

- 1.(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調酒員及助理員。
- 2.(3) 由餐廳服務人員點單(Order)，再由餐廳服務人員把調製好的飲料送至客人餐桌上；此種供應飲料之吧檯型態稱之為：① The Front Bar ② The Open Bar ③ The Service Bar ④ The Lounge。
- 3.(4) 吧檯內的 Under Bar 指：①放托盤的地方②出納收錢的地方③陳列、儲存酒的地方④調酒員工作的地方。
- 4.(2) 酒吧檯前，供顧客座位的高腳椅稱為：① Bar Chair ② Bar Stool ③ High Chair ④ Arm Chair。
- 5.(2) 以下那一項是調酒員的工具(Bartender Tools)？① Blender、Ice Scoop ② Cocktail Shaker、Jigger ③ Cocktail Station、Sink ④ Ice Making Machine、Refrigerator。
- 6.(3) 洗杯槽，按我國衛生法規的規定，一般要設立幾槽？①單槽式②雙槽式③三槽式④四槽式。
- 7.(3) 吧檯杯子洗好時，應先置放何處？①置杯架(Glass Display)②雞尾酒工作檯(Cocktail Station)③滴水板(Drain Board)④冰箱(Refrigerator)。
- 8.(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調酒匙(Bar Spoon)。
- 9.(4) 串聯雞尾酒裝飾品所用的小叉子稱為① Garnish Tray ② Fruit Fork ③ Cocktail Fork ④ Cocktail Pick。
- 10.(1) 雞尾酒工作檯(Cocktail Station)邊的一個放冰塊槽，稱為：① Ice Bin ② Sink ③ Ice Cooler ④ Ice Bucket。
- 11.(1) 調酒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)。
- 12.(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。
- 13.(4) Garnish Tray 是用來裝：①鹽②糖③飲料④裝飾物。
- 14.(1) Glass Rimmer 是：①沾杯器②開罐器③掛杯架④洗杯機。
- 15.(4) 雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？①每天 1 次②每天 2 次③每天 3 次④每次用完即清洗。
- 16.(1) 打烊後，果汁機(Blender)的插座應如何處理？①馬上拔掉②明天處理③視情況而定④不用拔掉。
- 17.(2) 波士頓雪克杯(Boston Shaker)是由幾個部分組成？① 1 個② 2 個③ 3

個④ 4 個。

- 18.(1) 當顧客點用一杯干邑(Cognac)純喝，工作人員應該用那一種杯皿盛裝？
① Brandy Snifter ② Old Fashioned Glass ③ Collin Glass ④ Sherry Glass。
- 19.(1) 顧客點用一杯雞尾酒馬丁尼(Martini)加冰塊，工作人員應該用那一種杯皿盛裝？
① Old Fashioned Glass ② Highball Glass ③ Collin Glass ④ Cocktail Glass。
- 20.(1) 桶裝生啤酒機的內外導酒管，標準是多久清洗一次？
① 一天 ② 一星期 ③ 一個月 ④ 一年。
- 21.(2) 杯皿的清洗程序是：
① 清水沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾
② 洗潔劑→清水沖洗→消毒液→晾乾
③ 洗潔劑→消毒液→清水沖洗→晾乾
④ 消毒液→洗潔劑→清水沖洗→晾乾。
- 22.(2) 下列那一個冷藏溫度比較適合新鮮果汁？
① 0°C ② 4°C ③ 12°C ④ 20°C。
- 23.(3) 下列那一種物料是屬調味品？
① Coke ② Whisky ③ Tabasco Sauce ④ Red Cherry。
- 24.(4) 調酒術語“Twist”是指使用水果的那一部份調入酒中？
① 果汁 ② 果肉 ③ 種子 ④ 果皮。
- 25.(2) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液來殺菌？
① 清潔藥水 ② 漂白水 ③ 清潔劑 ④ 肥皂粉。
- 26.(2) 使用刻度調酒杯(Mixing Glass)調製的雞尾酒，其調製法稱之為：
① 機器調配法(Blending) ② 攪拌法(Stirring) ③ 搖盪法(Shaking) ④ 直接注入法(Building)。
- 27.(4) 隔冰器的英文名稱是：
① Shaker ② Jigger ③ Mixing Glass ④ Strainer。
- 28.(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。
- 29.(4) 清洗後不需要掛於吊杯架的是：
① 白蘭地杯 ② 香檳杯 ③ 雞尾酒杯 ④ 高飛球杯。
- 30.(3) Corkscrew 是指：
① 開瓶器 ② 開罐器 ③ 軟木塞開瓶器 ④ 醒酒器。
- 31.(3) Tulip 是指：
① 雞尾酒杯 ② 啤酒杯 ③ 香檳酒杯 ④ 葡萄酒杯。
- 32.(2) 打開後必需要冷藏的調味品是：
① 苦精(Bitters) ② 小洋蔥(Cocktail Onions) ③ 荳蔻粉(Nutmeg) ④ 芹菜鹽(Celery Salt)。
- 33.(2) 無論使用那一種調酒方式，每次都要用到的器具是：
① 雪克杯(Shaker) ② 量酒器(Jigger) ③ 調酒匙(Bar Spoon) ④ 刻度調酒杯(Mixing Glass)。
- 34.(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)。
- 35.(3) 罐裝蕃石榴汁(Guava Juice)未用完，其庫存方式最好是：①繼續存罐內，入冷藏冰箱②加保鮮膜封緊③過入加蓋玻璃器皿，存冷藏冰箱④即刻丟掉。
- 36.(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(Grenadine Syrup)④荳蔻粉(Nutmeg)。
- 37.(3) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽；水槽及工作檯之材質最好為：①木材②塑膠③不銹鋼④水泥。
- 38.(4) 一般吧檯冰箱冷藏溫度需維護正常指示，以不超過多少度較佳？① 20℃② 15℃③ 10℃④ 5℃。
- 39.(4) 下列何種器皿，不可盛裝飲料供客人飲用：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)。
- 40.(1) 下列那一項不可放入雪克杯(Shaker)內調製飲料？①奎寧水(Tonic Water)②鮮奶(Milk)③蕃茄汁(Tomato Juice)④苦精(Bitter)。

15000 調酒 丙級 工作項目 02：作業準備

- 1.(4) 酒吧的種類很多，有獨立經營、有附屬在餐廳或飯店內；有一種酒吧設在飯店的客房內，現場並不需要人員服務，其英文是① Cocktail Lounge② Sky Lounge③ Night Club④ Mini-Bar。
- 2.(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① Sport Bar② Lobby Bar③ Musical Bar④ Mobile Bar。
- 3.(3) 在美國有很多酒吧，都設有 Jukebox 機器，請問它是做甚麼用①自動販賣機②生啤酒機③音樂點唱機④ Karaoke 點唱機。
- 4.(4) 一種可在晚宴前等待賓客時所舉行的酒會，其英文稱為① Punch Party② Champagne Party③ Birthday Party④ Cocktail Party。
- 5.(2) 吧檯內的工作檯高度，一般多調整在① 50 公分高② 75 公分高③ 110 公分高④ 150 公分高。
- 6.(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。
- 7.(3) 大型的酒吧，常設有專供給蘇打飲料的器具，其英文名稱為① Draft Beer Dispenser② Speed Gun③ Soda Gun④ Syrup Container。

