

# 勞動部勞動力發展署桃竹苗分署 111 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

## 咖啡烘豆及杯測班 試卷編號-02

(111 年 1 月 8 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. 請問咖啡豆烘焙過程中,「一爆密集開始」是屬於哪一個烘焙程度?(A)Medium Roast (B)Light Roast (C)Cinnamon Roast (D)Italian Roast
02. 請問咖啡豆研磨越細,萃取的時間如何?(A)越長(B)時間不變(C)越短(D)30 秒
03. 請問咖啡熟豆最佳保鮮期?(A)一年(B)半年(C)一個月(D)7 天
04. 請問義大利咖啡機萃取咖啡的時間約在多少時間內?(A)25-30 秒(B) 2 分鐘(C)50 秒(D)不一定
05. 氣味輪依照烘焙程度過程中香氣出現的順序可分為三大區塊(A)糖類褐化群組、乾鎔群組、酵素群組(B)酵素群組、糖類褐化群組、乾鎔群組(C)酵素群組、乾鎔群組、糖類褐化群組
06. 一個好的烘豆師不應該具備哪些條件?(A)品嚐咖啡的能力(B)熟悉烘豆機的性能(C)了解市場的需求(D)自己喜歡的就是消費者喜歡
07. 一般哥倫比亞咖啡產地的生豆,出口時一袋生豆是幾公斤?(A)60 公斤(B)3 公斤(C)20 公斤(D)80 公斤
08. 臺灣咖啡的產地有荷苞山為日據時代咖啡產區指的是?(A)華山咖啡(B)惠蓀林場(C)東山咖啡(D)古坑咖啡
09. 咖啡樹通常在第幾年會開花結果,其中開始是綠色轉為黃色?(A)1-2 年(B) 6 個月(C)4-5 年(D)2 年
10. 咖啡豆的結構有外到內 (A)種子-外果皮-內果皮-果肉-銀皮-胚芽心(B)外果皮-內果皮-果肉-銀皮-種子-胚芽心(C)外果皮-內果皮-銀皮-果肉-種子-胚芽心(D)外果皮-果肉-內果皮-銀皮-種子-胚芽心
11. 全球最主要的品種是?(A)賴比瑞卡(B)羅布斯塔(C)摩卡(D)阿拉比卡
12. 咖啡的重要成分,主要澀味的來源來自?(A)單寧酸(B)烘焙程度(C)咖啡因(D)深焙
13. 咖啡豆的處理法,何者是最環保及省水資源?(A)日曬(B)厭氧水洗(C)半水洗(D)蜜處理
14. 咖啡烘焙程度的影響關係何者不正確?(A)烘焙程度越深體積膨脹越大(B)烘焙程度越深重量越輕重(C)烘焙程度越深苦味越強(D)烘焙程度越深顏色深
15. 咖啡果實加工處理,何者處理法品質較穩定?(A)日曬(B)厭氧水洗(C)水洗(D)蜜處理
16. 一磅裝的咖啡豆重量是?(A)600g (B)454g(C)227g (D)300g
17. 下列哪種萃取咖啡的方式不是屬於浸泡法?(A)聰明濾杯(B)虹吸壺(C)滴漏咖啡(D)法式濾壓壺
18. 下列哪些國家不種植咖啡樹?(A)美國(B)加拿大(C)巴布亞新幾內亞(D)蒲隆地
19. 濕拋法是屬於哪一個國家的常使用處理法?(A)印尼(B)哥倫比亞法(C)坦尚尼亞(D)哥斯大黎加
20. 蜜處理可分白、黃、紅、黑處理法,請問哪一種處理法的風味比較類似日曬風味?(A)白(B)黃(C)紅(D)黑
21. 請問義大利咖啡機萃取咖啡的研磨刻度,適合什麼研磨度?(A)中度(B)細度(C)粗度(D)中細度
22. 阿拉比卡豆的蔗糖含量占豆重的百分之多少?(A)6%-9% (B)3%-5%(C)6%(D) 7%-10%
23. 在南北迴線之上下有一道夾著赤道的環狀地帶,稱之為咖啡帶,以赤道中心的南北緯幾度?(A)20(B)25(C)30(D)35
24. 下列哪一個咖啡豆成份特性為咖啡苦味的來源?(A)脂肪(B)咖啡因(C)綠原酸(D)單寧酸
