

## 單選題：

1. (3) 美式酒吧度量衡中 One Jigger 指的是①3 cl②3.5 cl③4.5 cl④5 cl。
2. (3) 顧客點了一杯 Double Vodka Lime On the Rocks，調製時①Vodka & Lime Juice Double Shot②Lime Juice Double Shot③Vodka Double Shot④Ice Cube Double Up。
3. (1) 每杯 Vodka 單價\$160，二位顧客各點一杯 Triple Vodka Martini，結帳時不含服務費合計應付①960 元②860 元③640 元④320 元。
4. (3) 以下哪一種雞尾酒屬於 Layer Drink？①White Russian②Singapore Sling③B-52④Angels Tip。
5. (3) 以下哪一種雞尾酒不屬於 Floating Drink？①Chocolate Sling②Singapore Sling③B&B④Mai Tai。
6. (2) 標準 Boston Shaker 其內杯容量多為？①50 ml②50 cl③30 ml④30cl。
7. (3) Fizz 類的雞尾酒，最後須加入的 Carbonated Water 為①Lemonade②Root Beer③Club Soda④Ginger Ale。
8. (3) 吧檯的 Set up 作業時，無法預先準備的裝飾物是①Sliced Lime②Lime Wedge③Lime Twist④Paper Umbrella。
9. (3) 職業檢定中，吧檯作業切裝飾物的小刀長度應為①5-8 公分②9-10.5 公分③12-15 公分④16-20 公分。
10. (1) 酒吧中的裝飾物，何者宜使用原來瓶內的汁液浸漬在 Garnish Box 中，以保持其色澤亮麗？①Maraschino Cherry②Lime Wedge③Lime Twist④Lime Peel。
11. (3) Frozen 會用到的調酒工具為①Boston Shaker②Ice Crusher③Blender④Stirrer。
12. (2) Hot Cocktail 會用到的酒杯是①Shot Glass②Toddy Glass③Hurricane④Beer Mug。
13. (1) Last Call 之後，應先要做①整理帳單準備結帳②提醒顧客打烊時間③關冷氣、關音樂、亮燈④收拾桌面。
14. (2) 調酒中用於搗碎水果的攪拌棒英文為①Bar Spoon②Muddler③Zester④Straw。
15. (3) 特濃義式濃縮咖啡的原文為①Espresso Solo②Espresso Doppio③Espresso Ristretto④Espresso Lungo。
16. (1) 下列哪一種咖啡香甜酒產源自於牙買加？①Tia Maria②Kahula③Creme de Cafe④Creme de Cacao。
17. (2) 龍舌蘭酒在橡木桶中存放一年以上，稱為陳年龍舌蘭，原文標示為①Blanco②Añejo③Reposado④Joven。
18. (4) 以蜂蜜、柳橙皮、香草等原料和愛爾蘭威士忌混合而成的蜂蜜香甜酒，為下列何者？①Drambuie②Grand Mariner③Southern Comfort④Irish Mist。
19. (4) 關於酒精飲料的敘述，下列何者錯誤？①啤酒中所加入的啤酒花，具有凝結蛋白質以及增加香氣等功能②琴酒中的杜松子具有利尿、解熱等功能③蘇格蘭威士忌用的麥芽常以泥煤(Peat)烘乾，故酒中帶有煙燻泥煤味④俄羅斯所生產的 Grappa 是以葡萄渣為原料。
20. (4) 關於釀造酒、蒸餾酒與合成酒的敘述，下列何者錯誤？①穀類或水果可以作為釀造酒與蒸餾酒的主要原料，合成酒通常會再加入香料或糖漿等原料②墨西哥 Tequila 為蒸餾酒，日本 Sake 為釀造酒，法國 Benedictine D. O. M. 為合成酒③國產酒中紹興酒為釀造酒，稻香米酒為蒸餾酒，竹葉青酒為合成酒④酒精含量以蒸餾酒最高，釀造酒次之，合成酒最低。
21. (2) 酒吧檯內的工作檯高度，一般多為幾公分？①50②75③100④125。
22. (3) 酒吧調酒員每天上班後，營業前首要任務是①檢視採購報表②檢視營業月報表③檢視營業日報表④檢視庫存月報表。
23. (4) 大廳酒廊今天的營業額為 90,750 元（其中餐食收入 30,000 元，酒水收入 52,500 元，服務費收入 8,250 元），假設酒水成本為 10,000 元，目前政府加值營業稅 5%，請問大廳酒廊真正的酒水成本率為多少？①11.02%②17.4%③19.05%④20%。
24. (4) Cocktail Lounge 今天的酒水營業額收入 60,000 元，服務費收入 6,000 元，雜項收入 4,000 元，政府加值營業稅 5%，假設酒水成本為 10,286 元，請問 Cocktail Lounge 真正的酒水成本率為多少？①14.69%②15.58%③17.14%④18%。
25. (3) 下列有關 Open Bar 的正確作業程式為何？①按開單→點酒→調製→結帳②按密碼→開單→調製→結帳③按點酒→開單→調製→結帳④按帳號→開單→調製→結帳。
26. (2) 下列有關酒吧檯調酒操作步驟何者最佳？①準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿②認識配方→準備

杯皿→準備裝飾→準備材料③準備杯皿→認識配方→量取用酒→取用冰塊④認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒。

27. (2) Maraschino 是一種①柑橘酒②櫻桃酒③草莓酒④水蜜桃酒。
28. (1) Pastis 是生產於法國的哪一種香甜酒？①茴香酒②覆盆子酒③柑橘酒④李子酒。
29. (2) 瑞典最有名的蒸餾酒是①Vodka②Akvavit③Cachaca④Rum。
30. (4) 啤酒的釀造方法並沒有採用下列哪一種方法？①上醱酵法②下醱酵法③瓶中醱酵法④後醱酵法。
31. (1) Barbado 以生產下列何種蒸餾酒聞名？①Rum②Vodka③Gin④Cachaca。
32. (4) 威士忌的風味與特色主要是由下列哪個因素所建立的？①原料②酵母菌③蒸餾方式④陳年過程。
33. (2) 大麥種子中的澱粉量愈多，釀造 Whisky 時就會①使口感更柔順②產生更多的酒精③增加色澤的濃度④口感較為辛辣。
34. (2) Scotch Whisky 在裝桶陳年之前的新酒，必須①直接裝桶陳年②加水稀釋至 63.5% Alc 後裝桶陳年③加水稀釋至 75.5% Alc 後裝桶陳年④加水稀釋至 85.5% Alc 後裝桶陳年。
35. (1) Grappa 的主要生產國家是①義大利②西班牙③法國④德國。
36. (3) 美國於何時開始實施禁酒令？①西元 1900 年②西元 1910 年③西元 1920 年④西元 1930 年。
37. (1) Scotch Whisky 的發酵時間若太長，除有滋生細菌的隱憂，並會產生哪種酸，影響到最後的風味？①乳酸②檸檬酸③蘋果酸④酒石酸。
38. (2) Bourbon Whiskey 發酵過程前，一般酵母菌會事先培養多久，再加入到發酵槽中？①12 小時②24 小時③36 小時④48 小時。
39. (1) 下列哪一種 Tequila 在釀造時，可以加入 1%以內的焦糖著色？①Joven②Reposado③Añejo④Blanco。
40. (3) Cognac 必須在何時蒸餾完畢？①第二年的 1 月底②第二年的 2 月底③第二年的 3 月底④第二年的 4 月底。
41. (2) 法文的 Alcohol Blanc 意思是指①白色的蒸餾酒②無色透明的白蘭地③白色的威士忌④無色透明的伏特加。
42. (1) 在國內銷售量最少的 Scotch Whisky 是①Single Grain Scotch Whisky②Single Malt Scotch Whisky③Pure Malt Scotch Whisky④Blended Scotch Whisky。
43. (4) Scotch Whisky 中以三角形酒瓶聞名的是下列哪一個品牌？①Dewars②Cutty Sark③Long John④Dimple。
44. (1) Scotch Whisky 中的 Swing 是屬於何種品牌的系列產品？①Johnnie Walker②Chivas Regal③J&B④Langs。
45. (4) Bunnahabhain 以生產 Single Malt 聞名，請問其產地位於①Highland②Lowland③Speyside④Islay。
46. (2) 下列哪一個廠牌的酒不是生產於 Cognac？①A.E. DoR②Napoleon③Courvoisier④Otard。
47. (1) 自西元 1830 年就使用倫敦市郊的地下泉水釀造的 Gin 是哪一個廠牌？①Tanqueray②Beefeater③Gordons④Old Tom。
48. (3) 北歐最有名的 Aquavit 是一種藥草蒸餾酒，其主要原料是①葡萄②大麥③馬鈴薯④裸麥。
49. (4) 下列哪一瓶是墨西哥的 Mezcal 酒？①Sauza②Two Fingers③Ole④Monte Alban。

複選題：

50. (23) 關於法國葡萄酒的標籤，下列敘述何者是正確的？①「Château」會出現在 Burgundy 的酒標上②一般而言，標示 Médoc 比標示 Bordeaux 等級為高③AOP 是指法定產區的品質標示④頂級葡萄園 Grand Cru 會出現在 Bordeaux 的酒標上。
51. (13) 下列何者是西班牙所生產的酒？①Rioja②Grappa③Sherry④port。
52. (123) 下列何者屬於茴香酒？①法國的 Ricard②土耳其的 Raki③希臘的 Ouzo④義大利的 Galliano。
53. (123) 下列何者屬於柑橘類香甜酒？①Curacao②Grand Marnier③Mandarine④Maraschino。
54. (13) 下列何者是無色透明的酒？①Grappa②Tequila Reposado③Aquavit④Absinthe。
55. (24) 關於波特酒的敘述，下列何者正確？①Ruby Port 比 Tawny Port 的酒齡為長②White Port 是以白葡萄釀製而成，多為不甜的波特酒，可當飯前酒③較晚裝瓶的 LBV 波特酒屬於濃郁型的酒④Port 源自 Porto、Oporto 是出口港的名稱。
56. (134) 下列哪些雞尾酒是以 Cachaca 做為基酒？①Caipirinha②Mojito③Banana Batida④Classic Mojito。
57. (13) 下列哪些雞尾酒是使用 Flute Glass？①Kir Royal②Golden Rico③Mimosa④Kir。

58. (13) 下列哪些雞尾酒是屬於 shot drinks ? ①Pousse-cafe②margarita③B-52④Porto Flip。
59. (123) 下列哪些雞尾酒是以搖盪法 (shake) 調製 ? ①Side Car②Tropic③Gin Fizz④Gibson。
60. (124) 下列哪些雞尾酒適合當做餐前酒 ? ①Martini②Mimosa③Rust Nail④Americano。
61. (23) 下列何者是法國波爾多地區的葡萄品種 ? ①Gamay②Cabernet Sauvignon③Merlot④Syrah。
62. (124) 下列哪些村莊(Sub-regions)是位於法國波爾多的 Médoc 地區 ? ①Margaux②Pauillac③Graves④st-Julien。
63. (24) 法國葡萄酒的標籤上，產區標示分別為 Bordeaux、Médoc、Margaux，試問一般而言，何者的等級為高 ? ①Bordeaux 高於 Médoc②Margaux 高於 Médoc③Médoc 高於 Margaux④Margaux 高於 Bordeaux。
64. (123) 下列何種酒是產於義大利 ? ①Asti Spumante②Chianti③Grappa④Aquavit。
65. (134) 關於美國威士忌，下列敘述何者是正確的 ? ①Bourbon Whiskey 的原料中必須含 51% 以上的玉米②Corn Whiskey 的原料中必須含 70% 以上的玉米③Rye Whiskey 的原料中必須含 51% 以上的裸麥④Light Whiskey 蒸餾出的酒精濃度需 80% 以上。
66. (124) 下列哪些酒適合飯後飲用 ? ①Sauternes②Cream Sherry③Campari④Port。
67. (134) 關於德國葡萄酒，下列敘述何者是正確的 ? ①主要品種為 Riesling②酒標上若出現品種名稱，表示該酒至少使用該品種 75% 以上③等級分類是依據葡萄的甜度④葡萄酒瓶多屬球棒型，又稱之為削肩型酒瓶。
68. (124) 關於雞尾酒的基酒，下列何者正確 ? ①Golden Rico-Vodka②Stinger -Brandy③Kamikaze-Light Rum④Blue Bird-Gin。
69. (34) 關於雞尾酒與杯子的搭配，下列何者正確 ? ①Mojito-Collins②New York-Old Fashioned③Blue Hawaii-Hurricane④Bellini-Flute。
70. (13) 下列何者屬於 Floating Drink ? ①Mai Tai②Rainbow③White Russian④Porto Flip。
71. (134) 下列何者屬於台灣菸酒公司玉山系列的高粱酒類 ? ①茅臺酒②玉露酒③大武醇④二鍋頭。
72. (234) 下列哪些雞尾酒，其基酒與調製方法的對應是錯誤的 ? ①Black Russian-Vodka-Build②Daiquiri-White Rum-stir ③Horse's Neck-Gin-Build④Americano-Brandy-Build。
73. (24) 下列哪些雞尾酒是使用 Toddy Glass ? ①Banana Batida②Brazilian coffee③Caravan④Frenchman。
74. (123) 下列哪些雞尾酒的 Garnish 是 Nutmeg Powder ? ①Egg Nog②Porto Flip③Negus④Caipirinha。

20600 飲料調製 乙級 工作項目 02：酒單設計

單選題：

- (1) 下列何者為酒單規劃的主要目的①滿足顧客、達成營運目標②謹守傳統調酒方式不需創新③依調酒員手藝與個人理念規劃④配合酒商規劃酒單。
- (4) 酒單設計時，應優先考慮①堅守專業，謹守傳統②堅守調酒員手藝與個人理念③品味取向、高價為主④名符其實、物有所值。
- (3) 實體酒單設計時，依菸害防制法，頁尾須加註①10%服務費②公司理念③應明顯標示「飲酒過量，有害健康」或其他警語④公司地址。
- (1) 下列哪一種酒不應歸類於開胃酒①Cognac②Rosso Vermouth③Dubonnet④Campari。
- (1) 以下何種飲料應列於 Mocktail ? ①Virgin Pina Coloda②Mojito③Around the World④Sangria。
- (2) 酒精度由強到弱歸類酒單，以下排序何者正確 ? 甲：Wild Turkey Manhattan 乙：Kamikaze Straight Up 丙：Frozen Daiquiri 丁：Mimosa①丁 > 甲 > 丙 > 乙②甲 > 乙 > 丙 > 丁③乙 > 甲 > 丙 > 丁④丁 > 乙 > 丙 > 甲。
- (3) 以下何者不是酒單中整瓶酒常見的歸類方式 ? ①以區域排列②以價位排列③按字母從 A~Z 依序排列④以國家排列。
- (3) 以下何者不是雞尾酒單歸類常見的方式 ? ①以杯形分類②以價位排列③以原產國分類④以調酒方式排列。
- (2) 酒單中以下何者不應歸類為 Collins 雞尾酒 ? ①Singapore Sling②Cosmopolitan③Long Island Iced Tea④Boston Cooler。

