

# 勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練

## Ai 應用智慧咖啡飲調(移地訓練)第 03 期 筆試試題卷

本試卷有二面/請將答案填入( )欄 否則不予計分

姓名：

作答時間：30 分鐘

得分：

### 一、 單選題：20題 每題5分(共100分)

- ( B ) 咖啡豆其實是咖啡果實中的哪一個部分？  
A. 果皮 B. 種子 C. 果肉 D. 葉子
- ( B ) 目前世界上最主要的兩大商業咖啡品種是？  
A. 瑰夏與波旁 B. 阿拉比卡與羅布斯塔 C. 鐵皮卡與卡杜拉 D. 利比里卡與阿拉比卡
- ( C ) 一般而言，哪一種咖啡品種的咖啡因含量較高？  
A. 阿拉比卡 B. 瑰夏 C. 羅布斯塔 D. 波旁
- ( B ) 咖啡帶主要分布在哪個區域？  
A. 南北極圈附近 B. 南北回歸線之間 C. 高緯度寒帶 D. 沙漠地區
- ( B ) 咖啡果實成熟時，常見的外觀顏色為？  
A. 綠色或白色 B. 紅色或黃色 C. 黑色或藍色 D. 灰色或褐色
- ( B ) 水洗處理法的主要特色是？  
A. 整顆果實直接曝曬 B. 去皮後經發酵與清洗去除果膠 C. 烘焙後再清洗 D. 加入糖水提升甜度
- ( A ) 日曬處理法通常會讓咖啡呈現較明顯的哪種風味特徵？  
A. 發酵感與水果甜感 B. 鹹味與海味 C. 明顯煙燻與焦苦 D. 完全沒有酸質
- ( B ) 咖啡烘焙的主要目的是？  
A. 讓咖啡豆發芽 B. 透過加熱發展香氣與風味 C. 增加咖啡豆含水量 D. 去除所有咖啡因
- ( A ) 淺焙咖啡通常較容易呈現哪種風味？  
A. 明亮酸質與花果香 B. 焦苦與炭味 C. 鹹味與油耗味 D. 完全沒有香氣
- ( C ) 深焙咖啡通常較容易呈現哪種風味？  
A. 青草味 B. 花香與檸檬酸 C. 焦糖、巧克力、烘烤感 D. 生豆味
- ( B ) 研磨粗細會直接影響咖啡的什麼？

A. 杯子的大小 B. 萃取速度與風味 C. 咖啡豆品種 D. 咖啡豆產地

12. ( A ) 一般來說，研磨越細，咖啡萃取速度會如何變化？

A. 通常變慢，較容易過萃 B. 通常變快，較容易萃取不足 C. 完全不變 D. 只影響顏色，不影響味道

13. ( A ) 手沖咖啡中，水溫過低最可能造成什麼結果？

A. 萃取不足、風味偏薄 B. 咖啡因完全消失 C. 咖啡變成無酸無苦 D. 萃取一定過度

14. ( A ) 咖啡萃取不足時，常見的杯中感受是？

A. 酸尖、水薄、甜感不足 B. 苦澀、乾澀、木質感重 C. 油脂厚重、焦糖感強 D. 香氣完全飽滿

15. ( B ) 咖啡過萃時，常見的杯中感受是？

A. 酸尖、像檸檬水 B. 苦澀、乾澀、尾韻粗糙 C. 花香明顯、甜感乾淨 D. 清爽多汁、平衡感佳

16. ( C ) 義式咖啡萃取常見的壓力約為？

A. 1 bar B. 3 bar C. 9 bar D. 20 bar

17. ( B ) 義式咖啡填壓的主要目的是？

A. 讓粉餅表面好看 B. 均勻壓實粉餅，降低通道效應 C. 增加咖啡粉重量 D. 讓水完全無法通過

18. ( A ) 打奶時，牛奶溫度過高最可能造成什麼問題？

A. 甜感下降、奶泡粗糙 B. 牛奶變得更甜更細緻 C. 咖啡因增加 D. 奶泡完全不會消失

19. ( B ) 杯測時會在不同溫度下品評咖啡，主要原因是？

A. 讓咖啡變更多 B. 觀察風味隨溫度變化 C. 降低咖啡因 D. 讓咖啡變得更苦

20. ( A ) 吧檯備料管理中，「FIFO」代表什麼意思？

A. 先進先出 B. 先貴先用 C. 先甜先喝 D. 先冷藏再室溫