

- 全球知名速食業品牌麥當勞推出友善地球的環保杯，以「愛護地球的每一步，麥當勞始終率先做起」為主打，推出「自備飲料杯省 5 元」優惠外、更積極推動「環保一杯起」活動，持續打造多間麥當勞內用杯與循環杯餐廳，鼓勵民眾購買飲料時，多多使用可循環利用的飲料環保杯，早日實現零廢棄願景，你我小小的改變，都可以促成地球大大的美好。「內用杯與循環杯」特性不屬於哪一個商品特性？
(A) Facilitating Goods (B) Intangible Products (C) Tangible Products (D) Supporting Facilities
- 承上題，其「內用杯與循環杯」皆採用通過美國 FDA 認證、符合國家食品容器包裝衛生標準，以及耐高/低溫($-5^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$)、耐酸鹼，且無添加塑化劑、雙酚 A 等的食品容器來提供顧客們使用。上述的食品容器應選用下列何種材質，才能具備耐高/低溫、耐酸鹼的效果？
(A) PET (B) PVC (C) PS (D) PP
- 「玫瑰負責督導餐廳管理工作，考核員工現場服務，機動調整工作區域，以及編排工作班表，處理顧客抱怨，分析營用成效提出檢討報告；百合經常要接聽電話或安排訂位，執行迎賓、接待工作，尤其是與顧客面對面接觸的第一位服務人員；可樂負責傳送菜餚至服務桌或遞送盤碟回廚房，為餐飲服務工作最基層的人力；櫻桃負責營業前的準備工作，了解菜單內容隨時注意賓客動態，執行餐桌服務工作，屬於餐飲服務的靈魂人物。」有關餐廳服務人員的工作職責中，人員與工作職稱配對，下列何者正確？
(A) 玫瑰工作職稱為 Expediter (B) 百合工作職稱為 Greeter
(C) 可樂工作職稱為 Server (D) 櫻桃工作職稱為 Supervisor

▲閱讀下文，回答第 4-6 題

洋洋與太太預計結婚登記後，參加著名的旅行社到法國蜜月旅行，享受漫遊者的舒心自適，浸享法國詩人夏爾·皮耶·波特萊爾(法語：Charles Pierre Baudelaire)詩句中的浮光繁景，體驗當地著名的美食饗宴，安排品嘗勃根地蝸牛、法式洋蔥湯、馬賽海鮮魚湯、法式舒芙蕾等當地風味特色。請回答下列問題。

- 在服務人員菜餚與餐具使用搭配上，下列何者錯誤？
(A) 勃根地焗烤蝸牛 Ceramic Snail Plate/Escargot Plate
(B) 法式洋蔥湯 Onion Soup Bowl
(C) 馬賽海鮮魚湯 Consommé Cup
(D) 法式舒芙蕾 Ramekin
- 依洋洋與太太享受的當地風味美食饗宴中，哪一道菜餚需隨餐附上「Finger Bowl」？
(A) 勃根地焗烤蝸牛 (B) 法式洋蔥湯 (C) 馬賽海鮮魚湯 (D) 法式舒芙蕾
- 有關西餐餐桌擺設原則中，下列何者較不適當？
(A) 餐具由外而內、由上而下依序擺設；顧客使用則是由內往外
(B) 以展示盤或口布定位，量測用餐的間距均等
(C) 餐桌擺放原則講求整齊、美觀、衛生
(D) 左右二側餐具不超過 3 件，特殊餐具隨餐附上
- 有關中式宴席餐桌擺設定位之用，下列餐具何者較不適合？
(A) Waste Plate (B) Side Plate (C) Relish Dish (D) Round Plate
- 下列何者用途較不適合做為保溫使用？
(A) Chafing Dish (B) Serving Dish Cover (C) Round Platter (D) Electric Plate Warmer
- 下列 Glassware 何者屬於 Footed Glass？
(A) Toddy Glass (B) High Ball (C) Shot Glass (D) Old Fashioned Glass

