

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

自辦在職進修訓練甄試參考題型

訓練班別：簡易咖啡烘豆與杯測班

1 (C)	哪一個國家不是咖啡之主要的生產地？ (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)義大利 (D)牙買加。
2 (C)	下列何者為全球咖啡產量最多之品種？ (A)羅姆斯達(Romusta) (B)利比里卡(Liberica) (C)阿拉比卡(Arabica) (D)藍山(Blue mountain)。
3 (A)	哪一種咖啡被譽為口感最好，可稱世界頂級咖啡？ (A)藍山 (B)曼特寧 (C)雀巢 (D)巴西。
4 (B)	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。
5 (B)	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。
6 (C)	下列何者咖啡有薄荷的味道(A)愛爾蘭咖啡(B)亞歷山大咖啡(C)貴夫人咖啡(D)維也納咖啡。
7 (B)	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。
8 (D)	關於咖啡的敘述，下列何者錯誤？ (A)咖啡豆的生長以赤道為中心 (B)巴西為世界第一的咖啡生產國 (C)巴西聖多斯是以出口港名稱來命名 (D)羅姆斯達種目前產量最大。
9 (A)	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。
10 (D)	利用高壓將咖啡粉中的菁華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。

