

100 年度 20600 飲料調製乙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：

選擇題：

1. (4) 依現行勞動基準法中規定，凡擔任調酒員需具有①飲料調製丙級證照②烹飪丙級證照③飲料調製乙級證照④尚未有相關法規。
2. (1) Dominus 是由美國的 Napanook 和法國的哪一個酒莊所合作生產？①Chateau Petrus②Chateau Lafleur③Chateau Trotanoy④Chateau Latour。
3. (3) 下列何者解凍方法最慢但最具安全衛生？①自來水(流水解凍)②微波烤箱③冷藏解凍④室溫解凍。
4. (3) 兒童少年福利法第 26 條規範，不得為吸菸、飲酒、嚼食檳榔之年齡為①16②17③18④20 歲。
5. (3) Frozen 會用到的調酒工具為①Boston Shaker②Bar Spoon③Blender④Stirrer。
6. (1) 酒精會導至暈倦、意識模糊，是因為在人體內①產生胰島素②刺激酵素③加速血液循環④增加心臟負荷。
7. (1) Pernod 或 Ricard 主要的香氣來源是①Anisette②Vanilla③Basil④Ginger。
8. (4) 對於食材的洗滌敘述，何者不安全？①洗滌主要目的為除去食材上之污物，包括物理性污物、化學性污物、生物性污物②化學性污物為農藥及果皮上的人工蠟③自來水殘氯量為 0.2~1.0ppm④洗滌方面以浸泡法較沖洗法洗滌為佳。
9. (1) 下列哪一種的敘述是錯誤的？①大量的咖啡可中和酒精②酒精沒有營養價值③喝酒不是成熟的標誌④大量喝酒前攝取脂肪，不能預防宿醉症狀的產生。
10. (4) 飲務員須具備哪種基本語言，才能與國際接軌？①法文②西班牙文③日文④英文。
11. (4) 對於飲用水標準中的 pH 值敘述，請問下列何者錯誤？①在酸性條件下(pH6)，約有 96%添加氯形成次氯酸②pH > 8.0，消毒效能降低③超過 8.5 可能會有苦味及管垢產生④pH < 8.0 則會造成配水系統中管線腐蝕。
12. (1) 酒吧設在飯店的客房內，現場並不需要人員服務，此種酒吧稱為①Mini-Bar②Cocktail Lounge③Mobile Bar④Night Club。
13. (1) 下列哪一個酒莊只生產 Blanc de Blancs 的香檳？①Salon②Dom Perignon③Krug④Bollinger。
14. (2) 酒精度由強到弱歸類酒單，以下排序何者正確？甲：Wild Turkey Manhattan 乙：Kamikaze Straight Up 丙：Frozen Daiquiri 丁：Mimosa①丁 > 甲 > 丙 > 乙②甲 > 乙 > 丙 > 丁③乙 > 甲 > 丙 > 丁④丁 > 乙 > 丙 > 甲。
15. (1) 下列何者並非合格防腐劑？①螢光增白劑②己二烯酸③去水醋酸④抗氧化劑。
16. (3) 營業時間結束時，發現有位顧客酒醉不醒人事，應該如何處理？①讓他自行留在酒吧②送他到旅館休息③報警處理④私自翻取顧客的身分證件。
17. (3) Scotch Whisky 目前在世界上銷售的主流以下列哪一種的銷售量最多？①Single Malt Scotch Whisky②Single Grain Scotch Whisky③Blended Scotch Whisky④Blended Malt Scotch Whisky。
18. (1) 下列哪一種咖啡香甜酒產源自於牙買加？①Tia Maria②Kahula③Creme de Cafe④Creme de Cacao。
19. (3) 一瓶 750ml 的威士忌，成本 1200 元，如毛利六成，請問每杯(30ml)的售價是多少？①80 元②100 元③120 元④160 元。
