

[illegible]

試題編號：150-910301-3

審定日期： 年 月 日

修訂日期：93 年 11 月 18 日

94 年 12 月 1 日

95 年 11 月 21 日

96 年 9 月 10 日

97 年 1 月 30 日

97 年 8 月 1 日

(修時間配當表)

調酒丙級技術士技能檢定術科測試應檢資料目錄
(第二部份)

壹、調酒丙級技術士技能檢定術科測試注意事項.....	1
貳、調酒丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知	
一、綜合注意事項	2
二、檢定當日應注意事項	2
三、檢定當日檢定程序時間表	4
四、檢定之機具、設備及材料表	5-11
五、檢定場平面圖	12
六、操作檯平面圖	13
七、服裝儀容標準說明（附圖）	14-15
參、調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題.....	16-29
肆、調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題參考操作單.....	30-137
伍、調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題成品參考圖.....	138-155
陸、調酒丙級技術士技能檢定術科測試評審總表.....	156
柒、調酒丙級技術士技能檢定術科測試評審表.....	157-160
捌、調酒丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表.....	161

壹、調酒丙級技術士技能檢定術科測試注意事項

一、本應檢參考資料內含：

- (壹) 注意事項。
- (貳) 應檢人須知。
- (參) 術科測試試題。
- (肆) 術科測試試題參考操作單。
- (伍) 術科測試試題成品參考圖。
- (陸) 術科測試評審總表。
- (柒) 術科測試評審表。

二、爲使技能檢定更具公正、公平起見，本資料由術科辦理單位於檢定前二星期寄發各應檢人參考，並於函聘術科測試監評人員（另含監評人員注意事項）時隨附。

三、檢定當日，將另發抽定之試題，應檢人不可攜帶本參考資料進入檢定場內，否則，以違規論處。

貳、調酒丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

一、綜合注意事項：

- (一) 本職類丙級技能檢定術科測試試題有三大題，十八組 90 小題，檢定時由當日評審長從崗位籤桶（1-18）中抽一崗位號，請該號應檢人代表抽選試題號，再抽選組別，並依檢定序號對應組別，每一組別有 6 小題，於規定檢定時間 3 小時內完成（詳如檢定程序時間表）。
- (二) 檢定之設備、工具、材料均由術科測試辦理單位提供，唯應檢人須自備：1. 職場專業服裝儀容（如服裝儀容標準說明及圖），2. 廚房紙巾一捲（盒），否則，以違規「扣考」處理，不得進入試場應考。
- (三) 應檢人於測試前詳閱應檢人參考資料，含試題、評審表，以避免違規或操作錯誤情事發生。
- (四) 檢定作業完成時間，不得藉故要求延長時間。
- (五) 應檢結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回，並請處理個人操作檯後，始離開檢定場。
- (六) 應檢人應注意工作安全，預防意外事故發生。

二、檢定當日應注意事項：

- (一) 應依通知日期時間到達檢定場後，請先到「報到處」辦理報到手續，然後依試務人員安排指定處等候。
- (二) 報到時，請出示檢定通知單、准考證及國民身分證或其他法定身分證明。
- (三) 報到完畢後由試務人員集合核對人數點交當日監評長，監評長宣佈當日一般注意事項，由當日評審長從崗位籤桶（1-18）中抽一崗位號，請該號應檢人代表抽選試題編號，再抽選該試題下之組別。並依序核對檢定號碼，俟各應檢人領取組別試題後，再進入檢定崗位（即個人操作檯），等待監評長發「開始」指令。
- (四) 應檢人遲到 15 分鐘以上視同未報到者不得進場，並以「缺考」註記。
- (五) 監評長宣佈依據辦理單位所提供之機具、設備及材料確認表清點，如有短少

或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；檢定中損壞之機具、設備及材料經監評人員確認責任後，由該應檢人於檢定結束後賠償之。

- (六) 俟監評長宣佈「開始」口令後，才能開始檢定作業。
- (七) 應檢人應詳閱試題，若有疑問應於檢定開始二分鐘前提出。
- (八) 檢定中不得交談、代人操作或託人操作等違規行為，否則以「扣考」論處。
- (九) 檢定中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全。
- (十) 在規定時間內提早完成者，於原地等候指令。
- (十一) 檢定須在規定時間內完成，在監評長宣佈「檢定截止」時，應請立即停止操作。
- (十二) 離場前，將檢定通知單請試務人員簽章後才可離開檢定場。
- (十三) 離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。
- (十四) 不遵守試場規則者，除勒令出場外，取消應檢資格並以「扣考」論處。
- (十五) 進入檢定場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響檢定場秩序，否則以違規「扣考」論處
- (十六) 本須知未盡事項，依試場規則處理。

三、檢定當日檢定程序時間表

(一) 每位應檢人檢定一組別六小題，檢定時間總計三小時。

(二) 每題檢定時間為 30 分鐘（含評分時間）。

題數	項目	進行時間
第一題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分（停止操作）	5 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
第二題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分（停止操作）	5 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
第三題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分（停止操作）	5 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
第四題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分（停止操作）	5 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
第五題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分（停止操作）	5 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
第六題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分（停止操作）	5 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
進行時間總計：3 小時		

四、檢定之機具、設備及材料表

檢 定 職 類	調	酒	級	別	丙	每 場 檢 定 人 數	18 人
項 目	名	稱	規	格	單 位	數 量	備 註
檢 定	場 面	積	1440cm x 840cm 以上		式	1	含空調設備
【傢俱類】							
傢 1	長方會議桌		180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳、隔層		張	32	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳、隔層
傢 2	座椅		高度 45cm		張	10	高度 45cm
【布巾類】							
布 1	檯布		270cmx150cm		條	14	270cmx150cm
【玻璃類】							
玻 1	可林杯(Collins)		12oz/36 個入一個杯框		框	1	12oz/36 個入一個杯框
玻 2	高飛球杯(High Ball)		8~10oz，規格一致/36 個入一個杯框		框	1	8~10oz，規格一致/36 個入一個杯框
玻 3	古典杯(Old Fashioned)		8oz/24 個入一個杯框		框	1	8oz/24 個入一個杯框
玻 4	香甜酒杯(Liqueur)		1oz /12 個	共入一個杯框	框	1oz/12 個 5oz/12 個 8oz/12 個	
玻 5	酸酒杯(Sour)		5oz/12 個				
玻 6	愛爾蘭咖啡杯		8oz/12 個				
玻 7	雞尾酒杯(Cocktail)		4oz /24 個入一個杯框		框	1	4oz /24 個入一個杯框
玻 8	公杯		10oz 帶嘴/36 個入一杯框， 壓克力材質亦可；需耐溫 80℃		框	1	10oz 帶嘴/36 個入一杯框， 壓克力材質亦可；需耐溫 80℃
玻 9	可愛壺		500c.c.壓克力製		個	8	500c.c.壓克力製
玻 10	沖茶器		二人份		個	8	二人份
玻 11	刻度調酒杯(Mixing)		500c.c.帶刻度		個	8	500c.c.帶刻度
玻 12	咖啡煮器(Syphon)		二人份含上下球、酒精燈、 咖啡量匙及調棒(竹/木製)		組	8	二人份含上下球、酒精燈、 咖啡量匙及調棒(竹/木製)
【瓷器類】							
瓷 1	咖啡杯組		6 oz、附底盤及不銹鋼匙		組	8	6 oz、附底盤及不銹鋼匙
瓷 2	圓盤(B.B. Plate)		直徑 15.8cm		個	36	直徑 15.8cm
【雜項類】							
雜 1	砧板		45cmx30cmx2cm、塑膠		片	18	45cmx30cmx2cm、塑膠

雜 2	水果刀／水果夾	12~15cm 、 三 角 尖 刀 /10~15cm	組	18	12~15cm、三角尖刀 /10~15cm
雜 3	雪平鍋組	16~18cm	組	8	
雜 4	瓦斯爐	約 45cm x 30cm/附隔熱裝置	座	8	瓦斯罐【雜 17】準備 卡於爐中使用
雜 5	壓汁器	塑膠	個	8	
雜 6	榨汁器	不銹鋼	支	8	
雜 7	量酒器(Jigger)	30c.c.+15c.c.共計 45c.c.	個	18	
雜 8	搖酒器(Shaker)	350 或 530c.c.	個	18	
雜 9	吧叉匙	長度配合雜【08】項尺寸使用	支	18	
雜 10	隔冰器(Strainer)	配合刻度調酒杯尺寸	個	18	
雜 11	皇家咖啡匙	配合 6oz 咖啡杯組	支	6	
雜 12	圓托盤	直徑 35cm、止滑	個	20	
雜 13	計時器	(1)具開始、停止及暫停功能 (2)可記錄至秒數 (3)可放置(或固定)於桌面上	個	6	
雜 14	水桶	約 45 公升、塑膠製	個	18	
雜 15	冰桶(附冰夾及冰鏟)	至少 2 公升	個	22	需尺寸協調
雜 16	垃圾桶	2 公升、塑膠製	個	18	與【耗 10】項垃圾袋 配合使用
雜 17	備用瓦斯罐	卡於瓦斯爐中使用	罐	8	與【雜 04】項瓦斯爐 配合使用
雜 18	開罐器	有壓孔功能、簡單型	個	4	
雜 19	儲冰槽	25 公斤容量、塑膠材質加 蓋	個	4	
雜 20	冰鏟	每 2 支配用 1 個儲冰槽，並 緊鄰儲冰槽衛生放置	支	8	配合【雜 19】項使用
雜 21	咖啡過濾杯	2 人份、壓克力製	組	8	
雜 22	胡椒／鹽罐	35g、玻璃或壓克力製	組	8	
雜 23	開飲機	5 公升，水溫開滾後保持 90 ℃以上	台	2	
雜 24	海棉刷	長柄	支	20	
雜 25	乾粉滅火器	ABC 型 10 型	個	4	
雜 26	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	1	
雜 27	過濾網	不銹鋼，12~16cm	支	6	過濾西瓜汁用
雜 28	沖壺	1000c.c.不銹鋼	個	8	

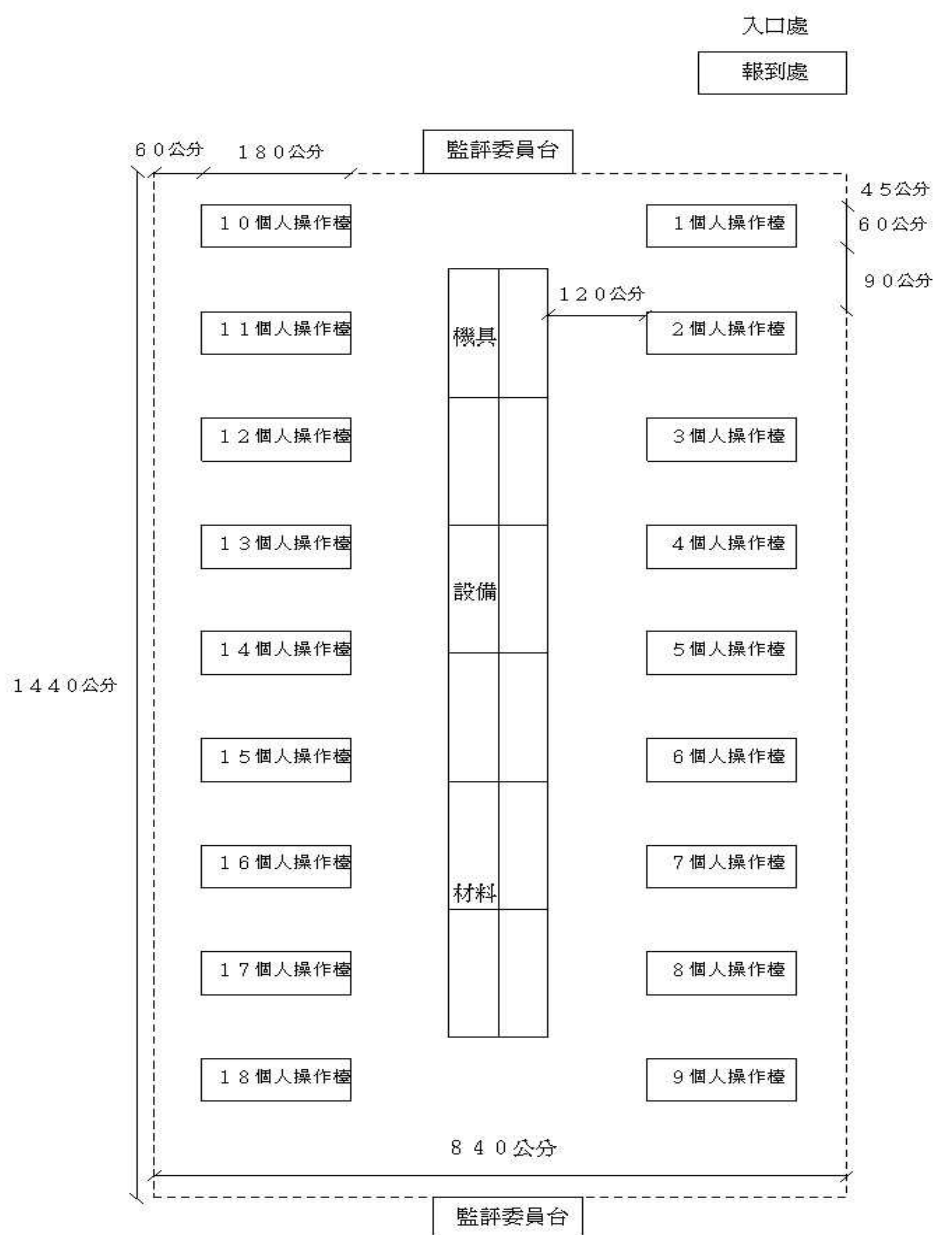
雜 29	果汁機組	具碎冰功能/附延長線（從電源至每一應檢者操作台長度）	組	6	
◎以下檢定用各項材料，於場地評鑑時，至少提出一份供確認					
【開胃酒類】					
酒 1	金巴利酒(Campari)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 2	不甜苦艾酒 (Dry Vermouth)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 3	甜味苦艾酒 (Sweet Vermouth)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
【香甜酒類】					
酒 4	杏仁香甜酒(Amaretto)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 5	深色可可香甜酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 6	白色可可香甜酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 7	班尼狄克丁香甜酒 (Benedictine)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 8	咖啡香甜酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 9	白柑橘香甜酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	含酒精 39 度以上
酒 10	綠薄荷香甜酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
酒 11	白薄荷香甜酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 12	義大利香草酒 (Galliano)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 13	蜂蜜香甜酒 (Drambuie)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 14	櫻桃白蘭地酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	非櫻桃香甜酒
【威士忌酒類】					
酒 15	蘇格蘭威士忌酒 (Scotch Whisky)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
酒 16	愛爾蘭威士忌酒 (Irish Whiskey)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 17	波本威士忌酒 (Bourbon Whiskey)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
酒 18	加拿大威士忌酒 (Canadian Whisky)	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
【蘭姆酒類】					
酒 19	白色蘭姆酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
酒 20	深色蘭姆酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	非金黃色蘭姆酒
【伏特加酒類】					

酒 21	伏特加酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
【白蘭地酒類】					
酒 22	白蘭地酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
【特吉拉酒類】					
酒 23	特吉拉酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
【琴酒類】					
酒 24	琴酒	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
【配料類】					
配 1	辣醬油	Worcestershire Sauce	瓶	4	
配 2	酸辣油	Tabasco	瓶	4	
配 3	荳蔻粉	35g、玻璃或壓克力裝	瓶	4	
配 4	五彩巧克力米	35g、玻璃或壓克力裝	瓶	4	
配 5	白細砂糖	8 克/包、50 包/盒	盒	2	
配 6	方糖		盒	1	
配 7	細鹽	1 斤裝	包	1	保持乾燥
配 8	果糖	果糖 42~45 濃度，350g/罐	瓶	12	
配 9	綜合熱咖啡粉		磅	1	以咖啡匙量用
配 10	綜合冰咖啡粉		磅	1	以咖啡匙量用
配 11	奶精球	40 粒/包	包	1	
配 12	奶精粉	4oz	罐	4	以咖啡匙量用
配 13	安格式苦精	4oz	瓶	4	
配 14	萊姆汁	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
配 15	檸檬汁	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
配 16	葡萄柚汁	1 公升	罐	2	以公杯取用
配 17	柳橙汁	1 公升	桶	2	以公杯取用
配 18	蕃茄汁	200c.c.易開罐裝	罐	4	
配 19	鳳梨汁	200c.c./ 24 易開罐裝／箱	罐	4	
配 20	奶水	410g	罐	4	以公杯取用
配 21	蘇打水	355 c.c./ 24 易開罐裝／箱	箱	0.5	
配 22	奎寧水	355c.c./ 24 易開罐裝／箱	箱	0.5	

配 23	薑汁汽水	355c.c./ 24 易開罐裝／箱	箱	0.5.	
配 24	七喜汽水(7-UP)	355c.c./ 24 易開罐裝／箱	箱	0.5	
配 25	可樂	355c.c./ 24 易開罐裝／箱	箱	0.5	
配 26	紅石榴糖漿	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	6	
配 27	蘋果糖漿	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
配 28	藍柑桔糖漿	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
配 29	白薄荷果露	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
配 30	蔓越莓糖漿	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
配 31	椰子糖漿	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	
配 32	櫻桃糖漿	0.7~0.75 公升／瓶	瓶	4	稀釋成“櫻桃汁”
配 33	椰漿	14oz	罐	2	以公杯取用
配 34	蜂蜜	約 0.25 公升	瓶	4	
配 35	小橄欖		罐	1	以裝飾品夾取用
配 36	小洋蔥		罐	1	以裝飾品夾取用
配 37	紅櫻桃	帶梗	罐	1	以裝飾品夾取用
配 38	鳳梨片	易開罐裝，1/4 片裝	罐	3	以裝飾品夾取用
配 39	話梅	易開罐裝	罐	1	以裝飾品夾取用
配 40	紅茶包	50 包／盒	盒	1	
配 41	茉莉花茶葉	50g／包	包	1	以咖啡匙量用
配 42	紫羅蘭花茶	30g／包	包	1	以咖啡匙量用
配 43	紅茶葉	50g／包	包	1	以咖啡匙量用
【生鮮類】					
鮮 1	雞蛋	水洗精選、10 粒／盒	盒	1	
鮮 2	鮮奶	1 公升／盒、全脂	盒	2	以公杯取用
鮮 3	泡沫鮮奶油		罐	4	
鮮 4	檸檬		個	18	
鮮 5	柳橙		個	18	
鮮 6	柑桔仔		個	18	
鮮 7	木瓜	每片約 200g、帶皮、帶子	片	1	加保鮮膜放置
鮮 8	西瓜	紅心、每片約 350g、去皮	片	1	加保鮮膜放置
鮮 9	蘋果	紅皮	個	2	

