

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

106 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

手沖咖啡班 試卷編號-01

(106 年 1 月 7 日上午)

專業科目選擇題 50 題（單選題，1 題 2 分，答錯不扣分）考試不得使用計算機。

題號	試 題
01.	關於咖啡豆的烘焙，下列何者正確？ (A)體積約膨脹 10% (B)重量增加 18~25% (C)豆子有色斑代表烘焙良好(D)烘焙重者，咖啡因會減少。
02.	使用哪一種咖啡沖煮法較容易產生雜質或沉澱物？ (A)濾泡式 (B)塞風 (C)摩卡壺 (D)法式濾壓壺
03.	「coffee cupping」是指 (A)咖啡沖泡 (B)咖啡拉花 (C)咖啡杯測 (D)咖啡豆研磨
04.	下列哪一種杯皿 <u>不適用</u> 於熱拿鐵咖啡？ (A)寬口咖啡杯 (B)有耳玻璃杯 (C)標準咖啡杯 (D)馬克杯
05.	一份濃縮咖啡加上一份發泡鮮奶油，稱之為何種咖啡？ (A)瑪琪朵咖啡 (B)康寶藍咖啡 (C)拿鐵咖啡 (D)維也納咖啡
06.	適合製作哥倫比亞及巴西咖啡的烘焙豆色為？ (A)肉桂色 (B)栗子色 (C)黑褐色 (D)炭黑色
07.	下列哪一種咖啡沖煮法，咖啡萃取的時間 <u>最短</u> ？ (A)法式濾壓壺 (B)虹吸式咖啡壺 (C)義式摩卡壺 (D)滴濾式咖啡沖泡法
08.	下列哪一種磨豆機，較需要一點經驗與技術？ (A)營業用磨豆機 (B)小型電動磨豆機 (C)手搖式磨豆機 (D)Espresso 咖啡專用磨豆機
09.	以一般的熱咖啡加上發泡鮮奶油，可稱之為 (A)皇家咖啡 (B)維也納咖啡 (C)愛爾蘭咖啡 (D)康寶藍咖啡
10.	下列哪一個國家 <u>不在</u> 咖啡地帶（Coffee Belt）的區域？ (A)臺灣 (B)印度 (C)越南 (D)日本
11.	為使工作吧檯不容易藏污納垢，以下設計何者不正確 (A)採用不銹鋼是較好的選擇 (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
12.	咖啡的主要成分包含：咖啡因、單寧酸、脂肪、糖分及其他等，下列說明何者正確？ (A)咖啡因是澀味的來源之一 (B)單寧酸是苦味的來源之一 (C)脂肪是香氣的來源之一 (D)糖分是酸味的來源之一
13.	下列哪一杯咖啡可有桌邊點火的服務？ (A)皇家咖啡 (B)維也納咖啡 (C)摩卡咖啡 (D)貴夫人咖啡
14.	關於咖啡的研磨，何者有 <u>誤</u> ？ (A)可事先磨好豆子，以免想煮咖啡時找不到磨豆機 (B)研磨粒子的粗細，要視沖調的方式而定 (C)沖調時間愈長，研磨的粒子要愈粗 (D)濾壓壺沖泡咖啡需要較粗的粒子
15.	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
16.	下列哪一種冰咖啡有加入冰淇淋？ (A)拿鐵冰咖啡 (B)摩卡冰咖啡 (C)漂浮冰咖啡 (D)墨西哥冰咖啡
17.	咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在 (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 以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮
18.	下列哪一種冰咖啡 <u>不須</u> 以濃縮咖啡為底？ (A)拿鐵冰咖啡 (B)摩卡冰咖啡 (C)卡布奇諾冰咖啡 (D)墨西哥冰咖啡
19.	下列何種 <u>不是</u> 冰咖啡常用的配料？ (A)糖漿 (B)酒 (C)巧克力 (D)水果
20.	關於冰咖啡的敘述，下列何種是 <u>錯誤</u> 的？ (A)加有奶精粉的冰咖啡須以搖盪法調製 (B)冰拿鐵須以鮮奶調製 (C)冰拿鐵可以義式咖啡機的蒸氣管打奶泡 (D)供應冰咖啡應附上長匙及吸管

