




1. (4) 吧檯設備器具的維護及清潔工作是誰的任務？①工程部及清潔員②餐飲部及餐務部③飲務部及養護組④飲務員及助理員。
2. (3) 由餐廳服務人員點單(Order)，再由餐廳服務人員將調製好的飲料送至顧客餐桌上，此種供應飲料之吧檯型態稱之為：①Front Bar②Open Bar③Service Bar④Lounge。
3. (4) 吧檯內的 Under Bar 指①放托盤的地方②出納收錢的地方③陳列、儲存酒的地方④飲務員工作的地方。
4. (2) 吧檯檯前，供顧客座位的高腳椅稱為：①Bar Chair②Bar Stool③High Chair④Arm Chair。
5. (2) 以下那一項是飲務員的工具(Bartender Tools)？①Blender、Ice Scoop②Cocktail Shaker、Jigger③Cocktail Station、Sink④Ice Making Machine、Refrigerator。
6. (3) 吧檯杯子洗好時，應先置放何處？①置杯架(Glass Display)②雞尾酒工作檯(Cocktail Station)③滴水板(Drain Board)④冰箱(Refrigerator)。
7. (2) 從製冰機的儲冰槽內取冰塊，應該使用何種工具較佳？①冰夾(Ice Tong)②冰鏟(Ice Scoop)③冰桶(Ice Bucket)④吧匙(Bar Spoon)。
8. (4) 串聯飲料裝飾品所用的小叉子稱為①Garnish Tray②Fruit Fork③Cocktail Fork④Cocktail Pick。
9. (1) 工作檯(Bar Station)邊的一個放冰塊槽，稱為：①Ice Bin②Sink③Ice Cooler④Ice Bucket。
10. (1) 調製飲料時，使用最多的冰塊型態是①塊狀冰塊(Ice Cube)②刨冰(Shaved Ice)③碎冰(Crashed Ice)④冰片(Flake Ice)。
11. (4) Garnish Tray 是用來裝：①鹽②糖③飲料④裝飾物。
12. (1) Glass Rimmer 是①沾杯器②開罐器③掛杯架④洗杯機。
13. (4) 雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？①每天 1 次②每天 2 次③每天 3 次④每次用完即清洗。
14. (3) 雪克杯(Shaker)是由幾個部分組成？①1 個②2 個③3 個④4 個。
15. (2) 杯皿的清洗程序是：①清水沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾②洗潔劑→清水沖洗→消毒液→晾乾③洗潔劑→消毒液→清水沖洗→晾乾④消毒液→洗潔劑→清水沖洗→晾乾。
16. (2) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌？①清潔藥水②漂白水③清潔劑④肥皂粉。
17. (4) 清洗香甜酒杯(Liqueur Glass)要使用：①長柄刷②抹布③菜瓜布④尖嘴刷。
18. (4) 清洗後不須要掛於吊杯架的是①白蘭地杯②香檳杯③雞尾酒杯④高飛球杯。
19. (2) 打開後必須要冷藏的調味品是：①苦精(Bitters)②小洋蔥(Cocktail Onions)③荳蔻粉(Nutmeg Powder)④芹菜鹽(Celery Salt)。
20. (3) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為：①木材②塑膠③不銹鋼④水泥。
21. (4) 一般吧檯冰箱冷藏溫度需維護正常指示，以不超過多少度較佳？①20°C②15°C③10°C④5°C。
22. (4) 下列何種器皿，不可盛裝飲料供顧客飲用？①老式酒杯(Old Fashioned Glass)②高飛球杯(High Ball Glass)③平底杯(Tumbler Glass)④刻度調酒杯(Mixing Glass)。
23. (2) 有關不銹鋼工作吧檯的優點，下列何者為非？①易於清理②易生銹③耐腐蝕④使用年限很長。
24. (3) 為使工作吧檯不容易藏污納垢，以下設計何者錯誤？①採用不銹鋼是較好的選擇②彎曲處成圓弧型③與飲料接觸面要有止滑條以免杯子、器皿滑動④完整而無裂縫。
25. (1) 下列何者物品不是吧檯內之清潔用品？①通樂②杯刷③漂白水④抹布。
26. (1) 吧檯的砧板(Cutting Board) 的主要用途①切水果及製作裝飾品②可放在吧檯上調酒的工作檯且會止滑③偶而也製作三明治或火腿類的食物④可直接在上面調製飲料。
27. (1) 削皮刀(Paring Knife)清洗後①以擦拭布擦乾後直接放回刀架②拿在手上把玩③飲務員可買一刀鞘掛在腰間④放在哪裡都無所謂，只要不妨礙工作即可。
28. (3) 吧檯的杯子很多，為了節省時間，經常將使用後的杯子，推進吧檯裡的①Cloth Washer②Dish Washer③Glass Washer④Glass Hanger 中清洗。
29. (3) 為了讓吧檯工作檯面保持乾淨，應①每做完一道飲料不需急著整理②Rush Hour 時先放著，等不忙時再一併整理

③做完一道飲料即刻將器皿清洗歸位，檯面要擦拭乾淨並處理裝飾物④飲務員不必親力親為，可請助手稍後再整理。

30. (1) 吧檯工作檯內的腳踏墊應①天天清洗②三天洗一次③一週洗一次④為節省水費、響應環保、髒了再洗。
31. (2) 咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在①80°C以上的熱水②稀釋的漂白水③稀釋的沙拉脫④稀釋的銀器清潔液 以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮。
32. (3) 下列哪一種吧檯器具設備，不需要每天清洗①吧叉匙②量酒器③製冰機④咖啡機。
33. (1) 清洗酸酒杯(Sour Glass)要使用清潔劑和①洗杯刷②用手指直接搓揉③菜瓜布④鐵刷 來清洗並檢查杯子是否有破損。
34. (1) 擦拭食器、工作檯及酒瓶①應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨②為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢④擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。
35. (3) 清潔吧檯地板最佳時機是①營業前②營業後③地板濕掉隨時擦乾以保安全④不必太在意，穿工作鞋止滑即可。
36. (2) 吧檯砧板的材質最好採用①木質砧板②塑膠砧板③竹質砧板④樹根製砧板。
37. (4) 清洗杯皿的最佳洗潔劑是①肥皂粉②洗衣精③漂白水④弱鹼性專用清潔劑。
38. (3) 以下敘述何者不正確①飲務員作業前需洗淨雙手②飲務員上班前，最好先洗澡以去除個人體味③飲務員上班前，應擦點香水以帶給顧客好氣味④飲務員應該隨時保持整潔的儀容。
39. (2) 飲務員隨時將清潔的調飲工具，擺放在雞尾酒工作檯上方，以利工作方便迅速，下列哪一選項敘述無誤？①清洗完成之玻璃器皿，應陰乾或使用乾淨口布擦拭後才可使用②雪克杯(Shaker)每次使用後都應清洗③為了工作方便與節省時間，必須準備多套且使用完後再一起集中清理④吧檯的杯子最好送到廚房的洗碗機一起清洗。
40. (1) 吧檯物料使用前應檢視其新鮮度，下列何者敘述有誤？①購買回來之小洋蔥罐，擦拭乾淨後，應立即冷藏②打開濃縮果汁或糖漿時若有「嘶」聲音，表示已經發酵變質③已切好的裝飾用水果，應冷藏備用④常用的果汁，可事先處理好放在塑膠容器裡冷藏以便取用。
41. (3) "Can Opener"是指①過濾器②量酒器③開罐器④開瓶器。
42. (2) 吧檯內的工作檯高度，一般多調整在?①50公分高②75公分高③110公分高④150公分高。
43. (1) Reach-in Refrigerator 是吧檯必備的設備，其中文稱？①一般的冷藏冰箱②可推車進去的冷藏冰箱③低溫冷凍庫④冰啤酒專用冰箱。