▲閱讀下文，回答第 10-12 題

艾菲餐廳經理要求服務員在檯布鋪設前需注意下列事項：

- 一、確認桌子擺放位置是否正確，檢查桌面是否乾淨，確認桌腳是否穩固，加以調整。
 - 二、檢視檯布應清潔乾淨，尺寸長寬至少比桌面的長寬多出 60 公分，再進行鋪設圓桌檯布。
 - 三、必須完成顧客指定的口布款式。
- 請回答下列問題。

10. 在圓桌檯布鋪設，下列何者操作搭配較為正確？
 甲、推拉式 乙、拉鋪式 丙、撒網式
 a、適合桌面較大的圓桌使用 b、適合桌面較小的圓桌使用 c、Cocktail Table
 (A) 甲 a (B) 乙 b (C) 丙 a (D) 丙 c
11. 中餐桌面直徑超過 x 公分以上需設置轉檯提供顧客使用；若加桌面下垂至椅面的部分，則至少需要直徑 y 公分的圓檯布，上述 x、y 分別為下列何者？
 (A) 100、130 (B) 120、150 (C) 130、180 (D) 150、210
12. 下列何種款式的餐巾造型符合於中餐宴會主人指定的對角摺法？
 (A) 立扇 (B) 帆船 (C) 星光燦爛 (D) 土地公
13. 有關服務叉匙運用說明，下列敘述何者較為正確？
 (A) 指夾式用於叉匙的握柄皆握於手掌內，是西餐服務標準握法
 (B) 服務叉匙，又稱為分叉匙，就是叉子與湯匙兩者的組合，最早運用於英式服務的分菜
 (C) 雙手式以左手持湯匙、右手持叉子的方式操作，適合現場桌邊服務時使用，調製沙拉
 (D) 手握式用於中餐宴會服務的分送菜餚與西餐的銀盤式服務
14. 有關「餐廳環境清潔與整理」，下列敘述何者較不合適？
 (A) 餐廳環境清潔順序應由上到下、由內至外、由窄到寬、由濕到乾，提供良好的服務品質及用餐環境
 (B) 進行餐具擦拭作業，應準備數條乾淨的專用布巾，將擦拭餐具分類於托盤或工作檯上。作業順序：預檢→蒸熏→擦拭→檢查→分類存放
 (C) 廁所清洗步驟：在門口放置清潔三角告示牌，將廁所擦拭清潔牆面→清除垃圾→清潔馬桶~清潔鏡面、鏡框→清洗洗手檯、排水孔和水龍頭→使用拖把清潔地面→補充備品
 (D) 照明設備清潔時，為了順利快速，不需先關閉電源，直接除塵刷去燈罩表面灰塵，可以迅速拆卸燈罩清洗後再裝回

▲閱讀下文，回答第 15-17 題

中國人在聚餐時，也非常講究用餐的禮儀，雖然不像傳統西式菜單結構這麼繁文縟節，但是中國人用中餐上菜順序，講究起承轉合、先後順序，因此在用餐吃法與用餐禮節也是挺講究。中餐上菜順序說明如下：冷盤→熱炒→主菜→湯品→點心→水果→飯後茶。請回答下列問題。

