

20600 飲料調製 乙級 工作項目 01：飲務作業

1. (3) 美式酒吧度量衡中 One Jigger 指的是 ①3 cl ②3.5 cl ③4.5 cl ④5 cl 。
2. (3) 顧客點了一杯 Double Vodka Lime On the Rocks，調製時 ①Vodka & Lime Juice Double Shot ②Lime Juice Double Shot ③Vodka Double Shot ④Ice 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 Russian ②Singapore Sling ③B-52 ④Angels Tip 。
5. (3) (本題刪題)以下哪一種雞尾酒不屬於 Floating Drink？ ①Chocolate Sling ②Singapore Sling ③B&B ④Mai Tai 。
6. (2) 標準 Boston Shaker 其內杯容量多為？ ①50 ml ②50 cl ③30 ml ④30cl 。
7. (3) Fizz 類的雞尾酒，最後須加入的 Carbonated Water 為 ①Lemonade ②Root Beer ③Club Soda ④Ginger Ale 。
8. (3) 吧檯的 Set up 作業時，無法預先準備的裝飾物是 ①Sliced Lime ②Lime Wedge ③Lime Twist ④Paper 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 Cherry ②Lime Wedge ③Lime Twist ④Lime Peel 。
11. (3) Frozen 會用到的調酒工具為 ①Boston Shaker ②Ice Crusher ③Blender ④Stirrer 。
12. (2) Hot Cocktail 會用到的酒杯是 ①Shot Glass ②Toddy Glass ③Hurricane ④Beer 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 Spoon ②Muddler ③Zester ④Straw 。
15. (3) 特濃義式濃縮咖啡的原文為 ①Espresso Solo ②Espresso Doppio ③Espresso Ristretto ④Espresso Lungo 。
16. (1) 下列哪一種咖啡香甜酒產源自於牙買加？ ①Tia Maria ②Kahula ③Creme de Cafe ④Creme 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 ①Blanco ②Añejo ③Reposado ④Joven 。
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？ ①Drambuie ②Grand Marnier ③Southern Comfort ④Irish 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) (本題刪題)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？ ①50 ②75 ③100 ④125。
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 ①Vodka ②Akvavit ③Cachaca ④Rum。
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？ ①Rum ②Vodka ③Gin ④Cachaca。
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橡木桶陳年過程。

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？ ①Joven ②Reposado ③Añejo ④Blanco。
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 Whisky ②Single Malt Scotch Whisky ③Pure Malt Scotch Whisky ④Blended Scotch Whisky。
43. (4) Scotch Whisky 中以三角形酒瓶聞名的是下列哪一個品牌？ ①Dewars ②Cutty Sark ③Long John ④Dimple。
44. (1) Scotch Whisky 中的 Swing 是屬於何種品牌的系列產品？ ①Johnnie Walker ②Chivas Regal ③J&B ④Langs。
45. (4) Bunnahabhain 以生產 Single Malt 聞名，請問其產地位於 ①Highland ②Lowland ③Speyside ④Islay。
46. (2) 下列哪一個廠牌的酒不是生產於 Cognac？ ①A.E. DoR ②Napoleon ③Courvoisier ④Otard。
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？ ①Tanqueray ②Beefeater ③Gordons ④Old 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？ ①Sauza ②Two Fingers ③Ole ④Monte Alban。
50. (123) 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 不會出現在 Bordeaux 的酒標上。

