4-17-2 公告試題僅供參考

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

114 學年度科技校院四年制與專科學校二年制
統　一　入　學　測　驗　試　題　本

餐　旅　群

專業科目(二)：餐飲服務技術、飲料實務

【注　意　事　項】

1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3.本試題本共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試題本最後一題後面有備註【以下空白】。
4.本試題本均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡(卷)同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
6.本試題本空白處或背面，可做草稿使用。
7.請在試題本首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼及姓名，考完後將「答案卡(卷)」及「試題本」一併繳回。

准考證號碼：□□□□□□□□　　姓名：＿＿＿＿＿＿

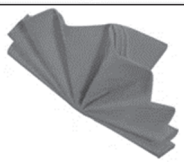
考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼及姓名，再翻閱試題本作答。

公告試題僅供參考

1. Ricky 是國際觀光旅館的領檯接待人員，某天他的主管接到了一位 VIP 王董事長的感謝函，文中提到 Ricky 從接聽電話到接待他們進餐廳的服務細節，專業且令人印象深刻。關於下列王董事長感謝函中 Ricky 所提供的服務細節，何者符合服務人員基本禮儀？
甲、Ricky 很熱情地介紹王董事長給巡場的經理認識
乙、Ricky 引導其進入餐廳時，五指併攏，以手勢指引方向
丙、Ricky 推開包廂的門並先進入，按住門的側邊請賓客進入
丁、Ricky 於電話五聲響後接起並且詢問：『喂，要訂位嗎？』
(A) 甲、乙　(B) 甲、丁　(C) 乙、丙　(D) 丙、丁

2. 表(一)中，關於餐巾摺疊技法、過程敘述和成品圖的配對，下列何者正確？
(A) 甲、乙
(B) 甲、丙
(C) 乙、丁
(D) 丙、丁

表(一)

選項	技法	過程	成品圖
甲	捲	將餐巾一端捲起呈圓筒狀	
乙	摺	將餐巾以連續且規則的方式，進行推摺或拉摺	
丙	翻	將餐巾翻面或翻拉，做成所需造型	
丁	疊	將餐巾對摺或捲起後，將一端放入夾層中	

3. 表(二)中，根據「食品良好衛生規範準則」對於餐飲業應使用之殺菌方式的整理資訊，下列組合何者正確？
(A) 甲、乙
(B) 甲、丁
(C) 乙、丙
(D) 丙、丁

表(二)

選項	殺菌法	溫度	消毒物品	最低消毒時間
甲	乾熱	100℃	毛巾、抹布	3 分鐘
乙	蒸氣	100℃	餐具	2 分鐘
丙	熱水	80℃以上	餐具	2 分鐘
丁	煮沸	110℃以上	毛巾、抹布	30 分鐘

4. 珍書週末時參加朋友辦在國際觀光旅館的婚宴，席開 30 桌，並以中式桌菜方式供餐。根據現代筵席中餐菜單結構與上菜原則順序，下列何者為婚宴當天的正確出菜順序？
①紅燒東坡肉②時令水果盤③竹笙燉雞湯④椰汁千層糕⑤五品風味盤⑥玉子炒鮮貝
(A) ⑤→①→③→⑥→④→②　(B) ⑤→③→①→⑥→②→④
(C) ⑤→①→⑥→③→②→④　(D) ⑤→⑥→①→③→④→②

公告試題僅供參考

5. 不同的宗教在飲食上多有各自的規範，下列的菜餚何者適合虔誠猶太教信徒選用？
甲、鮭魚佐檸檬芥末橄欖油
乙、蕃茄羅勒義大利麵
丙、奶油焗龍蝦
丁、章魚燉飯
(A) 甲、乙　(B) 甲、丁　(C) 乙、丙　(D) 丙、丁

6. 小琳是餐飲管理系的學生，為了學以致用，決定在週末前往國際觀光旅館的宴會廳打工，宴會廳的領班指派她負責中餐宴席餐桌擺設。關於小琳的擺設，下列何者正確？
甲、10 人份的圓桌擺設，襯盤依時鐘 12 點、6 點、3 點、9 點的方位依序定位
乙、中餐西吃時，左刀右叉，刀子放筷子左側
丙、餐桌上擺放的調味品包括醬油瓶與醋瓶
丁、餐桌上匙筷架的擺放方式是左匙右筷
(A) 甲、乙　(B) 甲、丙　(C) 乙、丁　(D) 丙、丁

7. 關於西式餐桌擺設的敘述，下列何者正確？
甲、歐陸式早餐的餐桌擺設，不提供麵包盤與奶油刀
乙、單點菜單餐桌擺設，通常於餐點上桌後調整或更換餐具
丙、午餐或晚餐套餐菜單的餐桌擺設，通常供應果汁杯、麵包盤和麵包刀
丁、顧客享用 cold appetizer - artichokes 時，餐桌上擺設應包含 finger bowl
(A) 甲、乙　(B) 乙、丙　(C) 丙、丁　(D) 甲、丁

8. 可可選擇了一間氣氛優雅的西餐廳為美美慶祝生日，席間享用精緻西式套餐。用餐過程中遵循基本的餐桌禮儀。關於兩人用餐禮儀的敘述，下列有幾項正確？
①美美用餐過程中暫時離開座位，故將刀叉柄端朝 4 點鐘方向平行擺放
②可可取用左側麵包盤上麵包，以手撕成小塊，並以奶油刀塗抹奶油後食用
③可可享用牛排時為避免肉汁流失，吃一塊切一塊
④美美享用咖啡時，使用咖啡匙將咖啡舀入口中品嘗
⑤可可用右手持餐叉、左手持餐匙，享用義大利麵
(A) 2　(B) 3　(C) 4　(D) 5

9. Stan 夫妻前往高級法式餐廳慶祝結婚紀念日，Stan 點了現切法式小羔羊，於是餐廳服務員將服務推車移動至 Stan 夫妻桌旁，進行現場切割。服務員所使用的服務推車應為下列何者？
(A) liqueur trolley　(B) heated trolley　(C) dessert trolley　(D) carving trolley

10. 松岡與家人來到國際觀光旅館的中式餐廳享用晚餐，席間他決定點一瓶啤酒 (350 ml) 搭配餐點。關於服務人員服務啤酒的方式，下列何者正確？
(A) 遞送前，先在托盤上擺放已經溫杯的啤酒杯、啤酒以及杯墊
(B) 由顧客左後方，擺上杯墊及啤酒杯，再回工作區拿取開瓶器
(C) 拿瓶倒酒需加快流速，確保啤酒與泡沫達 2： 8 最佳口感與風味
(D) 殘酒瓶置放時，啤酒杯在其左方，瓶標朝顧客，以確保擺放合宜

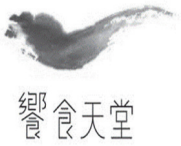
公告試題僅供參考

11. 下列可見於臺灣的餐飲品牌，哪間主要是提供 buffet service？

(A) 星巴克

(B)

頂呱呱

(C) 

饗食天堂

(D)

肯德基

12. 強強的旅行已經進入最後一天，由於連日來行程安排得非常緊湊，且長時間的遊覽讓他感到十分疲憊，因此選擇留在他投宿的國際觀光旅館客房內休息，不再離開旅館用餐。下列哪些餐飲服務的類型，符合強強的需求？

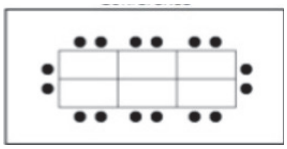
甲、in-flight service　　乙、home-delivery service
丙、room service　　丁、drive-through service

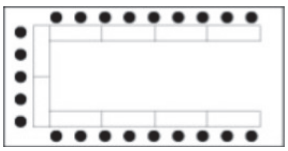
(A) 甲、乙　(B) 乙、丙　(C) 丙、丁　(D) 甲、丁

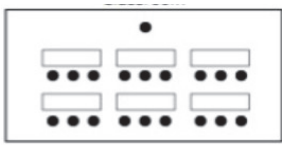
13. 泰亨是國際觀光旅館大廳酒吧的服務人員；近期，酒吧推出正統英式下午茶服務，為客人提供高品質的餐飲體驗，為確保同仁熟悉其文化背景與服務方式，經理智秀請泰亨介紹英式下午茶，以確認他是否了解。下列泰亨的介紹內容中，何者正確？