15. 有關冷盤的敘述，下列何者較適當？
 (A) 稱為花拼、涼菜，其擺盤應色彩鮮明且菜色種類多元，菜餚以開胃、增進食慾為主
 (B) 供應原則以種類變化小、數量大來吸引顧客目光
 (C) 通常運用煎、炒、爆、溜、炸、燴、燒、扒等快速烹調方法製成
 (D) 菜餚選擇整塊的珍貴食材精心烹煮而成，是宴席的重點核心
16. 有關「中餐上菜順序與原則」，下列敘述何者較適合？
 (A) 先燒後炒、先油膩後清爽 (B) 先冷盤後熱炒、先鹹後甜
 (C) 先點心後菜餚、先味道重的清淡後上 (D) 普通的先上，昂貴的菜餚壓軸後上
17. 有關「中餐宴會布置與擺設」中，下列敘述何者正確？
 (A) 餐桌擺設定位順序以 12 點鐘→6 點鐘→9 點鐘→3 點鐘方向依序擺設
 (B) 擺設公共用品，如飲用烈酒時，會提供小酒杯與公杯，無須檢視有無裂痕
 (C) 中式茶杯擺放位置於顧客的左側，便於左側倒茶服務
 (D) 摺疊客用口布放於骨盤上方，口布款式需大於骨盤，表示歡迎隆重
18. 有關「傳統法式西餐菜單結構」，下列敘述何者錯誤？
 (A) Potage 基本上分為清湯和濃湯兩種，其中可搭配鹹脆餅乾、油炸麵包丁
 (B) Poisson 肉質較為柔嫩，味道較為清淡，故菜單排序會較為前面
 (C) Sorbet 原為阿拉伯語，由果汁、茶、咖啡、香檳等飲品調製成不含奶製品、冰淇淋狀的冷凍物
 (D) Entremets 自此開始進入正餐，故稱 Middle Course。其材料皆切割成塊狀加以烹調，有熱和冷之分

19. 一般餐廳通常做成一張卡片直立於餐桌上，或者是配合時令節慶，當月當季促銷酒類飲品。除了些需文字的敘述外，還會印上精美的照片。通常此飲料菜單稱為下列何者？
(A) Cocktail List (B) Promotional List Card
(C) Apéritif & Digestif List (D) Wine List
20. 為提供 Shellfish Cocktail 餐具擺設，不需準備下列何種餐具？
(A) 考克叉 (B) 奶油刀 (C) 奶油麵包盤 (D) 沙拉刀
21. 有關「Place Setting」中，下列敘述何者錯誤？
(A) 架設餐桌時，應檢視餐桌椅的間距是否得宜，避免發生送餐的危險
(B) 放花瓶或蠟燭架時，應考量高度是否穩固與安全
(C) 擺設器皿前應保持乾淨光亮，無破損、缺口。擺設時，直接碰觸餐具的前端入口處無妨
(D) 餐具擺設，應遵循由右至左的擺設原則，餐具間距等距，整齊劃一
22. 有關「餐飲禮儀桌、席次安排」中，下列敘述何者錯誤？
(A) 西餐宴席皆採用圓桌設宴，中餐宴席較常採用長桌設宴。其桌次安排右大左小，中間為大，裡大外小
(B) 中餐主賓坐首席主人末坐、首席右側為尊且離主人越遠地位越尊、成對賓客並肩而坐，男左女右；西餐席次安排尊右原則，分坐原則，3P 原則
(C) 3P 是指 Position(賓客地位)、Political Situation(政治情勢)、Personal Relationship(人際關係)
(D) 西餐分坐原則有主要、次要原則，其中主要原則有男女分坐、夫婦分坐、華洋分坐；次要原則有席次之遠近、賓客之人數

▲閱讀下文，回答第 23-24 題

全樺學校的餐飲科畢業成果展會，邀請畢業生的長輩、家長、兄弟姊妹們到校來參與畢業生學習成果發表會，其中餐飲餐檯運用所學習的餐服擺設、口布裝飾等技巧，將三年課程中所學習到的蔬果雕刻、中西餐菜餚、中西式點心烘焙、飲料調製、餐飲服務專業課程展演。請回答下列問題。

