勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

自辦職前訓練甄試參考題型

課程名稱：咖啡達人輕食班		
題號	答案	題目
1	D	第一個製作咖啡飲料的國家是(A)墨西哥(B)巴西(C)哥倫比亞(D) 土耳其。
2	B	製作那種的咖啡都會使用到烤杯架？(A)皇家咖啡(B)愛爾蘭咖啡 (C)維也納咖啡(D)卡布奇諾咖啡。
3	C	下列那一種咖啡調製時會加入少許的檸檬皮(A)美國式(B)英國式(C)義大利式(D)巴西式。
4	C	壓力式咖啡機適合何種咖啡研磨？(A)細研磨(B)粗研磨(C)極細研磨(D)中研磨。
5	A	下列何種糖較不會影響咖啡的風味？(A)方糖(B)二砂(C)榛果糖漿(D)杏仁糖漿。
6	D	下列何者不是咖啡酸度的來源？(A)鮮度不佳的咖啡豆，沖調之後會帶有酸味(B)淺烘焙咖啡帶有酸味(C)肉桂烘焙咖啡帶有酸味(D)烹煮咖啡時火焰大一些 。
7	B	熱咖啡最適宜飲用的溫度約(A)40℃(B)60℃(C)80℃(D)100℃。
8	C	熱咖啡服務時最適宜的溫度約在 (A)40℃(B)60℃(C)80℃(D)100℃。
9	C	一般飯店、咖啡廳由於咖啡使用量大，皆會使用咖啡機來煮咖啡，有關咖啡機之保養、使用常識下列何者為非?(A)一般開機後暫時無法使用，待「熱機」後即可使用(B)咖啡豆渣盒滿時要取出清洗(C)咖啡機故障時可請飲務員自行拆卸、修理(D)咖啡機須每日清洗保養。
10	B	在樹幹約 30 公分處鋸斷，讓咖啡樹重新生長枝葉，這個過程稱之為(A)復育(B)回切(C)插枝(D)更生。