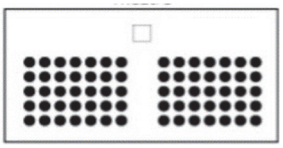
(A) 正統英式下午茶以紅茶為主，常見如伯爵、大吉嶺和錫蘭茶
(B) 始於英國金雀花時代，貴族夫人們共同製作點心的社交聚會
(C) 賓客著輕便服飾，主人席間提供豐富的蔬果給賓客隨意取用
(D) 聚會中貴族站在餐桌旁品嚐茶點以利交談，因此又稱 high tea

14. Hailey 任職於知名管理雜誌，負責籌辦年度旅館趨勢論壇。論壇內容豐富且實用，提供最新觀點與重要數據，同時吸引近五百位報名者； Hailey 與旅館宴會廳接洽時，強調場地不僅要能容納眾多嘉賓，更要能方便與會者書寫與作筆記，則訂席人員應建議採用下列哪種會議場地布置方式？

(A) conference-style seating long shape 

(B) conference-style seating U shape 

(C) schoolroom-style/classroom-style seating 

(D) theater-style seating 

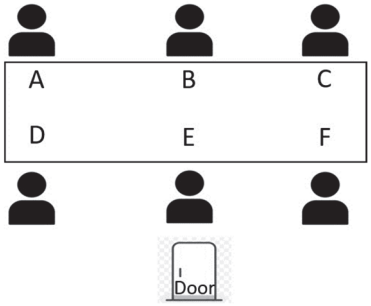
公告試題僅供參考

15. 阿杰和他的朋友到知名餐廳用餐。他們點了韓式烤肉和海鮮煎餅，準備享受愉快的聚餐時光。然而，用餐過程中，阿杰突然發現海鮮煎餅中有疑似鋼絲的異物殘留。他立刻向服務人員反映，以求獲得合理的解決。關於服務人員的應對方式，下列何者正確？
(A) 感謝告知，已經通知主管前來了解狀況
(B) 這種小事不用太計較，您就當沒看到就好了
(C) 這不可能是我們的問題，我們的廚房一向很乾淨
(D) 這可能是廚房疏失，但超出我的職責，我無能為力

▲閱讀下文，回答第 16-17 題

在竹科工作的爾軒夫妻計劃於週末前往國際觀光旅館渡假。兩人預計於週五下午辦理入住，並於晚間邀請主管興哲夫妻與部屬禮安夫妻共六人，一同在館內提供美式服務的西餐廳享用晚宴。當晚，餐廳特別安排了一間長桌形式的包廂。爾軒夫妻依循國際禮儀，細心安排興哲夫妻與禮安夫妻的座位；當天賓客從下列餐點中進行套餐搭配選擇：banana flambé 、ribeye steak 、roast chicken、shrimp cocktail、 smoke salmon；餐後爾軒請服務員將餐費直接記入房帳，圓滿結束了一場愉快的聚會。

16. 晚宴的座位席次安排如圖(一)，關於當天之座位與服務安排，下列何者正確？
(A) 興哲應該直接坐在B的位置
(B) 爾軒應該直接坐在C的位置
(C) 服務人員由左側為D上主菜
(D) 位置E可為賓客點選佐餐酒



圖(一)

17. 關於當天服務人員的服務流程以及結帳方式，下列組合何者正確？
(A) smoke salmon→banana flambé→ribeye steak； Guest/House Ledger
(B) shrimp cocktail→roast chicken→banana flambé； Guest/House Ledger
(C) smoke salmon→banana flambé→ribeye steak； Personal Entertainment(PE)
(D) shrimp cocktail→roast chicken→banana flambé； Personal Entertainment(PE)

