

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. (4) 吧檯內的 Under Bar 意指 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。
3. (2) 前吧檯檯前，作為顧客座位使用的高腳椅稱為： ①Bar Chair ②Bar Stool ③High Chair ④Arm Chair。
4. (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。
5. (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)。
6. (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)。
7. (4) 飲料裝飾品所用的小叉子稱為。 ①Garnish Tray ②Fruit Fork ③Cocktail Fork ④Cocktail Pick。
8. (1) 工作檯(Bar Station) 的冰塊槽，稱為： ①Ice Bin ②Sink ③Ice Cooler ④ Ice Bucket。
9. (4) Garnish Tray 是用來裝： ①鹽 ②糖 ③飲料 ④裝飾物。
10. (1) Glass Rimmer 是指 ①沾杯器 ②開罐器 ③掛杯架 ④洗杯機。
11. (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。
12. (3) 傳統雪克杯(Shaker) 是由幾個部分組成？ ①1 個 ②2 個 ③3 個 ④4 個。
13. (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。
14. (2) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌？ ①清潔藥水 ②稀釋漂白水 ③清潔劑 ④肥皂粉。
15. (4) 清洗 LiqueurGlass 要使用： ①長柄刷 ②海綿 ③菜瓜布 ④尖嘴刷。
16. (4) 清洗後不需要掛於吊杯架的是： ①Brandy Snifter ②Champagne Flute ③Cocktail Glass ④Highball Glass。
17. (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焦糖醬 ④蜂蜜。
18. (3) 吧檯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。
19. (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℃。
20. (4) 下列何種杯皿，不宜盛裝飲料供顧客飲用？ ①Old Fashioned Glass) ②Highball Glass ③Collins Glass ④Lipped Glass。

21. (1) 傳統酒吧砵板(Cutting Board)的主要用途為 ①切水果及製作裝飾物 ②吧檯上調酒的止滑墊 ③用來製作三明治或火腿類的食物 ④直接在上面調製飲料。
22. (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。
23. (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。
24. (2) 如何除去咖啡漬和茶垢，保持杯皿光亮？ ①浸泡 80℃ 以上的熱水 ②浸泡稀釋的漂白水 ③浸泡稀釋的沙拉脫 ④浸泡稀釋的銀器清潔液。
25. (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。
26. (2) 拿鐵玻璃杯要使用下列何者來清洗？ ①手指直接搓洗 ②洗杯刷 ③菜瓜布 ④鐵刷。
27. (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。
28. (2) 飲務員之操作規範，下列敘述何者正確？ 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 ②Shaker 每次使用後都應清洗 ③為了工作方便與節省時間，必須準備多套調飲工具，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。
29. (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。
30. (3) 「Can Opener」是指 ①過濾器 ②量酒器 ③開罐器 ④開瓶器。
31. (2) 吧檯內的工作檯(Under Bar)高度，一般為？ ①50 公分高 ②75 公分高 ③110 公分高 ④150 公分高。
32. (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。
33. (2) 關於磨豆機的維護與清潔，下列敘述何者正確？ ①磨豆機每使用完後，宜用清水清洗機子內外部 ②電動磨豆機徹底拆解後，可用毛刷搭配吹球，就能達到完整的清潔效果 ③手搖磨豆機宜一星期徹底清潔一次 ④一旦發現磨豆機的豆倉壁上出現油漬或咖啡銀皮，就應及時以酒精擦拭掉。
34. (3) 關於吧檯工作的敘述何者錯誤？ ①使用完畢的器具應立即清洗乾淨並歸位 ②檢視各類酒水、器具、裝飾物等是否蓋上蓋子並妥善放好 ③檢視各式電源開關處在啟動的狀態 ④清點物品存量保持充足並符合儲存要求；做好資源回收。

35. (1) 吧檯冰箱的維護，下列何者正確？ ①冷藏冰箱的溫度宜控制在 $0^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ ②吧檯冰箱通常安置在操作檯之上或後吧檯上層 ③冰箱不可塞到全滿，保持在九分滿左右最理想 ④冰箱應該定期清洗，如有異味可以酒精噴灑擦拭。
36. (2) 關於吧檯擦拭用的抹布，下列敘述何者錯誤？ ①每天結束營業時這些抹布都必須以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上消毒 ②為避免浪費，每天儘量使用同一條抹布擦拭各種器具 ③擦拭玻璃杯須使用白色的抹布，易檢視到骯髒和污漬 ④宜選擇質地柔軟、不留毛屑、速乾及吸水性佳的抹布。
37. (4) 俾易保養，吧檯水槽和工作檯之材質最好採用何種材質？ ①大理石 ②塑膠 ③木材 ④不鏽鋼。
38. (3) 下列關於吧檯工作情形的敘述何者錯誤？ ①工作檯面宜隨時擦拭乾淨 ②吧檯地板應隨時保持乾爽 ③抹布依擦拭器具的不同，至少應選用 5 種以上的顏色去區分 ④評估一位吧台師傅的專業度，可從其對冰箱、工作檯面和地板的乾淨度而窺知。
39. (4) 使用磨豆機時，所謂的「洗豆」是指？ ①用熱水去清洗 ②將整組機具拆開來清洗 ③用消毒水去擦拭 ④用少量熟豆去打磨，以去掉先前的味道。
40. (3) 吧檯設施 GLASS RACKS/HOLDERS 經常是被忽略清潔的一角，請問它的用途是？ ①置放調味品的架子 ②擺放調酒用的裝飾物 ③用來放置各式玻璃酒杯 ④置放調酒器具的地方。
41. (3) 關於吧檯調理機的使用，下列何者敘述正確？ ①每次使用完即斷電 ②每次攪打飲品時，宜從高速逐漸降到低速 ③每次用完即清洗乾淨 ④俾於清洗，宜固定置放在水槽旁邊。
42. (4) 吧檯物料項目繁多，儲放時應遵守基本原則，下列何者敘述錯誤？ ①擺放時嚴格遵守先進先出 ②乾貨儲放的地方，溫度及溼度不能太高 ③物料歸位，分區固定擺放 ④每天下班前盤點一次所有物料。
43. (4) 關於吧檯管理，下列說法何者錯誤？ ①各項設備必須列出清潔保養的時程，可節省不必要的維修成本 ②具散熱濾網的冷藏設施得定期清潔，有助減少電力浪費與避免機器壽命減短 ③製冰機的濾心、濾網，需定期更換以防污垢阻塞 ④每次要補新物料時，應先將舊物料挪到容器內的另一邊，再新補料放在騰出來的地方。
44. (4) 關於生飲／製冰設備的敘述，下列何者錯誤？ ①去除異味、雜質、微生物、去除氯、泥沙、鐵鏽、石棉等物質 ②提高飲水、製冰品質 ③冰塊品質不佳，通常與製冰機濾心和引用的水質息息相關 ④加強製造負離子水。
45. (1) 杯具是吧檯每日必用的盛皿，其清潔衛生非常重要，下列相關做法何者正確？ ①每次清洗杯具後，都需用服務巾將杯具先擦乾，再用另一條服務巾將杯具擦亮 ②每次清洗杯具後，都需用服務巾將杯具先擦乾，最後置入烘碗機中保存 ③杯具應分類擺放，若儲放在格狀杯籃架(框)裡，宜用服務巾遮蓋其上方，俾防灰塵污染 ④擦拭玻璃器皿宜選擇不織布材質的抹布。

46. (3) 吧檯打烊前的盤點工作是由何人負責？ ①吧檯出納 ②吧檯服務員 ③吧檯飲務員(調酒員) ④吧檯領班。
47. (1) 吧檯的砧板(Cutting Board)用途主要是？ ①切割水果及製作飲料裝飾品 ②放在吧檯上調酒時可當止滑墊 ③若有輕食提供，可做為三明治或火腿類食物的切割 ④可直接在上面調酒避免弄污檯面。
48. (4) 下列何者物品不可用來做為吧檯內之清潔用品？ ①抹布 ②杯刷 ③稀釋漂白水 ④鹽酸。
49. (2) 削皮刀(Paring Knife)清洗後應如何處理？ ①放入冰箱中保存 ②以擦拭布擦乾後直接放回刀架 ③飲務員可買刀鞘配掛在腰間 ④放在擺放裝飾物品架的旁邊。
50. (4) 酒吧的杯子很多，為了節省時間，經常將使用後的杯子推進何處清洗？ ①Cloth Washer ②Dish Washer ③Glass Hanger ④Glass Washer。
51. (3) 為了讓吧檯工作檯面保持乾淨，操作時應如何處理較為適妥？ ①Rush Hour 時先放著，等不忙時再一併整理 ②製作完每一位客人的點單之後，才進行整理與歸位 ③每做完一道飲料應即刻將器皿清洗歸位，檯面要擦拭乾淨並處理裝飾物 ④飲務員宜請服務員隨時整理歸位。
52. (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？ ①80℃以上的熱水 ②稀釋的小蘇打水 ③稀釋的酒精 ④稀釋的銀器清潔液。
53. (3) 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製冰機 ④吧叉匙。
54. (3) 清洗高球杯(Highball)要使用清潔劑並搭配什麼器具來清洗，並檢查杯子是否有破損？ ①直接用手指搓揉 ②鐵刷 ③洗杯刷 ④菜瓜布。
55. (3) 清潔吧檯地板最佳時機是何時？ ①營業前 ②營業後 ③地板濕掉隨時擦乾以保持安全 ④不必在意，穿止滑工作鞋即可。
56. (4) 清洗杯皿的最佳洗潔劑為下列何者？ ①漂白水 ②肥皂粉 ③洗衣劑 ④食品用洗潔劑。
57. (3) 關於吧檯工作，以下敘述何者錯誤？ ①飲務員作業前需洗淨雙手 ②飲務員上班前，最好先洗去個人體味 ③飲務員上班前，應擦點香水，帶給顧客好氣味 ④飲務員應隨時保持整潔的儀容。

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) 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) 下列何者較少用於飲料之裝飾物？ 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) 飲料裝飾物以下列何種材料最適宜？ 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) 負責酒吧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) 吧檯營業準備前，會將製作完成之生鮮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 Jigger？ ①  ②  ③  ④ .
17. (1) 下列何者不是碳酸飲料？ 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) 飲料貯存管理應採下列何種原則？ 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) 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乾抹布 ②微溼抹布 ③菜瓜布 ④瀝水墊。
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乳膠手套。
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冰淇淋勺 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可可粉 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，下列何種水果儘量不要準備？ 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) 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。
42. (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。
43. (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。
44. (2) 台灣在哪一期間為「水蜜桃」的產期？ ① 4-5 月 ② 6~9 月 ③ 10-12 月 ④ 全年。
45. (4) 「Automatic Glass Washer」之中文名稱為下列何者？ ①洗杯架 ②自動洗碗機 ③製冰機 ④自動洗杯機。
46. (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。
47. (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。
48. (2) 下列咖啡原生種，何種產量最多？ ①Robusta ②Arabica ③Liberica ④Java。
49. (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？ ①100ml ②120ml ③150ml ④180ml。
50. (3) 素有「美如觀音，重似鐵」之稱的茶為下列何者？ ①綠茶 ②龍井茶 ③鐵觀音 ④極風茶。
51. (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下列何者？ ①咖啡赤道 ②咖啡歸線 ③咖啡腰帶 ④無特別稱號。
52. (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。
53. (3) 1 茶匙(Tea Spoon) 為多少 oz？ ①1 /2 ②1 /4 ③1 /6 ④1/12。
54. (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。
55. (2) 茶葉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？ ①胺基酸 ②多元酚類 ③單元酚類 ④黃腐酚。
56. (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法式濾壓壺。
57. (1) 工作檯上提供服務人員傳送飲料的地方稱之為 ①Server Pick-up Area ② Take Out Area ③Service Account ④Cashier。
58. (4) 飲務員應把清潔過的調製工具放回何處，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。

