





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→洗清劑→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)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°C ②15°C ③10°C ④5°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 Bar③Musical 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，其英文名稱為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) 下圖何者是量酒器？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乾抹片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，下列一項為此設備之名稱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槿風茶。
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 Ar

ea③Service 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過入加蓋玻璃器皿，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)。
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(Candy 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？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依索匹亞人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) 下列那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) 下列那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阿拉比加種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漲的情形，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) 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坪林鄉②魚池鄉③鹿谷鄉④六甲鄉。
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) 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高雄縣③台南縣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高雄縣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台南縣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°C ②45~50°C ③65~70°C ④80~85°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°C ②90°C ③80°C ④70°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，剔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台北縣②雲林縣③台南縣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①嘉義縣②雲林縣③台南縣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) 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加種 (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台北縣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台北縣②宜蘭縣③高雄縣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，每日飲務員務必切實填寫日報表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) 爲了節省時間與方便，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爲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爲基準。①當日營業額②當日出貨單③當日飲料上的量④當日客流量。
52. (3) 一杯售價是 \$200 元，成本爲 \$40 元的飲料之成本率爲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，下列何者爲非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 爲根據。
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，下列何者爲非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，以下何者爲非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爲非①阻擋陽光②防止氧化③預防潮濕④只爲美觀而已。
70. (1) 半自動義式咖啡機旁的研磨機粗細刻度，下列何者爲最佳調整時機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) 義式咖啡機開啓加熱後，將兩邊蒸氣管開關開啓，進入等待加熱階段，此作法主要目的是爲了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當電源開啓時，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)的插座應如何處理①馬上拔掉②明天處理③視情況而定④不用拔掉。
84. (2) 罐頭食品開啓後未用完時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) 洗清高飛球杯(High Ball)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。

20600 飲料調製 丙級 工作項目 05：職業道德

1. (4) 如果你要請外國客人買單之說法，下列何者正確①Could you give me money?②Could I have your money?③Service is included.④Could you settle up?。
2. (1) 如果你要請外國客人簽字應如何講才正確？①May I have your signature? ②Here is your change? ③What is your name? ④May I sign it?。
3. (3) 如果要請客人用“正楷”簽名，其“正楷”之英文為①First Name②Family Name③Black Letter④Sign Please。
4. (3) 有關於吧檯之服務，下列敘述何者錯誤？①顧客光臨，要面帶微笑並向顧客問好②顧客起身離去，注意是否遺失物品③離打烊時間還有十分鐘，可以將吧檯現場之燈光打到最亮，音樂關掉，以提醒顧客該走了④隨時注意桌面及顧客需求，看是否須換煙灰缸或續杯…等。
5. (3) 有關個人服裝儀容，下列敘述何者正確①指甲可留長，以方便工作②口紅可畫各種奇怪的顏色③制服首要整齊、清潔④鬍鬚可留長才性格。
6. (4) 於餐廳吧檯，服務人員要為三位同桌之外國人（房客）買單時，應注意的事項，下列何者錯誤？①應問是否分開買或一起買②應問是刷卡、付現或入房客帳③檢查帳單是否正確④刷卡後不用核對顧客的簽字。
7. (1) 於晚上外國客人喝完酒要離開吧檯時，下列何者說法錯誤①Have a seat there②Have a nice evening③We hope to see you again④Thank you. good bye。

8. (2) 通常至吧檯喝酒之基本禮儀，下列何者正確①為節省花費，可自行攜帶飲料進入吧檯飲用②依自己的酒量，適量飲酒③可在吧檯吃檳榔，檳榔汁吐在煙灰缸即可④可在吧檯大聲划拳、嘻鬧。
9. (2) “餐飲業”是屬於那一種行業①製造業②服務業③慈善事業④半製造業。
10. (4) 下列何者不是健全的服務心態？①工作有榮譽感②隨時有熱忱及愉快的心③工作藝術化④以金錢目標為唯一激勵。
11. (3) 當工作場所的機器設備有故障情形發生時，工作人員正確處理態度是①裝作沒事②馬上逃離現場，當做不知道③主動通知維修單位及該單位主管④停止工作。
12. (4) 下列行為何者是餐飲服務人員應有的品德與修養？①代人打卡②對同仁斥吼③有蒜味④微笑待客。
