

基隆市 114 學年度國中技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群(飲料調製)學科題庫

1. (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。
2. (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%。
3. (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。
4. (2) 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 ①冷藏庫之溫度應在 10°C 以下 ②遵守先進先出之原則，並確實記錄 ③乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 ④應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材。
5. (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不必太在意，穿工作鞋止滑即可。
6. (3) 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①90-100% ②80-90% ③70-75% ④50-60%。
7. (2) 三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須 ①滿槽的自來水 ②流動充足的自來水 ③添加消毒水之自來水 ④添加清潔劑之自來水。
8. (4) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念 ①手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落 ②雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口 ③只要戴手套就可以完全避免手部污染食品 ④佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (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

19. (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)。
20. (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)。
21. (3) 每天熱量攝取高於身體需求量的 300 大卡，約多少天後即可增加 1 公斤？①15 天 ②20 天 ③25 天 ④35 天。
22. (4) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①沒有髒污就可以繼續提供使用 ②如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用 ③使用桌布擦拭後繼續提供使用 ④回收洗淨晾乾後，方可提供使用。
23. (2) 奶類應在 ①10~12 ② 5~7 ③ 22~24 ④ 16~18 °C 儲存，以保持新鮮。
24. (2) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為 ①1 : 2 ② 1 : 3 ③1 : 4 ④1 : 5。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (2) 從事專業性工作，在與客戶約定時間應 ①保持彈性，任意調整 ②儘可能準時，依約定時間完成工作 ③能拖就拖，能改就改 ④自己方便就好，不必理會客戶的要求。
29. (1) 擦拭食器、工作檯及酒瓶 ①應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨 ②為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 ③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ④擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。
30. (3) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ②使用紙箱作為防滑墊 ③妥善收藏已開封的食品 ④擺放誘餌於工作檯面。
31. (4) 串聯飲料裝飾品所用的小叉子稱為 ①Garnish Tray ②Fruit Fork ③Cocktail Fork ④Cocktail Pick。
32. (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。
33. (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)。
34. (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。
35. (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。
36. (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 ① Fine Pour ②Easy Pour ③Full Pour ④Free Pour。
37. (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。

38. (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。
39. (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。
40. (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)。
41. (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。
42. (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。
43. (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？ ① 1 : 1 : 1 ② 1 : 2 : 1 ③ 2 : 1 : 1 ④ 3 : 2 : 1。
44. (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 ② 120 cc ③ 150 cc ④180 cc。
45. (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)=30 ml ④1 茶匙(tsp)=15ml。
46. (2) 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ②全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食 ③牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利 ④對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響。
47. (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供應美咖啡。
48. (4) 公司訂定誠信經營守則時，不包括下列何者？ ①禁止不誠信行為 ②禁止行賄及收賄 ③禁止提供不法政治獻金 ④禁止適當慈善捐助或贊助。
49. (2) 吧檯檯前，作為顧客座位使用的高腳椅稱為： ①Bar Chair ②Bar Stool ③ High Chair ④Arm Chair。
50. (4) 餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正，依違反食安法可處多少罰鍰？ ①6~100 萬元 ②6~1,500 萬元 ③6~5,000 萬元 ④ 6 萬~2 億元。
51. (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。
52. (1) 全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡為宜？ ①95°C ②90°C ③ 80°C ④70°C。
53. (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。
54. (2) 製冰機管理，何者正確 ①生菜可放在其內之冰塊上冷藏 ②冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 ③任取一杯子取用 ④用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內。
55. (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出入口裝設空氣簾 ③於工作場所養貓 ④於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌。
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. (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(IceTong) ②冰車(Ice Trolley) ③開瓶器(Opener) ④義式咖啡機(Espresso Mach ine)。
58. (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。
59. (4) 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④不得放任何器具、材料。
60. (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。
61. (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。
62. (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不須要與別的同
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。
63. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關倉儲管制應符合之規定，下列敘述何者正確 ①應
遵循先進先出原則， 並貼牆整齊放置 ②倉庫內物品不可直接置於地上， 以供搬運
③應善用倉庫內空間， 貯存原材料、半成品或成品 ④ 倉儲過程中，應緊閉不透風
以防止病媒飛入。
64. (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
65. (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。
66. (1) 當發現公司的產品可能會對顧客身體產生危害時， 正確的作法或行動應是①立即向主
管或有關單位報告 ②若無其事，置之不理 ③儘量隱瞞事實， 協助掩飾問題 ④透過管
道告知媒體或競爭對手。
67. (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。
68. (2) 食品包裝之主要功能，下列何者正確 ①增加價格 ②避免交叉污染 ③增加重量 ④縮
短貯存期限。
69. (4) 毛巾抹布之煮沸殺菌，係以溫度 100°C的沸水煮沸幾分鐘以上 ①一分鐘 ② 三分鐘
③四分鐘 ④五分鐘。
70. (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。
71. (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。
72. (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。
73. (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。

