

技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試應檢參考資料目錄

(第二部分)

壹、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題使用說明	1
貳、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試應檢人須知	2
一、綜合注意事項.....	2
二、檢定當日應注意事項.....	4
三、檢定當日檢定程序及時間表	6
四、檢定之機具、設備及材料表	8
五、檢定場平面圖.....	18
六、操作檯平面圖（範例）	19
七、服裝儀容標準說明（附圖）	20
參、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題	22
1.酒類辨識材料表	26
2.酒類辨識答案表	27
3.術科試題題卡範例.....	28
4.術科測試題目	29
肆、技術士技能檢定飲料調製職類乙級吧檯準備作業須知	50
伍、技術士技能檢定飲料調製職類乙級操作義式咖啡機須知	51
附表一 義式咖啡機操作崗位配置表.....	52
陸、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題製作裝飾物參考圖	53
柒、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題成品參考圖	54
捌、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試評審總表	72
玖、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試評審表	73
拾、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試辦理單位時間配當表	79

壹、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題使用說明

一、本應檢參考資料內含：

- (壹) 試題使用說明。
- (貳) 應檢人須知。
- (參) 術科測試試題。
- (肆) 吧檯準備作業須知。
- (伍) 操作義式咖啡機須知。
- (陸) 製作裝飾物參考圖
- (柒) 術科測試試題成品參考圖。
- (捌) 術科測試評審總表。
- (玖) 術科測試評審表。
- (拾) 時間配當表。

二、本資料由術科測試辦理單位（下稱辦理單位）於檢定前 14 天寄發各應檢人參考，並於函聘術科測試監評人員（另含監評人員注意事項）時隨附。

三、檢定當日，將另發抽定之試題，應檢人不可攜帶本參考資料進入檢定場內，違反者，以違規論處。

貳、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試應檢人須知

一、綜合注意事項

- (一) 術科測試辦理單位(下稱辦理單位)於測試前 14 天,將術科測試應檢資料(第二部分,含酒類辨識酒款產區、品種、年份資料;義式咖啡機品牌、款式資料)寄送給應檢人。本職類乙級技能檢定術科測試試題有三大題,第一大題(201, A 大題)-酒類辨識,第二大題(202, B 大題)-吧檯準備(吧檯佈置及製作裝飾物,含六小題之裝飾物),第三大題(203, C 大題)-飲料調製。第一大題酒類辨識,嚴禁口嚐。第三大題飲料調製分為 18 小組(依序為 C1、C2、C3、C4、C5、C6、C7、C8、C9、C10、C11、C12、C13、C14、C15、C16、C17、C18),每一組別內各有六小題,共計 108 題。
- (二) 測試當日監評長於綜合注意事項說明後,應引導應檢人至檢定場之酒類辨識區作酒類試聞。辦理單位將酒類辨識 24 種酒款分裝杯器皿(每款 1 杯,計 24 杯),於酒類辨識區依序分三區排列(每區 8 杯),將酒瓶擺置對應酒款杯器皿後方,酒類辨識材料卡(僅標註酒款原文名稱)陳列於杯器皿前。酒類試聞時將應檢人分為三組,同組於同一區進行酒類試聞,每區試聞時間為 5 分鐘,試聞時間共計 15 分鐘,酒類試聞應檢人嚴禁交談、口嚐。
- (三) 酒類試聞結束,監評長公開舉行抽題事宜。
- (四) 抽題結束後,辦理單位應立即將抽題結果公告於明顯處,請應檢人確認。
- (五) 主管單位公告採用電子抽題後,測試當日由術科測試編號最小號之應檢人抽選酒類辨識題號,再由監評長不規則編號 10 款酒類辨識序號,經所有監評人員簽名確認。術科測試編號最小號之應檢人並抽出其個人測試對應之試題組別,其餘應檢人依檢定序號對應試題組別。
- (六) 考量辦理單位準備第一大題(201, A 大題)酒類辨識需有備酒時間,因此於抽題完成後先進行第二大題(202, B 大題)吧檯準備、第三大題(203, C 大題)飲料調製,最後再進行第一大題(201, A 大題)酒類辨識。
- (七) 檢定之設備、工具、材料均由辦理單位提供,唯應檢人須自備:1.職場專業服裝儀容(如服裝儀容標準說明及圖),2.廚房紙巾一捲(盒)。
- (八) 應檢人於測試前應詳閱應檢人參考資料,含試題、評審表。
- (九) 檢定作業完成時間,不得藉故要求延長時間。


(十) 檢定結束後，應檢人之成品（含半成品）均不得要求攜回，並於清理個人操作檯後，始得離開檢定場。

(十一) 應檢人應注意工作安全，預防意外事故發生。



二、檢定當日應注意事項

- (一) 應檢人依通知日期時間到達檢定場後，請先到「報到處」辦理報到手續，再依試務人員安排至指定處等候。
- (二) 應檢人報到時，請出示術科測試通知單、准考證及國民身分證或其他法定身分證明。
- (三) 應檢人報到完畢後，由試務人員集合核對人數點交由當日監評長（或指定之監評人員）進行服裝儀容檢查。應檢人服裝儀容未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。應檢人如有異議，監評長應邀集所有監評人員召開臨時會議討論並決議之。監評長宣佈當日一般注意事項，介紹說明場地機具設備、檢定流程注意事項及冰沙機、義式咖啡機、拉花鮮奶容量位置及酒類辨識之材料（包括葡萄酒產區、年份）。抽題結束後，試務人員記錄應檢人員題號同時發給題目，監評長依序核對檢定號碼並簽名確認抽題題目，經監評人員再次確認應檢資料後，等待監評長發「開始」指令。
- (四) 應檢人員於術科測試時間開始（吧檯準備）後 15 分鐘以上尚未進場者視同未報到，並以「缺考」註記。
- (五) 監評長宣佈依據辦理單位所提供之機具、設備及材料確認表清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；檢定中損壞之機具、設備及材料經監評人員確認責任後，由該應檢人於檢定結束後賠償之。
- (六) 俟監評長宣佈「開始」口令後，應檢人才能開始檢定作業。
- (七) 應檢人應詳閱試題，若有疑問應於檢定開始前提出。辦理單位提供之杯器皿容量規格，應在容許之誤差範圍內。應檢人應依試題規定適當運用辦理單位提供之杯器皿進行術科測試。
- (八) 應檢人檢定中不得交談、代人操作或託人操作等違規行為，違反者，以「扣考」論處。應檢人認為測試題組使用之器具、原料為其他應檢人取用致短缺時，應立即向監評人員反應，經監評人員確認後，得中止該名應檢人測試時間，做適當處理，並補足其測試時間。
- (九) 檢定進行中，術科試題題卡放置於操作檯處，應檢人不可攜帶至公共材料區。

- 
- (十) 檢定中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全。
- (十一) 在規定時間內提早完成者，於原地靜候指令。
- (十二) 檢定須在規定時間內完成，在監評長宣佈「檢定截止」時，應請立即停止操作。
- (十三) 離場前，將術科測試通知單請試務人員簽章後才可離開檢定場。
- (十四) 離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。
- (十五) 不遵守試場規則者，除勒令出場外，取消應檢資格並以「扣考」論處。
- (十六) 進入檢定場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響檢定場秩序。
- (十七) 本職類術科測試試題規定之操作、處理手法，僅供應檢人參加檢定時，須瞭解之共通基礎技能。
- (十八) 本須知未盡事項，依技術士技能檢定及發證辦法、技術士技能檢定及試場規則等相關規定處理。

三、檢定當日檢定程序及時間表

(一) 每位應檢人檢定三大題，檢定時間總計 3 小時 25 分鐘。

(二) 當日檢定程序：

1. 第二大題 (B 大題) - 吧檯準備 (吧檯佈置及製作裝飾物，含六小題之裝飾物)：佈置及製作裝飾物時間 15 分鐘，評分時間 5 分鐘。

2. 第三大題 (C 大題) - 飲料調製：一組別六小題，每題檢定時間為 24 分鐘 (第六小題為 27 分鐘，含評分時間)。

飲料調製時間表：

題數	項目	進行時間
第一題	前置作業	4 分鐘
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	善後處理	4 分鐘
	評分	3 分鐘
第二題	前置作業	4 分鐘
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	善後處理	4 分鐘
	評分	3 分鐘
第三題	前置作業	4 分鐘
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	善後處理	4 分鐘
	評分	3 分鐘
第四題	前置作業	4 分鐘
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	善後處理	4 分鐘
	評分	3 分鐘
第五題	前置作業	4 分鐘
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	善後處理	4 分鐘
	評分	3 分鐘

第六題	前置作業	4 分鐘
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分 (停止操作)	3 分鐘
	善後處理	7 分鐘
	評分	3 分鐘
飲料調製時間小計：2 小時 27 分鐘		

3.第一大題 (A 大題) -酒類辨識：監評長將應檢人已抽選之 10 支酒款於酒類辨識材料表 (參閱酒類辨識材料表) 不規則編號，並經所有監評人員簽名確認，測試結束後併同應檢人成績彌封存查。監評長指示工作人員將已抽選之酒款依不規則編號排序，供應檢人辨識。應檢人分為三組，每組 6 人，每組時間 10 分鐘，時間共 35 分鐘(含換組時間)。

四、檢定之機具、設備及材料表

檢定職類	飲料調製	級	別	乙	每場檢定人數	18人
項目	名稱	規格	單位	數量	備註	
檢定場面積		1520cm x 840cm 以上	式	1	含空調設備	
		800cm x 600cm 以上	式	1	可容納 18 人以上之獨立座位	
【傢俱類】						
傢 1	長方會議桌	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳、夾層	張	42	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳、夾層	
傢 2	座椅	高度 45cm	張	15	高度 45cm	
傢 3	課桌椅		組	18	供應檢人繕寫使用	
【布巾類】						
布 1	檯布	270cmx150cm	條	26	270cmx150cm、須有 6 條為白色，供酒類辨識桌用	
【玻璃類】 考場提供之各種器皿規格須一致。						
玻 1	可林杯(Collins)	360ml (±5ml)	框	1	36 個入一個杯框	
玻 2	高飛球杯(Highball)	300ml (±5ml)	框	共入一個杯框	30 個入一個杯框	
玻 3	高飛球杯(Highball)	240ml (±5ml)			6 個	
玻 4	古典酒杯(Old Fashioned)	240ml (±5ml)	框	1	24 個入一個杯框	
玻 5	香甜酒杯(Liqueur)	30ml (±2ml)	框	共入一個杯框	12 個	
玻 6	酸酒杯(Sour)	140ml (±5ml)			6 個	
玻 7	愛爾蘭咖啡杯 (Irish Coffee Glass)	240ml			6 個	
玻 8	馬丁尼杯 (Martini)	90ml (±5ml)	個	12		
玻 9	雞尾酒杯(Cocktail)	125ml (±5ml)	框	1	36 個入一個杯框	
玻 10	大雞尾酒杯(Cocktail)	180ml (±5ml)	個	12		
玻 11	瑪格麗特杯(Margarita)	200ml (±10ml)	個	6		
玻 12	托地杯 (Toddy)	240ml (±10ml)	個	12		
玻 13	炫風杯 (Hurricane)	430ml (±10ml)	個	12		
玻 14	烈酒杯 (Shot)	60ml (±2ml)	個	6		
玻 15	高腳香檳杯 (Flute)	150ml (±10ml)	個	12		
玻 16	白酒杯 (White Wine Glass)	130ml (±10ml)	個	6		
玻 17	試酒杯(Tasting Glass)	220ml (±10ml)	個	120		

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
玻 18	公杯(Pitcher)	公杯300ml (±20ml) 帶嘴，壓克力材質亦可；需耐溫 80℃	框	1	帶嘴/36 個入一杯框
【瓷器類】					
瓷 1	寬口咖啡杯組	270ml (±10ml)、附底盤及不銹鋼匙	組	18	置於義式咖啡機上方
瓷 2	小圓盤(Side Plate)	直徑 15~18cm	個	56	
【雜項類】					
雜 1	砧板	45cmx30cmx1cm、塑膠製	片	18	
雜 2	砧板架		座	2	
雜 3	三角尖刀	12~15cm (不含刀柄)	支	20	刀刃處須保持銳利 
雜 4	水果夾	長約 12~15 cm	支	36	與【瓷 2】項圓盤配合使用
雜 5	壓汁器	塑膠製	個	18	
雜 6	量酒器(Jigger)	30ml/15ml 共計 45ml	個	24	須使用標準容量 (18 個放置公共材料區、6 個為辦理單位酒類辨識量酒用)
雜 7	波士頓雪克杯 (Boston Shaker)	內杯玻璃器製；外杯不銹鋼製	個	20	內杯玻璃杯口不得有防滑裝置
雜 8	隔冰器		支	18	
雜 9	吧叉匙	32~34cm	支	18	
雜 10	搗碎棒 (Muddler)	材質不拘	支	18	
雜 11	酒嘴 (Pourer)	不銹鋼製、內徑 0.6~0.7 cm、長 10~12 cm	個	70	
雜 12	拉花鋼杯	600 ml (±100ml)	個	9	
雜 13	小鋼杯	225 ml (±25ml)	個	9	高 6.5 公分、寬 7 公分；置於義式咖啡機上方，每台 3 個
雜 14	圓湯匙	不銹鋼製、16~19 cm	支	4	
雜 15	圓托盤	直徑 35cm、止滑	個	20	
雜 16	葡萄酒開酒器 (Waiter's Friend)	開啟葡萄酒	支	2	
雜 17	水桶	45 公升以上、塑膠製	個	20	
雜 18	冰桶(附冰鏟/冰夾)	至少 3.5 公升以上	個	22	需尺寸協調；2 個置於義式咖啡機旁，放置剩餘奶泡。
雜 19	冰酒桶	至少 3.5 公升以上	個	8	冰鎮香檳及白葡萄酒和鮮奶、碳酸飲料、果汁
雜 20	垃圾桶	10~15 公升、塑膠製	個	18	與【耗 6】項垃圾袋配合使用

