

中華民國國際調酒協會-專業咖啡師認證題庫

一、選擇題：

- (2)1.咖啡杯及茶杯，每週應浸泡在(1)80°C以上的熱水(2)稀釋的漂白水
(3)稀釋的沙拉脫(4)稀釋的銀器清潔液以除去咖啡和茶垢，保持杯皿光亮。
- (1)2.義式咖啡機須在什麼時間開機較適當(1)作業準備時(2)前一天晚上
(3)要用時再開機(4)不用關機。
- (2)3.準備製作虹吸式(Syphon)咖啡時，需(1)插上電源(2)檢視酒精
(3)添加鮮奶油(4)煮糖水。
- (3)4.調製咖啡時，咖啡匙應在何時保溫(1)前一天晚上(2)作業準備時
(3)調製過程時(4)善後處理時。
- (2)5.下列哪種品種是最常用的咖啡品種(1)Robusta(2)Arabica(3)
Liberica(4)Java。
- (2)6.在樹幹約 30 公分處鋸斷，讓咖啡樹重新生長枝葉，這個過程稱之
為(1)復育(2)回切(3)插枝(4)更生。
- (3)7.咖啡樹適合成長在熱帶和亞熱帶氣候的地區，也就是位於南北迴歸
線之間，以赤道為中心，約於北緯 25 度到 南緯 30 度之間，並形
成一個環狀地帶稱之為(1)咖啡赤道(2)咖啡歸線(3)咖啡腰帶(4)無
特別稱號。
- (3)8.下列哪種咖啡煮器適合中研磨的咖啡粉(1)單孔濾杯(2)煮沸法(3)
濾袋式(4)水滴式。
- (4)9.義式咖啡機前置作業時，磨咖啡粉最好的方式是(1)大量磨好，以
迅速作業(2)每次磨三杯份(3)控制研磨份量、當天使用完畢即可
(4)現磨現煮。
- (2)10.西元 1933 年發明摩卡壺(Moka Pot)的是哪一國人(1)日本人(2)
義大利人(3)美國人(4)德國人。
- (1)11.半自動義式咖啡機開機後將第一杯熱水漏掉，主要目的是(1)帶出
隔夜的髒水(2)保養鍋爐(3)清洗滴水盤(4)習慣性動作。
- (4)12.咖啡豆是那一個國家的人所發現(1)依索匹亞人(2)美國人(3)法國
人(4)阿拉伯人。
- (3)13.下列那一個國家不生產咖啡豆(1)台灣(2)美國(3)日本(4)印尼。
- (1)14.咖啡豆中的成份，少量對身體有益，多量對身體有害的是(1)咖啡
因(2)單寧酸(3)脂肪酸(4)礦物質。
- (3)15.下列那一種的咖啡豆特性最酸？(1)藍山(2)曼特寧(3)摩卡(4)巴
西。
- (2)16.下列那一種的咖啡豆特性最苦(1)哥倫比亞(2)曼特寧(3)巴西(4)
藍山。

