

1. (2) 茶樹是屬於①草本②木本③草木本④籐本 植物。
2. (4) 茶樹是屬於①短年生②二年生③一年生④多年生 植物。
3. (4) 小葉種茶樹是屬於①一年生落葉②多年生落葉③二年生常綠④多年生常綠 植物。
4. (4) 大葉種茶樹是屬於①一年生落葉②多年生落葉③二年生常綠④多年生常綠 植物。
5. (3) 青心烏龍的茶樹為①一年生灌木②一年生小喬木③多年生灌木④二年生小喬木。
6. (3) 臺茶 12 號的茶樹為①一年生灌木②一年生小喬木③多年生灌木④多年生小喬木。
7. (4) 一般栽培之大葉種茶樹為①一年生灌木②一年生小喬木③多年生灌木④多年生小喬木。
8. (4) 臺灣山茶的茶樹為①一年生灌木②一年生小喬木③多年生灌木④多年生小喬木或喬木。
9. (1) 下列那一茶樹品種為小葉種?①青心烏龍②臺灣山茶③臺茶 18 號④阿薩姆。
10. (4) 下列那一茶樹品種為大葉種?①青心柑仔②臺茶 12 號③臺茶 19 號④臺茶 8 號。
11. (2) 臺茶 13 號的茶樹為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
12. (2) 臺茶 20 號的茶樹為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
13. (2) 四季春的茶樹為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
14. (1) 新北市三峽茶區常用於製造綠茶的茶樹品種為①青心柑仔②臺茶 12 號③臺茶 8 號④臺灣山茶。
15. (2) 新北市文山茶區適製包種茶的茶樹品種為①青心柑仔②青心烏龍③臺茶 8 號④臺灣山茶。
16. (2) 嘉義、南投等高海拔茶區普遍種植之茶樹品種為①青心柑仔②青心烏龍③臺茶 8 號④臺灣山茶。
17. (2) 南投鹿谷茶區適製凍頂烏龍茶的茶樹品種為①青心柑仔②青心烏龍③臺茶 8 號④臺灣山茶。
18. (4) 製造正欖鐵觀音茶的茶樹品種為①青心柑仔②青心烏龍③臺茶 8 號④鐵觀音。
19. (3) 桃竹苗茶區常用來製造東方美人茶的茶樹品種為①青心柑仔②臺茶 18 號③青心大有④大葉烏龍。
20. (4) 日月潭茶區傳統製造紅茶的茶樹為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
21. (2) 南投魚池茶區常用來製造紅茶的茶樹品種為①青心柑仔②臺茶 8 號③臺茶 12 號④大葉烏龍。
22. (2) 下列茶樹品種何者較適合製成大葉種紅茶?①青心柑仔②臺茶 18 號③臺茶 12 號④四季春。
23. (1) 欲製作低苦澀綠茶時，在現行栽培品種中可以儘量選擇兒茶素類成分含量①低②中③無④高的品種較佳。
24. (4) 兒茶素類成分含量較高的品種比較適合製造①綠茶②包種茶③凍頂烏龍茶④紅茶。
25. (1) 較不適合製造綠茶的茶樹品種為①阿薩姆②青心柑仔③青心大有④臺茶 12 號。
26. (4) 較不適合製造包種茶的茶樹品種是①青心烏龍②臺茶 12 號③四季春④阿薩姆。
27. (2) 下列何者不是製造大葉種紅茶的茶樹品種?①阿薩姆②青心烏龍③臺茶 8 號④臺茶 18 號。
28. (4) 較不適合製造椶(膨)風茶的茶樹品種是①青心大有②白毛猴③青心烏龍④阿薩姆。
29. (2) 臺北市木柵茶區常用來製造鐵觀音茶所用的茶樹品種主要為①硬枝紅心②鐵觀音③臺茶 18 號④青心柑仔。
30. (3) 臺灣常用來製造碧螺春茶所用的茶樹品種主要為①硬枝紅心②鐵觀音③青心柑仔④阿薩姆。
31. (2) 目前臺灣地區種植面積最廣的茶樹品種是①青心大有②青心烏龍③臺茶 12 號④臺茶 18 號。
32. (1) 下列何種茶樹品種所製成之包種茶常具有奶香味?①臺茶 12 號②臺茶 13 號③四季春④臺茶 18 號。
33. (3) 下列何種茶樹品種所製成之紅茶常具有薄荷、肉桂味?①臺茶 12 號②臺茶 13 號③臺茶 18 號④青心烏龍。
34. (2) 阿里山茶區普遍種植的茶樹品種屬於①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
35. (2) 新北市三峽茶區適合製造螺春茶的茶樹品種為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
36. (2) 桃竹苗茶區適合製造東方美人茶的茶樹品種為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
37. (2) 臺灣常用來製造鐵觀音茶的茶樹品種為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
38. (4) 南投魚池茶區適合製造紅茶的主要茶樹品種為①細葉種②小葉種③中葉種④大葉種。
39. (2) 茶樹是屬於①雜糧作物②特用作物③綠肥作物④糧食作物。
40. (3) 於新北市文山茶區主要種植俗稱『種仔』為茶樹何種品種?①臺茶 12 號②四季春③青心烏龍④大蔓種。

41. (2) 臺灣目前種植俗稱『二七』為茶樹何種品種？①臺茶 1 號②臺茶 12 號③青心烏龍④四季春。
42. (1) 臺灣目前種植俗稱『二九』為何種茶樹品種？①臺茶 13 號②四季春③黃柑④青心烏龍。
43. (3) 目前市面上，俗稱『金萱茶』為何種茶樹品種？①臺茶 14 號②青心大冇③臺茶 12 號④四季春。
44. (1) 目前茶葉販售上，商品名俗稱『翠玉茶』為何種茶樹品種？①臺茶 13 號②青心柑仔③臺茶 18 號④四季春。
45. (3) 目前茶葉販售上，商品名俗稱『紅玉』為茶樹何種品種？①臺茶 14 號②四季春③臺茶 18 號④青心烏龍。
46. (4) 目前茶葉販售上，商品名俗稱『紅韻』為茶樹何種品種？①臺茶 1 號②山茶③臺茶 8 號④臺茶 21 號。
47. (4) 下列何種茶樹品種具有植物品種權？①臺茶 1 號②臺茶 12 號③臺茶 18 號④臺茶 19 號。
48. (3) 目前市面所種植茶樹品種，商品名俗稱『迎香』為茶樹何種品種？①臺茶 14 號②臺茶 16 號③臺茶 20 號④臺茶 21 號。
49. (3) 目前市面所種植茶樹品種，商品名俗稱『碧玉』為何種茶樹品種？①臺茶 17 號②臺茶 18 號③臺茶 19 號④臺茶 21 號。
50. (4) 下列何種茶樹品種葉片，葉脈之主脈與側脈角度最小？①臺茶 8 號②四季春③臺茶 18 號④青心烏龍。
51. (3) 一般而言臺灣目前主要種植之大葉種茶樹的嫩芽葉色較小葉種偏①綠色②深綠色③黃色④白色。
52. (2) 下列何種茶樹品種之嫩芽顏色略帶紫色？①臺茶 8 號②四季春③黃柑④臺茶 18 號。
53. (3) 下列何種茶樹品種，其產期為晚生種？①臺茶 8 號②青心大冇③青心烏龍④臺茶 18 號。
54. (1) 四季春產期為①早生種②中生種③不知春④晚生種。
55. (3) 下列何種茶樹屬於地方品種？①臺農 8 號②臺茶 8 號③青心烏龍④臺農 351 號。
56. (4) 下列何種茶樹屬人工雜交品種？①四季春②青心大冇③青心烏龍④臺茶 18 號。
57. (2) 臺茶 12 號屬於①自然雜交②人工雜交③頂交④誘變 品種。
58. (1) 民國 57 年以後由茶業改良場所育成之茶樹品種統一冠以①臺茶②臺農③農林④茶育 之系列編號進行命名。
59. (3) 下列何種茶樹葉片內折角度最大？①四季春②臺茶 8 號③青心柑仔④臺茶 18 號。
60. (2) 一般稱為『紅心歪尾桃』的茶樹品種係指①青心柑仔②鐵觀音③青心大冇④大葉烏龍。
61. (2) 臺灣主要栽種的茶樹屬於①自交②異交③回交④突變 作物。
62. (3) 茶樹的那一個部位可以製茶？①種子②根③葉④花。
63. (3) 臺灣製造大葉種紅茶之主要產區為①新北市文山茶區②桃竹苗茶區③南投魚池茶區④嘉義阿里山茶區。
64. (1) 臺灣製造綠茶之主要產區為①新北市三峽茶區②臺中梨山茶區③南投魚池茶區④嘉義阿里山茶區。
65. (4) 目前臺灣年產最多的茶類為①綠茶②紅茶③白茶④半球形及球形包種茶。
66. (1) 目前臺灣茶葉年產約①1~1.5 萬公噸②2~2.5 萬公噸③3~3.5 萬公噸④4~4.5 萬公噸。
67. (1) 新北市石門鐵觀音茶所用的茶樹品種主要是①硬枝紅心②鐵觀音③四季春④青心烏龍。
68. (3) 新北市三峽茶區龍井茶所用的茶樹品種主要是①硬枝紅心②鐵觀音③青心柑仔④阿薩姆。
69. (3) 臺灣春季適合製造①紅茶②槿(膨)風茶③包種茶及綠茶④普洱茶。
70. (1) 臺灣夏季適合製造①紅茶②包種茶③綠茶④煎茶。
71. (2) 傳統適合製造槿(膨)風茶的節氣為①清明②芒種③白露④立冬。
72. (4) 清明節前所採製的茶稱為①清明茶②掃墓茶③祭祖茶④明前茶。
73. (1) 明前茶以下列何者最為著名？①龍井茶②包種茶③槿風茶④紅茶。
74. (3) 「白露茶」是指幾月採製的茶？①七月②八月③九月④十月。
75. (3) 所謂「六月白」是屬於①春茶②第一次夏茶③第二次夏茶④秋茶。
76. (1) 何種茶類以芽尖白毫為特色？①槿(膨)風茶②包種茶③鐵觀音④煎茶。
77. (4) 俗稱東方美人茶係指①文山包種茶②鐵觀音③凍頂烏龍茶④白毫烏龍茶。
78. (1) 新北市坪林茶區所產製之特色茶類為①文山包種茶②白茶③鐵觀音④綠茶。
79. (4) 桃竹苗茶區主要產製之特色茶類為①條形包種茶②半球形包種茶③白茶類④槿(膨)風茶。
80. (3) 南投縣鹿谷鄉主要產①金萱茶②四季春③凍頂烏龍茶④松柏長青茶。

81. (4) 四季春的種植面積最多的地區為①石門茶區②坪林茶區③阿里山茶區④名間茶區。
82. (1) 高山茶一般是指種植在海拔①1000公尺②500公尺③2000公尺④3000公尺 以上即稱之。
83. (3) 下列那一茶區是鐵觀音的產地？①坪林②嘉義③木柵④霧社。
84. (4) 下列哪一種不是槿(膨)風茶的別名？①東方美人②白毫烏龍③五色茶④翠玉。
85. (1) 以焙火香為主要特色的茶是①凍頂烏龍茶②碧螺春③高山茶④紅茶。
86. (1) 臺灣碧螺春主要產地在①三峽②石門③阿里山④梅山。
87. (3) 下列何種特色茶製造時需將布球茶包以『文火』慢慢烘焙？①凍頂茶②白毫烏龍③鐵觀音④龍井。
88. (2) 阿薩姆品種較適合製造①綠茶②紅茶③包種茶④烏龍茶。
89. (1) 臺灣茶產量最多的鄉鎮為①南投名間②臺東鹿野③屏東滿州④花蓮瑞穗。
90. (4) 下列那一縣市尚無茶產業之經濟栽培？①新竹縣②新北市③雲林縣④澎湖縣。
91. (3) 「福鹿茶」產於①鹿谷鄉②鹿港鎮③鹿野鄉④福岡縣。
92. (1) 「港口茶」產於①滿州鄉②臺中港③高雄港④湖口鄉。
93. (2) 「珠露茶」產於①鹿谷茶區②阿里山茶區③六龜茶區④名間茶區。
94. (1) 「松柏長青茶」是指①名間鄉②鹿谷鄉③仁愛鄉④峨眉鄉 所產的茶。
95. (2) 「天鶴茶」產於①六龜區②瑞穗鄉③木柵區④竹山鎮。
96. (1) 「南港包種茶」產於①臺北市②高雄市③臺南市④宜蘭縣。
97. (2) 下列新北市哪一區不是「文山包種茶」的主要產區？①新店區②石門區③石碇區④深坑區。
98. (4) 下列哪一鄉鎮市區不是「槿(膨)風茶」的主要產區？①頭份市②石碇區③北埔鄉④古坑鄉。
99. (3) 新竹縣峨眉鄉之特色茶為①包種茶②碧螺春③槿(膨)風茶④鐵觀音。
100. (1) 「松柏長青茶」原名為①埔中茶②青山茶③霧社茶④日月茶。
101. (3) 南投市茶區所生產的茶一般稱為①高山茶②文山茶③青山茶④仙葉茶。
102. (1) 「玉蘭茶」產於①大同鄉②三灣鄉③礁溪鄉④古坑鄉。
103. (2) 「上將茶」產於①礁溪鄉②三星鄉③瑞穗鄉④石碇區。
104. (3) 「素馨茶」產於①高雄市②花蓮縣③宜蘭縣④臺東縣。
105. (3) 臺灣以播茶為發展觀光特色的鄉鎮為①阿里山鄉②鹿谷鄉③北埔鄉④鹿野鄉。
106. (1) 三峽茶區所產的主要特色茶為①碧羅春②包種茶③烏龍茶④高山茶。
107. (4) 下列何者為高雄市所產的茶？①海山茶②港口茶③青山茶④六龜茶。
108. (1) 「港口茶」的發源係①自大陸福建引進②由臺灣野生山茶繁殖③由研究機關育成④自印度引進。

