

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育課程競賽

餐旅職群-飲料調製組

學科試題本

應試編號：_____

考生姓名：_____

新竹縣政府教育局

中華民國 115 年 XX 月 XX 日

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育課程競賽

餐旅職群-飲料調製學科試題

學校：_____ 國中 姓名：_____

選擇題：計 100 題，每題 1 分

- 1.(D)於晚上外國客人喝完酒要離開吧檯時，下列何者說法錯誤？ (A)Have a nice evening (B)Thank you. good bye (C)We hope to see you again (D)Have a seat there。
- 2.(A)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 (A)Speed Rack (B)Server Pick-up Area (C)Speed Pouring (D)Wine Shelf。
- 3.(D)依據飲料類衛生標準規定，有容器或包裝之液態飲料，茶、咖啡及可可以外之飲料的咖啡因含量不得超過多少？ (A)54 mg/100 mL (540 ppm) (B)28mg/100 mL (280 ppm) (C)46 mg/100 mL (460 ppm) (D)32 mg/100 mL (320 ppm)。
- 4.(A)工作檯(Bar Station)的冰塊槽，稱為： (A)Ice Bin (B)Sink (C)Ice Cooler (D)Ice Bucket。
- 5.(D)依據飲料類衛生標準規定，有容器或包裝之液態飲料當中之「茶」的咖啡因含量不得超過多少？ (A)40mg/100 mL (400 ppm) (B)30 mg/100 mL (300 ppm) (C)60 mg/100 mL (600 ppm) (D)50 mg/100 mL (500 ppm)。
- 6.(C)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？ (A)咖啡機須每日清洗保養 (B)咖啡豆渣盒滿時要

取出清洗 (C)咖啡機故障時可請飲務員自行拆卸、修理 (D)一般開機後暫時無法使用，待「熱機」後即可使用。

7.(A)對於每日工作前之敘述，下列何者為非？ (A)發現製冰機漏水，只要把水清乾淨即可 (B)檢查工作環境有無異樣 (C)檢查是否有蟑螂、老鼠的排泄物 (D)檢查飲水機溫度是否有異常。

8.(D)台灣包種茶主要產地在 (A)雲林縣 (B)嘉義縣 (C)南投縣 (D)新北市。

9.(A)對人類健康有益，經濟又實惠的飲料是 (A)水 (B)果汁 (C)咖啡 (D)茶。

10.(A)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？ (A)應以符合餐廳的主題與主要顧客族群訴求為主 (B)顧及服務品質所以應以服務人員的喜好為主 (C)古典音樂 (D)當下流行音樂為主。

11.(A)每月飲料盤存作業應由 (A)會計人員會同吧檯人員執行 (B)會計室人員執行 (C)外場經理執行 (D)吧檯人員執行。

12.(C)有關熱水取用，下列敘述何者錯誤？ (A)可以使用義式咖啡機，按熱水鍵取用 (B)可以使用電熱水瓶，按熱水鍵取用 (C)可以使用義式咖啡機，按萃取鍵取用 (D)可以使用開飲機，按熱水鍵取用。


13.(B)清洗後不須要掛於吊杯架的是： (A)Champagne Flute (B)Highball Glass (C)Brandy Snifte (D)Cocktail Glass。

14.(C)下列何種器皿，不宜盛裝飲料供顧客飲用？ (A)Collins Glass (B)Highball Glass (C)Lipped Glass (D)Old Fashioned Glass。

