職人咖啡金杯萃取專修班 甄試題型

題號 答案	試　　題
A	1.義式咖啡機須在什麼時間開機較適當(A)作業準備時(B)前一天晚上(C)要用時再開機(D)不用關機。
B	2.準備製作虹吸式（Syphon）咖啡時，需(A)插上電源(B)檢視酒精(C)添加鮮奶油(D)煮糖水。
C	3.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。
C	4.義大利式咖啡(Espresso)所使用的咖啡豆是(A)摩卡豆(B)巴西豆(C)綜合豆(D)藍山豆。
B	5.台灣有名的古坑咖啡位於哪一個縣(A)嘉義縣(B)雲林縣(C)台南縣(D)花蓮縣。
D	6.麝香貓咖啡原自於哪一個家?(A)衣索比亞(B)巴西(C)巴拿馬(D)印尼
B	7.咖啡生豆經過烘焙後所產生的薄膜稱作?(A)果膠(B)銀皮(C)果皮(D)果殼
C	8.一般咖啡從植栽到採收需要多久?(A)1年(B)5年(C)3年(D)7年
D	9.市售虹吸壺過濾咖啡顆粒的材質有(A)法蘭絨(B)濾紙(C)金屬濾網(D)以上皆是
A	10.近來一部分的玩家除了使用愛樂壓來萃取咖啡外,還利用它來哪一種飲料?(A)茶(B)沖泡奶粉(C)漸層飲料(D)調酒