

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) 下列那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。
2. (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。
3. (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 Area②Take Out Area③Service Account④Cashier。
4. (3) "Can Opener"是指①過濾器②量酒器③開罐器④開瓶器。
5. (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。
6. (3) 每次領貨，都須填寫①結存表②庫存表③領貨單④飲料單 才可以從倉庫提領飲料或酒水。
7. (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。
8. (2) 木瓜牛奶是屬於哪一類的飲料①機能性飲料②調味乳③濃縮果汁④果汁。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (3) 倉庫應設置棧板，使儲存物品離牆壁地面幾公分以上，以保持良好通風①三公分②四公分③五公分④十公分。
14. (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。
15. (3) 物料的補充是根據倉庫的①餐廳周轉率②毛利率③安全庫存周轉率④成本率 而定。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (3) 當義式咖啡機內的水已經加熱至 100℃ 沸點時，雙邊蒸氣口會排出空氣及水蒸氣，此時鍋爐內會繼續加熱至①105℃左右②110℃左右③120℃左右④150℃左右。
20. (4) 串聯飲料裝飾品所用的小叉子稱為①Garnish Tray②Fruit Fork③Cocktail Fork④Cocktail Pick。
21. (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。
22. (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。
23. (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℃②15℃③10℃④5℃。
24. (3) 茶葉的生長環境相對濕度在①55%~65%②65%~70%③75%~80%④85%~90% 之間。
25. (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。
26. (3) 發酵乳品應儲放在①室溫②陰涼乾燥的溫室③冷藏庫④冷凍庫。
27. (4) 下面那種物料，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。
28. (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。

29. (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。
30. (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。
31. (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當日飲料上的量④當日客流量。
32. (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。
33. (1) 飲料調製技術士的衛生習慣最重要，因此進入工作場所的第一件事是洗滌①雙手②抹布③工具④食物器材。
34. (1) 於三槽式洗滌中，洗滌劑應在①第一槽②第二槽③第三槽④不一定添加。
35. (1) 如要為外國客人解說飲料的配方可以說：以下何者正確①This is a mocktail with some and some②It is one cup of..③I am serving one cup of beverage④It is one kind of soft drink。
36. (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。
37. (4) 下列哪一種碳酸飲料含有咖啡因①Soda Water②7-up③Ginger Ale④Cola。
38. (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。
39. (3) 切開後需浸泡在鹽水中，預防氧化變色的水果是①香蕉②鳳梨③蘋果④草莓。
40. (4) 食品衛生檢驗之方法依國家標準，無國家標準者由那一機關公告①縣政府②市政府③省政府④中央主管機關。
41. (1) 酒會的臨時吧檯最佳設立的位置，應該設在哪裡方便主人招呼賓客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。
42. (1) 將鮮乳經真空濃縮或其他方法除去大部分的水分，濃縮至原體積 27-40%左右的乳製品，稱為①奶水②奶粉③奶精粉④發酵乳。
43. (2) 所有的殘渣類(包含茶渣、咖啡渣)，應該如何處理①放入熟(養豬)廚餘桶內回收②放入生(堆肥)廚餘桶內回③所有果皮都應該另行裝袋交回收車清運，勿與廚餘及垃圾混雜④直接放入垃圾桶丟棄。
44. (2) ABS 殘留物簡易檢查法，是檢查餐具有否殘留①農藥②有害物質或是有害化學元素③色素④油脂。
45. (3) 酒吧工作手冊是酒吧工作人員的書面作業指導，其英文稱之為？①Bar Menu②Requisition Form③Bar Manual④Inventory Sheet。
46. (1) 冰箱中較適當的食物容積應為多少，才能確保食物安全衛生①50-60%②60-70%③70-80%④80%以上。
47. (2) 購買回來之橄欖(Olives)罐，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。
48. (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。
49. (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。
50. (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。
51. (1) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？①甲乙丙類（ABC 型）乾粉滅火器②泡沫滅火器③水④滅火彈。
52. (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。
53. (3) 餐飲服務人員在服裝儀容上以下何者不被允許①指甲適當修剪②保持制服整潔③濃妝艷抹④綁髮髻。
54. (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。
55. (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。

56. (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。
57. (3) 吧檯的杯子很多，爲了節省時間，經常將使用後的杯子，推進吧檯裡的①Cloth Washer②Dish Washer③Glass Washer④Glass Hanger 中清洗。
58. (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爲主②應以符合餐廳的主題與主要顧客族群訴求爲主③當下流行音樂爲主④古典音樂。
59. (4) 水果成熟時會產生一種氣體，會加速水果的成熟和老化，爲下列哪種氣體①丙烯②乙炔③氯乙炔④乙烯。
60. (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。
61. (4) 下列何者不屬於碳酸飲料①薑汁汽水②可樂③沙士④酸奶油。
62. (3) 兒童在餐廳過於吵鬧時，下列何者去請兒童的父母勸導較適當？①服務員②別區服務員③主管級人員④老闆。
63. (4) 一般說來細菌不受下列何種狀況之抑制①高溫②低溫③高酸④低酸。
64. (4) 製作蔬果汁時，使用壓榨法較使用果汁機合適，其原因爲①壓榨法較爲藝術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。
65. (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。
66. (2) 下列哪種品種是最常用的咖啡品種①Robusta②Arabica③Liberica④Java。
67. (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。
68. (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?。
69. (3) 爲有效殺菌，以氯液殺菌法處理餐具，其氯液之遊離餘氯量不得低於①萬分之一②十萬分之一③百萬分之二百④千萬分之一。
70. (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。
71. (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，具有提神效果的①咖啡因②脂肪③蛋白質④單寧酸。
72. (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。
73. (3) 如果要請客人用“正楷”簽名，其“正楷”之英文爲①First Name②Family Name③Black Letter④Sign Please。
74. (3) 員工上班時間內，發生重大意外傷害時，同事應該如何處理①自行處理②不用處理③填寫意外傷害並送醫④視生意量而定。
75. (2) 所謂適當優質的服務，不應該涵蓋下列哪一項①飲務人員不因爲情緒低潮，影響對顧客服務態度②所謂的「服務態度」，不包括執行主管臨時交辦私人任務③工作人員應儘可能記住個別顧客的愛好與憎惡，以提供較佳之服務④「好的服務」是需隨時設身處地的爲客人著想。
76. (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。
77. (1) 下列何者不是機能性飲料①養樂多②舒跑③康貝特④老虎牙子。
78. (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)。
79. (4) 飲務員隨時把清潔的調製工具擺在①備餐區②服務區③回收台④飲料工作檯 上方，以利工作方便迅速。
80. (1) 每杯義式咖啡萃取量爲 45cc 時，最適當的咖啡粉量爲①6-9 克②10-14 克③15-19 克④20-25 克。