

- () 1.下列哪一種咖啡沖泡法，需要的研磨粒子最粗？ (A)摩卡壺 (B)法式濾壓壺 (C)濾紙沖泡 (D)義式咖啡機
- () 2.有關咖啡的產地及品名，下列敘述何者錯誤？ (甲)巴西—山多士、(乙)肯亞—摩卡、(丙)牙買加—曼特寧、(丁)印尼—藍山 (A)甲乙丙 (B)甲丙丁 (C)甲乙丁 (D)乙丙丁
- () 3.咖啡的烘焙程度：(甲)法式烘焙、(乙)義式烘焙、(丙)肉桂色烘焙、(丁)城市烘焙，請由淺到深排列之 (A)甲→乙→丙→丁 (B)丙→甲→乙→丁 (C)丁→丙→甲→乙 (D)丙→丁→甲→乙
- () 4.淺焙的咖啡豆，所呈現的味道，以何者較為顯著？ (A)苦味 (B)酸味 (C)甘味 (D)澀味
- () 5.下列哪個國家咖啡豆的精製法不是採用水洗法？ (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)墨西哥 (D)瓜地馬拉
- () 6.咖啡因的含量與烘焙度有何關係？ (A)烘焙較重的，咖啡因含量較多 (B)烘焙較重的，咖啡因含量較少 (C)咖啡因含量與烘焙程度成正比 (D)二者之間毫無關係
- () 7.關於咖啡的研磨，下列敘述何者是錯誤的？ (甲)Espresso 適合細研磨、(乙)塞風(Syphon)適合中度研磨、(丙)法國濾壓壺(French Press)適合粗研磨、(丁)濾泡式適合細研磨 (A)乙丙 (B)丙丁 (C)甲丁 (D)丁
- () 8.下列何種方式所烘焙的咖啡豆，火候最深、色澤最黑？ (A)肉桂色烘焙(Cinnamon Roast) (B)城市烘焙(City Roast) (C)中烘焙(High Roast) (D)義式烘焙(Italian Roast)
- () 9.咖啡豆的名稱，除了以國家命名之外，也有可能標上下列何者？ (A)出口港 (B)品種名稱 (C)山岳名稱 (D)以上皆是
- () 10.咖啡的味道、香味與特性，主要來自下列何者的不同？ (A)品種 (B)烘焙 (C)研磨 (D)沖煮法
- () 11.咖啡的烘焙程度深淺對咖啡的風味影響為 (A)酸味和烘焙度成正比 (B)苦味和烘焙度成反比 (C)香味會隨著烘焙度而改變 (D)咖啡因的含量和烘焙度成正比
- () 12.咖啡經過高溫烘焙之後，其變化何者正確？ (A)體積減少 30% (B)重量增加 18~25% (C)烘焙愈深，重量增加愈多 (D)產生濃郁的香氣
- () 13.關於咖啡的研磨，下列敘述何者為非？ (A)研磨粒子的大小，應視沖泡的方式而定 (B)研磨粒子的大小，應視沖泡的時間而定 (C)Espresso 咖啡機所需研磨粒子比用 Syphon 煮的咖啡粒子為細 (D)法式濾壓壺所用咖啡粒子比義式摩卡壺的咖啡粒子為細
- () 14.適合冰咖啡的烘焙程度為 (A)淺烘焙 (B)中烘焙 (C)深烘焙 (D)美式烘焙
- () 15.臺灣種植的咖啡品種是 (A)阿拉比卡種 (B)羅巴斯塔種 (C)賴比瑞卡種 (D)臺灣原生種
- () 16.關於咖啡的研磨，何者有誤？ (A)可事先磨好豆子，以免想煮咖啡時找不到磨豆機 (B)研磨粒子的粗細，要視沖調的方式而定 (C)沖調時間愈長，研磨的粒子要愈粗 (D)濾壓壺沖泡咖啡需要較粗的粒子
- () 17.下列哪種沖煮咖啡的方式，需要最細的咖啡粉？ (A)美式咖啡機 (B)濾紙滴漏式 (C)摩卡壺 (D)土耳其咖啡壺