20600 飲料調製 丙級 工作項目 02：作業準備

1. (4) 吧檯的種類很多，有獨立經營、有附屬在餐廳或飯店內，有一種吧檯設在飯店的客房內，現場並不需要人員服務，其英文是①Cocktail Lounge②Sky Lounge③Night Club④Mini-Bar。
2. (2) 飯店的大廳處，設有桌子及座位，並供應酒類、飲料的地方，其英文稱①Sport Bar②Lobby Bar③Music Bar④Mobile Bar。
3. (3) 在美國有很多吧檯，都設有 Jukebox 機器，請問它是做甚麼用途①自動販賣機②生啤酒機③音樂點唱機④Karaoke 點唱機。
4. (4) 可在晚宴前等待賓客時所舉行的酒會，其英文稱為①Punch Party②Champagne Party③Birthday Party④Cocktail Party。
5. (3) 大型的吧檯，常設有專供給蘇打飲料的器具，其英文名為①Draft Beer Dispenser②Speed Gun③Soda Gun④Syrup Container。
6. (4) 一般營業時，下列何種器皿較不常在大型酒會中使用①冰夾(Ice Tong)②冰車(Ice Trolley)③開瓶器(Opener)④雪克杯(Shaker)。
7. (3) 下列何者比較不常用在雞尾酒之裝飾品？①櫻桃②檸檬③小黃瓜④橄欖。
8. (4) 飲務員每天上班後，營業前首要任務是①核視採購報表②檢視營業月報表③檢視庫存月報表④檢視營業日報表。

9. (1) 飲料裝飾品、杯飾以何種材料最適宜？①蔬菜水果②花、草③藥草④豆類穀物。
10. (4) 吧檯作業內的靈魂人物是①餐飲經理②吧檯經理③吧檯領班④吧檯飲務員。
11. (4) 國家元首接受外交使節呈遞國書及富商高官所舉辦的豪華酒會稱為①Punch Party②Cocktail Party③Tea Party④Champagne Party。
12. (3) 吧檯內使用的砧板，以何種材質最符合衛生條件①木製品②竹製品③塑膠製品④不銹鋼製品。
13. (1) 負責吧檯操作的人員英文稱為①Bartender②Sommelier③Waiter④Waitress。
14. (1) 飯店的飲務組織是歸屬在①餐飲部②客務部③房務部④工程部。
15. (3) 人的舌頭味覺分佈是①舌尖苦兩邊甜舌根酸②舌尖甜兩邊苦舌根酸③舌尖甜兩邊酸、鹹舌根苦④舌尖酸兩邊甜舌根苦。
16. (4) 成本的計算公式以下何者為正確？①成本／售價＝進貨成本②成本×售價＝成本率③售價／成本＝成本率④售價×成本率＝成本。
17. (4) 作帳盤存的程序是①今日進貨－前日存貨＝今日盤存②今日銷售＋前日存貨＝今日盤存③今日進貨＋前日存貨＋今日銷售＝今日盤存④今日進貨＋前日存貨－今日銷售＝今日盤存。
18. (3) 營業吧檯，會將先行製作完成之裝飾物品安全儲存何處？①工作檯砧板正前方②近水槽處③冷藏冰箱內④冷凍冰箱中。
19. (3) 下列何者是量酒器？①  ②  ③  ④  。
20. (1) 下列何者不是碳酸氣飲料？①開水②蘇打水③薑汁汽水④奎寧水。
21. (4) 下列何者不是吧檯所使用的器皿①砧板②水果刀③果汁機④龍蝦鉗。
22. (2) 飲料貯存管理是採①先進後出②先進先出③後進先出④隨心所欲。
23. (2) 作業準備時，不需要檢視水果的①新鮮度②生產地③大小④形狀。
24. (3) 水果擺切時，下列哪種水果不宜在作業準備時切好①西瓜②鳳梨③香蕉④柳丁。
25. (2) 不適合在作業準備時即做好備用的是①冰紅茶②聖代③冰咖啡④裝飾物。
26. (2) 作業準備時，不需冰鎮的是①奎寧水②果糖③汽水④可樂。
27. (1) 義式咖啡機須在什麼時間開機較適當①作業準備時②前一天晚上③要用時再開機④不用關機。
28. (2) 準備製作虹吸式 (Syphon) 咖啡時，需①插上電源②檢視酒精③添加鮮奶油④煮糖水。
29. (2) 為方便切割及止滑，一般會於砧板下方墊上①乾抹布②微溼抹布③菜瓜布④紙巾。
30. (4) 作業準備時，不需要磨利的是哪種刀①30cm 的大刀②21cm 的中刀③12cm 的小刀④刮皮刀。
31. (3) 作業準備研磨刀子時，要求刀尖要鋒利的是①30cm 的大刀②21cm 的中刀③12cm 的小刀④刮皮刀。
32. (3) 吧檯作業準備，不需準備的東西是①OK 繃②創傷軟膏③沙拉油④塑膠手套。
33. (1) 吧檯作業準備時，不需要①研磨咖啡豆②製作裝飾物③檢視物料新鮮度④擦拭杯皿。
34. (4) 需要準備多點物料的時間，一般是在①星期二②星期三③星期四④星期五。
35. (4) 下列有關泡茶敘述，何者為非①確認茶具容量②測量茶葉份量③確認水溫④準備煮茶用的瓦斯爐。
36. (3) 於每日工作前之敘述，下列何者為非①檢查工作環境有無異樣②檢查是否有蟑螂、老鼠的排泄物③發現製冰機有水，只要把水清乾淨即可④檢查可樂機開關。
37. (2) 蘇打房中可以不需準備①果汁杯②刻度調酒杯③可林杯④香甜酒杯。
38. (2) 作業準備時，應將哪種器具浸泡在乾淨的水中備用①攪拌棒②冰淇淋杓③搖酒器④隔冰器。
39. (3) 調製咖啡時，咖啡匙應在何時保溫①前一天晚上②作業準備時③調製過程時④善後處理時。
40. (2) 吧檯從業人員不可戴戒指及手錶，應在何時摘除①上班前②作業準備前③調製過程時④善後處理時。
41. (1) 顧客預訂綜合水果盤，並要求主體水果的圖形，吧檯師傅應於何時完成？①作業準備前②上班前③調製過程

時④看水果形狀再隨機應變。

42. (3) 切開後需浸泡在鹽水中，預防氧化變色的水果是①香蕉②鳳梨③蘋果④草莓。
43. (4) 下面那種物料，受潮不新鮮時，不會結成硬塊？①即溶咖啡粉②可可亞③阿華田④咖啡豆。
44. (2) 常溫中，較容易產生果蠅的是哪種水果①西瓜②鳳梨③柳丁④檸檬。
45. (3) 作業準備時，若非特殊需要，儘量不要準備的水果是①西瓜②柳丁③榴槤④檸檬。
46. (1) 開罐後，在保存期限中，可存放較長時間的是①櫻桃②奶水③鮮奶④水蜜桃。
47. (2) 作業準備時，不需要清洗的是①吧叉匙②杯墊③抹布④砧板。
48. (2) 前一天晚上放在冰箱中的物料，於作業準備時，必需要丟棄的是①半顆檸檬②一壺冰紅茶③開過的橄欖罐④用過的奶水。
49. (2) 吧檯的工作服應在何時著裝完成①由家中出發時②作業準備前③調製過程時④下班時。
50. (2) 發現指甲太長，應如何處理①不用理會②作業準備前修剪③調製過程時修剪④下班後再修剪。
51. (2) 吧檯從業人員的手機，何時要關機或轉成震動①上班前一晚②作業準備前③調製過程時④下班後。
52. (1) 作業準備前，乾冰要①放在冷凍庫②放在冷藏室③放在沒曬到太陽的地方④浸泡在水中。
53. (4) 作業準備前，罐裝橄欖要如何處理較佳①整罐備用②要用時再打開③取出適量橄欖，用容器盛裝備用④取出適量橄欖泡過水後，用容器盛裝備用。
54. (2) 台灣在哪一期間為「水蜜桃」的產期？①4-5月②6~9月③10-12月④全年。
55. (4) 「Automatic Glass Washer」之中文名稱為①洗杯架②自動洗碗機③製冰機④自動洗杯機。
56. (3) 下列何者非承辦酒會之注意事項？①堅持服裝方面之要求，全體服裝必須協調一致②瞭解酒會之場地，原則上應先前往該酒會地點觀察場地③工作直到合約明定之時間為止，當然在經同意後早走也是可以④向酒會主辦人詢問所期盼執行之其他服務或工作。
57. (1) 一般吧檯工作檯的前下方，會擺放常用的基酒、飲料及配料，下列何項為此設備之名稱①Speed Rack②Server Pick-up Area③Wine Shelf④Speed Pouring。
58. (3) 關於水果特性之敘述，哪一項有誤①水果供應豐富的維生素 A 和 C，亦含適量的維生素 B 群，具維持生理機能 and 美容效果②鳳梨屬於酸性水果，可以整腸和助消化③水果的酸大多為檸檬酸、蘋果酸和有機酸，進入人體後，酸即分解掉而留下較多的鹼性元素④熱帶水果大部分比較怕冷，像火龍果、芒果、荔枝等放入冰箱後，都會出現黑斑，較不適宜放於冰箱中冷藏。
59. (2) 下列哪種品種是最常用的咖啡品種？①Robusta②Arabica③Liberica④Java。
60. (3) 使用個人式茶具沖泡茶葉時，3g 的茶葉量，最好使用多少的水量為佳？①100 cc②120 cc③150 cc④180 cc。
61. (3) 素有「美如觀音，重似鐵」之稱的茶為下列何者？①綠茶②龍井茶③鐵觀音④椴風茶。
62. (4) 根據國家標準「CNS」規定，牛奶與乳製品合稱「乳品飲料」，並共可歸類成四大類，下列何者非屬於規定之乳品飲料？①生乳②鮮乳③調味乳④煉乳。
63. (1) 將鮮乳經真空濃縮或其他方法除去大部分的水分，濃縮至原體積 27-40% 左右的乳製品，稱為①奶水②奶粉③奶精粉④發酵乳。
64. (3) 按照我國國家標準中，天然蔬菜汁加以稀釋至蔬菜汁含有率 30% 以上稱為①發酵果汁飲料②蔬菜汁飲料③稀釋天然蔬菜汁④純天然蔬菜汁。
65. (2) 在樹幹約 30 公分處鋸斷，讓咖啡樹重新生長枝葉，這個過程稱之為①復育②回切③插枝④更生。
66. (3) 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①咖啡赤道②咖啡歸線③咖啡腰帶④無特別稱號。
67. (4) 下列何者茶葉不屬於部分發酵茶①武夷茶②水仙茶③鐵觀音④眉茶。
68. (3) 1 茶匙 <Tea Spoon> = ①1/2②1/4③1/6④1/12 oz。
69. (3) 下列何者為後發酵茶①白毫銀針②玉露茶③普洱茶④烏龍茶。
70. (2) 一般而言，茶類發酵程度較輕者呈飄逸的花香，較深者呈熟果香或蜜糖香；而完全發酵係指茶葉中的哪一物質經酵素氧化作用，產生一連串化學變化過程。下列何者為是①胺基酸②多元酚類③單元酚類④黃腐酚。
71. (3) 下列哪種咖啡煮器適合中研磨的咖啡粉？①單孔濾杯②煮沸法③濾袋式④水滴式。

72. (1) 工作檯上，應設有一處重要的地方提供服務人員傳送飲料，這個地方稱之為①Server Pick-up Area②Take Out Area③Service Account④Cashier。
73. (4) 飲務員隨時把清潔的調製工具擺在①備餐區②服務區③回收台④飲料工作檯 上方，以利工作方便迅速。
74. (3) 在開放式吧檯(Open Bar)的正確作業程式為①按開單→點酒→調製→結帳②按密碼→開單→調製→結帳③按點酒→開單→調製→結帳④按帳號→開單→調製→結帳 等順序作業。
75. (4) 各種不同的製造過程會造就完全不同的風味與茶品，下列何者不是影響茶葉品質的製作基本過程？①焙火②揉捻③發酵④榨乾。
76. (2) 各種吧檯工作檯因供應商品的特性不同，擺設的方式也不同，但都以①餐廳風格②操作方便③服務員個性④節省成本 為主要考量。
77. (4) 義式咖啡機前置作業時，磨咖啡粉最好的方式是①大量磨好，以迅速作業②每次磨三杯份③控制研磨份量、當天使用完畢即可④現磨現煮。
78. (3) 常用的新鮮果汁，應使用何種容器盛裝後冷藏以便取用①服務水壺中②咖啡壺③塑膠容器裡④玻璃密封罐。
79. (1) 酒會的臨時吧檯最佳設立的位置，應該設在哪裡方便主人招呼賓客①盡量靠近入口不遠的地方②筵席中央③電梯口④沙發區。
80. (3) 宴席前酒會之時間較其他型酒會時間短，通常在宴席前多久時間較為恰當？①十分鐘②二十分鐘③半小時至一小時④視情形而定。
81. (2) 關於一般品茶的方式，下列何者錯誤？①看乾茶外觀②嚼茶葉③評茶湯滋味和香氣④看茶湯水色。
82. (3) 台灣高山烏龍茶係種植於海拔多少公尺之間①700~800 公尺②800~900 公尺③1,000~1,500 公尺④1,600~1,800 公尺。
83. (4) 酒會的準備工作以哪一份資料之內容來準備①Banquet Order②Drinks Order③Special Order④Function Order。
84. (3) 飲用碳酸飲料最適合的玻璃器皿之英文為①Champagne Flute②Old Fashioned Glass③Collins④Liqueur。
85. (4) 下列飲料何者含有二氧化碳？①可可②咖啡③茶④碳酸飲料。
86. (2) 雞尾酒會的特性是人數眾多、供應量大及速度快，所以飲料的供應多以哪種飲料為主①Milk②Mixed Drinks③Virgin Drinks④Ice Tea。
87. (2) 下列那一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁①0°C ②4°C ③12°C ④20°C。
88. (3) 下列那一種物料是屬調味品？①Coke②Whisky③Tabasco Sauce④Red Cherry。
89. (2) 無論使用那一種調飲方式，每次都要用到的器具是①雪克杯(Shaker)②量酒器(Jigger)③吧匙(Bar Spoon)④刻度調酒杯(Mixing Glass)。
90. (2) 下列何物是略帶鹼性(不甜)的碳酸飲料①薑汁汽水(Ginger Ale)②蘇打水(Soda Water)③水蜜桃汁(Peach Juice)④萊姆汁(Lime Juice)。
91. (3) 罐裝番石榴汁(Guava Juice)未用完，其保存方式最好是①繼續存罐內，入冷藏冰箱②加保鮮膜封緊③倒入加蓋玻璃器皿，存冷藏冰箱④即刻丟掉。
92. (2) 一般常用吧檯發泡氮氣槍是為何物準備的①奎寧水(Tonic Water)②發泡鮮奶油(Whipped Cream)③紅石榴糖漿(Grenadine Syrup)④荳蔻粉(Nutmeg Powder)。
93. (2) 已切好的檸檬、柳丁等裝飾物未用完，應該①放入冷凍庫以加強保鮮效果②以保鮮盒加蓋儲放在冷藏冰箱，隔天仍可使用③在常溫下以保鮮膜包妥，隔夜仍可使用④成本不高直接丟掉。
94. (1) 下列那一種容器不適合裝糖水？①馬口鐵罐②玻璃罐③瓷罐④塑膠罐。
95. (3) 放置冰箱過久的水果，常會引起果皮產生凹狀斑點、塊斑或變成褐黑色，果肉變褐色並呈水爛狀等，嚴重地影響食用品質。這種現象稱①撞傷②結凍③冷害④農藥殘留。
96. (4) 水果成熟時會產生一種氣體，會加速水果的成熟和老化，為下列哪種氣體①丙烯②乙炔③氯乙烯④乙烯。
97. (1) 水果削皮或切片後，可灑上特殊物質使其減少褐化，下列何者為非①葡萄汁②檸檬汁③鳳梨汁④浸泡鹽水。
98. (4) 標準的飲料配方，下列何者不包括？①杯子②份量③裝飾物④人員。
99. (3) 下列裝飾物中，何者不屬於 Garnish？①櫻桃②小洋蔥③牙籤④檸檬塊。
100. (2) 西元 1933 年發明摩卡壺(Moka Pot)的是哪一國人①日本人②義大利人③美國人④德國人。

101. (1) 半自動義式咖啡機開機後將第一杯熱水漏掉，主要目的是①帶出隔夜的髒水②保養鍋爐③清洗滴水盤④習慣性動作。
102. (3) 可樂最好的存放方法是①放在恆溫室②放在陰暗處③放在冷藏室④放在冷凍庫裡。

20600 飲料調製 丙級 工作項目 03：飲料調製

1. (4) 液體容量換算，下述何者不當？①1 Jigger=45cc②1 公升=1000cc③1 盎司(oz)=30cc④1 茶匙(tsp)=15 公撮(ml)。
2. (3) 吧檯飲料操作步驟，以下何者最佳？①認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒②準備杯皿→認識配方→量取用酒→取用冰塊③認識配方→準備杯皿→準備裝飾→準備材料④準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿。
3. (1) 酒精含量在多少以上的飲料，即稱之為酒？①0.5%②1%③3%④5%。
4. (4) Seltzer Water 是一種碳酸水，如果用完了，由下列何種可代替？①Ginger Ale②7-Up③Tonic Water④Club Soda。
5. (3) 酒吧工作手冊是酒吧工作人員的書面作業指導，其英文稱之為①Bar Menu②Requisition Form③Bar Manual④Inventory Sheet。
6. (3) 飲料配料中的專有名詞中稱「Orgeat」是代表①苦精②豆蔻粉③杏仁糖漿④肉桂粉。
7. (2) 在酒吧的專有名詞中「Cash Bar」是指？①酒吧內設有收帳櫃檯②每點一杯付一杯錢③結帳時要付現不得簽帳④會計派一位出納專門收現金。
8. (1) 專有名詞的「Call Out」是解釋成？①酒吧打烊②把雞尾酒外送③打電話出去④雞尾酒外帶。
9. (1) 吧檯調飲常用的糖，以下那一種最方便？①糖水(Simple Syrup)②砂糖(Granulated Sugar)③蜜糖(Honey)④冰糖(Crystal Sugar)。
10. (3) 調製一杯飲料，內含有雞蛋及牛奶，應以何種方法調製最恰當？①直接注入法(Building)②攪拌法(Stirring)③搖盪法(Shaking)④霜凍法(Frozen)。
11. (2) 吧檯專業術語中「Fill Up」中文之意為？①不加冰②加滿③一半份量④不加客人指示之酒水。
12. (3) Pourer 中文之意為？①杯蓋②開酒器③酒嘴④濾酒器。
13. (4) 1 個 Jigger 的容量，下列何者不當？①1.5oz②45cc③4.5cl④40ml。
14. (3) 下列哪一種咖啡未加入乳品類？①Irish Coffee②Viennese Coffee③Caf'e Royal④Caf'e Latte。
15. (4) 下列何者是有酒精飲料？①純真可樂達(Virgin Pina Colada)②雪莉登波(Shirley Temple)③純真瑪莉(Virgin Mary)④龍舌蘭日出(Tequila Sunrise)。
16. (1) 以下哪一種材料在製作飲料時，不可放入雪克杯中搖盪？①含碳酸氣飲料②新鮮果汁③雞蛋④牛奶。
17. (2) 通常用搖盪法製作飲料時，使用的器皿為下列何者？①吧匙(Bar Spoon)②雪克杯(Shaker)③刻度調酒杯(Mixing Glass)④攪拌棒(Stirrer)。
18. (3) 調製碳酸飲料，是採用下列那一種方法調製？①搖盪法(Shaking)②攪拌法(Stirring)③直接注入法(Building)④電動攪拌法(Blending)。
19. (4) 咖啡豆是那一個國家的人所發現①衣索比亞人②美國人③法國人④阿拉伯人。
20. (3) 下列那一個國家不生產咖啡豆？①台灣②美國③日本④印尼。
21. (1) 咖啡豆中的成份，少量對身體有益，多量對身體有害的是①咖啡因②單寧酸③脂肪酸④礦物質。
22. (3) 下列哪一種的咖啡豆特性最酸？①藍山②曼特寧③摩卡④巴西。
23. (2) 下列哪一種的咖啡豆特性最苦①哥倫比亞②曼特寧③巴西④藍山。
24. (1) 製作加味咖啡，如草莓咖啡、香草咖啡等，都以那一種品種的咖啡豆製作①阿拉比卡種②羅姆斯塔種③爪哇種④利比利亞種。
25. (3) 製作飲料時，加入蛋白主要目的是①色澤較好看②增加份量③使其產生泡沫④節省材料。
26. (2) 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①糖份②酸性③苦味④脂肪。

27. (4) 第一個製作咖啡飲料的國家是①墨西哥②巴西③哥倫比亞④土耳其。
28. (1) 義式咖啡(Espresso)表層中央，若有白色圓圈形狀，表示咖啡中的咖啡因和苦味油脂①太多②太少③恰到好處④完全沒有。
29. (2) 製作那種的咖啡都會使用到烤杯架？①皇家咖啡②愛爾蘭咖啡③維也納咖啡④卡布奇諾咖啡。
30. (3) 下列那一種咖啡調製時會加入少許的檸檬皮①美國式②英國式③義大利式④巴西式。
31. (3) 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①不新鮮②受潮③很新鮮④過期不可食用。
32. (4) 操作義式咖啡機的奶泡時，若有像噴射機轟隆的聲音是表示①水溫太高②水溫太低③蒸氣管離杯底太高④蒸氣管離杯底太近。
33. (3) 鮮度不佳的咖啡豆，沖調之後會帶有①苦味②澀味③酸味④甘味。
34. (3) 高酸性飲料不能置於①紙製容器②陶瓷容器③銅製容器④玻璃容器。
35. (2) 下列那一種茶的單寧酸含量最高？①白毫烏龍②碧螺春③普洱茶④鐵觀音。
36. (4) 下列那一種茶的維生素C含量最多？①茉莉花茶②桂花茶③菊花茶④龍井綠茶。
37. (2) 必須使用較高水溫沖泡的是那一種茶？①綠茶②鐵觀音③青茶④白毫烏龍。
38. (1) 下列何者不是機能性飲料①養樂多②舒跑③康貝特④老虎牙子。
39. (1) 下列哪一種咖啡是以玻璃杯盛裝①愛爾蘭咖啡②爪哇式咖啡③貴夫人咖啡④Espresso 咖啡。
40. (1) 義大利傳統的卡布奇諾 (Cappuccino)，其中濃縮咖啡與牛奶和奶泡的比例為多少①1：1：1②1：2：1③2：1：1④3：2：1。
41. (4) 又名「寧靜的香水植物」是哪一樣①桂花②洋甘菊③茉莉花④薰衣草。
42. (3) 儲茶罐以何種材質具有較好的密閉性①紙盒罐②塑膠罐③金屬罐④陶罐。
43. (2) 冰桔茶的杯器皿為①高飛球杯②可林杯③雞尾酒杯④老式酒杯。
44. (3) 多為低脂乳或脫脂乳，有添加其他營養成分之鮮奶是①低脂鮮乳②脫脂鮮乳③強化鮮乳④保久乳。
45. (2) 牛奶中有那種營養素，可以防止骨質疏鬆症①磷脂②鈣質③糖④泛酸。
46. (4) 適用於調製加奎寧水、蘇打水等飲料的調製法為①壓榨法②電動攪拌法③搖盪法④直接注入法。
47. (3) 普通級的烏龍茶稱之為①香檳烏龍②高山烏龍③番罐④香水烏龍。
48. (2) 所謂稀釋天然果汁，其所含天然果汁或果漿，應在①20%②30%③40%④50% 以上。
49. (1) 多使用於柳橙、檸檬、葡萄柚等水果果汁調製方法為①壓榨法②搖盪法③電動攪拌法④直接注入法。
50. (2) 無色透明、帶有奎寧味及微苦的碳酸水，稱之為①Soda Water②Tonic Water③Cola④7-Up。
51. (3) (本題刪題)礦泉水的國際標準，水質須經幾年不斷的檢驗？①1年②5年③10年④20年。
52. (2) 西元 1884 年(清光緒 10 年)英國人引入咖啡，在台灣哪裡種植①桃園②三峽③淡水④木柵。
53. (2) 由冰淇淋加上牛奶打成，稱為①蛋蜜汁②奶昔③聖代④百匯。
54. (1) 養樂多、優酪乳就是一種①發酵乳②調味乳③保久乳④脫脂乳。
55. (2) 虹吸式沖煮法是利用何種原理①對流②真空③蒸氣④咖啡表面的高壓。
56. (2) 水滴式咖啡以 10 秒鐘內，滴落幾滴為最佳滴落速度①3 滴②7 滴③15 滴④20 滴。
57. (2) 台灣紅茶的故鄉是在①新北市坪林區②南投縣魚池鄉③南投縣鹿谷鄉④高雄市六甲區。
58. (4) 下列有關綠茶之說明何者錯誤①不揉捻②不萎凋③不發酵④不烘焙。
59. (2) 「鐵觀音茶」其發酵程度約①10%②30%③70%④90%。
60. (2) 下列何者不屬於綠茶？①龍井②文山包種茶③珠茶④碧螺春。
61. (4) 台灣最有名的「龍井茶」是在①苗栗②桃園③大溪④三峽。
62. (1) 有「茶中香檳」之稱的是①大吉嶺紅茶②阿薩姆紅茶③莫斯科紅茶④台灣紅茶。
63. (1) 「碧螺春」是屬哪一種茶葉①綠茶②輕發酵茶③全發酵茶④後發酵茶。
64. (4) 「紅茶」是屬於①輕發酵茶②不發酵茶③重發酵茶④全發酵茶。
65. (3) 「茶池」即是①茶壺②茶盅③茶船④茶荷。