51. (13) 下列何者是西班牙所生產的酒？ ①Rioja ②Grappa ③Sherry ④port 。
52. (123) 下列何者屬於茴香酒？ ①法國的 Ricard ②土耳其的 Raki ③希臘的 Ouzo ④義大利的 Galliano 。
53. (123) 下列何者屬於柑橘類香甜酒？ ①Curacao ②Grand Marnier ③Mandarine ④Maraschino 。
54. (13) 下列何者是無色透明的酒？ ①Grappa ②Tequila Reposado ③Aquavit ④Absinthe 。
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 Port 是指在橡木桶陳年的時間較短 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？ ①Caipirinha ②Mojito ③Banana Batida ④Classic Mojito 。
57. (13) 下列哪些雞尾酒是使用 Flute Glass？ ①Kir Royal ②Golden Rico ③Mimosa ④Kir 。
58. (13) 下列哪些雞尾酒是屬於 shot drinks？ ①Pousse-cafe ②margarita ③B-52 ④Porto Flip 。
59. (123) 下列哪些雞尾酒是以搖盪法 (shake) 調製？ ①Side Car ②Tropic ③Gin Fizz ④Gibson 。
60. (124) 下列哪些雞尾酒適合當做餐前酒？ ①Martini ②Mimosa ③Rust Nail ④Americano 。
61. (23) 下列何者是法國波爾多地區的葡萄品種？ ①Gamay ②Cabernet Sauvignon ③Merlot ④Syrah 。
62. (124) 下列哪些村莊(Sub-regions)是位於法國波爾多的 Médoc 地區？ ①Margaux ②Pauillac ③Graves ④st-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 Médoc ②Margaux 高於 Médoc ③Médoc 高於 Margaux ④Margaux 高於 Bordeaux 。
64. (123) 下列何種酒是產於義大利？ ①Asti Spumante ②Chianti ③Grappa ④Aquavit 。
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？ ①Sauternes ②Cream Sherry ③Campari ④Ruby Port 。
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 Riesling ②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糖度 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-Vodka ②Stinger -Brandy ③Kamikaze-Light Rum ④Blue Bird-Gin 。
69. (34) 關於雞尾酒與杯子的搭配，下列何者正確？ ①Mojito-Collins ②New York-Old Fashioned ③Blue Hawaii-Hurricane ④Bellini-Flute 。
70. (13) 下列何者屬於 Floating Drink？ ①Mai Tai ②Rainbow ③White Russian ④Porto 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-Build ②Daiquiri-White Rum-stir ③Horse's Neck-Gin-Build ④Americano-Brandy-Build 。
73. (24) (本題刪題)下列哪些雞尾酒是使用 Toddy Glass？ ①Banana Batida ②Brazilian coffee ③Caravan ④Frenchman 。
74. (123) 下列哪些雞尾酒的 Garnish 是 Nutmeg Powder？ ①Egg Nog ②Porto Flip ③Negus ④Caipirinha 。

20600 飲料調製 乙級 工作項目 02：酒單設計

1. (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 。
2. (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. (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 。
4. (1) 下列哪一種酒不應歸類於開胃酒 ①Cognac ②Rosso Vermouth ③Dubonnet ④Campari 。
5. (1) 以下何種飲料應列於 Mocktail？ ①Virgin Pina Coloda ②Mojito ③Around the World ④Sangria 。
6. (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：Mimosa ①丁 > 甲 > 丙 > 乙 ②甲 > 乙 > 丙 > 丁 ③乙 > 甲 > 丙 > 丁 ④丁 > 乙 > 丙 > 甲 。
7. (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 。
8. (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 。

9. (2) 酒單中以下何者不應歸類為 Collins 雞尾酒？ ①Singapore Sling ②Cosmopolitan ③Long Island Iced Tea ④Boston Cooler。
10. (1) 傳統雞尾酒，以下何者不會用 Cocktail Glass 盛裝？ ①Layer Drinks ②Martini ③Side car ④Bacardi Cocktail。
11. (3) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？ ①Gin Rickey ②Cuba Liberty ③Martini on the Rocks ④Mizuwari。
12. (3) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？ ①Apricot Fizz ②Moscow Mule ③Fifty Fifty Cocktail ④Harvey Wall Banger。
13. (2) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？ ①Tequila Sun Rise ②Vodka Gimlet ③Irish Rickey ④Zombie。
14. (1) 酒單中，以下何者不應歸類為 Shooter？ ①Long Island Iced Tea ②Angels Kiss ③Tequila on ④B-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 Brand ②Beefeater ③Bombay ④Tanqueray。
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？ ①Gilbey ②Beefeater ③Gordon ④Tanqueray。
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？ ①Skyy ②Absolut ③Smirnoff ④Belvedere。
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 Cuervo ②Don Julio ③Sauza ④Mezcal 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？ ①Scotch ②Bourbon ③Canadian ④Japanese。
23. (1) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？ ①I.W. Harper ②Famous Grouse ③Black & White ④1801。
24. (2) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？ ①Chivas Regal ②Heaven Hill ③Johnnie Walker ④White Horse。
25. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？ ①Royal Salute Ruby ②Dimple ③Jameson ④Old Parr。
26. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？ ①White Label ②Dimple ③Royal Crown ④Grants。

