

輕食點心製作暨飲料調製丙級證照班

參考題庫

1. (3) " Can Opener" 是指①過濾器②量酒器③開罐器④開瓶器。
2. (4) 「Automatic Glass Washer」之中文名稱為①洗杯架②自動洗碗機③製冰機④自動洗杯機。
3. (1) 「純天然果汁」是如何製成的？①現壓果汁②需添加冰塊③比例接近④濃縮還原。
4. (2) 「無酒精的飲料」稱之為①Sweet Drink②Soft Drink③Straight④Fresh Drink。
5. (4) 一般清洗酒杯的毛刷洗杯機，安置在何處？①冰箱上②製冰機上③工作檯上④水槽內。
6. (2) 「鐵觀音茶」其發酵程度約①10%②30%③70%④90%。
7. (4) 1 個 Jigger 的容量，下列何者不當？①1.5oz②45cc③4.5cl④40ml。
8. (3) Pourer 中文之意為？①杯蓋②開酒器③酒嘴④濾酒器。
9. (4) Seltzer Water 是一種碳酸水，如果用完了，由下列何種可代替？①Ginger Ale②7-Up③Tonic Water④Club Soda。
10. (4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？①糖②油脂③水④麵粉。
11. (3) 一杯售價是 \$200 元，成本為 \$40 元的飲料之成本率為①2%②10%③20%④25%。
12. (1) 一般吧檯工作檯的前下方，會擺放常用的基酒、飲料及配料，下列何項為此設備之名稱①Speed Rack②Server Pick-up Area③Wine Shelf④Speed Pouring。
13. (4) 一般吧檯告知顧客 Last Order 及最後的點叫，是在最後營業時間前①8②10③12④15分鐘。
14. (2) 一般常用吧檯發泡氮氣槍是為何物準備的①奎寧水(Tonic Water)②發泡鮮奶油(Whipped Cream)③紅石榴糖漿(G renadine Syrup)④荳蔻粉(Nutmeg Powder)。
15. (4) 下列材料中，甜度最低的是？①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
16. (4) 一般營業時，下列何種器皿較不常在大型酒會中使用①冰夾(Ice Tong)②冰車(Ice Trolley)③開瓶器(Opener)④雪克杯(Shaker)。
17. (3) 一般營業單位會將飲料單與①報廢單②帳單③葡萄酒單④日報表 分開設計。
18. (3) 人的舌頭味覺分佈是①舌尖苦兩邊甜舌根酸②舌尖甜兩邊苦舌根酸③舌尖甜兩邊酸、鹹舌根苦④舌尖酸兩邊 甜舌根苦。
19. (4) 下列有關綠茶之說明何者錯誤①不揉捻②不萎凋③不發酵④不烘焙。
20. (3) 水果擺切時，下列哪種水果不宜在作業準備時切好①西瓜②鳳梨③香蕉④柳丁。
21. (2) 下列何物是略帶鹼性(不甜)的碳酸飲料①薑汁汽水(Ginger Ale)②蘇打水(Soda Water)③水蜜桃汁(Peach Juice)④萊姆汁(Lime Juice)。
22. (1) 下列何者不是機能性飲料①養樂多②舒跑③康貝特④老虎牙子。
23. (4) 下列何者不影響酒類、飲料的直接成本①價格標準化②建立標準配方③杯類大小容量標準化④服務流程標準化。
24. (2) 下列何者不屬於綠茶？①龍井②文山包種茶③珠茶④碧螺春。
25. (2) 以下哪一個月份是西瓜主要盛產季？①1~3月②4~7月③8~9月④10~12月。
26. (3) 下列何者比較不常用在雞尾酒之裝飾品？①櫻桃②檸檬③小黃瓜④橄欖。
27. (3) 下列何者非承辦酒會之注意事項？①堅持服裝方面之要求，全體服裝必須協調一致②瞭解酒會之場地，原則上應先前往該酒會地點觀察場地③工作直到合約明定之時間為