66. (4) 最早將中國茶道引進日本的是哪個朝代①清②宋③明④唐。
67. (2) 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:①糖②檸檬③蜂蜜④茶湯。
68. (3) 以 50%生乳為原料所製成的乳製品是①保久乳②發酵乳③調味乳④強化乳。
69. (4) 冰淇淋應保存在幾°C 才算恰當①0°C ②-5°C ③-10°C ④-18°C。
70. (2) 「無酒精的飲料」稱之為①Sweet Drink②Soft Drink③Straight④Fresh Drink。
71. (2) 乳製品置於常溫太久會變得黏稠，是因為乳酸菌使下列哪種成分凝固①乳清蛋白②酪蛋白③脂肪④鈣質。
72. (1) 咖啡生長的條件年均溫最好在①20°C ②30°C ③35°C ④40°C 左右。
73. (3) 咖啡樹適合生長南北迴歸線之間，以赤道為中心約①北緯 10 到南緯 15 度②北緯 15 到南緯 20 度③北緯 25 到南緯 30 度④北緯 35 到南緯 40 度。
74. (3) 冰淇淋加上切碎水果或者果漿、果汁之類稱為①奶昔②雪糕③聖代④冰沙。
75. (1) 「純天然果汁」是如何製成的？①現壓果汁②需添加冰塊③比例接近④濃縮還原。
76. (3) 可爾必思是哪一種乳製品？①脫脂乳②調味乳③發酵乳④鮮乳。
77. (1) 蛋蜜汁的哪一配方可以去腥①檸檬汁②蛋白③蜂蜜④柳橙汁。
78. (4) 下列何者不屬於碳酸飲料①薑汁汽水②可樂③沙士④酸奶油。
79. (2) Espresso Coffee 是採用哪一種咖啡機調製而成①過濾式②壓力式③水滴式④蒸餾式。
80. (4) 「愛爾蘭咖啡冰沙」須添加下列哪一種材料？①五彩巧克力米②荳蔻粉③肉桂粉④摩卡粉。
81. (3) 「夏威夷咖啡」在咖啡中添加哪一種水果？①蕃茄②芭樂③鳳梨④芒果。
82. (2) 沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式①濾紙沖泡法②濾布沖泡法③虹吸式咖啡壺沖泡法④濾壓壺沖泡法。
83. (4) 下列何者咖啡有薄荷的味道？①愛爾蘭咖啡②亞歷山大咖啡③維也納咖啡④貴夫人咖啡。
84. (2) 木瓜牛奶是屬於哪一類的飲料？①機能性飲料②調味乳③濃縮果汁④果汁。
85. (1) 綠茶的沖泡水溫，以下列何者為宜？①70~75°C ②80~85°C ③85~95°C ④90°C 以上。
86. (3) 重焙火、重喉韻的茶，適合選用①瓷壺②金屬壺③陶壺④玻璃壺。
87. (2) 台灣的凍頂茶主要產於①彰化②南投③苗栗④雲林。
88. (1) 下列哪一種茶的發酵程度最多？①紅茶②凍頂茶③白毫烏龍茶④包種茶。
89. (4) 丙級檢定的珍珠奶茶中，奶精粉的份量為多少公克？①5②10③15④25。
90. (1) 關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為①FOP②OP③F④O。
91. (2) 下列何種果汁不適合直接飲用，須加水稀釋？①柳丁汁②檸檬汁③木瓜汁④葡萄柚汁。
92. (1) (本題刪題)國內對礦泉水的規定，所含礦物質應低於多少以下①100 毫克/公升②300 毫克/公升③500 毫克/公升④1100 毫克/公升。
93. (4) 下列哪一種碳酸飲料含有咖啡因①Soda Water②7-up③Ginger Ale④Cola。
94. (2) 下列哪一種罐裝飲料打開後隔夜仍可使用①薑汁汽水②蕃茄汁③可樂④通寧水。
95. (3) 有「形美、色綠、香濃、味醇」四絕之稱的是①烏龍茶②包種茶③龍井茶④紅茶。
96. (1) 綠茶是屬於①不發酵茶②部分發酵茶③全發酵茶④輕發酵茶。
97. (2) 下列何者為不含咖啡因飲料？①咖啡②水果醋③綠茶④可可。
98. (3) 茶葉的生長環境相對濕度在①55%~65%②65%~70%③75%~80%④85%~90% 之間。
99. (1) 農委會所規範的優良水果生產履歷為①TGAP Taiwan Good Agriculture Practice②CNS Chinese National Standard③GMP Good Manufacture Practice④CAS Certification Agriculture Practice。
100. (2) 番石榴的盛產季節為①春夏②秋冬③冬春④夏秋。
101. (4) 以下何者不是主要西瓜產地？①彰化②雲林③屏東④澎湖。
102. (2) 以下哪一個月份是西瓜主要盛產季？①1~3 月②4~7 月③8~9 月④10~12 月。
103. (4) 以下何者不是芒果的主要產區？①屏東縣②高雄市③台南市④花蓮縣。
104. (2) 以下何者為芒果的盛產季節①春②夏③秋④冬。

105. (4) 以下何者不是香蕉的主要產區①屏東縣②高雄市③南投縣④花蓮縣。
106. (1) 最適合調製水果冰沙的作法為①電動攪拌法②搖盪法③攪拌法④直接注入法。
107. (2) 以新鮮果汁加入調味 Syrup，一般稱為①Cocktail②Mocktail③Fizz④Cooler。
108. (3) 以下哪一種茶葉最適合調製鮮奶茶①肯亞茶②青茶③阿薩姆紅茶④烏龍茶。
109. (1) 調製 Frozen 主要的工具為①冰沙機②搖酒器③刻度調酒杯④雪平鍋。
110. (2) 以櫻桃、檸檬作為杯口裝飾，我們稱之①Decoration②Garnish③Furnishing④Rimming。
111. (3) 在台灣有「檳榔咖啡」之稱的產地位於①雲林縣②台南市③屏東縣④花蓮縣。
112. (4) 調製含有碳酸氣體的飲料，應使用以下何種器具①Shaker②Blender③Mixing Glass④Bar Spoon。
113. (3) 義大利式咖啡(Espresso)所使用的咖啡豆是①摩卡豆②巴西豆③綜合豆④藍山豆。
114. (3) 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？①35~40°C②45~50°C③65~70°C④80~85°C。
115. (1) 《本題刪題 99/5/31》以 Syphon 烹煮咖啡時，應以咖啡研磨機的幾號刻度研磨較為恰當①1-2 號②3-4 號③5-6 號④7-8 號。
116. (4) 以下何者不是無酒精飲料的英文名稱①Soft Drinks②Virgin Drinks③Mocktail④Hard Drinks。
117. (3) 以下哪一種不屬於軟性飲料？①紅茶②果汁③雞尾酒④咖啡。
118. (4) 調製蛋蜜汁時，最後加入蛋黃的原因是因為①比較香②顏色較鮮艷③去除蛋腥味④蛋黃不易凝固。
119. (2) 下列何者飲料不含咖啡因？①阿華田②汽水③咖啡④巧克力。
120. (1) 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，具有提神效果的①咖啡因②脂肪③蛋白質④單寧酸。
121. (1) 下列何者為不發酵茶的製造過程？①茶菁→炒菁→揉捻→乾燥→成品②茶菁→日光萎凋→室內萎凋③茶菁→揉捻→炒菁→乾燥→成品④茶菁→炒菁→揉捻→成品。
122. (2) 以下哪一種茶葉的成份是茶葉中多元酚類的通稱，是茶中主要的成分，有幫助消化的功能，也是茶帶澀味的主要因素①胺基酸②單寧酸③礦物質④維生素。
123. (4) 以下哪一項不是泡茶之三要素？①茶葉用量②沖泡水溫③沖泡時間④價格昂貴。
124. (1) 以下哪一個國家非紅茶主要出產國？①西班牙②印度③斯里蘭卡④肯亞。
125. (2) 後發酵茶又稱為①不發酵茶②重發酵茶③部分發酵茶④輕度發酵茶。
126. (4) 以下何者不為茶葉的功效？①提神醒腦、消除疲勞②抗菌作用③強化微血管④幫助睡眠。
127. (4) 台灣氣候適宜種植茶樹，一年最多可採收幾次①一次②二次③四次④六次。
128. (1) 全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡為宜①95°C②90°C③80°C④70°C。
129. (4) 沖泡中國茶的器具很多，以下何者非為泡茶時會使用的器具①茶壺②茶海③水方④濾杯。
130. (2) 英式下午茶點心的吃法何者正確？①由上而下，由甜而鹹，由淡而濃②由下而上，由鹹而甜，由淡而濃③由上而下，由鹹而甜，由濃而淡④由下而上，由甜而鹹，由淡而濃。
131. (1) 以下何種茶雖名為「茶」，是由天然花草製成，不含咖啡因、茶鹼等刺激性的成分①花草茶②紅茶③綠茶④烏龍茶。
132. (3) 以下何種花茶不是常見的飲用花茶①玫瑰花茶②紫羅蘭花茶③鬱金香花茶④檸檬草。
133. (2) 以下何種茶含有豐富的維生素，帶有酸味及花果香①花茶②果粒茶③烏龍茶④綠茶。
134. (4) 以下的敘述何者錯誤？①泡沫茶品是以各式茶品為基茶，添加果糖調製而成，如泡沫紅茶、綠茶等②加味茶品是以紅茶或綠茶為基茶，添加梅子、薄荷、蜂蜜等調配，如梅子綠茶、薄荷綠茶等③泡沫果茶是以紅茶或綠茶為基茶，添加各式果汁，如葡萄柚綠茶、百香果綠茶等④泡沫奶茶是以綠茶為基茶，添加奶粉調製而成，如伯爵奶茶等。
135. (2) 將採摘的茶葉蒸氣殺青，然後乾製碾碎，製成綠茶末飲用的，下列何者正確①玄米茶②抹茶③薄荷茶④煎茶。
136. (2) 以下四種水果中，哪一項不適合加牛奶調製？①木瓜②萊姆③西瓜④酪梨。
137. (3) 以下四種水果中，哪一項不是夏季盛產的水果？①西瓜②芒果③草莓④荔枝。

