

臺南市 105 學年度國中技藝教育競賽

【餐旅職群-飲料調製主題】學科題庫

一、選擇題：

1. (2) 以下那一項是飲務員的工具(Bartender Tools)？①Blender、Ice Scoop②Cocktail Shaker、Jigger
③Cocktail Station、Sink④Ice Making Machine、Refrigerator。
2. (2) 從製冰機的儲冰槽內取冰塊，應該使用何種工具較佳？①冰夾(Ice Tong)②冰鏟(Ice Scoop)
③冰桶(Ice Bucket)④吧匙(Bar Spoon)。
3. (1) 工作檯(Bar Station)邊的一個放冰塊槽，稱為：①Ice Bin②Sink③Ice Cooler④Ice Bucket。
4. (1) 調製飲料時，使用最多的冰塊型態是①塊狀冰塊(Ice Cube)②刨冰(Shaved Ice)③碎冰
(Crashed Ice)④冰片(Flake Ice)。
5. (4) Garnish Tray是用來裝：①鹽②糖③飲料④裝飾物。
6. (3) 雪克杯(Shaker)是由幾個部分組成？①1個②2個③3個④4個。
7. (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。
8. (2) 打開後必須要冷藏的調味品是：①苦精(Bitters)②小洋蔥(Cocktail Onions)③荳蔻粉(Nutmeg
Powder)④芹菜鹽(Celery Salt)。
9. (4) 下列何種器皿，不可盛裝飲料供顧客飲用？①老式酒杯(Old Fashioned Glass)②高飛球杯
(High Ball Glass)③平底杯(Tumbler Glass)④刻度調酒杯(Mixing Glass)。
10. (3) 為使工作吧檯不容易藏污納垢，以下設計何者錯誤？①採用不銹鋼是較好的選擇②彎曲處
成圓弧型③與飲料接觸面要有止滑條以免杯子、器皿滑動④完整而無裂縫。
11. (1) 吧檯的砧板(Cutting Board) 的主要用途①切水果及製作裝飾品②可放在吧檯上調酒的工作
檯且會止滑③偶而也製作三明治或火腿類的食物④可直接在上面調製飲料。
12. (1) 清洗酸酒杯(Sour Glass)要使用清潔劑和①洗杯刷②用手指直接搓揉③菜瓜布④鐵刷 來清
洗並檢查杯子是否有破損。
13. (2) 飲務員隨時將清潔的調飲工具，擺放在雞尾酒工作檯上方，以利工作方便迅速，下列哪一
選項敘述無誤？①清洗完成之玻璃器皿，應陰乾或使用乾淨口布擦拭後才可使用②雪克杯
(Shaker)每次使用後都應清洗③為了工作方便與節省時間，必須準備多套且使用完後再一
起集中清理④吧檯的杯子最好送到廚房的洗碗機一起清洗。
14. (1) Reach-in Refrigerator是吧檯必備的設備，其中文稱？①一般的冷藏冰箱②可推車進去的冷
藏冰箱③低溫冷凍庫④冰啤酒專用冰箱。
15. (4) 吧檯的種類很多，有獨立經營、有附屬在餐廳或飯店內，有一種吧檯設在飯店的客房內，
現場並不需要人員服務，其英文是①Cocktail Lounge②Sky Lounge③Night Club④Mini-Bar。
16. (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。
17. (4) 國家元首接受外交使節呈遞國書及富商高官所舉辦的豪華酒會稱為①Punch Party②
Cocktail Party③Tea Party④Champagne Party。
18. (1) 負責吧檯操作的人員英文稱為①Bartender②Sommelier③Waiter④Waitress。
19. (4) 作帳盤存的程序是①今日進貨－前日存貨＝今日盤存②今日銷售＋前日存貨＝今日盤存
③今日進貨＋前日存貨＋今日銷售＝今日盤存④今日進貨＋前日存貨－今日銷售＝今日
盤存。

20. (3)

