

手沖咖啡班甄試題型

題號& 答案	試 題
1 D	阿拉比卡和羅布斯塔二種咖啡品種的比較，下列何者是 <u>錯誤的</u> ？(A)阿拉比卡的咖啡因含量較低 (B)羅布斯塔的豆子比較圓 (C)羅布斯塔抗病力、適應力較強 (D)阿拉比卡適合低海拔地區
2 A	下列何者 <u>非</u> 影響一杯 Espresso 咖啡的因素？(A)咖啡豆的大小 (B)咖啡豆烘焙度 (C)咖啡豆新鮮度 (D)咖啡杯的品質
3 C	咖啡帶是指(A)南北緯 15°之間 (B)南北緯 20°之間 (C)北緯 25°到南緯 30°之間 (D)南北緯 10 到 20°之間
4 B	哪一種方法處理的生豆，品質較乾淨且穩定？(A)日晒式 (B)水洗式 (C)半日晒式 (D)半水洗式
5 D	關於咖啡生豆，下列敘述何者是 <u>錯誤的</u> ？(A)以日晒或水洗的方式去除果皮果肉 (B)平豆是正常的豆子，圓豆可能是異常的豆子 (C)生豆多以麻袋保存 (D)生豆具有濃厚的香氣
6 A	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
7 C	國際咖啡拍賣市場所販售的是(A)紅色咖啡櫻桃 (B)去除果皮果肉後的生豆 (C)烘焙後的咖啡豆 (D)咖啡粉
8 B	麝香咖啡是產自(A)巴西 (B)印尼 (C)越南 (D)肯亞
9 D	咖啡的原始品種中，哪一種的產量最多？(A)摩卡種 (B)羅布斯塔種 (C)賴比瑞卡種 (D)阿拉比卡種
10 A	咖啡豆最適合種植於哪種環境(A)半日照地區 (B)全日照地區 (C)無日照地區 (D)雨林中