74. (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？ ① Bar Menu ② Requisition Form ③ Bar Manual ④ Inventory Sheet 。
75. (4) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ① 50°C ② 60°C ③ 70°C ④ 80°C 以上。
76. (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 。
77. (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 。
78. (2) 因為工作本身需要高度專業技術及知識，所以在對客戶服務時應 ① 不用理會顧客的意見 ② 保持親切、真誠、客戶至上的態度 ③ 若價錢較低，就敷衍了事 ④ 以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋 。
79. (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？ ① Dr aft Beer Dispenser ② Speed Gun ③ Soda Gun ④ Syrup Container 。
80. (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 。
81. (1) 負責吧檯飲品調製的人員，英文稱為下列何者？ ① Bartender ② Sommelier ③ Waiter ④ Waitress 。
82. (4) 台灣最有名的「龍井茶」是在 ① 苗栗 ② 桃園 ③ 大溪 ④ 三峽 。
83. (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 。
84. (1) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ① 生物性 ② 化工性 ③ 機械性 ④ 電機性 。
85. (2) 以下那一項是飲務員的工具(Bartender Tools)? ① Coaster、Straw ② Cocktail Shaker、Jigger ③ Cocktail Station、Sink ④ Ice Making Machine、Refrigerator 。
86. (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 。
87. (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 。
88. (1) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ① 應予管制 ② 可以攜入作業場所 ③ 可以幫忙看門 ④ 可以留在身邊 。
89. (3) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項 ① 經濟便宜 ② 使用者口碑 ③ 各種洗潔劑的性質 ④ 廠牌名氣的大小 。
90. (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 。
91. (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 。
92. (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 。
93. (3) 一杯售價是 \$200 元，成本為 \$40 元的飲料之成本率為 ① 2% ② 10% ③ 20% ④ 25% 。
94. (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。

95. (2) 最早引進咖啡樹至台灣種植是於西元哪一年？ ① 1500 年 ②1624 年 ③1884 年 ④ 1914 年。
96. (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。
97. (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)。
98. (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。
99. (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 ④ 150 公分高。
100. (2) 預防食品中毒的五要原則是 ①要洗手、要充分攪拌、要生熟食分開、要澈底加熱 要注意保存溫度 ②要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度 ③要洗手、要新鮮、要戴手套、要澈底加熱、要注意保存溫度 ④要充分攪拌、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度。
101. (3) 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確 ①使用年限短 ②易生鏽 ③耐腐蝕 ④不易清理。
102. (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。
103. (2) 台灣的凍頂茶主要產於 ①彰化 ②南投 ③苗栗 ④雲林。
104. (4) 無咖啡因咖啡之英文為 ①Light Coffee ②Free Coffee ③Light Coffee with Decaffeinated ④Decaffeinated Coffee。
105. (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。
106. (2) 以下對於食品從業人員的健康管理何者正確 ①只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會污染食品 ②食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品 ③只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品 ④腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品。
107. (4) 以下有關餐具消毒的敘述，何者正確 ①以 100 ppm 氯液浸泡 2 分鐘 ②以漂白水浸泡 1 分鐘 ③以熱水 60°C 浸泡 2 分鐘 ④以熱水 80°C 浸泡 2 分鐘。
108. (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。
109. (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。
110. (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。
111. (3) "Can Opener" 是指 ①過濾器 ②量酒器 ③開罐器 ④開瓶器。
112. (1) 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)。
113. (3) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 ①成本控制 ②新產品開發 ③個人

與環境衛生維護 ④滅火器認識。

114. (4) 微生物容易生長的條件為下列哪一種環境？ ①高酸度 ②乾燥 ③高溫 ④高水分。
115. (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。
116. (2) 下列咖啡原生種，何種產量最多？ ①Robusta ②Arabica ③Liberica ④Java。
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) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①為了環保，口罩需重複使用 ②口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出 ③「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ④戴口罩可避免頭髮污染到食品。
119. (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。
120. (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。
121. (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。
122. (1) 下列何者「不」屬於職業素養的範疇？ ①獲利能力 ②正確的職業價值觀 ③職業知技能 ④良好的職業行為習慣。
123. (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。
124. (3) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確 ①運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃ ②應妥善運用空間，儘量堆疊 ③運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化 ④原材料、半成品及成品可以堆疊在一起。
125. (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。
126. (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。
127. (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。
128. (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。
129. (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。
130. (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。
131. (4) 下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項 ①應選擇工業用酒精效果較好 ②可以用酒精消毒取代洗手 ③酒精噴越多效果越好 ④噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品。
132. (4) 以下哪一項員工的作為符合敬業精神？ ①利用正常工作時間從事私人事務 ②運用雇主

