

107 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107年5月7日公布之標準答案)

◈ 試題分析 ◈

一、命題焦點與趨勢

1. 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 4~5 題，果汁或牛奶 1~2 題，緒論 1 題、酒類服務 1 題，就是 17 題的分配，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. 咖啡、茶、雞尾酒的實務操作試題在近幾年的考試當中占有很重的配分，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，準備起來更輕鬆。
3. 今年較新的出題內容是調味茶、半自動義式咖啡機的操作、白葡萄品種的考題、雞尾酒裝飾物—「slice」片。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。其中白葡萄品種在高餐獨招年代是很常見的試題，統測則曾經以單一個選項出現過夏多內和卡本內蘇維翁。至於裝飾物考「slice 片」則是非常細微的考試內容。
4. 杯子容量多寡的比較，也是高餐獨招年代常見的試題。考試重點不在於熟記每一個杯子的容量，如能確實認識每一種杯器皿的中文和英文名稱，就可以排出這些杯皿容量的多寡，這種實際應用題切勿當成容量記憶題去死背。
5. 飲料調製中較難的試題，應屬第 6 章各種雞尾酒的比較。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。

6. 酒譜要背記到什麼範圍？飲料調製丙級和乙級的術科試題將成為命題的依據標準，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。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。
7. 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。

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	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. 下列何者不是咖啡豆的主要成份之一？

- (A) 單寧
- (B) 脂肪
- (C) 糖份
- (D) 奎寧。

無酒精飲料－咖啡

_____ 35. 飲料區分成 hard drinks 與 soft drinks 的分類準則為何？

- (A) 飲用的時機
- (B) 飲用的溫度
- (C) 是否含有酒精成份
- (D) 是否含有固體成份。

諸論

_____ 36. 調製果汁飲品時，原則上下列何種水果所適用的機具不同於其他三種？

- (A) avocado
- (B) grapefruit
- (C) mango
- (D) papaya。

無酒精飲料－其他

_____ 37. 關於茶葉的敘述，下列何者正確？

- (A) 所謂發酵程度即是焙火程度
- (B) 茶葉的形狀，原則上在殺菁時即已成型
- (C) 茶葉依採收季節可分為春、夏、冬茶等三類
- (D) 原則上發酵程度由低至高之茶湯顏色依序為：綠黃、黃橙、紅褐。

無酒精飲料－茶



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

_____ 38. 關於咖啡豆烘焙的敘述，下列何者錯誤？

- (A) 生豆經過烘焙後，重量會減輕
- (B) 生豆經過烘焙後，體積會變大
- (C) 烘焙程度越深，花果香味會降低
- (D) 烘焙程度越深，咖啡因含量會提高。

無酒精飲料—咖啡

_____ 39. 葡萄酒服務，在驗酒過程中不需主動提供顧客何種訊息？

- (A) 產地
- (B) 年份
- (C) 價格
- (D) 葡萄品種。

吧檯作業及酒類服務

_____ 40. 下列杯器皿容量由多至少之正確排列順序為何？

甲、collins glass 乙、liqueur glass 丙、sour glass

- (A) 甲、乙、丙
- (B) 甲、丙、乙
- (C) 乙、甲、丙
- (D) 丙、甲、乙。

雞尾酒的調製

_____ 41. 下列何者不屬於白葡萄品種？

- (A) Chardonnay
- (B) Gamay
- (C) Moscato
- (D) Riesling。

酒的類別

_____ 42. 關於雞尾酒調製的敘述，下列何者正確？

- (A) decoration 為雞尾酒上可食用之裝飾物
- (B) floating 或 layer 都是利用材料比重差異調製
- (C) free pour 為不須依照配方之創意雞尾酒
- (D) muddle 法是以 squeezer 壓取薄荷葉汁液。