16100 製茶技術 丙級 工作項目 02：茶葉製造

1. (1) 較適合製造優質綠茶的茶菁採摘是採①一心一葉②一心三葉③一心四葉④一心五葉。
2. (2) 較適合製造優質紅茶的茶菁採摘是採①一心②一心二葉③一心四葉④一心六葉。
3. (3) 較適合製造優質高山烏龍茶的茶菁採摘是採①一心一葉②一心③一心三葉④一心六葉。
4. (3) 較適合製造優質文山包種茶的茶菁採摘是採①一心一葉②一心③一心三葉④一心六葉。
5. (2) 較適合製造優質東方美人茶的茶菁採摘是採①一心②一心二葉③一心五葉④一心四葉。
6. (3) 臺灣俗稱開面是指①茶葉展開像人的面②茶芽長得很開③當季茶芽停止生長後第一葉及第二葉呈對口④茶芽生長面向開闊的方位。
7. (3) 適合製造包種茶的茶菁採摘成熟度是田間茶芽對口①100%②0%③60%④200%。
8. (2) 適合製造綠茶的茶菁採摘成熟度是田間茶芽對口①100%②0%③60%④200%。
9. (3) 下列敘述何者正確？①茶菁採摘後，可以先堆置在田間曬太陽沒關係②茶菁採摘後一定要先泡水洗灰塵曬乾

後再進行製茶③茶菁採摘後應該小心避免壓傷或悶熱造成傷害④茶菁採摘後怕被風吹走可先以石頭或其他重物壓一下。

10. (1) 製造高級槿(膨)風茶的茶菁須經過何種昆蟲危害過？①小綠葉蟬②紅蜘蛛③薊馬④盲椿象。
11. (3) 茶菁機採最適合的時刻是①凌晨②清晨露水未乾前③午時前後④傍晚。
12. (2) 機採茶採摘效率最高的機械是①單人採茶機②雙人採茶機③鋏剪④刀片。
13. (3) 以雙人採茶機進行茶菁採摘時，需要幾個人同時操作，較為順暢？①1人②2人③3人④4人。
14. (3) 臺灣平地春茶採摘之主要時期為①1-2月②2-3月③3-5月④5-6月。
15. (3) 臺灣高山地區春茶採摘主要時期為？①1-2月②2-3月③4-6月④7-8月。
16. (3) 臺灣一般平地茶區之「二水仔茶」主要採摘時期為①3-4月②2-3月③5-7月④9-10月。
17. (3) 臺灣一般平地茶區之白露茶主要採摘時期為①4-5月②6-7月③8-9月④10-11月。
18. (4) 臺灣一般平地茶區冬茶主要採摘時期為①6-7月②8-9月③9-10月④10-11月。
19. (2) 台灣一般平地茶區所謂「冬片茶」通常是指哪一個節氣前後採製的茶？①立冬②冬至③大寒④霜降。
20. (2) 一般所謂「早菜(早菁)」是指①早春時②10時以前③12時以後④早冬時 所採摘回廠的茶菁。
21. (3) 一般所謂「暗菜(晚菁)」是指①晚冬時②10時以前③15時以後④晚春時 所採摘回廠的茶菁。
22. (4) 一般所謂「午時菜(午時菁)」是指①端午節時②午夜時③15時以後④10-15時 所採摘回廠的茶菁。
23. (2) 在不考量其他天候因素(如下雨)下，一天當中茶芽含水量最高的是①16時以後②10時以前③12時④10-15時 所採摘回廠的茶菁。
24. (4) 下列何者不是採收雨菁(落雨菜)時應處理事項？①宜等雨停後採收②採收之前先掃除採摘面之雨水③採收後之雨菁宜儘速攤平晾乾④應予厚疊以防止雨菁失溫。
25. (4) 下列敘述何者正確？①相同時間與人力，手採之茶菁數量會比機採多②機採茶菁之芽葉完整性會比手採茶菁高③手採茶菁製成之成茶一定比機採差④機採茶菁容易有碎葉產生。
26. (2) 下列敘述何者正確？①受病害的茶芽可以採製出好茶②手採時不可抓大把茶菁不放，容易受擠壓傷害③受病害茶菁可以混在健康茶菁內製茶④為增加茶菁重量應該在雨天採收茶菁。
27. (3) 有關茶菁採收，下列敘述何者有誤？①以掛刀片手採茶菁時宜小心避免人員受傷②單人機採時宜考慮茶袋所能承載茶菁數量③以鋏剪採收時應該儘量深剪④雙人機採需注意採摘面高度進行調整。
28. (1) 台灣一般平地茶區於「清明」至「穀雨」期間所採製的茶為①春茶②夏茶③秋茶④冬茶。
29. (2) 台灣一般平地茶區於「立夏」至「立秋」期間所採製的茶為①春茶②夏茶③秋茶④冬茶。
30. (3) 台灣一般平地茶區於「立秋」至「立冬」期間所採製的茶為①春茶②夏茶③秋茶④冬茶。
31. (4) 台灣一般平地茶區於「立冬」至「冬至」期間所採製的茶為①春茶②夏茶③秋茶④冬茶。
32. (3) 俗稱「白露茶」是指①春茶②夏茶③秋茶④冬茶。
33. (2) 欲製高品質紅茶宜採用哪一季茶菁？①春季②夏季③秋季④冬季。
34. (1) 欲製高品質綠茶宜採用哪一季茶菁？①春季②夏季③秋季④冬季。
35. (1) 欲製高品質包種茶宜採用哪一季茶菁？①春季②夏季③秋季④仲夏季。
36. (2) 欲製高品質白毫烏龍茶宜採用哪一季茶菁？①春季②夏季③秋季④冬季。
37. (1) 一般而言，春茶時以下那一個品種會先達到最適採摘期？①四季春②青心烏龍③鐵觀音④金萱。
38. (2) 平地茶園如欲採收冬茶，秋茶最晚必須在哪一個節氣前後採摘或修剪？①寒露②白露③霜降④立秋。
39. (4) 以平地茶園而言，春季茶芽生長至完整葉片之展葉期需要幾天？①11-13②1-3③8-10④5-7 天。
40. (1) 以平地茶園而言，夏秋季茶芽生長至完整葉片之展葉期需要幾天？①3-5②11-13③9-10④7-8 天。
41. (4) 以平地茶園而言，冬季茶芽生長至完整葉片之展葉期需要幾天？①2-3②12-15③9-10④5-7 天。
42. (2) 一般而言，春茶時以下那一個品種會最晚達到最適採摘期？①四季春②青心烏龍③翠玉④金萱。
43. (1) 下列敘述何者有誤？①茶菁採摘後可儘量堆積擠壓②茶菁採摘後未送製茶廠前應該避免放置在高溫場所③茶菁採摘後應該儘快送回製茶廠④茶菁採摘後應該避免雨淋。
44. (4) 下列項目何者與茶菁品質無關？①茶園管理②茶園土壤肥力③種植環境④製茶技術。

45. (4) 下列敘述何者正確？①一般而言，早上 10 點到下午 3 點茶菁含水量最高②雨天採收之茶菁與晴天採收之茶菁處理方式相同③機械採收時剪深一些，可提高茶菁品質與數量④茶菁採收後不宜長期留置茶園受風吹日曬。
46. (3) 下列敘述何者有誤？①以雙人採茶機採收茶菁時，應多準備收茶袋，裝滿即換袋避免重拖②以單人採茶機採收茶菁時，需注意避免茶袋被捲入刀刃處③手採茶菁時，茶芽採愈長愈佳④以鋏剪採收茶菁時，需注意不要剪到老枝老葉。
47. (1) 下列何者不是用於採摘茶菁之工具？①中耕機②鋏剪③單人採茶機④雙人採茶機。
48. (1) 下列敘述何者有誤？①高山茶區採收之茶菁必須運至平地製茶②有機茶菁與慣行栽培茶菁須分開採製③製茶廠宜設置在茶園附近，以避免長途運送造成茶菁品質下降④不論雨菁或一般茶菁都必須避免運送壓傷。
49. (4) 下列敘述何者有誤？①多品種茶園宜分品種採收②有機茶園與慣行栽培茶園宜分區採收③春茶產製時節，高山茶區採收會晚於平地茶區④因殺草劑非噴施於茶樹上，所以不必考慮安全採收期。
50. (3) 下列敘述何者有誤？①製茶的原料統稱為茶菁②無論手採或機採，茶菁送到茶廠後應立即處理③茶菁送到茶廠後可堆積不須攤開，較不佔空間也不影響製茶品質④晴天所採的茶菁容易製成品質良好的茶葉。
51. (4) 下列敘述何者有誤？①雨天所採的茶菁較難製成品質良好的茶葉②茶菁化學成分含量是決定茶葉品質的重要因素之一③一般而言，春季茶菁的含水量高於夏季茶菁④不同成熟度的茶菁原料混在一起製茶，比較容易製得好茶。
52. (4) 下列敘述何者正確？①茶菁的化學成分含量雖然有高有低，但是不會影響茶葉的品質②一般而言，下午採摘的茶菁含水量高於上午採摘的茶菁③茶菁採收後就不再進行呼吸作用④不同品種的茶菁原料分別製茶，比較容易控制品質。
53. (2) 下列敘述何者有誤？①製作綠茶之茶菁原料應以嫩採為佳②茶菁採收後仍會進行光合作用而產生熱能③茶菁採收後應及時運送、及時攤涼、及時製茶④茶菁的嫩葉含水量較成熟葉高。
54. (4) 下列敘述何者有誤？①茶樹噴施農藥後，必須經過安全採收期後才可以採摘茶菁②茶樹之病蟲草害防治，必須採用政府推薦之農藥③茶樹噴施農藥須遵照安全用藥稀釋倍數調製④准許噴施於蔬菜的農藥都可以用在茶樹。
55. (4) 下列敘述何者有誤？①茶菁含水量和採收時間、季節與天氣有關②茶菁愈嫩，製茶率較低③茶菁含水量較低時，製成茶葉的製茶率較高④雨天採收的茶菁製茶率較高。
56. (1) 調製 1000 倍的農藥於 16 公升之藥桶內時，需用多少毫升農藥原液，倒入桶中後加水到滿？①16 毫升②160 毫升③10 毫升④100 毫升。
57. (3) 將 40 毫升的農藥原液，倒入 20 公升之藥桶內時，並加水到滿時，其調製之農藥倍數為①1000 倍②2000 倍③500 倍④100 倍。
58. (2) 調製 800 倍的農藥於 200 公升之大藥桶內時，需用多少毫升農藥原液，倒入桶中後加水到滿？①16 毫升②250 毫升③40 毫升④100 毫升。
59. (2) 將 4 毫升的農藥原液，倒入 8 公升之藥桶內時，並加水到滿時，其調製之農藥倍數為①1000 倍②2000 倍③500 倍④100 倍。
60. (1) 那一種肥料施用過多時易形成茶葉色澤暗綠，香氣不揚的缺點？①氮肥②磷肥③鉀肥④鈣肥。
61. (3) 從茶樹採摘下來的新鮮嫩葉稱為①青茶②新茶③茶菁④生茶。
62. (2) 茶菁堆積過高，會使葉溫升高，對茶菁顏色有何影響？①不變②紅變③灰變④黑變。
63. (2) 一年四季中以那一季茶菁的兒茶素類成分含量較高？①春季②夏季③秋季④冬季。
64. (1) 兒茶素類成分含量較高的部位是①茶菁嫩葉②成熟老葉③茶梗④茶種籽。
65. (1) 堆積的茶菁會放出大量熱能是那一種作用的結果？①呼吸作用②蒸散作用③光合作用④生合成作用。
66. (4) 茶菁入廠加工時不必考慮下列那一項？①嫩葉要與老葉分開②雨露葉要與晴天葉分開③隔夜茶菁要與當天茶菁分開④男工採的茶菁要與女工採的茶菁分開。
67. (2) 茶菁採後管理應該要保持它的①脆度②鮮度③軟度④硬度。
68. (4) 有關農藥使用原則，下列何項敘述有誤？①應使用政府推薦藥劑②應遵照稀釋倍數③應遵守安全採收期④只要有效就好。
69. (3) 製造優質包種茶的茶菁不須具備下列何種條件？①葉質柔軟②葉肉肥厚③遭小綠葉蟬叮咬④頂芽開面。