- 8.(4) 酒吧的顧客點酒時，常常指定牌子，英文稱之為“Call Brand”，以下那一種是屬於此類① Scotch Soda ② Gin Tonic ③ Brandy Highball ④ C.C. Coke。
- 9.(2) 當今全世界生產葡萄酒較為出名的國家很多，首推①加拿大、日本及南非②法國、德國及義大利③西班牙、葡萄牙及奧地利④美國、澳洲及智利 等三個國家。
- 10.(1) 義大利人稱 Spumante，西班牙人稱 Espumosa，德國人稱 Sekt 是代表①起泡葡萄酒②紅葡萄酒③強化酒精葡萄酒④白葡萄酒。
- 11.(3) 法國東北角有一處專生產白葡萄酒的區域稱①夏保區(Chablis)②蘇丹區(Sauternes)③阿爾薩斯區(Alsace)④羅瓦爾河區(Loire Valley)。
- 12.(1) 世界上知名度最高的強化酒精葡萄酒(Fortified Wine)、雪莉酒(Sherry)及波特酒(Port)，它原產於那個國家①西班牙及葡萄牙②法國及義大利③德國及瑞士④南非及加拿大。
- 13.(2) 香檳中的氣泡源自於①一次發酵②二次發酵③三次發酵④發酵後再加入二氧化碳。
- 14.(2) 下列何者是氣泡酒(Sparkling Wine)①波特酒(Port)②雅詩提酒(Asti)③雪莉酒(Sherry)④苦艾酒(Vermouth)。
- 15.(1) 葡萄酒侍酒師英文稱謂① Wine Steward ② Bartender ③ Receptionist ④ Waiter。
- 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.(4) 下列何者非酒會常用之基酒①琴酒(Gin)②蘭姆酒(Rum)③伏特加(Vodka)④蘋果酒(Calvados)。
- 18.(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。
- 19.(3) 下列何者不屬於保存未開過的葡萄酒時，應注意的要點①溫度②光線③土壤④橫放。
- 20.(4) 在波爾多，“Chateau”稱為①市中心②裝瓶③葡萄品種④城堡／酒莊。
- 21.(2) 下列何種酒較適合搭配牛排①白葡萄酒②紅葡萄酒③香檳④雪莉酒。
- 22.(3) “Still Wine”是指①氣泡葡萄酒②強化的葡萄酒③不起泡的葡萄酒④起
泡之香檳酒。
- 23.(1) 下列法國葡萄酒最高等級為① A.O.C ② Vin De Pays ③ V.D.Q.S.④ Vin De Table。
- 24.(4) 調酒員(Bartender)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。

- 25.(1) 雞尾酒裝飾品、杯飾以何種材料最適宜？①蔬菜水果②花、草③藥草④豆類穀物。
- 26.(4) 吧檯作業內的靈魂人物是①餐飲經理②酒吧經理③酒吧領班④酒吧調酒員。
- 27.(1) 下列何者是舌尖對葡萄酒的體質(Body)品飲時最敏感的味覺？①甜度②酸度③澀度④苦度。
- 28.(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 Party ②Cocktail Party ③Tea Party ④Champagne Party。
- 29.(3) 酒吧檯內使用的砧板，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。
- 30.(4) 德國的莫塞爾區(Mosel)的葡萄酒瓶顏色都是①藍色②棕色③黃色④綠色。
- 31.(2) 美國的葡萄酒規定商標上標示的葡萄品種使用比率最少要含① 65%② 75%③ 85%④ 95%。
- 32.(3) 世界上第一個使用環保軟木塞的國家是①美國②法國③澳州④德國。
- 33.(3) 德國的葡萄酒規定，商標上標示的葡萄品種使用比率最少要含① 75%② 80%③ 85%④ 90%。
- 34.(4) 法國的阿爾薩斯(Alsace)葡萄酒規定，商標上標示的葡萄品種，使用比率最少要含① 85%② 90%③ 95%④ 100%。
- 35.(4) 葡萄酒瓶上標示 Vin de Pays D'oc 是表示生產於何地區之酒①德國②西班牙③義大利④法國。
- 36.(3) 法國薄酒萊新酒(Beaujolais Nouveau)是於每年 11 月份的第幾個星期四全球同步銷售① 1 ② 2 ③ 3 ④ 4。
- 37.(1) 負責吧檯操作的人員英文稱為① Bartender ② Sommelier ③ Waiter ④ Waitress。
- 38.(1) 飯店的飲務組織是歸屬在①餐飲部②客務部③房務部④工程部。
- 39.(2) 以下那一種不是製作白葡萄酒的原料①白葡萄汁②紅葡萄的果肉及果皮③白葡萄④紅葡萄的果肉。
- 40.(2) 玫瑰紅葡萄酒的製作原料是①白葡萄②白葡萄及紅葡萄③白葡萄汁④紅葡萄汁。
- 41.(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。
- 42.(3) 一般葡萄酒的上酒程序是①紅酒在白酒之前②濃味在淡味之前③白酒在紅酒之前④甜味在不甜味之前。

43.(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×成本率＝成本。





44.(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。





45.(1) 客人點長島冰茶(Long Island Ice Tea)以下材料，何者不須準備？①葡萄酒②琴酒③伏特加④深色蘭姆酒。





46.(2) 為曼哈頓(Manhattan)雞尾酒之裝飾物，應準備何物？①橄欖②紅櫻桃③小洋蔥④荳蔻粉。





47.(3) 營業吧檯，會將先行製作完成之裝飾物品安全儲存何處？①工作檯砧板正前方②近水槽處③冷藏冰箱內④冷凍冰箱中。

48.(1) 調製血腥瑪利(Bloody Mary)應準備之物，下述何者不當？①麻油②鹽／胡椒③高飛球杯④芹菜棒。

49.(3) 下圖何者是酸酒杯？①  ②  ③  ④  。

50.(4) 下圖何者是醒酒器？①  ②  ③  ④  。

51.(1) 下圖何者是濾冰器？①  ②  ③  ④  。

52.(3) 下圖何者是量酒器？①  ②  ③  ④  。

53.(1) 下列何者不是碳酸氣飲料？①開水②蘇打水③薑汁汽水④奎寧水。

54.(1) 品嚐葡萄酒的第一個動作是①看酒的顏色或外觀②聞酒的香氣③品嚐酒的味道④看酒瓶的形狀。

- 55.(4) 下列何者不是吧檯所使用的器皿①砧板②水果刀③果汁機④龍蝦鉗。
- 56.(2) 紅葡萄酒的顏色是來自①葡萄籽②葡萄皮③可食用色素④葡萄葉子。
- 57.(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。
- 58.(4) 葡萄本身那一部分沒有含單寧酸？①籽②皮③梗④果肉。
- 59.(1) 酒吧的飲料盤存應多久盤點一次①每班盤存②每三天一次③每五天一次④每星期一次。
- 60.(4) 有關吧檯準備工作，下列何者敘述錯誤？①吧檯用的食品與飲料應分類貯存②裝飾品應事先準備好，放在裝飾盤內③冰塊應事先放在儲冰槽內④紅白酒應事先打開，以求方便操作。