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
雜 21	廚餘桶	2 公升(以上)、塑膠或不鏽鋼製	個	18	
雜 22	開罐器	有壓孔功能、簡單型	個	4	
雜 23	儲冰槽	20 公斤容量以上、塑膠材質加蓋	個	4	
雜 24	冰鏟	1 個儲冰槽配用 2 支，並緊鄰儲冰槽衛生放置	支	8	配合【雜 23】項使用
雜 25	開飲機	10 公升以上，水溫開滾後保持 95°C 以上	台	4	
雜 26	手搖碎冰機	12cmx12cmx24cm 以上	台	6	材質不拘
雜 27	海棉刷	長柄	支	20	
雜 28	乾粉滅火器	ABC 型 10 型	個	4	
雜 29	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	1	
雜 30	沖壺	600~1000ml、不銹鋼	個	4	
雜 31	果汁機組或冰沙機	具碎冰功能/附延長線(從電源至每一應檢人操作台長度)	組	4	
雜 32	半自動義式咖啡機	雙口、鍋爐容量 10 公升以上；咖啡機兩側須有長 90 公分、寬 60 公分以上的工作檯面供應檢人操作	台	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. 含一台備用(雙口)；調整出水量為 30ml、60ml 2. 3 台皆須開機，並備註第一台、第二台及備用台。 3. 需附轉角防滑咖啡填壓墊 2 個。 4. 每台咖啡機須附 <ol style="list-style-type: none"> (1)平底不鏽鋼填壓器(Flat Stainless Tamper)*2 個、 (2)沖煮把手(單導流嘴) Filter holder's handle (Solo)*2 支、 (3)濾器/粉杯(單杯) Solo Filter (7-9 克)*2 個、 (4)沖煮把手(雙導流嘴) Filter holder's handle (Doppio)*2 支、 (5)濾器/粉杯(雙杯) Doppio Filter (14-18 克)*2 個、 (6)木柄毛刷*2 支(20-27 公分)

雜 33	義式咖啡磨豆機	豆槽容量 450 公克以上	台	4	1.須設於咖啡機旁 2.含一台備用(4 台皆須開機) 3.每台皆須附木柄毛刷
雜 34	恆溫酒窖或恆溫儲酒櫃	儲酒櫃須可存放 60 瓶以上	台	1	放置地點鄰近考場，以不影響檢定進行為原則
雜 35	葡萄酒專用溫度計	可插入瓶中	支	2	
雜 36	抹布	毛巾料(20 兩/一打)或棉紗；63×30 cm或 30×30 cm	條	24	供應檢人擦拭工作檯及夾層使用；另在義式咖啡機上方備 2 條濕抹布(顏色須與工作檯不同)，供擦拭蒸氣管
雜 37	葡萄酒瓶塞		個	4	供紅、白、氣泡酒瓶塞用
雜 38	吧檯瀝水墊	可瀝水，至少 30*40cm 以上	塊	18	放置洗淨後之器皿

◎ 以下檢定所有各項材料，於場地評鑑時，至少提出一份供確認(生鮮類除外)，檢定時可使用不同品牌混合，並須遮蓋中文標示。

【再製酒類】ABV = Alcohol by Volume

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
酒 1	金巴利酒(Campari)	700~750ml/瓶	瓶	4	25%ABV 以上
酒 2	不甜苦艾酒 (Dry Vermouth)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上
酒 3	甜味苦艾酒 (Rosso Vermouth)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上
酒 4	紅多寶力酒(Dubonnet Red)	700~750ml/瓶	瓶	4	14.8%ABV 以上
酒 5	杏仁香甜酒(Amarretto)	700~750ml/瓶	瓶	4	28%ABV 以上
酒 6	深可可香甜酒 (Brown Crème de Cacao)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%ABV 以上
酒 7	白可可香甜酒 (White Crème de Cacao)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%ABV 以上
酒 8	班尼狄克丁香甜酒 (Bénédictine)	700~750ml/瓶	瓶	4	40%ABV 以上
酒 9	卡魯哇咖啡香甜酒(Kahlúa)	700~750ml/瓶	瓶	4	20%ABV 以上
酒 10	咖啡香甜酒 (Crème de Café)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%ABV 以上
酒 11	君度橙酒 (Cointreau)	700~750ml/瓶	瓶	3	39%ABV 以上
酒 12	白柑橘香甜酒 (Triple Sec)	700~750ml/瓶	瓶	5	30%ABV 以上
酒 13	藍柑橘香甜酒 (Blue Curaçao Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%ABV 以上
酒 14	柑橘香甜酒 (Orange Curaçao 或 Dry Orange)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%ABV 以上

酒 15	綠薄荷香甜酒 (Green Crème de Menthe)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%ABV 以上
酒 16	白薄荷香甜酒 (White Crème de Menthe)	700~750ml/瓶	瓶	4	23%ABV 以上
酒 17	義大利香草酒 (Galliano)	700~750ml/瓶	瓶	4	42.3%ABV
酒 18	蜂蜜香甜酒 (Drambuie)	700~750ml/瓶	瓶	4	40%ABV 以上
酒 19	櫻桃白蘭地〈香甜酒〉 Cherry Brandy (Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	20%ABV 以上 (使用紅色系櫻桃酒類)
酒 20	莫札特黑色巧克力香甜酒 (Mozart Dark Chocolate Liqueur)	500~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上
酒 21	白巧克力酒 (White Chocolate Cream)	500~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上
酒 22	香蕉香甜酒 (Crème de Bananes)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%ABV 以上
酒 23	貝里斯奶酒 (Bailey's Irish Cream)	375~750ml/瓶	瓶	4	17%ABV 以上
酒 24	香橙干邑香甜酒 (Grand Marnier)	700~750ml/瓶	瓶	6	40%ABV 以上
酒 25	黑醋栗香甜酒 (Crème de Cassis)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上
酒 26	青蘋果香甜酒 (Sour Apple Liqueur /de Pomme Verte)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上
酒 27	水蜜桃香甜酒 (Peach Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	18%ABV 以上
酒 28	百香果香甜酒 (Passion Fruit Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	20%ABV 以上

【蒸餾酒類】

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
酒 29	蘇格蘭調和威士忌 Blended Scotch Whisky	700~750ml/瓶	瓶	4	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 30	蘇格蘭單一純麥威士忌 Single malt Scotch Whisky	700~750ml/瓶	瓶	2	40%ABV 以上； 置於酒類辨識區
酒 31	愛爾蘭威士忌 (Irish Whiskey)	700~750ml/瓶	瓶	4	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 32	波本威士忌 (Bourbon Whiskey)	700~750ml/瓶	瓶	6	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 33	加拿大威士忌 (Canadian Whisky)	700~750ml/瓶	瓶	4	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 34	白色蘭姆酒 (White Rum)	700~750ml/瓶	瓶	6	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 35	深色蘭姆酒 (Dark Rum)	700~750ml/瓶	瓶	4	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 36	伏特加 (Vodka)	700~750ml/瓶	瓶	6	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 37	香草伏特加 (Vanilla Vodka)	700~750ml/瓶	瓶	4	35%ABV 以上； 裝上酒嘴

酒 38	白蘭地 (Brandy)	700~750ml/瓶	瓶	6	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 39	特吉拉 (Tequila)	700~750ml/瓶	瓶	6	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 40	琴酒 (Gin)	700~750ml/瓶	瓶	8	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 41	甘蔗酒 (Cachaça)	700~1000ml/瓶	瓶	4	40%ABV 以上； 裝上酒嘴
酒 42	干邑 (Cognac)	700ml/瓶 (或 50ml/瓶 至少 6 瓶以上)	瓶	1	40%ABV 以上； V.S.O.P.等級

【葡萄酒類】

◎公共材料區之汽泡酒、白酒需冰鎮。紅白葡萄酒須使用應檢當年度 5 年內之年份 (含 5 年)，例如檢定年度為 2014 年，則須提供 2009 年之後年份的葡萄酒。(年份指葡萄採收年 Vintage)

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
酒 43	原味香檳或汽泡酒 (Champagne or Sparkling Wine Brut)	375~750ml/瓶	瓶	4	11%ABV 以上(限當 日開瓶)
酒 44	卡波內索維濃 (Cabernet Sauvignon)	375~750ml/瓶	瓶	4	12%ABV 以上、紅葡 萄酒(限當日開瓶)， 其中任 2 瓶放置於公 用材料區
酒 45	美洛 (Merlot)	375~750ml/瓶	瓶	4	
酒 46	黑皮諾 (Pinot Noir)	375~750ml/瓶	瓶	4	
酒 47	夏多內 (Chardonnay)	375~750ml/瓶	瓶	4	
酒 48	白索維濃 (Sauvignon Blanc)	375~750ml/瓶	瓶	4	12%ABV 以上、白葡 萄酒(限當日開瓶)，其 中任 2 瓶放置於公用 材料區
酒 49	雷絲林 (Riesling)	375~750ml/瓶	瓶	4	8%ABV 以上、白葡 萄酒(限當日開瓶)
酒 50	雪莉酒 (Sherry)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上、甜味
酒 51	波特酒 (Tawny Port)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%ABV 以上
酒 52	安格式苦精 (Angostura Bitters)	118ml 以上	瓶	4	

【配料類】

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
配 1	辣醬油 (Worcestershire Sauce)	296ml	瓶	2	
配 2	酸辣油 (Tabasco)	60ml	瓶	2	
配 3	荳蔻粉 (Nutmeg Powder Powder)	35g、玻璃或壓克力裝	瓶	5	
配 4	肉桂粉 (Cinnamon Powder)	45g	瓶	3	
配 5	可可粉 (Cocoa Powder)	50g	瓶	3	裝入瓶中
配 6	糖包 (White Sugar)	8 公克/包、50 包/盒	盒	1	
配 7	細鹽 (Salt)	300 公克	罐	1	保持乾燥

配 8	細鹽 (Salt)	35g、裝於瓷器、玻璃或壓克力製罐子	瓶	3	
配 9	黑胡椒粉 (Black pepper)	35g、裝於瓷器、玻璃或壓克力製罐子	瓶	3	
配 10	果糖 (Sugar Syrup)	350ml 以上	瓶	18	
配 11	義式咖啡豆 (Coffee Bean)	450g	包	3	義式咖啡磨豆機用
配 12	裝飾用咖啡豆 (Coffee Bean)	30 g	杯	1	以古典杯裝盛，置於公共材料區
配 13	無糖液態奶精 (Cream)	500ml	罐	4	以公杯取用
配 14	蔓越莓汁 (Cranberry Juice)	700ml 以上	瓶	2	採用稀釋天然果汁的包裝飲料(30%以上)或濃縮果汁現場由監評人員監督稀釋調配至 30%以上，以公杯取用
配 15	蘋果汁 (Apple Juice)	700ml 以上	瓶	2	
配 16	草莓汁 (Strawberry Juice)	700ml 以上	瓶	2	
配 17	柳橙汁 (Orange Juice)	700ml 以上	瓶	6	
配 18	蕃茄汁 (Tomato Juice)	190~600ml	瓶	6	
配 19	鳳梨汁 (Pineapple Juice)	190~360ml 易開罐裝	箱	1	
配 20	蘇打水 (Soda Water)	300ml/24 以上，罐裝/瓶裝	箱	1	
配 21	薑汁汽水 (Ginger Ale)	300ml/24 以上，罐裝/瓶裝	箱	1	
配 22	無色汽水 (7-up/Sprite 等)	500~600ml 寶特瓶裝	瓶	6	
配 23	可樂 (Cola)	500~600ml 寶特瓶裝	瓶	6	
配 24	紅石榴糖漿 (Grenadine Syrup)	700ml 以上	瓶	6	
配 25	莫西多糖漿 (Mojito Syrup)	700ml 以上	瓶	2	
配 26	夏威夷豆糖漿 (Macadamia Nut Syrup)	700ml 以上	瓶	2	
配 27	杏仁糖漿 (Almond Syrup/Orgeat Syrup)	700ml 以上	瓶	2	
配 28	椰漿 (Coconut Cream)	14oz(400ml)	罐	2	以公杯取用
配 29	紅心橄欖 (Stuffed Olive)	85g(含)以上	罐	1	以水果夾取用
配 30	小洋蔥 (Cocktail Onion)	283g(含)以上	罐	1	以水果夾取用
配 31	紅櫻桃 (Maraschino Cherry)	帶梗，1 公斤裝	罐	1	以水果夾取用
配 32	淡鹽水(Light Salty Water)	約 1000ml (含 20 公克左右之細鹽)	罐/瓶	4	浸泡蘋果塔用 (以水壺或保特瓶盛裝，請標示淡鹽水)
配 33	方糖		盒	1	

【生鮮類】						
項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註	
鮮 1	雞蛋	水洗精選、10 粒/盒	盒	4		
鮮 2	鮮奶	1 公升/盒、全脂(含脂肪量 3~3.8%以上)	盒	8	以公杯或拉花鋼杯取用、保持冰鎮狀態，禁止使用回收鮮奶	
鮮 3	檸檬		個	50		
鮮 4	柳橙		個	50		
鮮 5	萊姆(無籽檸檬)		個	50		
鮮 6	蘋果	紅皮	個	10	切成 1/4 以保鮮膜覆蓋，長度 7~9 公分，準備 20 份 	
鮮 7	香蕉		條	6	帶皮，條 /100g (±10g)，可切適當份量	
鮮 8	奇異果		個	2		
鮮 9	葡萄柚		個	5		
鮮 10	鳳梨(帶皮)		個	1	切成 1/8 以保鮮膜覆蓋，準備 2 份	
鮮 11	西洋芹	整支存放(含葉片)	支	4		
鮮 12	薄荷葉		克	50	以保鮮膜包覆 12 片，8 份	
鮮 13	薄荷枝 (Mint Sprig)	帶葉	枝	15	12cm 以上	
鮮 14	嫩薑		克	100	去皮，長約 7cm，寬 0.5cmx1cm，以保鮮膜包覆 3 片，2 份	
鮮 15	調酒立方冰塊	2 cm× 2 cm	公斤	100		
鮮 16	泡沫鮮奶油		罐	2	保持冰鎮狀態	
【消耗品類】						
項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註	
耗 1	環保紙吸管	細管(可裁剪)	支	10	配合薄荷芙萊蓓使用	
耗 2	水	配於【傢 1】長方會議桌上，每箱 5 加侖(含以上)附出水控制開關	箱	20		
耗 3	杯墊	100 個/盒	盒	1		
耗 4	櫻桃叉	100 支/包	包	1		

耗 5	調酒棒	50 支/包	包	1	配合高飛球杯
耗 6	垃圾袋	配合 10-15 公升垃圾桶使用	個	50	
自備	廚房紙巾	應檢人自備： 具清潔、擦拭及襯墊功能	捲 (盒)	1	
自備	服務巾	應檢人自備： 白色、全棉、長寬 55cm ±3cm，不可有髒汗	條	1	

【檢定用品類】

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
檢 1	評分夾板	直式帶夾紙器	個	7	
檢 2	評審總表	填寫完成應檢人檢定崗位編號、起訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	18	
檢 3	評審表	填寫完成應檢人六位檢定編號、第一～六小題、日期、起訖時間	份	36	
檢 4	時鐘	供現場全體人員清楚視之	座	1	
檢 5	原子筆	黑或藍色	支	30	供監評人員及應檢人使用
檢 6	計算機	按鍵具食指大小	個	7	供監評人員
檢 7	訂書機	大於 10 號針	支	6	
檢 8	紅色印泥		個	1	
檢 9	計時器	(1)具開始、停止及暫停功能 (2)可記錄至秒數 (3)可放置(或固定)於桌面上	個	11	
檢 10	術科測試試題題目卡	C1~C18 (黃色)、護貝	份	2	供應檢人使用，只標示中英文考題名稱
檢 11	術科測試配方表	C1~C18 (白色)、護貝	份	2	供監評人員使用
檢 12	崗位標號牌	牌面尺寸 21cm x 9cm，就寬度標示號碼 01 至 18，固定於個人操作檯左上角	套	1	
檢 13	背部崗位標號牌	牌面尺寸 20cm x 20cm，就寬度標示號碼 01 至 18，同於個人操作檯標號，易於應檢人在協助下固定於背部腰際以上位置	套	1	
檢 14	酒類辨識材料表	共 24 種酒類，每場次使用一份	份	2	抽出辨識酒款評審長予以編號，評審長與所有監評簽名後備查

檢 15	酒類辨識材料卡	1. 8cmx 5cm 規格 2. 24 張為 1 組	組	2	標註 24 款酒類原文名稱；酒類試聞使用
檢 16	酒類辨識標號卡	1. 8cmx 5cm 規格 2. 10 張為 1 組	組	6	標註 10 款已抽選酒類之號碼順序 (1-10)；酒類辨識使用
檢 17	酒類辨識答案表	分 10 格標示 1~10	張	18	
檢 18	數位相機		台	1	
檢 19	列表機		台	1	
檢 20	直尺	15~30 cm	支	7	供監評人員使用
檢 21	電子磅秤		台	1	供監評人員使用
檢 22	義式咖啡機操作崗位配置表	護貝	張	4	張貼於義式咖啡機上方、供辨識用
檢 23	標籤貼紙	適當大小	張	54	標示數字 1~24，作為酒類試聞使用；及標示數字 1~10，作為 3 組酒類辨識使用。

五、檢定場平面圖



1.最小面積共計 1520cm×840cm(扣除牆柱及裝潢建築物之實際長寬)

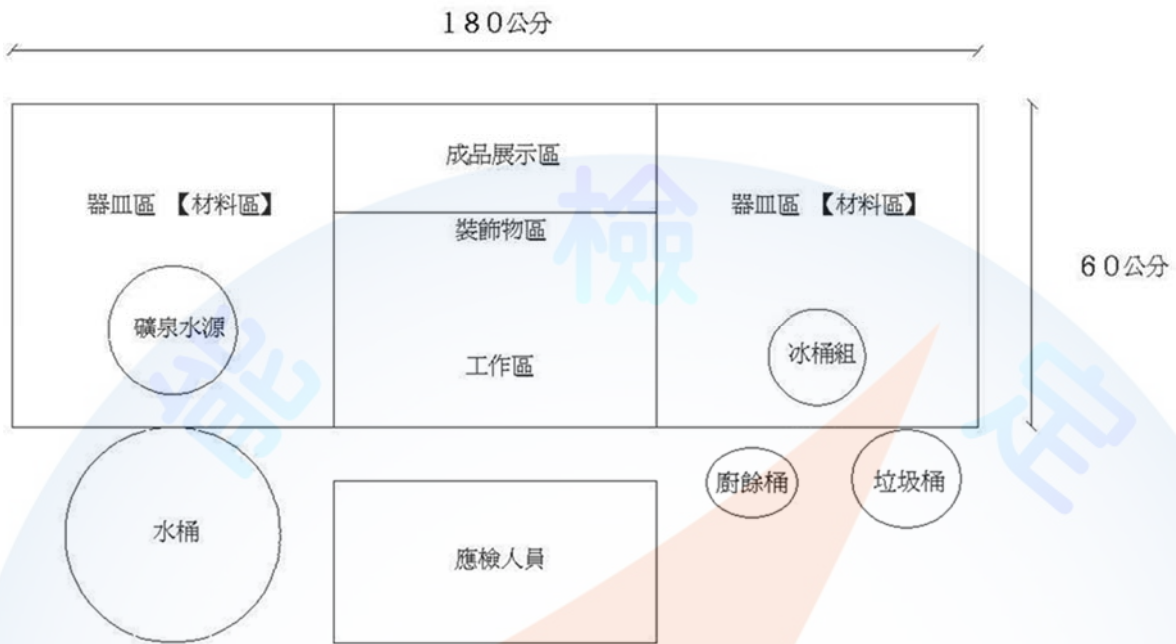
考試台 180cm×60cm 個人臺間距 80cm

中間走道 120cm 邊圍走道 60cm

2.因全日分二場檢定，另設置監評人員及應檢人員休息場所。

3.考場可依場地狀況，將義式咖啡機架設在考場前、後方。

六、操作檯平面圖（範例）



1. 器皿區、材料區可相互調整位置。
2. 廚餘桶放置於垃圾桶左前方。
3. 抹布放置於夾層。
4. 吧檯瀝水墊置於器皿區。

七、服裝儀容標準說明（附圖）

本說明從專業飲務從業人員『重安全』、『講衛生』之工作立場要求下列標準：

- （一）頭髮：梳理整齊，髮長觸及衣領或過肩者須往後綁成髻並戴上髮網，額前頭髮不得長及眼睛。
- （二）顏面：不蓄鬍鬚，不可濃妝艷抹，不可佩戴飾品(例如：耳環、鼻環…等)。
- （三）領結或領帶：不限樣式及顏色。
- （四）手：不得留長指甲（超出指肉者謂之）、不著指甲油；雙手潔淨，不戴飾物（含手錶），辦理單位及監評人員請協助及輔導應檢人，於點名作業前，先提供潤滑油協助取下手鐲並提醒針對不可拆除之手鐲，應全程配戴乳膠手套。
- （五）白襯衫：長袖（不可捲、摺）並以扣子扣住領口及袖口，長度至手腕。
- （六）背心：西服背心，長度至腰際，顏色不限。
- （七）長褲：一律深黑或深藍色，有褲耳者需繫皮帶，褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。
- （八）襪子：著黑色襪子，襪子長度須超過腳踝。
- （九）皮鞋（前、後及兩側全包）：需為黑色並須擦拭乾淨，鞋跟不得超過 5 公分。
- （十）服裝之材質以棉或混紡之西服布料為準（不可著牛仔褲或緊身褲）。

附圖

職場專業服裝圖示

※服裝儀容未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。



參、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題

一、檢定名稱：飲料調製

二、檢定時間：3 小時 25 分鐘

三、檢定說明：

(一) 本職類乙級技能檢定術科測試試題有三大題，第一大題(A 大題)-酒類辨識，第二大題(B 大題)-吧檯準備(吧檯佈置及製作裝飾物，含六小題之裝飾物)，第三大題(C 大題)-飲料調製。第一大題酒類辨識，嚴禁口嚐。第三大題飲料調製分為 18 小組(依序為 C1、C2、C3、C4、C5、C6、C7、C8、C9、C10、C11、C12、C13、C14、C15、C16、C17、C18)，每一組別內各有六小題，共計 108 題。於規定檢定時間 3 小時 25 分鐘內完成(詳如檢定程序時間表)。

(二) 檢定工作程序如下：

1.實施電子抽題，並由術科測試編號最小號之應檢人為代表。

(1) 應檢人代表分別於三組酒類辨識籤桶中 A1~A18 抽出 6 支；A19~A21 抽出 2 支；A22~A24，抽出 2 支，計 10 支籤。

(2) 應檢人代表於飲料調製籤桶中 C1~C18 抽出 1 題為個人測試飲料調製之試題組別，其餘應檢人依檢定序號依序對應試題組別。

(3) 考量辦理單位準備第一大題酒類辨識需有備酒時間，因此於抽題完成後先進行第二大題吧檯準備(B 大題)、第三大題飲料調製(C 大題)，最後再進行第一大題酒類辨識(A 大題)。

2.第二大題(B 大題)-吧檯準備(吧檯佈置及製作裝飾物，含六小題之裝飾物)：

20 分鐘(佈置及製作裝飾物時間 15 分鐘，評分時間 5 分鐘)。

(1) 應檢人完成吧檯基本擺設(參閱操作台平面圖)。

(2) 應檢人須完成術科測試題目六題所需之裝飾物。

(3) 應檢人須完成一個蘋果塔的製作(寬 2.5~3 公分、共 5 層(須展開))。

(4) 時間截止，應檢人須將可使用之生鮮材料歸回公共材料區。

3.第三大題(C 大題)-飲料調製：2 小時 27 分鐘。

每一小題之前置作業時間為 4 分鐘，調製過程及成品完成時間為 7 分

鐘，善後處理時間為 4 分鐘（第六小題為 7 分鐘），計 15 分鐘（第六小題計 18 分鐘），6 題共計 93 分鐘，不含評分時間(參閱檢定程序時間表)。

4.第一大題（A 大題）-酒類辨識：35 分鐘。

(1) 監評長將應檢人已抽選之 10 支酒款於酒類辨識材料表（參閱酒類辨識材料表）不規則編號，並經所有監評人員簽名確認，測試結束後併同應檢人成績彌封存查。所有應檢人測試相同酒款。

