

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

112 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

咖啡烘豆與杯測班 試卷編號-01

(112 年 9 月 16 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.	請問咖啡屬於植物學中的什麼科?(A)茜草科(B)百合科(C)薔薇科(D)葫蘆科
02.	義大利式咖啡(Espresso)所使用的咖啡豆是?(A)藍山豆(B)巴西豆(C)綜合豆(D)摩卡豆
03.	台灣第一家以重烘焙咖啡豆起家的直營咖啡連鎖店，是來自哪個國家？(A)美國(B)日本(C)法國(D)義大利
04.	在咖啡的成份中，哪一項最能夠刺激中樞神經系統，使人情緒激昂、提高思考力、消除睡意，具有提神效果？(A)咖啡因 (B)蛋白質 (C)脂肪 (D)單寧酸
05.	西元 1884 年(清光緒 10 年)英國人引入咖啡，在台灣哪裡種植？(A)桃園(B)木柵(C)淡水(D)三峽
06.	咖啡金杯（Gold Cup）理論裡，萃取率介於何者之間為佳?(A)18%～22%(B)8%～12%(C)20%～24%(D)14%～17%
07.	咖啡果實成熟時，在尚未去皮及加工過程，呈現什麼顏色？(A)綠色(B)白色(C)紫色(D)紅色
08.	精品咖啡協會SCA定義以杯測分數滿分100分來看，達到幾分可稱為精品咖啡?(A)75分(B)80分(C)85分(D)90分
09.	加工乾燥後的生豆約含有多少至多少的水分？(A)8%-10%(B)17%-20% (C)11%-13%(D)14%-16%
10.	請問正常的咖啡樹有時候會產生一些較小的果實裡面只有一顆咖啡豆，這樣單顆的咖啡豆又叫做什麼豆？(A)平豆(B)偏豆(C)尖豆(D)圓豆
11.	請問咖啡花盛開會帶有微微的什麼香氣？(A)玫瑰花(B)紫羅蘭(C)茉莉花(D)夜來香
12.	進行咖啡杯測時需特別留意，使用的咖啡豆新鮮烘焙後，一定要在研磨完成的幾分鐘內，將定量咖啡粉放入寬口矮杯並注入熱水？(A)15分內(B)18分內(C)20分內(D)25分內
13.	請問以下哪個咖啡生產國生豆分級是以「咖啡豆大小AA、AB」為分級？(A)肯亞(B)衣索比亞(C)瓜地馬拉(D)尼加拉瓜。
14.	請問SCA 精品咖啡協會（Speciality Coffee Association）設定咖啡杯測裡的標準粉水比是?(A)1:10(B)1:8(C) 1:20 (D)1:18
15.	以下哪一個品種的咖啡因含量約1.7~4.0%?(A)阿拉比卡(B)黃波旁(C)羅布斯塔(D)GEISHA
16.	請問在烘豆過程中，時間越長香氣會產生什麼變化？(A)時間長與香氣無關(B)時間長可以增加酸度(C)時間長可以增加苦味(D)時間長會降低香氣
17.	咖啡的等級會隨著產地而有不同的分類標準，而等級的評分基準分為四大項目：栽種地區海拔高度、生豆大小、味道以及何者？(A)價格(B)年份(C)瑕疵豆(D)香氣
18.	水滴式咖啡以 10 秒鐘內，滴落幾滴為最佳滴落速度？(A)3滴(B)7滴(C)15滴(D)20滴。
19.	咖啡果實中哪一個構造是延續生命的?(A)胚乳(B)果殼(C)胚芽心(D)果肉
20.	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
21.	皇家咖啡(Caf’e Royal)加入下列何種糖類?(A)冰糖(B)方糖(C)二級砂糖(D)特級砂糖
22.	義大利傳統的卡布奇諾（Cappuccino），其中濃縮咖啡與牛奶和奶泡的比例為多少？(A)1:1:1(B)1:2:1(C)2:1:1(D)1:2:3
23.	購買回來的咖啡豆，密封的咖啡袋隔天有膨脹的情形，是因為咖啡豆釋出的二氧化碳所造成，這表示豆子?(A)不新鮮(B)受潮(C)新鮮(D)過期不可食用