70. (2) 粗製茶製茶率與下列何者關係較小？①採摘方式②茶樹樹齡③茶菁之老嫩④茶菁之含水量。
71. (1) 計算粗製茶製茶率時，除粗製茶重量外，還要知道①茶菁原料重②茶梗的重量③製茶時間④成茶種類。
72. (4) 茶園於 4 月 8 日噴施安全採收期 14 天的農藥後，何日以後才可採收茶菁？①4 月 16 日②4 月 20 日③4 月 12 日④4 月 23 日。
73. (1) 有一茶園預計於 5 月 10 日進行採收，卻於 5 月 2 日發現蟲害，如欲噴施農藥防治應選擇安全採收期①7 日②14 日③21 日④10 日 之農藥。
74. (2) 有一茶園預計於 5 月 2 日進行採收，因發現茶避債蛾為害，欲噴施安全採收期 21 天的農藥，應於①5 月 23 日②4 月 10 日③4 月 23 日④5 月 10 日 之前噴藥。
75. (2) 有一茶園於 4 月 15 日噴施安全採收期 21 天的農藥後，又於 4 月 25 日噴施安全採收期 7 天的農藥，需於何日以後才可採收茶菁①5 月 3 日②5 月 7 日③4 月 20 日④4 月 30 日。
76. (4) 下列何者不是神澤氏葉蟬的推薦用藥？①2.8%畢芬寧乳劑②10%芬普寧可濕性粉劑③25%□離丹可濕性粉劑④9.6%益達胺溶液。
77. (3) 茶園以 20%畢達本可濕性粉劑稀釋 2000 倍噴施用藥，無法防治下列何種蟲害？①茶葉蟬②神澤氏葉蟬③臺灣青銅金龜④茶細蟬。
78. (4) 下列何者不是茶園雜草防除的推薦用藥？①24%巴拉刈溶液②45%裡有龍可濕性粉劑③80%達有龍可濕性粉劑④25%百滅寧可濕性粉劑。
79. (1) 下列何者不是刺粉蝨的防治手段？①施用 4%畢汰芬水懸劑 3000 倍②冬季修剪枝應將裙枝剪除，保持茶園良好通風③施用苦楝油 1000 倍④用竹片夾住黃色黏板放置在樹冠上，誘殺成蟲。
80. (4) 下列何者不是茶角盲椿象的防治手段？①施用辣椒粉：蒜頭粉：釀造醋=1：1：1，300-500 倍②卵多產於幼梢節間組織內，由於卵粒上有二條白毛露出，發現後將之剪除消毀③施用苦楝油 1000 倍④施用 3%阿納寧可濕性粉劑 1500 倍。
81. (3) 下列何種管理方式無法防治茶小綠葉蟬？①清除茶園雜草②條剪樹勢，促進茶園通風③以性費洛蒙誘殺雄蟲來防治④合理化施肥保持樹勢，增加茶樹抵抗受害的能力。
82. (4) 下列何者不是茶枝枯病的防治手段？①避免造成茶樹之機械傷害②徹底剪除病枝條，剪除之枯枝應搬離茶園或燒毀③選植抗病性品種④施用 50%免賴得可濕性粉劑 1500 倍。
83. (4) 下列何者不是茶髮狀病的防治手段？①將附著菌索之枝條剪除，發生嚴重之茶園建議台刈更新茶樹②徹底剪除病枝條，剪除之枯枝應搬離茶園或燒毀③台刈後之茶園可利用火焰燒灼的方法燒除殘存於枝條上的菌索④施用殺蟲劑防治。
84. (2) 下列何者不是茶餅病的防治手段？①改善茶園環境，注意茶園排水②施用殺蟲劑防治③施用殺菌劑防治④增加日照時間及通風，降低茶園濕度。
85. (4) 下列何者不是茶蠶的防治手段？①利用幼蟲群聚習性行人工捕殺或摘除卵塊②施用蘇力菌防治③施用殺蟲劑防治④施用殺菌劑防治。
86. (4) 下列何者不是茶姬捲葉蛾的防治手段？①性費洛蒙合成劑誘殺雄蛾②以人工方式摘除蟲葉③施用殺蟲劑防治④施用殺菌劑防治。
87. (2) 下列何者茶園害蟲無法以捕植蟬防治？①桔黃銹蟬②茶黃薊馬③錫蘭偽葉蟬④紫銹蟬。
88. (4) 茶園噴藥防治時應該①背面迎風前行②正面迎風前行③正面迎風倒行④背面迎風倒行。
89. (2) 調製農藥時正確做法為①戴手套用手攪拌藥桶②戴手套用攪拌棒攪拌藥桶③不戴手套直接用手攪拌藥桶④穿雨褲用腳攪拌藥桶，以使農藥溶解均勻。
90. (4) 下列何者不是茶葉良好農業規範中，作業風險管理茶菁原料的危害因子？①異物雜草②重金屬③化學農藥殘留④發酵。
91. (4) 下列何者不是茶葉良好農業規範中，茶菁原料作業查核表之檢查項目？①裝載茶菁原料容器是否衛生管理及清潔②是否混有異物雜草等③茶菁生產紀錄表④茶菁採收成熟度紀錄表。
92. (3) 下列何者不是茶葉良好農業規範中，病蟲草害防治資材作業查核表之檢查項目？①是否根據發生預警資訊，把握病蟲害防治時機，而展開積極防治作業②採收時是否遵守安全採收期③操作人員是否進行日常衛生管理檢查④是否進行農藥或資材之登記、用量記錄。

93. (3) 下列何者不是有機茶園可以採用之病蟲草害防治手段？①人工除草②以生物防治法防治害蟲③以嘉磷賽防治雜草④去除田間之有病枝條並銷毀之。
94. (3) 從茶樹採摘下來的新鮮嫩葉稱為①青茶②新茶③茶菁④生茶。
95. (1) 茶葉之發酵主要為①氧化作用②還原作用③分解作用④取代作用。
96. (3) 製作部分發酵茶時，日光萎凋之適宜溫度為①10~15②15~20③30~35④45~50 °C。
97. (3) 不同發酵程度之茶類是由於下列何種因素所致？①品種不同②季節不同③製法不同④產區不同。
98. (4) 為保持茶葉成品的鮮綠色，炒菁時宜採用什麼方式？①低溫、長時間②低溫、短時間③高溫、長時間④高溫、短時間。
99. (4) 炒菁機無法調整①溫度②轉速③時間④壓力。
100. (2) 半球形包種茶團揉(布球揉)過程中若不解塊，易造成茶葉外觀色澤①變黑②變黃③變青④變綠。
101. (2) 製作部分發酵茶適宜之室內萎凋溫度條件為①10~15②20~25③35~40④40~45 °C。
102. (1) 製作部分發酵茶時，一般而言幼嫩的茶菁其揉捻時間應比成熟的茶菁①短②相同③長④隨意。
103. (3) 製造部分發酵茶時，茶菁含水量多時，炒菁後期通常會採取什麼方式加速水分的散失？①提高溫度②提高炒菁筒轉速③開啟送風④增加茶菁投入量。
104. (3) 製造部分發酵茶時，室內萎凋及靜置攪拌處理不當致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之外觀色澤呈①黃綠②褐黃③暗綠④淡綠。
105. (4) 若茶菁原料較「粗老」，揉捻宜採用什麼方式？①縮短時間、減輕壓力②縮短時間、加重壓力③延長時間、減輕壓力④延長時間、加重壓力。
106. (1) 茶葉發酵之相關酵素為①多元酚類氧化酵素②酒精氧化酵素③醋酸氧化酵素④乳酸氧化酵素。
107. (3) 下列何種茶類不需經過團揉(布球揉)步驟？①凍頂烏龍茶②鐵觀音③文山包種茶④松柏長青茶。
108. (3) 下列那一項不是揉捻完成後隨即解塊的目的？①排除多餘的水蒸氣②避免結塊③使產生悶味④保持茶葉的翠綠色。
109. (4) 製造包種茶團揉(布球揉)時必須配合解塊工作，目的與何者無關？①避免不良味道產生②避免外觀色澤劣變③避免團塊產生④避免發酵作用繼續進行。
110. (2) 所謂茶葉發酵，主要係指那一種化學成分被氧化？①葉綠素②兒茶素類③咖啡因④可溶性醣類。
111. (2) 下列何種茶類在炒菁後須以濕布包覆回潤？①包種茶②東方美人茶③鐵觀音④紅茶。
112. (1) 製造部分發酵茶時，炒菁程度不足時，易產生①菁味②熟味③火味④澀味。
113. (3) 製造包種茶時，下列炒菁溫度(炒菁機錶溫)何者較適宜？①120~150②180~200③250~300④380~400 °C。
114. (3) 製造包種茶時，攪拌的目的與下列何者無關？①促進發酵作用②使茶菁水分均勻散失③提高葉溫④可提高氧化酵素活性。
115. (2) 槿(膨)風茶不須經過①炒菁②布球團揉③靜置回潤④攪拌 之步驟。
116. (1) 茶葉之發酵主要是靠①自身酵素②酵母菌③乳酸菌④麴菌。
117. (2) 製造包種茶時，炒菁目的與下列何者無關？①減少芽葉含水量，以利揉捻②透過炒菁翻動，促使發酵③去除菁味，提高品質④停止茶葉發酵作用。
118. (3) 製造包種茶時，揉捻壓力之調整何者較適宜？①前後一致②先重後輕③先輕後重④無需調整壓力。
119. (2) 何種茶類須經團揉(布球揉)之過程？①文山包種茶②鐵觀音③槿(膨)風茶④白茶。
120. (1) 製造包種茶最適室內萎凋攪拌次數為①4~5次②7~8次③2次④1次。
121. (1) 傳統的白茶製造須經過①萎凋②揉捻③攪拌④靜置回潤 之步驟。
122. (2) 槿(膨)風茶以濕布包覆回潤時間一般約①5~10②20~40③50~70④80~100 分鐘。
123. (4) 何種茶類不經日光萎凋處理？①包種茶②烏龍茶③鐵觀音④碎形紅茶。
124. (3) 製造部分發酵茶時，粗老茶菁經重壓揉捻其外觀形狀大多呈現①細緻②緊結③粗鬆④勻整。
125. (3) 一般採輕萎凋、輕攪拌加工製程，外觀呈條形之茶類為①白茶②條形紅茶③文山包種茶④綠茶。
126. (4) 下列何者屬重萎凋重發酵之茶類？①條形包種茶②半球形包種茶③白茶類④槿(膨)風茶。

127. (3) 下列部分發酵茶類在製造過程中兒茶素類被氧化最多？①凍頂烏龍茶②文山包種茶③椶(膨)風茶④鐵觀音。
128. (2) 製造部分發酵茶最耗時的步驟為①日光萎凋②室內萎凋及攪拌③炒菁④乾燥。
129. (1) 部分發酵茶製茶過程中，須反覆操作布球團揉及覆炒步驟之茶類為①凍頂烏龍茶②文山包種③白茶類④椶風茶。
130. (2) 下列何種茶類之製造必須經過茶菁攪拌過程？①紅茶②包種茶③綠茶④白茶。
131. (1) 下列何種茶類之製造不須經過炒菁過程？①白茶②包種茶③烏龍茶④鐵觀音。
132. (2) 下列何種茶類之製造一開始必須經過日光萎凋過程？①紅茶②包種茶③綠茶④白茶。
133. (3) 下列何種茶類發酵程度較重？①文山包種茶②白茶③鐵觀音④凍頂烏龍茶。
134. (4) 一般而言 10 公斤茶菁約可製成包種茶①8~9②6~7③5~6④2~3 公斤。
135. (4) 目前臺灣地區年產製最多的茶類為①綠茶②紅茶③白茶④包種茶。
136. (3) 下列何者屬重萎凋、不攪拌之茶類？①綠茶②文山包種茶③白茶類④椶風茶。
137. (3) 下列何種茶類須經發酵製程及精製重烘焙？①紅茶②文山包種茶③鐵觀音④椶風茶。
138. (3) 下列何者屬重萎凋、輕發酵之茶類？①綠茶②凍頂烏龍茶③白茶類④紅茶。
139. (3) 萎凋過程水分之散失主要經由葉片之①角質層②葉緣③氣孔④皮孔。
140. (2) 茶菁堆積過厚過久，使葉溫升高，對茶菁顏色有何變化？①不影響②變紅褐③變青綠④變灰黑。
141. (1) 不同批次採摘的茶菁，其製茶順序是①先到先製②先到後製③後到先製④混合一起製。
142. (3) 包種茶成茶應乾燥至含水量多少為適當？①0-1%②7-8%③3-5%④10-11%。
143. (1) 一般文山包種茶製造流程為①萎凋→靜置攪拌→殺菁→揉捻→乾燥②萎凋→靜置攪拌→揉捻→殺菁→乾燥③萎凋→靜置攪拌→初乾回潤→覆炒→復揉→乾燥④萎凋→靜置攪拌→揉捻→初乾回潤→覆炒→乾燥。
144. (1) 一般半球形(球形)包種茶殺菁後製造流程為①初揉→初乾回潤→包布揉②初揉→包布揉→初乾回潤③初乾回潤→初揉→包布揉④初乾回潤→攪拌→包布揉。
145. (2) 一般椶(膨)風茶製造流程經萎凋、靜置攪拌後為①殺菁→揉捻→乾燥②殺菁→濕布回潤→揉捻→乾燥③初乾回潤→覆炒→復揉→乾燥④揉捻→初乾回潤→覆炒→乾燥。
146. (4) 初乾回潤步驟後，需以布球團揉之茶類為①綠茶②白茶③文山包種茶④半球形(球形)包種茶。
147. (2) 一般製造包種茶從第一次至最後一次攪拌，每次的攪拌輕重原則宜採①愈來愈輕②愈來愈重③前後一致④無所謂。
148. (2) 一般製造包種茶從第一次至最後一次攪拌，每次的攪拌時間原則宜採①愈來愈短②愈來愈長③前後一致④無所謂。
149. (1) 一般製造包種茶經日光萎凋後茶菁含水量減少約①5-10②20-25③30-35④40-45 %。
150. (3) 一般製造包種茶經炒菁後茶菁含水量剩餘約①10②30③50④70 %。
151. (2) 低含水量粗老茶菁製造包種茶，進行初揉時宜①攤涼後立即揉捻②趁熱快揉③隔日再揉④隨時皆可。
152. (1) 高含水量幼嫩茶菁製造包種茶，進行初揉時宜①攤涼後立即揉捻②趁熱快揉③隔日再揉④隨時皆可。
153. (4) 下列何者不屬於茶葉烘焙之目的？①降低茶葉含水量②去除雜味③改善茶葉品質④使外觀色澤變暗綠。
154. (2) 為使炒菁時受熱均勻，炒菁筒位置應如何調整？①前低後高②水平③前高後低④不須調整。
155. (2) 關於茶葉殺菁作業，炒菁機正常操作轉速每分鐘約①5②15③25④35 轉左右。
156. (3) 關於茶葉殺菁作業，炒菁時間一般為①1-3②15-30③5-10④31-40 分鐘。
157. (3) 使用炒菁機(以瓦斯為熱源)之關機程式，下列何者正確？①關瓦斯→停止炒菁筒運轉→送風冷卻②停止炒菁筒運轉→關瓦斯→送風冷卻③關瓦斯→送風冷卻→停止炒菁筒運轉④送風冷卻→停止炒菁筒運轉→關瓦斯。
158. (3) 下列何種機具不用於包種茶揉捻過程？①望月式揉捻機②束包機③攪拌機④布球揉捻機。
159. (2) 望月式揉捻機不用於①包種茶②紅茶③烏龍茶④碧螺春 之製作。
160. (1) 茶菁依不同老嫩程度，揉捻機之壓力調整原則為①嫩葉時調小②老葉時調小③嫩葉時調大④不因茶菁老嫩而變。
161. (4) 製造條形包種茶之揉捻機一般採用①布球揉捻機②束包機③桶球機④望月式揉捻機。