20. (2) Maraschino 是一種①柑橘酒②櫻桃酒③草莓酒④水蜜桃酒。
21. (3) 下列有關 Open Bar 的正確作業程式為何？①按開單→點酒→調製→結帳②按密碼→開單→調製→結帳③按點酒→開單→調製→結帳④按帳號→開單→調製→結帳。

22. (3) 對於瓦斯檢查注意事項，下列何者敘述錯誤？①以刷子沾肥皂水來回刷洗瓦斯管線與接頭部位②塑膠管線是否變形或破裂③每月檢查一次④燃燒時呈現藍色光線。
23. (4) (本題一律給分)小天喝酒騎機車被警察攔檢，呼氣酒測值達 0.25%，警察先生依法開單取締，罰款最少為①6,000 元②8,000 元③10,000 元④5,000 元。
24. (4) 生啤酒的英文為①Sparkling②Still③Bottled④Draught。
25. (4) 在冷凍方法上可依餐飲業之設備內容選擇不同之解凍方法，試問下列何種解凍方法最佳？①加熱解凍②自來水(流水解凍)③室溫解凍④冰箱中之冷藏室解凍。
26. (2) 瑞典最有名的蒸餾酒是①Vodka②Akvavit③Cachaca④Rum。
27. (2) 對於次氯酸鹽(漂白水)之敘述，下列何者錯誤？①pH 值為維持在 4.0~6.0 為最佳②可和其他產品(洗廁劑)一起使用，以增強效果③市售的漂白水多在 10%~12%之間④不可用熱水進行稀釋。
28. (1) 以下哪一瓶酒是 American Blended Whiskey？①Seagrams 7 Crown②Jack Daniel③Jim Beam④Old Grand Dad。
29. (2) 營業時間突然發生停電時，應該如何處理？①大叫停電了②安撫顧客，別慌張③快速逃離現場④打 119 叫救護車。
30. (4) Tafelwein 是指哪一個國家的佐餐酒？①葡萄牙②西班牙③義大利④德國。
31. (2) 酒吧檯內的工作檯高度，一般多調整在幾公分？①50②75③100④125。
32. (1) 在國內銷售量最少的 Scotch Whisky 是①Single Grain Scotch Whisky②Single Malt Scotch Whisky③Pure Malt Scotch Whisky④Blended Scotch Whisky。
33. (1) 三鹵甲烷係自來水在淨水場加氯消毒過程中，水中有機物與氯反應所形成，主要生成物有以下幾種統稱總三鹵甲烷，試問何者並非其中之一？①氯離子②溴仿③二溴一氯甲烷④一溴二氯甲烷。
34. (4) 調酒員應該①只聽從主管的指示，故不必理會顧客的建議或感受②單獨作業不須與同事協調工作③只須瞭解吧檯的工作，不必再進修④注重人格修養。
35. (3) 以下何者不是酒單中整瓶酒常見的歸類方式？①以區域排列②以價位排列③按字母從 A~Z 依序排列④以國家排列。
36. (3) 外國顧客點生啤酒時，應詢問大杯與小杯，試問如何問會較得體？①Large or Small②Thousand cc or Five Hundred cc③Pint or Half Pint④Liter or Half Liter。
37. (3) 下列哪一個 Clos de Vougeot 的 Domaine 品質最好？①Chateau de la Tour②Louis Jadot③Leroy④Drouhin-Larose。
38. (3) 牛奶中黃麴毒素之最大限量為多少？①0.5ppm②5.0ppm③0.5ppb④5.0ppb。
39. (4) 大廳酒廊今天的營業額為 90,750 元(其中餐食收入 30,000 元，酒水收入 52,500 元，服務費收入 8,250 元)，假設酒水成本為 10,000 元，目前政府加值營業稅 5%，請問大廳酒廊真正的酒水成本率為多少？①11.02%②17.4%③19.05%④20%。