27. (2) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch Single Malt？ ①Glenlivet ②Johnnie Walker Green Label ③Glenfiddich ④Glenmorangie。
28. (1) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch Single Malt？ ①Famous Grouse ②Bowmore ③Balvenie ④Macallan。
29. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Cognac？ ①Hennessy ②Remy Martin ③Chabot ④Otard。
30. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Cognac？ ①Courvoisier ②Camus ③Samalens ④Martell。
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 Highland ①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 Oak ②Hennessy Paradis ③Famous Grouse Pure Malt ④Louis XIII。
33. (1) 以下哪一瓶酒是 American Blended Whiskey？ ①Seagrams 7 Crown ②Jack Daniel ③Jim Beam ④Old Grand Dad。
34. (4) 以下哪一瓶酒是不屬於飯後酒？ ①Irish Mist ②Midori ③Baileys ④Chablis。
35. (4) 以下哪一杯雞尾酒不適合當飯後酒？ ①Rainbow ②B-52 ③Russian Bear ④Black Velvet。
36. (3) 全球出口之 Champagne，目前占有率最高的品牌是 ①Bell Epque ②Bollinger ③Moet & Chandon ④Lanson。
37. (2) 全球市占率最高的 Champagne 其糖度類別為 ①Doux ②Brut ③Demi-Sec ④Sec。
38. (2) Champagne 中含有糖份 1%稱為 ①Doux ②Brut ③Demi-Sec ④Sec。
39. (2) 以下何種葡萄酒不是 Dessert Wine？ ①Malaga ②Don Fino ③Twaney Port ④Eiswein。
40. (1) 玉泉紅葡萄酒是採用下列那一種葡萄釀造而成？ ①Cabernet Sauvignon ②Pinot Noir ③Zinfandel ④Gamay。
41. (1) 俗稱 The Heart of Cocktail 的基酒是 ①Gin ②Vodka ③Whisky ④Tequila。
42. (4) Sloe Gin 於酒單中應歸類為 ①Dutch Gin ②London Dry Gin ③Plymouth Gin ④Liqueur。
43. (3) 主要的產地為 Jamaica、Cuba、Porto Rico 等西印度群島的烈酒是 ①Tequila ②Pulque ③Rum ④Lime。
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？ ①Joven ②Reposado ③Añejo ④Blanco。
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？ ①Vodka ②Tequila ③Cognac ④Gin。
47. (1) Pernod 或 Ricard 主要的香氣來源是 ①Anisette ②Vanilla ③Basil ④Ginger。
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) 法國香檳最常見的糖度為每公升含糖量少於 15 公克，原文標示 ①Sec ②Semi-Sec ③Brut ④Doux。
50. (3) 葡萄酒中的異味如軟木塞味，其標示為下列何者？ ①Pomme Blette ②Cheval ③Bouchonné ④Chou-Fleur。
51. (3) 西班牙著名的波特酒（Port）是屬於何種葡萄酒？ ①Fermented Wine ②Distilled Wine ③Fortified Wine ④Still Wine。
52. (4) 下列何種葡萄品種非用於釀製香檳？ ①Pinot Noir ②Chardonnay ③Pinot Meunier ④Riesling。
53. (4) 形容葡萄酒味清新，可用以下哪一個形容詞？ ①Cool ②Mild ③Dry ④Crispy。
54. (1) 下列何種紅葡萄酒是屬於 Full-Body？ ①Cabernet Sauvignon ②Chardonnay ③Riesling ④Cabernet 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？ ①Riesling ②Gamay ③Pinot Blanc ④Chardonnay。
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、糖度由低至高排列為 ①Beerenauslese→Spatlese→Auslese→Kabinett ②Kabinett→Auslese→Spatlese→Beerenauslese ③Kabinett→Spatlese→Auslese→Beerenauslese ④Beerenauslese→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 ④Négociant 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 Blanc ②Silvaner ③Gewurztraminer ④Traminer。
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.在哪一個地方不再分級？ ①Graves ②Pomerol ③Medoc ④Saint-Emilion。
74. (4) 下列哪一個酒莊的標示錯誤？ ①Château Dauzac ②Château La Tour-Carnet ③Château Palmer ④Château Musigny。
75. (1) 下列哪一個酒莊只生產 Blanc de Blancs 的香檳？ ①Salon ②Dom Perignon ③Krug ④Bollinger。
76. (3) 下列哪一種紅葡萄酒有混合白葡萄釀造？ ①Château de Chevalier ②Château La Tour Figeac ③Châteauneuf-du-Pape ④Château 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 Rothschild ②Château Latour ③Château Lafite Rothschild ④Château 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 Petrus ②Château Lafleur ③Château Trotanoy ④Château Latour。
80. (1) 以 95% Merlot 和 5% Cabernet Franc 混合調配的世界名酒是 ①Château Petrus ②Clos de Tart ③Musigny ④La Romanee Saint-Vivant。
81. (4) 法國 Bordeaux 的法定紅葡萄並無下列哪一種？ ①Malbec ②Petit Verdot ③Cabernet Franc ④Grenache。
82. (2) Chablis 以生產哪一種葡萄品種為主？ ①Silvaner ②Chardonnay ③Sauvignon Blanc ④Riesling。
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 Gris ②Pinot Liebault ③Pinot Meunier ④Pinot 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 Bourgogne ②Pinot Noir ③Cot ④Aligote。
85. (2) Château Ausone 生產於法國 Bordeaux 的 ①Medoc ②Saint-Emilion ③Pomerol ④Graves。
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？ ①Riesling ②Gewurztraminer ③Muscat ④Chardonnay。
88. (1) 西班牙的 Sherry 酒，會使用哪一種葡萄品種釀造？ ①Moscatel ②Grod Blanco ③Tempranillo ④Cot。
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？ ①Fino ②Fino-Amontillado ③Amontillado ④Oloroso。
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-Blanc ②Moscato ③Chenin Blanc ④Pinot Blanc。
95. (1) 對於法國 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？ ①Bordeaux ②Alsace ③Chablis ④Savoie。
97. (1) 西元 1961 年在法國生產的哪一種酒品質最好？ ①Bordeaux Rouge ②Bordeaux Blanc ③Bourgogne Rouge ④Bourgogne Blanc。