162. (3) 乙種（手拉式）乾燥機之熱源通常採用①柴油②重油③瓦斯④薪炭 為能源。
163. (2) 製造條形包種茶初揉時間約①1-3②5-10③15-20④21-25 分鐘。
164. (4) 使用炒菁機炒菁時，下列何者不直接影響到炒菁品質？①炒菁溫度②投入之炒菁量③茶菁在炒菁筒內的均勻分佈④大氣壓力。
165. (1) 一般炒菁機投入茶菁時，應①儘快全部投入②慢慢的來③無所謂④先慢後快。
166. (3) 下列炒菁機之裝置何者與炒菁品質控制無關？①炒菁溫度自動調節②炒菁時間設定③炒菁機底座滑輪④炒菁筒內送排風裝置。
167. (3) 炒菁機與揉捻機作業容量應如何配置較為適當？①炒菁機容量為揉捻機之2倍②揉捻機容量為炒菁機之2倍③兩者作業容量相當④揉捻機容量為炒菁機之3倍。
168. (4) 甲種乾燥機之規格大小一般以何種計量單位認定？①機體之長度②輸送片之寬度③輸送片層數④輸送片數目。
169. (1) 包種茶初製流程中，下列何種非必需使用的機械設備？①篩分機②乾燥機③攪拌機④炒菁機。
170. (3) 下列何者屬於茶葉精製設備？①炒菁機②浪菁機③風選機④揉捻機。
171. (2) 關於炒菁機的裝置與操作，下列敘述何者錯誤？①應使炒菁機保持水平②炒菁機傾斜並不影響茶葉品質③炒菁機附有溫度及時間控制裝置④依茶菁狀況調整炒菁溫度。
172. (4) 關於炒菁機操作事項何者不正確？①依茶菁狀況調整炒菁時間②需等溫度到達時，始可放入茶菁③放入茶菁前需先傾倒機器確認鍋內沒有雜物④轉速可隨意調整亦不影響炒菁品質。
173. (1) 為提升炒菁品質，下列關於炒菁機的轉速與茶菁老嫩的關係，何者敘述正確？①茶菁愈嫩，轉速愈快②茶菁愈成熟，轉速愈快③茶菁愈嫩，轉速愈慢④轉速與茶菁老嫩無關聯。
174. (2) 炒菁機於相同溫度的條件下，其轉速對茶葉品質的影響何者正確？①轉速不影響炒菁品質②轉速愈慢，茶菁易炒焦③轉速愈快，茶菁水分散失慢④轉速愈慢，茶菁水分較易散失。
175. (3) 關於炒菁過程的敘述，下列何者錯誤？①低溫長時間炒菁易造成茶菁黃化②一般炒菁需視茶菁狀況調整，炒菁時間大約為6~10分鐘③綠茶炒菁時宜低溫長時間④包種茶炒菁時嫩採茶菁宜採高溫及快轉速。
176. (1) 下列關於茶葉揉捻機的敘述何者正確？①主要藉由揉捻盤上的金屬條促使茶葉捲曲成形②揉捻機卸茶時可不必停止運轉直接放下揉捻盤③掉出揉捻盤之茶菁可用手撥回④一開始就必需採重壓揉捻。
177. (3) 揉捻機操作下列條件設定何者正確？①茶菁較嫩時揉捻機壓力增大促使成條狀②茶菁較老時揉捻機壓力減小促使成條狀③茶菁較老時揉捻機壓力增大促使成條狀④揉捻壓力不影響茶葉成形。
178. (3) 一般條形包種茶加工主要使用何種揉捻機？①伊達式揉捻機②C.T.C揉捻機③望月式揉捻機④Jackson揉捻機。
179. (2) 關於茶葉乾燥機的敘述下列何者是錯誤？①茶葉乾燥機一般分為甲種乾燥機、乙種乾燥機、箱型乾燥機②甲種乾燥機一般以乾燥風速為規格認定標準③甲種乾燥機可連續操作、乙種為批式操作④乙種乾燥機熱風由下往上吹送。
180. (4) 下列關於甲種乾燥機性能與操作，何者敘述不正確？①主要燃料為柴油、瓦斯等②啟動時先開啟燃燒機再啟動送風機③需等溫度到達時始可放入茶葉④使用前無需清理內部。
181. (4) 關於製茶機械清潔保養時機何時最為恰當？①一個禮拜②一個月③一年④使用完畢後。
182. (1) 下列有關使用製茶機械的觀念何者正確？①隨時清潔保養並填寫紀錄表②只要不是大問題，可不必保養或更換零件③製茶主要訴求為好喝，機械保養可較不重視④製茶人員不需具備機械保養常識。
183. (2) 關於製茶機械所使用的燃料放置位置，下列何者較為適當？①愈靠近機械及工作場區愈好②與機械及工作場區適當區隔③愈遠離機械及工作場區愈好④放置位置不影響。
184. (4) 部分發酵茶製造時，室內萎凋及攪拌操作，其主要目的為①初乾②成形③停止茶葉發酵作用④促進發酵。
185. (4) 部分發酵茶製程中「乾燥」的目的為①促進發酵②成形③使外觀色澤變暗綠④降低水分含量，使茶葉可長期保存。
186. (3) 在天候正常的情况下，製造包種茶之第一步驟為①攪拌②室內萎凋③日光萎凋④炒菁。
187. (2) 有萎凋製程之茶類為①綠茶、紅茶、黃茶②白茶、青茶、紅茶③白茶、青茶、綠茶④黃茶、白茶、青茶。
188. (3) 下列何種茶類以「室內萎凋」為製造之第一步驟？①綠茶②包種茶③白茶④黃茶。

189. (3) 茶菁萎凋步驟之目的，下列何者敘述不正確？①水分散失②體積減少③為了調整製茶時程④重量減少。
190. (2) 下列何種茶類以「日光萎凋」為製造之第一步驟？①綠茶②包種茶③白茶④黃茶。
191. (1) 兼具日光萎凋及室內萎凋製程之茶類為①包種茶②綠茶③白茶④黃茶。
192. (2) 茶菁萎凋程度最重之茶類為①黃茶②白茶③綠茶④包種茶。
193. (2) 下列茶類製程中，其萎凋程度輕重依序為①綠茶>紅茶>黃茶②白茶>紅茶>青茶③白茶>青茶>綠茶④黃茶>白茶>青茶。
194. (1) 有日光萎凋製程之茶類為①青茶②紅茶③綠茶④白茶。
195. (3) 沒有室內萎凋製程之茶類為①青茶②紅茶③黃茶④白茶。
196. (3) 包種茶製程中通常以熱風萎凋替代①炒菁②烘焙③日光萎凋④揉捻。
197. (3) 臺灣特色茶中沒有日光萎凋製程之茶類為①文山包種茶②凍頂烏龍茶③日月潭紅茶④東方美人茶。
198. (1) 兼具日光萎凋及室內萎凋製程之臺灣特色茶為①凍頂烏龍茶②日月潭紅茶③三峽碧螺春④三峽綠茶。
199. (3) 製程中日光萎凋程度最重之臺灣特色茶為①凍頂烏龍茶②文山包種茶③東方美人茶④蜜香紅茶。
200. (2) 製造凍頂烏龍茶的第一步驟為①室內萎凋②日光萎凋③攪拌④炒菁。
201. (4) 製造凍頂烏龍茶的第二步驟為①日光萎凋②炒菁③攪拌④室內萎凋及攪拌。
202. (4) 製造東方美人茶的第一步驟為①炒菁②室內萎凋③攪拌④日光萎凋。
203. (2) 製造白茶的第一步驟為①炒菁②室內萎凋③攪拌④日光萎凋。
204. (2) 製造日月潭紅茶的第一步驟為①炒菁②室內萎凋③攪拌④日光萎凋。
205. (4) 關於熱風萎凋機的敘述何者不正確？①天候不佳時可用於替代日光萎凋②可於室內操作減少外在環境污染③可藉由控制溫度及風速來調整萎凋程度④溫度愈高愈好。
206. (2) 製作部分發酵茶時，進行室內萎凋製程時，茶菁會①停止發酵②繼續發酵③含水量增加④體積增加。
207. (3) 雨天採摘之茶菁①不影響後續萎凋作業之進行②不影響製茶品質③可進行熱風萎凋④宜縮短室內萎凋時間。
208. (4) 清晨採摘露水未乾之茶菁①不影響製茶香味品質②不影響後續萎凋作業③宜縮短室內萎凋時間④成茶易產生菁味。
209. (3) 吹南風濕氣重天候不佳時，採摘之茶菁①宜縮短室內萎凋時間②不影響後續萎凋作業③不易製成香氣清揚之成茶品質④有利展現成茶之甘醇品質。
210. (3) 製造部分發酵茶之室內萎凋製程，其較佳之相對濕度約①30②50③70④90 %。
211. (4) 傳統上均將雨天採摘之茶菁，先鋪放於萎凋設施吹風，將茶菁表面水分吹乾，下列敘述何者是錯誤？①需經常以人工反覆翻動茶菁②處理非常費時費工③易產生茶菁含水量不均現象④茶菁含水量高，有利於製茶品質。
212. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「消水」現象時，所產製包種茶之滋味①甘甜②淡③醇厚④濃郁。
213. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之水色①偏綠②偏黃③偏暗綠④偏紅。
214. (4) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁水分散失過快呈現「消水」現象時，所產製包種茶之水色①鮮綠②偏黃③暗綠④偏淡。
215. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之香氣呈①清揚②不揚③濃④花香。
216. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁水分散失過快呈現「消水」現象時，所產製包種茶之香氣呈①清揚②不揚③濃④花香。
217. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之滋味呈①甘甜②菁澀③醇厚④濃郁。
218. (1) 製作部分發酵茶，隨著攪拌次數增加其力道應①漸次加重②漸次宜輕③輕重不變④無關品質。
219. (3) 製作部分發酵茶，隨著攪拌次數增加其時間應①長短不變②漸次減短③漸次增長④無關品質。
220. (1) 製作部分發酵茶，嫩採原料攪拌力道①宜輕②宜重③先重而後輕④無關品質。

221. (3) 下列臺灣特色茶中，其茶菁原料最嫩採之茶類為①文山包種茶②凍頂烏龍茶③東方美人茶④鐵觀音茶。
222. (1) 包種茶的製程中，產生紅梗紅葉的原因可能是①茶菁堆積過久且發酵不當②炒菁溫度過低③揉捻時間過久④乾燥過度所致。
223. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁受損易產生①水分散失過快(消水)②行水不順(積水)③行水順暢(走水)④無關水分變化。
224. (2) 若「兩菁」無法正常萎凋，其製成之茶葉將會產生①花香②菁味③悶味④日曬味。
225. (4) 有綠葉鑲紅邊的茶類為①綠茶②紅茶③普洱茶④烏龍茶。
226. (3) 製作部分發酵茶時，若炒菁不足會產生①焦味②悶味③菁味④澀味。
227. (2) 製作部分發酵茶時，若炒菁不足則茶湯水色會呈現①明亮②混濁不清③清澈④琥珀鮮黃。
228. (4) 製作部分發酵茶時，下列何者不是炒菁目的？①使氧化酵素不活化②停止發酵作用③減少水分④繼續發酵作用。
229. (4) 下列何者非初製茶所使用的機械設備？①炒菁機②望月式揉捻機③甲種乾燥機④焙籠。
230. (4) 關於機械攪拌機(俗稱浪菁機)下列敘述何者錯誤？①可用於替代手工攪拌②浪菁至茶菁具有菁味時即可停止③浪菁時間及轉速隨次數增加而增加④若知道浪菁機容量為 80 斤，則浪菁時可一次倒入 80 斤茶菁。
231. (1) 有關半球形包種茶團揉過程，機械設備的使用順序何者正確？①束包機→布球揉捻機→解塊機②布球揉捻機→解塊機→束包機③束包機→解塊機→布球揉捻機④解塊機→布球揉捻機→束包機。
232. (4) 在部分發酵茶製程中，下列何項製程不是以降低茶菁含水量為目的？①日光萎凋②室內萎凋及攪拌③炒菁④揉捻。
233. (1) 部分發酵茶之「室內萎凋」及「攪拌」製程，其主要目的為①促進發酵②停止發酵③保持茶菁原料之完整性④增加含水量。
234. (1) 製造部分發酵茶時，炒菁後茶菁黃化之原因大多係①炒菁溫度低而時間長②炒菁溫度高而時間長③炒菁溫度高而時間短④與炒菁溫度及時間無關。
235. (4) 製造部分發酵茶時，揉捻後趁熱解塊，下列敘述何者有誤？①可排除多餘的水蒸氣②有助於保持茶葉的翠綠色③避免產生團塊④產生悶味。
236. (2) 白茶類製作需經過①攪拌②萎凋③炒菁④重揉捻 過程。
237. (1) 下列臺灣特色茶中何者發酵程度最輕？①文山包種茶②凍頂烏龍茶③東方美人茶④高山茶。
238. (3) 下列臺灣特色茶中何者發酵程度最重？①文山包種茶②凍頂烏龍茶③東方美人茶④高山茶。
239. (2) 下列臺灣特色茶中何者烘焙程度最重？①文山包種茶②凍頂烏龍茶③東方美人茶④高山茶。
240. (4) 部分發酵茶進行攪拌時，茶菁原料的那一部位較容易受傷？①莖部②中肋③葉中間部位④葉緣。
241. (4) 部分發酵茶進行攪拌時，茶菁原料水分行走(走水)路線為①葉中肋→莖部→葉支脈②葉支脈→莖部→葉中肋③莖部→葉支脈→葉中肋④莖部→葉中肋→葉支脈。
242. (1) 幼嫩茶菁第一次攪拌之力道①宜輕②宜重③輕重不拘④先重後輕。
243. (2) 製造包種茶時，若炒菁後茶菁含水量高，則①有利於揉捻成形②不利於揉捻成形③無關茶葉成形④有利於揉捻勻稱。
244. (3) 下列何種臺灣特色茶須經團揉步驟，增加外形的美觀？①文山包種茶②碧螺春③凍頂烏龍茶④日月潭紅茶。
245. (1) 膨(槿)風茶因著重白毫之有無，故揉捻時①不宜重揉，且揉捻時間宜短②不宜重揉，且揉捻時間宜長③宜重揉，且揉捻時間宜短④宜重揉，且揉捻時間宜長。
246. (2) 製造半球形包種茶時，為避免產生悶味，團揉過程須配合①靜置萎凋②解塊③靜置回潤④攪拌發酵。
247. (4) 製造包種茶進行炒菁時，當菁味消失而產生香氣時，下列何者可作為判斷停止炒菁之指標？①看到鍋內水蒸氣大量生成②聞到焦味形成③看到茶菁黃化④觸摸茶菁轉柔軟。
248. (2) 包種茶焦味之產生①與日光萎凋時間有關②與炒菁溫度有關③與揉捻時間有關④與團揉次數有關。
249. (3) 部分發酵茶團揉(布球揉)過程中覆炒之主要目的為①使產生熟果味，提高品質②補足發酵，提高品質③提高葉溫以利整形④停止發酵。
250. (2) 為紓解團揉(布球揉)加工之人力需求，初乾茶葉(毛茶)可利用①室溫貯藏②冷凍貯藏③充氮貯藏④加壓貯藏

