

- 凱蒂新入職高級西餐廳的外場服務員，今天是她第一天接待客人。她想要以最優雅的方式引導客人入座，展現出專業的服務態度。下列何者是凱蒂最適當的服務方式？
 - 凱蒂站在賓客的斜前方，用手勢引導方向，並隨時注意客人美樂蒂的步伐
 - 看到 VIP 客人美樂蒂時，凱蒂自我介紹自己是新入職的服務員，並主動與她握手，以表達禮貌與熱情
 - 凱蒂站在門口迎賓時，以 45 度鞠躬來表達誠摯歡迎賓客到來
 - 進入電梯時，凱蒂主動與另一位 VIP 客人酷奇交談，讓氣氛更加熱絡
- 小雙在餐廳進行高級禮儀課程的研習。課程中學習了如何優雅地坐下，但還需要一點小幫助來完成完美的坐姿。下列何者是小雙符合國際禮儀的標準坐姿？
 - 小雙應該坐在椅面的前 $\frac{1}{3}$ 處，並保持身體前傾，好像在翱翔中的儀態，非常優雅
 - 小雙應該雙腿交叉，自然放鬆地坐在椅子上，像是輕鬆休息的微鬆弛感
 - 小雙應該站在椅子前，輕輕坐下，肩膀放鬆，腳尖輕觸地面，保持優雅姿勢
 - 小雙可以將手肘放在桌子上，這樣他們可以更輕鬆地靠在桌上觀察眼前的風景
- 今天新手凱蒂需要在繁忙的晚餐時段，迅速且優雅地完成上菜和撤餐的任務。請問凱蒂在使用托盤端送多道菜餚或飲品時，哪種操作方式最能確保托盤的穩定性並減少意外發生？
 - 將較高的物品放在托盤內側，較重的物品放在托盤中心
 - 將較高的物品放在托盤中心，較重的物品放在托盤邊緣
 - 將較輕的物品放在托盤中心，較高和較重物品放在邊緣
 - 將較高的物品放在托盤邊緣，較輕的物品放在托盤外側
- 有關外場服務員使用服務叉匙的敘述，下列何者正確？
 - 服務叉匙僅用於分菜，不能用來夾取端送給客人的菜餚
 - 雙手式操持法主要用於顧客服務時，而指握式和指夾式操持法主要用於廚房內部使用
 - 指夾式和指握式的區別在於前者使用食指和拇指共持，後者使用中指和拇指共持
 - 服務叉匙的操作方式包括雙手式、指握式和指夾式，適用於不同型態的食物來改變操作方式
- 今天西餐廳生意很好，外場服務員非常忙碌，新進服務員凱蒂需要同時處理多個任務。現在她首先要將兩杯飲料和一盤沙拉端給客人，接著需要端送四道主菜，最後還要收拾客人用過的殘盤。下列哪一個情況才是凱蒂正確使用托盤的方式？
 - 凱蒂應該使用圓形托盤來端送四道主菜，因為圓形托盤在端送大量菜餚時最為穩定
 - 凱蒂應該使用長方形托盤來端送兩杯飲料和一盤沙拉，因為長方形托盤適合端送飲料
 - 凱蒂應該使用橢圓形托盤來收拾殘盤，因為橢圓形托盤在收撤餐具時最為穩定
 - 凱蒂應該使用圓形托盤來端送兩杯飲料和一盤沙拉，因為圓形托盤適合端送少量餐點和飲料
- 新進服務員凱蒂已滿試用期三個月，今天餐廳經理希望凱蒂學習認識不同材質餐具的特性，以便了解餐廳如何選用不同材質餐具。有關餐具材質的敘述，下列何者錯誤？
 - 陶瓷(Pottery)色澤呈灰褐色，質地較厚重且易破損
 - 全瓷(Chinaware Porcelain)由長石與高嶺土混合燒結而成型，質地細密，聲音脆
 - 強化瓷(Fortified Porcelain)能使用於洗碗機與微波爐，色澤亮白且硬度高
 - 骨瓷(Bone China)由牛骨粉製造，骨粉含量約 4~5%，質地厚重堅硬
- 有關普通玻璃(Glassware)、強化玻璃(Fortified Glass)、水晶玻璃(Crystal)和金銀箔(Gold/Silver Foil)的材質與特性，下列敘述何者正確？
 - 普通玻璃含有較高的鉛成分，因此透光率較高且不易破裂
 - 強化玻璃的強度比普通玻璃高 4 至 6 倍，且耐溫差變化可達 250°C
 - 水晶玻璃的主要成分是二氧化矽和氧化鋁，且含鋁量愈高，光澤度愈低
 - 金銀箔玻璃是將金屬箔片直接燒入玻璃表面，而不需要再覆蓋其他層次

8. 有關廚房清洗餐具的方式與流程，下列敘述何者錯誤？
 (A) 消毒的方式包含煮沸殺菌法、熱水殺菌法、乾熱殺菌法、氯液消毒法及蒸汽殺菌法
 (B) 洗滌流程應為刮除殘渣→預洗→洗滌槽(含清潔劑)→沖洗槽(流動清水)→消毒槽(高溫或化學消毒)→瀝乾
 (C) 餐具消毒後應以抹布擦拭，確保完全乾燥
 (D) 餐具在洗滌前必須先將殘留的食物和油污徹底清除，避免清洗餐具的效果降低
9. 為追求永續發展，我國致力於推動「資源循環零廢棄」的 6R 政策原則。下列哪一項不屬於 6R？
 (A) Reduce(減量) (B) Reuse(重複使用) (C) Recycle(回收) (D) Reallocate(重新分配)

▲閱讀下文，回答第 10-11 題

臺北有一家名為「和諧餐廳」的多元文化餐廳，餐廳的經理小江非常重視顧客的需求，決定設計一份宗教餐菜單，以吸引更多不同信仰的顧客來用餐。於是，他邀請了廚師團隊開會討論菜單的設計。在會議中，小江提到：「我們需要考慮到各種宗教的飲食禁忌，確保所有顧客都能享受到美味的食物。」於是廚師們開始討論起來：

廚師 A 說：「猶太教徒的飲食規定很嚴格，我記得他們好像禁止食用豬肉和無鱗魚。」

廚師 B 補充：「回教徒的『哈拉』(Halal)規範也很重要，他們不吃豬肉，還有一些刺激性飲料。」

廚師 C 則說：「摩門教徒主張素食，並且也不喝咖啡、酒或茶。」

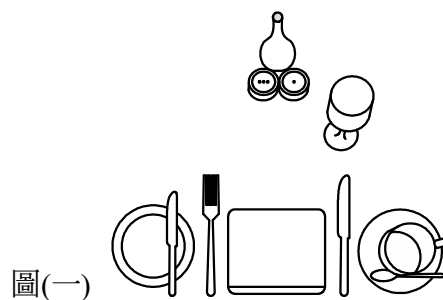
最後，廚師 D 說：「還有印度教徒和佛教徒，他們的禁忌也需要注意。」

小江聽了這些建議後，開始考慮如何設計這份菜單。為了幫助廚師們理解，他提出了一道選擇題來檢視大家對各宗教禁忌的理解。

10. 在設計符合多元宗教信仰的菜單時，有關宗教飲食禁忌的敘述，下列何者正確？
 (A) 猶太教徒可以同時食用肉類和奶製品，只要這些食物符合猶太教教規 Kosher 的規範
 (B) 回教徒禁止食用豬肉及其加工品，但可以飲用咖啡和酒
 (C) 摩門教徒的飲食法則鼓勵以素食為主，並禁止飲用咖啡和酒
 (D) 印度教徒可以食用牛肉和豬肉，並不限制酒精飲料的攝取
11. 下列哪一種菜單是符合猶太教的宗教飲食要求？
 (A) 前菜：黃瓜和蕃茄沙拉，搭配檸檬油醋醬
 主食：烤鱸魚，配以蒸時蔬(如胡蘿蔔和青豆)
 飲料：葡萄汁
 (B) 前菜：鷹嘴豆泥，搭配新鮮薄餅
 主食：香料烤羊肉佐優格奶醬，搭配白米飯和燉菜
 飲料：薄荷茶
 (C) 前菜：季節性水果沙拉
 主食：培根奶油義大利麵，搭配西蘭花
 飲料：白酒
 (D) 前菜：海帶味噌湯
 主食：鰻魚丼飯，搭配黑豆及納豆拼盤
 飲料：抹茶

12. 依據圖(一)餐桌擺設，最可能的菜單為下列何者？

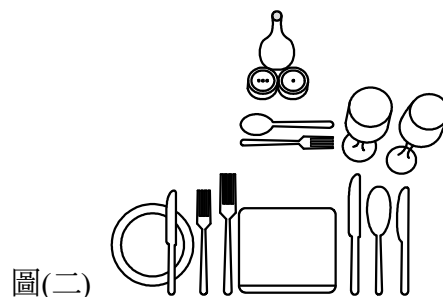
- (A) 可頌麵包／奶油／果醬／咖啡
 (B) 香腸／培根／蛋／咖啡
 (C) 甜甜圈／馬卡龍／英式紅茶
 (D) 紅豆糰子／抹茶



圖(一)

13. 依據圖(二)餐桌擺設，最可能的菜單為下列何者？

- (A) 帕馬火腿佐哈密瓜／南瓜奶油濃湯／奶油白酒燴雞佐紅酒／黑森林蛋糕
 (B) 法國貝隆生蠔／牛尾湯／香煎鱈魚佐白酒／乳酪蛋糕
 (C) 酪梨鮮蝦沙拉／蛤蠣巧達湯／香煎紅鯛魚佐白酒／芒果雪酪
 (D) 煙燻鮭魚／義式蔬菜湯／碳烤肋眼豬肋排佐紅酒／火焰薄餅



圖(二)

▲閱讀下文，回答第 14-15 題

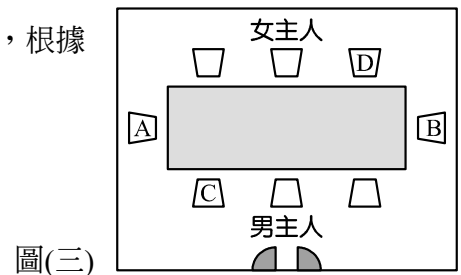
捷善受邀參加一場韓國娛樂圈的晚宴。這場晚宴由朴先生(男主人)和徐女士(女主人)共同舉辦，晚宴將在徐女士新開的餐廳進行。根據國際禮儀中西餐席次的安排，徐女士應該面對餐廳大門而坐，而朴先生則背對餐廳大門而坐，另外，參加這場晚宴的貴賓總共有六位。

14. 當捷善進入餐廳時，他被安排坐在朴先生的右邊。因此從這個坐位的安排可判斷捷善是宴會的第幾席，屬於何種賓客類型？

(A) 第 1 席：男主賓 (B) 第 2 席：女主賓
(C) 第 3 席：男次賓 (D) 第 4 席：女次賓

15. 由於維辰是這次六位賓客中年紀最輕，最晚進入韓國娛樂圈的藝人，根據西餐席次原則，他會被安排在圖(三)哪一個位置？

(A) A
(B) B
(C) C
(D) D



圖(三)

16. 美樂蒂到西餐廳用餐，點了一客菲力牛排，凱蒂服務員詢問美樂蒂想要的牛排熟度，美樂蒂表示：「我不要全熟，但不想看到血水，有紅灰色肉汁可以接受」，針對美樂蒂的需求，凱蒂應準備哪一種熟度的牛排比較適合？

(A) Well Down (B) Medium Rare (C) Medium Well (D) Medium

17. 下列何者不是TGI FRIDAYS：星期五美式餐廳會出現的餐飲服務方式？

(A) 服務員通常以徒手持盤方式服務，而徒手操持餐盤最多以 4 盤為限，端送熱餐盤時需墊服務巾在盤下
(B) 服務方式是右上右下。以右手從顧客右側遞送飲料和菜餚，而麵包、沙拉醬、邊菜和醬汁則是左側服務
(C) 同時服務數張餐桌時，可運用大型托盤和拖盤架協助上菜
(D) 上菜服務以逆時針方向進行，遵守長者、女士優先的服務原則

18. 下列餐飲服務的各種型態中，有哪幾項會使用到托盤來進行服務？

①Table service ②Room Service ③Take out Service
④Mobile Canteen Service ⑤Cabin Catering Service ⑥Drive-through Service

(A) ②④ (B) ①②⑤ (C) ①②③④ (D) ①②③④⑥

19. 有關中式轉檯分菜的服務說明，下列敘述何者錯誤？

(A) 適用於包廂或宴席服務
(B) 將菜餚先置於轉檯上，先介紹菜餚名稱及內容，再從轉檯上以服務叉匙挾取至顧客骨盤中
(C) 服務時除依人數供應的菜餚外，其餘不可量化的菜餚如魚翅羹等需平均分完，不可剩餘菜餚於大盤中佔據轉檯空間
(D) 分菜的順序須從主賓開始，接著依順時針方向服務，最後才是主人

20. 有關客房餐飲服務的敘述，下列何者錯誤？

(A) 隸屬於餐飲部門，服務對象以 In-house Guest 為主，通常以晚餐和下午茶為主，尤其是針對商務旅客處理公事而無暇外出用餐所提供的服務
(B) 以客房內專線電話直撥，即有專人為其服務，或是依據客房內餐飲菜單訂餐後掛置門把上(Door Hanger)，待服務人員收取後點餐，或是致電客務櫃檯，由櫃檯人員協助點餐
(C) 在運送過程中餐食以菜蓋(Dome Cover Cloche)保護，器具以餐巾遮覆
(D) Room Service 的服務費約為菜餚售價的 20~30%左右

21. 下列哪一種菜單的型式是將某一些菜色固定，某一些菜色則供顧客自行選擇，提供一定的上菜順序及固定菜餚，但每一道菜餚皆提供二~三種選擇；例如前菜二選一、湯三選一、甜點三選一等？

(A) À la Carte (B) Table d'hôte Menu (C) Semi-Buffer (D) Combination

22. 美美很喜歡咖啡，尤其是調味咖啡飲品，但她對酒精過敏，所以下列哪一種咖啡較適合她飲用？
 (A) Viennese Coffee (B) Irish Coffee (C) Café Royal (D) Mesdames Coffee
23. 餐廳領檯員在安排座位時，會考量賓客和用餐座位環境上的狀態，下列哪一種安排較不適合？
 (A) 穿著光鮮亮麗的賓客安排在餐廳顯眼處
 (B) 獨自用餐者安排於窗邊或吧檯邊
 (C) 團體聚餐或家庭成員眾多者，安排在餐廳入口處
 (D) 情侶、夫婦或談論公事的顧客，安排在較安靜的區域
24. 雨琦在中式餐廳擔任服務員，今日服務的是龍鳳廳包廂的貴客，上菜時，雨琦說：「大家好，我是您今天的服務員—雨琦，現在為各位貴賓上的菜餚是『香酥芋泥鴨』」。並用右手以順時針方向推動轉檯於主人前停頓 2~3 秒鐘，再慢慢轉回主賓前停下、一邊繞菜餚，一邊介紹菜餚的特色及做法。「這是一道功夫手工菜，先將全鴨以多種辛香料和酒醃漬數小時，去除鴨腥味後，再蒸炊入味，趁菜餚熱時，片下整塊多汁的鴨肉，佐以精心調配之大甲檳榔心芋泥餡，芋芯鬆軟，油炸之後口感外酥脆內綿密，淡淡芋香襯托鴨肉的鮮美。」介紹菜餚須控制於轉檯繞一圈內完成。接著雨琦以左叉右匙的方式開始分菜，先分配主菜，接著加佐料，最後淋上湯汁。請問以上的整段服務過程中，雨琦哪一個部份的服務方式錯誤？
 (A) 右手以順時針方向推動轉檯於主人前停頓 2~3 秒鐘，再慢慢轉回主賓前停下
 (B) 介紹菜餚須控制於轉檯繞一圈內完成
 (C) 以左叉右匙的方式開始分菜
 (D) 先分配菜，再分主菜，接著加佐料，最後淋上湯汁
25. 西餐廳服務員凱蒂正在忙碌的晚餐時段服務。此時，一位顧客王先生突然在用餐後感到不適，並且顯示出可能是食物中毒的症狀。王先生表示他感到噁心、頭暈，並且有嘔吐跡象。餐廳的其他顧客也注意到了他的狀況，場面有些混亂。如果你是當時負責現場的餐廳主管，應該如何處理這個突發事件？
 (A) 先關心王先生的情況，安撫他，但建議他自行前往醫院處理，以便專注於維持現場秩序和服務其他顧客
 (B) 迅速撥打 119 急救，並保留剩餘食品，安撫王先生，協助他靜臥休息，同時通知衛生單位
 (C) 安撫王先生，表示會立即處理，並安排他在一個安靜的地方休息。同時，指示員工清理現場，減少對其他顧客的影響，並檢查餐廳的衛生情況
 (D) 直接向王先生提供止痛藥，讓他稍作休息，並向他表示歉意
26. 美樂蒂是一位上班族，長期以來每天都喝一杯咖啡來提神。然而，最近她因為胃食道逆流的問題去看了醫生。醫生建議美樂蒂減少咖啡因的攝取，選擇低咖啡因的飲品。今天，美樂蒂在便利商店挑選飲品時，特別注意包裝上標示飲品的咖啡因含量。下列哪一款飲品最適合美樂蒂的需求？
 (A) 可可飲料，咖啡因含量 1.5 mg/100 mL (B) 能量飲料，咖啡因含量 3 mg/100 mL
 (C) 紅茶飲料，咖啡因含量 5 mg/100 mL (D) 咖啡飲料，咖啡因含量 10 mg/100 mL

▲閱讀下文，回答第 27-28 題

具燦星是德魯納酒店的管理者，最近酒店內部剛完成了一次翻新，新增了幾個不同形式的酒吧，以提升顧客的體驗。具燦星想親自為新員工進行這次的培訓，包含介紹這些酒吧的服務方式和設置位置。

27. 其中一間酒吧設於酒店大廳，供應各式調酒、鮮果汁、咖啡、茶以及簡單的輕食，貴賓可以在這裡聊天交誼，享受輕鬆的氛圍。請問這個酒吧屬於下列哪一種類型？
 (A) Sky Bar (B) Open Bar (C) Lobby Bar (D) Lounge Bar

28. 另一間酒吧位於酒店內的一個餐廳中，客人無需親自點飲品，服務人員接到客人的點單後會交給調酒員進行調製，調酒員並不直接面對客人。這個酒吧屬於下列哪一種類型？

- (A) Cash Bar (B) Lounge Bar (C) Open Bar (D) Service Bar

▲閱讀下文，回答第 29-30 題

星宇航空因機上提供調酒酒單而受到消費者喜愛，其中以臺灣琴酒為基底，加上柑橘糖漿、乳酸飲料的「湛藍宇宙」調酒大獲好評，成了旅客拍照打卡的「網美」飲料，此款酒的調製法為直接注入法，方便在機上有效率地完成。

29. 這杯「湛藍宇宙」會使用到的調酒器具有哪幾種？

- ①Jigger ②Bar Spoon ③Blender ④Muddler ⑤Ice Tongs
(A) ①②③ (B) ①②⑤ (C) ①②④⑤ (D) ①②③④⑤

30. 長榮航空若想要跟進這波潮流，一樣在機上提供調酒供客人享用，下列經典雞尾酒款中，哪幾款使用的基酒會和星宇航空的「湛藍宇宙」相同？

- ①藍色夏威夷佬(Blue Hawaiian) ②藍鳥(Blue Bird) ③夏威夷酷樂(Hawaiian Cooler) ④馬頸(Horse's Neck)
(A) ① (B) ②③ (C) ①②③ (D) ①②③④

31. 臺灣人平均每人一年鮮乳飲用量大約為 20 公斤，全臺鮮乳需求量約為 50 萬公噸，可見國人對鮮乳的需求。有關乳品飲料的敘述，下列何者**錯誤**？

- (A) 生乳未經殺菌處理，因此不適合直接飲用
(B) 鮮乳經過殺菌處理後仍需全程冷藏保存與販售
(C) 保久乳經過高壓或高溫滅菌後，不需冷藏，常溫可保存半年
(D) 調味乳是以至少 25%的生乳、鮮乳或保久乳為原料，添加調味料製成

32. 碳酸飲料除了可以直接飲用之外，也可以做為調製有酒精或無酒精雞尾酒的飲品，下列有關碳酸飲料的敘述，何者**錯誤**？

- (A) 蘇打水是指飲用水中壓入二氧化碳，其主要成份為碳酸水或碳酸氫鈉
(B) 通寧水具有奎寧的香味和微苦味，並有消暑、提神、開胃的效果
(C) 可樂內含咖啡因及磷酸，最早是用可樂果和古柯葉製成
(D) 沙士的風味依然主要來自於黃樟根皮提煉出的成分，目前仍可合法添加

33. 阿義是臺灣一家傳統飲料店的老闆，最近他想親自製作傳統的冬瓜茶供應給顧客。根據他從祖父那裡學到的手藝，而知道製作冬瓜茶需要的方法。有關阿義製作冬瓜茶及其風味和飲用方式的敘述，下列何者**錯誤**？

- (A) 將冬瓜削皮切塊，加入冰糖或黑糖熬煮數個小時
(B) 可使用濃縮的冬瓜露，並且稀釋後飲用
(C) 風味來自於冬瓜與草本植物的混合熬煮
(D) 茶磚可以煮融後製成冬瓜茶，冰鎮後飲用

34. 有關臺灣茶葉發展歷程的敘述，下列何者正確？

- (A) 臺灣茶輸出主力商品的先後順序如下：烏龍茶→包種花茶→包種茶→紅茶→綠茶
(B) 林鳳池從福建引進青心烏龍種茶苗，福建武夷山引進茶種，相傳種植於今深坑、坪林一帶，為臺灣北部製茶之始
(C) 日治時代外銷茶葉暢旺，可謂茶業的產製盛期，在臺灣主要以推廣綠茶為主
(D) 民國 72 年「翰林茶館」於臺中成立，又名「陽羨茶行」，首創手搖茶，蔚為風氣

35. 有關全球目前茶產業的發展趨勢，下列敘述何者正確？

- (A) 全球茶葉消費以綠茶為主，占 80%
(B) 主要紅茶生產國包括俄羅斯和英國
(C) 消費者對於優質茶飲的需求增加，茶葉也有專業的品評和評鑑以確保品質
(D) 冷泡茶的茶鹼和茶單寧含量較多，可以促進新陳代謝，幫助消化，受到消費者喜愛與認同