下列何者是量酒器？①  ②  ③  ④  。

21. (2) 飲料貯存管理是採①先進後出②先進先出③後進先出④隨心所欲。
22. (1) 義式咖啡機須在什麼時間開機較適當①作業準備時②前一天晚上③要用時再開機④不用關機。
23. (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。
24. (4) 下列有關泡茶敘述，何者為非①確認茶具容量②測量茶葉份量③確認水溫④準備煮茶用的瓦斯爐。
25. (2) 作業準備時，應將哪種器具浸泡在乾淨的水中備用①攪拌棒②冰淇淋杓③搖酒器④隔冰器。
26. (2) 吧檯從業人員不可戴戒指及手錶，應在何時摘除①上班前②作業準備前③調製過程時④善後處理時。
27. (2) 前一天晚上放在冰箱中的物料，於作業準備時，必需要丟棄的是①半顆檸檬②一壺冰紅茶③開過的橄欖罐④用過的奶水。
28. (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。
29. (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。
30. (3) 關於水果特性之敘述，哪一項有誤①水果供應豐富的維生素 A 和 C，亦含適量的維生素 B 群，具維持生理機能和美容效果②鳳梨屬於酸性水果，可以整腸和助消化③水果的酸大多為檸檬酸、蘋果酸和有機酸，進入人體後，酸即分解掉而留下較多的鹼性元素④熱帶水果大部分比較怕冷，像火龍果、芒果、荔枝等放入冰箱後，都會出現黑斑，較不適宜放於冰箱中冷藏。
31. (2) 下列哪種品種是最常用的咖啡品種？①Robusta②Arabica③Liberica④Java。
32. (3) 使用個人式茶具沖泡茶葉時，3g 的茶葉量，最好使用多少的水量為佳？①100cc②120cc③150cc④180cc。
33. (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。
34. (3) 咖啡樹適合成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。
35. (2) 一般而言，茶類發酵程度較輕者呈飄逸的花香，較深者呈熟果香或蜜糖香；而完全發酵係指茶葉中的哪一物質經酵素氧化作用，產生一連串化學變化過程。下列何者為是①胺基酸②多元酚類③單元酚類④黃腐酚。
36. (3) 在開放式吧檯 (Open Bar) 的正確作業程式為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 等順序作業。
37. (4) 義式咖啡機前置作業時，磨咖啡粉最好的方式是①大量磨好，以迅速作業②每次磨三杯份③控制研磨份量、當天使用完畢即可④現磨現煮。
38. (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。

39. (2) 下列那一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁①0°C ②4°C ③12°C ④20°C。
40. (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。
41. (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氯乙烯④乙烯。
42. (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。
43. (1) 半自動義式咖啡機開機後將第一杯熱水漏掉，主要目的是①帶出隔夜的髒水②保養鍋爐③清洗滴水盤④習慣性動作。
44. (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)。
45. (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→認識配方→量取用酒→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。
46. (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結帳時要付現不得簽帳④會計派一位出納專門收現金。
47. (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。
48. (3) Pourer中文之意為？①杯蓋②開酒器③酒嘴④濾酒器。
49. (4) 下列何者是有酒精飲料？①純真可樂達(Virgin Pina Colada)②雪莉登波(Shirley Temple)③純真瑪莉(Virgin Mary)④龍舌蘭日出(Tequila Sunrise)。
50. (2) 通常用搖盪法製作飲料時，使用的器皿為下列何者？①吧匙(Bar Spoon)②雪克杯(Shaker)③刻度調酒杯(Mixing Glass)④攪拌棒(Stirrer)。
51. (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。
52. (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利比利亞種。
53. (2) 鮮奶的飲料會發生凝結現象，是因為加入了含有什麼成份的食品①糖份②酸性③苦味④脂肪。
54. (3) 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①不新鮮②受潮③很新鮮④過期不可食用。
55. (4) 操作義式咖啡機的奶泡時，若有像噴射機轟隆的聲音是表示①水溫太高②水溫太低③蒸氣管離杯底太高④蒸氣管離杯底太近。
56. (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。
57. (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。
58. (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。
59. (4) 適用於調製加奎寧水、蘇打水等飲料的調製法為①壓榨法②電動攪拌法③搖盪法④直接注入法。
60. (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。
61. (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。
62. (2) 下列何者是量酒器？
63. (1) 「碧螺春」是屬哪一種茶葉①綠茶②輕發酵茶③全發酵茶④後發酵茶。

