

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

113 年度自辦在職訓練甄試考卷

咖啡烘豆與杯測班 試卷編號-01

(113 年 1 月 6 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. | 下列何者會影響咖啡沖煮的品質？（甲）咖啡豆是否新鮮、（乙）是否正確研磨、（丙）合適的水溫、（丁）沖煮的技巧（A）甲乙丙（B）乙丙丁（C）甲丙丁（D）甲乙丙丁。 |
| 02. | 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。 |
| 03. | 製作冰咖啡，較適合使用下列何種烘焙程度咖啡豆？（A）肉桂烘焙（Cinnamon Roast）（B）深度烘焙（High Roast）（C）城市烘焙（City Roast）（D）淺烘焙（Light Roast）。 |
| 04. | 咖啡杯及茶杯，宜浸泡在何種液體裡以除去咖啡漬和茶垢，保持杯皿光亮？（A）80℃ 以上的熱水（B）稀釋的小蘇打水（C）稀釋的酒精（D）稀釋的銀器清潔液。 |
| 05. | 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）3：2：1。 |
| 06. | 關於蜜處理咖啡豆的精製過程，下列敘述何者錯誤？（A）可以減少水的使用（B）增加水的使用（C）具有明顯的果酸風味（D）可以增加咖啡的香甜度。 |
| 07. | 下列咖啡原生種，何種產量最多？（A）Robusta（B）Arabica（C）Liberica（D）Java。 |
| 08. | 下列哪一種咖啡未加入乳品類？(A)Irish Coffee(B)Viennese Coffee(C)Royal Café（D）Café Latte。 |
| 09. | 下列何者不屬於咖啡瑕疵豆？（A）圓豆（B）貝殼豆（C）未熟豆（D）黑豆。 |
| 10. | 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。 |
| 11. | 如何除去咖啡漬和茶垢，保持杯皿光亮？（A）浸泡80℃ 以上的熱水（B）浸泡稀釋的漂白水（C）浸泡稀釋的沙拉脫（D）浸泡稀釋的銀器清潔液。 |
| 12. | 拿鐵玻璃杯要使用下列何者來清洗？（A）手指直接搓洗（B）洗杯刷（C）菜瓜布（D）鐵刷。 |
| 13. | 於磨豆機的維護與清潔，下列敘述何者正確？（A）磨豆機每使用完後，宜用清水清洗機子內外部（B）電動磨豆機徹底拆解後，可用毛刷搭配吹球，就能達到完整的清潔效果（C）手搖磨豆機宜一星期徹底清潔一次（D）一旦發現磨豆機的豆倉壁上出現油漬或咖啡銀皮，就應及時以酒精擦拭掉。 |
| 14. | 下列哪一種咖啡需以專用高腳玻璃杯盛裝(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 |
| 15. | 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）水溫太高（B）水溫太低（C）蒸氣管離杯底太高（D）蒸氣管離杯底太近。 |
| 16. | 較早製作咖啡飲料的國家是（A）墨西哥（B）巴西（C）哥倫比亞（D）土耳其。 |
| 17. | 製作下列何種咖啡會使用到烤杯架？(A)皇家咖啡(B)愛爾蘭咖啡(C)維也納咖啡（D）卡布奇諾咖啡。 |
| 18. | 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。 |
| 19. | 咖啡生長的條件年均溫最好在（A）20℃（B）30℃（C）35℃（D）40℃ 左右。 |
| 20. | 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。 |
| 21. | 可娜豆（Kona）主要產於（A）印尼（B）夏威夷（C）宏都拉斯（D）哥倫比亞。 |
| 22. | 下列哪個國家最早種植咖啡豆？（A）巴西（B）哥倫比亞（C）印尼（D）印度。 |