(2) 正式辨識：應檢人分為三組，每組 6 人，每組時間 10 分鐘，計 35 分鐘(含換組時間)。

(3) 應檢人依試酒杯之編號，將答案填寫至酒類辨識答案表上（參閱酒類辨識答案表）。

(三) 技能標準評分範圍涵蓋：

1. 重視職業道德、行業屬性及衛生安全觀念。

2. 能正確辨識酒類及物料能力。

3. 前置作業：

(1) 瞭解配方及器皿容量規格。

(2) 講究準備工作過程中之衛生與安全。

(3) 擺設飲料調製個人操作檯，含材料區、器皿區、成品區、裝飾物區及工作區。

(4) 正確飲料操作觀念與習慣。

(5) 基礎裝飾物製作技能的熟練度。

4. 調製過程：

(1) 強調過程中之衛生與安全。

(2) 重視基本常識。

(3) 熟練各種操作技能。

(4) 正確的機具使用及保養能力。

5. 成品評鑑：

重視成品之色澤、香味、形態與口感。成品評鑑依試題規定之成份、調製

法、裝飾物、杯器皿，以現場實作成品為主，試題成品參考圖為參考範例。

6. 善後處理：

- (1) 養成正確的物料成本控制觀念。
- (2) 能處理垃圾及水的分類。
- (3) 落實清理與維護材料、器皿及設備的能力。

(四) 評分標準：

1. 職業道德與重大專業技能評分表，為獨立評分項目，評斷應檢人自綜合注意事項說明開始至檢定結束，應具備之基本職業道德及專業技能基礎。扣分超過 100 分(含)，本項目即為不及格。
2. A、B 大題只要其一扣分 51 分(含)以上即為不及格，C 大題六小題總分扣分 241 分(含)以上或 C 大題其中一小題扣分 51 分(含)以上，C 大題即為不及格。
3. A、B、C 三大題分別獨立計分（A-100 分、B-100 分、C-600 分，C 大題各小題為 100 分）。A、B、C 有一大題不及格，或職業道德與重大專業技能評分項目不及格，術科成績即為不及格。
4. A 大題辨識 10 款酒類，酒名或葡萄品種須以公告之原文印刷體作答，大小寫皆可，以原文書寫體或中文作答者，不予計分(錯 1 個字母即為錯誤)、答案重複者皆不計分。1 款酒類 10 分，10 款酒類 100 分。辨識方法嚴禁口嚐，違反者，本大題以扣分 100 分計。
5. B 大題為吧檯佈置及製作裝飾物，計 100 分。依該評分項目、評分標準，核實扣分。
6. C 大題分六小題，每小題 100 分，計 600 分。每小題又細分為：
 - (1) 前置作業，最多扣 20 分；
 - (2) 調製過程，最多扣 30 分；
 - (3) 成品評鑑，最多扣 40 分；
 - (4) 善後處理，最多扣 10 分；測試過程依各該評分項目、評分標準，核實扣分。

7.調製使用之配方份量，以杯皿容量 10 等份為配比原則。

8.紙巾使用原則：

- (1) 用於古典杯、成品杯的擦拭。
- (2) 用於手部的擦拭。
- (3) 用於鋪設工作區(限單張)。
- (4) 其餘物品擦拭，依環保、節約原則使用。

9.服務巾使用原則：

- (1) 需折疊整齊，與抹布分開放置於操作檯夾層。
- (2) 服務巾僅限於善後處理時，擦拭洗淨後之器皿。

(五) 應檢人自備參檢事項：

1. 著職場專業服裝儀容（附圖）。
2. 廚房紙巾一捲（盒）。
3. 服務巾，一條（白色、全棉、長寬 55cm±3cm，不可有髒汙）。

(六) 注意事項：

意外傷害經處理後，於規定測試時間內，仍可繼續應檢，惟測試時間不予延長。

(七) 試題：

1.酒類辨識材料表

技術士技能檢定飲料調製職類乙級酒類辨識材料表

檢定日期：中華民國 年 月 日 上午/下午場 監評長簽名：_____

序號	酒名	抽出之編號請打 (6 題)	監評長不規則編號 1- 10
A1	Cognac V.S.O.P.		
A 2	Blended Scotch Whisky		
A 3	Single malt Scotch Whisky		
A 4	Bourbon Whiskey		
A 5	Vodka		
A 6	Gin		
A 7	Tequila (Color is an option)		
A 8	Dark Rum		
A 9	White Rum		
A 10	Cachaça		
A 11	Dry Vermouth		
A 12	Dubonnet Red		
A 13	Grand Marnier		
A 14	Crème de Cassis		
A 15	Cointreau		
A 16	Bénédictine		
A 17	Brown Crème de Cacao		
A 18	Crème de Café		

序號	酒名	抽出之編號請打 (2 題)	監評長不規則編號 1- 10
A 19	Cabernet Sauvignon		
A 20	Merlot		
A 21	Pinot Noir		

序號	酒名	抽出之編號請打 (2 題)	評審長不規則編號 1- 10
A 22	Sauvignon Blanc		
A 23	Chardonnay		
A 24	Riesling		

監評人員簽名：_____

2.酒類辨識答案表

技術士技能檢定飲料調製職類乙級酒類辨識答案表

檢 定 日 期：中華民國 年 月 日 上午/下午場

應檢人崗位編號： _____

應 檢 人 姓 名： _____ 應檢人簽名： _____

注意事項：須以公告之原文印刷體作答，大小寫皆可，以原文書寫體或中文作答者，不予計分(錯 1 個字母即為錯誤)，辨識方法嚴禁口嚐。

編 號	酒 名 或 葡 萄 品 種
第 1 杯	
第 2 杯	
第 3 杯	
第 4 杯	
第 5 杯	
第 6 杯	
第 7 杯	
第 8 杯	
第 9 杯	
第 10 杯	

每題 10 分，總分：100 分；**答案重複者皆不計分。** 扣分： _____

(本大題扣分 51 分【含】以上即為不及格，以口嚐辨識者扣 100 分。)

監評長簽名： _____

監評人員簽名： _____

組別 C1

題序	飲料名稱
一	Latte Art Heart 咖啡拉花-心形奶泡 (圖案需超過杯面三分之一)
二	Espresso Daiquiri 義式戴吉利
三	Manhattan 曼哈頓 (製作三杯)
四	Hot Toddy 熱托地
五	Mint Frappe 薄荷芙萊蓓
六	Planter's Punch 拓荒者賓治

4.術科測試題目

試題編號：1020203-1（組別含 C1、C2、C3、C4、C5、C6 計 6 組）

品名	義式咖啡機 Espresso Machine	調 製 雞 尾 酒 Cocktail					
組別	義式咖啡機 Espresso Machine	直接注入法 Build	攪拌法 Stir	搖 盪 法 Shake	電動攪拌法 / 霜 凍 法 Blend/Frozen	分 層 法 Layer	注 入 法 Pour
C1	Latte Art Heart 咖啡拉花	Hot Toddy 熱托地	Manhattan 曼哈頓	Espresso Daiquiri 義式戴吉利 Planter's Punch 拓荒者賓治			Mint Frappe 薄荷芙萊蓓
C2	Latte Art Heart 咖啡拉花	Mojito 莫西多		Cool Sweet Heart 冰涼甜心 Dandy Cocktail 至尊雞尾酒 White Stinger 白醉漢	Banana Batida 香蕉巴迪達 (blend)		
C3	Latte Art Heart 咖啡拉花	Irish Coffee 愛爾蘭咖啡	Dry Manhattan 不甜曼哈頓	Gin Fizz 琴費士 Stinger 醉漢		Pousse Café 普施咖啡	
C4	Latte Art Heart 咖啡拉花	Salty Dog 鹹狗 Negus 尼加斯 Ginger Mojito 薑味莫西多		Golden Dream 金色夢幻		B-52 Shot B-52 轟炸機	
C5	Latte Art Heart 咖啡拉花	Tequila Sunrise 特吉拉日出 Americano 美國佬		Captain Collins 領航者可林 Pink Lady 粉紅佳人	Coffee Batida 巴迪達咖啡 (blend)		
C6	Latte Art Heart 咖啡拉花			Jack Frost 傑克佛洛斯特 Viennese Espresso 義式維也納咖啡 Silver Fizz 銀費士 Kamikaze 神風特攻隊			Mimosa 含羞草

技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題 1020203-1 組配方

組別 C1

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	DC01 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形奶泡 (圖案需超過杯面三分之一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
二	CS01 Espresso Daiquiri 義式戴吉利	30ml White Rum 白色蘭姆酒 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 15ml Sugar Syrup 果糖	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Cocktail Glass 雞尾酒杯
三	CST01 Manhattan 曼哈頓 (製作三杯)	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 15ml Rosso Vermouth 甜味苦艾酒 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Stir 攪拌法	Cherry 櫻桃★	Martini Glass 馬丁尼杯
四	CBU01 Hot Toddy 熱托地	45ml Brandy 白蘭地 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖 Top with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Lemon Slice 檸檬片 Cinnamon Powder 肉桂粉★	Toddy Glass 托地杯
五	CS02 Mint Frappe 薄荷芙萊蓓	45ml Green Crème de Menthe 綠薄荷香甜酒 1 cup Crushed Ice 1 杯碎冰	Pour 注入法	Mint Sprig 薄荷枝 Cherry 紅櫻桃 2 Short Straw 短吸管 2 支	大雞尾酒杯
六	CS03 Planter's Punch 拓荒者賓治	45ml Dark Rum 深色蘭姆酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 Top with Soda Water 蘇打水八分滿 Dash Angostura Bitters 搖勻後加入少許安格式苦精	Shake 搖盪法	Lemon Slice 檸檬片 Orange Slice 柳橙片	Collins Glass 可林杯

組別 C2

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	DC01 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形奶泡(圖案需超過杯面三分之一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
二	CS05 Dandy Cocktail 至尊雞尾酒	30ml Gin 琴酒 30ml Dubonnet Red 紅多寶力酒 10ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 Dash Angostura Bitters 少許苦精	Shake 搖盪法	Lemon Peel 檸檬皮 Orange Peel 柳橙皮	Cocktail Glass 雞尾酒杯
三	CB01 Banana Batida 香蕉巴迪達	45ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Crème de Bananes 香蕉香甜酒 20ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 1 Fresh Peeled Banana 1 條新鮮香蕉	Blend 電動攪拌法	Banana Slice 香蕉片	Hurricane Glass 炫風杯
四	CS04 Cool Sweet Heart 冰涼甜心	30ml White Rum 白色蘭姆酒 30ml Mozart Dark Chocolate Liqueur 莫札特黑色巧克力香甜酒 30ml Mojito Syrup 莫西多糖漿 75ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁	Shake 搖盪法 Float 漂浮法	Lemon Peel 檸檬皮 Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯
五	CS06 White Stinger 白醉漢 (製作三杯)	45ml Vodka 伏特加 15ml White Crème de Menthe 白薄荷香甜酒 15ml White Crème de Cacao 白可可香甜酒	Shake 搖盪法		Old Fashioned Glass 古典酒杯
六	CBU03 Mojito 莫西多	45ml White Rum 白色蘭姆酒 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 1/2 Fresh Lime Cut Into 4 Wedges 新鮮萊姆切成 4 塊 12 Fresh Mint Leaves 新鮮薄荷葉 8g Sugar 糖包 Top with Soda Water 蘇打水八分滿 Crushed Ice 適量碎冰	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Mint Sprig 薄荷枝	Highball Glass 高飛球杯

組別 C3

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	DC01 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形 奶泡(圖案需超 過杯面三分之 一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
二	CST02 Dry Manhattan 不甜曼哈頓 (製作三杯)	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 15ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Stir 攪拌法	Lemon Peel 檸檬皮★	Martini Glass 馬丁尼杯
三	CBU04 Irish Coffee 愛爾蘭咖啡	45ml Irish Whiskey 愛爾蘭威士忌 8g Sugar 糖包 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 120ml Boiling Water 熱開水 Top with Whipped Cream 加滿泡沫鮮奶油	義式咖啡機 Build 直接注入法	Cocoa Powder 可可粉★	Irish Coffee Glass 愛爾蘭咖啡杯
四	CS08 Stinger 醉漢	45ml Brandy 白蘭地 15ml White Crème de Menthe 白薄荷香甜酒	Shake 搖盪法	Mint Sprig 薄荷枝	Old Fashioned Glass 古典酒杯
五	CS07 Gin Fizz 琴費士	45ml Gin 琴酒 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖 Top with Soda Water 蘇打水八分滿	Shake 搖盪法		Highball Glass 高飛球杯
六	CL01 Pousse Café 普施咖啡	1/5 Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 1/5 Brown Crème de Cacao 深可可香甜酒 1/5 Green Crème de Menthe 綠薄荷香甜酒 1/5 Triple Sec 白柑橘香甜酒 1/5 Brandy 白蘭地 (以杯皿容量九分滿為準)	Layer 分層法		Liqueur Glass 香甜酒杯

組別 C4

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CBU05 Salty Dog 鹹狗	45ml Vodka 伏特加 Top with Fresh Grapefruit Juice 新鮮葡萄柚汁八分滿	Build 直接注入法	Salt Rimmed 鹽口杯★	Highball Glass 高飛球杯
二	DC01 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形 奶泡(圖案需超過杯面三分之一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
三	CL02 B-52 Shot B-52 轟炸機	1/3 Kahlúa 卡魯哇咖啡香甜酒 1/3 Bailey's Irish Cream 貝里斯奶酒 1/3 Grand Marnier 香橙干邑香甜酒 (以杯皿容量九分滿為準)	Layer 分層法		Shot Glass 烈酒杯
四	CS10 Ginger Mojito 薑味莫西多	45ml White Rum 白色蘭姆酒 3 Slices Fresh Root Ginger 三片嫩薑 12 Fresh Mint Leaves 新鮮薄荷葉 15 Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 8g Sugar 糖包 Top with Ginger Ale 薑汁汽水八分滿 Crushed Ice 適量碎冰	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Mint Sprig 薄荷枝	Highball Glass 高飛球杯
五	CBU07 Negus 尼加斯	60ml Tawny Port 波特酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖 Top with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Nutmeg Powder 荳蔻粉★	Toddy Glass 托地杯
六	CS11 Golden Dream 金色夢幻 (製作三杯)	30ml Galliano 義大利香草酒 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 10ml Cream 無糖液態奶精	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯

組別 C5

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CBU08 Tequila Sunrise 特吉拉日出	45ml Tequila 特吉拉 Top with Orange Juice 柳橙汁八分滿 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿	Build 直接注入法 Float 漂浮法	Orange Slice 柳橙片 Cherry 櫻桃	Highball Glass (240ml) 高飛球杯
二	DC02 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形 奶泡(圖案需超過 杯面三分之一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
三	CB02 Coffee Batida 巴迪達咖啡	30ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 30ml Crème de Café 咖啡香甜酒 10ml Sugar Syrup 果糖	Blend 電動攪拌法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯
四	CS09 Captain Collins 領航者可林	30ml Canadian Whisky 加拿大威士忌 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Sugar Syrup 果糖 Top with Soda Water 蘇打水八分滿	Shake 搖盪法	Lemon Slice 檸檬片 Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯
五	CBU09 Americano 美國佬	30ml Campari 金巴利 30ml Rosso Vermouth 甜味苦艾酒 Top with Soda Water 蘇打水八分滿	Build 直接注入法	Orange Slice 柳橙片 Lemon Peel 檸檬皮	Highball Glass 高飛球杯
六	CS13 Pink Lady 粉紅佳人 (製作三杯)	30ml Gin 琴酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 15ml Egg White 蛋白	Shake 搖盪法	Lemon Peel 檸檬皮	Cocktail Glass 雞尾酒杯

組別 C6

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CS14 Jack Frost 傑克佛洛斯特	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 15ml Drambuie 蜂蜜酒 30ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 10ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿	Shake 搖盪法	Orange Peel 柳橙皮	Old Fashioned Glass 古典酒杯
二	DC03 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形 奶泡(圖案需超 過杯面三分之 一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
三	CS15 Viennese Espresso 義式維也納咖啡	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 30ml White Chocolate Cream 白巧克力酒 30ml Macadamia Nut Syrup 夏威夷豆糖漿 120ml Milk 鮮奶	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Collins Glass 可林杯
四	CS16 Kamikaze 神風特攻隊 (製作三杯)	45ml Vodka 伏特加 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15 ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁	Shake 搖盪法	Lemon Wedge 檸檬角	Old Fashioned Glass 古典酒杯
五	CS17 Silver Fizz 銀費士	45ml Gin 琴酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖 15ml Egg White 蛋白 Top with Soda Water 蘇打水八分滿	Shake 搖盪法	Lemon Slice 檸檬片	Highball Glass 高飛球杯
六	CBU10 Mimosa 含羞草	1/2 Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 1/2 Champagne or Sparkling Wine (Brut) 原味香檳或汽泡酒 (以杯皿容量八分滿計算)	Pour 注入法		Flute Glass 高腳香檳杯

試題編號：1020203-2（組別含 C7、C8、C9、C10、C11、C12 計 6 組）

品名	義式咖啡機 Espresso Machine	調 製 雞 尾 酒 Cocktail					
組別	義式咖啡機 Espresso Machine	直接注入法 Build	攪拌法 Stir	搖 盪 法 Shake	電 動 攪 拌 法 / 霜 凍 法 Blend/Frozen	分 層 法 Layer	注 入 法 Pour
C7	Latte Art Heart 咖啡拉花	White Russian 白色俄羅斯 Long Island Iced Tea 長島冰茶	Dry Martini 不甜馬丁尼	Grasshopper 綠色蚱蜢 Sangria 聖基亞			
C8	Latte Art Heart 咖啡拉花	Frenchman 法國佬 John Collins 約翰可林		Egg Nog 蛋酒 Orange Blossom 橘花	Brazilian Coffee 巴西佬咖啡 (blend)		
C9	Latte Art Heart 咖啡拉花	Black Russian 黑色俄羅斯		Sherry Flip 雪莉惠而浦 Blue Bird 藍鳥	Piña Colada 鳳梨可樂達 (blend)		Kir Royale 皇家基爾
C10	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Screwdriver 螺絲起子 Classic Mojito 經典莫西多	Gin & It 義式琴酒	Vanilla Espresso Martini 義式香草馬丁尼 Golden Dream 金色夢幻			
C11	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	God Father 教父	Perfect Martini 完美馬丁尼	Side Car 側車	Blue Hawaiian 藍色夏威夷佬 (blend)	Rainbow 彩虹酒	
C12	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Bloody Mary 血腥瑪莉		Mai Tai 邁泰 White Sangria 白色聖基亞 Vodka Espresso 義式伏特加	Frozen Margarita 霜凍瑪格麗特 (frozen)		

技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題 1020203-2 組配方

組別 C7

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CST03 Dry Martini 不甜馬丁尼	45ml Gin 琴酒 15ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Stuffed Olive 紅心橄欖★	Martini Glass 馬丁尼杯
二	CS18 Grasshopper 綠色蚱蜢 (製作三杯)	20ml Green Crème de Menthe 綠薄荷香甜酒 20ml White Crème de Cacao 白可可香甜酒 20ml Cream 無糖液態奶精	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯
三	DC03 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形奶 泡(圖案需超過杯 面三分之一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
四	CS19 Long Island Iced Tea 長島冰茶	15ml Gin 琴酒 15ml White Rum 白色蘭姆酒 15ml Vodka 伏特加 15ml Tequila 特吉拉 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 Top with Cola 可樂八分滿	Build 直接注入法	Lemon Peel 檸檬皮	Collins Glass 可林杯
五	CS20 Sangria 聖基亞	30ml Brandy 白蘭地 30ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Grand Marnier 香橙干邑香甜酒 60ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁	Shake 搖盪法	Orange Slice 柳橙片	Highball Glass 高飛球杯
六	CBU12 White Russian 白色俄羅斯	45ml Vodka 伏特加 15ml Crème de Café 咖啡香甜酒 30ml Cream 無糖液態奶精	Build 直接注入法 Float 漂浮法		Old Fashioned Glass 古典酒杯

組別 C8

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CS21 Egg Nog 蛋酒	30ml Brandy 白蘭地 15ml White Rum 白色蘭姆酒 135ml Milk 鮮奶 15ml Sugar Syrup 果糖 1 Egg Yolk 蛋黃	Shake 搖盪法	Nutmeg Powder 荳蔻粉★	Highball Glass 高飛球杯
二	CBU13 Frenchman 法國佬	30ml Grand Marnier 香橙干邑香甜酒 60ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Sugar Syrup 果糖 Top with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Orange Peel 柳橙皮	Toddy Glass 托地杯
三	DC03 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形奶泡(圖案需超過杯面三分之一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
四	CB03 Brazilian Coffee 巴西佬咖啡	30ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 30ml Cream 無糖液態奶精 15ml Sugar Syrup 果糖	Blend 電動攪拌法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯
五	CS22 Orange Blossom 橘花 (製作三杯)	30ml Gin 琴酒 15ml Rosso Vermouth 甜苦艾酒 30ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁	Shake 搖盪法	Sugar Rim 糖口杯★	Cocktail Glass 雞尾酒杯
六	CBU14 John Collins 約翰可林	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖 Top with Soda Water 蘇打汽水八分滿 Dash Angostura Bitters 調勻後加入少許安格式苦精	Build 直接注入法	Lemon Slice 檸檬片 Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯

組別 C9

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CP01 Kir Royale 皇家基爾	15ml Crème de Cassis 黑醋栗香甜酒 fill up with Champagne or Sparkling Wine (Brut) 原味香檳或汽泡酒注至 八分滿	Pour 注入法		Flute Glass 高腳香檳杯
二	CBU15 Black Russian 黑色俄羅斯	45ml Vodka 伏特加 15ml Crème de Café 咖啡香甜酒	Build 直接注入法		Old Fashioned Glass 古典酒杯
三	DC03 Latte Art Heart 咖啡拉花-心形奶 泡(圖案需超過杯 面三分之一)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
四	CS23 Sherry Flip 雪莉惠而浦	15ml Brandy 白蘭地 45ml Sherry 雪莉酒 15ml Egg White 蛋白	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯
五	CS25 Blue Bird 藍鳥 (製作三杯)	30ml Gin 琴酒 15ml Blue Curaçao Liqueur 藍柑橘香甜酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Almond Syrup 杏仁糖漿	Shake 搖盪法	Lemon Peel 檸檬皮	Cocktail Glass 雞尾酒杯
六	CB04 Piña Colada 鳳梨可樂達	30ml White Rum 白色蘭姆酒 30ml Coconut Cream 椰漿 90ml Pineapple Juice 鳳梨汁	Blend 電動攪拌法	Fresh Pineapple slice 新鮮鳳梨片(去 皮) Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯

組別 C10

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CBU16 Screwdriver 螺絲起子	45ml Vodka 伏特加 Top with Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁八分滿	Build 直接注入法	Orange Slice 柳橙片	Highball Glass 高飛球杯
二	CST04 Gin & It 義式琴酒 (製作三杯)	45ml Gin 琴酒 15ml Rosso Vermouth 甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Lemon Peel 檸檬皮★	Martini Glass 馬丁尼杯
三	CS27 Classic Mojito 經典莫西多	45ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 1/2 Fresh Lime Cut Into 4 Wedges 新鮮萊姆切成 4 塊 12 Fresh Mint Leaves 新鮮薄荷葉 8g Sugar 糖包 Top with Soda Water 蘇打水八分滿 Crushed Ice 適量碎冰	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Mint Sprig 薄荷枝	Highball Glass 高飛球杯
四	DC05 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形奶泡 (圖案之葉片需左右對稱至少各 5 葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
五	CS26 Vanilla Espresso Martini 義式香草馬丁尼	30ml Vanilla Vodka 香草伏特加 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 15ml Kahlúa 卡魯瓦咖啡香甜酒	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Cocktail Glass 雞尾酒杯
六	CS11 Golden Dream 金色夢幻 (製作三杯)	30ml Galliano 義大利香草酒 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 10ml Cream 無糖液態奶精	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯

組別 C11

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CL03 Rainbow 彩虹酒	1/7 Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 1/7Crème de Cassis 黑醋栗香甜酒 1/7 White Crème de Cacao 白可可香甜酒 1/7 Blue Curaçao Liqueur 藍柑橘香甜酒 1/7 Campari 金巴利酒 1/7 Galliano 義大利香草酒 1/7 Brandy 白蘭地酒 (以器皿容器九分滿為準)	Layer 分層法		Liqueur Glass 香甜酒杯
二	CST05 Perfect Martini 完美馬丁尼 (製作三杯)	45ml Gin 琴酒 10ml Rosso Vermouth 甜味苦艾酒 10ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Lemon Peel 檸檬皮★ Cherry 櫻桃★	Martini Glass 馬丁尼杯
三	CS30 Side Car 側車	30ml Brandy 白蘭地酒 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 30ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁	Shake 搖盪法	Lemon Slice 檸檬片 Cherry 櫻桃	Cocktail Glass 雞尾酒杯
四	DC05 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形奶泡 (圖案之葉片需左右對稱至少各 5 葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
五	CBU17 God Father 教父	45ml Blended Scotch Whisky 蘇格蘭調和威士忌 15ml Amaretto 杏仁香甜酒	Build 直接注入法		Old Fashioned Glass 古典酒杯
六	CB05 Blue Hawaiian 藍色夏威夷佬	45ml White Rum 白色蘭姆酒 30ml Blue Curaçao Liqueur 藍柑橘香甜酒 45ml Coconut Cream 椰漿 120ml Pineapple Juice 鳳梨汁 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁	Blend 電動攪拌法	Fresh Pineapple slice 新鮮鳳梨片(去皮) Cherry 櫻桃	Hurricane Glass 炫風杯

組別 C12

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CS31 Mai Tai 邁泰	30ml White Rum 白色蘭姆酒 15ml Orange Curaçao 柑橘香甜酒 10ml Sugar Syrup 果糖 10ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 30ml Dark Rum 深色蘭姆酒	Shake 搖盪法 Float 漂浮法(深色蘭姆酒)	Fresh Pineapple slice 新鮮鳳梨片(去皮) Cherry 櫻桃	Old Fashioned Glass 古典酒杯
二	CBU18 Bloody Mary 血腥瑪莉	45ml Vodka 伏特加 15 ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 Top with Tomato Juice 番茄汁八分滿 Dash Tabasco 少許酸辣油 Dash Worcestershire Sauce 少許辣醬油 Proper amount of Salt and Pepper 適量鹽跟胡椒	Build 直接注入法	Lemon Wedge 檸檬角 Celery Stick 芹菜棒★	Highball Glass 高飛球杯
三	CS32 White Sangria 白色聖基亞	30ml Grand Marnier 香橙干邑香甜酒 60ml White Wine 白葡萄酒 Top with 7-Up 無色汽水八分滿	Shake 搖盪法	1 Lemon Slice 1 Orange Slice 檸檬、柳橙各一片	Collins Glass 可林杯
四	DC06 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形奶泡 (圖案之葉片需左右對稱至少各 5 葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
五	CS33 Vodka Espresso 義式伏特加	30ml Vodka 伏特加 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 15ml Crème de Café 咖啡香甜酒 10ml Sugar Syrup 果糖	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯
六	CS34 Frozen Margarita 霜凍瑪格麗特 (製作三杯)	30ml Tequila 特吉拉 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁	Frozen 霜凍法	Salt Rimmed 鹽口杯★	Margarita Glass 瑪格麗特杯

