

106 年 四技二專

統一入學測驗

飲料與調酒

◈ 試題分析 ◈

一、命題焦點

1. 各章試題分配平均，和往年相同，其中第 6 章雞尾酒的調製出了 4 題，是命題重點，這些題目出題比重兩者相當，各章都有試題。
2. 其中紅茶等級、咖啡豆的精製方法、專業評鑑的茶湯泡法，這些都是第一次成為統測考題的命題焦點，看得出命題者的創新。也提醒同學，只要是本參考書中的資料都要詳讀，千萬別以為不曾出過的觀念就不會成為考題。
3. 咖啡、茶、雞尾酒的實務操作試題在近幾年的考試當中佔有很重的配分，同學一定要掌握得分技巧，藉由操作經驗來記憶相關知識，才能更有信心作答，準備起來更輕省。
4. 飲料調製中較難的試題，應屬各種雞尾酒的比較，不論是基酒、調製方法、裝飾物、調製器具、使用杯皿都能成為考題，所以雞尾酒酒譜背記的純熟度就成為得分的關鍵，酒譜要背記到什麼範圍？建議以飲料調製乙級的術科為最大範圍，一定要熟背本書中套藍色的重點酒譜。
5. 雞尾酒的背記絕非囫圇吞棗、死記硬背，建議要澈底理解、分類記憶，才能記得清楚、記得牢，才能面對試題的統整與比較。
6. 17 題中只有 4 題全部以中文出題，其餘的試題在題幹或選項中有專業英文出現，對於英文較弱的同學非常吃虧，但這已經是餐旅群專業科目命題趨勢，同學若要考取高分，一定要多費心思和時間在餐旅專業英文。

二、未來命題趨勢

1. 試題內容以英文呈現將是未來的趨勢，雞尾酒來自美國，對於這些國際通用的雞尾酒用語，應直接以英文記憶之。
2. 雞尾酒的酒譜，建議同學宜先理解後再記憶，絕非死記硬背。澈底理解才能記得清楚、記得久。
3. 飲料調製丙級和乙級的術科試題將成為命題的依據標準。

三、配分比例表

飲料與調酒	題數
一、緒論	1
二、無酒精飲料－茶	3
三、無酒精飲料－咖啡	3
四、無酒精飲料－其他	2
五、酒的類別	3
六、雞尾酒的調製	4
七、吧檯作業及酒類服務	1
合計	17

◈ 試題內容 ◈

選擇題：(共 17 題，每題 2 分，共 34 分)

_____ 34. 關於茶飲的相關知識，下列敘述何者錯誤？

- (A) 決明子、黃耆、菊花屬於養生茶類
- (B) 橙皮、薔薇果、藍莓屬於果粒茶類
- (C) 祁門、阿薩姆、錫蘭為全發酵茶產地
- (D) 龍井茶、碧螺春、包種茶為部分發酵茶。

無酒精飲料－茶

_____ 35. 下列哪一種冰咖啡不須加入烈酒或香甜酒？

- (A) 百合冰咖啡
- (B) 墨西哥冰咖啡
- (C) 摩卡冰咖啡
- (D) 亞歷山大冰咖啡。

無酒精飲料－咖啡

_____ 36. 關於咖啡生豆的製作，下列敘述何者正確？

- (A) 水洗式製豆是指將咖啡果實經過 10 多天曬乾後，以清水沖洗而成
- (B) 一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，日曬式方法優於水洗式
- (C) 原則上採日曬式（乾燥式）製豆，過程中對咖啡豆的傷害較水洗式少
- (D) 日曬式（乾燥式）製豆是指將成熟咖啡果實留在樹上，待曬乾後採摘下來去殼而成。

無酒精飲料－咖啡

_____ 37. 關於軟性飲料的敘述，下列何者正確？

- (A) Perrier 是法國最著名的碳酸性飲料品牌
- (B) Apple Sidra 是一種含有蘋果風味的碳酸性飲料
- (C) 以 Ginger Ale 調製飲品時，原則上應使用 Shaking 的方式
- (D) Soda Water 主要原料是從黃樟樹（Sassafras）的根皮提煉出來的。

無酒精飲料－其他

A

34.(D) 35.(C) 36.(C) 37.(B)

_____ 38. 依據飲料的定義及分類原則，「Gin Tonic」為何種類型的飲料？

- (A)After Dinner Drinks
- (B)Frozen Drinks
- (C)Soft Drinks
- (D)Tall Drinks。

諸論

_____ 39. 關於茶葉及其相關敘述，下列何者正確？

- (A)台灣著名的白毫烏龍茶又稱為檳風茶
- (B)專業品評或評鑑的茶湯泡法，其茶葉用量佔全部的 3%
- (C)最適泡茶水溫由高至低的排列順序為：烏龍茶、普洱茶、綠茶
- (D)依茶葉發酵程度由高至低的排列順序為：紅茶、龍井茶、鐵觀音。

