

觀光 科 三年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

一、單選題 (66 題 每題 1.5 分 共 100 分)

- () 1.咖啡經過高溫烘焙之後，其變化何者正確？ (A)體積減少 30% (B)重量增加 18~25% (C)烘焙愈深，重量增加愈多 (D)產生濃郁的香氣
- () 2.影響一杯 Espresso 咖啡好壞的因素，下列何者不屬之？ (A)咖啡豆的品質 (B)咖啡豆的價格 (C)咖啡豆烘焙度 (D)咖啡粉研磨度
- () 3.下列哪一種磨豆機，較需要一點經驗與技術？ (A)營業用磨豆機 (B)小型電動磨豆機 (C)手搖式磨豆機 (D)Espresso 咖啡專用磨豆機
- () 4.«亞歷山大冰咖啡»應添加哪一種酒類？ (A)綠薄荷香甜酒 (B)白蘭地酒 (C)咖啡香甜酒 (D)蘭姆酒
- () 5.使用哪一種咖啡沖煮法較容易產生雜質或沉澱物？ (A)濾泡式 (B)塞風 (C)摩卡壺 (D)法式濾壓壺
- () 6.下列何種咖啡沖煮法可沖出 Espresso Coffee？ (甲)濾紙滴漏式、(乙)義式摩卡壺、(丙)濾壓壺、(丁)義大利半自動咖啡機 (A)乙 (B)乙丙 (C)乙丁 (D)丁
- () 7.義式咖啡機沖泡出來的 Espresso 咖啡，上面有一層黃褐色的綿密泡沫，是來自 (A)添加的牛奶 (B)添加的奶精 (C)咖啡中的油脂 (D)咖啡中的蛋白質
- () 8.使用«French Press»沖煮咖啡的是 (A)滴漏式沖泡法 (B)虹吸式沖泡法 (C)蒸餾式沖泡法 (D)濾壓式沖泡法
- () 9.俗稱的«摩卡壺»是指 (A)比利時壺 (B)荷蘭壺 (C)義大利壺 (D)土耳其壺
- () 10.咖啡烘焙度對豆子的影響，下列敘述何者是正確的？ (A)烘焙愈深，豆子愈輕 (B)深焙的豆子咖啡因含量相對較多 (C)深焙的豆子顆粒較小 (D)烘焙豆的香氣比深焙的香氣強
- () 11.麝香咖啡是產自 (A)中國 (B)越南 (C)印尼 (D)臺灣
- () 12.麝香貓咖啡主要產自 (A)美國 (B)義大利 (C)印尼 (D)肯亞
- () 13.下列哪個產區所產之咖啡，無論口感、酸味及香氣都極為豐富？ (A)中美洲 (B)南美洲 (C)非洲 (D)亞洲
- () 14.7-11 超商中販售之咖啡是以何種方式沖煮的？ (A)自動濾滴式咖啡機 (B)義式咖啡機 (C)法式濾壓壺 (D)水滴壺
- () 15.關於咖啡的研磨，下列敘述何者為非？ (A)研磨粒子的大小，應視沖泡的方式而定 (B)研磨粒子的大小，應視沖泡的時間而定 (C)Espresso 咖啡機所需研磨粒子比用 Syphon 煮的咖啡粒子為細 (D)法式濾壓壺所用咖啡粒子比義式摩卡壺的咖啡粒子為細
- () 16.咖啡調製法之濾壓壺沖泡法的缺點是 (A)咖啡不夠香醇濃郁 (B)沉澱物過多 (C)沖泡時間過長 (D)沖泡溫度過高
- () 17.在水質良好，水量穩定的地區，其咖啡豆的精製方法宜採 (A)乾燥法 (B)水洗法 (C)焙煎法 (D)釀造法
- () 18.淺焙的咖啡豆，所呈現的味道，以何者較為顯著？ (A)苦味 (B)酸味 (C)甘味 (D)澀味
- () 19.有關咖啡的產地及品名，下列敘述何者錯誤？ (甲)巴西—山多士、(乙)肯亞—摩卡、(丙)牙買加—曼特寧、(丁)印尼—藍山 (A)甲乙丙 (B)甲丙丁 (C)甲乙丁 (D)乙丙丁
- () 20.各國咖啡的特性，下列敘述何者錯誤？ (甲)咖啡中的極品—藍山、(乙)混合調配咖啡不可或缺—山多士、(丙)印尼品質最好的一曼特寧、(丁)非洲最好的一摩卡 (A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁
- () 21.曼特寧咖啡的產地是 (A)義大利 (B)牙買加 (C)蘇門答臘 (D)衣索比亞
- () 22.常見的單品咖啡中，品質最佳的應屬 (A)巴西咖啡 (B)哥倫比亞咖啡 (C)藍山咖啡 (D)古坑咖啡
- () 23.咖啡的原始品種中，哪一種的產量最多？ (A)阿拉比卡種 (B)羅巴斯塔種 (C)賴比瑞卡種 (D)摩卡種
- () 24.咖啡於何時傳入歐洲？ (A)11 世紀 (B)13 世紀 (C)16 世紀 (D)17 世紀
- () 25.關於咖啡的生長環境，下列敘述何者是錯誤的？ (A)適合生長在熱帶環境 (B)山坡地比平地更佳 (C)雨量不能太多 (D)排水良好的火山灰質土壤
- () 26.關於愛爾蘭咖啡的敘述，下列何者為非？ (甲)愛爾蘭威士忌應最後才加入、(乙)杯子應先加熱，倒入酒和糖，將糖溶解後再倒入咖啡、(丙)先倒入咖啡再加糖和酒、(丁)應使用專用的玻璃杯。 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丁 (D)丙丁
- () 27.義式咖啡連鎖店裡賣的花式摩卡(Mocha)為了模擬葉門的摩卡咖啡豆的滋味，在咖啡內添加了 (A)熱牛奶、巧克力粉 (B)熱牛奶、奶泡 (C)果醬、巧克力粉 (D)泡沫鮮奶油、肉桂粉
- () 28.«愛爾蘭咖啡»中添加了哪一種酒？ (A)Irish Whiskey (B)Scotch Whisky (C)Brandy (D)Bourbon Whiskey
- () 29.臺灣種植的咖啡品種是 (A)阿拉比卡種 (B)羅巴斯塔種 (C)賴比瑞卡種 (D)臺灣原生種
- () 30.來自紐約的烘焙方式為 (A)極淺烘焙 (B)淺中烘焙 (C)中烘焙 (D)中深烘焙
- () 31.咖啡的主要成分包含：咖啡因、單寧酸、脂肪、糖分及其他等，下列說明何者正確？ (A)咖啡因是澀味的來源之