調配之。

251. (3) 東方美人茶屬①輕萎凋重發酵②重萎凋輕發酵③重萎凋重發酵④輕萎凋輕發酵 之茶類。
252. (2) 槿(膨)風茶之日光萎凋製程比包種茶的製程①時間較短、程度較重②時間較長、程度較重③時間較長、程度較輕④時間較短、程度較輕。
253. (2) 槿(膨)風茶乾燥時所採之熱風溫度宜較包種茶①高②低③一樣④高低無關。
254. (1) 包種茶製造時，炒菁時溫度控制宜採何種方式進行？①先高溫後低溫②先低溫後高溫③全程高溫④全程低溫。
255. (3) 包種茶製造為了品質，第一次、第二次室內萎凋攪拌之力道①宜重②先重後輕③宜輕④無關輕重。
256. (4) 包種茶的製程中，炒菁溫度過高又時間太長易造成①茶梗②含水量③菁味④碎末茶 過多。
257. (2) 以含水量較低之粗老茶菁原料製造包種茶時，以錶溫 280°C 進行炒菁時宜採①較短時間、炒菁筒轉速宜調快②較短時間、炒菁筒轉速宜調慢③較長時間、炒菁筒轉速宜調快④較長時間、炒菁筒轉速宜調慢。
258. (3) 以含水量較高之幼嫩茶菁原料製造包種茶時，以錶溫 300°C 炒菁時宜採①較短時間、炒菁筒轉速宜調快②較短時間、炒菁筒轉速宜調慢③較長時間、炒菁筒轉速宜調快④較長時間、炒菁筒轉速宜調慢。
259. (3) 一般炒菁機設有①溫度、濕度、時間②溫度、壓力、時間③溫度、轉速、時間④溫度、濕度、轉速 的控制裝置，以利控制炒菁品質。
260. (2) 包種茶製造時，含水量較低之粗老茶菁其製造成品，茶葉外觀色澤易呈現①深綠②黃綠③鮮綠④墨綠。
261. (3) 凍頂烏龍茶在精製烘焙過程中，主要靠①酵素②微生物③熱④氧氣 的作用改善茶葉品質。
262. (2) 炒菁機投菁量在不超過最大容量下，若炒菁筒溫度高，則轉速應①調慢②調快③快慢不拘④先調慢後調快。
263. (4) 甲種乾燥機不具下列何種控制裝置？①溫度②輸送帶轉速③送風量④壓力。
264. (4) 下列何者成茶的外觀色澤是因高溫長時間烘焙所致？①翠綠②墨綠③鮮綠④褐綠。
265. (1) 茶葉覆炒及團揉過程中，若於高溫下持續團揉過久，則茶葉外觀色澤易呈①悶黃②悶紅③翠綠④鮮綠。
266. (3) 在良好製茶環境與技術情形下，若製作包種茶之茶菁原料太粗老，易使成茶滋味呈①苦味②澀味③淡菁味④甘味。
267. (1) 在良好製茶環境與技術情形下，若製作包種茶之茶菁原料太嫩，易使成茶滋味呈①菁苦澀味②清香③淡薄④甘味。
268. (2) 夏季由於氣溫高、日照足，因此夏季製作的包種茶較春季為①清香②苦澀味③淡菁味④甘醇。
269. (4) 製茶廠室溫愈低，若茶葉發酵程度不足，則所製之成茶品質易呈①清香②苦澀味③甘醇④菁味。
270. (1) 製作凍頂烏龍茶揉捻之前需完成的步驟為何？①炒菁②包布團揉③烘焙④覆炒團揉。
271. (1) 幼嫩茶菁所製之成茶，其烘焙溫度比粗老茶菁①高②低③一樣④無關 以確保茶湯滋味甘醇不苦澀，並保留香氣為原則。
272. (3) 包種茶製造時，含水量較高之幼嫩茶菁其製造成品，色澤易呈現①淡綠②黃綠③暗綠④褐綠。
273. (1) 一般形狀粗鬆之文山包種茶，是由於茶菁原料①粗老②幼嫩③老嫩無拘④太短 所致。
274. (4) 一般形狀緊結之包種茶，是由於茶菁原料①粗老②太長③老嫩無拘④幼嫩 所致。
275. (4) 氮肥施用過多，茶菁鮮葉顏色濃綠，水份含量高，製成之包種茶色澤偏①淺綠②黃綠③紅綠④暗綠。
276. (2) 氮肥施用過多，茶菁鮮葉顏色濃綠，水份含量高，製成之包種茶香氣易呈現①清香②不揚③濃厚④花香。
277. (4) 部分發酵茶類其發酵（氧化）作用屬①自動氧化作用②後氧化作用③非酵素性氧化④酵素性氧化。
278. (2) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中水色較偏綠者為何種茶類？①凍頂烏龍茶②文山包種茶③東方美人茶④鐵觀音茶。
279. (3) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中水色較偏黃紅者為何種茶類？①凍頂烏龍茶②文山包種茶③東方美人茶④鐵觀音茶。
280. (1) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中香氣較偏清香者為何種茶類？①文山包種茶②凍頂烏龍茶③東方美人茶④鐵觀音茶。
281. (3) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中香氣較偏熟果香者為何種茶類？①文山包種茶②松柏長青茶③東方美人茶④高山茶。
282. (3) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，但不需團揉製程之茶類為①凍頂烏龍茶②高山茶③東方美人茶④鐵觀

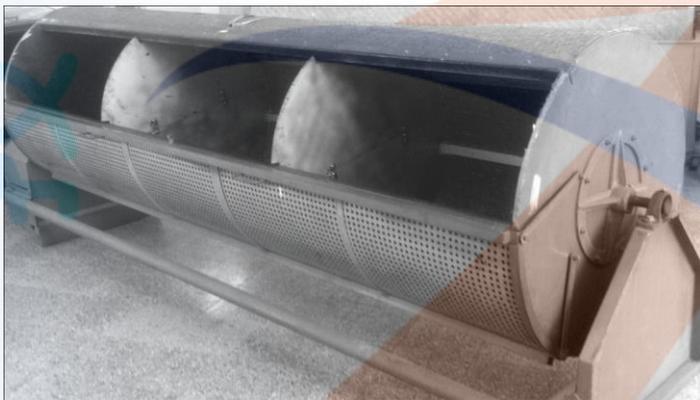
音茶。

283. (1) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，且需團揉製程之茶類①凍頂烏龍茶②文山包種茶③膨（椏）風茶④白茶。
284. (4) 臺灣特色茶中需萎凋、攪拌及團揉製程之茶類①日月潭紅茶②文山包種茶③東方美人茶④木柵鐵觀音茶。
285. (3) 臺灣特色茶中屬重發酵而不需烘焙之茶類①鐵觀音茶②文山包種茶③東方美人茶④紅茶。
286. (2) 臺灣特色茶中屬輕發酵而不以烘焙產生焙火香之茶類為①鐵觀音茶②文山包種茶③東方美人茶④紅茶。
287. (3) 東方美人茶製程中，日光萎凋完成時之茶菁重量減少率約①5~10%②10~15%③25~35%④50%以上。
288. (4) 東方美人茶製程中，下列何者不是實施「濕布靜置回潤」製程之目的？①繼續讓它發酵，提升成茶之熟果香氣②減少葉脈硬度，增強葉片韌性，以利揉捻③避免揉捻時茶葉破碎，減少成茶粉末④增加含水量，以利清香之表現。
289. (1) 文山包種茶屬①輕發酵輕烘焙②輕發酵重烘焙③重發酵輕烘焙④重發酵重烘焙 之茶類。
290. (2) 下列部分部分發酵茶類中，烘焙程度最重之茶類為①凍頂烏龍茶②鐵觀音茶③高山茶④松柏長青茶。
291. (4) 在相同製茶環境下，下列何項操作之茶菁鮮葉重量減少最多？①不萎凋不攪拌②不萎凋有攪拌③有萎凋不攪拌④有萎凋及攪拌。
292. (3) 部分發酵茶經日光萎凋製程之茶菁鮮葉，下列何者現象有誤？①葉片軟化②失去光澤③重量增加④體積減少。
293. (2) 同屬部分發酵茶，下列何者是青茶類及白茶類必要之製程？①日光萎凋②室內萎凋③攪拌④炒菁。
294. (1) 凍頂烏龍茶之發酵程度係控制於下列何項製程？①萎凋及攪拌②炒菁③揉捻④乾燥。
295. (3) 東方美人茶之發酵是由於①濕熱作用②微生物作用③酵素及攪拌作用④酵素及濕熱作用。
296. (3) 下列何種茶類係由茶葉本身自有的酵素來發酵？①黃茶類②綠茶類③青茶類④黑茶類。
297. (3) 下列何者不是部分發酵茶製程中進行「攪拌」之目的？①增加胞膜滲透性②促進發酵③力求形狀緊結④水份再分佈。
298. (4) 部分發酵茶殺菁及乾燥製程係因①力②機械③光④熱 的作用。
299. (2) 部分發酵茶製程中其發酵程度與①溫度②微生物③攪拌④水分 無關。
300. (2) 臺灣特色茶中屬輕萎凋、輕攪拌及單炒單揉製程之茶類①東方美人茶②文山包種茶③凍頂烏龍茶④鐵觀音。
301. (1) 臺灣特色茶中屬重萎凋、重攪拌及單炒單揉製程之茶類①東方美人茶②文山包種茶③凍頂烏龍茶④阿里山高山茶。
302. (3) 臺灣特色茶中其發酵程度輕重為①凍頂烏龍茶>東方美人茶>高山茶②凍頂烏龍茶>文山包種茶>高山茶③東方美人茶>凍頂烏龍茶>文山包種茶④高山茶>凍頂烏龍茶>文山包種茶。
303. (4) 使用層積式萎凋設施製作包種茶時，該設施可控制其①壓力、溫度②濕度、壓力③溫度、光度④溫度、濕度以利茶菁萎凋及發酵之進行。
304. (4) 凍頂烏龍茶製作時，必須經日光及室內萎凋製程，因受到①微生物危害②氧氣不足③大氣壓力劇變④水分散失 的逆境條件，才有茶葉色香味品質之表現。
305. (1) 部分發酵茶製作時，必須經攪拌製程，因受到①機械傷害②大氣壓力劇變③氧氣不足④微生物危害 才有茶葉色香味品質之表現。
306. (2) 部分發酵茶製作時，造成滋味淡薄的原因，下列何者敘述有誤？①揉捻不足②攪拌過度③萎凋過度④茶菁原料粗老。
307. (4) 部分發酵茶製作時，造成菁澀味的原因，下列何者敘述是錯誤？①發酵不當②攪拌不當③茶菁原料太嫩④萎凋過度。
308. (2) 部分發酵茶製程中，鐵觀音茶其發酵程度介於①高山茶及文山包種茶②凍頂烏龍茶及東方美人茶③凍頂烏龍茶及高山茶④東方美人茶及紅茶 之間。
309. (2) 以相同茶菁原料製造部分發酵茶，下列何種茶類之兒茶素類含量被氧化最少？①鐵觀音茶②文山包種茶③東方美人茶④凍頂烏龍茶。
310. (3) 以相同茶菁原料製造部分發酵茶，下列何種茶類之兒茶素類含量被氧化最多？①高山茶②凍頂烏龍茶③東方美人茶④白茶。