13. (1) 國際通用語言是飲務員必備的條件，現今是那一種語言為主①英文②西班牙文③法文④日文。
14. (4) 以下何者不是顧客光臨吧檯的期望①可口安全的飲料②清潔舒適的環境③令人愉悅的服務④剝削式的高售價。
15. (2) 團結合作，真誠服務，熱愛工作，這是服務人員何種基本認知？①忠孝②道德③仁愛④技術。
16. (3) 吧檯飲務員的工作表現，讓顧客最無法忍受的是什麼①酒量太少②調錯雞尾酒③服務態度不好④個人衛生不好。
17. (4) 吧檯的飲務員必須遵守道德規範，除個人忠於職守外還必須強調①人際關係②業務規範③企業規範④廉潔和誠實。
18. (2) 飲務員(Bartender)在何種狀態下可以拒絕供酒服務①客人講話太大聲②客人已有醉意③客人年齡太高④客人尚未結帳。
19. (2) 飲務員對裝飾物之補充，應如何處理①不一定檢查②應每天檢查③不必要檢查④聽上級指示處理。
20. (3) 修飾並打理個人儀容，對飲務員而言是①浪費時間②可做可不做的事情③必要的職責④不必要的工作。
21. (1) 職業道德最重要的是①敬業精神②溝通協調③滿足員工需要④供應美酒咖啡。
22. (2) 如有研發新的調飲配方頗受歡迎，而飲務員的心態應①藉機要求加薪②能以餐廳或吧檯提昇業績為榮③當做秘方，不可告訴別人④待價而沽。
23. (4) 下列何者不是位優秀的吧檯從業人員應具備的條件？①良好的工作態度②溝通技巧熟練③重視職業道德④英雄主義。
24. (3) 下列何者不屬於服務業的特性？①工作時間長②高低起伏的需求③朝九晚五的單一上班制④生產與消費不可分離。
25. (2) 吧檯的滅火設備若有缺失導致火災，最大受害者是①老闆與股東②顧客與員工③設計師與水電工④建築師與酒商。
26. (3) 餐飲服務人員在服裝儀容上以下何者不被允許①指甲適當修剪②保持制服整潔③濃妝艷抹④綁髮髻。
27. (4) 清理調飲場所整理調飲工具，對飲務工作人員而言是①不必浪費這種時間，以免影響調理飲料之工作②不一定要做的工作③可交雜工全權完成④必要的工作。
28. (1) 餐飲工作人員於工作時可否吃檳榔①不可以吃②可以吃③不可以吃太多④視個人喜好而吃。
29. (1) 收拾顧客桌面之空杯皿時①應順口禮貌的再問顧客是否還需要再點一瓶(杯)②等顧客召喚要求再說③不可以催促顧客繼續點一瓶④看顧客心情決定。
30. (1) 調酒員為外國客人解說飲料的配方時，下列何者正確？①This is a mocktail with some and some②It is one cup of..③I am serving one cup of beverage④It is one kind of soft drink。
31. (3) 服務進行的優先順序，是以①漂亮美眉②小朋友③年長者、女士④付錢請客的主人 為優先。
32. (1) 吧檯工作人員有特殊體味者，應如何處理？①勤洗澡，並適當使用除味劑②工作權是公民的權利，所以沒關係③儘量不要錄用④藉故辭退。
33. (3) 一位好的吧檯從業人員可以單獨作業①全力表現出專業就好②不須要與別的同事協調工作③但是仍需與同事密切合作④只要討好主管即可。
34. (3) 因為吧檯的工作很繁雜①垃圾分類可以視實際情況來決定，以免浪費時間與資源②垃圾可以不必分類③垃圾仍必需分類④只要簡單把需回收的物件整理好即可。
35. (1) 為了養成個人飲食衛生，飲務員應有隨時①洗手②照鏡子③梳頭髮、清頭皮屑④喝水 的習慣。

36. (3) 對職位從屬關係之尊重是①工作契約②法令③職業倫理④專業技能 的一環。
37. (2) 服務人員每日工作前的儀容修飾，應該以①濃妝艷抹力求標新立異②整齊清潔端莊為宜③保持芳香氣味④注重個人風格。
38. (4) 為了清潔與衛生要求，飲務人員在工作時應①帶著手套②先用消毒藥水洗手③剪指甲④將手錶戒指等物品取下。
39. (4) 保持專業的服裝儀容與外表是飲料調製員的基本義務，所以在工作時，一旦發現自己的儀容不整時，應該如何處理？①立刻就地處理②請同事幫忙看看③不管它、把工作做好再說④儘快抽空到休息室或是洗手間整理。
40. (3) 有關專業服務人員的外表，以下何者錯誤①指甲常修剪、不藏污垢②時時留意自己是否有體臭③女士化濃妝、男士若留鬍子須修剪整齊④養成每次餐後刷牙的習慣。
41. (1) 如果餐廳有最低消費的規定，應如何處理才算正確①事先告知顧客②結帳時才說③想到再說④直接加入帳單。
42. (2) 提供一個愉悅的餐飲環境是服務業的基本責任，有關音樂的播放，應該要注意些什麼原則①顧及服務品質所以應以服務人員的喜好為主②應以符合餐廳的主題與主要顧客族群訴求為主③當下流行音樂為主④古典音樂。
43. (1) 如果餐廳有收取開瓶費之規定時，應如何處理才算正確①事先告知顧客②結帳時才說③想到再說④直接加入帳單。