觀光 科 三年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

- 一 (B)單寧酸是苦味的來源之一 (C)脂肪是香氣的來源之一 (D)糖分是酸味的來源之一
- () 32.下列哪一種咖啡成品，原則上不需加入奶製品？ (A)貴夫人咖啡 (Mesdames coffee) (B)愛爾蘭咖啡 (Irish coffee) (C)維也納咖啡 (Vienna coffee) (D)皇家咖啡 (Royal coffee)
- () 33.以義式濃縮咖啡機萃取咖啡液體，表面所覆蓋之咖啡油脂稱為什麼？ (A)Aroma (B)Crema (C)Latte (D)Moka Oil
- () 34.有關咖啡豆的烘焙程度，下列何者錯誤？ (A)咖啡烘焙愈淺，顏色愈淺，酸性愈弱 (B)咖啡烘焙愈深，顏色愈深，苦味愈強 (C)深烘焙咖啡，適用義式濃縮咖啡 (D)生咖啡豆經過高溫烘焙，咖啡豆的體積會膨脹變大
- () 35.咖啡豆包裝上註有「Arabica」，代表何意？ (A)咖啡豆之品種 (B)咖啡豆之貿易商 (C)咖啡豆之生產國 (D)咖啡豆之烘焙程度
- () 36.下列哪一種咖啡沖泡（煮）方法，原則上所使用的咖啡豆研磨程度最細？ (A)法蘭絨滴濾式 (drip) (B)虹吸式 (siphon) (C)濾壓式 (french press) (D)蒸氣加壓式 (espresso)
- () 37.下列特調熱咖啡何者非使用濃縮咖啡為基底？ (A)摩卡咖啡 (B)焦糖瑪琪朵咖啡 (C)康寶藍咖啡 (D)貴夫人咖啡
- () 38.下列何者非影響一杯 espresso 咖啡的因素？ (A)咖啡豆的品質 (B)咖啡豆烘焙度 (C)咖啡豆新鮮度 (D)咖啡杯的大小
- () 39.下列何項不是「vacuum pot」的中文名稱？ (A)真空壺 (B)虹吸式咖啡壺 (C)摩卡壺 (D)塞風
- () 40.關於咖啡豆的烘焙，下列何者正確？ (A)體積約膨脹 10% (B)重量增加 18~25% (C)豆子有色斑代表烘焙良好 (D)烘焙重者，咖啡因會減少
- () 41.美國地區唯一生產的咖啡豆為 (A)Mocha (B)Guatemala (C)Kenya (D)Kona
- () 42.單品咖啡特色為「強酸口味」，指的是 (A)巴西咖啡 (B)哥倫比亞咖啡 (C)藍山咖啡 (D)摩卡咖啡
- () 43.下列哪種沖煮咖啡的方式，需要最細的咖啡粉？ (A)美式咖啡機 (B)濾紙滴漏式 (C)摩卡壺 (D)土耳其咖啡壺
- () 44.咖啡豆的保存不受下列何種因素影響？ (A)溫度 (B)溼度 (C)光線 (D)季節
- () 45.下列哪一杯咖啡中並沒有添加發泡鮮奶油？ (A)維也納咖啡 (B)愛爾蘭咖啡 (C)拿鐵咖啡 (D)康寶藍咖啡
- () 46.關於濾紙濾滴式咖啡沖煮法的相關敘述，下列何者錯誤？ (A)沖壺以長嘴細口為佳 (B)標準量匙為 10 公克 (C)無論沖煮幾人份的咖啡，選用最大型的濾杯是最佳選擇 (D)應將咖啡滴入耐熱玻璃壺中，攪拌或搖晃均勻後才倒入咖啡杯中
- () 47.關於以濾布濾滴冰咖啡，下列敘述何者錯誤？ (A)冰咖啡較適合選用深焙的豆子 (B)沖泡冰咖啡所需水量與沖泡熱咖啡一樣 (C)濾滴出來的咖啡可立即加入冰塊冷卻 (D)以打蛋器打出泡沫是要去除咖啡的雜味及苦澀味
- () 48.義式咖啡添加之熱奶泡，其溫度以多少為佳？ (A)50°C (B)65°C (C)75°C (D)85°C
- () 49.關於濾紙濾滴式咖啡沖煮法，下列敘述何者是錯誤的？ (A)一次最多只能沖煮二人份 (B)底部過濾孔有一孔與三孔之區別 (C)過濾器內部的溝槽具有平衡水流的作用 (D)沖泡水量的控制應看耐熱玻璃壺上的刻度，分量夠即停止沖水