的資源，從事個人工作 ③未經雇主同意擅離工作崗位 ④謹守職場紀律及禮節，尊重客戶隱私。

133. (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。
134. (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。
135. (1) 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜 ①將垃圾桶及廚餘密閉貯放 ②使用白色防蟲簾 ③噴灑農藥 ④使用蚊香。
136. (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。
137. (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。
138. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施 ①吹風機 ②乾手器或擦手紙巾 ③刮鬍機 ④牙線等設施。
139. (3) 餐具洗淨後應 ①以毛巾擦乾 ②立即放入櫃內貯存 ③先讓其烘乾，再放入櫃內貯存 ④以操作者方便的方法入櫃貯存。
140. (3) 一種物料是屬調味品？①Coke ②Whisky ③Tabasco Sauce ④Red Cherry。
141. (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。
142. (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。
143. (3) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85% ②75% ③70% ④60%。
144. (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。
145. (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。
146. (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。
147. (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。
148. (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。
149. (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。
150. (3) 餐飲器具及設施，下列敘述何者正確 ①木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔 ②保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度 ③洗滌場所應有充足之流動自來水，水龍頭高度應高於水槽滿水位高度 ④廚房之截油設施一年清理一次即可。
151. (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 ① Fine Pour ② Easy Pour ③ Full Pour ④ Free Pour。
152. (2) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確 ①應大量囤積，先進後出 ②應標記內

- 容，以利追溯來源 ③即期品應透過冷凍延長貯存期限 ④不須定時查看溫度及濕度。
153. (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。
154. (2) 供應學校餐飲之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ① 85% ②75 %③70 % ④ 60 %。
155. (1) 下列何種肝炎， 感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作 ①A型 ② B型 ③ C型 ④D型。
156. (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。
157. (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。
158. (3) 關於菸品對人體的危害的敘述，下列何者「正確」？ ①只要開電風扇、或是空調就可以去除二手菸 ②抽雪茄比抽紙菸危害還要小 ③吸菸者比不吸菸者容易得肺癌 ④只要不將菸吸入肺部， 就不會對身體造成傷害。
159. (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。
160. (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。
161. (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)。
162. (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。
163. (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。
164. (4) 下列哪一種碳酸飲料含有咖啡因？ ①Soda Water ②7-up ③Ginger Ale ④Coke。
165. (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。
166. (1) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度是 ①選擇最安全、經濟及有效的方法完成工作 ②選擇工時較長、獲利較多的方法服務客戶 ③為了降低成本，可以降低安全標準 ④不必顧及雇主和顧客的立場。
167. (2) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者為正確 ①必要時實施食品良好衛生規範準則 ②掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害 ③為了衛生稽查，才建立衛生管理文件 ④建立標準作業程序書， 現場操作仍依經驗為準。
168. (3) Pourer 中文之意為？ ①杯蓋 ②開酒器 ③酒嘴 ④濾酒器。
169. (2) 「無酒精的飲料」稱之為 ①Sweet Drink ②Soft Drink ③Straight ④Fresh Drink。
170. (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。
171. (4) 下列何者「不是」菸害防制法之立法目的？ ①防制菸害 ②保護未成年免於菸害 ③保護孕婦免於菸害 ④促進菸品的使用。
172. (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。
173. (3) 飲用碳酸飲料最適合的玻璃器皿之英文為 ①Champagne Flute ②Old Fashi oned

