勞動部勞動力發展署桃竹苗分署114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

(114年1月4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. 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。
02. 「Can Opener」是指(A)過濾器(B)量酒器(C)開罐器(D)開瓶器。
03. 吧檯內的工作(under bar)高度，一般為(A)50公分高(B)75公分高(C)110公分高(D)150公分高。
04. 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上出現油漬或咖啡銀皮，就應及時以酒精擦拭掉。
05. 飲務員之操作規範，下列敘述何者正確(A)清洗完成之玻璃器皿，應陰乾或使用抹布擦拭後才可使用(B)shaker每次使用後都應清洗(C)為了工作方便與節省時間，必須準備多套調飲工具，打烊後再一起集中清理(D)吧檯的杯子最好送到廚房的洗碗機一起清洗。
06. 如何除去咖啡漬和茶垢，保持杯皿光亮(A)浸泡80度以上的熱水(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。
07. 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。
08. 開於生飲/製冰設備，下列何者錯誤(A)去除異味雜質微生物、去除氯泥沙鐵鏽石綿等物質(B)提高飲水製冰品質(C)冰塊品質不佳，通常與製冰機濾心和引用水質息息相關(D)加強製造負離子水。
09. 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。
10. 對於每日工作前之敘述，何者為非(A)檢查工作環境有無異樣(B)檢查是否有蟑螂老鼠排泄物(C)發現製冰機漏水，只要把水清洗乾淨即可(D)檢查飲水機溫度是否有異常。
11. 調製咖啡時，應在何時溫杯匙(A)前一晚(B)作業準備時(C)調製過程時(D)善後處理時。
12. 吧檯從業人員不可戴戒指及手錶，應在何時摘除(A)上班前(B)作業準備前(C)調製過程前(D)善後處理時。
13. 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。
14. 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)烘焙好的咖啡的可放置一年後風味更佳。
15. 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。
16. 烘焙咖啡豆之溫度建議為(A)160℃-230℃ (B)80℃ -100℃ (C)30℃ -80℃ (D)230℃ -300℃。
17. 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。
18. 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。
19. 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。
20. 關於乳製品選購注意事項何者正確(A)鮮乳內容物沉澱分離表示乳脂含量豐富(B)奶粉無受潮結塊者為佳(C)發酵乳應儲放室溫環境中(D)以選購生乳飲品為佳。
21. 何者較適合盛裝熱飲使用(A)古典杯old fashioned glass(B)托地杯toddy glass(C)可林杯collins glass(D)高飛球杯hingh ball glass。
22. 製作冰咖啡，較適合使用何種烘焙程度咖啡豆(A)肉桂烘焙(B)深度烘焙(C)城市烘焙(D)淺烘焙
23. 下列何種咖啡特性較不酸(A)衣索比亞(B)摩卡(C)印尼蘇門達臘(D)宏都拉斯。
24. 一般萃取1杯espresso，大約多少ml(A)10-19(B)20-30(C)31-40(D)41-50。
25. 曼特寧咖啡的產地(A)印尼(B)巴西(C)越南(D)巴拿馬。
26. 咖啡豆的儲存方式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。
27. 咖啡果實結構中，哪一部分的蔗糖含量最高(A)果皮(B)果膠(C)羊皮層(D)種子。
28. 蜜處理法得出的咖啡生豆，何種味道較為突出(A)酸味(B)苦味(C)甜味(D)澀味。
29. 何者不屬於生產咖啡豆國家(A)台灣(B)美國(C)日本(D)印尼。
30. 較早製作咖啡飲料的國家(A)墨西哥(B)巴西(C)哥倫比亞(D)土耳其。
31. 購買的咖啡豆，密封咖啡袋隔天有膨脹情形是因為咖啡豆釋出二氧化碳所造成，這表示豆子(A)不新鮮(B)受潮(C)新胖(D)過期不可食用。
32. 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。
33. 咖啡生長條件年均溫最好在(A)20℃ (B)30℃ (C)35℃ (D)40℃左右。
34. 沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式(A)濾紙沖泡法(B)濾布沖泡法(C)虹吸式咖啡壺沖泡法(D)濾壓壺沖泡法。
35. 義大利式咖啡(esapresso)通常使用何種咖啡豆(A)摩卡豆(B)巴西豆(C)綜合豆(D)藍山豆。
36. 在咖非的成份中，哪一項最能刺激中樞神經系統，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。
37. 由英商德記洋行引進咖啡樹至台灣三峽種植是於西元哪一年(A)1500年(B)1624年(C)1884年(D)1914年。
38. 咖啡豆最適合種植在哪種環境(A)全日照地區(B)半日照地區(C)無日照地區(D)沿海地區。
39. 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。
40. 世界咖啡生豆期貨最大交易地點位於(A)倫敦(B)紐約(C)東京(D)巴黎。
41. 熱咖啡最適宜飲用的溫度在(A)40℃ (B)60℃ (C)80℃ (D)100℃。
42. 以濾杯式沖煮咖啡時，下列何種因素較容易使咖啡過度萃取(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。
43. 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。
44. 製作冰卡布奇諾咖啡，宜採用何種烘焙程度的咖啡豆(A)肉桂色烘焙(B)中度烘焙(C)城市烘焙(D)義式烘焙。
45. 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。
46. 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(D)法式濾壓壺。
47. 若要萃取1杯60ml義式咖啡，至少需用多少量的咖非粉末(A)6-8公克(B)9-12公克(C)14-16公克(D)17-20公克。
48. 操作虹吸式咖啡壺時，通常不會使用何種加熱器(A)酒精燈(B)電熱光爐(C)電暖爐(D)汽化爐。
49. 有關熱水取用，何者錯誤(A)可用開飲機，按熱水鍵取用(B)可用電熱水瓶，按熱水鍵取用(C)可用義式咖啡機，按熱水鍵取用(D)可用義式咖啡機，按萃取鍵使用。
50. 下列何款飲料無需提供長柄咖啡匙(A)摩卡咖啡冰沙(B)冰柳橙鳳梨汁(C)冰柚子金桔汁(D)冰拿鐵咖啡。

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(答錯不倒扣)

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

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

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

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

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