59. (3) 在開放式吧檯(Open Bar) 的正確作業流程，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。
60. (4) 下列何者不是影響茶葉品質的製作過程？ ①焙火 ②揉捻 ③發酵 ④榨乾。
61. (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。
62. (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。
63. (1) 新鮮檸檬汁，最宜使用何種容器盛裝後冷藏以便取用？ ①玻璃容器 ②咖啡壺 ③塑膠容器 ④金屬容器。
64. (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。
65. (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。
66. (2) 關於評茶的方式，下列何者錯誤？ ①看乾茶外觀 ②嚼茶葉 ③品茶味和聞茶香 ④看茶湯水色。
67. (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。
68. (3) 服用碳酸飲料最適合的玻璃杯皿之英文為 ①Champagne Flute ②Old Fashioned Glass ③Collins Glass ④Liqueur Glass。
69. (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。
70. (2) 雞尾酒會的特性是人數眾多、供應量大及速度快，所以酒水的供應多以哪種飲料為主 ①Milk ②Punch Drinks ③Virgin Drinks ④Ice Tea。
71. (2) 下列那一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁？ ①0℃ ②4℃ ③12℃ ④20℃。
72. (3) 下列那一種物料是屬調味品？ ①Coke ②Whisky ③Tabasco Sauce ④Red Cherry。
73. (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(Shaker) ②量酒器(Jigger) ③吧叉匙(Bar Spoon) ④刻度調酒杯(Mixing Glass)。
74. (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)。
75. (3) 罐裝芭樂汁(Guava Juice) 未用完，其保存方式最好是 ①繼續存罐內，存放冷藏冰箱 ②加保鮮膜封緊 ③倒入加蓋玻璃器皿，存放冷藏冰箱 ④即刻丟掉。
76. (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)。

77. (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。
78. (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。
79. (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。
80. (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。
81. (1) 水果削皮或切片後，浸於下列何物中無法減少褐化？ ①葡萄汁 ②檸檬汁 ③鳳梨汁 ④鹽水。
82. (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。
83. (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。
84. (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。
85. (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。
86. (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。
87. (2) 咖啡豆的保存何者是正確的 ①接觸空氣 ②須存放於有單向透氣閥之咖啡包裝袋內 ③日光照射 ④烘焙好的咖啡豆可放置一年後風味更佳。
88. (2) 通常咖啡果實之英文稱為 ①Coffee Berry ②Coffee Cherry ③Coffee Bean ④Pea Berry。
89. (4) 下列何者不是影響咖啡熟豆加速變質的主要原因 ①濕度 ②光線 ③溫度 ④緯度。
90. (1) 烘焙咖啡豆之溫度建議為 ① 160°C-230°C ②80°C-100°C ③30°C-80°C ④ 230°C-300°C。
91. (2) 常溫下咖啡豆烘焙後約幾天內為最佳賞味期 ①一個月以上 ② 5-30 天 ③1-3 天 ④一年內。
92. (1) 咖啡豆烘焙過程所造成的變化，下列何者為非 ①重量變重 ②體積膨脹 ③細胞孔放大 ④形成二氧化碳。
93. (3) 有關咖啡的圓豆(Pea Berry)敘述，下列何者錯誤？ ①咖啡果實比一般果實體積小 ②俗稱為公豆 ③是有缺陷的豆子 ④大多生長在樹枝的末端。
94. (4) 有關咖啡人工採收法的敘述，下列何者錯誤？ ①人力成本高 ②只採收完全成熟的咖啡果實 ③品質較佳 ④常見於採收羅布斯塔(Robusta)咖啡的地區。

95. (1) 咖啡樹開花的期間通常是幾天？ ① 2-5 日 ② 7-10 日 ③ 11-15 日 ④ 16-20 日。
96. (1) 下列何者不屬於咖啡瑕疵豆？ ① 圓豆 ② 貝殼豆 ③ 未熟豆 ④ 黑豆。
97. (4) 咖啡豆烘焙時常有薄膜脫落，通常稱為 ① 外果皮 ② 內果皮 ③ 白皮 ④ 銀皮。
98. (3) 關於飲務新鮮食材的選購與保存原則，何者正確？ ① 價格愈高，品質愈好 ② 為壓低成本，應大量購買為佳 ③ 以 FIFO 原則使用原料 ④ 為避免腐敗，材料皆應冷凍保存。
99. (2) 關於乳製品選購的注意事項何者正確？ ① 鮮乳內容物沉澱分離表示乳脂含量豐富 ② 奶粉無受潮結塊者為佳 ③ 發酵乳應儲放於室溫環境中 ④ 以選購生乳飲品為佳。
100. (2) 下列何者不是「Daily Open Bar Duty」的工作範圍中？ ① 製作裝飾物 ② 預先調製已預約的客人的酒品 ③ 開啟咖啡機電源熱機 ④ 進行工作前會議。
101. (4) 關於水果保存的敘述，下列何者正確？ ① 未成熟的香蕉應放置在冰箱冷藏約 4~8 天等待自然成熟 ② 檸檬放久了，其果皮會由綠轉黃，就不能食用了 ③ 無論是否成熟，木瓜都應置於冰箱冷藏 ④ 葡萄買回後以冷藏保存為佳。
102. (1) 當茶葉的發酵程度增加，其內容的何種物質成份不會跟著改變？ ① 咖啡因 ② 茶多酚 ③ 葉綠素 ④ 維生素。
103. (4) 丙級飲料調製術科操作時，水果及裝飾物的切割注意事項，下列何者正確？ ① 單純用手操作，較為乾淨衛生 ② 可拿在手上操作切割，動作較俐落 ③ 愈複雜的切割式樣，表示技巧愈好，博得高分 ④ 砧板下方墊微濕抹布，防止滑動。
104. (2) 下列何者較適合盛裝熱飲使用？ ① 古典杯(Old Fashioned Glass) ② 托地杯(Toddy Glass) ③ 可林杯(Collins Glass) ④ 高飛球杯(High Ball Glass)。
105. (4) 下列何者杯器皿容量最小？ ① 古典杯 Old Fashioned Glass) ② 托地杯(Toddy Glass) ③ 可林杯(Collins Glass) ④ 香甜酒杯(Liqueur Glass)。
106. (2) 製作冰咖啡，較適合使用下列何種烘焙程度咖啡豆？ ① 肉桂烘焙(Cinnamon Roast) ② 深度烘焙(Full City Roast) ③ 城市烘焙(City Roast) ④ 淺烘焙(Light Roast)。
107. (4) 蓋碗杯組又稱三才杯，不包含下列何者？ ① 杯蓋 ② 杯碗 ③ 杯托 ④ 杯墊。
108. (3) 直接在成品杯進行調製飲品的方法，通常稱為？ ① 攪拌法(Stirring) ② 搖盪法(Shaking) ③ 直接注入法(Building) ④ 電動攪拌法(Blending)。
109. (1) 有關伯爵紅茶茶葉敘述，下列何者確？ ① 屬於調味茶類 ② 屬於後酵茶類 ③ 屬於不發酵茶類 ④ 屬於部分發酵茶類。
110. (2) 有關茶葉加工過程，下列何者決定茶乾外型？ ① 萎凋 ② 揉捻 ③ 烘焙 ④ 乾燥。

111. (2) 凍頂烏龍茶外型通常為？ ①條索狀 ②半球形狀 ③碎片狀 ④粉末狀。
112. (3) 下列哪一種咖啡豆的特性較不酸？ ①衣索比亞 ②摩卡 ③印尼蘇門達臘 ④宏都拉斯。
113. (2) 臺灣阿里山咖啡豆產區位於哪一縣市？ ①雲林 ②嘉義 ③屏東 ④台南。
114. (2) 一般萃取 1 杯 espresso，大約多少 ml？ ① 10~19 ② 20~30 ③ 31~40 ④ 41~50。
115. (4) 關於日曬咖啡生豆的處理方式，下列敘述何者錯誤？ ①是最古老也是最傳統的方法 ②品質較不穩定 ③沒有好的水源或缺水的地方最適合 ④外形美觀並泛綠。
116. (1) 知名的藝伎(Geisha) 咖啡品種，以哪一個國家生產的最有名？ ①巴拿馬 ②巴西 ③哥倫比亞 ④印尼。
117. (4) 有關咖啡豆的儲存方式，下列哪一種生命週期最長？ ①生豆麻袋包裝 ②熟豆顆粒真空包裝 ③熟豆粉末真空包裝 ④生豆真空包裝。
118. (4) 下列何者不是臺灣咖啡的主要產區？ ①嘉義縣 ②雲林縣 ③花蓮縣 ④新竹縣。
119. (2) 咖啡果實結構中，哪一部分的蔗糖含量最高？ ①果皮(skin) ②果膠(pectin) ③羊皮層(parchment) ④種子(seed)。
120. (1) 曼特寧咖啡的產地在哪裡？ ①印尼 ②巴西 ③越南 ④巴拿馬。
121. (2) 關於蜜處理咖啡豆的精製過程，下列敘述何者錯誤？ ①可以減少水的使用 ②增加水的使用 ③具有明顯的果酸風味 ④可以增加咖啡的香甜度。
122. (1) 越南的咖啡產量一直都是排名世界前幾大，請問以生產何種咖啡為主？ ①羅巴斯塔 ②阿拉比卡 ③精品豆 ④摩卡豆。
123. (2) 水中礦物質含量有不同，可以分為軟水和硬水，以下何者正確？ ①軟水不含礦物質 ②軟水礦物質含量少 ③硬水礦物質含量少 ④軟硬水無分別。
124. (1) 永續咖啡(Sustainable Coffee) 一詞代表的意思為？ ①生產環境友善的咖啡 ②溫室裡生產的咖啡 ③尚未烘焙的生豆 ④水洗處理的咖啡。
125. (3) 下列何者不是植物奶？ ①燕麥奶 ②豆漿 ③牛奶 ④堅果奶。
126. (1) 下列哪種原料為粉圓之主要成分？ ①樹薯粉 ②太白粉 ③奶精粉 ④麵粉。
127. (1) 康普茶(KOMBUCHA) 是一種發酵過的甜茶，其倚賴發酵的媒介為？ ①紅茶菌 ②酒麴 ③牛肚菌 ④益生菌。
128. (1) 港式奶茶使用的主要茶葉為？ ①錫蘭紅茶 ②蜜香紅茶 ③魚池紅茶 ④伯爵紅茶。
129. (1) 港式奶茶使用的主要奶類成分為？ ①淡奶(奶水) ②鮮奶 ③煉乳 ④植物奶。
130. (1) 碳酸類飲料：是指將何種氣體和各種不同的香料、水分、糖漿、色素等混合在一起而形成的氣泡式飲料。像可樂、汽水等。 ①二氧化碳 CO₂ ②一氧化碳 CO ③氮氣 N₂ ④氧氣 O₂。