- (1)17.製作加味咖啡，如草莓咖啡、香草咖啡等，都以那一種品種的咖啡豆製作(1)阿拉比加種(2)羅姆斯塔種(3)爪哇種(4)利比利亞種。
- (4)18.第一個製作咖啡飲料的國家是(1)墨西哥(2)巴西(3)哥倫比亞(4)土耳其。
- (2)19.製作那種的咖啡都會使用到烤杯架？(1)皇家咖啡(2)愛爾蘭咖啡(3)維也納咖啡(4)卡布奇諾咖啡。
- (3)20.下列那一種咖啡調製時會加入少許的檸檬皮(1)美國式(2)英國式(3)義大利式(4)巴西式。
- (3)21.購買回來的咖啡豆，密封的咖啡袋隔天有澎漲的情形，是因為咖啡豆釋出的二氧化碳所造成，這表示豆子(1)不新鮮(2)受潮(3)很新鮮(4)過期不可食用。
- (3)22.美國夏威夷島所生產的咖啡豆為 (1)藍山咖啡(2)摩卡哈那(3)科那咖啡(4)曼特寧。
- (3)23.鮮度不佳的咖啡豆，沖調之後會帶有(1)苦味(2)澀味(3)酸味(4)甘味。
- (1)24.下列那一種咖啡是以玻璃杯盛裝(1)愛爾蘭咖啡(2)爪哇式咖啡(3)貴夫人咖啡(4)Espresso 咖啡。
- (1)25.義大利傳統的卡布奇諾 (Cappuccino)，其中濃縮咖啡與牛奶和奶泡的比例為多少(1)1：1：1(2)1：2：1(3)2：1：1(4)3：2：1。
- (2)26.虹吸式沖煮法是利用何種原理(1)對流(2)大氣壓(3)蒸氣(4)咖啡表面的高壓。
- (2)27.比利時咖啡屬於下列何種烹煮方式(1)沖泡式(2)虹吸式(3)壓力式(4)浸泡式。
- (1)28.咖啡生長的條件年均溫最好在(1)20°C(2)30°C(3)35°C(4)40°C 左右。
- (3)29.咖啡樹適合生長南北迴歸線之間，以赤道為中心約(1)北緯 10 到南緯 15 度(2)北緯 15 到南緯 20 度(3)北緯 25 到 南緯 30 度(4)北緯 35 到南緯 40 度。
- (2)30.Espresso Coffee 是採用哪一種咖啡機調製而成(1)過濾式(2)壓力式(3)水滴式(4)蒸餾式。
- (4)31.「愛爾蘭咖啡冰沙」須添加下列哪一種材料？(1)五彩巧克力米(2)荳蔻粉(3)肉桂粉(4)摩卡粉。
- (3)32.「夏威夷咖啡」在咖啡中添加哪一種水果(1)蕃茄(2)芭樂(3)鳳梨(4)芒果。
- (2)33.沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式(1)濾紙沖泡法(2)濾布沖泡法(3)虹吸式咖啡壺沖泡法(4)濾壓壺沖泡法。
- (4)34.下列何者咖啡有薄荷的味道(1)愛爾蘭咖啡(2)亞歷山大咖啡(3)維也納咖啡(4)貴夫人咖啡。
- (3)35.在台灣有「檳榔咖啡」之稱的產地位於(1)雲林縣(2)台南縣(3)屏

東縣(4)花蓮縣。

- (3)36.義大利式咖啡(Espresso)所使用的咖啡豆是(1)摩卡豆(2)巴西豆
(3)綜合豆(4)藍山豆。
- (3)37.使用義大利式(蒸氣、壓力)咖啡機來調製熱奶泡，以下何者為最恰
當溫度(1)35~40°C (2)45~50°C (3)65~70°C (4)80~85°C。
- (1)38.在咖啡的成份中，哪一項最能夠刺激中樞神經系統，使人情緒激昂
、提高思考力、消除睡意，具有提神效果 的(1)咖啡因(2)脂肪(3)
蛋白質(4)單寧酸。
- (3)39.咖啡果實在成熟時，在尚未去皮及加工過程時，呈現什麼顏色(1)
綠色(2)白色(3)紅色(4)黃色。
- (1)40.咖啡果實在成熟時，呈現顏色紅色的果實、經去皮加工後呈現什麼
顏色(1)綠色(2)白色(3)紅色(4)黃色。
- (2)41.最早引進咖啡樹至台灣種植是於西元(1)1500 年(2)1624 年(3)
1884 年(4)1914 年。
- (2)42.台灣有名的古坑咖啡位於哪一個縣(1)嘉義縣(2)雲林縣(3)台南縣
(4)花蓮縣。
- (2)43.咖啡豆最適合種植於哪種環境(1)全日照地區(2)半日照地區(3)無
日照地區(4)雨林中。
- (3)44.台灣目前種植咖啡的面積約有(1)20 餘公頃(2)50 餘公頃(3)200
餘公頃(4)1200 餘公頃。
- (1)45.首先在台灣大量種植咖啡豆的人是(1)日本人(2)荷蘭人(3)西班牙
人(4)英國人。
- (3)46.台灣第一家以重烘焙咖啡豆起家的直營咖啡連鎖店，是來自哪個
國家(1)日本(2)義大利(3)美國(4)法國。
- (2)47.即溶式咖啡是在何時正式在市面上發行?(1)西元 1933 年(2)西元
1938 年(3)西元 1943 年(4)西元 1948 年。
- (3)48.摩卡咖啡豆是指哪個國家的咖啡豆(1)剛果(2)坦尚尼亞(3)葉門及
衣索比亞(4)南非。
- (1)49.以噴霧乾燥法 (Spray Dried) 製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代咖
啡(1)一(2)二(3)三(4)四。
- (3)50.以凍結乾燥法 (Freeze Dried) 製造的即溶咖啡，俗稱為第幾代
咖啡(1)一(2)二(3)三(4)四。
- (3)51.下面哪種咖啡豆不屬於阿拉比加種 (Arabica) (1)曼特寧豆(2)可
娜豆(3)爪哇豆(4)摩卡豆。
- (4)52.西元 1923 年發明無咖啡因咖啡的是那一國人(1)美國人(2)義大
利人(3)法國人(4)德國人。
- (4)53.下列哪個國家最早種植咖啡豆(1)巴西(2)哥倫比亞(3)印尼(4)印度。
- (2)54.世界咖啡生豆期貨最大的交易地點位於(1)倫敦(2)紐約(3)東京

