

109 年 四技二專

統一入學測驗

飲料與調酒

(本試題答案係依據統一入學測驗中心於109年5月14日公布之標準答案)

◈ 試題分析 ◈

一、命題焦點與趨勢

1. 各章節出題比例穩定：

各章試題分配平均，茶和咖啡每年都出 3 題，第 5 章酒的類別出 3~4 題，第 6 章雞尾酒的調製出了 5 題，果汁或牛奶 2 題，緒論 1 題；酒類服務今年因應新冠肺炎疫情，不列入考試範圍。各章的出題數已經穩定持續好幾年，往後應該還是依循此配方比例模式。

2. 掌握咖啡與茶的試題：

咖啡、茶的試題，都屬於關鍵重點考題。今年的茶類試題以泡茶和茶具為主，臺灣的特色茶是未來考試趨勢重點。咖啡試題則著重在咖啡豆的兩大品種和咖啡的沖泡法。

3. 酒類的認識：

酒類認識試題中，依據其製造方法的分類，何者屬於釀造酒而何者屬於蒸餾酒，是基礎而重要的觀念。葡萄酒和蒸餾酒都各考一題。

4. 認識各種酒，才能輕鬆背酒譜：

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，飲料調製中較難的試題，應屬第 6 章各種雞尾酒的比較。

今年考了不甜馬丁尼、曼哈頓、古典酒、莫西多、螺絲起子、基爾、藍鳥、飛天蚱蜢、鹹狗、醉漢、新加坡司令，共計 11 杯，是雞尾酒出題比例很高的一年。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。標準配方請依據飲料調製丙級和乙級的術科試題，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. 餐旅專業英文重要：

試題內容以英文呈現將是未來不變的趨勢，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。

在飲料與調酒的 17 個試題中，除了茶葉的 3 個試題是中文出題外，其餘的 14 題題幹或選項都出現英文，以英文專業用語出題已是不變的模式，熟讀餐旅英文單字是應考基本能力之一，更是取得高分的利器。

二、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	5
七、吧檯作業及酒類服務 (因應新冠肺炎疫情，本章不列入考試範圍)	0
合計	17

◈ 試題內容 ◈

選擇題：(共 17 題，每題 2 分，共 34 分)

_____ 34. 下列關於飲料分類的敘述，何者正確？

甲：思樂冰屬於 frozen drinks 乙：藥酒屬於 tall drinks

丙：紹興酒屬於釀造酒 丁：ginger ale 屬於果蔬汁飲料

(A) 甲、乙

(B) 甲、丙

(C) 乙、丁

(D) 丙、丁

緒論

_____ 35. 關於臺灣特色茶葉及其產區的配對，下列何者正確？

(A) 鶴岡紅茶：花蓮

(B) 鐵觀音茶：南投

(C) 福鹿茶：屏東

(D) 包種茶：宜蘭

無酒精飲料－茶

_____ 36. 關於茶湯沖泡與品茗的敘述，下列何者正確？

(A) 品茗蓋杯茶湯時，宜將托碟一起端起

(B) 品茶步驟為：聞茶香、嚐滋味、觀茶色

(C) 聞香杯與品茗杯，因為杯體較小宜以單手奉茶

(D) 沖泡完成的茶湯應先倒入茶海，再以茶海平均倒入聞香杯與品茗杯

無酒精飲料－茶

_____ 37. 下列何種器皿是用來盛接泡茶時茶壺所溢出的茶水？

(A) 水方

(B) 茶船

(C) 茶漏

(D) 茶盅

無酒精飲料－茶

A

34.(B) 35.(A) 36.(A) 37.(B)

_____ 38. 下列關於咖啡豆的敘述，何者錯誤？

- (A) Arabica 品種的咖啡豆產量佔世界第一
- (B) Brazil 是全世界最大咖啡豆生產國
- (C) Mandheling 咖啡產地是位於美洲地區的 Colombia
- (D) Taiwan 著名咖啡產區，包括有雲林、南投、嘉義和臺南等地

無酒精飲料－咖啡

_____ 39. 關於咖啡知識的相關敘述，下列何者正確？

- (A) Arabica 咖啡原產地在衣索比亞
- (B) Arabica 咖啡口感較 Robusta 咖啡苦
- (C) 咖啡主要生產於高於南北緯 30 度以上的區域
- (D) 咖啡豆烘焙程度越淺，原則上所沖煮出來的咖啡口感酸度愈弱

無酒精飲料－咖啡

_____ 40. 下列何者屬於濾滴式咖啡沖泡法？

- (A) flannel drip
- (B) Moka pot
- (C) Syphon
- (D) Turkish coffee

無酒精飲料－咖啡

_____ 41. 下列何者屬於 mineral water ？

- (A) 7 - up
- (B) Cognac
- (C) Perrier
- (D) sprite

無酒精飲料－其他



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

_____ 42. 關於乳品飲料的敘述，下列何者正確？

- (A) skim milk 稱為保久乳
- (B) 所有包裝性乳製飲品都是以生乳製成
- (C) yogurt 與 drinking yogurt 都屬於發酵性乳品
- (D) 鮮乳是指由乳牛身上擠出，未經滅菌、均質處理過的乳汁

無酒精飲料－其他

_____ 43. 依據製造方法分類，下列哪幾款酒是屬於同一類？

- 甲：draft beer 乙：brandy 丙：sherry 丁：stout
- (A) 甲、乙、丙
 - (B) 甲、乙、丁
 - (C) 甲、丙、丁
 - (D) 乙、丙、丁

