

20600 飲料調製 丙級 工作項目 01：吧檯清潔





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 Bar ②Open Bar ③Service Bar ④Lounge。
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，作為顧客座位使用的高腳椅稱為： ①Bar Chair ②Bar Stool ③High Chair ④Arm Chair。
5. (2) 以下那一項是飲務員的工具(Bartender Tools)？ ①Coaster、Straw ②Cocktail Shaker、Jigger ③Cocktail Station、Sink ④Ice 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瀝水墊(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 Tray ②Fruit Fork ③Cocktail Fork ④Cocktail Pick。
9. (1) 工作檯(Bar Station)邊的一個放冰塊槽，稱為： ①Ice Bin ②Sink ③Ice Cooler ④Ice 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) 傳統雪克杯(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可可粉 ②液態鮮奶油 ③咖啡豆 ④蜂蜜。

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古典酒杯(Old Fashioned Glass) ②高飛球杯(Highball Glass) ③可林杯(Collins Glass) ④公杯(Lipped Glass)。
23. (1) 吧檯的砧板(Cutting Board) 的主要用途 ①切水果及製作裝飾物 ②可放在吧檯上調酒的工作檯且會止滑 ③偶而也可用來製作三明治或火腿類的食物 ④可直接在上面調製飲料。
24. (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，等打烊再一起整理 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殘渣 ④飲務員不必親力親為，可請助手稍後再整理。
25. (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。
26. (2) 咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在下列何者，以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮？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。
27. (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。
28. (1) 清洗拿鐵玻璃杯要使用清潔劑和下列何者，來清洗並檢查杯子是否有破損？①洗杯刷 ②用手指直接搓揉 ③菜瓜布 ④鐵刷。
29. (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。
30. (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，應擦指甲油以帶給顧客好印象 ④飲務員應該隨時保持整潔的儀容。
31. (2) 飲務員隨時將清潔的調飲工具，擺放在工作檯上方，以利工作方便迅速，下列哪一選項敘述正確？①清洗完成之玻璃器皿，應陰乾或使用抹布擦拭後才可使用 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，打烊後再一起集中清理 ④吧檯的杯子最好送到廚房的洗碗機一起清洗。
32. (2) 吧檯物料使用前應檢視其新鮮度，下列敘述何者正確？①購買回來之奶精粉，開封後應立即冷藏 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，可預先掛在杯口備用 ④水蜜桃罐頭若未使用完，可用保鮮膜包覆開口處冷藏備用。
33. (3) "Can Opener"是指 ①過濾器 ②量酒器 ③開罐器 ④開瓶器。
34. (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。

35. (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，其英文稱為下列何者？ ①Cocktail Lounge ②Sky Lounge ③Night Club ④Mini 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，其英文稱為下列何者？ ①Sport Bar ②Lobby Bar ③Music Bar ④Mobile Bar。
3. (4) 可在晚宴前等待賓客時所舉行的酒會，其英文稱為下列何者？ ①Punch Party ②Champagne Party ③Birthday Party ④Cocktail Party。
4. (3) 大型的吧檯，常設有專供給蘇打飲料的器具，其英文稱為下列何者？ ①Draft Beer Dispenser ②Speed Gun ③Soda Gun ④Syrup Container。
5. (4) 一般營業時，下列何種設備或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義式咖啡機(Espresso Machine)。
6. (3) 下列何者比較不常用在飲料之裝飾物？ ①櫻桃 ②檸檬 ③小黃瓜 ④柳橙。
7. (4) 飲務員每天於營業前的首要任務是下列何者？ 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(含工作日誌)。
8. (1) 飲料裝飾物、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。
9. (4) 吧檯作業內的靈魂人物是下列何者？ ①餐飲經理 ②吧檯經理 ③吧檯領班 ④吧檯飲務員。
10. (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 Party ②Cocktail Party ③Tea Party ④Champagne Party。
11. (1) 負責吧檯飲品調製的人員，英文稱為下列何者？ ①Bartender ②Sommelier ③Waiter ④Waitress。
12. (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。
13. (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。
14. (4) 作帳盤存的程序，以下何者為正確？ 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。
15. (3) 營業吧檯，會將先行製作完成之裝飾物安全儲存何處？ 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。