(4)巴黎。

- (4)55.皇家咖啡(Caf'e Royal)加入下列何種糖類?(1)冰糖(2)特級砂糖
(3)二級砂糖(4)方糖。
- (2)56.熱咖啡最適宜飲用的溫度約在(1)40°C(2)60°C(3)80°C(4)100°C。
- (3)57.熱咖啡服務時最適宜的溫度約在(1)40°C(2)60°C(3)80°C(4)100°C。
- (3)58.一般飯店、咖啡廳由於咖啡使用量大，皆會使用咖啡機來煮咖啡，有關咖啡機之保養、使用常識下列何者為非?(1)一般開機後暫時無法使用，待「熱機」後即可使用(2)咖啡豆渣盒滿時要取出清洗(3)咖啡機故障時可請飲務員自行拆卸、修理(4)咖啡機須每日清洗保養。
- (4)59.咖啡豆包裝袋經常使用鋁箔材質，其功用敘述以下何者為非(1)阻擋陽光(2)防止氧化(3)預防潮濕(4)只為美觀而已。
- (1)60.半自動義式咖啡機旁的研磨機粗細刻度，下列何者為最佳調整時機(1)更換豆子或每次清潔後皆需調整(2)一週一次即可(3)二週一次即可(4)每月調整一次即可。
- (3)61.一組全新的虹吸壺，最可能影響咖啡風味的部份是(1)虹吸壺上座(2)吸壺下座(3)新濾布和新調棒(4)酒精燈型式。
- (1)62.一般義式咖啡機加熱至工作壓力區時，壓力表正常會上升到(1)綠色區塊(2)紅色區塊(3)咖啡色區塊(4)紫色區塊。
- (2)63.加熱完牛奶或是巧克力後，清潔蒸氣管及噴頭的最佳時機為(1)營業結束時一次清洗(2)每打一次後，即刻用濕抹布清潔(3)打完二到三杯時，再清潔以節省人力(4)有結乳垢時再清洗擦拭。
- (3)64.檢查義式咖啡機的水壓，最適當的幫浦壓力為(1)4-5Bar(2)6-7Bar(3)8-9Bar(4)10-11Bar。
- (4)65.檢查義式咖啡機的鍋爐內工作區壓力錶，理想(1)0.2-0.3Bar(2)0.4-0.5Bar(3)0.6-0.7Bar(4)0.8-1.2Bar。
- (1)66.義式咖啡機正在萃取咖啡時(1)不可將萃取手把移開，以免被燙傷(2)發現萃取出Crema不理想時，可以抽出萃取手把(3)壓力不足時，萃取手把可以抽出或移開(4)當咖啡滴漏不出來時，可以將萃取手把左右轉動。
- (2)67.清洗義式咖啡機時，以下敘述何者為正確(1)因為機器有防水保濕設計，可以直接用水沖洗(2)機器中的電子零件機板可能會短路，所以不可以用水直接沖洗(3)機器外表泛黃時，應該用去漬油擦拭(4)當電源開啟時，拆卸電子零件擦拭，才會知道機器運作是否正常。
- (1)68.義式咖啡機所萃取的咖啡稱為(1)Espresso(2)皇家咖啡(3)維也納咖啡(4)貴夫人咖啡。
- (2)69.咖啡最大的消費國家為(1)台灣(2)美國(3)泰國(4)澳洲。