131. (4) 蜜香紅茶形成的關鍵是？ ①重發酵 ②重烘焙 ③產地 ④被小綠葉蟬咬過。
132. (4) 製作蜜香紅茶，下列何者不是適用的品種？ ①大葉烏龍 ②青心烏龍 ③金萱 ④阿薩姆。
133. (1) 蜜香紅茶的茶乾，下列敘述何者正確？ ①呈條狀或半球狀 ②色澤為紅色 ③呈球狀 ④呈細碎狀。
134. (1) 蜜香紅茶最早產於 ①花東地區 ②南投 ③三峽 ④嘉義。
135. (2) 蜜香紅茶主要產於哪一個季節？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季。
136. (2) 帶有蜜香的凍頂烏龍茶又稱為 ①東方美人茶 ②貴妃烏龍茶 ③紅烏龍 ④白毫烏龍茶。
137. (2) 白毫烏龍茶與紅烏龍之比較，下列敘述何者正確？ ①白毫烏龍茶的發酵度較高 ②白毫烏龍茶沒有焙火，紅烏龍有焙火 ③白毫烏龍茶的茶湯色澤比紅烏龍紅 ④白毫烏龍茶產於春季，紅烏龍產於冬季。
138. (3) 紅烏龍的產區是 ①南投 ②嘉義 ③台東 ④花蓮。
139. (3) 依國際茶葉比賽標準評鑑杯用法，以 3g 茶葉 150ml 熱水為例，浸泡時間下列何者正確？ ①立頓紅茶泡 6 分鐘 ②F0P 等級紅茶泡 1 分鐘 ③台灣高山茶泡 6 分鐘 ④凍頂烏龍茶泡 2 分鐘。
140. (3) 下列哪一種紅茶的茶湯顏色是金黃色？ ①紅玉紅茶 ②阿薩姆紅茶 ③大吉嶺春茶 ④大吉嶺夏茶。
141. (1) 下列哪一種茶最適合做冷泡茶？ ①綠茶 ②烏龍茶 ③普洱茶 ④紅茶。
142. (4) 以 1：50 的茶水比例和 4 °C 的水溫為基準，下列何種冷泡茶所需沖泡時間最長？ ①綠茶 ②文山包種茶 ③台灣高山茶 ④紅烏龍。
143. (2) 下列哪一種紅茶較適合製作奶茶？ ①大吉嶺 ②阿薩姆 ③蜜香紅茶 ④台灣原生紅茶。
144. (4) 下列何者不是日本的茶葉？ ①煎茶 ②玉露 ③抹茶 ④包種茶。
145. (4) 關於抹茶與綠茶粉的不同，下列敘述何者正確？ ①日本抹茶是炒菁；台灣綠茶粉是蒸菁 ②抹茶顏色較深 ③日本抹茶的粉末較台灣綠茶粉粗 ④日本抹茶栽培過程有經過遮光處理。
146. (3) 以蜜處理法得出的咖啡生豆，何種味道較為突出？ ①酸味 ②苦味 ③甜味 ④澀味。

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？ ① 1 Jigger=45ml ② 1 公升=1000ml ③ 1 盎司(oz)=30ml ④ 1 茶匙(tsp)=15ml。
2. (3) 飲料調製的操作步驟，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「Last Order」是解釋成？ ①酒吧打烊前的最後點單 ②再點一杯雞尾酒 ③餐點晚點送 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 ②45 cc 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) 較早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) 下列那一種茶的兒茶素含量最高？ 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) 下列哪一種咖啡需以專用高腳玻璃杯盛裝？ 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，有添加生乳中所含之營養素的鮮奶是 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. (1) 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不焙火。
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%以上生乳為原料，添加調味料等加工製成的乳製品是 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℃ ②30℃ ③35℃ ④40℃ 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℃ ②85~95℃ ③95~100℃ ④100℃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) 下列何者為無酒精雞尾酒 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) 通常使用何種咖啡豆 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？ ① 35~40℃ ②45~50℃ ③65~70℃ ④80~85℃。
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兒茶素 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) 一般全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡較佳？ ①95℃ ②85℃ ③75℃ ④65℃。
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) 以下何種飲品含有豐富的維生素，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，剔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. (3) 由英商德記洋行引進咖啡樹至台灣三峽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沿海地區。
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. (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。
119. (4) 下列哪種咖啡豆產於伊索比亞？ ①曼特寧 ②可娜 ③莫札特 ④耶加雪菲。
120. (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。

121. (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。
122. (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。
123. (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。
124. (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。
125. (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。
126. (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。
127. (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。
128. (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)。
129. (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。
130. (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。
131. (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。
132. (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。
133. (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。
134. (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。
135. (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。
136. (3) 下列有關飲料容積單位，何者錯誤？①ml 為 Milliliter 的簡寫 ②cl 為 Centiliter ③10g=1 cc ④10ml=1cl。
137. (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。
138. (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)。
139. (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。
140. (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。
141. (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。
142. (2) 熱咖啡最適宜飲用的溫度約在 ①40℃ ②60℃ ③80℃ ④100℃。

143. (4) 無咖啡因咖啡之英文為 ①Light Coffee ②Free Coffee ③Light Coffee with Decaffeinated ④Decaffeinated Coffee。
144. (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)。
145. (4) 以濾杯式沖煮咖啡時，下列何種因素較容易使咖啡的過度萃取？ ①水溫降低 ②咖啡粉磨粗 ③萃取時間減少 ④多次小水柱斷水沖煮。
146. (3) 有關咖啡杯測敘述下列何者錯誤 ①英文為 CUPPING ②是採購生豆時主要的參考指標 ③接近煮虹吸咖啡的方法 ④主要在品評咖啡之風味。
147. (3) 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萃取前不可放掉咖啡機之前段熱水 ④咖啡口感較差雙孔手把通常萃取雙杯份。
148. (2) 下列何者沖煮出的咖啡口感較差 ①礦泉水 ②含氣量高的水 ③純水 ④活性炭過濾水。
149. (2) 義式咖啡磨豆機的研磨程度下列何者較適合 ①比二砂糖粗 ②比精鹽稍細 ③比細砂糖粗 ④比糖粉細。
150. (1) 飲務人員工作習慣，下列何者不適宜？ ①為嘗試成品味道，可自成品杯中啜飲一口測試 ②接觸杯具時，手不碰觸杯口 ③器具掉落地上，立即更換 ④調製過程不可交談。
151. (4) 製作冰卡布奇諾(Iced Cappuccino)咖啡，宜採用何種烘焙程度的咖啡豆？ ①肉桂色烘焙(Cinnamon Roast) ②中度烘焙(Medium Roast) ③城市烘焙(City Roast) ④義式烘焙(Italian Roast)。
152. (4) 下列何者會影響咖啡沖煮的品質？(甲)咖啡豆是否新鮮、(乙)是否正確研磨、(丙)合適的水溫、(丁)沖煮的技巧 ①甲乙丙 ②乙丙丁 ③甲丙丁 ④甲乙丙丁。
153. (1) 蔬果汁飲品中加入何種材料可以掩飾掉水果、青菜的生澀味？ ①檸檬汁 ②優酪乳 ③牛奶 ④核桃。
154. (3) 下列何者是影響泡茶時「置茶」量的主因？ ①茶葉發酵的程度 ②茶葉走水程度 ③茶葉揉捻程度 ④茶葉沖泡水溫高低。
155. (2) 丙級飲料調製術科操作時以電動機攪拌法加冰塊攪打製成的果汁，呈現何種樣態較適宜？ ①綿密半固體形態 ②不含塊狀冰塊 ③支撐力強，上頭可漂浮紅櫻桃當裝飾物 ④沒有泡泡並含果粒。
156. (1) 丙級飲料調製術科操作時以漂浮法調製「奇異之吻」，是以何種工具輔助柳橙汁倒入杯中時減少衝力而漂浮在上方？ ①Bar Spoon ②Carafe Glass ③Citrus Reamer ④Jigger。
157. (1) 丙級飲料調製術科操作義式咖啡機前置作業時，研磨咖啡粉的注意事項下列何者錯誤？ ①大量磨好，以迅速操作 ②磨粉時，咖啡萃取把手應在出粉口下方預備 ③磨製適當粉量，應立即關閉電源 ④現磨現煮。
158. (2) 茶葉的應用，開始是作為 ①食用 ②藥用 ③飲用 ④敷用。
159. (1) 茶湯的澀味是來自茶葉中的 ①兒茶素 ②黃酮類 ③花青素 ④胺基酸。

160. (3) 茶葉中的哪一種成分是天然的抗氧化劑 ①花青素 ②胺基酸 ③兒茶素 ④生物鹼。
161. (2) 中國宋朝飲茶方式為 ①煎茶法 ②點茶法 ③泡茶法 ④煮茶法。
162. (4) 關於金萱茶與翠玉茶的敘述，下列何者是錯誤的 ①金萱以氣味見長，翠玉以滋味取勝 ②金萱會呈現奶香，翠玉則無 ③金萱是台茶 12 號，翠玉是台茶 13 號 ④金萱喉韻較佳。
163. (3) 下列哪一種不屬於紅茶 ①紅玉 ②紅韻 ③紅烏龍 ④蜜香紅茶。
164. (3) 下列何者是用熱蒸氣將茶菁蒸軟，然後揉捻、乾燥而製成，①碧螺春 ②普洱生茶 ③玉露茶 ④龍井茶。
165. (4) 下列哪一種茶台灣目前沒有生產 ①青茶 ②綠茶 ③白茶 ④黃茶。
166. (2) 下列哪一種茶所含的兒茶素最多 ①紅茶 ②綠茶 ③烏龍茶 ④黑茶。
167. (1) 下列何種茶飲較不易引起腸胃不適 ①紅茶 ②綠茶 ③白茶 ④生普洱茶。
168. (4) 關於茶葉成分與味道的關聯，下列敘述何者是錯誤的 ①苦味來自咖啡因 ②甘味及鮮爽味來自茶胺酸 ③澀味來自兒茶素 ④酸味來自維生素。
169. (4) 喝茶養生應講究飲茶時間，試問下列敘述何者是正確的 ①上午適合喝綠茶 ②下午適合喝烏龍茶 ③晚上適合喝熟普洱茶 ④睡前適合喝生普洱茶。
170. (3) 茶葉中的何種成分是天然的抗氧化劑 ①生物鹼 ②胺基酸 ③茶多酚 ④芳香物質。
171. (3) 武夷岩茶是屬於哪一種茶類 ①紅茶 ②綠茶 ③烏龍茶 ④黑茶。
172. (1) 白茶的原產地是 ①中國福建省 ②中國四川省 ③中國雲南省 ④中國湖南省。
173. (3) 日本的抹茶道來自中國哪個朝代？ ①漢代的煮茶法 ②唐代的煎茶法 ③宋代的點茶法 ④明代的泡茶法。
174. (4) 下列何者不是泡茶時影響茶湯的關鍵因素 ①茶量 ②水溫 ③沖泡時間 ④泡茶人的心情。
175. (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搖酒器 ④義式咖啡機。
176. (3) 飲料調製丙級技術檢定術科測試，調製冰奶蓋綠茶需使用何種器皿處理無糖液態鮮奶油？ ①沖茶器 ②奶泡壺 ③搖酒器 ④義式咖啡機。
177. (3) 飲料調製丙級技術檢定術科測試，使用義式咖啡機蒸氣管專用抹布後，應如何處理？ ①留給檢定場清洗即可 ②調製過程即需清洗歸還 ③該題善後處理清洗後歸還 ④最後一題善後處理清洗後歸還。
178. (2) 下列何種材料不得使用量酒器量取？ ①糖水 ②熱水 ③蜂蜜 ④鮮奶。
179. (1) 調製冰奶茶類飲品時，奶精粉應如何處理較為理想？ ①使用熱茶湯沖泡 ②使用冷茶湯沖泡 ③使用打蛋器攪拌 ④使用果汁機攪拌。
180. (4) 使用義式咖啡磨豆機時應先檢視？ ①蒸氣量 ②壓力表 ③沖泡水量 ④咖啡粉存量。

