





## ▲閱讀下文，回答第 1-2 題

宸宸是推甄上餐飲管理系的大一新生，課餘時間爲了增進職場工作經驗，因此積極地準備面試工作，希望可以到國際化的飯店工作。事前充足的規畫期許自己在大三的時候，能夠爭取到新加坡海外實習的機會，認識異地飲食與文化的多元性及培養獨立的個性，讓宸宸更有信心畢業後留在相關行業工作。

- 宸宸爲了兼顧課業，所以先從宴會廳的兼職人員(Part Time)做起，經由職前教育訓練後，宸宸下列的表現何者正確？  
 (A) 上樓梯時，須走在賓客前面 (B) 遇到東南亞國家的遊客，可以合十禮作爲見面禮  
 (C) 主管在場時，宸宸需先遞交名片 (D) 宸宸遇到知名偶像來用餐時，可以主動握手問好
- 宸宸如願到新加坡萊佛士酒店 Raffles Hotel 工作，了解飯店制度與福利差異，決定繼續在熟悉的餐廳崗位工作，負責主持 Briefing、編排 Duty Roster，表示其主管賦予宸宸的工作職稱爲下列何者？  
 (A) Manger (B) Greeter (C) Supervisor (D) Apprentice

## ▲閱讀下文，回答第 3-5 題

AI 教父—黃仁勳執行長返臺宴請各家科技廠大老聚餐，餐廳現場環境懷舊、溫馨深受眾人喜愛，其中用餐菜色包含：豆酥鱈魚、蝦仁炒蛋、老皮嫩肉、芋頭米粉湯、白斬雞、筍絲控肉、蚵仔酥、豆酥高麗菜、麻辣臭豆腐、蛤蜊絲瓜等，都能展現臺灣菜的特色與美味。

- 邀請科技大廠老闆共進晚餐，選擇直徑 200 公分圓桌並鋪上耐磨、不易縮水的紅色方檯布，更搭配轉檯 (Lazy Susan)方便大家用餐，則方檯布應該選擇下列何種材質？  
 (A) Nylon (B) Linen (C) