基隆市107學年度國中技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群(飲料調製主題)學科題庫

（　　　）1.下列哪個國家最早種植咖啡豆　(A)巴西　(B)哥倫比亞　(C)印尼　(D)印度

【檢定題.】

（　　　）2.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

【檢定題.】

（　　　）3.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)高雄市六甲區

【檢定題.】

（　　　）4.世界咖啡生豆期貨最大的交易地點位於　(A)倫敦　(B)紐約　(C)東京　(D)巴黎

【檢定題.】

（　　　）5.下列有關綠茶之說明何者錯誤　(A)不揉捻　(B)不萎凋　(C)不發酵　(D)不烘焙

【檢定題.】

（　　　）6.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)The Front Bar　(B)The Open Bar　(C)The Service Bar　(D)The Lounge

【檢定題.】

（　　　）7.檢查義式咖啡機的水壓，最適當的幫浦壓力為　(A)4～5Bar　(B)6～7Bar　(C)8～9Bar　(D)10～11Bar

【檢定題.】

（　　　）8.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

【檢定題.】

（　　　）9.台灣的港口茶主要產地在　(A)新北市　(B)宜蘭縣　(C)高雄市　(D)屏東縣

【檢定題.】

（　　　）10.檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想值應為　(A)0.2～0.3Bar　(B)0.4～0.5Bar　(C)0.6～0.7Bar　(D)0.8～1.2Bar

【檢定題.】

（　　　）11.以下哪一項是飲務員的工具（Bartender Tools）？　(A)Blender、Ice Scoop　(B)Cocktail Shaker、Jigger　(C)Cocktail Station、Sink　(D)Ice Making Machine、Refrigerator

【檢定題.】

（　　　）12.義式咖啡機正在萃取咖啡時　(A)不可將萃取手把移開，以免被燙傷　(B)發現萃取出的Crema不理想時，可以抽出萃取手把　(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

【檢定題.】

（　　　）13.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

【檢定題.】

（　　　）14.清洗義式咖啡機時，以下敘述何者為正確？　(A)因為機器有防水保濕設計，可以直接用水沖洗　(B)機器中的電子零件機板可能會短路，所以不可以用水直接沖洗　(C)機器外表泛黃時，應該用去漬油擦拭　(D)當電源開啟時，拆卸電子零件擦拭，才會知道機器運作是否正常

【檢定題.】

（　　　）15.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）

【檢定題.】

（　　　）16.「碧螺春」是屬哪一種茶葉　(A)綠茶　(B)輕發酵茶　(C)全發酵茶　(D)後發酵茶

【檢定題.】

（　　　）17.水果切盤不會使用下列哪種切法？　(A)拉切　(B)推切　(C)鋸切　(D)鍘切

【檢定題.】

（　　　）18.當義式咖啡機內的水已經加熱至100℃沸點時，雙邊蒸氣口會排出空氣及水蒸氣，此時鍋爐內會繼續加熱至　(A)105℃左右　(B)110℃左右　(C)120℃左右　(D)150℃左右