181. (4) 清洗義式咖啡沖泡把手，下列何者正確？ ①直接扣回沖泡頭即可 ②使用沖泡頭熱水清洗即可 ③使用沖泡頭熱水清洗，並需使用專用蒸汽管抹布擦拭乾淨 ④使用沖泡頭熱水清洗，並需使用專用抹布或餐巾紙擦拭乾淨。
182. (1) 調製熱桔茶應使用下列何種方法？ ①攪拌法(Stirring) ②搖盪法(Shaking) ③直接注入法(Building) ④電動攪拌法(Blending)。
183. (2) 萃取一杯 espresso coffee 所須時間約多久？ ①10~19 秒 ②20~30 秒 ③31~40 秒 ④41~50 秒。
184. (2) 有關虹吸式咖啡沖煮的敘述，下列何者錯誤？ ①可以選擇瓦斯爐 ②只能使用酒精燈 ③萃取時間約 1 分鐘 ④單杯萃取量通常以 150ml 為主。
185. (1) 有關手沖濾杯式咖啡的敘述，下列何者錯誤？ ①選用極細研磨的咖啡粉 ②手沖時可短暫悶蒸 ③萃取時間比虹吸式長 ④萃取溫度約在 90~95℃。
186. (2) 使用小型半磅磨豆機製作手沖濾杯式熱咖啡時，其粉末粗細刻度宜調整為多少較適合？ ①0.5~1.5 ②2.5~3.5 ③4.5~5.5 ④5.5~6.5。
187. (4) 粗研磨咖啡粉宜採用下列哪一種咖啡煮器？ ①美式濾滴壺 ②虹吸式咖啡壺 ③義式咖啡機 ④法式濾壓壺。
188. (3) 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 ②9~12 公克 ③14~16 公克 ④17~20 公克。
189. (2) 沖煮一杯虹吸式咖啡，主要須具備那些器具？ ①瓦斯爐+雪平鍋 ②虹吸咖啡器+磨豆機 ③虹吸咖啡器+錐形咖啡濾紙 ④手沖定溫壺+電子秤。
190. (2) 下列何種器具最適合萃取芒果原汁？ ①冰沙機 ②果汁慢磨機 ③搗棒 ④壓汁器。
191. (3) 哪種冰塊最適合用於冰沙機攪打？ ①角冰 ②半月型冰 ③碎冰 ④球型冰。
192. (2) 台灣特色手搖飲，最常使用下列何種調製方法製作飲料？ ①攪拌法(Stirring) ②搖盪法(Shaking) ③直接注入法(Building) ④電動攪拌法(Blending)。
193. (3) 調製冰拿鐵咖啡，為了讓成品外觀產生分層效果，通常會使用下列何種調製方法？ ①搖盪法(Shaking)+漂浮法(Float) ②搖盪法(Shaking)+分層法(Layer) ③直接注入法(Building)+漂浮法(Float) ④直接注入法(Building)+攪拌法(Stirring)。
194. (3) 使用電動攪拌法(Blending)，製作下列何款飲料，盛裝於成品杯前應先使用過濾網過濾？ ①奇異果冰沙 ②鳳梨冰沙 ③冰西瓜汁 ④冰木瓜牛奶。
195. (4) 製作下列何款飲料，不適合使用電動攪拌法(Blending)？ ①冰奇異多果汁 ②冰木瓜牛奶 ③檸檬冰沙 ④冰蜜桃比妮。
196. (3) 壓榨金桔汁時，應使用下列何種器皿？ ①壓汁器 ②搗棒 ③榨汁器 ④調棒。
197. (2) 以電動攪拌法(Blending) 製作飲料時，下列哪款材料應最後加入？ ①水果 ②冰塊 ③液態材料 ④粉類材料。

198. (1) 有關飲料調製的相關敘述，下列何者正確？ ①使用直接注入法(Building)一定要使用吧叉匙攪拌 ②使用搖盪法(Shaking)一定要使用波士頓搖酒器 ③操作虹吸式咖啡壺時，可以使用吧叉匙代替木匙攪拌 ④操作攪拌法(Stirring)時須將材料放入果汁機內攪拌。
199. (4) 使用過後之水果刀，通常建議立即清洗或擦拭，其主要目的為何？ ①符合消費者喜好需求 ②符合美觀及視覺享受需求 ③符合刀具廠商需求 ④符合衛生及刀具保養需求。
200. (1) 下列何者無法單獨操作，需搭配其他調製方法？ ①漂浮法(Float) ②搖盪法(Shaking) ③直接注入法(Building) ④電動攪拌法(Blending)。
201. (3) 操作虹吸式咖啡壺時，通常不會使用下列何種加熱器？ ①酒精燈 ②電熱光爐 ③電暖爐 ④汽化爐。
202. (2) 調製下列何款飲料，其搖盪次數需增加，以呈現其頂端一層泡沫？ ①冰水蜜桃紅茶 ②冰伯爵奶茶 ③水果賓治 ④冰百香綠茶。
203. (4) 熱水果茶配方包含：柳橙汁、鳳梨汁、百香果汁、新鮮檸檬汁及紅茶茶包，製作時下列何種材料不宜直接放入鍋子加熱？ ①柳橙汁 ②鳳梨汁 ③百香果汁 ④新鮮檸檬汁。
204. (3) 調製下列何款熱飲，需花費較長時間熬煮，得以將材料風味萃取完全？ ①熱水果茶 ②熱枸杞菊花茶 ③熱桂圓紅棗茶 ④熱桔茶。
205. (1) 製作下列那些飲料需要使用到搖酒器？甲：冰綠茶多多、乙：冰焦糖奶茶、丙：冰卡布奇諾咖啡、丁：冰奇異多果汁 ①甲、乙 ②乙、丙 ③丙、丁 ④甲、丁。
206. (3) 有關調製冰紅茶拿鐵的製作過程，下列敘述何者正確？ ①需使用義式咖啡機操作 ②需使用搖酒器打發冰奶泡 ③需使用奶泡壺製作冰奶泡 ④使用搖盪法進行調製。
207. (2) 依茶葉特性，試問沖泡茶湯時，下列何者所需水溫最低？ ①紅茶茶葉 ②綠茶茶葉 ③凍頂烏龍茶茶葉 ④蜜香紅茶茶葉。
208. (1) 操作沖茶器過濾網拉桿(活塞拉桿)時，較理想的次數為何？ ①1~2次 ②3~4次 ③5~6次 ④不限次數。
209. (4) 有關熱水取用，下列敘述何者錯誤？ ①可以使用開飲機，按熱水鍵取用 ②可以使用電熱水瓶，按熱水鍵取用 ③可以使用義式咖啡機，按熱水鍵取用 ④可以使用義式咖啡機，按萃取鍵取用。
210. (2) 下列何款飲料無需提供長柄咖啡匙？ ①摩卡咖啡冰沙 ②冰柳橙鳳梨汁 ③冰柚子金桔汁 ④冰拿鐵咖啡。

07700 烘焙食品 丙級 工作項目 01：產品分類

1. (4) 歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於？ ①麵包項 ②餅乾項 ③中點項 ④西點項。
2. (4) 下列何種產品不需經過油炸而成？ ①開口笑 ②沙其瑪 ③道納司 ④鬆餅。
3. (3) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？ ①麵糊類蛋糕 ②乳沫類蛋糕 ③戚風類蛋糕 ④磅蛋糕。
4. (3) 那一種蛋糕之烤溫最低？ ①輕奶油 ②海綿蛋糕 ③水果蛋糕 ④天使蛋糕。
5. (3) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？ ①低酸性 ②中性 ③鹼性 ④強酸性。
6. (4) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕？ ①海綿類 ②戚風類 ③麵糊類 ④天使類。
7. (4) 下列何種為硬式麵包？ ①全麥麵包 ②甜麵包 ③可鬆麵包 ④法國麵包。
8. (3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43℃，使容易起泡及膨脹？ ①輕奶油蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③海綿蛋糕 ④水果蛋糕。
9. (2) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？ ①魔鬼蛋糕 ②水果蛋糕 ③果醬捲 ④戚風蛋糕。
10. (3) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？ ①海綿蛋糕 ②比薩餅 ③白土司麵包 ④天使蛋糕。
11. (2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為？ ①二大類 ②三大類 ③四大類 ④五大類。
12. (2) 長崎蛋糕屬於？ ①麵糊類蛋糕 ②乳沫類蛋糕 ③戚風類蛋糕 ④重奶油蛋糕。
13. (3) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？ ①水果蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③海綿蛋糕 ④輕奶油蛋糕。
14. (4) 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？ ①鬆餅 ②酥鬆性小西餅 ③綠豆椪 ④丹麥式甜麵包。
15. (3) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？ ①擠出小西餅 ②魔鬼蛋糕 ③法國麵包 ④天使蛋糕。
16. (2) 歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake) 是屬於？ ①戚風類蛋糕 ②麵糊類蛋糕 ③乳沫類蛋糕 ④天使蛋糕。
17. (4) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？ ①奶油小西餅 ②蛋黃酥 ③廣式月餅 ④美式甜麵包。
18. (1) 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？ ①蘇打餅乾 ②口糧餅乾 ③戚風蛋糕 ④海綿蛋糕。
19. (4) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？ ①廣式月餅 ②太陽餅 ③天使蛋糕 ④奶油空心餅。

20. (4) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？①麵包 ②鬆餅 ③中點 ④蛋糕。
21. (4) 下列何種產品，不需經烤焙過程？①法國麵包 ②戚風蛋糕 ③奶油空心餅 ④開口笑。
22. (1) 奶油雞蛋布丁派是屬於？①生派皮生派餡 ②熟派皮熟派餡 ③雙皮派 ④油炸派。
23. (3) 牛肉派是屬於？①生派皮生派餡 ②熟派皮熟派餡 ③雙皮派 ④油炸派。
24. (1) 餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？①輥輪推壓小西餅 ②硬質餅乾 ③蘇打餅乾 ④瑪莉餅乾。
25. (2) 餅乾麵糰在壓延成型時須考慮收縮比的產品為？①煎餅 ②蘇打餅乾 ③乳沫類小西餅 ④線切成型小西餅。
26. (2) 依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？①塊狀成型 ②擠出成型 ③線切成型 ④推壓成型。
27. (4) 以麵粉與油脂調製烘焙層次分明之鬆酥性產品是？①小西餅 ②脆餅 ③煎餅 ④鬆餅、派、起酥。
28. (4) 小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多，麵糰較乾硬，須擀平或用模型壓出的產品是？①軟性小西餅 ②酥硬性小西餅 ③鬆酥性小西餅 ④脆硬性小西餅。
29. (1) 下列何者不適合用直接法攪拌？①海綿小西餅 ②奶油小西餅 ③瑪莉餅乾 ④調味餅乾。
30. (4) 台灣素食分類分為五大類下列哪一類不是在素食分類？①奶素 ②蛋奶素 ③五辛素 ④鍋邊素。

