

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

職人咖啡金杯萃取專修班 試卷編號-01

(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.	咖啡樹適合生長南北迴歸線之間，以赤道為中心約(A)北緯10到南緯15度(B)北緯15到南緯20度(C)北緯25到南緯30 度(D)北緯35到南緯40度。
02.	Espresso Coffee 是採用哪一種咖啡機調製而成(A)過濾式(B)壓力式(C)水滴式(D)蒸餾式。
03.	「愛爾蘭咖啡冰沙」須添加下列哪一種材料？(A)五彩巧克力米(B)荳蔻粉(C)肉桂粉(D)摩卡粉。
04.	咖啡果實在成熟時，呈現顏色紅色的果實、經去皮加工後呈現什麼顏色(A)綠色(B)白色(C)紅色(D)黃色。
05.	最早引進咖啡樹至台灣種植是於西元(A)1500 年(B)1624 年(C)1884 年(D)1914 年。
06.	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。
07.	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)法國人(D)德國人。
08.	咖啡豆包裝袋經常使用鋁箔材質，其功用敘述以下何者為非(A)阻擋陽光(B)防止氧化(C)預防潮濕(D)只為美觀而已。
09.	咖啡最大的生產國為(A)台灣(B)美國(C)泰國(D)巴西。
10.	為美國 50 個州中唯一有出產咖啡豆的為(A)肯德西州(B)波士頓(C)夏威夷島(D)田納西州。
11.	咖啡的成分具有利尿作用、可刺激腸胃蠕動幫助消化、多量對身體有害為(A)咖啡因(B)單寧酸(C)脂肪(D)糖分。
12.	澀味的來源、過熱的水溫會分解成焦梧酸, 會破壞咖啡的香醇及損胃的咖啡成分為(A)咖啡因(B)單寧酸(C)脂肪(D)糖分
13.	中南美洲常用的等級、為產地標高界定、一般生產於海拔 1050 公尺- 1200 公尺稱為 (A)極硬豆(B)硬豆(C)半硬豆(D)優質硬豆。
14.	下列何者不是南美洲咖啡主要生產的國家？ (A)委內瑞拉(B)哥倫比亞(C)巴西(D)印尼
15.	下列何種不屬於鴛鴦奶茶主要的成分？(A)奶精(B)煉奶(C)咖啡(D)紅茶。
16.	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 。
17.	咖啡豆是那一個國家的人所發現(A)依索匹亞人(B)美國人(C)法國人(D)阿拉伯人。
18.	下列那一個國家不生產咖啡豆(A)台灣(B)美國(C)日本(D)印尼。
19.	即溶式咖啡是在何時正式在市面上發行?(A)西元 1933 年(B)西元 1938 年(C)西元 1943 年(D)西元 1948 年。
20.	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。
21.	下列何者不是羅布斯塔（Robusta）咖啡豆的特質(A)便宜(B)味道苦烈(C)咖啡因低(D)綠原酸含量低
22.	咖啡豆採收後常見的處理方式以下何者為非?(A)日曬(B)水洗(C)蜜處理(D)漂白。
23.	曼特寧產自於(A)巴西(B) (B)衣索比亞(C)蘇門答臘(D)古巴水晶山。
24.	摩卡咖啡添加何種材料？(A)巧克力醬(B)焦糖糖漿(C)咖啡香甜酒 (4)蘭姆酒。

25. 營業用壓力式咖啡機鍋爐的熱水運用幫浦帶動水的壓力產生多少氣壓的壓力？(A)6 大氣壓(B)5 大氣壓(C)3 大氣壓(D)9 大氣壓。
26. 為咖啡中的極品，產於西印度群島牙買加島西部的藍山山脈、且須種植於 1800 公尺以上的高度才能稱為(A)極品咖啡(B)牙買加高山咖啡(C)牙買加咖啡(D)牙買加藍山咖啡。
27. 半自動義式咖啡機開機後將第一杯熱水漏掉，主要目的是(A)帶出隔夜的髒水(B)保養鍋爐(C)清洗滴水盤(D)習慣性動作。
28. 義式咖啡機前置作業時，磨咖啡粉最好的方式是(A)大量磨好，以迅速作業(B)每次磨三杯份(C)控制研磨份量、當天使用完畢即可 (D)現磨現煮。
29. 安地瓜主要產於(A)瓜地馬拉(B)哥倫比亞(C)印尼(D)薩爾瓦多。
30. 越南咖啡的品種以何為主?(A)阿拉比卡(B)卡杜拉(C)羅姆斯塔(D)卡杜艾。
31. 越南人飲用咖啡時習慣加入?(A)鮮奶油(B)椰子油(C)煉乳(D)奶油。
32. 市場流行的防彈咖啡是在咖啡液內加入?(A)鮮奶油(B)椰子油(C)煉乳(D)牛奶。
33. 下列何者因素與磨豆機優劣無關?(A)刀盤材質(B)細粉比例(C)研磨產生的熱能 (D)咖啡豆的烘焙度。
34. 以SCA精品咖啡協會所設定的標準沖煮咖啡水溫為(A)85-90度(B)92-96度(C)95-100度(D)80-92度。
35. 影響咖啡萃取的關鍵為何?(A)水質的軟硬度(B)咖啡的研磨細粉比例(C)濾杯(D)以上皆是。
36. V60濾杯又稱作(A)T形濾杯(B)金屬濾杯(C)錐形濾杯(D)KALITA濾杯。
37. 金屬濾杯的優點, 以下何者為非?(A)環保(B)保留較多的咖啡油脂(C)比較乾淨(D)節省成本。
38. 愛樂壓是由哪一國人發明的?(A)日本人(B)台灣人(C)美國人(D)英國人。
39. 愛樂壓的萃取原理以下何者為非?(A)浸泡(B)攪拌(C)加熱(D)壓力。
40. 虹吸壺是由哪一國人發明的?(A)日本人(B)德國人(C)美國人(D)英國人。
41. 粉水比1:16, 咖啡粉為20克的情況下, 需加入多少水?(A)320cc(B)300cc(c)340cc(D)以上皆非。
42. 以下何者為非?(A)淺焙的咖啡吸水率較高(B)深焙的苦味較多(C)水溫高萃取率也隨著高(D)水停留在粉層的時間越長, 苦味越多。
43. 濾杯手沖時, 為何要用熱水澆淋濾紙?(A)去除紙漿的味道(B)溫杯溫壺(C)讓濾紙更服貼濾杯(D)以上皆是。
44. 使用手沖壺的目的何者為非?(A)穩定注水大小(B)控制湍流大小(C)調整咖啡液的風味(D)調整溫度。
45. 以下何者不是手沖咖啡所使用的器具?(A)酒精燈(B)溫度計(C)秤(D)計時器。
46. 烘豆機的熱源來自(A)傳導熱(B)輻射熱(C)對流熱(D)以上皆是。
47. 依照SCA的標準咖啡豆烘焙完需在幾分鐘內冷卻?(A)9分鐘(B)4分鐘(C)6分鐘(D)7分鐘
48. 西西里咖啡是在咖啡中加入(A)奶油(B)柳橙汁(C)鳳梨汁(D)檸檬。
49. 最易發泡、食用又安全的牛奶為？ (A)全脂牛奶(B)脫脂牛奶(C)低脂牛奶(D)調和乳。
50. 調製咖啡時使用秤的目的為?(A)穩定品質(B)控制成本(C)方便下一次調整萃取結果(D)以上皆是。

交卷時請連同答案卷一起繳回

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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