試題編號：1020203-3（組別含 C13、C14、C15、C16、C17、C18 計 6 組）

品名	義式咖啡機 Espresso Machine	調製雞尾酒 Cocktail					
組別	義式咖啡機 Espresso Machine	直接注入法 Build	攪拌法 Stir	搖盪法 Shake	電動攪拌法 / 霜凍法 Blend/Frozen	分層法 Layer	注入法 Pour
C13	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Cuba Libre 自由古巴		New York 紐約 Amaretto Sour 杏仁酸酒 Brandy Alexander 白蘭地亞歷山大 Jalisco Espresso 墨西哥義式咖啡			
C14	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Apple Mojito 蘋果莫西多		New Yorker 紐約客	Kiwi Batida 奇異果巴迪達 (blend)	Angel's Kiss 天使之吻	Bellini 貝利尼
C15	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Harvey Wallbanger 哈維撞牆	Apple Manhattan 蘋果曼哈頓	Porto Flip 波特惠而浦 Cosmopolitan 四海一家 Jolt'ini 震撼			
C16	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Caipirinha 卡碧尼亞 Caravan 車隊	Gibson 吉普森	Singapore Sling 新加坡司令 Flying Grasshopper 飛天蚱蜢			
C17	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Horse's Neck 馬頸	Rob Roy 羅伯羅依	Whiskey Sour 威士忌酸酒	Banana Frozen Daiquiri 霜凍香蕉戴吉利 (frozen)		Kir 基爾
C18	Latte Art Rosetta 咖啡拉花	Old Fashioned 古典酒	Rusty Nail 鏽釘子	Sex on the Beach 性感沙灘 Strawberry Night 草莓夜 Tropic 熱帶			

技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題 1020203-3 組配方

組別 C13

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CS35 New York 紐約	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 10ml Sugar Syrup 果糖 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿	Shake 搖盪法	Orange Slice 柳橙片	Cocktail Glass 雞尾酒杯
二	CBU19 Cuba Libre 自由古巴	45ml Drak Rum 深色蘭姆酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 Top with Cola 可樂八分滿	Build 直接注入法	Lemon Slice 檸檬片	Highball Glass 高飛球杯
三	CS36 Amaretto Sour (with ice) 杏仁酸酒(含冰塊)	45ml Amaretto 杏仁香甜酒 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Sugar Syrup 果糖	Shake 搖盪法	Orange Slice 柳橙片 Lemon Peel 檸檬皮	Old Fashioned Glass 古典酒杯
四	CS37 Brandy Alexander 白蘭地亞歷山大 (製作三杯)	20ml Brandy 白蘭地 20ml Brown Crème de Cacao 深可可香甜酒 20ml Cream 無糖液態奶精	Shake 搖盪法	Nutmeg Powder 荳蔻粉★	Cocktail Glass 雞尾酒杯
五	DC07 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形奶泡 (圖案之葉片需左右對稱至少各5葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
六	CS38 Jalisco Espresso 墨西哥義式咖啡	30ml Tequila 特吉拉 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 30ml Kahlúa 卡魯哇咖啡香甜酒	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯

組別 C14

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CBU20 Apple Mojito 蘋果莫西多	45ml White Rum 白色蘭姆酒 30ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 15ml Sour Apple Liqueur 青蘋果香甜酒 12 Fresh Mint Leaves 新鮮薄荷葉 Top with Apple Juice 蘋果汁八分滿 Crushed Ice 適量碎冰	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Mint Sprig 薄荷枝	Collins Glass 可林杯
二	CS39 New Yorker 紐約客 (製作三杯)	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 45ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖	Shake 搖盪法	Orange Peel 柳橙皮	Cocktail Glass 雞尾酒杯(大)
三	CB06 Kiwi Batida 奇異果巴迪達	60ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Sugar Syrup 果糖 1 Fresh Kiwi 1 顆奇異果	Blend 電動攪拌法	Kiwi Slice 奇異果片	Collins Glass 可林杯
四	CBU21 Bellini 貝利尼	15ml Peach Liqueur 水蜜桃香甜酒 fill up with Champagne or Sparkling Wine (Brut) 原味香檳或汽泡酒注至八 分滿	Pour 注入法		Flute Glass 高腳香檳杯
五	DC07 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形 奶泡 (圖案之葉片需 左右對稱至少各 5 葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
六	CL04 Angel's Kiss 天使之吻	3/4 Brown Crème de Cacao 深可可香甜酒 1/4 Cream 無糖液態奶精 (以杯皿容量九分滿為準)	Layer 分層法	Cherry 櫻桃★	Liqueur Glass 香甜酒杯

組別 C15

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CS40 Porto Flip 波特惠而浦	10ml Brandy 白蘭地 45ml Tawny Port 波特酒 1 Egg Yolk 1 個蛋黃	Shake 搖盪法	Nutmeg Powder 荳蔻粉★	Cocktail Glass 雞尾酒杯
二	CBU23 Harvey Wallbanger 哈維撞牆	45ml Vodka 伏特加 90ml Orange Juice 柳橙汁 15ml Galliano 義大利香草酒	Build 直接注入法 Float 漂浮法	Orange Slice 柳橙片 Cherry 櫻桃	Highball Glass (240ml) 高飛球杯
三	CS41 Cosmopolitan 四海一家 (製作三杯)	45ml Vodka 伏特加 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 30ml Cranberry Juice 蔓越莓汁	Shake 搖盪法	Lime Slice 萊姆片	Cocktail Glass 雞尾酒杯(大)
四	CST06 Apple Manhattan 蘋果曼哈頓	30ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 15ml Sour Apple Liqueur 青蘋果香甜酒 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Rosso Vermouth 甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Apple Tower 蘋果塔	Cocktail Glass 雞尾酒杯
五	DC08 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形 奶泡 (圖案之葉片需 左右對稱至少各 5 葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯
六	CS42 Jolt'ini 震撼	30ml Vodka 伏特加 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 15ml Crème de Café 咖啡香甜酒	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯

組別 C16

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CS43 Singapore Sling 新加坡司令	30ml Gin 琴酒 15ml Cherry Brandy (Liqueur) 櫻桃白蘭地(香甜酒) 10ml Cointreau 君度橙酒 10ml Bénédictine 班尼狄克丁香甜酒 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 90ml Pineapple Juice 鳳梨汁 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Shake 搖盪法	Fresh Pineapple slice 新鮮鳳梨片(去皮) Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯
二	CBU24 Caipirinha 卡碧尼亞	45ml Cachaça 甘蔗酒 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 1/2 Fresh Lime Cut Into 4 Wedges 新鮮萊姆切成4塊 8g Sugar 糖包 Crushed Ice 適量碎冰	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法		Old Fashioned Glass 古典酒杯
三	CBU25 Caravan 車隊	90ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Grand Marnier 香橙干邑香甜酒 Top with Cola 可樂八分滿	Build 直接注入法	Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯
四	CST07 Gibson 吉普森	45ml Gin 琴酒 15ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Onion 小洋蔥★	Martini Glass 馬丁尼杯
五	CS44 Flying Grasshopper 飛天蚱蜢 (製作三杯)	30ml Vodka 伏特加 15ml Green Crème de Menthe 綠薄荷香甜酒 15ml White Crème de Cacao 白可可香甜酒 15ml Cream 無糖液態奶精	Shake 搖盪法	Cocoa Powder 可可粉★ Mint Sprig 薄荷枝	Cocktail Glass 雞尾酒杯
六	DC07 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形奶泡 (圖案之葉片需左右對稱至少各5葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯

組別 C17

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CB07 Banana Frozen Daiquiri 霜凍香蕉戴吉利	30ml White Rum 白色蘭姆酒 10ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 15ml Sugar Syrup 果糖 1/2 Fresh Peeled Banana 1/2 條新鮮香蕉	Frozen 霜凍法	Banana Slice 香蕉片 Cherry 櫻桃	Cocktail Glass 雞尾酒杯(大)
二	CS45 Whiskey Sour 威士忌酸酒	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 30ml Sugar Syrup 果糖	Shake 搖盪法	1/2 Orange Slice 1/2 柳橙片 Cherry 櫻桃	Sour Glass 酸酒杯
三	CST08 Rob Roy 羅伯羅依 (製作三杯)	45ml Blended Scotch Whisky 蘇格蘭調和威士忌 15ml Rosso Vermouth 甜味苦艾酒 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Stir 攪拌法	Cherry 櫻桃★	Martini Glass 馬丁尼杯
四	CP02 Kir 基爾	10ml Crème de Cassis 黑醋栗香甜酒 fill up with Dry White Wine 不甜白葡萄酒注至八分滿	Pour 注入法		White Wine Glass 白葡萄酒杯
五	CBU27 Horse's Neck 馬頸	45ml Brandy 白蘭地 Top with Ginger Ale 薑汁汽水八分滿 Dash Angostura Bitters 調勻後加入少許安格式苦精	Build 直接注入法	Lemon Spiral 螺旋狀檸檬皮★	Highball Glass 高飛球杯
六	DC07 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形奶泡 (圖案之葉片需左右對稱至少各5葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯

組別 C18

題序	飲料名稱 Drink name	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
一	CBU28 Rusty Nail 鏽釘子 (製作三杯)	45ml Blended Scotch Whisky 蘇格蘭調和威士忌 30ml Drambuie 蜂蜜香甜酒	Stir 攪拌法	Lemon Peel 檸檬皮	Cocktail Glass 雞尾酒杯
二	CS47 Sex on the Beach 性感沙灘	45ml Vodka 伏特加 15ml Peach Liqueur 水蜜桃香甜酒 30ml Orange Juice 柳橙汁 30ml Cranberry Juice 蔓越莓汁	Shake 搖盪法	Orange Slice 柳橙片	Highball Glass 高飛球杯
三	CS48 Strawberry Night 草莓夜	20ml Vodka 伏特加 20ml Passion Fruit Liqueur 百香果香甜酒 20ml Sour Apple Liqueur 青蘋果香甜酒 40ml Strawberry Juice 草莓汁 10ml Sugar Syrup 果糖	Shake 搖盪法	Apple Tower 蘋果塔	Cocktail Glass 雞尾酒杯(大)
四	CBU29 Old Fashioned 古典酒	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 2 Dashes Angostura Bitters 少許安格式苦精 1 Sugar Cube 方糖 Splash of Soda Water 蘇打水少許	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Orange Slice 柳橙片 Lemon Peel 檸檬皮★ 2 Cherries 二顆櫻桃	Old Fashioned Glass 古典酒杯
五	CS49 Tropic 熱帶	30ml Bénédictine 班尼狄克丁香甜酒 60ml White Wine 白葡萄酒 60ml Fresh Grapefruit Juice 新鮮葡萄柚汁	Shake 搖盪法	Lemon Slice 檸檬片	Collins Glass 可林杯
六	DC07 Latte Art Rosetta 咖啡拉花-葉形 奶泡 (圖案之葉片需 左右對稱至少各 5 葉以上)	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法		寬口咖啡杯

肆、技術士技能檢定飲料調製職類乙級吧檯準備作業須知

佈 置 時 間	準備機具及工作項目(第 6 題善後處理時，再歸還至公共材料區)
15 分鐘	<ol style="list-style-type: none"> 1. 波士頓雪克杯組(含內外杯、隔冰器) 2. 吧叉匙 3. 量酒器 4. 水果刀 5. 1 支水果夾 <p>(1.~5.置於吧檯瀝水墊)</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. 2 個圓盤 7. 壓汁器 8. 杯墊(須製作 3 杯時，再另取 2 張杯墊，於該題善後處理時須歸還) 9. 托盤、洗杯刷 10. 砧板 <p>(9.~10.項置於工作檯夾層)</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 操作 6 小題所需裝飾物(剩餘可堪使用之材料須歸還至公共材料區)，含吸管及調酒棒。 2. 需 Muddle 者，須拿搗碎棒；需碎冰者，須拿手搖碎冰機。 3. 應檢人必須完成一個 5 層蘋果塔，寬度 2.5cm~3cm 之間，完成後須浸泡淡鹽水中，並於吧檯準備作業時間截止前取出備用。 4. 薄荷枝取用該題之杯皿，並冰鎮於杯中。 5. 製作芹菜棒長度需高於高飛球杯 2-3cm、寬度在 1-1.5 公分之間，並冰鎮於該題之杯皿中。