- (4)70.咖啡最大的生產國為(1)台灣(2)美國(3)泰國(4)巴西。
- (2)71.下列何者不是咖啡前三大生產國(1)巴西(2)美國(3)越南(4)哥倫比亞。
- (3)72.下列何者為咖啡第二大生產國(1)巴西(2)美國(3)越南(4)哥倫比亞。
- (1)73.每杯義式咖啡萃取量為 45cc 時，最適當的咖啡粉量為多少公克？
(1)6-9(2)10-14(3)15-19(4)20-25。
- (3)74.咖啡樹種植幾年才會開花？(1)5 年(2)1 年(3)3 年(4)2 年。
- (3)75.為美國 50 個州中唯一有出產咖啡豆的為(1)肯德西州(2)波士頓(3)夏威夷島(4)田納西州。
- (1)76.咖啡的成分具有利尿作用、可刺激腸胃蠕動幫助消化、多量對身體有害為(1)咖啡因(2)單寧酸(3)脂肪(4)糖分。
- (1)77.構成咖啡擁有特殊風味的要素、苦味的來源，溶於熱水不易溶於冷水的咖啡成分為 (1)咖啡因(2)單寧酸(3)脂肪(4)糖分。
- (2)78.澀味的來源、過熱的水溫會分解成焦梧酸會破壞咖啡的香醇及損胃的咖啡成分為(1)咖啡因(2)單寧酸(3)脂肪(4)糖分。
- (3)79.香味的主要來源的咖啡成分為 (1)咖啡因(2)單寧酸(3)脂肪(4)糖分。
- (3)80.將咖啡的果實外皮、果肉、內果皮、銀皮剝開所得的果實、稱為
(1)黃豆(2)咖啡豆(3)生豆(4)熟豆。
- (1)81.將咖啡的果實外皮、果肉、內果皮、銀皮剝開所得的果實、稱為
(1)綠色黃金(2)櫻桃(3)黃金(4)咖啡豆。
- (1)82.中南美洲常用的等級、為產地標高界定、一般生產於海拔 1350 公尺以上稱為 (1)極硬豆(2)硬豆(3)半硬豆(4)優質硬豆。
- (2)83.中南美洲常用的等級、為產地標高界定、一般生產於海拔 1200 公尺-1350 公尺稱為 (1)極硬豆(2)硬豆(3)半硬豆(4)優質硬豆。
- (3)84.中南美洲常用的等級、為產地標高界定、一般生產於海拔 1050 公尺-1200 公尺稱為 (1)極硬豆(2)硬豆(3)半硬豆(4)優質硬豆。
- (4)85.下列何者不是南美洲咖啡主要生產的國家？ (1)委內瑞拉(2)哥倫比亞(3)巴西(4)印尼
- (4)86.下列何者不是中美洲咖啡主要生產的國家？ (1)巴拿馬(2)多明尼加共和國(3)薩爾瓦多(4)印度
- (4)87.為咖啡中的極品，產於西印度群島牙買加島西部的藍山山脈、且須種植於 1800 公尺以上的高度才能稱為(1)極品咖啡(2)牙買加高山咖啡(3)牙買加咖啡(4)牙買加藍山咖啡。
- (4)88.運用沖壺取熱水以沖泡經過悶蒸的方式將咖啡液萃取的方法稱為？
(1)壓力式咖啡(2)浸泡式(3)虹吸式(4)手沖泡式。
- (4)89.營業用壓力式咖啡機鍋爐的熱水運用幫浦帶動水的壓力產生多少器壓的壓力？(1)6 大氣壓(2)5 大氣壓(3)3 大氣壓(4)9 大氣壓。
- (1)90.以快速萃取將咖啡中的精華油質萃取與膠質的方法稱為 Espresso