止，當然在經同意後早走也是可以④向酒會主辦人詢問所期盼執行之其他服務或工作。

28. (2) 下列何者為不含咖啡因飲料？①咖啡②水果醋③綠茶④可可。

29. (1) 下列何者為不發酵茶的製造過程？①茶菁→炒菁→揉捻→乾燥→成品②茶菁→日光萎凋→室內萎凋③茶菁→揉捻→乾燥→成品④茶菁→炒菁→揉捻→成品。

30. (3) 可樂最好的存放方法是①放在恆溫室②放在陰暗處③放在冷藏室④放在冷凍庫裡。

31. (2) 下列何種果汁不適合直接飲用，須加水稀釋？①柳丁汁②檸檬汁③木瓜汁④葡萄柚汁。

32. (2) 下列那一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁①0°C②4°C③12°C④20°C。

33. (3) 下列那一個國家不生產咖啡豆？①台灣②美國③日本④印尼。

34. (3) 下列那一種物料是屬調味品？①Coke②Whisky③Tabasco Sauce④Red Cherry。

35. (4) 台灣氣候適宜種植茶樹，一年最多可採收幾次①一次②二次③四次④六次。

36. (2) 下列那一種茶的單寧酸含量最高？①白毫烏龍②碧螺春③普洱茶④鐵觀音。

37. (4) 下列那一種茶的維生素C含量最多？①茉莉花茶②桂花茶③菊花茶④龍井綠茶。

38. (3) 下列那些調味品使用後，必須放置冰箱保存①荳蔻粉②胡椒粉③奶水④苦精。

39. (3) 下列那一種吧檯器具設備，不需要每天清洗①吧台②量酒器③製冰機④咖啡機。

40. (3) 吧檯內使用的砧板，以何種材質最符合衛生條件①木製品②竹製品③塑膠製品④不銹鋼製品。

41. (1) 下列那一種咖啡是以玻璃杯盛裝①愛爾蘭咖啡②爪哇式咖啡③貴夫人咖啡④Espresso咖啡。

42. (2) 下列那一種的咖啡豆特性最苦①哥倫比亞②曼特寧③巴西④藍山。

43. (3) 下列那一種的咖啡豆特性最酸？①藍山②曼特寧③摩卡④巴西。

44. (1) 下列那一種容器不適合裝糖水？①馬口鐵罐②玻璃罐③瓷罐④塑膠罐。

45. (2) 有關不銹鋼工作吧檯的優點，下列何者為非？①易於清理②易生銹③耐腐蝕④使用年限很長。

46. (1) 下列那一種茶的發酵程度最多？①紅茶②凍頂茶③白毫烏龍茶④包種茶。

47. (4) 下列那一種碳酸飲料含有咖啡因①Soda Water②7-up③Ginger Ale④Cola。

48. (2) 下列那一種罐裝飲料打開後隔夜仍可使用①薑汁汽水②蕃茄汁③可樂④通寧水。

49. (4) 下列飲料何者含有二氧化碳？①可可②咖啡③茶④碳酸飲料。

50. (3) 吧檯打烊時，最後要處理的事務是①清洗杯子②清洗地板③檢查電源④垃圾清理。

51. (3) 下列裝飾物中，何者不屬於 Garnish？①櫻桃②小洋蔥③牙籤④檸檬塊。

52. (4) 下面那種物料，受潮不新鮮時，不會結成硬塊？①即溶咖啡粉②可可亞③阿華田④咖啡豆。

53. (3) 下面那種咖啡豆不屬於阿拉比卡種 (Arabica) ？①曼特寧豆②可娜豆③爪哇豆④摩卡豆。

54. (2) 已切好的檸檬、柳丁等裝飾物未用完，應該①放入冷凍庫以加強保鮮效果②以保鮮盒加蓋儲放在冷藏冰箱，隔天仍可使用③在常溫下以保鮮膜包妥，隔夜仍可使用④成本不高直接丟掉。