15000 調酒 丙級 工作項目 03：飲料調製

- 1.(4) 液體容量換算，下述何者不當？① 1 Jigger = 45cc ② 1 公升 = 1000cc ③ 1 盎司(oz) = 30cc ④ 1 茶匙(tsp) = 15 公撮(ml)。
- 2.(3) 1 瓶 750cc 的琴酒，依樣本餐廳標準單位 45cc 計算，允許賣多少杯量？① 20 杯② 18 杯③ 16 杯④ 14 杯。
- 3.(1) 日本人常飲用「Scotch Mizuwali」，其調製材料是？①威士忌 + 水②威士忌 + 蘇打水③白蘭地 + 水④蘭姆酒 + 蘇打水。
- 4.(4) 鹹狗(Salty Dog)、血腥瑪莉(Bloody Mary)、瑪格麗特(Margarita)，以下何者是此三道雞尾酒之相同用料？①葡萄柚汁②伏特加酒③蕃茄汁④鹽。
- 5.(3) 吧檯調酒操作步驟，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。
- 6.(2) 下列何者是國產之釀造酒？①參茸酒②紹興酒③米酒④烏梅酒。
- 7.(1) 下列何者是省產之蒸餾酒？①高粱酒②臺灣啤酒③花雕酒④長春酒。
- 8.(4) 下列何者是省產之再製酒？①陳年紹興酒②玫瑰紅③大麴酒④竹葉青。
- 9.(3) 下列何者是國產之釀造酒？①龍鳳酒②蘭姆酒③狀元紅酒④百歲酒。
- 10.(2) 下列何者是省產之蒸餾酒？①臺灣淡啤酒②茅台酒③葡萄蜜酒④虎骨酒。
- 11.(1) 下列何者是省產之再製酒？①雙鹿五加皮酒②高粱酒③黃酒④白蘭

地。

- 12.(2) 英國的穀物威士忌(Grain Whisky)規定，大麥含量是① 10% ② 20% ③ 30% ④ 40%。
- 13.(4) 以多種穀物蒸餾後，立即混合再裝桶儲存的是①愛爾蘭威士忌②蘇格蘭威士忌③波本威士忌④加拿大威士忌。
- 14.(4) 含有 50%以上中性酒精的是？①波本威士忌(Bourbon Whiskey)②美國威士忌(American Whiskey)③裸麥威士忌(Rye Whiskey)④美國綜合威士忌(American Blended Whiskey)。
- 15.(1) 酒精含量在多少以上的飲料即稱之為酒？① 0.5% ② 1% ③ 3% ④ 5%。
- 16.(3) 愛爾蘭威士忌(Irish Whiskey)的蒸餾次數是？① 1 次② 2 次③ 3 次④ 4 次。
- 17.(2) 蘇格蘭威士忌(Scotch Whisky)的法定儲存年限最少是？① 2 年② 3 年③ 4 年④ 6 年。
- 18.(4) 依據波本威士忌(Bourbon Whiskey)的製造法規其酒精含量，不得超過？① 43% ② 50% ③ 52.5% ④ 62.5%。
- 19.(3) 下列那一種干邑白蘭地 Cognac 標示的年份，不受法國政府認可？① V.S ② V.S.O.P. ③ F.B.O.P. ④ X.O.。
- 20.(4) 下列那一種酒精的標示法是屬於美式鑑定法？① 43°G.L ② 43°ALC ③ 43°VOL ④ 86Proof。
- 21.(1) 野莓酒(Sloe Gin)是那一個國家所發明？①英國②法國③美國④義大利。
- 22.(3) 下列那一種酒不屬於香甜酒(Liqueur)？①覆盆子(Framboise)②野莓酒(Sloe Gin)③白蘭地(Brandy)④紫羅蘭(Parfait-Amour)。
- 23.(4) 卡魯哇咖啡(Kahlua)酒是以那一種蒸餾酒再製而成？①琴酒②白蘭地③伏特加酒④蘭姆酒。
- 24.(1) 牙買加的咖啡酒(Tia Maria)是以那一種蒸餾酒再製而成？①蘭姆酒②伏特加酒③白蘭地④威士忌。
- 25.(2) 蜂蜜酒(Drambuie)主要是以那一種蒸餾酒再製而成？①伏特加②威士忌③白蘭地④蘭姆酒。
- 26.(1) 香甜酒(Liqueur)的含糖量不得低於？① 2.5% ② 5% ③ 10% ④ 12.5%。
- 27.(2) 香甜酒(Liqueur)的酒精含量最低不得低於① 14% ② 16% ③ 18% ④ 20%。
- 28.(4) 下列那一種酒是以葡萄酒再製而成？①白櫻桃酒(Kirsch)②柑桔酒(Cointreau)③夏多思(Chartreuse)④多寶力補酒(Dubonnet)。

- 29.(1) 台灣菸酒生產的紹興酒是屬於？①釀造酒②蒸餾酒③再製酒④開胃酒。
- 30.(3) 有酒精飲料稱為 Hard Drinks，下列那一項是有酒精飲料？① Virgin Mary ② Lemon Squash ③ Bloody Mary ④ Shirley Temple。
- 31.(1) 雞尾酒調製完成前，雞尾酒杯(Cocktail Glass)要冰涼，其英文稱為？① Chill a Glass ② Ice a Glass ③ Frozen a Glass ④ Cool a Glass。
- 32.(4) Seltzer Water 是一種碳酸水，如果用完了，由下列何種可代替？① Ginger Ale ② 7-Up ③ Tonic Water ④ Club Soda。
- 33.(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？① Bar Menu ② Requisition Form ③ Bar Manual ④ Inventory Sheet。
- 34.(4) 「Neat」在專有名詞的慣例稱一杯純飲的酒，也稱為？① Standard ② Dry Drink ③ Shot Drink ④ Straight Up。
- 35.(3) 顧客點一杯「On The Rocks」又說再附給一杯冰水，專有名詞稱？① Glass Of Water ② Water Please ③ Water Back ④ Separate Glass Of Water。
- 36.(3) 調酒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。
- 37.(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。
- 38.(4) 當一位顧客為自己點酒同時說「Backup Drinks」，其義為？①一杯雙份②濃一點③淡一點④一杯同樣的二杯。
- 39.(4) 根據飲料調製方法的「Build Method」，下列那一種酒最符合？① Daiquiri ② Singapore Sling ③ Martini ④ Pousses Cafe。
- 40.(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。
- 41.(1) 酒吧調酒常用的糖，以下是那一種最方便？①糖水(Simple Syrup)②砂糖(Granulated Sugar)③蜜糖(Honey)④冰糖(Candy Sugar)。
- 42.(2) 酒吧檯內工作的因素，酒允許有適量的安全庫存量，該專有名詞為？① Stock ② Bar Stock ③ Safe Stock ④ Security Stock。
- 43.(3) 調一杯雞尾酒，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)。
- 44.(2) 酒吧專業術語中 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。