- () 50.下列哪一種咖啡完成時應添加少許的肉桂粉？ (A)Espresso (B)Cappuccino (C)Café au Late (D)Irish Coffee
- () 51.下列何者非利用重力法調製咖啡？ (A)flannel drip (B)vacuum pot (C)paper drip (D)brew machine
- () 52.下列哪一種咖啡的表面應浮著一層「Crema」？ (A)Cappuccino (B)Latte (C)Espresso (D)Mocha
- () 53.下列哪一種熱咖啡不宜使用玻璃材質的咖啡杯？ (A)愛爾蘭咖啡 (B)康寶藍咖啡 (C)拿鐵咖啡 (D)摩卡咖啡
- () 54.下列搭配咖啡的添加物，何者必須冷藏後使用？ (A)奶油球 (B)蜂蜜 (C)鮮奶油 (D)咖啡酒
- () 55.下列何種咖啡宜選用大型咖啡杯？ (A)Espresso (B)Con Panna (康寶藍) (C)Macchiato (瑪琪朵) (D)Latte (拿鐵)
- () 56.關於咖啡生豆，下列敘述何者是錯誤的？ (A)以日晒或水洗的方式去除果皮果肉 (B)平豆是正常的豆子，圓豆可能是異常的豆子 (C)生豆多以麻袋保存 (D)生豆具有濃厚的香氣
- () 57.調製墨西哥冰咖啡時，咖啡香甜酒可改為何種酒？ (A)蘭姆酒 (B)伏特加酒 (C)白蘭地酒 (D)龍舌蘭酒
- () 58.Espresso 咖啡機利用活塞或幫浦所產生的壓力，相當於幾個大氣壓力？ (A)3 個 (B)5 個 (C)7 個 (D)9 個
- () 59.市售的低因咖啡，其咖啡因的含量不得超過 (A)0.3 cc (B)0.3 oz (C)0.3% (D)0.3 proof
- () 60.採用下列哪一種咖啡沖煮的方式，所需的研磨粒子最粗？ (A)虹吸式咖啡壺 (B)摩卡壺 (C)濾紙沖泡式 (D)煮沸式
- () 61.關於濾紙濾滴式咖啡沖煮法中所使用的過濾器，下列敘述何者錯誤？ (A)材質有塑膠及瓷器兩種 (B)底部有呈直線形和圓形兩種 (C)只有一種大小，最多只能沖煮兩人份 (D)內側溝槽方式不同，會影響咖啡的流速與流向
- () 62.咖啡帶是指 (A)南北緯 15°之間 (B)南北緯 20°之間 (C)北緯 25°到南緯 30°之間 (D)南北緯 10 到 20°之間

觀光 科 三 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

- () 63.關於 Paper Drip 咖啡沖煮方法之敘述，下列何者錯誤？ (A)新鮮的咖啡粉沖煮時較易膨脹 (B)沖煮過程中宜進行適當的燜蒸 (C)咖啡粉以攝氏 100 度的熱水沖煮口感最佳 (D)通常烘焙程度愈淺之咖啡粉，沖煮後口感酸度愈高
- () 64.咖啡豆的名稱「巴西·山多士」，除了巴西是國名之外，「山多士」是指 (A)出口港的名稱 (B)山岳的名稱 (C)品種的名稱 (D)產區的名稱
- () 65.咖啡的生產國就其地理位置分為四個區，下列敘述何者正確？ (甲)中美洲—牙買加、(乙)南美洲—巴西、(丙)非洲—衣索比亞、(丁)歐洲—蘇門答臘 (A)甲乙丙 (B)甲丙丁 (C)甲乙丁 (D)乙丙丁
- () 66.咖啡因的含量與烘焙度有何關係？ (A)烘焙較重的，咖啡因含量較多 (B)烘焙較重的，咖啡因含量較少 (C)咖啡因含量與烘焙程度成正比 (D)二者之間毫無關係

觀光 科 三 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____