44. (1) 當有顧客留下完全未食用的食物或飲料時，應該如何處理①一律丟棄、不可做其他使用②看看是否真的完全未食用，如果確定之後，飲料倒掉、食物留下③如果有客人 Order 一樣的項目，正好可以遞補④問過主管之後，可以給員工食用。
45. (2) 服務人員工作時，如有親友來消費時，下列行為何者正確①儘量讓他們坐在不醒目的位置，以便抽空與他們聊天，或是偷偷的贈送飲食物品②一視同仁，提供正確標準的服務為主，但是仍可適當的時刻與之寒暄，以示歡迎③看狀況而定，如果主管或是老闆不在現場，就可儘量提供優惠與便利④為了避免麻煩，拜託他們儘量別出示身份。
46. (1) 有關企業倫理之敘述，下列何者錯誤①上班時間如果肚子餓了，可以抽空吃零食②上班必須準時③對於上司的命令要欣然接受，如果認為不妥，可以理性提出建議④私人通信應儘量避免使用公司地址。
47. (4) 有關離職之禮儀，下列何者不正確①離職時切勿攜走公物或是公司機密②即使工作內容單純，也應在人事或業務單位見證下交回制服、識別證及鑰匙③離職時應辦完離職手續④離職時對於遣散費有疑慮時，就直接抗爭到滿意為止。
48. (2) 所謂適當優質的服務，不應該涵蓋下列哪一項①飲務人員不因為情緒低潮，影響對顧客服務態度②所謂的「服務態度」，不包括執行主管臨時交辦私人任務③工作人員應儘可能記住個別顧客的愛好與憎惡，以提供較佳之服務④「好的服務」是需隨時設身處地的為客人著想。
49. (2) 杯墊(Coasters)使用過後①可以回收繼續使用②不可回收③如有汗損潮濕才要拋棄換新④染到櫻桃汁可以用水沖洗。

20600 飲料調製 丙級 工作項目 06：安全與衛生

1. (1) 對於昏迷或意識不清者，維持其體溫的方法，下列何者正確①加蓋毛毯②給熱水袋③喝點烈酒④喝熱咖啡及熱茶。
2. (2) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤①保暖，但不要讓患者有出汗現象②將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物，丟棄並毀滅③病人清醒者，給予食鹽水④立刻送醫急救。
3. (1) 假設顧客不小心跌倒，引起骨折，除了送醫急救外，下列急救何者錯誤①用熱敷，可幫助血液循環，並可減少腫脹②將傷患移動前，先要固定骨折受傷部位③千萬不要把突出之骨骼推進去④抬高受傷的部位，以減少腫脹。
4. (3) 兒童在餐廳過於吵鬧時，下列何者去請兒童的父母勸導較適當？①服務員②別區服務員③主管級人員④老闆。
5. (2) 為了安全起見，偵煙式探測器之保養與維護，應①壞了再說②定期維護③髒了再擦拭④誤報發生後再處理。
6. (1) 下列那一個場所不適於設置偵煙式探測器？①停車場②客房③辦公室④餐廳。

7. (4) 下列那一個場所不適於設置差動式探測器？①餐廳②客房③辦公室④燒烤區。
8. (2) 甲類火災（普通火災）是指以下何物引起之火災？①電爐②木材、纖維③硫化鈣④煤氣。
9. (4) 乙類火災（油脂火災）是指以下何物引起之火災？①電視②橡膠③生石灰④石油類。
10. (1) 丙類火災（電器火災）是指以下何物引起之火災？①馬達②棉毛③油脂類④木柴。
11. (3) 丁類火災（金屬火災）是指以下何物引起之火災？①纖維②半固體③禁水性物質④機械器具。
12. (3) 乾粉滅火器外桶，藍色標示者適用於何型火災？①普通火災②油脂火災③電器火災④金屬火災。
13. (2) 乾粉滅火器外桶，黃色標示者適用於何型火災？①普通火災②油脂火災③電器火災④金屬火災。
14. (1) 乾粉滅火器外桶，白色標示者適用於何型火災？①普通火災②油脂火災③電器火災④金屬火災。
15. (3) 工作制服之最佳三功能是：方便作業操作、與工作場所裝璜融合一致，仍需注意何事項？①流行線條②耐髒持久③方便顧客識別④突顯個性。
16. (1) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？①甲乙丙類（ABC 型）乾粉滅火器②泡沫滅火器③水④滅火彈。
17. (1) 最有效及最快的消防隊是①店內的消防組織②119 消防隊③義勇警察④救難隊。
18. (2) 主管食品衛生的中央機關是①縣市衛生局②衛生署③衛生處④縣衛生局。
19. (1) 食品衛生的標準是由那一個衛生機關訂定①中央②省③市④縣 衛生機關。
20. (3) 以下那一種不屬於救生器材①滅火器②水龍帶③防爆燈④消防安全斧。
21. (4) 以下那一種物質燃燒不適合用水來滅火①木頭②布料③紙張④油料。
22. (1) 當人休克時，使用的急救方式是①心肺復甦術②人工呼吸法③心臟按摩術④電療法。
23. (2) 心臟按摩是指胸腔的何部位按摩①上方②下方③左方④右方。
24. (4) 當火災發生時高樓應如何逃生①坐電梯②從窗台跳③躲進浴缸④從安全梯逃生。
25. (4) 食品衛生檢驗之方法依國家標準，無國家標準者由那一機關公告①縣政府②市政府③省政府④中央主管機關。