- ，此快速的時間約？(1)25秒(2)45秒(3)50秒(4)60秒。
- (1)91.以快速萃取將咖啡中的精華油質萃取與膠質的方法稱為 Espresso，此快速的時間約？(1)25秒(2)45秒(3)50秒(4)60秒。
- (1)92.百合冰咖啡添加何種酒類？(1)薄荷香甜酒(2)白蘭地(3)咖啡香甜酒(4)蘭姆酒。
- (3)93.墨西哥冰咖啡添加何種酒類？(1)薄荷香甜酒(2)白蘭地(3)咖啡香甜酒(4)蘭姆酒。
- (2)94.亞歷山大冰咖啡添加何種酒類？(1)薄荷香甜酒(2)白蘭地(3)咖啡香甜酒(4)蘭姆酒。
- (1)95.貴夫人咖啡添加何種酒類？(1)薄荷香甜酒(2)白蘭地(3)咖啡香甜酒(4)蘭姆酒。
- (1)96.摩卡咖啡添加何種材料？(1)巧克力醬(2)焦糖糖漿(3)咖啡香甜酒(4)蘭姆酒。
- (4)97.火山冰咖啡添加何種酒類？(1)薄荷香甜酒(2)白蘭地(3)咖啡香甜酒(4)蘭姆酒。
- (4)98.下列何種不屬於藍山咖啡的特性？(1)弱酸(2)強香(3)強醇(4)強苦。
- (1)99.下列何種不屬於曼特寧咖啡的特性？(1)強酸(2)強香(3)強醇(4)強苦。
- (1)100.下列何種不屬於巴西咖啡的特性？(1)強酸(2)弱香(3)弱甘(4)弱苦。
- (1)101.下列何種不屬於鴛鴦奶茶主要的成分？(1)奶精(2)煉奶(3)咖啡(4)紅茶。
- (2)102.下列何種咖啡以長柄壺將咖啡粉、肉桂或豆蔻及糖放入長柄壺直接烹煮？(1)比利時咖啡(2)土耳其咖啡(3)越南咖啡(4)摩卡壺咖啡。
- (4)103.下列何種不屬於漂浮冰咖啡主要的成分？(1)冰淇淋(2)鮮奶油(3)咖啡(4)白蘭地。
- (3)104.壓力式咖啡機適合何種咖啡研磨？(1)細研磨(2)粗研磨(3)極細研磨(4)中研磨。
- (1)105.下列何種糖較不會影響咖啡的風味？(1)方糖(2)二砂(3)榛果糖漿(4)杏仁糖漿。
- (4)106.下列何者不是咖啡酸度的來源？(1)鮮度不佳的咖啡豆，沖調之後會帶有酸味(2)淺烘焙咖啡帶有酸味(3)肉桂烘焙咖啡帶有酸味(4)烹煮咖啡時火焰大一些。
- (4)107.咖啡烹煮方式下列何者屬於虹吸式？(1)摩卡壺(2)土耳其咖啡(3)越南滴漏式(4)比利時咖啡壺。
- (1)108.咖啡烹煮方式下列何者屬於浸泡式？(1)濾壓式咖啡壺(2)比利時咖啡壺(3)摩卡壺(4)美式咖啡機式咖啡機。
- (2)109.咖啡結成果實時呈現何種顏色？(1)黑色(2)紅色(3)綠色(4)白色。
- (2)110.美利達濾杯式咖啡由那一國人發明？(1)英國(2)德國(3)日本(4)