▲閱讀下文，回答第 18-20 題

為慶祝父母的結婚周年紀念日，Jennie 與家人特地選擇了一家知名的米其林三星餐廳，共度這個特別的時刻。他們點選了餐廳的經典套餐，侍酒師貼心地推薦了 champagne (brut)、dry vermouth 和 Pernod 給 Jennie 家人享用。Jennie 一家欣然接受侍酒師的專業建議，同時，Jennie 的爸爸特別單點一杯 Cognac 品飲。用餐間，Jennie 的媽媽愉快地與家人分享了她最近學到的佐餐酒知識，讓這場晚宴增添了更多的話題與樂趣。

18. 上述侍酒師推薦的飲品是哪一類的酒飲？
(A) aperitif　(B) dessert wine　(C) digestif　(D) house wine

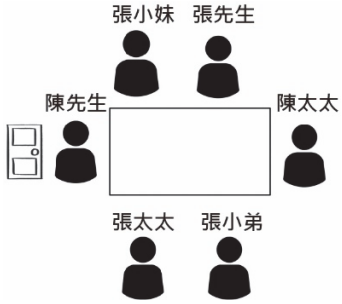
19. 關於Jennie媽媽分享的佐餐酒知識內容，下列何者正確？
(A) 我們在品酒時應該遵循的步驟是smell→swirl→sip→sight
(B) 想喝Beaujolais Nouveau嗎？要的話我們要先請服務人員醒酒
(C) 我聽說如果發現酒裡面有sediment，喝的時候就要先decanting
(D) 紅酒瓶口會用鐵絲固定，這樣可以有效防止瓶塞意外彈出來

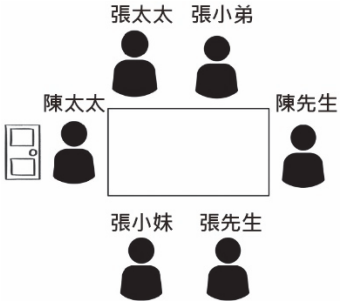
20. 關於Jennie爸爸單點飲品的敘述，下列何者正確？
(A) 盛裝酒杯窄口大肚，運用手溫促進酒香散發時，將香氣保留在杯內
(B) 是使用米為原料加入酵母發酵釀成的酒，可以溫熱飲用也可以冰飲
(C) 此飲品依比例加上vermouth和Angostura Bitters可調製成Manhattan
(D) 此飲品加上煮好的咖啡、鮮奶油和五彩巧克力米，可調製成 Irish Coffee

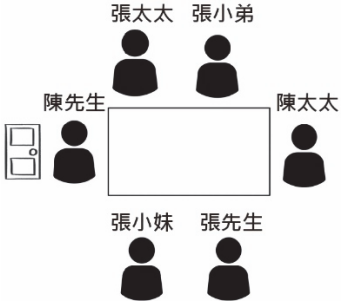
▲閱讀下文，回答第 21-23 題

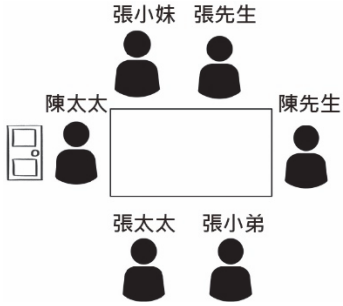
陳先生夫妻宴請客戶張先生夫妻及其兒女張小弟與張小妹，共六人至高級西餐廳用餐，他們點用相同的套餐，套餐內容包含凱薩沙拉、白酒燴雞以及巧克力蛋糕，其中凱薩沙拉具表演性質，會於顧客面前製備後，再由服務員從顧客右側服務上菜。

21. 關於此次宴客席次的安排，下列何者正確？

(A)


(B)


(C)


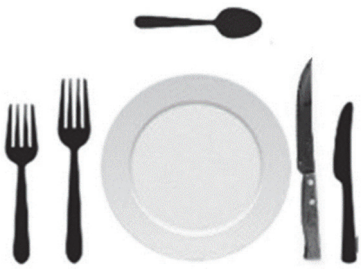
(D)


22. 關於此套餐的餐具擺設，下列何者正確？

(A)

(B)

(C)

(D)