Glass ③Collins ④Liqueur 。

174. (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 。
175. (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 。
176. (2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①製造日期 ②有效日期 ③賞味期限 ④保存期限 。
177. (1) 一般手洗器具時，下列何者適當 ①使用中性洗劑清洗 ②使用鋼刷用力刷洗 ③使用酸性洗劑清洗 ④使用鹼性洗劑清洗 。
178. (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 。
179. (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 。
180. (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 。
181. (3) 食材驗收時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①採購及驗收應同一人辦理 ②運輸條件無須驗收 ③冷凍食品包裝上有水漬/冰晶時，不宜驗收 ④現場合格者驗收，無須記錄 。
182. (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 。
183. (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 。
184. (3) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ②以玻璃杯直接取用食用冰塊 ③拿取刀叉餐具時，應握其把手 ④為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 。
185. (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 。
186. (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 。
187. (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 。
188. (1) 食材貯存設施應注意事項，下列敘述何者正確 ①為避免冷氣外流，人員進出冷凍或冷藏庫速度應迅速 ②為保持食材最新鮮狀態，近期將使用到之食材應置放於冷藏庫出風口 ③為避免腐壞，煮熟之餐點不急於供應時，應立即送進冷藏庫 ④為節省貯存空間，海鮮、肉類和蛋類可一起貯存 。
189. (3) 傳統雪克杯(Shaker) 是由幾個部分組成？ ①1 個 ②2 個 ③ 3 個 ④4 個 。
190. (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 。
191. (1) 食品從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，其中的「刷」是什麼意思 ①使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨 ②使用乾淨的刷子把手心刷乾淨 ③使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨 ④使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨 。
192. (1) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 ①檢查杯子是否乾淨 ②使杯子水分快速散去 ③展示杯子的造型 ④多此一舉 。
193. (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 。

194. (2) 以櫻桃、檸檬作為杯口裝飾，我們稱為下列何者？①Decoration ②Garnish ③Furnishing ④Rimming。
195. (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。
196. (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不須要與別的同事協調工作 ③但是仍需與同事密切合作 ④只要討好主管即可。
197. (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。
198. (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。
199. (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。
200. (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。
201. (3) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①工作賺錢重要，忍痛撐下去 ②外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關 ③主動告知管理人員進行健康管理 ④自行服藥後繼續工作。
202. (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。
203. (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。
204. (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)。
205. (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。
206. (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。
207. (4) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯身、杯底、杯內、杯腳 ②杯腳、杯身、杯底、杯內 ③杯底、杯身、杯內、杯腳 ④杯內、杯身、杯底、杯腳。
208. (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。
209. (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。
210. (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。
211. (1) 按菸害防制法規定，對於在禁菸場所吸菸會被罰多少錢？①新臺幣 2 千元至 1 萬元罰鍰 ②新臺幣 1 千元至 5 千元罰鍰 ③新臺幣 1 萬元至 5 萬元罰鍰 ④新臺幣 2 萬元至 10 萬元罰鍰。(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。
212. (1) 觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85% ②75% ③70% ④60%。
213. (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?。
214. (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。

215. (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。
216. (3) 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 ①每三個月 ②每半年 ③每一年 ④想到再檢查即可。
217. (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。
218. (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。
219. (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。
220. (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。
221. (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。
222. (3) 餐飲服務人員應養成之良好習慣，下列敘述何者正確 ①遞送餐點時，同時口沫橫飛地介紹餐點 ②指甲彩繪增加吸引力 ③有身體不適時，主動告知主管 ④同時遞送餐點及接觸紙鈔等金錢。
223. (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。
224. (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。
225. (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。
226. (4) 身為公司員工必須維護公司利益，下列何者是正確的工作態度或行為？ ①將公司逾期的產品更改標籤 ②施工時以省時、省料為獲利首要考量，不顧品質 ③服務時首先考慮公司的利益，然後再考量顧客權益 ④工作時謹守本分，以積極態度解決問題。
227. (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。
228. (4) 下列何者符合專業人員的職業道德？ ①未經雇主同意，於上班時間從事私人事務 ②利用雇主的機具設備私自接單生產 ③未經顧客同意，任意散佈或利用顧客資料 ④盡力維護雇主及客戶的權益。
229. (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。
230. (2) 以新鮮果汁加入調味 Syrup，一般稱為 ①Cocktail ②Mocktail ③Fizz ④Cooler。
231. (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。
232. (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)。
233. (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。
234. (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。
235. (2) 外場服務人員的衛生規則何者正確 ①將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次端送給

客人 ②外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送 ③傳送前不須檢查菜餚內是否有異物 ④如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用。