55. (4) 吧檯設備器具的維護及清潔工作是誰的任務？①工程部及清潔員②餐飲部及餐務部③飲務部及養護組④飲務員及助理員。

56. (2) 木瓜牛奶是屬於哪一類的飲料？①機能性飲料②調味乳③濃縮果汁④果汁。

57. (4) 水果成熟時會產生一種氣體，會加速水果的成熟和老化，為下列哪種氣體①丙烯②乙炔③氣乙烯④乙烯。

58. (1) 水果削皮或切片後，可灑上特殊物質使其減少褐化，下列何者為非①葡萄汁②檸檬汁③

鳳梨汁④浸泡鹽水。

59. (2) 水滴式咖啡以 10 秒鐘內，滴落幾滴為最佳滴落速度①3 滴②7 滴③15 滴④20 滴。
60. (2) 咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在①80°C 以上的熱水②稀釋的漂白水③稀釋的沙拉脫④稀釋的銀器清潔液 以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮。
61. (4) 丙級檢定的珍珠奶茶中，奶精粉的份量為多少公克？①5②10③15④25。
62. (3) 以 50%生乳為原料所製成的乳製品是①保久乳②發酵乳③調味乳④強化乳。
63. (3) 以下四種水果中，哪一項不是夏季盛產的水果？①西瓜②芒果③草莓④荔枝。
64. (2) 以下四種水果中，哪一項不適合加牛奶調製？①木瓜②萊姆③西瓜④酪梨。
65. (4) 以下何者不是主要西瓜產地？①彰化②雲林③屏東④澎湖。
66. (4) 以下何者不是芒果的主要產區？①屏東縣②高雄市③台南市④花蓮縣。
67. (4) 以下何者不為茶葉的功效？①提神醒腦、消除疲勞②抗菌作用③強化微血管④幫助睡眠。
68. (2) 以下何者為芒果的盛產季節①春②夏③秋④冬。
69. (1) 以下哪一個國家非紅茶主要出產國？①西班牙②印度③斯里蘭卡④肯亞。
70. (3) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是？①保麗龍②牛皮紙③聚乙烯(PE)④玻璃紙。
71. (4) 以下哪一項不是泡茶之三要素？①茶葉用量②沖泡水溫③沖泡時間④價格昂貴。
72. (2) 以下哪一種茶葉的成份是茶葉中多元酚類的通稱，是茶中主要的成分，有幫助消化的功能，也是茶帶澀味的主要因素①胺基酸②單寧酸③礦物質④維生素。
73. (4) 以下哪一種報表不屬於銷售報表①點菜(酒)單②單杯銷售報表③盤存表④破損單。
74. (3) 以凍結乾燥法(Freeze Dried)製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡①一②二③三④四。
75. (2) 以國內的作業，吧檯的現金結帳作業是何人負責①飲務員②出納③服務員④領班。
76. (1) 以噴霧乾燥法(Spray Dried)製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖啡①一②二③三④四。
77. (3) 可爾必思是哪一種乳製品？①脫脂乳②調味乳③發酵乳④鮮乳。
78. (2) 台灣在哪一期間為「水蜜桃」的產期？①4-5 月②6-9 月③10-12 月④全年。
79. (2) 台灣有名的古坑咖啡位於哪一個縣市①嘉義縣②雲林縣③台南市④花蓮縣。
80. (3) 常用的新鮮果汁，應使用何種容器盛裝後冷藏以便取用①服務水壺②咖啡壺③塑膠容器裡④玻璃密封罐。
81. (2) 台灣的凍頂茶主要產於①彰化②南投③苗栗④雲林。
82. (2) 台灣紅茶的故鄉是在①新北市坪林區②南投縣魚池鄉③南投縣鹿谷鄉④高雄市六甲區。
83. (3) 台灣高山烏龍茶係種植於海拔多少公尺之間①700~800 公尺②800~900 公尺③1,000~1,500 公尺④1,600~1,800 公尺。
84. (3) 台灣第一家以重烘焙咖啡豆起家的直營咖啡連鎖店，是來自哪個國家①日本②義大利③美國④法國。
85. (2) 台灣最早種植咖啡的地區是①新北市②雲林縣③台南市④花蓮縣。
86. (4) 台灣最有名的「龍井茶」是在①苗栗②桃園③大溪④三峽。
87. (2) 必須使用較高水溫沖泡的是那一種茶？①綠茶②鐵觀音③青茶④白毫烏龍。
88. (2) 由冰淇淋加上牛奶打成，稱為①蛋蜜汁②奶昔③聖代④百匯。
89. (1) 全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡為宜①95°C②90°C③80°C④70°C。
90. (1) 控制發酵最有效的原料是？①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
91. (3) 冰淇淋加上切碎水果或者果漿、果汁之類稱為①奶昔②雪糕③聖代④冰沙。
92. (4) 冰淇淋應保存在幾°C才算恰當①0°C②-5°C③-10°C④-18°C。
93. (1) 在咖啡的成份中，哪一項最能夠刺激中樞神經系統，使人情緒激昂、提高思考力、消除