98. (3) 法國 Bordeaux 的分級制度，哪一個產區最晚才制定？ ①Medoc ②Graves ③Saint-Emilion ④Sauternes 。
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 Menu ②Bar Menu ③Function Menu ④Restaurant 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 Drinks ①Vanilla Vodka ②Lemon Squash ③Bailey's Irish Cream ④Coffee Batida 。
104. (34) 下列何者不屬於 Mocktail ①Virgin Mary ②Shirley Temple ③Pink Lady ④Jalisco 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 ①Cappuccino ②Dutch Coffee ③Filter Coffee ④Ice Coffee 。
106. (12) 下列何者不屬於 Lager Beers ①LondonPorter ②Boddingtons ③Heineken ④Budweiser 。
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 Beers ④生啤酒需經過殺菌處理 。
108. (34) 下列何者不屬於 Fortified Wine ①Sherry ②Port ③Dubonnet ④Campari 。
109. (24) 關於 Wine List 分類，下列何者不適合歸類在 Aperitif Wine ①Dry Sherry ②^{Rosé Wine} ③Campari ④Ruby Port 。
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.I.C. 。
112. (13) 下列何者不屬於 Red Wine 的品種 ①Muscat ②Gamay ③Riesling ④Merlot 。
113. (13) 下列何者屬於 White Wine 的品種 ①Ugni Blanc ②Zinfandel ③Chardonnay ④Syrah 。
114. (23) 關於世界各國葡萄酒的說法，下列何者正確 ①法國:Vino ②英文:Wine ③德國:Wein ④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 Sweet ②屬於 Sparkling Wine ③適合飲用溫度 12~15°C ④只採用紅葡萄為製作原料 。

