

# 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

### 義式咖啡拉花實作班 試卷編號-02

(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. | 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。  |
| 02. | 咖啡樹適合成長在熱帶和亞熱帶氣候的地區, 也就是位於南北迴歸線之間, 以赤道為中心, 約於北緯25度到南緯30度之間, 並形成一個環狀地帶稱之為下列何者? (A)咖啡赤道 (B)咖啡歸線 (C)咖啡腰帶 (D)無特別稱號。  |
| 03. | 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。  |
| 04. | 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。   |
| 05. | 一般萃取1杯espresso, 大約多少ml? (A)10~19 (B)20~30 (C)31~40 (D)41~50。   |
| 06. | 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。  |
| 07. | 虹吸式沖煮法是利用何種原理? (A)對流 (B)真空 (C)蒸氣 (D)咖啡表面的高壓。   |
| 08. | 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)。  |
| 09. | 操作義式咖啡機時, 咖啡把手在卡上沖煮頭前, 需放掉前段熱水之原因, 下列何者為非? (A)讓萃取咖啡時得到穩定水溫 (B)避免沖煮頭有咖啡渣殘留 (C)清潔滴水盤 (D)測試水壓。  |
| 10. | 越南的咖啡產量一直都是排名世界前幾大, 請問以生產何種咖啡為主? (A)羅巴斯塔 (B)阿拉比卡 (C)精品豆 (D)摩卡豆。  |
| 11. | 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。  |
| 12. | 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。  |
| 13. | 咖啡豆烘焙過程所造成的變化, 下列何者為非? (A)重量變重 (B)體積膨脹 (C)細胞孔放大 (D)形成二氧化碳。   |
| 14. | 關於日曬咖啡生豆的處理方式, 下列敘述何者錯誤? (A)是最古老也是最傳統的方法 (B)品質較不穩定 (C)沒有好的水源或缺水的地方最適合 (D)外形美觀並泛綠。  |
| 15. | 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。  |
| 16. | 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)。 |
| 17. | 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。  |

- 義式咖啡專用磨豆機內的殘存咖啡粉, 打烊時應如何處理? (A)無須處理 (B)全部清除乾淨 (C)裝起來, 當除臭劑 (D)裝起來, 隔日使用。
- 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。
- 曼特寧咖啡的產地在哪裡? (A)印尼 (B)巴西 (C)越南 (D)巴拿馬。
- 咖啡豆的保存何者是正確的? (A)接觸空氣 (B)須存放於有單向透氣閥之咖啡包裝袋內 (C)日光照射 (D)烘焙好的咖啡豆可放置一年後風味更佳。
- 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)每打一次後, 即刻用濕抹布清潔 (C)打完二到三杯時, 再清潔以節省人力 (D)有結乳垢時再清洗擦拭。
- 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。
- 摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆? (A)剛果 (B)坦尚尼亞 (C)葉門及衣索比亞 (D)南非。
- 每杯義式咖啡萃取量為30ml時, 最適當的咖啡粉量為多少公克? (A)6~8 (B)10~14 (C)15~19 (D)20~25。
- 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。
- 有關咖啡豆的儲存方式, 下列哪一種生命週期最長? (A)生豆麻袋包裝 (B)熟豆顆粒真空包裝 (C)熟豆粉末真空包裝 (D)生豆真空包裝。
- 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。
- 有關咖啡的圓豆 (Pea Berry) 敘述, 下列何者錯誤? (A)咖啡果實比一般果實體積小 (B)俗稱為公豆 (C)是有缺陷的豆子 (D)大多生長在樹枝的末端。
- 咖啡豆烘焙時常有薄膜脫落, 通常稱為 (A)外果皮 (B)內果皮 (C)白皮 (D)銀皮。
- 下列何者可用於清潔義式咖啡機之沖煮頭及把手? (A)漂白粉 (B)碳酸鈉 (C)太白粉 (D)肥皂粉。
- 下列哪種咖啡煮器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。
- 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)脂肪 (C)蛋白質 (D)單寧酸。
- 通常咖啡果實之英文稱為 (A)Coffee Berry (B)Coffee Cherry (C)Coffee Bean (D)Pea Berry。
- 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。
- 關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。
- 準備製作虹吸式 (Syphon) 咖啡時, 需 (A)將下座於加水前點火保溫 (B)檢視酒精燈組 (C)每次更換棉線 (D)每次更換濾布。
- 使用磨豆機時, 所謂的「洗豆」是指 (A)用熱水去清洗 (B)將整組機具拆開來清洗 (C)用消毒水去擦拭 (D)用少量熟豆去打磨, 以去掉先前的味道。
- 下列何者不是影響咖啡熟豆加速變質的主要原因? (A)濕度 (B)光線 (C)溫度 (D)緯度。
- 咖啡樹開花的期間通常是幾天? (A)2~5日 (B)7~10日 (C)11~15日 (D)16~20日。
- 關於擦拭義式咖啡機蒸汽管專用抹布, 下列敘述何者正確? (A)可與操作檯抹布共用 (B)應保持乾燥樣態 (C)應置於咖啡機旁方便取用 (D)可用擦手紙替代使用。
- 常溫下咖啡豆烘焙後約幾天內為最佳賞味期? (A)一個月以上 (B)5~30天 (C)1~3天 (D)一年內。
- 有關咖啡人工採收法的敘述, 下列何者錯誤? (A)人力成本高 (B)只採收完全成熟的咖啡果實 (C)品質較佳 (D)常見於採收羅布斯塔 (Robusta) 咖啡的地區。

44. 使用小型半磅磨豆機製作手沖濾杯式熱咖啡時，其粉末粗細刻度宜調整為多少較適合？ (A)0.5~1.5 (B)2.5~3.5 (C)4.5~5.5 (D)5.5~6.5。
45. 知名的藝伎(Geisha)咖啡品種，以哪一個國家生產的最有名？ (A)巴拿馬 (B)巴西 (C)哥倫比亞 (D)印尼。
46. 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。
47. 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。
48. 烘焙咖啡豆之溫度建議為 (A)160°C~230°C (B)80°C~100°C (C)30°C~80°C (D)230°C~300°C。
49. 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。
50. 義式咖啡機正在萃取咖啡時 (A)不可將萃取手把移開，以免被燙傷 (B)發現萃取出的Crema不理想時，可以抽出萃取手把 (C)壓力不足時，萃取手把可以抽出或移開 (D)當咖啡滴漏不出來時，可以將萃取手把左右轉動。

交卷時請連同答案卷一起繳回

義式咖啡拉花實作班 答案卷編號-02

選擇題(單選)共50題；每題2分(不倒扣)

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

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

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

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

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