無酒精飲料－茶

_____ 40. 關於啤酒知識的敘述，下列何者正確？

- (A)Fermentation 是製造啤酒時的必要過程
- (B)Ale Beer 屬下層發酵啤酒，口感較濃郁
- (C)Pilsner Beer 屬上層發酵啤酒，口感較清淡
- (D)Hops 可增加啤酒香氣，並將糖轉化為酒精。

酒的類別

_____ 41. 下列何款雞尾酒是以 Lemon Wedge 與 Celery Stick 裝飾？

- (A)Bloody Mary
- (B)Gin Fizz
- (C)Old Fashioned
- (D)Pink Lady。

雞尾酒的調製

_____ 42. 下列吧檯術語之英文與中文對照，何者正確？

- (A)Call Brand：酒吧打烊
- (B)House Wine：招待葡萄酒
- (C)Neat：純飲
- (D)Twist：果皮。

吧檯作業及酒類服務



38.(D) 39.(A) 40.(A) 41.(A) 42.(C)

_____ 43. 以 Blender 調製飲品時，下列生鮮材料中何者較不適合加入？

- (A)Avocado
- (B)Kiwi
- (C)Passion Fruit
- (D)Star Fruit。

無酒精飲料－其他

_____ 44. 下列何款酒類製作的原料與其他三者不同？

- (A)Armagnac
- (B)Calvados
- (C)Grappa
- (D)Marc。

酒的類別

_____ 45. 有關紅茶等級之敘述，下列何者錯誤？

- (A)Bop 等級較 Op 等級品質佳
- (B)Dust 紅茶常做成茶包
- (C)Fop 的茶葉含有許多嫩芽
- (D)Pekoe 是白毫之意。

無酒精飲料－茶

_____ 46. 關於冷飲型雞尾酒與其需要使用調製用具的搭配，下列何者錯誤？

- (A)Eggnog 型態之飲品：Shaker
- (B)Fizz 型態之飲品：Mixing Glass
- (C)Frozen 型態之飲品：Blender
- (D)High Ball 型態之飲品：Bar Spoon。

雞尾酒的調製

_____ 47. 下列何種雞尾酒所使用的調製方法與其他三款不同？

- (A)Americano
- (B)God Father
- (C)Hawaiian Cooler
- (D)Pousse Cafe。

雞尾酒的調製



43.(C) 44.(B) 45.(A) 46.(B) 47.(D)

_____ 48. 關於雞尾酒名稱及其基酒和裝飾物的組合，下列何者錯誤？

- (A)Gibson：Gin、Cocktail Onion
- (B)Screwdriver：Vodka、Orange Slice
- (C)Mojito：White Rum、Nutmeg Powder
- (D)Rusty Nail：Scotch Whisky、Lemon Peel。

雞尾酒的調製

_____ 49. 關於氣泡酒酒標上的標示，依照含糖（甜度）成分高到低的順序排列，下列何者正確？

- (A)Doux、Extra Sec、Extra Brut
- (B)Doux、Extra Brut、Extra Sec
- (C)Extra Brut、Doux、Extra Sec
- (D)Extra Sec、Extra Brut、Doux。

酒的類別

_____ 50. 下列何款飲品原則上不使用 Espresso 調製？

- (A)Con Panna
- (B)Cafe Latte
- (C)Macchiato Coffee
- (D)Mesdames Coffee。

無酒精飲料－咖啡

A

48.(C) 49.(A) 50.(D)