116. (34) 下列何者不屬於 Long Drinks ①Planter's Punch ②Singapore Sling ③Gibson ④Pink Lady 。
117. (12) 下列何者不屬於 Short Drinks ①Screw Driver ②Long Island Iced Tea ③Fin French ④Perfect Martini 。
118. (12) 下列何者屬於 Long Drinks ①White Sangria ②Apple Mojito ③Bellini ④Whiskey Sour 。
119. (23) 下列何者屬於 Short Drinks ①Caravan ②Rob Roy ③Manhattan ④Tropic 。
120. (123) 下列何者是 Gin 的品牌 ①Old Tom ②Beefeater ③Gordon's ④Smirnoff 。
121. (34) 下列何者不是 Vodka 的品牌 ①Stolichnaya ②Absolut ③Bacardi ④Lamb's 。
122. (12) 下列何者不屬於 Cognac ①Samalens ②Chabot ③Remy Martin ④Louis Royer 。
123. (23) 下列何者屬於法國白蘭地分類之一 ①Grappa ②Calvados ③Marc ④Apple Jack 。
124. (123) 客人點了威士忌，Bartender 可以建議提供何種的服務 ①Straight Up ②On the Rocks ③Scotch Mizuwali ④Chill a Glass 。
125. (13) 下列何者不應該列在 Condiments 項目中 ①Orgeat Syrup ②Cinnamon ③Lime Juice ④Nutmeg 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，下列述敘何者正確？ 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以顏色分類 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 list ②Mocktail list ③Wine list ④Mixed 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 beverages ②酒單可設計為飲料單裡的一部分 ③酒單=Wine List ④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？ ①Beer ②Red Wine & White Wine ③Sparkling Wine ④Mocktail。
141. (1234) 下列何者是飲料單設計內容裡常見的分類？ ①Beer & liqueurs ②Red Wine & White Wine ③Mineral Water ④Non-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 List ③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盡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 List ②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 List ②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 Mixed Drinks 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 Wine ②Sparkling Wine ③Fortified Wine ④Aromatized / 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？ ①Manhattan ②Vodka Straight Up ③Frozen Daiquiri ④Mimosa。

20600 飲料調製 乙級 工作項目 03：現場管理

1. (1) 營業前調酒員要做的第一件事是 ①檢查 Inventory Form & Par Stock ②Vacuum Floor ③Moping Freezer ④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 Book ②確認 Daily Function Order ③組裝 Draft Beer Dispenser ④準備 Mixture。
3. (3) 吧檯 Setup 時，Well Brand 通常都放在 ①Sink ②Freezer ③Speed Rail ④Display Cabinet 裡。
4. (1) 以下何者不是調酒員的工作？ ①Food Presentation ②Wash Bar Glasses ③Draw Draft Beer ④Prepare 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 Coaster ②Present Beverage List ③Check Ids Of Guest ④Prepare 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 Soda ②Glass of Water on The Side ③Prepare Salt Shaker & Sliced Lime For Guest ④Add 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 much ④I 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 Glass ②Beer Mug ③Snifter ④Highball。
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 Small ②Thousand cc or Five Hundred cc ③Pint or Half Pint ④Liter 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 Mug ②Beer Keg ③CO₂ Tank ④Pourer。
17. (1) 碰觸客用食物或杯口裝飾，應使用 ①Tongs ②Scoop ③Fork ④Bare 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 Book ③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 Glass ②Sour Glass ③Sherry Glass ④Sowa Glass。
24. (4) 下列何者不適合為搭配餐後甜點的酒類？ ①Ice Wine ②Sauternes ③Port ④Beaujolais。
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 Sauvignon ②Pinot Blanc ③Pinot Noir ④Sauternes。
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 Wine ②Beaujolais ③Chambertin ④Chablis。