64. (3) 「茶池」即是①茶壺②茶盅③茶船④茶荷。
65. (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。
66. (2) 「無酒精的飲料」稱之為①Sweet Drink②Soft Drink③Straight④Fresh Drink。
67. (1) 咖啡生長的條件年均溫最好在①20°C ②30°C ③35°C ④40°C 左右。
68. (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。
69. (2) 沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式①濾紙沖泡法②濾布沖泡法③虹吸式咖啡壺沖泡法④濾壓壺沖泡法。
70. (1) 綠茶的沖泡水溫，以下列何者為宜？①70~75°C ②80~85°C ③85~95°C ④90°C 以上。
71. (1) 關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為①FOP②OP③F④O。
72. (4) 下列哪一種碳酸飲料含有咖啡因①Soda Water②7-up③Ginger Ale④Cola。
73. (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。
74. (3) 茶葉的生長環境相對濕度在①55%~65%②65%~70%③75%~80%④85%~90% 之間。
75. (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。
76. (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。
77. (4) 調製含有碳酸氣體的飲料，應使用以下何種器具①Shaker②Blender③Mixing Glass④Bar Spoon。
78. (1) 關於飲務作業之敘述，下列何者有誤？①每日做的飲料存量日報表，只須保存最近的報表②製作每日之日報表時，扣除飲料的量，應以當日點酒單上的量為基準③飯店的飲務單位是負責全飯店的飲料規劃設定，並做所有飲務的訓練工作④吧檯營業結束要核對飲料報表與實際材料是否吻合，憑經驗目測即可。
79. (2) 下列何者飲料不含咖啡因？①阿華田②汽水③咖啡④巧克力。
80. (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→炒菁→乾燥→成品④茶菁→炒菁→揉捻→成品。
81. (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。
82. (1) 全發酵茶的紅茶類以幾度的熱水沖泡為宜①95°C ②90°C ③80°C ④70°C。
83. (3) 以下何種花茶不是常見的飲用花茶①玫瑰花茶②紫羅蘭花茶③鬱金香花茶④檸檬草。
84. (4) 以下的敘述何者錯誤？①泡沫茶品是以各式茶品為基茶，添加果糖調製而成，如泡沫紅茶、綠茶等②加味茶品是以紅茶或綠茶為基茶，添加梅子、薄荷、蜂蜜等調配，如梅子綠茶、薄荷綠茶等③泡沫果茶是以紅茶或綠茶為基茶，添加各式果汁，如葡萄柚綠茶、百香果綠茶等④泡沫奶茶是以綠茶為基茶，添加奶粉調製而成，如伯爵奶茶等。
85. (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。
86. (1) 何種型態之碳酸飲料是以添加水果味道的香料來做為果味的來源，且顏色鮮艷，價格也很便宜？①果味型碳酸飲料②可樂型碳酸飲料③麥芽碳酸飲料④其他碳酸飲料。
87. (1) 可可樹是熱帶常綠植物，果實為莢狀，香氣濃郁，剝開果肉後取出可可豆後，可加工製成？①巧克力②即溶咖啡③花草茶④果粒茶。
88. (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。
89. (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。
90. (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。
91. (4) 西元1923年發明無咖啡因咖啡的是那一國人？①美國人②義大利人③法國人④德國人。
92. (4) 台灣的港口茶主要產地在①新北市②宜蘭縣③高雄市④屏東縣。
93. (3) 可樂加冰塊點綴檸檬片，這種不需要攪拌的方法稱之為①壓榨法(Muddle)②飄浮法(Floating)③注入法(Pour)④攪拌法(Stirring)。

