

新竹縣 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 餐旅職群-飲料調製實施辦法

壹、依據

- 一、教育部 104 年 12 月 16 日臺教授國部字第 1040129295B 號令「國民中學技藝教育實施辦法」。
- 二、教育部 104 年 09 月 04 日臺教授國部字第 1040092302B 號令「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」。
- 三、教育部 110 年 2 月 19 日臺教授國部字第 1100004739 號函「國民中學技藝教育課程實施參考指引」。
- 四、新竹縣政府教育局 112 年 6 月 15 日教特字第 1121100739 號令「111 學年度國民中學技藝教育課程競賽暨成果發表活動檢討會議」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。
- 二、承辦單位：內思高工。
- 三、協辦單位：東泰高中(餐飲科)。

肆、參加對象、報名方式及日期

- 一、參加新竹縣 112 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新竹縣 112 學年度技藝競賽線上報名系統報名。
- 三、報名日期：自 113 年 02 月 26 日(一)起至 113 年 03 月 01 日(五)中午 12 時止。

伍、競賽時間及地點

一、時間

- (一)術科：113 年 04 月 08 日(一)~113 年 04 月 12 日(五)。
- (二)學科：113 年 04 月 02 日(二)上午 11 時開始，12 時完成。

二、地點

- (一)術科：東泰高中餐飲大樓 2F 飲料調製教室 (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學習單 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處抽題決定。
- 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，由本縣政府教育處頒發獎狀，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。

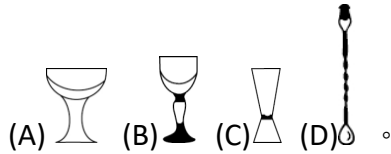
拾、經費：由新竹縣政府教育局 112 技藝競賽第一次協調會決議撥款，依預訂項目支應，如有不足得相互勻支。

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 112 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

(C) 1. 下圖何者是量酒器？



(C) 2. 由餐廳服務人員點單(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 供應飲料之吧檯型態稱之為：(A)Front Bar (B)Open Bar (C)Service Bar (D)Lounge。

(B) 3. 吧檯檯前，供顧客座位的高腳椅稱為：(A)Bar Chair (B)Bar Stool (C)High Chair (D)Arm Chair。

(C) 4. 吧檯杯子洗好時，應先置放何處？(A)置杯架(Glass Display) (B)雞尾酒工作檯(Cocktail Station) (C)滴水板(Drain Board) (D)冰箱(Refrigerator)。

(B) 5. 從製冰機的儲冰槽內取冰塊，應該使用何種工具較佳？(A)冰夾(Ice Tong) (B)冰鏟(Ice Scoop) (C)冰桶(Ice Bucket) (D)吧匙(Bar Spoon)。

(A) 6. 工作檯(Bar Station)邊的一個放冰塊槽，稱為：(A)Ice Bin (B)Sink (C)Ice Cooler (D)Ice Bucket。

(A) 7. 調製飲料時，使用最多的冰塊型態是 (A)塊狀冰塊(Ice Cube) (B)刨冰(Shaved Ice) (C)碎冰(Crashed Ice) (D)冰片(Flake Ice)。

(D) 8. 雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？(A)每天 1 次 (B)每天 2 次 (C)每天 3 次 (D)每次用完即清洗。

(C) 9. 雪克杯(Shaker)是由幾個部分組成？(A)1 個 (B)2 個 (C)3 個 (D)4 個。

(B) 10. 杯皿的清洗程序是：(A)清水沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾 (B)洗潔劑→清水沖洗→消毒液→晾乾 (C)洗潔劑→消 毒液→清水沖洗→晾乾 (D)消毒液→洗潔劑→清水沖洗→晾乾。

(B) 11. 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌？(A)清潔藥水 (B)漂白水 (C)清潔劑 (D)肥皂粉。

(D) 12. 清洗後不須要掛於吊杯架的是：(A)白蘭地杯 (B)香檳杯 (C)雞尾酒杯 (D)高飛球杯。

(C) 13. 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為：(A)木材 (B)塑膠 (C)不銹鋼 (D)水泥。

(D) 14. 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)20°C (B)15°C (C)10°C (D)5°C。

(D) 15. 下列何種器皿，不可盛裝飲料供顧客飲用：(A)老式酒杯(Old Fashioned Glass) (B)高飛球杯(High Ball Glass) (C)平底杯(Tumbler Glass) (D)刻度調酒杯(Mixing Glass)。

(B) 16. 有關不銹鋼工作吧檯的優點，下列何者為非？(A)易於清理 (B)易生鏽 (C)耐腐蝕 (D)使用年限很長。

(C) 17. 為使工作吧檯不容易藏污納垢，以下設計何者錯誤？(A)採用不銹鋼是較好的選擇 (B)彎曲處成圓弧型 (C)與飲料接觸面要有止滑條以免杯子、器皿滑動 (D)完整而無裂縫。

(A) 18. 下列何者物品不是吧檯內之清潔用品 (A)通樂 (B)杯刷 (C)漂白水 (D)抹布。

(A) 19. 吧檯的砧板(Cutting Board)的主要用途 (A)切水果及製作裝飾品 (B)可放在吧檯上調酒的工作檯且會止滑 (C)偶而也製作三明治或火腿類的食物 (D)可直接在上面調製飲料。

(A) 20. 削皮刀(Paring Knife)清洗後 (A)以擦拭布擦乾後直接放回刀架 (B)拿在手上把玩 (C)飲務員可買一刀鞘掛在腰間 (D)放在哪裡都無所謂，只要不妨礙工作即可。

(C) 21. 吧檯的杯子很多，為了節省時間，經常將使用後的杯子，推進吧檯裡的 (A)Cloth Washer (B)Dish Washer (C)Glass Washer (D)Glass Hanger 中清洗。

(C) 22. 為了讓吧檯工作檯面保持乾淨，應 (A)每做完一道飲料不需急著整理 (B)Rush Hour 時先放著，等不忙時再一併整理 (C)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裝飾物 (D)飲務員不必親力親為，可請助手稍後再整理。

- (B) 23.咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在 (A)80°C 以上的熱水 (B)稀釋的漂白水 (C)稀釋的沙拉脫 (D)稀釋的銀器清潔液以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮。
- (C) 24.下列哪一種吧檯器具設備，不需要每天清洗(A)吧叉匙 (B)量酒器 (C)製冰機 (D)咖啡機。
- (A) 25.擦拭食器、工作檯及酒瓶 (A)應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨 (B)為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 (C)以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 (D)擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。
- (C) 26.清潔吧檯地板最佳時機是(A)營業前 (B)營業後 (C)地板濕掉隨時擦乾以保安全 (D)不必太在意，穿工作鞋止滑即可。
- (D) 27.清洗杯皿的最佳洗潔劑是(A)肥皂粉 (B)洗衣精 (C)漂白水 (D)弱鹼性專用清潔劑。
- (C) 28.以下敘述何者不正確 (A)飲務員作業前需洗淨雙手 (B)飲務員上班前，最好先洗澡以去除個人體味 (C)飲務員上班前，應擦點香水以帶給顧客好氣味 (D)飲務員應該隨時保持整潔的儀容。
- (B) 29.飲務員隨時將清潔的調飲工具，擺放在雞尾酒工作檯上方，以利工作方便迅速，下列哪一選項敘述無誤 (A)清洗完成之玻璃器皿，應陰乾或使用乾淨口布擦拭後才可使用 (B)雪克杯 (Shaker)每次使用後都應清洗 (C)為了工作方便與節省時間，必須準備多套且使用完後再一起集中清理 (D)吧檯的杯子最好送到廚房的洗碗機一起清洗。
- (A) 30.吧檯物料使用前應檢視其新鮮度，下列何者敘述有誤 (A)購買回來之小洋蔥罐，擦拭乾淨後，應立即冷藏 (B)打開濃縮果汁或糖漿時若有「嘶」聲音，表示已經發酵變質 (C)已切好的裝飾用水果，應冷藏備用 (D)常用的果汁，可事先處理好放在塑膠容器裡冷藏以便取用。
- (D) 31.飲務員每天上班後，營業前首要任務是 (A)核視採購報表 (B)檢視營業月報表 (C)檢視庫存月報表 (D)檢視營業日報表。
- (A) 32.飲料裝飾品、杯飾以何種材料最適宜？ (A)蔬菜水果 (B)花、草 (C)藥草 (D)豆類穀物。
- (C) 33.吧檯內使用的砧板，以何種材質最符合衛生條件 (A)木製品 (B)竹製品 (C)塑膠製品 (D)不銹鋼製品。
- (A) 34.負責吧檯操作的人員英文稱為 (A)Bartender (B)Sommelier (C)Waiter (D)Waitress。
- (C) 35.人的舌頭味覺分佈是 (A)舌尖苦兩邊甜舌根酸 (B)舌尖甜兩邊苦舌根酸 (C)舌尖甜兩邊酸、鹹舌根苦 (D)舌尖酸兩邊甜舌根苦。
- (A) 36.下列何者不是碳酸氣飲料？(A)開水 (B)蘇打水 (C)薑汁汽水 (D)奎寧水。
- (C) 37.水果擺切時，下列哪種水果不宜在作業準備時切好 (A)西瓜 (B)鳳梨 (C)香蕉 (D)柳丁。
- (B) 38.不適合在作業準備時即做好備用的是 (A)冰紅茶 (B)聖代 (C)冰咖啡 (D)裝飾物。
- (A) 39.義式咖啡機須在什麼時間開機較適當 (A)作業準備時 (B)前一天晚上 (C)要用時再開機 (D)不用關機。
- (B) 40.為方便切割及止滑，一般會於砧板下方墊上 (A)乾抹片 (B)微溼抹布 (C)菜瓜布 (D)紙巾。
- (D) 41.下列有關泡茶敘述，何者為非 (A)確認茶具容量 (B)測量茶葉份量 (C)確認水溫 (D)準備煮茶用的瓦斯爐。
- (C) 42.調製咖啡時，咖啡匙應在何時保溫 (A)前一天晚上 (B)作業準備時 (C)調製過程時 (D)善後處理時。
- (B) 43.吧檯從業人員不可戴戒指及手錶，應在何時摘除 (A)上班前 (B)作業準備前 (C)調製過程時 (D)善後處理時。
- (A) 44.顧客預訂綜合水果盤，並要求主體水果的圖形，吧檯師傅應於何時完成？(A)作業準備前 (B)上班前 (C)調製過程時(D)看水果形狀再隨機應變。
- (C) 45.切開後需浸泡在鹽水中，預防氧化變色的水果是 (A)香蕉 (B)鳳梨 (C)蘋果 (D)草莓。
- (B) 46.台灣在哪一期間為「水蜜桃」的產期 (A)4~5月 (B)6~9月 (C)10~12月 (D)全年。
- (C) 47.使用個人式茶具沖泡茶葉時，3g的茶葉量，最好使用多少的水量為佳 (A)100cc (B)120cc (C)150cc (D)180cc。

