

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽 餐旅職群-飲料調製實施辦法

壹、依據

- 一、教育部112年11月17日臺教授國部字第1120155940A號令修正發布之「國民中學技藝教育實施辦法」。
- 二、教育部110年2月19日臺教授國部字第1100004739號函修正發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」。
- 三、教育部105年8月23日臺教授國部字第1050083494B號令修正發布之「高級中等學校辦理國民中學技藝技能優良學生甄審入學實施要點」。
- 四、新竹縣政府教育局113年7月3日教特字第1131100953號函「112學年度國民中學技藝教育課程競賽暨成果展示活動檢討會」決議。

貳、目的

- 一、為加強國民中學技藝教育，提升學生動機與興趣，以增強學習效果及技能水準，提供技藝優良學生就讀技職學校之機會，以發展其志趣才能。
- 二、為齊一餐旅職群技藝競賽術科測試監評尺度，建立公正、公平及確實之監評制度，以落實技藝競賽之推動與發展。

參、辦理單位

- 一、主辦單位：新竹縣政府教育局。
- 二、承辦單位：東泰高中。
- 三、協辦單位：東泰高中(餐飲技術科)。

肆、參加對象、報名方式及日期

- 一、參加新竹縣113學年度國中技藝教育課程(含抽離式及技藝教育專案編班)之學生。
- 二、報名方式：各國中端於彙整學生報名資料後並逕至至新竹縣教育研究發展暨網路中心-新竹縣國民中學技藝教育競賽網站進行報名。
- 三、報名日期：自114年02月24日(一)起至113年03月03日(一)中午12時止。

伍、競賽時間及地點

一、時間

- (一)術科：114年04月07日(一)~113年04月11日(五)。
- (二)學科：114年04月02日(三)上午11時開始，12時完成。

二、地點

- (一)術科：東泰高中活動中心(310 新竹縣竹東鎮東峰路 343 號)
- (二)學科：各國中。

陸、競賽方式

一、命題

(一)學科測驗

- 1.學科題庫由承辦學校提供選擇題共 400 題(附件一)以及新竹縣政府教育局提供勞權教育題庫 20 題，再由新竹縣政府教育局統一公告週知。
- 2.學科試題由承辦學校將試題繕打後，以文字檔儲存成為電腦題庫檔案，並於指定時限內提供給各承辦學校彙整。
- 3.學科試題之解答若有爭議，將以承辦學校先行研議後，再統一告知各校。
- 4.學科測試時間 50 分鐘。

(二)術科測試

- 1.術科測驗命題主要根據學生實作課程，試題由承辦學校提供三題試題，術科測驗由新竹縣政府教育局抽題決定。
- 2.競賽術科題組：如附件二 1-2。
- 3.術科測試時間 20 分鐘：如附件二-3。
(前置作業 5 分鐘、調製作業 7 分鐘、善後作業 5 分鐘)。

二、評分標準

(一)學科評分

- 1.本項學科測驗係以選擇題 100 題，每題 1 分，總計 100 分。
- 2.以書面考卷做測驗，監考與評分均以他校授課老師或以不參與餐旅職群(飲調)授課老師為準。

(二)術科評分

- 1.評分方式：聘請飲調調製職類之監評擔任評審工作(技能監評*3 位)。
- 2.評分項目：前置作業 20%、調製過程 30%、成品評鑑 40%、善後處理 10%。
- 3.術科評分表，如附件三。

三、成績計算

- (一)學科佔總分 35%、術科佔總分 65%。學術科成績以原始分數乘以比例後，四捨五入計算至小數點第二位。
- (二)總分相同時，依術科『成品評鑑、調製過程、前置作業、善後處理』項目順序之成績，作為名次先後之排序。
- (三)最後總成績登錄，將由主辦學校依據提供檔案之格式輸入建檔。

柒、監評資格及方式

一、監評資格

聘請飲調調製職類之監評擔任評審工作(技能監評*3 位)。

二、監評方式

- (一)學科測驗：請各開辦學校(各國中)薦派教師擔任監評教師，薦派教師人數依據開班數為準。各校學生原則上在開班學校應試，監評老師以他校授課教師為主負責監試。測驗結束後將測驗卷簽章彌封，於當日下午一點前送至主辦學校彙整後統一電腦閱卷。
- (二)術科測驗：聘請飲調調製職類之國家級或合格職業證照監評委員擔任評審工作(技能監評*3 位)，監評名單由新竹縣政府教育局圈選。承辦學校外聘之監評老師，應不以授課該校為原則。