23. 當天宴會中的凱薩沙拉，從攪拌到上桌，是以下列何種餐飲服務方式供餐？
(A) American service (B) Chinese service (C) Guéridon service (D) Russian service

▲閱讀下文，回答第 24-25 題

Kayla 身為國際觀光旅館宴會廳之領班，在今日婚宴前須帶領服務員 Ruby 完成接待檯的桌裙鋪設與餐巾折疊，且確認 Ruby 在婚宴中服務操作的正確性。

A. 宴會前，Kayla 對 Ruby 提供長桌桌裙鋪設以及餐巾折疊的相關操作說明：
甲、桌裙為婚宴與宴會活動，進行自助餐檯、接待檯與展示台鋪設時使用
乙、圍鋪桌裙時，第一針、最後一針，以及每個轉角約 8 公分處以活針固定
丙、折疊服勤用服務巾，應正面朝上，上下各折 1/4 至中心線，再上下對折
丁、摺疊餐巾，應以手背或手刀壓褶痕，避免手掌觸碰，以減少衛生汙染

B. 宴會中，Kayla 紀錄 Ruby 在操作服務叉匙及進行托盤服務的執行狀況：
甲、服務清蒸虎斑魚時，兩手各拿一隻魚刀進行鏟取，以避免破壞魚的外觀
乙、服務滷牛腱時，服務叉在上，叉齒朝上、服務匙在下，往自己方向鏟起
丙、將先上桌的菜餚放置於托盤內側，再將後上桌的單點啤酒放置托盤外側
丁、將長托盤上肩托持時，左手掌心向上，五指緊閉、四指朝前、掌心向後

24. 關於宴會前，Kayla 對 Ruby 提供長桌桌裙鋪設以及餐巾折疊操作說明，請選出下列正確的組合。
(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

25. 關於宴會中， Ruby 操作服務叉匙及使用托盤上的工作執行紀錄，請選出下列正確的組合。
(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丁 (D) 丙、丁

26. 近日家正到恰恰連鎖飲料店消費，看到店家張貼於民國 112 年 1 月 1 日公布之「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」；關於該規定的敘述，下列何者正確？
甲、該標示規定由行政院衛生福利部食品藥物管理署負責制定；乙、含有咖啡因成分之現場調製飲料，應標示並加註該杯飲料總咖啡因含量之最高值；丙、以茶葉、茶粉、茶湯、茶湯之濃縮液，或以天然茶葉製得之原料調製者，應標示茶葉原料來源之原產地(國)；丁、果蔬汁含量應達百分之五以上者，始得以果蔬汁為品名；未含果蔬汁者，應於品名標示果蔬汁風味字樣
(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、乙、丁 (C) 甲、丙、丁 (D) 乙、丙、丁

27. 小谷今日入住某國際觀光旅館，整日皆在館內活動，且參與的每項活動皆設有吧台提供飲料服務。他下午先在大廳與朋友享用輕食及談天，傍晚參加公司在宴會廳舉辦的大型尾牙晚宴，晚餐後到頂樓品飲雞尾酒。關於小谷入住當天從早到晚前往各活動中酒吧場合的排序，下列何者正確？
(A) banquet bar→lobby bar→lounge bar
(B) lobby bar→banquet bar→lounge bar
(C) lobby bar→lounge bar→banquet bar
(D) lounge bar→banquet bar→lobby bar

28. 關於臺灣茶樹的主要品種、栽種及其風味敘述，下列何者正確？
(A) 青心烏龍是栽種面積最廣泛的小葉種茶樹
(B) 臺灣茶葉的茶樹品種多屬主幹明顯的喬木型
(C) 臺茶 13 號又名金萱，有天然的淡奶香味，適合用來製成包種茶與烏龍茶
(D) 臺茶 18 號俗稱阿薩姆紅茶，屬於小葉種紅茶，具有肉桂味與薄荷的香氣

公告試題僅供參考

29. 冠廷在海拔 1500 公尺高的觀光風景區經營飲料店，平日顧客門可羅雀，假日則有較穩定的來客數，且供應商平均每個月補貨一次。冠廷應選擇下列何種乳品，可確保較長的保存期限？
(A) fortified milk　(B) fresh milk　(C) raw milk　(D) sterilized milk