16. (3) 下列何者是量酒器？ ①  ②  ③  ④  。

17. (1) 下列何者不是碳酸氣飲料？ ①礦泉水 ②蘇打水 ③薑汁汽水 ④奎寧水 。

18. (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 。

19. (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 。

20. (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 。

21. (3) 水果擺切時，下列何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 。

22. (2) 下列何者不適合在作業準備時即做好備用？ ①冰紅茶 ②聖代 ③冰咖啡 ④裝飾物 。

23. (2) 作業準備時，下列何者不需冰鎮？ ①奎寧水 ②果糖 ③汽水 ④可樂 。

24. (1) 義式咖啡機須在什麼時間開機較適當？ ①作業準備開始時 ②前一天晚上 ③要用時再開機 ④不用關機 。

25. (2) 準備製作虹吸式（Syphon）咖啡時，需 ①將下座於加水前點火保溫 ②檢視酒精燈組 ③每次更換棉線 ④每次更換濾布 。

26. (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 。

27. (1) 吧檯作業準備時，不需要準備的是哪種刀具？ ①剝刀 ②水果刀 ③三角尖刀 ④檸檬刮絲器 。

28. (3) 吧檯作業準備時，下列何者不需準備？ ①OK 繃 ②創傷軟膏 ③沙拉油 ④塑膠手套 。

29. (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 。

30. (1) 有關泡茶三要素，下列何者較正確？ ①茶量、時間、水量 ②茶壺、茶杯、茶海 ③茶量、茶杯、水量 ④茶壺、水溫、水量 。

31. (3) 對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發現製冰機漏水，只要把水清乾淨即可 ④檢查飲水機溫度是否有異常 。

32. (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 。

33. (3) 調製咖啡時，應在何時溫杯匙？ ①前一天晚上 ②作業準備時 ③調製過程時 ④善後處理時 。

34. (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 。

35. (3) 下列何種水果切開後需浸泡在鹽水中，預防氧化變色？ ①香蕉 ②鳳梨 ③蘋果 ④草莓 。

36. (4) 下列何種物料，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。
37. (2) 下列何種水果於常溫中較容易產生果蠅？ ①西瓜 ②鳳梨 ③柳丁 ④檸檬。
38. (3) 作業準備時，若非特殊需要，下列何種水果盡量不要準備？ ①西瓜 ②柳丁 ③榴槤 ④檸檬。
39. (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。
40. (2) 作業準備時，不需要清洗的是 ①吧叉匙 ②紙杯墊 ③抹布 ④砧板。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (1) 乾冰放入保存容器後，置於下列何處較佳？ ①冷凍庫 ②冷藏室 ③沒曬到太陽的地方 ④浸泡在水中。
45. (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。
46. (4) 「Automatic Glass Washer」之中文名稱為何者？ ①洗杯架 ②自動洗碗機 ③製冰機 ④自動洗杯機。
47. (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。
48. (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 Rack ②Server Pick-up Area ③Wine Shelf ④Speed Pouring。
49. (2) 下列咖啡原生種，何種產量最多？ ①Robusta ②Arabica ③Liberica ④Java。
50. (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 cc ②120 cc ③150 cc ④180 cc。
51. (3) 素有「美如觀音，重似鐵」之稱的茶為何者？ ①綠茶 ②龍井茶 ③鐵觀音 ④椴風茶。
52. (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何者？ ①咖啡赤道 ②咖啡歸線 ③咖啡腰帶 ④無特別稱號。
53. (4) 下列何者茶葉不屬於部分發酵茶 ①凍頂烏龍茶 ②東方美人茶 ③鐵觀音 ④碧螺春。
54. (3) 1 茶匙 <Tea Spoon> = 多少 oz？ ①1/2 ②1/4 ③1/6 ④1/12。