23. 老師提醒餐飲科同學們返家邀請家人的同時，亦可以與長輩家人分享用餐禮儀，下列敘述何者錯誤？
(A) 讓長者或女士先行入座，通常由椅子左側入座
(B) 用餐時應以口就食，如果口中有食物時，應避免說話
(C) 用餐坐姿自然端正，雙肘不要擱置在餐桌上
(D) 遇到魚刺、果核、骨頭等不宜嚥下之物，應先吐於手上，再放置於底盤上
24. 品嘗餐食飲料時，有關其中各項的用餐禮儀，下列敘述何者錯誤？
(A) 咖啡匙、茶匙為攪拌之用，咖啡匙、茶匙放置底盤上即可，不可直接將飲料舀入口中
(B) 品嘗葡萄酒時，先觀色澤、聞香後才品嘗葡萄酒
(C) 享用義大利麵條時，以右手持餐刀捲入麵條，抵住左手餐叉，捲入約一口的麵量食用
(D) 三角形的蛋糕甜點，應於尖角部位開始食用
25. 有關日式會席料理菜餚介紹，下列敘述何者正確？
(A) 先付或前菜：為佐酒小菜，量少，開胃之用
(B) 吸物：指味噌湯，清淡量少，不用湯匙，用雙手捧起碗
(C) 刺身：即生魚片，味道由濃郁到清淡食用
(D) 揚物：油炸的菜，食用時，可去除揚物外層麵衣，沾取蘿蔔泥與醬汁食用
26. 根據經濟部商業司行業營業項目的分類，有關餐飲業(F5)分類，下列敘述何者正確？
(A) 主要的分類有餐食業、外燴及團膳承包業、飲料業
(B) 內門總舖師屬於餐館業
(C) 販售鋁箔包飲料之連鎖便利商店屬於飲料店業
(D) 低卡健康餐盒屬於餐館業

27. 飲料調製檢定中的「灰姑娘」Cinderella 是一道非常有名的混合飲料，喝起來酸酸甜甜，口感豐富有層次，雖然沒有雞尾酒的華麗，但有童話故事的浪漫，有關此飲品的敘述，下列何者正確？

甲、使用高飛球杯盛裝，屬於 Long Drink
 乙、使用的器具有榨汁器、吧叉匙、量酒器
 丙、成分中添加 Grenadine Syrup，豐富飲料的顏色變化
 丁、此飲料容量較多，酒精濃度高，適合長時間飲用又稱 Tall Drink
 戊、成分與水果賓治雷同，添加雪碧做為調緩溶液

(A) 甲、丁 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、戊

28. 晴晴是一位 Bartender，在工作期間，忘記將 Speed Rack 的基酒取下瓶蓋並裝上 Pourer，此項工作內容，是屬於下列哪一個作業時段？

(A) 營業前準備(Open Bar Duty) (B) 工作前會議(Briefing)
 (C) 營業中作業(Service) (D) 營業後收膳(Close Bar Duty)

29. 老師講授「花草茶種類」單元時，介紹了市面上常見的花草茶名稱、產地及特性，並整理一張花草茶的內容如表(一)；甲、乙、丙、丁，四款花草茶，敘述正確者為何？

表(一)

品項	名稱	英文	部位	別稱
甲	紫羅蘭	Blue Mallow	花朵	黎明之茶
乙	薰衣草	Lavender	葉片	寧靜的香水植物
丙	洋甘菊	Jasmine	花朵	大地的蘋果
丁	迷迭香	Rosemary	葉片	海中之露

(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

30. 飲料調製過程中，使用的材料不同，適用的調製法也不相同，且隨著消費者喜好越來越多元，創意性也是日益求新，有關飲料調製法的介紹，下列何者正確？

甲、Build 是最簡易的調製法，通常直接在成品杯中完成，適用於不易混合的材料，例如：蜜桃比妮、血腥瑪麗

乙、Float 與 Layer 這兩種調製法，依糖分的比重，加入材料順序，通常須搭配其他調製法，無法單獨存在
 丙、Punch 常見於酒會，酒精濃度低，顏色變化高，多以 Build 調製法調製