25. 一位好的烘豆師該具備的條件?(A)了解市場消費者的需求(B)熟悉杯測咖啡的流程及了解咖啡產區與果實處理法(C)熟悉烘豆機的性能(D)以上皆是
26. 肯亞咖啡豆分級方式?(A)海拔(B)大小(C)瑕疵比例(D)硬度
27. 下列何者不是屬於瑕疵豆?(A)蛀蟲豆(B)未成熟豆(C)發霉豆(D)褐色豆
28. 哪一種處理法是咖啡最傳統的處理法?(A)日曬(B)水洗(C)蜜處理(D)半水洗
29. 肯亞是著名的咖啡產區,該國主要咖啡產季是在?(A)10-12 月(B)3-4 月(C)2-3 月(D)5-8 月
30. SCA 生豆分級系統下精品咖啡豆最多可接受扣幾分點數?(A)5 分(B)7 分(C)3 分(D) 10 分
31. 牙買加藍山咖啡包裝通常採用何種方式進行包裝(A)羊皮紙袋(B)麻袋(C)橡木桶(D)鐵罐?
32. 咖啡種植時咖啡樹的間距要多寬?(A)60 公分(B)120 公分(C)30 公分(D)90 公分
33. 咖啡育苗是需要幾年才可移植到咖啡園?(A)一年(B)五年(C)三個月(D)三年
34. 咖啡烘焙時失重比越低表示?(A)酸質越明顯(B)甜味越佳(C)苦越強(D)口感越柔順
35. 烘豆時香氣何時開始出現,是在烘焙中的哪個階段?(A)脫水(B)第一爆(C)悶蒸(D)第二爆開始
36. 下列有關咖啡的描述,何者正確?(A)研磨度的粗細是依咖啡的特性而定(B)烘焙程度越輕,酸味越強(C)密封的咖啡袋如有膨的情形,表示咖啡豆已經壞掉(D)強香強酸是曼特寧咖啡的特性。
37. 以下哪一種咖啡,因為產量少、品質高而被視為咖啡極品?(A)曼特寧咖啡豆(B)摩卡咖啡豆(C)巴西咖啡豆(D)藍山咖啡豆
38. 以下哪一種咖啡豆味道較為溫和而適於調配混合咖啡?(A)可娜咖啡豆(B)摩卡咖啡豆(C)巴西咖啡豆(D)藍山咖啡豆
39. 以下何種咖啡調製器具適於製作 Espresso?(A)塞風壺(B)濾壓壺(C)摩卡壺(D)水滴式咖啡器
40. 咖啡最大的消費國家為(A)台灣(B)美國(C)泰國(D)澳洲
41. 咖啡的香氣主要源自於其所含的(A)脂肪(B)單寧酸(C)咖啡因(D)綠原酸
42. 咖啡產量居世界第一位(A)哥倫比亞(B)巴西(C)肯亞(D)尼加拉瓜
43. 下面哪種咖啡豆不屬於阿拉比加卡種 (Arabica)?(A)曼特寧豆(B)可娜豆(C)爪哇豆(D)摩卡豆
44. 以下為各種不同程度烘焙的名稱:(甲)城市烘焙;(乙)法式烘焙;(丙)義式烘焙;(丁)肉桂色烘焙。如以由深而淺排列,何者正確?(A)丙乙甲丁(B)丙甲乙丁(C)乙丙甲丁(D)丁丙乙甲
45. 以摩卡壺沖煮咖啡適用(A)粗研磨(B)細研磨(C)極細研磨(D)中粗研磨
46. 墨西哥咖啡含有(A)酒精成分(B)無酒精成分(C)牛奶(D)果汁
47. 調製冰咖啡適用的咖啡豆(A)淺烘焙(B)中烘焙(C)淺中烘焙(D)深烘焙
48. 熱咖啡的適飲溫度約為度C?(A)65度C(B)50度C(C)85度C(D)98度C
49. 美國夏威夷島所生產的咖啡豆為?(A)藍山咖啡(B)摩卡哈那(C)科那咖啡(D)曼特寧
50. 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)極硬豆(B)硬豆 (C)半硬豆 (D)優質硬豆

交卷時請連同答案卷一起繳回

咖啡烘豆及杯測班 答案卷編號-02

選擇題 (單選) 共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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