【檢定題.】

（　　　）19.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

【檢定題.】

（　　　）20.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

【檢定題.】

（　　　）21.在樹幹約30公分處鋸斷，讓咖啡樹重新生長枝葉，這個過程稱之為　(A)復育　(B)回切　(C)插枝　(D)更生

【檢定題.】

（　　　）22.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

【檢定題.】

（　　　）23.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

【檢定題.】

（　　　）24.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

【檢定題.】

（　　　）25.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％

【檢定題.】

（　　　）26.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

【檢定題.】

（　　　）27.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）

【檢定題.】

（　　　）28.1茶匙（Tea Spoon）＝　(A)1/2 oz　(B)1/4 oz　(C)1/6 oz　(D)1/12 oz

【檢定題.】

（　　　）29.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

【檢定題.】

（　　　）30.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

【檢定題.】

（　　　）31.Glass Rimmer 是　(A)沾杯器　(B)開罐器　(C)掛杯架　(D)洗杯機

【檢定題.】

（　　　）32.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

【檢定題.】

（　　　）33.茶葉製作過程中，不需經過萎凋處理是　(A)綠茶　(B)紅茶　(C)烏龍茶　(D)包種茶

【檢定題.】

（　　　）34.下列哪種咖啡煮器適合中研磨的咖啡粉？　(A)單孔濾杯　(B)煮沸法　(C)濾袋式　(D)水滴式

【檢定題.】

（　　　）35.「無酒精的飲料」稱之為　(A)Sweet Drink　(B)Soft Drink　(C)Straight　(D)Fresh Drink

【檢定題.】

（　　　）36.工作檯上，應設有一處重要的地方提供服務人員傳送飲料，這個地方稱之為　(A)Server Pick-up Area　(B)Take Out Area　(C)Service Account　(D)Cashier

【檢定題.】

（　　　）37.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

【檢定題.】

（　　　）38.吧檯打烊時，果皮應如何處理？　(A)放入熟（養豬）廚餘桶內回收　(B)放入生（堆肥）廚餘桶內回收　(C)所有果皮都應該另行裝袋交回收車清運，勿與廚餘及垃圾混雜　(D)直接放入垃圾桶丟棄

【檢定題.】

（　　　）39.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

【檢定題.】

（　　　）40.調製一杯均勻的蛋蜜汁，其正確要領為雪克杯中　(A)放入冰塊→蛋黃→蜂蜜→果汁和其它調味料　(B)放入果汁→蛋黃→蜂蜜→冰塊和其它調味料　(C)放入蜂蜜→蛋黃→冰塊→果汁和其它調味料　(D)放入冰塊→果汁→蜂蜜→其它調味料和蛋黃

【檢定題.】

（　　　）41.雪克杯（Shaker）清洗完後，應該如何處理？　(A)倒立、濾乾妥善放置，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

【檢定題.】

（　　　）42.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

【檢定題.】

（　　　）43.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

【檢定題.】

（　　　）44.下列有關飲料容積單位何者錯誤？　(A)ml為Milliliter的簡寫　(B)cl為Centiliter　(C)10g＝1cc　(D)10ml＝1cl

【檢定題.】

（　　　）45.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 Powder）　(D)芹菜鹽（Celery Salt）

【檢定題.】

（　　　）46.容量單位中，若標示Magnum是指　(A)750 ml　(B)1500 ml　(C)3000 ml　(D)6000 ml

【檢定題.】

（　　　）47.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\_\_\_\_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

【檢定題.】

（　　　）48.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)Fine Pour　(B)Easy Pour　(C)Full Pour　(D)Free Pour

【檢定題.】

（　　　）49.蛋蜜汁的哪一配方可以去腥　(A)檸檬汁　(B)蛋白　(C)蜂蜜　(D)柳橙汁

【檢定題.】

（　　　）50.常用的新鮮果汁，應使用何種容器盛裝後冷藏以便取用　(A)服務水壺中　(B)咖啡壺　(C)塑膠容器裡　(D)玻璃密封罐

【檢定題.】

（　　　）51.酒會的臨時吧檯最佳設立的位置，應該設在哪裡方便主人招呼賓客　(A)盡量靠近入口不遠的地方　(B)筵席中央　(C)電梯口　(D)沙發區

【檢定題.】

（　　　）52.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)十分鐘　(B)二十分鐘　(C)半小時至一小時　(D)視情形而定

【檢定題.】

（　　　）53.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

【檢定題.】

（　　　）54.為使工作吧檯不容易藏污納垢，以下設計何者錯誤？　(A)採用不鏽鋼是較好的選擇　(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

【檢定題.】

（　　　）55.台灣高山烏龍茶係種植於海拔多少公尺之間　(A)700～800公尺　(B)800～900公尺　(C)1,000～1,500公尺　(D)1,600～1,800公尺

【檢定題.】

（　　　）56.下列哪一種茶的發酵程度最高？　(A)鐵觀音　(B)凍頂烏龍茶　(C)白毫烏龍　(D)包種茶

【檢定題.】

（　　　）57.酒會的準備工作以哪一份資料之內容來準備　(A)Banquet Order　(B)Drinks Order　(C)Special Order　(D)Function Order