- (C) 48.素有「美如觀音，重似鐵」之稱的茶為下列何者 (A)綠茶 (B)龍井茶 (C)鐵觀音 (D)槪風茶。
- (D) 49.根據國家標準「CNS」規定，牛奶與乳製品合稱「乳品飲料」，並共可歸類成四大類，下列何者非屬於規定之乳品飲料 (A)生乳 (B)鮮乳 (C)調味乳 (D)煉乳。
- (A) 50.將鮮乳經真空濃縮或其他方法除去大部分的水分，濃縮至原體積 27~40%左右的乳製品，稱為 (A)奶水 (B)奶粉 (C)奶精粉 (D)發酵乳。
- (C) 51.按照我國國家標準中，天然蔬菜汁加以稀釋至蔬菜汁含有率 30%以上稱為 (A)發酵果汁飲料 (B)蔬菜汁飲料 (C)稀釋天然蔬菜汁 (D)純天然蔬菜汁。
- (D) 52.1 個 Jigger 的容量，下列何者不當？ (A)1.5oz (B)45cc (C)4.5cl (D)40ml。
- (B) 53.通常用搖盪法製作飲料時，使用的器皿為？ (A)吧匙(Bar Spoon) (B)雪克杯(Shaker) (C)刻度調酒杯(Mixing Glass) (D)攪拌棒(Stirrer)。
- (C) 54.調製碳酸飲料，是採用下列哪一種方法調製？ (A)搖盪法(Shaking) (B)攪拌法(Stirring) (C)直接注入法(Building) (D)電動攪拌法(Blending)。
- (D) 55.咖啡豆是哪一個國家的人所發現 (A)衣索比亞人 (B)美國人 (C)法國人 (D)阿拉伯人。
- (C) 56.下列哪一個國家不生產咖啡豆 (A)台灣 (B)美國 (C)日本 (D)印尼。
- (A) 57.咖啡豆中的成份，少量對身體有益，多量對身體有害的是 (A)咖啡因 (B)單寧酸 (C)脂肪酸 (D)礦物質。
- (C) 58.下列哪一種的咖啡豆特性最酸？ (A)藍山 (B)曼特寧 (C)摩卡 (D)巴西。
- (B) 59.下列哪一種的咖啡豆特性最苦 (A)哥倫比亞 (B)曼特寧 (C)巴西 (D)藍山。
- (B) 60.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)糖份 (B)酸性 (C)苦味 (D)脂肪。
- (A) 61.義式咖啡(Espresso)表層中央，若有白色圓圈形狀，表示咖啡中的咖啡因和苦味油脂 (A)太多 (B)太少 (C)恰到好處 (D)完全沒有。
- (C) 62.高酸性飲料不能置於 (A)紙製容器 (B)陶瓷容器 (C)銅製容器 (D)玻璃容器。
- (B) 63.必須使用較高水溫沖泡的是哪一種茶 (A)綠茶 (B)鐵觀音 (C)青茶 (D)白毫烏龍。
- (A) 64.義大利傳統的卡布奇諾(Cappuccino)，其中濃縮咖啡與牛奶和奶泡的比例為多少 (A)1：1：1 (B)1：2：1 (C)2：1：1 (D)3：2：1。
- (D) 65.又名「寧靜的香水植物」是哪一樣 (A)桂花 (B)洋甘菊 (C)茉莉花 (D)薰衣草。
- (B) 66.牛奶中有哪種營養素，可以防止骨質疏鬆症 (A)磷脂 (B)鈣質 (C)糖 (D)泛酸。
- (C) 67.普通級的烏龍茶稱之為 (A)香檳烏龍 (B)高山烏龍 (C)番罐 (D)香水烏龍。
- (A) 68.多使用於柳橙、檸檬、葡萄柚等水果果汁調製方法為 (A)壓榨法 (B)搖盪法 (C)電動攪拌法 (D)直接注入法。
- (B) 69.由冰淇淋加上牛奶打成，稱為 (A)蛋蜜汁 (B)奶昔 (C)聖代 (D)百匯。
- (A) 70.養樂多、優酪乳就是一種 (A)發酵乳 (B)調味乳 (C)保久乳 (D)脫脂乳。
- (B) 71.台灣紅茶的故鄉是在 (A)新北市坪林區 (B)南投縣魚池鄉 (C)南投縣鹿谷鄉 (D)台南市六甲區。
- (D) 72.台灣最有名的「龍井茶」是在 (A)苗栗 (B)桃園 (C)大溪 (D)三峽。
- (C) 73.以 50%生乳為原料所製成的乳製品是 (A)保久乳 (B)發酵乳 (C)調味乳 (D)強化乳。
- (C) 74.可爾必思是哪一種乳製品？ (A)脫脂乳 (B)調味乳 (C)發酵乳 (D)鮮乳。
- (B) 75.木瓜牛奶是屬於哪一類的飲料 (A)機能性飲料 (B)調味乳 (C)濃縮果汁 (D)果汁。
- (A) 76.綠茶的沖泡水溫，以下列何者為宜 (A)70~75°C (B)80~85°C (C)85~95°C (D)90°C 以上。
- (B) 77.台灣的凍頂茶主要產於 (A)彰化 (B)南投 (C)苗栗 (D)雲林。
- (D) 78.以下何者不是主要西瓜產地 (A)彰化 (B)雲林 (C)屏東 (D)澎湖。
- (B) 79.以下哪一個月份是西瓜主要盛產季？ (A)1~3 月 (B)4~7 月 (C)8~9 月 (D)10~12 月。
- (D) 80.以下何者不是芒果的主要產區？ (A)屏東縣 (B)高雄市 (C)台南市 (D)花蓮縣。

