汁汽水 (C)礦泉水 (D)蘇打水。
- 303.(A)下列何者不是植物奶？ (A)牛奶 (B)堅果奶 (C)豆漿 (D)燕麥奶。
- 304.(A)清洗杯子的最佳洗潔劑是 (A)弱鹼性專用清潔劑 (B)漂白水 (C)玻璃清潔劑 (D)肥皂粉。
- 305.(A)領貨單是依據下列何者來填寫需求數量？ (A)盤存表 (B)日報表 (C)報廢單 (D)周轉率。
- 306.(A)台灣特色手搖飲，最常使用下列何種調製方法製作飲料？ (A)搖盪法(Shaking) (B)攪拌法(Stirring) (C)電動攪拌法(Blending) (D)直接注入法(Building)。
- 307.(D)下列何者不適合在作業準備時即做好備用？ (A)冰紅茶 (B)冰咖啡 (C)裝飾物 (D)聖代。
- 308.(A)有「茶中香檳」之稱的是 (A)大吉嶺紅茶 (B)阿薩姆紅茶 (C)台灣紅茶 (D)莫斯科紅茶。
- 309.(D)下列哪一種罐裝飲料打開後，隔夜仍可使用？ (A)可樂 (B)薑汁汽水 (C)通寧水 (D)蕃茄汁。
- 310.(D)關於生飲／製冰設備的敘述，下列何者錯誤？ (A)去除異味、雜質、

微生物、去除氯、泥沙、鐵鏽、石綿等物質 (B)提高飲水、製冰品質 (C)冰塊品質不佳,通常與製冰機濾心和引用的水質息息相關 (D)加強製造負離子水。

- 311.(B)下列何者沖煮出的咖啡口感較差 (A)純水 (B)含氯量高的水 (C)礦泉水 (D)活性炭過濾水。
- 312.(A)服務人員發現離開的客人遺留錢包,下列何者為較佳之處理方式?
(A)告知主管,妥善保管並報警處理 (B)不動聲色並占為己有 (C)打開錢包檢查是否有錢 (D)留置原位先不處理。
- 313.(D)茶葉的應用,開始是作為 (A)敷用 (B)食用 (C)飲用 (D)藥用。
- 314.(B)自家烘焙咖啡館為時下創業開店的熱門選項之一,其特性何者較正確?
(A)通常具有大規模的營業面積 (B)咖啡豆大多挑選單品豆為主產品 (C)多以連鎖經營為主 (D)產品單價偏低,採薄利多銷策略。
- 315.(D)吧檯內的工作檯(Under Bar)高度,一般為? (A)150公分高 (B)110公分高 (C)50公分高 (D)75公分高。
- 316.(D)白茶的原產地是 (A)中國四川省 (B)中國湖南省 (C)中國雲南省 (D)中國福建省。
- 317.(C)「紅茶」是屬於 (A)不發酵茶 (B)輕發酵茶 (C)全發酵茶 (D)重發酵茶。
- 318.(B)為了讓吧檯工作檯面保持乾淨,操作時應如何處理較為適妥? (A)飲務員宜請服務員隨時整理歸位 (B)每做完一道飲料應即刻將器皿清洗歸位,檯面要擦拭乾淨並處理裝飾物 (C)Rush Hour時先放著,等不忙時再一併整理 (D)製作完每一位客人的點單之後,才進行整理與歸位。
- 319.(D)以下何者在調製果汁時,不適合用果汁機操作? (A)哈密瓜 (B)西瓜 (C)水蜜桃 (D)甘蔗。
- 320.(D)從業人員如果手部有傷口或腫膿時,下列處理何者不妥? (A)向主管報告健康狀況後,適時調整工作內容 (B)先包紮傷口及戴手套後,再從事食品作業 (C)避免從事與食品接觸之工作 (D)先貼膠帶再工作。
- 321.(B)俾易保養,吧檯水槽和工作檯之材質最好採用何種材質? (A)木材 (B)不鏽鋼 (C)塑膠 (D)大理石。
- 322.(A)清洗Liqueur Glass要使用: (A)尖嘴刷 (B)海綿 (C)長柄刷 (D)菜瓜布。
- 323.(B)下列那一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁? (A)0°C (B)4°C (C)20°C (D)12°C。
- 324.(C)一般細菌適宜生長的溫度範圍為攝氏 (A)5°C以下 (B)70~90°C (C)7~60°C (D)負18~0°C。
- 325.(A)摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆? (A)葉門及衣索比亞 (B)剛果 (C)南非 (D)坦尚尼亞。