【檢定題.】

（　　　）58.熱咖啡最適宜飲用的溫度約在　(A)40℃　(B)60℃　(C)80℃　(D)100℃

【檢定題.】

（　　　）59.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

【檢定題.】

（　　　）60.無咖啡因咖啡之英文為　(A)Light Coffee　(B)Free Coffee　(C)Light Coffee with Decaffeinated　(D)Decaffeinated Coffee

【檢定題.】

（　　　）61.飲料成本是屬於：　(A)變動成本　(B)半變動成本　(C)固定成本　(D)視情況而定

【檢定題.】

（　　　）62.綠茶的沖泡水溫，以下列何者為宜　(A)70~75℃　(B)80~85℃　(C)85~95℃　(D)90℃以上

【檢定題.】

（　　　）63.重焙火、重喉韻的茶，適合選用　(A)瓷壺　(B)金屬壺　(C)陶壺　(D)玻璃壺

【檢定題.】

（　　　）64.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

【檢定題.】

（　　　）65.咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在\_\_\_\_以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮　(A)80℃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

【檢定題.】

（　　　）66.台灣的凍頂茶主要產於　(A)彰化　(B)南投　(C)苗栗　(D)雲林

【檢定題.】

（　　　）67.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）

【檢定題.】

（　　　）68.飲料之儲存應：　(A)分類分開且採用不同溫度貯存　(B)全部一起貯存　(C)採用同一溫度　(D)視營業情況而定

【檢定題.】

（　　　）69.下列哪一種茶的發酵程度最多？　(A)紅茶　(B)凍頂茶　(C)白毫烏龍茶　(D)包種茶

【檢定題.】

（　　　）70.丙級檢定的珍珠奶茶中，奶精粉的份量為多少公克　(A)5　(B)10　(C)15　(D)25

【檢定題.】

（　　　）71.下列何物是略帶鹼性（不甜）的碳酸飲料　(A)薑汁汽水（Ginger Ale）　(B)蘇打水（Soda Water）　(C)水蜜桃汁（Peach Juice）　(D)萊姆汁（Lime Juice）

【檢定題.】

（　　　）72.吧檯的營運成本控制循環應始於：　(A)採購　(B)驗收　(C)貯存　(D)銷售

【檢定題.】

（　　　）73.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

【檢定題.】

（　　　）74.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

【檢定題.】

（　　　）75.飲料庫存記錄中的損耗記錄表，損耗指的是：　(A)瓶子破裂　(B)飲料變質　(C)客人跑單　(D)員工偷喝飲料

【檢定題.】

（　　　）76.一般常用吧檯發泡氮氣槍是為何物準備的　(A)奎寧水（Tonic Water）　(B)發泡鮮奶油（Whipped Cream）　(C)紅石榴糖漿（Grenadine Syrup）　(D)荳蔻粉（Nutmeg Powder）

【檢定題.】

（　　　）77.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

【檢定題.】

（　　　）78.下列哪一種罐裝飲料打開後隔夜仍可使用　(A)薑汁汽水　(B)番茄汁　(C)可樂　(D)通寧水

【檢定題.】

（　　　）79.下列哪一種容器不適合裝糖水？　(A)馬口鐵罐　(B)玻璃罐　(C)瓷罐　(D)塑膠罐

【檢定題.】

（　　　）80.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)無法製成冰塊　(B)冰塊變霧白色　(C)空心冰塊　(D)冰塊龜裂