55. (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。
56. (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。
57. (3) 下列哪種咖啡煮器適合細研磨的咖啡粉？ ①濾杯式 ②虹吸式 ③義式咖啡機 ④法式瀘壓壺。
58. (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 Area ②Take Out Area ③Service Account ④Cashier。
59. (4) 飲務員隨時把清潔過的調製工具擺在下列何處上方，以利工作方便迅速？ ①備餐區 ②服務區 ③回收台 ④飲料工作檯。
60. (3) 在開放式吧檯(Open Bar)的正確作業程式，其順序為下列何者？ 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。
61. (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。
62. (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，但都以下列何者為主要考量？ ①餐廳風格 ②操作方便 ③服務員個性 ④節省成本。
63. (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。
64. (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金屬容器中。
65. (1) 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？ 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。
66. (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。
67. (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。
68. (4) 酒會的準備工作以下列哪一份資料之內容來準備？ ①Banquet Order ②Drinks Order ③Special Order ④Function Order。
69. (3) 飲用碳酸飲料最適合的玻璃器皿之英文為 ①Champagne Flute ②Old Fashioned Glass ③Collins ④Liqueur。
70. (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。
71. (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 ①Milk ②Mixed Drinks ③Virgin Drinks ④Ice Tea。
72. (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。
73. (3) 下列那一種物料是屬調味品？ ①Coke ②Whisky ③Tabasco Sauce ④Red Cherry。
74. (2) 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？ ①雪克杯(Sh

- aker) ②量酒器(Jigger) ③吧叉匙(Bar Spoon) ④刻度調酒杯(Mixing Glass)。
75. (2) 下列何者是略帶鹼性(不甜)的碳酸飲料？ ①薑汁汽水(Ginger Ale) ②蘇打水(Soda Water) ③奎寧水(Tonic Water) ④可樂(Coke)。
76. (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。
77. (2) 一般常用吧檯發泡氮氣槍是為下列何者準備的？ 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)。
78. (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。
79. (1) 下列哪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。
80. (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。這種現象稱為下列何者？ ①撞傷 ②結凍 ③冷害 ④農藥殘留。
81. (4) 水果成熟時會產生下列何種氣體，加速水果的成熟和老化？ ①丙烯 ②乙炔 ③氯乙烯 ④乙烯。
82. (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。
83. (4) 標準的飲料配方，不包括下列何者？ ①杯子 ②份量 ③裝飾物 ④人員。
84. (3) 下列裝飾物中，何者不屬於 Garnish? ①櫻桃 ②小洋蔥 ③小紙傘 ④檸檬塊。
85. (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。
86. (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。
87. (4) 台灣高山烏龍茶係種植於海拔多少公尺？ ①700 公尺以下 ②700~800 公尺 ③800~900 公尺 ④1,000 公尺以上。

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=45ml ②1 公升=1000ml ③1 盎司(oz)=30ml ④1 茶匙(tsp)=15ml。
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 Ale ②7-Up ③Tonic Water ④Club Soda 。
5. (3) 酒吧工作手冊是酒吧工作人員的書面作業指導，其英文稱為下列何者？ ①Bar Menu ②Requisition Form ③Bar Manual ④Inventory Sheet 。
6. (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 。
7. (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 。
8. (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) 。
9. (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) 。
10. (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 。
11. (3) Pourer 中文之意為？ ①杯蓋 ②開酒器 ③酒嘴 ④濾酒器 。
12. (4) 1個 Jigger 的容量，下列何者不當？ ①1.5oz ②45cc ③4.5cl ④40ml 。
13. (3) 下列哪一種咖啡未加入乳品類？ ①Irish Coffee ②Viennese Coffee ③Caf'e Royal ④Caf'e Latte 。
14. (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) 。
15. (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 。
16. (2) 通常用搖盪法製作飲料時，使用的器皿為下列何者？ ①吧叉匙(Bar Spoon) ②搖酒器(Shaker) ③刻度調酒杯(Mixing Glass) ④攪拌棒(Stirrer) 。
17. (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) 。
18. (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 。
19. (3) 下列何者不屬於生產咖啡豆的國家？ ①台灣 ②美國 ③日本 ④印尼 。
20. (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 。
21. (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 。
22. (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 。
23. (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 。
24. (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 。
25. (2) 製作下列何種咖啡會使用到烤杯架？ ①皇家咖啡 ②愛爾蘭咖啡 ③維也納咖啡 ④卡布奇諾咖啡 。