07700 烘焙食品 丙級 工作項目 02：原料之選用

1. (4) 下列材料中，甜度最低的是？①果糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖。
2. (3) 台灣目前使用的白油，每桶重量約為？① 5 公斤 ②10 公斤 ③16 公斤 ④ 30 公斤。
3. (2) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？①半公斤 ②1 公斤 ③1.5 公斤 ④ 4.4 公斤。
4. (2) 一般天使蛋糕的主要原料為？①太白粉 ②蛋白 ③乳酪 ④鮮奶油。
5. (2) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？①低筋粉 ②中筋粉 ③高筋粉 ④太白粉。
6. (2) 塔塔粉是屬？①中性鹽 ②酸性鹽 ③鹼性鹽 ④低鹼性鹽。
7. (4) 不需要使用酵母的烘焙產品是？①包子 ②饅頭 ③麵包 ④重奶油蛋糕。
8. (1) 蛋黃中含量最多的成分？①水 ②油脂 ③蛋白質 ④灰分。

9. (4) 蛋白成分除了水以外含量最多的是？ ①油脂 ②葡萄糖 ③灰分 ④蛋白質。
10. (4) 一般最適合於麵包製作的水是？ ①軟水 ②蒸餾水 ③鹼水 ④中硬度水。
11. (3) 麵包配方中糖含量（依烘焙百分比）佔20%以上的是？ ①土司麵包 ②法國麵包 ③甜麵包 ④全麥麵包。
12. (1) 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？ ①鹽 ②酵母 ③麵粉 ④水。
13. (3) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？ ①發粉 ②小蘇打 ③酵母 ④阿摩尼亞（碳酸氫銨）。
14. (3) 無水奶油是來自於下列那種原料？ ①牛肉 ②豬肉 ③牛奶 ④植物油。
15. (2) 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是？ ①油條 ②奶油空心餅 ③甜麵包 ④小西餅。
16. (4) 下列烘焙用原料較不常使用的是？ ①新鮮奶油 ②全脂奶粉 ③脫脂奶粉 ④煉乳。
17. (3) 下列那種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）？ ①清香油 ②瑪琪琳 ③雪白乳化油 ④奶油。
18. (4) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化？ ①顏色加深 ②黏度增加 ③有蟹泡並提前冒煙 ④酸價為 1.0。
19. (3) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？ ①油脂 ②蛋黃 ③酵母 ④細砂糖。
20. (3) 國產麵粉每袋的重量以何種最多？ ①22 磅 ②30 磅 ③22 公斤 ④30 公斤。
21. (4) 海綿蛋糕配方主要原料為？ ①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶 ②麵粉、沙拉油、水 ③麵粉、細砂糖、發粉 ④麵粉、細砂糖、蛋。
22. (3) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？ ①鹽 ②水 ③糖 ④蛋。
23. (2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的？ ①等量 ② 1/3 ③ 1/2 ④ 2 倍。
24. (4) 製作某種麵包，使用新鮮酵母 4%，今因某種原因需改用快速即發酵母粉，用量應為？ ①4 % ②2 % ③1.6% ④1.33%。
25. (3) 配方內使用 60%鮮奶製作麵包，比用 4% 的脫脂奶粉作麵包，其實際奶粉固形量？ ①較少 ②相同 ③較多 ④大同小異。
26. (4) 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料？ ①蛋 ②動物膠 ③玉米澱粉 ④奶油水。
27. (2) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ ①柔性原料 ②韌性原料 ③酸性原料 ④中性原料。
28. (3) 蛋白的含水量為？ ① 50% ②75% ③ 88% ④95%。
29. (2) 巧克力融化加熱方式，最好使用？ ①直火加熱 ②隔水加熱 ③烤爐加熱 ④自然融化。

30. (1) 蛋黃成分中所含的油脂具有？ ①乳化作用 ②起泡作用 ③安定作用 ④膨大作用。
31. (3) 製作蛋糕時，奶粉應屬於？ ①柔性材料 ②鹼性材料 ③韌性材料 ④芳香材料。
32. (3) 奶水中含固形物（奶粉）量為？ ① 4% ② 8% ③ 12% ④ 16%。
33. (1) 做蘇打餅乾應注意油脂的？ ①安定性好、不易酸敗 ②打發性好 ③乳化效果好 ④可塑性好。
34. (4) 蒸發奶水含固形物為？ ①40% ②35% ③ 30% ④26%。
35. (4) 麵包配方使用 2 %的細砂糖如將糖量增加至 4%，則發酵時間會？ ①縮短很多 ②縮短很少 ③延長 ④不變。
36. (3) 麵包配方中正常用糖量如從 5 %增加為 10%，則烤好後的麵包最明顯的不同是？ ①表皮顏色變淺 ②表皮變薄而軟 ③表皮顏色加深 ④表皮變粗糙。
37. (3) 做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮？ ①顏色深 ②厚 ③柔軟 ④硬。
38. (4) 蛋黃之水分含量為？ ①30~34% ②35~39% ③40~44% ④50~55%。
39. (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？ ①6~10% ②11~13% ③14~22% ④24~30%。
40. (3) 乳化劑在蛋糕中的功能是？ ①使蛋糕風味佳 ②使蛋糕顏色加深 ③融和配方內水和油使組織細膩 ④縮短攪拌時間減少人工。
41. (2) 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時，則麵粉之吸水量約可提高？ ① 1% ②1.5% ③2% ④2.5%。
42. (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？ ①45~50% ②55~60% ③65~70% ④80~85%。
43. (2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？ ①發粉 ②蘇打粉 ③酵母 ④酵素。
44. (2) 沙拉油必須密封保存，是因為？ ①遇空氣易於變色 ②含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 ③易揮發 ④易感染其他不良味道。
45. (2) 雞蛋中水分含量？ ① 70% ②75% ③ 80% ④85%。
46. (2) 乳化劑在麵包中的功能？ ①增加麵包風味 ②使麵包柔軟不易老化 ③防止麵包發黴 ④促進酵母活力。
47. (3) 全蛋的固形物為？ ① 10% ②15% ③ 25% ④35%。
48. (1) 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了？ ①酵母 ②發粉 ③小蘇打 ④阿摩尼亞（碳酸氫銨等）。
49. (3) 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？ ①膨大劑 ②麥芽酵素 ③乳化劑 ④丙酸鈣。
50. (1) 控制發酵最有效的原料是？ ①食鹽 ②糖 ③改良劑 ④奶粉。
51. (4) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是？ ①沙拉油 ②水 ③蛋 ④稀糖漿。

52. (4) 一般油炸用油發煙點應在？ ①150~160℃ ②160~170℃ ③170~180℃ ④200℃以上。
53. (1) 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用？ ①細砂糖 ②糖粉 ③糖漿 ④麥芽糖。
54. (3) 製作水果蛋糕應選用？ ①新鮮水果 ②罐頭水果 ③蜜餞水果 ④脫水水果。
55. (1) 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用？ ①無水奶油或精製豬油 ②瑪琪琳 ③含水奶油 ④沙拉油。
56. (1) 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用？ ①玉米澱粉 ②動物膠 ③洋菜粉 ④甘藷粉。
57. (2) 食品工廠用的油炸用油最好選用？ ①沙拉油 ②氫化油 ③黃豆油 ④奶油。
58. (1) 麵包可使用的防腐劑為？ ①丙酸鈣 ②去水醋酸 ③硼酸 ④苯甲酸。
59. (2) 蛋糕可使用的防腐劑為？ ①苯甲酸 ②丙酸鈉 ③對羥苯甲酸丁酯 ④異抗壞血酸。
60. (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？ ①-10~0℃ ②2~10℃ ③11~20℃ ④21~27℃。
61. (1) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？ ①高筋麵粉 ②洗筋粉 ③粉心粉 ④低筋麵粉。
62. (3) 下列那一種油脂其烤酥性最大？ ①純奶油 ②人造奶油 ③豬油 ④雪白油。
63. (2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？ ①0.1% ②1% ③5% ④10%。
64. (1) 下列那一種糖的甜度最高？ ①果糖 ②轉化糖漿 ③砂糖 ④葡萄糖。
65. (4) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？ ①豬油 ②雪白奶油 ③白油（烤酥油） ④瑪琪琳。
66. (3) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？ ①增加鹽的用量 ②減少糖的用量 ③使用脫脂奶粉 ④增加乳化劑。
67. (3) 製作高成分奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部分麵粉最好用？ ①全脂奶粉 ②太白粉 ③小麥澱粉 ④乳清粉 代替。
68. (1) 乳化油在下列那一項產品較不合適添加？ ①戚風蛋糕 ②麵包 ③海綿蛋糕 ④奶油霜飾。
69. (3) 蛋糕所用的發粉應為？ ①快性發粉 ②次快性發粉 ③雙重反應發粉 ④慢性發粉。
70. (2) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？ ①水 ②油 ③糖 ④高筋麵粉。
71. (1) 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？ ①20% ②30% ③40% ④50% 以上。

72. (4) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？ ①等量使用 ② $1/3$ 蒸發奶水加 $2/3$ 水 ③ $2/3$ 蒸發奶水加 $1/3$ 水 ④ $1/2$ 蒸發奶水加 $1/2$ 水。
73. (4) 欲生產良好的烘焙產品下列條件何者不是？ ①好的原料 ②純熟的技術 ③好的設備 ④好的裝潢。
74. (4) 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用？ ①花生油 ②沙拉油 ③葵花油 ④椰子油。
75. (2) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？ ①愈好 ②愈差 ③無關 ④差不多。
76. (2) 食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過？ ①50ppm ②200ppm ③400ppm ④0.1%。
77. (2) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏？ ①丙苯胺酸 ②離胺酸 ③麩胺酸 ④半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
78. (4) 不是派餡用來做膠凍原料有？ ①玉米澱粉 ②動物膠 ③雞蛋 ④果膠。
79. (2) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是？ ①酵母 ②發粉(B. P) ③油脂 ④小蘇打(B. S)。
80. (3) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是？ ①蛋黃 ②全蛋 ③蛋白和糖 ④蛋黃和糖。
81. (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？ ①50 公克 ②70 公克 ③80 公克 ④100 公克。
82. (1) 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加？ ①2% ②4 % ③6% ④不變。
83. (2) 製作轉化糖漿使用何種糖原料？ ①葡萄糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖。
84. (3) 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成成分為？ ①灰粉 ②澱粉 ③蛋白質 ④醣。
85. (1) 烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應？ ①果糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖。
86. (3) 下列何種油脂含有反式脂肪酸？ ①麻油 ②花生油 ③牛油 ④完全氫化植物油。
87. (3) 下列材料中何者不屬於膨脹劑？ ①發粉 ②阿摩尼亞 ③可可粉 ④小蘇打粉。
88. (3) 下列何種小麥適合製作海綿蛋糕？ ①硬紅春麥 ②硬紅冬麥 ③軟質小麥 ④杜蘭小麥。
89. (4) 下列何種性質不是為小麥分類的依據？ ①蛋白質 ②吸水量 ③麵筋品質 ④破損澱粉。
90. (4) 小麥胚乳的主要色素為？ ①葉綠素 ②葉紅素 ③葉黃素 ④胡蘿蔔素。
91. (2) 胚乳約佔整個小麥穀粒的？ ①75% ②83% ③92% ④100%。
92. (3) 下列何者為小麥製粉主要的目的？ ①熟成 ②漂白 ③使麩皮、胚芽與胚乳部分分離 ④增加彈性。
93. (2) 小麥胚芽中富含油脂，其主要之脂肪酸為？ ①油酸 ②亞麻仁油酸 ③次亞麻仁油酸 ④花生四烯酸。