- 45.(3) Pourer 中文之意為？①杯蓋②開酒器③酒嘴④濾酒器。
- 46.(3) 下列何者非柑橘口味之香甜酒？① Curacao ② Grand Marnier ③ Baileys ④ Triple Sec。
- 47.(3) 下列何者為茴香口味之香甜酒？① Maraschino ② Parfait Amour ③ Sambuca ④ Southern Comfort。
- 48.(4) 若客人請你推薦一杯不甜的雞尾酒，下列何者適合？① Side Car ② Margarita ③ Daiquiri ④ Gibson。
- 49.(1) 下列何者非使用直接注入法？① Egg Nog ② Black Russian ③ Americano ④ Bloody Mary。
- 50.(4) 通常電動攪拌機(Blender)之使用時機，下列何者為非？①有水果類之塊狀材料需攪碎時②打 Frozen Cocktail 時③同種雞尾酒須短時間打幾十人份時④調長島冰茶時。
- 51.(4) 1 個 Jigger 的容量，下列何者不當？① 1.5oz ② 45cc ③ 4.5cl ④ 40ml。
- 52.(2) 新加坡司令之配方中下列何者不是？①琴酒②柳橙汁③檸檬汁④櫻桃白蘭地。
- 53.(4) 下列何者不能調成 Frozen Cocktail？①黛克利(Daiquiri)②可樂達(Colada)③瑪格麗特(Margarita)④螺絲起子(Screw Driver)。
- 54.(3) 下列何者非咖啡口味之香甜酒？① Kahlua ② Creme De Cafe ③ Southern Comfort ④ Tia-Maria。
- 55.(4) Whiskey Sour 應用下列何者調製較正確？① Dewar's ② Teacher's ③ Old Parr ④ Wild Trukey。
- 56.(3) 白蘭地亞歷山大(Brandy Alexander)以何種香甜酒調製？①香草酒(Galliano)②杏仁酒(Amaretto)③可可酒(C.D. Cacao)④櫻桃白蘭地(Cherry Brandy)。
- 57.(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)。
- 58.(3) 下列何者以搖盪法調製雞尾酒？① Gin Tonic ② Campari Soda ③ Whiskey Sour ④ B&B。
- 59.(1) 以下哪一種雞尾酒通常是用攪拌法(Stirring)製作？①曼哈頓(Manhattan)②瑪格麗特(Margarita)③紐約(New York)④紅粉佳人(Pink Lady)。
- 60.(1) 以下哪一種材料在製作雞尾酒時不可放入雪克杯中搖盪？①含碳酸氣飲料②新鮮果汁③雞蛋④牛奶。
- 61.(1) 馬丁尼(Dry Martini)通常是歸在何時飲用？①飯前②飯後③飯中④不

限制。

- 62.(2) 通常用搖盪法製做雞尾酒時使用的器皿為？①調酒匙(Bar Spoon)②雪克杯(Shaker)③刻度調酒杯(Mixing Glass)④調酒棒(Stirrer)。
- 63.(3) 彩虹雞尾酒的分層比重原理是因為①色素與酒精②色素與糖③糖與酒精④色素與水。
- 64.(3) 以下哪一種酒是屬於蒸餾酒？①葡萄酒②啤酒③伏特加④雪莉酒。
- 65.(4) 以下哪一種酒的原料是葡萄？①威士忌②啤酒③蘭姆酒④白蘭地。
- 66.(4) 以下哪一種酒是墨西哥的特產？①威士忌②白蘭地③琴酒④龍舌蘭酒。
- 67.(4) 以下哪一道雞尾酒配方有用到檸檬汁？①馬丁尼(Martini)②曼哈頓(Manhattan)③亞歷山大(Alexander)④新加坡司令(Singapore Sling)。
- 68.(4) 以下哪一種酒的原料有用到玉米？①白蘭地②蘭姆酒③雪莉酒④波本威士忌。
- 69.(1) 以下哪一道雞尾酒配方中用到白蘭地？①亞歷山大(Alexander)②曼哈頓(Manhattan)③蚱蜢(Grasshopper)④愛爾蘭咖啡(Irish Coffee)。
- 70.(3) 以下哪一種酒是釀造酒？①威士忌②蘭姆酒③啤酒④伏特加。
- 71.(3) 威士忌剛蒸餾出來是無色的，它的顏色的由來是因為經過①陶甕②玻璃瓶③橡木桶④鋼桶 的陳年。
- 72.(2) 以下哪一種酒是屬於薄荷口味的香甜酒？① Grand Marnier ② Creme De Menthe ③ Southern Comfort ④ Creme De Cacao。
- 73.(2) 威士忌可樂(Whiskey Coke)是使用下列那一種杯子盛裝？①馬丁尼杯②高飛球杯③甜酒杯④白蘭地杯。
- 74.(3) 加冰塊飲用(On The Rocks)的飲料是採用下列那一種方法調製？①搖盪法(Shaking)②攪拌法(Stirring)③直接注入法(Building)④電動攪拌機法(Blending)。
- 75.(1) 威士忌酸酒(Whiskey Sour)是一種雞尾酒，是採用下列那一種方法調製？①搖盪法(Shaking)②直接注入法(Building)③電動攪拌機法(Blending)④攪拌法(Stirring)。
- 76.(2) 高飛球杯飲料(High Ball)是採用下列那一種調酒方法①搖盪法(Shaking)②直接注入法(Building)③電動攪拌機法(Blending)④攪拌法(Stirring)。
- 77.(3) 下列何者不是調雞尾酒常用的基酒？①威士忌②白蘭地③咖啡酒④琴酒。