- 睡意，具有提神效果的①咖啡因②脂肪③蛋白質④單寧酸。
94. (3) 在美國有很多吧檯，都設有 Jukebox 機器，請問它是做甚麼用途①自動販賣機②生啤酒機③音樂點唱機④Kara oke 點唱機。
95. (2) 在酒吧的專有名詞中「Cash Bar」是指？①酒吧內設有收帳櫃檯②每點一杯付一杯錢③結帳時要付現不得發帳④會計派一位出納專門收現金。
96. (2) 在樹幹約 30 公分處鋸斷，讓咖啡樹重新生長枝葉，這個過程稱之為①復育②回切③插枝④更生。
97. (4) 成本的計算公式以下何者為正確？①成本／售價＝進貨成本②成本×售價＝成本率③售價／成本＝成本率④售價×成本＝成本。
98. (3) 成本率的計算公式為①售價÷成本②售價×成本③成本÷售價④成本＋售價。
99. (3) 有「形美、色綠、香濃、味醇」四絕之稱的是①烏龍茶②包種茶③龍井茶④紅茶。
100. (4) 欲生產良好的烘焙產品下列條件何者不是？①好的原料②純熟的技術③好的設備④好的裝潢。
101. (1) 有「茶中香檳」之稱的是①大吉嶺紅茶②阿薩姆紅茶③莫斯科紅茶④台灣紅茶。
102. (4) 有經驗的飲務員，通常在打烊之後標準作業流程為①結帳→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全②檢查水、火、電等之安全→填寫日報表→開立領貨單→清點存貨③清點存貨→填寫日報表→檢查水、火、電等之安全→開立領貨單④清點存貨→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 後才會離去。
103. (2) 西元 1884 年(清光緒 10 年)英國人引入咖啡，在台灣哪裡種植①桃園②三峽③淡水④木柵。
104. (2) 西元 1933 年發明摩卡壺(Moka Pot)的是哪一國人①日本人②義大利人③美國人④德國人。
105. (1) 作業準備前，乾冰要①放在冷凍庫②放在沒曬到太陽的地方④浸泡在水中。
106. (4) 作業準備前，罐裝橄欖要如何處理較佳①整罐備用②要用時再打開③取出適量橄欖，用容器盛裝備用④取出適量橄欖泡過水後，用容器盛裝備用。
107. (3) 作業準備研磨刀子時，要求刀尖要鋒利的是①30cm 的大刀②21cm 的中刀③12cm 的小刀④刮皮刀。
108. (2) 作業準備時，不需要清洗的是①吧叉②杯墊③抹布④砵板。
109. (4) 作業準備時，不需要磨利的是哪種刀①30cm 的大刀②21cm 的中刀③12cm 的小刀④刮皮刀。
110. (4) 清洗杯皿的最佳洗潔劑是①肥皂粉②洗衣精③漂白水④弱鹼性專用清潔劑。
111. (2) 作業準備時，不需要檢視水果的①新鮮度②生產地③大小④形狀。
112. (3) 作業準備時，若非特殊需要，儘量不要準備的水果是①西瓜②柳丁③榴槤④檸檬。
113. (2) 即溶式咖啡是在何時正式在市面上發行？①西元 1933 年②西元 1938 年③西元 1943 年④西元 1948 年。
114. (2) 吧檯內的工作檯高度，一般多調整在？①50 公分高②75 公分高③110 公分高④150 公分高。
115. (1) 吧檯打烊前的飲料盤點工作是由何人負責①飲務員②出納③吧檯服務員④吧檯領班。
116. (2) 吧檯的工作服應在何時著裝完成①由家中出發時②作業準備前③調製過程時④下班時。
117. (2) 吧檯的清洗設備應設置三格水槽，下列何者為非①沖洗槽②光槽③消毒槽④洗刷槽。
118. (2) 吧檯專業術語中「Fill Up」中文之意為？①不加冰②加滿③一半份量④不加客人指示之酒水。
119. (2) 吧檯從業人員的手機，何時要關機或轉成震動①上班前一晚②作業準備前③調製過程時④下班後。