24. 咖啡樹適合生長南北迴歸線之間，以赤道為中心約？(A)北緯35到南緯40度 (B)北緯10到南緯15度(C)北緯15到南緯20度(D)北緯25到南緯30度
25. 使用義大利式咖啡機來調製熱奶泡，以下何者為最恰當溫度？(A)35~40 度 C (B)45~50 度 C (C)65~68 度 C (D)80~85 度 C
26. 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
27. 下列咖啡原生種，何種產量最多？(A)Java (B)Arabica (C)Liberica (D)Robusta
28. 下列哪種咖啡器具適合細研磨的咖啡粉？(A)濾杯式(B)虹吸式(C)義式咖啡機(D)法式濾壓壺
29. 請問生豆進口一般是一袋幾公斤？(A)80公斤(B)20公斤(C)40公斤(D)60公斤
30. 請問以下哪個咖啡生產國以「海拔高度」做為生豆分級制，例如:HB、SHB 、GHB。(A)肯亞(B)薩爾瓦多(C)印尼(D)衣索比亞
31. 瓜地馬拉是位於中美洲的咖啡生產國，有八個咖啡產區，以下何者不是？(A)阿卡特南果(B)薇薇特南果(C)安提瓜(D)耶加雪菲
32. 操作義式咖啡機的奶泡時，若有像噴射機轟隆的聲音是表示？(A)蒸氣管離杯底太近 (B)蒸氣管離杯底太高 (C)水溫太低 (D)水溫太高
33. 咖啡豆最適合種植於哪種環境？(A)雨林中 (B)半日照地區 (C)無日照地區 (D)全日照地區
34. 亞歷山大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
35. 首先在台灣大量種植咖啡豆的人是？(A)英國人(B)日本人(C)荷蘭人(D)西班牙人
36. 清洗義式咖啡機時，以下敘述何者為正確？(A)機器外表泛黃時，應該用去漬油擦拭(B)機器中的電子零件機板可能會短路，所以不可以用水直接沖洗(C)因為機器有防水保濕設計，可以直接用水沖洗(D)當電源開啟時，拆卸電子零件擦拭，才會知道機器運作是否正常
37. 以噴霧乾燥法（Spray Dried）製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡？(A)二 (B)一 (C)四 (D)三
38. 沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式？(A)濾紙沖泡法(B)虹吸式咖啡壺沖泡法 (C)濾壓壺沖泡法(D)濾布沖泡法
39. 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 1930 年 (C)西元1943年(D)西元1938年
40. 請問以下生豆後製處理法的英文代號代表「水洗法」?(A)E (B)O (C)T (D)W
41. 請問咖啡果實成長週期為多久可採收?(A)三個月(B)六個月(C)一年(D)九個月
42. 中南美洲常用的等級、為產地標高界定、一般生產於海拔1200公尺-1350公尺稱為(A)極硬豆(B)硬豆(C)半硬豆(D)優質硬豆
43. 客人喜歡有明顯果酸味的咖啡，請問以下哪個咖啡適合？(A)中深烘焙肯亞(B)中烘焙巴西(C)淺烘焙哥斯大黎加(D)淺中烘焙瓜地馬拉
44. 咖啡豆是哪一個國家的人所發現?(A)衣索比亞人(B)美國人(C)法國人(D)阿拉伯人
45. 下列哪一種咖啡未加入乳品類?(A)愛爾蘭咖啡(B)越南咖啡(C)拿鐵咖啡(D)濃縮咖啡
46. 下列哪一種咖啡是以玻璃杯盛裝?(A)愛爾蘭咖啡(B)爪哇式咖啡(C)貴夫人咖啡 (D)維也納熱咖啡
47. 虹吸式沖煮法是利用何種原理？(A)對流(B)蒸氣(C)真空(D)咖啡表面的高壓
48. 咖啡生長的條件年均溫最好在(A)20度C (B)30度C (C)35度C (D)40度C左右
49. Espresso Coffee 是採用哪一種咖啡機調製而成?(A)過濾式(B)水滴式(C)壓力式(D)蒸餾式
50. 製作下列何種咖啡會使用到烤杯架？(A)皇家咖啡(B)卡布奇諾咖啡 (C)維也納咖啡 (D)愛爾蘭咖啡

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-01

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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