

觀光 科 2 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、單選題 (50 題 每題 2 分 共 100 分 *請畫答案卡)

- () 1. 關於咖啡豆烘焙的敘述，下列何者錯誤？
(A) 生豆經過烘焙後，重量會減輕 (B) 生豆經過烘焙後，體積會變大 (C) 烘焙程度越深，花果香味會降低 (D) 烘焙程度越深，咖啡因含量會提高
- () 2. 咖啡最早的發源地於世界哪一洲？
(A) 亞洲 (B) 非洲 (C) 美洲 (D) 歐洲
- () 3. 皇家咖啡(Royal Coffee) 加入下列何種糖類？
(A) 冰糖 (B) 特級砂糖 (C) 二級砂糖 (D) 方糖
- () 4. 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)
- () 5. 精品咖啡協會為全球咖啡研究的主要機構，對咖啡科學化的研究建樹良多，請問精品咖啡協會的簡稱為下列何者？
(A) SCAE (B) SCA (C) SCAJ (D) SCAQ
- () 6. 咖啡豆的製作程序中，將果實放入流動的水槽中約 1~2 日，剔除瑕疵的咖啡豆，待果皮軟化去除果肉，乾燥後即成為咖啡生豆，此法為
(A) 蜜處理法 (B) 日曬法 (C) 水洗法 (D) 發酵法
- () 7. 下列哪種品種是最常用的咖啡品種？
(A) Robusta (B) Arabica (C) Liberica (D) Java
- () 8. 關於咖啡生豆的製作，下列敘述何者正確？
(A) 水洗式製豆是指將咖啡果實經過 10 多天曬乾後，以清水沖洗而成 (B) 一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，日曬式方法優於水洗式 (C) 原則上採日曬式（乾燥式）製豆，過程中對咖啡豆的傷害較水洗式少 (D) 日曬式（乾燥式）製豆是指將成熟咖啡果實留在樹上，待曬乾後採摘下來去殼而成
- () 9. 下列何者名稱，源自「Qahwah」，意即為植物飲料之意？
(A) 可可 (B) 椰子 (C) 咖啡 (D) 橄欖
- () 10. 咖啡常見的三種品種，請問哪一種品種是目前栽種率最高的？
(A) Robusta (B) Liberica (C) Arabusta (D) Arabica
- () 11. 下列哪一種烘焙階段苦味較重？
(A) Cinnamon Roast (B) High Roast (C) Full City Roast (D) Italian Roast
- () 12. 咖啡豆烘焙最多會產生幾爆點？
(A) 一爆 (B) 二爆 (C) 三爆 (D) 四爆
- () 13. 使用法式濾壓壺沖煮咖啡，適合用哪種研磨度的咖啡？
(A) 粗研磨 (B) 中研磨 (C) 細研磨 (D) 極細研磨
- () 14. 有關各式各樣熱咖啡的調製，下列何者錯誤？
(A) Coffee Latte 是 1/3 的 Espresso + 2/3 的熱鮮奶，上層有奶泡 (B) Cappuccino 是 1/3 的 Espresso + 1/3 的熱鮮奶 + 1/3 的奶泡 (C) Con Panna 是 1/3 的 Espresso + 冰涼的小匙奶泡 (D) Mochaccino 是 Espresso 加巧克力醬上面加上香濃的鮮奶油
- () 15. 咖啡調製方法中，將方糖與白蘭地點火燃燒溶解，慢慢加入咖啡中攪拌飲用，此杯咖啡稱為
(A) 維也納咖啡 (B) 皇家咖啡 (C) 愛爾蘭咖啡 (D) 貴夫人咖啡
- () 16. 今天顧客點了一份「Single Espresso」，請問下列敘述何者錯誤？
(A) 需使用義式咖啡機 (B) 成品有 180 ~ 200ml (C) 使用約 7g 咖啡粉 (D) 沖泡時間約 30 秒
- () 17. 義式咖啡機萃取咖啡時，其出質濃量少的濃縮咖啡，最大的特點是咖啡表面有一層黃褐色細小泡沫稱之為
(A) Crema (B) Milkfat (C) Butterfat (D) Fat
- () 18. 以下哪種咖啡會加入煉乳調製？
(A) 康寶藍 (B) 皇家咖啡 (C) 土耳其咖啡 (D) 越南咖啡
- () 19. 若依咖啡豆烘焙程度(Roast) 由深到淺排列，下列順序何者正確？
(A) Cinnamon、High、Italian (B) High、Cinnamon、Italian (C) High、Italian、Cinnamon (D) Italian、High、Cinnamon
- () 20. 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？

