桃園市政府勞動局委託辦理115年勞工學苑-產業應用班採購案

產業應用班-茶飲與酒類風味探索班

甄試筆試題庫

1 (D)：茶樹一年最多採收多少次？

A：1 次

B：2 次

C：3 次

D：4 次

2 (A)：下列哪一地區適合生長茶樹？

A：印尼

B：俄羅斯

C：加拿大

D：芬蘭

3 (B)：下列哪一項不會影響茶樹生長？

A：氣候

B：交通便利

C：土壤

D：地形

4 (C)：茶樹適合生長在哪一溫度區間。

A：攝氏 0 – 10 度

B：攝氏 11 – 20 度

C：攝氏 21 – 30 度

D：攝氏 31 – 40 度

5 (D)：下列哪一個年雨量較適合茶樹生長。

A：300 公釐

B：500 公釐

C：1000 公釐

D：1500 公釐

6 (C)：下列哪一個土壤酸鹼性 PH 值適合茶樹生長。

A：1

B：3

C：5

D：7

7 (B)：若以一個適合種植茶樹的山坡而言，下列哪一區塊種植茶樹更佳。

A：山頂

B：山腰

C：山腳

D：位置區塊沒有影響

8 (B)：茶葉的哪一個成份，影響茶的香氣和滋味。

A：咖啡因

B：胺基酸

C：維生素
D：礦物質
9 (A)：茶葉的哪一個成份，有防癌效果。
A：兒茶素
B：咖啡因
C：胺基酸
D：礦物質
10 (A)：製茶過程，下列哪一項可使茶菁不再發酵。
A：殺菁
B：乾燥
C：烘培
D：萎凋
11 (C)：若茶葉外形是半球形，可能是下列哪一種茶。
A：鐵觀音
B：龍井茶
C：烏龍茶(Oolong Tea)
D：紅茶(Black Tea)
12 (C)：茶葉在執行日光凋萎時，最佳日光溫度是多少度。
A：攝氏 10 – 15 度
B：攝氏 18 – 22 度
C：攝氏 25 – 30 度
D：攝氏 35 – 38 度
13 (D)：若依凋萎程度區分，下列哪一種茶屬不凋萎。
A：烏龍茶
B：紅茶
C：黑茶
D：綠茶
14 (A)：若依發酵程度區分，屬不發酵茶。
A：綠茶
B：烏龍茶
C：紅茶
D：普洱茶
15 (C)：若依發酵程度區分。屬全發酵茶。
A：綠茶
B：烏龍茶
C：紅茶
D：普洱茶
16 (D)：下列哪一種茶屬黑茶系。
A：綠茶
B：烏龍茶
C：龍井茶
D：普洱茶

17 (A)：下列哪一種茶，帶有 3 分花香 7 分茶香。
A：茉莉花茶(Jasmine Tea)
B：烏龍茶
C：紅茶
D：普洱茶
18 (B)：下列哪一種茶不屬於世界三大名茶。
A：祈門(Keemun)紅茶
B：爪哇(Java)紅茶
C：大吉嶺(Darjeeling)紅茶
D：阿薩姆(Assam)紅茶
19 (C)：下列哪一種茶有茶之香檳的號稱，是茶之極品。
A：祈門(Keemun)紅茶
B：爪哇(Java)紅茶
C：大吉嶺(Darjeeling)紅茶
D：阿薩姆(Assam)紅茶
20 (A)：果粒茶藍色憂鬱(Blue Eyes)帶有什麼味。
A：芒果味
B：香蕉味
C：藍莓味
D：檸檬味
21 (C)：果粒茶黑森林(Samural)帶有什麼味。
A：芒果味
B：香蕉味
C：藍莓味
D：檸檬味
22 (C)：一般而言採購水果時，哪一類水果附著農藥最少。
A：外表光滑
B：外表不平
C：套袋保護
D：外表有細毛
23 (B)：是指新鮮水果經搾汁後，濃縮之飲料。
A：蔬菜汁
B：濃縮果汁
C：綜合果汁
D：發酵果汁
24 (A)：水分較低同時是加工製品。
A：天然果醬
B：天然蔬菜汁
C：天然果汁
D：稀釋果汁
25 (A)：下列哪一項與泡好一壺茶無關。
A：地點