10. (1) 傳統雞尾酒，以下何者不會用 Cocktail Glass 盛裝？①Layer Drinks②Martini③Side car④Bacardi Cocktail。
11. (3) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？①Gin Rickey②Cuba Liberty③Martini on the Rocks④Mizuwari。
12. (3) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？①Apricot Fizz②Moscow Mule③Fifty Fifty Cocktail④Harvey Wall Banger。
13. (2) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？①Tequila Sun Rise②Vodka Gimlet③Irish Rickey④Zombie。
14. (1) 酒單中以下何者不應歸類為 Shooter？①Long Island Iced Tea②Angels Kiss③Tequila on④B-52。
15. (1) 顧客點一杯 Gin Tonic，調酒員在沒有特殊促銷條件下，應使用①House Brand②Beefeater③Bombay④Tanqueray。
16. (4) 飲務經理在沒有特殊促銷條件下，整瓶 Gin 的訂價何者應為最高？①Gilbey②Beefeater③Gordon④Tanqueray。
17. (4) 飲務經理在沒有特殊促銷條件下，整瓶 Vodka 的訂價何者應為最高？①Skyy②Absolut③Smirnoff④Belvedere。
18. (2) 飲務經理在沒有特殊促銷條件下，整瓶龍舌蘭酒的訂價何者最高？①Jose Cuervo②Don Julio③Sauza④Mezcal Del Maguey with Worm。
19. (1) 酒瓶陳列也是酒單設計中的一環，Display 以何種方式成本最低？①Liqueur 種類多②Cognac 品牌多③Premier Blended Scotch 多④Single Malt Scotch 多。
20. (2) 酒瓶陳列也是酒單設計中的一環，Display 以何種方式成本最高？①Liqueur 種類多②Cognac XO 品牌多③Blended Scotch 多④Bourbon 多。
21. (4) 酒瓶陳列也是酒單設計中的一環，Display 以何種方式成本最高？①Liqueur 種類多②Bourbon 品牌多③Well Blended Scotch 多④Vintage Single Malt Scotch 多。
22. (1) 酒單中 Whisky 應以哪個產地占多數，以迎合市場需求？①Scotch②Bourbon③Canadian④Japanese。
23. (1) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①I.W. Harper②Famous Grouse③Black & White④1801。
24. (2) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①Chivas Regal②Heaven Hill③Johnnie Walker④White Horse。
25. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①Royal Salute Ruby②Dimple③Jameson④Old Parr。
26. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①White Label②Dimple③Royal Crown④Grants。
27. (2) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch Single Malt？①Glenlivet②Johnnie Walker Green Label③Glenfiddich④Glenmorangie。
28. (1) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch Single Malt？①Famous Grouse②Bowmore③Balvenie④Macallan。
29. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Cognac？①Hennessy②Remy Martin③Chabot④Otard。
30. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Cognac？①Courvoisier②Camus③Samalens④Martell。
31. (2) 以下酒單中，以 Scotch 產區來區分由北(高緯度)到南(低緯度)排列何者正確？甲：Islay 乙：Glasgow 丙：Speyside 丁：North Highland①甲丁乙丙②丁丙乙甲③丙甲丁乙④乙丁甲丙。
32. (3) 以下哪一瓶酒比較適合單杯賣(Sale By Glass)？①Macallan 18 Double Oak②Hennessy Paradis③Famous Grouse Pure Malt④Louis XIII。
33. (1) 以下哪一瓶酒是 American Blended Whiskey？①Seagrams 7 Crown②Jack Daniel③Jim Beam④Old Grand Dad。
34. (4) 以下哪一瓶酒是不屬於飯後酒？①Irish Mist②Midori③Baileys④Chablis。
35. (4) 以下哪一杯雞尾酒不適合當飯後酒？①Rainbow②B-52③Russian Bear④Black Velvet。
36. (3) 全球出口之 Champagne，目前占有率最高的品牌是①Bell Epque②Bollinger③Moet & Chandon④Lanson。
37. (2) 全球市占率最高的 Champagne 其甜味類別為①Doux②Brut③Demi-Sec④Sec。
38. (2) Champagne 中含有糖份 1%稱為①Doux②Brut③Demi-Sec④Sec。
39. (2) 以下何種葡萄酒不是 Dessert Wine？①Malaga②Don Fino③Twaney Port④Eiswein。
40. (1) 玉泉紅葡萄酒是採用下列那一種葡萄釀造而成？①Cabernet Sauvignon②Pinot Noir③Zinfandel④Gamay。
41. (1) 俗稱 The Heart of Cocktail 的基酒是①Gin②Vodka③Whisky④Tequila。
42. (4) Sloe Gin 於酒單中應歸類為①Dutch Gin②London Dry Gin③Plymouth Gin④Liqueur。

43. (3) 主要的產地為 Jamaica、Cuba、Porto Rico 等西印度群島的烈酒是①Tequila②Pulque③Rum④Lime。
44. (1) 下列哪一種 Tequila 在釀造時，可以加入檸檬、甘蔗等其他材料加以調味？①Joven②Reposado③Añejo④Blanco。
45. (2) 一般市售 Cognac 的酒精度約為①36%②40%③47%④43%。
46. (3) 以下何種烈酒屬於一種飯後長飲型，適合純飲且細細品味的酒？①Vodka②Tequila③Cognac④Gin。
47. (1) Pernod 或 Ricard 主要的香氣來源是①Anisette②Vanilla③Basil④Ginger。
48. (1) Pernod 或 Ricard 一般適合於何時飲用？①餐前②餐中③餐後④搭配甜點。
49. (3) 法國香檳最常見的甜度為每公升含糖量少於 15 公克，原文標示①Sec②Semi-Sec③Brut④Doux。
50. (3) 葡萄酒中的異味如軟木塞味，其標示為下列何者？①Pomme Blette②Cheval③Bouchon④Chou-Fleur。
51. (3) 西班牙著名的波特酒（Port）是屬於何種葡萄酒？①Fermented Wine②Distilled Wine③Fortified Wine④Still Wine。
52. (4) 下列何種葡萄品種非用於釀製香檳？①Pinot Noir②Chardonnay③Pinot Meunier④Riesling。
53. (4) 形容葡萄酒味清新，可用以下哪一個形容詞？①Cool②Mild③Dry④Crispy。
54. (1) 下列何種葡萄酒是屬於 Full-Body？①Cabernet Sauvignon②Chardonnay③Riesling④Cabernet Blanc。
55. (1) 法國葡萄酒最高等級為①A.O.P.②V.D.Q.S.③X.O.④V.S.O.P.。
56. (4) 法國 Burgundy 葡萄酒 A.O.P.等級本身也有優劣之分，則在所有貯存條件相同下，依下列葡萄酒標示，那一瓶等級較高？①只標示村莊名②只標示國家名③標示村莊名+葡萄園名④只標示葡萄園名。
57. (2) 下列何者不是常用以釀製白酒的葡萄品種？①Riesling②Gamay③Pinot Blanc④Chardonnay。
58. (3) 以下有關葡萄酒產區敘述何者正確？①法國 Sauternes 地區以甜紅酒著稱，乃因其氣候適合貴腐霉生長②Napa Valley 為智利著名葡萄酒產區③法國的 Chablis 主要是以生產不甜白酒為主④Alsace 是德國白酒的著名產區。
59. (3) 德國葡萄酒分級中，依品質、價格、甜度由低至高排列為①Beerenauslese→Spatlese→Auslese→Kabinett②Kabinett→Auslese→Spatlese→Beerenauslese③Kabinett→Spatlese→Auslese→Beerenauslese④Beerenauslese→Kabinett→Auslese→Spatlese。
60. (1) 以下有關 Bordeaux 及 Burgundy 的葡萄酒敘述何者錯誤？①Chardonnay 為 Bordeaux 地區釀造上好白酒的品種②Burgundy 地區紅酒多數以單一葡萄品種釀製③Bordeaux 地區的紅酒以數種葡萄調配釀製④除了薄酒萊（Beaujolais）地區，所有 Burgundy 紅酒均須用 Pinot Noir 葡萄釀製。
61. (4) 以下葡萄酒名或產區之配對何者錯誤？①Chianti→義大利②Rioja→西班牙③Tokaji→匈牙利④Sherry→葡萄牙。
62. (4) 葡萄酒標示中，Château 之意為①市中心②裝瓶③葡萄品種④城堡／酒莊。
63. (3) "Still Wine"是指①氣泡葡萄酒②強化的葡萄酒③不起泡的葡萄酒④起泡之香檳酒。
64. (3) 以下法國葡萄酒標字彙何者錯誤？①Sec 不甜②Mis-en-bouteille-au-Domaine 在酒莊內完成裝瓶③Cru 年份④Negociant 葡萄酒之中盤商。
65. (3) 關於葡萄酒的飲用原則，下列敘述何者正確？甲、先喝紅酒、再喝白酒；乙、先喝年輕、再喝陳年；丙、先喝甜的、再喝不甜的；丁、先喝低酒精濃度、再喝高酒精濃度①甲、乙②甲、丙③乙、丁④丙、丁。
66. (3) 下列哪一種酒精飲料，飲用的適宜溫度最低？①甜的雪莉酒（Sweet Sherry）②波爾多紅酒（Bordeaux Red Wine）③氣泡葡萄酒（Sparkling Wine）④夏伯力白酒（Chablis）。
67. (2) 美國的葡萄酒規定商標上標示的葡萄品種使用比率最少要含①65%②75%③85%④95%。
68. (3) 法國的 Syrah 紅葡萄品種，傳到新世界後，由哪個國家首先將之稱為 Shiraz？①智利②阿根廷③澳洲④南非。
69. (1) Alsace 並沒有生產下列哪一種葡萄品種？①Sauvignon Blanc②Silvaner③Gewurztraminer④Traminer。
70. (4) Tafelwein 是指哪一個國家的佐餐酒？①葡萄牙②西班牙③義大利④德國。
71. (3) 西班牙的氣泡酒瓶上，標示 Bruto 是指每公升的糖份必須低於①6 公克②10 公克③15 公克④20 公克。
72. (4) 法國 Bourgogne 的 Chassagne-Montrachet 所生產的葡萄酒是①白葡萄酒②紅葡萄酒③淡粉紅葡萄酒④紅葡萄

酒和白葡萄酒。

73. (2) 法國的 Bordeaux 生產的 A.O.P.在一個地方不再分級？①Graves②Pomerol③Medoc④Saint-Emilion。
74. (4) 下列哪一個酒莊的標示錯誤？①Château Dauzac②Château La Tour-Carnet③Château Palmer④Château Musigny。
75. (1) 下列哪一個酒莊只生產 Blanc de Blancs 的香檳？①Salon②Dom Perignon③Krug④Bollinger。
76. (3) 下列哪一種紅葡萄酒有混合白葡萄釀造？①Château de Chevalier②Château La Tour Figeac③Châteauneuf-du-Pape④Château Laroze。
77. (4) Chianti 主要生產於①法國②德國③西班牙④義大利。
78. (1) Opus One 是由美國的 Robert Mondavi 和法國的哪一個酒莊所合作生產？①Château Mouton Rothschild②Château Latour③Château Lafite Rothschild④Château Margaux。
79. (1) Dominus 是由美國的 Napanook 和法國的哪一個酒莊所合作生產？①Château Petrus②Château Lafleur③Château Trotanoy④Château Latour。
80. (1) 以 95% Merlot 和 5% Cabernet Franc 混合調配的世界名酒是①Château Petrus②Clos de Tart③Musigny④La Romanée Saint-Vivant。
81. (4) 法國 Bordeaux 的法定紅葡萄並無下列哪一種？①Malbec②Petit Verdot③Cabernet Franc④Grenache。
82. (2) Chablis 以生產哪一種葡萄品種為主？①Silvaner②Chardonnay③Sauvignon Blanc④Riesling。
83. (3) 下列哪一種葡萄品種，為法國香檳區三種法定葡萄品種之一？①Pinot Gris②Pinot Liebault③Pinot Meunier④Pinot Blanc。
84. (3) The Wines of the Beaujolais 除了使用 Gamay 葡萄品種外，並無使用下列哪一種葡萄品種？①Melon de Bourgogne②Pinot Noir③Cot④Aligote。
85. (2) Château Ausone 生產於法國 Bordeaux 的①Medoc②Saint-Emilion③Pomerol④Graves。
86. (1) Chablis Grand Cru 共有幾個酒莊？①7 個②9 個③11 個④13 個。
87. (3) 哪一種葡萄樹種，在葡萄成熟期會吸引蜜蜂環繞在四周？①Riesling②Gewurztraminer③Muscat④Chardonnay。
88. (4) 西班牙的 Sherry 酒，不會使用哪一種葡萄品種釀造？①Moscatel②Gordo Blanco③Tempranillo④Cot。
89. (3) 西班牙的 Sherry 酒，在以 Soleras 儲存培養時，橡木桶的高度最多可達幾層？①10 層②12 層③14 層④16 層。
90. (4) 西班牙的 Sherry 酒中，以哪一種的甘油成份含量最多？①Fino②Fino-Amontillado③Amontillado④Oloroso。
91. (3) Oloroso 等級的 Sherry 酒，最少須於 Soleras 中培養多久，才能裝瓶上市？①3 年②5 年③7 年④9 年。
92. (3) Fine 這個字，若標示在義大利 Marsala 的商標上是指①好的②白蘭地③在橡木桶中熟成一年以上④在橡木桶中熟成三年以上。
93. (4) 葡萄酒的儲存若溫度太低，會使下列哪種成份產生結晶狀的沈澱物？①糖份②丹寧酸③甘油④酒石酸。
94. (2) 義大利 ASTI 是以哪一種葡萄品種釀造？①Ugni-Blanc②Moscato③Chenin Blanc④Pinot Blanc。
95. (1) 對法國 A.O.P.級，下列敘述何者錯誤？①很便宜的葡萄酒②法國最高等級③Bourgogne 都是這種等級④A.O.P.級又可再分等級。
96. (2) 法國哪一個產區的葡萄酒，瓶身最細長？①Bordeaux②Alsace③Chablis④Savoie。
97. (1) 西元 1961 年在法國生產的哪一種酒品質最好？①Bordeaux Rouge②Bordeaux Blanc③Bourgogne Rouge④Bourgogne Blanc。
98. (3) 法國 Bordeaux 的哪一個產區，分級制度最慢才制定？①Medoc②Graves③Saint-Emilion④Sauternes。

複選題：

99. (123) 下列何者為飲料單設計需要掌握之原則①印刷清晰、版面整齊②設計精美、凸顯特色③標價合理確實④詳細的敘述與說明。
100. (12) 下列何者屬於飲料單①Full Wine Menu②Bar Menu③Function Menu④Restaurant Menu。
101. (234) 下列何者為常見的飲料單內容分類方式①依飲用包裝②依飲用溫度③依飲用時機④依有無酒精成分。
102. (123) 飲料單的內容設計需要考慮①吧檯設備②成本與售價③員工技術④飲料單材質。
103. (134) 下列何者屬於 Hard Drinks①Vanilla Vodka②Lemon Squash③Bailey's Irish Cream④Coffee Batida。