94. (4) 依據CNS規定，製作冰淇淋至少應含有多少比例之鮮奶油乳脂肪①2%②4%③6%④8%。
95. (4) 調製一杯均勻的蛋蜜汁，其正確要領為雪克杯中①放入冰塊→蛋黃→蜂蜜→果汁和其它調味料②放入果汁→蛋黃→蜂蜜→冰塊和其它調味料③放入蜂蜜→蛋黃→冰塊→果汁和其它調味料④放入冰塊→果汁→蜂蜜→其它調味料和蛋黃。
96. (3) 下列有關飲料容積單位何者錯誤？①ml為Milliliter的簡寫②cl為Centiliter③10 g = 1cc④10ml = 1cl。
97. (2) 容量單位中，若標示Magnum是指①750ml②1500ml③3000ml④6000ml。
98. (4) 下列何者操作方式有誤？①含有蛋黃或乳製品的材料，可用搖盪法來調製②倒碳酸飲料時，在酒杯快倒滿前，應將酒杯扶正立直③電動攪拌機(Electrical Blender)使用後，需立即清洗，並擦拭乾淨④清洗玻璃杯皿時，要使用清潔劑和菜瓜布，並檢查杯子是否有破損。
99. (2) 熱咖啡最適宜飲用的溫度約在①40°C ②60°C ③80°C ④100°C。
100. (2) 有關成本控制概念，下列何者敘述錯誤？①隨時關掉不用的電燈②為節省能源，營業時少開幾盞燈③能遵守每次調飲都能使用量酒器的規定④調飲時，能照公司規定的配方做。
101. (2) 飲料庫存記錄中的損耗記錄表，損耗指的是：①瓶子破裂②飲料變質③客人跑單④員工偷喝飲料。
102. (3) 製冰機如沒按時清潔保養，製造出來的冰塊形狀下列何者居多①無法製造冰塊②冰塊變霧白色③空心冰塊④冰塊龜裂。
103. (2) 快速酒架(Speed Rack)多久清潔擦拭一次①每次使用均擦拭②每日擦拭一次③每月擦拭一次④不必要清潔擦拭。
104. (2) 營業績效接近目標成本但略為高出正常成本時，應促銷何種商品①高成本低利潤商品②低成本高利潤商品③低成本低利潤商品④促銷呆滯物料。
105. (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。
106. (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。
107. (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。
108. (3) 一般於飯店吧檯之酒水轉帳到別的單位，通常開立內部轉帳單其英文為①Food Store Requisition Form②External Form③Internal Transfer Form④House Use Slip。
109. (4) 於營業結束盤存飲料，帳單上之存量與現場實際存量有異時，應再仔細檢查，下列何者錯誤？①重新計算帳上及現場之實際存量，看是否有計算錯誤②檢查是否有漏開單或重複開單③檢查是否有材料轉入或轉出之情形④詢問服務人員是否有偷飲料。
110. (2) 下列那一項不是吧檯之消耗品？①杯墊(Coaster)②冰夾(Ice Tong)③吸管(Straw)④攪拌棒(Stirrer)。
111. (4) 查核帳目通常都是依據盤存表的記載與實物的對比來查核，實際進行作業時，下列何者有誤？①領貨單的開立是依據盤存表的庫存數字來填寫需求數量②物料的補充是根據倉庫的安全庫存周轉率而定③為避免造成材料的浪費，每日飲務員務必切實填寫日報表④帳目作業中各種銷售單據填報通常作最後盤存的是單杯銷售報表。
112. (4) 盤存是一項瞭解營運績效及帳目管理的工作，下列何者敘述無誤①盤點工作不須每日進行②吧檯盤存作業不是吧檯工作人員職掌的一部分③不管是單杯或整瓶或調酒銷售的數量都不須加以計算，因最後會總計④帳目的查核通常都是依據盤存表 (Inventory Statement)。
113. (2) 通常吧檯使用之「飲料酒水日報表」中一定要有四大欄，下列何者不在此列①昨日結存②昨日進貨③今日銷售④今日結存。

