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

咖啡烘豆與杯測班　試卷編號-01

(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. 下列何者不是咖啡的三大生產區？ (A)中南美洲 (B)阿拉伯非洲 (C)歐洲 (D)東南亞洲 。
02. 下列哪一種咖啡以濃縮咖啡為底？(A)瑪奇朵咖啡(B)愛爾蘭咖啡(C)皇家咖啡(D)維也納咖啡 。
03. 烘焙咖啡時將咖啡生豆放入滾桶中，以火源直接加熱炒豆，為何種烘焙方式？ (A)熱風式 (B)半熱風 (C)燜燒式 (D)直火式 。
04. 美國為咖啡消費大國，但咖啡產量不高，唯一的咖啡產地是(A)加州 (B)德州 (C)阿拉斯加 (D)夏威夷 。
05. 調製荷蘭式水滴咖啡沖泡法時，水的溫度以何者較適宜？ (A)10℃ (B)84℃ (C)90℃ (D)60℃ 。
06. 若想要種植咖啡樹，下列哪個環境較不適合？(A)溫暖氣候 (B)低窪積水處 (C)肥沃土壤 (D)有遮蔭樹 。
07. 「亞歷山大冰咖啡」在咖啡中加入何種酒類？ (A)白蘭地 (B)威士忌 (C)伏特加 (D)特吉拉 。
08. 咖啡豆依照烘焙程度由淺至深為：甲、High Roast(中深焙)；乙、French Roast(法式烘焙)；丙、Italian Roast(重焙)；丁、Cinnamon Roast(淺焙)。
(A)甲→乙→丙→丁 (B)乙→丁→丙→甲 (C)丙→乙→丁→甲 (D)丁→甲→乙→丙 。
09. 淺炒的咖啡豆，所呈現的味道，下列以何者較顯著？ (A)苦味 (B)甜味 (C)酸味 (D)澀味 。
10. 台灣哪一個縣市因地理環境的優勢，迎太平洋海風，適合種植島嶼型咖啡？ (A)雲林縣 (B)高雄市 (C)台南市 (D)台東縣 。
11. 若依咖啡的烘焙程度由淺到深排列，下列順序何者正確？(A)肉桂烘焙、城市烘焙、義大利烘焙(B)義大利烘焙、城市烘焙、肉桂烘焙(C)城市烘焙、肉桂烘焙、義大利烘焙(D)肉桂烘焙、義大利烘焙、城市烘焙。
12. 小飛想買磨豆機，她希望研磨出來的咖啡粉末能夠均勻一點，哪一種較符合她的需求？ (A)螺旋槳式 (B)平刀 (C)錐刀 (D)鬼齒刀 。
13. 下列何者不屬於阿拉比卡（Arabica）亞種？ (A)黃波本 (B)利比利卡 (C)卡杜愛 (D)SL28 。
14. 哪種烘焙程度咖啡會帶有青草味？ (A)肉桂烘焙 (B)義大利烘焙 (C)城市烘焙 (D)淺烘焙 。
15. 哪一個國家是咖啡主要的生產地？ (A)巴西 (B)法國 (C)德國 (D)義大利 。
16. 下列有關阿拉比卡咖啡品種的描述何者正確？(A)耐乾旱(B)像一顆薏仁(C)外型長橢圓(D)溝紋較直 。
17. 著名的「曼特寧咖啡」產地在： (A)巴西 (B)蘇門答臘 (C)秘魯 (D)牙買加 。
18. 「貴夫人咖啡」在咖啡中加入何種酒類？(A)綠薄荷香甜酒 (B)咖啡香甜酒 (C)櫻桃香甜酒 (D)白蘭地 。
19. 下列何者是產量最多的咖啡品種？(A)Liberica(賴比瑞亞) (B)Arabusta(阿拉布斯塔) (C)Arabica(阿拉比卡) (D)Robusta(羅布斯塔) 。
20. 下列哪一種咖啡會加入Whiskey(威士忌)？(A)皇家咖啡 (B)卡布奇諾 (C)維也納咖啡 (D)愛爾蘭咖啡 。
21. 請問咖啡是由哪一個國家最早發現？ (A)法國 (B)美國 (C)衣索比亞 (D)義大利 。
22. 種植咖啡樹時，通常會一併栽種香蕉、椰棗、檳榔等其他作物，這些作物的最主要功能是： (A)恢復地力 (B)避免日光直射的遮蔭效果 (C)增加經濟效益 (D)美化園區之景觀 。
23. 下列何者不是台灣的主要咖啡產地？ (A)台南東山 (B)雲林古坑 (C)惠蓀林場 (D)台北坪林 。
24. 著名的藍山咖啡Blue Mountain Coffe主要產於？ (A)越南 (B)哥斯大黎加 (C)牙買加 (D)巴拿馬 。
25. 下列哪一種冰咖啡一般會加入炒香的二砂糖水？ (A)冰摩卡咖啡 (B)日式冰咖啡 (C)墨西哥冰咖啡 (D)亞歷山大冰咖啡 。
26. 下列何種咖啡的特性是強酸？ (A)曼特寧咖啡 (B)藍山咖啡 (C)摩卡咖啡 (D)爪哇咖啡 。
27. 維也納咖啡的裝飾物為何？ (A)牛奶 (B)糖 (C)鮮奶油 (D)五彩巧克力米 。
28. 哪一種咖啡調製時會加入少許的檸檬皮絲(A)維也納咖啡(B)拿鐵咖啡(C)卡布奇諾咖啡(D)愛爾蘭咖啡。
