

112 年度 20600 飲料調製丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (1) 清潔吧檯地板最佳時機是何時？ ①地板濕掉隨時擦乾以保持安全 ②不必在意，穿止滑工作鞋即可 ③營業後 ④營業前。
2. (1) 以下保持圍裙清潔的做法何者正確 ①圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分 ②如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙 ③上洗手間時不需脫掉圍裙 ④脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起。
3. (3) 依新修公布之公職人員利益衝突迴避法(以下簡稱本法)規定，公職人員甲與其關係人下列何種行為不違反本法？ ①甲承辦案件時，明知有利益衝突之情事，但因自認為人公正，故不自行迴避 ②甲要求受其監督之機關聘用兒子乙 ③關係人丁經政府採購法公告程序取得甲服務機關之年度採購標案 ④配偶乙以請託關說之方式，請求甲之服務機關通過其名下農地變更使用申請案。
4. (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客人已有明顯醉意 ③客人年齡太高 ④客人尚未結帳。
5. (3) 有關再生能源的使用限制，下列何者敘述有誤？ ①風力、太陽能屬間歇性能源，供應不穩定 ②需較大的土地面積 ③不易受天氣影響 ④設置成本較高。
6. (4) 下列何者為不合法之食品添加物 ①己二烯酸 ②蔗糖素 ③亞硝酸鹽 ④甲醛。
7. (4) 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確 ①有嘔吐腹瀉症狀即成立 ②多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀 ③民眾檢舉即成立 ④二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀。
8. (3) 下列哪一種紅茶的茶湯顏色是金黃色？ ①大吉嶺夏茶 ②阿薩姆紅茶 ③大吉嶺春茶 ④紅玉紅茶。
9. (2) 咖啡杯及茶杯，宜浸泡在何種液體裡以除去咖啡漬和茶垢，保持杯皿光亮？ ①稀釋的酒精 ②稀釋的小蘇打水 ③稀釋的銀器清潔液 ④80℃以上的熱水。
10. (1) 以下何者不是顧客光臨吧檯的期望？ ①剝削式的高售價 ②可口安全的飲料 ③令人愉悅的服務 ④清潔舒適的環境。
11. (2) 製作水果茶時，一般不使用哪種水果？ ①奇異果 ②酪梨 ③柳橙 ④蘋果。
12. (3) 下列何種麵粉含有纖維素最高？ ①低筋粉 ②粉心粉 ③全麥麵粉 ④高筋粉。
13. (4) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失 ②「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ③分批少量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C ④可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素。
14. (3) 台灣最有名的「龍井茶」是在 ①大溪 ②桃園 ③三峽 ④苗栗。
15. (4) 下列裝飾物中，何者不屬於 Garnish？ ①檸檬塊 ②小洋蔥 ③櫻桃 ④小紙傘。
16. (2) 若要萃取 1 杯 60ml 的義式咖啡，至少需用使用多少量的咖啡粉末？ ①6~8 公克 ②14~16 公克 ③9~12 公克 ④17~20 公克。
17. (1) 義式咖啡專用磨豆機內的殘存咖啡粉，打烊時應如何處理？ ①全部清除乾淨 ②裝起來，當除臭劑 ③裝起來，隔日使用 ④無須處理。
18. (3) 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其他碳酸飲料 ②可樂型碳酸飲料 ③果味型碳酸飲料 ④麥芽碳酸飲料。
19. (2) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確 ①產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示 ②調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示 ③食品添加物含基因改造原料時，無須標示 ④我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2%。
20. (1) 有關咖啡的圓豆(Pea Berry)敘述，下列何者錯誤？ ①是有缺陷的豆子 ②咖啡果實比一般果實體積小 ③俗稱為公豆 ④大多生長在樹枝的末端。

21. (1) 關於飲務新鮮食材的選購與保存原則，何者正確？ ①以 FIFO 原則使用原料 ②為避免腐敗，材料皆應冷凍保存 ③為壓低成本，應大量購買為佳 ④價格愈高，品質愈好。
22. (2) 飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試，調製冰拿鐵咖啡的冰鮮奶奶泡，應使用下列何種器具？ ①打蛋器 ②奶泡壺 ③義式咖啡機 ④搖酒器。
23. (2) 下列何種茶飲較不易引起腸胃不適 ①綠茶 ②紅茶 ③白茶 ④生普洱茶。
24. (1) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？ ①立即用大量清水沖洗 ②傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位 ③使用酸鹼中和 ④於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉。