【檢定題.】

（　　　）81.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

【檢定題.】

（　　　）82.吧檯補充飲料（領貨）的最佳時段為　(A)早上　(B)下午　(C)上班前　(D)下班後

【檢定題.】

（　　　）83.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

【檢定題.】

（　　　）84.下列的文件，何者是每一位飲務員都要先熟記的？　(A)酒吧營運記錄報告　(B)成本控制表　(C)營業日報表　(D)標準酒譜

【檢定題.】

（　　　）85.下列何者不含咖啡因飲料？　(A)咖啡　(B)水果醋　(C)綠茶　(D)可可

【檢定題.】

（　　　）86.標準的飲料配方，下列何者不包括？　(A)杯子　(B)份量　(C)裝飾物　(D)人員

【檢定題.】

（　　　）87.「Can Opener」是指　(A)過濾器　(B)量酒器　(C)開罐器　(D)開瓶器

【檢定題.】

（　　　）88.快速酒架（Speed Rack）多久清潔擦拭一次？　(A)每次使用均擦拭　(B)每日擦拭一次　(C)每月擦拭一次　(D)不必要清潔擦拭

【檢定題.】

（　　　）89.茶葉的生長環境相對濕度在\_\_\_\_之間　(A)55％～65％　(B)65％～70％　(C)75％～80％　(D)85％～90％

【檢定題.】

（　　　）90.下列裝飾物中，何者不屬於Garnish？　(A)櫻桃　(B)小洋蔥　(C)牙籤　(D)檸檬塊

【檢定題.】

（　　　）91.西元1933年發明摩卡壺（Moka Pot）的是哪一國人　(A)日本人　(B)義大利人　(C)美國人　(D)德國人

【檢定題.】

（　　　）92.Reach-in Refrigerator是吧檯必備的設備，其中文稱？　(A)一般的冷藏冰箱　(B)可推車進去的冷藏冰箱　(C)低溫冷凍庫　(D)冰啤酒專用冰箱

【檢定題.】

（　　　）93.以下何者通常不屬於打烊後的公共安全檢查工作？　(A)盤存作業　(B)關閉電燈　(C)關閉水源　(D)關冷氣

【檢定題.】

（　　　）94.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，其英文是　(A)Cocktail Lounge　(B)Sky Lounge　(C)Night Club　(D)Mini-Bar

【檢定題.】

（　　　）95.破損的杯皿處理方式為　(A)直接丟入垃圾桶　(B)放入破損箱　(C)打碎丟入垃圾桶　(D)繼續使用

【檢定題.】

（　　　）96.半自動義式咖啡機開機後將第一杯熱水漏掉，主要目的是　(A)帶出隔夜的髒水　(B)保養鍋爐　(C)清洗滴水盤　(D)習慣性動作

【檢定題.】

（　　　）97.以下何者不是主要西瓜產地？　(A)彰化　(B)雲林　(C)屏東　(D)澎湖

【檢定題.】

（　　　）98.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

【檢定題.】

（　　　）99.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　(A)Sport Bar　(B)Lobby Bar　(C)Music Bar　(D)Mobile Bar

【檢定題.】

（　　　）100.安全庫存的設定依據是　(A)座位使用周轉率　(B)營業面積使用率　(C)物料使用周轉率　(D)銷售營業額

【檢定題.】

（　　　）101.在美國有很多吧檯，都設有Jukebox 機器，請問它是做甚麼用途？　(A)自動販賣機　(B)生啤酒機　(C)音樂點唱機　(D)Karaoke 點唱機

【檢定題.】

（　　　）102.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

【檢定題.】

（　　　）103.可在晚宴前等待賓客時所舉行的酒會，其英文稱為　(A)Punch Party　(B)Champagne Party　(C)Birthday Party　(D)Cocktail Party

【檢定題.】

（　　　）104.吧檯飲料操作步驟，以下何者最佳？　(A)認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒　(B)準備杯皿→認識配方→量取用酒→取用冰塊　(C)認識配方→準備杯皿→準備裝飾→準備材料　(D)準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿

【檢定題.】

（　　　）105.以下何者為芒果的盛產季節　(A)春　(B)夏　(C)秋　(D)冬

【檢定題.】

（　　　）106.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

【檢定題.】

（　　　）107.大型的吧檯，常設有專供給蘇打飲料的器具，其英文名稱為　(A)Draft Beer Dispenser　(B)Speed Gun　(C)Soda Gun　(D)Syrup Container

【檢定題.】

（　　　）108.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

【檢定題.】

（　　　）109.Seltzer Water 是一種碳酸水，如果用完了，由下列何種可代替？　(A)Ginger Ale　(B)7-Up　(C)Tonic Water　(D)Club Soda