- 326.(B)玻璃杯洗杯機應維持衛生、清潔，每天必須清理一次，清理時間是 (A)營業前 (B)營業後 (C)營業中 (D)不定時。
- 327.(C)服務巾不可用於擦拭下列何物？ (A)洗淨後之小圓盤 (B)洗淨後之搖酒器 (C)使用過的操作檯檯面 (D)洗淨後之吧叉匙。
- 328.(A)清洗義式咖啡沖泡把手，下列何者正確？ (A)使用沖泡頭熱水清洗，並需使用專用抹布或餐巾紙擦拭乾淨 (B)使用沖泡頭熱水清洗即可 (C)使用沖泡頭熱水清洗，並需使用專用蒸汽管抹布擦拭乾淨 (D)直接扣回沖泡頭即可。
- 329.(D)蔬果汁飲品中加入何種材料可以掩飾掉水果、青菜的生澀味？ (A)核桃 (B)牛奶 (C)優酪乳 (D)檸檬汁。
- 330.(B)咖啡豆包裝袋經常使用鋁箔材質，其功用敘述，以下何者為非？ (A)預防潮濕 (B)只為美觀而已 (C)阻擋陽光 (D)防止氧化。
- 331.(B)下列何者可用於清潔義式咖啡機之沖煮頭及把手？ (A)肥皂粉 (B)碳酸鈉 (C)太白粉 (D)漂白粉。
- 332.(D)調製冰拿鐵咖啡，為了讓成品外觀產生分層效果，通常會使用下列何種調製方法？ (A)搖盪法(Shaking)+漂浮法(Float) (B)搖盪法(Shaking)+分層法(Layer) (C)直接注入法(Building)+攪拌法(Stirring) (D)直接注入法(Building)+漂浮法(Float)。
- 333.(A)通常用搖盪法製作飲料時，使用的器皿為下列何者？ (A)搖酒器(Shaker) (B)吧叉匙(Bar Spoon) (C)刻度調酒杯(Mixing Glass) (D)攪拌棒(Stirrer)。
- 334.(B)下列哪一種紅茶較適合製作奶茶？ (A)大吉嶺 (B)阿薩姆 (C)台灣原生紅茶 (D)蜜香紅茶。
- 335.(C)下列何者不是影響咖啡熟豆加速變質的主要原因 (A)溫度 (B)濕度 (C)緯度 (D)光線。
- 336.(B)下列哪一種吧檯器具設備，不需要每天以水清洗？ (A)吧叉匙 (B)製冰機 (C)咖啡機 (D)量酒器。
- 337.(D)削皮刀(Paring Knife)清洗後應如何處理？ (A)放入冰箱中保存 (B)飲務員可買刀鞘配掛在腰間 (C)放在擺放裝飾物品架的旁邊 (D)以擦拭布擦乾後直接放回刀架。
- 338.(A)吧檯人員正在煮水果茶，當聽到火警鈴聲響起，請問第一時間應如何應對？ (A)關閉瓦斯或電源 (B)立即逃跑 (C)大聲呼救 (D)疏散客人。
- 339.(B)操作虹吸式咖啡壺時，通常不會使用下列何種加熱器？ (A)汽化爐 (B)電暖爐 (C)電熱光爐 (D)酒精燈。
- 340.(C)吧檯耗損物資應由何人負責記錄及計算？ (A)收銀人員 (B)吧檯經理 (C)飲務人員 (D)採購人員。
- 341.(C)一般全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡較佳？ (A)75°C (B)65°C