- (B) 81.以下何者為芒果的盛產季節 (A)春 (B)夏 (C)秋 (D)冬。
- (A) 82.最適合調製水果冰沙的作法為 (A)電動攪拌法 (B)搖盪法 (C)攪拌法 (D)直接注入法。
- (C) 83.以下哪一種茶葉最適合調製鮮奶茶 (A)肯亞茶 (B)青茶 (C)阿薩姆紅茶 (D)烏龍茶。
- (D) 84.以下哪一項不是泡茶之三要素? (A)茶葉用量 (B)沖泡水溫 (C)沖泡時間 (D)價格昂貴。
- (D) 85.以下何者不為茶葉的功效 (A)提神醒腦、消除疲勞 (B)抗菌作用 (C)強化微血管 (D)幫助睡眠。
- (D) 86.以下何種水果在調製果汁時，不適合用果汁機操作 (A)哈密瓜 (B)水蜜桃 (C)西瓜 (D)甘蔗。
- (C) 87.可樂加冰塊點綴檸檬片，這種不需要攪拌的方法稱之為 (A)壓榨法(Muddle) (B)飄浮法(Floating) (C)注入法(Pour) (D)攪拌法(Stirring)。
- (D) 88.水果切盤不會使用下列哪種切法? (A)拉切 (B)推切 (C)鋸切 (D)鋤切。
- (C) 89.草莓聖代不會使用下列哪種材料? (A)鮮奶油 (B)櫻桃 (C)蘋果 (D)冰淇淋。
- (B) 90.香蕉船是一種冰品，一般不會使用下列哪種材料? (A)冰淇淋 (B)布丁 (C)鮮奶油 (D)夾心酥。
- (D) 91.依據 CNS 規定，製作冰淇淋至少應含有多少比例之鮮奶油乳脂肪 (A)2% (B)4% (C)6% (D)8%。
- (C) 92.製作水果茶時，一般不使用哪種水果 (A)奇異果 (B)蘋果 (C)酪梨 (D)柳橙。
- (C) 93.全世界最大的紅茶生產國是 (A)中國 (B)斯里蘭卡 (C)印度 (D)台灣。
- (B) 94.台茶 12 號是指哪一種品種的茶 (A)烏龍茶 (B)金萱茶 (C)翠玉茶 (D)四季春。
- (D) 95.瓶裝檸檬汁、萊姆汁、紅石榴糖漿等，打烊時沒用完應存放於 (A)冷凍於冰箱 (B)存放於製冰機內 (C)放回倉庫內儲存 (D)蓋上蓋子存放於快速架上。
- (C) 96.製冰機如沒按時清潔保養，製造出來的冰塊形狀下列何者居多 (A)無法製造冰塊 (B)冰塊變霧白色 (C)空心冰塊 (D)冰塊龜裂。
- (C) 97.清洗杯子時，下列何者錯誤 (A)最好分類清洗 (B)清洗完畢後應自然晾乾 (C)用口布加以擦拭 (D)用刷子先行刷洗。
- (B) 98.罐頭食品開啟後未用完時 (A)發現罐內壁有脫錫、脫漆及變黑現象，仍然可以安心使用 (B)應倒入玻璃瓶中以馬口鐵味道 (C)倒入塑膠袋中封口備用 (D)封上保鮮膜放入冰箱即可。
- (A) 99.雪克杯(Shaker)清洗完後，應該如何處理? (A)倒立、瀝乾妥善放置，使其陰乾之後再組裝 (B)重新組裝後陰乾備用 (C)烘乾後再備用 (D)放置於陰涼乾燥的地方。
- (B) 100.洗清高飛球杯(Highball)要使用 (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。
- (D) 101.乙類火災（油脂火災）是指以下何物引起之火災? (A)電視 (B)橡膠 (C)生石灰 (D)石油類。
- (A) 102.丙類火災（電器火災）是指以下何物引起之火災? (A)馬達 (B)棉毛 (C)油脂類 (D)木柴。
- (C) 103.丁類火災（金屬火災）是指以下何物引起之火災? (A)纖維 (B)半固體 (C)禁水性物質 (D)機械器具。
- (C) 104.乾粉滅火器外桶，藍色標示者適用於何型火災? (A)普通火災 (B)油脂火災 (C)電器火災 (D)金屬火災。
- (B) 105.乾粉滅火器外桶，黃色標示者適用於何型火災? (A)普通火災 (B)油脂火災 (C)電器火災 (D)金屬火災。
- (A) 106.乾粉滅火器外桶，白色標示者適用於何型火災? (A)普通火災 (B)油脂火災 (C)電器火災 (D)金屬火災。
- (A) 107.電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確? (A)甲乙丙類（ABC 型）乾粉滅火器 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈。
- (A) 108.食品衛生的標準是由哪一個衛生機關訂定 (A)中央 (B)省 (C)市 (D)縣 衛生機關。

- (A) 109.當人休克時，使用的急救方式是 (A)心肺復甦術 (B)人工呼吸法 (C)心臟按摩術 (D)電療法。
- (B) 110.心臟按摩是指胸腔的何部位按摩 (A)上方 (B)下方 (C)左方 (D)右方。
- (D) 111.當火災發生時高樓應如何逃生 (A)坐電梯 (B)從窗台跳 (C)躲進浴缸 (D)從安全梯逃生。
- (C) 112.通常所稱之奶油(Butter)係由下列何者精製而成 (A)牛肉中抽出之油 (B)牛肉中之肥肉部份油炸而出之油 (C)牛乳內抽出之油脂 (D)植物油。
- (B) 113.下面哪一種物質是禁止用作食品添加物 (A)硝 (B)硼砂 (C)味素 (D)糖精。
- (C) 114.低脂奶是指牛奶中何物質含量低於鮮奶 (A)蛋白質 (B)水分 (C)脂肪 (D)鈣。
- (A) 115.食物腐敗通常出現的現象為 (A)發酸或產生臭氣 (B)水分增加 (C)蛋白質變硬 (D)重量減輕。
- (B) 116.食品冷藏其中心溫度最好維持在 (A)0°C 以下 (B)7°C 以下 (C)10°C 以下 (D)20°C 以上。
- (D) 117.冷凍食品應儲藏在何溫度以下 (A)4°C (B)0°C (C)-5°C (D)-18°C。
- (D) 118.下列何種方法不能達到食物保存之目的？ (A)放射線處理 (B)冷凍 (C)乾燥 (D)塑膠袋包裝。
- (C) 119.發酵乳品應儲放在 (A)室溫 (B)陰涼乾燥的溫室 (C)冷藏庫 (D)冷凍庫。
- (C) 220.食物設備用具之材料不可含 (A)鐵 (B)銅 (C)鉛 (D)鋁。
- (A) 121.清洗食物之水槽材質選用，何者不正確 (A)保溫 (B)耐熱 (C)耐酸 (D)耐鹼。
- (B) 122.欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為 (A)以火柴點火 (B)塗抹肥皂水 (C)以鼻子嗅察 (D)以點火槍點火。
- (C) 123.如有瓦斯漏出來時，應 (A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開門窗 (D)開抽油煙機。
- (A) 124.洗衣粉不可用來洗餐飲用具，因其含有 (A)螢光增白劑 (B)亞硫酸氫鈉 (C)過氧化氫 (D)次氯酸鈉。
- (C) 125.為避免食物中毒，飲料調理原則為加熱與冷藏，迅速清潔及 (A)美味 (B)顏色美麗 (C)避免疏忽 (D)香醇可口。
- (C) 126.我國包裝飲用水衛生標準規定，包裝飲用水之原料水水質應符合何種水質標準？ (A)工業用水 (B)自來水 (C)飲用水 (D)地下水。
- (D) 127.我國包裝飲用水衛生標準規定，包裝飲用水應何者為陰性 (A)乳酸菌 (B)氣單胞菌 (C)酵母菌 (D)大腸桿菌群。
- (C) 128.依據飲料類衛生標準規定，茶的咖啡因含量不得超過 (A)100ppm (B)200ppm (C)500ppm (D)700ppm。
- (B) 129.依據飲料類衛生標準規定，茶、咖啡及可可以外之飲料的咖啡因含量不得超過 (A)100ppm (B)320ppm (C)500ppm (D)700ppm。
- (A) 130.餐飲業發生之食物中毒，以何者最多？ (A)細菌性中毒 (B)化學性中毒 (C)天然毒素中毒 (D)類過敏性中毒。
- (B) 131.手部若有傷口，易產生何種菌的污染？ (A)腸炎弧菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)仙人掌桿菌 (D)沙門氏菌。
- (D) 132.一般說來細菌不受下列何種狀況之抑制 (A)高溫 (B)低溫 (C)高酸 (D)低酸。
- (C) 133.一般說來，工作人員個人衛生不佳，最易造成下列何種細菌性食物中毒 (A)肉毒桿菌 (B)仙人掌桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)腸炎弧菌。
- (B) 134.為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，其氯液之游離餘氯量不得低於 (A)100ppm (B)200ppm (C)300ppm (D)400ppm。
- (B) 135.從事公共飲食業者，應多久主動健康檢查乙次 (A)每半年 (B)每一年 (C)每一年半 (D)每二年。
- (B) 136.三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須 (A)滿槽的自來水 (B)流動充足的自來水 (C)添加消毒水之自來水 (D)添加清潔劑之自來水。
- (A) 137.若以保久乳調製木瓜牛奶，則保久乳每公撮大腸桿菌群最正確數值應為 (A)陰性 (B)10

以下 (C)50 以下 (D)100 以下。

(B) 138.若以保久乳調製木瓜牛奶(未加蓋),則木瓜牛奶汁每公撮大腸桿菌群最正確數值應為 (A)陰性 (B)10 以下 (C)50 以下 (D)100 以下。

(D) 139.製作蔬果汁時,使用壓榨法較使用果汁機合適,其原因為 (A)壓榨法較為藝術 (B)壓榨法設備較便宜 (C)壓榨法製作較迅速 (D)壓榨法較不易混進氣體,因此維生素較不易氧化。

(B) 140.清洗杯子的最佳洗潔劑是 (A)肥皂粉 (B)弱鹼性專用清潔劑 (C)洗碗精 (D)玻璃清潔劑。

(C) 141.製作飲料時,加入蛋白主要目的是 (A)色澤較好看 (B)增加份量 (C)使其產生泡沫 (D)節省材料。

(D) 142.吧檯設備器具的維護及清潔工作是誰的任務?(A)工程部及清潔員 (B)餐飲部及餐務部 (C)飲務部及養護組 (D)飲務員及助理員。

(A) 143.吧檯工作檯內的腳踏墊應(A)天天清洗 (B)三天洗一次 (C)一週洗一次 (D)為節省水費、響應環保、髒了再洗。

(A) 144.清洗酸酒杯(Sour Glass)要使用清潔劑和 (A)洗杯刷 (B)用手指直接搓揉 (C)菜瓜布 (D)鐵刷 來清洗並檢查杯子是否有破損。

(B) 145.吧檯砧板的材質最好採用(A)木質砧板 (B)塑膠砧板 (C)竹質砧板 (D)樹根製砧板。

(B) 146.吧檯內的工作檯高度,一般多調整在?(A)50 公分高 (B)75 公分高 (C)110 公分高 (D)150 公分高。

(D) 147.下列何者不是吧檯所使用的器皿 (A)砧板 (B)水果刀 (C)果汁機 (D)龍蝦鉗。

(B) 148.作業準備時,不需要檢視水果的 (A)新鮮度 (B)生產地 (C)大小 (D)形狀。

(B) 149.作業準備時,應將哪種器具浸泡在乾淨的水中備用 (A)攪拌棒 (B)冰淇淋杓 (C)搖酒器 (D)隔冰器。

(B) 150.常溫中,較容易產生果蠅的是哪種水果 (A)西瓜 (B)鳳梨 (C)柳丁 (D)檸檬。

(A) 151.開罐後,在保存期限中,可存放較長時間的是 (A)櫻桃 (B)奶水 (C)鮮奶 (D)水蜜桃。

(C) 152.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 (A)咖啡赤道 (B)咖啡歸線 (C)咖啡腰帶 (D)無特別稱號。