丁、Pour 直接將材料添加於成品杯中，通常不再以吧叉匙攪拌，例如：熱焦糖瑪奇朵、濾杯式熱咖啡

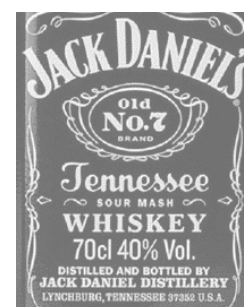
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

31. (G)I-DLE 即將來臺舉行演唱會，演唱會期間團員利用晚上到酒吧喝酒，其中小娟點了一杯 Tequila Shot；薇娟點用一杯 Draft Beer、舒華選擇色彩鮮艷的 Pousse Café、雨琦因為感冒點用一杯 Hot Toddy、Minnie 最後選用雞尾酒界的混酒之王 Long Island Iced Tea，根據五名團員所點用的雞尾酒，使用杯皿盛裝容量由高到低，下列何者最為適當？

(A) 薇娟 > Minnie > 雨琦 > 小娟 > 舒華 (B) Minnie > 雨琦 > 薇娟 > 小娟 > 舒華
 (C) 雨琦 > 薇娟 > Minnie > 舒華 > 小娟 (D) 舒華 > Minnie > 雨琦 > 薇娟 > 小娟

32. JACK DANIEL'S 於 1866 年創立美國第一家釀酒廠—傑克丹尼釀酒廠，酒廠發源於美國田納西州，當地擁有清澈純淨的高山泉水，並盛產上等玉米、黑麥等天然穀物，有關圖(一)酒標所示，下列敘述何者正確？

(A) 屬於酒精性飲料，又稱為 Virgin Drinks
 (B) 適合使用 Cognac Glass 加冰塊飲用
 (C) 此酒容量為 700 ml
 (D) 此酒的酒精濃度為 80%ABW



圖(一)

33. 阿皮旅行社正在撰寫一份「臺灣特有飲品」主題體驗之旅，發現裡面有許多不正確的內容，有關臺灣特色茶飲介紹，根據下列圖(二)文稿的內容，下列敘述何者正確？

✂ 秒飛普羅旺斯紫色花海~仙草奇緣 ✂
享受大自然。把握花期。體驗浪漫仙境

主要體驗內容如下：

➢知性之旅：
仙草喜歡溫暖濕潤、光線充足的環境，①仙草屬於高海拔地區的野花，外型類似薄荷，
②採收後應立即製作，才能熬出膠質與烏黑的色澤。

➢仙草凍 DIY：
導覽人員會把種植仙草，及如何採收，長時間熬煮、過濾、並加入冰糖，成為「燒仙草」等體驗製作過程。③冬天時，也可將仙草汁加入澱粉可變成仙草凍。

➢養身之旅：
早期的仙草只是自然野生，④仙草的主要產地以花蓮瑞穗鄉最負盛名，國內九成以上都來自此地，也讓此地成為養生長壽之鄉。



圖(二)

(A) ① (B) ② (C) ③ (D) ④

34. 臺南人的老回憶—莉莉鮮果汁，利用當季水果搭配高品質的鮮乳，喝起來具有水果的香甜跟香醇不膩的奶香，為了保持果汁鮮度，並使用國產水果，下列哪些飲品適合一年四季販售？

甲、香蕉芭樂牛奶 乙、酪梨芒果汁 丙、葡萄柚優格冰沙 丁、柳橙鳳梨汁 戊、火龍果鳳梨汁
(A) 甲、戊 (B) 乙、戊 (C) 丙、丁 (D) 丙、戊

35. 乳製品具有高營養價值，因原料成分與加工方式不同，有許多種保存方式，下列哪幾種乳製品未開封不用冷藏保存？

甲、瑞穗蘋果牛奶 乙、統一營養強化乳 丙、光泉全脂保久乳 丁、可爾必思
戊、味全優酪乳 己、泡沫鮮奶油 庚、蒸發奶
(A) 甲乙丙 (B) 丙丁庚 (C) 甲丁己 (D) 丙戊庚