(C)95°C (D)85°C。

- 342.(A)關於吧檯工作的敘述何者錯誤？ (A)檢視各式電源開關處在啟動的狀態 (B)檢視各類酒水、器具、裝飾物等是否蓋上蓋子並妥善放好 (C)使用完畢的器具應立即清洗乾淨並歸位 (D)清點物品存量保持充足並符合儲存要求；做好資源回收。
- 343.(C)每天打烊後，清理清潔用具、杯皿和器具後如何處理？ (A)清洗後放置托盤即可 (B)晾乾即可 (C)歸位 (D)等待下一班處理。
- 344.(C)調製熱桔茶應使用下列何種方法？ (A)電動攪拌法(Blending) (B)搖盪法(Shaking) (C)攪拌法(Stirring) (D)直接注入法(Building)。
- 345.(B)曼特寧咖啡的產地在哪裡？ (A)巴西 (B)印尼 (C)巴拿馬 (D)越南。
- 346.(B)直接在成品杯進行調製飲品的方法，通常稱為？ (A)搖盪法(Shaking) (B)直接注入法(Building) (C)電動攪拌法(Blending) (D)攪拌法(Stirring)。
- 347.(B)「碧螺春」是屬哪一種茶葉？ (A)全發酵茶 (B)不發酵茶 (C)後發酵茶 (D)輕發酵茶。
- 348.(B)下列行為何者是餐飲服務人員應有的品德與修養？ (A)對同仁斥吼 (B)微笑待客 (C)代人打卡 (D)有蒜味。
- 349.(B)關於飲務新鮮食材的選購與保存原則，何者正確？ (A)為避免腐敗，材料皆應冷凍保存 (B)以FIFO原則使用原料 (C)為壓低成本，應大量購買為佳 (D)價格愈高，品質愈好。
- 350.(D)關於吧檯管理，下列說法何者錯誤？ (A)製冰機的濾心、濾網，需定期更換以防污垢阻塞 (B)各項設備必須列出清潔保養的時程，可節省不必要的維修成本 (C)具散熱濾網的冷藏設施得定期清潔，有助減少電力浪費與避免機器壽命減短 (D)每次要補新物料時，應先將舊物料挪到容器內的另一邊，再新補料放在騰出來的地方。
- 351.(D)調製冰奶茶類飲品時，奶精粉應如何處理較為理想？ (A)使用打蛋器攪拌 (B)使用果汁機攪拌 (C)使用冷茶湯沖泡 (D)使用熱茶湯沖泡。
- 352.(D)咖啡生長的條件年均溫最好在 (A)40°C (B)30°C (C)35°C (D)20°C 左右。
- 353.(B)下列哪一款飲料需要用環保粗吸管？ (A)冰桔茶 (B)冰珍珠奶茶 (C)冰紅茶拿鐵 (D)奇異之吻。
- 354.(B)關於空的玻璃酒瓶處理方式，下列敘述何者正確？ (A)與可燃垃圾一起丟棄處理 (B)取下瓶蓋清洗內部後交給資源回收車 (C)以報紙包裹後置於垃圾袋丟棄 (D)敲碎後以報紙包裹置於垃圾袋內丟棄。
- 355.(B)使用過後之水果刀，通常建議立即清洗或擦拭，其主要目的為何？ (A)符合消費者喜好需求 (B)符合衛生及刀具保養需求 (C)符合美觀及