(C) 153.1 茶匙 <Tea Spoon> = (A)1/2 (B)1/4 (C)1/6 (D)1/12 oz。

(C) 154.下列何者為後發酵茶 (A)白毫銀針 (B)玉露茶 (C)普洱茶 (D)烏龍茶。

(D) 155.下列飲料何者含有二氧化碳? (A)可可 (B)咖啡 (C)茶 (D)碳酸飲料。

(B) 156.下列哪一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁 (A)0°C (B)4°C (C)12°C (D)20°C。

(B) 157.無論使用哪一種調飲方式,每次都要用到的器具是 (A)雪克杯(Shaker) (B)量酒器(Jigger) (C)吧匙(Bar Spoon) (D)刻度調酒杯(Mixing Glass)。

(C) 158.罐裝番石榴汁(Guava Juice)未用完,其保存方式最好是 (A)繼續存罐內,入冷藏冰箱 (B)加保鮮膜封緊 (C)倒入加蓋玻璃器皿,存冷藏冰箱 (D)即刻丟掉。

(B) 159.已切好的檸檬、柳丁等裝飾物未用完,應該 (A)放入冷凍庫以加強保鮮效果 (B)以保鮮盒加蓋儲放在冷藏冰箱,隔天仍可使用 (C)在常溫下以保鮮膜包妥,隔夜仍可使用 (D)成本不高直接丟掉。

(C) 160.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 (A)撞傷 (B)結凍 (C)冷害 (D)農藥殘留。

(D) 161.水果成熟時會產生一種氣體,會加速水果的成熟和老化,為下列哪種氣體 (A)丙烯 (B)乙炔 (C)氯乙烯 (D)乙烯。

(A) 162.水果削皮或切片後,可灑上特殊物質使其減少褐化,下列何者為非 (A)葡萄汁 (B)檸檬汁 (C)鳳梨汁 (D)浸泡鹽水。

(C) 163.可樂最好的存放方法是 (A)放在恆溫室 (B)放在陰暗處 (C)放在冷藏室 (D)放在冷凍庫裡。

(A) 164.酒精含量在多少以上的飲料,即稱之為酒? (A)0.5% (B)1% (C)3% (D)5%。

(A) 165.以下哪一種材料在製作飲料時,不可放入雪克杯中搖盪? (A)含碳酸氣飲料 (B)新鮮

果汁 (C)雞蛋 (D)牛奶。

- (A) 166.下列何者不是機能性飲料 (A)養樂多 (B)舒跑 (C)康貝特 (D)老虎牙子。
- (C) 167.儲茶罐以何種材質具有較好的密閉性 (A)紙盒罐 (B)塑膠罐 (C)金屬罐 (D)陶罐。
- (C) 168.多為低脂乳或脫脂乳，有添加其他營養成分之鮮奶是 (A)低脂鮮乳 (B)脫脂鮮乳 (C)強化鮮乳 (D)保久乳。
- (B) 169.所謂稀釋天然果汁，其所含天然果汁或果漿，應在 (A)20% (B)30% (C)40% (D)50% 以上。
- (B) 170.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)蜂蜜 (D)茶湯。
- (D) 171.冰淇淋應保存在幾°C才算恰當 (A)0°C (B)-5°C (C)-10°C (D)-18°C。
- (B) 172.「無酒精的飲料」稱之為 (A)Sweet Drink (B)Soft Drink (C)Straight (D)Fresh Drink。
- (C) 173.冰淇淋加上切碎水果或者果漿、果汁之類稱為 (A)奶昔 (B)雪糕 (C)聖代 (D)冰沙。
- (A) 174.「純天然果汁」是如何製成的 (A)現壓果汁 (B)需添加冰塊 (C)比例接近 (D)濃縮還原。
- (A) 175.關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為 (A)FOP (B)OP (C)F (D)O。
- (D) 176.下列哪一種碳酸飲料含有咖啡因 (A)Soda Water (B)7-up (C)Ginger Ale (D)Cola。
- (B) 177.下列哪一種罐裝飲料打開後隔夜仍可使用 (A)薑汁汽水 (B)蕃茄汁 (C)可樂 (D)通寧水。
- (C) 178.有「形美、色綠、香濃、味醇」四絕之稱的是 (A)烏龍茶 (B)包種茶 (C)龍井茶 (D)紅茶。
- (A) 179.農委會所規範的優良水果生產履歷為 (A)TGAP Taiwan Good Agriculture Practice (B)CNS Chinese National Standard (C)GMP Good Manufacture Practice (D)CAS Certification Agriculture Practice。
- (D) 180.以下何者不是香蕉的主要產區 (A)屏東縣 (B)高雄市 (C)南投縣 (D)花蓮縣。
- (B) 181. 打開後必須要冷藏的調味品是： (A) 苦精(Bitters) (B) 小洋蔥(Cocktail Onions) (C) 荳蔻粉(Nutmeg) (D) 芹菜鹽(Celery Salt)。
- (B) 182.後發酵茶又稱為 (A)不發酵茶 (B)重發酵茶 (C)部分發酵茶 (D)輕度發酵茶。
- (A) 183.全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡為宜 (A)95°C (B)90°C (C)80°C (D)70°C。
- (A) 184.以下何種茶雖名為「茶」，是由天然花草製成，不含咖啡因、茶鹼等刺激性的成分 (A)花草茶 (B)紅茶 (C)綠茶 (D)烏龍茶。
- (C) 185.以下何種花茶不是常見的飲用花茶 (A)玫瑰花茶 (B)紫羅蘭花茶 (C)鬱金香花茶 (D)檸檬草。
- (B) 186.以下何種茶含有豐富的維生素，帶有酸味及花果香 (A)花茶 (B)果粒茶 (C)烏龍茶 (D)綠茶。
- (B) 187.以下四種水果中，哪一項不適合加牛奶調製？ (A)木瓜 (B)萊姆 (C)西瓜 (D)酪梨。
- (C) 188.以下四種水果中，哪一項不是夏季盛產的水果 (A)西瓜 (B)芒果 (C)草莓 (D)荔枝。
- (C) 189.以下四種水果中，哪一項是源自中國，本名彌猴桃？ (A)鳳梨 (B)百香果 (C)奇異果 (D)番茄。
- (A) 190.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)麥芽碳酸飲料 (D)其他碳酸飲料。
- (A) 191.下列何者非為製造冰淇淋的材料 (A)冰塊 (B)牛奶製品 (C)糖 (D)香料、穩定劑、乳化劑。
- (A) 192.可可樹是熱帶常綠植物，果實為莢狀，香氣濃郁，剝開果肉後取出可可豆後，可加工製成？ (A)巧克力 (B)即溶咖啡 (C)花草茶 (D)果粒茶。
- (C) 193.對人類健康有益，經濟又實惠的飲料是 (A)茶 (B)果汁 (C)水 (D)咖啡。
- (B) 194.熱咖啡最適宜飲用的溫度約在 (A)40°C (B)60°C (C)80°C (D)100°C。
- (D) 195.無咖啡因咖啡之英文為 (A)Light Coffee (B)Free Coffee (C)Light Coffee with Decaffeinated (D)Decaffeinated Coffee。
- (D) 196.剩餘之「罐裝產品」未使用完時，得妥善處理後置於冰箱，下列何者不適合隔日再

使用 (A)櫻桃 (B)罐頭果汁 (C)椰奶 (D)罐裝汽水。

(A) 197.電動攪拌機(Blender)之使用時應注意事項，下列何者為非？ (A)儘量使用大一點的冰塊 (B)不要將有核之水果丟入 (C)使用前後皆應清洗，且要定期保養 (D)不可加入有氣之飲料。

(B) 198.標準配方的內容不包含下列何者 (A)調配方法 (B)價錢 (C)材料 (D)容量。

(B) 199.吧檯的清洗設備應設置三格水槽，下列何者為非 (A)沖洗槽 (B)光槽 (C)消毒槽 (D)洗刷槽。

(B) 200.飲料成本的設定是根據 (A)毛利 (B)配方 (C)酒庫 (D)報表 計算而來。

(D) 201.關於乳製品的儲存，以下何者為非 (A)乳製品極易吸收氣味，冷藏時應將瓶蓋蓋好 (B)乳製品不可暴露在陽光或燈光下，光線會破壞乳製品中的維生素 (C)溫度過低對乳製品有不良影響，結冰的乳製品，營養成分會受破壞 (D)保久乳、煉乳儲存於陰涼、乾燥，且日光直射的地方。

(D) 202.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)阻擋陽光 (B)防止氧化 (C)預防潮濕 (D)只為美觀而已。