30. 調酒師阿豆過年期間休假，於是到超市選購了柳橙汁、番茄汁、鳳梨汁、蘇打水、通寧水與薑汁汽水，打算運用這些原料調製成雞尾酒供親友飲用。關於阿豆製作的雞尾酒與果蔬汁或碳酸飲料的搭配，下列何者正確？
甲、Bloody Mary 使用番茄汁
乙、Tequila Sunrise 使用柳橙汁
丙、Mojito 與 Gin Tonic 使用同一款碳酸飲料
丁、Gin Fizz 與 Horse's Neck 都有加入蘇打水
戊、Piña Colada 與 Singapore Sling 皆有使用鳳梨汁
(A) 甲、乙、丙　(B) 乙、丙、丁　(C) 甲、乙、戊　(D) 丙、丁、戊

31. 關於冷泡茶的茶葉沖泡時間與沖泡技巧之敘述，下列何者正確？
(A) 想要達到冷泡茶的最佳濃度，應將 1 公克茶葉配上 200 公克水長時間浸泡
(B) 在相同沖泡濃度下，輕發酵茶葉的浸泡時間會短於全發酵茶葉的浸泡時間
(C) 在相同沖泡濃度下，冷泡茶所需浸泡時間高於熱泡茶，茶湯滋味也更苦澀
(D) 冷泡茶必須先將茶葉用熱開水沖泡一次後，再置於一定比例的冷開水浸泡

32. 慕雲與朋友相約至網紅餐廳喝下午茶，入座後店員遞上製作精美的午茶菜單，兩人翻閱後覺得菜單中調味茶 (flavored tea) 的品項最適合他們，因此點了兩款不同風味的調味茶。關於調味茶的敘述，下列何者正確？
(A) blue mallow 含花青素使茶湯呈藍色，會抑制血小板凝集因此孕婦不宜飲用
(B) lavender 又稱海中之露，除能沖泡飲用外，亦可使用於烹飪與西點烘焙中
(C) rosemary 的花朵是藍紫色，以熱水沖泡後的茶湯加入檸檬汁後會變色
(D) verbena 氣味清新，且具有檸檬香氣，因此又名檸檬馬鞭草

33. 某日老師在飲料實務課程單元介紹茶的歷史與發展趨勢，雨晴因忘記帶課本，所以在筆記本中記下老師當日上課的重點，內容如下：
甲、追溯茶的緣起，相傳中國是最早發現並利用茶葉的國家
乙、唐朝的陸羽在《茶經》一書中提到「茶之為飲，發乎神農氏，聞於魯周公」
丙、聯合國糧食暨農業組織 (FAO) 資料顯示，全世界茶葉的年消費量以紅茶為主，綠茶次之
丁、約 17 世紀初，英國人設公司將中國的茶葉引入歐洲等西方國家，造就歐洲飲茶文化
雨晴筆記的內容何者錯誤？
(A) 甲　(B) 乙　(C) 丙　(D) 丁

34. 醇香咖啡館對自家咖啡產品品質的堅持，從選豆、烘豆到沖煮的每個環節都嚴格把關，為了避免瑕疵豆影響咖啡風味，在生豆烘焙前通常會先進行挑豆工作，去除瑕疵豆以維持咖啡品質；下列何者不須挑除？
(A) 圓豆　(B) 黑豆　(C) 帶殼豆　(D) 貝殼豆

35. 咖啡生豆的分級制度，全世界並無統一規定，大多以各個國家或地區自行制定。咖啡館計畫採購中美洲瓜地馬拉產區的優質咖啡生豆進行銷售，應參考下列何種標示較正確？
(A) 依海拔高度標示　(B) 依瑕疵豆比例標示
(C) 依咖啡生豆大小標示　(D) 依咖啡售價高低標示