B：用量
C：時間
D：水溫
26 (D)：需較高溫浸泡。
A：龍井茶
B：綠茶
C：紅茶
D：普洱茶
27 (B)：適合裝冰檸檬紅茶給客人。
A：高腳香檳杯(Flute Glass)
B：可林杯(Collins Glass)
C：馬丁尼杯(Martini Glass)
D：雞尾酒杯(Cocktail Glass)
28 (A)：製作冰檸檬紅茶時最後動作是。
A：以水果夾將檸檬片挾至杯內
B：加冰塊至杯內
C：攪拌
D：倒入所製的茶
29(B)：製作冰檸檬紅茶的調製法。
A：注入法(Pour)
B：攪拌法(Stir)
C：搖盪法(Shake)
D：分層法(layer)
30(B)：製作熱桔茶的調製法
A：注入法(Pour)
B：攪拌法(Stir)
C：搖盪法(Shake)
D：分層法(layer)
31(D)：使用果汁機(Juicer)或冰沙機(Blender)的調製法。
A：注入法(Pour)
B：攪拌法(Stir)
C：搖盪法(Shake)
D：電動攪拌法(Blend)
32(D)：切新鮮水果製作果汁適合。
A：注入法(Pour)
B：攪拌法(Stir)
C：搖盪法(Shake)
D：電動攪拌法(Blend)
33 (B)：以果汁機製作果汁，若是需加入冰塊。
A：先加冰塊，再加水果
B：先加水果，再加冰塊
C：沒有差別

D：以上皆是
34 (C)：製作冰柳橙蘇打不需要。
A：新鮮柳橙汁
B：無色汽水
C：可口可樂
D：冰塊
35(A)：製作奇異果汁適合。
A：電動攪拌法(Blend)
B：攪拌法(Stir)
C：搖盪法(Shake)
D：注入法(Pour)
36 (A)：製作西瓜汁適合。
A：電動攪拌法(Blend)
B：攪拌法(Stir)
C：搖盪法(Shake)
D：注入法(Pour)
37 (A)：製作木瓜牛奶汁適合。
A：電動攪拌法(Blend)
B：攪拌法(Stir)
C：搖盪法(Shake)
D：注入法(Pour)
38 (D)：製作柳橙鮮奶蜜不需要。
A：新鮮柳橙汁
B：鮮奶
C：蜂蜜
D：西瓜
39 (C)：喝熱綠茶時常使用。
A：炫風杯(Hurricane Glass)
B：馬丁尼杯(Martini Glass)
C：茶杯組(Tea Cup)
D：可林杯(Collins Glass)
40 (C)：喝珍珠奶茶常使用。
A：吸管(Straw)
B：冰沙吸管(Smoothie)
C：粗吸管(Coarse Straw)
D：櫻桃叉(Pick)
41 (B)：單寧酸含量最高。
A：鐵觀音
B：碧螺春
C：普洱茶
D：烏龍
42 (D)：維生素C含量最多。

A：菊花茶
B：茉莉花茶
C：桂花茶
D：龍井綠茶
43 (B)：必須使用較高水溫沖泡
A：烏龍
B：鐵觀音
C：紅茶
D：綠茶
44 (D)：印度不產的茶品種。
A：大吉嶺(Darjeeling)
B：阿薩姆(Assam)
C：杜阿滋(Dooars)
D：烏龍茶
45 (A)：英國人喜歡喝的茉莉茶，由哪一國輸入。
A：中國
B：日本
C：印度
D：阿拉伯
46 (B)：在中國泡工夫茶常選用的茶葉。
A：大吉嶺(Darjeeling)
B：烏龍茶
C：杜阿滋(Dooars)
D：阿薩姆(Assam)
47 (C)：將茶葉葉末放入茶袋，再將茶袋放入熱水裡，一小茶袋只泡一次喝完就丟，此飲茶文化最盛行於哪一國。
A：日本
B：美國
C：英國
D：印度
48 (D)：著名的土耳其茶，屬於哪一種茶。
A：綠茶
B：白茶
C：黃茶
D：紅茶
49 (A)：珍珠奶茶發源地。
A：台灣
B：香港
C：日本
D：新加坡
50 (A)：世界著名同時也是中國十大名茶之一的碧螺春，茶葉採摘於哪一季？
A：春