(A) 203.每杯義式咖啡萃取量為 45cc 時，最適當的咖啡粉量為多少公克？ (A)6~9 (B)10~14 (C)15~19 (D)20~25。

(B) 204.加熱完牛奶或是巧克力後，清潔蒸氣管及噴頭的最佳時機為 (A)營業結束時一次清洗 (B)每打一次後，即刻用濕抹布清潔 (C)打完二到三杯時，再清潔以節省人力 (D)有結乳垢時再清洗擦拭。

(C) 205.洗杯槽，按我國衛生法規的規定，一般要設立幾槽 (A)單槽式 (B)雙槽式 (C)三槽式 (D)四槽式。

(D) 206.如果你要請外國客人買單之說法，下列何者正確 (A)Could you give me money? (B)Could I have your money? (C)Service is included. (D)Could you settle up?。

(A) 207.如果你要請外國客人簽字應如何講才正確？ (A)May I have your signature? (B)Here is your change? (C)What is your name? (D)May I sign it?。

(C) 208.如果要請客人用“正楷”簽名，其“正楷”之英文為 (A)First Name (B)Family Name (C)Black Letter (D)Sign Please。

(B) 209.“餐飲業”是屬於哪一種行業 (A)製造業 (B)服務業 (C)慈善事業 (D)半製造業。

(B) 210.杯墊(Coasters)使用過後 (A)可以回收繼續使用 (B)不可回收 (C)如有汙損潮濕才要拋棄換新 (D)染到櫻桃汁可以用水沖洗。

(D) 211.辨別食物材料的新鮮與腐敗要依靠 (A)外觀包裝 (B)商品宣傳 (C)價格高低 (D)視覺嗅覺。

(C) 212.火警之報警電話為 (A)110 (B)112 (C)119 (D)166。

(C) 213.蒼蠅防治最根本之方法為 (A)噴灑殺蟲劑 (B)設置暗走道 (C)環境的整潔衛生 (D)設置氣簾。

(A) 214.吧檯內之垃圾筒 (A)必須加蓋 (B)方便作業、不需加蓋 (C)都可以 (D)沒有規定。

(A) 215.於三槽式洗滌中，洗滌劑應在 (A)第一槽 (B)第二槽 (C)第三槽 (D)不一定添加。

(B) 216.冰箱冷藏應在何溫度以下 (A)0°C (B)4°C (C)8°C (D)12°C。

(D) 217.酒吧冷藏冰箱溫度，應設定在華氏幾度？ (A)0 度 (B)25~32 度 (C)33~39 度 (D)40~45 度 以下。

(A) 218.被蒸氣燙傷時，最好的處理方法是？ (A)儘快沖冷水 (B)塗抹果醬 (C)塗抹香油 (D)以乾淨紗布蓋好以免被污染。

(C) 219.吧檯如發生電氣火災時，使用何者方式滅火是錯誤的 (A)泡沫 (B)二氧化碳 (C)水 (D)乾粉 滅火。

(D) 220.有客人告訴你，我的喉嚨緊繃，臉及耳朵發紅，呼吸低沈，又口渴，那是 (A)缺氧 (B)貧血 (C)休克 (D)中毒 現象。

(A) 221.對於 Beverage 的解釋，下列何者最適當？ (A)可飲用的液體 (B)可利用的固體 (C)可揮發的氣體 (D)可使用的溶液。

(C) 222.人體內水分含量約占體重的： (A)30~50% (B)40~60% (C)55~70% (D)60~80%。

(B) 223.在正常情況下，成人每天對水分的需要量約： (A)1,000 毫升 (B)2,000 毫升~3,000

毫升 (C)3,000 毫升~4,000 毫升 (D)5,000 毫升以上。

(C) 224.關於水，下列敘述何者錯誤？(A)水是最自然的飲料 (B)水是細胞的重要成分 (C)水可以提供熱能 (D)水可以潤滑組織。

(A) 225.含酒精成分以容量計算超過多少以上的飲料即稱之為酒？(A)0.50% (B)1% (C)3% (D)5%。

(D) 226.依據飲料的定義，下列何者不屬於飲料？(A)麥仔茶 (B)水蜜桃加味水 (C)梅子醋 (D)咳嗽糖漿。

(A) 227.沒有酒精的飲料，可稱之為：(A)Soft Drinks (B)Sweet Drinks (C)Hard Drinks (D)Straight Drinks。

(B) 228.以下哪一種飲料不含咖啡因？(A)阿華田 (B)蘇打水 (C)可樂 (D)奶茶。

(D) 229.碳酸飲料是在製造過程中添加哪一種氣體？(A)氫氣 (B)二氧化硫 (C)氧氣 (D)二氧化碳。

(C) 230.下列何者為碳酸飲料？(A)礦泉水 (B)水果涼酒 (C)蘇打水 (D)果汁。

(A) 231.以下何種飲料屬於機能性飲料？(A)雞精 (B)冬瓜茶 (C)蔓越莓汁 (D)綠茶。

(A) 232.客人透過電話或傳真到店裡點購飲品並由外送人員將所點購的飲品送到指定的地點。請問上述為下列何種服務型態？(A)外送服務 (B)餐桌服務 (C)外帶服務 (D)櫃檯服務。

(B) 233.下列何者非飲料店產品的特性？(A)食材保存期限較短，特別是鮮果類、奶製品類 (B)受季節影響小 (C)衛生安全應該特別注意 (D)即便是相同的飲料產品也要依照顧客的個別需求製作。

(D) 234.下列何種器皿，不可盛裝飲料供顧客飲用：(A)老式酒杯(Old Fashioned Glass) (B)高飛球杯(High Ball Glass) (C)平底杯 (Tumbler Glass) (D)刻度調酒杯(Mixing Glass)。

(A) 235.飲料裝飾品、杯飾以何種材料最適宜？(A)蔬菜水果(B)花、草(C)藥草(D)豆類穀物。

(A) 236.買飲料時，服務人員會詢問消費者冰塊和甜度，再依據消費者需求製作飲料，這是肇因於經營飲料店的哪一特性？(A)不易標準化 (B)商品時間性 (C)季節影響性 (D)衛生安全性。

(D) 237.四季中以哪個季節採收製造的茶品質最好？(A)冬季 (B)秋季 (C)夏季 (D)春季。

(D) 238.有「槎風茶」之稱的茶葉為：(A)龍井茶 (B)凍頂烏龍茶 (C)鐵觀音 (D)白毫烏龍茶。

(D) 239.小野參加泳渡日月潭的活動，發現日月潭商店街販賣多款茶品，請問哪一款才是道地日月潭的特產茶品？(A)碧螺春 (B)烏龍茶 (C)包種茶 (D)紅茶。

(C) 240.泡茶的三大要素是茶葉用量、水及：(A)品種 (B)器皿 (C)時間 (D)溼度。

(A) 241.下列何種茶飲不含咖啡因、茶鹼等刺激性的成分？(A)花草茶 (B)綠茶 (C)烏龍茶 (D)紅茶。

(B) 242.下列何種花茶不是市面上常見的飲用花茶？(A)玫瑰花茶 (B)鬱金香花茶 (C)紫羅蘭花茶 (D)檸檬草。

(C) 243.下列何者有「花茶中的魔術師」之稱？(A)玫瑰花 (B)檸檬草 (C)紫羅蘭 (D)馬鞭草。

(C) 244.花草茶的英文名稱為：(A)Flower Tea (B)Fruit Tea (C)Herbal Tea (D)Black Tea。

(B) 245.花果茶又稱為：(A)花草茶 (B)果粒茶 (C)調配茶 (D)養生茶。

(C) 246.市售「珍珠奶茶」一般多以哪一種茶為基茶？(A)綠茶 (B)烏龍茶 (C)紅茶 (D)青茶。

(A) 247.常用來當作裝飾物的水果，何者不恰當？(A)榴槤 (B)蘋果 (C)檸檬 (D)柳丁。

(C) 248.藍山咖啡 (Blue Mountain Coffee) 的產地是：(A)哥倫比亞 (B)巴西 (C)牙買加 (D)衣索比亞。

(A) 249.咖啡產於南美洲，而且味道香醇並略帶酸味者是：(A)哥倫比亞咖啡 (B)巴西咖啡 (C)藍山咖啡 (D)摩卡咖啡。

(B) 250.適合栽種咖啡的地區以赤道為中心，南、北緯各 25 度的環狀地帶，稱為：(A)Coffee Mate (B)Coffee Belt (C)Coffee Cherry (D) Coffee Maker。

(A) 251.星巴克咖啡館有一產品名為那堤，其實就是市面上常見的：(A)Latte (B)Espresso (C)Cappuccino (D)Macchiato。

(C) 252.拿鐵冰咖啡利用材料比重不同，製作出三層的視覺效果，請問由上而下的順序為何？甲、Espresso；乙、奶泡；丙、冰鮮奶。(A)甲乙丙 (B)丙乙甲 (C)乙甲丙 (D)乙丙甲。

