勞動部勞動力發展署桃竹苗分署115年度自辦在職訓練甄試考卷

手沖咖啡製作班 試卷編號-02

(115年1月10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. 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。

02. 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°c。

03. 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。

04. 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)使用沖泡熱水清洗，並需使用專用抹布或餐巾紙擦拭乾淨。

05. 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。

06. 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。

07. 飲務人員工作習慣，下列何者不適宜(A)為嘗試成品味道，可自成品杯中啜飲一口測試(B)接觸杯具時，手不碰觸杯口(C)器具掉落地上，立即更換(D)調製過程不可交談。

08. 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。

09. 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。

10. 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。

11. 無咖啡因咖啡之英文為(A)Light Coffee(B)Free Coffee(C)Light Coffee with Decaffeinatted(D)Decaffeinated Coffee。

12. 熱咖啡最適宜飲用的溫度約在(A)40°c(B)60°c (C)80°c (D)100°c。

13. 使用義大利式(蒸氣、壓力)咖啡機來調製熱奶泡，以下何者為最恰當溫度(A)35-40°c (B)45-50°c (C)65-70°c (D)80-85°c。

14. 下列何者咖啡有薄荷的味道(A)愛爾蘭咖啡(B)亞歷山大咖啡(C)維也納咖啡(D)貴夫人咖啡。

15. 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。

16. 冰淇淋加上切碎水果或者果漿、果汁之類，稱為下列何者(A)奶昔(B)雪糕(C)聖代(D)冰沙。

17. 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。

18. 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)北緯到南緯40度。

19. 「無酒精的飲料」稱之為(A)sweet drink(B)soft drink(C)straight(D)fresh drink。

20. 飲用紅茶如添加牛奶後，不可再添加以下哪一種材料，以避免產生凝結作用(A)糖(B)檸檬(C)蜂蜜(D)茶湯。

21. 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。

22. 由冰淇淋加上牛奶打成，稱為(A)蛋蜜汁(B)奶昔(C)聖代(D)百匯。

23. 所謂果汁飲料，其原汁含有率，最少應達百分之幾以上(A)5%(B)10% (C)15% (D)20%。

24. 多為低脂乳或脫脂乳，有添加生乳中所含之營養素的鮮奶是(A)低脂鮮乳(B)脫脂鮮乳(C)強化鮮乳(D)保久乳。

25. 義大利傳統的卡布諾，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。
26. 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。
27. 高酸性飲料不能置於(A)紙製容器(B)陶瓷容器(C)銅製容器(D)玻璃容器。
28. 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。
29. 鮮奶的飲料會發生凝結現象，是因為加入了含有什麼成份的食品(A)糖份(B)酸性(C)苦味(D)脂肪。
30. 下列哪一種的咖啡豆特性最苦(A)哥倫比亞(B)曼特寧(C)巴西(D)藍山。
31. 下列哪一種的咖啡豆特性最酸(A)藍山(B)曼特寧(C)摩卡(D)巴西。
32. 咖啡豆是那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。
33. 下列哪一種咖啡未加入乳品類(A)Irish Coffee(B)Viennese Coffee(C)Caf´e Royal(D)Caf´e Lette。
34. 吧檯專業術語中「Fill Up」中文之意為(A)不加冰(B)加滿(C)一半份量(D)不加客人指示之酒水。
35. 以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。
36. 關於抹茶與綠茶粉的不同，下列敘述何者正確(A)日本抹茶是炒菁;台灣綠茶粉是蒸菁(B)抹茶顏色較深(C)日本抹茶的粉末較台灣綠茶粉粗(D)日本抹茶栽培過程有經過遮光處理。
37. 永續咖啡一詞代表的意思為(A)生產環境友善的咖啡(B)溫室裡生產的咖啡(C)尚未烘焙的生豆(D)水洗處理的咖啡。
38. 水中礦物質含量有不同，可以分為軟水和硬水，以下何者正確(A)軟水不含礦物質(B)軟水礦物質含量少(C)硬水礦物質含量少(D)軟硬水無分別。
39. 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。
40. 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。
41. 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。
42. 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(C)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。
43. 下列哪一種咖啡豆的特性較不酸(A)衣索比亞(B)摩卡(C)印尼蘇門達臘(D)宏都拉斯。
44. 直接在成品杯進行調製飲品的方法，通常稱為(A)攪拌法(B)搖盪法(C)直接注入法(D)電動攪拌法。
45. 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(B)深度烘焙(C)城市烘焙(D)淺烘焙。
46. 下列何者較適合盛裝熱飲使用(A)古典杯(B)托地杯(C)可林杯(D)高飛球杯。
47. 當茶葉的發酵程度增加，其內容的何種物質成份不會跟著改變(A)咖啡因(B)茶多酚(C)葉綠素(D)維生素。
48. 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。
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. 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咖啡的地區。

交卷時請連同答案卷一起繳回

手沖咖啡製作班(週六)班　答案卷編號-02

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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