- () 18.關於咖啡之敘述，下列何者錯誤？ (A)咖啡豆的生長是以赤道為中心，位於南北緯 25 度間的帶狀區域，稱為 coffee belt (B)牙買加／藍山以國家及山岳名稱命名 (C)大洋洲產區以夏威夷可那的高山豆最為著名 (D)巴西為世界第一的咖啡生產國
- () 19.咖啡的生產國就其地理位置的分區，下列敘述何者正確？ (甲)中美洲—牙買加 (乙)南美洲—巴西

- (丙)非洲—衣索比亞 (丁)歐洲—蘇門答臘 (A)甲乙丙 (B)甲丙丁 (C)甲乙丁 (D)乙丙丁
- () 20.下列哪一種咖啡沖泡法，需要的浸泡時間約為 1 分鐘？ (A)義式咖啡機 (B)虹吸式咖啡壺 (C)法式濾壓壺 (D)滴漏式咖啡機
- () 21.若製作出來的 espresso 太苦，原因可能是 (A)豆子不新鮮 (B)研磨太粗 (C)水溫過高 (D)流速太快
- () 22.Espresso 咖啡機利用活塞或幫浦所產生的壓力，相當於幾個大氣壓力？ (A)3 個 (B)5 個 (C)7 個 (D)9 個
- () 23.大量沖泡咖啡，以下列何種方式較適合？ (A)濾紙沖泡 (B)濾布沖泡 (C)虹吸式咖啡壺 (D)濾壓壺
- () 24.下列何種咖啡沖煮法，萃取咖啡的時間最短？ (A)虹吸式咖啡壺 (B)濾紙濾滴式 (C)濾壓壺 (D)義大利咖啡機
- () 25.下列何者不是虹吸式咖啡操作法應注意事項？ (A)水量的設定以咖啡杯的容量為準，為八分滿加 10 ml (B)沖煮時間一般為 3 分鐘 (C)研磨粒子以一般磨豆機的 2~3 號為主 (D)一次攪拌約 2~3 圈即可
- () 26.使用「French Press」沖煮咖啡的是 (A)滴漏式沖泡法 (B)虹吸式沖泡法 (C)蒸餾式沖泡法 (D)濾壓式沖泡法
- () 27.濾布沖泡法沖泡完咖啡後，法蘭絨布應如何保存？ (A)曬太陽 (B)放冷凍庫 (C)置加水容器中放入冷藏庫中 (D)在室溫中保持乾燥存放
- () 28.下列何種咖啡沖煮法可沖出 Espresso Coffee？ (甲)濾紙滴漏式、(乙)義式摩卡壺、(丙)濾壓壺、(丁)義大利半自動咖啡機 (A)乙 (B)乙丙 (C)乙丁 (D)丁
- () 29.使用哪一種咖啡沖煮法較容易產生雜質或沉澱物？ (A)濾泡式 (B)塞風 (C)摩卡壺 (D)法式濾壓壺
- () 30.以濾紙滴濾式沖泡法沖泡咖啡時，不需使用到的工具為 (A)咖啡研磨機 (B)濾紙 (C)長嘴細口的沖壺 (D)法蘭絨過濾袋
- () 31.採用下列哪一種咖啡沖煮的方式，所需的研磨粒子最粗？ (A)虹吸式咖啡壺 (B)摩卡壺 (C)濾紙沖泡式 (D)煮沸式
- () 32.關於 Espresso 的敘述，下列何者為非？ (A)是一種義式濃縮咖啡 (B)容量只有 30 cc~45 cc (C)所含的咖啡因最多 (D)也是一種烹調咖啡的方式
- () 33.以義式咖啡機製作奶泡時，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
- () 34.不同的咖啡沖煮方式，所需研磨粒子不同，請將下列不同之沖煮方式所需研磨程度由細至粗依序列出：
①美式咖啡機 ②義式咖啡機 ③冰滴咖啡 ④虹吸式咖啡 ⑤法式濾壓壺。 (A)①②③④⑤ (B)②③⑤④① (C)②③④①⑤ (D)③②④①⑤