15.(B)清潔吧檯地板最佳時機是？ (A)不必太在意，穿工作鞋止滑即可 (B)地板濕掉

隨時擦乾以保安全 (C)營業後 (D)營業前。

- 16.(D)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)萃取時間減少 (B)咖啡粉磨粗 (C)水溫降低 (D)多次小水柱斷水沖煮。
- 17.(B)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)脂肪 (B)酸性 (C)苦味 (D)糖份。
- 18.(B)酒會的準備工作以下列哪一份資料之內容來準備？ (A)Special Order (B)Function Order (C)Banquet Order (D)Drinks Order。
- 19.(C)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？ (A)當日營業額 (B)當日客流量 (C)當日飲料上的量 (D)當日出貨單。
- 20.(B)養樂多、優酪乳就是一種 (A)調味乳 (B)發酵乳 (C)脫脂乳 (D)保久乳。
- 21.(D)我上班的時候受傷，下列何者不是應該立即進行的事項？ (A)就醫 (B)讓主管和同事知道 (C)必要時保留現場或拍照 (D)拍傷口上臉書或IG。
- 22.(C)吧檯營業準備前，會將製作完成之生鮮裝飾物安全儲存何處？ (A)工作檯砧板正前方 (B)冷凍冰箱中 (C)冷藏冰箱內 (D)近水槽處。
- 23.(B)無論使用那一種調飲方式，每次都要用到的器具是下列何者？ (A)吧叉匙(Bar Spoon) (B)量酒器(Jigger) (C)雪克杯(Shaker) (D)刻度調酒杯(Mixing Glass)。
- 24.(D)有關虹吸式咖啡沖煮的敘述，下列何者錯誤？ (A)可以選擇瓦斯爐 (B)單杯萃取量通常以150ml為主 (C)萃取時間約1分鐘 (D)只能使用酒精燈。
- 25.(A)製冰機如沒按時清潔保養，製造出來的冰塊形狀，以下列何者居多？ (A)空心冰塊 (B)無法製造冰塊 (C)冰塊變霧白色 (D)冰塊龜裂。

- 26.(C)以下哪一個國家非紅茶主要出產國？ (A)斯里蘭卡 (B)印度 (C)西班牙 (D)肯亞。
- 27.(C)電動攪拌機(Blender)之使用時應注意事項，下列何者為非？ (A)使用前後皆應清洗，且要定期保養 (B)不要將有核之水果丟入 (C)儘量使用大一點的冰塊 (D)不可加入有氣之飲料。
- 28.(D)中國宋朝飲茶方式為 (A)煎茶法 (B)煮茶法 (C)泡茶法 (D)點茶法。
- 29.(A)沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式？ (A)濾布沖泡法 (B)虹吸式咖啡壺沖泡法 (C)濾壓壺沖泡法 (D)濾紙沖泡法。
- 30.(D)下列哪一種的咖啡豆特性最苦 (A)哥倫比亞 (B)巴西 (C)藍山 (D)曼特寧。
- 31.(B)下列何種酒水採購及管理作為可幫助有效控制成本？ (A)葡萄酒儲存環境要求低，可大量採購儲放 (B)採購人員具備充足的酒水知識 (C)小量採購可獲得較多折扣 (D)備用酒水皆儲存在同一個貨架上，方便盤點。
- 32.(C)如下圖，瀝水盤之清潔方式為何？  (A)不銹鋼材質，不須清潔，容易損壞 (B)每周利用溫熱水及清潔劑刷洗 (C)每日打烊利用溫熱水及清潔劑刷洗 (D)打烊使用乾淨之抹布擦拭即可。
- 33.(D)飲料庫存記錄中的損耗記錄表，損耗最主要指的是 (A)客人跑單 (B)員工偷喝飲料 (C)杯子破裂 (D)飲料變質。
- 34.(C)Glass Rimmer是指 (A)洗杯機 (B)掛杯架 (C)沾杯器 (D)開罐器。
- 35.(D)製作下列何種咖啡會使用到烤杯架？ (A)皇家咖啡 (B)卡布奇諾咖啡 (C)維也

納咖啡 (D)愛爾蘭咖啡。

- 36.(B)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。這種現象稱為下列何者？ (A)農藥殘留 (B)冷害 (C)結凍 (D)撞傷。
- 37.(B)有關個人服裝儀容，下列敘述何者正確？ (A)口紅可畫各種奇怪的顏色 (B)制服首要整齊、清潔 (C)鬍鬚可留長才性格 (D)指甲可留長，以方便工作。
- 38.(B)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下列何者？ (A)咖啡歸線 (B)咖啡腰帶 (C)無特別稱號 (D)咖啡赤道。
- 39.(A)酒吧的杯子很多，為了節省時間，經常將使用後的杯子推進何處清洗？ (A)Glass Washer (B)Cloth Washer (C)Dish Washer (D)Glass Hanger。
- 40.(A)關於卡式瓦斯爐具的收繕注意事項，下列何者為非？ (A)瓦斯罐應保持卡於爐具中 (B)爐芯保持清潔暢通 (C)爐架應反向放置收納 (D)瓦斯罐存放處應遠離火源。
- 41.(C)下列何者為後發酵茶？ (A)烏龍茶 (B)白毫銀針 (C)普洱茶 (D)玉露茶。
- 42.(B)有關飲料調製的相關敘述，下列何者正確？ (A)使用搖盪法(Shaking)一定要使用波士頓搖酒器 (B)使用直接注入法(Building)一定要使用吧叉匙攪拌 (C)操作攪拌法(Stirring)時須將材料放入果汁機內攪拌 (D)操作虹吸式咖啡壺時，可以使用吧叉匙代替木匙攪拌。
- 43.(D)下列何者老闆有可能可以要求我至少工作滿兩年，否則賠50萬元 (A) 在手搖杯