- (D) 253.咖啡匙是用以：(A)取糖 (B)取奶精 (C)啜飲咖啡 (D)拌合咖啡、糖及奶精。
- (D) 254.關於咖啡杯與紅茶杯的述敘，下列何者錯誤？(A)咖啡杯杯身較厚；紅茶杯杯身較薄 (B)咖啡杯杯口直立不外闊 (C)紅茶杯杯口較為寬闊 (D)紅茶杯杯身內壁通常為深色。
- (B) 255.咖啡澀味的主要來源是：(A)咖啡因 (B)單寧酸 (C)脂肪 (D)酸性脂肪。
- (A) 256.攪拌咖啡的湯匙稱為：(A)Coffee Spoon (B)Grapefruit Spoon (C)Long Drink Spoon (D)Bouillon Spoon。
- (D) 257.沖煮好的咖啡，無任何添加物，一般稱為：(A)白咖啡 (B)灰咖啡 (C)純咖啡 (D)黑咖啡。
- (A) 258.喝咖啡時若要添加奶精、糖，通常比較正確的順序為：(A)先加糖 (B)先加奶精 (C)同時加入 (D)隨個人喜好。
- (B) 259.下列何者可於溫室下儲存？(A)鮮乳 (B)保久乳 (C)調味乳 (D)發酵乳。
- (C) 260.下列何者可以不必冷藏？(A)鮮乳 (B)優格 (C)煉乳 (D)優酪乳。
- (D) 261.所謂的果汁飲料，係指含有天然果汁或還原果汁百分之多少以上者？(A)30% (B)15% (C)20% (D)10%。
- (A) 262.保久乳的保存期限約多久？(A)六個月 (B)五個月 (C)四個月 (D)三個月。
- (D) 263.凝態發酵乳即市面上販售的哪一種產品？(A)優酪乳 (B)統一多多 (C)比菲多 (D)優格。
- (A) 264.有「夏季瓜果之王」美稱的是：(A)西瓜 (B)木瓜 (C)洋香瓜 (D)楊桃。
- (A) 265.稱為菠蘿，是熱帶及亞熱帶水果。請問上述為下列何者？(A)鳳梨 (B)葡萄柚 (C)芒果 (D)香蕉。
- (D) 266.百香果的原產地為：(A)泰國 (B)台灣 (C)印尼 (D)巴西。
- (B) 267.準備製作虹吸式 (Syphon) 咖啡時，需(A)插上電源 (B)檢視酒精 (C)添加鮮奶油 (D)煮糖水。
- (B) 268.愛文是指哪一種水果 (A)蘋果 (B)芒果 (C)柑橘 (D)鳳梨。
- (D) 269.下面那種物料，受潮不新鮮時，不會結成硬塊？(A)即溶咖啡粉 (B)可可亞 (C)阿華田 (D)咖啡豆。
- (B) 270.香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉：(A)失去風味 (B)表皮迅速變黑 (C)肉質變軟 (D)肉色褐。
- (D) 271.下列何者茶葉不屬於部分發酵茶？(A)武夷茶 (B)水仙茶 (C)鐵觀音 (D)眉茶。
- (A) 272.製作冰沙一般都使用哪種器具？(A)冰沙調理機 (B)果菜榨汁機 (C)榨汁器 (D)壓汁。
- (C) 273.食用冰沙最適合的器具是：(A)長湯匙 (B)粗吸管 (C)冰沙吸管 (D)可彎吸管。
- (A) 274.下列何者不是製作「紫蘇梅冰沙」所需要的材料？(A)烏梅 (B)紫蘇梅 (C)紫蘇梅汁 (D)果糖。
- (C) 275.人體內水分含量約占體重的多少？(A)10~30% (B)30~50% (C)55~70% (D)80~90%。
- (B) 276.運動飲料具調節細胞滲透壓之電解質，一般稱該類飲料為：(A)加味飲料 (B)機能性飲料 (C)碳酸飲料 (D)果蔬汁飲料。
- (D) 277.可樂、雪碧等沒有酒精的飲料，可稱之為：(A)Straight Drinks (B)Sweet Drinks (C)Fresh Drinks (D)Soft Drinks。
- (A) 278.吧檯調飲常用的糖，以下那一種最方便？(A)糖水(Simple Syrup) (B)砂糖(Granulated Sugar) (C)蜜糖(Honey) (D)冰糖(Candy Sugar)。
- (B) 279.許多手搖飲料店，不管是哪一位員工接訂單，一定會請問顧客飲料的甜度和冰塊量，並訂有一套製作飲料之流程及相關規範以維持製作出的飲料之品質，這是屬於飲料店經營的哪一種特性？(A)連鎖化 (B)標準化 (C)專業化 (D)簡單化。
- (A) 280.紫羅蘭花茶在加入檸檬汁等酸性材料後會變成何種顏色？(A)粉紅色 (B)藍紫色 (C)灰褐色 (D)橘紅色。
- (C) 281.鴛鴦奶茶是一半黑咖啡，另一半為：(A)紅茶+奶精粉 (B)綠茶+鮮奶 (C)紅茶+煉

乳 (D)綠茶+煉乳。

(A) 282.使用冷泡法沖泡中國茶時，1 公克茶葉應搭配多少水？ (A)50ml (B)100ml (C)150ml (D)200ml。

(D) 283.著名的「藍山咖啡」產地在： (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)祕魯 (D)牙買加。

(C) 284.有「咖啡中的珍品」之稱的是指哪一種咖啡？ (A)巴西聖多士 (B)摩卡 (C)藍山 (D)曼特寧。

(B) 285.調製「夏威夷風情」時，應加入何種果汁？ (A)蘋果汁 (B)鳳梨汁 (C)檸檬汁 (D)柳橙汁。

(A) 286.所謂的「銀耳」指的是何種材料？ (A)白木耳 (B)松茸 (C)金銀花 (D)薔薇果。

(C) 287.何種茶具是用來裝盛廢棄茶水之器具？ (A)茶池 (B)茶海 (C)水方 (D)茶盅。

(B) 288.飲料店產品需依顧客需求調整糖量、冰塊量等，這是屬於飲料店產品的何種特性？ (A)不可觸知性 (B)不易標準化 (C)不可儲存性 (D)商品時間性。

(B) 289.紅茶的英文名稱為： (A)Red Tea (B)Black Tea (C)Dark Tea (D)Milk Tea。

(B) 290.著名的「摩卡咖啡」產地在： (A)巴西 (B)衣索比亞 (C)祕魯 (D)牙買加。

(B) 291.著名的「曼特寧咖啡」產地在： (A)巴西 (B)蘇門答臘 (C)祕魯 (D)牙買加。

(D) 292.咖啡豆的風味最受哪種處理過程優劣之影響？ (A)磨皮 (B)烘乾 (C)日曬 (D)焙炒。

(B) 293.咖啡豆若烘焙越淺，則其在哪一種味道上的表現較突顯？ (A)苦味 (B)酸味 (C)甜味 (D)澀味。

(C) 294.咖啡豆顏色深色近乎黑，外觀有油脂泌出，其烘焙程度應為： (A)肉桂色烘焙 (B)美式烘焙 (C)義大利式烘焙 (D)市區烘焙。

(D) 295.製作適合咖啡拉花的奶泡，宜打到何種程度？ (A)加熱到牛奶約 80°C (B)乾燥奶泡，即俗稱的硬奶 (C)打成奶泡即可製作咖啡拉花 (D)溼潤奶泡，即俗稱的軟奶。

(A) 296.卡布其諾(Cappuccino)是咖啡加上何種飲料與香料而成？ (A)milk、cinnamon (B)cream、cinnamon (C)rum、nutmeg (D)brandy、nutmeg。

(C) 297.何種咖啡只需用到濃縮咖啡和鮮奶油這兩種材料？ (A)墨西哥冰咖啡 (B)瑪奇朵咖啡 (C)康寶藍咖啡 (D)飄浮冰咖啡。

(B) 298.下列哪一種咖啡產於衣索比亞？ (A)藍山 (B)摩卡 (C)曼特寧 (D)聖多士。

(C) 299.卡布奇諾咖啡最常使用的裝飾物為何？ (A)巧克力粉、香草糖漿 (B)五彩巧克力米、鮮奶油 (C)檸檬皮、肉桂粉 (D)香草冰淇淋、紅櫻桃。

(A) 300.果汁飲料是指其天然果汁含量或還原果汁至少為： (A)10% (B)20% (C)30% (D)40%。

(C) 301.依據我國國家標準 (CNS)，由成熟果實直接榨出未經稀釋發酵之純果汁稱為： (A)稀釋果汁 (B)清淡果汁 (C)天然果汁 (D)果肉飲料。

(C) 302.罐裝番石榴汁 (Guava Juice) 未用完，其庫存方式最好是： (A)繼續存罐內，入冷藏冰箱 (B)加保鮮膜封緊 (C)倒入加蓋玻璃器皿，存冷藏冰箱 (D)即刻丟掉。

(A) 303.對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？ (A)必須保存在 7°C 以下的環境中 (B)運送時不一定須使用冷藏保溫車 (C)可保存在室溫中 (D)需保存在冷凍庫中。

(A) 304.以電動攪拌法調製綜合果汁時，下列哪一項材料宜先放入？ (A)水果 (B)碎冰塊 (C)液體材料 (D)糖水或糖漿。

(C) 305.高酸性飲料不能置於： (A)紙製容器 (B)陶瓷容器 (C)銅製容器 (D)玻璃容器。

(D) 306.低脂鮮乳的乳脂肪含量為： (A)3.8%以上 (B)3.0~3.8% (C)1.5~3.0% (D)0.5~1.5%。

(B) 307.依規定調味乳成分當中，牛奶至少應有多少以上？ (A)75% (B)50% (C)40% (D)25%。

(C) 308.高鈣鮮乳是一種： (A)保久乳 (B)調味乳 (C)強化乳 (D)發酵乳。

(A) 309.保久乳的保存期限多為： (A)六個月 (B)一年 (C)十八個月 (D)兩年。

(B) 310.關於飲料，下列敘述何者正確？甲、綠茶含有咖啡因；乙、Tonic 是酒精性飲料；丙、泡沫紅茶是碳酸飲料；丁、Perrier 是礦泉水 (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。