25. (4) 有關熱水取用，下列敘述何者錯誤？ ①可以使用電熱水瓶，按熱水鍵取用 ②可以使用義式咖啡機，按熱水鍵取用 ③可以使用開飲機，按熱水鍵取用 ④可以使用義式咖啡機，按萃取鍵取用。
26. (2) 從製冰機的儲冰槽內取冰塊，應該使用何種工具較佳？ ①吧匙(Bar Spoon) ②冰鏟(Ice Scoop) ③冰夾(Ice Tong) ④冰桶(Ice Bucket)。
27. (1) 製作每日之酒水日報表時，扣除的飲料用量，應以下列何者為基準？ ①當日飲料單上的量 ②當日營業額 ③當日出貨單 ④當日客流量。
28. (4) 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打完二到三杯時，再清潔以節省人力 ②有結乳垢時再清洗擦拭 ③營業結束時一次清洗 ④每打一次後，即刻用濕抹布清潔。
29. (4) 下列何種現象無法看出家裡有漏水的問題？ ①馬桶裡的水常在晃動，或是沒辦法止水 ②牆面、地面或天花板忽然出現潮濕的現象 ③水費有大幅度增加 ④水龍頭打開使用時，水表的指針持續在轉動。
30. (1) 在公司內部行使商務禮儀的過程，主要以參與者在公司中的何種條件來訂定順序？ ①職位 ②年齡 ③性別 ④社會地位。
31. (4) 解決台灣水荒(缺水)問題的無效對策是 ①全面節約用水 ②興建水庫、蓄洪(豐)濟枯 ③水資源重複利用，海水淡化…等 ④積極推動全民體育運動。
32. (2) 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不得放任何器具、材料 ③乾淨的飲料用具都可以放進去 ④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。
33. (1) 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確 ①使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶 ②於工作場所養貓 ③於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌 ④出入口裝設空氣簾。
34. (1) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確 ①未經滅菌處理，不得接觸熟食 ②以非食品做為盤飾 ③花卉不得作為盤飾 ④使用 200ppm 以上之漂白水消毒。
35. (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營業中 ②營業前 ③營業後 ④不定時。
36. (3) 茶葉的應用，開始是作為 ①飲用 ②食用 ③藥用 ④敷用。
37. (4) 飲料吧材料的採購、儲存的多寡，必須以下列何者為根據？ ①營業報表 ②成本 ③日報表 ④庫存量。
38. (3) 作業準備時，下列何者不需冰鎮？ ①可樂 ②汽水 ③果糖 ④奎寧水。
39. (1) 下列何者燈泡發光效率最高？ ①LED 燈泡 ②白熾燈泡 ③鹵素燈泡 ④省電燈泡。
40. (1) 倉儲設施及管制原則影響食材品質甚鉅，下列何者敘述正確 ①為控制溫度，冷凍庫房須定期除霜 ②為防止品質劣變，剛煮滾之醬汁應立即放入冷藏庫降溫 ③為維持濕度平衡，乾貨庫房應放置冰塊 ④為有效利用空間，冷藏庫房儘量堆滿食物。
41. (2) 酒會的準備工作以下列哪一份資料之內容來準備？ ①Banquet Order ②Function Order ③Drinks Order ④Special Order。
42. (2) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①酒 ②硝 ③蘇打粉 ④香料。
43. (3) 下列關於政府採購人員之敘述，何者為正確？ ①利用職務關係向廠商借貸 ②利用職務關係媒介親友至廠商處所任職 ③不可主動向廠商求取，偶發地收取廠商致贈價值在新臺幣 500 元以下之廣告物、促銷品、紀念品 ④要求廠商提供與採購無關之額外服務。

44. (4) 筱珮要離職了，公司主管交代，她要做業務上的交接，她該怎麼辦？ ①把以前的業務資料都刪除或設密碼，讓別人都打不開 ②盡量交接，如果離職日一到，就不關他的事 ③不用理它，反正都要離開公司了 ④應該將承辦業務整理歸檔清楚，並且留下聯絡的方式，未來有問題可以詢問她。
45. (4) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項 ①使用者口碑 ②廠牌名氣的大小 ③經濟便宜 ④各種洗潔劑的性質。
46. (3) 再生能源一般是指可永續利用之能源，主要包括哪些：A.化石燃料 B.風力 C.太陽能 D.水力？
①ABD ②ACD ③BCD ④ABCD。
47. (3) 工作場所化學性有害物進入人體最常見路徑為下列何者？ ①皮膚 ②口腔 ③呼吸道 ④眼睛。
48. (2) 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 ①三年 ②五年 ③七年 ④一年。
49. (3) 關於乳製品選購的注意事項何者正確？ ①發酵乳應儲放於室溫環境中 ②以選購生乳飲品為佳 ③奶粉無受潮結塊者為佳 ④鮮乳內容物沉澱分離表示乳脂含量豐富。
50. (4) 吧檯專業術語中「Fill Up」中文之意為？ ①不加冰 ②不加客人指示之酒水 ③一半份量 ④加滿。
51. (2) 「茶池」即是 ①茶荷 ②茶船 ③茶壺 ④茶盅。
52. (2) 咖啡豆是那一個國家的人所發現 ①衣索比亞人 ②阿拉伯人 ③法國人 ④美國人。
53. (1) 修飾並打理個人儀容，對飲務員而言是 ①必要的職責 ②浪費時間 ③可做可不做的事情 ④不必要的工作。
54. (4) 為避免食品中毒，真空包裝即食食品應標示哪項資訊 ①基因改造成分 ②水分含量 ③反式脂肪酸含量 ④須冷藏或須冷凍。