店煮茶 (B) 在餐廳洗碗 (C) 在電子廠當作業員 (D) 公司出錢派我出國受訓半年後
回來管理新設備。

- 44.(A) 台灣最早大量種植咖啡的地區是 (A) 雲林縣 (B) 台南市 (C) 花蓮縣 (D) 新北市。
- 45.(B) 吧檯的滅火設備若有缺失導致於營業時間火災傷亡，直接最大受害者是下列何者？
(A) 老闆與股東 (B) 現場顧客與員工 (C) 設計師與水電工 (D) 建築師與酒商。
- 46.(D) 吧檯酒水耗損應於何時統計？ (A) 每月會計結帳時 (B) 每週盤點時 (C) 店經理
詢問時 (D) 每日閉店時。
- 47.(B) 飲料調製丙級技術檢定術科測試，使用義式咖啡機蒸氣管專用抹布後，應如何處理？
(A) 調製過程即需清洗歸還 (B) 該題善後處理清洗後歸還 (C) 留給檢定場清洗即可
(D) 最後一題善後處理清洗後歸還。
- 48.(D) 下列哪一種咖啡豆的特性較不酸？ (A) 宏都拉斯 (B) 衣索比亞 (C) 摩卡 (D) 印尼蘇門達臘。
- 49.(C) 下列何者是影響泡茶時「置茶」量的主因？ (A) 茶葉發酵的程度 (B) 茶葉沖泡
水溫高低 (C) 茶葉揉捻程度 (D) 茶葉走水程度。
- 50.(B) 下列那一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁？ (A) 0°C (B) 4°C (C) 20°C (D) 12
°C。
- 51.(C) 一般細菌適宜生長的溫度範圍為攝氏 (A) 5°C 以下 (B) 70 ~ 90°C (C) 7 ~ 60°C
(D) 負 18 ~ 0°C。
- 52.(B) 「碧螺春」是屬哪一種茶葉？ (A) 全發酵茶 (B) 不發酵茶 (C) 後發酵茶 (D) 輕

發酵茶。

- 53.(B)下列行為何者是餐飲服務人員應有的品德與修養？ (A)對同仁斥吼 (B)微笑待客
(C)代人打卡 (D)有蒜味。
- 54.(B)下列哪一款飲料需要用環保粗吸管？ (A)冰桔茶 (B)冰珍珠奶茶 (C)冰紅茶拿
鐵 (D)奇異之吻。
- 55.(C)下列何種物品可以歸類為一般垃圾？ (A)廢棄電池 (B)空的瓦斯罐 (C)使用過
的擦手紙 (D)空的鐵、鋁容器。
- 56.(B)吧檯清洗高飛球杯(HighBall Glass)要使用下列何者？ (A)清潔劑和菜瓜布 (B)
弱鹼性清潔劑及長柄海綿刷 (C)長柄刷 (D)長柄菜瓜布 清洗，並檢查杯子是否
有破損。
- 57.(C)雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？ (A)每天3次 (B)每天1次 (C)每次用完即清
洗 (D)每天2次。
- 58.(D)下列何者為微生物容易生長的环境條件？ (A)乾燥 (B)高溫 (C)高酸度 (D)潮
濕。
- 59.(B)茶葉中的哪一種成分是天然的抗氧化劑 (A)胺基酸 (B)兒茶素 (C)生物鹼 (D)
花青素。
- 60.(A)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？ (A)5°C (B)10
°C (C)20°C (D)15°C。
- 61.(D)下列哪一種茶最適合做冷泡茶？ (A)普洱茶 (B)紅茶 (C)烏龍茶 (D)綠茶。
- 62.(C)每天打烊後，清理清潔用具、杯皿和器具後如何處理？ (A)清洗後放置托盤即可