236. (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。
237. (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。
238. (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。
239. (1) 下列有關智慧財產權行為之敘述，何者有誤？ ①製造、販售仿冒註冊商標的商品不屬於公訴罪之範疇，但已侵害商標權之行為 ②以 101 大樓、美麗華百貨公司做為拍攝電影的背景，屬於合理使用的範圍 ③原作者自行創作某音樂作品後，即可宣稱擁有該作品之著作權 ④著作權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一。
240. (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。
241. (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。
242. (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。
243. (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。
244. (2) 洗手之衛生，下列何者正確 ①手上沒有污垢就可以不用洗手 ②洗手是預防交叉污染最好的方法 ③洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟 ④戴手套之前可以不用洗手。
245. (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。
246. (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。
247. (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。
248. (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。
249. (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。
250. (4) 下列行為何者「不」屬於敬業精神的表現？ ①遵守時間約定 ②遵守法律規定 ③保守顧客隱私 ④隱匿公司產品瑕疵訊息。
251. (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。
252. (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)。
253. (2) 餐飲服務人員進行換盤服務時，應如何處理 ①邊收菜渣，邊換碗盤 ②先收完菜渣，再更換碗盤 ③請顧客將菜渣倒在一起，再一起換盤 ④邊送餐點，邊換碗盤。
254. (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。
255. (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。

256. (1) 乘坐轎車時，如有司機駕駛，按照乘車禮儀，以司機的方位來看，首位應為 ①後排右側 ②前座右側 ③後排左側 ④後排中間。
257. (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。
258. (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。
259. (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。
260. (4) 以下何者不是無酒精飲料的英文名稱？ ①Soft Drinks ②Virgin Drinks ③Mocktail ④Hard Drinks。
261. (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。
262. (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。
263. (1) 使用保鮮膜時，下列何者正確 ①覆蓋食物時，避免直接接觸食物 ②微波食物時，須以保鮮膜包覆 ③應重複使用，減少資源浪費 ④蒸煮食物時，以保鮮膜包覆。
264. (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(S haker) ②量酒器(Jigger) ③吧叉匙(Bar Spoon) ④刻度調酒杯(Mixing Glass)。
265. (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。
266. (4) 感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作 ① 12 小時 ② 24 小時 ③ 36 小時 ④ 48 小時。
267. (4) 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品 ①腸炎弧菌 ②肉毒桿菌 ③病原性大腸桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
268. (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。
269. (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。
270. (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者？ ①咖啡赤道 ②咖啡歸線 ③咖啡腰帶 ④無特別稱號。
271. (2) 如果發現有同事，利用公司的財產做私人的事，我們應該要 ①未經查證或勸阻立即向主管報告 ②應該立即勸阻，告知他這是不對的行為 ③不關我的事，我只要管好自己便可以 ④應該告訴其他同事，讓大家來共同糾正與斥責他。
272. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 ①消毒 ②滅菌 ③巴斯德殺菌④商業滅菌。
273. (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。
274. (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。

- 275.(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。
- 276.(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。
- 277.(1) 下列何者「非」屬公司對於企業社會責任實踐之原則？ ①加強個人資料揭露 ②維護社會公益 ③發展永續環境 ④落實公司治理。
- 278.(2) 如果公司受到不當與不正確的毀謗與指控，你應該是： ①加入毀謗行列，將公司內部的事情，都說出來告訴大家 ②相信公司，幫助公司對抗這些不實的指控 ③向媒體爆料，更多不實的內容 ④不關我的事，只要能夠領到薪水就好。
- 279.(4) Garnish Tray 是用來裝： ①鹽 ②糖 ③飲料 ④裝飾物。
- 280.(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。
- 281.(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。
- 282.(1) 酒精含量在多少以上的飲料，即稱之為酒？ ①0.5% ②1% ③3% ④5%。
- 283.(1) 以冷藏庫或冷凍庫貯存食材之敘述，下列敘述何者正確 ①應考量菜單種類和食材安全貯存審慎計算規劃 ②冷藏庫內通風孔前可堆東西，以有效利用空間 ③可運用瓦楞紙板當作冷藏庫或冷凍庫內區隔食材之隔板 ④冷藏庫或冷凍庫越大越好，可讓廚房彈性操作空間越大。
- 284.(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。
- 285.(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。
- 286.(2) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①指甲應留長以利剝除蝦殼 ②不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ③應擦指甲油保持手部的美觀 ④指甲剪短就可以不用洗手。
- 287.(1) 一位職場新鮮人剛進公司時，良好的工作態度是 ①多觀察、多學習，了解企業文化和價值觀 ②多打聽哪一個部門比較輕鬆，升遷機會較多 ③多探聽哪一個公司在找人，隨時準備跳槽走人 ④多遊走各部門認識同事，建立自己的小圈圈。
- 288.(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。
- 289.(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)。
- 290.(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。
- 291.(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。
- 292.(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。
- 293.(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。

- 294.(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。
- 295.(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。
- 296.(2) 以下何者為芒果的盛產季節？ ①春 ②夏 ③秋 ④冬。
- 297.(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。
- 298.(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。
- 299.(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。
- 300.(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。



KEELUNG
A city full of 