55. (3) 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？ ①Music Bar ②Mobile Bar ③Lobby Bar ④Sport Bar。
56. (1) 「紅茶」是屬於 ①全發酵茶 ②不發酵茶 ③輕發酵茶 ④重發酵茶。
57. (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要用時再開機 ③前一天晚上 ④不用關機。
58. (4) 一般而言下列何者不屬對孕婦有危害之作業或場所？ ①暴露游離輻射 ②經常變換高低位之工作姿勢 ③經常搬抬物件上下階梯或梯架 ④工作區域地面平坦、未濕滑且無未固定之線路。
59. (2) 下列何者不是飲料調製方法？ ①Float ②Finger ③Build ④Pour。
60. (4) 下列哪一種吧檯器具設備，不需要每天以水清洗？ ①咖啡機 ②量酒器 ③吧叉匙 ④製冰機。
61. (2) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確 ①全穀只須占全穀雜糧類的 1/4 ②多攝食富含維生素 C 的蔬果，以改善鐵質吸收率 ③多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B12 ④每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜。
62. (3) 知名的藝伎(Geisha)咖啡品種，以哪一個國家生產的最有名？ ①巴西 ②哥倫比亞 ③巴拿馬 ④印尼。
63. (3) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①土壤肥沃 ②增加森林生長速度 ③湖泊水質酸化 ④增加水生動物種類。
64. (2) 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？ ①45~50℃ ②65~70℃ ③35~40℃ ④80~85℃。
65. (4) 萃取一份濃縮咖啡，下列何者有誤 ①通常萃取 30±5ml ②萃取 20-30 秒之間為佳 ③咖啡口感較差雙孔手把通常萃取雙杯份 ④萃取前不可放掉咖啡機之前段熱水。
66. (3) 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機器外表泛黃時，應該用去漬油擦拭 ③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 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。
67. (3) 服務人員工作時，如有親友來消費時，下列行為何者正確？ ①盡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為了避免麻煩，拜託他們盡量別出示身份 ③一視同仁，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 ④看狀況而定，如果主管或是老闆不在現場，就可盡量提供優惠與便利。

68. (3) 2015 年巴黎協議之目的為何？ ①生物多樣性保育 ②減少持久性污染物排放 ③遏阻全球暖化趨勢 ④避免臭氧層破壞。
69. (4) 調製飲料時穿戴整潔衣帽，其主要目的為何？ 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。
70. (3) 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失 ①食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯 ②開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ③炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ④爆香時加入適量的加碘鹽。
71. (3) 吧檯打烊時，最後要處理的事務是 ①清洗地板 ②清洗杯子 ③檢查電源 ④垃圾清理。
72. (2) 下列何者非屬電氣之絕緣材料？ ①絕緣油 ②漂白水 ③空氣 ④氟氯烷。
73. (2) 酒吧常見預先將酒按比例混合裝瓶，以利快速出酒，其英文為？ ①mix first ②Premix ③Preparation ④Fast-Mix。
74. (3) 以下哪一個月份是西瓜主要盛產季？ ①10~12 月 ②1~3 月 ③4~7 月 ④8~9 月。
75. (3) 飲務人員閉店工作職責項目，不包含下列何者？ ①清點整理物料 ②處理垃圾、回收分類 ③清點保險箱內財物 ④清潔吧檯機台、器皿。
76. (3) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確 ①馬鈴薯泥 ②截切生菜 ③罐頭食品 ④油飯。
77. (2) 有關手沖濾杯式咖啡的敘述，下列何者錯誤？ ①手沖時可短暫悶蒸 ②選用極細研磨的咖啡粉 ③萃取時間比虹吸式長 ④萃取溫度約在 90~95℃。
78. (2) 下列哪個國家最早種植咖啡豆？ ①巴西 ②印度 ③印尼 ④哥倫比亞。
79. (4) 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？ ①Inventory Sheet ②Requisition Form ③Bar Menu ④Bar Manual。
80. (3) 我國移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？ ①依車輛里程數計費 ②依照排氣量徵收 ③隨油品銷售徵收 ④依牌照徵收。