114. (4) 有經驗的飲務員，通常在打烊後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。
115. (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%。
116. (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。
117. (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。
118. (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。
119. (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。
120. (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。
121. (3) 物料的補充是根據倉庫的①餐廳周轉率②毛利率③安全庫存周轉率④成本率 而定。
122. (4) 盤存表的記載是用來對比下列哪一表單①周轉率②成本③飲料單④帳目。
123. (3) 義式咖啡機開啟加熱後，將兩邊蒸氣管開關開啟，進入等待加熱階段，此作法主要目的是為了①提醒自己咖啡機可以用了②純粹是工作習慣動作③將咖啡機內水氣排擠出來，增加加熱效率④測試咖啡機溫度。
124. (1) 每杯義式咖啡萃取量為45cc時，最適當的咖啡粉量為多少公克？①6-9②10-14③15-19④20-25。
125. (3) 檢查義式咖啡機的水壓，最適當的幫浦壓力為①4-5 Bar②6-7Bar③8-9Bar④10-11Bar。
126. (4) 檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想值應為①0.2-0.3Bar②0.4-0.5Bar③0.6-0.7Bar④0.8-1.2Bar。
127. (3) 當義式咖啡機內的水已經加熱至100°C沸點時，雙邊蒸氣口會排出空氣及水蒸氣，此時鍋爐內會繼續加熱至①105°C左右②110°C左右③120°C左右④150°C左右。
128. (3) 清洗杯子時，下列何者錯誤①最好分類清洗②清洗完畢後應自然晾乾③用口布加以擦拭④用刷子先行刷洗。
129. (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。
130. (2) 吧檯打烊時，果皮應如何處理？①放入熟(養豬)廚餘桶內回收②放入生(堆肥)廚餘桶內回收③所有果皮都應該另行裝袋交回收車清運，勿與廚餘及垃圾混雜④直接放入垃圾桶丟棄。
131. (4) 如果你要請外國客人買單之說法，下列何者正確①Could you give me money? ②Could I have your money? ③Service is included.④Could you settle up? 。
132. (3) 有關於吧檯之服務，下列敘述何者錯誤？①顧客光臨，要面帶微笑並向顧客問好②顧客起身離去，注意是否遺失物品③離打烊時間還有十分鐘，可以將吧檯現場之燈光打到最亮，音樂關掉，以提醒顧客該走了④隨時注意桌面及顧客需求，看是否須換煙灰缸或續杯…等。
133. (4) 於餐廳吧檯，服務人員要為三位同桌之外國人(房客)買單時，應注意的事項，下列何者錯誤？①應問是否分開買或一起買②應問是刷卡、付現或入房客帳③檢查帳單是否正確④刷卡後不用核對顧客的簽字。
134. (3) 當工作場所的機器設備有故障情形發生時，工作人員正確處理態度是①裝作沒事②馬上逃離現場，當做不知道③主動通知維修單位及該單位主管④停止工作。

135. (4) 以下何者不是顧客光臨吧檯的期望？①可口安全的飲料②清潔舒適的環境③令人愉悅的服務④剝削式的高售價。
136. (4) 吧檯的飲務員必須遵守道德規範，除個人忠於職守外還必須強調①人際關係②業務規範③企業規範④廉潔和誠實。
137. (2) 飲務員(Bartender)在何種狀態下可以拒絕供酒服務①客人講話太大聲②客人已有醉意③客人年齡太高④客人尚未結帳。
138. (2) 如有研發新的調飲配方頗受歡迎，而飲務員的心態應①藉機要求加薪②能以餐廳或吧檯提昇業績為榮③當做秘方，不可告訴別人④待價而沽。
139. (2) 吧檯的滅火設備若有缺失導致火災，最大受害者是①老闆與股東②顧客與員工③設計師與水電工④建築師與酒商。
140. (1) 調酒員為外國客人解說飲料的配方時，下列何者正確？①This is a mocktail with some and some②It is one cup of..③I am serving one cup of beverage④It is one kind of soft drink。
141. (3) 服務進行的優先順序，是以①漂亮美眉②小朋友③年長者、女士④付錢請客的主人 為優先。
142. (3) 因為吧檯的工作很繁雜①垃圾分類可以視實際情況來決定，以免浪費時間與資源②垃圾可以不必分類③垃圾仍必需分類④只要簡單把需回收的物件整理好即可。
143. (2) 服務人員每日工作前的儀容修飾，應該以①濃妝艷抹力求標新立異②整齊清潔端莊為宜③保持芳香氣味④注重個人風格。
144. (3) 有關專業服務人員的外表，以下何者錯誤①指甲常修剪、不藏污垢②時時留意自己是否有體臭③女士化濃妝、男士若留鬍子須修剪整齊④養成每次餐後刷牙的習慣。
145. (1) 當有顧客留下完全未食用的食物或飲料時，應該如何處理①一律丟棄、不可做其他使用②看看是否真的完全未食用，如果確定之後，飲料倒掉、食物留下③如果有客人Order一樣的項目，正好可以遞補④問過主管之後，可以給員工食用。
146. (2) 所謂適當優質的服務，不應該涵蓋下列哪一項①飲務人員不因為情緒低潮，影響對顧客服務態度②所謂的「服務態度」，不包括執行主管臨時交辦私人任務③工作人員應儘可能記住個別顧客的愛好與憎惡，以提供較佳之服務④「好的服務」是需隨時設身處地的為客人著想。
147. (2) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？①保暖，但不要讓患者有出汗現象②將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物，丟棄並毀滅③病人清醒者，給予食鹽水④立刻送醫急救。
148. (2) 為了安全起見，偵煙式探測器之保養與維護，應①壞了再說②定期維護③髒了再擦拭④誤報發生後再處理。
149. (4) 乙類火災（油脂火災）是指以下何物引起之火災？①電視②橡膠③生石灰④石油類。
150. (1) 丙類火災（電器火災）是指以下何物引起之火災？①馬達②棉毛③油脂類④木柴。
151. (2) 乾粉滅火器外桶，黃色標示者適用於何型火災？①普通火災②油脂火災③電器火災④金屬火災。
152. (3) 工作制服之最佳三功能是：方便作業操作、與工作場所裝潢融合一致，仍需注意何事項？①流行線條②耐髒持久③方便顧客識別④突顯個性。
153. (1) 最有效及最快的消防隊是①店內的消防組織②119消防隊③義勇警察④救難隊。
154. (3) 以下哪一種不屬於救生器材①滅火器②水龍帶③防爆燈④消防安全斧。
155. (2) 心臟按摩是指胸腔的何部位按摩①上方②下方③左方④右方。
156. (1) 飲料調製技術士的工作主要是調製飲料給顧客飲用，因此工作中最需要注意的是①衛生習慣②調酒技巧③溝通能力④儀態表現。

