

1. (3) 美式酒吧度量衡中 One Jigger 指的是①3 cl②3.5 cl③4.5 cl④5 cl。
2. (3) 顧客點了一杯 Double Vodka Lime On the Rocks，調製時①Vodka & Lime Juice Double Shot②Lime Juice Double Shot③Vodka Double Shot④Ice 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 Russian②Singapore Sling③B-52④Angels Tip。
5. (3) (本題刪題)以下哪一種雞尾酒不屬於 Floating Drink？①Chocolate Sling②Singapore Sling③B&B④Mai Tai。
6. (2) 標準 Boston Shaker 其內杯容量多為？①50 ml②50 cl③30 ml④30cl。
7. (3) Fizz 類的雞尾酒，最後須加入的 Carbonated Water 為①Lemonade②Root Beer③Club Soda④Ginger Ale。
8. (3) 吧檯的 Set up 作業時，無法預先準備的裝飾物是①Sliced Lime②Lime Wedge③Lime Twist④Paper 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 Cherry②Lime Wedge③Lime Twist④Lime Peel。
11. (3) Frozen 會用到的調酒工具為①Boston Shaker②Ice Crusher③Blender④Stirrer。
12. (2) Hot Cocktail 會用到的酒杯是①Shot Glass②Toddy Glass③Hurricane④Beer 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 Spoon②Muddler③Zester④Straw。
15. (3) 特濃義式濃縮咖啡的原文為①Espresso Solo②Espresso Doppio③Espresso Ristretto④Espresso Lungo。
16. (1) 下列哪一種咖啡香甜酒產源自於牙買加？①Tia Maria②Kahula③Creme de Cafe④Creme 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①Blanco②Añejo③Reposado④Joven。
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？①Drambuie②Grand Mariner③Southern Comfort④Irish 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？①50②75③100④125。
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①Vodka②Akvavit③Cachaca④Rum。
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？①Rum②Vodka③Gin④Cachaca。
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？①Joven②Reposado③Añejo④Blanco。
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 Whisky②Single Malt Scotch Whisky③Pure Malt Scotch Whisky④Blended Scotch Whisky。
43. (4) Scotch Whisky 中以三角形酒瓶聞名的是下列哪一個品牌？①Dewars②Cutty Sark③Long John④Dimple。
44. (1) Scotch Whisky 中的 Swing 是屬於何種品牌的系列產品？①Johnnie Walker②Chivas Regal③J&B④Langs。
45. (4) Bunnahabhain 以生產 Single Malt 聞名，請問其產地位於①Highland②Lowland③Speyside④Islay。
46. (2) 下列哪一個廠牌的酒不是生產於 Cognac？①A.E. DoR②Napoleon③Courvoisier④Otard。
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？①Tanqueray②Beefeater③Gordons④Old 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？①Sauza②Two Fingers③Ole④Monte 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？①Rioja②Grappa③Sherry④port。
52. (123) 下列何者屬於茴香酒？①法國的 Ricard②土耳其的 Raki③希臘的 Ouzo④義大利的 Galliano。
53. (123) 下列何者屬於柑橘類香甜酒？①Curacao②Grand Marnier③Mandarine④Maraschino。
54. (13) 下列何者是無色透明的酒？①Grappa②Tequila Reposado③Aquavit④Absinthe。
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？①Caipirinha②Mojito③Banana Batida④Classic Mojito。
57. (13) 下列哪些雞尾酒是使用 Flute Glass？①Kir Royal②Golden Rico③Mimosa④Kir。
58. (13) 下列哪些雞尾酒是屬於 shot drinks？①Pousse-cafe②margarita③B-52④Porto Flip。
59. (123) 下列哪些雞尾酒是以搖盪法 (shake) 調製？①Side Car②Tropic③Gin Fizz④Gibson。