B：夏
C：秋
D：冬
51 (C)：最適合泡茶。
A：自來水
B：純淨水
C：山泉水
D：井水
52 (C)：沖泡綠茶適合水溫。
A：攝氏 50 度
B：攝氏 70 度
C：攝氏 90 度
D：攝氏 100 度
53 (B)：綠茶沖泡幾次較佳。
A：1 次
B：2 – 3 次
C：5 次
D：次數不限
54 (B)：烏龍茶沖泡幾次較佳。
A：1 次
B：2– 3 次
C：4– 5 次
D：次數不限
55 (D)：招待賓客飲茶食，賓客喝多少後即可續水。
A：喝完
B：1/5 杯
C：1/2 杯
D：2/3 杯
56 (A)：茶樹特色。
A：酸性土壤成長，屬鹼性食品
B：酸性土壤成長，屬酸性食品
A：鹼性土壤成長，屬鹼性食品
A：鹼性土壤成長，屬酸性食品
57 (B)：若茶葉外形是直條形，可能是下列哪一種茶。
A：鐵觀音
B：龍井茶
C：烏龍茶(Oolong Tea)
D：紅茶(Black Tea)
58 (A)：若茶葉外形是球形，可能是下列哪一種茶。
A：鐵觀音
B：龍井茶
C：烏龍茶(Oolong Tea)

D：紅茶(Black Tea)
59 (D)：茶葉的哪一個含量可預防蛀牙。
A：咖啡因
B：氨基酸
C：維生素
D：礦物質
60 (C)：沖泡時需最高水溫。
A：綠茶
B：紅茶
C：鐵觀音
D：茉莉花茶
61 (D)：根據中醫理論，以飲茶而言，秋天最適合的飲品。
A：紅茶
B：綠茶
C：花茶
D：烏龍茶
62 (B)：可改善喉嚨及聲音沙啞。
A：絲路(Silk Road)茶
B：阿波羅(Apollo)茶
C：茉莉(Jasmine)茶
D：薰衣草(Lavender)茶
63 (B)：下列哪一項不是茶樹喜歡的生長環境。
A：高溫多濕
B：低溫乾燥
C：日夜溫差大
D：漫射光照射
64 (C)：不是綠茶的製作過程。
A：殺青
B：揉捻
C：發酵
D：乾燥
65 (A)：製造綠茶的第一步驟。
A：殺菁
B：萎凋
C：揉捻
D：乾燥
66 (B)：製造紅茶的第一步驟。
A：殺菁
B：萎凋
C：揉捻
D：乾燥
67 (D)：將剛採下來的茶，令其水分減少，讓茶葉的酵素和空氣起氧化作用。

A：殺菁
B：萎凋
C：揉捻
D：發酵
68 (A)：根據中醫理論，以飲茶而言，冬天最適合的飲品。
A：紅茶
B：綠茶
C：花茶
D：烏龍茶
69 (D)：製作紅茶或綠茶的最後動作。
A：殺菁
B：烘培
C：揉捻
D：乾燥
70 (A)：一般而言，哪一季所採茶葉品質最佳。
A：春
B：夏
C：秋
D：冬
71 (B)：維生素 C 含量最高。
A：紅茶
B：綠茶
C：黑茶
D：白茶
72 (D)：世界著名的大吉嶺(Darjeeling)紅茶，是哪一國的產品。
A：中國
B：印尼
C：斯里蘭卡
D：印度
73 (C)：哪一種茶的茶香氣呈現熟桃香。
A：紅茶
B：綠茶
C：烏龍茶
D：普洱茶
74 (C)：大體而言新茶比陳茶好，但也有例外，下列哪一茶若存放一段時間口感將較佳。
A：紅茶
B：綠茶
C：碧螺春茶
D：普洱茶
75 (D)：下列哪一條件不是保存茶葉的好環境。
A：低溫
B：乾燥

C：避光
D：茶葉不密封放在空氣流通處
76 (D)：哪一種茶在製作過程需將揉捻的茶葉灑水，然後堆疊成大堆。
A：紅茶
B：綠茶
C：白茶
D：黑茶
77 (B)：所謂花茶是利用有香味的鮮花與新茶一起悶，茶將香味吸收後，再將鮮花剔除，最常見的花茶是採用哪一種茶葉。
A：黃茶
B：綠茶
C：白茶
D：黑茶
78 (C)：根據中醫理論，以飲茶而言，春天最適合的飲品。
A：紅茶
B：綠茶
C：花茶
D：烏龍茶

79 (B)：根據中醫理論，以飲茶而言，夏天最適合的飲品。
A：紅茶
B：綠茶
C：花茶
D：烏龍茶

80 (D)：下列哪一種飲品會使用養樂多當材料。
A：冰百香紅茶
B：冰百香綠茶
C：冰薄荷綠茶
D：冰多多綠茶