捌、獎勵

- 一、凡報名本職群、類組技藝競賽之學生，均須參加「學科」及「術科」測驗，方給予成績排名。
- 二、依學、術科合併計算後成績，採術科成績較高者挑選 1-6 名及佳作若干名，人數依實際參賽人數 30%為上限(四捨五入)，參加競賽獲獎之學生，由本縣政府教育局頒發獎狀，並於獎狀內註記職群名稱及獎項、名次。
- 三、承辦本活動有功人員，依規定陳請主管單位敘獎。

玖、試場規則：相關規定如附件四。

拾、經費：由新竹縣政府教育局撥款，依預訂項目支應，如有不足得相互勻支。

拾壹、學術科題庫組、評分方式或相關事項，如有變動或未盡事宜，本校保留調整，補充說明及解釋之權限，並立即通知相關單位及各國中。

新竹縣 113 學年度國中技藝教育競賽 餐旅職群(飲料調製) 學科題庫

選擇題，共 400 題

- 1.(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。
- 2.(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。
- 3.(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。
- 4.(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。
- 5.(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。
- 6.(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。
- 7.(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。
- 8.(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。
- 9.(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°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)Pourew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)ast) (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)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)Lobby 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

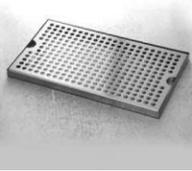
- (D)Fruit Fork。
- 95.(D)依據飲料類衛生標準規定，有容器或包裝之液態飲料當中之「茶」的咖啡因含量不得超過多少？ (A)40mg/100 mL (400 ppm) (B)30 mg/100 mL (300 ppm) (C)60 mg/100 mL (600 ppm) (D)50 mg/100 mL (500 ppm)。
- 96.(A)關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為 (A)Flowery Orange Pekoe(FOP) (B)Fanning(F) (C)Pekoe(P) (D)Orange Pekoe(OP)。
- 97.(A)下列何者為無酒精雞尾酒 (A)Mocktail (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)少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)啤酒的口味 (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、石棉等物質 (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)服務中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环境條件？ (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。

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽
餐旅職群(飲料調製)術科試題組

組 別	測 試 項 目	備 註
A 組	熱桔茶	攪拌法
B 組	冰黑森林果粒茶	搖盪法
C 組	冰紅茶	直接注入法

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群-飲料調製

技藝競賽術科材料及器具單

A 組：熱桔茶

原材料名稱及數量	調製法	裝飾物	杯器皿
柳橙汁 480ml 紅茶包 1 包 新鮮金桔汁 6 粒	攪拌法	檸檬角 15ml 蜂蜜 (上列附成品旁) 金桔 3 顆 (榨汁後置入壺中)	耐熱玻璃壺/紅茶杯組 榨汁器/公杯/古典杯 /香甜酒杯/瓦斯爐/雪平鍋/ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/ 小圓盤/水果夾/砧板/沖壺/ 杯刷

B 組：冰黑森林果粒茶

原材料名稱及數量	調製法	裝飾物	杯器皿
黑森林果粒茶 10g 糖水 30ml	搖盪法	檸檬角 (單耳兔)	可林杯/耐熱玻璃壺/沖壺 雪平鍋/瓦斯爐/古典杯/ 量酒器/搖酒器(雪克杯)/ 吧叉匙/濾茶器/小圓盤/ 水果夾/杯墊/三角尖刀/ 砧板/冰桶/冰夾/杯刷

C 組：冰紅茶

原材料名稱及數量	調製法	裝飾物	杯器皿
紅茶包 2 包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	可林杯/耐熱玻璃壺/ 香甜酒杯/古典杯/吧叉匙 量酒器/小圓盤/杯墊/ 長柄咖啡匙/沖壺 水果夾/杯墊/三角尖刀/ 砧板/冰桶/冰夾/杯刷

備註：杯飾的製作應於前置作業完成(清洗、切割，並放於裝飾區的小圓盤上)。

飲料調製器具表/每人

器具名稱	規 格	數 量	器具名稱	規 格	數 量
圓托盤	直徑 35cm	1 個	濾茶器		1 支
長柄洗杯刷		1 支	搖酒器/雪克杯	350 或 530ml	1 組
沖壺	600~1000ml	1 個	可林杯	360ml	1 個
公杯	300ml	3 個	杯墊		1 只
古典杯	240ml	1 個	長方桌	180*60 公分	1 張
水果夾	12~15cm	1 支	冰桶		1 個
量酒器	30/15ml	1 個	冰夾		1 支
小圓盤	15-18cm	2 個	冰鏟		1 支
吧叉匙	32~35cm	1 支	儲水桶		1 個
三角尖刀	12~15cm	1 支	水桶		1 個
砧板	塑膠	1 片	垃圾桶		1 個
耐熱玻璃壺	550ml	1 個	廚餘桶		1 個
紅茶杯組	220ml	1 組	抹布		1 條
榨汁器		1 個	瓦斯爐	卡式爐	1 個
香甜酒杯	30ml	1 個	雪平鍋	16~18 公分	1 個

