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」之中文名稱為下列何者？　(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℃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 )Pourer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℃-100℃　(B)30℃-80℃　(C)230℃-300℃　(D)160℃-230℃。

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)F0P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)檢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 )吧檯冰箱的維謢，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℃～5℃　(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，本名彌猴桃？　(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，順者散熱片輕刷去髒污　(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℃　(B)80～85℃　(C)65～70℃　(D)45～50℃。

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，下列何種水果儘量不要準備？　(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)濾杯　(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)啤酒的品牌　(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，下列何著不宜？　(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℃　(B)4℃　(C)20℃　(D)12℃。

324.( C )一般細菌適宜生長的溫度範圍為攝氏　(A)5℃以下　(B)70～90℃　(C)7～60℃　(D)負18～0℃。

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℃　(B)65℃　(C)95℃　(D)85℃。

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，需定期更換以防水垢阻塞　(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℃　(B)30℃　(C)35℃　(D)20℃　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℃　(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)鍘切　(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m l？　(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℃　(B)10℃　(C)20℃　(D)15℃。

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。