60. (124) 下列哪些雞尾酒適合當做餐前酒？①Martini②Mimosa③Rust Nail④Americano。
61. (23) 下列何者是法國波爾多地區的葡萄品種？①Gamay②Cabernet Sauvignon③Merlot④Syrah。
62. (124) 下列哪些村莊(Sub-regions)是位於法國波爾多的 Médoc 地區？①Margaux②Pauillac③Graves④st-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 Médoc②Margaux 高於 Médoc③Médoc 高於 Margaux④Margaux 高於 Bordeaux。
64. (123) 下列何種酒是產於義大利？①Asti Spumante②Chianti③Grappa④Aquavit。
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？①Sauternes②Cream Sherry③Campari④Ruby 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 Riesling②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-Vodka②Stinger -Brandy③Kamikaze-Light Rum④Blue Bird-Gin。
69. (34) 關於雞尾酒與杯子的搭配，下列何者正確？①Mojito-Collins②New York-Old Fashioned③Blue Hawaii-Hurricane④Bellini-Flute。
70. (13) 下列何者屬於 Floating Drink？①Mai Tai②Rainbow③White Russian④Porto 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-Build②Daiquiri-White Rum-stir③Horse's Neck-Gin-Build④Americano-Brandy-Build。
73. (24) (本題刪題)下列哪些雞尾酒是使用 Toddy Glass？①Banana Batida②Brazilian coffee③Caravan④Frenchman。
74. (123) 下列哪些雞尾酒的 Garnish 是 Nutmeg Powder？①Egg Nog②Porto Flip③Negus④Caipirinha。

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①Cognac②Rosso Vermouth③Dubonnet④Campari。
5. (1) 以下何種飲料應列於 Mocktail？①Virgin Pina Coloda②Mojito③Around the World④Sangria。
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：Mimosa①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 Sling②Cosmopolitan③Long Island Iced Tea④Boston Cooler。
10. (1) 傳統雞尾酒，以下何者不會用 Cocktail Glass 盛裝？①Layer Drinks②Martini③Side car④Bacardi Cocktail。
11. (3) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？①Gin Rickey②Cuba Liberty③Martini on the Rocks④Mizuwari。
12. (3) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？①Apricot Fizz②Moscow Mule③Fifty Fifty Cocktail④Harvey Wa

ll Banger。

13. (2) 酒單中以下何者不應歸類為 High Ball 雞尾酒？①Tequila Sun Rise②Vodka Gimlet③Irish Rickey④Zombie。
14. (1) 酒單中以下何者不應歸類為 Shooter？①Long Island Iced Tea②Angels Kiss③Tequila on④B-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 Brand②Beefeater③Bombay④Tanqueray。
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？①Gilbey②Beefeater③Gordon④Tanqueray。
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？①Skyy②Absolut③Smirnoff④Belvedere。
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 Cuervo②Don Julio③Sauza④Mezcal 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？①Scotch②Bourbon③Canadian④Japanese。
23. (1) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①I.W. Harper②Famous Grouse③Black & White④1801。
24. (2) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①Chivas Regal②Heaven Hill③Johnnie Walker④White Horse。
25. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①Royal Salute Ruby②Dimple③Jameson④Old Parr。
26. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch？①White Label②Dimple③Royal Crown④Grants。
27. (2) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch Single Malt？①Glenlivet②Johnnie Walker Green Label③Glenfiddich④Glenmorangie。
28. (1) 以下酒單中，哪個品牌不是 Scotch Single Malt？①Famous Grouse②Bowmore③Balvenie④Macallan。
29. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Cognac？①Hennessy②Remy Martin③Chabot④Otard。
30. (3) 以下酒單中，哪個品牌不是 Cognac？①Courvoisier②Camus③Samalens④Martell。
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 Highland①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 Oak②Hennessy Paradis③Famous Grouse Pure Malt④Louis XIII。
33. (1) 以下哪一瓶酒是 American Blended Whiskey？①Seagrams 7 Crown②Jack Daniel③Jim Beam④Old Grand Dad。
34. (4) 以下哪一瓶酒是不屬於飯後酒？①Irish Mist②Midori③Baileys④Chablis。
35. (4) 以下哪一杯雞尾酒不適合當飯後酒？①Rainbow②B-52③Russian Bear④Black Velvet。
36. (3) 全球出口之 Champagne，目前占有率最高的品牌是①Bell Epque②Bollinger③Moet & Chandon④Lanson。
37. (2) 全球市占率最高的 Champagne 其糖度類別為①Doux②Brut③Demi-Sec④Sec。
38. (2) Champagne 中含有糖份 1%稱為①Doux②Brut③Demi-Sec④Sec。
39. (2) 以下何種葡萄酒不是 Dessert Wine？①Malaga②Don Fino③Twany Port④Eiswein。
40. (1) 玉泉紅葡萄酒是採用下列那一種葡萄釀造而成？①Cabernet Sauvignon②Pinot Noir③Zinfandel④Gamay。
41. (1) 俗稱 The Heart of Cocktail 的基酒是①Gin②Vodka③Whisky④Tequila。
42. (4) Sloe Gin 於酒單中應歸類為①Dutch Gin②London Dry Gin③Plymouth Gin④Liqueur。
43. (3) 主要的產地為 Jamaica、Cuba、Porto Rico 等西印度群島的烈酒是①Tequila②Pulque③Rum④Lime。
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？①Joven②Reposado③Añejo④Blanco。
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？①Vodka②Tequila③Cognac④Gin。
47. (1) Pernod 或 Ricard 主要的香氣來源是①Anisette②Vanilla③Basil④Ginger。
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①Sec②Semi-Sec③Brut④Doux。
50. (3) 葡萄酒中的異味如軟木塞味，其標示為下列何者？①Pomme Blette②Cheval③Bouchonné④Chou-Fleur。
51. (3) 西班牙著名的波特酒（Port）是屬於何種葡萄酒？①Fermented Wine②Distilled Wine③Fortified Wine④Still Wine。
52. (4) 下列何種葡萄品種非用於釀製香檳？①Pinot Noir②Chardonnay③Pinot Meunier④Riesling。
53. (4) 形容葡萄酒味清新，可用以下哪一個形容詞？①Cool②Mild③Dry④Crispy。
54. (1) 下列何種紅葡萄酒是屬於 Full-Body？①Cabernet Sauvignon②Chardonnay③Riesling④Cabernet 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？①Riesling②Gamay③Pinot Blanc④Chardonnay。
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→Kabinett②Kabinett→Auslese→Spatlese→Beerenauslese③Kabinett→Spatlese→Auslese→Beerenauslese④Beerenauslese→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④Negociant 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 Blanc②Silvaner③Gewurztraminer④Traminer。
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？①Graves②Pomerol③Medoc④Saint-Emilion。
74. (4) 下列哪一個酒莊的標示錯誤？①Château Dauzac②Château La Tour-Carnet③Château Palmer④Château Musigny。
75. (1) 下列哪一個酒莊只生產 Blanc de Blancs 的香檳？①Salon②Dom Perignon③Krug④Bollinger。
76. (3) 下列哪一種紅葡萄酒有混合白葡萄釀造？①Château de Chevalier②Château La Tour Figeac③Châteauneuf-du-Pap