104. (34) 下列何者不屬於 Mocktail①Virgin Mary②Shirley Temple③Pink Lady④Jalisco Espresso。
105. (23) 當餐廳吧檯只有一台義式咖啡機時，其飲料單無法販售下列何者產品①Cappuccino②Dutch Coffee③Filter Coffee④Ice Coffee。
106. (12) 下列何者不屬於 Lager Beers①London Porter②Boddingtons③Heineken④Budweiser。
107. (23) 關於啤酒的敘述，下列何者正確①添加啤酒花的目的是為了增加氣泡②啤酒花又稱為蛇麻草③台灣啤酒屬於 Lager Beers④生啤酒需經過殺菌處理。
108. (34) 下列何者不屬於 Fortified Wine①Sherry②Port③Dubonnet④Campari。
109. (24) 關於 Wine List 分類，下列何者不適合歸類在 Aperitif Wine①Dry Sherry②Ros'e Wine③Campari④Port。
110. (14) 下列何者不是法國葡萄酒分級的縮寫①Q.m.P.②A.O.P.③I.G.P.④D.O.C.。
111. (24) 關於葡萄酒分級的縮寫，下列何者錯誤①德國:Q.m.P.②葡萄牙:D.O.C.G.③法國:I.G.P.④義大利:D.O.C.。
112. (13) 下列何者不屬於 Red Wine 的品種①Muscat②Gamay③Riesling④Merlot。
113. (13) 下列何者屬於 White Wine 的品種①Ugni Blanc②Zinfandel③Chardonnay④Syrah。
114. (23) 關於世界各國葡萄酒的說法，下列何者正確①法國:Vino②英文:Wine③德國:Wein④西班牙:Vin。
115. (34) 關於 Champagne 的敘述，下列何者錯誤①標籤印製 Doux 表示是 Sweet②屬於 Sparkling Wine③適合飲用溫度 12~15°C④只採用紅葡萄為製作原料。
116. (34) 下列何者不屬於 Long Drinks①Planter's Punch②Singapore Sling③Gibson④Pink Lady。
117. (12) 下列何者不屬於 Short Drinks①Screw Driver②Long Island Iced Tea③Fin French④Perfect Martini。
118. (12) 下列何者屬於 Long Drinks①White Sangria②Apple Mojito③Bellini④Whiskey Sour。
119. (23) 下列何者屬於 Short Drinks①Caravan②Rob Roy③Manhattan④Tropic。
120. (123) 下列何者是 Gin 的品牌①Old Tom②Beefeater③Gordon's④Smirnoff。
121. (34) 下列何者不是 Vodka 的品牌①Stolichnaya②Absolut③Bacardi④Lamb's。
122. (12) 下列何者不屬於 Cognac①Samalens②Chabot③Remy Martin④Louis Royer。
123. (23) 下列何者屬於法國白蘭地分類之一①Grappa②Calvados③Marc④Apple Jack。
124. (123) 客人點了威士忌，Bartender 可以建議提供何種的服務①Straight Up②On the Rocks③Scotch Mizuwali④Chill a Glass。
125. (13) 下列何者不應該列在 Condiments 項目中①Orgeat Syrup②Cinnamon③Lime Juice④Nutmeg Powder。
126. (124) 關於雞尾酒的酒精濃度含量計算，需考慮因素①成分酒精含量②酒杯容量大小③成分進價④冰塊使用量。
127. (14) 雞尾酒的成成本計算，下列何者不需考慮①酒精濃度高低②酒杯容量大小③成分進價④冰塊大小。
128. (23) 當客人點了一杯 1.5 盎司的 Bourbon Whiskey，每瓶容量為 700cc、售價為 550 元，下列何者正確①每杯成本價為 45.83 元②每杯成本價為 35.36 元③每瓶可販售 15 杯④每瓶可販售 12 杯。
129. (1234) 關於酒單的設計與製作，下列敘述何者正確？①酒單的內容主要由名稱、數量、價格及描述所組成②酒單可謂酒類飲品的菜單③酒單裡所提供的項目，分量應有明確說明④酒單內容應就飲品特色明確描述。
130. (13) 一份內容含有 Cognac 名稱的酒單，應屬於下列哪種酒單？①葡萄酒酒單②雞尾酒酒單③飲料酒單④啤酒酒單。
131. (23) 下列何者不是 Spirits List 內容，在進行歸類時常見的方式？①以價位排列②調酒方式排列③以杯形分類④以原產國分類。
132. (123) 下列何者是雞尾酒酒單內容，在進行歸類時常見的方式？①以價位排列②以調製方式排列③以杯形分類④以產區分類。
133. (124) 下列何者是葡萄酒酒單內容常見的歸類方式？①以產區分類②以品種分類③以 Red、White、Rose 分類④按有無氣泡酒、強化酒或甜酒分類。
134. (13) 酒單中出現 Irish Mist 字眼的內容，根據判斷應屬於下列哪一種？①混合飲料酒單②烈酒酒單③餐後酒單④啤酒酒單。
135. (23) 在飲料單或酒單中，通常不會列出下列何種項目？①價格②成本③利潤④成分。
136. (134) 下列英文名詞，何者屬於酒單的一種？①Cocktail list②Mocktail list③Wine list④Mixed drink list。

137. (134) Wine List 的設計內容裡，可有下列何種飲料種類？①波特酒②雞尾酒③香檳酒④葡萄酒。
138. (123) 下列何者是設計飲料單時應考量的因素？①顧客的需求②製作成本③分類與排列④業者的喜好。
139. (34) 關於酒單設計，以下敘述，何者錯誤？①酒單=List of alcoholic beverages②酒單可設計為飲料單裡的一部分③酒單=Wine List④酒單不可視為飲料單。
140. (123) 下列何者是酒單設計內容裡常見的分類？①Beer②Red Wine & White Wine③Sparkling Wine④Mocktail。
141. (1234) 下列何者是飲料單設計內容裡常見的分類？①Beer & liqueurs②Red Wine & White Wine③Mineral Water④Non-Alcoholic Beverages。
142. (12) 如果酒單內容純粹以名稱、產區、年份及葡萄品種去進行分類編排，請問此酒單應為？①葡萄酒單②Wine List③烈酒酒單④Spirit List。
143. (12) 關於酒單裡的價格標示，下列敘述何者正確？①應有以杯計價的價格②應有以瓶計價的價格③價格宜由高至低編排④價格應標準化。
144. (24) 關於葡萄酒單的設計，下列敘述何者錯誤？①價格宜列出以杯及以瓶計兩種價格②內容應標準化，不宜隨季節更換③具有發揮宣傳行銷的功能④酒款應排列有序，但不宜介紹口感。
145. (123) Wine List 單獨設計成一本或一張的優點有哪些？①使用目的限於點購葡萄酒，可配合西餐出菜順序來編排②可以編列更多的內容說明，如年份、產區、葡萄品種、香氣、口味等③基於採購因素必須撤掉一些款項時，可以單獨重新印製④可搭配開胃酒、飯後酒、再製酒等作為內容架構。
146. (34) 關於酒單，下列敘述何者錯誤？①依經營型態區分有酒吧酒單與餐廳酒單②依供應目的區分有客房酒單、宴會酒單、葡萄酒酒單、促銷酒單等③英文可直接譯為「Wine List」④酒吧內所供應的酒單概以雞尾酒為主要項目。
147. (123) 關於酒吧酒單的設計，下列敘述何者正確？①編排順序可為雞尾酒→葡萄酒→烈酒②價格由低至高③儘量在每款酒的說明內，標示酒精度數④最好每年更新一次，以反應季節變化。
148. (12) 一份酒單內提供了 House Wine、Champagne & Sparkling、White Wine/Blanc、Red Wine/Rouge、Dessert Wine、Digestif 等歸類的架構，依判斷應屬於何種酒單？①餐廳酒單②綜合性酒單③特殊酒單④主題產區酒單。
149. (234) 關於酒單，下列敘述何者正確？①英文直譯為 Spirit List②係指餐飲業者提供各種酒精性飲料產品的目錄與價目表③全系列酒單係指綜合性酒單，將業者所提供的酒精性飲料彙整於內④可視為一種飲料單（Beverage List）。
150. (13) 關於宴會酒單，下列敘述何者正確？①可視為一種功能性酒單（Function Menu）②可視為一種季節性酒單（Seasonal Menu）③依據各類型宴會之不同需求而設定的酒單④依據各類型宴會之不同場景而設定的酒單。
151. (124) 針對雞尾酒酒單的設計內容，下列敘述何者正確？①一般英譯為 Cocktail List②內容架構可以基酒及酒精濃度來歸類③內容架構可以產地、年份與品種來歸類④Screwdriver、Chi-Chi、Salty Dog 及 Bloody Mary 應編排在以伏特加為基酒的歸類。
152. (124) 關於 MixedDrinks List 的設計內容，下列敘述何者正確？①內容架構可依基酒、調製方法及酒精濃度來歸類②內容架構可依 Alcoholic Drink 與 Non-Alcoholic Drink 來分類③內容架構可依雞尾酒、混合調製酒、香甜酒、加烈葡萄酒來歸類④係指混合調製飲料單。
153. (14) 酒單內容設計宜先掌握的資訊，下列敘述何者錯誤？①不需注意市場酒類相關的流行趨勢②依業者經營風格、特色及定價策略，選擇自家品牌酒（House Wine）③依業者經營定位與客源屬性，選擇指定品牌酒（Brand Wine）④儘量列出所有能掌握到的各式類酒資料。
154. (124) 關於酒單設計的原則，下列敘述何者正確？①內頁印刷清晰、文字易讀、編排美觀②封面的呈現與設計，代表業者的風格與等級③不需標示價格，避免讓買單的客人產生不禮貌④掌握印刷色彩的運用與品質，體現業者的形象。
155. (13) 關於酒單的設計，下列敘述何者錯誤？①若為雞尾酒酒單，設計時宜以產區分類②一張或一本設計優美、具有特色的酒單，可提高客人購酒的消費力③特殊酒單如季節性酒單，宜設計成精裝本④經過規劃與設計的酒單，是促進酒類銷售的最佳工具。
156. (1234) Wine List 所列的葡萄酒，依製造方法之不同，可有哪些分類？①Still Wine②Sparkling Wine③Fortified Wine④Aromatized / Flavored Wine。

157. (124) 關於酒單的敘述，下列何者正確？①酒單中的內容亦可為飲料單內容裡的一部分②目錄中含任何酒精與非酒精性飲料者，可視為飲料單③酒單設計應注意字體印刷，並應以產地原文說明④酒單設計宜印有店家簡介、地址、電話號碼、營業時間等，以發揮廣告宣傳作用。
158. (234) 酒單製作內容應包含下列哪些？①英文代號②酒的名稱③價格與計價方式④簡介與描述。
159. (234) 一份設計優良的葡萄酒酒單應包含下列哪些必要元素？①應標示酒類包裝容器②顯示年份與產區、品種及便於瀏覽的版面設計③有與佳餚的搭配建議④分別提供高價酒與平價酒、名牌酒與自家品牌酒。
160. (123) 下列何者為酒單製定的重要依據？①進口成本與銷售價格②採購供應情況與銷售史③考量目標客群的需求及消費能力④酒的製作方式與生產過程。
161. (12) 下列何者不是雞尾酒單常見的歸類方式？①以顏色、口味分類②以原產國分類③以價位排列④以調酒方式分類。
162. (234) 下列何者應歸類在葡萄酒酒單的內容裡？①啤酒②香檳酒③葡萄酒④波特酒。
163. (134) 下列何者應歸類在雞尾酒酒單的內容裡？①Manhattan②Vodka Straight Up③Frozen Daiquiri④Mimosa。

20600 飲料調製 乙級 工作項目 03：現場管理

單選題：

1. (1) 營業前調酒員要做的第一件事是①檢查 Inventory Form & Par Stock②Vacuum Floor③Moping Freezer④佈置 Under Bar。
2. (4) 以下何者是調酒員執行 Opening Side Work 的內容？①檢視 Log Book②確認 Daily Function Order③組裝 Draft Beer Dispenser④準備 Mixture。
3. (3) 吧檯 Setup 時，Well Brand 通常都放在①Sink②Freezer③Speed Rail④Display Cabinet 裡。
4. (1) 以下何者不是調酒員的工作？①Food Presentation②Wash Bar Glasses③Draw Draft Beer④Prepare Alcoholic Beverage。
5. (1) 顧客坐在吧檯前，調酒員與顧客 Greeting 之後，所做的第一件事是指下列那一項？①Place Coaster②Present Beverage List③Check Ids Of Guest④Prepare Drinks。
6. (2) 吧檯坐了三個顧客，其中一個人點啤酒，另一個人點 Scotch on the Rocks，另一位點 Cognac，最適宜的 Up Selling 方式是①One More Drink, Sir? ②Another Round, Sir? ③Macallan, Sir? ④X.O Sir?。
7. (3) 顧客點了一杯 Tequila Neat，調酒員最有可能推薦的飲用方法為下列何者？①Splash of Soda②Glass of Water on The Side③Prepare Salt Shaker & Sliced Lime For Guest④Add Dash Syrup。
8. (2) Opening Side Work 完成後，準備製作雞尾酒應先①取用杯皿②洗淨雙手③取酒④取裝飾物。
9. (2) 對待疑似酒醉的外籍顧客，宜說①You are drunk! ②Excuse me, would you like to have a lemonade or a cup of Tea ③You have drink too much④I will call the security。
10. (1) 顧客結帳離開吧檯時，調酒員道謝後應立即①收拾吧檯杯皿②檢查是否有留下小費③擦拭桌面④有空再收拾。
11. (2) 結帳時應與顧客核對①服務費是否正確②帳單上的品項與金額是否正確③流水單號是否正確④解釋雞尾酒的作法。
12. (3) 清潔杯器皿的最佳溫度是攝氏①20度②30度③40度④50度。
13. (3) 服務啤酒時，所使用的杯皿下列何者不適合？①Pilsner Glass②Beer Mug③Snifter④High Ball。
14. (3) 外國顧客點生啤酒時，應詢問大杯與小杯，試問如何問會較得體？①Large or Small②Thousand cc or Five Hundred cc③Pint or Half Pint④Liter or Half Liter。
15. (1) 服務 Draft Beer 給顧客時，若無泡沫應①立刻重倒一杯②換個杯子沖出泡沫③顧客沒說甚麼就沒關係④本店請客。
16. (3) 發現生啤酒機無泡沫時，應先檢查①Beer Mug②Beer Keg③CO<sub>2</sub> Tank④Pourer。