【檢定題.】

（　　　）110.一般營業時，下列何種器皿較不常在大型酒會中使用？　(A)冰夾（Ice Tong）　(B)冰車（Ice Trolley）　(C)開瓶器（Opener）　(D)雪克杯（Shaker）

【檢定題.】

（　　　）111.以下哪一種報表不屬於銷售報表　(A)點菜（酒）單　(B)單杯銷售報表　(C)盤存表　(D)破損單

【檢定題.】

（　　　）112.酒吧工作手冊是酒吧工作人員的書面作業指導，其英文稱之為　(A)Bar Menu　(B)Requisition Form　(C)Bar Manual　(D)Inventory Sheet

【檢定題.】

（　　　）113.以新鮮果汁加入調味Syrup，一般稱為　(A)Cocktail　(B)Mocktail　(C)Fizz　(D)Cooler

【檢定題.】

（　　　）114.飲料配料中的專有名詞中稱「Orgeat」是代表？　(A)苦精　(B)荳蔻粉　(C)杏仁糖漿　(D)肉桂粉

【檢定題.】

（　　　）115.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

【檢定題.】

（　　　）116.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

【檢定題.】

（　　　）117.在酒吧的專有名詞中「Cash Bar」是指　(A)酒吧內設有收帳櫃檯　(B)每點一杯付一杯錢　(C)結帳時要付現不得簽帳　(D)會計派一位出納專門收現金

【檢定題.】

（　　　）118.吧檯打烊前的飲料盤點工作是由何人負責？　(A)飲務員　(B)出納　(C)吧檯服務員　(D)吧檯領班

【檢定題.】

（　　　）119.專有名詞的「Call Out」是解釋成？　(A)酒吧打烊　(B)把雞尾酒外送　(C)打電話出去　(D)雞尾酒外帶

【檢定題.】

（　　　）120.裝飾物於打烊後剩餘未用完的，下列哪些應存放冰箱？　(A)吸管　(B)飲務棒　(C)鋼管　(D)水果

【檢定題.】

（　　　）121.調製含有碳酸氣體的飲料，應使用以下何種器具　(A)Shaker　(B)Blender　(C)Mixing Glass　(D)Bar Spoon

【檢定題.】

（　　　）122.義大利式咖啡（Espresso）所使用的咖啡豆是　(A)摩卡豆　(B)巴西豆　(C)綜合豆　(D)藍山豆

【檢定題.】

（　　　）123.吧檯專業術語中「Fill Up」中文之意為？　(A)不加冰　(B)加滿　(C)一半份量　(D)不加客人指示之酒水

【檢定題.】

（　　　）124.Pourer 中文之意為？　(A)杯蓋　(B)開酒器　(C)酒嘴　(D)濾酒器

【檢定題.】

（　　　）125.人的舌頭味覺分布是　(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

【檢定題.】

（　　　）126.1個Jigger的容量，下列何者不當？　(A)1.5oz　(B)45cc　(C)4.5cl　(D) 40ml

【檢定題.】

（　　　）127.下列何者是有酒精飲料？　(A)純真可樂達（Virgin Pina Colada）　(B)雪莉登波（Shirley Temple）　(C)純真瑪莉（Virgin Mary）　(D)龍舌蘭日出（Tequila Sunrise）

【檢定題.】

（　　　）128.調製蛋蜜汁時，最後加入蛋黃的原因是因為　(A)比較香　(B)顏色較鮮艷　(C)去除蛋腥味　(D)蛋黃不易凝固

【檢定題.】

（　　　）129.作帳盤存的程序是　(A)今日進貨－前日存貨＝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－今日銷售＝今日盤存