138. (3) 以下四種水果中，哪一項是源自中國，本名彌猴桃?①鳳梨②百香果③奇異果④蕃茄。
139. (4) 以下何種水果在調製果汁時，不適合用果汁機操作①哈密瓜②水蜜桃③西瓜④甘蔗。
140. (1) 何種型態之碳酸飲料是以添加水果味道的香料來做為果味的來源，且顏色鮮艷，價格也很便宜?①果味型碳酸飲料②可樂型碳酸飲料③麥芽碳酸飲料④其他碳酸飲料。
141. (1) 下列何者非為製造冰淇淋的材料①冰塊②牛奶製品③糖④香料、穩定劑、乳化劑。
142. (1) 可可樹是熱帶常綠植物，果實為莢狀，香氣濃郁，剝開果肉後取出可可豆後，可加工製成?①巧克力②即溶咖啡③花草茶④果粒茶。
143. (3) 咖啡果實在成熟時，在尚未去皮及加工過程時，呈現什麼顏色①綠色②白色③紅色④黃色。
144. (2) 台灣最早種植咖啡的地區是①新北市②雲林縣③台南市④花蓮縣。
145. (2) 最早引進咖啡樹至台灣種植是於西元①1500年②1624年③1884年④1914年。
146. (2) 台灣有名的古坑咖啡位於哪一個縣市①嘉義縣②雲林縣③台南市④花蓮縣。
147. (2) 咖啡豆最適合種植於哪種環境①全日照地區②半日照地區③無日照地區④雨林中。
148. (3) (本題刪題)台灣目前種植咖啡的面積約有①20餘公頃②50餘公頃③200餘公頃④1200餘公頃。
149. (1) 首先在台灣大量種植咖啡豆的人是①日本人②荷蘭人③西班牙人④英國人。
150. (3) 台灣第一家以重烘焙咖啡豆起家的直營咖啡連鎖店，是來自哪個國家①日本②義大利③美國④法國。
151. (2) 即溶式咖啡是在何時正式在市面上發行?①西元 1933 年②西元 1938 年③西元 1943 年④西元 1948 年。
152. (3) 摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆?①剛果②坦尚尼亞③葉門及衣索比亞④南非。
153. (1) 以噴霧乾燥法 (Spray Dried) 製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡①一②二③三④四。
154. (3) 以凍結乾燥法 (Freeze Dried) 製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡①一②二③三④四。
155. (3) 下面哪種咖啡豆不屬於阿拉比卡種 (Arabica)?①曼特寧豆②可娜豆③爪哇豆④摩卡豆。
156. (3) 西元 1843 年由哪一個國家的人發明手搖式製冰機，才使冰淇淋成為大眾化冰品①英國人②義大利人③美國人④德國人。
157. (4) 西元 1923 年發明無咖啡因咖啡的是那一國人?①美國人②義大利人③法國人④德國人。
158. (1) 西元 1960 年發明罐裝飲料，留置型易開罐拉環的是哪一國人①美國人②英國人③法國人④德國人。
159. (2) 可娜豆 (Kona) 主要產於①印尼②夏威夷③宏都拉斯④哥倫比亞。
160. (4) 下列哪個國家最早種植咖啡豆①巴西②哥倫比亞③印尼④印度。
161. (2) 世界咖啡生豆期貨最大的交易地點位於①倫敦②紐約③東京④巴黎。
162. (1) 台灣包種茶主要產地在①新北市②嘉義縣③南投縣④雲林縣。
163. (4) 台灣的港口茶主要產地在①新北市②宜蘭縣③高雄市④屏東縣。
164. (2) 台灣的三星上將茶的主要產地在①花蓮縣②宜蘭縣③南投縣④屏東縣。
165. (3) 可樂加冰塊點綴檸檬片，這種不需要攪拌的方法稱之為①壓榨法(Muddle)②飄浮法(Floating)③注入法(Pour)④攪拌法(Stirring)。
166. (4) 水果切盤不會使用下列哪種切法?①拉切②推切③鋸切④鋤切。
167. (3) 草莓聖代不會使用下列哪種材料?①鮮奶油②櫻桃③蘋果④冰淇淋。
168. (2) 香蕉船是一種冰品，一般不會使用下列哪種材料?①冰淇淋②布丁③鮮奶油④夾心酥。
169. (4) 依據 CNS 規定，製作冰淇淋至少應含有多少比例之鮮奶油乳脂肪①2%②4%③6%④8%。
170. (3) 可可飲用時覺得有點苦苦的，其原因是①受潮②過期③含生物鹼④發霉。
171. (3) 製作水果茶時，一般不使用哪種水果①奇異果②蘋果③酪梨④柳橙。
172. (3) 全世界最大的紅茶生產國是①中國②斯里蘭卡③印度④台灣。
173. (1) 茶葉製作過程中，不需經過萎凋處理是①綠茶②紅茶③烏龍茶④包種茶。
174. (1) 泡製中國茶時，用以盛放泡好之茶湯，再分倒各小杯，使各小杯茶湯濃度平均的用具，稱之為①茶海②茶盤③茶則④茶漏。
175. (4) 調製一杯均勻的蛋蜜汁，其正確要領為雪克杯中①放入冰塊→蛋黃→蜂蜜→果汁和其它調味料②放入果汁→

蛋黃→蜂蜜→冰塊和其它調味料③放入蜂蜜→蛋黃→冰塊→果汁和其它調味料④放入冰塊→果汁→蜂蜜→其它調味料和蛋黃。

176. (2) 台茶 12 號是指哪一種品種的茶①烏龍茶②金萱茶③翠玉茶④四季春。
177. (3) 下列有關飲料容積單位何者錯誤？①ml 為 Milliliter 的簡寫②cl 為 Centiliter③10 g = 1cc④10ml = 1cl。
178. (2) 容量單位中，若標示 Magnum 是指①750ml②1500ml③3000ml④6000ml。
179. (4) 飲務員在調製飲料過程中，不用量酒器來量製，直接倒入的方式稱之為①Fine Pour②Easy Pour③Full Pour④Free Pour。
180. (1) 下列那一項不可放入雪克杯(Shaker)內調製飲料？①奎寧水(Tonic Water)②鮮奶(Milk)③蕃茄汁(Tomato Juice)④苦精(Bitters)。
181. (4) 下列何者操作方式有誤？①含有蛋黃或乳製品的材料，可用搖盪法來調製②倒碳酸飲料時，在酒杯快倒滿前，應將酒杯扶正立直③電動攪拌機(Electrical Blender)使用後，需立即清洗，並擦拭乾淨④清洗玻璃杯皿時，要使用清潔劑和菜瓜布，並檢查杯子是否有破損。
182. (4) 皇家咖啡(Café Royal)加入下列何種糖類？①冰糖②特級砂糖③二級砂糖④方糖。
183. (3) 對人類健康有益，經濟又實惠的飲料是①茶②果汁③水④咖啡。
184. (3) 下列那一種茶的發酵程度最高？①鐵觀音②凍頂烏龍茶③白毫烏龍④包種茶。
185. (2) 熱咖啡最適宜飲用的溫度約在①40°C ②60°C ③80°C ④100°C。
186. (4) 無咖啡因咖啡之英文為①Light Coffee②Free Coffee③Light Coffee with Decaffeinated④Decaffeinated Coffee。

