

113 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. (2) 吧檯打烊時，最後要處理的事務是 ①垃圾清理 ②檢查電源 ③清洗地板 ④清洗杯子。
2. (2) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理 ①專人 ②專人專櫃專冊 ③專櫃 ④專冊。
3. (2) 公眾聚集量大且滯留時間長之場所，經公告應設置自動監測設施，其應量測之室內空氣污染物項目為何？ ①甲醛 ②二氧化碳 ③一氧化碳 ④臭氧。
4. (3) 河豚毒素中毒症狀多於食用後 ①6 小時內（通常是 60~120 分鐘）產生 ②12 小時內（通常是 60~120 分鐘）產生 ③3 小時內（通常是 10~45 分鐘）產生 ④24 小時內（通常是 120~240 分鐘）產生。
5. (1) 1 個 Jigger 的容量，下列何者不當？ ①40ml ②45 cc ③1.5oz ④4.5cl。
6. (3) 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礦物質 ②維生素 ③兒茶素 ④胺基酸。
7. (4) 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式 ①驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳 ④驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳。
8. (1) 調製咖啡時，應在何時溫杯匙？ ①調製過程時 ②作業準備時 ③善後處理時 ④前一天晚上。
9. (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農藥殘留 ②撞傷 ③冷害 ④結凍。
10. (4) 對人類健康有益，經濟又實惠的飲料是 ①果汁 ②咖啡 ③茶 ④水。
11. (1) 有關虹吸式咖啡沖煮的敘述，下列何者錯誤？ ①只能使用酒精燈 ②單杯萃取量通常以 150ml 為主 ③萃取時間約 1 分鐘 ④可以選擇瓦斯爐。
12. (1) 為了避免漏電而危害生命安全，下列「不正確」的做法是？ ①使用保險絲來防止漏電的危險性 ②加強定期的漏電檢查及維護 ③做好用電設備金屬外殼的接地 ④有濕氣的用電場合，線路加裝漏電斷路器。
13. (3) 豆漿含有多種營養成分，請問包含以下何者？ ①碳水化合物 ②維生素 B/礦物質 ③蛋白質/卵磷脂/維生素 E ④飽和脂肪酸。
14. (3) 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台灣高山茶 ②文山包種茶 ③紅烏龍 ④綠茶。
15. (2) 為方便切割及止滑，一般會於砧板下方墊上 ①瀝水墊 ②微溼抹布 ③菜瓜布 ④乾抹布。
16. (2) 不同食材之清洗處理，何者正確 ①同一水槽同時一起清洗 ②清洗順序：蔬果→豬肉→雞肉 ③乾貨僅需浸泡即可 ④清潔度較低者先處理。
17. (1) 可樂最好的存放方法是 ①放在冷藏室 ②放在恆溫室 ③放在冷凍庫裡 ④放在陰暗處。
18. (3) 必須使用較高水溫沖泡的是那一種茶？ ①綠茶 ②白毫烏龍 ③鐵觀音 ④抹茶。
19. (1) 下列何種開發行為若對環境有不良影響之虞者，應實施環境影響評估：A.開發科學園區；B.新建捷運工程；C.採礦。 ①ABC ②AC ③AB ④BC。
20. (4) 有關再生能源中的風力、太陽能的使用特性中，下列敘述中何者錯誤？ ①間歇性能源，供應不穩定 ②需較大的土地面積 ③設置成本較高 ④不易受天氣影響。
21. (2) 下列哪一種是公告應回收廢棄物中的容器類：A.廢鋁箔包 B.廢紙容器 C.寶特瓶？ ①AC ②ABC ③C ④BC。
22. (3) 下列何者為「食品良好衛生規範準則」中，有關場區及環境應符合之規定 ①蓄水池設置地點應離汙穢場所或化糞池等污染源 2 公尺以上 ②蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每兩年至少清理一次並作成紀錄。

錄 ③冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上 ④冷凍食品之品溫應保持在攝氏-10 度以下。