29. 傳統式冰咖啡大量製作時，採用何種沖泡法？ (A)毛織布滴泡法 (B)壓力式沖泡法 (C)虹吸式沖煮法 (D)電動滴濾法 。
30. 下列哪一種冰咖啡，調製時不用打奶泡？(A)冰拿鐵咖啡(B)冰卡布奇諾咖啡(C)漂浮冰咖啡(D)莫札特冰咖啡 。
31. 保持冰咖啡香味的方法為？ (A)調製時少加冰塊 (B)沖泡出的冰咖啡急速冷卻 (C)使用淺炒的咖啡豆 (D)調製時加一些香料 。
32. 下列何者又稱為「平衡式虹吸式咖啡壺」？ (A)比利時皇家咖啡壺 (B)壓力式咖啡機 (C)摩卡壺 (D)土耳其式咖啡煮具 。
33. 下列哪一種咖啡有薄荷味道？ (A)貴夫人咖啡 (B)愛爾蘭咖啡 (C)薰衣草咖啡 (D)拿鐵咖啡 。
34. 使用電動滴濾式咖啡壺沖煮的咖啡，保溫時間最好不要超過多久，否則味道容易變酸或變苦？ (A)10分鐘 (B)30分鐘 (C)1小時 (D)2小時 。
35. 對於咖啡栽種生長的敘述，下列何者正確？ (A)咖啡樹在播種後2年開始結果 (B)咖啡樹花開時為黃色 (C)成熟時為紫色果實 (D)最理想的種植高度為500~2000公尺 。
36. 下列何者除可沖泡咖啡外，亦可用來製作奶泡？ (A)摩卡壺 (B)比利時皇家咖啡壺 (C)義式咖啡機 (D)電動濾滴式咖啡機 。
37. 咖啡包裝上有「阿拉比卡」字樣，代表何意？ (A)咖啡的品種 (B)咖啡豆之貿易商 (C)咖啡生產國 (D)咖啡烘焙程度 。
38. 濾壓式咖啡沖泡方式適合用哪一種咖啡豆？ (A)淺烘焙 (B)深烘焙 (C)中烘焙 (D)不須烘焙 。
39. 根據歐盟食品科學專家評估，咖啡因每日攝取量建議在多少mg以下，比較不會影響健康？ (A)100 (B)200 (C)300 (D)400 。
40. 衛服部2007年公告，若每100ml所含咖啡因等於或小於幾mg者為低咖啡因？ (A)1 (B)2 (C)3 (D)4 。
41. 首先在台灣大量種植咖啡豆的人是： (A)日本人 (B)荷蘭人 (C)西班牙人 (D)美國人 。
42. 下列哪種方法所製成的咖啡豆稱為自然咖啡（Natural Coffee）？(A)乾燥法(B)水洗法(C)發酵法(D)Wet Method 。
43. 下列何者是咖啡中澀味的主要來源，沖泡後會分解產生焦梧酸，若沖泡後擺放時間過久，咖啡味道會變差，因此咖啡要趁熱飲用 (A)脂肪 (B)檸檬酸 (C)咖啡因 (D)單寧酸 。
44. 咖啡中的極品，其酸、苦、甘、香相當一致，多以單品飲用，產於海拔3000公尺以上的藍山，是唯一以木桶裝輸出國家，是出自哪一個產地？ (A)巴西 (B)牙買加 (C)瓜地馬拉 (D)肯亞 。
45. 目前台灣所種植的咖啡，大都屬於哪一品種？ (A)Liberica(賴比瑞亞) (B)Robusta(羅布斯塔) (C)Dewevrei(高產咖啡) (D)Arabica(阿拉比卡) 。
46. 咖啡帶是指 (A)以赤道為中心的北緯25度到南緯30度之間 (B)以致道為中心的北緯40度到南緯60度之間 (C)赤道線上 (D)只有熱帶的南緯度 。
47. 關於咖啡生豆的製作，下列敘述何者正確？ (A)水洗式製豆是指將咖啡果實經過10多天曬乾後，以清水沖洗而成 (B)原則上採日曬式（乾燥式）製豆，過程中對咖啡豆的傷害較水洗式少 (C)一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，日曬式方法優於水洗式 (D)日曬式（乾燥式）製豆是指將成熟咖啡果實留在樹上，待曬乾後採摘下來去殼而成 。
48. 下列哪一種冰咖啡不須加入烈酒或香甜酒？ (A)百合冰咖啡 (B)摩卡冰咖啡 (C)墨西哥冰咖啡 (D)亞歷山大冰咖啡 。
49. 下列何者不是咖啡豆處理法? (A)日曬處理法 (B)高壓法 (C)蜜處理 (D)水洗處理法 。
50. 關於咖啡因攝取過量時，下列症狀何者為非? (A)失眠 (B)腹瀉 (C)頻尿 (D)低血壓 。

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)

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

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

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

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

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