e④Château 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 Rothschild②Château Latour③Château Lafite Rothschild④Château 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 Petrus②Château Lafleur③Château Trotanoy④Château Latour。
80. (1) 以 95% Merlot 和 5% Cabernet Franc 混合調配的世界名酒是①Château Petrus②Clos de Tart③Musigny④La Romanee Saint-Vivant。
81. (4) 法國 Bordeaux 的法定紅葡萄並無下列哪一種？①Malbec②Petit Verdot③Cabernet Franc④Grenache。
82. (2) Chablis 以生產哪一種葡萄品種為主？①Silvaner②Chardonnay③Sauvignon Blanc④Riesling。
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 Gris②Pinot Liebault③Pinot Meunier④Pinot 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 Bourgogne②Pinot Noir③Cot④Aligote。
85. (2) Château Ausone 生產於法國 Bordeaux 的①Medoc②Saint-Emilion③Pomerol④Graves。
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？①Riesling②Gewurztraminer③Muscat④Chardonnay。
88. (1) 西班牙的 Sherry 酒，會使用哪一種葡萄品種釀造？①Moscatel②Gordo Blanco③Tempranillo④Cot。
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？①Fino②Fino-Amontillado③Amontillado④Oloroso。
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-Blanc②Moscato③Chenin Blanc④Pinot Blanc。
95. (1) 對法國 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？①Bordeaux②Alsace③Chablis④Savoie。
97. (1) 西元 1961 年在法國生產的哪一種酒品質最好？①Bordeaux Rouge②Bordeaux Blanc③Bourgogne Rouge④Bourgogne Blanc。
98. (3) 法國 Bordeaux 的分級制度，哪一個產區最晚才制定？①Medoc②Graves③Saint-Emilion④Sauternes。
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 Menu②Bar Menu③Function Menu④Restaurant 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 Drinks①Vanilla Vodka②Lemon Squash③Bailey's Irish Cream④Coffee Batida。
104. (34) 下列何者不屬於 Mocktail①Virgin Mary②Shirley Temple③Pink Lady④Jalisco 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①Cappuccino②Dutch Coffee③Filter Coffee④Ice Coffee。
106. (12) 下列何者不屬於 Lager Beers①London Porter②Boddingtons③Heineken④Budweiser。
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 Beers④生啤酒需經過殺菌處理。
108. (34) 下列何者不屬於 Fortified Wine①Sherry②Port③Dubonnet④Campari。