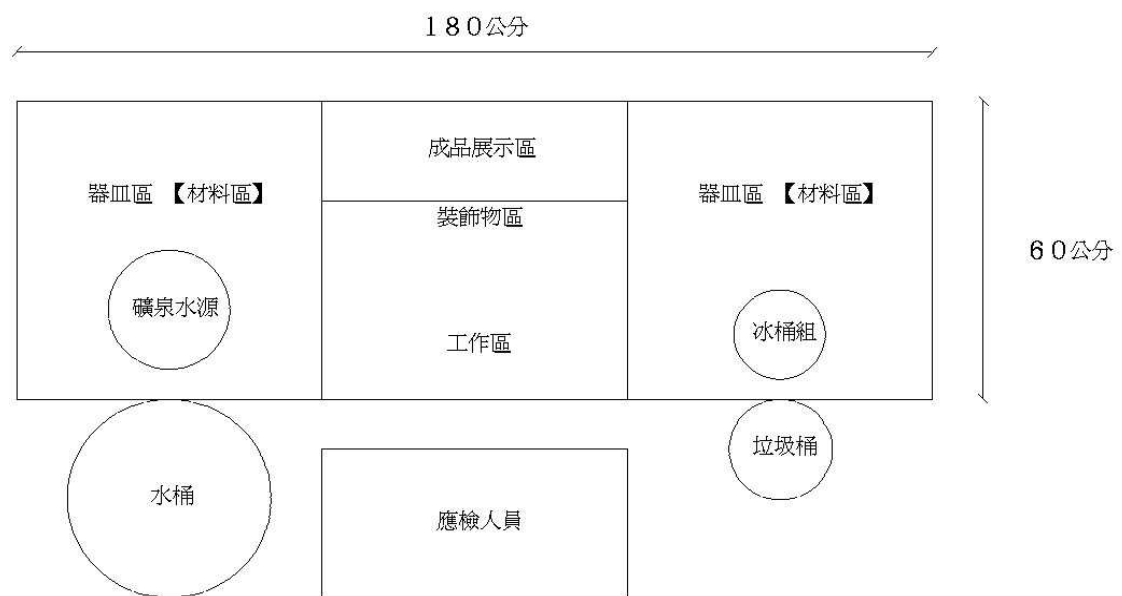
鮮 10	西洋芹	1 棵分支存放	支	4	
鮮 11	熟粉圓	大粒粉圓	杯	1	以吧叉匙取用
鮮 12	調酒立方冰塊		公斤	100	
【消耗品類】					
耗 1	吸管	可彎式、100 支/包	包	3	配合可林杯使用
耗 2	吸管	粗管、40~50 支/包	包	1/4	
耗 3	礦泉水	配於【傢 1】長方會議桌上 每箱 5 加侖附出水控制開關	箱	20	
耗 4	咖啡濾紙	1-2 人份、40 張/盒	盒	1	
耗 5	杯墊	100 個/盒	盒	1	
耗 6	櫻桃叉	100 支/包	包	1	
耗 7	調酒棒	50 支/包	包	1	配合高飛球杯、可林杯使用
耗 8	工業用酒精	注入酒精燈使用	罐	2	
耗 9	打火機	點燃酒精燈	個	8	
耗 10	垃圾袋	配合 2 公升垃圾桶使用	個	50	
自備	廚房紙巾	參檢者自備： 具清潔、擦拭及襯墊功能	捲 (盒)	1	
【檢定用品類】					
檢 1	評分夾板	直式帶夾紙器	個	7	
檢 2	評審總表	填寫完成應檢者檢定崗位編號、起訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	18	
檢 3	評審表	填寫完成應檢者六位檢定編號、第一~六小題、日期、起訖時間	份	36	
檢 4	時鐘	供現場全體人員清楚視之	座	1	
檢 5	原子筆	黑或藍色	支	24	
檢 6	鉛筆	HB 帶橡皮擦	打	1	
檢 7	計算機	按鍵具食指大小	個	6	
檢 8	訂書機	大於 10 號針	支	6	
檢 9	紅色印泥		個	1	
檢 10	哨子		個	2	
檢 11	術科測試試題配方	A1~A6（紅色）、護背	份	2	供參檢者使用

五、檢定場平面圖



1. 最小面積共計 1440cm x 840cm
 考試台 180cm x 60cm 個人檯間距 90cm
 中間走道 120cm 邊圍走道 60cm
2. 因係全日分二場檢定，另設置監評人員及應檢人員休息場所。

六、操作檯平面圖



七、服裝儀容標準說明（附圖）

本說明從專業飲務從業人員『重安全』、『講衛生』之工作立場要求下列標準：

（一）頭 髮：

女性、男性：一律梳理整齊；長髮過肩者須往後綁成髻並帶上髮網；額前頭髮不得長及眼睛。

（二）顏面：

女性：不可濃妝艷抹。

男性：不蓄鬍鬚，鬢角不過耳垂。

（三）領結：

女性、男性：一律不限樣式及顏色。

（四）手：

女性、男性：一律不得留長指甲（超出指肉者謂之）、不著指甲油；雙手潔淨，不帶飾物（含手錶）。

（五）白襯衫

女性、男性：一律長袖（不可捲、摺）並以扣子扣住袖口；長度至手腕。

（六）背心

女性、男性：一律酒吧背心，長度至腰際，顏色不限。

（七）長褲：

女性、男性：一律深黑或深藍色並以**褲耳**繫之以皮帶；褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。

（八）襪子：

女性：穿膚色絲襪。

男性：著深色襪子。

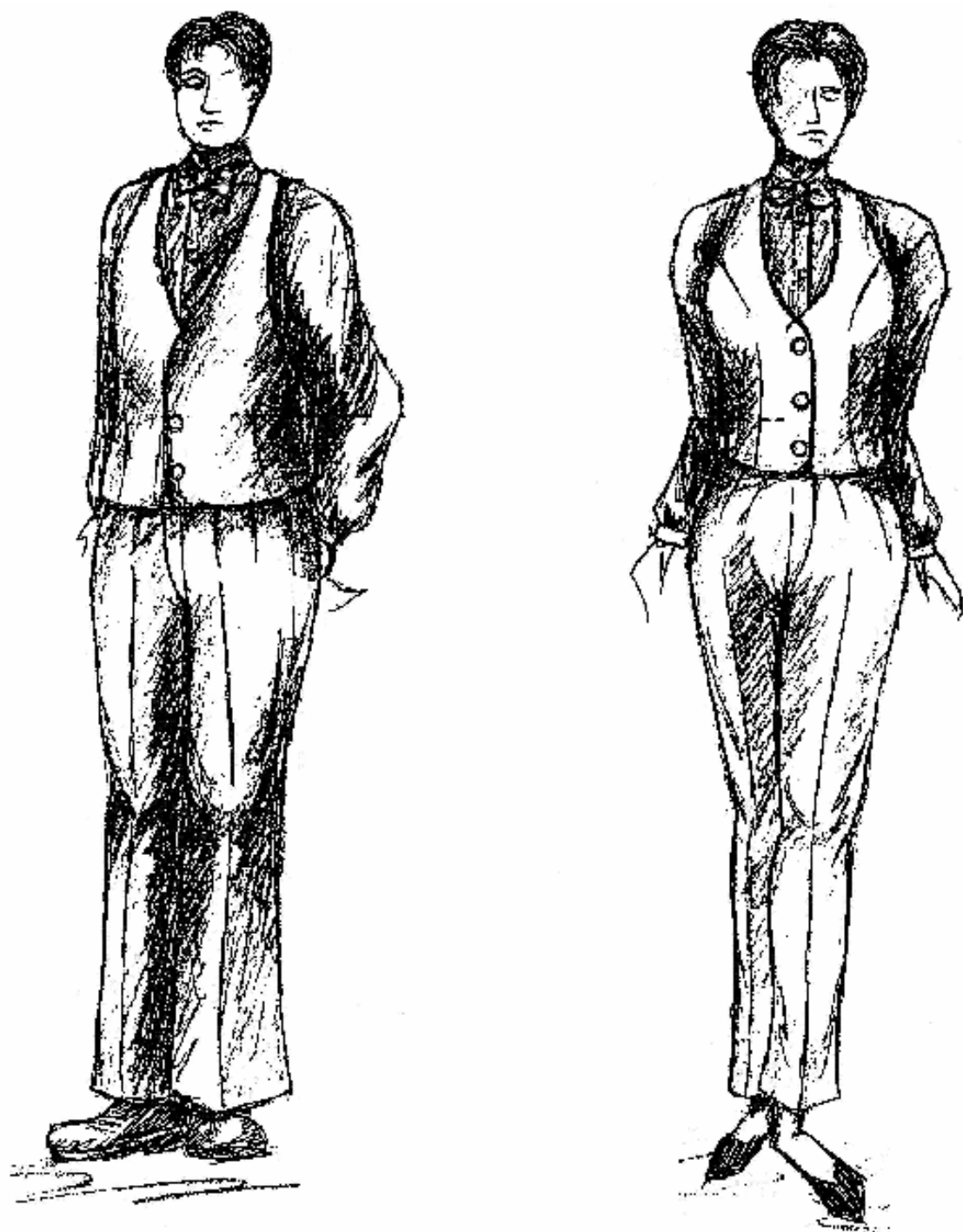
（九）包頭皮鞋：(前、後及兩側全包)

女性、男性：統一黑色並須擦拭乾淨。

（十）服裝之材質以棉或混紡為宜。

附圖

職場專業服裝圖示



參、調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題

一、檢定名稱：飲料調製

二、檢定時間：3 小時

三、檢定說明：

(一) 測試當日由應檢人推介 1 人首先任抽三大題中任一題（編號 910301、910302、910303 如附），再由另一應檢人代表抽出組別，其餘人員則依術科測試檢定序號順序對應組別序號現場得題目，於規定檢定時間內，完成該組別內六種飲料調製。

(二) 檢定工作程序如下：

檢定時間分配如下：每一小題之前置作業時間為 5 分鐘，調製過程及成品完成時間為 7 分鐘，善後處理時間為 7 分鐘，計 19 分鐘，6 題共計 114 分鐘，不含評分及中場休息時間(參閱檢定程序時間表)。

(三) 技能標準評分範圍涵蓋：

1. 重視職業道德、行業屬性及衛生安全觀念。

2. 前置作業：

(1) 瞭解配方。

(2) 講究準備工作過程中之衛生與安全。

(3) 擺設餐飲業飲料調製機動型態之個人操作檯，含材料區、器皿區、成品區、裝飾物區及工作區。

(4) 正確飲料操作觀念與習慣。

(5) 基礎裝飾物製作技能的熟練度。

3. 調製過程：

(1) 強調過程中之衛生與安全。

(2) 重視基本常識。

(3) 熟練各式基本操作方式。

(4) 正確的機具使用及保養能力。

4. 成品評鑑：

重視成品之色澤、香味、形態與口感。

5. 善後處理：

(1) 養成正確的物料成本控制觀念。

(2) 會處理垃圾及水的分類。

(3) 落實清理與維護材料、器皿及設備的能力。

(四) 評分標準：

1. 在規定時間內製作完成的飲料，就以下五項目評分：

(1) 職業道德與重大專業技能違規扣分（實扣）

(2) 前置作業 20%（最多扣 20 分）

(3) 調製過程 30%（最多扣 30 分）

(4) 成品評鑑 30%（最多扣 30 分）

(5) 善後處理 20%（最多扣 20 分）

2. 調製使用之配方份量，以杯皿容量 10 等份為配比原則。

3. 每一組別有 6 小題，每小題個別計分，各以 100 分為滿分，並依監評內容規定扣分。

4. 6 小題總扣分超過 240 分者為不及格。

(五) 應檢人自備參檢事項：

1. 著職場專業服裝儀容（附圖）。

2. 帶廚房紙巾一捲（盒）。

(六) 注意事項：

意外傷害經處理後，於規定測試時間內，仍可繼續應檢。

(七) 試題：

試題編號：910301（組別含 A1、A2、A3、A4、A5、A6 計 6 組）

品名	調製混合酒 MIXING(MI)	調製雞尾酒 COCKTAIL(CO)				調製無酒精飲料 MOCKTAIL(MO)			
組別	直接注入法 Building	直接注入法 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪拌機 法 Blending	直接注入法 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪拌 機法 Blending
A1	MI01. 美國佬 Americano	CO02. 天使之吻 Angel's Kiss	CO06. 藍鳥 Blue Bird	CO01. 杏仁酸酒 Amaretto Sour			MO13. 維也納咖啡 Viennese Coffee MO01. 冰紅茶 Iced Tea		
A2	MI02. 波本可樂 Bourbon Coke	CO03. B 對 B B & B		CO07. 白蘭地亞歷山大 Brandy Alexander	CO09. 奇奇 Chi Chi		MO14. 貴夫人咖啡 Mesdames Coffee	MO02. 冰綠茶 Green Ice Tea	
A3	MI09. 馬頸 Horse's neck	CO15. 吉普生 Gibson	CO11. 蛋酒 Egg Nog	CO10. 戴吉利 Daiquiri			MO16. 皇家咖啡 Café Royal		MO11. 冰木瓜 牛奶汁 Papaya Milky Juice
A4	MI04. 加拿大七喜 Canadian 7up	CO08. 加州賓治 California Punch	CO16. 琴蕾 Gimlet	CO20. 綠色蚱蜢 Grasshopper		MO07. 皇家熱奶茶 Royal Tea			MO12. 冰西瓜汁 Watermelon Juice
A5	MI05. 自由古巴 Cuba Libre	CO05. 血腥瑪利 Bloody Mary	CO28. 馬丁尼 Martini	CO04. 黑色俄羅斯 Black Russian			MO15. 愛爾蘭咖啡 Irish Coffee	MO05. 冰桔茶 Iced Citron Tea	
A6	MI06. 琴霸克 Gin Buck	CO18. 教父 God Father		CO12. 飛天蚱蜢 Flying Grasshopper	CO14. 霜凍瑪格麗 特 Frozen Margarita	MO20. 蘋果蘇打 Appleade MO17. 亞歷山大 冰咖啡 Alexander Ice Coffee			

調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題 A 組配方

組別 A1

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI01. 美國佬 Americano	1 oz 金巴利酒 (Campari) 3/4 oz 甜味艾酒 八分滿蘇打水	直接注入法	檸檬皮	高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器
二	CO02. 天使之吻 Angel's Kiss	3/4 深色可可香甜酒 1/4 奶水 *以杯皿容量為基準	直接注入法 --漂浮法	紅櫻桃	香甜酒杯、吧叉匙、公杯、量酒器
三	MO13. 維也納咖啡 Viennese Coffee	8 分滿熱咖啡(約 15 公克) 適量泡沫鮮奶油	攪拌法 (以 Syphon 煮出之咖啡用之)	五彩巧克力米 8g 細粒糖包	咖啡杯組、Syphon 咖啡煮具、木(竹)調棒、沖壺
四	CO01. 杏仁酸酒 Amaretto Sour	1½ oz 杏仁香甜酒 3/4 oz 檸檬汁 3/4 oz 糖水	搖盪法	柳橙片 紅櫻桃	酸酒杯、搖酒器、量酒器
五	CO06. 藍鳥 Blue Bird	1½ oz 琴酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/4 oz 藍柑橘糖漿	攪拌法	檸檬皮 1 Dash 安格式苦精	雞尾酒杯、吧叉匙、刻度調酒杯組、量酒器
六	MO01. 冰紅茶 Iced Tea	2 包紅茶包 3/4 oz 糖水	攪拌法	檸檬片	可林杯/附吸管、吧叉匙、沖茶器、雪平鍋、量酒器

組別 A2

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI02. 波本可樂 Bourbon Coke	1 oz 波本威士忌酒 八分滿可樂	直接注入法	檸檬片	高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器
二	CO03. B 對 B B&B	1/2 白蘭地酒 1/2 班尼狄克丁香甜酒 (Benedictine) *以杯皿容量為基準	直接注入法 --漂浮法		香甜酒杯、吧叉匙、量酒器
三	CO07. 白蘭地 亞歷山大 Brandy Alexander	2/3 oz 白蘭地酒 2/3 oz 深色可可香甜酒 2/3 oz 奶水	搖盪法	荳蔻粉	雞尾酒杯、公杯、搖酒器、量酒器
四	CO09. 奇奇 Chi Chi	1 oz 伏特加酒 3 oz 鳳梨汁 1/2 oz 檸檬汁 1 oz 椰漿	電動攪拌機法	紅櫻桃 鳳梨片或 檸檬片	可林杯/附調酒棒及吸管、公杯、吧叉匙、量酒器、果汁機
五	MO14. 貴夫人咖啡 Mesdames Coffee	8 分滿熱咖啡(約 15 公克) 適量泡沫鮮奶油 1/3oz 綠薄荷香甜酒	攪拌法(以 Syphon 煮出之咖啡用之)	8g 細粒糖包	咖啡杯組、Syphon 咖啡煮具、量酒器、木(竹)調棒、沖壺
六	MO02. 冰綠茶 Green Iced Tea	泡沫綠茶(約 6 公克茉莉花茶葉) 1 oz 糖水	搖盪法	紅櫻桃	可林杯/附吸管、沖茶器、雪平鍋、量酒器、搖酒器、吧叉匙

組別 A3

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI09. 馬頸 Horse's neck	1 oz 波本威士忌酒 八分滿薑汁汽水	直接注入法	螺旋形 檸檬皮	高飛球杯/附調酒 棒、吧叉匙、量酒器
二	CO15. 吉普生 Gibson	1½ oz 琴酒 ¾ oz 不甜苦艾酒	攪拌法	小洋蔥	雞尾酒杯、吧叉匙、 刻度調酒杯組、量酒 器
三	CO11. 蛋酒 Egg Nog	1 oz 白蘭地酒 1/2 oz 白色蘭姆酒 4 oz 鮮奶 1/2 oz 糖水 1 個蛋黃	搖盪法	荳蔻粉	高飛球杯、公杯、搖 酒器、量酒器、吧叉 匙
四	CO10. 戴吉利 Daiquiri	1½ oz 白色蘭姆酒 1/2 oz 萊姆汁 1/2 oz 糖水	搖盪法		雞尾酒杯、搖酒器、 量酒器
五	MO11. 冰木瓜牛奶汁 Papaya Milky Juice	200 克 木瓜 5 oz 鮮奶 1 包(8 克)白細砂	電動攪拌機法		可林杯/附吸管、公 杯、量酒器、果汁 機、吧叉匙
六	MO16. 皇家咖啡 Café Royal	8 分滿熱咖啡(約 15 公克) 1 塊方糖 1/2 oz 白蘭地酒	攪拌法(以 Syphon 煮出之咖啡用之)		咖啡杯/附皇家咖啡 匙、Syphon 咖啡煮 具、量酒器、木(竹) 調棒、沖壺

組別 A4

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI04. 加拿大七喜 Canadian 7up	1 oz 加拿大威士忌酒 八分滿七喜汽水	直接注入法		高飛球杯/附調酒 棒、吧叉匙、量酒器
二	CO08. 加州賓治 California Punch	1 oz 白色蘭姆酒 3 oz 柳橙汁 八分滿蘇打水	直接注入法	柳橙片紅櫻桃	高飛球杯/附調酒 棒、公杯、吧叉匙、 量酒器
三	CO16. 琴蕾 Gimlet	1-1/2 oz 琴酒 1 oz 萊姆汁 1/2 oz 糖水	攪拌法	檸檬片	雞尾酒杯、吧叉匙、 刻度調酒杯組、量酒 器
四	CO20. 綠色蚱蜢 Grasshopper	¾ oz 綠薄荷香甜酒 ¾ oz 白可可香甜酒 ¾ oz 奶水	搖盪法		雞尾酒杯、公杯、搖 酒器、量酒器
五	MO07. 皇家熱奶茶 Royal Tea	2½ oz 熱紅茶(2 包紅茶包) 2½ oz 熱牛奶	直接注入法	糖包	紅茶杯組、瓦斯爐、 雪平鍋、公杯、沖茶 器、吧叉匙、量酒器
六	MO12. 冰西瓜汁 Watermelon Juice	350 克 西瓜 1 包(8 克)白細砂 2 oz 涼開水	電動攪拌機法		可林杯/附吸管、過 濾網、公杯、吧叉 匙、量酒器、果汁 機、雪平鍋

組別 A5

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI05. 自由古巴 Cuba Libre	1 oz 深色蘭姆酒 1/2 oz 檸檬汁 八分滿可樂	直接注入法	檸檬片	高飛球杯/附調酒棒、 吧叉匙、量酒器
二	MO15. 愛爾蘭咖啡 Irish Coffee	5 oz 熱咖啡 適量泡沫鮮奶油 1/2 oz 愛爾蘭威士忌酒 8g 細粒糖包	攪拌法(以 Syphon 煮出之咖啡用之)	五彩巧克力米	愛爾蘭咖啡杯、 Syphon 咖啡煮具、吧 叉匙、量酒器、木(竹) 調棒、沖壺
三	CO04. 黑色俄羅斯 Black Russian	1 oz 伏特加酒 1/2 oz 咖啡香甜酒	直接注入法		古典杯、吧叉匙、量 酒器
四	CO28. 馬丁尼 Martini	1½ oz 琴酒 3/4 oz 不甜苦艾酒	攪拌法	橄欖	雞尾酒杯、吧叉匙、 刻度調酒杯組、量酒 器
五	CO05. 血腥瑪琍 Bloody Mary	1 oz 伏特加酒 1/2 oz 檸檬汁 1 Dash 辣醬油 1 Dash 酸辣油 適量的鹽與胡椒粉 八分滿蕃茄汁	直接注入法	檸檬角 芹菜棒	高飛球杯、吧叉匙、 量酒器
六	MO05. 冰桔茶 Iced Citron Tea	2 包 紅茶包 4 粒 柑桔 1/3 oz 檸檬汁 5 oz 柳橙汁 1/2 oz 蜂蜜	搖盪法	檸檬角	可林杯/附吸管、可愛 壺、榨汁器、雪平 鍋、公杯、搖酒器、 量酒器、吧叉匙

組別 A6

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI06. 琴霸克 Gin Buck	1 oz 琴酒 1/2 oz 檸檬汁 八分滿薑汁汽水	直接注入法	檸檬片	高飛球杯/附調酒棒、 吧叉匙、量酒器
二	CO18. 教父 God Father	1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 1/2 oz 杏仁香甜酒	直接注入法	紅櫻桃	古典杯、吧叉匙、量 酒器
三	CO14. 霜凍瑪格麗特 Frozen Margarita	1 oz 特吉拉酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1 oz 萊姆汁	電動攪拌機法	鹽口杯	雞尾酒杯、吧叉匙、 量酒器、果汁機
四	MO17. 亞歷山大 冰咖啡 Alexander Ice Coffee	5 oz 冰咖啡 1/2 oz 白蘭地酒 適量泡沫鮮奶油 1 oz 糖水	直接注入法 (以過濾杯沖出之咖 啡用之)	1/2oz 白蘭地酒 淋於鮮奶油上、 櫻桃	可林杯/附調酒棒及吸 管、香甜酒杯 過濾杯、沖壺、吧叉 匙、量酒器
五	MO20. 蘋果蘇打 Appleade	1½ oz 蘋果糖漿 八分滿七喜汽水	直接注入法	蘋果片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、吧叉 匙、量酒器
六	CO12. 飛天蚱蜢 Flying Grasshopper	1 oz 伏特加酒 1/2 oz 綠薄荷香甜酒 1/2 oz 白可可香甜酒	搖盪法		雞尾酒杯、搖酒器、 量酒器