- 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
- 下列何種咖啡豆的保存期限最短？ (A)生豆 (B)烘焙後的咖啡豆 (C)研磨後的咖啡粉 (D)不一定
- 下列何種咖啡沖泡方式的原理與其他方式不同？ (A)濾紙濾滴式 (B)濾布濾滴式 (C)自動濾滴式 (D)濾壓壺
- 下列哪種品種是最常用的咖啡品種 (A)Robusta (B)Arabica (C)Liberica (D)Java
- 下列哪一種咖啡沖泡法，需要的研磨粒子最粗？ (A)摩卡壺 (B)法式濾壓壺 (C)濾紙沖泡 (D)義式咖啡機
- 下列哪一種咖啡沖泡法，需要的浸泡時間約為 1 分鐘？ (A)義式咖啡機 (B)虹吸式咖啡壺 (C)法式濾壓壺 (D)滴漏式咖啡機
- 根據國家標準「CNS」規定，牛奶與乳製品合稱「乳品飲料」，並共可歸類成四大類，下列何者非屬於規定之乳品飲料 (A)生乳 (B)鮮乳 (C)調味乳 (D)煉乳
- 使用哪一種咖啡沖泡法，咖啡上會有一層「crema」？ (A)虹吸式沖泡法 (B)濾壓壺 (C)義大利咖啡機 (D)濾紙沖泡法
- 咖啡豆何時研磨為咖啡粉最合適？ (A)烘焙好之後 (B)購買時 (C)沖泡之前 (D)隨時皆可
- 打奶泡的注意事項中，下列何者為非？ (A)所需奶量須裝至鋼杯 1/2 處 (B)全脂鮮奶口感較香濃、泡沫較綿密 (C)鮮奶的溫度以 4℃為佳 (D)控制奶泡的溫度
- 沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式？ (A)濾紙沖泡法 (B)濾布沖泡法 (C)虹吸式咖啡壺沖泡法 (D)濾壓壺沖泡法
- 下列哪一種咖啡完成時應添加少許的肉桂粉？ (A)Espresso (B)Cappuccino (C)Café au Late (D)Irish Coffee
- 下列何種飲用水，含有人體所需的微量元素，是有益健康的天然水？ (A)蒸餾水 (B)礦泉水 (C)蘇打水 (D)加味水
- 「皇家咖啡」中是添加了哪一種酒？ (A)Brandy (B)Whisky (C)Rum (D)Vodka
- 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
- 飲用下列何種咖啡較能喝出咖啡的品質？ (A)Espresso (B)Latte (C)Cappuccino (D)Mocha
- 「為一長柄銅製的咖啡壺，容量很小，一次僅煮一杯」指的是 (A)真空壺 (B)法式濾壓壺 (C)伊芙利克壺 (D)義式摩卡壺
- 下列何種咖啡沖煮法，萃取咖啡的時間最短？ (A)虹吸式咖啡壺 (B)濾紙濾滴式 (C)濾壓壺 (D)義大利咖啡機
- 下列特調熱咖啡何者非使用濃縮咖啡為基底？ (A)摩卡咖啡 (B)焦糖瑪琪朵咖啡 (C)康寶藍咖啡 (D)貴夫人咖啡
- 「亞歷山大冰咖啡」應添加哪一種酒類？ (A)綠薄荷香甜酒 (B)白蘭地酒 (C)咖啡香甜酒 (D)蘭姆酒
- 咖啡豆的保存不受下列何種因素影響？ (A)溫度 (B)溼度 (C)光線 (D)季節
- 「愛爾蘭咖啡」中添加了哪一種酒？ (A)Irish Whiskey (B)Scotch Whisky (C)Brandy (D)Bourbon Whiskey
- 熱咖啡加綠薄荷香甜酒稱之為 (A)愛爾蘭咖啡 (B)貴夫人咖啡 (C)維也納咖啡 (D)亞歷山大咖啡
- 「摩卡咖啡」是一種添加什麼的花式咖啡？ (A)荳蔻粉 (B)肉桂粉 (C)巧克力 (D)泡沫鮮奶油
- 下列哪一種咖啡飲料是加泡沫鮮奶油？ (甲)皇家咖啡、(乙)愛爾蘭咖啡、(丙)貴夫人咖啡、(丁)拿鐵咖啡 (A)甲乙丙 (B)乙丙 (C)乙丙丁 (D)甲乙
- 關於冰焦糖拿鐵咖啡分層的作法，下列何者錯誤？ (A)先倒咖啡再倒鮮奶 (B)焦糖糖漿應先和鮮奶混合均勻 (C)焦糖醬應淋在奶泡上 (D)鮮奶的量應比奶泡多

47. 下列何者不是虹吸式咖啡操作法應注意事項？ (A)水量的設定以咖啡杯的容量為準，為八分滿加 10 ml
(B)沖煮時間一般為 3 分鐘 (C)研磨粒子以一般磨豆機的 2~3 號為主 (D)一次攪拌約 2~3 圈即可
48. 調製皇家咖啡時，將皇家咖啡匙架於杯口上，而後放入 (A)方糖／白蘭地酒 (B)巧克力粉／蘭姆酒
(C)肉桂粉／愛爾蘭威士忌酒 (D)紅砂糖／咖啡香甜酒
49. 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
50. 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

交卷時請連同答案卷一起繳回

手沖咖啡班 答案卷編號-■01

D	D	C	C	B	B	C	B	B	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

C	C	A	A	D	C	B	D	D	C
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

C	C	D	B	B	B	D	C	C	A
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

B	B	B	A	C	A	C	D	D	B
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

D	A	B	C	B	A	B	A	B	C
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50