26. (1) 飲料調製技術士的工作主要是調製飲料給顧客飲用，因此工作中最需要注意的是①衛生習慣②調酒技巧③溝通能力④儀態表現。
27. (1) 飲料調製技術士的衛生習慣最重要，因此進入工作場所的第一件事是洗滌①雙手②抹布③工具④食物器材。
28. (4) 如儲藏不當，易產生黃麴毒素的食品是①蛋②肉③魚④穀類。
29. (3) 通常所稱之奶油(Butter)係由下列何者精製而成①牛肉中抽出之油②牛肉中之肥肉部份油炸而出之油③牛乳內抽出之油脂④植物油。
30. (2) 下面那一種物質是禁止用作食品添加物①硝②硼砂③味素④糖精。
31. (3) 低脂奶是指牛奶中何物質含量低於鮮奶①蛋白質②水分③脂肪④鈣。
32. (1) 食物腐敗通常出現的現象為①發酸或產生臭氣②水分增加③蛋白質變硬④重量減輕。
33. (4) 辨別食物材料的新鮮與腐敗要依靠①外觀包裝②商品宣傳③價格高低④視覺嗅覺。
34. (2) 食品冷藏其中心溫度最好維持在①0°C 以下②7°C 以下③10°C 以下④20°C 以上。
35. (4) 冷凍食品應儲藏在何溫度以下①4°C ②0°C ③-5°C ④-18°C 。
36. (4) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②冷凍③乾燥④塑膠袋包裝。
37. (3) 發酵乳品應儲放在①室溫②陰涼乾燥的溫室③冷藏庫④冷凍庫。
38. (3) 不銹鋼工作檯的好處下列何者不正確？①易於清理②不易生銹③不耐腐蝕④使用年限很長。
39. (1) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確①四面採直角設計②彎曲處成圓弧型③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
40. (3) 食物設備用具之材料不可含①鐵②銅③鉛④鋁。
41. (1) 清洗食物之水槽材質選用，何者不正確①保溫②耐熱③耐酸④耐鹼。
42. (4) 安全的維護是下列何者的責任①安全人員②經理人員③調酒人員④全體工作人員。
43. (2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火。
44. (3) 如有瓦斯漏出來時，應①開抽風機②開電風扇③開門窗④開抽油煙機。

45. (3) 火警之報警電話為①110②112③119④166。
46. (3) 蒼蠅防治最根本之方法為①噴灑殺蟲劑②設置暗走道③環境的整潔衛生④設置氣簾。
47. (1) 洗衣粉不可用來洗餐飲用具，因其含有①螢光增白劑②亞硫酸氫鈉③過氧化氫④次氯酸鈉。
48. (3) 為避免食物中毒，飲料調理原則為加熱與冷藏，迅速清潔及①美味②顏色美麗③避免疏忽④香醇可口。
49. (2) 我國餐具衛生標準中規定①細菌②大腸桿菌③黃麴毒素④病毒 應為陰性。
50. (4) 我國餐具衛生標準中，規定何者微生物應為陰性①礦物質②維生素③蛋白質④澱粉。
51. (3) 我國包裝飲用水衛生標準規定，包裝飲用水之原料水水質應符合何種水質標準？①工業用水②自來水③飲用水④地下水。
52. (4) 我國包裝飲用水衛生標準規定，包裝飲用水應何者為陰性①乳酸菌②氣單胞菌③酵母菌④大腸桿菌群。
53. (3) 依據飲料類衛生標準規定，茶的咖啡因含量不得超過①100ppm②200ppm③500ppm④700ppm。
54. (2) 依據飲料類衛生標準規定，茶、咖啡及可可以外之飲料的咖啡因含量不得超過①100ppm②320ppm③500ppm④700ppm。
55. (1) 餐飲業發生之食物中毒，以何者最多？①細菌性中毒②化學性中毒③天然毒素中毒④類過敏性中毒。
56. (4) 於調製飲料時穿戴整潔衣帽，其主要目的為①好看②怕弄髒衣服③擦手方便④防止頭髮、頭屑及夾雜物落入飲料中。
57. (2) 手部若有傷口，易產生何種菌的污染？①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌。
58. (4) 一般說來細菌不受下列何種狀況之抑制①高溫②低溫③高酸④低酸。
59. (2) 儘量不以大容器而以小容器儲存食物，以衛生觀點言之，其優點為①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
60. (1) 金黃色葡萄球菌是屬於何型細菌？①毒素型②感染型③中間型④病毒型。
61. (3) 一般說來，工作人員個人衛生不佳，最易造成下列何種細菌性食物中毒①肉毒桿菌②仙人掌桿菌③金黃色葡萄球菌④腸炎弧菌。
62. (2) 為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，其氯液之游離餘氯量不得低於①100ppm②200ppm③300ppm④400ppm。