23. 世界咖啡生豆期貨最大的交易地點位於（A）倫敦（B）紐約（C）東京（D）巴黎。
24. 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。
25. 下列哪種咖啡豆產於伊索比亞？（A）曼特寧（B）可娜（C）莫札特（D）耶加雪菲。
26. 熱咖啡最適宜飲用的溫度約在（A）40℃（B）60℃（C）80℃（D）100℃。
27. 以濾杯式沖煮咖啡時，下列何種因素較容易使咖啡的過度萃取？（A）水溫降低（B）咖啡粉磨粗（C）萃取時間減少（D）多次小水柱斷水沖煮。
28. 下列何者沖煮出的咖啡口感較差？（A）礦泉水（B）含氯量高的水（C）純水（D）活性炭過濾水。
29. 萃取一份濃縮咖啡，下列何者有誤？（A）通常萃取30±5ml（B）萃取20～30秒之間為佳（C）萃取前不可放掉咖啡機之前段熱水（D）咖啡口感較差雙孔手把通常萃取雙杯份。
30. 義式咖啡磨豆機的研磨程度下列何者較適合？(A)比二砂糖粗(B)比精鹽稍細(C)比細砂糖粗(D)比糖粉細
31. 有關咖啡杯測敘述下列何者錯誤（A）英文為CUPPING（B）是採購生豆時主要的參考指標（C）接近煮虹吸咖啡的方法（D）主要在品評咖啡之風味。
32. 丙級飲料調製術科操作義式咖啡機前置作業時，研磨咖啡粉的注意事項下列何者錯誤？(A)大量磨好，以迅速操作(B)磨粉時，咖啡萃取把手應在出粉口下方預備(C)磨製適當粉量，應立即關閉電源(D)現磨現煮。
33. 飲料調製丙級技術檢定術科測試，調製冰拿鐵咖啡的冰鮮奶奶泡，應使用下列何種器具？（A）打蛋器（B）奶泡壺（C）搖酒器（D）義式咖啡機。
34. 飲料調製丙級技術檢定術科測試，使用義式咖啡機蒸氣管專用抹布後，應如何處理？（A）留給檢定場清洗即可（B）調製過程即需清洗歸還（C）該題善後處理清洗後歸還（D）最後一題善後處理清洗後歸還。
35. 使用義式咖啡磨豆機時應先檢視？（A）蒸氣量（B）壓力表（C）沖泡水量（D）咖啡粉存量。
36. 清洗義式咖啡沖泡把手，下列何者正確？（A）直接扣回沖泡頭即可（B）使用沖泡頭熱水清洗即可（C）使用沖泡頭熱水清洗，並需使用專用蒸汽管抹布擦拭乾淨（D）使用沖泡頭熱水清洗，並需使用專用抹布或餐巾紙擦拭乾淨。
37. 萃取一杯espresso coffee所須時間約多久？(A)10～19秒（B）20～30秒（C）31～40秒（D）41～50秒。
38. 有關虹吸式咖啡沖煮的敘述，下列何者錯誤？（A）可以選擇瓦斯爐（B）只能使用酒精燈（C）萃取時間約1分鐘（D）單杯萃取量通常以150ml為主。
39. 有關手沖濾杯式咖啡的敘述，下列何者錯誤？（A）選用極細研磨的咖啡粉（B）手沖時可短暫悶蒸（C）萃取時間比虹吸式長（D）萃取溫度約在90～95℃。
40. 粗研磨咖啡粉宜採用下列哪一種咖啡煮器(A)美式濾滴壺(B)虹吸式咖啡壺(C)義式咖啡機(D)法式濾壓壺
41. 若要萃取1杯60ml的義式咖啡，至少需用使用多少量的咖啡粉末？(A)6～8公克（B）9～12公克（C）14～16公克（D）17～20公克。
42. 沖煮一杯虹吸式咖啡，主要須具備那些器具？（A）瓦斯爐＋雪平鍋（B）虹吸咖啡器＋磨豆機（C）虹吸咖啡器＋錐形咖啡濾紙（D）手沖定溫壺＋電子秤。
43. 調製冰拿鐵咖啡，為了讓成品外觀產生分層效果，通常會使用下列何種調製方法？（A）搖盪法(Shaking)＋漂浮法(Float)（B）搖盪法(Shaking)＋分層法(Layer)（C）直接注入法(Building)＋漂浮法(Float)（D）直接注入法(Building)＋攪拌法(Stirring)。
44. 操作虹吸式咖啡壺時，通常不會使用下列何種加熱器(A)酒精燈（B）電熱光爐（C）電暖爐（D）汽化爐。
45. 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）更換豆子或每次清潔後皆需調整（B）一週一次即可（C）二週一次即可（D）每月調整一次即可。
46. 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。
47. 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。

48. 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 (A)綠色區塊 (B)紅色區塊 (C)咖啡色區塊 (D)紫色區塊。
49. 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。
50. 清洗義式咖啡機時，以下敘述何者為正確？ (A)因為機器有防水保濕設計，可以直接用水沖洗 (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)機器外表泛黃時，應該用去漬油擦拭 (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。

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)

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

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

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

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

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