

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

110 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

咖啡烘焙與杯測班 試卷編號-02

(110 年 5 月 15 日上午)

專業科目選擇題 50 題（單選題，1 題 2 分）考試不得使用計算機。

題號	試題
01.	生豆處理法中，蜜加工的「蜜」跟什麼有關係？(A)加蜂蜜 (B)帶果皮曬 (C)發酵時間 (D)去果皮發酵
02.	摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆？(A)剛果 (B)坦尚尼亞 (C)葉門 (D)南非
03.	下列何種咖啡以長柄壺將咖啡粉、肉桂或豆蔻及糖放入長柄壺直接烹煮？(A)比利時咖啡 (B)土耳其咖啡 (C)越南咖啡 (D)摩卡壺咖啡
04.	請問咖啡杯測裡的樣品咖啡豆烘焙時間規定為?(A)6-10 分鐘 (B)8-12 分鐘 (C)15 鐘 (D) 20 分鐘
05.	咖啡最大的消費國家為？(A)德國 (B)義大利 (C)日本 (D)美國
06.	以下哪一咖啡品種是對疾病抵抗力強，較好栽種？(A)阿拉比卡 (B)黃波旁 (C)羅布斯塔 (D)象豆
07.	咖啡杯測時，使用鍍銀咖啡杯測專用匙的作用是？(A)售價便宜 (B)美觀作用 (C)降溫快速(D)觀看咖啡色澤
08.	西元 1923 年發明無咖啡因咖啡的是那一國人？(A)美國人 (B)義大利人 (C)德國人 (D)法國人
09.	百合冰咖啡添加何種酒類？(A)薄荷香甜酒 (B)白蘭地 (C)咖啡香甜酒 (D)蘭姆酒
10.	烘焙咖啡時，熱能從高溫向低溫部分轉移的過程稱為？(A)熱傳導 (B)熱對流 (C)熱交換 (D)以上皆非
11.	咖啡袋上面的氣閥功用是？(A)聞香氣 (B)排放氧氣 (C)排放二氧化碳 (D)吸入氧氣
12.	義式咖啡機開啟加熱後，將兩邊蒸氣管開關開啟，進入等待加熱階段，此作法主要目的是為了?(A)提醒自己咖啡機可以用了 (B)純粹是工作習慣動作 (C)將咖啡機內水氣排擠出來，增加加熱效率 (D)測試咖啡機溫度
13.	下列何者不是煮虹吸壺造成咖啡酸度的來源？(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)烹煮時間過短
14.	以凍結乾燥法(FreezeDried)製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡？(A)二 (B)一 (C)三 (D)四
15.	「墨西哥冰咖啡」添加何種酒類？(A)咖啡香甜酒 (B)白蘭地 (C)薄荷香甜酒 (D)蘭姆酒
16.	「夏威夷咖啡」在咖啡中添加哪一種水果？(A)蕃茄 (B)櫻桃 (C)芒果 (D)鳳梨
17.	一般義式咖啡機加熱至工作壓力區時，壓力表正常會上升到什麼顏色區塊？(A)咖啡色區塊 (B)紅色區塊 (C)綠色區塊 (D)紫色區塊
18.	請問西元幾年是第一批可溶解的乾燥咖啡萃取物，由芝加哥的日裔美國科學家發明？(A)1906 (B)1901 (C)1924 (D)1987。
19.	咖啡豆烘焙後的風味最佳品嚐期？(A)兩個月內 (B)六個月內 (C)兩年內 (D)一年內
20.	美利達濾杯式咖啡由那一國人發明？(A)英國 (B)德國 (C)日本 (D)義大利
21.	下面哪種咖啡豆不屬於阿拉比卡種(Arabica)? (A)曼特寧豆 (B)可娜豆 (C)爪哇豆 (D)摩卡豆。
22.	以下何者不是造成喝咖啡心悸的原因？(A)低海拔咖啡豆 (B)含有較高的咖啡因 (C)瑕疵咖啡豆 (D)阿拉比卡種
23.	存放咖啡熟豆的最佳方式是？(A)遠離濕氣 (B)遠離光線 (C)遠離氧氣 (D)以上皆是
24.	以下何者是生豆後製處理法中「日曬法」的英文代號？(A)S (B)E (C)T (D)N
25.	台灣最早大量種植咖啡的地區是？(A)嘉義縣 (B)雲林縣 (C)台南市 (D)花蓮縣
26.	請問咖啡生豆裡「PB」指的是？(A)圓豆 (B)公豆 (C)平豆 (D)尖豆