視覺享受需求 (D)符合刀具廠商需求。

- 356.(D)宴席前酒會之時間較其他型酒會時間短，通常在宴席前多久時間較為恰當？ (A)二十分鐘 (B)十分鐘 (C)視情形而定 (D)半小時至一小時。
- 357.(B)丙級飲料調製術科操作義式咖啡機前置作業時，研磨咖啡粉的注意事項下列何者錯誤？ (A)現磨現煮 (B)大量磨好，以迅速操作 (C)磨製適當粉量，應立即關閉電源 (D)磨粉時，咖啡萃取把手應在出粉口下方預備。
- 358.(C)下列何種物品可以歸類為一般垃圾？ (A)廢棄電池 (B)空的瓦斯罐 (C)使用過的擦手紙 (D)空的鐵、鋁容器。
- 359.(A)有關手沖濾杯式咖啡的敘述，下列何者錯誤？ (A)選用極細研磨的咖啡粉 (B)手沖時可短暫悶蒸 (C)萃取溫度約在90~95°C (D)萃取時間比虹吸式長。
- 360.(D)越南的咖啡產量一直都是排名世界前幾大，請問以生產何種咖啡為主？ (A)精品豆 (B)摩卡豆 (C)阿拉比卡 (D)羅巴斯塔。
- 361.(C)下列哪一種容器不適合裝糖水？ (A)玻璃罐 (B)塑膠罐 (C)馬口鐵罐 (D)瓷罐。
- 362.(A)下列何者會影響咖啡沖煮的品質？(甲)咖啡豆是否新鮮、(乙)是否正確研磨、(丙)合適的水溫、(丁)沖煮的技巧 (A)甲乙丙丁 (B)乙丙丁 (C)甲乙丙 (D)甲丙丁。
- 363.(D)準備製作虹吸式 (Syphon) 咖啡時，需 (A)將下座於加水前點火保溫 (B)每次更換棉線 (C)每次更換濾布 (D)檢視酒精燈組。
- 364.(B)吧檯清洗高飛球杯(HighBall Glass)要使用下列何者？ (A)清潔劑和菜瓜布 (B)弱鹼性清潔劑及長柄海綿刷 (C)長柄刷 (D)長柄菜瓜布清洗，並檢查杯子是否有破損。
- 365.(C)壓榨金桔汁時，應使用下列何種器皿？ (A)調棒 (B)壓汁器 (C)榨汁器 (D)搗棒。
- 366.(C)傳統酒吧砧板(Cutting Board)的主要用途為 (A)用來製作三明治或火腿類的食物 (B)直接在上面調製飲料 (C)切水果及製作裝飾物 (D)吧檯上調酒的止滑墊。
- 367.(A)丙級飲料調製術科操作時以漂浮法調製「奇異之吻」，是以何種工具輔助柳橙汁倒入杯中時減少衝力而漂浮在上方？ (A)Bar Spoon (B)Jigger (C)Carafe Glass (D)Citrus Reamer。
- 368.(D)快速酒架(Speed Rack)多久清潔擦拭一次？ (A)每月擦拭一次 (B)每次使用均擦拭 (C)不必要清潔擦拭 (D)每日擦拭一次。
- 369.(C)熱水果茶配方包含:柳橙汁、鳳梨汁、百香果汁、新鮮檸檬汁及紅茶茶包，製作時下列何種材料不宜直接放入鍋子加熱？ (A)百香果汁 (B)柳橙汁 (C)新鮮檸檬汁 (D)鳳梨汁。

- 370.(B)以下何者為芒果的盛產季節？ (A)春 (B)夏 (C)冬 (D)秋。
- 371.(B)下列何種器具最適合萃取芒果原汁？ (A)冰沙機 (B)果汁慢磨機 (C)搗棒 (D)壓汁器。
- 372.(D)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？ (A)冷凍貯存 (B)冷藏貯存 (C)妥善包裝後低溫貯存 (D)室溫下隨意放置。
- 373.(B)一般清洗酒杯的毛刷洗杯機，安置在何處？ (A)工作檯上 (B)水槽內 (C)製冰機上 (D)冰箱上。
- 374.(C)有關飲務人員傾聽顧客抱怨，下列敘述何者錯誤？ (A)眼神應注視顧客 (B)以顧客角度思考 (C)顧客要求太高，無須理會 (D)適時點頭表示了解。
- 375.(D)清洗高球杯(Highball)要使用清潔劑並搭配什麼器具來清洗，並檢查杯子是否有破損？ (A)鐵刷 (B)直接用手指搓揉 (C)菜瓜布 (D)洗杯刷。
- 376.(B)各種吧檯工作檯因供應商品的特性不同，擺設的方式也不同，但都以下列何者為主要考量？ (A)餐廳風格 (B)操作方便 (C)服務員個性 (D)節省成本。
- 377.(B)以下四種水果中，哪一項不是夏季盛產的水果？ (A)芒果 (B)草莓 (C)西瓜 (D)荔枝。
- 378.(B)有關飲務員之衛生規範，以下敘述何者不正確？ (A)作業前需洗淨雙手 (B)上班前，應擦指甲油以帶給顧客好印象 (C)上班前，最好先洗澡以去除個人體味 (D)應該隨時保持整潔的儀容。
- 379.(D)蓋碗杯組又稱三才杯，不包含下列何者？ (A)杯托 (B)杯碗 (C)杯蓋 (D)杯墊。
- 380.(B)吧檯的飲務員必須遵守道德規範，除個人忠於職守外還必須強調 (A)業務規範 (B)廉潔和誠實 (C)企業規範 (D)人際關係。
- 381.(C)茶湯的澀味是來自茶葉中的 (A)胺基酸 (B)花青素 (C)兒茶素 (D)黃酮類。
- 382.(C)下列何種杯子，通常須冰杯且成品無冰塊？ (A)Rock Glass (B)High Ball Glass (C)Cocktail Glass (D)Collins Glass。
- 383.(D)吧檯補充飲料(領貨)的最佳時段為 (A)早上 (B)下午 (C)下班後 (D)上班前。
- 384.(C)雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？ (A)每天3次 (B)每天1次 (C)每次用完即清洗 (D)每天2次。
- 385.(D)下列何者為微生物容易生長的環境條件？ (A)乾燥 (B)高溫 (C)高酸度 (D)潮濕。
- 386.(C)水果切盤不會使用下列哪種切法？ (A)鋸切 (B)拉切 (C)鋤切 (D)推切。