36. 2023 年陸劇《夢華錄》熱播，劇中描述宋朝繁榮生活，風行評比調茶技術與茶質優劣，其中女主角趙盼兒因開設茶坊事件，與茶湯巷老闆進行「湯色」、「水痕」、「茶味」，三戰兩勝的比賽，有關茶文化發展重點，下列敘述何者正確？

(A) 趙盼兒與茶湯巷老闆的評比技術及茶質優劣而定勝負，又稱為「鬥茶」
(B) 宋朝茶的發展是從「以茶為藥」開始
(C) 主要使用的茶葉形狀為散茶，並利用壺泡法
(D) 《大觀茶論》一書，作者陸羽是中國的製茶祖師爺，又稱為茶聖

37. 茶的分類相當多元，每個茶樹樹種與品種都有適合製作的茶葉，又稱為適製性，有關下列茶適製品種與茶樹品種之配對何者正確？

	茶名	適製品種	茶樹樹型
(A)	鐵觀音	硬枝紅心	大葉種
(B)	白毫烏龍	青心烏龍	大葉種
(C)	蜜香紅茶	大葉烏龍	小葉種
(D)	阿薩姆紅茶	臺茶 8 號	小葉種

38. 阿源茗茶產地位於南投日月潭，主要販售在地紅茶，本日新進員工舒華將公司的茶包禮盒 DM(圖(三))打錯了，請你根據茶葉敘述與茶名配對，協助找出下列何者不正確？

(A) 蜜香紅茶 (B) 阿薩姆紅茶
(C) 紅韻紅茶 (D) 原生山茶

日月潭紅茶包 四大品種一次滿足
產地直送 在地茶包

蜜香紅茶 - 以臺灣野生茶和緬甸大葉種茶配種而生。 - 臺灣目前知名度最高的紅茶。 - 茶湯具有天然肉桂香與淡淡薄荷香。	阿薩姆紅茶 - 自印度引進大葉種阿薩姆紅茶。 - 屬於臺茶 8 號。 - 葉形呈條索狀，茶湯清澈鮮紅。
紅韻紅茶 - 以祁門與 KYANG 配種研生而成的後代。 - 帶濃郁花果香。 - 申請命名通過的紅茶的品種取「鴻運當頭」之意。	原生山茶 - 是生長於臺灣水沙連的原生種茶樹。 - 靠自己的力量扎根、抽芽、茁壯。 - 茶湯金黃帶紅，散發林野芬芳氣息。

廖用心♥堅持好品質 安心喝好茶 就選阿源茗茶

圖(三)

39. 臺灣新興在地特色茶類中，結合半發酵茶與全發酵茶的加工特色，茶湯明亮澄清，泛有紅色，茶質具有熟果香，外觀為半球型，且臺東茶葉改良場為了改善中低海拔茶區的種植困境，將夏秋採收的茶葉改製成重發酵的烏龍茶，特取名為下列何種茶？

(A) 凍頂烏龍茶 (B) 白毫烏龍茶 (C) 鐵觀音 (D) 紅烏龍

40. 後疫情時代，國旅深度遊崛起，阿益旅行社推出「經典西部環島 | 日月潭遊湖×阿里山森林·喝喝茶·高雄港都×沿老濃溪訪山城·臺北出發·高鐵回程 3 日 |」。根據此行程，旅客可以品嚐到哪些臺灣在地茶？

