

100 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：

選擇題：

1. (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。
2. (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。
3. (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。
4. (3) 雪克杯(Shaker)是由幾個部分組成？①1 個②2 個③3 個④4 個。
5. (4) 串聯飲料裝飾品所用的小叉子稱為①Garnish Tray②Fruit Fork③Cocktail Fork④Cocktail Pick。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (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? 。
14. (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。
15. (1) 綠茶的沖泡水溫，以下列何者為宜①70~75℃ ②80~85℃ ③85~95℃ ④90℃ 以上。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (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。

23. (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。
24. (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。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
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青茶④白毫烏龍。
32. (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。
33. (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。
34. (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%。
35. (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。
36. (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。
37. (1) Glass Rimmer 是：①沾杯器②開罐器③掛杯架④洗杯機。
38. (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。
39. (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。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (2) 「無酒精的飲料」稱之為①Sweet Drink②Soft Drink③Straight④Fresh Drink。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (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。
51. (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。
52. (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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (4) 冰淇淋應保存在幾℃才算恰當①0℃②-5℃③-10℃④-18℃。
57. (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。

58. (4) 丙級檢定的珍珠奶茶中，奶精粉的份量為①5②10③15④25 公克。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (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。
63. (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。
64. (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。
65. (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 為根據。
66. (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。
67. (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。
68. (3) 如果要請客人用“正楷”簽名，其“正楷”之英文為①First Name②Family Name③Black Letter④Sign Please。
69. (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。
70. (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。
71. (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。
72. (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。
73. (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。
74. (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。
75. (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。
76. (3) 火警之報警電話為①110②112③119④166。
77. (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。
78. (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。
79. (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。
80. (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。