17. (1) 碰觸客用食物或杯口裝飾，應使用①Tongs②Scoop③Fork④Bare Hand。
18. (4) 以下哪項工作不是調酒員工作？①注意顧客飲酒速度②控制顧客酒醉風險③每次都能維持一貫的調酒份量與品質④服務順序後到先出。
19. (4) 以下哪項工作不是調酒員工作？①控制酒吧成本②維持工作檯清潔衛生③尊重個別顧客於酒類上的特殊選擇④管理外場服務人員。
20. (3) 以下哪項工作不是飲務經理的主要工作？①制定標準酒譜②填寫工作交接本 Log Book③飲料調製④管理調酒員與外場服務人員。
21. (3) 以下哪項工作不是飲務經理的主要工作？①制定酒單價格與營運目標②製作年度預算報告③資源回收與分類④培訓調酒員與服務人員。
22. (2) 如果顧客跌倒，應即刻過去關心，下列何者處理錯誤？①如果顧客可以呼吸、講話、咳嗽，就不需要予以急救措施②如果顧客可以呼吸、講話、咳嗽，無論如何都要予以急救③如果顧客呼吸困難、無法講話、咳嗽，就要即刻告知上司並通知救護車④如果顧客昏厥、呼吸困難、無法講話與身體沒有反應，立刻找有受過急救訓練的人員先給予心肺復甦急救，並通知救護車。
23. (2) 用於酸味雞尾酒之酸酒杯之英文為①Soda Glass②Sour Glass③Sherry Glass④Sowa Glass。
24. (4) 下列何者不適合為搭配餐後甜點的酒類？①Ice Wine②Sauternes③Port④Beaujolais。
25. (2) 下列適合搭配德國著名料理 Choucroute garni（酸白菜燉醃肉）的葡萄酒為①Cabernet Sauvignon②Pinot Blanc③Pinot Noir④Sauternes。
26. (3) 下列較適合搭配法國名料理 Coq au Vin（紅酒燉雞）的葡萄酒為①Alsace Wine②Beaujolais③Chambertin④Chablis。
27. (4) 餐廳的酒侍常用的隨身開瓶器為①Ah-So②Bar Knife③Screw Driver④Cork Screw。
28. (2) 下列何者用於吧檯做為儲冰之機具？①Ice Maker②Ice Chest③Inlet Chiller④Ice Crusher。
29. (1) 如果開瓶時，不慎將葡萄酒瓶塞掉入酒內，可使用何種器具將瓶塞取出？①Cork Retriever②Jack Knife③Ah-So④Funnel。
30. (3) 法國薄酒萊新酒（Beaujolais Nouveau）於每年 11 月的第幾個星期四全球同步銷售？①第 1 週②第 2 週③第 3 週④第 4 週。
31. (2) 下列哪一種酒的適飲溫度最低？①紅酒②甜白酒③淡粉紅酒④不甜的白酒。
32. (2) 西餐中同時喝多種酒時，必須①先喝甜的，再喝不甜的②先喝白酒，再喝紅酒③先喝陳年的酒，再喝年輕的酒④先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒。
33. (4) 下列何字與 Wine Steward 一樣，均為葡萄酒侍酒師之意？①Captain②Bartender③Decanter④Sommelier。
34. (1) 品酒三步驟為①Look→Smell→Taste②Smell→Look→Taste③Taste→Smell→Look④Taste→Look→Smell。
35. (4) 將葡萄酒倒入醒酒器，以便沈澱物和酒液分離的過程稱之為①Distilling②Filling③Dividing④Decanting。
36. (4) 葡萄本身哪一部分沒有含單寧酸？①籽②皮③梗④果肉。
37. (1) 下列何者是舌尖對葡萄酒的 Body 品飲時最敏感的味覺？①甜度②酸度③澀度④苦度。
38. (2) 紅酒的顏色是來自①葡萄籽②葡萄皮③可食用色素④葡萄葉。
39. (3) 下列法國香檳酒甜度最高者為何？①Brut②Demi-Sec③Doux④Sec。
40. (1) 各式酒類的安全庫存設定量是依據①物料使用周轉率②營業面積使用率③座位使用周轉率④來客數。
41. (2) 酒吧所使用的酒精性飲料成本是屬於①半變動成本②變動成本③固定成本④不可控成本。
42. (1) 下列何者不是酒類飲料盤存的目的？①了解常用酒類的特性②確定酒類存貨出入的流動率③防止酒類的失竊④查明銷售流量不高的酒類及飲料以便做適當的處理。
43. (3) 西式餐廳的酒類銷售員，最適合在下列哪一個時機，呈遞葡萄酒單給顧客？①顧客入座之後立即呈上②顧客入座並服務茶水之後呈上③顧客點完菜之後隨即呈上④與菜單同時呈上。
44. (4) 下列飲料調製之度量標準，由多到少的排列順序，何者正確？甲、1 Teaspoon；乙、1 Dash；丙、1 Ounce①甲、乙、丙②乙、丙、甲③丙、乙、甲④丙、甲、乙。
45. (1) 酒吧設在飯店的客房內，現場並不需要人員服務，此種酒吧稱為①Mini-Bar②Cocktail Lounge③Mobile Bar④

Night Club。

46. (1) 人的舌頭味覺分佈是①舌尖甜兩邊酸、澀，舌根苦②舌尖甜兩邊苦舌根酸③舌尖苦兩邊甜舌根酸④舌尖酸兩邊甜舌根苦。
47. (3) 下列有關成本的計算方式何者為正確？①成本×售價=成本率②售價／成本=成本率③售價×成本率=成本④成本／售價=進貨成本。
48. (1) 下列有關盤存的程序何者為正確？①今日進貨+前日存貨-今日銷售=今日盤存②今日進貨-今日存貨=今日盤存③今日銷售+前日存貨=今日盤存④今日進貨+前日存貨+今日銷售=今日盤存。
49. (4) 酒吧檯作業準備時，不需要磨利的是哪種刀？①30cm的大刀②21cm的中刀③12cm的小刀④刮皮刀。
50. (3) 吧檯作業準備研磨刀子時，要求刀尖要鋒利的是①30cm的大刀②21cm的中刀③12cm的小刀④刮皮刀。
51. (3) 正式宴席前，賓客使用酒會之時間較其他型式酒會時間短，通常在宴席前多久時間舉行較為恰當？①10分鐘②20分鐘③半小時至一小時④2小時。
52. (1) 品嚐葡萄酒的第一個動作是①看酒的顏色或外觀②聞酒的香氣③品嚐酒的味道④看酒瓶的形狀。
53. (1) 下列何者不是盤存的主要目的？①簡化採購程序②確實掌握現有之庫存量③了解酒類飲料的流動率④了解銷售量不高的酒類以便處理。
54. (4) 每月月底酒類盤存作業應由①成本控制人員執行②外場經理執行③酒吧調酒員執行④成本控制人會同酒吧人員執行。
55. (4) 驗收的基本原則下列敘述何者錯誤？①訂定標準化規格②招標單及合約條款應確切訂明③設置健全的驗收組織，以專責成④採購與驗收工作必須合為一，以減少人力的浪費。
56. (3) 一瓶 750ml 的威士忌，成本 1,200 元，如毛利六成，請問每杯(30ml)的售價是多少？①80 元②100 元③120 元④160 元。
57. (2) 在同一年份及相同儲存環境中，下列哪一瓶酒的儲存期限較長？①Beaujolais Nouveau②Beaujolais Villages③Beaujolais Villages Nouveau④Beaujolais Primeur。
58. (3) Scotch Whisky 目前在世界上銷售的主流以下列哪一種的銷售量最多？①Single Malt Scotch Whisky②Single Grain Scotch Whisky③Blended Scotch Whisky④Blended Malt Scotch Whisky。
59. (4) 下列哪一種的酒類並無生產陳年酒款？①Cognac②Scotch Whisky③Rum④Gin。
60. (2) 製作橡木桶的橡木，並不使用下列哪個國家或地區的橡木？①美洲地區②德國③法國④斯洛維尼亞。
61. (3) 餐廳的門口若寫上 B.Y.O 三個英文字是表示①禁止攜帶外食②禁止在本餐廳喝酒③本餐廳不賣酒，歡迎自己帶酒④歡迎攜帶外食。
62. (1) 「Pulque」是一種龍舌蘭植物的莖，所釀造出來的發酵酒，請問古墨西哥時代「Pulque」除了用龍舌蘭植物之外，還用了那些原料？①人體的唾液②人體的尿液③人體的淚液④糖渣。
63. (2) 下列對於龍舌蘭的敘述，何者錯誤？①種植在墨西哥乾旱的中央高地，Maguey、Agave、Tequila 都屬之②當地人民稱它為"El Arbol de las Maravillas"意指「特別之樹」③目前只有墨國哈利斯科州境內的 Tequila 地區所種植的 Tequilanablue Agave 為法定位優質的龍舌蘭植物④全世界約有 300 多種龍舌蘭屬的植物。
64. (3) 以下對於蘭姆酒的敘述，何者錯誤？①蘭姆酒種類：Light/Dark/Golden②蘭姆酒早期是蔗糖的副產品「糖渣」發酵並蒸餾製成的酒③菲律賓是傳統蘭姆酒產區④常使用於製作點心。
65. (1) 下列有關酒精濃度的敘述，何者正確？①2Proof=1%Alc②酒精濃度是指在 20°C 的條件下，每 50 毫升酒液中含有多少毫升的酒精③Vol.是一種酒精濃度的表示法④酒精濃度可用百分比(%)表示。
66. (4) 「由農作物製造的酒精，通過活性碳過濾，去除官能刺激特性蒸餾烈酒」。請問上述是歐盟對何種烈酒的定義？①威士忌②琴酒③白蘭地④伏特加。

複選題：

67. (123) 以下何者為營造 Pub 氣氛的要素①燈光②音樂③裝潢④酒單。
68. (12) Pub 裡的空調設備可依①顧客要求②現場客數多寡③員工的感受④老闆的決策，調整溫度高低。
69. (14) 較適合 Piano Bar 的音樂形態為①Piano Performance②Rock & Roll Band③Orchestra④Jazz Saxophone。
70. (123) 下列何者與酒吧營業額 Revenue 高低有關①營業時間 Time of Business②來客數 Covers③客單價高低 Average Check④座位大小 Seat Size。

71. (14) 有關酒吧營運應負哪些社會責任①不接待未滿十八歲②要在醒目處寫上酒駕警語③要了解酒類的酒精濃度④已經酒醉的客人不再提供酒品。
72. (14) Average Check 是指①營收 Revenue - 接待客數 Covers②營收 Revenue /接待客數 Covers③營收 Revenue+接待客數 Covers④月營收 month Revenue / 月來客數 Month Customers。
73. (12) 下列雞尾酒何者適合於夏天推出①Mojito②Frozen Daiquiri③Maxim's Coffee④Rainbow。
74. (12) 酒單中以同價位的基酒調製雞尾酒，以下標示哪二杯酒成本率會比較高①1.5 ounces per serving②per bottleserve 15 drinks③per drinks base on 1 ounce④per bottle serve 20 Drinks。
75. (34) 關於酒吧經營，下列敘述何者錯誤①凡列入酒單的項目必須保證供應②以顧客滿意為導向，不須太在意成本③銷售明細不列單④雞尾酒四季通用不必調整。
76. (24) 下列何者不是調酒員的主要工作①計算本班酒水②關燈檢查清潔工具③對 Pub 的存貨進行盤點④控制音響與冷氣調節。
77. (23) 以 8 oz High Ball 杯調製的雞尾酒扣除冰塊容積，下列哪二者酒精度較高？冰塊以杯皿總容量 50%計算，1 shot =45 cc①Double Scotch Whisky 40%ABV 蘇格蘭威士忌加水至八分滿 without ice②Single Scotch Whisky 43.7%ABV 蘇格蘭威士忌加水至八分滿 with ice③Single Tanqueray 47.3%ABV 加 Tonic Water 至八分滿 with ice④Single Absolute Screw Driver with ice。
78. (12) 以 8 oz Old Fashioned Glass 杯調製的雞尾酒扣除冰塊容積(八分滿)，下列哪二者酒精度較高？冰塊以杯皿總容量 50%計算①White Stinger / Building：45 ml Vodka 40% ABV，15ml White Crème de Menthe 23% ABV，15 ml White Crème de Cacao 24%②Manhattan/Building：45ml Bourbon Whiskey 40% ABV，15ml Sweet Vermouth 15% ABV，Dash Angostura Bitters 苦精不計酒精與容積③Stinger / Building：45ml Brandy 40% ABV，15ml White Crème de Menthe 23% ABV④Jack Frost / Shaking：45ml Bourbon Whiskey 40% ABV，15ml Drambuie 40% ABV，30ml Fresh Orange Juice，10ml Fresh Lemon Juice，10ml Grenadine Syrup。
79. (34) 關於酒的保存期限，下列敘述何者正確①Taiwan Draft Beer 比 Belgium Floris Strawberry 保存期限長②Belgium Floris Strawberry 比 Glenlivet Single Malt 保存期限長③Glenlivet Single Malt 比 Japanese Sake 保存期限長④Japanese Sake 比 Taiwan Draft Beer 保存期限長。
80. (13) 關於酒吧 House Wine 的敘述，下列何者正確①與酒商搭配所挑出的熱門葡萄酒款②即期的葡萄酒③酒吧中存放很久未賣出的葡萄酒④開過而賣不完的葡萄酒。
81. (23) 關於酒的主要原料，下列何者正確？①Tequila 與 Gin 相同②Gin 與 Scotch 相同③Cognac 與 Wine 相同④Scotch 與 Tequila 相同。
82. (34) 下列何者屬於 Spirit？①韓國燒酒 Soju②日本清酒 Sake③生命之水 Spirytus Rektyfikowany Vodka④金門高粱 Sorghum Wine。
83. (24) 下列何者屬於水果釀造酒？①Calvados②Apple Jack③日本梅酒④Beaujolais Nouveau。
84. (13) 下列何者屬於水果蒸餾酒？①Calvados②Apple Jack③Kirsch④Beaujolais Nouveau。
85. (12) 關於酒類的甜度比較，下列敘述何者正確？①Kaluha 高於 Cointreau②Cointreau 高於 Fino Sherry③Fino Sherry 高於 Cream Sherry④Absolute Mango Vodka 高於 Triple Sec。
86. (13) 以下何者為酒單的定價原則①價格要反映酒品價值②價格要高於市場行情③必須要考慮市場的供需定律④調酒員的技術是定價的重要標準。
87. (234) 酒吧制定的毛利率為 75%，一杯 Kamikaze 雞尾酒成本為 30 元，以下哪些售價高於毛利率①120 元②130 元③140 元④150 元。
88. (123) 酒吧制定的成本率為 20%，一杯 Tequila Sunrise 雞尾酒成本為 25 元，以下哪些售價低於成本率①120 元②122 元③124 元④126 元。
89. (123) 酒吧制定的毛利率為 70%，一杯 Kir Royal 雞尾酒成本為 120 元，以下哪些售價低於毛利率？①200 元②300 元③350 元④400 元。
90. (123) 酒吧制定的成本率為 18%，一杯 Margarita 雞尾酒成本為 40 元，以下哪些售價低於成本率？①200 元②210 元③220 元④230 元。
91. (34) 酒吧制定的毛利率為 65%，一瓶 Famous Grouse 12 Years Blended Malt 雞尾酒成本為 850 元，以下哪些售價高