①珠露茶 ②臺茶 18 號 ③六龜茶 ④港口茶 ⑤福鹿茶 ⑥天鶴茶 ⑦金萱茶

(A) 兩種 (B) 三種 (C) 四種 (D) 五種

41. 根據茶葉的分類中，以茶湯色澤可區分為六大類，分別是綠、黃、白、青、紅、黑，有關此分類的代表茶中，下列哪些配對正確？

	①	②	③	④	⑤	⑥
種類	綠茶	黃茶	白茶	青茶	紅茶	黑茶
代表茶	六安瓜片	君山銀針	福壽茶	鐵觀音	大紅袍	六堡茶

(A) ①②④⑥ (B) ①③④⑤ (C) ①③⑤⑥ (D) ②④⑤⑥

▲閱讀下文，回答第 42-43 題

上周觀光科三年仁班到花蓮瑞穗的奇萊茶藝館進行校外教學，參訪期間，館內除了介紹許多茶葉專業知識外，並準備各式茶葉品種，讓同學分辨茶葉的外型與特色，最後，進行分組並提供泡茶器具(圖(四))讓同學實際體驗泡茶樂趣。



圖(四)

42. 根據提供的茶具中，下列哪一個步驟，無法順利做到？

(A) 阿明：我想要欣賞紅茶葉的外觀，並將茶葉放入茶壺
(B) 珍珍：倒茶時，我需要讓茶湯濃淡度一樣，避免茶葉過度浸泡
(C) 淑惠：茶葉沖泡後膨脹塞住茶壺了，需要器具來疏通壺嘴
(D) 阿源：為了保持茶壺溫度，需要進行淋壺，並盛接廢水

43. 下列哪一種泡茶器具，可以盛放圖(四)所有器具，並盛接泡茶中流出的茶水？

(A) 茶船 (B) 茶盤 (C) 茶盃 (D) 茶銜

▲閱讀下文，回答第 44-46 題

星巴克(Starbucks)，作為全球連鎖咖啡業龍頭，也持續獨占臺灣咖啡連鎖市場，在台北 101 開設「摩登典藏吧檯」，在設計方面採用竹節意象並搭配 101 外型，象徵屹立不搖，除了設計以外，在店內咖啡設備提供來自世界各地典藏系列咖啡豆，並導入全系列咖啡烹調設備，利用表(二)不同的沖煮方法，讓賓客品嚐嶄新的咖啡體驗。

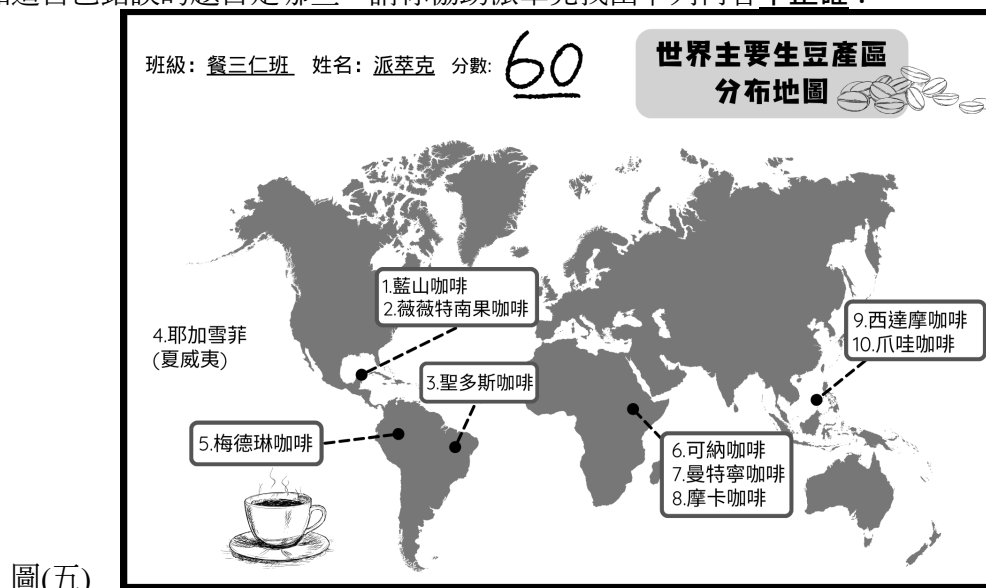
表(二)