- 78.(4) 下列何者不是調雞尾酒常用的基酒？①伏特加②特吉拉③蘭姆酒④蛋黃酒。
- 79.(2) 曼哈頓(Manhattan)一種雞尾酒，其基酒是？①琴酒②威士忌③白蘭地④伏特加。
- 80.(1) 馬丁尼(Martini)是一種雞尾酒，其基酒是？①琴酒②威士忌③白蘭地④伏特加。
- 81.(2) Calvados 指的是？①葡萄渣的白蘭地②蘋果白蘭地③櫻桃白蘭地④草莓白蘭地。
- 82.(1) Marc 指的是？①葡萄渣的白蘭地②蘋果白蘭地③櫻桃白蘭地④草莓白蘭地。
- 83.(3) 黑色俄羅斯(Black Russian)一種雞尾酒，其基酒是？①琴酒②蘭姆酒③伏特加④威士忌。
- 84.(2) 聖誕節飲用的蛋酒(Egg Nog)是一種雞尾酒，其基酒是？①琴酒②白蘭地③伏特加④威士忌。
- 85.(1) 吉普生(Gibson)是一種雞尾酒，其基酒是？①琴酒②白蘭地③伏特加④威士忌。
- 86.(2) 一般馬丁尼(Martini)是採用下列何者裝飾物？①櫻桃②紅心橄欖③小洋蔥珠④柳丁片。
- 87.(4) 下列那一種雞尾酒是採用飄浮法？①鹹狗②琴奎寧③馬丁尼④天使之吻。
- 88.(3) 下列何者不屬於柑橙酒？① Triple Sec ② Grand Marnier ③ Fraise ④ Cointreau。
- 89.(1) Poire Willams 是屬於下列那一種香甜酒？①梨子②桃子③蘋果④草莓。
- 90.(1) 在白蘭地的標籤上所標示的「Fine Champagne」是指？①大香檳區的葡萄含量在一半以上②小香檳區的葡萄含量在一半以上③大小香檳區各佔一半④全部採用小香檳區的葡萄。
- 91.(2) 混合酒(Mixed Drinks)也可稱爲何種飲料① Soft Drinks ② Highball Drinks ③ Cold Drinks ④ Sweet Drinks。
- 92.(4) 每一瓶酒的容量如以美國方式計算有多少盎司(Ounce)① 22 盎司② 22.3 盎司③ 25 盎司④ 25.6 盎司。
- 93.(3) 調製一杯白蘭地亞歷山大(Brandy Alexander)雞尾酒其調配法是採用① Building ② Stirring ③ Shaking ④ Blending。
- 94.(2) 一般蒸餾酒酒精度是① 30°~35°② 37°~43°③ 45°~55°④ 60°~95°。

- 95.(1) 英國 Scotch Whisky 的酒齡如是 3 年是屬何種等級的 Whisky ①標準品 ②中級品 ③高級品 ④特級品。
- 96.(1) 波本(Bourbon Whiskey)是屬於那一國的 Whiskey ①美國 ②加拿大 ③義大利 ④英國。
- 97.(4) 琴(Gin)酒有一種清爽清香的味道是添加何種香料 ①茴香 ②香草 ③薄荷 ④杜松子。
- 98.(4) 採用龍舌蘭(Agave)做主要原料的是何種蒸餾酒 ① Vodka ② Rum ③ Whiskey ④ Tequila。
- 99.(4) Liqueur 香甜酒的標籤上印有三個英文字母 D.O.M.是何種香甜酒 ① Galliano ② Campari ③ Sambuca ④ Benedictine。
- 100.(3) 雞尾酒白蘭地亞歷山大(Brandy Alexander)調配好後它的裝飾品是 ①柳丁皮 ②檸檬皮 ③豆蔻粉 ④胡椒粉。
- 101.(1) Bar Brandy 和 House Brandy 在酒吧裡是何種等級的白蘭地酒 ①平價品 ②中級品 ③高級品 ④特級品。
- 102.(4) 咖啡豆是那一個國家的人所發現 ①依索匹亞人 ②美國人 ③法國人 ④阿拉伯人。
- 103.(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。
- 104.(1) 咖啡豆中的成份，含有毒性，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。
- 105.(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。
- 106.(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。
- 107.(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阿拉比加種 ②羅姆斯打種 ③爪哇種 ④利比利亞種。
- 108.(3) 調酒或製作飲料時，加入蛋白主要目的是 ①色澤較好看 ②增加份量 ③使其產生泡沫 ④節省材料。
- 109.(2) 含有鮮奶的飲料，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。
- 110.(4) 第一個生產咖啡酒的國家是 ①墨西哥 ②巴西 ③哥倫比亞 ④牙買加。
- 111.(1) 義式咖啡(Espresso)表層中央，若有白色圓圈形狀，表示咖啡中的咖啡因和苦味油脂 ①太多 ②太少 ③恰到好處 ④完全沒有。
- 112.(2) 製作那種的咖啡都會使用到烤架？ ①皇家咖啡 ②愛爾蘭咖啡 ③維也納咖啡 ④哥佈基諾咖啡。
- 113.(3) 下列那一種咖啡調製時會加入少許的檸檬皮 ①美國式 ②英國式 ③義大利式 ④巴西式。

- 114.(3) 購買回來的咖啡豆，密封的咖啡袋隔天有膨漲的情形，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。
- 115.(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。
- 116.(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。
- 117.(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。
- 118.(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。
- 119.(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。
- 120.(2) 必須使用較高水溫的是那一種茶？①綠茶②鐵觀音③紅茶④白毫烏龍。

15000 調酒 丙級 工作項目 04：善後作業

- 1.(1) 飲料成本是屬於：①變動成本②半變動成本③固定成本④視情況而定。
- 2.(1) 飲料的售價減飲料的成本等於：①毛利②淨利③單位成本④總利潤。
- 3.(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能遵守每次調酒都能使用量酒器的規定④調酒時，能照公司規定的配方做。
- 4.(2) 有關酒單之敘述，下列何者錯誤？①它是一種促銷工具② Wine list = Cocktail list ③酒單上之價格不可塗塗改改，以免影響瞻觀④客房專用飲料單亦是酒單的一種。
- 5.(3) 下列何者不是盤存的目的？①防止失竊②確定存貨出入的流動率③了解常客的名字④查明銷售流量不高的酒類以便處理。
- 6.(1) 酒類之儲存應：①分類分開且採用不同溫度貯存②全部一起貯存③採用同一溫度④視營業情況而定。
- 7.(4) 每月酒類盤存作業應由：①會計室人員執行②外場經理執行③酒吧人員執行④會計人員會同酒吧人員執行。
- 8.(3) 下列何者不屬於酒窖記錄的東西：①櫃櫥卡②酒窖進貨簿③人員出勤記錄簿④酒類存貨清單。
- 9.(4) 標準的調酒配方，下列何者不包括？①杯子②份量③裝飾物④人員。

