

行政院勞工委員會職業訓練局桃園職業訓練中心

103 年度自辦在職進修訓練第一期

簡易咖啡烘豆與杯測班(六)甄試筆試考卷

(103 年 1 月 18 日上午)

專業科目選擇題 50 題 (單選題) / 一題 2 分, 答錯不扣分。

- C1 咖啡服務的溫度, 應保持在攝氏幾度? (A)49(B)65(C)82(D)93。
- B2 濾紙式沖泡法為使咖啡充分浸透到核心第一次注水後需停幾秒鐘 (A)3 秒鐘 (B)10 秒鐘 (C)7 秒鐘(D)5 秒鐘。
- D3 客人點一杯 Black Coffee 時, 除了咖啡之外, 請問服勤者應提供哪些東西? (A)牛奶(B)糖 (C)牛奶和糖 (D)前兩者都不需要。
- B4 用來攪拌 Espresso 的小咖啡匙, 英文稱為(A)Grapefruit Spoon(B)Demitasse Spoon(C)Long Drink Spoon(D)Bouillon Spoon。
- C5 飲用咖啡或紅茶時, 小匙(茶匙)正確的擺放位置為何? (A)杯中(B)桌上(C)碟子上(D)請服務生收走。
- D6 咖啡杯的底盤稱為(A)B. B. Plate(B)Bottom Plate (C) Service Plate (D)Saucer。
- C7 下列哪一種咖啡使用 Demitasse 的杯子? (A)美式咖啡(B)拿鐵咖啡(C)義大利式濃縮咖啡(D)卡布奇諾咖啡。
- A8 咖啡生產國就其地理位置分為四個區, 下列敘述何者正確? 甲: 中美洲—牙買加; 乙: 南美洲—巴西; 丙: 非洲—衣索匹亞; 丁: 歐洲—蘇門答臘(A)甲乙丙(B)甲丙丁(C)甲乙丁(D)乙丙丁。
- B9 下列何處不是咖啡之主要產地? (A)巴西(B)義大利(C)哥倫比亞(D)牙買加。
- D10 下列哪種咖啡產量占世界第一? (A)Liberica(B)Robusta(C)Dewevrei(D)Arabica。
- B11 在咖啡豆製作過程中, 何種步驟最為重要, 足以影響咖啡風味? (A)篩選(B)煎焙(C)研磨(D)抽取。
- A12 依規定冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏幾度以下凍結點以上(A)7°C(B)8°C(C)10°C(D)12°C。
- D13 下列何種糖的甜度最高 (A)葡萄糖 (B)麥芽糖 (C)乳糖 (D)砂糖。
- D14 食物酸化有助於保存, 如泡菜等, 將 Ph 值控制在多少以下, 細菌不易繁殖。(A)3 (B)3.6 (C)4 (D)4.6
- A15 飲食中缺乏維生素 A 易罹患(A)乾眼症(B)口角炎(C)壞血病(D)腳氣病。
- A16 有容器或包裝之食品及食品添加物之標示, 標示字體之長度及寬度不得小於 (A) 2 毫米(B)3 毫米 (C)4 毫米 (D) 5 毫米
- B17 下列何者不是法定食品用防腐劑(A)丙酸鈉(B)丙酸鉀(C)丙酸鈣(D)丙酸。
- C18 食品的保存, 其濕度應控制在多少%以下才能避免黴菌的滋生。(A)45% (B)55% (C)65% (D)75%。
- B19 下列哪一種咖啡產於非洲? (A)藍山(B)摩卡(C)曼特寧(D)聖多斯。
- B20 咖啡豆若烘焙愈淺, 則其哪一種味道的表現, 最突顯? (A)苦味(B)酸味(C)甜味(D)澀味。
- C21 關於咖啡的烘焙程度描述, 下列何者不正確? (A)烘焙程度淺則酸度強(B)咖啡因含量與烘焙程度無關(C)烘焙程度淺則苦味強(D)淺色與烘焙程度成正比。
- B22 下列哪一種咖啡沖泡法, 所需之研磨顆粒度最粗(A)摩卡壺(B)法式濾壓壺(C)濾紙沖泡(D)義式咖啡機。
- A23 有關咖啡的敘述, 下列何者錯誤? (A)從樹上採下來是灰色果實(B)咖啡豆比咖啡粉較能泡出好的風味(C)一般沖泡的咖啡豆是熟的(D)煎焙程度較輕的咖啡豆, 其酸較強。
- D24 利用高壓將咖啡粉中的萜烯油質和膠質萃取出來, 並乳化成細小泡沫的是採用哪一種咖啡器方能達成? (A)Automatic Coffee Maker(B)Syphon(C)French Press(D)Espresso Machine。
- B25 調製愛爾蘭咖啡所使用的主材料為: 甲、Kahlua, 乙、Coffee, 丙、Whiskey, 丁、Brandy(A)甲、丙(B)乙、丙(C)乙、丁(D)丙、丁。
- B26 溫熱的牛奶加入熱咖啡中稱(A) Espresso (B)Café Au Lait(C)Cappuccino(D) Irish Coffee。
- A27 低脂鮮乳(Low-fat Milk)之脂肪含量為 (A)0.5~1.5%(B)0.8~1.8%(C)1.0~2.2%(D)3.0~3.8%。
- B28 在下列各式的調合咖啡中, 最後完成時加少許肉桂粉的是(A)皇家咖啡(B)卡布奇諾咖啡(C)維也納咖啡(D)愛爾蘭咖啡。
- A29 熱卡布奇諾咖啡(Cappuccino)是由牛奶、泡沫牛奶(奶泡)及濃縮咖啡各多少的比例調製而成? (A)1:1:1(B)1:2:3(C)2:3:1(D)3:1:2。
- C30 法式牛奶咖啡稱為(A) Cappuccino (B) Café Latte(C)Café Au Lait(D)Macchiato
- C31 沖泡咖啡最適合的水質為: (A)礦泉水(B)蒸餾水(C)活性碳過濾自來水(D)硬水。
- A32 咖啡保存時間若太長且儲存不當, 會使咖啡成分中的哪種成分中哪種成分氧化而形成油耗味? (A)脂肪 (B)礦物質(C)蛋白質(D)單寧酸。
- B33 用濾紙式沖泡法時煮一杯熱咖啡 120cc~150cc 一般咖啡粉用量在(A) 30~40 公克(B)15~20 公克 (C)5~7 公克 (D)40~50 公克。
- B34 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)綠膿桿菌(C)酵母菌(D)氣單胞菌。
- D35 下列何者是屬於水溶性維生素(A)維生素 K(B)維生素 E(C)維生素 D(D)維生素 C。
- A36 飲食中缺乏維生素 A 易罹患(A)乾眼症(B)口角炎(C)壞血病(D)腳氣病。
- D37 下列何種方式所烘焙的咖啡豆, 色澤最黑? (A)肉桂色烘焙(Cinnamon Roast)(B)城市烘焙(City Roast)(C)強烘焙(High Roast)(D)義式烘焙(Italian Roast)
- C38 咖啡豆研磨的原則下列何者為非? (A)研磨時, 產生的溫度不能太高 (B)研磨時要注意顆粒要均勻 (C)依咖啡豆的豆粒大小選擇研磨刻度 (D)最好要沖煮咖啡時才研磨。
- C39 台灣人喜歡喝曼特寧加巴西, 曼特寧野香味一般曼巴比率多少(A)4: 6(B)3: 7(C)5: 5(D)2: 8。
- B40 Arabica 咖啡豆較小, 風味頗佳、咖啡因含量低, 原產地在? (A)剛果 (B)衣索比亞 (C)印尼 (D)賴比瑞亞。
- B41 下列哪一種的咖啡沖煮方式, 較能消除咖啡中的雜味, 使咖啡喝起來較為順口(A)細研磨(B)粗研磨(C)極細研磨(D)與研磨粗細無關。