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解析

34. 龍井茶、碧螺春為不發酵茶；包種茶為部分發酵茶。
35. 百合冰咖啡→綠薄荷香甜酒。墨西哥冰咖啡→咖啡香甜酒。亞歷山大冰咖啡→白蘭地酒。摩卡冰咖啡一般會添加巧克力糖漿或巧克力醬。
36. 乾燥法製豆是指將咖啡果實經過 10 多天曬乾後，自然乾燥到含水量約 12%，以去殼機直接除去果皮果肉及外殼而成，缺點是咖啡生豆外觀有較多缺損。一般而言，在篩選不良咖啡果實的效果上，水洗式優於日晒式方法，因為水洗豆有一程序為篩除浮豆，是將咖啡果實以清水沖洗後，把浮在水面上的未成熟果實撈除，水洗豆的優點是生豆外觀完整，品質也最為一致。
37. Perrier（沛綠雅）是法國最著名的氣泡式礦泉水品牌。Apple Sidra（蘋果西打）是一種含有蘋果風味的碳酸性飲料。以 Ginger Ale（薑汁汽水）調製飲品時，原則上應使用 Building（直接注入法）的方式調製。Sarsaparilla（沙士）主要原料是從黃樟樹（Sassafras）的根皮提煉出來的碳酸飲料。
38. Gin Tonic（琴奎寧）的成分為琴酒和奎寧水，以高飛球杯盛裝，屬於 Tall Drinks（長飲飲料）。After Dinner Drinks 餐後飲料。Frozen Drinks 霜凍類飲料。Soft Drinks 軟性飲料（無酒精飲料）。
39. 茶葉品質評鑑的沖泡條件為：3 公克茶葉放入審茶杯，沖入沸騰開水 150 cc（茶葉用量為水量的 2%），加蓋靜置 5 分鐘後，將茶湯倒入審茶碗供作品評，茶渣做為香氣之審查。最適泡茶水溫由高至低為：普洱茶：95~100°C→烏龍茶 95°C→綠茶 70~75°C。依茶葉發酵程度由高至低為：紅茶 100%→鐵觀音 15~30%→龍井茶 0%。
40. Fermentation（發酵）是製造啤酒時的必要過程。Ale Beer（麥酒）屬上層發酵啤酒，口感較濃郁。Pilsner Beer（皮爾森啤酒）屬下層發酵啤酒，口感較清淡。Hops（啤酒花）可增加啤酒特殊的香氣；（Yeast）酵母將糖轉化為酒精。
41. Bloody Mary（血腥瑪莉）和 Virgin Mary（純真瑪莉）的裝飾都是 Lemon Wedge（檸檬角）與 Celery Stick（芹菜棒）。依據調酒乙級術科參考配方，Gin Fizz（琴費士）沒有裝飾物。Old Fashioned（古典酒）：柳橙片、檸檬皮、櫻桃。Pink Lady（粉紅佳人）：檸檬皮。

42. Call Brand：客人指定品牌；Call Out 酒吧打烊。House Wine：招牌葡萄酒。Neat：純飲，酒不經過降溫，以室溫純飲。Twist：扭轉。
43. Avocado 酪梨、Kiwi 奇異果、Star Fruit 楊桃，以上三者都適合以果汁機攪拌法調製。Passion Fruit 百香果，含有小而黑的硬籽，一般不會以（Blender）果汁機攪拌法製作。
44. Armagnac（雅馬邑區白蘭地）、Grappa（義大利產的殘渣白蘭地）、Marc（法國產的殘渣白蘭地），Calvados（蘋果白蘭地）產自法國的卡拉瓦杜斯（Calvados），原料是蘋果。
45. BOP（Broken Orange Pekoe）的 B 為 Broken，是 OP（Orange Pekoe，橙黃白毫）等級的全葉茶經篩選後，所留下來的碎茶葉，OP（橙黃白毫）的品質優於 BOP（碎橙黃白毫）。Dust（粉茶），體積小，製成茶包，便於快速將茶的成分釋放。FOP（Flowery Orange Pekoe）是等級最高的全葉茶，含有許多嫩芽和嫩葉。
46. Eggnog（蛋酒）型態之飲品：Shaker（搖酒器）。Fizz（費士）型態之飲品：Shake & Build：Shaker（搖酒器）& Bar Spoon（吧叉匙）。Frozen（霜凍）型態之飲品：Blender（果汁機）。Highball（高飛球類）型態之飲品：Bar Spoon（吧叉匙）。
47. Americano（美國佬）、God Father（教父）、Hawaiian Cooler（夏威夷酷樂）採用直接注入法，使用吧叉匙在客人飲用的杯內直接做攪拌。Pousse Café 普施咖啡，利用 Layer（分層法）將成分做出層次分明的成品。Hawaiian Cooler 夏威夷酷樂為調酒丙級的術科試題：Gin 琴酒、Triple Sec Curaçao 柑橘香甜酒、Lemon Juice 檸檬汁、Soda Water 蘇打水。作法：Build 直接注入法，杯子：Highball Glass 高球杯，裝飾物：Pineapple & Cherry 新鮮鳳梨片&紅櫻桃。
48. Gibson 吉普森：Gin 琴酒、Cocktail Onion 洋蔥珠。Screwdriver 螺絲起子：Vodka 伏特加、Orange Slice 柳橙片。Rusty Nail 鏽釘子：Scotch Whisky 蘇格蘭威士忌、Lemon Peel 檸檬皮。Mojito 莫西多：White Rum 白色蘭姆酒、Mint Sprig 薄荷枝。
49. Doux（很甜）、Extra Sec（略甜）、Extra Brut（完全不甜）。
50. Con Panna 康寶蘭咖啡、Café Latte 拿鐵咖啡、Macchiato Coffee 瑪奇朵咖啡都是用 Espresso（義大利式濃縮咖啡）為底調製成的。Mesdames Coffee 貴夫人咖啡，通常使用普通熱咖啡加上泡沫鮮奶油，淋上綠色薄荷香甜酒調製而成。