

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署
日間職前訓練甄試參考題型

訓練班別：時尚飲料創業班	
1 (3)	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：(1)Front Bar (2)Open Bar (3)Service Bar(4)Lounge。
2 (4)	串聯飲料裝飾品所用的小叉子稱為(1)Garnish Tray(2)Fruit Fork(3)Cocktail Fork(4)Cocktail Pick。
3 (2)	咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在(1)80°C以上的熱水(2)稀釋的漂白水(3)稀釋的沙拉脫(4)稀釋的銀器清潔液 以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮。
4 (4)	成本的計算公式以下何者為正確(1)成本／售價＝進貨成本(2)成本×售價＝成本率(3)售價／成本＝成本率(4)售價×成本率＝成本。
5 (2)	準備製作虹吸式(Syphon)咖啡時，需(1)插上電源(2)檢視酒精(3)添加鮮奶油(4)煮糖水。
6 (2)	台灣在哪一期間為「水蜜桃」的產期(1)4-5月(2)6~9月(3)10-12月(4)全年。
7 (3)	吧檯飲料操作步驟，以下何者最佳？(1)認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒(2)準備杯皿→認識配方→量取用酒→取用冰塊(3)認識配方→準備杯皿→準備裝飾→準備材料(4)準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿。
8 (1)	「碧螺春」是屬哪一種茶葉(1)綠茶(2)輕發酵茶(3)全發酵茶(4)後發酵茶。
9 (1)	以下何者通常不屬於飲料上陳列的項目？(1)配方(2)價目(3)飲料名稱(4)電腦序號。
10 (2)	食品冷藏其中心溫度最好維持在(1)0°C以下 (2)7°C以下 (3)10°C以下 (4)20°C以上。