觀光 科 2 年 1 班

座號：_____ 姓名：_____

(A)法蘭絨滴濾式(Drip) (B)虹吸式(Syphon) (C)濾壓式(French Press) (D)蒸氣加壓式(Espresso)

- ()21. 下列何者咖啡的萃取率較為適合飲用？
(A)10% (B)15% (C)20% (D)25%
- ()22. 咖啡豆的規格和等級，每個國家採用的標準不一，一般常採用的標準有下列幾種，何者為非？
(A)咖啡豆大小 (B)水洗式／非水洗式 (C)產地海拔標高 (D)烘乾程度
- ()23. 咖啡豆研磨顆粒的粗細，須視沖調方式而定，請將下列不同之沖調方式所需研磨程度由粗至細依序排列：
甲、Paper Drip 乙、Cold Water Drip 丙、Espresso Machine 丁、French Press 戊、Syphon
(A)甲→乙→丙→丁→戊 (B)丁→甲→戊→乙→丙 (C)丙→乙→戊→甲→丁 (D)乙→戊→甲→丁→丙
- ()24. 下列哪一款咖啡飲品，原則上須注入奶泡？
(A)Irish Coffee (B)Coffee Latte (C)Royal Coffee (D)Vienna Coffee
- ()25. 以凍結乾燥法(Freeze Dried)製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡？
(A)一 (B)二 (C)三 (D)四
- ()26. 關於虹吸式咖啡壺與其操作的敘述，下列何者正確？
(A)又稱為蒸餾式咖啡壺 (B)最適宜用來沖煮Espresso (C)熱水自上座緩緩加入 (D)沖煮後的咖啡渣留存在下座
- ()27. Espresso Coffee 是採用哪一種咖啡機調製而成？
(A) 過濾式 (B) 壓力式 (C) 水滴式 (D) 蒸餾式
- ()28. 下列哪一種咖啡煮器，最適合用細研磨研磨度？
(A) 法式濾壓壺 (B) 虹吸壺 (C) 濾泡式 (D) 義式咖啡
- ()29. 目前臺灣咖啡館到處林立，身為一位好的咖啡師，必須對各種單品咖啡特性有深入的了解，下列對於各種咖啡的說明哪一項是正確的？
(A)來自衣索比亞的Mocha Coffee 特性是強苦 (B)來自巴西的Mandheling Coffee 特性是強苦，適合深焙 (C)來自肯亞的Kona Coffee 特性是適度的酸和獨特的花果香 (D)來自哥倫比亞的Colombian Coffee 特性是帶點地瓜皮的風味
- ()30. 在19 世紀中期，法國人明了一種簡單的咖啡沖煮器具，稱Neapolitan Flip，則是在指哪一種？
(A)土耳其咖啡壺 (B)那不勒斯壺 (C)越南咖啡滴壺 (D)比利時咖啡壺
- ()31. 關於咖啡豆烘焙的敘述，下列何者錯誤？
(A)生豆經過烘焙後，重量會減輕 (B)生豆經過烘焙後，體積會變大 (C)烘焙程度越深，花果香味會降低 (D)烘焙程度越深，咖啡因含量會提高
- ()32. 下列有關咖啡豆的烘焙程度與特色口感，敘述何者錯誤？
(A)Cinnamon Roast 酸質強烈、略帶香氣，常用來沖泡冰滴咖啡 (B)High Roast 酸性適中，略帶苦味，吉利馬札羅咖啡均適合此烘焙程度 (C)City Roast 標準的烘焙程度，適合巴西、哥倫比亞咖啡 (D)Italian Roast 豆表呈黑色泛油光，口感強烈複雜、苦味強勁、帶有濃厚的煎焙與焦香，適合義式咖啡Espresso 使用
- ()33. 咖啡適飲的濃度為多少之間比較適宜？
(A) 0.9 ~ 1.2% (B) 1.15 ~ 1.35% (C) 1.4 ~ 1.6% (D) 1.6 ~ 1.8%
- ()34. 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？
(A)不新鮮 (B)受潮 (C)很新鮮 (D)過期不可食用
- ()35. 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
- ()36. 針對咖啡生豆的分級，下列何者較不常使用？
(A) 顆粒大小 (B) 種植海拔 (C) 風味好壞 (D) 生豆的色澤
- ()37. 下列何款飲品原則上不使用Espresso 調製？
(A)Con Panna (B)Café Latte (C)Macchiato Coffee (D)Mesdames Coffee
- ()38. 精品咖啡協會(SCA) 是用焦糖化測定數值(Agrtron) 作為烘焙顏色測定的標準，以下哪一項數據最淺？
(A) #85 (B) #75 (C) #65 (D) #55
- ()39. 以下針對咖啡豆配豆原則，下列何者錯誤？
(A) 配豆種類風味不要相近 (B) 配豆種類約2 ~ 4 種就好 (C) 價格越便宜越好 (D) 單一 種避免低於20%
- ()40. 生咖啡豆經過烘焙階段，會讓咖啡豆形成獨特的風味與口感，有關咖啡的烘焙程度與其特色敘述，下列何者錯誤？
(A)Medium Roast的咖啡豆香度、酸度適中，常用於綜合咖啡的咖啡豆烘焙 (B)French Roast的咖啡豆香氣濃郁，適合