40. (4) 以下何者是調酒員執行 Opening Side Work 的內容？①檢視 Log Book②確認 Daily Function Order③組裝 Draft Beer④準備 Mixture。
41. (3) 飯店 7 樓發生火災時，應引導 11 樓的顧客？①迅速搭乘電梯，往高處離開②自行先逃生最重要③引導顧客從安全梯，向上逃生④擊破窗戶，吊童軍繩向下逃生。
42. (2) 西餐中同時喝多種酒時，必須①先喝甜的，再喝不甜的②先喝白酒，再喝紅酒③先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒④先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒。
43. (1) 顧客坐在吧檯前，調酒員與顧客 Greeting 之後，所做的第一件事是指下列那一項？①Place Coaster②Present Beverage List③Check Ids Of Guest④Prepare Drinks。
44. (4) 飲務經理在沒有特殊促銷條件下，整瓶 Gin 的訂價何者應為最高？①Gilbey②Beefeater③Gordon④Tanqueray。
45. (2) 對於食物中毒狀況之處理，下列何者錯誤？①迅速將患者送醫②將剩餘價值食品及患者嘔吐

- 物或排泄物留存於冷凍內③迅速通知衛生單位檢驗④醫療所應在 24 小時內通知衛生單位。
46. (3) 以下酒單中，哪些品牌不是 Cognac？①Hennessy②Remy Martin③Chabot④Otard。
47. (3) 乳製品種類繁多，如為鮮乳食材應檢測其外觀，試問下列對乳製品的敘述錯誤？①乳液體無分離及沉澱現象②粉狀乳製品在外觀上應檢查粉粒大小一致無結塊、無夾雜物③乳液體搖晃時產生很多泡沫是正常的④罐裝乳製品應檢查其罐形完整、無生鏽。
48. (2) 平均庫存的標準，應滿足每天最高需求量的①1 倍②1.5 倍③2 倍④愈多愈好。
49. (1) 品酒三步驟為①Look --> Smell --> Taste②Smell --> Look --> Taste③Taste --> Smell --> Look④Taste --> Look --> Smell。
50. (1) 玉泉紅葡萄酒是採用下列那一種葡萄釀造而成？①Cabernet Sauvignon②Pinot Noir③Zinfandel④Gamay。
51. (1) 如果開瓶時，不慎將葡萄酒瓶塞掉入酒內，可使用何種器具將瓶塞取出？①Cork Retriever②Jack Knife③Ah-So④Funnel。
52. (4) (本題一律給分)菸酒稅法中規定，旅客自國外旅遊回國允許攜帶自用酒一公升，惟須年滿幾歲？①16②17③18④20。
53. (4) 威士忌的風味與特色主要是由下列哪個因素所建立的？①原料②酵母菌③蒸餾方式④陳年過程。
54. (2) 義大利 ASTI 是以哪一種葡萄品種釀造？①Ugni-Blanc②Moscato③Chenin Blanc④Pinot Blanc。
55. (3) 以下何者並非餐飲從業人員之個人衛生檢查項目的重點？①傷寒②性病③視力衰退④A 型肝炎。
56. (3) 餐飲服務業的屬性，下列何者敘述正確？①和其他產業相同②可要求週休 2 日③應視狀況彈性加班④下班時間已到即可離開工作崗位，不須理會仍有顧客。
57. (1) 以下酒單中，哪些品牌不是 Scotch？①I.W. Harper②Famous Grouse③Black & White④1801。
58. (3) 葡萄酒中的異味如軟木塞味，其標示為下列何者？①Pomme Blette②Cheval③Bouchon④Chou-Fleur。
59. (1) 以下哪個單位不符農村酒莊評鑑設定規範？①休閒民宿②農業產銷班③休閒農場④農業企業機構。