※備註：

1. 材料會分類放置於公共區由考生依各自之配方表自行拿取所需之使用量。
2. 杯器皿會分類放置於公共區由考生依考題需求自行取用。
3. 考生自備工具及服裝要求：參閱附件四

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽
餐旅職群-飲料調製 術科評分表

參賽學生姓名：

應考日期： 年 月 日

准考證號碼：

考場及場次： 教室 場

成品成績：

組別：

評 分 標 準	項目	項目 成績	產 品 名 稱				不予計分 之原因
	A 前置 作業	滿分成績	20 分				
		扣分					
	B 調製 過程	滿分成績	30 分				
		扣分					
	C 成品 評鑑	滿分成績	40 分				
		扣分					
	D 善後 處理	滿分成績	10 分				
		扣分					
實得分數	小計	A	B	C	D		
實得總分							

評審注意事項：

- 1.材料的選用及作法，必須切合題意。
- 2.製作一道產品，以 100 分為滿分。
- 3.未完成者，重做者不予計分
- 4.評分標準：前置作業、調製過程、成品評鑑、善後處理四大細則評分。(如附件三-1)

監評人員簽章： _____

飲料調製扣分標準 備註：扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。

(A)前置作業 20%

項目	扣分項目	扣分標準(次)
(A) 前置 作業 20%	1.違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分) (1)未鋪設紙巾於工作區。 (2)未洗手即取物。 (3)未能正確持用托盤運送物品。 (4)未檢視處理杯器皿及清潔。 (5)使用潮濕容器取用乾燥材料者。 (6)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中。 (7)砧板、三角尖刀使用完後，未立即清洗及歸位。 (8)水果未放置於圓盤上。 (9)持杯時手觸碰杯口。 (10)其他。	2★
	2.運送物件時打翻、掉落或破損者。	4
	3.未按試題佈置個人操作檯	2
	4.未將材料或器皿商標或標籤正面正面超前方	2
	5.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者： (1)材料(2)杯皿(3)器具(4)其他	2★
	6.於前置作業進行調製或取用熱水者。	4
	7.未正確清潔、切割榨取果汁或裝飾物之水果(如檸檬、金桔等，含去蒂頭、去標籤)。	4
	8.未依正確方式操作，導致受傷，或受傷未立即包紮。	10
	9.前置作業時間截止，仍未完成之工作項目(依項次扣分): (1)材料(2)杯皿(3)器具(4)其他	2★
	10.持提卡取物或前置作業時間截止，仍繼續操作者。	10
扣分小計(最多扣 20 分) 註一：應檢人可於前置作業時間操作壓(榨)汁動作，不予扣分。		

(B)調製過程 30%

項目	扣分項目	扣分表準(次)
(B) 調 製 過 程 30%	1.違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分) (1)操作前未洗淨、擦乾雙手。 (2)放置裝飾物時，直接以手抓取裝飾物。 (3)裝飾物掉落。 (4)未於適當時機溫杯(匙)或溫壺。 (5)砧板、三角尖刀使用完未立即清洗及歸位，造成汙染。 (6)量取液體材料未於工作區杯器皿上方進行。 (7)將未清潔過的器皿放置於吧檯瀝水墊上。 (8)其他	2★
	2.溫杯或溫壺水量未達 6 分滿以上。	2
	3.持杯時手觸碰杯口	2
	4.操作流程不當，位於正確步驟加入材料或操作器皿。	2★
	5.調製飲料時，冰塊未於適當時機加入	2
	6.新鮮果汁類壓(榨)汁後，未先倒入公杯內，直接以壓(榨)汁器量取者。	4
	7.未能正確量取材料(以±20%為基準)(熱水除外)。	4
	8.萃取茶或果粒茶時，水量使用不當(超過±30ml)或萃取時間不當(不足或過度)	4
	9.適用搖酒器操作搖盪法，杯口超外或搖酒器外部未達起霜狀。	4
	10.搖盪法成品倒入杯中後，再補入新冰塊	2
	11.直接注入法應使用吧叉匙攪拌，而未使用者。	30
	12.調製熱桔茶類，未於耐熱玻璃壺中攪拌。	20
	13.煮製熱桔茶飲時，未於瓦斯爐上的雪平鍋攪拌	10
	14.違反用火安全相關事項者(依項次扣分) (1)操作瓦斯爐具時，下方鋪設紙巾者 (2)未按正確方式操作瓦斯爐具	30
	15.成品完成置於成品區後，再度取回工作區。	4
	16.成品完成後，再到回重複製作。	4
	17.未依正確方式操作，導致受傷或受傷未立即包紮。	10
扣分小計(最多扣 30 分)		