- 10.(1) 酒吧的營運成本控制應始於①採購②驗收③貯存④銷售。
- 11.(2) 酒窖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。
- 12.(3) 下列裝飾物中，何者不屬於 Garnishes：①櫻桃②小洋蔥③牙籤④檸檬塊。
- 13.(2) 一瓶 750cc 的威士忌，成本 1000 元如毛利五成，請問每杯(1oz)的售價是多少？① 60 元② 80 元③ 100 元④ 120 元。
- 14.(1) 酒吧人員以那種方式處理每日電氣設備的清潔保養工作最恰當①按照清潔保養表進行②請工程技術人員幫忙③找清潔工處理④請原供應商處理。
- 15.(4) 瓶裝檸檬汁、萊姆汁、紅石榴糖漿等打烊時沒用完應存放於①冷凍於冰箱②存放於製冰機內③放回倉庫內儲存④蓋上蓋子存放於快速架上。
- 16.(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無法製成塊狀②冰塊變霧白色③空心冰塊④冰塊龜裂。
- 17.(1) 酒吧冷藏冰箱溫度應設定在華氏幾度① 40~45 度② 32~36 度③ 25~32 度④ 0 度以下。
- 18.(1) 單杯售價的計算方式等於①整瓶酒的進價乘（1 加毛利）除杯數②整瓶酒的進價除杯數除售價③售價減（成本加費用）④整瓶酒的進價除以杯數。
- 19.(3) 吧檯補充酒（領貨）的最佳時段①早上②下午③上班前④下班後。
- 20.(4) 下列的文件，何者是每一位調酒員都要先熟記的①酒吧營運記錄報告②成本控制表③營業日報表④標準酒譜。
- 21.(1) 濺溢軌道(Spill Rail)是調酒員調製酒的地方，它多久清潔擦拭一次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。
- 22.(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。
- 23.(1) 以下何者通常不屬於酒單上陳列的項目？①配方②價目③酒名④電腦序號。
- 24.(1) "Fancy Drink Sales Report"報表的計算基礎是①各種類型的單杯酒②各種不同的整箱酒③各種不同的整瓶酒④所列選項之答案皆可。
- 25.(1) 以下何者通常不屬於打烊後的公共安全檢查工作①盤存酒帳②關閉電燈③關閉水源④關冷氣。
- 26.(2) 破損的杯皿處理方式為①直接丟入垃圾桶②放入破損箱③打碎丟入垃圾桶④繼續使用。

- 27.(2) 營業績效接近目標成本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。
- 28.(2) 盤點酒帳多用目測法，請問一瓶酒大約分成幾等分① 5 分② 10 分③ 12
分④ 15 分。
- 29.(3) 安全庫存的設定依據是①座位使用周轉率②營業面積使用率③物料使
用周轉率④銷售營業額。
- 30.(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銷售營業額③
營業目標額④破損率。
- 31.(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。
- 32.(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。
- 33.(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。
- 34.(2) 以國內的作業，酒吧的現金結帳作業是何人負責①調酒員②出納③服務
員④領班。
- 35.(1) 酒吧打烊前的飲料盤點工作是由何人負責①調酒員②出納③酒吧服務
員④酒吧領班。
- 36.(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。
- 37.(4) 裝飾物於打烊後剩餘未用完的，下列那些應存放冰箱①吸管②調酒棒③
鋼管④水果。
- 38.(3) 下列那些調味品使用後，必須放置冰箱保存①豆蔻粉②胡椒粉③奶水④
苦精。
- 39.(1) 雞尾酒的調配成本應如何控制①按標準配方調製②定價調配③依經理
指示調配④依自己方式調配。
- 40.(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。
- 41.(4) 控制酒類、飲料的成本之因素，下列何者不直接影響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。
- 42.(3) 一般於飯店酒吧之酒水轉帳到別的單位，通常開立內部轉帳單其英文為
① Food Store Requisition Form ② Internal Form ③ Internal Transfer
Form ④ House Use Slip。
- 43.(4) 假設某酒吧一瓶 XO 可賣 21 杯，請問：此吧在營業前“結存”為二瓶
二杯，在營業時領入一瓶，內部轉出一瓶三杯，於打烊前又售出一瓶六

杯，請問今日帳上之“結存”為幾瓶幾杯①一瓶又 15 杯②一瓶又 14 杯
③ 15 杯④ 14 杯。

- 44.(4) 通常於飯店之酒吧酒水量不足時會填寫“飲料倉庫領料單”領貨，其英文為① Petty Cash Voucher Form ② Trouble Report ③ Food Store Requisition Form ④ Beverage Store Requisition Form。
- 45.(4) 於酒吧，剩餘之“罐裝產品”，未使用完時，得妥善處理後置於冰箱，下列何者不適合隔日再使用①櫻桃②罐頭果汁③椰奶④罐裝汽水。
- 46.(1) 電動攪拌機(Blender)之使用時應注意事項，下列何者為非①儘量使用大一點的冰塊②不要將有核之水果丟入③使用前後皆應清洗，且要定期保養④不可加入有氣之飲料。
- 47.(3) 一般於飯店、酒吧，由於咖啡使用量大，皆會使用咖啡機來煮咖啡，有關咖啡機之保養、使用常識下列何者為非？①一般開機後暫時無法使用，待“熱機”後即可使用②咖啡豆渣盒滿時要取出清洗③咖啡機故障時可請調酒員自行拆卸、修理④咖啡機須每日清洗保養。
- 48.(4) 於營業結束盤存酒水，酒帳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檢查是否有酒水轉入或轉出之情形④詢問服務人員是否有偷喝酒。
- 49.(4) 降低破損是大家的責任，下列何者非減少破損應注意的事項①以正確方式拿托盤②保持地面乾燥③若桌面杯類太多，可分兩次收拾④儘量不去使用生財器皿。
- 50.(4) 皇家咖啡(Cafe Royal)加入的烈酒下列何者正確？①琴酒②伏特加③威士忌④白蘭地。
- 51.(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。
- 52.(2) 下列那一項不是酒吧之消耗品？①杯墊(Coaster)②冰夾(Ice Tong)③吸管(Straw)④調酒棒(Stirrer)。
- 53.(3) 葡萄酒是由下列那一種原料釀造而成？①小麥②大麥③葡萄④玉米。
- 54.(1) Table Wine 指的是①佐餐酒②汽泡酒③烈酒④香檳酒。
- 55.(3) 1 瓶 Quart 酒，可以倒幾盎斯？① 12.7oz ② 25.6oz ③ 32oz ④ 33.8oz。
- 56.(1) 下列何者不屬於蒸餾酒？①葡萄酒②威士忌③白蘭地④伏特加。
- 57.(4) 下列何者不屬於釀造酒？①啤酒②黃酒③花雕酒④米酒。
- 58.(3) 對人類健康有益，經濟又實惠的飲料是①茶②果汁③水④咖啡。
- 59.(3) 下列那一種茶的醱酵程度最高①鐵觀音②凍頂烏龍茶③白毫烏龍④包種茶。