【檢定題.】

（　　　）130.營業吧檯，會將先行製作完成之裝飾物品安全儲存何處？　(A)工作檯砧板正前方　(B)近水槽處　(C)冷藏冰箱內　(D)冷凍冰箱中

【檢定題.】

（　　　）131.下列何者飲料不含咖啡因？　(A)阿華田　(B)汽水　(C)咖啡　(D)巧克力

【檢定題.】

（　　　）132.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

【檢定題.】

（　　　）133.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）

【檢定題.】

（　　　）134.一般飯店、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)一般開機後暫時無法使用，待「熱機」後即可使用　(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)咖啡機須每日清洗保養

【檢定題.】

（　　　）135.以下哪一種茶葉的成份是茶葉中多元酚類的通稱，是茶中主要的成份，有幫助消化的功能，也是茶帶澀味的主要因素　(A)胺基酸　(B)單寧酸　(C)礦物質　(D)維生素

【檢定題.】

（　　　）136.咖啡豆中的成分，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

【檢定題.】

（　　　）137.一般清洗酒杯的毛刷洗杯機，安置在何處？　(A)冰箱上　(B)製冰機上　(C)工作檯上　(D)水槽內

【檢定題.】

（　　　）138.下列哪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）

【檢定題.】

（　　　）139.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

【檢定題.】

（　　　）140.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

【檢定題.】

（　　　）141.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

【檢定題.】

（　　　）142.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

【檢定題.】

（　　　）143.查核帳目通常都是依據盤存表的記載與實物的對比來查核，實際進行作業時，下列何者有誤　(A)領貨單的開立是依據盤存表的庫存數字來填寫需求數量　(B)物料的補充是根據倉庫的安全庫存周轉率而定　(C)為避免造成材料的浪費，每日飲務員務必切實填寫日報表　(D)帳目作業中各種銷售單據填報通常作最後盤存的是單杯銷售報表

【檢定題.】

（　　　）144.台灣氣候適宜種植茶樹，一年最多可採收幾次　(A)一次　(B)二次　(C)四次　(D)六次

【檢定題.】

（　　　）145.全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡為宜　(A)95℃　(B)90℃　(C)80℃　(D)70℃

【檢定題.】

（　　　）146.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

【檢定題.】

（　　　）147.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

【檢定題.】

（　　　）148.盤存是一項瞭解營運績效及帳目管理的工作，下列何者敘述無誤　(A)盤點工作不須每日進行　(B)吧檯盤存作業不是吧檯工作人員職掌的一部份　(C)不管是單杯或整瓶或調酒銷售的數量都不須加以計算，因最後會總計　(D)帳目的查核通常都是依據盤存表（Inventory Statement）

【檢定題.】

（　　　）149.一般常用的吧檯日報表共有3種，下列何者非使用之報表　(A)飲料銷售日報表　(B)庫存日報表　(C)盤存日報表　(D)飲料銷售成本日報表

【檢定題.】

（　　　）150.英式下午茶點心的吃法何者正確？　(A)由上而下，由甜而鹹，由淡而濃　(B)由下而上，由鹹而甜，由淡而濃　(C)由上而下，由鹹而甜，由濃而淡　(D)由下而上，由甜而鹹，由淡而濃

【檢定題.】

（　　　）151.關於飲務作業之敘述，下列何者有誤？　(A)每日做的飲料存量日報表，只須保存最近的報表　(B)製作每日之日報表時，扣除飲料的量，應以當日點酒單上的量為基準　(C)飯店的飲務單位是負責全飯店的飲料規劃設定，並做所有飲務的訓練工作　(D)吧檯營業結束要核對飲料報表與實際材料是否吻合，憑經驗目測即可

【檢定題.】

（　　　）152.第一個製作咖啡飲料的國家是　(A)墨西哥　(B)巴西　(C)哥倫比亞　(D)土耳其

【檢定題.】

（　　　）153.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

【檢定題.】

（　　　）154.製作哪種的咖啡都會使用到烤杯架　(A)皇家咖啡　(B)愛爾蘭咖啡　(C)維也納咖啡　(D)卡布奇諾咖啡

【檢定題.】

（　　　）155.下列哪一種咖啡調製時會加入少許的檸檬皮？　(A)美國式　(B)英國式　(C)義大利式　(D)巴西式

【檢定題.】

（　　　）156.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

【檢定題.】

（　　　）157.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)不新鮮　(B)受潮　(C)很新鮮　(D)過期不可食用