(A) 311.所謂的發酵果汁飲料，係指含發酵果汁百分之多少以上者？ (A)10% (B)15% (C)20%

% (D)30%。

(A) 312.依據 CNS 規定，濃縮果汁是指將天然果汁濃縮至原來可溶性固形物的幾倍以上，且不供為直接飲用之果汁？(A)1.5 倍 (B)2 倍 (C)2.5 倍 (D)3 倍。

(C) 313.我國包裝飲用水衛生標準規定，包裝飲用水之原料水水質應符合何種水質標準？ (A)工業用水 (B)自來水 (C)飲用水 (D)地下水。

(D) 134.下列有關食物的貯藏，何者錯誤？ (A)新鮮屋鮮奶貯放在 5°C 以下的冷藏室 (B)冰淇淋貯放在-18°C 以下的冷凍庫 (C)利樂包裝乳品可貯放在乾貨庫房中 (D)開罐後的奶粉為防變質宜整罐貯放在冰箱中。

(B) 315.下列哪一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁？ (A)0°C (B)4°C (C)12°C (D)20°C。

(B) 316.鮮乳的保存期限約為多少天？ (A)5 天 (B)10 天 (C)20 天 (D)30 天。

(B) 317.高鈣鮮乳是每 100 毫升液體中鈣質營養素含量需達到多少毫克？ (A)100 毫克 (B)120 毫克 (C)150 毫克 (D)200 毫克。

(B) 318.下列哪一種碳酸飲料含有咖啡因？ (A)雪碧 (B)可樂 (C)奎寧水 (D)蘇打水。

(D) 319.市售之「巧克力牛奶」，是使用 50%生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，再添加調味料等加工製成的調味乳，嚴格來說應正名為何者，較不會誤導消費者？ (A)巧克力鮮奶 (B)巧克力保久乳 (C)巧克力乳製飲料 (D)巧克力調味乳。

(C) 320.台灣知名的「鶴岡紅茶」產於哪一個縣市？ (A)新北市 (B)南投縣 (C)花蓮縣 (D)宜蘭縣。

(C) 321.具有強烈的香醇口感，被喻為「黃金杯」的是：(A)阿薩姆紅茶 (B)大吉嶺紅茶 (C)烏巴紅茶 (D)祁門紅茶。

(A) 322.關於冰沙和冰淇淋的差異，下列敘述何者正確？ (A)冰沙也可以含有酒精成分 (B)冰沙需加上鮮奶油調製 (C)冰沙口感較綿密 (D)冰淇淋吃的到碎冰。

(D) 323.依據飲料類衛生標準的規定，茶、咖啡、可可以外的飲料，其咖啡因含量不得超過？(A)220ppm (B)250ppm (C)300 ppm (D)320 ppm。

(D) 324.下列何者屬於機能性飲料？ (A)氣泡礦泉水 (B)水果醋 (C)青草茶 (D)運動飲料。

(B) 325.下列何者為無咖啡因飲料？ (A)奶茶 (B)麥芽飲料 (C)可樂 (D)可可亞。

(C) 326.鮮度不佳的咖啡豆，沖調之後會帶有？ (A)苦味 (B)澀味 (C)酸味 (D)甘味。

(B) 327.下列何者不屬於機能性飲料 (A)蠻牛 (B)Perrier 氣泡礦泉水 (C)舒跑 (D)玫瑰四物飲。

(B) 328.碳酸飲料開啟後會產生細微氣泡，是因為添加了 (A)氧氣 (B)二氧化碳 (C)氮氣 (D)氫氣。

(B) 329.清淡果蔬汁飲料須含天然果蔬汁或還原果蔬汁多少%？ (A)5~10% (B)10~30% (C)30~40% (D)50~80%。

(B) 330.虹吸式沖煮法是利用何種原理？ (A)對流 (B)真空 (C)蒸氣 (D)咖啡表面的高壓。

(A) 331.有「茶中香檳」之稱的是？ (A)大吉嶺紅茶 (B)阿薩姆紅茶 (C)莫斯科紅茶 (D)台灣紅茶。

(B) 332.將採摘的茶葉蒸氣殺青，然後乾製碾碎，製成綠茶末飲用的，下列何者正確？ (A)玄米茶 (B)抹茶 (C)薄荷茶 (D)煎茶。

(B) 333.可娜豆 (Kona) 主要產於？ (A) 印尼 (B) 夏威夷 (C) 宏都拉斯 (D) 哥倫比亞。

(B) 334.下列那一項不是吧檯之消耗品？ (A)杯墊(Coaster) (B)冰夾(Ice Tong) (C)吸管(Straw) (D)攪拌棒(Stirrer)。

(D) 335.請問哪一項不是連鎖飲料店的特色？ (A)產品品質較一致 (B)標準化作業流程能使營運成本降低 (C)具有完善的管理制度 (D)店主擁有較大的自主性。

(D) 336.有「茶神」、「茶聖」之稱，並被奉為中國製茶業的祖師爺的是誰？ (A)呂洞賓 (B)周公 (C)李白 (D)陸羽。

(B) 337.台灣各類茶飲料中，以何種茶飲銷售量最高？ (A)綠茶系列飲料 (B)紅茶系列飲料 (C)烏龍茶系列飲料 (D)花茶系列飲料。

(D) 338.關於茶樹的種植條件，下列何者錯誤？ (A)適合種植於中緯度地區 (B)適合種植於終

年有霧的地區 (C)適合種植於氣候溫和涼爽的地區 (D)適合種植於海拔 200~300 公尺的山坡地。

(C) 339.沖泡綠茶時，水溫以幾度為宜？ (A)60~65 °C (B)65~70 °C (C)70~75 °C (D)75~80 °C。

(D) 340.沖泡紅茶時，水溫以幾度為宜？ (A)65~70 °C (B)75~85 °C (C)85~95 °C (D)95~100 °C。

(D) 341.歐蕾(Lait)法文的意思是 (A)糖漿 (B)咖啡 (C)紅茶 (D)牛奶。

(D) 342.在阿拉比卡種的咖啡產量中，只有多少%能歸類為精品咖啡 (Specialty Coffee)？ (A)25% (B)20% (C)15% (D)10%。

(C) 343.可那咖啡產於何處？ (A)牙買加 (B)哥倫比亞 (C)蘇門答臘 (D)夏威夷。

(D) 344.世界知名的藍山咖啡產於哪一個國家？ (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)印尼 (D)牙買加。

(A) 345.常用來調配咖啡的三種基本咖啡豆是 (A)巴西、摩卡、哥倫比亞 (B)藍山、曼特寧、爪哇 (C)摩卡、藍山、曼特寧 (D)摩卡、可那、肯亞。

(A) 346.對於「法式烘焙」的敘述，何者錯誤？ (A)適合沖泡冰咖啡 (B)苦味強、感覺不出酸味 (C)豆子呈黑褐色 (D)適合加牛奶喝。

(B) 347.以單一品種的咖啡豆所沖煮出來的咖啡，稱為 (A)綜合咖啡 (B)單品咖啡 (C)花式特調咖啡 (D)混和咖啡。

(A) 348.下列何者非單品咖啡？ (A)美式咖啡 (B)藍山咖啡 (C)曼特寧咖啡 (D)摩卡咖啡。

(A) 349.荷蘭式水滴咖啡沖泡法，需以約幾度的水浸泡咖啡粉？ (A)10°C (B)25°C (C)70°C (D)95°C。

(B) 350.圖中是何種咖啡沖泡器？



(A)虹吸式咖啡煮具 (B)冷水滴漏式咖啡沖泡器 (C)美式咖啡機 (D)摩卡壺。

(D) 351.關於荷蘭式水滴咖啡沖泡法的敘述，何者錯誤？ (A)又稱為冷水滴漏式咖啡沖泡法 (B)沖泡方式是以約 10°C 的冷水浸泡咖啡粉 (C)成品一般稱為冰滴咖啡 (D)成品的咖啡因含量較高。

(D) 352.下列哪一種冰咖啡會加入咖啡酒？ (A)亞歷山大冰咖啡 (B)莫札特冰咖啡 (C)日式冰咖啡 (D)墨西哥冰咖啡。

(D) 353.有些咖啡館的卡布奇諾會以何者取代咖啡匙，供客人攪拌咖啡？ (A)檸檬皮 (B)巧克力棒 (C)芹菜棒 (D)肉桂棒。

(C) 354.一杯售價是 \$200 元，成本為 \$40 元的飲料之成本率為？ (A) 2% (B) 10% (C) 20% (D) 25%。

(C) 355.可爾必思是哪一種乳製品 (A)脫脂乳 (B)調味乳 (C)發酵乳 (D)鮮乳。

(C) 356.關於冰咖啡沖泡方式的敘述，下列何者錯誤？ (A)以沖煮法調製冰咖啡最為方便 (B)一般咖啡專賣店多以滴泡式來沖泡冰咖啡 (C)冰咖啡宜採用淺烘焙的咖啡豆 (D)冰咖啡宜以滴泡式濾紙和毛織布沖泡。