試題編號：910302（組別含 B6、B7、B8、B9、B10、B11 計 6 組）

品名	調製混合酒 MIXING(MI)	調製雞尾酒 COCKTAIL(CO)				調製無酒精飲料 MOCKTAIL(MO)			
組別	直接注入法 Building	直接注入法 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪拌機法 Blending	直接注入法 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪拌 機法 Blending
B6	MI06. 琴霸克 Gin Buck	CO18. 教父 God Father		CO12. 飛天蚱蜢 Flying Grasshopper	CO14. 霜凍瑪格麗特 Frozen Margarita	MO20. 蘋果蘇打 Applenade MO17. 亞歷山大 冰咖啡 Alexander Ice Coffee			
B7	MI17. 琴薑汁 Gin Ginger	CO31. 古典酒 Old Fashioned		CO17. 琴費士 Gin Fizz CO45. 威士忌酸酒 Whiskey Sour		MO21. 柳橙蘇打 Orange Squash MO18. 百合冰咖啡 Mint Ice Coffee			
B8	MI18. 琴奎寧 Gin Tonic	CO23. 神風特攻隊 Kamikaze	CO26. 曼哈頓 Manhattan	CO24. 邁泰 Mai Tai		MO22. 藍色珊瑚礁 Blue Lagoon MO19. 黑西哥冰咖啡 Mexico Ice Coffee			
B9	MI03. 白蘭地薑汁 Brandy Ginger	CO36. 普施咖啡 Pousse Café		CO34. 紅粉佳人 Pink Lady	CO25. 邁泰 Mai Tai	MO23. 鳳梨霜汁 Frosted Pineapple		MO03. 冰奶茶 Iced Milky Tea	
B10	MI10. 約翰可林 John Collins	CO44. 特吉拉日出 Tequila Sunrise		CO19. 金色夢幻 Golden Dream	CO13. 霜凍戴吉利 Frozen Daiquiri	MO24. 純真可樂達 Virgin Pina Colada		MO06. 冰珍珠 奶茶	
B11	MI11. 鹹狗 Salty Dog	CO29. 薄荷芙萊蓓 Mint Frappe	CO37. 羅伯羅依 Rob Roy	CO27. 瑪格麗特 Margarita		MO25. 雪莉登波 Shirley Temple		MO08. 冰紫羅蘭 花茶	

調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題 B 組配方

組別 B6

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI06. 琴霸克 Gin Buck	1 oz 琴酒 1/2 oz 檸檬汁 八分滿薑汁汽水	直接注入法	檸檬片	高飛球杯/附調酒棒、 吧叉匙、量酒器
二	CO18. 教父 God Father	1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 1/2oz 杏仁香甜酒	直接注入法	紅櫻桃	古典杯、吧叉匙、量 酒器
三	CO14. 霜凍瑪格麗特 Frozen Margarita	1 oz 特吉拉酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1 oz 萊姆汁	電動攪拌機法	鹽口杯	雞尾酒杯、吧叉匙、 量酒器、果汁機
四	MO17. 亞歷山大冰咖啡 Alexander Ice Coffee	5 oz 冰咖啡 1/2 oz 白蘭地酒 適量泡沫鮮奶油 1 oz 糖水	直接注入法 (以過濾杯沖出 之咖啡用之)	1/2oz 白蘭地 酒淋於鮮奶油 上、櫻桃	可林杯/附調酒棒及吸 管、香甜酒杯 過濾杯、沖壺、吧叉 匙、量酒器
五	MO20. 蘋果蘇打 Appleade	1½ oz 蘋果糖漿 八分滿七喜汽水	直接注入法	蘋果片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、吧叉 匙、量酒器
六	CO12. 飛天蚱蜢 Flying Grasshopper	1 oz 伏特加酒 1/2 oz 綠薄荷香甜酒 1/2 oz 白可可香甜酒	搖盪法		雞尾酒杯、搖酒器、 量酒器

組別 B7

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	CO17. 琴費士 Gin Fizz	1 oz 琴酒 1/2 oz 檸檬汁 1/2 oz 萊姆汁 1/2 oz 糖水 八分滿蘇打水	搖盪法	檸檬片	高飛球杯、量酒器／ 附調酒棒、搖酒器
二	CO31. 古典酒 Old Fashioned	1 oz 波本威士忌酒 1 塊方糖 1 Dash 安格式苦精 蘇打水少許	直接注入法	檸檬皮 柳橙片 紅櫻桃	古典杯、吧叉匙、量 酒器
三	MI07. 琴薑汁 Gin Ginger	1 oz 琴酒 八分滿薑汁汽水	直接注入法	檸檬皮	高飛球杯/附調酒棒、 吧叉匙、量酒器
四	CO45. 威士忌酸酒 Whiskey Sour	1½ oz 波本威士忌酒 3/4 oz 檸檬汁 3/4 oz 糖水	搖盪法	柳橙片 紅櫻桃	酸酒杯、搖酒器、量 酒器
五	MO21. 柳橙蘇打 Orange Squash	4 oz 現壓柳橙汁 八分滿七喜汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、壓汁 器、吧叉匙、量酒器
六	MO18. 百合冰咖啡 Mint Ice Coffee	5 oz 冰咖啡 1/2 oz 綠薄荷香甜酒 適量泡沫鮮奶油 1 oz 糖水	直接注入法 (以過濾杯沖出 之咖啡用之)	1/2oz 綠薄荷 酒淋於鮮奶油 上、櫻桃	可林杯/附調酒棒及吸 管、香甜酒杯、過濾 杯、沖壺、吧叉匙、 量酒器

組別 B8

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MO22. 藍色珊瑚礁 Blue Lagoon	1 oz 藍柑橘糖漿 1/2 oz 萊姆汁 八分滿蘇打水	直接注入法	檸檬片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、吧叉匙、量酒器
二	CO23. 神風特攻隊 Kamikaze	1 oz 伏特加酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 萊姆汁	直接注入法	檸檬片	古典杯、吧叉匙、量酒器
三	CO26. 曼哈頓 Manhattan	1½ oz 波本威士忌 3/4 oz 甜苦艾酒	攪拌法	紅櫻桃 1 Dash 安格式苦精	雞尾酒杯、吧叉匙、刻度調酒杯組、量酒器
四	CO24. 邁泰 Mai Tai	1 oz 白色蘭姆酒 1/2 oz 深色蘭姆酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 萊姆汁 1/2 oz 糖水 1/3 oz 紅石榴糖漿	搖盪法	紅櫻桃 鳳梨片	古典杯、搖酒器、量酒器
五	MO19. 墨西哥冰咖啡 Mexico Ice Coffee	5 oz 冰咖啡 1/2 oz 咖啡香甜酒 適量泡沫鮮奶油 1 oz 糖水	直接注入法 (以過濾杯沖出之咖啡用之)	1/2oz 咖啡香甜酒淋於鮮奶油上、櫻桃	可林杯/附調酒棒及吸管、香甜酒杯、過濾杯、沖壺、吧叉匙、量酒器
六	MI08. 琴奎寧 Gin Tonic	1 oz 琴酒 八分滿奎寧水	直接注入法	檸檬片	高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器

組別 B9

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI03. 白蘭地薑汁 Brandy Ginger	1 oz 白蘭地酒 八分滿薑汁汽水	直接注入法	檸檬皮	高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器
二	CO36. 普施咖啡 Pousse Café	1/5 紅石榴糖漿 1/5 深色可可香甜酒 1/5 綠薄荷香甜酒 1/5 白柑橘香甜酒 1/5 白蘭地酒 * 以杯皿容量為基準	直接注入法 --漂浮法		香甜酒杯、吧叉匙、量酒器
三	CO25. 邁泰 Mai Tai	1 oz 白色蘭姆酒 1/2 oz 深色蘭姆酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 萊姆汁 1/2 oz 糖水 1/3 oz 紅石榴糖漿	電動攪拌機法	鳳梨片 紅櫻桃	古典杯、吧叉匙、量酒器、果汁機
四	CO34. 紅粉佳人 Pink Lady	1 oz 琴酒 1/2 oz 蛋白 1/2 oz 檸檬汁 1/4 oz 紅石榴糖漿	搖盪法		雞尾酒杯、搖酒器、量酒器
五	MO03. 冰奶茶 Iced Milky Tea	6 克紅茶葉 25 克奶精粉 1 oz 糖水	搖盪法		可林杯/附吸管、沖茶器、雪平鍋、搖酒器、量酒器、吧叉匙
六	MO23. 鳳梨霜汁 Frosted Pineapple	1 oz 白薄荷果露 八分滿鳳梨汁	直接注入法	鳳梨片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、吧叉匙、量酒器

組別 B10

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	CO44. 特吉拉日出 Tequila Sunrise	1 oz 特吉拉酒 柳橙汁八分滿 1/3 oz 紅石榴糖漿	直接注入法	柳橙片	高飛球杯/附調酒棒、公杯、吧叉匙、量酒器
二	MI10. 約翰可林 John Collins	1 oz 波本威士忌酒 1/2 oz 檸檬汁 1/2 oz 糖水 八分滿蘇打水	直接注入法	檸檬片 紅櫻桃	可林杯/附調酒棒及吸管、吧叉匙、量酒器
三	MO06. 冰珍珠奶茶	6 克紅茶葉 25 克奶精粉 1 oz 糖水 1 湯匙熟粉圓	搖盪法		可林杯/附粗吸管、沖茶器、雪平鍋、公杯、搖酒器、量酒器、吧叉匙、
四	CO19. 金色夢幻 Golden Dream	1 oz 義大利香草酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 柳橙汁 1/2 oz 奶水	搖盪法		雞尾酒杯、公杯、搖酒器、量酒器
五	MO24. 純真可樂達 Virgin Pina Colada	1 oz 椰子糖漿 1 oz 萊姆汁 八分滿鳳梨汁	直接注入法	鳳梨片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、吧叉匙、量酒器
六	CO13. 霜凍戴吉利 Frozen Daiquiri	1½ oz 白蘭姆酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 萊姆汁 1/2 oz 糖水	電動攪拌機法		雞尾酒杯、吧叉匙、量酒器、果汁機

組別 B11

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI11. 鹹狗 Salty Dog	1 oz 伏特加酒 八分滿葡萄柚汁	直接注入法	鹽口杯	高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器、公杯
二	MO08. 冰紫羅蘭花茶	5 oz 紫羅蘭花茶(約 2 公克) 1/2 oz 新鮮檸檬汁 1 oz 糖水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、壓汁器、雪平鍋、沖茶器、搖酒器、量酒器、公杯、吧叉匙
三	CO37. 羅伯羅依 Rob Roy	1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 3/4 oz 甜苦艾酒	攪拌法	紅櫻桃	雞尾酒杯、吧叉匙、刻度調酒杯組、量酒器
四	MO25. 雪莉登波 Shirley Temple	2 oz 櫻桃汁 1/2 oz 紅石榴糖漿 八分滿七喜汽水	直接注入法	紅櫻桃	可林杯/附吸管、吧叉匙、量酒器
五	CO27. 瑪格麗特 Margarita	1½ oz 特吉拉酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 萊姆汁	搖盪法	鹽口杯	雞尾酒杯、搖酒器、量酒器
六	CO29. 薄荷芙萊蓓 Mint Frappe	1 oz 綠薄荷香甜酒 1 杯碎冰	直接注入法	紅櫻桃 2 支短吸管	雞尾酒杯、果汁機、吧叉匙、量酒器

試題編號：910303（組別含 C11、C12、C13、C14、C15、C1 計 6 組）

品名	調製混合酒 MIXING(MI)	調製雞尾酒 COCKTAIL(CO)				調製無酒精飲料 MOCKTAIL(MO)			
組別	直接注入法 Building	直接注入法 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪拌機 法 Blending	直接注入法 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪 拌機法 Blending
C11	MI11. 鹹狗 Salty Dog	CO29. 薄荷芙萊 Mint Frappe	CO37. 羅伯羅依 Rob Roy	CO27. 瑪格麗特 Margarita		MO25. 雪莉登波 Shirley Temple		MO08. 冰紫羅蘭花茶	
C12	MI12. 蘇格蘭蘇打 Scotch Soda	CO21. 夏威夷酷樂 Hawaiian Cooler		CO42. 新加坡司令 Singapore Sling CO22. 神風特攻隊 Kamikaze		MO26. 水果賓治 Fruit Punch		MO09. 冰金桔檸檬 Iced Citron Lemon Juice	
C13	MI13. 螺絲起子 Screw Driver		CO38. 鏽釘子 Rusty Nail	CO40. 側車 Side Car CO41. 銀費士 Silver Fizz		MO27. 純真瑪璃 Virgin Mary		MO04. 熱桔茶 Hot Citron Tea	
C14	MI14. 湯姆可林 Tom Collins			CO35. 拓荒者賓治 Planter's Punch CO43. 醉漢 Stinger	CO33. 鳳梨可樂達 Pina Colada	MO28. 卡蒂娜賓治 Cardinal Punch	MO30. 熱咖啡 Hot Coffee		
C15	MI15. 伏特加奎寧 Vodka Tonic			CO30. 紐約 New York CO32. 橘花 Orange Blossom	CO39. 天蠍座 Scorpion	MO29. 灰姑娘 Cinderella	MO10. 蛋蜜汁		
C1	MI01. 美國佬 Americano	CO02. 天使之吻 Angel's Kiss	CO06. 藍鳥 Blue Bird	CO01. 杏仁酸酒 Amaretto Sour			MO01. 冰紅茶 Iced Tea MO13. 維也納咖啡 Viennese Coffee		

調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題 C 組配方

組別 C11

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI11. 鹹狗 Salty Dog	1 oz 伏特加酒 八分滿葡萄柚汁	直接注入法	鹽口杯	高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器、公杯
二	MO08. 冰紫羅蘭花茶	5 oz 紫羅蘭花茶(約 2 公克) 1/2 oz 新鮮檸檬汁 1 oz 糖水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、壓汁器、雪平鍋、沖茶器、搖酒器、量酒器、吧叉匙
三	CO37. 羅伯羅依 Rob Roy	1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 ¾ oz 甜苦艾酒	攪拌法	紅櫻桃	雞尾酒杯、吧叉匙、刻度調酒杯組、量酒器
四	CO27. 瑪格麗特 Margarita	1½ oz 特吉拉酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 萊姆汁	搖盪法	鹽口杯	雞尾酒杯、搖酒器、量酒器
五	MO25. 雪莉登波 Shirley Temple	2 oz 櫻桃汁 1/2 oz 紅石榴糖漿 八分滿七喜汽水	直接注入法	紅櫻桃	可林杯/附吸管、吧叉匙、量酒器
六	CO29. 薄荷芙萊蓓 Mint Frappe	1 oz 綠薄荷香甜酒 1 杯碎冰	直接注入法	紅櫻桃 2 支短吸管	雞尾酒杯、果汁機、吧叉匙、量酒器

組別 C12

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI12. 蘇格蘭蘇打 Scotch Soda	1 oz 蘇格蘭威士忌酒 八分滿蘇打水	直接注入法		高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器
二	CO21. 夏威夷酷樂 Hawaiian Cooler	1 oz 琴酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 檸檬汁 八分滿蘇打水	直接注入法	紅櫻桃 鳳梨片	高飛球杯/附調酒棒、吧叉匙、量酒器
三	CO42. 新加坡司令 Singapore Sling	1 oz 琴酒 1 oz 檸檬汁 1/2 oz 紅石榴糖漿 八分滿蘇打水 1/2 oz 櫻桃白蘭地酒	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	可林杯/附調酒棒及吸管、搖酒器、量酒器
四	CO22. 神風特攻隊 Kamikaze	1 oz 伏特加酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/2 oz 萊姆汁	搖盪法	檸檬片	古典杯、搖酒器、量酒器
五	MO26. 水果賓治 Fruit Punch	1/3 oz 紅石榴糖漿 2 oz 鳳梨汁 2 oz 柳橙汁 八分滿七喜汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、公杯、吧叉匙、量酒器
六	MO09. 冰金桔檸檬 Iced Citron Lemon Juice	2 oz 新鮮柑桔汁 1 oz 檸檬汁 2 顆話梅 1½ oz 糖水 2 oz 涼開水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、榨汁器、公杯、搖酒器、量酒器

組別 C13

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI13. 螺絲起子 Screw Driver	1 oz 伏特加酒 八分滿柳橙汁	直接注入法		高飛球杯/附調酒棒、公杯、吧叉匙、量酒器
二	CO38. 鏽釘子 Rusty Nail	1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 ¾ oz 蜂蜜香甜酒 (Drambuie)	攪拌法		雞尾酒杯、吧叉匙、刻度調酒杯組、量酒器
三	CO40. 側車 Side Car	¾ oz 白蘭地酒 ¾ oz 白柑橘香甜酒 ¾ oz 萊姆汁	搖盪法		雞尾酒杯、搖酒器、量酒器
四	MO27. 純真瑪琍 Virgin Mary	蕃茄汁八分滿 ½ oz 檸檬汁 1 Dash 辣醬油 1 Dash 酸辣油 適量的鹽與胡椒	直接注入法	芹菜棒 檸檬角	高飛球杯、吧叉匙、量酒器
五	MO04. 熱桔茶	2 包 紅茶包 4 粒 柑桔 1/3 oz 檸檬汁 12 oz 柳橙汁	攪拌法	檸檬角 1/2oz 蜂蜜(附加成品旁)	紅茶杯組、可愛壺 雪平鍋、瓦斯爐、公杯、榨汁器、香甜酒杯、吧叉匙、量酒器
六	CO41. 銀費士 Silver Fizz	1 oz 琴酒 ½ oz 檸檬汁 ½ oz 蛋白 ½ oz 糖水 八分滿蘇打水	搖盪法		高飛球杯、搖酒器、量酒器、調酒棒

組別 C14

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI14. 湯姆可林 Tom Collins	1 oz 琴酒 ½ oz 檸檬汁 ½ oz 糖水 八分滿蘇打水	直接注入法	檸檬片 紅櫻桃	可林杯/附調酒棒及吸管、吧叉匙、量酒器
二	CO35. 拓荒者賓治 Planter's Punch	1 oz 深色蘭姆酒 1 oz 萊姆汁 2 Dashes 紅石榴糖漿 八分滿蘇打水	搖盪法	柳橙片 紅櫻桃 1 Dash 安格式苦精	可林杯/附調酒棒及吸管、搖酒器、量酒器
三	CO33. 鳳梨可樂達 Pina Colada	1 oz 白色蘭姆酒 ½ oz 檸檬汁 3 oz 鳳梨汁 1 oz 椰漿	電動攪拌機法	鳳梨片或 檸檬片	可林杯/附調酒棒及吸管、公杯、吧叉匙、量酒器、果汁機
四	CO43. 醉漢 Stinger	1½ oz 白蘭地酒 ¾ oz 白薄荷香甜酒	搖盪法		雞尾酒杯、搖酒器、量酒器
五	MO28. 卡蒂娜賓治 Cardinal Punch	1½ oz 蔓越莓糖漿 1 oz 柳橙汁 ½ oz 檸檬汁 八分滿薑汁汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、公杯、吧叉匙、量酒器
六	MO30. 熱咖啡 Hot Coffee	15 克咖啡粉	攪拌法(以 Syphon 煮出之咖啡用之)	奶精球 8g 細粒糖包	咖啡杯組、Syphon 咖啡煮具、木(竹)調棒、沖壺