雞尾酒的調製



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

- _____ 43. 關於蒸餾酒的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 經過連續蒸餾後，會形成合成酒
 - (B) 中國所生產的蒸餾酒，統稱為白酒
 - (C) 世界各國所生產的蒸餾酒，統稱為烈酒
 - (D) 蒸餾是利用酒精沸點低於水沸點的原理。
- 酒的類別**
- _____ 44. 關於使用半自動義式咖啡機的相關敘述，下列何者正確？
- (A) 若咖啡粉磨得太細，可能造成萃取過度
 - (B) 若填壓咖啡粉力道過大，容易造成萃取不足
 - (C) 正確操作時，原則上新鮮咖啡豆可萃取出黑色的 crema
 - (D) 萃取咖啡之後，須按壓萃取按鈕來測試水壓及清潔出水口。
- 無酒精飲料－咖啡**
- _____ 45. 關於茶葉製作流程的敘述，下列何者正確？
- 甲、綠茶通常不需進行萎凋
 - 乙、凍頂茶通常不需進行揉捻
 - 丙、普洱茶通常不需進行殺菁
- (A) 甲
 - (B) 甲、乙
 - (C) 乙、丙
 - (D) 甲、乙、丙。
- 無酒精飲料－茶**
- _____ 46. 調製「葡萄柚鳳梨汁」及「百香果蛋蜜汁」，不需要使用下列哪一項器皿或機具？
- (A) 壓汁器
 - (B) 搖酒器
 - (C) 果汁機
 - (D) 榨汁器。
- 無酒精飲料－其他**



43.(A) 44.(A) 45.(A) 46.(D)

_____ 47. 關於酒精性飲料的敘述，下列何者正確？

- 甲、Sloe gin 為漿果類的香甜酒
 - 乙、sherry 與 port 屬於加味葡萄酒
 - 丙、國產之金牌台灣啤酒、料理米酒及清酒皆屬於釀造酒
 - 丁、單一麥芽威士忌意指僅使用單一家蒸餾廠所製造之麥芽威士忌
- (A) 甲、乙
(B) 甲、丁
(C) 乙、丙
(D) 丙、丁。

酒的類別

_____ 48. 關於調味茶的敘述，下列何者正確？

- 甲、迷迭香又稱「海中之露」，沖泡後具有提神與助消化等功效
 - 乙、紫羅蘭又稱「驚豔茶」，沖泡後加入檸檬汁，會轉為粉紅色
 - 丙、玫瑰花又稱「天使的贈予」，沖泡後具有美顏、促進代謝功效
 - 丁、檸檬草又稱「馬鞭草」，具檸檬清香味，沖泡後有健胃整腸之功效
- (A) 甲、乙、丙
(B) 甲、乙、丁
(C) 甲、丙、丁
(D) 乙、丙、丁。

無酒精飲料—茶

_____ 49. 下列哪一款雞尾酒，沒有使用 slice 做為裝飾物？

- (A) Americano
- (B) Gimlet
- (C) Old fashioned
- (D) Orange blossom。

雞尾酒的調製

_____ 50. 下列各款雞尾酒所使用的基酒與調製方法之組合，何者正確？

- (A) Kamikaze：vodka、floating
- (B) Mai tai：brandy、building
- (C) Martini：gin、stirring
- (D) Mojito：rum、blending。

