

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 簡易咖啡烘豆及杯測班 試卷編號-02

(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. | 關於咖啡豆產地的敘述, 下列何者正確? (A) Santos 產於哥倫比亞, 是全世界產量最多的咖啡 (B) Kona 是哥斯大黎加的火山熔岩所培育出來的咖啡豆 (C) Blue Mountain 是咖啡中的極品, 產於牙買加的藍山山脈。 (D) Mandheling 主要產於印尼爪哇 |
| 02. | 咖啡豆研磨粒子的粗細由沖調方法和使用的設備決定, 下列咖啡沖調方法與研磨程度配對, 何者錯誤? (A) Ibric Coffee—Medium Grind (B) Drip—Medium Grind (C) French Press—Coarse Grind (D) Espresso—Fine Grind |
| 03. | Blue Mountain Coffee 是咖啡中的極品, 其酸、苦、甘、香相當一致; 試問下列的烘焙程度中, 何者較適合 Blue Mountain Coffee? (A) Cinnamon Roast (B) High Roast (C) Full City Roast (D) French Roast。 |
| 04. | 下列哪種品種是最常用的咖啡品種? (A) Robusta (B) Arabica (C) Liberica (D) Java。 |
| 05. | 下列哪一國的咖啡出口規格等級由高到低是分為 G1~G5? (A) 瓜地馬拉 (B) 衣索比亞 (C) 蘇門達臘 (D) 哥斯大黎加。 |
| 06. | 曼特寧咖啡知名產地為下列何地? (A) 狄力 (B) 林東 (C) 希巴歐 (D) 中央谷。 |
| 07. | 印尼境內的咖啡中哪一個品種產量占總產量的 90%? (A) 波旁種 (B) 阿拉比卡種 (C) 卡杜艾種 (D) 羅布斯塔種。 |
| 08. | 盧安達主要栽種的咖啡品種為下列哪一種? (A) 波旁種 (B) 阿拉比卡種 (C) 卡杜艾種 (D) 羅布斯塔種。 |
| 09. | 哥倫比亞咖啡的精製方式為何? (A) 非水洗式 (B) 水洗式 (C) 蜜處理 (D) 日曬式。 |
| 10. | 下列哪一種咖啡經常被使用在製作即溶咖啡? (A) 波旁種 (B) 阿拉比卡種 (C) 卡杜艾種 (D) 羅布斯塔種。 |
| 11. | 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 |
| 12. | 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 |
| 13. | 依據咖啡的烘焙程度, 請將下列不同的烘焙程度, 從淺至深依順序列出: ①City Roast ②Cinnamon Roast ③French Roast ④Italian Roast。 (A) ②①③④ (B) ②④①③ (C) ①②③④ (D) ①③④② |
| 14. | 若製作出來的 espresso 太苦, 原因可能是 (A) 豆子不新鮮 (B) 研磨太粗 (C) 水溫過高 (D) 流速太快 |
| 15. | 若依咖啡豆烘焙程度由深到淺排列, 下列順序何者正確? (A) cinnamon、high、italian (B) high、cinnamon、italian (C) high、italian、cinnamon (D) italian、high、cinnamon |
| 16. | 相同條件下, 萃取咖啡液體時所釋出的咖啡因, 下列敘述何者錯誤? (A) 萃取時間較長者, 咖啡因成分相對較多 (B) 烘焙程度較深者, 咖啡因成分相對較多 (C) 沖泡水溫較高者, 所溶出的咖啡因成分相對較多 (D) 研磨顆粒較小者, 所釋出的咖啡因成分相對較多 |
| 17. | 下列哪一種咖啡成品, 原則上不需加入奶製品? (A) 貴夫人咖啡 (B) 愛爾蘭咖啡 (C) 維也納咖啡 (D) 皇家咖啡 |

