

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署
107 年度自辦在職進修訓練甄試考卷
咖啡烘豆與杯測班試卷編號-02

(107 年 1 月 6 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. | 關於濾紙濾滴式咖啡沖煮法，下列敘述何者是錯誤的？ (A)一次最多只能沖煮二人份 (B)底部過濾孔有一孔與三孔之區別 (C)過濾器內部的溝槽具有平衡水流的作用 (D)沖泡水量的控制應看耐熱玻璃壺上的刻度，分量夠即停止沖水。 |
| 02. | 濾滴式咖啡沖煮法的注水十分重要，下列有關敘述何者是錯誤的？ (A)水流的速度要一致 (B)沖壺壺嘴口徑不宜太大 (C)第一次沖水時應進行燜蒸約 20 秒 (D)注水時，沖壺的壺嘴拉得愈高愈好。 |
| 03. | 關於咖啡的研磨，下列敘述何者為非？ (A)研磨粒子的大小，視沖泡的方式而定 (B)研磨的粗細，視沖泡的時間而定 (C)espresso 咖啡機所需研磨粒子比用 syphon 煮的咖啡粒子為細 (D)法式濾壓壺所用咖啡粒子比義式摩卡壺的咖啡粒子為細。 |
| 04. | 咖啡產量最多的地方是 (A)亞洲地區 (B)非洲地區 (C)中美洲 (D)南美洲。 |
| 05. | 影響一杯espresso咖啡好壞的因素，下列何者不屬之？ (A)咖啡豆的新鮮度 (B)咖啡豆的價格 (C)咖啡豆烘焙度 (D)咖啡粉研磨度。 |
| 06. | 關於虹吸式咖啡沖煮法，下列敘述何者錯誤？ (A)熱水沖至上壺時應不停攪拌 (B)熱水沖至上壺後，應將火力調小 (C)下壺所加入的水量應比煮好倒出後的量多約10~15% (D)若研磨粒子較粗，則沖煮時間應增加。 |
| 07. | 咖啡豆的名稱「巴西・山多士」，除了巴西是國名之外，「山多士」是指 (A)出口港的名稱 (B)山岳的名稱 (C)品種的名稱 (D)產區的名稱。 |
| 08. | 關於咖啡的生長環境，下列敘述何者是正確的？ (甲)咖啡帶是指南北回歸線之間、(乙)低地產的咖啡比高地產的咖啡品質好、(丙)土壤最好是排水良好的火山灰質土壤、(丁)早上可以曬到太陽，午後可以遮蔭的地方 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)甲丙丁 (D)乙丙丁。 |
| 09. | 曼特寧咖啡產地是在 (A)印尼蘇門答臘 (B)非洲坦尚尼亞 (C)非洲衣索比亞 (D)加勒比海牙買加。 |
| 10. | 義式咖啡機萃取出來的Espresso表面Crema太少，下列何者不是可能的原因？ (A)填壓不均 (B)研磨太粗 (C)豆子不新鮮 (D)水溫太高。 |
| 11. | 下列產地的咖啡品種，何者以羅巴斯塔種為主？ (A)瓜地馬拉 (B)肯亞 (C)印尼爪哇 (D)臺灣。 |
| 12. | 下列何者是造成義式咖啡機的咖啡流速太快的原因？ (A)填壓太緊 (B)粉量太少 (C)研磨太細 (D)水溫太高。 |
| 13. | 打冰奶泡時，鮮奶的溫度以幾度為佳？ (A)0℃ (B)4℃ (C)10℃ (D)15℃。 |
| 14. | 關於咖啡品種的敘述，下列何者是錯誤的？(甲)阿拉比卡種產量約占全世界70%、(乙)羅巴斯塔種的品質優於阿拉比卡種、(丙)阿拉比卡種，耐旱耐高溫，抗病力較強、(丁)羅巴斯塔種的咖啡因含量較高 (A)甲丙 (B)乙丁 (C)丙丁 (D)乙丙。 |
| 15. | 調製哪一種咖啡時，一定會使用到方糖來點火？ (A)摩卡咖啡 (B)拿鐵 (C)卡布奇諾 (D)皇家咖啡。 |
| 16. | 義式咖啡機的沖泡頭應多久清洗一次？ (A)每次用完 (B)每天 (C)每週 (D)每月。 |
| 17. | 冰滴式咖啡沖泡法的水滴滴落速度，應維持在每10秒約 (A)1滴 (B)3滴 (C)7滴 (D)10滴。 |