20600 飲料調製 丙級 工作項目 04：善後作業

1. (1) 飲料成本是屬於：①變動成本②半變動成本③固定成本④視情況而定。
2. (1) 飲料的售價減飲料的成本等於：①毛利②淨利③單位成本④總利潤。
3. (2) 有關成本控制概念，下列何者敘述錯誤？①隨時關掉不用的電燈②為節省能源，營業時少開幾盞燈③能遵守每次調飲都能使用量酒器的規定④調飲時，能照公司規定的配方做。
4. (3) 下列何者不是盤存的目的？①防止失竊②確定存貨出入的流動率③了解常客的名字④查明銷售流量不高的酒類以便處理。
5. (1) 飲料之儲存應：①分類分開且採用不同溫度貯存②全部一起貯存③採用同一溫度④視營業情況而定。
6. (4) 每月飲料盤存作業應由：①會計室人員執行②外場經理執行③吧檯人員執行④會計人員會同吧檯人員執行。
7. (1) 吧檯的營運成本控制循環應始於①採購②驗收③貯存④銷售。
8. (2) 飲料庫存記錄中的損耗記錄表，損耗指的是：①瓶子破裂②飲料變質③客人跑單④員工偷喝飲料。
9. (1) 飲務員以那種方式執行每日電氣設備的清潔保養工作最恰當？①按照清潔保養表進行②請工程技術人員幫忙③找清潔工處理④請原供應商處理。
10. (4) 瓶裝檸檬汁、萊姆汁、紅石榴糖漿等，打烊時沒用完應存放於①冷凍於冰箱②存放於製冰機內③放回倉庫內儲存④蓋上蓋子存放於快速架上。
11. (3) 製冰機如沒按時清潔保養，製造出來的冰塊形狀下列何者居多①無法製造冰塊②冰塊變霧白色③空心冰塊④冰塊龜裂。
12. (3) 吧檯補充飲料（領貨）的最佳時段為①早上②下午③上班前④下班後。
13. (4) 下列的文件，何者是每一位飲務員都要先熟記的①吧檯營運記錄報告②成本控制表③營業日報表④標準酒譜。
14. (2) 快速酒架(Speed Rack)多久清潔擦拭一次①每次使用均擦拭②每日擦拭一次③每月擦拭一次④不必要清潔擦拭。
15. (1) 以下何者通常不屬於飲料單上陳列的項目？①配方②價目③飲料名稱④電腦序號。
16. (1) 以下何者通常不屬於打烊後的公共安全檢查工作？①盤存作業②關閉電燈③關閉水源④關冷氣。
17. (2) 破損的杯皿處理方式為①直接丟入垃圾桶②放入破損箱③打碎丟入垃圾桶④繼續使用。

18. (2) 營業績效接近目標成本但略為高出正常成本時，應促銷何種商品①高成本低利潤商品②低成本高利潤商品③低成本低利潤商品④促銷呆滯物料。
19. (3) 安全庫存的設定依據是①座位使用周轉率②營業面積使用率③物料使用周轉率④銷售營業額。
20. (3) 請問下列何者不會直接影響營業成本？①銷售商品結構②營業額③營業目標額④破損率。
21. (3) 成本率的計算公式為①售價÷成本②售價×成本③成本÷售價④成本+售價。
22. (4) 營業額的計算基礎，是以下列何種單據為憑據？①單杯銷售報表②內部轉帳單③盤存表④點菜（酒）單。
23. (4) 以下哪一種報表不屬於銷售報表①點菜（酒）單②單杯銷售報表③盤存表④破損單。
24. (2) 以國內的作業，吧檯的現金結帳作業是何人負責①飲務員②出納③服務員④領班。
25. (1) 吧檯打烊前的飲料盤點工作是由何人負責①飲務員②出納③吧檯服務員④吧檯領班。
26. (3) 玻璃杯洗杯機應維持衛生、清潔，每天必須清理一次，清理時間是①營業前②營業中③營業後④不定時。
27. (4) 裝飾物於打烊後剩餘未用完的，下列那些應存放冰箱①吸管②飲務棒③鋼管④水果。
28. (3) 下列那些調味品使用後，必須放置冰箱保存①荳蔻粉②胡椒粉③奶水④苦精。
29. (1) 飲料的調配成本應如何控制①按標準配方調製②依定價調配③依經理指示調配④依自己方式調配。
30. (2) 每天打烊後，清理清潔用具、杯皿和器具後如何處理？①等待下一班處理②歸位③清洗後放置托盤即可④晾乾即可。
31. (4) 下列何者不影響酒類、飲料的直接成本①價格標準化②建立標準配方③杯類大小容量標準化④服務流程標準化。
32. (3) 一般於飯店吧檯之酒水轉帳到別的單位，通常開立內部轉帳單其英文為①Food Store Requisition Form②External Form③Internal Transfer Form④House Use Slip。
33. (4) 通常於飯店之吧檯酒水量不足時，會填寫「飲料倉庫領料單」領貨，其英文為①Petty Cash Voucher Form②Trouble Report③Food Store Requisition Form④Beverage Store Requisition Form。
34. (4) 剩餘之「罐裝產品」未使用完時，得妥善處理後置於冰箱，下列何者不適合隔日再使用①櫻桃②罐頭果汁③椰奶④罐裝汽水。
35. (1) 電動攪拌機(Blender)之使用時應注意事項，下列何者為非？①儘量使用大一點的冰塊②不要將有核之水果丟入③使用前後皆應清洗，且要定期保養④不可加入有氣之飲料。
36. (3) 一般飯店、咖啡廳由於咖啡使用量大，皆會使用咖啡機來煮咖啡，有關咖啡機之保養、使用常識下列何者為非？①一般開機後暫時無法使用，待「熱機」後即可使用②咖啡豆渣盒滿時要取出清洗③咖啡機故障時可請飲務員自行拆卸、修理④咖啡機須每日清洗保養。
37. (4) 於營業結束盤存飲料，帳單上之存量與現場實際存量有異時，應再仔細檢查，下列何者錯誤？①重新計算帳上及現場之實際存量，看是否有計算錯誤②檢查是否有漏開單或重複開單③檢查是否有材料轉入或轉出之情形④詢問服務人員是否有偷飲料。
38. (4) 降低破損是大家的責任，下列何者非減少破損應注意的事項①以正確方式拿托盤②保持地面乾燥③若桌面杯類太多，可分兩次收拾④儘量不去使用生財器皿。
39. (4) 一般清洗酒杯的毛刷洗杯機，安置在何處？①冰箱上②製冰機上③工作檯上④水槽內。
40. (2) 下列那一項不是吧檯之消耗品？①杯墊(Coaster)②冰夾(Ice Tong)③吸管(Straw)④攪拌棒(Stirrer)。
41. (3) 有經驗的飲務員，通常在打烊後需處理哪些事項才會離去，下列何者為非？①清點存貨②填寫日報表③填寫內部轉帳單④開立領貨申請單。
42. (4) 查核帳目通常都是依據盤存表的記載與實物的對比來查核，實際進行作業時，下列何者有誤？①領貨單的開立是依據盤存表的庫存數字來填寫需求數量②物料的補充是根據倉庫的安全庫存周轉率而定③為避免造成材料的浪費，每日飲務員務必確實填寫日報表④帳目作業中各種銷售單據填報通常作最後盤存的是單杯銷售報表。
43. (4) 盤存是一項瞭解營運績效及帳目管理的工作，下列何者敘述無誤①盤點工作不須每日進行②吧檯盤存作業不是吧檯工作人員職掌的一部分③不管是單杯或整瓶或調酒銷售的數量都不須加以計算，因最後會總計④帳目的查核通常都是依據盤存表 (Inventory Statement)。
44. (3) 一般常用的吧檯日報表共有 3 種，下列何者非使用之報表①飲料銷售日報表②庫存日報表③盤存日報表④飲料銷售成本日報表。