義大利。

二、是非題：

- (x)1.藉由自然陽光的照射約 20 天、再以脫殼機將種子與外皮分離稱為水洗法。
- (x)2.乾燥法(Dried Method、Unwashed)-又稱水洗法、此方法早在一千多年前阿拉伯人便使用著！
- (x)3.構成咖啡擁有特殊風味的要素、苦味的來源，單寧酸溶於熱水不易溶於冷水。
- (O)4.咖啡因具有利尿作用、可刺激腸胃蠕動幫助消化、多量對身體有害。
- (x)5.澀味的來源、過熱的水溫會使咖啡因會分解成蝴蝶啞會破壞咖啡的香醇及損胃
- (O)6.脂肪為香味的主要來源、其中所含的脂肪酸會導致酸性咖啡。
- (O)7.咖啡的果實的組成由種子、銀皮、內果皮、果肉、外皮所組成
- (O)8.咖啡樹屬於茜草科的常綠樹、適合種植於熱帶與亞熱帶國家。
- (O)9.咖啡樹適合種植於南北緯 25 到 30 度之間，並形成一個環狀地帶、此地帶稱為咖啡地帶(Coffee Belt)及咖啡區域(Coffee Zone)及咖啡腰帶
- (O)10.咖啡樹需要 15-25℃ 之間溫暖的氣候、整年的降雨量需有 1500-2000 毫米。
- (O)11.最理想種植咖啡的高度為 500-2000 米、海拔越高因晚上溫度較低、所以咖啡生長較緩慢而使咖啡產生獨特風味且能增加咖啡的酸味。
- (X)12.咖啡剛結果實為黃色、成熟轉為紅色，形狀很像櫻桃、因此便將成熟的咖啡稱為櫻桃咖啡。
- (O)13.咖啡樹的品種有三種、阿拉比卡種、羅姆斯打種、利比利亞種。
- (X)14.羅姆斯打種(Robusta)占全球產量 70%、豆型屬長橢形、顏色均勻、中間裂紋曲折、背面圓弧型且平整。
- (O)15.阿拉比卡種不易栽種、太冷、太熱、太潮濕及降霜的氣候都不適合生長、需要全年攝氏 20 度左右溫和的溫度及高海拔的斜坡上種植。
- (X)16.羅姆斯打種(Robusta)為品質最優良的品種、也是全球種植採用最大的品種。
- (X)17.羅姆斯打種(Robusta)適中的特性、適合製作成加味咖啡，如榛果咖啡、草莓咖啡、香草咖啡等。
- (X)18.阿拉比卡種占全球產量 20-30%、顆粒較小、大小不一、易栽種、適應惡劣的環境，耐蟲性佳。
- (O)19.咖啡樹適合生長於以赤道為中心南、北緯歸線 25 度熱帶地區、在這環狀地帶的國家分為美洲、非洲、亞洲、大洋洲地區、太平洋地區。
- (O)20.安地瓜主要產於瓜地馬拉、位於中美洲。

- (O)21.種植於牙買加東邊的部分島嶼才能稱為藍山，種植於藍山區域外的高山咖啡稱為牙買加高山咖啡。
- (O)22.曼特寧 (Mandheling) 為西北蘇門答臘的 Tapanuli 區所生產的咖啡
- (O)23.越南產量為世界第二、以羅姆斯打種為主要品種。
- (O)24.為美國 50 個州中唯一有出產咖啡豆的島嶼-夏威夷島主要的產地夏威夷島 (Kona) 地區的西部(Mauna Loa)、含有豐富的火山灰。
- (O)25.傳統的烘焙咖啡豆的方法大致可分為三種，直火式、熱風式、半熱風式。
- (O)26.烘焙的過程會影響咖啡的風味、同一種咖啡不同的溫度烘焙味道亦不同。
- (X)27.烘焙的顏色越淺咖啡越苦、烘焙的顏色越深咖啡越酸、烘焙豆子時需依咖啡的特性而決定烘焙的程度。
- (O)28.美國有 50 洲只有夏威夷群島有種植咖啡、夏威夷群島由十九個島嶼與珊瑚礁所組成、只有五個島嶼有種植咖啡豆。
- (X)29.巴西有 21 個洲、17 個洲有種植咖啡豆，占全球總產量 1/3、為全球咖啡第二大生產國。
- (X)30.曼特寧產於印度的蘇門答臘、以林東行政區 Tobe 湖西南高原所產的林東(Lintong)咖啡品質最為優質。
- (O)31.只要從摩卡港口出口的咖啡都稱為摩卡咖啡、又稱為衣索比亞咖啡。
- (X)32.越南為全球咖啡第一大出產國、越南咖啡種植面積約 50 萬公頃、主要種植於南部以羅姆斯打種及北部阿拉比卡種為主要的產地。
- (X)33.咖啡加入糖可降低酸味、也提高了苦味，加奶可綜合酸味。
- (O)34.鮮奶指生乳經殺菌或滅菌後供應直接飲用的全乳汁。
- (O)35.保久乳指生乳經高溫滅菌，以瓶裝、罐裝或無菌包裝後，於常溫下儲存、直接可飲用。
- (O)36.鮮奶油：由牛奶分離出的乳品、可分為植物性及動物性鮮奶油。
- (O)37.咖啡烘焙的顏色愈深、所沖煮的咖啡的顏色會就深、烘焙的顏色較淺咖啡的顏色較淺。
- (X)38.保存咖啡最好的方法便是快速喝完、但若無法於短時間飲用完，可放置於冷藏冰箱。
- (X)39.購買回來的咖啡豆，密封的咖啡袋有膨脹的情形、是因為咖啡豆釋放出二氧化碳所造成，這表示咖啡是不新鮮的。
- (O)40.咖啡豆包裝袋經常使用鋁箔材質，其功用為阻擋陽光、防止氧化、預防潮濕。
- (O)41.比利時咖啡壺為利用虹吸原理將加熱容器冷卻所形成的部分真空的方法將咖啡萃取。
- (O)42.越南滴漏式咖啡為運用沖壺取熱水以沖泡經過悶蒸的方式將咖啡液萃取。