雞尾酒的調製



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



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解 析

35. hard drinks（硬性飲料）是指酒精成分超過 0.5% 的飲料；soft drinks（軟性飲料）是指不含酒精或是酒精含量低於 0.5% 的飲料。
36. avocado 酪梨、mango 芒果、papaya 木瓜皆屬於軟質水果，可以使用果汁機攪打。Grapefruit（葡萄柚）嚐起來略有苦味，是因為含有檸檬苦素（Limonin），為避免將檸檬苦素榨出，宜將葡萄柚對半橫切，使用壓汁器將果汁壓出。
37. 製茶的步驟：發酵→萎凋→殺菁→揉捻→乾燥→烘焙。茶葉的形狀在揉捻時成型。茶葉依採收季節可分為春、夏、秋、冬茶等四類。原則上發酵程度由低至高之茶湯顏色依序為：綠黃、黃橙、紅褐。
38. 烘焙程度愈深，咖啡因含量愈少。
40. collins glass（可林杯），容量約為 12~16 盎司。sour glass（酸酒杯），容量約為 5 盎司。liqueur glass（香甜酒杯），容量約為 1 盎司。
41. Gamay（佳美）是釀造薄酒萊新酒的唯一紅葡萄品種。Chardonnay 夏多內、Riesling 麗絲玲／雷斯林、Moscato 慕斯卡都是白葡萄品種。
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. 經過連續蒸餾後，會形成高酒精濃度的蒸餾酒。中國所生產的蒸餾酒，統稱為白酒（白色烈酒），例如高粱酒。
44. 填壓不須用力填壓咖啡粉，而是要求密實與平整。如果咖啡粉在填壓時，重心偏斜，咖啡粉餅表面沒有水平，萃取時，熱水會往咖啡粉餅比較薄的部分流，因此無法平均的萃取咖啡。咖啡粉末過細，有可能穿過濾器造成萃取後咖啡內會有過多的咖啡渣，也有可能密度太高，水流不易通過，造成過度萃取甚至無法萃取；反之咖啡粉太粗，則水流很快通過，造成萃取不足。萃取咖啡之前，須按壓萃取按鈕來測試水壓及清潔出水口。正確萃取的咖啡，Crema（克麗瑪）泡沫越細緻越好，顏色是接近赭紅的深褐色；crema 呈現黑色通常是填粉太多、太緊，流速不連貫、或者用滴的，通常是萃取阻力太大、壓力太大造成的過度萃取。

45. 凍頂（烏龍）茶的製造過程需要經過布球揉捻（團揉），使外型緊結成半球型。普洱茶在製造上是在殺菁、揉捻、曬乾後，再經過堆積存放的過程（渥堆），使之產生再次發酵，故而茶葉與茶湯顏色更深。
46. 葡萄柚因為含有檸檬苦素，適合使用壓汁器來壓取果汁，避免將果皮中的苦味成分榨出。一般區分壓汁器和榨汁器的口訣是「壓塑、榨鋼」－壓汁器多為塑膠製品，適合壓取檸檬汁、柳橙汁、葡萄柚汁；榨汁器的材質是不鏽鋼，適合榨取金桔汁。百香果蛋蜜汁內有蛋黃，需要使用搖酒器將蛋黃搖勻。
47. Sloe gin 為漿果類（野莓）的香甜酒；乙、sherry（雪莉酒）與 port（波特酒）屬於強化葡萄酒；丙、國產之金牌台灣啤酒及清酒皆屬於釀造酒；料理米酒的酒精濃度約為 20%，製程上屬於蒸餾酒；丁、單一麥芽威士忌（Single Malt Whisky）意指僅使用單一蒸餾廠所製造之麥芽威士忌，是指完全來自同一家蒸餾廠、完全以發芽大麥為原料所製造的威士忌。
48. 檸檬草又稱「香茅」，具檸檬清香味，沖泡後有健胃整腸之功效，是南洋料理常見的香料；檸檬馬鞭草（Lemon verbena）有「花草茶女王」之稱，是帶有強烈檸檬香氣的香草。馬鞭草（Verbena）在古羅馬名字中，有「祭壇植物」的意思。
49. Slice 片常用的有柳橙片和檸檬片。Americano 美國佬－柳橙片和檸檬皮。Gimlet 琴蕾－檸檬片。Old fashioned 古典酒－柳橙片、檸檬皮和兩顆櫻桃。Orange Blossom 橘花－糖口杯。
- 50.

雞尾酒名稱	基酒	調製方法
Kamiazze 神風特攻隊	Vodka	Shake 搖盪法
Mai tai 邁泰	White rum	Shake 搖盪法
	Dark rum	Float 漂浮法
Martini 馬丁尼	Gin	Stir 攪拌法
Mojito 莫西多	Rum	Muddle & build 壓榨法&直接注入法