

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署
105 年度自辦在職進修訓練第 01 期
簡易咖啡烘豆與杯測班(六)甄試筆試考卷 01

(105 年 1 月 9 日上午)

專業科目選擇題 50 題 (單選題) / 一題 2 分，答錯不扣分。不得使用計算機。

題
號

試
題

1. 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
2. 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
3. 吧檯作業準備時，不需要 (A)研磨咖啡豆 (B)製作裝飾物 (C)檢視物料新鮮度 (D)擦拭杯皿
4. 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
5. 下列哪種品種是最常用的咖啡品種 (A)Robusta (B)Arabica (C)Liberica (D)Java
6. 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
7. 使用義大利式 (蒸氣、壓力) 咖啡機來調製熱奶泡，以下何者為最恰當溫度 (A)30~40°C (B)50~60°C (C)65~68°C (D)80~85°C
8. 以 Syphon 烹煮咖啡時，應以咖啡研磨機的幾號刻度研磨較為恰當 (A)1~2 號 (B)3~4 號 (C)5~6 號 (D)7~8 號
9. 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
10. 在咖啡的成份中，哪一項最能夠刺激中樞神經系統，使人情緒激昂、提高思考力、消除睡意，具有提神效果的 (A)咖啡因 (B)脂肪 (C)蛋白質 (D)單寧酸
11. 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
12. 義式咖啡機前置作業時，磨咖啡粉最好的方式是 (A)大量磨好，以迅速作業 (B)每次磨三杯份 (C)控制研磨份量、當天使用完畢即可 (D)現磨現煮
13. 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
14. 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
15. 咖啡豆是哪一個國家的人所發現 (A)依索匹亞人 (B)美國人 (C)法國人 (D)阿拉伯人
16. 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
17. 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
18. 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
19. 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
20. 咖啡果實在成熟時，在尚未去皮及加工過程時，呈現什麼顏色 (A)綠色 (B)白色 (C)紅色 (D)黃色
21. 製作加味咖啡，如草莓咖啡、香草咖啡等，都以哪一種品種的咖啡豆製作 (A)阿拉比加種 (B)羅姆斯塔種 (C)爪哇種 (D)利比利亞種
22. 台灣最早種植咖啡的地區是 (A)台北縣 (B)雲林縣 (C)台南縣 (D)花蓮縣

- 23.第一個生產咖啡酒的國家是 (A)墨西哥 (B)巴西 (C)哥倫比亞 (D)牙買加
- 24.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
- 25.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
- 26.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
- 27.台灣有名的古坑咖啡位於哪一個縣 (A)嘉義縣 (B)雲林縣 (C)台南縣 (D)花蓮縣
- 28.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
- 29.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
- 30.台灣目前種植咖啡的面積約有 (A)20餘公頃 (B)50餘公頃 (C)200餘公頃 (D)1200餘公頃
- 31.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
- 32.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
- 33.首先在台灣大量種植咖啡豆的人是 (A)日本人 (B)荷蘭人 (C)西班牙人 (D)英國人
- 34.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
- 35.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
- 36.下面哪種咖啡豆不屬於阿拉比加種 (Arabica) (A)曼特寧豆 (B)可娜豆 (C)爪哇豆 (D)摩卡豆
- 37.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
- 38.下列哪一種咖啡是以玻璃杯盛裝 (A)愛爾蘭咖啡 (B)爪哇式咖啡 (C)貴夫人咖啡 (D)Espresso 咖啡
- 39.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
- 40.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
- 41.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
- 42.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
- 43.皇家咖啡 (Café Royal) 加入下列何種糖類？ (A)冰糖 (B)特級砂糖 (C)二級砂糖 (D)方糖
- 44.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
- 45.水滴式咖啡以 10 秒鐘內，滴落幾滴為最佳滴落速度 (A)3 滴 (B)7 滴 (C)15 滴 (D)20 滴
- 46.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
- 47.無咖啡因咖啡之英文為 (A)Light Coffee (B)Free Coffee (C)Light Coffee with Decaffeinated (D)Decaffeinated Coffee
- 48.一般飯店、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
- 49.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
- 50.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