26. (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新鮮 ④過期不可食用。
27. (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。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (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抹茶 ④白毫烏龍。
32. (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 ④維也納熱咖啡。
33. (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？ ①1：1：1 ②1：2：1 ③2：1：1 ④3：2：1。
34. (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。
35. (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。
36. (2) 牛奶中有下列何種營養素，可以防止骨質疏鬆症？ ①磷脂 ②鈣質 ③糖 ④泛酸。
37. (2) 所謂果汁飲料，其原汁含有率，最少應達百分之幾以上？ ①5% ②10% ③15% ④20%。
38. (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。
39. (2) 無色透明、帶有奎寧味及微苦的碳酸水，稱之為 ①Soda Water ②Tonic Water ③Cola ④7-Up。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (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。
45. (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。
46. (2) 「鐵觀音茶」其發酵程度約 ①10% ②30% ③70% ④90%。
47. (2) 下列何者不屬於綠茶？ ①龍井 ②文山包種茶 ③玉露茶 ④碧螺春。
48. (4) 台灣最有名的「龍井茶」是在 ①苗栗 ②桃園 ③大溪 ④三峽。

49. (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。
50. (1) 「碧螺春」是屬哪一種茶葉？ ①不發酵茶 ②輕發酵茶 ③全發酵茶 ④後發酵茶。
51. (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。
52. (3) 「茶池」即是 ①茶壺 ②茶盅 ③茶船 ④茶荷。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (2) 「無酒精的飲料」稱之為 ①Sweet Drink ②Soft Drink ③Straight ④Fresh Drink。
57. (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。
58. (1) 咖啡生長的條件年均溫最好在 ①20°C ②30°C ③35°C ④40°C 左右。
59. (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。
60. (3) 冰淇淋加上切碎水果或者果漿、果汁之類，稱為下列何者？ ①奶昔 ②雪糕 ③聖代 ④冰沙。
61. (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。
62. (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。
63. (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。
64. (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。
65. (1) 綠茶的沖泡水溫，以下列何者為宜？ ①75~80°C ②85~95°C ③95~100°C ④100°C 以上。
66. (3) 重焙火、重喉韻的茶，適合選用下列何種壺？ ①瓷壺 ②金屬壺 ③陶壺 ④玻璃壺。
67. (2) 台灣的凍頂茶主要產於 ①彰化 ②南投 ③苗栗 ④雲林。
68. (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。
69. (1) 關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為 ①Flowery Orange Pekoe (FOP) ②Orange Pekoe(OP) ③Fanning(F) ④Pekoe(P)。
70. (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。

71. (4) 下列哪一種碳酸飲料含有咖啡因？ ①Soda Water ②7-up ③Ginger Ale ④Coke。
72. (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奎寧水。
73. (3) 有「形美、色綠、香濃、味醇」四絕之稱的是下列何者？ ①烏龍茶 ②包種茶 ③龍井茶 ④紅茶。
74. (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。
75. (3) 茶葉的生長環境相對濕度在 ①55%~65% ②65%~70% ③75%~80% ④85%~90% 之間。
76. (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。
77. (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。
78. (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。
79. (2) 以下何者為芒果的盛產季節？ ①春 ②夏 ③秋 ④冬。
80. (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。
81. (1) 最適合調製水果冰沙的作法為下列何者？ ①電動攪拌法 ②搖盪法 ③攪拌法 ④直接注入法。
82. (2) 以新鮮果汁加入調味 Syrup，一般稱為 ①Cocktail ②Mocktail ③Fizz ④Cooler。
83. (1) 調製 Frozen 主要的工具為下列何者？ ①冰沙機 ②搖酒器 ③刻度調酒杯 ④雪平鍋。
84. (2) 以櫻桃、檸檬作為杯口裝飾，我們稱為下列何者？ ①Decoration ②Garnish ③Furnishing ④Rimming。
85. (4) 調製含有碳酸氣體的飲料，應使用以下何種器具？ ①Shaker ②Blender ③Mixing Glass ④Bar Spoon。
86. (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。
87. (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。
88. (4) 以下何者不是無酒精飲料的英文名稱？ ①Soft Drinks ②Virgin Drinks ③Mocktail ④Hard Drinks。
89. (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。
90. (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？ ①咖啡因 ②脂肪 ③蛋白質 ④單寧酸。
91. (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。
92. (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。