23. (1) 飲料成本是屬於 ①變動成本 ②半變動成本 ③視情況而定 ④固定成本。
24. (1) 義式咖啡磨豆機的研磨程度下列何者較適合 ①比精鹽稍細 ②比二砂糖粗 ③比細砂糖粗 ④比糖粉細。
25. (4) 傳統雪克杯(Shaker)是由幾個部分組成？ ①1 個 ②4 個 ③2 個 ④3 個。
26. (2) 下列哪個國家最早種植咖啡豆？ ①哥倫比亞 ②印度 ③印尼 ④巴西。
27. (2) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 ①雞蛋 ②生蠔 ③罐頭食品 ④漢堡。
28. (4) 快速酒架(SpeedRack)多久清潔擦拭一次？ ①每次使用均擦拭 ②不必要清潔擦拭 ③每月擦拭一次 ④每日擦拭一次。
29. (2) 溫室氣體排放量：指自排放源排出之各種溫室氣體量乘以各該物質溫暖化潛勢所得之合計量，以 ①甲烷(CH₄) ②二氧化碳(CO₂) ③六氟化硫(SF₆) ④氧化亞氮(N₂O) 當量表示。
30. (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肘刷乾淨 ③使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨 ④使用乾淨的刷子把手心刷乾淨。
31. (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調飲時，依照公司規定的配方做 ④能遵守每次調飲都能使用量酒器的規定。
32. (3) 以下那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謹守職場紀律及禮節，尊重客戶隱私 ④未經雇主同意擅離工作崗位。
33. (1) 餐飲業發生之食物中毒，以何者最多？ ①細菌性中毒 ②天然毒素中毒 ③化學性中毒 ④類過敏性中毒。
34. (4) 以下何種甜味添加物，對身體最有益處？ ①玉米糖漿 ②果糖 ③代糖 ④天然純蜂蜜。
35. (4) 以下為假設性情境：「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係指「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？ ①危害源 ②風險 ③發生機率 ④風險控制方法。
36. (4) 於餐廳吧檯，服務人員要為三位同桌之外國人（房客）買單時，應注意的事項，下列何者錯誤？ ①應問是否分開買或一起買 ②應問是刷卡、付現或入房客帳 ③檢查帳單是否正確 ④刷卡後不用核對顧客的簽字。
37. (1) 關於生飲／製冰設備的敘述，下列何者錯誤？ ①加強製造負離子水 ②冰塊品質不佳，通常與製冰機濾心和引用的水質息息相關 ③提高飲水、製冰品質 ④去除異味、雜質、微生物、去除氯、泥沙、鐵鏽、石棉等物質。
38. (3) 如果你要請外國客人買單之說法，下列何者正確？ ①Service is included. ②Could you give me money? ③Would you like to settle up now? ④Could I have your money? 。
39. (4) 關於擦拭義式咖啡機蒸汽管專用抹布，下列敘述何者正確？ ①可用擦手紙替代使用 ②可與操作檯抹布共用 ③應保持乾燥樣態 ④應置於咖啡機旁方便取用。
40. (2) 新鮮的水果比罐頭水果富含 ①蛋白質 ②維生素 ③油脂 ④醣類。
41. (1) 以下四種水果中，哪一項不是夏季盛產的水果？ ①草莓 ②芒果 ③荔枝 ④西瓜。
42. (4) 下列何者的材料取用量是屬於飲料調製丙級術科測試「取用物料量超過 1/4 造成浪費」的狀況？ ①冰榛果鮮奶茶取用 1/3 公杯的鮮奶 ②灰姑娘取用 1 顆檸檬壓汁 ③熱百香柚子茶取用 8 分滿公杯的柳橙汁 ④熱紅茶拿鐵取用 2/3 杯拉花鋼杯的鮮奶。
43. (2) 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該 ①辭退員工 ②請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因 ③責罵員工 ④勉強員工繼續上班。
44. (2) 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確 ①真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏 ②自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌 ③開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 ④只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以。
45. (1) 飲料成本的設定是根據下列何者計算而來？ ①配方 ②報表 ③毛利 ④酒的庫存。