60.(3) 冰箱冷藏應在何溫度以下① 18℃ ② 12℃ ③ 4℃ ④ 0℃。

15000 調酒 丙級 工作項目 05：職業道德

- 1.(4) 如果你要請外國客人買單之說法，下列何者正確① Could You Give Me Money? ② Could I Have Your Money? ③ Service Is Included ④ Could You Settle Up?。
- 2.(1) 如果你要請外國客人簽字應如何講，才正確① Could I Have Your Signature? ② Here Is Your Change? ③ What Is Your Name? ④ May I Sign It?。
- 3.(3) 如果要請客人用“正楷”簽名，其“正楷”之英文為① First Name ② Family Name ③ Black Letter ④ Sign Please。
- 4.(3) 有關於酒吧之服務，下列敘述何者錯誤？①客人光臨，要面帶微笑並向客人問好②客人起身離去，注意是否遺失物品③離打烊時間還有十分鐘，可以將酒吧現場之燈光打到最亮，音樂關掉，以提醒客人該走了④隨時注意桌面及客人需求，看是否須換煙灰缸或續杯…等。
- 5.(3) 有關個人服裝儀容下列敘述何者正確①指甲可留長，以方便工作②口紅可畫各種奇怪的顏色③制服首要整齊、清潔④鬍鬚可留長才性格。
- 6.(4) 於飯店酒吧，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刷卡後不用核對客人的簽字。
- 7.(1) 於晚上外國客人喝完酒要離開酒吧時，下列何者說法錯誤① Have A Seat There ② Have A Nice Evening ③ We Hope To See You Again ④ Thank You. Good Bye。
- 8.(2) 通常至酒吧喝酒之基本禮儀，下列何者正確①為節省花費，可自行攜帶飲料進入酒吧飲用②依自己的酒量，適量飲酒③可在酒吧吃檳榔，檳榔汁吐在煙灰缸即可④可在酒吧大聲划拳、嘻鬧。
- 9.(2) “餐飲業”是屬於那一種行業①製造業②服務業③慈善事業④半製造業。
- 10.(4) 下列何者不是健全的服務心態？①工作有榮譽感②隨時有熱忱及愉快的心情③工作藝術化④以金錢目標為唯一激勵。
- 11.(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。

- 12.(4) 下列行爲何者是餐飲服務人員應有的品德與修養？①代人打卡②對同人斥吼③有蒜味④微笑待客。
- 13.(1) 國際通用語言是調酒員必備的條件，現今是那一種語言爲主①英文②西班牙文③法文④日文。
- 14.(4) 以下何者不是顧客光臨酒吧的期望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。
- 15.(4) 如果你發現酒有問題，無法確認該酒是否真假，應送到何處檢定①原進口酒商②衛生署③消基會④酒類試驗所。
- 16.(4) 道路交通管理處罰條例第 35 條“酒醉駕車”者處新台幣① 300 元～600 元② 900 元～1800 元③ 3000 元～6000 元④ 15000 元～60000 元。
- 17.(3) 酒後駕車的酒精含量測試，吐氣所含酒精成份超過每公升幾毫克以上者要處罰① 0.025 ② 0.05 ③ 0.25 ④ 2.5。
- 18.(2) 團結合作，真誠服務，熱愛工作，這是服務人員何種基本認知？①忠孝②道德③仁愛④技術。
- 19.(3) 酒吧調酒員的工作表現讓顧客最無法忍受的是什麼①酒量太少②調錯雞尾酒③服務態度不好④個人衛生不好。
- 20.(4) 酒吧的服務很特別，因此調酒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。
- 21.(2) 調酒員(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。
- 22.(2) 吧檯工作人員對裝飾物之補充，應如何處理①不一定檢查②應每天檢查③不必要檢查④聽上級指示處理。
- 23.(3) 修飾並打理個人儀容，對調酒員而言是①浪費時間②可做可不做的事情③必要的職責④不必要的工作。
- 24.(1) 職業道德最重要的是①敬業精神②溝通協調③滿足員工需要④供應美酒咖啡。
- 25.(2) 如有研發新的調酒配方頗受歡迎，而調酒員的心態應①藉機要求加薪②能以餐廳或吧檯提昇業績爲榮③當做秘方，不可告訴別人④待價而沽。
- 26.(4) 下列何者不是位優秀的吧檯從業人員應具備的條件？①良好的工作態度②溝通技巧熟練③重視職業道德④英雄主義。
- 27.(3) 下列何者不屬於服務業的特性？①工作時間長②高低起伏的需求③朝九晚五的單一上班制④生產與消費不可分離。
- 28.(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走爲上策。

- 29.(1) 火災現場，離地面距離越高的溫度如何？①越高②越低③沒有差別④視情況而定。
- 30.(3) 員工上班時間內，發生重大意外傷害時，同事會如何處理①自行處理②不用處理③填寫意外傷害並送醫④視生意量而定。
- 31.(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。
- 32.(2) 熱咖啡最適宜飲用的溫度約在① 40℃ ② 60℃ ③ 80℃ ④ 100℃。
- 33.(3) 若酒吧有服務員嚴重燙傷之處理，下列何者錯誤①用冷水沖傷口②用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口③擦燙傷藥膏，以減輕疼痛④將患者緊急送醫。
- 34.(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。
- 35.(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。
- 36.(3) 餐飲服務人員在服裝儀容上以下何者不被允許①指甲適當修剪②保持制服整潔③濃妝艷抹④綁髮髻。
- 37.(4) 清理調酒場所整理調酒工具，對調酒技術士而言是①不必浪費這種時間，以免影響調理飲料之工作②不一定要做的工作③可交雜工全權完成④必要的工作。
- 38.(1) 廚餘或垃圾桶是否加蓋？①應該②不需③無所謂④沒有規定 加蓋。
- 39.(1) 被蒸氣燙傷時最好的處理方法是①儘快沖冷水②塗抹果醬③塗抹香油④以乾淨紗布蓋好以免被污染。
- 40.(1) 餐飲工作人員於工作時可否吃檳榔①不可以吃②可以吃③不可以吃太多④視個人喜好而吃。

15000 調酒 丙級 工作項目 06：安全與衛生

- 1.(1) 對於昏迷或意識不清者，維持其體溫的方法何者正確①加蓋毛毯②給熱水袋③喝點烈酒④喝熱咖啡及熱茶。
- 2.(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。

- 3.(1) 假設客人不小心跌倒，引起骨折，除了送醫急救外，下列急救何者錯誤
①用熱敷，可幫助血液循環，並可減少腫脹②將傷患移動前，先要固定骨折受傷部位③千萬不要把突出之骨骼推進去④抬高受傷的部位，以減少腫脹。
- 4.(3) 兒童在餐廳過於吵鬧時，下列何人去請兒童的父母勸導較適當？①服務員②別桌服務員③主管級人員④老闆。
- 5.(2) 下列那一個場所適於設置定溫式探測器？①客房②香爐上方③辦公室④餐廳。
- 6.(1) 下列那一個場所不適於設置偵煙式探測器？①停車場②客房③辦公室④餐廳。
- 7.(4) 下列那一個場所不適於設置差動式探測器？①餐廳②客房③辦公室④燒烤區。
- 8.(2) 甲類火災（普通火災）是指以下何物引起之火災？①電爐②木材、纖維③硫化鈣④煤氣。
- 9.(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。
- 10.(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。
- 11.(3) 丁類火災（金屬火災）是指以下何物引起之火災？①纖維②半固體③禁水性物質④機械器具。
- 12.(3) 乾粉滅火器外桶，藍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。
- 13.(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。
- 14.(1) 乾粉滅火器外桶，白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。
- 15.(3) 工作制服之最佳三功能是：方便作業操作、與工作場所裝璜融合一致，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。
- 16.(1) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？①甲乙丙類（ABC型）乾粉滅火器②泡沫滅火器③水④滅火彈。
- 17.(1) 最有效及最快的消防隊是①店內的消防組織② 119 消防隊③義勇警察④救難隊。
- 18.(1) 進口酒類政府不再徵收的是①公賣利益②煙酒稅③營業稅④加值稅。
- 19.(2) 主管食品衛生的中央機關是①市衛生局②衛生署③衛生處④縣衛生局。