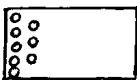
94. (2) 小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？ ①水分含量 ②灰分含量 ③蛋白質含量 ④醣含量。
95. (1) 麵粉中添加維生素 C 作為改良劑之主要效用為？ ①熟成作用 ②漂白作用 ③熟成及漂白作用 ④殺菌作用。
96. (4) 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？ ①硬紅春麥 ②硬紅冬麥 ③琥珀色硬質小麥 ④軟質冬麥。
97. (1) 食品用水溶於油 (W/O) 之乳化劑，其親水親油平衡值 (HLB: Hydrophilic - Lipophilic Balance value) 之範圍介於？ ①3.5~6 ②8~18 ③20~25 ④26~30。
98. (2) 食品用油溶於水 (O/W) 之乳化劑，其親水親油平衡值 (HLB: Hydrophilic - Lipophilic Balance value) 之範圍介於？ ①3.5~6 ②8~18 ③20~25 ④26~30。
99. (2) 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？ ①使麵糊的比重上升 ②增加麵糊的安定性 ③於攪拌時拌入較少的空氣 ④使蛋糕體積變小。
100. (2) 製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？ ①乳糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④蜂蜜。
101. (4) 製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？ ①鹽酸 ②硫酸 ③磷酸 ④酒石酸。
102. (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？ ① 0% ②10% ③20% ④30%。
103. (2) 使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？ ① 1:99 ② 10:90 ③ 20:80 ④ 30:70。
104. (2) 裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分離？ ①0℃ ②10℃ ③20℃ ④30℃。
105. (3) 發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的？ ① 4% ② 8% ③ 12% ④ 16%。
106. (2) 在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體，為？ ①快性反應發粉 ②慢性反應發粉 ③雙重反應發粉 ④多重反應發粉。
107. (3) 製作蛋糕時，為有效地控制釋出均勻且有規則的氣體，常使用？ ①快性反應發粉 ②慢性反應發粉 ③雙重反應發粉 ④銨粉。
108. (4) 椰子粉的脂肪含量約為？ ① 30% ②40% ③50% ④60%。
109. (4) 製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？ ①洋菜 ②果膠 ③阿拉伯膠 ④動物膠。
110. (2) 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？ ①洋菜 ②果膠 ③阿拉伯膠 ④動物膠。
111. (4) 小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？ ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③粉心麵粉 ④低筋麵粉。
112. (1) 小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？ ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③粉心麵粉 ④低筋麵粉。

113. (4) 麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？ ①甲硫胺酸 (methioine) ②胱胺酸 (cystine) ③半胱胺酸 (cysteine) ④離胺酸 (lysine)。
114. (3) 下列何種胺基酸內含有硫氫根 (-SH)，並具有還原特性，以影響麵糰之性質？ ①麩胺酸 (glutamic acid) ②甘胺酸 (glycine) ③半胱胺酸 (cysteine) ④離胺酸 (lysine)。
115. (4) 小麥胚芽中含有下列何種物質，其含有硫氫根 (-SH)，會減少麵筋彈性，使麵糰發粘？ ①維生素 E ②礦物質 ③油脂 ④麩胱甘肽。
116. (4) 可以得到麵粉之吸水量，攪拌時間及攪拌耐力之儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀 (Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀 (Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀 (Farinograph)。
117. (2) 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？ ①麵粉沉降係數測定儀 (Falling Number) ②連續溫度黏度測定儀 (Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀 (Farinograph)。
118. (3) 測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀 (Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀 (Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀 (Farinograph)。
119. (1) 測定麵粉中之液化酵素的儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀 (Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀 (Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀 (Farinograph)。
120. (4) D.E. 值 (葡萄糖當量) 30~50 之澱粉糖漿，其組成成分為？ ①蔗糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物。
121. (3) 以澱粉為原料經完全水解 D.E. 值 (葡萄糖當量) 為 100 之糖漿產品，其組成成分為？ ①蔗糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④澱粉及葡萄糖之混合物。
122. (1) 下列何種糖吸濕性最小？ ①砂糖 ②果糖 ③蜂蜜 ④轉化糖。
123. (1) 有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？ ①可防止麵包變硬 ②是一種柔性材料 ③烤焙時著色快 ④增加風味。
124. (4) 下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？ ①砂糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④麥芽糖。
125. (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？ ①5.2 ②6.5 ③7.6 ④9.0。
126. (4) 雞蛋內含有下列何種酵素，可以殺死多種微生物，增長貯存時間？ ①蛋白質分解酵素 ②脂肪分解酵素 ③澱粉分解酵素 ④溶菌酵素。
127. (1) 製造乾燥蛋白粉時，為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之？ ①葡萄糖 ②脂肪 ③蛋白質 ④礦物質。
128. (4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體，使其 pH 值升高？ ①氫氣 ②氮氣 ③組織胺 ④二氧化碳。
129. (4) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ ①是一種化學膨大劑 ②亦稱小蘇打 ③其化學分子式為 NaHCO_3 ④是一種酸性鹽。

130. (1) 有關發粉，下列敘述何者錯誤？ ①以碳酸鈉為主原料 ②由各種不同的酸性鹽混合而成 ③加澱粉或麵粉為填充劑 ④俗稱為泡打粉或發泡粉。
131. (1) 下列何者為慢性發粉之主要成分？ ①酸性焦磷酸鹽 ②酸性磷酸鈣 ③碳酸氫鈉 ④碳酸鈉。
132. (3) 小西餅在烘焙過程中，下列何者不是扮演膨脹的因素？ ①碳酸氫銨 ②碳酸氫鈉 ③酵母 ④水。
133. (3) 下列何者製作時需要添加酵母發酵？ ①貓舌小西餅 ②瑪琍餅乾 ③蘇打餅乾 ④椰子餅乾。
134. (1) 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之多少以上時，不得再予使用，應全部更換新油 ①25 ②30 ③40 ④45。
135. (4) 製作食用豆漿，那一個不是正常步驟？ ①水中浸泡約 3 至 8 個小時 ②將黃豆磨碎 ③用紗布分離豆渣 ④生豆漿不必再加熱。
136. (3) 全豆豆漿含有的成份中那一項是錯的？ ①蛋白質 ②油脂 ③乳糖 ④鈣。
137. (1) 豆漿的鈣含量和牛奶比較，是 ①低 ②高 ③一樣 ④無法比較。
138. (2) 乳糖不耐症的人喝那種飲料不會產生副作用？ ①全脂牛奶 ②豆漿 ③脫脂牛奶 ④巧克力牛奶。
139. (2) 市售椰奶包裝及脂肪含量那一項是錯的？ ①鋁箔紙盒裝，脂肪含量比較低 ②罐裝，脂肪含量比較低 ③罐裝，脂肪含量比較高 ④包裝不一樣脂肪含量都一樣。
140. (4) 下列對椰奶或椰漿(Coconut Milk) 及椰子鮮奶油(Coconut Cream) 敘述何者為非： ①椰奶，水和椰肉的比例約在 1:1，如牛乳一樣的液狀 ②椰子鮮奶油，水和椰肉的比例約在 1:4，脂肪含量較高、質地濃稠似鮮奶油 ③椰奶在開封前是常溫保存 ④椰漿，水和椰肉的比例約在 1:4。
141. (2) 素食分類中，那一種不含奶蛋類？ ①奶蛋素 ②全素或純素 ③植物五辛素 ④蛋素。
142. (4) 下列對鷹嘴豆(Chickpea) 敘述何者為非？ ①蛋白質含量高達 28%以上 ②用罐頭鷹嘴豆水加糖可以打成的蛋白霜 ③對雞蛋敏感及吃全素的人可以代替「蛋白質」 ④鷹嘴豆水可以同比例代替雞蛋蛋白。
143. (4) 對全素(Vegan) 敘述何者為非？ ①英國的《經濟學人》報導中全球大趨勢指出 2019 年是全素之年 ②這類素食者的飲食跟植物五辛素很像但不吃蛋、奶 ③這類素食者不只不食用動物食品，也不使用動物製品 ④這類素食者可以食用蜂蜜。
144. (3) 椰漿敘述何者為非？ ①包括椰子水和椰肉 ②南洋料理中常用在煮濃湯時取代牛奶 ③椰漿所含碳水化合物超過 20% ④全素業者常用來代替乳製品。
145. (3) 烘焙產品標示為全素產品，下列那一項原料不應該加入？ ①豆漿粉 ②大豆蛋白 ③乳清蛋白 ④小麥蛋白。
146. (4) 製作全素麵包不可加入牛奶，可使用下列那一項原料代替？ ①蛋黃 ②蛋白 ③鮮奶油 ④豆漿。

147. (2) 製作全素巧克力產品，下列那一項原料不可加入？ ①可可粉 ②白巧克力 ③可可脂 ④可可膏。
148. (4) 攪拌全素麵包下列那一項原料不可取代牛奶？ ①燕麥奶 ②豆漿 ③黑豆奶 ④優格。
149. (2) 全素烘焙產品下列那一項原料不可使用？ ①椰子油 ②發酵奶油 ③橄欖油 ④葡萄籽油。
150. (2) 製作全素產品下列那一項原料可以取代奶粉？ ①米穀粉 ②豆漿粉 ③玉米粉 ④蓬萊米粉。
151. (3) 製作全素義大利蛋白霜可用那一項原料取代蛋白打發？ ①乳清蛋白 ②義大利蛋白霜粉 ③鷹嘴豆汁 ④豆漿。
152. (2) 製作全素布丁餡不可用那一項原料取代牛奶？ ①豆漿粉 ②鮮奶油 ③豆漿 ④燕麥奶。
153. (3) 全素的烘焙產品不可含有動物性成分，下列那一項原料不可使用？ ①杏桃果膠 ②果凍粉 ③動物膠 ④果膠粉。
154. (4) 製作全素調味餅乾下列那一項原料不可使用？ ①胡椒鹽 ②薑黃粉 ③辣椒粉 ④乳酪粉。
155. (1) 製作全素餅乾不可使用下列那一項原料？ ①奶粉 ②豆漿粉 ③椰漿 ④鷹嘴豆汁。
156. (2) 優格中含有下列那一項原料全素者不可使用？ ①果膠 ②動物膠 ③檸檬酸 ④洋菜。
157. (1) 製作全素的慕斯蛋糕，不可使用下列那一項原料？ ①動物膠 ②可可脂 ③寒天粉 ④巧克力。
158. (4) 果凍中含有下列那一項凝膠原料，全素者不可食用？ ①果凍粉 ②果膠 ③寒天粉 ④動物膠。
159. (1) 製作鳳梨酥中下列那一項原料，不可用為製作全素之烘焙產品 ①奶油 ②冬瓜 ③鳳梨 ④砂。

07700 烘焙食品 丙級 工作項目 03：產品製作

1. (4) 西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非？ ①洋菜、水、糖 ②桔子果醬、水 ③杏桃果膠、水 ④糖、水。
2. (1) 烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均？ ①白紙打濕置於空盤處 ②報紙打濕置於空盤處 ③將多餘麵糊倒掉不用 ④空盤處墊錫箔紙。
3. (1) 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？ ①  ②  ③  ④ .