27. (4) 餐廳的酒侍常用的隨身開瓶器為 ①Ah-So ②Bar Knife ③Screw Driver ④Cork Screw 。
28. (2) 下列何者用於吧檯做為儲冰之機具？ ①Ice Maker ②Ice Chest ③Inlet Chiller ④Ice 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 Retriever ②Jack Knife ③Ah-So ④Funnel 。
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？ ①Captain ②Bartender ③Decanter ④Sommelier 。
34. (1) 品酒三步驟為 ①Look→Smell→Taste ②Smell→Look→Taste ③Taste→Smell→Look ④Taste→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 ①Distilling ②Filling ③Dividing ④Decanting 。
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？ ①Brut ②Demi-Sec ③Doux ④Sec 。
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 Ounce ①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-Bar ②Cocktail Lounge ③Mobile Bar ④Night 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 Nouveau ②Beaujolais Villages ③Beaujolais Villages Nouveau ④Beaujolais 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 Whisky ②Single Grain Scotch Whisky ③Blended Scotch Whisky ④Blended Malt Scotch Whisky。
59. (4) 下列哪一種的酒類並無生產陳年酒款？ ①Cognac ②Scotch Whisky ③Rum ④Gin。
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/Golden ②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%Alc ②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。
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 Performance ②Rock & Roll Band ③Orchestra ④Jazz 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 Business ②來客數 Covers ③客單價高低 Average Check ④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. (24) Average Check 是指 ①營收 Revenue - 接待客數 Covers ②營收 Revenue / 接待客數 Covers ③營收 Revenue+接待客數 Covers ④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 ①Mojito ②Frozen Daiquiri ③Maxim's Coffee ④Rainbow。
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 serving ②per bottleserve 15 drinks ③per drinks base on 1 ounce ④per bottle serve 20 Drinks。
75. (234) 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 Highball 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 cc ①Double Scotch Whisky 40%ABV 蘇格蘭威士忌加水至八分滿 without ice ②Single Scotch Whisky 43.7%ABV 蘇格蘭威士忌加水至八分滿 with ice ③Single Tanqueray 47.3%ABV 加 Tonic Water 至八分滿 with ice ④Single 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% ABV ④Jack 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 Soju ②日本清酒 Sake ③生命之水 Spiritus Rektifikowany Vodka ④金門高粱 Sorghum Wine。
83. (24) 下列何者屬於水果釀造酒？ ①Calvados ②Apple Jack ③日本梅酒 ④Beaujolais Nouveau。
84. (13) 下列何者屬於水果蒸餾酒？ ①Calvados ②Apple Jack ③Kirsch ④Beaujolais Nouveau。
85. (12) 關於酒類的甜度比較，下列敘述何者正確？ ①Kaluha 高於 Cointreau ②Cointreau 高於 Fino Sherry ③Fino Sherry 高於 Cream Sherry ④Absolute 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) 一瓶 12 年的威士忌成本為 850 元，若酒吧制定的毛利率為 65%，則下列何者售價高於此毛利率？ ①2300 元 ②2400 元 ③2500 元 ④2600 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. (234) 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 12 ②來客數 200、投訴數 13 ③來客數 350、投訴數 15 ④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 Sling ②Vodka Martini ③Orange Blossom ④Manhattan 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 VSOP ②Johnnie Walker Blue Label ③Macallan 12 Years fine Oak ④Dom 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 Dispenser ④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。