於毛利率①1200元②1300元③1400元④1500元。

92. (123) 酒吧制定的成本率為 28%，一杯 Mojito 雞尾酒成本為 45 元，以下哪些售價低於成本率？①140 元②150 元③160 元④170 元。
93. (24) 關於吧檯作業的敘述，下列何者錯誤？①調酒員應該要能記住顧客的喜好與特徵②客人沒用完的爆米花與花生可以回收再用③Mixing Glass 為客用杯器皿④調酒員喊 Last Call 意思為請顧客離席。
94. (13) 酒吧服務好壞可依據顧客投訴率高低來評斷，下列何者投訴率低於 5%？①來客數 323、投訴數 12②來客數 200、投訴數 13③來客數 350、投訴數 15④來客數 220、投訴數 13。
95. (12) 一般而言，可以創造酒吧營業額的節日有哪些？①Valentine 情人節②New year's Eve 跨年③Easter 復活節④Moon Festival 中秋節。
96. (13) 顧客要求調酒員介紹香氣比較濃，酒精比較低的雞尾酒，以下何者較為適合？①Singapore Sling②Vodka Martini③Orange Blossom④Manhattan on the Rocks。
97. (23) 酒吧工作人力的配置，下列何者適當？①調酒員若不足可以請工讀生代替②領檯要親切接待顧客，引導顧客至座位並遞上酒單③當來客不如預期時應該協調閒置人員執行清潔工作④調酒員不需負責洗滌杯器皿。
98. (24) 酒吧每月盤點時，以下滯銷酒類 Dead Stock，哪兩瓶所積壓的成本較高？①Remy Martin VSOP②Johnnie Walker Blue Label③Macallan 12 Years fine Oak④Dom Pérignon 1999。
99. (23) 在不增加酒吧人事成本，且提高酒吧營收及提升工作效率，下列何者為適當之作法①增聘調酒員以加速出酒效率②安裝 POS 系統③安裝生啤酒機 Draft Beer Dispenser④管制顧客入場人數。
100. (14) 在酒吧的日常營運中，快速提升業績的方式有①推銷整瓶烈酒②推銷大杯的生啤酒③推銷整本餐券④推銷整瓶紅酒。

#### 20600 飲料調製 乙級 工作項目 04：專業法規與職場倫理

單選題：

1. (4) 過量飲酒影響駕駛，駕駛動力交通工具，血液中酒精濃度達到多少時，處二年以下有期徒刑，得併科 20 萬元以下罰金①0.01%②0.03%③0.04%④0.05%。
2. (4) 小郭喝酒開小型車被警察攔檢，吐氣酒測值為 0.5mg/L，警察先生依法開單取締，但因逾期超過 60 天尚未繳納，依法將被加重裁罰①51,500 元②56,500 元③66,700 元④77,000 元。
3. (4) 小民喝酒開車被警察攔檢，吐氣酒測值達 0.55 毫克，警察先生依法開單取締，但他因故駕照早被撤銷，依法將被加重裁罰①30,000 元②35,000 元③45,000 元④90,000 元。
4. (1) 小民喝酒開車被警察攔檢，吐氣酒測值達 0.55%，警察先生依法開單取締，除依法將被加重裁罰之外，另犯①公共危險罪②違反善良風俗罪③不服取締罪④菸酒管理法罪。
5. (3) 小民喝酒開小型車被警察攔檢，吐氣酒測值達 0.55%，警察先生依法開單取締，除依交通處罰條例罰款以外，並被刑事裁判確得以併定，因小民是初犯，最高將處以①50,000 元②60,000 元③74,000 元④90,000 元 以下罰金。
6. (3) 老郭為汽車所有人，明知小民飲酒過量，而把車借給他未予以禁止駕駛，將連帶被①吊扣汽車駕照三個月②扣押汽車三個月③吊扣汽車牌照三個月④須參加道安講習三次。
7. (1) [菸酒管理法]的中央主管機關為①財政部②內政部③衛生福利部④經濟部。
8. (4) 列入菸酒管理法中之[酒]的定義為①變性酒精低於 0.05% by vol.②變性酒精超過 0.5% by vol.③未變性酒精低於 0.05% by vol.④未變性酒精超過 0.5% by vol.。
9. (1) 菸酒稅法中[釀造酒類]分為①二種②三種③四種④五種。
10. (4) 米酒，係指以米為原料，並採用①Pasteur 帕思特法②Yeast Manufacturing 酒麴法③Sour Mash Process 酸漿法④Amylo Process 阿米諾法 製造。
11. (2) 菸酒稅法中規定，啤酒須按公升徵收稅款，台灣啤酒每瓶 600 cc，依法應稅新台幣①12.6 元②15.6 元③16.6 元④20.6 元。

12. (2) 菸酒稅法中規定，威士忌需按公升徵收稅款，假設台灣威士忌每瓶 750 cc、酒精度 40% by vol.，依法應稅新台幣①65 元②75 元③85 元④95 元。
13. (1) 旅客自國外旅遊回國允許攜帶自用酒多少容量？①1 公升②2 公升③3 公升④4 公升。
14. (3) 菸酒稅法中規定，發現私、劣酒可向直轄市政府與各縣市所在之①警察局②衛生局③國庫署④消保會 檢齊相關事證檢舉之。
15. (1) 以下哪個單位不符農村酒莊評鑑設定規範？①休閒民宿②農業產銷班③休閒農場④農業企業機構。
16. (2) 「[農村酒莊評鑑規範]」之中央主管機關為①交通部觀光局②農委會農糧署③內政部營建署④行政院退輔會。
17. (3) 兒童及少年福利與權益保障法規定，不得為吸菸、飲酒、嚼食檳榔之年齡為①未滿 16②未滿 17③未滿 18 ④未滿 20 歲。
18. (3) 兒童及少年福利與權益保障法第 91 條規定，供應菸、酒、檳榔予兒童及少年者處新台幣①1,000 元以上、10,000 元以下罰鍰②2,000 元以上、12,000 元以下罰鍰③3,000 元以上、15,000 元以下罰鍰④4,000 元以上、20,000 元以下罰鍰。
19. (2) Open Bar 的調酒員於職場中主要職責為①調酒與成本控制②調酒並使顧客滿意③調酒與整理，整頓酒吧④調酒並讓雇主滿意。
20. (2) 調酒員在酒吧工作時，顧客希望改變酒單中既有酒譜的配方，調酒員應①婉言拒絕②在條件許可、不增加成本之下，答應顧客要求③依公司規定不可以，否則無法入帳單④仍依標準配方調配以控制成本。
21. (4) 依現行勞動基準法中規定，凡擔任調酒員需具有①飲料調製丙級證照②烹飪丙級證照③飲料調製乙級證照④尚未有相關法規。
22. (4) 依現行商業登記法中規範，菸酒專賣店之員工應具有①飲料調製丙級證照②烹飪丙級證照③飲料調製乙級證照④尚未有相關法規。
23. (4) 陳先生在吧檯飲酒，調酒員發現其飲酒過量時，依現行法規應①依健保法禁止陳先生繼續飲酒，否則須負連帶責任②依妨礙秩序法報警處理③依酒店管理辦法，提供非酒精飲料給顧客④尚未有相關法規。
24. (4) 根據菸酒管理法第四條之規定，[酒精]是指凡含酒精成分以容量計算超過①75%②80%③85%④90% 之未變性酒精。
25. (4) 依菸酒管理法第四章第三十一條，下列哪些通路不得販賣酒類？①超商②量販店③雜貨店④電子購物。
26. (2) 依菸酒稅法第二章第八條規定，葡萄酒課稅標準每公升按酒精成分，每度徵收新台幣①6 元②7 元③8 元④9 元。
27. (3) 依菸酒稅法第二章第八條規定，再製酒類酒精成分以容量計算，超過 20%者每公升徵收新台幣①165 元②175 元③185 元④195 元。
28. (3) 依菸酒稅法第二章第八條規定，未變性酒精每公升徵收新台幣①5 元②11 元③15 元④20 元。
29. (4) 電視、廣播、網際網路等傳播媒體事業未標示[飲酒過量、有害健康]或其他警語而播放、或刊播酒廣告者，經主管機關通知限期停止而屆期仍繼續播放或刊播廣告者，處新台幣①1 萬元以上、5 萬元以下②2 萬元以上、10 萬元以下③5 萬元以上、20 萬元以下④3 萬元以上、50 萬元以下 罰鍰，並按次處罰。
30. (3) 下列哪些不屬於酒類包裝容器應標示事項①酒精成分②容量③課稅方式④警語。
31. (3) 依據刑法第十一章第 185 之 3 條，服用酒類不能安全駕駛動力交通工具而駕駛者，處①一年以下有期徒刑②三年以上有期徒刑③二年以下有期徒刑④四年以上有期徒刑。
32. (3) 有關酒精濃度損害程度的敘述，下列何者錯誤？①飲酒量越大，損害程度越大②食物能減緩酒精吸收，空腹喝酒損害越大③脂肪加速酒精代謝，體重越重損害越小④酒精中毒會導致死亡。
33. (2) 依據道路交通管理處罰條例第 86 條，酒醉駕車行駛人行道或行經人行穿越道不依規定讓行人優先通行，因而致人受傷或死亡，依法應負刑事責任並加重其刑①三分之一②二分之一③三分之二④四分之三。
34. (3) 根據菸酒管理法第 32 條，「酒」經包裝出售者，其酒精成分在①5% by vol.以下②6% by vol.以下③7% by vol.以下④8% by vol.以下 者須加註有效日期或裝瓶日期並應註明有效期限。
35. (2) 調酒員在酒吧內工作時，現場顧客起衝突在打架，第一時間的立即反應是①立即打電話報警②將刀子等利器藏起來③趕快出去勸架④立刻叫會計把錢收起來。

36. (1) 調酒員在酒吧內工作時，火警的警鈴響起，在第一時間的立即反應是①關掉瓦斯開關②立即打 119③立刻叫會計把錢收起來④立即報告主管。
37. (4) 調酒員在工作時與顧客互動，下列哪種行為不宜？①培養幽默感②傾聽顧客的意見③關心國內外大事④發表自己的政理想念。
38. (3) 同事之間工作時應①凸顯個人英雄主義②提供飲料予同事，聯絡感情③互相幫助④只須完成主管交待的任務。
39. (3) 餐飲服務業的屬性，下列何者敘述正確？①和其他產業相同②可要求週休 2 日③應視狀況彈性加班④下班時間已到即可離開工作崗位，不須理會仍有顧客。
40. (4) 調酒員應該①只聽從主管的指示，故不必理會顧客的建議或感受②單獨作業不須與同事協調工作③只須瞭解吧檯的工作，不必再進修④注重人格修養。
41. (1) 宿醉時，不會產生下列哪種症狀？①興奮②酒精中毒③血糖過低④胃部發炎。
42. (2) 飲酒過量導至脫水的原因，是因為①喝酒時都沒喝水②利尿作用③空調不佳，環境因素④流汗太多。
43. (1) 酒精會導至睏倦、意識模糊，是因為在人體內①產生胰島素②刺激酵素③加速血液循環④增加心臟負荷。
44. (2) 過量的酒精進入人體後與酵素相互結合，會導致①增加思考力②偏好黑暗③提昇創造力④刺激警覺性。
45. (3) 好的調酒員必須具備以下哪種基本條件？①酒量好②英俊或美貌③記憶力④身材高大。
46. (3) 酒精中毒的成因是屬於①酒商問題②健康問題③社會問題④經濟問題。
47. (3) 酒精在吞嚥後，首先影響①肝臟②腎臟③大腦④血液。
48. (2) 酒精性飲料，先由身體哪個部份進入血液？①食道②胃壁③小腸④肝臟。
49. (3) 血液中的酒精會經由身體哪個部位流入肝臟？①心臟②胃③小腸④腎臟。
50. (4) 一般人的肝臟可分解約多少的酒精？①63%~71%②72%~80%③81%~89%④90%~98%。
51. (3) 下列敘述何者錯誤？①酒精會由呼吸、唾液、尿液而排出體外②酒精會由唾液、淚液、女性乳腺分泌而排出③酒精會由唾液、尿液、大腸排出體外④酒精會由尿液、汗腺、女性乳腺分泌而排出。
52. (2) 下列敘述何者錯誤？①女性較男性容易酒醉②肝臟比腸壁先分解酒精③酒精會使身體內反利尿荷爾蒙抑制利尿④酒精可以是一種藥物。
53. (1) 下列敘述何者錯誤？①大量的咖啡可中和酒精②酒精沒有營養價值③喝酒不是成熟的標誌④大量喝酒前攝取脂肪，不能預防宿醉症狀的產生。
54. (4) 在同等份量及時間中，下列哪一種喝法更能迅速地影響一個人的行為？①純飲威士忌②威士忌加冰塊③威士忌加冰塊、冰水④威士忌加蘇打水。
55. (1) 下列敘述何者錯誤？①酒精是刺激性的物質②經常喝酒可增加酒量③每個人對酒精的接受度不同④適量的飲酒有益健康。
56. (3) 調酒員工作時，應該①介入顧客的談話②妒忌顧客地位③不要打擾顧客④不尊重顧客品味。
57. (2) 平均庫存的標準，應滿足每天最高需求量的①1 倍②1.5 倍③2 倍④愈多愈好。
58. (1) 在吧台工作忙碌時，顧客進門，調酒員不應該①堅守崗位，不予理會②以微笑表示歡迎③若是熟客可以揮手示意④以點頭示意，表示此刻無法招呼他們。
59. (2) 調酒員工作時，由於長時間站立，應穿安全舒適的①拖鞋②皮鞋③球鞋④涼鞋。
60. (1) 調酒員在吧檯內工作時，下列何者不宜①沒穿襪子②穿絲襪③穿毛襪④穿綿襪。
61. (3) 抱怨(Complaints)是發自顧客內心對產品或服務上的缺失所導致的不滿或憤怒，下列何者並非處理抱怨的正確方法？①摘要性的重複顧客的意見②不要中途插話③持先入為主的偏見④提出抱歉。
62. (1) 當發現顧客逃帳時，應該如何處理？①告知主管，查看監視錄影機和警方備案②當作沒發生③立即撥打 110④大叫搶劫。
63. (4) 生啤酒的英文為①Sparkling②Still③Bottled④Draught。
64. (3) 詢問顧客帳要轉到房帳上英文應該為？①Can I Help You? ②How Much Is That? ③Shall I Charge This To Your Room? ④What About Money? 。
65. (2) 在工作場所，若你和主管起爭執時，下列何種處理方式正確？①爭論到底，一定要贏②先冷靜，事後再處