36. 在日治時期，日本人引進阿薩姆茶種並種植於臺灣，使臺灣紅茶產業得以蓬勃發展。下列哪一種茶樹品種主要用來製作紅茶？
 (A) 青心烏龍 (B) 青心柑仔 (C) 四季春 (D) 阿薩姆
37. 有關茶樹品種及其特性，下列敘述何者正確？
 (A) 阿薩姆種茶樹屬於灌木型，主要用來製作紅茶
 (B) 青心烏龍屬於小葉種，適合製作包種茶
 (C) 金萱茶樹是由印度引進的品種，具有天然奶香
 (D) 臺茶 18 號(紅玉)主要具有蜜香，用來製作紅茶外，還有臺灣特有茶款白毫烏龍茶
38. 全虹在學校的茶文化課上學習了不同種類的茶葉製程與發酵程度。她了解到綠茶、白茶、紅茶和青茶在製作過程中有不同的工序。有關白茶的製程與發酵特性，下列敘述何者正確？
 (A) 白茶是部分發酵茶屬於輕發酵，經過室內萎凋和乾燥的製程
 (B) 綠茶需要經過萎凋、殺菁、揉捻和乾燥四個步驟
 (C) 紅茶屬於全發酵茶，製程為採菁、萎凋、揉捻、後發酵和乾燥
 (D) 青茶製程不包括萎凋，主要經過殺菁、揉捻和乾燥
39. 周杰倫的情歌《迷迭香》的歌詞中提到迷迭香的味道，可知迷迭香是一種香氣非常濃郁的香草植物，用途很廣泛，可製成的精油、沐浴用品、清潔劑等。下列哪一個別稱也是指迷迭香？
 《迷迭香》曲：周杰倫 詞：方文山
 你隨風飄揚的笑 有迷迭香的味道
 語帶薄荷味的撒嬌 對我發出戀愛的訊號
 你優雅地像一隻貓 動作輕盈地圍繞
 愛的甜味蔓延發酵 曖昧 來的 剛好
 (A) 聖瑪麗亞的玫瑰 (B) 芬芳的庭園女王 (C) 天使的贈予 (D) 普羅旺斯的恩惠
40. 有關藝妓(Geisha)咖啡豆的敘述，下列何者正確？
 (A) 藝妓(Geisha)咖啡豆的香氣主要來自於在日本的栽種環境
 (B) 藝妓(Geisha)咖啡豆在巴拿馬因其獨特的花香和柑橘香而聞名，並在杯測競賽中獲得多次冠軍
 (C) 藝妓(Geisha)咖啡豆最初因產量高而被大量種植，並迅速受到巴拿馬咖啡農的歡迎
 (D) 藝妓(Geisha)咖啡豆的名字取自於日本傳統文化中的藝妓角色
41. 吃貨千千是星巴克一日咖啡館的店長，客人希望品嚐一杯風味鮮明且酸質豐富的咖啡。咖啡產區偏好非洲，下列哪一款咖啡是千千應該推薦給客人的豆款？
 (A) 哥倫比亞梅德林咖啡(Medellin) (B) 巴西聖多斯咖啡(Santos)
 (C) 肯亞 AA 咖啡(Kenya AA) (D) 曼特寧咖啡(Mandheling)
42. 有關不同的咖啡處理方法，下列敘述何者正確？
 (A) 日曬處理法的風味表現及品質較為穩定
 (B) 水洗處理法需要較高的設備需求，但可以讓咖啡風味更加層次豐富且變化多樣
 (C) 半水洗處理法與水洗處理法不同之處在於省略了發酵的過程
 (D) 蜜處理法主要在於完全去除果肉，以保留最純淨的咖啡風味
43. 酷奇最近開始喜歡自己沖泡咖啡，他住在九份，氣候較潮濕的地區，家裡有一個陽光照射充足的窗邊櫥櫃。酷奇應該如何選購與保存咖啡較為適當？
 (A) 購買已經磨成咖啡粉的產品，並且存放在陽光照射充足的窗邊櫥櫃
 (B) 購買距離烘焙時間較近的熟豆，並且使用單向排氣閥的不透明包裝
 (C) 購買大量咖啡豆，並且冰在冰箱，每次沖泡時再將咖啡豆磨成咖啡粉
 (D) 將咖啡豆裝在透明的玻璃罐，避免陰暗潮濕而造成發霉