- C⁴² 丁類火災是指以下何火災？(A) 油脂火災(B) 普通火災(C) 金屬火災(D) 電器火災。
- A⁴³ 咖啡豆保存時間若太長且儲存不當，會使咖啡成分中的哪種成分中哪種成分氧化而形成油耗味？(A) 油脂(B) 礦物質(C) 蛋白質(D) 單寧酸。
- A⁴⁴ Robusta 適合製成即溶咖啡、罐裝咖啡，原產地在？(A) 剛果 (B) 衣索比亞 (C) 印尼 (D) 賴比瑞亞。
- D⁴⁵ 以下是虹吸式沖煮法的大致步驟，請問哪個敘述有誤？(A) 咖啡粉置於上壺(B) 下壺加水後點火(C) 下壺水上升約 1/2 時攪拌(D) 咖啡液全部在上壺時表示完成了。
- B⁴⁶ 下列何者咖啡會添加白蘭地(A) 愛爾蘭咖啡(B) 亞歷山大咖啡(C) 維也納咖啡(D) 貴夫人咖啡。
- C⁴⁷ 下列哪一種酸的含量多，會導致酸性咖啡？(A) 單寧酸(B) 蘋果酸(C) 脂肪酸(D) 檸檬酸。
- D⁴⁸ 一般虹吸沖煮咖啡的攪拌方式可分為：(A) 繞圈(B) 十字攪拌法(C) W 型或心電圖攪拌法(D) 以上皆是。
- B⁴⁹ 下列哪種咖啡壺，因沖泡原理與虹吸式類似，但由上下式變為左右式，故又被稱為「平衡虹吸式咖啡壺」？(A) 荷蘭式(B) 比利時式(C) 土耳其式(D) 義式摩卡壺。
- D⁵⁰ 咖啡經過高溫烘焙之後，其變化何者為正確？(A) 體積減少 30%(B) 重量增加 18~25%(C) 烘焙愈深，重量增加愈多(D) 產生濃郁的香氣。