27. 咖啡生豆通常是以孔洞大小不同的金屬篩網，去進行篩選的工作。基本單位是1/64英吋，稱為「目」，用來篩選咖啡豆的網子介於幾目之間？(A)14-24目 (B)12-22目 (C)10-20目 (D)8-20目
28. 半自動義式咖啡機旁的研磨機粗細刻度，下列何者為最佳調整時機？(A)二週一次即可 (B)一週一次即可 (C)更換豆子或每次清潔後皆需調整 (D)每月調整一次即可
29. 檢查義式咖啡機的水壓，最適當的幫浦壓力為？(A)4-5Bar (B)6-7Bar (C)8-9Bar (D)10-11Bar
30. 檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想值應為？(A)0.2-0.3Bar (B)0.4-0.5Bar (C)0.6-0.7Bar (D)0.8-1.2Bar
31. 精品咖啡協會SCA定義以杯測分數滿分100分來看，低於80分稱為？(A)平價咖啡 (B)商業咖啡 (C)精品咖啡 (D)大眾咖啡
32. 中美洲為連接南北美洲的陸橋，共有七個國家皆生產咖啡，以下何者不是？(A)哥斯大黎加 (B)薩爾瓦多 (C)尼加拉瓜 (D)哥倫比亞
33. 一組全新的虹吸壺，最可能影響咖啡風味的部份是？(A)虹吸壺上座 (B)虹吸壺下座 (C)新濾布和新調棒 (D)酒精燈型式
34. 以下哪個咖啡豆處理法是帶著果皮與果肉曝曬？(A)濕刨法 (B)蜜處理 (C)日曬 (D)水洗
35. 咖啡最大的生產國為？(A)肯亞 (B)瓜地馬拉 (C)印尼 (D)巴西
36. 以下哪個國家的傳統會在咖啡裡加入煉乳？(A)泰國咖啡 (B)愛爾蘭咖啡 (C)越南咖啡 (D)土耳其咖啡
37. 可娜豆(Kona)主要產於？(A)印尼 (B)宏都拉斯 (C)夏威夷 (D)哥倫比亞
38. 咖啡生豆進行烘豆前的判斷，必須要先判斷會影響重要指標關鍵如下？(A)年份/大小/外型 (B)處理法/重量 (C)品種/風土 (D)以上皆是
39. 請問哪一年由法國科學家發現褐變反應，烘焙過程中，轉黃階段可視為梅納反應開始(組成蛋白質的胺基酸與葡萄糖，果糖，乳糖，麥芽糖等)在持續加熱過程中，互相進行連串複雜的降解與聚合作用？(A)1926 (B)1945 (C)1830 (D)1912
40. 使用義式咖啡機加熱完牛奶或是巧克力後，清潔蒸氣管及噴頭的最佳時機為？(A)營業結束時一次清洗 (B)打完二到三杯時，再清潔以節省人力 (C)每打一次後，即刻用濕抹布清潔 (D)有結乳垢時再清洗擦拭
41. 客人喜歡有明顯苦味的咖啡，請問以下哪個咖啡適合？(A)中深烘焙曼特寧 (B)中烘焙巴西 (C)淺烘焙哥斯大黎加 (D)淺中烘焙瓜地馬拉
42. 何者是印尼蘇門答臘咖啡的傳統常見處理法？(A)濕刨法 (B)水洗法 (C)蜜處理法 (D)日曬法
43. 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、修理咖啡機 (D)須每日清洗保養
44. 西元1933年發明摩卡壺(Moka Pot)的是哪一國人？(A)日本人 (B)德國人 (C)美國人 (D)義大利人
45. 比利時咖啡屬於下列何種烹煮方式？(A)沖泡式 (B)浸泡式 (C)壓力式 (D)虹吸式
46. 第一個製作咖啡飲料的國家是？(A)巴西(B)哥倫比亞(C)墨西哥(D)土耳其
47. 中南美洲常用的生豆等級分類，為產地標高界定，一般生產於海拔1350公尺以上稱為？(A)優質硬豆 (B)硬豆 (C)半硬豆 (D)極硬豆
48. 請問咖啡樹成長約至幾年，便開始結出果實？(A)3-4年 (B)1-2年 (C)5-6年 (D)7-8年
49. 世界咖啡生豆期貨最大的交易地點位於？(A)倫敦 (B)東京 (C)紐約 (D)巴黎
50. 美國50個州中唯一有出產咖啡豆的為？(A)肯德西州 (B)波士頓 (C)田納西州 (D)夏威夷島

交卷時請連同答案卷一起繳回

咖啡烘豆與杯測班 答案卷編號-02

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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