109. (24) 關於 Wine List 分類，下列何者不適合歸類在 Aperitif Wine ①Dry Sherry ②Rosé 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每杯成成本價為 45.83 元 ②每杯成成本價為 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，下列敘述何者正確？ 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 List③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儘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 List②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 List②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 MixedDrinks 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 Wine②Sparkling Wine③Fortified Wine④Aromatized / 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？①Manhattan②Vodka Straight Up③Frozen Daiquiri④Mimosa。

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 Stock②Vacuum Floor③Moping Freezer④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 Book②確認 Daily Function Order③組裝 Draft Beer Dispenser④準備 Mixture。
3. (3) 吧檯 Setup 時，Well Brand 通常都放在①Sink②Freezer③Speed Rail④Display Cabinet 裡。
4. (1) 以下何者不是調酒員的工作？①Food Presentation②Wash Bar Glasses③Draw Draft Beer④Prepare 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 Coaster②Present Beverage List③Check Ids Of Guest④Prepare 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 Soda②Glass of Water on The Side③Prepare Salt Shaker & Sliced Lime For Guest④Add 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 much④I 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 Glass②Beer Mug③Snifter④Highball。
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 Small②Thousand cc or Five Hundred cc③Pint or Half Pint④Liter 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 Mug②Beer Keg③CO₂ Tank④Pourer。
17. (1) 碰觸客用食物或杯口裝飾，應使用①Tongs②Scoop③Fork④Bare 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 Book③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 Glass②Sour Glass③Sherry Glass④Sowa Glass。
24. (4) 下列何者不適合為搭配餐後甜點的酒類？①Ice Wine②Sauternes③Port④Beaujolais。
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 Sauvignon②Pinot Blanc③Pinot Noir④Sauternes。
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 Wine②Beaujolais③Chambertin④Chablis。
27. (4) 餐廳的酒侍常用的隨身開瓶器為①Ah-So②Bar Knife③Screw Driver④Cork Screw。
28. (2) 下列何者用於吧檯做為儲冰之機具？①Ice Maker②Ice Chest③Inlet Chiller④Ice 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 Retriever②Jack Knife③Ah-So④Funnel。
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？①Captain②Bartender③Decanter④Sommelier。
34. (1) 品酒三步驟為①Look→Smell→Taste②Smell→Look→Taste③Taste→Smell→Look④Taste→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①Distilling②Filling③Dividing④Decanting。
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？①Brut②Demi-Sec③Doux④Sec。
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 Ounce①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-Bar②Cocktail Lounge③Mobile Bar④Night 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 Nouveau②Beaujolais Villages③Beaujolais Villages Nouveau④Beaujolais 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 Whisky②Single Grain Scotch Whisky③Blended Scotch Whisky④Blended Malt Scotch Whisky。
59. (4) 下列哪一種的酒類並無生產陳年酒款？①Cognac②Scotch Whisky③Rum④Gin。
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/Golden②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%Alc②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 Performance②Rock & Roll Band③Orchestra④Jazz 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 Business②來客數 Covers③客單價高低 Average Check④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. (14) Average Check 是指①營收 Revenue - 接待客數 Covers②營收 Revenue /接待客數 Covers③營收 Revenue+接待客數 Covers④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①Mojito②Frozen Daiquiri③Maxim's Coffee④Rainbow。
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 serving②per bottleserve 15 drinks③per drinks base on 1 ounce④per bottle serve 20 Drinks。
75. (34) 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 cc①Double Scotch Whisky 40%ABV 蘇格蘭威士忌加水至八分滿 without ice②Single Scotch Whisky 43.7%ABV 蘇格蘭威士忌加水至八分滿 with ice③Single Tanqueray 47.3%ABV 加 Tonic Water 至八分滿 with ice④Single 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% ABV④Jack 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 Soju②日本清酒 Sake③生命之水 Spirytus Rektyfikowany Vodka④金門高粱 Sorghum Wine。
83. (24) 下列何者屬於水果釀造酒？①Calvados②Apple Jack③日本梅酒④Beaujolais Nouveau。
84. (13) 下列何者屬於水果蒸餾酒？①Calvados②Apple Jack③Kirsch④Beaujolais Nouveau。
85. (12) 關於酒類的甜度比較，下列敘述何者正確？①Kaluha 高於 Cointreau②Cointreau 高於 Fino Sherry③Fino Sherry 高於 Cream Sherry④Absolute 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 12②來客數 200、投訴數 13③來客數 350、投訴數 15④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 Sling②Vodka Martini

ini③Orange Blossom④Manhattan 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 VSOP②Johnnie Walker Blue Label③Macallan 12 Years fine Oak④Dom 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 Dispenser④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。