- 下列哪一種咖啡器皿於沖煮過程中, 不須直接加熱? (A) French Press (B) Ibrik (C) Moka Pot (D) Syphon
- 關於 paper drip 咖啡沖煮方法之敘述, 下列何者錯誤? (A) 新鮮的咖啡粉沖煮時較易膨脹 (B) 沖煮過程中宜進行適當的燜蒸 (C) 咖啡粉以攝氏 100 度的熱水沖煮口感最佳 (D) 通常烘焙程度愈淺之咖啡粉, 沖煮後口感酸度愈高
- 關於咖啡知識之敘述, 下列何者正確? (A) Arabica 咖啡豆常用於製造罐裝咖啡與即溶咖啡 (B) Coffee Zone 在東西經 25 度之間 (C) Robusta 咖啡豆之苦味偏低 (D) Liberica 咖啡豆品質較差
- 下列哪一款咖啡飲品, 原則上須注入奶泡? (A) Café Irish (B) Café Latte (C) Café Royal (D) Café Vienna
- 關於咖啡沖煮的敘述, 下列何者正確? (A) 使用摩卡壺時, 加入熱水高度須高於下壺之氣閥 (B) 使用摩卡壺時, 須使用粗研磨之咖啡粉, 口感較佳 (C) 使用 Syphon 煮咖啡, 煮完後務必馬上以冷水沖洗 Syphon (D) 使用 Syphon 煮咖啡, 通常沖煮時間大約 50 秒~60 秒左右
- 在水質良好, 水量穩定的地區, 其咖啡豆的精製方法宜採 (A) 乾燥法 (B) 水洗法 (C) 焙煎法 (D) 蜜處理法
- 下列哪一種咖啡耐高溫、乾旱及抗病蟲害, 是適應力很強的品種? (A) Robusta (B) Arabica (C) Liberica (D) Java
- 下列哪一種咖啡屬於一般商品且消費量較高? (A) 精品咖啡 (B) 商業咖啡 (C) 單品咖啡 (D) 特級咖啡
- 關於 Espresso 萃取風味, 下列敘述何者錯誤? (A) 水溫過低, 風味不明顯 (B) 水溫過高, 易將苦味、焦味、澀味萃取出來 (C) 細粉比越低時, 風味的呈現偏向乾淨無雜 (D) 細粉比不影響風味
- 影響 Espresso 萃取時間的條件為下列哪兩項? (A) 咖啡粉量的多寡與研磨的粗細 (B) 咖啡粉量的多寡與鍋爐的溫度 (C) 咖啡研磨的粗細與鍋爐的溫度 (D) 咖啡研磨的粗細與鍋爐的氣壓
- Espresso 萃取時流速慢造成的現象, 下列敘述何者正確? (A) 粉細、粉多、色深 (B) 粉粗、粉多、色淺 (C) 粉細、粉少、色深 (D) 粉粗、粉少、色淺
- 下列產地的咖啡品種, 何者以 Robusta 為主? (A) 爪哇 (B) 肯亞 (C) 瓜地馬拉 (D) 多明尼加
- 下列哪一種咖啡磨豆機, 磨出來的粒子粗細較不平均且易產生細粉? (A) 電動磨豆機 (B) 小型電動磨豆機 (C) 手搖式磨豆機 (D) 義式磨豆機..
- 下列何種方式所烘焙的咖啡豆, 烘焙時間最短、色澤最淺? (A) Cinnamon Roast (B) City Roast (C) French Roast (D) Italian Roast
- 一杯 espresso 的分量約為 (A) 30 ml (B) 60 ml (C) 90 ml (D) 120 ml
- 下列哪一種冰咖啡不須以濃縮咖啡為底? (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
- 拿鐵冰咖啡添加之糖品以下列何者為宜? (A) 方糖 (B) 冰糖 (C) 砂糖 (D) 果糖
- 下列哪一種咖啡飲料不是加泡沫鮮奶油? (A) 愛爾蘭咖啡 (B) 維也納咖啡 (C) 卡布奇諾咖啡 (D) 康寶蘭咖啡
- 製作 espresso 時, 若發現咖啡流速太快, 則可能的原因是 (A) 填壓過鬆 (B) 研磨過粗 (C) 粉量過少 (D) 以上皆是
- 關於咖啡生豆, 下列敘述何者是錯誤的? (A) 以日晒或水洗的方式去除果皮果肉 (B) 圓豆是正常的豆子, 平豆可能是異常的豆子 (C) 生豆多以麻袋保存 (D) 生豆不具有濃厚的香氣
- 冰滴式咖啡沖泡法的水滴滴落速度, 應維持在每 10 秒約 (A) 5 滴 (B) 6 滴 (C) 7 滴 (D) 8 滴
- 以濾紙濾滴的方式沖泡咖啡, 應如何控制所需之水量? (A) 先以咖啡杯量取後倒入沖壺中 (B) 憑個人經驗 (C) 應以有刻度的玻璃壺裝盛, 目測滴到壺中的咖啡量 (D) 應直接滴到咖啡杯中
- 關於土耳其咖啡壺, 下列敘述何者是錯誤的? (A) 一次只能煮 1~2 杯 (B) 是一隻單柄的銅壺 (C) 煮出的咖啡中常有極細的咖啡粉沉澱 (D) 咖啡粉和糖一起在壺中慢煮, 一沸騰即倒入杯中

41. 卡布奇諾咖啡(Cappuccino)是由熱牛奶、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
42. 義式摩卡咖啡是指咖啡中加有 (A)奶油 (B)巧克力 (C)焦糖糖漿 (D)衣索比亞的咖啡
43. 下列何種咖啡的命名方式是以「出口港名」來命名的？(A) 摩卡 (B)藍山 (C)爪哇 (D)烏干達。
44. 淺炒的咖啡豆，所呈現的味道，下列以何者較顯著？ (A)甜味 (B)酸味 (C)澀味 (D)苦味。
45. 在咖啡豆製造過程中，何種步驟最為重要，足以影響咖啡風味？(A)篩選 (B)研磨 (C)抽取 (D)烘焙。
46. Mocha Coffee 是哪一國的咖啡？(A) 衣索比亞 (B)牙買加 (C)義大利 (D)巴西。
47. 有關咖啡之敘述，下列何者錯誤？ (A)咖啡豆比咖啡粉較能沖泡出好的風味 (B)煎焙程度較輕的咖啡豆，其酸性較強 (C)一般沖泡的咖啡豆是熟的 (D)從樹上採下來是咖啡色的果實。
48. 有關貯存及使用咖啡時應注意的要點，下列敘述何者不正確？
(A)應將咖啡貯存在密閉的貯藏室中 (B)貯存咖啡不應靠近味道強烈的食物 (C)使用庫存物應核對袋子上的研磨日期 (D)研磨好的咖啡應使用真空包裝。
49. 下列那一種酸的含量多，會導致酸性咖啡？ (A)脂肪酸 (B)蘋果酸 (C)單寧酸 (D)檸檬酸。
50. 調製皇家咖啡，一般須加入那一種酒類？ (A)蘭姆酒 (B)琴酒 (C)白蘭地 (D)威士忌。

交卷時請連同答案卷一起繳回

簡易咖啡烘豆班 答案卷編號-02

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

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

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

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

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