【檢定題.】

（　　　）158.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)水溫太高　(B)水溫太低　(C)蒸氣管離杯底太高　(D)蒸氣管離杯底太近

【檢定題.】

（　　　）159.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

【檢定題.】

（　　　）160.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

【檢定題.】

（　　　）161.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)當日出貨單　(C)當日飲料單上的量　(D)當日客流量

【檢定題.】

（　　　）162.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

【檢定題.】

（　　　）163.於每日工作前之敘述，下列何者為非　(A)檢查工作環境有無異樣　(B)檢查是否有蟑螂、老鼠的排泄物　(C)發現製冰機有水，只要把水清乾淨即可　(D)檢查可樂機開關

【檢定題.】

（　　　）164.蘇打房中可以不需準備　(A)果汁杯　(B)刻度調酒杯　(C)可林杯　(D)香甜酒杯

【檢定題.】

（　　　）165.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

【檢定題.】

（　　　）166.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

【檢定題.】

（　　　）167.下列哪一種茶的單寧酸含量最高？　(A)白毫烏龍　(B)碧螺春　(C)普洱茶　(D)鐵觀音

【檢定題.】

（　　　）168.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

【檢定題.】

（　　　）169.一般吧檯告知顧客Last Order及最後的點叫，是在最後營業時間前　(A)8分鐘　(B)10分鐘　(C)12分鐘　(D)15分鐘

【檢定題.】

（　　　）170.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

【檢定題.】

（　　　）171.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

【檢定題.】

（　　　）172.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

【檢定題.】

（　　　）173.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

【檢定題.】

（　　　）174.台灣最早種植咖啡的地區是　(A)新北市　(B)雲林縣　(C)台南市　(D)花蓮縣

【檢定題.】

（　　　）175.最早引進咖啡樹至台灣種植是於西元　(A)1500年　(B)1624年　(C)1884年　(D)1914年

【檢定題.】

（　　　）176.台灣有名的古坑咖啡位於哪一個縣市　(A)嘉義縣　(B)雲林縣　(C)台南市　(D)花蓮縣

【檢定題.】

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

【檢定題.】

（　　　）178.每次領貨，都須填寫\_\_\_\_才可以從倉庫提領飲料或酒水　(A)結存表　(B)庫存表　(C)領貨單　(D)飲料單

【檢定題.】

（　　　）179.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

【檢定題.】

（　　　）180.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

【檢定題.】

（　　　）181.咖啡豆最適合種植於哪種環境　(A)全日照地區　(B)半日照地區　(C)無日照地區　(D)雨林中

【檢定題.】

（　　　）182.調製飲料時若需加入120cc之柳橙汁，在配方上不會出現哪種標示方法？　(A)4oz　(B)0.12L　(C)12cl　(D)120ml

【檢定題.】

（　　　）183.一本好的飲料單目錄，在設計上除了精美印刷之外，還須具備哪些基本要件，下列何者為非　(A)銷售成本　(B)掌握潮流　(C)市場調查分析　(D)消費心理

【檢定題.】

（　　　）184.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)義大利　(C)美國　(D)法國

【檢定題.】

（　　　）185.即溶式咖啡是在何時正式在市面上發行？　(A)西元1933年　(B)西元1938年　(C)西元1943年　(D)西元1948年

【檢定題.】

（　　　）186.所謂稀釋天然果汁，其所含天然果汁或果漿，應在\_\_\_\_以上　(A)20％　(B)30％　(C)40％　(D)50％

【檢定題.】

（　　　）187.摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆？　(A)剛果　(B)坦尚尼亞　(C)葉門及衣索比亞　(D)南非

【檢定題.】

（　　　）188.以噴霧乾燥法（Spray Dried）製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡　(A)一　(B)二　(C)三　(D)四

【檢定題.】

（　　　）189.盤存表的記載是用來對比下列哪一表單　(A)周轉率　(B)成本　(C)飲料單　(D)帳目

【檢定題.】

（　　　）190.以凍結乾燥法（Freeze Dried）製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡　(A)一　(B)二　(C)三　(D)四