311. (3) 若天候乾燥，採摘茶菁欲製造包種茶時，下列敘述何者正確？①應延長室內萎凋②不影響後續萎凋作業③較不易製作香味品質之成茶④成茶香味品質佳。
312. (2) 包種茶團揉製程時，將初乾之茶葉可利用何種機具先行加熱，再裝入特製之布巾或布球袋中，以布球揉捻機或手工進行團揉？①紅外線萎凋機②圓筒炒菁機③攪拌機④解塊機。
313. (4) 部分發酵茶製程中，「解塊」的主要目的與下列何者無關？①解開茶葉團塊②散發積熱③降低葉溫④促進發酵。
314. (4) 部分發酵茶室內萎凋製程中，下列何者萎凋環境條件對茶菁失水速率較無直接影響①溫度②濕度③通風④大氣壓力。
315. (3) 下列四種烘焙機何者操作較為方便、省時及省力？①炭焙籠②電熱式焙籠③箱型焙茶機④紅外線焙籠。
316. (4) 槓(膨)風茶製造時，其日光萎凋及攪拌程度分別較凍頂烏龍茶為①輕、輕②重、輕③輕、重④重、重。
317. (4) 操作殺菁機時若殺菁筒不轉動時，應檢查①瓦斯供應系統②時間控制錶③溫度控制錶④馬達。
318. (3) 部分發酵茶製程中使用布球揉捻機，下列操作何者有誤？①慢慢加壓並防止布球掉出②揉捻完成後鬆壓再取出布球③使用中可用手伸入揉盤內或周圍調整布球④揉盤內各布球相碰時應停止運轉再鬆壓。
319. (2) 包種茶精製篩分過程中，俗稱「茶角」是屬①正茶②副茶③精製茶④初製茶。
320. (4) 「初製茶」又稱為①茶末②茶角③精茶④毛茶。
321. (1) 凍頂烏龍茶須加以「烘焙」，以提高其香味品質及賦予宜人的①火香②焦香③清香④花香。
322. (3) 部分發酵茶的烘焙技術是藉由①溫度及壓力②壓力及風速③溫度及時間④時間及壓力 的控制來提高其品質。
323. (2) 凍頂烏龍茶精製過程中，其烘焙程度較下列何種茶類低？①高山茶②鐵觀音茶③東方美人茶④紅茶。
324. (2) 高山茶精製過程中，其烘焙程度通常較下列何種茶類低？①文山包種茶②凍頂烏龍茶③東方美人茶④紅茶。
325. (3) 炒菁機(以瓦斯為熱源)之規格大小一般以何種計量單位認定？①機體之長度②機體之寬度③炒菁容量④轉速多寡。
326. (2) 製作優質部分發酵茶製程中，俗稱「走水」是指茶菁水分散失①不暢②順暢③太快④無關。
327. (2) 部分發酵茶製程中，若攪拌不足造成「發酵不足」，通常香氣易呈現①清香②不揚③花香④濃郁。
328. (1) 以下茶類何者在製造過程中茶葉成分變化最少？①不發酵茶②部分發酵茶③全發酵茶④後發酵茶。
329. (3) 不發酵茶製造過程中不含下述何種步驟？①炒菁②揉捻③發酵④乾燥。
330. (1) 茶葉發展史中最早出現的茶類為①不發酵茶②部分發酵茶③全發酵茶④後發酵茶。
331. (2) 不發酵茶製造過程中炒菁的目的主要在於①增加香氣②抑制酵素活性③除去異味④增加美觀。
332. (4) 綠茶炒菁時如使用圓筒炒菁機，圓筒上之錶溫為①50~100②120~150③170~200④250~300 ℃。
333. (2) 煎茶的殺菁以何種方式為之？①炒菁②蒸菁③曬菁④烘菁。
334. (1) 在所有茶類中製程時間最短者為①不發酵茶②部分發酵茶③全發酵茶④後發酵茶。
335. (3) 不發酵茶如炒菁過度，不會出現下列何種現象？①茶湯滋味較淡薄②成茶易碎裂③加重茶湯之苦澀滋味④有焦味。
336. (4) 下列何種成分，綠茶較其他茶類含量較低？①兒茶素類②游離胺基酸③咖啡因④茶黃質。
337. (1) 不發酵茶炒菁的方式大多採用①高溫短時間②高溫長時間③低溫短時間④低溫長時間。
338. (1) 下列那一種化學成分與不發酵茶之品質較為有關？①總氮②礦物質③維生素④脂質。
339. (1) 下列成分何者在茶菁中含量最多？①纖維素②蛋白質③色素④維生素。
340. (3) 茶湯中刺激中樞神經之主要成分為①兒茶素②胺基酸③咖啡因④礦物質。
341. (1) 茶湯中含量最多的成分為①兒茶素②胺基酸③咖啡因④礦物質。
342. (2) 製造綠茶時，一般幼嫩的茶菁揉捻時宜採①時間長壓力輕②時間短壓力輕③時間長壓力重④時間短壓力重 之方式。
343. (2) 茶葉中之咖啡因含量約為①0~1%②2~4%③6~8%④9%以上。
344. (3) 製造傳統綠茶第一步驟為①發酵②揉捻③殺菁④乾燥。
345. (1) 下列何種茶類兒茶素含量較高？①綠茶②包種茶③紅茶④白毫烏龍茶。

346. (2) 全球年產綠茶最多的國家是①日本②中國③印度④錫蘭。
347. (1) 一般而言，不發酵茶幼嫩的茶菁揉捻時間應比成熟的茶菁①短②一樣長③長④長很多。
348. (1) 嫩採茶菁製造碧螺春時以高溫短時間方式炒菁，其成茶色澤大多呈現①翠綠色②褐綠色③黃綠色④紅綠色。
349. (2) 碧螺春製程中乾燥溫度宜控制在①60~70°C ②80~90°C ③100~110°C ④120°C 以上。
350. (1) 綠茶製程中若炒菁溫度太低且時間太長，成茶品質易有①色澤黃化②香氣清揚③滋味甘醇④水色明亮 現象。
351. (2) 製作碧螺春之製茶率(成茶重/茶菁重)約為①10~15%②20~25%③40~45%④50~60%。
352. (2) 綠茶炒菁之目的與下列何者無關？①減少芽葉含水量，以利揉捻②扮演攪拌作用，促使發酵③去除菁味，提高品質④停止茶葉發酵作用。
353. (2) 製造傳統碧螺春之基本流程為①萎凋→揉捻→發酵→殺菁→乾燥②殺菁→揉捻→乾燥③萎凋→攪拌→殺菁→揉捻→乾燥④萎凋→殺菁→發酵→乾燥。
354. (3) 製造條形紅茶的第一步驟為①發酵②揉捻③萎凋④炒菁。
355. (3) 紅茶製程中不含下列那一個步驟？①揉捻②萎凋③炒菁④乾燥。
356. (4) 兒茶素含量在茶製造過程中減少最多的茶類為①綠茶②包種茶③白毫烏龍茶④紅茶。
357. (1) 紅茶製造過程中，葉綠素的含量變化為①漸少②漸多③先增後減④先減後增。
358. (2) 紅茶製程中的發酵步驟，除了茶菁本身所含的多元酚氧化酵素及兒茶素之外，尚需足夠的①礦物質②水分③維生素④花青素。
359. (2) 紅茶製造的基本流程為①萎凋→殺菁→揉捻→發酵→乾燥②萎凋→揉捻→發酵→乾燥③揉捻→發酵→乾燥④萎凋→殺菁→揉捻→發酵。
360. (1) 下列那一種茶類在發酵製程中，其相對濕度需保持在 90%以上？①紅茶②青茶③綠茶④白茶。
361. (3) 傳統條形紅茶製程中，茶菁萎凋程度其重量宜減去①10~20%②25~30%③40~55%④70%以上。
362. (2) 紅茶製程中，下列敘述何者不正確？①萎凋後再揉捻②補足發酵後再揉捻③補足發酵後再乾燥④揉捻後再補足發酵。
363. (2) 紅茶製程中，補足發酵時之室溫宜採①10~15°C ②22~27°C ③32~37°C ④40°C 以上。
364. (1) 嫩採之茶菁製作紅茶時，其揉捻壓力之調整宜採①先輕後重②輕重不拘③先重後輕④前後一致。
365. (2) 紅茶乾燥之溫度宜控制在①60~70°C ②90~100°C ③110~120°C ④130°C 以上。
366. (2) 下列何種製茶機械設備，不屬於一般紅茶製造使用機械？①乾燥機②炒菁機③萎凋槽④解塊機。
367. (1) 下列紅茶製程中何者較為耗時？①萎凋②揉捻③補足發酵④乾燥。
368. (1) 紅茶製程中補足發酵時，一般葉溫變化呈①低→高→低②高→低→高③持續上升④不變。
369. (3) 有關紅茶補足發酵製程之速率，下列敘述何者正確？①溫度愈高，發酵愈慢②大葉種較小葉種慢③碎形茶較條形茶快④相對濕度愈高，發酵愈慢。
370. (2) 有關紅茶揉捻製程，下列敘述何者為宜？①春茶揉捻時間較夏茶短②嫩葉揉捻時間比老葉短③氣溫高時揉捻時間應加長④萎凋不足之茶菁其揉捻時間應縮短。
371. (4) 在紅茶萎凋製程時，室內相對濕度愈大，對萎凋速度之變化為①無影響②先慢後快③愈快④愈慢。
372. (2) 在紅茶萎凋製程中，當室內相對濕度高時，如採自然萎凋則茶菁攤葉量宜①攤厚②攤薄③隨意攤放④定量不變。
373. (3) 在紅茶萎凋製程中，下列何者有誤？①嫩葉宜攤薄②老葉宜攤厚③攤葉量不受茶菁老嫩影響④大葉種宜較小葉種攤薄。
374. (1) 為提升成茶品質，傳統條形紅茶製程中，其揉捻加壓力道①宜先輕而後重②宜先重而後輕③前後一致④與輕重無關。
375. (3) 紅茶萎凋製程中，室內相對濕度最適範圍約①30②50③70④90 %左右。
376. (4) 紅茶製造下列何者與發酵速度無關？①室內溫度②室內相對濕度③氧化酵素④微生物。
377. (4) 紅茶製程中，下列何者不是發酵室的基本要求？①保持室溫 25°C 左右②發酵盤宜採不易生鏽之器具③空氣流通④充足光照。
378. (4) 紅茶所含有的物質成分較其他茶類為多？①兒茶素②咖啡因③葉綠素④茶紅質。

379. (4) 有關紅茶製造之萎凋過程，下列敘述何者錯誤？①老葉較嫩葉失水慢②會繼續進行呼吸作用③萎凋速率與空氣流速成正相關④萎凋速率與相對濕度成正相關。
380. (3) 紅茶中的茶紅質是由茶菁何種物質氧化生成？①胺基酸②咖啡因③兒茶素④葉綠素。
381. (4) 下列何種物質不存在於「紅茶乳化」現象中？①茶黃質②茶紅質③胺基酸④維生素。
382. (3) 下列何種物質的含量在紅茶製程中幾乎不發生變化？①兒茶素②胺基酸③咖啡因④葉綠素。
383. (2) 優質條形紅茶之外觀宜①條索粗鬆呈鮮紅色②條索緊結呈黑褐色③條索粗鬆呈暗紅色④條索緊結呈鮮紅色。
384. (2) 構成紅茶茶湯水色之主要成分為①蛋白質與胺基酸②茶黃質與茶紅質③葉綠素與葉紅素④咖啡因與醣類。
385. (3) 有關紅茶製程中的補足發酵之步驟，下列敘述何者是錯誤的？①是經由酵素反應而完成②是一種兒茶素的氧化作用③茶褐質為一種正常發酵產物④是一種需氧的發酵過程。
386. (2) 紅茶中的茶紅質與下列何種成分之含量比例與品質有關？①葉綠素②茶黃質③咖啡因④兒茶素。
387. (2) 有關傳統紅茶製程中之揉捻步驟，下列敘述何者錯誤？①揉捻過程中有解塊的動作②揉捻前應進行殺菁③應於室內萎凋後進行揉捻④茶菁在揉捻時同時會有發酵作用。
388. (3) 紅茶製程中的揉捻步驟，其目的和其他茶類(綠茶、包種茶)不一樣的作用為？①整形②使汁液黏附在芽葉表面③促進發酵④利於包裝。
389. (4) 在傳統紅茶製程中的萎凋方式，下列何者不宜採用？①室內靜置②熱風③萎凋槽④日光萎凋。
390. (2) 傳統紅茶製程中，茶菁發酵速率急增是在哪一步驟？①萎凋②揉捻③炒菁④乾燥。
391. (2) 下列對於不發酵茶的敘述何者為非？①一般以嫩採茶菁所製之品質為佳②可用高溫烘焙提高品質③茶中胺基酸含量越高品質越佳④維生素 C 含量較其他茶類高。
392. (1) 下列何者是於製造綠茶的機具？①望月式揉捻機②桶球機③浪菁機④布球揉捻機。
393. (3) 下列製茶機具，主要用途是①篩分②乾燥③攪拌④揉捻。



394. (2) 下列製茶機具，主要用途是①揉捻②炒菁③萎凋④挑梗。



395. (1) 圖示為製茶過程中之何項步驟？①萎凋②攪拌③解塊④熱風乾燥。



396. (2) 圖示為製茶過程中之何項步驟？①萎凋②攪拌③揉捻④篩分。



397. (3) 圖示之製茶機具俗稱①傑克生揉捻機②團揉機③望月式揉捻機④束包機。



398. (4) 圖示之製茶機具俗稱①解塊機②平盤團揉機③望月式揉捻機④束包機。



399. (2) 圖示之製茶機具俗稱①解塊機②團揉機③篩分機④束包機。



400. (1) 圖示中之製茶機具主要用途為①乾燥②萎凋③炒菁④攪拌。



401. (2) 圖示中之製茶機具主要用途為①萎凋②烘焙③炒菁④揉捻。



402. (4) 圖示中之揉捻機主要用途係製作①綠茶②包種茶③烏龍茶④紅茶。



403. (4) 紅茶製程中，揉捻應使葉肉細胞損傷率約①10~20%②30~40%③50~60%④80%以上。

404. (3) 紅茶製程中，機械揉捻時間大多採①20~30②40~60③90~150④200~250 分鐘為宜。

405. (3) 紅茶製程中，渥堆補足發酵時間大多採①20~30②40~60③90~150④200~250 分鐘為宜。

406. (2) 傳統紅茶製程中，不經過下列何者步驟？①萎凋②攪拌③揉捻④解塊。

407. (1) 何者為傳統紅茶製程中必要步驟？①室內萎凋②日光萎凋③炒菁④攪拌。

408. (1) 下列何種茶類不須經多元酚氧化酵素的作用？①綠茶②烏龍茶③包種茶④紅茶。

16100 製茶技術 丙級 工作項目 03：茶葉品質管理

1. (1) 新北市文山包種茶具有特殊之①花香②熟果香③焙火香④蜜香。
2. (2) 椶（膨）風茶具有特殊之①花香②蜜香③焙火香④肉桂香。
3. (3) 文山包種茶的外觀形狀是①球形②半球形③條形④碎形。
4. (4) 龍井茶之外觀為①條形②碎形③球形④扁平形。
5. (1) 文山包種茶是屬於①部分發酵茶②全發酵茶③不發酵茶④後發酵茶。
6. (4) 下列哪一種茶非屬不發酵茶？①碧螺春②龍井③煎茶④烏龍茶。
7. (1) 下列何者不屬於發酵茶類為①綠茶②包種茶③烏龍茶④紅茶。
8. (1) 龍井茶屬①不發酵茶②部分發酵茶③半發酵茶④全發酵茶。
9. (1) 碧螺春茶屬①不發酵茶②部分發酵茶③後發酵茶④全發酵茶。
10. (1) 下列何種茶類發酵程度較重？①紅茶②烏龍茶③綠茶④包種茶。
11. (3) 下列何者屬部分發酵茶？①紅茶②煎茶③包種茶④龍井茶。
12. (2) 碧螺春茶外觀形狀屬①碎形②條形③半球形④球形。
13. (1) 碧螺春茶外觀色澤屬①綠色②黃綠色③褐色④黑色。
14. (1) 碧螺春茶茶湯顏色屬①綠色②黃色③褐色④黑色。
15. (1) 碧螺春茶香氣屬①蔬果香②花香③熟香④蜜香。
16. (2) 文山包種茶外觀形狀屬①碎形②條形③半球形④球形。
17. (2) 文山包種茶外觀色澤屬①灰綠②墨綠③淡綠④黃綠。
18. (1) 文山包種茶茶湯顏色屬①蜜綠色②黃色③褐色④琥珀色。