理③掉頭走人④和顧客抱怨。

66. (2) 有關個人的服裝儀容，下列敘述何者不恰當？①修剪指甲②披頭散髮③服儀整齊④簡單的淡妝。
67. (4) 有關餐飲從業人員的品德與修養，以下何者正確？①因為缺錢可以一人打兩張卡②公開同事的個人資料③工作時咀嚼口香糖保持口腔清新④為公司商業機密保密。
68. (4) 飲務員須具備哪種基本語言，才能與國際接軌？①法文②西班牙文③日文④英文。
69. (4) 當火災發生時，第一時間飲務員應該①當作沒事勿驚嚇到顧客②自己先逃跑③安撫顧客情緒繼續營業④帶領顧客立即疏散。
70. (3) 通常在吧檯工作，飲務員應該①與顧客一起喝點酒是無妨的②暗示顧客給小費③視顧客清醒程度供應酒類④若顧客要求，可和顧客一同划拳。
71. (1) 如果要和外國顧客介紹 A 酒比 B 酒溫和，下列何者敘述正確？①A Be Smoother Than B②A Be Drier Than B③A Be Lighter Than B④A Be Spicier Than B。
72. (1) 飲務員在何種狀況可以拒絕提供服務？①顧客已有醉意②顧客年齡過高③顧客態度不佳④顧客說話太大聲。
73. (3) 對職級關係之尊重，屬於以下何者環節？①工作合約②法規③職業倫理④專業能力。
74. (1) 為了展現飲務人員專業服務的態度，以下何者錯誤？①服務人員因情緒低落，而影響對顧客的服務態度②對所有顧客皆一視同仁，提供正確標準的服務③熟知所有產品的特性④隨時注意自己的服裝儀容。
75. (4) 對於飲務人員的專業外表，下列何者正確？①禮貌上女士應化濃妝②留指甲和塗抹指甲油③注重個人風格④整齊的制服。
76. (2) 當顧客不小心滑倒時，第一時間應該如何處理？①移動傷患到舒適的地方②不隨意移動傷患的傷口③幫他人工呼吸④趕快逃離現場。
77. (2) 當顧客噎到時，應如何處理？①餵顧客吞白飯②雙手環繞顧客腹部進行哈姆立克法③幫顧客挖取異物④喝大量牛奶。
78. (4) 當火災發生時，較高的樓層應如何逃生？①從窗台跳下②告知顧客快躲進浴缸③引導顧客搭乘電梯④引導顧客從安全梯逃生。
79. (2) 當顧客反應飲料中有異物時，應該如何處理最為適當？①顧客故意找你麻煩②對顧客道歉後，立即再重新製作③逃離現場，交給主管去處理④將責任推給其他同仁。
80. (4) 為了顧客的安全和衛生，飲務人員應該保持何種行為？①過期一天的牛奶，可是新鮮度斟酌使用②掉落到地板的吸管，沖洗後可繼續使用③飲務員工作相當忙碌，趁空檔再去洗手即可④隨時注意插座是否安全及保持乾燥。
81. (1) 在營業場所發現瓦斯漏氣時，下列敘述何者錯誤？①開啟電扇、冷氣可快速散開瓦斯②任何動作都要非常小心，包括開窗戶③快速疏散所有顧客、員工④平時可用肥皂水檢查瓦斯管。
82. (4) 不小心將熱飲灑到顧客身上，下列步驟何者錯誤？①帶顧客去沖冷水②將顧客衣服解開③將傷患部份泡浸冷水中④用面紙將患部蓋住緊急送醫。
83. (2) 為了清潔和衛生，飲務人員在工作時應該①塗抹指甲②取下手錶、耳環、戒指等裝飾物品③隨時戴手套，保持衛生④陪顧客抽菸、喝酒。
84. (4) 當發現顧客酒醉昏迷不醒時，應該如何處置最為適當？①大力搖晃顧客至清醒為止②拿顧客手機通知他的家人③撥打 119，將顧客送醫急救④請鄰近警員協助處理。
85. (2) 當發現同事挪用公款時，第一時間應該①報警處理②先告知主管③立即糾舉同事④告訴其他同事，一同糾舉她。
86. (1) 當發現顧客遺漏東西時，下列何種行為不恰當？①占為己有②原封不動，告知主管③立即衝出，尋找顧客④報警處理。
87. (2) 營業時間突然發生停電時，應該如何處理？①大叫停電了②安撫顧客，別慌張③快速逃離現場④打 119 叫救護車。
88. (3) 當調酒員發明新的酒單，受主管讚美時應該①爭取加薪、升遷機會②和同事炫耀③虛心指導同事④不與同事分享。

89. (3) 顧客對調酒員言語騷擾時，下列何種處理方式正確？①用水潑他臉，罵他變態②將他趕出飯店，變成黑名單③第一時間告知主管，讓主管來處理④私下找人毆打他。
90. (3) 身為一位主管，發現同仁受其他同仁性騷擾時，應該①安慰同仁，不去理會②請受騷擾的同事離職③立即告知高層主管並商議處理④私下和解。
91. (3) 營業時間結束時，發現有位顧客酒醉不醒人事，應該如何處理？①讓他自行留在酒吧②送他到旅館休息③報警處理④私自翻取顧客的身分證件。
92. (2) 依勞動基準法規定，員工每日正常工作時間不得超過幾小時？①7 小時②8 小時③9 小時④12 小時。
93. (3) 身為一位調酒員，平時工作應該①不須按照公司規定安全庫存進出貨②將顧客未喝完的酒私自帶走③尊重上司與同事④準時上班、準時下班。
94. (3) 飯店 7 樓發生火災時，應引導 11 樓的顧客？①迅速搭乘電梯，往高處離開②自行先逃生最重要③引導顧客從安全梯，向上逃生④擊破窗戶，吊童軍繩向下逃生。
95. (3) 當顧客向您抱怨飲料中有異物時，應該①告訴他那是他自己不小心掉的②向他說那不是我做的請他去找別人③向他道歉後重新補一杯新的給他④說抱歉後，求他原諒為止。
96. (2) 當顧客反應鮮奶油味道酸敗時，下列何者處理最為恰當？①對他說是他的錯覺②重新製作，向顧客道歉③告知顧客當中有添加檸檬④告知顧客那是正常的味道。
97. (3) 依勞動基準法規定，員工延長工作時間 1-2 小時，按平日每小時工資額加給① $\frac{1}{5}$ ② $\frac{1}{4}$ ③ $\frac{1}{3}$ ④ $\frac{1}{2}$ 。
98. (3) 依勞動基準法規定，員工延長工作時間 3-4 小時，按平日每小時工資額加給① $\frac{1}{3}$ ② $\frac{1}{2}$ ③ $\frac{2}{3}$ ④ $\frac{3}{4}$ 。
99. (3) 不小心將酒打翻在顧客身上時，下列何者處理方法最正確①立刻將顧客衣服送洗②道歉後，繼續服務其他顧客③告知主管前來處理④交由其他同事前來處理。

複選題：

100. (124) 關於菸酒管理法所稱「酒精成分」，下列敘述何者正確？①指攝氏 20°C 時，原容量中含有乙醇之容量百分比②未變性酒精，指含酒精成分以容量計算超過 90%③可添加變性劑之酒精④屬藥品之酒類製劑，不以酒類管理。
101. (14) 關於未變性酒精敘述，下列何者錯誤①指酒精成分以容量計算 70%②指酒精成分以容量計算超過 90%③未添加變性劑之酒精④變性酒精簡稱乙醇。
102. (13) 關於食用酒精敘述，下列何者正確①經發酵或蒸餾製成含酒精成分超過 90%之未變性酒精②經蒸餾製成含酒精成分超過 90%之變性酒精③原料通常以穀物、薯類或糖蜜為主④不得再合成製造成香甜酒類。
103. (123) 關於菸酒管理法所稱「菸酒業者」是指①菸酒製造業者②菸酒進口業者③菸酒販賣業者④菸酒流通業者。
104. (123) 菸酒管理法中的主管機關，下列何者正確①在中央為財政部②在直轄市為直轄市政府③在縣(市)為縣(市)政府④在地方為鄉(鎮)公所。
105. (23) 菸酒製造業許可執照應載明除了業者名稱、產品種類、資本總額、總機構所在地等事項外還需哪些項目①工廠廠房規格②工廠廠名及所在地③負責人姓名④產品售價。
106. (123) 菸酒管理法規定包裝販售之酒容器上標示除了品牌名稱、產品種類、酒精成分、製造業者名稱及地址、產製批號、容量等外，還需下列何者①標示裝瓶日期者，應加註有效期限②「飲酒過量，有害健康」或其他警語③進口酒之原產地④產品售價。
107. (134) 酒之販賣，不得以無法辨識購買者年齡及下列何種方式為之①自動販賣機②宅配③郵購④電子購物。
108. (124) 關於菸酒稅法「再製酒類」之規定，下列何者正確①指以酒精、蒸餾酒為基酒②指以釀造酒為基酒③添加物其抽出物含量不得高於 2%者④添加物其抽出物含量不低於 2%者。
109. (12) 關於菸酒稅法「釀造酒類」之規定，下列何者正確①指以糧穀類為原料②指以水果類為原料③指以蔬菜為原料④必須經糖化釀製之酒精飲料。
110. (134) 關於菸酒稅法「啤酒」之規定，下列何者正確①以麥芽、啤酒花為主要原料②不可添加其他副原料③經糖化發酵製成④含碳酸氣酒精飲料。
111. (123) 關於菸酒稅法「蒸餾酒類」之規定，下列何者正確①指以糧穀類為原料②指以水果類為原料③指以含澱粉或糖分之農產品為原料④直接發酵後而得之含酒精飲料。

112. (123) 酒販賣業者，應於零售酒之場所出入口處或其他適當地點，明顯標示下列何種警示圖文①飲酒勿開車②未滿十八歲者，禁止飲酒③本場所不販賣酒予未滿十八歲者④未滿十八歲者請委託他人買酒。
113. (123) 酒之廣告或促銷，應明顯標示「飲酒過量，有害健康」或其他警語，不得有何者情形①違背公共秩序或善良風俗②妨害青少年、孕婦身心健康③鼓勵或提倡飲酒④出現代言人的相片。
114. (14) 駕駛動力交通工具而有下列情形之一者，處二年以下有期徒刑，得併科二十萬元以下罰金①吐氣所含酒精濃度達每公升 0.25 毫克以上②吐氣所含酒精濃度達每公升 0.5 毫克以上③血液中酒精濃度達 0.05%以下④血液中酒精濃度達 0.05%以上。
115. (123) 下列何者為「酒類標示管理辦法」之酒類警語標示？①酒後不開車，安全有保障②飲酒過量，害人害己③未成年請勿飲酒④注意飲酒稅之警語。
116. (134) 酒類之酒精成分指於 20°C 時，原容量中含有乙醇之容量百分比，即一百毫升飲料酒中含酒精之毫升數，其單位標示以①度②%ml③%vol④%by volume。
117. (13) 酒類標示管理辦法規定「酒類」之容量標示，應以①L②mml③cl④ccl。
118. (12) 優秀的吧檯從業人員應具備的條件？①良好的工作態度②熟記酒譜③依個人喜好修改酒譜④英雄主義。
119. (12) 下列何者不是身為一位 Barista 應具備的條件？①專精於調酒技術即可②專精咖啡拉花技術即可③須具備成本換算能力④須具備研發飲料單之能力。
120. (34) 下列何者是身為一位 Bartender 應具備的條件①專精咖啡拉花技術即可②專精於調酒技術即可③須具備成本換算能力④須具備研發飲料單之能力。
121. (234) 下列何者為吧檯從業人員每天必須的工作內容①盤點器具及設備②檢查冰箱溫度③隨時保持工作區域清潔④做好垃圾分類。
122. (24) 關於客人的抱怨，身為吧檯從業人員的處理方式下列何者不洽當①給予適當的回饋②用手機錄下客人的抱怨，以利後續處理③紀錄抱怨重點，立即報告主管④不要反駁，應該一直保持沉默。
123. (24) 下列何者為吧檯從業人員應具有的特質①具備酌酒能力②健康的身心③偏愛美食④樂觀敬業。
124. (23) 餐飲從業人員應具備的職業道德①創造自己的價值與成就感②堅守誠信原則③敬業樂群的精神④彰顯實力並經常參加比賽。
125. (124) 下列敘述何者錯誤①葡萄酒直飲最佳，不適用在調酒②為了餐廳成本考量儘量將客人喝剩之葡萄酒留下當酒醋使用③品酒 4S 順序為 Sight→Swirl→Smell→Sip④葡萄酒及氣泡酒都須請客人試酒。
126. (34) 餐飲從業人員的工作態度，下列何者不宜①以客為尊②注重服務精神③利潤第一④力求表現。
127. (134) 下列何者不是宴會 Open Bar 調酒員的主要職責①調酒與成本控制②調酒並使顧客滿意③調酒與整理，整頓吧酒④調酒並讓雇主滿意。
128. (13) 調酒員在吧檯工作時，顧客希望改變酒單中既有的配方，調酒員的處理方式，何者錯誤？①婉言拒絕②在條件許可與不增加成本之下可以答應顧客要求③依公司規定不可以，否則無法入帳單④仍依顧客配方調配以控制成本。
129. (123) 調酒員在工作時與顧客互動，下列那種行為合宜？①培養幽默感②傾聽顧客的意見③關心國內外大事④發表自己的政理想念。
130. (124) 同事之間工作時，下列何者不宜？①突顯個人英雄主義②提供飲料予同事，聯絡感情③互相幫助④只須完成主管交待的任務。
131. (124) 餐飲服務業的屬性，下列何者敘述錯誤？①和其他產業相同②可要求休例假日③應視狀況調整工作時間④下班時間已到即可離開工作崗位，不須理會仍有顧客。
132. (123) 調酒員的工作態度，下列何者錯誤？①只須聽從主管的指示，不必理會顧客的建議或感受②單獨作業不須與同事協調工作③只須瞭解吧檯的工作，不必再進修④注重人格修養。
133. (234) 宿醉時會產生下列哪種症狀？①興奮②意識無法集中③血糖過低④頭痛。
134. (134) 過量的酒精進入人體後與酵素結合，不會導致哪些結果？①增加思考力②嗜睡③提昇創造力④刺激警覺性。
135. (124) 關於人體對酒精的代謝，下列敘述何者正確？①酒精會經由呼吸排出體外②酒精會經由尿液排出體外③酒精會經由糞便排出體外④酒精會經由汗腺排出體外。
136. (124) 調酒員工作時，下列哪些是錯誤的工作態度？①介入顧客間的談話②妒忌顧客的地位③不要打擾顧客④不尊