公告試題僅供參考

36. 餐三丙學生規劃於畢業成果展中利用飲料實務課程所學，進行咖啡烘焙且製作成耳掛式咖啡包禮盒作為靜態展示的成品，同時致贈驚喜包給班導師，除了反饋所學也表示謝忱。班上同學觀察班導的偏好後，得知老師平常喜歡喝美式咖啡，學生選擇下列何種烘焙程度最為合適？
(A) full city roast　(B) Italian roast　(C) light roast　(D) medium roast

37. 凱文開車載著美英參加同學會聚餐，餐後兩人都點圖(二)的熱咖啡系列飲品，美英喜歡加泡沫鮮奶油的飲品；下列組合中何者<u>不適合</u>負責開車的凱文，但符合美英的口味偏好？

圖(二)

(A) 凱文：阿法奇朵(Affogato)、 美英：維也納咖啡(Vienna Coffee)
(B) 凱文：維也納咖啡(Vienna Coffee)、 美英：卡布奇諾咖啡(Cappuccino)
(C) 凱文：愛爾蘭咖啡(Irish Coffee)、 美英：維也納咖啡(Vienna Coffee)
(D) 凱文：愛爾蘭咖啡(Irish Coffee)、 美英：阿法奇朵(Affogato)

38. 為了落實聯合國永續發展目標(sustainable development goals , SDGs)，咖啡產業的發展從種植、加工、烘焙、銷售到消費過程，無論是咖啡農民或消費者都應共同努力實現，在生態環境方面會要求減少農藥和化肥的使用、保護水資源等；經濟可持續性方面要求確保產品的市場競爭力、提高生產效率和品質、降低成本等。關於咖啡生豆的精製過程，下列何者是簡易且經濟的加工方法？
(A) dry / natural process　(B) honey process
(C) semi - washed process　(D) washed process

39. 咖啡烘焙方式與流程會影響最後的風味、香氣、口感等，身為一位烘豆師必須掌握烘焙時的烘焙曲線與技巧，及不同烘焙程度過程中的風門、溫度、火力等控制，關於咖啡烘焙中咖啡豆變化的敘述，下列何者正確？
(A) 完成烘焙的豆子重量會變重
(B) 銀皮會隨著烘豆過程自然脫落
(C) 脫水階段生豆顏色會由黃慢慢轉灰綠色
(D) 二爆後的咖啡豆表面會出現油脂且酸味增加

40. 小志來到熱炒店參加朋友生日聚會，準備大口喝啤酒，服務人員詢問小志對啤酒的偏好，小志說：「我喜歡上層發酵方式、口感偏重、苦味、酒精濃度較高，且酒體顏色較深的啤酒」。關於小志對啤酒偏好的敘述，下列何者較適合提供給小志？
(A) bock　(B) lager　(C) pilsner　(D) stout

公告試題僅供參考

41. 阿娟就讀觀光科，學校安排到國內的 KK 酒廠參訪，看到表(三)再製酒的介紹看板，發現某些酒的介紹不完全正確；請幫忙阿娟於表(三)品名、圖片以及主要基底原料的資訊中，選出正確的配對。

(A) 甲、乙
(B) 甲、丁
(C) 乙、丙
(D) 丙、丁

編號	品名	圖片	主要基底原料
甲	竹葉青酒		高粱
乙	龍鳳酒		高粱
丙	雙鹿 五加皮酒		稻米
丁	鹿茸酒		稻米

表(三)