93. (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。
94. (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。
95. (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。
96. (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。
97. (4) 沖泡中國茶的器具很多，以下何者「非」泡茶時會使用的器具？ ①茶壺 ②茶海 ③水方 ④濾杯。
98. (2) 英式下午茶點心的吃法，下列何者正確？ 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。
99. (1) 以下何種茶雖名為「茶」，卻是由天然花草製成，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。
100. (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。
101. (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。
102. (4) 以下敘述何者錯誤？ 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。
103. (2) 下列何者是將採摘的茶葉蒸氣殺菁，然後乾製碾碎，製成粉末沖泡飲用？ ①玄米茶 ②抹茶 ③薄荷茶 ④煎茶。
104. (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。
105. (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。
106. (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。
107. (4) 以下何者在調製果汁時，不適合用果汁機操作？ ①哈密瓜 ②水蜜桃 ③西瓜 ④甘蔗。
108. (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。
109. (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。

110. (1) 可可樹是熱帶常綠植物，果實為莢狀，香氣濃郁，剝開果肉取出可可豆後，可加工製成下列何者？ ①巧克力 ②即溶咖啡 ③花草茶 ④果粒茶。
111. (3) 咖啡果實成熟時，在尚未去皮及加工過程，呈現什麼顏色？ ①綠色 ②白色 ③紅色 ④黑色。
112. (2) 台灣最早大量種植咖啡的地區是 ①新北市 ②雲林縣 ③台南市 ④花蓮縣。
113. (2) 最早引進咖啡樹至台灣種植是於西元哪一年？ ①1500年 ②1624年 ③1884年 ④1914年。
114. (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。
115. (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。
116. (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。
117. (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。
118. (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。
119. (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。
120. (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。
121. (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。
122. (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。
123. (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。
124. (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。
125. (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。
126. (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。
127. (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。
128. (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。
129. (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。
130. (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。
131. (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。

132. (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(Float) ③注入法(Pour) ④攪拌法(Stir)。
133. (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。
134. (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。
135. (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。
136. (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。
137. (1) 茶葉製作過程中，不需經過萎凋處理的是 ①綠茶 ②紅茶 ③烏龍茶 ④包種茶。
138. (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。
139. (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。
140. (3) 下列有關飲料容積單位，何者錯誤？ ①ml 為 Milliliter 的簡寫 ②cl 為 Centiliter ③10 g = 1cc ④10ml = 1cl。
141. (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 Pour ②Easy Pour ③Full Pour ④Free Pour。
142. (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)。
143. (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。
144. (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。
145. (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。
146. (2) 熱咖啡最適宜飲用的溫度約在 ①40°C ②60°C ③80°C ④100°C。
147. (4) 無咖啡因咖啡之英文為 ①Light Coffee ②Free Coffee ③Light Coffee with Decaffeinated ④Decaffeinated 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，依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材料以便處理。

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杯子破裂 ②飲料變質 ③客人跑單 ④員工偷喝飲料。
9. (1) 飲務員以哪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下列何處？ 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，以下列何者居多？ 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標準配方表。
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品名代號。
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. (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。

25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (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。
30. (3) 一般於飯店吧檯之酒水轉帳到別的單位，開立之內部轉帳單，其英文為下列何者？ ①Food Store Requisition Form ②External Form ③Internal Transfer Form ④House Use Slip。
31. (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，其英文為下列何者？ ①Petty Cash Voucher Form ②Trouble Report ③Food Store Requisition Form ④Beverage Store Requisition Form。
32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (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。
38. (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櫻桃叉(Cherry Stick)。
39. (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。