44. 美樂蒂每天早上都會喝一杯咖啡來幫助提神，但她最近發現自己喝咖啡後心跳加快且有時感到胃酸過多。她想了解更多咖啡中的成分對健康的影響，並考慮是否應減少攝取量。請根據咖啡成分與健康的資訊，判斷下列何者正確？
- (A) 咖啡中的綠原酸有助於減少咖啡的澀味
(B) 咖啡因能刺激中樞神經，幫助減少疲勞感，並且建議每天攝取量不超過 300 毫克
(C) 咖啡中的糖分在沖煮過程中完全溶解，導致咖啡中的甜味消失
(D) 咖啡中的蛋白質能輕易溶於咖啡液中，增加咖啡的營養價值
45. 有關義式咖啡(Espresso)的敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 一份容量是 2 盎司(Ounce) (B) 一份約用 7~9 g 細研磨咖啡粉
(C) 義式咖啡機的萃取壓力在 8~9 個大氣壓 (D) 咖啡萃取時間應在 20~30 秒之間
46. 有關啤酒的上層發酵法(Top Fermentation)與下層發酵法(Bottom Fermentation)，下列敘述何者正確？
- (A) 上層發酵法的發酵溫度較低，酵母會沉到啤酒的底部，發酵時間較長
(B) 下層發酵法的啤酒通常色澤為深棕色，且口味較為濃郁厚重
(C) 上層發酵法的啤酒通常有堅果、可可、咖啡等濃郁風味，且發酵溫度較高
(D) 下層發酵法主要用於生產英國的麥酒(Ale)和黑啤酒(Stout)
47. 有關葡萄酒的敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 被譽為「裝在瓶子裡的西班牙陽光」是強化葡萄酒的波特酒
(B) 香檳的法定品種為：Chardonnay(夏多內)、Pinot Noir(黑皮諾)、Pinot Meunier(皮諾.莫尼耶)
(C) 紅酒一定要取用紅葡萄品種，白酒可以與用紅、白葡萄品種，但紅葡萄品種需去皮
(D) 加味葡萄酒指的是以不起泡葡萄酒為基酒，加入藥草、香料、糖等副材料釀製而成，酒精度約在 17~19%。例如：多寶力酒(Dubonnet)
48. 有關白蘭地的敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 如果酒標標示為 Grande Champagne，須全部以 Grande Champagne 區域生產的干邑白蘭地
(B) 將釀造完的葡萄酒渣，把經過壓榨剩下的殘渣再度運用，製造出的白蘭地，法國稱 Marc
(C) 白蘭地以英文字母說明酒的品質和酒齡，在干邑白蘭地 Cognac 標示為 V.S.O.P.代表 Very Superior Old Pale，最低法定年份為 4 年
(D) 經典調酒中的馬爹利、教父、蛋酒和鏽釘子是以白蘭地為基酒調製而成

▲閱讀下文，回答第 49-50 題

「麻煩給我的愛人來一杯 Mojito，我喜歡閱讀她微醺時的眼眸」這是周杰倫 Mojito 這首歌的一段歌詞，經典調酒莫西多(Mojito)受到很多人喜愛，除了歌王周杰倫，還有世界著名小說《老人與海》作家海明威，以及 007 的詹姆士龐德，它是一款來自古巴的傳統雞尾酒，喝起來清涼爽口，尤其炎熱的夏天，很適合來一杯 Mojito 雞尾酒解熱解渴。

49. 有關經典調酒莫西多(Mojito)的敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 長飲型雞尾酒
(B) 會使用到調酒器具有吧叉匙、量酒器、搖酒器，搗碎棒
(C) 裝飾物是薄荷枝帶葉
(D) 需要的碎冰，可用手搖碎冰機或電動攪拌機來打碎冰塊
50. 調酒師布萊恩為五位客人調製了以下酒款，請問哪幾位客人的調酒可以使用和莫西多一樣的基酒加以調製而成？

小達	阿賢	小吉	阿典	邁邁
鳳梨可樂達	鹹狗	戴吉利	古典酒	邁泰

- (A) 小達／阿賢／小吉 (B) 阿賢／小吉／阿典 (C) 小達／小吉／邁邁 (D) 阿賢／阿典／邁邁

【以下空白】