42. 飲料實務課堂上，老師在複習基酒重要概念時，詢問學生有關烈酒在蒸餾製程完成的當下，酒體所呈現的顏色，下列哪些同學的回答是正確的？

小英：rum 呈無色透明
小倫：tequila 呈淡金色
小哲：brandy 呈琥珀色
小俊：gin 呈無色透明

(A) 小英、小倫　(B) 小哲、小俊　(C) 小倫、小哲　(D) 小英、小俊

43. 秀秀預計在今年度完成葡萄酒酒莊之旅，並依照舊世界葡萄酒產區→新世界葡萄酒產區安排旅程，下列何者符合上述順序之旅遊安排？

(A) 西班牙、澳洲→法國、德國　(B) 義大利、阿根廷→西班牙、美國
(C) 法國、阿根廷→澳洲、智利　(D) 德國、義大利→智利、美國

公告試題僅供參考

▲閱讀下文，回答第 44-45 題

李大明計劃報名參加以低碳、環保、永續為目的之創意咖啡飲品競賽，其部分簡章規定如下：

①主材料咖啡豆需取用臺灣主要咖啡產區種植的咖啡
②副材料需含至少一種臺灣在地農產品
③調製一杯創意咖啡飲品，冷熱與容量不拘
④現場提供參賽者工作檯一張及 100℃熱水和冰塊
⑤現場嚴禁使用電力或明火加熱的器具
⑥競賽時間開始後，現場進行研磨
⑦咖啡原料一律於競賽調製時間進行萃取，不得事先萃取
⑧其他所需器具及設備，由參賽者自備
⑨前置作業準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後時間 2 分鐘

44. 依競賽簡章規定，下列可供李大明參賽的咖啡萃取設備有幾項？
Aero Press、Belgium Royal Coffee Maker、Clever Coffee Drip、French Press、Moka Pot、Neapolitan Flip Drip
(A) 5　(B) 4　(C) 3　(D) 2

45. 李大明參賽時除了自備主材料及副材料、咖啡萃取設備、沖壺、磅秤、量杯、成品杯等器具外，還須使用到下列何種器具？
(A) 填壓器　(B) 手搖磨豆機　(C) 汽化瓦斯爐　(D) 紅外線鹵素燈

▲閱讀下文，回答第 46-47 題

榮輝畢業後須接管家中製茶事業，因此報名參加了製茶技術的課程。老師在第一天的導論課程中介紹關於茶葉中富含的多種成份，並說明茶葉的香氣與滋味來源。第二天課程講解茶菁採摘與製茶的過程，說明茶葉的製作過程包含採菁、萎凋、殺菁、揉捻、發酵、乾燥，並點出各步驟中的物理與化學特性。

46. 關於第一天上課內容的敘述，下列何者錯誤？
(A) 胺基酸是構成茶葉香氣與滋味的來源之一
(B) 咖啡因具苦味、且溶於水，有提神、利尿的效果
(C) 未經發酵的綠茶其維生素 C 含量比全發酵的紅茶少
(D) 茶葉本身富含多種礦物質，因此泡出的茶湯為鹼性

47. 關於第二天榮輝所學的課程內容敘述，下列何者正確？
甲、臺灣茶樹的茶菁一年限採 1~3 次
乙、殺菁過程是以高溫的方式抑制茶菁繼續發酵
丙、發酵程度越高的茶其沖泡後的茶湯呈黃綠色
丁、經過乾燥過程後的茶葉稱之為毛茶或粗製茶
(A) 甲、乙　(B) 甲、丙　(C) 乙、丁　(D) 丙、丁

公告試題僅供參考

▲閱讀下文，回答第 48-50 題

為慶祝國家棒球隊獲得世界冠軍，Blue Ocean Bar 舉辦慶祝活動，提供四款雞尾酒作為搭配，凡答對兩題雞尾酒知識題的顧客，可免費獲得調酒一杯。這項活動吸引小芳的注意，決定試試看！四款雞尾酒如下：Gibson、Horse's Neck、Orange Blossom、Pink Lady

48. 小芳抽到的第一個問題：關於 cocktail 與 garnish 的組合，下列何者錯誤？
(A) Gibson： cocktail onion　(B) Horse's Neck： lemon spiral
(C) Orange Blossom： salt rimmed　(D) Pink Lady： lemon peel

49. 答對了一題的小芳躍躍欲試，準備進行第二題，問題二：以下哪一款雞尾酒使用的基酒與其它三者不同？
(A) Gibson　(B) Horse's Neck　(C) Orange Blossom　(D) Pink Lady

50. 小芳答對了兩題，獲得一杯免費的雞尾酒，選了一款能滿足「口感較為清涼、適合長時間飲用」的雞尾酒，最可能是下列何者？
(A) Gibson　(B) Horse's Neck　(C) Orange Blossom　(D) Pink Lady

【以下空白】