120. (1) 清潔吧檯地板最佳時機是①地板濕掉隨時擦乾以保安全②營業後③營業前④不必太在意，穿工作鞋止滑即可。
121. (3) 吧檯飲料操作步驟，以下何者最佳？①認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒②準備杯皿→量取用酒→量取用冰塊③認識配方→準備杯皿→準備裝飾→準備材料④準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿。
122. (1) 吧檯調飲常用的糖，以下那一種最方便？①糖水(Simple Syrup)②砂糖(Granulated Sugar)③蜜糖(Honey)④冰糖(Crystal Sugar)。
123. (2) 每天打烊後，清理清潔用具、杯皿和器具後如何處理？①等待下一班處理②歸位③清洗後放置托盤即可④晾乾即可。
124. (3) 每次領貨，都須填寫①結存表②庫存表③領貨單④飲料單 才可以從倉庫提領飲料或酒水。
125. (2) 每次領貨，都須填寫哪一種單據，才可以從倉庫提領①出貨單②領料單③估價單④庫存表。
126. (1) 每次調製飲料時，都能使用哪種器具，較能達到成本控制的目的？①量酒器(Jigger)②隔冰器(Strainer)③公杯(Carafe)④攪拌棒(Stirrer)。
127. (4) 沖泡中國茶的器具很多，以下何者非為泡茶時會使用的器具①茶壺②茶海③水方④濾杯。
128. (2) 乳製品置於常溫太久會變得黏稠，是因為乳酸菌使下列哪種成分凝固①乳清蛋白②酪蛋白③脂肪④鈣質。
129. (1) 咖啡生長的條件年均溫最好在①20°C②30°C③35°C④40°C左右。
130. (3) 雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？①每天1次②每天2次③每次用完即清洗④每天3次。
131. (1) 咖啡豆中的成份，少量對身體有益，多量對身體有害的是①咖啡因②單寧酸③脂肪酸④礦物質。
132. (4) 咖啡豆是那一國家的人所發現①衣索比亞人②美國人③法國人④阿拉伯人。
133. (2) 咖啡豆最適合種植於哪種環境①全日照地區②半日照地區③無日照地區④雨林中。
134. (3) 咖啡果實在成熟時，在尚未去皮及加工過程時，呈現什麼顏色①綠色②白色③紅色④黃色。
135. (3) 咖啡樹適合生長南北迴歸線之間，以赤道為中心約①北緯10度到南緯15度②北緯15度到南緯20度③北緯25度到南緯30度④北緯35度到南緯40度。
136. (3) 咖啡樹適合生長在熱帶和亞熱帶氣候的地區，也就是位於南北迴歸線之間，以赤道為中心，約於北緯25度到南緯30度之間，並形成一個環狀地帶稱之為①咖啡赤道②咖啡歸線③咖啡腰帶④無特別稱號。
137. (3) 放置冰箱過久的水果，常會引起果皮產生凹狀斑點、塊斑或變成褐黑色，果肉變褐色並呈水爛狀等，嚴重地影響食用品質。這種現象稱①撞傷②結凍③冷害④農藥殘留。
138. (2) 前一天晚上放在冰箱中的物料，於作業準備時，必須要丟棄的是①半顆檸檬②一壺冰紅茶③開過的敞攪罐④用過的奶水。
139. (2) 後發酵茶又稱為①不發酵茶②重發酵茶③部分發酵茶④輕度發酵茶。
140. (1) 最適合調製水果冰沙的作法為①電動攪拌法②搖盪法③攪拌法④直接注入法。
141. (3) 按照我國國家標準中，天然蔬菜汁加以稀釋至蔬菜汁含有率30%以上稱為①發酵果汁飲料②蔬菜汁飲料③稀釋天然蔬菜汁④純天然蔬菜汁。
142. (1) 為了節省時間與方便，打破杯子時，應如何處理？①應先登錄，再加以包裹丟棄②先登錄、將殘器留待盤點③直接投入垃圾桶，不用登記在破損表上④如果很舊了，就別管了。
143. (3) 玻璃杯洗杯機應維持衛生、清潔，每天必須清理一次，清理時間是①營業前②營業中③