組別 C15

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	CO39. 天蠍座 Scorpion	1 oz 白色蘭姆酒 1/2 oz 白蘭地酒 2 oz 柳橙汁 2 oz 鳳梨汁	電動攪拌機法	柳橙片 紅櫻桃	可林杯/附調酒棒及 吸管、公杯、吧叉 匙、量酒器、果汁機
二	MI15. 伏特加奎寧 Vodka Tonic	1 oz 伏特加酒 八分滿奎寧水	直接注入法	檸檬片	高飛球杯/附調酒 棒、吧叉匙、量酒器
三	CO30. 紐約 New York	1½ oz 波本威士忌酒 1/2 oz 萊姆汁 1/4 oz 紅石榴糖漿	搖盪法	柳橙片	雞尾酒杯、搖酒器、 量酒器
四	CO32. 橘花 Orange Blossom	1 oz 琴酒 1 oz 柳橙汁 1/2 oz 甜苦艾酒	搖盪法	糖口杯	雞尾酒杯、公杯、搖 酒器、量酒器
五	MO10. 蛋蜜汁	一粒蛋黃 5 oz 柳橙汁 1/2 oz 蜂蜜 1/2 oz 新鮮檸檬汁	搖盪法	檸檬片	可林杯/附吸管、壓 汁器、公杯、搖酒 器、量酒器
六	MO29. 灰姑娘 Cinderella	1 oz 檸檬汁 1 oz 鳳梨汁 1 oz 柳橙汁 1 Dash 紅石榴糖漿 八分滿七喜汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	可林杯/附吸管、公 杯、吧叉匙、量酒器

組別 C1

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	MI01. 美國佬 Americano	1 oz 金巴利酒 (Campari) 3/4 oz 甜味苦艾酒 八分滿蘇打水	直接注入法	檸檬皮	高飛球杯/附調酒 棒、吧叉匙、量酒器
二	CO02. 天使之吻 Angel's Kiss	3/4 深色可可香甜酒 1/4 奶水 *以杯皿容量為基準	直接注入法 --漂浮法	紅櫻桃	香甜酒杯、公杯、吧 叉匙、量酒器
三	MO13. 維也納咖啡 Viennese Coffee	8 分滿熱咖啡(約 15 公克) 適量泡沫鮮奶油	攪拌法 (以 Syphon 煮出 之咖啡用之)	五彩巧克力米 8g 細粒糖包	咖啡杯組、Syphon 咖啡煮具、木(竹)調 棒、沖壺
四	CO01. 杏仁酸酒 Amaretto Sour	1½ oz 杏仁香甜酒 3/4 oz 檸檬汁 3/4 oz 糖水	搖盪法	柳橙片 紅櫻桃	酸酒杯、搖酒器、量 酒器
五	CO06. 藍鳥 Blue Bird	1½ oz 琴酒 1/2 oz 白柑橘香甜酒 1/4oz 藍柑橘糖漿	攪拌法	檸檬皮 1Dash 安格式 苦精	雞尾酒杯、吧叉匙、 刻度調酒杯組、量酒 器
六	MO01. 冰紅茶 Iced Tea	2 包紅茶包 3/4 oz 糖水	攪拌法	檸檬片	可林杯/附吸管、沖 茶器、雪平鍋、吧叉 匙、量酒器

肆、調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題參考操作單

名稱：美國佬（Americano）		編號：910301-A101
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 金巴利酒 ②3/4 oz 甜苦艾酒 ③八分滿蘇打水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬皮 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①金巴利酒 1 瓶 ②甜苦艾酒 1 瓶 ③蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬皮之檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 ④調酒棒 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果刀去果肉及囊，成條狀 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取金巴利酒及甜苦艾酒倒入杯中 四、注入蘇打水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、扭轉（twist）檸檬皮並放入杯中 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：天使之吻（Angel's Kiss）		編號：910301-A102
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①3/4 深色可可香甜酒 ②1/4 奶水 *以杯皿容量為基準 2.調製方法：直接注入法-漂浮法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：香甜酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 七、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①深色可可香甜酒 1 瓶 ②以公杯盛裝奶水	2.器皿區： ①香甜酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 八、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 九、檢視器皿清潔 十、潔淨污穢器皿 十一、製作裝飾物： 1 以水果夾及櫻桃叉，插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取香甜酒杯置於工作區內 三、以量酒器量取深色可可香甜酒倒入杯內 四、以吧叉匙之背面順杯壁緩緩倒入奶水	五、置裝飾物於杯上 六、置成品於杯墊上 七、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：維也納咖啡（Viennese Coffee）		編號：910301-A103
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①八分滿熱咖啡(約 15 公克) ②適量泡沫鮮奶油 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物： ①五彩巧克力米 ②白細砂糖 1 包 4.杯皿：咖啡杯組 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、到公共材料區、設備區以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 六、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①15 克咖啡粉 ②泡沫鮮奶油 1 罐 2.器皿區： ①咖啡杯組 1 組 ②咖啡煮器 1 組 ③沖壺 1 個 ④木（竹）調棒 3.成品區： 定位底盤 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②五彩巧克力米 1 瓶 ③白細砂糖 1 包 七、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 八、檢視器皿清潔 九、潔淨污穢器皿 十、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺加熱水 三、進行溫杯及匙 四、咖啡煮器下球加熱水煮沸，而上球加咖啡粉備用 五、待水滾後升至上球煮約 1 分鐘，移走酒精燈並蓋熄 六、靜待熱咖啡會流到咖啡煮器下球	七、將咖啡杯組溫杯用水倒掉 八、取熱咖啡倒入咖啡杯中 九、擠適量鮮奶油於咖啡上 十、撒少許五彩巧克力米 十一、附上白細砂糖包 十二、置成品於成品區 十三、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 二、倒棄不用汁液於水桶中 三、以杯刷清洗所有杯器皿 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 六、擦拭乾淨操作檯面及隔層 七、靜候評審

名稱：杏仁酸酒（Amaretto Sour）		編號：910301-A104
前置作業（五分鐘）	一、解瞭配方 1.成份： ①1 ½ oz 杏仁香甜酒 ②3/4 oz 檸檬汁 ③3/4 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物： ①柳橙片 ②紅櫻桃 4.杯皿：酸酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①杏仁香甜酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③果糖 1 瓶 2.器皿區：	①酸酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 2.成品區：定位杯墊 3.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作柳橙片之柳橙 1 個 ③紅櫻桃 1 顆 ④櫻桃叉 1 支 ⑤水果夾 1 支 4.工作區：放置砧板 八、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 九、檢視器皿清潔 十、潔淨污穢器皿 十一、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十二、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取杏仁香甜酒、檸檬汁及糖水倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置裝飾物於杯上 十二、置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：藍鳥（Blue Bird）		編號：910301-A105
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 ½oz 琴酒 ②1/2oz 白柑橘香甜酒 ③1/4oz 藍柑橘糖漿 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：檸檬皮 1 Dash 安格式苦精 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③藍柑橘糖漿 1 瓶 2.器皿區：	①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 ⑤刻度調酒杯 1 個 ⑥隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 ④安格式苦精 1 瓶 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果刀去果肉及囊，成條狀 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘部份置於圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取琴酒、白柑橘香甜酒、藍柑橘糖漿倒入杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻 六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中	七、使用隔冰器過濾，並倒入雞尾酒杯中即可 八、扭轉檸檬皮(twist)，放入酒杯中並加入少許安格式苦精 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰紅茶（Iced Tea）		編號：910301-A106
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①2包紅茶包 ②3/4 oz 糖水 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①2包紅茶包 ②果糖 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②沖茶器 1 個	③水果刀 1 把 ④吧叉匙 1 支 ⑤雪平鍋 1 個 ⑥沖壺 1 個 ⑦量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③吸管 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切 1 全片檸檬片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬盛裝在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、去紅茶包之標籤，並置於沖茶器中 三、以沖壺取熱水倒入沖茶器中 四、將沖好之紅茶倒入雪平鍋中，加入糖水攪拌均勻，使之冷卻 五、取可林杯加入八分滿冰塊，放置於工作區	六、倒紅茶於杯中 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置裝飾物於杯口（內） 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾袋打包好，放置於指定區 九、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：波本可樂（Bourbon Coke）		編號：910301-A201
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 波本威士忌酒 ②八分滿可樂 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①波本威士忌酒 1 瓶 ②可樂 1 罐 2.器皿區：	①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②調酒棒 1 支 ③水果夾 1 支 ④可作檸檬片之檸檬 1 個 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬 3.以水果刀切開檸檬片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取波本威士忌酒倒入高飛球杯內 四、注入可樂至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯口（內） 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：B 對 B (B & B)		編號：910301-A202
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1/2 白蘭地酒 ②1/2 班尼狄克丁香甜酒 *以杯皿容量為基準 2.調製方法：直接注入法－漂浮法 3.杯飾物：無 4.杯皿：香甜酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	七、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白蘭地酒 1 瓶 ②班尼狄克丁香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①香甜酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 八、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 九、檢視器皿清潔 十、潔淨污穢器皿 十一、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取香甜酒杯置於工作區內 三、以量酒器量取班尼狄克丁香甜酒	四、沿吧叉匙之背面順杯壁緩緩倒入白蘭地酒 五、置成品於杯墊上 六、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：白蘭地亞歷山大 (Brandy Alexander)		編號：910301-A203
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①2/3 oz 白蘭地酒 ②2/3 oz 深色可可香甜酒 ③2/3 oz 奶水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：荳蔻粉 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白蘭地酒瓶 1 瓶 ②深色可可香甜酒 1 瓶 ③以公杯盛裝奶水 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區：荳蔻粉 1 罐 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取白蘭地酒、深色可可香甜酒及奶水倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、撒少許荳蔻粉於杯中 十二、置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：奇奇（Chi Chi）		編號：910301-A204
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1oz 伏特加酒 ②3oz 鳳梨汁 ③1/2oz 檸檬汁 ④1oz 椰漿 2.調製方法：電動攪拌機法 3.裝飾物： ①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③以公杯裝椰漿 ④鳳梨汁 1 罐 2.器皿區：	①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③水果刀 1 把 ④吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②調酒棒 1 支 ③吸管 1 支 ④紅櫻桃 1 個 ⑤可作檸檬片之檸檬 ⑥櫻桃叉 1 支 ⑦水果夾 1 支 5.工作區： 放置果汁機組及砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀取檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起檸檬片及紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘部份盛裝在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取伏特加酒、鳳梨汁、檸檬汁及椰漿倒入果汁機內 三、加適量冰塊於果汁機內 四、蓋上果汁機杯蓋 五、開啓電源，以分段方式操作果汁機	六、打開果汁機杯蓋，將混合打成之後的液體倒入杯中 七、置裝飾物於杯上 八、放入調酒棒 九、以水果夾夾取吸管放入杯中 十、置成品於杯墊上 十一、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿及果汁機 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機	六、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 七、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 八、擦拭乾淨操作檯面及隔層 九、靜候評審

名稱：貴夫人咖啡（Mesdames Coffee）		編號：910301-A205
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①八分滿熱咖啡（約 15 公克） ②適量泡沫鮮奶油 ③1/3 oz 綠薄荷香甜酒 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：白細砂糖 1 包 4.杯器皿：咖啡杯組 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 六、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①15 克咖啡粉 ②泡沫鮮奶油 1 瓶 ③綠薄荷香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①咖啡杯組 1 組 ②沖壺 1 個 ③咖啡煮器 1 組 ④量酒器 1 個 ⑤木（竹）調棒 1 支 3.成品區：定位底盤 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②白細砂糖 1 包 七、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 八、檢視器皿清潔 九、潔淨污穢器皿 十、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺加熱水 三、進行溫杯 四、咖啡煮器下球加熱水煮沸，而上球加咖啡粉備用 五、待水滾後升至上球煮約 1 分鐘，移開酒精燈並蓋熄 六、靜待熱咖啡會流到咖啡煮器下球	七、將溫杯用水倒掉 八、取熱咖啡倒入咖啡杯中 九、擠適量鮮奶油於咖啡上 十、淋上綠薄荷香甜酒 十一、附上白細砂糖包 十二、置成品於成品區 十三、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：冰綠茶（Green Ice Tea）		編號：910301-A206
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①6 公克茶葉 ②1 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①以乾燥器皿盛裝茶葉 ②果糖 1 瓶	2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④沖茶器 1 個 ⑤沖壺 1 個 ⑥雪平鍋 1 個 ⑦搖酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②吸管 1 支 ③水果夾 1 支 ④紅櫻桃 1 顆 ⑤櫻桃叉 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取茶葉放入沖茶器 三、以沖壺取熱水注入沖茶器內 四、將沖好之綠茶倒入雪平鍋冷卻 五、取可林杯加入八分滿冰塊，放置於工作區 六、以搖酒器底杯盛裝冰塊	七、以量酒器量取綠茶及糖水倒入底杯內 八、搖盪均勻至外部結霜即可 九、將液體過濾後倒入杯中 十、置裝飾物於杯上 十一、以水果夾夾取吸管放入杯中 十二、置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾袋打包好，放置於指定區 九、靜候評審

名稱：馬頸（Horse's Neck）		編號：910301-A301
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 波本威士忌酒 ②八分滿薑汁汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：螺旋形檸檬皮 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①波本威士忌酒 1 瓶 ②薑汁汽水 1 罐	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬皮之檸檬 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀取螺旋形檸檬皮 1 條 4.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取波本威士忌酒倒入高飛球杯內 四、注入薑汁汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放入調酒棒 七、置裝飾物於杯口（內） 八、放置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：吉普生（Gibson）		編號：910301-A302
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 琴酒 ②¾ oz 不甜苦艾酒 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：小洋蔥 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於水桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②不甜苦艾酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②吧叉匙 1 支 ③量酒器 1 個 ④刻度調酒杯 1 個 ⑤隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②小洋蔥 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取琴酒、不甜苦艾酒倒入杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻	六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、使用隔冰器過濾，並倒入雞尾酒杯中即可 八、置裝飾物小洋蔥於杯中 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 八、擦拭乾淨操作檯面及隔層 九、靜候評審

名稱：蛋 酒（Egg Nog ）		編號：910301-A303
前 置 作 業 （ 五 分 鐘	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 白蘭地酒 ②1/2 oz 白色蘭姆酒 ③4 oz 鮮奶 ④1/2 oz 糖水 ⑤1 個蛋黃 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：荳蔻粉 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①白蘭地酒 1 瓶 ②白色蘭姆酒 1 瓶 ③公杯取鮮奶 4 oz ④果糖 1 瓶 ⑤蛋黃 1 個 2.器皿區： ①搖酒器 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區：荳蔻粉 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調 製 過 程 （ 七 分 鐘	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取白蘭地酒、白色蘭姆酒、鮮奶、糖水及蛋黃入杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器杯蓋 九、將液體倒入高飛球杯中 十、灑上少許荳蔻粉 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善 後 作 業 （ 七 分 鐘	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：戴吉利（Daiquiri）		編號：910301-A304
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1½ oz.白蘭色姆酒 ②1/2 oz 萊姆汁 ③1/2 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白色蘭姆酒 1 瓶 ②萊姆汁 1 瓶 ③果糖 1 罐 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取白色蘭姆酒、萊姆汁及糖水 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：冰木瓜牛奶 (Papaya Milky Juice)		編號：910301-A305
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①200 公克木瓜 ②5 oz 鮮奶 ③1 包白細砂糖 (8 克) 2.調製方法：電動攪拌機法 3.裝飾物：無 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區： ①200 公克木瓜	②以公杯裝鮮奶 ③白細砂糖 1 包 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②水果刀 1 把 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②吸管 1 支 ③水果夾 1 支 5.工作區： 放置果汁機組及砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、將木瓜去籽、囊及皮，切塊放入果汁機內 三、以量酒器量取鮮奶，並放白細砂糖於果汁機內 四、加適量冰塊於果汁機內 五、蓋上果汁機杯蓋	六、以分段方式開啓電源操作果汁機，待完成後關閉電源 七、打開果汁機杯蓋，將混合打成之後的液體倒入杯中 八、以水果夾夾取吸管於杯中 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業 (七分)	一、丟棄垃圾於垃圾桶 二、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 三、以杯刷清洗所有杯器皿及果汁機 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：皇家咖啡（Café Royal）		編號：910301-A306
前 置 作 業 （ 五 分 鐘 ）	一、瞭解配方 1.成分： ①八分滿熱咖啡(約 15 公克) ②1 塊方糖 ③1/2 oz 白蘭地酒 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：無 4.杯皿：咖啡杯組 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 六、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①15 克咖啡粉 ②方糖 1 塊 ③白蘭地酒 1 瓶 2.器皿區： ①咖啡杯組 1 組 ②咖啡煮器 1 組 ③沖壺 1 個 ④皇家咖啡匙 1 支 ⑤水果夾 1 支 ⑥量酒器 1 個 ⑦木(竹)調棒 3.裝飾物區： ①圓盤 1 個 七、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 八、檢視器皿清潔 九、潔淨污穢器皿 十、靜候評審
調 製 過 程 （ 七 分 鐘 ）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺加熱水 三、進行溫杯及匙 四、咖啡煮器下球加熱水煮沸，而上球加咖啡粉備用 五、待水滾後升至上球煮約 1 分鐘，移開酒精燈並蓋熄 六、倒掉溫杯之水於水桶中	七、取熱咖啡倒入咖啡杯中 八、將皇家咖啡匙橫放於杯上 九、夾取方糖置於咖啡匙上 十、淋白蘭地酒於方糖上 十一、置成品於成品區 十二、靜候評審
善 後 作 業 （ 七 分 鐘 ）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾袋打包好，放置於指定區 九、靜候評審

名稱：加拿大七喜（Canadian 7up）		編號：910301-A401
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 加拿大威士忌酒 ②八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：無 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①加拿大威士忌 1 瓶 ②七喜汽水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②調酒棒 1 支 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取加拿大威士忌酒倒入杯內	四、注入七喜汽水至八分滿 五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放入調酒棒 七、放置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：加州賓治（California Punch）		編號：910301-A402
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 白色蘭姆酒 ②3 oz 柳橙汁 ③八分滿蘇打水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：柳橙片及紅櫻桃 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白色蘭姆酒 1 瓶 ②以公杯裝柳橙汁 ③蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可做柳橙全片之柳橙粒 1 個 ③紅櫻桃 1 粒 ④櫻桃叉 1 支 ⑤調酒棒 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切 1 全片柳橙片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙片和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用之柳橙置於圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取白色蘭姆酒、柳橙汁倒入杯內 四、注入蘇打水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯口（內） 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：琴 蕾 (Gimlet)		編號：910301-A403
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ① 1½ oz 琴酒 ② 1 oz 萊姆汁 ③ 1/2 oz 糖水 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②萊姆汁 1 瓶 ③果糖 1 瓶 2.器皿區：	①雞尾酒杯 1 個 ②吧叉匙 1 支 ③量酒器 1 個 ④刻度調酒杯 1 個 ⑤隔冰器 1 個 ⑥水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區 ①圓盤 2 個 ②檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬置於圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取琴酒、萊姆汁及糖水倒入杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻	六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、使用隔冰器過濾並倒入杯中即可 八、放置裝飾物於杯口（內） 九、放置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：綠色蚱蜢（Grasshopper）		編號：910301-A404
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①3/4 oz 綠薄荷香甜酒 ②3/4 oz 白可可香甜酒 ③3/4 oz 奶水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①綠薄荷香甜酒 1 瓶 ②白可可香甜酒 1 瓶 ③盛裝奶水之公杯 1 個 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取綠薄荷香甜酒、白可可香甜酒及奶水入杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：皇家熱奶茶（Royal Tea）		編號：910301-A405
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①2½ oz 熱紅茶 ②2½ oz 鮮奶 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：白細砂糖 1 包 4.杯器皿：紅茶杯組 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 六、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①紅茶包 2 包	②以公杯盛裝鮮奶 2.器皿區： ①紅茶杯組 1 組 ②沖茶器 1 個 ③瓦斯爐 1 座 ④雪平鍋 1 個 ⑤沖壺 1 個 ⑥吧叉匙 1 支 3.成品區：定位底盤 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②白細砂糖 1 包 七、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 八、檢視器皿清潔 九、潔淨污穢器皿 十、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行溫杯及匙 三、將沖茶器放置紅茶包充入熱開水 四、將鮮奶隔水加熱 五、加熱後，關閉瓦斯爐 六、倒棄溫杯之水於水桶中	七、倒入半杯熱紅茶於杯中，再倒入熱鮮奶至八分滿，攪拌均勻 八、附糖包 九、置成品於定位紅茶杯組底盤上 十、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、丟棄垃圾於垃圾桶 二、倒棄不用汁液於水桶中 三、以杯刷清洗所有杯器皿 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 六、擦拭乾淨操作檯面及隔層 七、靜候評審