63. (4) 金黃色葡萄球菌毒素於何者溫度可破壞①60°C ②80°C ③100°C ④120°C 以上。
64. (1) 不符合衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
65. (4) 違反食品衛生管理法之規定，最高可處罰新台幣①3 萬元②15 萬元③20 萬元④100 萬元。
66. (2) 食品中毒之定義（肉毒桿菌或化學中毒除外），是幾人或幾人以上有相同的疾病症狀謂之①一人或一人以上②二人或二人以上③三人或三人以上④十人或十人以上。
67. (4) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確①使用範圍無限制②使用量無限制③使用範圍及用量均無限制④使用範圍及用量均有限制。
68. (1) 乾熱殺菌法之有效殺菌為①110°C 以上 30 分鐘②75°C 以上 30 分鐘③90°C 以上 30 分鐘④65°C 以上 30 分鐘。
69. (2) 從事公共飲食業者，應多久主動健康檢查乙次①每半年②每一年③每一年半④每二年。
70. (2) 三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須①滿槽的自來水②流動充足的自來水③添加消毒水之自來水④添加清潔劑之自來水。
71. (2) 關於我國食用色素之敘述，下列何者均為食用色素？①藍色一號，紅色二號②綠色三號，黃色四號③藍色二號，黃色六號④紅色六號，黃色七號。
72. (3) 餐飲業若發生食物中毒時，衛生單位可依食品衛生管理法第幾條規定，命令其暫時停止製造①23 條②24 條③25 條④26 條。
73. (1) 若以保久乳調製木瓜牛奶，則保久乳每公撮大腸桿菌群最正確數值應為①陰性②10 以下③50 以下④100 以下。
74. (2) 若以保久乳調製木瓜牛奶（未加蓋），則木瓜牛奶汁每公撮大腸桿菌群最正確數值應為①陰性②10 以下③50 以下④100 以下。
75. (4) 防腐劑不得使用於①水果酒②濃糖果漿③含果汁之碳酸飲料④罐頭。
76. (3) 可食用紅色色素為①20 號②30 號③40 號④50 號。

77. (4) 製作蔬果汁時，使用壓榨法較使用果汁機合適，其原因為①壓榨法較為藝術②壓榨法設備較便宜③壓榨法製作較迅速④壓榨法較不易混進氣體，因此維生素較不易氧化。
78. (4) 工作人員清洗煙灰缸時，應該①用口布加以擦拭②用刷子先行刷洗③用煮過的咖啡粉來墊底④要分開，不可與杯子一起清洗。
79. (4) 下列有關製冰機的使用原則，下列何者正確①只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮②乾淨的飲料用具都可以放進去③除了冰鏟外，不能存放食品及飲料才能保持冰塊新鮮與清潔④不得放任何器具、材料。
80. (1) 飲料製作完成後，哪些裝飾物可直接利用手擺置杯上①小紙傘②櫻桃③小洋蔥④橄欖。
81. (4) 所謂的消毒以下敘述何者正確①以 100ppm 濃液浸泡 2 分鐘②以漂白水浸泡 3 分鐘③以 100°C 的熱水殺菌④以熱水 80°C 浸泡 2 分鐘。
82. (2) 清洗杯子的最佳洗潔劑是①肥皂粉②弱鹼性專用清潔劑③洗碗精④玻璃清潔劑。
83. (4) 下列何者非吧檯內之易燃物品①瓦斯罐②杯墊③紙巾④吧叉匙。
84. (1) 吧檯內之垃圾筒①必須加蓋②方便作業、不需加蓋③都可以④沒有規定。
85. (1) 於三槽式洗滌中，洗滌劑應在①第一槽②第二槽③第三槽④不一定添加。
86. (3) 為有效殺菌，以氯液殺菌法處理餐具，其氯液之遊離餘氯量不得低於①萬分之一②十萬分之一③百萬分之二百④千萬分之一。
87. (2) ABS 殘留物簡易檢查法，是檢查餐具有否殘留①農藥②有害物質或是有害化學元素③色素④油脂。
88. (1) 下列關於食品製造業者倉儲管制之敘述，何者為非①倉儲作業應遵行先進後出原則②倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準並確實紀錄③倉庫內物品應分類儲放於棧板、貨架上，不得直接放置地面④倉儲管理由經理決定。
89. (2) 關於清潔及消毒等化學物質及用具之管理，下列敘述何者為非①食品作業場內除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用②清潔、清洗和消毒用具不需設置專用場所妥善保存③有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法④清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定方得使用。
90. (4) 檢查餐具或食物容器是否清洗乾淨，可檢查有否①細菌②氯化物③毒素④澱粉質 等殘留。
91. (4) 滅火器應該儲放在何處，以確保營業場所之安全①庫房②角落③樓梯間④定點及容易拿取之處。