【檢定題.】

（　　　）191.作業準備前，乾冰要　(A)放在冷凍庫　(B)放在冷藏室　(C)放在沒曬到太陽的地方　(D)浸泡在水中

【檢定題.】

（　　　）192.作業準備前，罐裝橄欖要如何處理較佳　(A)整罐備用　(B)要用時再打開　(C)取出適量橄欖，用容器盛裝備用　(D)取出適量橄欖泡過水後，用容器盛裝備用

【檢定題.】

（　　　）193.西元1843年由哪一個國家的人發明手搖式製冰機，才使冰淇淋成為大眾化冰品　(A)英國人　(B)義大利人　(C)美國人　(D)德國人

【檢定題.】

（　　　）194.西元1923年發明無咖啡因咖啡的是哪一國人？　(A)美國人　(B)義大利人　(C)法國人　(D)德國人

【檢定題.】

（　　　）195.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)美國人　(B)英國人　(C)法國人　(D)德國人

【檢定題.】

（　　　）196.下列何者非承辦酒會之注意事項？　(A)堅持服裝方面之要求，全體服裝必須協調一致　(B)瞭解酒會之場地，原則上應先前往該酒會地點觀察場地　(C)工作直到合約明定之時間為止，當然在經同意後早走也是可以　(D)向酒會主辦人詢問所期盼執行之其他服務或工作

【檢定題.】

（　　　）197.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

【檢定題.】

（　　　）198.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)提醒自己咖啡機可以用了　(B)純粹是工作習慣動作　(C)將咖啡機內水氣排擠出來，增加加熱效率　(D)測試咖啡機溫度

【檢定題.】

（　　　）199.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

【檢定題.】

（　　　）200.一般吧檯工作檯的前下方，會擺放常用的基酒、飲料及配料，下列哪一項為此設備之名稱　(A)Speed Rack　(B)Server Pick-up Area　(C)Wine Shelf　(D)Speed Pouring

**答 案**

1.D 2.A 3.B 4.B 5.D 6.C 7.C 8.B 9.D 10.D 11.B 12.A 13.A 14.B 15.C 16.A 17.D 18.C 19.C 20.C 21.B 22.B 23.A 24.C 25.D 26.D 27.A 28.C 29.C 30.C 31.A 32.D 33.A 34.C 35.B 36.A 37.B 38.B 39.B 40.D 41.A 42.B 43.C 44.C 45.B 46.B 47.B 48.D 49.A 50.C 51.A 52.C 53.C 54.C 55.C 56.C 57.D 58.B 59.A 60.D 61.A 62.A 63.C 64.A 65.B 66.B 67.B 68.A 69.A 70.D 71.B 72.A 73.C 74.A 75.B 76.B 77.B 78.B 79.A 80.C 81.C 82.C 83.A 84.D 85.B 86.D 87.C 88.B 89.C 90.C 91.B 92.A 93.A 94.D 95.B 96.A 97.D 98.B 99.B 100.C 101.C 102.D 103.D 104.C 105.B 106.C 107.C 108.D 109.D 110.D 111.D 112.C 113.B 114.C 115.D 116.A 117.B 118.A 119.A 120.D 121.D 122.C 123.B 124.C 125.C 126.D 127.D 128.D 129.D 130.C 131.B 132.A 133.C 134.C 135.B 136.A 137.D 138.B 139.C 140.B 141.D 142.B 143.D 144.D 145.A 146.A 147.C 148.D 149.C 150.B 151.A 152.D 153.A 154.B 155.C 156.B 157.C 158.D 159.B 160.C 161.C 162.C 163.C 164.B 165.C 166.B 167.B 168.D 169.D 170.B 171.A 172.A 173.A 174.B 175.B 176.B 177.B 178.C 179.C 180.A 181.B 182.B 183.A 184.C 185.B 186.B 187.C 188.A 189.D 190.C 191.A 192.D 193.C 194.D 195.A 196.C 197.B 198.C 199.B 200.A