名稱：冰西瓜汁（Watermelon Juice）		編號：910301-A406
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①350 公克西瓜 ②白細砂糖 1 包 ③2 oz 涼開水 2.調製方法：電動攪拌機法 3 裝飾物：無 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區： ①西瓜 350 公克 1 片置於圓盤上 ②白細砂糖 1 包	③涼開水以公杯盛裝 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③果汁機組 1 組 ④過濾網 1 個 ⑤雪平鍋 1 個 ⑥水果刀 1 把 ⑦吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區 ①圓盤 1 個 ②吸管 1 支 ③水果夾 1 支 5.工作區：果汁機組及砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、將西瓜切好放入果汁機內 三、白細砂糖、涼開水加入果汁機內 四、果汁機加入適量冰塊 五、蓋上果汁機杯蓋 六、以分段方式開啓電源操作果汁機，待完成後關閉電源	七、打開果汁機杯蓋，將西瓜汁過濾倒入雪平鍋中 八、再將西瓜汁倒入杯中 九、用水果夾夾取吸管放入杯中 十、置成品於杯墊上 十一、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、丟棄垃圾於垃圾桶 二、倒棄不用汁液於水桶中 三、以杯刷清洗所有杯器皿 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機、	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：自由古巴（Cuba Libre）		編號：910301-A501
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 深色蘭姆酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③八分滿可樂 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①深色蘭姆酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③可樂 1 罐	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀取檸檬 1 片 4.完成之裝飾物置於圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬置於圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取深色蘭姆酒、檸檬汁於杯內 四、注入可樂至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放入調酒棒 七、以水果夾夾取檸檬片置於杯口（內） 八、放置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：愛爾蘭咖啡（Irish Coffee）		編號：910301-A502
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①8 公克糖包 ②1/2 oz 愛爾蘭威士忌酒 ③5oz 熱咖啡（約 15 公克咖啡粉） ④適量泡沫鮮奶油 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：五彩巧克力米 4.杯皿：愛爾蘭咖啡杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 六、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①以乾燥器皿盛裝咖啡粉 15 公克 ②泡沫鮮奶油 1 罐 ③糖包 1 包 ④愛爾蘭威士忌 1 瓶 ⑤五彩巧克力米 1 罐 2.器皿區： ①咖啡煮器 1 組 ②愛爾蘭咖啡杯 1 個 ③沖壺 1 個 ④咖啡匙 1 支 ⑤量酒器 1 個 ⑥吧叉匙 3.成品區：定位圓盤 七、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 八、檢視器皿清潔 九、潔淨污穢器皿 十、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行溫杯及匙 三、將咖啡煮器下球放置熱開水，擦乾底部 四、置於酒精燈上方加溫 五、咖啡煮器上球放入咖啡粉 六、水開後，插入上杯 七、水開上升時，用調棒攪拌咖啡粉浸入水中 八、約 1 分鐘後移開酒精燈火源熄火	九、等咖啡液降至下球，移開上球置於架上 十、倒棄溫杯之水於水桶中 十一、倒入上述材料(糖包、愛爾蘭威士忌酒熱咖啡及泡沫鮮奶油) 十二、五彩巧克力米撒在泡沫鮮奶油上 十三、置成品於圓盤上 十四、附上 1 支咖啡匙 十五、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口瓶身擦拭乾淨 二、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：黑色俄羅斯（Black Russian）		編號：910301-A503
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 伏特加酒 ②1/2 oz 咖啡香甜酒 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：無 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②咖啡香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取古典杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取伏特酒加倒入古典杯內	四、加入咖啡香甜酒 五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置成品於杯墊上 七、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：馬丁尼（Martini）		編號：910301-A504
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½oz 琴酒 ②3/4oz 不甜苦艾酒 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：橄欖 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②不甜苦艾酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②吧叉匙 1 支 ③量酒器 1 個 ④刻度調酒杯 1 個 ⑤隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②橄欖 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取琴酒、不甜苦艾酒倒入杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻	六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、用隔冰器過濾並倒入杯中即可 八、置橄欖裝飾物於杯內 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：血腥瑪琍（Bloody Mary）		編號：910301-A505
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 伏特加酒 ②1/2oz 檸檬汁 ③八分滿蕃茄汁 ④1Dash 辣醬油 ⑤1 Dash 酸辣醬 ⑥胡椒、鹽少許 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬角及芹菜棒 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③蕃茄汁 1 罐 ④辣醬油 1 瓶 ⑤酸辣醬 1 瓶 ⑥鹽及胡椒 1 組	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬角之檸檬 1 個 ③芹菜棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀取檸檬角 1 只 4.以水果刀修飾芹菜棒 1 支 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用之檸檬置於圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取伏特加酒、檸檬汁、辣醬油、酸辣醬、鹽及胡椒倒入杯內	四、注入蕃茄汁八分滿 五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯口（內） 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰桔茶（Iced Citron Tea）		編號：910301-A506
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①2包紅茶包 ②4粒柑桔 ③1/3oz 檸檬汁 ④5oz 柳橙汁 ⑤1/2oz 蜂蜜 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：檸檬角 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①紅茶包2包 ②柑桔4粒 ③以公杯盛裝柳橙汁5oz ④蜂蜜1瓶 ⑤檸檬汁1瓶 2.器皿區：	①可林杯1個 ②搖酒器1個 ③量酒器1個 ④水果刀1把 ⑤可愛壺1個 ⑥榨汁器1支 ⑦雪平鍋1個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤2個 ②可切檸檬角之檸檬1個 ③水果夾1支 ④吸管1支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬角1只 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、熱開水置於可愛壺內放入紅茶包 三、以榨汁器榨取柑桔汁 四、量取檸檬汁及柳橙汁 五、將上述材料倒入雪平鍋氣涼備用 六、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 七、以搖酒器底杯盛裝冰塊 八、加入上述材料	九、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 十、搖盪均勻至外部結霜即可 十一、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋及濾網蓋 十二、將冰桔茶液體連冰塊倒入杯中 十三、置裝飾物於杯上 十四、以水果夾夾取吸管於杯中 十五、放置成品於杯墊上 十六、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區、並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：琴霸克（Gin Buck）		編號：910301-A601
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 琴酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③八分滿薑汁汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③薑汁汽水 1 罐	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬皮 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬置於圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取琴酒、檸檬汁倒入杯內 四、注入薑汁汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放上裝飾物 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶及口瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：教父（God Father）		編號：910301-A602
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 ②½ oz 杏仁香甜酒 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘇格蘭威士忌酒 1 瓶	②杏仁香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 粒 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插取紅櫻桃 2.置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取古典杯加八分滿冰塊，置於工作區內 三、以量酒器量取蘇格蘭威士忌酒、杏仁香甜酒入杯內	四、以吧叉匙輕攪幾下即可 五、以水果夾夾取櫻桃置杯中 六、置成品於杯墊上 七、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：霜凍瑪格麗特（Frozen Margarita）		編號：910301-A603
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 特吉拉酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1 oz 萊姆汁 2.調製方法：電動攪拌機法 3.裝飾物：鹽口杯 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①特吉拉酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③萊姆汁 1 瓶	2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③水果刀 1 把 ④吧叉匙 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區 ①圓盤 2 個 ②檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 ④細鹽 1 罐 5.工作區：放置砧板及果汁機組 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以檸檬片抹杯口，並沾細鹽備用 5.剩餘堪用之檸檬置於圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取特吉拉酒、白柑橘香甜酒、萊姆汁倒入果汁機內 三、果汁機加入適量冰塊 四、蓋上果汁機杯蓋	五、以分段方式開啓電源操作果汁機，待完成後關閉電源 六、打開果汁機杯蓋，將雞尾酒霜液倒入杯中 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機	六、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 七、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 八、擦拭乾淨操作檯面及隔層 九、靜候評審

名稱：亞歷山大冰咖啡 (Alexander Ice Coffee)		編號：910301-A604
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①5 oz 冰咖啡 ②1/2 oz 白蘭地酒 ③1 oz 糖水 ④適量泡沫鮮奶油 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①冰咖啡粉 15 克 ②白蘭地酒 1 瓶 ③果糖 1 瓶 ④泡沫鮮奶油 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④香甜酒杯 1 個 ⑤2 人份過濾杯 1 個 ⑥沖壺 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 個 ③吸管 1 支 ④水果夾 1 支 ⑤調酒棒 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插取紅櫻桃 2.置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺盛裝熱水 三、取可林杯加滿冰塊，放置於工作區內 四、將濾紙套入過濾杯中，放入咖啡粉架於可林杯上再用沖壺沖入熱水完成冰咖啡 五、將鮮奶油擠於冰咖啡上	六、以量酒器量取白蘭地酒倒入杯內 七、以水果夾夾取紅櫻桃放於鮮奶油上 八、以水果夾夾取吸管插入杯中 九、將糖水倒入香甜酒杯中 十、放置成品於杯墊上，糖水放置成品邊 十一、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：蘋果蘇打（Appleade）		編號：910302-A605
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蘋果糖漿 ②八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①紅櫻桃 ②蘋果片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料(檢視效期)及器皿(檢視缺損) 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘋果糖漿 1 瓶 ②七喜汽水 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 粒 ③蘋果 1 個 ④櫻桃叉 1 支 ⑤水果夾 1 支 ⑥吸管 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之蘋果粒 3.以水果刀切取 1 片蘋果 4.以水果夾及櫻桃叉，串起紅櫻桃及蘋果片 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用之蘋果放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於操作區內的廚房紙巾上 三、以量酒器量取蘋果糖漿倒入可林杯內 四、以七喜汽水倒至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、將櫻桃裝飾物，放置於杯口 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 九、靜候評審

名稱：飛天蚱蜢（Flying Grasshopper）		編號：910302-A606
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ① 1 oz 伏特加酒 ② 1/2 oz 綠薄荷香甜酒 ③ 1/2 oz 白可可香甜酒 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②綠薄荷香甜酒 1 瓶 ③白可可香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取伏特加酒、綠薄荷香甜酒及白可可香甜酒入杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：琴霸克（Gin Buck）		編號：910301-B601
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 琴酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③八分滿薑汁汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③薑汁汽水 1 罐	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬皮 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬置於圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、量酒器量取琴酒、檸檬汁倒入杯內 四、注入薑汁汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放上裝飾物 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶及口瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：教父（God Father）		編號：910301-B602
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 ②½ oz 杏仁香甜酒 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘇格蘭威士忌酒 1 瓶	②杏仁香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 粒 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插取紅櫻桃 2.置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取古典杯加八分滿冰塊，置於工作區內 三、以量酒器量取蘇格蘭威士忌酒、杏仁香甜酒入杯內	四、以吧叉匙輕攪幾下即可 五、以水果夾夾取櫻桃置杯中 六、置成品於杯墊上 七、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：霜凍瑪格麗特（Frozen Margarita）		編號：910301-B603
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 特吉拉酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1 oz 萊姆汁 2.調製方法：電動攪拌機法 3.裝飾物：鹽口杯 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①特吉拉酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③萊姆汁 1 瓶	2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區 ①圓盤 2 個 ②檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 ④細鹽 1 罐 5.工作區：放置砧板及果汁機組 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以檸檬片抹杯口，並沾細鹽備用 5.剩餘堪用之檸檬置於圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取特吉拉酒、白柑橘香甜酒、萊姆汁倒入果汁機內 三、果汁機加入適量冰塊 四、蓋上果汁機杯蓋	五、以分段方式開啓電源操作果汁機，待完成後關閉電源 六、打開果汁機杯蓋，將雞尾酒霜液倒入杯中 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機	六、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 七、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 八、擦拭乾淨操作檯面及隔層 九、靜候評審