伍、技術士技能檢定飲料調製職類乙級操作義式咖啡機須知

前置作業	<p>1. 於工作檯洗手後至材料區、以拉花鋼杯拿取 200ml 左右之鮮奶(±20ml)站立於咖啡機前，鋪設紙巾。</p> <p>研磨咖啡粉(應檢人不可自行調整刻度、由當日評審長調整後，並試做一杯)填充咖啡粉後，將填壓器放置填壓墊上，把手置於紙巾上。</p> <p>※監評長於場地說明時，須以 200ml 之水加入拉花鋼杯以為參考。</p> <p>※當日監評長須解說義式咖啡機之使用方法，須現場測試咖啡機之流速、水量、Crema、壓力、磨豆機磨粉等內容。</p>
調製過程	<p>1. 測試水壓，再扣住把手，放置適當之容器後萃取。</p> <p>2. 打奶泡前，排放蒸氣管中之水分。</p> <p>3. 打發奶泡後，立即以咖啡機旁之抹布，擦拭蒸氣管及排放蒸氣。</p> <p>4. 於咖啡機旁的工作檯完成拉花的試題、以托盤運送回工作檯評分</p>
成品評鑑	<p>將咖啡成品放置成品區、靜候監評評分。</p>
善後處理	<p>1. 清洗咖啡杯組及其他器皿(拉花鋼杯，若仍有鮮奶須倒回鮮奶收集器)。</p> <p>2. 清洗擦拭蒸氣管之抹布後，將物件送回歸位。</p> <p>3. 取下把手，去除咖啡渣，排出水量進行沖洗，以廚房紙巾擦拭乾淨後，放於咖啡機上方。</p> <p>4. 以廚房紙巾擦拭填壓器及填壓墊、並將填壓器放置於填壓墊上。</p> <p>5. 以工作檯之抹布，清潔咖啡機及工作區。</p> <p>6. 回工作檯後，清潔抹布及善後處理完畢後，靜候監評評分。</p>
咖啡機上方之器皿	<p>1. 寬口咖啡杯組(含咖啡匙)。</p> <p>2. 小鋼杯。</p> <p>3. 單導流嘴及雙導流嘴咖啡沖煮把手(萃取器)。</p>
咖啡機旁之器皿	<p>1. 義式咖啡磨豆機。</p> <p>2. 咖啡渣槽。</p> <p>3. 鮮奶收集器。</p> <p>4. 擦拭蒸氣管之濕抹布(以小圓盤裝)。</p> <p>5. 填壓器。轉角防滑咖啡填壓墊。</p>
備註	<p>考試題組之前後題目皆需要義式咖啡時，第二小題之義式咖啡應於前一小題事先萃取。應檢人需依義式咖啡機操作崗位配置表(附表一)之咖啡機操作咖啡題。</p>

附表一 義式咖啡機操作崗位配置表

題序	第一台		第二台	
	左側	右側	左側	右側
一	C1	C2	C3	
二	C4	C5	C6	
三	C7	C8	C9	C3(愛爾蘭咖啡)
四	C10	C11	C12	
五	C13	C14	C15	
六	C16	C17	C18	

備註：應檢人需依上表規定之義式咖啡機操作咖啡題，左側右側係指應檢人面對咖啡機之方向。

陸、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題製作裝飾物參考圖

製作蘋果塔	5 層蘋果塔，寬度 2.5cm~3cm 之間
	
<p>果粒洗淨、拭乾後，切除蒂頭，由頭至尾方向切片。</p>	
	
<p>檸檬（柳橙）皮：寬 0.7~1 公分、長 5~6 公分</p>	
	

柒、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試試題成品參考圖

1020203-C1

1020203-C101/ 咖啡拉花	1020203-C102/ 義式戴吉利
	
1020203-C103/曼哈頓	1020203-C104/熱托地
	
1020203-C105/薄荷芙萊蓓	1020203-C106/拓荒者賓治
	

1020203-C2

1020203-C201/ 咖啡拉花



1020203-C202/至尊雞尾酒



1020203-C203/香蕉巴迪達



1020203-C204/冰涼甜心



1020203-C205/白醉漢



1020203-C206/莫西多



1020203-C3

1020203-C301/ 咖啡拉花	1020203-C302/不甜曼哈頓
	
1020203-C303/愛爾蘭咖啡	1020203-C304/醉漢
	
1020203-C305/琴費士	1020203-C306/普施咖啡
	

1020203-C4

1020203-C401/鹹狗	1020203-C402/ 咖啡拉花
	
1020203-C403/ B-52 轟炸機	1020203-C404/ 薑味莫西多
	
1020203-C405/尼加斯	1020203-C406/ 金色夢幻
	

1020203-C5

1020203-C501/特吉拉日出	1020203-C502/咖啡拉花
	
1020203-C503/巴迪達咖啡	1020203-C504/ 領航者可林
	
1020203-C505/美國佬	1020203-C506/粉紅佳人
	

1020203-C6

1020203-C601/傑克佛洛斯特	1020203-C602/ 咖啡拉花
	
1020203-C603/ 義式維也納咖啡	1020203-C604/ 神風特攻隊
	
1020203-C605/銀費士	1020203-C606/含羞草
	

1020203-C7

1020203-C701/不甜馬丁尼	1020203-C702/綠色蚱蜢
	
1020203-C703/咖啡拉花	1020203-C704/長島冰茶
	
1020203-C705/聖基亞	1020203-C706/白色俄羅斯
	

1020203-C8

1020203-C801/蛋酒	1020203-C802/ 法國佬
	
1020203-C803/咖啡拉花	1020203-C804/巴西佬咖啡
	
9802302-C805/橘花	1020203-C806/約翰可林
	

1020203-C9

1020203-C901/皇家基爾	1020203-C802/黑色俄羅斯
	
1020203-C903/ 咖啡拉花	1020203-C904/雪莉惠而浦
	
1020203-C905/藍鳥	1020203-C906/鳳梨可樂達
	

1020203-C10

1020203-C1001/螺絲起子	1020203-C1002/義式琴酒
	
1020203-C1003/經典莫西多	1020203-C1004/咖啡拉花
	
1020203-C1005/義式香草馬丁尼	1020203-C1006/金色夢幻
	

1020203-C11

1020203-C1101/彩虹酒	1020203-C1102/完美馬丁尼
	
1020203-C1103/側車	1020203-C1104/咖啡拉花
	
1020203-C1105/教父	1020203-C1106/藍色夏威夷佬
	

1020203-C12

1020203-C1201/邁泰	1020203-C1202/血腥瑪麗
 A glass of Mai Tai cocktail with a yellow-orange liquid, garnished with a slice of pineapple, a cherry, and a lime wedge on a stick.	 A tall glass of Bloody Mary cocktail with a red liquid, garnished with a lime wedge and a green herb stem.
1020203-C1203/白色聖基亞	1020203-C1204/咖啡拉花
 A tall glass of White Santa Lucia cocktail with a light-colored liquid, garnished with a slice of lime and a slice of orange.	 A cup of coffee with latte art, served in a green cup and saucer.
1020203-C1205/義式伏特加	1020203-C1206/霜凍瑪格麗特
 A glass of Italian Vodka cocktail with a dark liquid, garnished with a slice of lime and a cherry.	 A glass of Frozen Margarita cocktail with a white, frothy liquid, served in a stemmed glass.

1020203-C13

1020203-C1301/紐約	1020203-C1302/自由古巴
	
1020203-C1303/杏仁酸酒 (含冰塊)	1020203-C1304/白蘭地亞歷山大
	
1020203-C1305/咖啡拉花	1020203-C1306/墨西哥義式咖啡
	

1020203-C14

1020203-C1401/蘋果莫西多	1020203-C1402/紐約客
	
1020203-C1403/奇異果巴迪達	980323-C1404/貝利尼
	
1020203-C1405/咖啡拉花	1020203-C1406/天使之吻
	

1020203-C15

1020203-C1501/波特惠而浦	1020203-C1502/哈維撞牆
	
1020203-C1503/四海一家	1020203-C1504/蘋果曼哈頓
	
1020203-C1505/咖啡拉花	1020203-C1506/震撼
	

1020203-C16

1020203-C1601/新加坡司令	1020203-C1602/卡碧尼亞
 A tall glass filled with a pinkish-orange beverage, topped with a slice of pineapple and a cherry on a skewer. The glass sits on a square coaster.	 A short glass filled with a light green beverage, topped with ice and lime wedges. The glass sits on a square coaster.
1020203-C1603/車隊	1020203-C1604/吉普森
 A tall glass filled with a dark brown beverage, topped with ice and a cherry on a skewer. The glass sits on a square coaster.	 A martini glass filled with a clear beverage, topped with a slice of lemon and a skewer. The glass sits on a square coaster.
1020203-C1605/飛天蚱蜢	1020203-C1606/咖啡拉花
 A martini glass filled with a light green beverage, topped with a slice of lime and a skewer. The glass sits on a square coaster.	 A green cup filled with a coffee beverage, topped with a latte art design. The cup sits on a matching green saucer with a spoon.

1020203-C17

1020203-C1701/霜凍香蕉戴吉利



1020203-C1702/威士忌酸酒



1020203-C1703/羅伯羅依



1020203-C1704/基爾



1020203-C1705/馬頸



1020203-C1706/咖啡拉花



1020203-C18

1020203-C1801/锈釘子	1020203-C1802/性感沙灘
	
1020203-C1803/草莓夜	1020203-C1804/古典酒
	
1020203-C1805/熱帶	1020203-C1806/咖啡拉花
	

捌、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試評審總表

檢定編號：_____

檢定起訖時間：_____

崗 位 編 號		檢 定 日 期	_____年_____月_____日 上/下午		
姓 名		試 題 編 號	C_____		
監 評 人 員 名 單	(A)	監 評 長 簽 名	總 評 結 果	<input type="checkbox"/> 扣 考	
	(B)			<input type="checkbox"/> 缺 考	
				<input type="checkbox"/> 不 及 格	
				<input type="checkbox"/> 及 格	
職業道德扣分					
A-酒類辨識扣分					
題 序	評 審 (A) 分	評 審 (B) 分	平 均 扣 分	重 大 專 業 技 能 扣 分	
B-吧檯準備					
C-飲料調製	一				
	二				
	三				
	四				
	五				
	六				
扣 分 小 計					

- 說明:
- 1.違反職業道德項目第1點者，一律扣考，已檢定之成績以不及格論。違反職業道德第2點或重大專業技能項目者，一律扣該題100分。A、B、C三大題分別獨立計分（A-100分、B-100分、C-600分，C大題各小題為100分）。A、B、C有一大題不及格，或違反職業道德、重大專業技能評分項目，術科成績即為不及格。
 - 2.A、B大題只要其一扣分51分(含)以上即為不及格，C大題六小題總分扣分241分(含)以上或C大題其中一小題扣分51分(含)以上，C大題即為不及格。
 - 3.違規扣考者、缺考者，在「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」註記之。
 - 4.請A、B二位監評人員就六小題評審結果，分別轉入A、B評審扣分欄內，求出平均扣分及總計並在監評人員簽名指定欄內簽上姓名及日期。
 - 5.監評長核對各題扣分無誤確認結果後，請在「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」表示之，並在監評長簽名指定欄內簽上姓名及日期。
 - 6.若誤植須塗改時，請塗改監評人員及監評長在塗改處簽名。
 - 7.本評審總表附於六位應檢人評審表第一頁，六位應檢人共用評審表，方便爾後查詢。
 - 8.應檢人如違反重大專業技能項目者，將違反項目記錄於各題「重大專業技能扣分」欄內。

玖、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試評審表

一、吧檯準備評審表 (B)

項目	應檢人崗位編號	扣分標準 (次)					
	應檢人姓名						
	監評內容		組別編號				
職業道德	違反下列事項者：(1)冒名頂替。(2)傳遞資料或信號。(3)協助他人或託他人代為實作。(4)互換題卡。(5)故意損壞機具、設備。(6)擾亂試場內外秩序不聽勸阻。(7)中途離場或自行變換檢定崗位。(8)有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形。(9)除礦泉水、包裝飲用水外，攜帶任何食物或其他物件入場。(10)應檢人間彼此交談、討論。(11)不遵守試場規則者。	扣考					
吧檯準備 100分	1.違反安全及衛生事項者(依項次扣分)： (1)以抹布擦拭工作檯面及夾層以外的地方(2)未能正確操作托盤運送物件(3)以托盤運送物件時，打翻材料或破損(4)冰鏟(冰夾)放置冰桶中(5)生鮮物料未經正確清潔、處理(含去皮、去囊、去蒂頭、去除標籤)(6)製作裝飾物前未先洗手(7)未分類處理垃圾、冰和水(8)砧板及三角尖刀使用完後，未立即清洗(9)其他。	4★					
	2.未正確切割檸檬(柳橙)角或片(含厚薄不一、形狀不平整)。	4★					
	3.製作檸檬(柳橙)皮，含 1/3 以上白色果皮(肉)或未達寬 0.7~1 公分、長 5~6 公分。	4★					
	4.螺旋狀檸檬皮拉長後未達杯身高度者。	4					
	5.薄荷枝、芹菜棒未冰鎮或未放入該題之杯中。	4★					
	6.製作芹菜棒長度未高於高飛球杯 2-3cm 或寬度未在 1-1.5 公分之間。	4					
	7.製作檸檬角，寬度未在 1.5~2 公分之間或傷害到果肉者。	4★					
	8.未歸還可堪使用或未處理剩餘裝飾物之生鮮物品者。	4★					
	9.吧檯準備作業時間截止，未完成或拿錯之項目(依項次扣分)： (1)波士頓雪克杯組(2)吧叉匙(3)量酒器(4)水果刀(5)砧板(6)2 個圓盤(7)水果夾(8)壓汁器(9)杯墊(10)托盤(11)洗杯刷(12)應拿未拿之物品；如：吸管、調酒棒、搗碎棒、鹽、糖...等。	10★					
	10.未完成或取用錯誤 6 小題所需裝飾物除糖(鹽)口杯之外(需組合，依項次扣分)。	10★					
	1-10 項扣分小計 (最多扣 80 分)						
	11.製作蘋果塔時，未於砧板上製作者。	10					
	12.製作完整蘋果塔時成品斷裂(依層次扣，缺層視為未完成)	4★					
	13.蘋果塔層次、厚薄不均勻。	4					
	14.蘋果塔之厚寬度大或小於 2.5~3 公分	10					
	15.蘋果塔超過 5 層者。	4					
	16.製作好之蘋果塔未浸泡於古典杯內淡鹽水或時間截止前未取出者。	4					
	17.未製作或未完成(含未推展開)、重作蘋果塔者。	20					
	11-17 項扣分小計 (最多扣 20 分)						
	18.時間截止時，仍繼續作業者。	20					
扣 分 總 計 (最 多 扣 1 0 0 分)							
備註：扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。							
監評人員簽名							