19. (3) 高山茶外觀形狀屬①碎形②條形③半球形或球形④方形。
20. (2) 高山茶茶湯顏色屬①綠色②蜜黃色③褐色④琥珀色。
21. (3) 凍頂烏龍茶外觀形狀屬①碎形②條形③半球形或球形④方形。
22. (2) 凍頂烏龍茶茶湯顏色屬①綠色②金黃色③褐色④琥珀色。
23. (3) 凍頂烏龍茶主要特色香氣為①青草香②花香③焙火香④蜜香。
24. (3) 木柵鐵觀音茶外觀形狀屬①碎形②條形③半球形或球形④方形。
25. (3) 木柵鐵觀音茶茶湯顏色屬①綠色②金黃色③琥珀色④黑色。
26. (3) 木柵鐵觀音茶香氣屬①青草香②花果香③焙火香④蜜香。
27. (3) 東方美人茶之茶湯顏色屬①綠色②金黃色③橙黃~橙紅色④黑色。
28. (4) 東方美人茶之香氣屬①青草香②花香③焙火香④蜜香。
29. (4) 紅茶屬①不發酵茶②部分發酵茶③半發酵茶④全發酵茶。
30. (4) 紅茶外觀色澤屬①綠色②黃綠色③褐色④烏黑色。
31. (4) 紅茶茶湯顏色屬①綠色②金黃色③琥珀色④紅色。
32. (1) 輕發酵茶之香氣特性為①清香②陳香③火香④熟香。
33. (4) 一般評茶室宜採①東②西③南④北 邊的光線。
34. (1) 評茶室之評茶台宜採①黑色②白色③綠色④棕色。
35. (3) 評茶室牆壁宜採①藍色②紅色③白色④綠色。
36. (2) 茶葉品質感官評鑑所使用之評鑑杯組屬①陶器②瓷器③玻璃④琺瑯質 材質。
37. (3) 茶葉品質感官評鑑所使用之評鑑杯組顏色為①藍色②紅色③白色④綠色。
38. (2) 茶葉品質感官評鑑的茶葉量為①1②3③5④8 公克。
39. (3) 茶葉品質感官評鑑的標準沖泡水量為①80②100③150④200 毫升。
40. (3) 茶葉品質感官評鑑時沖泡之水溫為①80℃②60℃③沸水④沸水置冷 5 分鐘。
41. (3) 茶葉品質感官評鑑時，條形茶沖泡時間為①1②3③5④6 分鐘。
42. (3) 茶葉品質感官評鑑時，碎形茶沖泡時間為①1②3③5④6 分鐘。
43. (4) 茶葉品質感官評鑑時，凍頂烏龍茶沖泡時間為①1②3③5④6 分鐘。
44. (2) 進行茶湯品質感官評鑑時，其茶湯溫度約①20②40③60④80 °C 左右為宜。
45. (2) 進行茶湯品質感官評鑑時，每次入口之茶湯量約①1~2②3~5③6~8④10 毫升左右為宜。
46. (3) 茶葉品質感官評鑑時，所謂「葉底」之術語係指①茶乾②色澤③茶渣④水色。
47. (1) 茶葉品質感官評鑑時，口腔對甜味判別較敏銳的部位為①舌尖②舌面③舌中間兩側④喉頭。
48. (4) 茶葉品質感官評鑑時，口腔對苦味判別較敏銳的部位為①舌尖②舌面③舌下④舌根。
49. (2) 茶葉品質感官評鑑時，口腔對酸味判別較敏銳的部位為①舌尖②舌緣③兩頰內側④舌根。
50. (2) 茶葉品質感官評鑑時，影響水質軟硬度的物質為①碳、鉀②鈣、鎂③鋁、鐵④氧、氮。
51. (4) 茶葉品質感官評鑑時，煮水器皿以①生鐵②木③塑膠④不鏽鋼 材質較適宜。
52. (2) 茶葉品質感官評鑑時，每次(趟)不宜超過①50②30③70④60 個茶樣。
53. (1) 茶葉品質感官評鑑時，工作人員每次(趟)倒水沖泡時間不宜超過①1.5②2.5③3.5④4.5 分鐘。
54. (4) 茶葉品質感官評鑑時，何者無法藉由人的感覺進行評定？①視覺②味覺③嗅覺④聽覺。
55. (4) 下列何項技術無法由茶葉品質感官評鑑瞭解茶葉品質優劣？①栽培②製造③烘焙④銷售。
56. (4) 進行茶葉品質感官評鑑時，下列何者非茶葉品評室之必要條件？①環境清潔②空氣新鮮③光線充足④音樂與氣氛。
57. (4) 茶葉品質感官評鑑時，何者不是凍頂烏龍茶評審必要用具？①審茶盤②審茶杯③審茶碗④濾網。
58. (3) 茶葉品質感官評鑑時，何者不是審茶盤的用途？①供盛放茶樣②便於取樣沖泡③攤放葉底④審查茶葉外觀。
59. (4) 茶葉品質感官評鑑時，何者不是審茶碗的用途？①供茶湯之盛放②評審茶湯水色③評審茶湯滋味④審查葉底。

60. (3) 下列何者不是茶葉品質感官評鑑的優點？①不需花費大量資金購置精密儀器②快速評鑑茶葉形、色、香、味的優劣③無法判別茶葉品質異常現象④針對市場需要，訂定不同品評標準。
61. (1) 茶葉品質感官評鑑時，茶葉品質鑑定標準作業流程的第一個步驟為①秤取茶量②開湯③聞香氣④觀葉底。
62. (3) 茶葉品質感官評鑑時，茶葉品質鑑定標準作業流程的最後一個步驟為①觀水色②審外觀③觀葉底④聞香氣。
63. (1) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在開湯之後接下來的步驟為①觀水色②觀葉底③評滋味④聞香氣。
64. (4) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在觀水色之後接下來的步驟為①觀葉底②攪拌茶湯③評滋味④聞香氣。
65. (3) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在聞香氣之後接下來的步驟為①觀葉底②攪拌茶湯③評滋味④觀水色。
66. (1) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在評滋味之後接下來的步驟為①觀葉底②測量茶湯溫度③聞香氣④觀水色。
67. (2) 茶葉品質感官評鑑時，所謂「開湯」之術語係指①喝茶②倒茶③泡茶④煮水。
68. (2) 茶葉品質感官評鑑時，其中「審外觀」之步驟不包含①看茶葉形狀②看茶湯水色③看茶葉色澤④看茶葉均勻度。
69. (2) 茶葉品質感官評鑑時，茶葉與水的比例，下列何者為正確？①1：20②1：50③1：70④1：100。
70. (4) 茶葉品質感官評鑑時，開湯後其攪拌茶湯主要目的為何？①減少茶湯苦澀②增加茶湯甘醇度③增加茶湯活性④使碎渣集中。
71. (4) 茶葉品質感官評鑑時，其中「觀葉底」之目的不包含①瞭解品種②瞭解茶葉發酵度③瞭解茶菁品質④瞭解茶湯水色。
72. (3) 為維持茶葉品質，保存時宜控制茶葉含水量範圍約在①1%以下②6%~8%③3%~5%④9%以上。
73. (4) 為控制茶葉含水量於適宜範圍，以維持茶葉品質，下列敘述何者不正確？①充分乾燥②利用防濕材料包裝③包裝儘可能在低相對濕度下進行④以不織布材質包裝。
74. (1) 茶葉品質與成分因光線而產生之變化，下列敘述何者正確？①兒茶素易氧化②葉綠素不易氧化③不飽和脂肪酸不易氧化④茶葉易保持鮮綠。
75. (2) 茶葉貯存期間溫度愈高對其品質為①緩慢劣變②快速劣變③沒有影響④變好。
76. (3) 綠茶在高溫貯藏下，易造成茶湯水色①清澈②明亮③黃褐④翠綠。
77. (4) 茶葉在高溫貯藏下①易保存②可增加③不影響④易揮發 香氣成分。
78. (1) 基於經濟效益與品質維持之考量，茶葉冷藏庫內之相對濕度宜控制在①60~70%②80~90%③30%以下④95%以上。
79. (3) 茶葉貯藏過程中，不飽和脂肪酸氧化易導致①菁味②熟味③陳茶味④澀味 之生成。
80. (4) 在茶葉貯藏過程中，兒茶素類之變化對品質之影響，下列敘述何者不正確？①外觀失去光澤②茶湯水色褐變③失去鮮活性④滋味醇厚。
81. (2) 茶葉貯藏過程中，兒茶素氧化後結合茶葉中其它成分（如胺基酸類等），易造成茶湯變①明亮②混濁③清澈④鮮活。
82. (3) 保存茶葉色澤最佳的方法為①高溫貯藏②使用透氣包裝③使用防濕阻光之包裝材質④使用不織布材質包裝。
83. (4) 茶葉貯藏之包裝材質應符合①吸味性強②透光性高③耐擠壓性低④透濕與透氣性低。
84. (3) 茶葉貯藏之場所應具備①高溫、低濕、明亮②低溫、高濕、陰暗③低溫、低濕、陰暗④高溫、高濕、明亮 的條件。
85. (4) 茶葉貯藏過程中，水份對品質之影響甚鉅，下列敘述何者不正確？①茶葉吸濕性強②茶葉含水量過高，不耐貯藏③茶葉充分乾燥是貯藏重要關鍵④使用塑膠袋可以長期維持香氣品質。
86. (2) 茶葉貯藏過程中，溫度對品質之影響甚鉅，下列敘述何者正確？①高溫有利茶葉品質維持②低溫貯藏有利茶葉色香味品質保存③維持茶葉香氣之貯藏最適宜溫度為 25-30°C④高溫貯藏可降低兒茶素之氧化。
87. (4) 茶葉貯藏期間為控制茶葉含水量，下列敘述何者不正確？①茶葉應充分乾燥②利用防濕包裝材料③以真空包裝並貯藏在相對濕度低的空間④添加脫氧劑。
88. (1) 針對鋁箔積層袋之包裝材料，下列敘述何者正確？①不透光，防濕、阻氧性極佳②價格較 PE 袋便宜③運輸過程中不會造成茶葉擠壓破損④不能進行真空或脫氧劑處理。

89. (2) 不同發酵程度之茶類，以①綠茶②紅茶③包種茶④烏龍茶 在貯藏期間較不易再氧化。
90. (1) 對不同形狀之茶葉，以①球形茶②片形茶③條形茶④碎形茶 在貯藏期間比較不易品質劣變。
91. (4) 對不同烘焙程度之茶類，以①鐵觀音②凍頂烏龍茶③高山茶④文山包種茶 在貯藏期間較易品質劣變。
92. (4) 在相同的貯藏條件下，台灣特色茶之品質劣變速率，下列何者是對的？①凍頂烏龍茶>鐵觀音>高山茶②鐵觀音>文山包種茶>凍頂烏龍茶③凍頂烏龍茶>高山茶>鐵觀音④高山茶>凍頂烏龍茶>鐵觀音。
93. (3) 在相同的貯藏條件下，不同形狀之茶葉品質劣變速率，下列何者是對的？①條形茶>球形茶>碎形茶②球形茶>碎形茶>條形茶③碎形茶>條形茶>球形茶④碎形茶>球形茶>條形茶。
94. (4) 在相同的貯藏條件下，不同發酵程度之茶葉品質劣變速率，下列何者是對的？①紅茶>烏龍茶>包種茶②綠茶>紅茶>烏龍茶③綠茶>紅茶>包種茶④綠茶>包種茶>烏龍茶。
95. (2) 在相同的貯藏條件下，對不同香氣類型之茶葉，以①清香型②焙火香型③蜜香型④果香型 的茶較易維持香氣。
96. (4) 下列何種條件不利茶葉貯藏？①低溫②無氧③低濕④透光。
97. (2) 有關氧氣對茶葉貯藏過程之品質影響，下列敘述何者不正確？①兒茶素會繼續氧化②綠茶類成分大部份已氧化，貯藏時期較不易氧化③在茶葉包裝容器內放置脫氧劑，可以防止氧化④紅茶類成分大部份已氧化，貯藏時期較不易氧化。
98. (2) 一般為了延緩茶葉貯藏時期品質劣變，茶葉包裝容器內可以放置①防腐劑②脫氧劑③防蟲劑④防黴劑。
99. (3) 為了防止茶葉貯藏時期吸濕，茶葉包裝可以添加①防腐劑②抗氧化劑③乾燥劑④脫氧劑。
100. (3) 綠茶貯藏期間，導致茶葉外觀色澤劣變，主要與①咖啡因②氨基酸③葉綠素④兒茶素 成分裂解有關。
101. (3) 下列何種包裝材質可用於真空及充氮包裝①紙袋②不織布袋③鋁箔積層袋④紙罐。
102. (4) 下列何種包裝材質透氣性較大？①鋁箔積層袋②鐵罐③玻璃罐④紙袋。
103. (4) 下列包裝材質何者透氣性較低，對茶葉品質保存佳？①紙袋②陶罐③紙罐④鋁箔積層袋。
104. (3) 茶葉貯藏期間之化學變化下列何者不正確？①兒茶素氧化②葉綠素脫鎂變色③咖啡因含量增加④脂質氧化。
105. (3) 為妥善保藏綠茶外觀色澤翠綠色，應貯藏於①高溫、高濕、不透光②高溫、高濕、透光③低溫、低濕、不透光④低溫、低濕、透光。
106. (3) 以紙罐為外包裝材質，內包裝宜再加①低密度聚乙烯袋②紙袋③鋁箔積層袋④不織布 為最佳。
107. (2) 茶葉貯存時導致油耗味之生成原因為①兒茶素氧化②不飽和脂肪酸氧化③葉綠素降解④咖啡因減少。
108. (3) 茶葉乾燥後，何時可包裝入庫貯藏①趁熱入庫②稍涼仍有餘溫入庫③冷涼後立即入庫④一週後入庫。
109. (3) 基於茶葉品質考量，選擇包裝材質應①美觀大方耐用②經濟便宜方便③防濕阻氣阻光④任何材質均可。
110. (4) 茶葉雖屬低水活性乾燥食品，卻並非長期保鮮之食品，下列敘述何者不正確？①茶葉極易吸濕及吸收異味而變質②氧氣、光照、高溫等因子使茶葉在貯藏期品質發生劣變③貯藏期間會自然揮發或再氧化裂解變質④茶葉為重視香味之嗜好品，其香味成份很安定。
111. (2) 在相同的貯藏條件下，不同發酵程度之茶劣變速率，下列何者是對的？①全發酵茶>不發酵茶>部分發酵茶②不發酵茶>部分發酵茶>全發酵茶③部分發酵>全發酵茶茶>不發酵茶④全發酵茶>部分發酵茶>不發酵茶。
112. (1) 關於茶葉包裝貯藏，下列敘述何者不正確？①發酵茶類因成分大部分已氧化，故氧氣對發酵茶類貯藏不影響②茶葉保存應避免吸濕外，並應避免高溫和光照③茶葉具有良好的保健功效，但茶葉包裝不可以標示醫療或保健效果④光照會導致茶葉品質急速劣變，即使輕微光照亦然。
113. (2) 除了充氮或真空包裝外，利用添加①乾燥劑②脫氧劑③抗氧化劑④防黴劑 亦可防止茶葉貯藏時期氧化作用。
114. (3) 透明玻璃罐因①防濕性②阻氣性③透光性④防溫性 之因素，故不是最適之茶葉包裝材質。
115. (4) 關於茶葉包裝貯藏，下列敘述何者正確？①愈昂貴美觀的包裝材質，和愈多層的包裝對茶葉包裝貯藏愈有利②吸濕的茶樣貯藏時期易生成酸臭味，主要因為醋酸生成③為防止茶葉貯藏時期因氧化變質可以添加抗氧化劑④鋁箔積層袋防濕性佳且透氣性低，適合單獨做為茶葉包裝材質。
116. (1) 在茶葉貯藏過程中，由於兒茶素會自行①氧化②水解③脫水④還原 而致品質劣變。
117. (2) 依我國食品衛生管理法規定，用來沖泡且不含其他原料或食品添加物之茶葉，下列何者不是強制性標示事項？