名稱：亞歷山大冰咖啡 (Alexander Ice Coffee)		編號：910301-B604
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①5 oz 冰咖啡 ②1/2 oz 白蘭地酒 ③1 oz 糖水 ④適量泡沫鮮奶油 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①冰咖啡粉 15 克 ②白蘭地酒 1 瓶 ③果糖 1 瓶 ④泡沫鮮奶油 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④香甜酒杯 1 個 ⑤2 人份過濾杯 1 個 ⑥沖壺 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 個 ③吸管 1 支 ④水果夾 1 支 ⑤調酒棒 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插取紅櫻桃 2.置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺盛裝熱水 三、取可林杯加滿冰塊，放置於工作區內 四、將濾紙套入過濾杯中，放入咖啡粉架於可林杯上再用沖壺沖入熱水完成冰咖啡 五、將鮮奶油擠於冰咖啡上	六、以量酒器量取白蘭地酒倒入杯內 七、以水果夾夾取紅櫻桃放於鮮奶油上 八、以水果夾夾取吸管插入杯中 九、將糖水倒入香甜酒杯中 十、放置成品於杯墊上，糖水放置成品邊 十一、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：蘋果蘇打（Appleade）		編號：910302-B605
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蘋果糖漿 ②八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①紅櫻桃 ②蘋果片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料(檢視效期)及器皿(檢視缺損) 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘋果糖漿 1 瓶 ②七喜汽水 1 罐 2.器皿區：	①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 粒 ③蘋果 1 個 ④櫻桃叉 1 支 ⑤水果夾 1 支 ⑥吸管 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之蘋果粒 3.以水果刀切取 1 片蘋果 4.以水果夾及櫻桃叉，串起紅櫻桃及蘋果片 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用之蘋果放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於操作區內的廚房紙巾上 三、以量酒器量取蘋果糖漿倒入可林杯內 四、以七喜汽水倒至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、將櫻桃裝飾物，放置於杯口 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：飛天蚱蜢（Flying Grasshopper）		編號：910302-B606
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 伏特加酒 ② 1/2 oz 綠薄荷香甜酒 ③ 1/2 oz 白可可香甜酒 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②綠薄荷香甜酒 1 瓶 ③白可可香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取伏特加酒、綠薄荷香甜酒及白可可香甜酒入杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：琴費士（Gin Fizz）		編號：910302-B701
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 琴酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③1/2oz 萊姆汁 ④1/2oz 糖水 ⑤八分滿蘇打水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③萊姆汁 1 瓶 ④果糖 1 瓶	⑤蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③搖酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 ④調酒棒 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 三、以搖酒器底杯盛裝冰塊 四、以量酒器量取琴酒、檸檬汁、萊姆汁及糖水倒入底杯內 五、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 六、搖盪均勻至外部結霜即可	七、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上、中杯蓋 八、將雞尾酒液體倒入杯中 九、將蘇打水加至八分滿 十、置裝飾物於杯口（內） 十一、放入調酒棒 十二、放置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：古典酒（Old Fashioned）		編號：910302-B702
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 波本威士忌酒 ②1 塊方糖 ③1Dash 安格式苦精 ④蘇打水少許 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①檸檬皮 ②柳橙片 ③紅櫻桃 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①波本威士忌酒 1 瓶 ②方糖 1 塊 ③安格式苦精 1 瓶 ④蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把	3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬皮之檸檬 1 個 ③可作柳橙片之柳橙 1 個 ④紅櫻桃 1 顆 ⑤櫻桃叉 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬、柳橙粒 3.以水果刀切檸檬角 1 只 4.以水果刀去果肉及囊成條狀 5.以水果刀切柳橙 1 片 6.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙片和紅櫻桃 7.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 8.剩餘堪用之檸檬、柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取古典杯，夾取方糖入內 三、滴苦精、扭擠檸檬皮（並放入杯中）及倒入少許蘇打水於方糖上 四、以吧叉匙壓碎方糖 五、加入適量冰塊	六、以量酒器量取波本威士忌酒倒入杯內 七、以吧叉匙輕攪幾下即可 八、置裝飾物於杯上（內） 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：琴薑汁（Gin Ginger）		編號：910302-B703
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 琴酒 ②八分滿薑汁汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬皮 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②薑汁汽水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬皮之檸檬 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬角 1 只 4.以水果刀去果肉及囊成條狀 5 完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取琴酒倒入杯內 四、注入蘇打水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、扭轉檸檬皮(Twist)，並放入杯中 七、放入調酒棒 八、放置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：威士忌酸酒（Whiskey Sour）		編號：910302-B704
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1½ oz 波本威士忌酒 ②3/4 oz 檸檬汁 ③3/4 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物： ①柳橙片 ②紅櫻桃 4.杯皿：酸酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①波本威士忌酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③果糖 1 瓶 2.器皿區：	①酸酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③搖酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作柳橙片之柳橙 1 個 ③紅櫻桃 1 顆 ④櫻桃叉 1 支 ⑤水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙片和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取波本威士忌酒、檸檬汁及糖水倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上 九、移開搖酒器上杯蓋 十、將酒杯內的冰塊倒入水桶中 十一、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十二、置裝飾物於杯上 十三、放置成品於杯墊上 十四、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備，區並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：柳橙蘇打（Orange Squash）		編號：910302-B705
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①4 oz 新鮮柳橙汁 ②八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①柳橙片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區： ①新鮮柳橙 2 個 ②七喜汽水 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②公杯 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把	⑤壓汁器 1 個 ⑥量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④可作柳橙片之柳橙 1 個 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙片和紅櫻桃 5.以水果刀切開柳橙備用 6.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 7.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以壓汁器壓取柳橙汁倒入公杯備用 四、將柳橙汁倒入杯內	五、注入七喜汽水至八分滿 六、以吧叉匙輕攪幾下即可 七、置裝飾物於杯上 八、以水果夾夾取吸管放入杯中 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：百合冰咖啡（Mint Ice Coffee）		編號：910302-B706
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①5 oz 冰咖啡 ②1/2oz 綠薄荷香甜酒 ③適量泡沫鮮奶油④1oz 糖水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①綠薄荷香甜酒 ②鮮奶油 ③紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①以乾燥器皿盛裝咖啡粉 ②綠薄荷香甜酒 1 瓶 ③泡沫鮮奶油 1 罐 ④果糖 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③香甜酒杯 1 個 ④沖壺 1 個 ⑤過濾杯 1 個 ⑥吧叉匙 1 支 ⑦濾紙 1 張 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②水果夾 1 支 ③紅櫻桃 1 顆 ④調酒棒 1 支 ⑤吸管 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺盛裝熱水 三、取可林杯加滿冰塊，放置於工作區內 四、將濾紙套入過濾杯中，放入咖啡粉架於可林杯上再用沖壺沖入熱水完成冰咖啡 五、將鮮奶油擠於冰咖啡上	六、以量酒器量取綠薄荷香甜酒倒入杯內 七、以水果夾夾取紅櫻桃放於鮮奶油上 八、以水果夾夾取吸管插入杯中 九、將糖水倒入香甜酒杯中 十、放置成品於杯墊上，糖水放置成品邊 十一、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：藍色珊瑚礁（Blue Lagoon）		編號：910302-B801
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 藍柑橘糖漿 ②1/2oz 萊姆汁 ③八分滿蘇打水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①藍柑橘糖漿 1 瓶 ②萊姆汁 1 瓶 ③蘇打水 1 罐 2.器皿區：	①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片檸檬 1 個 ③紅櫻桃 1 顆 ④櫻桃叉 1 支 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起檸檬和紅櫻桃 5 完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取藍柑橘糖漿和萊姆汁倒入可林杯內 四、注入蘇打水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：神風特攻隊（Kamikaze）		編號：910302-B802
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 伏特加酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/2 oz 萊姆汁 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾：檸檬片 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③萊姆汁 1 瓶	2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取古典酒杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取伏特加酒、白柑橘香甜酒及萊姆汁倒入杯中	四、以吧叉匙輕攪幾下即可 五、以水果夾夾取檸檬片置於杯口（內） 六、放置成品於杯墊上 七、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：曼哈頓（Manhattan）		編號：910302-B803
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 1/2 oz 波本威士忌酒 ②3/4 oz 甜苦艾酒 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物： ①紅櫻桃 ②1Dash 安格式苦精 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於水桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①波本威士忌酒 1 瓶 ②甜苦艾酒 1 瓶	2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④刻度調酒杯 1 個 ⑤隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 ⑤安格式苦精 1 瓶 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取波本威士忌酒、甜苦艾酒倒入杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻	六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、使用隔冰器過濾酒液並倒入杯中即可 八、加入少許安格式苦精 九、將裝飾物放入杯內 十、置成品於杯墊上 十一、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：邁泰（Mai Tai）		編號：910302-B804
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 白色蘭姆酒 ②1/2 oz 深色蘭姆酒 ③1/2 oz 白柑橘香甜酒 ④1/2 oz 萊姆汁 ⑤1/2 oz 糖水 ⑥1/3 oz 紅石榴糖漿 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾： ①鳳梨片 ②紅櫻桃 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①白色蘭姆酒 1 瓶 ②深色蘭姆酒 1 罐 ③白柑橘香甜酒 1 瓶 ④萊姆汁 1 瓶 ⑤果糖 1 罐 ⑥紅色石榴糖漿 1 瓶 2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 個 ③櫻桃叉 1 支 ④鳳梨片 1 片 ⑤水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，串起鳳梨片和紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 三、以搖酒器底杯盛裝冰塊 四、以量酒器量取白色蘭姆酒、萊姆汁、白柑橘香甜酒、深色蘭姆酒、糖水及紅石榴糖漿倒入杯底內 五、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	六、搖盪均勻至外部結霜即可 七、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 八、將古典杯裝入適量冰塊 九、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十、置裝飾物於杯上 十一、放置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：墨西哥冰咖啡（Mexico Ice Coffee）		編號：910302-B805
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①5oz 冰咖啡 ②1/2 oz 咖啡香甜酒 ③適量泡沫鮮奶油 ④1 oz 糖水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾： ①咖啡香甜酒 ②鮮奶油 ③櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①以乾燥器皿盛裝咖啡粉 ②咖啡香甜酒 1 瓶 ③泡沫鮮奶油 1 罐 ④果糖 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②香甜酒杯 1 個 ③過濾杯 1 個 ④濾紙 1 張 ⑤沖壺 1 個 ⑥量酒器 1 個 ⑦吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②調酒棒 1 支 ③紅櫻桃 1 顆 ④吸管 1 支 ⑤水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺盛裝熱水 三、取可林杯加滿冰塊，放置於工作區內 四、將濾紙套入過濾杯中，放入咖啡粉架於可林杯上再用沖壺沖入熱水完成冰咖啡並以吧叉匙輕攪數下 五、將鮮奶油擠於冰咖啡上 六、以量酒器量取咖啡香甜酒倒鮮奶油上	七、以水果夾夾取紅櫻桃放於鮮奶油上 八、以水果夾夾取吸管插入杯中 九、將糖水倒入香甜酒杯中 十、放置成品於杯墊上，糖水放置成品邊 十一、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：琴奎寧（Gin Tonic）		編號：910302-B806
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 琴酒 ②八分滿奎寧水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②奎寧水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取琴酒倒入杯內 四、注入奎寧水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、以水果夾夾取檸檬片置於杯口（內） 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：白蘭地薑汁（Brandy Ginger）		編號：910302-B901
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 白蘭地酒 ②八分滿薑汁汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬皮 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白蘭地酒 1 瓶 ②薑汁汽水 1 罐 2.器皿區：	①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②調酒棒 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果刀去果肉及囊，成條狀 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取白蘭地酒倒入高飛球杯內 四、注入薑汁汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、扭轉（twist）檸檬皮並放入杯中 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：普施咖啡（Pousse Café）		編號：910302-B902
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1/5 紅石榴糖漿 ②1/5 深色可可香甜酒 ③1/5 綠薄荷香甜酒 ④1/5 白柑橘香甜酒 ⑤1/5 白蘭地酒 *以杯皿容量為基準 2.調製方法：直接注入法－漂浮法 3.裝飾：無 4.杯皿：香甜酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①紅石榴糖漿 1 瓶 ②深色可可香甜酒 1 瓶 ③綠薄荷香甜酒 1 瓶 ④白柑橘香甜酒 1 瓶 ⑤白蘭地酒 1 瓶 2.器皿區： ①香甜酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取香甜酒杯置於工作區內 三、依序以量酒器量取紅石榴糖漿、深色可可香甜酒、綠薄荷香甜酒、白柑橘香甜酒及白蘭地酒，沿著吧叉匙之背面，順杯壁緩緩倒入杯內	四、放置成品於杯墊上 五、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：邁泰（Mai Tai）		編號：910302-B903
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成分： ①1 oz 白色蘭姆酒 ②1/2 oz 深色蘭姆酒 ③1/2 oz 白柑橘香甜酒 ④1/2 oz 萊姆汁 ⑤1/2 oz 糖水 ⑥1/3 oz 紅石榴糖漿 2.調製方法：電動攪拌機法 3.裝飾物： ①鳳梨片 ②紅櫻桃 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區取托盤將 八、選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①白色蘭姆酒 1 瓶 ②深色蘭姆酒 1 瓶 ③白柑橘香甜酒 1 瓶 ④萊姆汁 1 瓶 ⑤果糖 1 瓶 ⑥紅石榴糖漿 1 瓶 2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③水果夾 1 支 ④吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②櫻桃 1 顆 ③鳳梨片一片④櫻桃叉 1 支 5.工作區：果汁機 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，串起鳳梨片及紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取白蘭姆酒、深色蘭姆酒、白柑橘香甜酒、萊姆汁、糖水及紅石榴糖漿倒入果汁機內 三、果汁機加入適量冰塊 四、蓋上果汁機杯蓋	五、以分段方式開啓電源操作果汁機 六、打開果汁機杯蓋，將雞尾酒液體倒入杯中 七、置裝飾物於杯上 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄廢水於水桶 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：紅粉佳人（Pink Lady）		編號：910302-B904
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 琴酒 ②1/2 oz 蛋白 ③1/2 oz 檸檬汁 ④1/4 oz 紅石榴糖漿 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於水桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②雞蛋 1 個以公杯盛裝 ③檸檬汁 1 瓶 ④紅石榴糖漿 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③搖酒器 1 個 ④公杯 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取蛋白 四、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 五、以搖酒器底杯盛裝冰塊 六、以量酒器量取琴酒、蛋白、檸檬汁及紅石榴糖漿倒入底杯內	七、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 八、搖盪均勻至外部結霜即可 九、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 十、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十一、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十二、置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰奶茶（Iced Milk Tea）		編號：910302-B905
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①6 克紅茶葉 ②25 克奶精粉 ③1 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾：無 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①紅茶葉以乾燥器皿盛裝 ②奶精粉以乾燥器皿盛裝 ③果糖 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③沖茶器 1 個 ④搖酒器 1 個 ⑤吧叉匙 1 支 ⑥咖啡量匙 1 支 ⑦雪平鍋 1 個 ⑧沖壺 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②水果夾 1 支 ③吸管 1 支 八、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 九、檢視器皿清潔 十、潔淨污穢器皿 十一、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、將紅茶葉放入沖茶器，沖入開水 三、將沖好的紅茶倒入雪平鍋中，以咖啡量匙量取奶精粉入內，並以吧叉匙攪拌使其均勻、冷卻 四、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 五、以搖酒器底杯盛裝冰塊 六、加入紅茶並以量酒器量取糖水倒入底杯內	七、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上、中杯蓋 九、將調好的紅茶液體連冰塊倒入杯中 十、以水果夾夾取吸管放入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：鳳梨霜汁（Frosted Pineapple）		編號：910302-B906
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份：： ①1 oz 白薄荷果露 ②八分滿鳳梨汁 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①紅櫻桃 ②鳳梨片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①白薄荷果露 1 瓶 ②鳳梨汁 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③鳳梨片 1 片 ④櫻桃叉 1 支 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，串起鳳梨片及紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取白薄荷果露倒入杯內 四、注入鳳梨汁至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、放置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：特吉拉日出（Tequila Sunrise）		編號：910302-B1001
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 特吉拉酒 ②柳橙汁八分滿 ③ 1/3 oz 紅石榴糖漿 2.調製方法：直接注入法 3 裝飾物：柳橙片 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①特吉拉酒 1 瓶 ②柳橙汁以公杯盛裝 ③紅石榴糖漿 1 瓶	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作柳橙片之柳橙 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切柳橙 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取特吉拉酒倒入杯內 四、注入柳橙汁至八分滿 五、以吧叉匙輕攪幾下即可	六、以量酒器量取紅石榴糖漿倒入杯內 七、以水果夾夾取柳橙片裝於杯口（內） 八、放入調酒棒 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：約翰可林（John Collins）		編號：910302-B1002
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 波本威士忌酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③1/2 oz 糖水 ④八分滿蘇打水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①波本威士忌 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③果糖 1 瓶 ④蘇打水 1 罐 2.器皿區：	①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④可作檸檬片之檸檬 1 個 ⑤調酒棒 1 支 ⑥吸管 1 支 ⑦水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起檸檬片和紅櫻桃 5 完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取波本威士忌、檸檬汁及糖水倒入杯內 四、注入蘇打水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、放入調酒棒 八、以水果夾夾取吸管放入杯中 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰珍珠奶茶		編號：910302-B1003
前 置 作 業 （ 五 分 鐘 ）	一、瞭解配方 1.成分： ①6 克紅茶葉 ②25 克奶精粉 ③1oz 糖水 ④1 湯匙熟粉圓 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①紅茶葉以乾燥器皿盛裝 ②奶精粉 1 罐 ③果糖 1 瓶 ④熟粉圓以公杯盛裝 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③沖茶器 1 個 ④搖酒器 1 個 ⑤雪平鍋 1 個 ⑥吧叉匙 1 支 ⑦咖啡量匙 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②水果夾 1 支 ③粗吸管 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調 製 過 程 （ 七 分 鐘 ）	一、洗淨、擦乾雙手 二、將紅茶葉放入沖茶器，沖入開水 三、將沖好的紅茶，倒入雪平鍋中，以咖啡量匙量取奶精粉入內，並以吧叉匙攪拌使其均勻、冷卻 四、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 五、以搖酒器底杯盛裝冰塊 六、加入紅茶並以量酒器量取糖水倒入底杯內	七、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 八、搖盪均勻至外部結霜即可 九、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上、中杯蓋 十、將可林杯裝入熟粉圓 十一、將調好的紅茶液體過濾，倒入杯中 十二、以水果夾夾取吸管放入杯中 十三、置成品於杯墊上 十四、靜候評審
善 後 作 業 （ 七 分 鐘 ）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：金色夢幻（Golden Dream）		編號：910302-B1004
前 置 作 業 （ 五 分 鐘 ）	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 義大利香草酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/2 oz 柳橙汁 ④1/2 oz 奶水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①義大利香草酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③柳橙汁以公杯盛裝 ④奶水以公杯盛裝 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③搖酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調 製 過 程 （ 七 分 鐘 ）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取義大利香草酒、白柑橘香甜酒、柳橙汁及奶水倒入底杯內	六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將酒杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善 後 作 業 （ 七 分 鐘 ）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：純真可樂達（Virgin Pina Colada）		編號：910302-B1005
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 椰子糖漿 ②1oz 萊姆汁 ③鳳梨汁八分滿 2.調製方法：直接注入法 3 裝飾物： ①鳳梨片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①椰子糖漿 1 瓶 ②萊姆汁 1 瓶 ③鳳梨汁 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾區： ①圓盤 1 個 ②鳳梨片 1 片 ③紅櫻桃 1 顆 ④櫻桃叉 1 支 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，串起鳳梨片和紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取椰子糖漿及萊姆汁倒入杯內 四、注入鳳梨汁至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置成品於杯墊上 九、候靜評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：霜凍戴吉利（Frozen Daiquiri）		編號：910302-B1006
前 置 作 業 （ 五 分 鐘 ） 調 製 過 程 （ 七 分 鐘 ） 善 後 作 業 （ 七 分 鐘 ）	一、瞭解配方 1.成分： ①1½ oz 白蘭姆酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/2 oz 萊姆汁 ④1/2 oz 糖水 2.調製方法：電動攪拌法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取白蘭姆酒、白柑橘香甜酒、萊姆汁及糖水倒入果汁機內 三、果汁機加入適量冰塊 四、蓋上果汁機杯蓋 一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白蘭姆酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③萊姆汁 1 瓶 ④果糖 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.工作區：放置果汁機組 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審 五、以分段方式開啓電源操作果汁機，待完成後關閉電源 六、打開果汁機杯蓋，將雞尾酒液體倒入杯中 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審 六、取托盤將各項設備及堪用之材料回公共材料區及設備區並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：鹹狗（Salty Dog）		編號：910302-B1101
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 伏特加酒 ②葡萄柚汁八分滿 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：鹽口杯 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②葡萄柚汁以公杯盛裝	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②鹽少許 ③可作檸檬片之檸檬 1 個 ④調酒棒 1 支 ⑤水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以檸檬片抹濕杯口，完成鹽口杯 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取伏特加酒倒入杯內 四、注入葡萄柚汁至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放入調酒棒 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰紫羅蘭花茶		編號：910302-B1102
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①5oz 紫羅蘭花茶 ②1/2oz 新鮮檸檬汁 ③1 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物： ①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①紫羅蘭花茶以乾燥器皿盛裝 ②果糖 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②公杯 2 個 ③搖酒器 1 個 ④吧叉匙 1 支	⑤量酒器 1 個 ⑥水果刀 1 把 ⑦沖茶器 1 個 ⑧壓汁器 1 個 ⑨雪平鍋 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③檸檬 1 個 ④櫻桃叉 1 支 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起檸檬片和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.將剩餘堪用之檸檬切開放在圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、將紫羅蘭花茶放入沖茶器加入熱開水 三、取壓汁器將切好的檸檬壓成果汁裝入公杯 四、將沖好的茶倒入雪平鍋，以吧叉匙攪拌使其冷卻 五、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 六、以搖酒器底杯盛裝冰塊 七、以量酒器量取檸檬汁及糖水倒入底杯內再加入花茶	八、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 九、搖盪均勻至外部結霜即可 十、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾 十一、移開搖酒器上杯蓋 十二、將可林杯加入適量冰塊將茶液過濾倒入杯中 十三、置裝飾物於杯上 十四、以水果夾夾取吸管放入杯中 十五、置成品於杯墊上 十六、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：羅伯羅依（Rob Roy）		編號：910302-B1103
前 置 作 業 （ 五 分 鐘 ）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 ②¾ oz 甜苦艾酒 2.調製方法：攪拌法 3裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於水桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘇格蘭威士忌酒 1 瓶	②甜苦艾酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支④刻度調酒杯 1 個 ⑤隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調 製 過 程 （ 七 分 鐘 ）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取蘇格蘭威士忌酒及甜苦艾酒倒入刻度調酒杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻	六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、使用隔冰器過濾酒液並倒入杯中即可 八、將裝飾物放入杯內 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善 後 作 業 （ 七 分 鐘 ）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：雪莉登波 (Shirley Temple)		編號：910302-B1104
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①2 oz 櫻桃汁 ②1/2 oz 紅石榴糖漿 ③八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①櫻桃汁 1 瓶 ②紅石榴糖漿 1 瓶 ③七喜汽水 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④吸管 1 支 ⑤水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上待用 十三、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取櫻桃汁、紅石榴糖漿、倒入杯內 四、注入七喜汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業 (七分)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：瑪格麗特(Margarita)		編號：910302-B1105
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①1½ oz 特吉拉酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/2 oz 萊姆汁 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：鹽口杯 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①特吉拉酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶	③萊姆汁 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 3 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③鹽少許 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.將檸檬片置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取特吉拉酒、白柑橘香甜酒及萊姆汁倒入底杯 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將杯內的冰塊倒入水桶中 九、以檸檬片沾濕杯緣，完成鹽口杯 十、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業 (七分)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：薄荷芙萊蓓（Mint Frappe）		編號：910302-B1106
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 綠薄荷香甜酒 ②1 杯碎冰 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①紅櫻桃 ② 2 支吸管 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 綠薄荷香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③水果刀 1 把 ④吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾區： ①圓盤 1 個 ②吸管 2 支 ③水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板、果汁機組 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作短吸管 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取雞尾酒杯，放置於工作區內 三、將冰塊放入果汁機中打碎 四、將碎冰放入杯中 五、以量酒器量取綠薄荷香甜酒倒入杯中	六、以水果夾夾取二支吸管插入杯中 七、以水果夾夾取紅櫻桃放於碎冰上 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：鹹狗（Salty Dog）		編號：910302-C1101
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 伏特加酒 ②葡萄柚汁八分滿 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：鹽口杯 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②葡萄柚汁以公杯盛裝	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②鹽少許 ③可作檸檬片之檸檬 1 個 ④調酒棒 1 支 ⑤水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以檸檬片抹濕杯口，完成鹽口杯 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取伏特加酒倒入杯內 四、注入葡萄柚汁至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放入調酒棒 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰紫羅蘭花茶		編號：910302-C1102
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①5 oz 紫羅蘭花茶 ②1/2 oz 新鮮檸檬汁 ③1 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物： ①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①紫羅蘭花茶以乾燥器皿盛裝 ②果糖 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②公杯 2 個 ③搖酒器 1 個 ④吧叉匙 1 支	⑤量酒器 1 個 ⑥水果刀 1 把 ⑦沖茶器 1 個 ⑧壓汁器 1 個 ⑨雪平鍋 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③檸檬 1 個 ④櫻桃叉 1 支 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起檸檬片和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.將剩餘堪用之檸檬切開放在圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、將紫羅蘭花茶放入沖茶器加入熱開水 三、取壓汁器將切好的檸檬壓成果汁裝入公杯 四、將沖好的茶倒入雪平鍋，以吧叉匙攪拌使其冷卻 五、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 六、以搖酒器底杯盛裝冰塊 七、以量酒器量取檸檬汁及糖水倒入底杯內再加入花茶	八、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 九、搖盪均勻至外部結霜即可 十、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾 十一、移開搖酒器上杯蓋 十二、將可林杯加入適量冰塊將茶液過濾倒入杯中 十三、置裝飾物於杯上 十四、以水果夾夾取吸管放入杯中 十五、置成品於杯墊上 十六、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：羅伯羅依（Rob Roy）		編號：910302-C1103
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 ②¾ oz 甜苦艾酒 2.調製方法：攪拌法 3裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於水桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘇格蘭威士忌酒 1 瓶	②甜苦艾酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支④刻度調酒杯 1 個 ⑤隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取蘇格蘭威士忌酒及甜苦艾酒倒入刻度調酒杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻	六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、使用隔冰器過濾酒液並倒入杯中即可 八、將裝飾物放入杯內 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：瑪格麗特(Margarita)		編號：910302-C1104
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①1½ oz 特吉拉酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/2 oz 萊姆汁 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：鹽口杯 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①特吉拉酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶	③萊姆汁 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 3 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③鹽少許 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.將檸檬片置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取特吉拉酒、白柑橘香甜酒及萊姆汁倒入底杯 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將杯內的冰塊倒入水桶中 九、以檸檬片沾濕杯緣，完成鹽口杯 十、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業 (七分)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料回公共材料區及設備區並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：雪莉登波 (Shirley Temple)		編號：910302-C1105
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①2 oz 櫻桃汁 ②1/2 oz 紅石榴糖漿 ③八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①櫻桃汁 1 瓶 ②紅石榴糖漿 1 瓶 ③七喜汽水 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④吸管 1 支 ⑤水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上待用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取櫻桃汁、紅石榴糖漿、倒入杯內 四、注入七喜汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：薄荷芙萊蓓（Mint Frappe）		編號：910302-C1106
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 綠薄荷香甜酒 ②1 杯碎冰 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①紅櫻桃 ② 2 支吸管 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 綠薄荷香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③水果刀 1 把 ④吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾區： ①圓盤 1 個 ②吸管 2 支 ③水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板、果汁機組 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作短吸管 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取雞尾酒杯，放置於工作區內 三、將冰塊放入果汁機中打碎 四、將碎冰放入杯中 五、以量酒器量取綠薄荷香甜酒倒入杯中	六、以水果夾夾取二支吸管插入杯中 七、以水果夾夾取紅櫻桃放於碎冰上 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：蘇格蘭蘇打（Scotch Soda）		編號：910303-C1201
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 蘇格蘭威士忌酒 ②蘇打水八分滿 2.調製方法：直接注入法 3 裝飾物：無 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘇格蘭威士忌酒 1 瓶 ②蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4 裝飾區： ①圓盤 1 個 ②調酒棒 1 支 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取蘇格蘭威士忌酒倒入杯內	四、注入蘇打水至八分滿 五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放入調酒棒 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：夏威夷酷樂（Hawaiian Cooler）		編號：910303-C1202
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 琴酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/2 oz 檸檬汁 ④八分滿蘇打水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物： ①紅櫻桃 ②鳳梨片 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③檸檬汁 1 瓶 ④蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③鳳梨片 1 片 ④櫻桃叉 1 支 ⑤調酒棒 1 支 ⑥水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉串起鳳梨、紅櫻桃 2.完成裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取琴酒、白柑橘香甜酒、檸檬汁倒入杯內 四、注入蘇打水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：新加坡司令(Singapore Sling)		編號：910303-C1203
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 琴酒 ②1 oz 檸檬汁 ③1/2 oz 紅石榴糖漿 ④八分滿蘇打水 ⑤1/2 oz 櫻桃白蘭地酒 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物： ①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③紅石榴糖漿 1 瓶 ④蘇打水 1 罐 ⑤櫻桃白蘭地酒 1 瓶	2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ⑤調酒棒 1 支 ②紅櫻桃 1 顆 ⑥水果夾 1 支 ③櫻桃叉 1 支 ⑦吸管 1 支 ④可作檸檬片之檸檬 1 個 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起檸檬片和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 三、以搖酒器底杯盛裝冰塊 四、以量酒器量取琴酒、檸檬汁及紅石榴糖漿倒入底杯內 五、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 六、搖盪均勻至外部結霜即可 七、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋	八、將可林杯裝入適量冰塊 九、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十、蘇打水加至八分滿 十一、淋上櫻桃白蘭地酒 十二、置裝飾物於杯上 十三、以水果夾夾取吸管放入杯中 十四、放入調酒棒 十五、置成品於杯墊上 十六、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：神風特攻隊(Kamikaze)		編號：910303-C1204
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①1 oz 伏特加酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/2 oz 萊姆汁 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：古典杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③萊姆汁 1 瓶	2.器皿區： ①古典杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 三、以搖酒器底杯盛裝冰塊 四、以量酒器量取伏特加酒、白柑橘香甜酒及萊姆汁倒入底杯內 五、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 六、搖盪均勻至外部結霜即可	七、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上、中杯蓋 八、將雞尾酒液體倒入古典杯中 九、置裝飾物於杯口（內） 十、置成品於杯墊上 十一、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：水果賓治（Fruit Punch）		編號：910303-C1205
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1/3 oz 紅石榴糖漿 ②2oz 鳳梨汁 ③2oz 柳橙汁 ④八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：①柳橙片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①紅石榴糖漿 1 瓶 ②鳳梨汁 1 罐 ③七喜汽水 1 罐 ④以公杯裝柳橙汁 2.器皿區：	①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③可作柳橙片之柳橙 1 個 ④櫻桃叉 1 支 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙片和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取紅石榴糖漿、鳳梨汁及柳橙汁倒入杯內 四、注入七喜汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰金桔檸檬 (Iced Citron Lemon Juice)		編號：910303-C1206
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①2 oz 新鮮柑桔汁 ②1 oz 檸檬汁 ③2 顆話梅 ④1½ oz 糖水 ⑤2 oz 涼開水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①檸檬汁 1 瓶 ②金桔適量顆數 ③話梅 2 顆 ④果糖 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②公杯 1 個 ③搖酒器 1 個 ④量酒器 1 個	⑤水果刀 1 把 ⑥榨汁器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③可作檸檬片之檸檬 1 個 ④櫻桃叉 1 支 ⑤水果夾 1 支 ⑥吸管 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起檸檬片和紅櫻桃 5.洗淨柑桔粒去蒂、頭尾，中央劃一刀備用 6.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 7.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、榨取柑桔汁入公杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取柑桔汁、檸檬汁、糖水及涼開水倒入底杯內再放入話梅 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作檯廚房紙巾上 九、移開搖酒器上、中杯蓋，再將果汁倒入杯中 十、置裝飾物於杯上 十一、放置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包放置指定區 九、靜候評審