營業後④不定時。

144. (2) 虹吸式沖煮法是利用何種原理①對流②真空③蒸氣④咖啡表面的高壓。
145. (3) 重焙火、重喉韻的茶，適合選用①瓷壺②金屬壺③陶壺④玻璃壺。
146. (1) 首先在台灣大量種植咖啡豆的人是①日本人②荷蘭人③西班牙人④英國人。
147. (3) 宴席前酒會之時間較其他型酒會時間短，通常在宴席前多久時間較為恰當？①十分鐘②二十分鐘③半小時至一小時④視情形而定。
148. (4) 根據國家標準「CNS」規定，牛奶與乳製品合稱「乳品飲料」，並共可歸類成四大類，下列何者非屬於規定之乳品飲料？①生乳②鮮乳③調味乳④煉乳。
149. (3) 茶葉的生長環境相對濕度在①55%~65%②65%~70%③75%~80%④85%~90%之間。
150. (2) 發現指甲太長，應如何處理①不用理會②作業準備前修剪③調製過程時修剪④下班後再修剪。
151. (3) 酒吧工作手冊是酒吧工作人員的書面作業指導，其英文稱之為①Bar Menu②Requisition Form③Bar Manual④Inventory Sheet。
152. (4) 酒會的準備工作以哪一份資料之內容為準①Banquet Order②Drinks Order③Special Order④Function Order。
153. (1) 酒會的臨時吧檯最佳設立的位置，應該設在哪裡方便主人招呼賓客①盡量靠近入口不遠的地方②筵席中央③電梯口④沙發區。
154. (1) 酒精含量在多少以上的飲料，即稱之為酒？①0.5%②1%③3%④5%。
155. (3) 高酸性飲料不能置於①紙製容器②陶瓷容器③銅製容器④玻璃容器。
156. (1) 將鮮乳經真空濃縮或其他方法除去大部分的水分，濃縮至原體積 27-40%左右的乳製品，稱為①奶水②奶粉③奶精粉④發酵乳。
157. (1) 專有名詞的「Call Out」是解釋成？①酒吧打烊②把雞尾酒外送③打電話出去④雞尾酒外帶。
158. (2) 常溫中，較容易產生果蠅的是哪種水果①西瓜②鳳梨③柳丁④檸檬。
159. (4) 液體容量換算，下述何者不當？①1 Jigger=45cc②1 公升=1000cc③1 盎司(oz)=30cc④1 茶匙(tsp)=15 公撮(ml)。
160. (2) 準備製作虹吸式 (Syphon) 咖啡時，需①插上電源②檢視酒精③添加鮮奶油④煮糖水。
161. (4) 清洗香甜酒杯(Liqueur Glass)要使用：①長柄刷②抹布③菜瓜布④尖嘴刷。
162. (1) 蛋蜜汁的哪一配方可以去腥①檸檬汁②蛋白③蜂蜜④柳橙汁。
163. (2) 最早引進咖啡樹至台灣種植是於西元①1500 年②1624 年③1884 年④1914 年。
164. (4) 最早將中國茶道引進日本的是哪個朝代①清②宋③明④唐。
165. (2) 無論使用那一種調飲方式，每次都要用到的器具是①雪克杯(Shaker)②量酒器(Jigger)③吧匙(Bar Spoon)④刻度調酒杯(Mixing Glass)。
166. (1) 開罐後，在保存期限中，可存放較長時間的是①櫻桃②奶水③鮮奶④水蜜桃。
167. (2) 飯店的大廳處，設有桌子及座位，並供應酒類、飲料的地方，其英文稱①Sport Bar②Lobby Bar③Music Bar④Mobile Bar。
168. (1) 飯店的飲務組織是歸屬在①餐飲部②客房部③房務部④工程部。
169. (2) 飲用紅茶如添加牛奶後，不可再添加以下哪一種材料，以避免產生凝結作用：①糖②檸檬③蜂蜜④茶湯。
170. (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①3.6②4.6③5.6④6.6。
171. (3) 飲用碳酸飲料最適合的玻璃器皿之英文為①Champagne Flute②Old Fashioned Glass③Collins④Liqueur。
172. (2) 飲料成本的設定是根據①毛利②配方③酒庫④報表計算而來。