60. (2) 當顧客不小心滑倒時，第一時間應該如何處理？①移動傷患到舒適的地方②不隨意移動傷患的傷口③幫他人呼吸④趕快逃離現場。
61. (3) Cognac 必須在何時蒸餾完畢？①第二年的 1 月底②第二年的 2 月底③第二年的 3 月底④第二年的 4 月底。
62. (2) Opening Side Work 完成後，準備製作雞尾酒應先①取用杯皿②洗淨雙手③取酒④取裝飾物。
63. (3) 較適合搭配法國名料理 Coq au Vin (紅酒燉雞) 的葡萄酒為①MeDoc②Beaujolais③Chambertin④Chablis。
64. (3) 關於葡萄酒的飲用原則，下列敘述何者正確？甲、先喝紅酒、再喝白酒；乙、先喝年輕、再喝陳年；丙、先喝甜的、再喝不甜的；丁、先喝低酒精濃度、再喝高酒精濃度①甲、乙②甲、丙③乙、丁④丙、丁。
65. (4) 法國 Bordeaux 的法定紅葡萄並無下列哪一種？①Malbec②Petit Verdot③Cabernet Franc④Grenache。
66. (4) 患有糖尿病的病患，需食用何種糖類代替砂糖？①葡萄糖②玉米糖漿③果糖④阿斯巴甜。
67. (4) 菸酒稅法中[米酒]的定義，係指以米為原料，並採用①Pasteur 帕思特法②Yeast Manufacturing 酒麴法③Sour Mash Process 酸漿法④Amylo Process 阿米諾法製造。
68. (4) 為了顧客的安全和衛生，飲務人員應該保持何種行為？①過期一天的牛奶，可是新鮮度斟酌使用②掉落到地板的吸管，沖洗後可繼續使用③飲務員工作相當忙碌，趁空檔再去洗手即可

- ④隨時注意插座是否安全及保持乾燥。
69. (1) 下列何者不是酒類飲料盤存的目的？①了解常用酒類的特性②確定酒類存貨出入的流動率③防止酒類的失竊④查明銷售流量不高的酒類及飲料以便做適當的處理。
70. (3) The Wines of the Beaujolais 除了使用 Gamay 葡萄品種外，並無使用下列哪一種葡萄品種？①Melon de Bourgogne②Pinot Noir③Cot④Aligote。
71. (4) 形容葡萄酒味清新，可用以下哪一個形容詞？①Cool②Mild③Dry④Crispy。
72. (3) 在餐飲衛生安全管理上，主要為維持原料品質及保持鮮度，下列對於儲存基本管理的敘述，何者錯誤？①濕度於 40~60%之間②冷藏食品儲存於 0~7℃間③冷藏、冷凍庫以放置 70~80%之空間裝載量為最佳④五穀根莖類溼度 13%以下。
73. (2) 紅酒的顏色是來自①葡萄籽②葡萄皮③可食用色素④葡萄葉。
74. (4) 為了防止員工時常忘記關門，我們通常不會在出入口加裝①塑膠簾②緩衝門③空氣簾④木門。
75. (3) 以下何種烈酒屬於一種飯後長飲型，適合純飲且細細品味的酒？①Vodka②Tequila③Cognac④Gin。
76. (3) 第一瓶向美國政府登記立案的酒廠是①Bourbon Deluxe②Country Road③Jack Daniel④Wild Turkey。
77. (4) 下列關於酒精飲料的敘述，何者錯誤？①啤酒中所加入的啤酒花，具有凝結蛋白質以及增加香氣等功能②琴酒中的杜松子具有利尿、解熱等功能③蘇格蘭威士忌用的麥芽常以泥煤（Peat）烘乾，故酒中帶有煙燻泥煤味④俄羅斯所生產的 Grappa 是以葡萄渣為原料。
78. (4) Bunnahabhain 以生產 Single Malt 聞名，請問其產地位於①Highland②Lowland③Speyside④Islay。
79. (4) 每月月底酒類盤存作業應由①成本控制人員執行②外場經理執行③酒吧調酒員執行④成本控制人會同酒吧人員執行。
80. (4) 以下哪項工作不是調酒員工作？①控制酒吧成本②維持工作檯清潔衛生③尊重個別顧客於酒類上的特殊選擇④管理外場服務人員。