157. (4) 如儲藏不當，易產生黃麴毒素的食品是①蛋②肉③魚④穀類。
158. (3) 通常所稱之奶油(Butter)係由下列何者精製而成①牛肉中抽出之油②牛肉中之肥肉部份油炸而出之油③牛乳內抽出之油脂④植物油。
159. (3) 低脂奶是指牛奶中何物質含量低於鮮奶①蛋白質②水分③脂肪④鈣。
160. (4) 辨別食物材料的新鮮與腐敗要依靠①外觀包裝②商品宣傳③價格高低④視覺嗅覺。
161. (2) 食品冷藏其中心溫度最好維持在①0°C以下②7°C以下③10°C以下④20°C以上。
162. (4) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②冷凍③乾燥④塑膠袋包裝。
163. (1) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？①四面採直角設計②彎曲處成圓弧型③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
164. (4) 安全的維護是下列何者的責任？①安全人員②經理人員③調酒人員④全體工作人員。
165. (3) 蒼蠅防治最根本之方法為①噴灑殺蟲劑②設置暗走道③環境的整潔衛生④設置氣簾。
166. (3) 我國包裝飲用水衛生標準規定，包裝飲用水之原料水水質應符合何種水質標準？①工業用水②自來水③飲用水④地下水。
167. (4) 我國包裝飲用水衛生標準規定，包裝飲用水應何者為陰性①乳酸菌②氣單胞菌③酵母菌④大腸桿菌群。
168. (3) 依據飲料類衛生標準規定，茶的咖啡因含量不得超過①100ppm②200ppm③500ppm④700ppm。
169. (4) 於調製飲料時穿戴整潔衣帽，其主要目的為①好看②怕弄髒衣服③擦手方便④防止頭髮、頭屑及夾雜物落入飲料中。
170. (4) 一般說來細菌不受下列何種狀況之抑制①高溫②低溫③高酸④低酸。
171. (1) 金黃色葡萄球菌是屬於何型細菌？①毒素型②感染型③中間型④病毒型。
172. (1) 不符合衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
173. (2) 食品中毒之定義（肉毒桿菌或化學中毒除外），是幾人或幾人以上有相同的疾病症狀謂之①一人或一人以上②二人或二人以上③三人或三人以上④十人或十人以上。
174. (1) 乾熱殺菌法之有效殺菌為①110°C以上30分鐘②75°C以上30分鐘③90°C以上30分鐘④65°C以上30分鐘。
175. (2) 關於我國食用色素之敘述，下列何者均為食用色素？①藍色一號，紅色二號②綠色三號，黃色四號③藍色二號，黃色六號④紅色六號，黃色七號。
176. (1) 若以保久乳調製木瓜牛奶，則保久乳每公撮大腸桿菌群最正確數值應為①陰性②10以下③50以下④100以下。
177. (4) 防腐劑不得使用於①水果酒②濃糖果漿③含果汁之碳酸飲料④罐頭。
178. (4) 製作蔬果汁時，使用壓榨法較使用果汁機合適，其原因為①壓榨法較為藝術②壓榨法設備較便宜③壓榨法製作較迅速④壓榨法較不易混進氣體，因此維生素較不易氧化。
179. (4) 有關製冰機的使用原則，下列何者正確①只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮②乾淨的飲料用具都可以放進去③除了冰鏟外，不能存放食品及飲料才能保持冰塊新鮮與清潔④不得放任何器具、材料。
180. (4) 所謂的消毒以下敘述何者正確①以100ppm濾液浸泡2分鐘②以漂白水浸泡3分鐘③以100°C的熱水殺菌④以熱水80°C浸泡2分鐘。
181. (2) 清洗杯子的最佳洗潔劑是①肥皂粉②弱鹼性專用清潔劑③洗碗精④玻璃清潔劑。
182. (3) 為有效殺菌，以氯液殺菌法處理餐具，其氯液之遊離餘氯量不得低於①萬分之一②十萬分之一③百萬分之二百④千萬分之一。