4. (3) 派皮自模型中取出易破碎原因為？ ①鬆弛時間不夠 ②配方中油脂含量太少 ③派皮過熱自盤中取出 ④烤焙不足。
5. (3) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？ ① $100^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ② $80^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ③ $60^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ④ $30^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，可縮短烤焙時間。
6. (2) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用？ ①冷水 ②溫水 ③開水 ④冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
7. (3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ①3折法x1次 ②3折法x2次 ③3折法x4次 ④3折法x6次。
8. (2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？ ① $5^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ② $20^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ③ $35^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ④ $45^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。
9. (2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？ ① 100°C ② 150°C ③ 200°C ④ 250°C 。
10. (1) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意？ ①分次攪拌 ②一次攪拌完成 ③糖油不需打發即可與粉拌勻 ④麵粉不經過篩即可與糖油拌勻，方不致麵糰乾硬而不易成型。
11. (3) 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為？ ①起泡狀 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀。
12. (3) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？ ①鈎狀 ②漿狀 ③網狀（球狀） ④螺旋狀。
13. (2) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60% 以下者，其麵糊攪拌不宜用？ ①糖油拌和法 ②麵粉油脂拌和法 ③直接拌和法 ④兩步拌和法。
14. (1) 為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡？ ①酒 ②清水 ③糖水 ④食醋。
15. (4) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？ ①大理石蛋糕 ②蜂蜜蛋糕 ③魔鬼蛋糕 ④天使蛋糕。
16. (2) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？ ① 0.35 ② 0.45 ③ 0.65 ④ 0.85。
17. (3) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的？ ①沙拉油 ②味素 ③檸檬汁 ④食鹽。
18. (2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為？ ①上小／下大 ②上大／下小 ③上大／下大 ④上小／下小。
19. (1) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量？ ①蛋黃 ②蛋白 ③麵粉 ④食鹽。
20. (1) 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？ ①攪拌開始時 ②鮮奶油即將凝固時 ③鮮奶油體膨脹兩倍時 ④攪拌終了前。
21. (2) 製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為 62%，如今已知使用 3 公斤麵粉，蛋量為 240g，應添加多少水？ ①1,520g ②1,620g ③1,720g ④1,820g。

22. (4) 欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列那項因素無關？ ①室溫 ②粉溫（或材料溫度） ③機器攪拌所產生的摩擦溫度 ④中種麵糰溫度。
23. (3) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？ ①使麵糰內部溫度均勻 ②更換空氣，促進酵母發酵 ③縮短攪拌時間 ④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
24. (3) 使用中種法製作麵包，在正常情況下，攪拌後中種麵糰溫度／主麵糰溫度，以下列何者最適宜？ ① 5/28 ② 35/35 ③ 23~25/27~29 ④ 32/10 °C。
25. (1) 欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性(oven spring)配合，當烤焙彈性大的麵包，入爐時間應？ ①提早 ②延後 ③不變 ④隨便。
26. (1) 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點？ ①省人力，省設備 ②味道較好 ③體積較大 ④產品較柔軟。
27. (3) 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫度、濕度以下列那一項較適宜？ ① 42°C、90% ② 38°C、85% ③ 35°C、75% ④ 10°C、60%。
28. (3) 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？ ① 20 分 ② 30 分 ③ 40 分 ④ 50 分。
29. (3) 在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和濕度，下列那一項最適當？ ① 35°C、85% ② 20°C、85% ③ 28°C、75~80% ④ 38°C、85%。
30. (2) 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度(pH 值)會？ ①上升 ②下降 ③不變 ④有時高、有時低。
31. (2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ ①二氧化碳(CO₂) ②氨(NH₃) ③熱 ④酒精。
32. (2) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？ ①使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻 ②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢 ③使用隧道爐，可連續生產，產量較大 ④使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。
33. (3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ ①蘇打粉 ②發粉 ③砂糖 ④攪拌時拌入油脂之空氣。
34. (3) 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為 250%，若使用麵粉 25 公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰？ ① 100 公斤 ② 75 公斤 ③ 62.5 公斤 ④ 50 公斤。
35. (1) 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至？ ①捲起階段 ②麵筋擴展階段 ③麵筋完成階段 ④麵筋斷裂階段。
36. (3) 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至？ ①捲起階段 ②擴展階段 ③完成階段 ④斷裂階段。
37. (1) 奶油小西餅若以機器成型，每次擠出 7 個，每個麵糰重 10 公克，機器轉速(r.p.m)為 50 次/分，現有麵糰 35 公斤，需幾分鐘擠完？ ① 10 分鐘 ② 20 分鐘 ③ 40 分鐘 ④ 50 分鐘。

38. (1) 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為？ ① 5 公克 ② 7 公克 ③ 8 公克 ④ 10 公克。
39. (1) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好？ ① 瓦斯 ② 電 ③ 柴油 ④ 重油。
40. (1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？ ① 厚 ② 薄 ③ 軟 ④ 不影響。
41. (3) 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是？ ① 酵母產生的二氧化碳 ② 發粉分解產生的二氧化碳 ③ 水經加熱形成水蒸氣 ④ 攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
42. (4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？ ① 糖 ② 油脂 ③ 水 ④ 麵粉。
43. (4) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？ ① 70% ② 80% ③ 90% ④ 100%。
44. (1) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？ ① 蛋白中攪拌入空氣 ② 塔塔粉 ③ 蛋黃麵糊部分的攪拌 ④ 水。
45. (2) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？ ① 0% ② 2% ③ 4% ④ 6%。
46. (4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？ ① 30% ② 40% ③ 50% ④ 60%。
47. (3) 以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時的相對濕度應維持在？ ① 58% ±2% ② 68% ±2% ③ 78% ±2% ④ 88% ±2%。
48. (3) 標準土司麵包配方內水的用量應為？ ① 45~50% ② 51~55% ③ 60~64% ④ 66~70%。
49. (2) 一般餐包的油脂用量為？ ① 4~6% ② 8~14% ③ 15~20% ④ 25~30%。
50. (1) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的？ ① 20% ② 30% ③ 40% ④ 50%。
51. (4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ① 10~20% ② 21~30% ③ 31~39% ④ 40~50%。
52. (2) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？ ① 油脂 ② 蛋 ③ 發粉 ④ 麵粉。
53. (4) 可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加 3% 的可可粉，則配方中的吸水應該？ ① 減少 3% ② 增加 3% ③ 減少 4.5% ④ 增加 4.5%。
54. (2) 麵粉含水量比標準減少 1% 時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加 ① 0 ② 2 ③ 4 ④ 6%。
55. (3) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？ ① 麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸 ② 油脂煮沸即加水、麵粉拌勻 ③ 油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化 ④ 水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
56. (1) 小西餅的烤焙原則為？ ① 高溫短時間 ② 高溫長時間 ③ 低溫短時間 ④ 低溫長時間。

57. (2) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？ ①140~150℃ ②180~190℃ ③210~220℃ ④230~240℃ 為佳。
58. (1) 奶油空心餅成型後應該？ ①馬上進爐烘烤 ②鬆弛 10 分鐘後進爐 ③鬆弛 15 分鐘後進爐 ④鬆弛 30 分鐘後進爐。
59. (2) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ ①快速 ②中速 ③慢速 ④先用快速再改慢速。
60. (2) 裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的？ ①20% ②25% ③30% ④35%。
61. (3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用？ ①直接法攪拌 ②糖油拌合法 ③麵粉油脂拌合法 ④兩步拌合法。
62. (3) 麵糰分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烤焙損耗是？ ①5% ②6% ③10% ④15%。
63. (2) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？ ①-5~0℃ ②0~7℃ ③11~15℃ ④16~20℃。
64. (3) 烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸氣設備，蒸氣的壓力為？ ①壓力大，量小 ②祇要有蒸氣產生就好 ③壓力低，量大 ④壓力大，量大。
65. (3) 海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至？ ①25℃ 以下 ②25~30℃ ③35~43℃ ④50℃ 以上。
66. (4) 海綿蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 180%，已知麵糊總量為 9 公斤，其麵粉的用量應為？ ①3.5 公斤 ②4 公斤 ③4.5 公斤 ④5 公斤。
67. (2) 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是？ ①起泡狀態 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀態。
68. (2) 製作某一烘焙食品，麵粉用量為 22 公斤，乳化劑用量為 0.33 公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為？ ①1.2% ②1.5% ③1.8% ④2%。
69. (3) 麵包製程中之醒麵即是？ ①基本發酵 ②延續發酵 ③中間發酵 ④滾圓。
70. (2) 麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因？ ①烤爐溫度不平均 ②冷卻不足 ③發酵 ④整型的關係。
71. (2) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？ ①20~22℃ ②23~26℃ ③28~30℃ ④31~33℃。
72. (1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？ ①17~22℃ ②26~30℃ ③31~35℃ ④36~40℃。
73. (2) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到？ ①液體狀態 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀態。
74. (2) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？ ①乾性發泡 ②濕性發泡 ③棉花狀 ④顆粒狀。
75. (2) 麵包麵糰的中間發酵時間約為？ ①25~30 分鐘 ②8~15 分鐘 ③3~5 分鐘 ④0 分鐘 即可。

76. (2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為？①配方中麵粉用量太多 ②加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 ③加蛋時麵糊溫度太高 ④配方中蛋的用量太多。
77. (2) 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？①用抹布擦淨 ②洗淨烤乾 ③洗淨用抹布擦乾 ④洗後自然涼乾。
78. (3) 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的？①蛋 ②麵粉 ③碳酸氫銨 ④油脂。
79. (2) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？①技術好 ②烤盤油擦太多 ③底火太弱 ④上火太強。
80. (4) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴？①油 ②膨脹劑 ③蛋白 ④水 於麵糊表面。
81. (1) 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為？①麵糊太乾 ②配方內油的用量太少 ③使用化學膨脹劑 ④麵糊糊化程度良好。
82. (3) 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至？①拾起階段 ②捲起階段 ③麵筋擴展階段 ④麵筋斷裂階段。
83. (3) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④洗筋粉。
84. (4) 派皮過度收縮的原因是？①派皮中油脂量太多 ②麵粉筋度太弱 ③水分太少 ④揉捏整型過久。
85. (3) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有？①防腐 ②流散 ③凝固 ④容易烤焙 的功能。
86. (1) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用？①黏稠劑 ②油脂 ③酸 ④防腐劑 調整。
87. (2) 鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應？①較硬 ②一致 ③較軟 ④無關，則能達到最佳效果。
88. (1) 烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用？①大火 ②小火 ③上火 ④下火 烤焙。
89. (2) 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為？①麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂 ②以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入 ③油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料 ④將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。
90. (4) 鬆餅（起酥，puff pastry）成品若要求體積大、酥層多時，配方中裹入油脂與麵糰用油總量以何者為佳？① 20% ②50% ③75% ④100 %。
91. (1) 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意？①適當的發酵 ②過度的發酵 ③低溫長時間之油炸 ④較硬之麵糰。
92. (3) 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？①細網狀 ②粗網狀 ③平板狀 ④圓孔狀 烤盤（鋼帶）。