①品名②營養標示③製造者④有效日期。

118. (4) 坊間多認為茶葉有具養生保健功能，但如果公開做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，將涉及違反①農會法規②農藥管理法規③勞動法規④食品管理相關法規。

119. (1) 圖示中之機具主要用途為①真空封口②袋茶包裝③茶粉風選④茶葉乾燥。



16100 製茶技術 丙級 工作項目 04：食品衛生與工業安全

- (3) 部分發酵茶製程中，空氣中如有瓦斯味，下列敘述何者不正確？①應檢查瓦斯是否外洩②應檢查火源是否關閉③測試機具是否可點火④應立即關掉瓦斯供應系統。
- (2) 下列何項措施與推動製茶過程之衛生安全有關？①掌握茶菁萎凋程度②落實茶菁生產與加工記錄③適當攪拌補足發酵④補充加工人員之體力與精力。
- (2) 製茶是屬於①服務業②食品製造業③文教業④交通業。
- (3) 無法明確規定茶葉生產加工過程之衛生與安全的規範是①危害分析重點管制系統(HACCP; Hazard Analysis Critical Control Point)②茶葉良好農業規範(TGAP; Taiwan Good Agriculture Practice)③勞動基準法④食品良好衛生規範準則。
- (3) 下列何項措施與製茶衛生安全無關？①落實茶園生產耕作紀錄②掌握茶菁用藥與採摘時機③聘用製茶人力應注重兩性平衡④落實加工紀錄。
- (3) 由下圖示，在製茶加工過程中應該有的正確觀念為何？①應隨時飲用提神飲料保持精神②飲料及香煙可置於製茶機具上隨時取用③製茶過程不應有飲食及抽煙等行為④一邊製茶一邊抽煙才可發揮製茶技術。



- (2) 下列何種設備無法有效去除室內製茶加工場所與機具設備之茶茸毛與灰塵的堆積？①吸塵器②加濕器③炒菁機上的集塵設備④除塵拖把或抹布。
- (1) 下列何種措施無法有效管制污染源進入製茶廠？①門口養隻機靈的看門狗②定期清潔週遭環境③設置工作衣、鞋更換區④廁所、餐廳與製茶場所有適當區隔。
- (2) 下列預防機具漏電與人員感電之認知何者不正確？①經常檢查線路並更換老舊線路設施②於潮濕地面工作可穿破舊鞋子③機器上裝置漏電斷路器開關④同一插座不宜同時接用多項機具設備。
- (1) 防止被機器夾捲之措施，下列何者不正確？①茶葉揉捻機運轉中可以手觸摸來判斷揉捻程度②穿著適當工作服並包紮好③於機器上裝設緊急停止開關④啟動機器時應注意附近工作人員。
- (1) 發生電氣火災時，不得使用①泡沫滅火器②乾粉滅火器③二氧化碳滅火器④海龍滅火器。
- (4) 會造成茶菁污染而導致製茶衛生疑慮的情形為①下雨天採收茶菁②低溫雨天以熱風萎凋槽進行茶菁萎凋③室外日光萎凋時使用曬菁布隔離地面④嚼食檳榔。
- (3) 下列那個場所不在製茶加工衛生安全管制之範圍內？①茶菁萎凋場②發酵室③茶葉販售門市④炒菁及揉捻室。
- (3) 下列何種地板材質特性不建議使用於製茶加工場所？①不透水性②易清洗消毒③易吸收、吸附油水④平坦、不

滑、不易藏污納垢。

15. (3) 有關工廠安全維護之認知，下列何者不正確？①電源插座處應明確標示電壓②應於適當且明顯地點放置消防設備③油料、瓦斯桶放置加工廠室內④應定期檢視油電管路。
16. (4) 對於加工場所週遭環境衛生維護，下列敘述何者不正確？①聯外道路應隨時保持清潔②花草樹木定期修剪③隨時保持排水溝暢通④飼養犬隻，使其隨時巡邏製茶廠內外。
17. (1) 下列何者不是實施衛生製茶加工的步驟？①校準茶菁磅秤②保持製茶師傅之個人衛生③清潔機具④打掃週遭環境。
18. (3) 由下圖示，在製茶加工作業中應該有的正確觀念為？①這是茶園管理必要的病蟲草害防治設備，放置於加工場所中可展現產製合一之產業特性②使用後之噴藥管線應捆收妥善放置於製茶廠內③製茶加工場所不應放置與製茶加工無關之物品④製茶空間應多元使用，可放置農藥及噴藥機具。



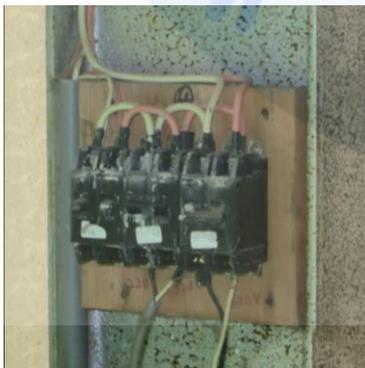
19. (4) 做好茶葉生產加工過程之衛生安全管控之效益，下列認知何者不正確？①增強顧客的信心，對產品增加安全性②改善內部營運，增強對外競爭優勢③符合官方及消費者需求④可忽略污染之發生。
20. (3) 下列何者不屬於製茶師傅個人之衛生管理範疇？①加工作業前應洗手，隨時保持個人衛生②穿著乾淨整潔之加工專用衣鞋帽③得忽略製茶工廠之衛生安全④工作時不得有吸煙、飲酒、嚼食檳榔及飲食等行為。
21. (2) 製茶加工機器設備定期檢查與保養，不屬於下列何種觀念的發揮？①工作安全②保障消費權益③惜物愛物④工廠整潔。
22. (3) 茶葉加工製造過程中需進行茶菁之室外萎凋作業，下列何項措施無法防止污染發生？①使用底、內面不同色調之曬菁布②曬菁前徹底清潔曬菁場所③使用動力吹風機，吹趕茶菁上的露水④曬菁場所周圍設防塵網。
23. (2) 製茶加工場所中對於油料、瓦斯之使用與貯放，下列敘述何者有誤？①桶裝瓦斯應集中貯放並與加工場所隔離②為了更換方便，瓦斯桶不需固定③使用油料、瓦斯之機具設備附近應放置足夠之滅火器④貯放過多之油料、瓦斯可能會造成公共安全疑慮。
24. (1) 油脂(B類)火災發生時，下列何者處置有誤？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④取滅火器撲滅火源。
25. (3) 製茶過程中廠區火災的預防非誰的責任？①每位加工作業人員②製茶工廠負責人③消費者④消防安檢人員。
26. (1) 製茶加工機具運轉時，下列認知何者不正確①運作同時進行檢修②須使用正確電源③須有接地線④須隨時注意操作人員之安全。
27. (1) 於製茶加工場所內堆放下列何項物品可能導致茶葉加工過程受到污染？①農藥、肥料②布球揉捻巾③滅火器④筴、萎凋架。
28. (4) 當一個茶季結束，製茶加工作業即將告一段落，下列管理作為何者不正確？①筴、布球巾應進行清潔後並貯放定位②檢查電源、油料等管路③清潔使用過之機具設備④立即採購耕作所需之農藥肥料並堆放於製茶加工場所內，以善用空間。
29. (4) 下列何者無法有效提高茶葉生產加工之衛生安全管理效益？①由政府立法督促②落實生產加工衛生安全之自主管理③消費者申訴與客戶要求④產製高單價茶葉。
30. (4) 落實進菁加工紀錄的好處不包括？①追溯茶菁來源②對可能造成污染之茶菁進行有效管制③提高茶品衛生安全品質④減少加工損耗，提高製成率。
31. (3) 茶葉加工製造期間，應有的環境衛生與加工安全維護認知，下列選項何者不正確？①隨時清潔地面②檢查電源、油料等管路③隨時隨地飲用提神飲料，以減少精神不繼而造成之工安事件④隨時防範外來污染發生。
32. (3) 製茶加工過程常發生之人員工安意外中不包括？①機械碾傷②漏電感電③高空墜落④火災。
33. (1) 下列何者為製茶加工場所內必備之安全設備？①滅火器②高空緩降機③安全帽④工程梯。
34. (4) 製茶工作期間，作業人員穿著整潔合身之工作制服的好處，不包括下列何項？①防止衣服遭機械捲入②提升製

茶團隊形象③防止茶葉遭污染④提升茶葉甘甜滋味。

35. (2) 對於「危害分析重點管制系統(HACCP;Hazard Analysis Critical Control Point)」的敘述何者錯誤？①最初是美國為確保太空人食品安全所設立的管理方法②管轄權屬於經濟部工業局③為食品加工業、餐飲業對食品安全衛生控制的方法④著重於消費者食用安全。
36. (3) 裝有液化石油氣、柴油等容器，安全的存放地點為①炒菁機、乾燥機旁②密閉的室內③通風陰涼的室外④日曬雨淋的室外。
37. (4) 製茶所需之電動機具欲使用電源，須確認插座電源之①電阻②電流③電容④電壓。
38. (2) 一般泡沫滅火器藥劑有效時限為？①3年②5年③7年④9年。
39. (2) 消防設備其標誌一般採用何種顏色？①黃色②紅色③橙色④綠色。
40. (2) 為提升製茶衛生與安全，下列觀念何者正確？①品質好的茶菁不需瞭解其來源②製茶過程工作人員隨時保持個人清潔③製茶工作人員只需注意製茶品質，成茶衛生安全部分交由後端品管人員即可④為提升製茶時之專注力，可隨時飲用提神飲品。
41. (1) 若發現有人感電時，應立即①以絕緣物將電線隔離或切斷電源開關②徒手將人體拉開③聯絡 119 求救④用水潑向傷者降溫。
42. (2) 製茶廠內設置下列何項設施(備)無法確保製茶過程之衛生與安全？①滅火器②提神飲料③吸塵器④掃把。
43. (3) 在製茶加工作業中，下列何種措施無法有效防止有害生物污染？①牆角設置捕蟲粘紙②設置紗窗③飼養貓狗④接觸茶菁原料之器具不放置地面。
44. (1) 有關設置及維護曬菁場地之衛生清潔，下列何者認知不正確？①使用馬路路肩曬菁②遠離垃圾場③鋪設水泥等硬質地面④曬菁場地排水良好不積水。
45. (1) 加工場所內之工作人員餐廳、休息室應如何設置？①應完全隔離②設於萎凋室內③設於炒菁揉捻作業區旁④設置於成品出貨區內。
46. (4) 對於製茶加工機具與設備之維護，下列認知何者不正確？①小心並適量使用潤滑油以應避免污染②應定期清潔③直接接觸茶菁之材質以不鏽鋼為最佳④甲種乾燥機內部因長處於高溫，不易滋生有害微生物，可以不必清潔。
47. (3) 由下圖示，在製茶加工環境的使用應該有的正確觀念為何？①室內萎凋室應多元利用②利用萎凋室內之加溫設備進行衣物乾燥一舉數得③製茶加工場所不應移做非製茶用途④萎凋室晾衣不影響成茶衛生。



48. (1) 由下圖示，有關製茶加工環境之安全維護應該有的正確觀念，何者有誤？①電閘應設置於隨手可及之處，不需再加外箱以利操作開關②電閘外接之電線裸露易遭蟲鼠啃咬而破裂，應予保護③電閘應定時清除積塵與茶茸毛，以防火災發生④應定期檢查電線管路，防止電線外露造成人員觸電。



49. (2) 圖示中有關製茶加工環境之清潔與安全維護，何者有誤？①製茶加工空檔時不使用機具應予覆蓋②製茶加工之室內外區域應共用一套清潔工具③滅火器及其標示應設置於明顯且易取得之位置④地板上應劃設管制標線。



50. (3) 有關製茶加工環境之清潔與安全維護，下列觀念何者正確？①為節省成本，室外萎凋與室內加工室所使用之清潔工具不需區隔②電閘開關可隨意設置，以方便操作使用③電閘開關加外箱保護係為了防止觸電④發現電路異常時應馬上離開現場，當做不知道。