183. (2) 關於清潔及消毒等化學物質及用具之管理，下列敘述何者為非①食品作業場內除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用②清潔、清洗和消毒用具不需設置專用場所妥善保存③有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法④清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定方得使用。
184. (4) 檢查餐具或食物容器是否清洗乾淨，可檢查有否①細菌②氯化物③毒素④澱粉質 等殘留。
185. (4) 工作檯面或調理檯面應保持在幾燭光以上①一百米燭光②一百一十米燭光③一百五十米燭光④二百米燭光。
186. (3) 毛巾抹布之煮沸殺菌，係以溫度100°C的沸水煮沸幾分鐘以上。①一分鐘②三分鐘③五分鐘④七分鐘。
187. (2) 餐具以熱水殺菌，係以溫度80°C的熱水加熱幾分鐘以上①一分鐘②二分鐘③三分鐘④五分鐘。
188. (1) 下列有關未開罐之罐頭食品放置場所，何者不適當①高處②陰涼乾燥處③遠離水火處④通風處。
189. (3) 依照食品安全衛生管理法第幾條規定，食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，應由中央主管機關定之①第10條②第11條③第18條④第13條。
190. (3) 倉庫應設置棧板，使儲存物品離牆壁地面幾公分以上，以保持良好通風①三公分②四公分③五公分④十公分。
191. (1) 冰箱中較適當的食物容積應為多少，才能確保食物安全衛生？①50-60%②60-70%③70-80%④80%以上。
192. (3) 一個人一旦呼吸停止，若不及時予以急救，在幾分鐘內，即可能造成腦部損傷①2-3②3-4③4-6④10 分鐘。
193. (4) 地震發生時，以下措施何者錯①保持鎮靜②迅速關閉電源開關③熄滅火源④儘快撥打119。
194. (2) 購買回來之橄欖罐(Olives)，應如何處理？①擦拭乾淨後應立即冷藏②常溫保存即可③低溫冰存④恆溫保存。
195. (2) 所有的殘渣類(包含茶渣、咖啡渣)，應該如何處理①放入熟(養豬)廚餘桶內回收②放入生(堆肥)廚餘桶內回收③所有果皮都應該另行裝袋交回收車清運，勿與廚餘及垃圾混雜④直接放入垃圾桶丟棄。
196. (1) 濺溢軌道(Spill Rail)是飲務員調製飲料的地方，多久清潔擦拭一次①每次使用均擦拭②每日擦拭一次③每月擦拭一次④不必要清潔擦拭。
197. (2) 電器火災發生在吧檯時，首先應如何處理？①大聲呼叫②關閉電源開關③用水滅火④走為上策。
198. (4) 有關環境衛生，下列何者無關？①應定時清潔牆壁支柱、天花板、燈飾、門窗②垃圾桶應加蓋③保持地板清潔及地面乾燥④每日下班電源插座應關閉。
199. (1) 當你發現火災發生時，立即按警鈴並通知①主管②顧客③工程單位④自己去滅火。
200. (3) 吧檯如發生電氣火災時，使用何者方式滅火是錯誤的？①泡沫②二氧化碳③水④乾粉 滅火。