

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

手沖咖啡班試卷編號-01

(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. | 「Espresso」咖啡最受哪一國人的喜愛？ (A)美國人 (B)西班牙人 (C)義大利人 (D)土耳其人。 |
| 02. | 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。 |
| 03. | 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。 |
| 04. | Espresso 咖啡機利用活塞或幫浦所產生的壓力，相當於幾個大氣壓力？ (A)3 個 (B)5 個 (C)7 個 (D)9 個。 |
| 05. | 「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。 |
| 06. | 有關咖啡的品種，下列敘述何者錯誤？ (A)咖啡品種主要有阿拉比卡 (Arabica)、羅姆斯達 (Robusta) 及利比利卡 (Liberica) (B)羅姆斯達 (Robusta) 適合種植於低海拔區，對蟲害抵抗力強 (C)阿拉比卡 (Arabica) 是全世界產量最大的咖啡品種 (D)羅姆斯達 (Robusta) 咖啡因含量較阿拉比卡 (Arabica) 為低。 |
| 07. | 下列哪一種咖啡沖煮法，咖啡萃取的時間最短？ (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. | 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。 |
| 09. | 有關咖啡豆的烘焙程度，下列何者錯誤？ (A)咖啡烘焙愈淺，顏色愈淺，酸性愈弱 (B)咖啡烘焙愈深，顏色愈深，苦味愈強 (C)深烘焙咖啡，適用義式濃縮咖啡 (D)生咖啡豆經過高溫烘焙，咖啡豆的體積會膨脹變大。 |
| 10. | 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。 |
| 11. | 下列哪一種咖啡不適用小型咖啡杯？ (A)Espresso (B)Macchiato (瑪琪朵) (C)Mocha (摩卡) (D)Con Panna (康寶藍)。 |
| 12. | 大量沖泡咖啡，以下列何種方式較適合？ (A)濾紙沖泡 (B)濾布沖泡 (C)虹吸式咖啡壺 (D)濾壓壺。 |
| 13. | 以何種咖啡沖煮法所沖泡出的咖啡上層會有一層「Crema」？ (A)虹吸式咖啡沖煮法 (B)滴濾式咖啡沖泡法 (C)濾壓壺 (D)義式咖啡機。 |
| 14. | 以濾紙滴濾式沖泡法沖泡咖啡時，不需使用到的工具為 (A)咖啡研磨機 (B)濾紙 (C)長嘴細口的沖壺 (D)法蘭絨過濾袋。 |
| 15. | 下列哪一種咖啡有專用杯皿？ (A)皇家咖啡 (B)愛爾蘭咖啡 (C)摩卡咖啡 (D)拿鐵咖啡。 |
| 16. | 咖啡調製法之濾壓壺沖泡法的缺點是 (A)咖啡不夠香醇濃郁 (B)沉澱物過多 (C)沖泡時間過長 (D)沖泡溫度過高。 |
| 17. | 下列何項 不是 「vacuum pot」的中文名稱？ (A)真空壺 (B)虹吸式咖啡壺 (C)摩卡壺 (D)塞風。 |
| 18. | 使用濾滴式咖啡機調製咖啡的注意事項，何者為非？ (A)瓦特數愈高的機型愈好 (B)有自動保溫的電熱板 (C)保溫時間約1小時 (D)咖啡易變酸或變苦。 |

19. 下列何種不是冰咖啡常用的配料？ (A)糖漿 (B)酒 (C)巧克力 (D)水果。
20. 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)烘焙程度較深者，咖啡因成分相對較多 (B)萃取時間較長者，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。
21. 市售的低因咖啡，其咖啡因的含量不得超過 (A)0.3 cc (B)0.3 oz (C)0.3% (D)0.3 proof。
22. 下列何種杯款較適用咖啡拉花？ (A)細長型馬克杯 (B)直身咖啡杯 (C)寬口圓身咖啡杯 (D)小型濃縮咖啡杯。
23. 下列何者非影響一杯 espresso 咖啡的因素？ (A)咖啡豆的品質 (B)咖啡豆烘焙度 (C)咖啡豆新鮮度 (D)咖啡杯的大小。
24. 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。
25. 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。
26. 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。
27. 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。
28. 關於咖啡豆之敘述，下列何者正確？ (A)日晒式（乾燥式）之咖啡豆品質，較水洗式穩定且瑕疵豆較少 (B)土耳其咖啡所使用之咖啡粉研磨程度較虹吸式粗 (C)High Roast之咖啡豆烘焙程度較French Roast 淺 (D)Cinnamon Roast之咖啡豆酸度較City Roast低。
29. 下列何者不會影響一杯espresso咖啡的好壞？ (A)豆子烘焙度及新鮮度 (B)咖啡粉的研磨度 (C)水壓不足 (D)杯子大小。
30. 下列哪一種花式咖啡，必須在表面灑上肉桂粉？ (A)皇家咖啡 (B)維也納咖啡 (C)卡布奇諾咖啡 (D)愛爾蘭咖啡。
31. 「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
32. 義式濃縮咖啡加上發泡鮮奶油即為 (A)cappuccino (B)caffè latte (C)mocha (D)con panna。
33. 下列哪一種冰咖啡並沒有添加酒類？ (A)百合冰咖啡 (B)漂浮冰咖啡 (C)亞歷山大冰咖啡 (D)墨西哥冰咖啡。
34. 一杯espresso的分量約為 (A)30 ml (B)90 ml (C)120 ml (D)150 ml。
35. 「愛爾蘭咖啡」中添加了哪一種酒？ (A)Irish Whiskey (B)Scotch Whisky (C)Brandy (D)Bourbon Whiskey。
36. 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。
37. 越南咖啡習慣在咖啡中加入 (A)精緻乳 (B)蒸發乳 (C)煉乳 (D)鮮奶油。
38. 「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。
39. 下列哪一種咖啡飲料是沒有加牛奶及奶泡的？ (A)Espresso (B)Cappuccino (C)Café Latte (D)Café Mocha。
40. .義大利傳統的卡布奇諾 (cappuccino)，其容量為 (A)150 ml (B)200 ml (C)250 ml (D)300 ml。
41. 下列哪一種咖啡是用濃縮咖啡杯 (demitasse) 裝盛？ (A)拿鐵caffè latte (B)卡布奇諾cappuccino (C)摩卡mocha (D)瑪琪朵macchiato。
42. 關於西雅圖式的拿鐵咖啡，下列敘述何者有誤？ (A)以溼奶泡拉出各種圖案 (B)容量為八分滿 (C)喜用寬口咖啡杯 (D)容量為240 ml以上。
43. 法式牛奶咖啡稱為 (A)Cappuccino (B)Café Latte (C)Café au Lait (D)Macchiato。
44. 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
45. 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。

46. 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。
47. 下列何者屬於冰咖啡？ (A)皇家咖啡 (B)維也納咖啡 (C)愛爾蘭咖啡 (D)冰淇淋咖啡。
48. 調製墨西哥冰咖啡時，咖啡香甜酒可改為何種酒？ (A)蘭姆酒 (B)伏特加酒 (C)白蘭地酒 (D)龍舌蘭酒。
49. 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。
50. 咖啡研磨粒子的粗細依沖煮方式不同而異，下列不同沖煮法依粒子由粗至細列出：①義式咖啡機 ②法式濾壓壺 ③虹吸式咖啡壺 ④美式咖啡機。 (A)①②③④ (B)②④③① (C)②④①③ (D)④①③② 。

交卷時請連同答案卷一起繳回

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

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

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

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

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