名稱：螺絲起子(Screw Driver)		編號：910303-B1301
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 伏特加酒 ②八分滿柳橙汁 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：無 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②以公杯取柳橙汁 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④調酒棒 1 支 3.成品區：定位杯墊 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取伏特加酒倒入杯內 四、注入柳橙汁至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、放入調酒棒 七、置成品於杯墊上 八、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：銹釘子（Rusty Nail）		編號：910303-C1302
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蘇格蘭威士忌酒 ②¾ oz 蜂蜜香甜酒(Drambuie) 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蘇格蘭威士忌酒 1 瓶 ②蜂蜜香甜酒(Drambuie) 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④刻度調酒杯 1 個 ⑤隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取蘇格蘭威士忌酒及蜂蜜香甜酒倒入杯中	五、以吧叉匙攪拌均勻 六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、使用隔冰器過濾酒液並倒入杯中即可 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、以廚房紙巾分類擦拭杯器用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿外圍	五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 六、擦拭乾淨操作檯面及隔層 七、靜候評審

名稱：側車(Side Car)		編號：910303-C1303
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①3/4 oz 白蘭地酒 ②3/4 oz 白柑橘香甜酒 ③3/4 oz 萊姆汁 2.調置方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白蘭地酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③萊姆汁 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取白蘭地酒、白柑橘香甜酒及萊姆汁倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將調酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：純真瑪琍(Virgin Mary)		編號：910303-C1304
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1/2 oz 檸檬汁 ②蕃茄汁八分滿 ③1 Dash 辣醬油 ④1Dash 酸辣油 ⑤適量的胡椒與鹽 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：①檸檬角 ②芹菜棒 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①檸檬汁 1 瓶 ②蕃茄汁 1 罐 ③辣醬油 1 瓶 ④酸辣油 1 瓶 ⑤胡椒、鹽罐 1 組	2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬角之檸檬 1 個 ③芹菜棒 1 根 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清潔並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀取檸檬角 1 只 4.以水果刀修飾芹菜棒 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加三分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取檸檬汁倒入杯內 四、蕃茄汁加至八分滿 五、撒入辣醬油、酸辣油及胡椒、鹽於杯中	六、以吧叉匙輕攪幾下即可 七、以水果夾夾取芹菜棒放入杯中，並置檸檬角於杯口 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：熱桔茶（Hot Citron Tea）		編號：910303-C1305
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①2包紅茶 ②4粒柑桔 ③1/3 oz 檸檬汁 ④12 oz 柳橙汁 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物： ①檸檬角 ②1/2oz 蜂蜜 4.杯器皿： ①紅茶杯組 ②香甜酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區： ①紅茶2包 ②柑桔4粒 ③檸檬汁1瓶 ④以杯皿裝柳橙汁 2.器皿區： ①紅茶杯組1組 ②香甜酒杯1個	③量酒器1個 ④吧叉匙1支 ⑤水果刀1把 ⑥可愛壺1個 ⑦榨汁器1支 ⑧雪平鍋1個 ⑨瓦斯爐一座 3.成品區：定位底盤 4.裝飾物區： ①圓盤2個 ②可製作檸檬角之檸檬1個 ③吧叉匙1支 ④水果夾1支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬 3.以水果刀切檸檬角置於另1個圓盤上 4.以香甜酒杯盛裝蜂蜜備用 5.洗淨柑桔粒去蒂、頭尾，中央劃一刀備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行溫杯及匙 三、加熱柳橙汁於雪平鍋內，等待沸騰時間取茶包掛於可愛壺待用 四、柳橙汁加熱沸騰即切斷火源 五、以熱柳橙汁浸泡可愛壺中之茶包的同時，榨取柑桔汁加入並量取檸檬汁加入 六、搖晃壺身及抖動茶包，使其汁液混合均勻	七、將溫杯熱水倒棄水桶中 八、將可愛壺中之液體倒入杯內至八分滿，剩餘部分連壺附上。 九、以水果夾夾取檸檬角放於杯盤上 十、將盛有蜂蜜的香甜酒杯放置於杯組旁 十一、置成品於定位底盤上 十二、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、丟棄垃圾於垃圾桶 二、倒棄不用汁液於水桶中 三、以杯刷清洗所有杯器皿 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 六、擦拭乾淨操作檯面及隔層 七、靜候評審

名稱：銀費士(Silver Fizz)		編號：910303-C1306
前 置 作 業 （ 五 分 鐘 ）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 琴酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③1/2 oz 蛋白 ④1/2oz 糖水 ⑤八分滿蘇打水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯：	1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③蛋 1 粒置於杯皿中 ④果糖 1 瓶 ⑤蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ⑤調酒棒 1 支 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④公杯 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨蛋殼及其他污穢器皿 十二、靜候評審
調 製 過 程 （ 七 分 鐘 ）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取蛋白 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取琴酒、檸檬汁、糖水及蛋白倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻，除外部結霜外並應預見液體表面有一層泡沫 八、將調酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上、中杯蓋 九、將雞尾酒液體倒入杯中 十、注入蘇打水八分滿 十一、放入調酒棒 十二、置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善 後 作 業 （ 七 分 鐘 ）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：湯姆可林(Tom Collins)		編號：910303-C1401
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 琴酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③1/2 oz 糖水 ④八分滿蘇打水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：①檸檬片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③果糖 1 瓶 ④蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 個 ③櫻桃叉 1 支 ④可作檸檬片之檸檬 1 個 ⑤調酒棒 1 支 ⑥吸管 1 支 ⑦水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切取檸檬 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉串起檸檬片及紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取琴酒、檸檬汁及糖水倒入杯內 四、注入蘇打水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、放入調酒棒 八、以水果夾夾取吸管放入杯中 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：拓荒者賓治(Planier Punch)		編號：910303-C1402
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 深色蘭姆酒 ②1oz 萊姆汁 ③2 Dashes 紅石榴糖漿 ④蘇打水八分滿 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物： ①柳橙片 ②紅櫻桃 ③1 Dash 安格式苦精 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①深色蘭姆酒 1 瓶 ②萊姆汁 1 瓶 ③紅石榴糖漿 1 瓶 ④蘇打水 1 罐 2.器皿區：	①可林杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②調酒棒 1 支 ③吸管 1 支 ④紅櫻桃 1 個 ⑤可作柳橙片之柳橙 1 個 ⑥櫻桃叉 1 支 ⑦水果夾 1 支 ⑧安格式苦精 1 瓶 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切取柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙片及紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取深色蘭姆酒、萊姆汁、紅石榴糖漿倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將調酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十、注入蘇打水八分滿 十一、加入少許安格式苦精 十二、置裝飾物於杯上 十三、置成品於杯墊上 十四、靜候評審
善後作業 (七分)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：鳳梨可樂達(Pina Colada)		編號：910303-C1403
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份 ①1 oz 白色蘭姆酒 ②1/2 oz 檸檬汁 ③3 oz 鳳梨汁 ④1 oz 椰漿 2.調製方法：電動攪拌機法 3.裝飾物：鳳梨片或檸檬片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①白色蘭姆酒 1 瓶②檸檬汁 1 瓶 ③鳳梨汁 1 罐 ④以公杯裝椰漿 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③水果刀 1 把 ④吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②調酒棒 1 支 ③吸管 1 支 ④櫻桃叉 1 支 ⑤水果夾 1 支⑥鳳梨片 1 片 5.工作區：果汁機組 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以櫻桃叉插起鳳梨片 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取白色蘭姆酒、檸檬汁、鳳梨汁及椰漿倒入杯底內 三、加冰塊於果汁機中 四、蓋上果汁機杯蓋 五、以分段方式開啓電源操作果汁機	六、打開果汁機杯蓋，將雞尾酒液體倒入杯中 七、以水果夾夾取鳳梨片於杯口(內) 八、放置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有器皿 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機	六、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 七、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 八、擦拭乾淨操作檯面及隔層 九、靜候評審

名稱：醉漢(Stinger)		編號：910303-C1404
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 白蘭地酒 ②¾ oz 白薄荷香甜酒 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：無 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於水桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損）	八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白蘭地酒 1 瓶 ②白薄荷香甜酒 1 瓶 2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取白蘭地酒及白薄荷香甜酒倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將雞尾酒杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：卡蒂娜賓治(Cardinal Punch)		編號：910303-C1405
前置作業(五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 蔓越莓糖漿 ②1 oz 柳澄汁 ③1/2 oz 檸檬汁 ④八分滿薑汁汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：①紅櫻桃 ②柳橙片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蔓越莓糖漿 1 瓶 ②以公杯裝柳橙汁 ③檸檬汁 1 瓶 ④薑汁汽水 1 罐 2.器皿區：	①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④可作柳橙片之柳橙 1 個 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 3.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清潔並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切取柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉串起柳橙片及紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程(七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取可林杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取蔓越莓糖漿、柳橙汁及檸檬汁倒入杯內 四、注入薑汁汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、放入調酒棒 八、以水果夾夾取吸管放入杯中 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業(七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

術科測試試題參考操作單

名稱：熱咖啡(Hot Coffee)		編號：910303-C1406
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份：15 克咖啡粉 2.調置方法：攪拌法 3.裝飾物： ①奶精球 1 粒 ②白細砂糖 1 包 4.杯皿：咖啡杯組 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 六、擺設個人操作檯： 1.材料區：15 克咖啡粉	2.器皿區： ①咖啡杯組 1 組 ②咖啡煮器 1 組 ③沖壺 1 個 3.成品區：定位底盤 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②奶精球 1 粒 ③白細砂糖 1 包 ④水果夾 1 支 七、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 八、檢視器皿清潔 九、潔淨污穢器皿 十、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺加熱水 三、進行溫杯及匙 四、咖啡煮器下球加熱水煮沸上球加咖啡粉備用 五、待水滾後升至上球煮約 1 分鐘，移走底部酒精燈火源並蓋熄之	六、熱咖啡會流到咖啡煮器下球 七、咖啡杯組溫杯用水倒掉 八、熱咖啡倒入咖啡杯組 九、將咖啡杯組置於成品區 十、附上奶精球及白細砂糖 十一、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 二、倒棄不用汁液於水桶中 三、以杯刷清洗咖啡杯器皿及咖啡煮器 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 六、擦拭乾淨操作檯面及隔層 七、將垃圾打包好，放置指定區 八、靜候評審

名稱：天蠍座(Scorpion)		編號：910303-C1501
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 白色蘭姆酒 ②1/2oz 白蘭地酒 ③2 oz 柳橙汁 ④2 oz 鳳梨汁 2.調製方法：電動攪拌機法 3.裝飾物：①柳橙片 ②紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區,以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①白色蘭姆酒 1 瓶 ②白蘭地酒 1 瓶 ③以公杯裝柳橙汁 ④鳳梨汁 1 罐	2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③水果刀 1 把 ④吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②調酒棒 1 支 ③吸管 1 支 ④紅櫻桃 1 個 ⑤可作柳橙片之柳橙 1 個 ⑥櫻桃叉 1 支 ⑦水果夾 1 支 5.工作區：放置果汁機及砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切取柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉串起柳橙片及紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取白色蘭姆酒、白蘭地酒、柳橙汁及鳳梨汁倒入果汁機內 三、加適量冰塊於果汁機 四、蓋上果汁機杯蓋 五、以分段方式開啓電源操作果汁機，待完成後關閉電源	六、打開果汁機杯蓋，將雞尾酒液體倒入杯中 七、置裝飾物於杯上 八、放置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有器皿 五、再次以清水開啓電源清洗果汁機	六、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 七、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 八、擦拭乾淨操作檯面及隔層 九、靜候評審

名稱：伏特加奎寧(Vodka Tonic)		編號：910303-C1502
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 伏特加酒 ②八分滿奎寧水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：高飛球杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①伏特加酒 1 瓶 ②奎寧水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③調酒棒 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取伏特加酒倒入杯內 四、注入奎寧水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、以水果夾夾取檸檬片置於杯口(內) 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：紐約(New York)		編號：910303-C1503
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 波本威士忌酒 ②1/2 oz 萊姆汁 ③1/4 oz 紅石榴糖漿 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：柳橙片 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①波本威士忌酒 1 瓶 ②萊姆汁 1 瓶 ③紅石榴糖漿 1 瓶	2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作柳橙片之柳橙 1 個 ③水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切取柳橙 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取波本威士忌酒、萊姆汁及紅石榴糖漿倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、以水果夾夾取柳橙片於杯口（內） 十二、置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：橘花(Orange Blossom)		編號：910303-C1504
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1oz 琴酒 ②1oz 柳橙汁 ③1/2oz 甜苦艾酒 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：糖口杯 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②以公杯裝柳橙汁 ③甜苦艾酒 1 瓶 2.器皿區：	①雞尾酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個 ③量酒器 1 個 ④水果刀 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 3 個 ②白細砂糖 1 包 ③可作柳橙片之柳橙 1 個 ④水果夾 1 支 工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切取柳橙 1 片置於圓盤上 4.夾取柳橙片抹濕杯口邊緣完成糖口杯製作 5.剩餘堪用柳橙放在另一個圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、夾取冰塊進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取琴酒、柳橙汁及甜苦艾酒倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	七、搖盪均勻至外部結霜即可 八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、夾出雞尾酒杯內的冰塊丟入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：蛋蜜汁		編號：910303-C1505
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方 1.成分： ①一粒蛋黃 ②5 oz 柳橙汁 ③1/2 oz 蜂蜜 ④1/2 oz 新鮮檸檬汁 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿(檢視缺損) 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①蛋黃 1 個置於杯皿中 ②公杯取柳橙汁 5 oz ③蜂蜜 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②公杯 2 個 ③搖酒器 1 個 ④量酒器 1 個	⑤壓汁器 1 個 ⑥吧叉匙 1 支 ⑦水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②壓檸檬汁和取檸檬片之檸檬合用 1 個 ③水果夾 1 支 ④吸管 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒及雞蛋 3.以水果刀切檸檬片 1 片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上待用 5.剩餘二半邊檸檬放於圓盤上留作壓汁用 十三、靜候評審
調製過程（七分）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取蛋黃 三、以壓汁器取新鮮檸檬汁 四、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 五、以搖酒器底杯盛裝冰塊 六、以量酒器量取柳橙汁、蜂蜜、新鮮檸檬汁及蛋黃入杯內 七、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層	八、搖盪均勻，除外部結霜外並應預見液體表面有一層泡沫 九、將調酒器放回操作檯廚房紙巾上，移開搖酒器上、中杯蓋 十、將液體倒入可林杯中 十一、以水果夾夾取裝飾物放於杯口 十二、以水果夾夾取吸管放入杯中 十三、置成品於杯墊上 十四、靜候評審
善後作業（七分）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區、並放置整齊 六、擦拭乾淨操作檯面及隔層 七、靜候評審

名稱：灰姑娘(Cinderella)		編號：910303-C1506
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 檸檬汁 ②1 oz 鳳梨汁 ③1 oz 柳橙汁 ④1 Dash 紅石榴糖漿 ⑤八分滿七喜汽水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：①紅櫻桃 ②柳橙片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①檸檬汁 1 瓶 ②鳳梨汁 1 罐 ③以公杯裝柳橙汁 ④紅石榴糖漿 1 瓶 ⑤七喜汽水 1 罐	2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④可作柳橙片之柳橙 1 粒 ⑤吸管 1 支 ⑥水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清潔並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切取柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉串起柳橙片及紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘部份盛裝在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨擦乾雙手 二、取可林球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取檸檬汁、鳳梨汁、柳橙汁及紅石榴糖漿倒入杯內 四、注入七喜汽水至八分滿	五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、置裝飾物於杯上 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、放置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾打包好，放置指定區 九、靜候評審

名稱：美國佬（Americano）		編號：910303-C101
前置作業（五分鐘）	一、瞭解配方： 1.成份： ①1 oz 金巴利酒②3/4 oz 甜苦艾酒 ③八分滿蘇打水 2.調製方法：直接注入法 3.裝飾物：檸檬皮 4.杯皿：高飛球杯 二、取垃圾袋定位垃圾桶 三、取廚房紙巾擦拭操作檯面 四、洗淨雙手 五、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 六、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 七、填充適量冰塊於冰桶中 八、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 九、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①金巴利酒 1 瓶 ②甜苦艾酒 1 瓶 ③蘇打水 1 罐 2.器皿區： ①高飛球杯 1 個 ②量酒器 1 個	③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬皮之檸檬 1 個 ③水果夾 1 支 ④調酒棒 1 支 5.工作區：放置砧板 十、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十一、檢視器皿清潔 十二、潔淨污穢器皿 十三、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果刀去果肉及囊，成條狀 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用檸檬放在圓盤上 十四、靜候評審
調製過程（七分鐘）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取高飛球杯加八分滿冰塊，放置於工作區內 三、以量酒器量取金巴利酒倒入高飛球杯內	四、注入蘇打水至八分滿 五、以吧叉匙輕攪幾下即可 六、扭轉（twist）檸檬皮並放入杯中 七、放入調酒棒 八、置成品於杯墊上 九、靜候評審
善後作業（七分鐘）	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：天使之吻(Angel's Kiss)		編號：910303-C102
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①3/4 深色可可香甜酒 ②1/4 奶水 *以杯皿容量為基準 2.調製方法：直接注入法-漂浮法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：香甜酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視 缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①深色可可香甜酒 1 瓶 ②以公杯盛裝奶水	2.器皿區： ①香甜酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾區： ①圓盤 1 個 ②紅櫻桃 1 顆 ③櫻桃叉 1 支 ④水果夾 1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1 以水果夾及櫻桃叉插起紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、取香甜酒杯置於工作區內 三、以量酒器量取深色可可香甜酒倒入杯內	四、以吧叉匙之背面順杯壁緩緩倒入奶水 五、置裝飾物於杯上 六、置成品於杯墊上 七、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：維也納咖啡（Viennese Coffee）		編號：910303-C103
前 置 作 業 （ 五 分 鐘 ）	一、瞭解配方 1.成分： ①八分滿熱咖啡(約 15 公克) ②適量泡沫鮮奶油 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物： ①五彩巧克力米 ②白細砂糖 1 包 4.杯皿：咖啡杯組 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 七、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方	①15 克咖啡粉 ②泡沫鮮奶油 1 罐 2.器皿區： ①咖啡杯組 1 組 ②咖啡煮器 1 組 ③沖壺 1 個 ④木(竹)調棒 3.成品區：定位底盤 4.裝飾物區： ①圓盤 1 個 ②五彩巧克力米 1 瓶 ③白細砂糖 1 包 八、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 九、檢視器皿清潔 十、潔淨污穢器皿 十一、靜候評審
調 製 過 程 （ 七 分 鐘 ）	一、洗淨、擦乾雙手 二、取沖壺加熱水 三、進行溫杯 四、咖啡煮器下球加熱水煮沸，而上球加咖啡粉備用 五、待水滾後升至上球煮約 1 分鐘，移走酒精燈並蓋熄 六、靜待熱咖啡會流到咖啡煮器下球	七、將啡杯組溫杯用水倒掉 八、取熱咖啡倒入咖啡杯中 九、擠適量鮮奶油於咖啡上 十、撒少許五彩巧克力米 十一、附上白細砂糖包 十二、置成品於成品區 十三、靜候評審
善 後 作 業 （ 七 分 鐘 ）	一、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 二、倒棄不用汁液於水桶中 三、以杯刷清洗所有杯器皿 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 六、擦拭乾淨操作檯面及隔層 七、靜候評審