酒的類別

_____ 44. 依照葡萄酒製作的原理與過程而言，下列敘述何者正確？

- (A) white wine 僅能由白葡萄製成
- (B) 紅（黑）葡萄是製成 red wine 的主要材料
- (C) rosé wine 一定要同時混合紅（黑）、白葡萄製成
- (D) 所有 wine 都可以僅用單一紅（黑）、白的葡萄製成

酒的類別

_____ 45. 下列關於蘭姆酒的敘述何者正確？

- (A) 以澱粉糊狀物做為原料
- (B) 著名的 Bacardi 只生產 white rum
- (C) 最早生產蘭姆酒的地方是東印度群島
- (D) 是調製 Piña Colada 與 Cuba Libre 的基酒

酒的類別

_____ 46. 下列何者不是組成雞尾酒的主要要素？

- (A) garnish
- (B) glassware
- (C) ingredients
- (D) story

雞尾酒的調製

A

42.(C) 43.(C) 44.(B) 45.(D) 46.(D)

- _____ 47. 下列何款飲料所應用的調製方法與盛裝之杯皿相同？
甲：Dry Martini 乙：Mojito 丙：Manhattan 丁：Old fashioned
(A) 甲、丙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 乙、丁 雞尾酒的調製
- _____ 48. 關於雞尾酒調製的敘述，下列何者正確？
(A) Screwdriver 是以 corkscrew 調製
(B) Kir 是以 float 方式調製
(C) free pour 不需使用量酒器量測酒液
(D) blend 是以 muddle 搗碎加入之水果 雞尾酒的調製
- _____ 49. 關於雞尾酒名稱以及其所使用的杯皿和裝飾物的組合，下列何者正確？
(A) Blue bird：cocktail glass、lemon peel
(B) Flying grasshopper：highball、mint leaf
(C) Salty dog：collins、nutmeg powder
(D) Stinger：sour glass、lemon slice 雞尾酒的調製
- _____ 50. 調製 Singapore sling 時，不需要使用下列哪一個品項？
(A) cherry brandy
(B) gin
(C) muddle
(D) shaker 雞尾酒的調製



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



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解析

34. 思樂冰屬於 frozen drinks 霜凍類產品。tall drinks 是針對雞尾酒的分類。紹興酒屬於釀造酒。ginger ale 薑汁汽水屬於碳酸飲料。
35. 鐵觀音茶：臺北市文山區木柵。福鹿茶：臺東。包種茶：南港、文山。
36. 品茶步驟為：觀茶色→聞茶香→嘗滋味。聞香杯通常以雙手端拿，品茗杯則以單手持拿品茶。沖泡完成的茶湯應先倒入茶海，再以茶海平均倒入聞香杯。
37. 水方又稱水盂，用來盛放用過的水及茶渣。茶漏又稱茶斗，是放在茶海上方，避免倒茶時茶葉及茶水沒倒準、造成浪費。茶盅又稱為公道杯、茶海、茶母、母杯等，用途為避免茶湯浸泡過久、混合茶湯、過濾茶渣、方便平分茶湯。
38. Mandheling（曼特寧）咖啡產地是位於印尼的蘇門答臘島（Sumatra）。
39. Robusta 咖啡口感較 Arabica 咖啡苦。咖啡主要生產於北緯 25 度到南緯 30 度之間的區域。咖啡豆烘焙程度愈淺，沖煮出來的咖啡口感愈酸。
40. flannel drip 法蘭絨布濾滴式咖啡。Moka pot 摩卡壺。Syphon 虹吸式咖啡。Turkish coffee 土耳其式咖啡。
41. Mineral water 礦泉水。7-up 七喜。Cognac 干邑白蘭地。Perrier 沛綠雅礦泉水。sprite 雪碧。
42. skim milk 稱為脫脂乳。生乳是指由乳牛身上擠出，未經滅菌、均質處理過的乳汁。
44. white wine 能由白葡萄製成或去皮的紅葡萄果漿。rosé wine 可同時混合紅（黑）、白葡萄製成，也可以僅用紅葡萄浸皮。
45. 蘭姆酒以甘蔗糖蜜為原料。著名的 Bacardi 有生產 white rum、golden rum、dark rum。最早生產蘭姆酒的地方是西印度群島。
46. garnish 可食用的裝飾物。glassware 杯器皿。ingredients 成分，包含分量和材料。
47. Dry Martini 和 Manhattan 兩者都以馬丁尼杯盛裝。Mojito 莫西多，使用高飛球杯盛裝。Old fashioned 古典酒，使用古典酒杯盛裝。

48. Screwdriver 螺絲起子是以 Build 直接注入法調製。Kir 基爾是以 Pour 注入法調製。free pour 自由倒酒，不須使用量酒器量測酒液。blend 果汁機調製法是以 Blender 果汁機調製。
49. Blue bird 藍鳥：cocktail glass 雞尾酒杯、lemon peel 檸檬皮。Flying grasshopper 飛天蚱蜢：cocktail glass 雞尾酒杯、chocolate powder & mint sprig 可可粉和薄荷枝。Salty dog 鹹狗：highball glass 高飛球杯、salty rimmed 鹽口杯。Stinger 醉漢：old fashioned glass 古典杯、mint sprig 薄荷枝。
50. muddle 搗碎棒。