(B)晾乾即可 (C)歸位 (D)等待下一班處理。

63.(B)下列哪一種紅茶較適合製作奶茶？ (A)大吉嶺 (B)阿薩姆 (C)台灣原生紅茶
(D)蜜香紅茶。

64.(C)服務巾不可用於擦拭下列何物？ (A)洗淨後之小圓盤 (B)洗淨後之搖酒器 (C)
使用過的操作檯檯面 (D)洗淨後之吧叉匙。

65.(D)茶葉的應用，開始是作為 (A)敷用 (B)食用 (C)飲用 (D)藥用。

66.(A)下列何者不是植物奶？ (A)牛奶 (B)堅果奶 (C)豆漿 (D)燕麥奶。

67.(D)我每月底薪30,000元，某月曠職一日，老闆最多可以扣我底薪 (A) 3000元
(B) 2000元 (C) 1500元 (D) 1000元。(但是該請假就好好請假，請同學儘量
不要曠職)

68.(A)領貨單是依據下列何者來填寫需求數量？ (A)盤存表 (B)日報表 (C)報廢單
(D)周轉率。

69.(A)服務人員發現離開的客人遺留錢包，下列何者為較佳之處理方式？ (A)告知主
管，妥善保管並報警處理 (B)不動聲色並占為己有 (C)打開錢包檢查是否有錢
(D)留置原位先不處理。

70.(B)為了讓吧檯工作檯面保持乾淨，操作時應如何處理較為適妥？ (A)飲務員宜請服
務員隨時整理歸位 (B)每做完一道飲料應即刻將器皿清洗歸位，檯面要擦拭乾淨並
處理裝飾物 (C)Rush Hour時先放著，等不忙時再一併整理 (D)製作完每一位客
人的點單之後，才進行整理與歸位。

71.(B)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？ (A)預防潮濕

(B)只為美觀而已 (C)阻擋陽光 (D)防止氧化。

72.(C)下列何者不是影響咖啡熟豆加速變質的主要原因 (A)溫度 (B)濕度 (C)緯度 (D)光線。

73.(D)調製冰奶茶類飲品時，奶精粉應如何處理較為理想？ (A)使用打蛋器攪拌 (B)使用果汁機攪拌 (C)使用冷茶湯沖泡 (D)使用熱茶湯沖泡。

74.(C)有經驗的飲務員，通常在打烊後之後標準作業流程為下列何者，完成後才會離去？ (A)結帳→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 (B)清點存貨→填寫日報表→檢查水、火、電等之安全→開立領貨單 (C)清點存貨→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 (D)檢查水、火、電等之安全→填寫日報表→開立領貨單→清點存貨。

75.(C)酒會的臨時吧檯最佳設立的位置，為方便主人招呼賓客，應該設在下列何處？ (A)筵席中央 (B)電梯口 (C)盡量靠近入口不遠的地方 (D)沙發區。

76.(A)關於吧檯調理機的使用，下列何者敘述正確？ (A)每次用完即清洗乾淨 (B)每次攪打飲品時，宜從高速逐漸降到低速 (C)每次使用完即斷電 (D)俾於清洗，宜固定置放在水槽旁邊。

77.(C)依據《工會法》規定，勞工均有組織及加入工會之權利，但組織工會仍有人數門檻；請問需要多少人數以上的勞工連署才能發起組織工會？ (A) 5人 (B) 10人 (C) 30人 (D) 50人。