- () 35.關於濾紙濾滴式咖啡沖煮法中所使用的過濾器，下列敘述何者錯誤？ (A)材質有塑膠及瓷器兩種 (B)底部有呈直線形和圓形兩種 (C)只有一種大小，最多只能沖煮兩人份 (D)內側溝槽方式不同，會影響咖啡的流速與流向
- () 36.義式咖啡添加之熱奶泡，其溫度以多少為佳？ (A)50°C (B)65°C (C)75°C (D)85°C
- () 37.關於冰滴咖啡沖泡法，下列敘述何者錯誤？ (A)以 5°C 的低溫沖泡咖啡 (B)發源於荷蘭 (C)宜選用深焙、細研磨的豆子 (D)沖泡時間約需一小時

- () 38.關於比利時咖啡壺，下列敘述何者是錯誤的？ (A)是一種華麗又典雅的高級咖啡壺 (B)需要專業的沖泡技巧 (C)當熱水流至玻璃壺時，酒精燈會自動蓋上熄火 (D)又稱為平衡式塞風壺
- () 39.關於土耳其咖啡壺，下列敘述何者是錯誤的？ (A)一次只能煮 1~2 杯 (B)是一隻單柄的銅壺 (C)煮出的咖啡中常有極細的咖啡粉沉澱 (D)咖啡粉和糖一起在壺中慢煮，一沸騰即倒入杯中
- () 40.下列哪一種咖啡煮法是利用真空原理？ (A)濾滴式 (B)虹吸式 (C)電動機 (D)濾壓壺
- () 41.義式濃縮咖啡加上發泡鮮奶油即為 (A)cappuccino (B)caffè latte (C)mocha (D)con panna
- () 42.愛爾蘭咖啡所加的酒為 (A)白蘭地 (B)咖啡酒 (C)愛爾蘭威士忌 (D)蘭姆酒
- () 43.下列哪一種咖啡是用濃縮咖啡杯(demitasse)裝盛？ (A)拿鐵 caffè latte (B)卡布奇諾 cappuccino (C)摩卡 mocha (D)瑪琪朵 macchiato
- () 44.維也納咖啡及貴夫人咖啡的添加物不同，各為 (A)白蘭地／威士忌 (B)五彩巧克力米／綠薄荷香甜酒 (C)肉桂粉／草莓果醬 (D)巧克力粉／肉桂棒
- () 45.調製皇家咖啡時，將皇家咖啡匙架於杯口上，而後放入 (A)方糖／白蘭地酒 (B)巧克力粉／蘭姆酒 (C)肉桂粉／愛爾蘭威士忌酒 (D)紅砂糖／咖啡香甜酒
- () 46.相同條件下，萃取咖啡液體時所釋出的咖啡因，下列敘述何者錯誤？ (A)烘焙程度較深者，咖啡因成分相對較多 (B)萃取時間較長者，咖啡因成分相對較多 (C)沖泡水溫較高者，所溶出的咖啡因成分相對較多 (D)研磨顆粒較小者，所釋出的咖啡因成分相對較多
- () 47.咖啡的主要成分包含：咖啡因、單寧酸、脂肪、糖分及其他等，下列說明何者正確？ (A)咖啡因是澀味的來源之一 (B)單寧酸是苦味的來源之一 (C)脂肪是香氣的來源之一 (D)糖分是酸味的來源之一
- () 48.下列關於咖啡與可可的比較，何者正確？ (A)皆含有 *caffeine* 成分 (B)皆以夏季為主要採收季節 (C)皆為製造巧克力的主要原料 (D)皆以亞熱帶為主要生長地帶
- () 49.墨西哥冰咖啡與亞歷山大冰咖啡的添加物各為 (A)白蘭地酒／綠薄荷香甜酒 (B)咖啡香甜酒／白蘭地酒 (C)愛爾蘭威士忌酒／白蘭地酒 (D)綠薄荷香甜酒／咖啡香甜酒
- () 50.意思是作為記號或標示的義大利文為 (A) mocha (B) macchiato (C) caffè latte (D)cappuccino