(C) 357.冰咖啡沖宜以下列何種方式沖泡較為適當？ (A)濾壓式沖煮法 (B)虹吸式沖煮法 (C)毛織布滴泡式沖泡法 (D)電動滴濾式咖啡機。

(A) 358.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)更換豆子或每次清潔後皆需調整 (B)一週一次即可 (C)二週一次即可 (D)每月調整一次即可。

(B) 359.作業準備時，不需冰鎮的是？ (A)奎寧水 (B)果糖 (C)汽水 (D)可樂。

(D) 360.「Automatic Glass Washer」之中文名稱為？ (A)洗杯架 (B)自動洗碗機 (C)製冰機 (D)自動洗杯機。

(D) 361.調製何種冰咖啡時，不需使用鮮奶？ (A)卡布奇諾冰咖啡 (B)莫札特冰咖啡 (C)拿鐵冰咖啡 (D)日式冰咖啡。

- (B) 362.拿鐵冰咖啡利用材料比重不同，製作出三層的視覺效果，請問由下而上的順序為何？甲、Espresso；乙、奶泡；丙、冰鮮奶 (A)甲乙丙 (B)丙甲乙 (C)乙丙甲 (D)丙乙甲。
- (C) 363.何者是咖啡的苦味來源，也是咖啡中主要刺激成分？ (A)單寧酸 (B)脂肪 (C)咖啡因 (D)葉酸。
- (D) 364.我國 CNS 國家標準對於包裝果汁的規定，下列何者為非？ (A)果汁飲料需含天然果汁或還原果汁 10%以少 (B)天然果汁是指由成熟果實直接榨出未經稀釋發酵之果汁 (C)還原果汁是指由濃縮果汁稀釋還原的產品 (D)濃縮果汁是由天然果汁經濃縮為原來可溶性固形物之 2 倍以上，可直接飲用之果汁。
- (A) 365.根據我國 CNS 國家標準，對於包裝果汁的規定，下列敘述何者正確？ (A)綜合果汁的混合比例沒有限制 (B)發酵果汁飲料須含發酵果汁 30%以上 (C)還原果汁是指由天然果漿稀釋還原的製品 (D)濃縮果汁是由天然果汁經濃縮為原來可溶性固形物 2 倍以上之製品。
- (C) 366.小美到超商購買鮮乳時，發現瓶身標示的乳脂肪含量為 3.2%。請問這是何種鮮乳？ (A)低脂鮮乳 (B)中脂鮮乳 (C)全脂鮮乳 (D)高脂鮮乳。
- (D) 367.高溫短時間殺菌法 (HTST)，加熱條件為幾°C？ (A)60~72°C (B)72~85°C (C)95~100°C (D)130~145°C。
- (D) 368.高脂鮮乳的乳脂肪含量至少要有多少%？ (A)1.5% (B)2.5% (C)3% (D)3.8%。
- (B) 369.小琳的媽媽要他到超市購買低脂鮮乳，所以她要選購乳脂肪含量多少的鮮乳？ (A)0%~0.5% (B)0.5%~1.5% (C)1.5%~3.0% (D)3%~4.5%。
- (A) 370.脫脂鮮乳的乳脂肪含量應為多少%？ (A)0%~0.5% (B)0.5%~1.5% (C)1.5%~3.0% (D)3%~4.5%。
- (C) 371.調味乳至少應含有多少%以上的鮮乳成分？ (A)20% (B)30% (C)50% (D)70%。
- (D) 372.高鈣乳品每 100 毫升需含多少鈣質營養素？ (A)60 毫克 (B)80 毫克 (C)100 毫克 (D)120 毫克。
- (C) 373.養樂多屬於何種發酵乳？ (A)凝態發酵乳 (B)濃稠發酵乳 (C)稀釋發酵乳 (D)調味發酵乳。
- (A) 374.下列何者屬於凝態發酵乳？ (A)味全優格 (B)林鳳營原味優酪乳 (C)健酪飲料 (D)比菲多。
- (C) 375.下列何者屬於稀釋發酵乳？ (A)光泉 AB 優酪乳 (B)味全多采多姿 (C)比菲多 (D)統一乳果。
- (A) 376.芬達汽水屬於何種碳酸飲料？ (A)果味型碳酸飲料 (B)果汁型碳酸飲料 (C)可樂型碳酸飲料 (D)低熱量型碳酸飲料。
- (A) 377.採用適當的加工方法，去除水中礦物質等成分的是哪一種包裝飲用水？ (A)飲用純淨水 (B)飲用礦物質水 (C)飲用天然泉水 (D)飲用天然礦泉水。
- (A) 378.根據我國對於礦泉水成分的規定，其所含的礦物質應低於多少？ (A)100 毫克/公升 (B)150 毫克/公升 (C)200 毫克/公升 (D)250 毫克/公升。
- (D) 379.被喻為「水中的香檳」的是哪一種礦泉水？ (A)悅氏礦泉水 (B)聖沛黎洛礦泉水 (C)愛維養礦泉水 (D)沛綠雅礦泉水。
- (D) 380.存在於柳橙、檸檬、葡萄柚等柑橘類水果中，具有抗氧化作用的是何種營養素？ (A)維生素 A (B)維生素 D (C)維生素 K (D)維生素 P。
- (A) 381.何種水果被稱為降血壓的利器？ (A)葡萄柚 (B)柳橙 (C)鳳梨 (D)奇異果。
- (A) 382.又稱為「西紅柿」的是哪一種水果？ (A)番茄 (B)草莓 (C)百香果 (D)芒果。
- (D) 383.何種水果有「百果之宗」的美譽，不僅供食用也供藥用？ (A)楊桃 (B)草莓 (C)蘋果 (D)水梨。
- (C) 384.榨汁器適用於什麼種類的水果？ (A)水梨類 (B)檸檬類 (C)柑橘類 (D)瓜果類。
- (C) 385.可將水果攪拌成泥狀，並保有膳食纖維的是何種器具？ (A)榨汁器 (B)壓汁器 (C)果汁機 (D)果菜榨汁機。
- (A) 386.關於各類水果的敘述，何者錯誤？ (A)葡萄柚具有降血糖的功效 (B)鳳梨含有鳳梨酵素，能分解蛋白質，幫助消化 (C)奇異果源自中國，含有維生素 A、C、E 等營養素 (D)選購葡萄

時，以外觀碩大、有果粉、甜度高者為佳。

- (C) 387. 下列那一個國家不生產咖啡豆？(A)台灣 (B)美國 (C)日本 (D)印尼。
- (A) 388. 冰沙的原文為 Sorbet 或 Sherbet，其中 Sorbet 的字源是 (A)阿拉伯文 (B)法文 (C)土耳其文 (D)英文。
- (B) 389. 星巴克咖啡店所供應的「星冰樂」，是何種口味的冰沙？(A)巧克力口味 (B)咖啡口味 (C)檸檬口味 (D)鳳梨口味。
- (D) 390. 何種冰沙中含有餅乾碎片？(A)莫西多檸檬冰沙 (B)焦糖摩卡咖啡冰沙 (C)愛爾蘭咖啡冰沙 (D)巧酥咖啡冰沙。
- (D) 391. 下列何者不是冰沙的別稱？(A)雪泥 (B)冰糕 (C)無脂肪冰淇淋 (D)雪糕。
- (A) 392. 下列何者是製作奇異果冰沙所需要的材料？(A)果糖 (B)鳳梨汁 (C)泡沫鮮奶油 (D)巧克力糖漿。
- (C) 393. 凍飲與冰沙相似，主要差別在於？(A)凍飲甜度較高 (B)冰沙甜度較高 (C)凍飲冰塊顆粒較大 (D)冰沙冰塊顆粒較大。
- (A) 394. 何種水果原名鵝莓、彌猴桃，是維生素 C 大寶庫？(A)奇異果 (B)百香果 (C)番茄 (D)芭樂。
- (C) 395. 下列敘述何者為非？(A)木瓜選購時以無壓傷、無碰傷為佳 (B)洋香瓜選購時以果身有網紋，香氣濃郁者為佳 (C)夏季瓜果之王為哈密瓜 (D)鳳梨酵素能分解蛋白質，幫助消化。
- (A) 396. 被稱為「森林中的奶油」，在營養學上被歸為油脂類的水果是 (A)酪梨 (B)奇異果 (C)百香果 (D)番茄。
- (B) 397. Espresso Coffee 是採用哪一種咖啡機調製而成？(A)過濾式 (B)壓力式 (C)水滴式 (D)蒸餾式。
- (C) 398. 下列何種水果不適合用電動攪拌法榨汁？(A)木瓜 (B)芒果 (C)柳橙 (D)西瓜。
- (C) 399. 各種水果的選購方式，下列敘述何者錯誤？(A)葡萄宜挑選果皮上帶有果粉者 (B)選購草莓時，宜挑選果型碩大、完整，無碰傷或病蟲害者 (C)選購香蕉時，果皮外緣稜越明顯越佳 (D)鳳梨宜挑選果目明顯突起、香味濃郁者。
- (B) 400. 下列何者不屬於無咖啡因飲料？(A)發酵乳 (B)可可亞 (C)加味水 (D)麥芽飲料。

新竹縣 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽
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 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

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 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 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
評 分 標 準	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.取用物料輛超過規定 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 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 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。