- (O)43.摩卡壺為器具、利用氣壓的壓力將咖啡萃取的方法、以直火式的構造由加熱的熱水由下往上瞬間萃取咖啡。
- (O)44.填壓的目的為使熱水能均勻的平均於咖啡粉中，完美的填壓是咖啡的油質及芳香成分重要關鍵。
- (O)45.咖啡機使用時、剛溫完機器後須將第一杯水漏掉，主要的目的為將隔天機器所存留的水漏掉。
- (X)46.曼特寧咖啡味道屬於酸性較高的咖啡、所以口感均衡豐富。
- (O)47.巴西咖啡味道均衡，弱甘、弱苦、弱香、所以適合調配咖啡使用。
- (O)48.烹煮咖啡煮具時攪拌的目的為使粉末均勻地散布在熱水中及調整溫度。
- (X)49.烹煮咖啡煮具時火焰太大、咖啡酸味容易釋放出。
- (X)50.烹煮咖啡煮具時、攪拌太多、咖啡苦味容易釋放出。
- (X)51.沖泡咖啡最適當的水溫為 70 度。
- (X)52.咖啡於西元 4 世紀時、非洲一位依索匹亞牧羊人所發現。
- (X)53.臺灣咖啡栽種的面積約 200 公頃，以羅姆斯打種為主要品種。
- (O)54.肯亞以豆子的大小為咖啡分級、主要以阿拉比卡為主要品種。
- (O)55.壓力式磨豆機適用於所有的咖啡器具使用、專為營業所使用、可更快速的研磨咖啡。
- (O)56.義式咖啡機所萃取的咖啡稱為 Espresso、又稱為濃咖啡。
- (x)57.西雅圖式咖啡最具代表的咖啡為卡布奇諾咖啡。
- (x)58.皇家咖啡又稱為火焰咖啡、主要添加薄荷香甜酒。
- (x)59.愛爾蘭咖啡由法國人所喜歡的咖啡、主要加入加拿大威士忌。
- (x)60.壓力式咖啡主要使用的器具為咖啡組具 Syphon。
- (O)61.濃縮咖啡(Espresso)主要利用幫浦的加壓產生壓力將填緊的咖啡急速萃取所產生濃稠的咖啡。
- (X)62.巴西咖啡位於亞洲，主要產於聖保羅洲、巴羅那洲、艾斯皮里圖洲、巴布那洲等。
- (X)63.巴拿馬咖啡產於中美洲，主要產於北部，主要以羅姆斯打種為主要的栽種品種。
- (X)64.牙買加咖啡主要產於聖安祖地區、波特蘭與聖托馬斯，咖啡主要栽種品種為羅姆斯打種。
- (X)65.肯亞咖啡、坦尚尼亞咖啡、烏干達、盧安達主要產於美洲地區。
- (O)66.印度咖啡位於南亞，主要等級可分為 A 級、B 級、C 級、T 級，口感滑潤，顆粒均勻。
- (O)67.印度咖啡的特色主要分為三級，第一級為季風馬拉巴爾 AA，第二級季風巴桑諾里，第三級季風阿拉比卡碎豆。
- (X)68.越南咖啡產於南亞，產量為世界第三。
- (X)69.越南咖啡主要栽種品種為阿拉比卡種。