18. 咖啡的烘焙程度，國際上多採用8個階段，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)①②③④ (B)②④①③ (C)②①③④ (D)①③④②。
19. 以一隻小小的單柄銅壺來煮咖啡的是哪一個國家？ (A)越南 (B)法國 (C)義大利 (D)土耳其。
20. 關於麝香貓咖啡，下列敘述何者是正確的？ (A)是以麝香貓糞便為燃料所烘焙出來的咖啡豆 (B)麝香貓吃了咖啡果實後，因種子無法消化，再經由糞便排出 (C)被麝香貓啃過的咖啡豆 (D)以麝香貓尿液泡過的咖啡豆。
21. 世界第一的咖啡生產國為 (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)瓜地馬拉 (D)衣索比亞。
22. 各國咖啡的特性，下列敘述何者錯誤？ (甲)咖啡中的極品—藍山、(乙)混合調配咖啡不可或缺—山多士、(丙)印尼品質最好的一曼特寧、(丁)非洲最好的一摩卡 (A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁。
23. 關於義式半自動咖啡機的使用，下列何者是錯誤的？ (A)蒸氣管使用完應立刻擦拭乾淨 (B)蒸氣鈕順時針轉是關，逆時針轉是開 (C)磨豆機研磨的粗細度，一般是轉順時針較粗，轉逆時針較細 (D)溫杯盤上不需熱毛巾，可直接將洗淨擦乾的咖啡杯置於其上保溫。
24. 關於濾紙濾滴式咖啡沖煮法中所使用的過濾器，下列敘述何者錯誤？ (A)材質有塑膠及瓷器兩種 (B)底部有呈直線形和圓形兩種 (C)只有一種大小，最多只能沖煮兩人份 (D)內側溝槽方式不同，會影響咖啡的流速與流向。
25. 關於咖啡的研磨，下列敘述何者是錯誤的？ (甲)Espresso適合細研磨、(乙)塞風(Syphon)適合中度研磨、(丙)法國濾壓壺(French Press)適合粗研磨、(丁)濾泡式適合細研磨 (A)乙丙 (B)丙丁 (C)甲丁 (D)丁。
26. 關於虹吸式咖啡壺的沖煮法，下列敘述何者是正確的？ (A)為保持品質的穩定，無論使用何種咖啡豆，沖煮時間都應設定為1分鐘 (B)為了能儘量萃取咖啡的精華，應不斷地攪拌 (C)為節省沖煮時間，宜用大火沖煮 (D)濾布用久了會有阻塞情形，須定期更換。
27. 下列哪一個國家採用水洗式的咖啡豆精製法？ (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)衣索比亞 (D)葉門。
28. 關於義式咖啡的Crema，下列敘述何者錯誤？ (A)流速太快，不易有Crema (B)沖煮時間愈久，Crema愈多 (C)豆子不新鮮時，Crema較少 (D)Crema愈多，咖啡愈香醇。
29. 使用義式咖啡機，在填壓咖啡粉末時，下列敘述何者是錯誤的？ (A)填壓力道愈大愈好 (B)應將邊緣粉末清除 (C)應以身體的力量填壓，而非手掌的力量 (D)填壓前應先將粉末刮平。
30. 使用義式咖啡機時，每日應清潔的部位是 (A)沖泡頭 (B)蒸氣管 (C)瀝水架 (D)以上皆是。
31. 咖啡的烘焙程度深淺對咖啡的風味影響為 (A)酸味和烘焙度成正比 (B)苦味和烘焙度成反比 (C)香味會隨著烘焙度而改變 (D)咖啡因的含量和烘焙度成正比。
32. 以義式咖啡機之蒸氣管打奶泡時，下列何者是錯誤的？ (A)應先將管中的蒸氣放出 (B)噴嘴放入杯中，約離鮮奶表面0.5~1 cm處打開蒸氣 (C)鮮奶的溫度應加熱至85℃ (D)使用後應再打開蒸氣鈕，並擦拭噴嘴。
33. 占全世界70~80%的產量，歷史最久、栽培最廣且最優質的咖啡品種是 (A)arabica (B)robusta (C)liberica (D)Kona。
34. 全世界最大的咖啡生產國是 (A)越南 (B)印尼 (C)哥倫比亞 (D)巴西。
35. 清洗義式咖啡機之沖泡頭時，宜選用何種粉盒套在把手上？ (A)單杯粉盒 (B)雙杯粉盒 (C)密封粉盒 (D)以上皆可。
36. 關於咖啡的研磨，下列敘述何者為非？ (A)研磨粒子的大小，應視沖泡的方式而定 (B)研磨粒子的大小，應視沖泡的時間而定 (C)Espresso咖啡機所需研磨粒子比用Syphon煮的咖啡粒子為細 (D)法式濾壓壺所用咖啡粒子比義式摩卡壺的咖啡粒子為細。
37. 下列哪一種咖啡沖泡(煮)方法，原則上所使用的咖啡豆研磨程度最細？ (A)法蘭絨滴濾式(drip) (B)虹吸式(syphon) (C)濾壓式(french press) (D)蒸氣加壓式(espresso)。
38. 關於咖啡的烘焙，下列敘述何者為非？ (A)咖啡的酸味和烘焙度成反比 (B)香味會隨著烘焙度而改變 (C)咖啡因的含量和烘焙度成正比 (D)苦味和烘焙度成正比。