名稱：杏仁酸酒(Amaretto Sour)		編號：910303-C104
前置作業 (五分鐘)	一、解瞭配方 1.成份： ①1½ oz 杏仁香甜酒 ②3/4 oz 檸檬汁 ③3/4 oz 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：①柳橙片 ②紅櫻桃 4.杯皿：酸酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①杏仁香甜酒 1 瓶 ②檸檬汁 1 瓶 ③果糖 1 瓶 2.器皿區： ①酸酒杯 1 個 ②搖酒器 1 個	③量酒器 1 個 ④水果刀 1 把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作柳橙片之柳橙 1 個 ③紅櫻桃 1 顆 ④櫻桃叉 1 支 ⑤水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之柳橙粒 3.以水果刀切柳橙 1 片 4.以水果夾及櫻桃叉，串起柳橙和紅櫻桃 5.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 6.剩餘堪用柳橙放在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、取搖酒器分三段放於操作區廚房紙巾上 四、以搖酒器底杯盛裝冰塊 五、以量酒器量取杏仁香甜酒、檸檬汁及糖水倒入底杯內 六、蓋上搖酒器過濾蓋及上杯蓋兩層 七、搖盪均勻至外部結霜即可	八、將搖酒器放回操作台廚房紙巾上，移開搖酒器上杯蓋 九、將冰杯內的冰塊倒入水桶中 十、將雞尾酒液體過濾倒入杯中 十一、置裝飾物於杯上 十二、置成品於杯墊上 十三、靜候評審
善後作業 (七分)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄廢水於水桶 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：藍鳥(Blue Bird)		編號：910303-C105
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方： 1.成份： ①1½ oz 琴酒 ②1/2 oz 白柑橘香甜酒 ③1/4 oz 藍柑橘糖漿 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：檸檬皮 1Dash 安格式苦精 4.杯皿：雞尾酒杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①琴酒 1 瓶 ②白柑橘香甜酒 1 瓶 ③藍柑橘糖漿 1 瓶	2.器皿區： ①雞尾酒杯 1 個 ②量酒器 1 個 ③吧叉匙 1 支 ④水果刀 1 把 ⑤刻度調酒杯 1 個⑥隔冰器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③水果夾 1 支④安格式苦精 1 瓶 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬 3.以水果刀切檸檬 1 片 4.以水果刀去果肉及囊，成條狀 5.完成之裝飾物置於圓盤上備用 6.剩餘部份至於另一個圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、進行冰杯 三、以冰夾取冰塊置於刻度調酒杯中 四、以量酒器量取琴酒、白柑橘香甜酒、藍柑橘糖漿倒入杯中 五、以吧叉匙攪拌均勻	六、倒棄冰杯的冰塊於水桶中 七、使用隔冰器過濾，倒入雞尾酒杯中即可 八、扭轉檸檬皮(twist)，放入酒杯中並加入少許安格式苦精 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿	五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍 六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、靜候評審

名稱：冰紅茶(Iced Tea)		編號：910303-C106
前置作業 (五分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①2 包紅茶包 ②3/4 oz 糖水 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物：檸檬片 4.杯皿：可林杯 二、取廚房紙巾擦拭操作檯面 三、洗淨雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟及冰夾於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及器皿（檢視缺損） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①2 包紅茶包 ②果糖 1 瓶 2.器皿區： ①可林杯 1 個 ②沖茶器 1 個 ③水果刀 1 把	④吧叉匙 1 支 ⑤雪平鍋 1 個 ⑥沖壺 1 個 ⑦量酒器 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 2 個 ②可作檸檬片之檸檬 1 個 ③吸管 1 支 ④水果夾 1 支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.清洗並擦乾砧板 2.潔淨選取之檸檬粒 3.以水果刀切 1 全片檸檬片 4.完成之裝飾物置於另一個圓盤上備用 5.剩餘堪用之檸檬盛裝在圓盤上 十三、靜候評審
調製過程 (七分)	一、洗淨、擦乾雙手 二、去紅茶包之標籤，並置於沖茶器中 三、以沖壺取熱水倒入沖茶器中 四、將沖好之紅茶倒入雪平鍋中，加入糖水攪拌均勻，使之冷卻 五、取可林杯加入八分滿冰塊，放置於工作區	六、倒紅茶於杯中 七、以水果夾夾取吸管放入杯中 八、置裝飾物於杯口（內） 九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業 (七分)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、將垃圾袋打包好，放置於指定區 九、靜候評審

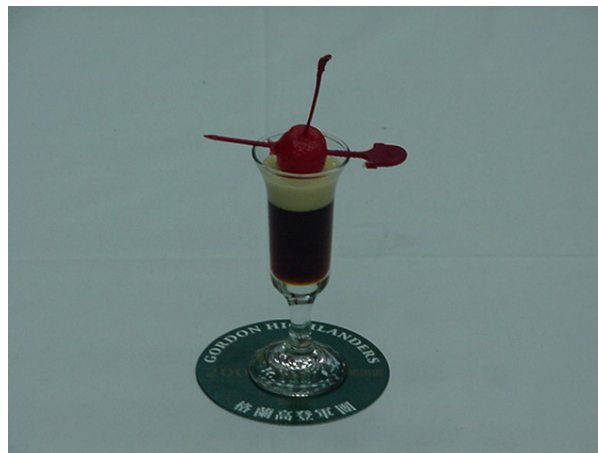
伍、調酒丙級技術士技能檢定術科測試試題成品參考圖

910301-A1

910301-A101/美國佬(Americano)



910301-A102/天使之吻(Angel's Kiss)



910301-A103/維也納咖啡
(Viennese Coffee)



910301-A104/杏仁酸酒(Amarettto Sour)



910301-A105/藍鳥(Blue Bird)



910301-A106/冰紅茶(Iced Tea)



910301-A2

910301-A201/波本可樂(Bourbon Coke)



910301-A202/B 對 B(B & B)



910301-A203/白蘭地亞歷山大
(Brandy Alexander)



910301-A204/奇奇(Chi Chi)



910301-A205/貴夫人咖啡
(Mesdames Coffee)



910301-A206/冰綠茶
(Green Ice Tea)



910301-A3

910301-A301 馬頸(Horse's neck)



910301-A302/吉普生(Gibson)



910301-A303/蛋酒(Egg Nog)



910301-A304/戴吉利(Daiquiri)



910301-A305/冰木瓜牛奶汁
(Papaya Milky Juice)



910301-A306/皇家咖啡
(Café Royal)



910301-A4

910301-A401/加拿大七喜(Canadian 7up)



910301-A402/加州賓治(California Punch)



910301-A403/琴蕾(Gimlet)



910301-A404/綠色蚱蜢(Grasshopper)



910301-A405/皇家熱奶茶
(Royal Tea)



910301-A406/冰西瓜汁
(Watermelon Juice)



910301-A5

910301-A501/自由古巴(Cuba Libre)



910301-A502/愛爾蘭咖啡
(Irish Coffee)



910301-A503/黑色俄羅斯
(Black Russian)



910301-A504/馬丁尼(Martini)



910301-A505/血腥瑪莉(Bloody Mary)



910301-A506/冰桔茶
(Iced Citron Tea)



910302-A6

910301-A601/琴霸克(Gin Buck)



910301-A602/教父(God Father)



910301-A603/霜凍瑪格麗特
(Frozen Margarita)



910301-A604/亞歷山大冰咖啡
(Alexander Ice Coffee)



910301-A605/蘋果蘇打(Appleade)



910301-A606/飛天蚱蜢
(Flying Grasshopper)



910302-B6

910302-B601/琴霸克(Gin Buck)



910302-B602/教父(God Father)



910302-B603/霜凍瑪格麗特
(Frozen Margarita)



910302-B604/亞歷山大冰咖啡
(Alexander Coffee)



910302-B605/蘋果蘇打(Appleade)



910302-B606/飛天蚱蜢
(Flying Grasshopper)



910302-B7

910302-B701/琴費士(Gin Fizz)



910302-B702/古典酒(Old Fashioned)



910302-B703/琴薑汁(Gin Ginger)



910302-B704/威士忌酸酒
(Whiskey Sour)



910302-B705/柳橙蘇打
(Orange Squash)



910302-B706/百合冰咖啡
(Mint Ice Coffee)



910302-B8

910302-B801/藍色珊瑚礁
(Blue Lagoon)



910302-B802/神風特攻隊(Kamikaze)



910302-B803/曼哈頓(Manhattan)



910302-B804/邁泰(Mai Tai)



910302-B805/墨西哥冰咖啡
(Mexico Ice Coffee)



910302-B806/琴奎寧(Gin Tonic)



910302-B9

910302-B901/白蘭地薑汁(Brandy Ginger)



910302-B902/普施咖啡(Pousse Café)



910302-B903/邁泰(Mai Tai)



910302-B904/紅粉佳人(Pink Lady)



910302-B905/冰奶茶(Iced Milk Tea)



910302-B906/鳳梨霜汁
(Frosted Pineapple)



910302-B10

910302-B1001/特吉拉日出
(Tequila Sunrise)



910302-B1002/約翰可林(John Collins)



910302-B1003/冰珍珠奶茶



910302-B1004/金色夢幻
(Golden Dream)



910302-B1005/純真可樂達
{Virgin Pina Colada}



910302-B1006/霜凍戴吉利
(Frozen Daiquiri)



910302-B11

910302-B1101/鹹狗(Salty Dog)



910302-B1102/冰紫羅蘭花茶



910302-B1103/羅伯羅依(Rob Roy)



910302-B1104/雪莉登波
(Shirley Temple)



910302-B1105/瑪格麗特(Margarita)



910302-B1106/薄荷芙萊蓓
(Mint Frappe)



910303-C11

910303-C1101/鹹狗(Salty Dog)



910303-C1102/冰紫羅蘭花茶



910303-C1103/羅伯羅依(Rob Roy)



910303-C1104/瑪格麗特(Margarita)



910303-C1105/雪莉登波
(Shirley Temple)



910303-C1106/薄荷芙萊蓓
(Mint Frappe)



910303-C12

910303-C1201/蘇格蘭蘇打(Scotch Soda)



910303-C1202/夏威夷酷樂
(Hawaiian Cooler)



910303-C1203/新加坡司令
(Singapore Sling)



910303-C1204/神風特攻隊(Kamikaze)



910303-C1205/水果賓治(Fruit Punch)



910303-C1206/冰金桔檸檬
(Iced Citron Lemon Juice)



910303-C13

910303-C1301/螺絲起子(Screw Driver)



910303-C1302/銹釘子(Rusty Nail)



910303-C1303/側車(Side Car)



910303-C1304/純真瑪琍(Virgin Mary)



910303-C1305/熱桔茶
(Hot Citron Tea)



910303-C1306/銀費士(Silver Fizz)



910303-C14

910303-C1401/湯姆可林(Tom Collins)



910303-C1402/拓荒者賓治
(Planter's Punch)



910303-C1403/鳳梨可樂達
(Pina Colada)



910303-C1404/醉漢(Stinger)



910303-C1405/卡蒂娜賓治
(Cardinal Punch)



910303-C1406/熱咖啡(Hot Coffee)



910303-C15

910303-C1501/天蠍座(Scorpion)



910303-C1502/伏特加奎寧
(Vodka Tonic)



910303-C1503/紐約(New York)



910303-C1504/橘花(Orange Blossom)



910303-C1505/蛋蜜汁



910303-C1506/灰姑娘(Cinderella)

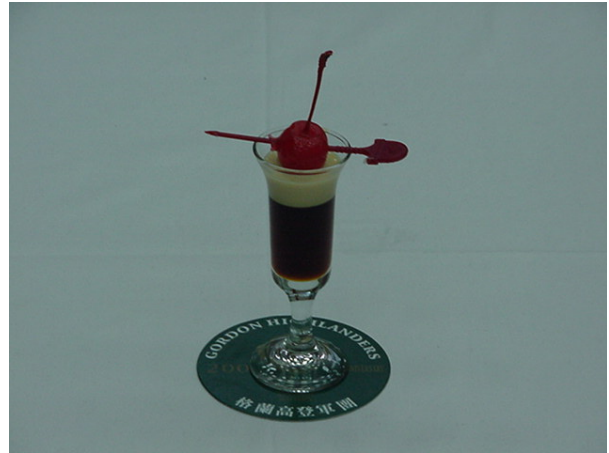


910303-C1

910303-C101/美國佬(Americano)



910303-C102/天使之吻(Angel's Kiss)



910303-C103/維也納咖啡
(Viennese Coffee)



910303-C104/杏仁酸酒(Amaretto Sour)



910303-C105/藍鳥(Blue Bird)



910303-C106/冰紅茶(Iced Black Tea)



陸、調酒丙級技術士技能檢定術科測試評審總表

檢定編號：_____

檢定起訖時間：_____

崗 位 編 號		檢 定 日 期	_____年_____月_____日 ^{上午} _{下午}		
姓 名		試 題 編 號	☐ 910301A 起 ☐ 910302B 起 ☐ 910303C 起	考 題	A _____ B _____ C _____
監 評 人 員 名 簽	(A) (B)	監 評 長 簽 名		總 評 結 果	☐ 扣 考 ☐ 缺 考 ☐ 不 及 格 ☐ 及 格
題 序	評 審 (A) 扣 分	評審(B)扣分	平 均 扣 分	備 註	
一					
二					
三					
四					
五					
六					
平 均 扣 分 總 計					

- 說明：1. 本檢定共六小題，六題平均扣分總計未超過 240 分(含)即為及格，超過 240(未含) 即為不及格。
2. 違規扣考者、缺考者，在「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」註記之。
3. 請 A、B 二位監評人員就六小題評審結果，分別轉入 A、B 評審扣分欄內，求出平均扣分及總計並在監評人員簽名指定欄內簽上姓名及日期。
4. 監評長核對各題扣分無誤確認結果後，請在「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」表示之，並在監評長簽名指定欄內簽上姓名及日期。
5. 若誤植須塗改時，請塗改委員及監評長在塗改處簽名。
6. 本評審總表附於六位應檢人評審表第一頁，六位應檢人共用評審表（一小題四張計有二十四張），方便爾後查詢。

柒、調酒丙級技術士技能檢定術科測試評審表

六位檢定編號：_____ 第 小題

檢 定 日 期：_____ 檢定起訖時間：_____

項 目	應 檢 者 崗 位 編 號					扣 分 標 準 (次)										
	應 檢 者 姓 名															
	組 別 編 號															
監 評 內 容																
(A) 職 業 道 德 與 重 大 專 業 技 能	1.冒名頂替者。					241										
	2.傳遞資料或信號者。					241										
	3.協助他人或託他人代為實作者。					241										
	4.互換工件或試卷（卡）者。					241										
	5.攜帶未規定之器材、配件、圖說或成品者。					241										
	6.不繳交工件、試卷（卡）或依規定須繳回之試題者。					241										
	7.故意損壞機具、設備者。					241										
	8.不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。					241										
	9.擅離試場或自行變換檢定崗位，不聽勸告者。					241										
	10.有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形者。					241										
	11.除礦泉水、包裝飲用水及白開水外，攜帶任何食物或其他物件入場者。					241										
	12.未按題序恣意跳題製作者。					100										
	13.未按試題方法操作，誤作為--					100										
	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>直接 注 入 法</td><td>漂 浮 法</td><td>搖 盪 法</td><td>攪 拌 法</td><td>電 動 攪 拌 機 法</td><td>其 他</td></tr></table>															
直接 注 入 法	漂 浮 法	搖 盪 法	攪 拌 法	電 動 攪 拌 機 法	其 他											
14.未按試題配方成份及杯器皿指示操作者。					100											
註一：凡違反 1~11 項者，一律扣考，已檢定之成績以不及格論。 註二：凡違反 12~14 項者，一律不予計分並扣該題 100 分。																

監評人員簽章：（ ）

應檢者崗位編號		扣 分 (次)						
扣分項目								
(B) 前 置 作 業 20 %	1.違反安全、衛生相關事項者。	2						
	2.紙巾交錯使用。	2						
	3.未預先鋪設紙巾。	4						
	4.持杯時手碰觸杯口。	4						
	5.未能正確操持托盤運送物件。	4						
	6.以托盤運送物件時，打翻、掉落或破損。	4						
	7 未按試題佈置個人操作台。	4						
	8.未將用材及器皿商標或標籤，面朝正前方。	4						
	9.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者。	2						
	10.將冰鏟、冰夾，放置冰桶（槽）中。	4						
	11.未檢視、處理杯器具之破損與清潔。	4						
	12.若經清潔後之器皿，未將外部擦拭乾淨。	4						
	13.生鮮物料未經正確清潔、處理（含去皮、去囊、去蒂頭）而直接取用。	2						
	14.徒手製作裝飾物（製作橘櫞類例外）。	4						
	15.未完成裝飾物品者。	4						
	16.未分類處理垃圾、冰和水。	2						
	17.前置時間截止後仍繼續作業者。	4						
扣分小計(最多扣 20 分)								

應檢者崗位編號		扣 分 (次)						
扣分項目								
(C) 調 製 過 程 30 %	1.違反安全、衛生相關事項者。	2						
	2.未於適當時間進行溫杯匙或冰杯。	4						
	3.量取液體材料，未於工作區上方進行或 溢出量器。	4						
	4.冰杯後之冰塊繼續使用。	2						
	5.未能按正確方式操作使用器具或造成傷 害。	4						
	6.操作直接注入法時，未先將冰塊放入杯 中。	4						
	7.操作直接注入法時，汁液溢出杯外。	4						
	8.操作攪拌法時，冰塊或材料溢出杯外。	4						
	9.操作搖盪法時，未先將冰塊放入搖酒 器。	4						
	10.操作搖盪法時，搖酒器外觀未見起霜 狀。	4						
	11.操作電動攪拌法時，先放入冰塊或冰 塊加入太多造成機器空轉。	4						
	12.操作電動攪拌法時，馬達尚未停止即 搖動、移動或打開容器者。	4						
	13.加熱蜂蜜者。	4						
	14.直接加熱鮮奶。	4						
	15.未依配方順序調製雞尾酒。	4						
	16.調製時間截止後仍繼續操作者。	4						
扣分小計(最多扣 30 分)								

應檢者崗位編號		扣 分 (次)						
扣分項目								
(D) 成 品 評 鑑 30 %	1.違反安全、衛生相關事項者。	2						
	2.未將成品置放成品區之杯墊上。	4						
	3.層次不分明。	4						
	4.成品不均勻或含雜質。	10						
	5.以蛋或奶水為材料搖盪調配之成品，未見其頂端一層泡沫。（不得重複扣分）	10						
	6.調製完成之成品，未達或超過規定份量。（不得重複扣分）	10						
	7.未將裝飾物品與成品組合。	4						
	8.錯誤的裝飾。	4						
	9.口感偏離題目配方，未達要求。（不得重複扣分）	10						
扣分小計（最多扣 30 分）								
(E) 善 後 處 理 20 %	1.違反安全、衛生相關事項者。	2						
	2 取用物料量超過規定 1/3 造成浪費者（糖、鹽、冰塊除外）。	2						
	3.未能處理垃圾及水的分類。	4						
	4.未能確實清理杯器皿。	2						
	5.未能將剩餘堪用之生鮮物品歸回原公共用材區。	2						
	6.未將使用器具歸回原公共用材區。	4						
	7.善後處理時間截止後仍繼續操作者。	4						
扣分小計（最多扣 20 分）								
第__小題（A+B+C+D+E）項小計扣分總合計								

說明：1.本評審表適用於每一小題六個崗位應檢者，其各組別的評分作業進行；監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢者崗位編號、應檢者姓名、試題組別編號及第一～六小題；缺考者於評審總表「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」註記。

2.凡違反監評內容者，請在該項方格內以「正」字劃記次數，並於各項小計扣分欄內填記各單項違反次數與扣分相乘之扣分總合分數。

3.成品評鑑 5、6、9 部份不應重覆記錄扣分。

4.每一位應檢人應檢六小題，二位監評人員之平均扣分總計超過 240 分（未含）者為不及格。

捌、調酒丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.應檢人報到完成	
08：00—08：30	1.應檢人抽題及工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
08：30—11：30	上午場測試	測試時間 3 小時
11：30—12：00	監評人員成績核算	
12：00—12：30	2 下午場應檢人報到 3.監評人員休息用膳時間	
12：30—13：00	1.應檢人抽題及工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3 測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
13：00—16：00	下午場測試	測試時間 3 小時
16：00—16：30	1. 成績計算核對 2. 檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	