- 20.(1) 食品衛生的標準是由那一個衛生機關訂定①中央②省③市④縣 衛生機關。
- 21.(3) 以下那一種是不屬於救生器材①滅火器②水龍帶③防爆燈④消防安全斧。
- 22.(4) 以下那一種物質燃燒不適合用水來滅火①木頭②布料③紙張④油料。
- 23.(1) 當人休克時使用的急救方式是①心肺復甦術②人工呼吸法③心臟按摩術④電療法。
- 24.(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。
- 25.(4) 當火災發生時高樓應如何逃生①坐電梯②從窗台跳③躲進浴缸④從安全梯逃生。
- 26.(4) 食品衛生檢驗之方法依國家標準，無國家標準者由那一機關公告①縣政府②市政府③省政府④中央主管機關。
- 27.(1) 調酒技術士的工作主要是調製酒類飲料給顧客飲用，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。
- 28.(1) 調酒技術士的衛生習慣最重要，因此進入調酒場所的第一件事是洗滌①雙手②抹布③工具④食物器材。
- 29.(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。
- 30.(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。
- 31.(2) 下面那一種物質是禁止用作食品添加物①硝②硼砂③味素④糖精。
- 32.(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。
- 33.(1) 食物腐敗通常出現的現象為①發酸或產生臭氣②水分增加③蛋白質變硬④重量減輕。
- 34.(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。
- 35.(2) 食品冷藏其中心溫度最好維持在① 0℃ 以下② 7℃ 以下③ 10℃ 以下④ 20℃ 以上。
- 36.(4) 冷凍食品應儲藏在何溫度以下① 4℃ ② 0℃ ③ -5℃ ④ -18℃ 。
- 37.(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。
- 38.(3) 發酵乳品應儲放在①室溫②陰涼乾燥的溫室③冷藏庫④冷凍庫。
- 39.(3) 不銹鋼工作檯的好處下列何者不正確①易於清理②不易生銹③不耐腐蝕④使用年限很長。
- 40.(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。

- 41.(3) 食物設備用具之材料不可含①鐵②銅③鉛④鋁。
- 42.(1) 清洗食物之水槽材質選用，何者不正確①保溫②耐熱③耐酸④耐鹼。
- 43.(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。
- 44.(2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火。
- 45.(3) 如有瓦斯漏出來時應①開抽風機②開電風扇③開門窗④開抽油煙機。
- 46.(3) 火警之報警電話為① 110 ② 112 ③ 119 ④ 166。
- 47.(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。
- 48.(1) 洗衣粉不可用來洗餐飲用具因其含有①螢光增白劑②亞硫酸氫鈉③過氧化氫④次氯酸鈉。
- 49.(3) 為避免食物中毒，飲料調理原則為加熱與冷藏，迅速清潔及①美味②顏色美麗③避免疏忽④香醇可口。
- 50.(2) 我國餐具衛生標準中規定①細菌②大腸桿菌③黃麴毒素④病毒 應為陰性。
- 51.(4) 我國餐具衛生標準中規定何者微生物應為陰性①礦物質②維生素③蛋白質④澱粉。
- 52.(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。
- 53.(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。
- 54.(3) 我國冰類及飲料類衛生標準規定茶的咖啡因含量不得超過① 100ppm ② 200ppm ③ 500ppm ④ 700ppm。
- 55.(3) 我國冰類及飲料類衛生標準規定咖啡的咖啡因含量不得超過① 100ppm ② 200ppm ③ 500ppm ④ 700ppm。
- 56.(2) 我國冰類及飲料類衛生標準規定茶咖啡及可可以外之飲料的咖啡因含量不得超過① 100ppm ② 200ppm ③ 500ppm ④ 700ppm。
- 57.(1) 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？①細菌性中毒②化學性中毒③天然毒素中毒④類過敏性中毒。
- 58.(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。
- 59.(2) 手部若有傷口，易產生何種菌的污染①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙

人掌桿菌④沙門氏菌。

- 60.(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。
- 61.(2) 儘量不以大容器而以小容器儲存食物，以衛生觀點言之，其優點為①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
- 62.(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。
- 63.(3) 一般說來工作人員個人衛生不佳，最易造成下列何種細菌性食物中毒①肉毒桿菌②仙人掌桿菌③金黃色葡萄球菌④腸炎弧菌。
- 64.(2) 爲有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具其氯液之游離餘氯量不得低於① 100ppm ② 200ppm ③ 300ppm ④ 400ppm。
- 65.(4) 金黃色葡萄球菌毒素於何者溫度下可破壞① 60℃ ② 80℃ ③ 100℃ ④ 120℃ 以上。
- 66.(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。
- 67.(4) 違反食品衛生管理法之規定，最高可處罰新台幣① 3 萬元② 15 萬元③ 20 萬元④ 100 萬元。
- 68.(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。
- 69.(4) 有關防腐劑之規定，下列何者爲正確①使用範圍無限制②使用量無限制③使用範圍及用量均無限制④使用範圍及用量均有限制。
- 70.(1) 乾熱殺菌法之有效殺菌爲① 110℃ 以上 30 分鐘② 75℃ 以上 30 分鐘③ 90℃ 以上 30 分鐘④ 65℃ 以上 30 分鐘。
- 71.(2) 從事公共飲食業者應多久主動健康檢查乙次①每半年②每一年③每一年半④每二年。
- 72.(2) 三槽式餐具洗滌法其中第二槽沖洗必須①滿槽的自來水②流動充足的自來水③添加消毒水之自來水④添加清潔劑之自來水。
- 73.(3) 市售酒類飲料產品上只有英文而沒有中文標示，這種產品①是外國高級品②必定品質良好③違反食品標示規定④只要銷售佳沒有問題。
- 74.(2) 關於我國食用色素之敘述，下列何者均爲食用色素？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。
- 75.(3) 餐飲業若發生食物中毒時，衛生單位可依食品衛生管理法第幾條規定，命令其暫時停止製造① 23 條② 24 條③ 25 條④ 26 條。

- 76.(1) 若以保久乳調製木瓜牛奶汁，則保久乳每公撮大腸桿菌群最確數應為①陰性② 10 以下③ 50 以下④ 100 以下。
- 77.(2) 若以保久乳調製木瓜牛奶汁（未加蓋），則木瓜牛奶汁每公撮大腸桿菌群最確數應為①陰性② 10 以下③ 50 以下④ 100 以下。
- 78.(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。
- 79.(3) 可食用紅色色素為① 20 號② 30 號③ 40 號④ 50 號。
- 80.(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。