39. 關於冰滴咖啡沖泡法，下列敘述何者錯誤？ (A)以5°C的低溫沖泡咖啡 (B)發源於荷蘭 (C)宜選用深焙、細研磨的豆子 (D)沖泡時間約需一小時。
40. 混合調配中不可或缺的豆子是指 (A)巴西咖啡 (B)哥倫比亞咖啡 (C)藍山咖啡 (D)摩卡咖啡。
41. 關於咖啡的規格和等級，下列何者不是採用的標準？ (A)咖啡豆的大小 (B)平豆／圓豆 (C)水洗式／冰水洗式 (D)咖啡豆的色澤。
42. 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。
43. 下列哪一種咖啡有添加酒類？ (A)摩卡咖啡 (B)康寶藍咖啡 (C)瑪琪朵咖啡 (D)愛爾蘭咖啡。
44. 製作卡布奇諾(Cappuccino)咖啡，宜採用何種烘焙程度的咖啡豆？ (A)肉桂色烘焙 (B)中度烘焙 (C)城市烘焙 (D)義式烘焙。
45. 下列哪一種咖啡常被用來占卜？ (A)比利時咖啡 (B)爪哇咖啡 (C)土耳其咖啡 (D)越南咖啡。
46. 下列關於咖啡豆的烘焙、研磨與調製的敘述，何者錯誤？ (A)Syphon沖煮法，是利用高溫高壓的原理 (B)烘焙程度越深，酸味越淡、苦味越高 (C)皇家咖啡與亞歷山大冰咖啡，都會淋上 brandy (D)以摩卡壺沖泡法之研磨顆粒較使用濾紙沖泡法為細。
47. 「非洲第一高峰所產的咖啡豆」為 (A)哥斯大黎加豆 (B)吉利馬札羅豆 (C)安提瓜豆 (D)肯亞豆。
48. 咖啡豆包裝上註有「Arabica」，代表何意？ (A)咖啡豆之品種 (B)咖啡豆之貿易商 (C)咖啡豆之生產國 (D)咖啡豆之烘焙程度。
49. 生豆的色澤美、雜質少，具有鮮明酸度與穩定品質是指經由 (A)日曬式 (B)水洗式 (C)半日曬式 (D)半水洗式 處理的豆子。
50. 下列哪一種咖啡的表面應浮著一層「Crema」？ (A)Cappuccino (B)Latte (C)Espresso (D)Mocha。

交卷時請連同答案卷一起繳回

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

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

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

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

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