①	②	③
採用全新的冰咖啡製作方法，長時間未經高溫萃取，苦澀味低，果酸味明顯。	真正萃取咖啡的原味，保留咖啡的天然油脂不被濾紙過濾，提供醇厚和豐富的咖啡。	利用簡單美感與容易沖煮的方式，水源從上方沖入，風味以乾淨、飽和度完整來展現。
④	⑤	⑥
利用兩個玻璃球組成，中間有過濾布，造型別緻，沖煮時散發咖啡香，特別有氣氛。	利用高溫高壓和分散的水注讓熱水迅速穿透，萃取出咖啡表層有黃色細小泡沫。	通過高壓氣閥，氣體被注入咖啡之中，咖啡口感和外觀都像啤酒，喝起來絲滑綿密。

44. 根據上述，「摩登典藏吧檯」所提供的①~⑥咖啡沖煮方法，依序為何？

(A) 冷萃咖啡→咖啡濾壓壺→手沖咖啡→虹吸式咖啡→義式咖啡機→氮氣咖啡
(B) 義式咖啡機→手沖咖啡→咖啡濾壓壺→虹吸式咖啡→氮氣咖啡→義式咖啡機
(C) 手沖咖啡→咖啡濾壓壺→手沖咖啡→虹吸式咖啡→氮氣咖啡→義式咖啡機
(D) 氮氣咖啡→手沖咖啡→咖啡濾壓壺→虹吸式咖啡→義式咖啡機→冷萃咖啡

45. 萱萱喜歡風味醇厚、果酸味較少、苦味明顯的咖啡，下列哪些沖煮方式，較能展現上述咖啡風味？
 (A) ①③④ (B) ②③④ (C) ②⑤⑥ (D) ①②③
46. 2024 年新推出產品「冰芝麻瑪奇朵」結合芝麻醬與經典咖啡，此咖啡適合使用下列哪一種咖啡煮具，較能襯托出咖啡香？
 (A) ① (B) ③ (C) ④ (D) ⑤
47. 全世界咖啡樹的品種至少上百種，其中具有商業價值而且被大量栽種的只有兩種，阿拉比卡(Arabica)及羅布斯塔(Rousta)，阿拉比卡的栽種量約占全世界 80%，下列哪一個品種不屬於阿拉比卡？
 (A) Geisha 瑰夏 (B) Java 爪哇 (C) Maragogype 象豆 (D) Bourbon 波旁
48. 本次飲料實務段考考卷已發下，考試內容主要是咖啡產地與產區的配對，如圖(五)所示，派萃克考了 60 分，卻不知道自己錯誤的題目是哪些，請你協助派萃克找出下列何者不正確？



圖(五)

- (A) ④⑥⑦⑨ (B) ④⑤⑥⑦ (C) ②⑤⑥⑧ (D) ①②⑥⑨
49. 陳媽媽在咖啡展覽館中，喝到一款精品咖啡驚為天人，回家後上網尋找類似的袋裝咖啡豆，看到「蝦蝦購物」介紹(圖(六))，有關此款咖啡豆的敘述，下列何者正確？
 (A) 咖啡袋有「單向排氣閥」設計，能夠排出袋中氧氣，且杜絕外部二氧化碳進入袋內
 (B) 購買 227 克為 1100 元
 (C) 此款咖啡豆屬於綜合咖啡
 (D) 此咖啡豆由印度×巴西咖啡豆混合調配而成
50. 有關咖啡的製作過程，下列何者正確？
 (A) 咖啡豆的烘焙程度分為圓豆、平豆
 (B) 咖啡豆的精製過程分為日曬法、水洗法、蜜處理法
 (C) 咖啡豆的研磨程度分為淺焙、中焙、深焙
 (D) 咖啡豆的品種分成細研磨、中研磨、粗研磨



圖(六)

【以下空白】