重顧客品味。

137. (234) 當顧客進門時，調酒員應該要有的態度是?①堅守崗位，不予理會②以微笑表示歡迎③若是熟客可以揮手示意④忙碌時以點頭示意，表示此刻無法招呼他們。
138. (123) 女性調酒員在吧檯內工作時，下列哪些是錯誤?①擦鮮豔的指甲油②濃妝豔抹③噴灑味道濃烈的香水④工作時不戴戒指。
139. (124) 抱怨(Complaints)是發自顧客內心對產品或服務上的缺失所導致的不滿或憤怒，下列何者是處理顧客抱怨的正確方法?①摘要性的重複顧客的意見②不要中途插話③先入為主的偏見④先口頭致歉。
140. (234) 處理顧客逃帳的方式，下列何者錯誤?①告知主管，查看監視錄影機和警方備案②當作沒發生③立即撥打 110④大叫搶劫。
141. (134) 在工作場所，和主管起爭執時，下列何種處理方式不正確?①爭論到底，一定要贏②先冷靜，事後再處理③掉頭走人④向顧客抱怨。
142. (134) 有關吧檯從業人員的服裝儀容，下列敘述何者較為恰當?①經常修剪指甲②披頭散髮③服儀整齊④簡單的淡妝。
143. (123) 有關餐飲從業人員的品德與修養，以下哪些是不正確的?①請同事幫忙代打上下班卡②公開同事的個人資料③工作時咀嚼口香糖保持口腔清新④為公司商業機密保密。
144. (123) 當火災發生時，飲務員的處理方式，下列何者錯誤?①當作沒事以免驚嚇到顧客②自己先逃跑③安撫顧客情緒繼續營業④帶領顧客立即疏散。
145. (124) 飲務人員的工作態度，下列何者錯誤?①與顧客一起喝點酒是無妨的②暗示顧客給小費③視顧客清醒程度供應酒類④若顧客要求，可和顧客一同划拳。
146. (234) 飲務人員在何種狀況不可以拒絕提供服務?①顧客已有醉意②顧客年齡過高③顧客態度不佳④顧客說話太大聲。
147. (234) 為了展現飲務人員專業服務的態度，以下何者正確?①因情緒低落，影響對顧客的服務態度②對所有顧客皆一視同仁，提供正確標準的服務③熟知所有產品的特性④隨時注意自己的服裝儀容。
148. (123) 對於飲務人員的專業外表，下列何者錯誤①禮貌上女性應化濃妝②留指甲和塗抹指甲油③只注重個人風格④整齊的制服。
149. (13) 當顧客不小心滑倒時，第一時間的處理下列何者錯誤?①移動傷患到舒適的地方②不隨意移動傷患的傷口③施行人工呼吸④通知主管或護理人員。
150. (134) 當顧客噎到時，下列處理何者是錯誤的?①餵食顧客吞白飯②雙手環繞顧客腹部進行哈姆立克法③幫顧客挖取異物④喝大量牛奶。
151. (123) 當火災發生時，較高樓層的逃生，下列何者錯誤?①從窗台跳下②告知顧客快躲進洗手間③引導顧客搭乘電梯④引導顧客從安全梯逃生。
152. (123) 為了顧客的衛生與安全，飲務人員的行為哪些是錯的①才過期一天的牛奶，可視新鮮度斟酌使用②掉落到地板的吸管，沖洗後可繼續使用③飲務員工作相當忙碌，趁空檔再去洗手即可④隨時注意插座是否安全及保持乾燥。
153. (234) 在營業場所發現瓦斯漏氣時，進行下列那些動作是正確的?①開啟電扇、冷氣可快速散開瓦斯②任何動作都要非常小心，包括開窗戶③快速疏散所有顧客、員工④平時可用肥皂水檢查瓦斯管。
154. (234) 當發現顧客遺漏物品時，應該要做下列何種處置?①佔為己有②原封不動，告知主管③立刻尋找顧客④報警處理。
155. (34) 夜間營業時間突然發生停電時，下列處理何者是錯誤的?①尋找手電筒②安撫顧客，別慌張③快速逃離現場④打 119 叫救護車。
156. (12) 調酒員的工作態度，下列何者錯誤?①不須按照公司規定安全庫存進出貨②將顧客未喝完的酒私自帶走③尊重上司與同事④依公司規定準時上、下班。
157. (24) 飯店 7 樓發生火災時，欲引導 11 樓的顧客疏散時，下列何者不正確?①制止顧客搭乘電梯②自行先逃生最重要③引導顧客從安全梯逃生④擊破窗戶，吊童軍繩向下逃生。
158. (12) 當顧客抱怨飲料中有異物時，下列何者處置不恰當?①告訴他那是他自己不小心掉的②向他說那不是我調的

飲料，請他去找別人③向他道歉後重新補一杯新的給他④說抱歉後，給予適當補償。

159. (24) 不小心將飲料打翻在顧客身上時，下列何者處理方法不正確？①道歉後，詢問顧客是否需要送洗衣物②道歉後不予理會，繼續服務其他顧客③告知主管前來處理④推給其他同事處理。

20600 飲料調製 乙級 工作項目 05：職場安全及衛生管理

單選題：

1. (1) 對冰箱的敘述下列何者錯誤？①室內溫度在 18°C 時，每打開 20 秒，冰箱內的溫度就上升 5°C ②室內溫度在 30°C 時，每打開 15 秒，冰箱內的溫度就上升 18°C ③若有異味時，可用漂白水稀釋清洗或放檸檬片 ④溫度應控制在 4~6°C 之間最適宜。
2. (3) 具有嫌氣態的食品，如適當加工的低酸性罐頭、外覆有腸衣的肉製品(如香腸、火腿)，易造成何種中毒？①腸炎弧菌②沙門氏菌③肉毒桿菌④大腸桿菌。
3. (4) 手部受傷易造成金黃色葡萄球菌食物中毒，請問下列對金黃色葡萄球菌敘述何者有誤？①患有化膿症的畜禽其肉中常帶有此病原體②我國發生頻率皆佔所有食物中毒菌之第二名③估計人類族群約 25~50% 的人身上帶有此病原菌④潛伏期約 12~36 小時之間。
4. (1) 關於動線之規劃，下列何者有誤？①空氣的流動方向由清潔度低的流向清潔度高的區域為原則②人員的進出，保持由清潔作業區→準清潔作業區→污染區為原則③原物料傳送至廚房、前處理區原物料與製備區之間，應特別注意有效區隔④營業場所空氣壓力應經常保持正壓狀態。
5. (3) 為了減少工作傷害地板、樓梯及斜坡地面力求平整，並加裝防滑材質；坡道的角度宜在多少安全的範圍內？①斜坡為 30~35 度、樓梯為 30~35 度②斜坡為 5~10 度、樓梯為 30~35 度③斜坡為 15~20 度、樓梯為 30~35 度④斜坡為 15~20 度、樓梯為 5~10 度。
6. (2) 對於人體操作可能造成的傷害之預防，何者正確？①表面會發熱或散發蒸氣的設備宜加裝導熱手把②工作需移動裝載食物之危險器具(如：保溫湯鍋、壓力鍋)時，應裝置工作檯或推車來放置器具③工作檯的轉角應磨成直角，避免工作者割傷④冷凍、冷藏庫無需備警鈴。
7. (1) 公用走道及服務人員通過的寬度，以一人持物的通道寬度約為 90 公分，若有一人持物，兩人同時通過的寬度應為多少公分以上？①135②140③155④160。
8. (2) 關於餐廳氣壓之調節，何者錯誤？①外場空氣流向內場②廚房大於餐廳③餐廳空氣流向室外④戶外小於餐廳。
9. (3) 乳製品種類繁多，如為鮮乳食材應檢測其外觀，試問對乳製品的敘述下列何者錯誤？①乳液體無分離及沉澱現象②粉狀乳製品在外觀上應檢查粉粒大小一致無結塊、無夾雜物③乳液體搖晃時產生很多泡沫是正常的④罐裝乳製品應檢查其罐形完整、無生鏽。
10. (1) 下列何者是新鮮的乳品特徵？①濃度適當，將乳汁滴在指甲上形成球狀②倒入玻璃紙，即見分層沉澱③有塊狀固體④有脂肪臭味。
11. (2) 採購冷凍食品時，何者不宜購買？①冷凍加工食品之外觀型態完整，顏色正常且無乾燥現象②紅肉類冷凍加工食品外觀呈現暗灰色，此為冰晶現象③中心溫度達-18°C 以下④清楚標示產品名稱、重量、原料成分。
12. (4) 在冷凍方法上可依餐飲業之設備內容選擇不同之解凍方法，試問下列何種解凍方法最佳？①加熱解凍②自來水(流水解凍)③室溫解凍④冰箱中之冷藏室解凍。
13. (4) 對於加工食品敘述，下列何者錯誤？①主要項目以產品溫度、外觀品質及包裝品質為主②冷凍、冷藏產品溫度不足時，則無法減緩或抑制食品本身之酵素作用、化學變化和微生物的繁殖③可用溫度計、糖度計、鹽度計、pH 試紙之儀器設備配合檢測④加工食品之驗收不可以包裝或外觀作為驗收之標準。
14. (3) 在餐飲衛生安全管理上，主要為維持原料品質及保持鮮度，下列對於儲存基本管理的敘述，何者錯誤？①濕度於 40~60% 之間②冷藏食品儲存於 0~7°C 間③冷藏、冷凍庫以放置 70~80% 之空間裝載量為最佳④五穀根莖類溼度 13% 以下。
15. (3) 下列何者解凍方法最慢但最具安全衛生？①自來水(流水解凍)②微波烤箱③冷藏解凍④室溫解凍。

16. (4) 對於食材的洗滌敘述，何者不安全？①洗滌主要目的為除去食材上之污物，包括物理性污物、化學性污物、生物性污物②化學性污物為農藥及果皮上的人工蠟③自來水殘氯量為 0.2~1.0ppm④洗滌方面以浸泡法較沖洗法洗滌為佳。
17. (2) 依據食品 GMP 對於廚房空氣落菌數之多寡來判定，下列何者超出標準？①一般作業區 500 個/五分鐘②準清潔作業區 100 個/五分鐘③清潔作業區 30 個/五分鐘④準清潔作業區 50 個/五分鐘。
18. (3) 地面耐水性及溶劑、耐磨性尚可、不耐衝擊，但可修補且表面容易保養，在材質及維護上是最被普遍使用？①無接縫科學地板②磨石子③磁磚④金鋼砂。
19. (4) 為了防止員工時常忘記關門，我們通常不會在出入口加裝①塑膠簾②緩衝門③空氣簾④木門。
20. (3) 對於出入口、門窗、通風口及其他孔道等開口，下列敘述何者錯誤？①使用紗門宜用網目(mesh)20 以上之防蟲網②通風口最好可以每個月做潔淨度檢查以驗效，並每六個月做一次 HEPA 洩漏測試③室內窗台之平面深度若有 5 公分以上，則宜有與窗台水平線呈 45 度以上之斜角，以免被當做置物檯即造成積污④出入口設計最古老方式是使用迂迴之暗道。
21. (3) 適當的採光或照明可避免人為操作失誤，對於照明設施的敘述，下列何者錯誤？①設備以不安裝在有食品暴露之正上方為原則②一般使用日光燈照採嵌入式而不吊掛③廚房油煙罩之燈具有無加裝強化玻璃無仿④照明亮度之測定一般使用光度計。
22. (4) 對於洗手與乾手設施，以下敘述何者錯誤？①手部消毒器應含 75%酒精②於明顯處標明「如廁後應洗手」③正確洗手五大步驟包括溼、搓、沖、捧、擦④使用固體肥皂，以避免洗手後再受感染。
23. (3) 依法令規定化糞池應離水源多少公尺以上，而與蓄水池保持多少公尺以上①5 公尺/15 公尺②10 公尺/3 公尺③15 公尺/3 公尺④20 公尺/5 公尺。
24. (1) 在選用塑膠材質與玻璃纖維材質時，下列何者不宜選用？①含有可塑劑②適合使用聚碳酸鹽類、尼龍③耐腐蝕、平滑易消毒清潔④PE 及 PP。
25. (2) 在使用三槽式洗滌設備時，第一槽清洗應使用攝氏幾度的水溫？①33~39℃②43~49℃③53~59℃④63~69℃。
26. (3) 對於餐具的消毒方式，下列敘述何者錯誤？①煮沸 100℃/1 分鐘②蒸氣 100℃/2 分鐘③熱水 80℃/3 分鐘④氯水 200ppm/2 分鐘。
27. (3) 餐具人工洗滌的步驟與條件，下列敘述何者錯誤？①預洗是為了防止食物在餐具上變硬及附著②沖洗時水溫使用室溫(21~25℃)即可③消毒後應使用毛巾擦拭④於清洗槽添加洗滌劑並以刷子清洗。
28. (1) 下列何者不是食品添加物？①鹽、味精②品質改良劑③乳化劑④食用色素綠色三號。
29. (2) 飲用水水質標準，依據環保署之規定有 54 項水質項目，一般可分三大類：細菌性、物理性、化學性標準，試問下列敘述何者有誤？①細菌性標準：如總菌數與大腸桿菌群密度②物理性標準：如硬度、氯鹽、鐵③化學性標準：重金屬、農藥、亞硝酸鹽氮④化學性標準：三鹵甲烷、揮發性有機物。
30. (1) 飲用水水質標準中的大腸桿菌群密度應小於多少？①6.0CFU/100ml②5.0CFU/100ml③4.0CFU/100ml④3.0CFU/100ml。
31. (3) 飲用水水質標準中的 pH 值應在多少範圍內算正常值？①4.0~6.5②5.0~7.5③6.0~8.5④7.0~9.5。
32. (4) 對於飲用水標準中的 pH 值敘述，請問下列何者錯誤？①在酸性條件下(pH6)，約有 96%添加氯形成次氯酸②pH > 8.0，消毒效能降低③超過 8.5 可能會有苦味及管垢產生④pH < 8.0 則會造成配水系統中管線腐蝕。
33. (2) 一般使用泡鞋池來消毒，其有效氯濃度於作業中應保持在多少 ppm 以上？①100ppm②200ppm③300ppm④400ppm。
34. (1) 三鹵甲烷係自來水在淨水場加氯消毒過程中，水中有機物與氯反應所形成，主要生成物有以下幾種統稱總三鹵甲烷，試問何者並非其中之一？①氯離子②溴仿③二溴一氯甲烷④一溴二氯甲烷。
35. (2) 三鹵甲烷會隨溫度升高而增加，因此有效降低飲水中含量之方法，是先將水煮沸，再打開壺蓋續煮多少分鐘，則其含量會大幅減少？①1~2 分鐘②3~5 分鐘③4~6 分鐘④5~7 分鐘。
36. (2) 沙門氏桿菌所造成的食物中毒，一般潛伏期約為多少小時？①6~12 小時②12~36 小時③12~48 小時④24~48 小時。
37. (4) 水中總硬度太低，可能加速管線腐蝕作用，而超過多少時，可能再加熱過程中行程鍋垢或水垢，必要時需軟化？①0.1ppm②50ppm③100ppm④200ppm。