- (X)70.夏威夷為美國 50 個洲中唯一有出產咖啡的島嶼，主要以羅姆斯打種為品種。
- (O)71.波本種及帝比卡為阿拉比卡的原生種。
- (X)72.羅姆斯打產生了許多豆種，以卡杜拉、馬拉戈吉佩、黃波本、卡杜愛最有名。
- (O)73.單寧酸為澀味的來源，過熱的水溫使丹寧酸分解成焦糖酸。
- (X)74.咖啡因為香味主要的來源，其中所含的脂肪酸會導致酸性咖啡。
- (O)75.深度烘焙適合製作冰咖啡、義式咖啡、法式咖啡等。
- (X)76.法式烘焙(Frech Roast)呈淡淡的肉桂色，風味不均，酸性強，香味不足。
- (O)77.義大利烘焙(Italian Roast)苦味強，適合製作冰咖啡。
- (X)78.中度烘焙(Medium Roast)苦味強，適合製作冰咖啡。
- (X)79.牙買加藍山咖啡，主要產於西印度群島、牙買加島西部藍山山脈且須種植在海拔 457 公尺至 1524 公尺之間。
- (X)80.巴西咖啡種植的區域較平坦，所種植海拔 3000 公尺以上。
- (O)81.爪哇咖啡產於印度尼西亞的爪哇島，主要的品種為羅姆斯打種。
- (X)82.台灣咖啡於清光緒 11 年，日本於墾丁種植 1928 年咖啡銷往日本，1941 年為台灣咖啡的全盛時期。
- (X)83.混合兩種以不同的豆子混合稱為單品咖啡。
- (X)84.咖啡加入糖可降低酸味提高苦味。
- (X)85.奶油球為牛奶分離出的乳品，可分為植物性及動物性。
- (O)86.服務咖啡最佳的溫度為 80-85 C。
- (O)87.品嚐咖啡最佳溫度為 60-65 C。
- (X)88.虹吸式咖啡使用的器具為以濾杯及毛絨布為主。
- (O)89.手沖泡式咖啡運用沖壺取熱水沖泡經過悶蒸的方式將咖啡液萃取。
- (X)90.鮮度不佳的咖啡豆，沖調之後，咖啡會帶有苦味。
- (X)91.肉桂烘焙、淺烘焙咖啡帶有苦味。
- (X)92.煮好的咖啡放置後冷卻，咖啡會帶有苦味。
- (X)93.虹吸比利時咖啡為 19 世紀中期，中國皇宮御用的咖啡壺，又稱平衡式虹吸式咖啡壺。
- (O)94.美利達濾杯為德國美利達夫人所發明。
- (O)95.卡利達日本人所製作，深受台灣廣泛被使用。
- (O)96.沖泡濾杯式熱咖啡最適合的水溫為 82-85 C。
- (O)97.濾杯內部的溝槽，為防止沖泡咖啡時濾紙移位，使濾紙附在濾杯的杯壁上。
- (O)98.濃縮咖啡(Espresso)主要利用幫浦的加壓產生壓力，將填緊的咖啡急速萃取，所產生的濃稠的咖啡。
- (X)99.台灣為濃縮咖啡的發祥地，一杯份量為 25-30ml。

- (X)100.摩卡壺於 1993 年由美國人所發明，透過蒸氣的壓力使下層的熱水推過中層的咖啡粉所萃取的咖啡液。
- (O)101.杜愛(Catuai)屬阿拉比卡的種內雜交，為蒙多諾渥與卡杜拉雜交後所產生的品種。
- (X)102.卡帝莫(Catimor)為羅姆斯打與粗壯豆種雜交，為卡杜拉與帶有粗壯的帝莫雜交而成。
- (X)103.卡杜拉(Caturra)屬基因突變種為帝比卡的單基因變種。
- (O)104.馬拉戈吉佩(Maragogrype)俗稱象豆，屬基因突變種，為帝比卡種的單基因變種。
- (x)105.濾杯式咖啡所使用的濾紙具有保溫之功能。
- (O)106.使用新的毛絨布時需先以咖啡粉與熱水將毛絨布一起放入煮約 5-10 分鐘。
- (x)107.咖啡因具有提神效果，可減緩腎臟機能，具有利尿作用，可刺激腸胃蠕動，幫助消化，多量對身體無害。
- (O)108.咖啡豆剛烘焙好時，含有豐富的二氧化碳，不適合飲用，兩天後是最好的飲用時機。
- (x)109.壓力式咖啡主要分為義大利式、西雅圖式兩大主流，義大利式咖啡以拿鐵咖啡為代表，西雅圖式咖啡以卡布奇諾為代表。
- (O)110.冷水滴漏式咖啡又稱荷蘭式水滴咖啡沖泡法，以約 10 C 的冷水，平均 10 秒滴 8~10 的速度浸泡咖啡粉所得的咖啡液。