46. (4) 根據消除對婦女一切形式歧視公約（CEDAW）之直接歧視及間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①老闆得知小黃懷孕後，故意將小黃調任薪資待遇較差的工作，意圖使其自行離開職場，小黃老闆的行為是直接歧視 ②某餐廳於網路上招募外場服務生，條件以未婚年輕女性優先錄取，明顯以性或性別差異為由所實施的差別待遇，為直接歧視 ③某科技公司規定男女員工之加班時數上限及加班費或津貼不同，認為女性能力有限，且無法長時間工作，限制女性獲取薪資及升遷機會，這規定是直接歧視 ④某公司員工值班注意事項排除女性員工參與夜間輪值，是考量女性有人身安全及家庭照顧等需求，為維護女性權益之措施，非直接歧視。
47. (1) 以下那一項是飲務員的工具(Bartender Tools)？ ①Cocktail Shaker、Jigger ②Cocktail Station、Sink ③Ice Making Machine、Refrigerator ④Coaster、Straw。
48. (1) 當工作場所的機器設備有故障情形發生時，工作人員正確處理態度是 ①主動通知維修單位及該單位主管 ②馬上逃離現場，當做不知道 ③裝作沒事 ④停止工作。
49. (1) 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？ ①2.5~3.5 ②5.5~6.5 ③4.5~5.5 ④0.5~1.5。
50. (2) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①蛋白質 ②維生素 ③澱粉 ④礦物質。
51. (1) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 ②多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味 ③使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味 ④於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖。
52. (2) 新鮮檸檬汁，最宜使用何種容器盛裝後冷藏以便取用？ ①金屬容器 ②玻璃容器 ③塑膠容器 ④咖啡壺。
53. (1) 職場內部常見之身體或精神不法侵害不包含下列何者？ ①使勞工執行與能力、經驗相符的工作 ②強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作 ③脅迫、名譽損毀、侮辱、嚴重辱罵勞工 ④過度介入勞工私人事宜。
54. (2) 高酸性飲料不能置於 ①陶瓷容器 ②銅製容器 ③紙製容器 ④玻璃容器。
55. (4) 下列何者不是碳酸飲料？ ①薑汁汽水 ②蘇打水 ③奎寧水 ④礦泉水。
56. (3) 有關著作權的下列敘述何者錯誤？ ①將補習班老師的上課內容錄音檔，放到網路上拍賣，會構成侵害著作權 ②在網路散布盜版光碟，不管有沒有營利，會構成侵害著作權 ③在網路的部落格看到一篇文章很棒，只要註明出處，就可以把文章複製在自己的部落格 ④撰寫碩博士論文時，在合理範圍內引用他人的著作，只要註明出處，不會構成侵害著作權。
57. (1) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①回收洗淨晾乾後，方可提供使用 ②沒有髒污就可以繼續提供使用 ③使用桌布擦拭後繼續提供使用 ④如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用。
58. (3) 武夷岩茶是屬於哪一種茶類 ①綠茶 ②紅茶 ③烏龍茶 ④黑茶。
59. (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麥芽碳酸飲料 ②其他碳酸飲料 ③果味型碳酸飲料 ④可樂型碳酸飲料。
60. (3) 餐廳提供火鍋類產品時，依規定應於供應場所提供哪項資訊 ①火鍋達人姓名 ②供應時間限制 ③湯底製作方式 ④外帶收費標準。
61. (3) 下列何者非屬電氣災害類型？ ①靜電危害 ②電氣火災 ③雷電閃爍 ④電弧灼傷。
62. (1) 依經濟部能源署「指定能源用戶應遵行之節約能源規定」，在正常使用條件下，公眾出入之場所其室內冷氣溫度平均值不得低於攝氏幾度？ ①26 ②24 ③22 ④25。
63. (4) 下列關於政府採購人員之敘述，何者未違反相關規定？ ①利用職務關係媒介親友至廠商處所任職 ②要求廠商提供與採購無關之額外服務 ③利用職務關係向廠商借貸 ④非主動向廠商求取，是偶發地收到廠商致贈價值在新臺幣 500 元以下之廣告物、促銷品、紀念品。
64. (2) 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今日進貨＋前日存貨－今日銷售＝今日盤存 ③今日銷售＋前日存貨＝今日盤存 ④今日進貨＋前日存貨＋今日銷售＝今日盤存。
65. (2) 安全庫存的設定依據是 ①座位使用周轉率 ②物料使用周轉率 ③銷售營業額 ④營業面積使用率。

66. (4) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 ①共一塊即可 ②依經濟情況而定 ③依工作量大小而定 ④分開使用，以避免二次污染。
67. (1) 咖啡豆烘焙時常有薄膜脫落，通常稱為 ①銀皮 ②內果皮 ③外果皮 ④白皮。
68. (1) 飼主遛狗時，其狗在道路或其他公共場所便溺時，下列何者應優先負清除責任？ ①主人 ②警察 ③清潔隊 ④土地所有權人。
69. (4) 下列何者組合較符合地中海飲食之原則 ①玉米濃湯+菲力牛排+提拉米蘇 ②蕎麥麵+炸蝦+溫泉蛋 ③地瓜稀飯+瓜仔肉+涼拌小黃瓜 ④雜糧麵包佐橄欖油+烤鯖魚+腰果拌地瓜葉。
70. (2) 下列何者不是健全的服務心態？ ①工作藝術化 ②以金錢目標為唯一激勵 ③隨時有熱忱及愉快的心 ④工作有榮譽感。
71. (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？ ①17~20 公克 ②6~8 公克 ③14~16 公克 ④9~12 公克。
72. (4) 下列何者操作方式有誤？ ①倒碳酸飲料時，在酒杯快倒滿前，應將酒杯扶正立直 ②含有蛋黃或乳製品的材料，可用搖盪法來調製 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。
73. (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。
74. (1) 下列何者杯器皿容量最小？ ①香甜酒杯(Liqueur Glass) ②古典杯 Old Fashioned Glass) ③托地杯(Toddy Glass) ④可林杯(Collins Glass)。
75. (4) 下列哪一種的咖啡豆特性最苦？ ①哥倫比亞 ②藍山 ③巴西 ④曼特寧。
76. (4) 以下何者不是主要西瓜產地？ ①雲林 ②屏東 ③彰化 ④澎湖。
77. (1) 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？ ①5℃ ②15℃ ③20℃ ④10℃。
78. (1) 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冰西瓜汁 ②鳳梨冰沙 ③奇異果冰沙 ④冰木瓜牛奶。
79. (4) 「勞工腦心血管疾病發病的風險與年齡、吸菸、總膽固醇數值、家族病史、生活型態、心臟方面疾病」之相關性為何？ ①無 ②負 ③可正可負 ④正。
80. (4) 飲務員對裝飾物之處理，下列何者正確？ ①客人要求才放置 ②用完不補充 ③聽上級指示處理 ④應隨時檢查並補充。