38. (1) 對於水質軟化的敘述，下列敘述何者錯誤？①石灰添加法一般僅使用於小水量供水②蒸餾法系將揮發之水蒸氣冷凝成蒸餾水③離子交換樹脂以鈉型陽離子為目前軟水器最常使用之交換樹脂④逆滲透法操作範圍一般為 pH3~11。
39. (1) 對於用水殺菌的敘述，下列敘述何者正確？①高溫煮沸殺菌：一般是以 90°C 以上，持續加熱五分鐘以上，以達良好殺菌效率②紫外線殺菌：利用紫外線中具殺菌效能之 180nm 波段，其殺菌效果受電壓、功能、照射時間與距離、透光率與水溫等因素影響？③臭氧殺菌：濃度稍高(>0.01ppm)即有嗆鼻、胸痛等不適感④銀活性碳殺菌：利用銀離子之殺菌力，成本低、殺菌速度快、作用時間較短、且加藥過量可能危害健康。
40. (4) 餐具塗抹試驗之檢測項目，不包括下列何者？①大腸桿菌②油脂③清潔劑④總生菌數。
41. (3) 原水之處理程序，不包括下列哪一項？①曝氣②加氯③冷卻④沉澱過濾。
42. (2) 將 20 cc 含有 10% 有效氯之漂白水，加在 10 公斤水中，所配成之消毒水，其有效氯為多少 ppm？①2000ppm②200ppm③100ppm④1000ppm。
43. (2) 細菌在那個溫度區間生長最快速？①10°C 以下②7°C~60°C③30°C~80°C④65°C 以上。
44. (1) 下列那個網站能查閱最新的食品添加物資訊？①食品藥物管理署網站②標準檢驗局網站③環境檢驗所網站④商品檢驗局資訊網站。
45. (3) 牛奶中黃麴毒素之最大限量為多少？①0.5ppm②5.0ppm③0.5ppb④5.0ppb。
46. (1) 食品業調配加工販賣等場所及設施的標準由何機關規定？①衛生福利部②衛生局③衛生所④衛生處。
47. (1) 下列名詞解釋何者正確？①食品：係供人飲食或咀嚼之物品及其原料，如檳榔、口香糖②準清潔區：指內包裝室等清潔度要求最高之作業區③清潔作業區：加工調理場等清潔度要求次於準清潔作業區④一般作業區：品管室、辦公室、更衣及洗手消毒室、廁所等非直接處理食品之區域。
48. (2) 何種狀況下幾乎無有害的微生物存在？①清潔②消毒③抑菌④滅菌。
49. (1) 下列敘述何者錯誤？①罐頭食品的製作是利用高熱殺死微生物，並配合添加防腐劑②乾燥食品若受潮，微生物會迅速繁殖③醃黃瓜製作時因加入鹽，可以抑制微生物生長，所以易於保存④罐頭食品儲存在陰涼、乾燥場所即可，不必冷藏。
50. (2) 合格的防腐劑己二烯酸，不能放在下列何者？①豆腐乳②飲用水③水果酒④水分含量 25% 以上之蘿蔔乾。
51. (1) 下列何者並非合格防腐劑？①螢光增白劑②己二烯酸③去水醋酸④抗氧化劑。
52. (4) 以下何者為合法的食品添加物？①水楊酸②人工黃樟素③鹽基性介黃④己二烯酸。
53. (3) 清潔不銹鋼水槽或洗碗機，宜用下列哪一種清潔劑？①鹼性②鹼性③酸性④中性。
54. (2) 對於次氯酸鹽(漂白水)之敘述，下列何者錯誤？①pH 值為維持在 4.0~6.0 為最佳②可和其他產品(洗廁劑)一起使用，以增強效果③市售的漂白水多在 10%~12% 之間④不可用熱水進行稀釋。
55. (1) 對於紫外線殺菌法之敘述，下列何者錯誤？①富含脂肪及蛋白質之食品，照射後易產生變色及異味②改變物理或化學成分③價格昂貴④切勿使用於不可使用化學殺菌的物品。
56. (3) 洗衣粉不可用來洗滌餐具，因其含有①亞硝酸鹽②磷酸鹽③螢光增白劑④亞硫酸氫鈉。
57. (3) 違反食品衛生管理法，情節重大或一年內再犯會被處以下列哪種處罰？①吊銷營業身分證明②吊銷公司登記證照③吊銷營業許可證照④吊銷營利事業登記證照。
58. (3) 以下何者並非餐飲從業人員之個人衛生檢查項目的重點？①傷寒②性病③視力衰退④A 型肝炎。
59. (4) 若發生食物中毒時應在多久內通知衛生單位？①6 小時②12 小時③20 小時④24 小時。
60. (2) 食物中毒預防的三個關卡，下列何者為非？①殺菌和滅菌②迅速冷凍③防止食物中毒菌增殖④避免食物中毒菌之污染。
61. (2) 對於食物中毒狀況之處理，下列何者錯誤？①迅速將患者送醫②將剩餘價值食品及患者嘔吐物或排泄物留存於冷凍內③迅速通知衛生單位檢驗④醫療所應在 24 小時內通知衛生單位。
62. (4) 以下何者並非腐敗預防方法(食品保存法)？①低溫處理②照射技術③水分控制④低酸處理。
63. (1) 食物腐敗過程，醣類依分解程度被分解成糊精、雙醣與單醣等醣類，然後醣類再被發酵，依產物區分為四種，以下何者為非？①乙酸發酵②乳酸發酵③丙酸發酵④丁酸發酵。
64. (3) 對於瓦斯檢查注意事項，下列敘述何者錯誤？①以刷子沾肥皂水來回刷洗瓦斯管線與接頭部位②塑膠管線是否變形或破裂③每月檢查一次④燃燒時呈現藍色光線。

65. (4) 下列何者是餐飲業必須遵守的最基本法規？①廢棄物清潔法②食品衛生管理法③消費者保護法④公共飲食場所衛生管理辦法。
66. (3) 下列何種情況與食品衛生安全較無直接的關係？①手部膿瘡②結核病③腎衰竭④出疹。
67. (1) 下列哪一種酒類最容易影響飲用者？①30ml 含 40% Alc 的 Brandy②100ml 含 12% Alc 的紅酒③240ml 含 5% Alc 的啤酒④一杯 Gin Tonic。
68. (4) Alcohol 酒精又稱為乙醇( $C_2H_5OH$ )，下列敘述何者錯誤？①無毒性②它不是一種食物③可提供熱量④不是碳水化合物。
69. (4) 一般引起食品變質最主要的原因為？①光線②水分③空氣④微生物。
70. (2) 下列何種毒素對熱相當穩定，即使經炒、煮或烘焙都難以破壞，且致癌性又強？①肉毒桿菌②黃麴毒素③仙人掌桿菌④產氣莢膜菌。
71. (4) 患有糖尿病的病患，需食用何種糖類代替砂糖？①葡萄糖②玉米糖漿③果糖④阿斯巴甜。
72. (4) 真空包裝若處理不當易造成何種毒素？①大腸桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④肉毒桿菌。
73. (1) 乾粉滅火器外桶，白色標示者適用於何型火災？①甲類火災②乙類火災③丙類火災④丁類火災。
74. (2) A 類火災(普通火災)是指以下何物引起之火災？①電暖爐②木材、衣服③硫化氫④煤氣。
75. (1) B 類火災(油脂火災)是指以下何物引起之火災？①乙烷氣②橡膠③石灰④電冰箱。
76. (1) C 類火災(電器火災)是指以下何物引起之火災？①變壓電②油脂類③棉毛④木柴。
77. (2) 乾粉滅火器外桶，黃色標示者適用於何型火災？①甲類火災②乙類火災③丙類火災④丁類火災。
- 複選題：
78. (34) 下列何者為潛在性危險食品？①一盒餅乾②一瓶葡萄柚汁③烤牛肉三明治④飯。
79. (234) 下列何者為潛在性危險食品？①蘋果派②冷盤③全熟的烤牛肉④火雞肉汁。
80. (234) 下列哪一種情況是餐飲管理者的不正確行為？①把打噴嚏流鼻涕的工作人員送回家②將患有腹瀉的沙拉製備人員指派至碗盤清洗室③提供一卷清潔的繃帶給手指割傷的三明治製備人員，讓她能繼續工作④限制燙傷及受感染的廚師不得製作甜點。
81. (123) 正確的洗手程序包含下列哪些步驟？①使用洗潔劑及溫自來水用力搓洗 20 秒②以自來水清洗並沖洗所有表面③以擦手紙或烘乾機將手擦乾④用手關水龍頭。
82. (1234) 所有餐飲從業人員應在何時用洗潔劑和水洗手？①開始工作前，休息後②打噴嚏、咳嗽及觸碰頭髮後③使用盥洗室後④調理生食及髒的器具後。
83. (123) 下列何者可以代替正確的洗手？①快速手部殺菌劑②拋棄式手套，每小時換一次③將手浸泡在漂白水④每次當手髒時，用濕抹布擦手。
84. (1234) 下列何者為交互污染的潛在來源？①生熟食專用砧板②切片機③生食儲存不當④用以量測食品中心溫度的溫度計。
85. (123) 處理玻璃杯、餐具及盤子時，為避免污染，你應該？①拿玻璃杯的底部②拿湯匙的把柄③拿盤子的底部④拿玻璃杯的杯口。
86. (24) 下列何者為食品管理者最重要的二個管制界限？①pH 值②時間③水活性④溫度。
87. (24) 解凍食品時，下列何者方法錯誤？①在冷藏庫中緩慢解凍②使用熱水快速解凍③使用自來水緩慢解凍④在室溫下緩慢解凍。
88. (34) 為便於食物復熱，蒸汽保溫供餐櫃的溫度設定措施為何？① $60^{\circ}C$  ( $140^{\circ}F$ )，如果溫度未在 2 小時內達  $60^{\circ}C$  ( $140^{\circ}F$ )，則棄之② $66^{\circ}C$  ( $150^{\circ}F$ )，如果溫度未在 2 小時內達  $66^{\circ}C$  ( $150^{\circ}F$ )，則棄之③ $74^{\circ}C$  ( $165^{\circ}F$ )，如果溫度未在 2 小時內達  $74^{\circ}C$  ( $165^{\circ}F$ )，則棄之④新鮮產品與剩餘產品絕不可混合。
89. (34) 為了快速繁殖，所有的細菌都需要？①氧氣②活的細胞以供繁殖③食物與水分④適當的溫度。
90. (134) 下列何種方法可達到食物保存之目的？①冷凍②塑膠袋保存③乾燥④放射線處理。
91. (134) 下列何種水果適宜低溫冷藏？①蘋果②香蕉③梨子④葡萄。
92. (24) 對於新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？①可保存在常溫②必須保存在  $7^{\circ}C$  以下的環境③須保存在冷凍庫中④運送時必須使用冷藏保溫車。

93. (124) 有關蔬果貯存，下列敘述何者正確？①黃瓜需冷藏貯存②南瓜放在室溫貯存③青椒置密封容器貯存，以防止氧化④草莓宜冷藏貯存。
94. (14) 有關食物的儲藏，下列敘述何者正確？①新鮮屋鮮奶儲放在 5°C 以下的冷藏室②保久乳裝乳品開封後儲放於乾貨庫房中③開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放於冰箱中④冰淇淋儲放在 -18°C 以下的冷凍庫中。
95. (12) 下列敘述何者正確？①低溫食品應以低溫車運送②低溫食品作業應在 15°C 以下場所進行③乾貨庫房可靠牆存放，以利空間使用④保溫食物應保持在 50°C 以上。
96. (124) 乾燥食品的貯存期限主要受何者影響？①食品品質②食品的配送③食品的重量④食品中的含水量。
97. (134) 對於食物中毒的急救，下列敘述何者正確？①病人清醒者，給予食鹽水②將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物丟棄並毀滅③注意防止患者失溫④立刻送醫。
98. (123) 下列有關用電安全的敘述那一項正確？①手潮濕時，應避免觸摸電源開關②使用手提電動工具時，應確實認清其使用之電壓③使用延長線時，應先檢查其導線有無破損④開刀開關之保險絲容易燒斷時，應換用較粗之保險絲。
99. (234) 熱燒傷的急救，下列何者錯誤？①如皮膚未破裂，可浸入冷水或冰敷以止痛②切開水泡③嚴重燒傷用乾淨的布料將傷處蓋住④將傷者頭部墊高。
100. (12) 下列何者是職業安全正確的觀念？①預防重於急救②人人有責③可不必遵守員工操作規範④CPR 不屬於急救。
101. (134) 員工發生職業災害時，雇主需負擔那個責任？①工資補償②人壽保險③殘廢補償④醫療補償。
102. (134) 為防止搬運事故發生之注意事項中，下列何者正確？①物料搬運應儘量以機器代替人力②作業場所狹小，地面不平整③作業場所的照明，採光要適當④搬運物料時，應選擇最適當而最短的行程。
103. (1234) 化學物質可能透過何種方式而傷害人體？①接觸②呼吸③吞食④皮膚吸收。
104. (23) 使用二氧化碳滅火器針對何類火災？①普通類火災②油液類火災③電器類火災④金屬類火災。
105. (24) 電力引起對人體災害的特性何者錯誤？①電流通過人的心臟造成麻痺致死②電流通過人體因電阻引起高熱致死③電流通過人體造成皮膚灼傷④電壓使人窒息。
106. (123) 對尖銳工具的傳遞方式應如何傳遞，何者錯誤？①刀口向外②可互相拋擲③可由高處丟下④以工具袋裝妥。
107. (234) 飲用水水質之物理性標準規定為何？①酸度②濁度③色度④臭度。
108. (134) 接地導線(接地或被接地)的絕緣皮顏色包括？①綠②紅③白④灰。
109. (123) 下列原因中何者是電氣火災發生的原因？①由於電荷聚集，產生靜電火花放電，引燃易燃物②因開關啟斷時所發生的火花，引燃附近的外物③因電路短路引起的高溫④電流流入人體。
110. (24) 對強酸強鹼的意外處理，何者正確？①讓誤食者嘔吐②讓誤食者飲用牛奶稀釋濃度③若誤觸皮膚用消毒水沖洗④將容器隨患者送醫，給醫護人員參考。
111. (14) 燙傷的急救，下列何者錯誤？①將患部塗抹醬油或漿糊降低溫度②用剪刀剪開患者的衣物③不可刺破燙傷部位的水泡④用清潔的紗布浸清水覆蓋患部。
112. (13) 飲用水水質之細菌性標準規定為何？①大腸桿菌群密度②腸炎弧菌③總菌落數④金黃色葡萄球菌。
113. (14) 有關水質的敘述，何者正確？①鈣、鎂離子過高者為硬水②喝起來有澀味者為軟水③泡茶宜使用硬水④水經煮沸後於鍋壺內水會產生白色碳酸鹽沉澱物者為硬水。
114. (123) 事故記錄的用途為何？①防止同類事件再度發生②可考核各單位的工作成效③可作改進工作方法及工作環境的依據④為上級檢查而紀錄。
115. (123) 在工作中，引起灼傷的原因為觸及？①腐蝕性藥物②高熱或過冷③有放射性物質④熱水。
116. (123) 經常實施工作場所安全衛生檢查的好處是？①發現不安全因素，予以改正②提高員工警覺注意安全③使安全計畫及管理獲致改善④依政府單位規定。
117. (123) 如何防止切開後的蘋果發生酵素性褐變的現象？①泡在食鹽水中②泡在檸檬水中③泡在維生素 C 水中④存放在冰箱中。