173. (4) 飲料吧材料的採購、儲存的多寡，必須以飲料吧所訂立的①營業報表②日報表③成本④庫存量為根據。
174. (1) 飲料的調配成本應如何控制①按標準配方調製②依定價調配③依經理指示調配④依自己方式調配。
175. (3) 飲料配料中的專有名詞中稱「Orgeat」是代表①苦精②豆蔻粉③杏仁糖漿④肉桂粉。
176. (1) 飲務人員每天下班前，吧檯內的物品都必須盤點，下列何者非每日必盤的物品①垃圾桶②飲料③酒類④配料。
177. (4) 飲務員每天上班後，營業前首要任務是①核視採購報表②檢視營業月報表③檢視庫存月報表④檢視營業日報表。
178. (1) 義大利傳統的卡布奇諾 (Cappuccino)，其中濃縮咖啡與牛奶和奶泡的比例為多少①1:1:1②1:2:1③2:1:1④3:2:1。
179. (4) 裝飾物於打洋後剩餘未用完的，下列那些應存放冰箱①吸管②飲務棒③鋼管④水果。
180. (1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？①真空包裝②牛皮紙包裝③拉鏈袋包裝④玻璃容器。
181. (1) 農委會所規範的優良水果生產履歷為①TGAP Taiwan Good Agriculture Practice②CNS Chinese National Standard③ GMP Good Manufacture Practice④CAS Certification Agriculture Practice。
182. (1) 綠茶的沖泡水溫，以下列何者為宜？①70~75°C②80~85°C③85~95°C④90°C以上。
183. (1) 綠茶是屬於①不發酵茶②部分發酵茶③全發酵茶④輕發酵茶。
184. (1) 製作加味咖啡，如草莓咖啡、香草咖啡等，都以那一種品種的咖啡豆製作①阿拉比卡種②羅姆斯塔種③爪哇種④利比亞種。
185. (1) 領貨單是依據①盤存表②報廢單③周轉率④日報表來填寫需求數量。
186. (3) 摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆？①剛果②坦尚尼亞③葉門及衣索比亞④南非。
187. (4) 標準的飲料配方，下列何者不包括？①杯子②份量③裝飾物④人員。
188. (2) 標準配方的內容不包含下列何者？①調配方法②價錢③材料④容量。
189. (3) 調製一杯飲料，內含有雞蛋及牛奶，應以何種方法調製最恰當？①直接注入法 (Building)②攪拌法 (Stirring)③搖盪法 (Shaking)④霜凍法 (Frozen)。
190. (3) 麵包製程中之醒麵即是？①基本發酵②延續發酵③中間發酵④滾圓。
191. (4) 調製飲料供給顧客飲用時，所產生的開銷是指①飲料類毛利②庫存報表③飲料類材料④飲料類成本。
192. (2) 調製飲料時若需加入 120cc 之柳橙汁，在配方上不會出現哪種標示方法？①4oz②0.12L③12cl④120ml。
193. (3) 請問下列何者不會直接影響營業成本？①銷售商品結構②營業額③營業目標額④破損率。
194. (1) 養樂多、優酪乳就是一種①發酵乳②調味乳③保久乳④脫脂乳。
195. (4) 營業額的計算基礎，是以下列何種單據為憑據？①單杯銷售報表②內部轉帳單③盤存表④點菜 (酒) 單。
196. (3) 鮮度不佳的咖啡豆，沖調之後會帶有①苦味②澀味③酸味④甘味。
197. (2) 雞尾酒會的特性是人數眾多、供應量大及速度快，所以飲料的供應多以哪種飲料為主①Milk②Mixed Drinks③Virgin Drinks④Ice Tea。
198. (2) 關於一般品茶的方式，下列何者錯誤？①看乾茶外觀②嚼茶葉③評茶湯滋味和香氣④看茶湯水色。
199. (1) 關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為①FOP②OP③F④O。
200. (3) 罐裝番石榴汁 (Guava Juice) 未用完，其保存方式最好是①繼續存罐內，入冷藏冰箱②加保鮮膜封緊③倒入加蓋玻璃器皿，存冷藏冰箱④即刻丟掉。