78.(B)重焙火、重喉韻的茶，適合選用下列何種壺？ (A)金屬壺 (B)陶壺 (C)玻璃壺 (D)瓷壺。

- 79.(D) 物料的補充是根據倉庫的何種比率而定？ (A)成本率 (B)毛利率 (C)餐廳周轉率 (D)安全庫存周轉率。
- 80.(C) 依茶葉特性，試問沖泡茶湯時，下列何者所需水溫最低？ (A)凍頂烏龍茶茶葉 (B)紅茶茶葉 (C)綠茶茶葉 (D)蜜香紅茶茶葉。
- 81.(B) 一般於飯店吧檯之酒水轉帳到別的單位，開立內部轉帳單，其英文為下列何者？ (A)Food Store Requisition Form (B)Internal Transfer Form (C)House Use Slip (D)External Form。
- 82.(A) 下列哪種咖啡豆產於伊索比亞？ (A)耶加雪菲 (B)曼特寧 (C)莫札特 (D)可娜。
- 83.(A) 義大利式咖啡(Espresso)通常使用何種咖啡豆 (A)綜合豆 (B)摩卡豆 (C)藍山豆 (D)巴西豆。
- 84.(A) 雞尾酒會的特性是人數眾多、供應量大及速度快，所以酒水的供應多以哪種飲料為主 (A)Punch Drinks (B)Milk (C)Ice Tea (D)Virgin Drinks。
- 85.(D) 製作蜜香紅茶，下列何者不是適用的品種？ (A)大葉烏龍 (B)青心烏龍 (C)金萱 (D)阿薩姆。
- 86.(C) 下列容器材質，哪一種最耐高溫？ (A)PS聚苯乙烯 (B)PET聚對苯二甲酸乙二酯 (C)PP聚丙稀 (D)PLA聚乳酸。
- 87.(B) 以下何者不是無酒精飲料的英文名稱？ (A)Virgin Drinks (B)Hard Drinks (C)Mocktail (D)Soft Drinks。
- 88.(C) 下列關於勞工「試用期」的規定，何者正確？ (A) 試用期間非正式勞工，所以

不用投保勞工保險 (B) 試用期間可以無限期延長，直到公司滿意為止 (C) 公司可以事先和勞工約定合理的試用期間，在這段期間內根據勞工表現決定是否繼續僱用，不受勞基法關於解雇原因的規範 (D) 因為尚未通過試用，勞工這段期間不能加班，也沒有加班費。

- 89.(C) Seltzer Water 是一種碳酸水，如果用完了，由下列何種可代替？ (A)7-Up (B)Tonic Water (C)Club Soda (D)Ginger Ale。
- 90.(C) 茶葉製作過程中，不需經過萎凋處理的是 (A)烏龍茶 (B)紅茶 (C)綠茶 (D)包種茶。
- 91.(D) 西元1960年發明罐裝飲料，留置型易開罐拉環的是哪一國人？ (A)英國人 (B)法國人 (C)德國人 (D)美國人。
- 92.(A) 吧台冰箱的鋁製散熱片清潔頻率為何？ (A)髒了即可清潔，以提升冷卻效率 (B)每天 (C)每月 (D)不可清潔。
- 93.(D) 下列哪一種紅茶的茶湯顏色是金黃色？ (A)阿薩姆紅茶 (B)大吉嶺夏茶 (C)紅玉紅茶 (D)大吉嶺春茶。
- 94.(B) 以下四種水果中，哪一項是源自中國，本名彌猴桃？ (A)百香果 (B)奇異果 (C)鳳梨 (D)蕃茄。
- 95.(B) 下列那些調味品使用後，必須放置冰箱保存？ (A)苦精 (B)奶水 (C)胡椒粉 (D)荳蔻粉。
- 96.(C) 以下何者不為茶葉的功效？ (A)提神醒腦、消除疲勞 (B)強化微血管 (C)幫助睡眠 (D)抗菌作用。

- 97.(B)打烊後，果汁機(Blender)的插座應如何處理？ (A)視情況而定 (B)馬上拔掉
(C)明天處理 (D)不用拔掉。
- 98.(D)吧檯杯子洗好時，應先置放何處？ (A)冰箱(Refrigerator) (B)雞尾酒工作檯
(Cocktail Station) (C)置杯架(Glass Display) (D)瀝水墊(Drain Board)。
- 99.(A)顧客想點一杯果酸味較明顯之手沖咖啡，飲務人員應推薦下列何者？ (A)耶加雪
菲咖啡 (B)曼特寧咖啡 (C)維也納咖啡 (D)普施咖啡。
- 100.(B)吧台冰箱的鋁製散熱片清潔方式為何？ (A)使用軟牙刷不拘刷向，刷去髒污即
可 (B)使用軟牙刷，順者散熱片輕刷去髒污 (C)不可清潔 (D)任何刷子刷乾淨即
可。

(本測驗試題已結束)