(C)成品評鑑 40%

項目	扣分項目	扣分標準(次)	
(C) 成品 評鑑 40%	1.違反衛生相關事項者(依項次扣分) (1)持杯時手觸碰杯口。 (2)成品溢出 (3)其他	4★	
	2.違反成品呈現相關事項者。 (1)未將成品放置於成品區之杯墊上 (2)未將裝飾物品與成品組合。	4★	
	3.成品未放置或錯放攪拌棒、咖啡匙、長柄咖啡匙。	10	
	4.口感偏離題意，未達要求，例如： (1)茶萃取時間不足或過度。 (2)茶沖泡水溫不足。 (3)材料、水量、冰塊取量過多或過少。	10★	
	5.成品量(1)未達八分滿或超過九分滿規定份量(2)剩餘量達 30ml 以上。	10★	
	6.成品量未達六分滿。	40	
	7.成品，應有冰塊而未含冰塊時(或無需冰塊而含冰塊時)。	40	
	8.未按試題調製方法、配方成分、杯器皿指示操作，或與題意有重大不符且會影響口感。	40	
	9.時間到，無成品。	40	
	扣分小計(最多扣 40 分)		

(D)善後處理 10%

項目	扣分項目	扣分標準(次)
(D) 善後 處理 10%	1.違反衛生相關事項者(依項次扣分) (1)抹布使用後未清洗。 (2)將未清洗過的器皿放置於瀝水墊上。 (3)其他。	2★
	2.持杯時手觸碰杯口	2
	3.取用物料輒超過規定 1/4 造成浪費者(水、冰塊除外)。	2
	4.未能正確操持托盤，運送物件時打翻、掉落或破損者。	2★
	5.未能處理垃圾、廚餘及水的分類	2★
	6.未能確實清理機具設備。	2★
	7.未將乾燥器敏及成品杯皿內、外擦拭乾淨。	2★
	8.未將機具收拾妥善及歸定位。	2★
	9.善後處理時間截止，未完成工作者。	10
	扣分小計(最多扣 10 分)	

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽 餐旅職群-飲料調製 試場規則

- 一、參加競賽之學生應準時進入試場，競賽開始後遲到 15 分鐘以上作棄權論。術科測試時，如學校以專車接送遲到，則由考區主任同意後，使得讓參加競賽之學生進場應試。
- 二、飲料調製時間表

前置作業	5 分鐘
評分(停止操作)	1 分鐘
調製過程	7 分鐘
評分(停止操作)	1 分鐘
善後處理	5 分鐘
評分(停止操作)	1 分鐘

- 二、競賽時如有交頭接耳、隨意談論者，均扣總成績 10 分以為處分。
- 三、考生自備工具及服裝要求：
1. 工作服：考生穿著各國中之學校運動服、制服(上述皆需為長褲)或長袖白襯衫、黑或深藍色西服長褲(不得著牛仔褲、彈性褲、緊身褲或便服運動褲)、鞋子需為包鞋，內需穿著襪子，未按此規定者不得進入術科試場。
 2. 廚房紙巾。
 - (1)除廚房紙巾外，可多自備白色服務巾。
 - (2)亦可全程使用廚房紙巾，依衛生、環保、節約原則使用。
 - (3)考試進行中，不可與他人共用紙巾(請載入場前準備齊全)
 3. 指甲請先行修剪並維持清潔，勿過長或藏垢有不潔之情形。
 4. 請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。
 5. 基於安全衛生考量：考生頭髮應整理整齊乾淨，頭髮過肩要盤髮。
- 四、參加術科測驗者進入試場不得攜帶應試之其他物品；材料、器具由主辦單位提供。對場地設備需妥善使用，如有故意毀壞者，應負賠償責任。
- 五、競賽中設備故障時，得報請監評人員處理，否則自行負責。
- 六、工具、器材、半成品、成品不可以攜出，違者以零分計。
- 七、各校領隊、指導教師不得於現場指導；各校領隊、指導教師及競賽學生，尚未參加競賽時須在休息區等待通知。