387.(C)如下圖，此圖片之設備為？ (A)濾水器 (B)飲水機 (C)

自動茶咖沖泡機 (D)茶桶清洗器。

388.(D)下列哪一種不屬於紅茶 (A)紅韻 (B)蜜香紅茶 (C)紅玉 (D)紅烏龍。

389.(D)關於擦拭義式咖啡機蒸汽管專用抹布，下列敘述何者正確？ (A)可用擦手紙替代使用 (B)可與操作檯抹布共用 (C)應保持乾燥樣態 (D)應置於咖啡機旁方便取用。

390.(D)一般萃取1杯espresso，大約多少ml？ (A)31~40 (B)10~19 (C)41~50 (D)20~30。

391.(C)下列何者的材料取用量是屬於飲料調製丙級術科測試「取用物料量超過1/4造成浪費」的狀況？ (A)冰榛果鮮奶茶取用1/3公杯的鮮奶 (B)灰姑娘取用1顆檸檬壓汁 (C)熱紅茶拿鐵取用2/3杯拉花鋼杯的鮮奶 (D)熱百香柚子茶取用8分滿公杯的柳橙汁。

392.(B)有關調製冰紅茶拿鐵的製作過程，下列敘述何者正確？ (A)需使用義式咖啡機操作 (B)需使用奶泡壺製作冰奶泡 (C)使用搖盪法進行調製 (D)需使用搖酒器打發冰奶泡。

393.(C)飲料製作完成後，哪些裝飾物可直接利用手擺置杯上？ (A)小洋蔥 (B)橄欖 (C)小紙傘 (D)櫻桃。

394.(C)以下何種甜味添加物，對身體最有益處？ (A)代糖 (B)玉米糖漿 (C)天然純蜂蜜 (D)果糖。

395.(B)茶葉中的哪一種成分是天然的抗氧化劑 (A)胺基酸 (B)兒茶素 (C)生物鹼 (D)花青素。

396.(A)一般吧檯冰箱冷藏溫度需維護正常指示，以不超過多少度較佳？ (A)5°C (B)10°C (C)20°C (D)15°C。

397.(A)為了個人飲食衛生，飲務員應有隨時做到下列何者的習慣？ (A)洗手 (B)照鏡子 (C)喝水 (D)梳頭髮、清頭皮屑。

398.(A)飲務人員工作習慣，下列何者不適宜？ (A)為嘗試成品味道，可自成品杯中啜飲一口測試 (B)調製過程不可交談 (C)器具掉落地上，立即更換 (D)接觸杯具時，手不碰觸杯口。

399.(B)常見之豆漿、杏仁奶、米漿等，廣義上皆可稱之為下列何者？ (A)大豆奶 (B)植物奶 (C)東方奶 (D)雜糧奶。

400.(D)下列哪一種茶最適合做冷泡茶？ (A)普洱茶 (B)紅茶 (C)烏龍茶

(D)綠茶。