93. (2) 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用？ ①澱粉 ②奶粉 ③防腐劑 ④抗氧化劑。
94. (2) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入？ ①沙拉油 ②玉米澱粉 ③膨脹劑 ④粗砂糖 改善。
95. (4) 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作下列何者影響膨脹度最大？ ①糖 ②蛋 ③麵粉 ④裹入用油脂。
96. (2) 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）所使用的配方，大致上與甜麵包類似，然在為求成品之品質與形狀之完整性，則酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）配方中的糖與油脂，較甜麵包配方？ ①高 ②少 ③相等 ④視情況而定。
97. (1) 下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作？ ①法式道納司 ②蛋糕油炸甜圈餅 ③酵母油炸甜圈餅 ④麻花道納司。
98. (4) 慕斯（mousse）西點的製作，一般由下列何種原料組合而成？ ①雞蛋、玉米澱粉及果汁 ②蛋黃、果膠及果汁 ③鮮奶油、蛋白及果汁 ④鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁。
99. (1) 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？ ①玉米澱粉、果汁 ②果膠、果汁 ③洋菜、果汁 ④吉利丁(gelatine)、果汁。
100. (3) 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖（fondant）？ ①細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135℃ ②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100℃ ③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃ ④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃。
101. (1) 下列那一項非麵包滾圓的目的？ ①鬆弛麵筋使麵糰易於整型 ②使麵糰表面光滑不易粘手 ③使麵糰易於保住二氧化碳 ④使氣體均勻分佈。
102. (4) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？ ①水 ②糖 ③油 ④麵粉。
103. (1) 調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的？ ①水 ②糖 ③油 ④麵粉。
104. (1) 法國麵包（硬式麵包）常用之烤焙溫度為多少？ ①230℃ ②200℃ ③170℃ ④150℃。
105. (2) 800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予 200℃烤溫，烤焙所需時間為？ ①15~20 分 ②35~40 分 ③55~60 分 ④1 小時以上。
106. (4) 下列那一種麵包，烤焙時間最短？ ①800 公克的帶蓋土司 ②450 公克的圓頂葡萄乾土司 ③350 公克的法國麵包 ④90 公克包餡的甜麵包。
107. (3) 下列那一種麵包必需使用蒸氣烤爐？ ①甜麵包 ②丹麥麵包 ③硬式麵包 ④葡萄乾麵包。
108. (1) 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？ ①1899.7 立方公分 ②1997.7 立方公分 ③7598.8 立方公分 ④110 立方公分。
109. (2) 長方型烤盤，其長為 30 公分、寬為 22 公分、高為 5 公分，其容積為？ ①3300 平方公分 ②3300 立方公分 ③660 平方公分 ④660 立方公分。

110. (2) 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜？①麵粉油脂拌合法 ②糖油拌合法 ③兩步拌合法 ④糖水拌合法。
111. (4) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？①糖油拌合法 ②麵粉油脂拌合法 ③糖水拌合法 ④直接法。
112. (3) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是？① 10℃ ② 15℃ ③ 22℃ ④ 30℃ 在這個溫度的麵糊所烤出來的蛋糕，體積最大，內部組織細膩。
113. (4) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂？①海綿蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③輕奶油蛋糕 ④天使蛋糕。
114. (1) 理想的海綿蛋糕麵糊比重為？① 0.46 ② 0.56 ③ 0.66 ④ 0.76 左右。
115. (3) 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為？①容易吸收水分 ②好控制麵粉量 ③避免攪拌出筋 ④防止破壞打發的氣泡。
116. (4) 菠蘿甜麵包整形後，通常置於室內(或烤箱邊)，而不送入最後發酵箱其原因為？①不需最後發酵 ②需較高濕度發酵 ③需較高溫度發酵 ④避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開。
117. (1) 50~100 公克左右的甜麵包，其烤焙應？①上火為主，下火為輔 ②只上火 ③下火為主，上火為輔 ④只用下火。
118. (2) 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較？①硬 ②粗糙 ③細膩 ④沒影響。
119. (2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？①組織較軟 ②拌入其他材料時易消泡 ③體積較大 ④不影響蛋糕品質。
120. (2) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為？①選用麵筋較強的麵粉 ②烤焙時間避免過久 ③烤盤擦油 ④減少配方中的用油量。
121. (4) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？①糖 ②油 ③蛋黃 ④麵粉。
122. (1) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？①以探針試探或以手輕拍 ②以顏色判斷即可 ③時間一到即可出爐 ④敲烤盤邊聽聲音判斷。
123. (3) 切割蛋糕用的刀子，下列那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求？①洗淨使用 ②以布擦拭後使用 ③浸在沸水中燙一次，切一次 ④在沸水中燙一次用布擦一下使用。
124. (4) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在？①與水一道加入 ②與玉米澱粉拌勻加入 ③糖水部分煮沸後加入 ④待餡煮好後加入拌勻。
125. (3) 製作丹麥麵包整形宜在？①近烤爐邊 ②一般的工作間 ③在溫度較低的場所 ④與溫度無關，在那裡整形皆可。
126. (3) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積？①不變 ②變大 ③變小 ④變厚。
127. (1) 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高？①小蘇打 ②水 ③氧化劑 ④油脂的用量。
128. (1) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為？①高 ②相同 ③低 ④測不出來。

129. (4) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間？ ①攪拌速度不同 ②配方不同 ③攪拌機型式不同 ④攪拌人員不同。
130. (1) 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包？ ①長 ②短 ③一樣 ④不受限制。
131. (3) 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為？ ① 6:1 ② 4:1 ③ 2:1 ④ 1:1。
132. (4) 下列那一項因素不會影響麵包之基本發酵時間？ ①酵母量 ②鹽 ③麵糰溫度 ④容器。
133. (4) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？ ①產品種類 ②產品大小 ③烤爐種類 ④烤焙人員。
134. (1) 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？ ①糖油拌合法 ②麵粉油脂拌合法 ③直接拌合法 ④糖水拌合法。
135. (4) 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確？ ①自始至終一貫快速拌成 ②隨時提升攪拌缸以利拌勻 ③忽快忽慢促進麵筋形成 ④先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。
136. (2) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加？ ①麩胺酸鈉 ②檸檬汁 ③酒精 ④亞硝酸鉀。
137. (3) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用？ ①沙拉油 ②豬油 ③油炸油 ④奶油。
138. (1) 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？ ①碳酸氫銨（阿摩尼亞） ②小蘇打 ③發粉 ④酵母。
139. (3) 鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用？ ①熱風爐 ②普通爐 ③蒸氣爐 ④隧道爐。
140. (2) 派皮堅韌不酥的原因為？ ①派餡裝盤時太熱 ②麵糰拌合太久 ③烘烤時間不夠 ④油脂用量太多。
141. (1) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為？ ①烘烤時間太久 ②派皮太厚 ③熬煮膠凝程度不夠 ④派餡溫度太低。
142. (1) 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？ ①32℃ ②42℃ ③52℃ ④62℃。
143. (3) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？ ①平均溫度 ②促進發酵 ③抑制發酵 ④促進氣體保留。
144. (2) 麵包直接法配方中，已知水用量為 360g，理想水溫為 5℃，自來水溫為 20℃，該日室溫為 28℃，冰用量為？ ①40g ②54g ③80g ④100g。
145. (2) 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部分小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之？ ①2% ②7% ③10% ④15%。
146. (1) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？ ①雞蛋 ②吉利丁 ③玉米粉 ④麵粉。
147. (2) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成？ ①體積大 ②表皮顏色深 ③烘焙損耗小 ④表皮顏色淺。

148. (3) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？①體積不變 ②底部顏色深 ③表皮顏色淺 ④組織細緻。
149. (3) 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為 25℃，下列何者為宜？①攪拌時間延長 ②水溫提高 ③依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間 ④用高速攪拌。
150. (3) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加？①蛋白量 ②麵粉量 ③糖量 ④鹽量。
151. (4) 為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入？①纖維分解酵素 ②脂肪分解酵素 ③蛋白質分解酵素 ④液化酵素。
152. (1) 一般攪拌好之麵糰 pH 值約為 6.0，發酵後之麵糰 pH 值會？①下降 ②上升 ③不改變 ④先上升再下降。
153. (4) 下列何者，不是造成發酵後之麵糰 pH 值會下降的原因？①麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸 ②麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸 ③硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 ④麵糰中加乳化劑。
154. (3) 餅乾在連續式隧道爐烤焙，若將烤爐分成四區時，餅體組織的固定是在？①第一區 ②第二區 ③第三區 ④第四區。
155. (1) 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？①水分 ②顏色 ③厚度 ④膨脹度。
156. (2) 餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？①有表面裝飾之作用 ②減少原料用量、降低成本 ③切斷麵糰筋性、防止緊縮作用 ④水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度。
157. (2) 解決硬質餅乾或蘇打餅乾在成型時麵片收縮的方法為？①表面噴水 ②麵片作打浪狀 ③撒麵粉 ④重新混合製作。
158. (2) 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？①餅片成型後、入烤爐前 ②出烤爐噴油後 ③在烤焙時 ④進包裝機前。
159. (1) 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？①蘇打餅乾 ②瑪莉餅乾 ③冰箱小西餅 ④乳沫類小西餅。
160. (2) 下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？①蘇打餅乾 ②瑪莉餅乾 ③冰箱小西餅 ④乳沫類小西餅。
161. (3) 烤焙巧克力小西餅時，判斷烤熟程度之最佳之方式為？①依烤焙時間決定 ②依顏色判斷 ③依烤焙時間及用手觸摸 ④依產品冒煙程度判斷。
162. (4) 製造小西餅麵糰較為乾硬時，成品的質地是？①酥鬆 ②鬆軟 ③酥脆 ④硬脆。
163. (3) 造成小西餅裂痕特性的原料是？①葡萄糖漿 ②糖粉 ③砂糖 ④焦糖。
164. (4) 下列成品何者含水量最少？①白土司 ②重奶油蛋糕 ③海綿小西餅 ④椰子餅乾。
165. (3) 下列餅乾配方原料含量，何者口感最鬆酥？①糖>油>水 ②糖÷油>水 ③油>糖>水 ④水>35%。

166. (2) 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確？ ①使用高筋麵粉取代低筋麵粉 ②糖油攪拌時充分打發 ③可使用直接法攪拌 ④使用上火大烤焙。
167. (3) 下列何者是造成奶油布丁餡結粒的原因？ ①配方中牛奶量太多 ②煮時爐火太小 ③煮時攪拌太慢 ④快速冷卻。
168. (4) 下列何者不是造成蒸烤雞蛋布丁脫模崩塌的原因？ ①凝膠材料不足 ②下火太小 ③蒸烤時間不足 ④未冷卻就脫模。
169. (2) 製作布丁餡甜麵包的布丁餡，那一項不是以零分計？ ①布丁餡不凝固 ②布丁餡凝固且光滑 ③布丁餡有焦黑顆粒或結顆粒 ④布丁餡堅硬如羊羹。
170. (4) 製作布丁餡甜麵包，那一項不是以不良品計？ ①成品直徑應為 10 公分 ②高度 5.5 公分 ③內餡外溢 ④高度 4.5 公分。
171. (2) 全素業者製作布丁餡時，那一項不是選用的材料？ ①豆漿 ②牛奶 ③馬鈴薯澱粉 ④椰漿。
172. (3) 全素業者製作布丁餡甜麵包時，添加油脂會選用 ①奶油 ②人造奶油 ③全素用烤酥油 ④烤酥油。
173. (4) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是選用的材料？ ①糖 ②油脂 ③鷹嘴豆汁液 ④蛋白。
174. (3) 製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是以不良品計？ ①成品不呈平整 ②成品不呈圓片狀 ③成品質地硬脆 ④成品週邊無擴展成尖薄狀。
175. (2) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項材料選用來代替蛋白？ ①乳清 ②鷹嘴豆汁液 ③乳化劑 ④全脂牛奶。
176. (3) 全素業者製作葡萄乾燕麥紅糖小西餅時，那一項不是選用的材料？ ①燕麥片 ②豆漿粉 ③奶粉 ④鷹嘴豆汁液。
177. (3) 全素業者製作擠注成型小西餅時，那一項是錯誤？ ①使用鷹嘴豆汁液代替雞蛋 ②使用豆漿粉代替奶粉 ③成品紋路可以不清晰 ④成品質地不可以堅硬。
178. (4) 選用那一項材料打發起泡效果最差？ ①鷹嘴豆汁液 ②椰子鮮奶油(Coconut Cream) ③乳清 ④沙拉油。