二、飲料調製評審表

六位檢定編號：_____

第 _____ 小題

檢定日期：_____

檢定起訖時間：_____

項 目	應 檢 人 崗 位 編 號	扣 分 標 準 (次)						
	應 檢 人 姓 名							
監 評 內 容								
職業 道德	1.違反下列事項者：(1)冒名頂替。(2)傳遞資料或信號。(3)協助他人或託他人代為實作。(4)互換題卡。(5)故意損壞機具、設備。(6)擾亂試場內外秩序不聽勸阻。(7)中途離場或自行變換檢定崗位。(8)有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形。(9)除礦泉水、包裝飲用水外，攜帶任何食物或其他物件入場。(10)應檢人間彼此交談、討論。(11)酒類試聞超時者。(12)酒類辨識後，未完成場地清潔工作者(包含垃圾分類、廚餘清理、水桶清理與清潔)。(13)不遵守試場規則(含服裝儀容未依規定)者。							
	2.口嚐飲料者。	100						
重大 專業 技能	1.未按題序恣意跳題製作者。	100						
	2.未按試題飲料名稱、調製方法、配方成份(檸檬、萊姆除外)及杯器皿、崗位指示操作者。(含咖啡拉花無拉花圖案或拉花圖案非指定圖形)	100						
	3.操作時出現下列情形者，扣該題 100 分： (1) 直接注入法及分層法應使用吧叉匙而未使用者。 (2) 呈現之成品，應有冰塊而未含冰塊或冰塊已融化者(或無需冰塊而含冰塊者)。 (3) 特定飲料，應有之裝飾物未呈現者，如：鹽(糖)口杯、吉普森、不甜馬丁尼、馬頸、血腥瑪莉…等，於配方表裝飾物欄位該項註記★號者。 (4) 未能正確且安全的操作機具設備者。如：萃取咖啡時，把手未扣緊或脫落、成品含咖啡渣、自行調整磨豆機刻度或義式咖啡機設定、操作搖盪法時刻度調酒杯破裂、操作果汁機時上下座未裝妥即開機、未關機即以吧叉匙攪拌或搖晃機身。 (5) 前後題目需要濃縮咖啡者，將預先準備之濃縮咖啡倒掉、未事先同時萃取、萃取錯誤者。 (6) 成品容量未達六分滿者。 (7) 操作搖盪法時，加入有氣泡的飲料。 (8) 酒類倒出未使用。 (9) 飲料重新製作。 (10) 調製注入法(Pour)攪拌者。 (11) 氣泡酒或有氣泡材料使用量酒器。 (12) 調製時間截止無成品者。	100						
註一：凡違反職業道德項目第 1 點者，一律扣考，已檢定之成績以不及格論。 註二：凡違反其他項目者，一律扣該題 100 分。 註三：調製方法係指術科測試試題中所指之調製法。								
監評人員簽名								

三、飲料調製評審表

扣分項目		應檢人崗位編號	扣 分 (次)						
(a) 前置 作業 20 %	1.違反安全及衛生相關事項者(依項次扣分)： (1)未預先鋪設紙巾於工作區(2)未洗手即取物(3)未能正確持用托盤運送物品(4)運送物件時打翻、掉落或破損者(5)未檢視處理杯器皿及清潔(6)清潔後之杯器皿未將外部擦拭乾淨(7)將冰鏟〈冰夾〉放置冰桶(槽)中(8)砧板、三角尖刀使用完後，未立即清洗(9)抹布未摺疊整齊(10)其他。		4★						
	2.未按試題佈置個人操作檯。		4						
	3.未將材料及器皿商標或標籤，正面朝前方。		4						
	4.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者(依項次扣分)。		4★						
	5.未正確切割壓取果汁之水果(如檸檬、萊姆、柳橙、葡萄柚)		10						
	6.使用義式咖啡磨豆機未檢視咖啡粉存量，咖啡粉研磨過多，超過使用量之 1/2。		4						
	7.未正確整粉、填壓咖啡粉(太多、太少、不平整)、咖啡把手未拭粉。		10						
	8.填充咖啡粉後，未將填壓器放置咖啡填壓墊或未將把手放置於紙巾上。		4						
	9.前置作業未完成咖啡粉研磨或填壓。		10						
	10.研磨咖啡粉，咖啡把手離開研磨機時，未立即關閉研磨機。		10						
	11.持杯時手碰觸杯口。		10						
	12.於前置作業進行調製者。		10						
	13.檸檬、萊姆取用錯誤。		10						
	14.前置作業時間截止，未完成之工作項目(依項次扣分)：(1)材料(2)杯皿(3)器具(4)其它。		4★						
	15.前置作業時間截止，仍繼續作業者。		20						
扣分小計(最多扣 20 分)									

備註：1.應檢人可於前置作業時間，操作壓汁動作不予扣分。

2.扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。

	應檢人崗位編號	扣分 (次)						
	扣分項目							
(b) 調 製 過 程 30 %	1.違反安全及衛生相關事項者(依項次扣分): (1)未於操作前洗淨、擦乾雙手(2)冰杯後 冰塊繼續使用(3)放置裝飾物時,直接以 手抓取裝飾物(4)操作時,液體材料或冰 塊溢出(5)裝飾物掉落(6)取完熱水未洗手 (7)未於適當時機溫杯(冰杯)(8)砧板、三角尖 刀使用完,未立即清洗(9)其他違反事項者。	4★						
	2.新鮮果汁類壓汁後,未使用公杯。	10						
	3.未按正確方式操作(依項次扣分): (1)操作電動攪拌法或搖盪法先加入冰塊(2) 操作搖盪法時,將酒水倒入外杯(3)扣住把手 後,未放置咖啡杯或小鋼杯於把手下方之適 當位置(4)未於適當時間製作鹽(糖)口杯(5)未 依配方順序調製(6)萃取義式咖啡時流量中斷 (7)以圓湯匙刮除奶泡(8)未於抹布上方敲擊拉 花鋼杯,致產生噪音(9)拉花時奶泡溢出。	4★						
	4.操作電動攪拌法時,關機後馬達尚未停止 即搖動、移動、打開容器或造成機器空轉。	10						
	5.義式咖啡機操作違反相關事項(依項次扣 分): (1)操作前,沖煮頭未放水即扣住把手。(2)使 用蒸汽管前,未洩蒸氣者。(3)使用蒸汽管後, 未立即將蒸氣管擦拭乾淨或洩蒸汽者。(4)工 作檯與咖啡機旁的抹布交錯使用(5)萃取時間 不當(不足或過度)。	10★						
	6.持杯時,手碰觸杯口。	10						
	7.未能正確量取材料(以±10%為基準)(熱水除 外)。	10★						
	8.調製搖盪法時,內杯放入冰塊或內杯朝外、 液體溢出。	10★						
	9.應製作三杯時未同時製作三杯。	20						
	10.未正確扭轉檸檬(柳橙)皮。	10						
	11.製作鹽(糖)口杯,未使用檸檬(柳橙)者。	10						
	12.將混合過的飲料再倒回果汁機、雪克杯、 刻度調酒杯,重覆操作者。	20						
扣分小計 (最多扣 30 分)								

備註：扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。

	應檢人崗位編號	扣分項目	扣分 (次)						
(c) 成 品 評 鑑 40 %		1.違反安全及衛生相關事項者。	4★						
		2.未將成品置放成品區杯墊上。	4						
		3.未將裝飾物與成品組合或錯誤的裝飾。(加註★號者除外)	10						
		4.製作三杯份之飲料，成品容量或濃度不均。	10						
		5.成品未放置(或放錯)調酒棒或吸管。	10						
		6.成品未放置(或放錯)咖啡匙。	10						
		7.層次不分明。	10						
		8.成品不均勻或含雜質。	10						
		9.以蛋、乳製品為材料、搖盪調配之成品，未見其頂端一層泡沫。	10						
		10.霜凍成品應呈冰沙狀而未達冰沙狀	20						
		11.調製完成之成品，依題意其液體容量未達八分滿或超過九分滿規定份量(不得與第 13 項重複扣分)，古典杯除外。	10						
		12.口感偏離試題成份使用量標準。	20						
		13.拉花咖啡之成品，其總容量未達九分滿或超過杯口溢出規定份量。	10						
		14.萃取之義式咖啡無 Crema。	10						
		15.咖啡拉花，已呈細奶泡（軟奶）狀，但僅呈現指定之類似圖形。(心形奶泡未達杯面三分之一以上、葉形奶泡左右未達各 5 片以上)	20						
		16.咖啡拉花，未能打出細奶泡（軟奶），但呈現指定之圖形。(心形奶泡達杯面三分之一以上、葉形奶泡左右各達 5 片以上)	20						
		17.咖啡拉花，未能打出細奶泡（軟奶），且僅呈現指定之類似圖形。(心形奶泡未達杯面三分之一以上、葉形奶泡左右各未達 5 片以上)	40						
	扣分小計（最多扣 40 分）								

備註：扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。

	應檢人崗位編號	扣分項目	扣 分 (次)						
(d) 善 後 處 理 10 %		1.違反安全、衛生相關事項(依項次扣分)： (1)抹布使用後未清洗。(2)違反服務巾使用原則(3)將未清潔過的器皿放置於吧檯瀝水墊上 (4)其他。	4★						
		2.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、 破損者。	4						
		3.未能處理垃圾、廚餘及液體的分類。	4						
		4.未能確實清理機具設備或擦拭杯器皿。	4★						
		5.未能將機具歸回原公共用材料區或器皿區 (依項次扣分)。	4★						
		6.未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。	4						
		7.擦拭蒸汽管之抹布未帶回清洗並歸位。	4						
		8.取用物料量超過規定 1/4 造成浪費者(水、 冰塊除外)。	10						
		9.持杯時手碰觸杯口。	10						
		10.善後處理時間截止，未完成工作者。	10						
	扣分小計(最多扣 10 分)								
第__小題(a+b+c+d)項小計扣分總合計									

說明：1.本評審表適用於每一小題六個崗位應檢人，其各組別的評分作業進行；監評人員應在開始評分前，
確認正確之應檢人崗位編號、應檢人姓名、試題組別編號及第一～六小題；缺考者於評審總表「總
評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」註記。

2.凡違反監評內容者，請在該項方格內以「正」字劃記次數，並於各項小計扣分欄內填記各單項違
反次數與扣分相乘之扣分總合分數。

3.扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。

拾、技術士技能檢定飲料調製職類乙級術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30~08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.應檢人報到完成（含服裝儀容檢查）	
08：00~08：30	1.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 2.測試應注意事項說明。 3.應檢人檢查設備及材料。 4.應檢人試題疑義說明。 5.其他事項。	綜合注意事項說明
08：30~08：45	酒類試聞(每人每款 30 秒為限)	
08：50~09：00	抽題	
09：00~09：20	吧檯準備(吧檯佈置及六題裝飾物、蘋果塔製作)	測試時間 3 小時 25 分鐘
09：20~11：47	飲料調製	
11：50~12：25	酒類辨識 (1.分組進行預覽抽題結果 1 分鐘、2.完成測試後統一進行場地清潔工作)	
12：25~13：00	1.監評人員成績核算 2.監評人員休息用膳時間	
下午場		
12：30~13：00	應檢人報到完成(含服裝儀容檢查)	
13：00~13：30	1.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 2.測試應注意事項說明。 3.應檢人檢查設備及材料。 4.應檢人試題疑義說明。 5.其他事項。	綜合注意事項說明
13：30~13：45	酒類試聞 (每人每款 30 秒為限)	
13：50~14：00	抽題	
14：00~14：20	吧檯準備(吧檯佈置及六題裝飾物、蘋果塔製作)	測試時間 3 小時 25 分鐘
14：20~16：47	飲料調製	
16：50~17：25	酒類辨識 (1.分組進行預覽抽題結果 1 分鐘、2.完成測試後統一進行場地清潔工作)	
17：25~18：00	1.成績計算核對 2.檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	