45. (1) 關於飲務作業之敘述，下列何者有誤？①每日做的飲料存量日報表，只須保存最近的報表②製作每日之日報表時，扣除飲料的量，應以當日點酒單上的量為基準③飯店的飲務單位是負責全飯店的飲料規劃設定，並做所有飲務的訓練工作④吧檯營業結束要核對飲料報表與實際材料是否吻合，憑經驗目測即可。
46. (2) 通常吧檯使用之「飲料酒水日報表」中一定要有四大欄，下列何者不在此列①昨日結存②昨日進貨③今日銷售④今日結存。
47. (2) 每次領貨，都須填寫哪一種單據，才可以從倉庫提領①出貨單②領料單③估價單④庫存表。
48. (1) 為了節省時間與方便，打破杯子時，應如何處理？①應先登錄，再加以包裹丟棄②先登錄、將殘器留待盤點③直接投入垃圾筒，不用登記在破損表上④如果很舊了，就別管了。
49. (1) 每次調製飲料時，都能使用哪種器具，較能達到成本控制的目的？①量酒器(Jigger)②隔冰器(Strainer)③公杯(Carafe)④攪拌棒(Stirrer)。
50. (4) 有經驗的飲務員，通常在打烊後之後標準作業流程為①結帳→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全②檢查水、火、電等之安全→填寫日報表→開立領貨單→清點存貨③清點存貨→填寫日報表→檢查水、火、電等之安全→開立領貨單④清點存貨→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 後才會離去。
51. (3) 製作每日之酒水日報表時，扣除飲料用量應以下列何者為基準①當日營業額②當日出貨單③當日飲料單上的量④當日客流量。
52. (3) 一杯售價是 \$200 元，成本為 \$40 元的飲料之成本率為①2%②10%③20%④25%。
53. (2) 標準配方的內容不包含下列何者？①調配方法②價錢③材料④容量。
54. (4) 調製飲料供給顧客飲用時，所產生的開銷是指①飲料類毛利②庫存報表③飲料類材料④飲料類成本。
55. (4) 一般吧檯告知顧客 Last Order 及最後的點叫，是在最後營業時間前①8②10③12④15 分鐘。
56. (1) 飲務人員每天下班前，吧檯內的物品都必須盤點，下列何者非每日必盤的物品①垃圾桶②飲料③酒類④配料。
57. (3) 一般營業單位會將飲料單與①報廢單②帳單③葡萄酒單④日報表 分開設計。
58. (2) 吧檯的清洗設備應設置三格水槽，下列何者為非①沖洗槽②光槽③消毒槽④洗刷槽。
59. (4) 飲料吧材料的採購、儲存的多寡，必須以飲料吧所訂立的①營業報表②日報表③成本④庫存量 為根據。
60. (1) 領貨單是依據①盤存表②報廢單③周轉率④日報表 來填寫需求數量。
61. (2) 飲料成本的設定是根據①毛利②配方③酒庫④報表 計算而來。
62. (3) 每次領貨，都須填寫①結存表②庫存表③領貨單④飲料單 才可以從倉庫提領飲料或酒水。
63. (2) 調製飲料時若需加入 120cc 之柳橙汁，在配方上不會出現哪種標示方法？①4oz②0.12L③12cl④120ml。
64. (1) 一本好的飲料單目錄，在設計上除了精美印刷之外，還須具備哪些基本要件，下列何者為非①銷售成本②掌握潮流③市場調查分析④消費心理。
65. (3) 物料的補充是根據倉庫的①餐廳周轉率②毛利率③安全庫存周轉率④成本率 而定。
66. (1) 通常吧檯使用之「飲料酒水日報表」中，一定要有今日結存、今日進貨、昨日結存及①今日銷售②庫存報表③酒單④結存表 等四大欄。
67. (4) 盤存表的記載是用來對比下列哪一表單①周轉率②成本③飲料單④帳目。
68. (4) 關於乳製品的儲存，以下何者為非①乳製品極易吸收氣味，冷藏時應將瓶蓋蓋好②乳製品不可暴露在陽光或燈光下，光線會破壞乳製品中的維生素③溫度過低對乳製品有不良影響，結冰的乳製品，營養成分會受破壞④保久乳、煉乳儲存於陰涼、乾燥，且日光直射的地方。
69. (4) 咖啡豆包裝袋經常使用鋁箔材質，其功用敘述以下何者為非①阻擋陽光②防止氧化③預防潮濕④只為美觀而已。
70. (1) 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？①更換豆子或每次清潔後皆需調整②一週一次即可③二週一次即可④每月調整一次即可。
71. (3) 一組全新的虹吸壺，最可能影響咖啡風味的部份是①虹吸壺上座②吸壺下座③新濾布和新調棒④酒精燈型式。
72. (3) 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①提醒自己咖啡機可以用了②純粹是工作習慣動作③將咖啡機內水氣排擠出來，增加加熱效率④測試咖啡機溫度。
73. (1) 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①綠色區塊②紅色區塊③咖啡色區塊④紫色區塊。

74. (1) 每杯義式咖啡萃取量為 45cc 時，最適當的咖啡粉量為多少公克？①6-9②10-14③15-19④20-25。
75. (2) 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①營業結束時一次清洗②每打一次後，即刻用濕抹布清潔③打完二到三杯時，再清潔以節省人力④有結乳垢時再清洗擦拭。
76. (3) 檢查義式咖啡機的水壓，最適當的幫浦壓力為①4-5 Bar②6-7Bar③8-9Bar④10-11Bar。
77. (4) 檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想值應為①0.2-0.3Bar②0.4-0.5Bar③0.6-0.7Bar④0.8-1.2Bar。
78. (1) 義式咖啡機正在萃取咖啡時①不可將萃取手把移開，以免被燙傷②發現萃取出來的 Crema 不理想時，可以抽出萃取手把③壓力不足時，萃取手把可以抽出或移開④當咖啡滴漏不出來時，可以將萃取手把左右轉動。
79. (2) 清洗義式咖啡機時，以下敘述何者為正確？①因為機器有防水保潔設計，可以直接用水沖洗②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③機器外表泛黃時，應該用去漬油擦拭④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。
80. (3) 當義式咖啡機內的水已經加熱至 100°C 沸點時，雙邊蒸氣口會排出空氣及水蒸氣，此時鍋爐內會繼續加熱至①105°C左右②110°C左右③120°C左右④150°C左右。
81. (3) 洗杯槽，按我國衛生法規的規定，一般要設立幾槽①單槽式②雙槽式③三槽式④四槽式。
82. (3) 清洗杯子時，下列何者錯誤①最好分類清洗②清洗完畢後應自然晾乾③用口布加以擦拭④用刷子先行刷洗。
83. (1) 打烊後，果汁機(Blender)的插頭應如何處理①馬上拔掉②明天處理③視情況而定④不用拔掉。
84. (2) 罐頭食品開啟後未用完時①發現罐內壁有脫錫、脫漆及變黑現象，仍然可以安心使用②應倒入玻璃瓶中以免有馬口鐵味道③倒入塑膠袋中封口備用④封上保鮮膜放入冰箱即可。
85. (3) 吧檯打烊時，哪一種電器設備不需拔掉插頭①果汁機②咖啡機③製冰機④磨豆機。
86. (3) 吧檯打烊時，最後要處理的事務是①清洗杯子②清洗地板③檢查電源④垃圾清理。
87. (1) 吧檯打烊時，何種開罐後的物料不須放回冰箱①萊姆汁②蕃茄汁③柳橙汁④鳳梨汁。
88. (2) 吧檯打烊時，果皮應如何處理？①放入熟(養豬)廚餘桶內回收②放入生(堆肥)廚餘桶內回收③所有果皮都應該另行裝袋交回收車清運，勿與廚餘及垃圾混雜④直接放入垃圾桶丟棄。
89. (1) 雪克杯(Shaker)清洗完後，應該如何處理？①倒立、瀘乾妥善放置，使其陰乾之後再組裝②重新組裝後陰乾備用③烘乾後再備用④放置於陰涼乾燥的地方。
90. (2) 清洗高飛球杯(Highball)要使用①清潔劑和菜瓜布②弱鹼性清潔劑及長柄海綿刷③長柄刷④長柄菜瓜布清洗 並檢查杯子是否有破損。