92. (4) 工作檯面或調理檯面應保持在幾燭光以上①一百米燭光②一百一十米燭光③一百五十米燭光④二百米燭光。
93. (3) 如發現瓦斯漏氣時，應該避免什麼動作，以避免火花引爆瓦斯①打開所有的窗戶②大量潑水③開啓抽風機或電扇④拚命的搨風。
94. (3) 毛巾抹布之煮沸殺菌，係以溫度 100°C 的沸水煮沸幾分鐘以上。①一分鐘②三分鐘③五分鐘④七分鐘。
95. (1) 餐具之煮沸殺菌，係以溫度幾度的沸水煮沸一分鐘以上①100°C ②120°C ③130°C ④150°C。
96. (2) 餐具以熱水殺菌，係以溫度 80°C 的熱水加熱幾分鐘以上①一分鐘②二分鐘③三分鐘④五分鐘。
97. (1) 下列有關未開罐之罐頭食品放置場所，何者不適當①高處②陰涼乾燥處③遠離水火處④通風處。
98. (1) 細菌的繁殖和溫度的關係是因何而異①菌種②細菌大小③細菌來源④細菌多寡。
99. (2) 違反食品衛生管理法，最高可處幾年有期徒刑①一年②三年③五年④十年。
100. (3) 依照食品衛生處理法第幾條規定，食品添加物之品名、規格及其使用範圍極限量，應符合中央主管機關之規定①第 10 條②第 11 條③第 12 條④第 13 條。
101. (1) 食品業一般作業場所之光線，應保持在幾燭光以上①一百米燭光②一百一十米燭光③一百五十米燭光④二百米燭光。
102. (3) 倉庫應設置棧板，使儲存物品離牆壁地面幾公分以上，以保持良好通風①三公分②四公分③五公分④十公分。
103. (4) 飲料食品從業人員在新進時，應該健康檢查合格，之後多久需再檢查①每月②每季③每半年④每年。
104. (1) 冰箱中較適當的食物容積應為多少，才能確保食物安全衛生①50-60%②60-70%③70-80%④80%以上。
105. (2) 緊急逃生之方向燈，通常設置於離地面多少距離，以利逃生視線。①0.5 公尺②1 公尺③1.5 公尺④2 公尺。
106. (3) 一個人一旦呼吸停止，若不及時予以急救，在幾分鐘內，即可能造成腦部損傷①2-3②3-4③4-6④10 分鐘。
107. (4) 地震發生時，以下措施何者錯①保持鎮靜②迅速關閉電源開關③熄滅火源④儘快撥打 119。
108. (3) 吧檯砧板消毒洗淨後，應以①平放②倒掛③側立④疊放 方式存放。

109. (2) 購買回來之橄欖罐(Olives)，應如何處理？①擦拭乾淨後應立即冷藏②常溫保存即可③低溫冰存④恆溫保存。
110. (4) 吧檯的清洗設備應設置三格水槽，以下何者錯誤①洗刷槽②沖洗槽③消毒槽④漂白槽。
111. (2) 茶會結束後，如有剩餘冰塊應該如何處理①可做食品冷藏，下次使用時再清洗即可②任何冰塊都不可以重複使用③拿去放在冷藏室幫助降溫④可以拿來給員工餐廳使用。
112. (2) 所有的殘渣類(包含茶渣、咖啡渣)，應該如何處理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。
113. (3) 檢視急救箱中，不需要①剪刀②棉花③衛生紙④雙氧水。
114. (4) 酒吧冷藏冰箱溫度，應設定在華氏幾度?①0度②25~32度③33~39度④40~45度 以下。
115. (1) 濺溢軌道(Spill Rail)是飲務員調製飲料的地方，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。
116. (2) 冰箱冷藏應在何溫度以下①0°C②4°C③8°C④12°C。
117. (2) 電器火災發生在吧檯時，首先應如何處理?①大聲呼叫②關閉電源開關③用水滅火④走為上策。
118. (1) 火災現場，離地面距離越高的溫度如何?①越高②越低③沒有差別④視情況而定。
119. (3) 員工上班時間內，發生重大意外傷害時，同事應該如何處理①自行處理②不用處理③填寫意外傷害並送醫④視生意量而定。
120. (3) 若有服務員嚴重燙傷之處理，下列何者錯誤?①用冷水沖傷口②用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口③擦燙傷藥膏，以減輕疼痛④將患者緊急送醫。
121. (4) 有關環境衛生，下列何者無關?①應定時清潔牆壁支柱、天花板、燈飾、門窗②垃圾桶應加蓋③保持地板清潔及地面乾燥④每日下班電源插座應關閉。
122. (1) 當你發現火災發生時，立即按警鈴並通知①主管②顧客③工程單位④自己去滅火。
123. (1) 廚餘或垃圾桶是否應加蓋?①必須②不需③視情況而定④沒有規定。
124. (1) 被蒸氣燙傷時，最好的處理方法是?①儘快沖冷水②塗抹果醬③塗抹香油④以乾淨紗布蓋好以免被污染。
125. (3) 吧檯如發生電氣火災時，使用何者方式滅火是錯誤的①泡沫②二氧化碳③水④乾粉 滅火。
126. (4) 有客人告訴你，我的喉嚨緊繃，臉及耳朵發紅，呼吸低沈，又口渴，那是①缺氧②貧血③休克④中毒 現象。