觀光 科 2 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

調製成咖啡歐蕾 (C)Full City Roast的咖啡豆苦而不酸，適合調成冰咖啡 (D)High Roast的咖啡豆酸中帶苦，為美式咖啡常用的烘焙法

- () 41. 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
(A) 30 ~ 40°C (B) 50 ~ 60°C (C) 65 ~ 68°C (D) 80 ~ 85°C
- () 42. Jay and Jolin這對情侶在氣氛佳的Coffee Shop點了一杯「Cappuccino」共飲，試問這杯飲料中不會出現下列哪一種材料？
(A)Milk Foam (B)Chocolate Syrup (C)Espresso (D)Cinnamon Powder
- () 43. Espresso Coffee 是採用哪一種咖啡機調製而成？
(A)過濾式 (B)壓力式 (C)水滴式 (D)蒸餾式
- () 44. 下列咖啡生產國中位居世界產量第一名？
(A) 衣索比亞 (B) 巴西 (C) 哥倫比亞 (D) 越南
- () 45. 下列哪一個國家不在咖啡地帶(Coffee Belt) 的區域？
(A) 越南 (B) 日本 (C) 臺灣 (D) 印度
- () 46. 以赤道為中心，適合咖啡樹生長所形成的環狀地帶或地區，稱為：
甲：Coffee Belt 乙：Coffee Equator 丙：Coffee Site 丁：Coffee Zone
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁
- () 47. 1530 年在全世界第一間咖啡屋請問出現在何地？
(A) 威尼斯 (B) 巴黎 (C) 牙買加 (D) 敘利亞
- () 48. 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？
(A)更換豆子或每次清潔後皆需調整 (B)一週一次即可 (C)二週一次即可 (D)每月調整一次即可
- () 49. 世界知名連鎖咖啡館星巴克(Starbucks) 在1971 年創立於何處？
(A) 西雅圖(SEA) (B) 波士頓(BOS) (C) 紐約(NYC) (D) 洛杉磯(LAX)
- () 50. 製作美式咖啡會使用以下哪些材料？
(A)Espresso (B) 牛奶 (C) 肉桂粉 (D) 檸檬片