40. (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。
41. (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(Lipped Glass) ④攪拌棒(Stirrer)。
42. (4) 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？ 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。
43. (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。
44. (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%。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (3) 一般營業單位會將飲料單與下列何者分開設計？ ①報廢單 ②帳單 ③葡萄酒單 ④日報表。
49. (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。
50. (4) 飲料吧材料的採購、儲存的多寡，必須以飲料吧所訂立的何者為根據？ ①營業報表 ②日報表 ③成本 ④庫存量。
51. (1) 領貨單是依據下列何者來填寫需求數量？ ①盤存表 ②報廢單 ③周轉率 ④日報表。
52. (2) 飲料成本的設定是根據下列何者計算而來？ ①毛利 ②配方 ③酒庫 ④報表。
53. (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？ ①4oz ②0.12L ③12cl ④120ml。
54. (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。
55. (3) 物料的補充是根據倉庫的何種比率而定？ ①餐廳周轉率 ②毛利率 ③安全庫存周轉率 ④成本率。
56. (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。
57. (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。

58. (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。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (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。
63. (1) 每杯義式咖啡萃取量為 30ml 時，最適當的咖啡粉量為多少公克？ ①6-8 ②10-14 ③15-19 ④20-25。
64. (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。
65. (3) 檢查義式咖啡機的水壓，最適當的幫浦壓力為 ①4-5 Bar ②6-7Bar ③8-9Bar ④10-11Bar。
66. (4) 檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想值應為 ①0.2-0.3Bar ②0.4-0.5Bar ③0.6-0.7Bar ④0.8-1.2Bar。
67. (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。
68. (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。
69. (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。
70. (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。
71. (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。
72. (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。
73. (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。

74. (2) 清洗高飛球杯(Highball)要使用下列何者？ 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：飲料調製服務特性

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 Name ②Family Name ③Black Letter ④Sign 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 here ②Have a nice evening ③We hope to see you again ④Thank 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. (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 。
10. (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 。
11. (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 。
12. (1) 國際通用語言是飲務員必備的條件，現今是以那一種語言為主？ ①英文 ②西班牙文 ③法文 ④日文 。
13. (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 。

14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (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。
20. (2) 如有研發新的調飲配方頗受歡迎，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。
21. (4) 下列何者不是一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。
22. (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。
23. (2) 吧檯的滅火設備若有缺失導致火災，最大受害者是下列何者？ 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。
24. (3) 餐飲服務人員之服裝儀容，下列何者不被允許？ ①指甲適當修剪 ②保持制服整潔 ③濃妝艷抹 ④綁髮髻。
25. (1) 收拾顧客桌面之空杯皿時，下列作法何者正確？ ①應順口禮貌的再問顧客是否還需要再點一瓶(杯) ②等顧客召喚要求再詢問是否需要再點一瓶(杯) ③不可以催促顧客繼續點一瓶 ④看顧客心情決定。
26. (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 some ②It is one cup of.. ③I am serving one cup of beverage ④It is one kind of soft drink。
27. (3) 服務進行的優先順序，是以下列何者為優先？ ①男士 ②小朋友 ③年長者、女士 ④付錢請客的主人。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (1) 為了個人飲食衛生，飲務員應有隨時做到下列何者的習慣？ ①洗手 ②照鏡子 ③梳頭髮、清頭皮屑 ④喝水。

32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (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。

20600 飲料調製 丙級 工作項目 06：飲料調製衛生事項

1. (3) 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？ ①30 mg/100 mL (300 ppm) ②40mg/100 mL (400 ppm) ③50 mg/100 mL (500 ppm) ④60 mg/100 mL (600 ppm)。
2. (2) 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？ ①28mg/100 mL (280 ppm) ②32 mg/100 mL (320 ppm) ③46 mg/100 mL (460 ppm) ④54 mg/100 mL (540 ppm)。
3. (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。
4. (4) 於調製飲料時穿戴整潔衣帽，其主要目的為下列何者？ 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。
5. (1) 若以保久乳調製木瓜牛奶，則保久乳每公克大腸桿菌群最正確數值應為 ①陰性 ②10 以下 ③50 以下 ④100 以下。
6. (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。
7. (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。

8. (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。
9. (4) 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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (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。
14. (3) 吧檯砧板消毒洗淨後，應以何種方式存放？ ①平放 ②倒掛 ③側立 ④疊放。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (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。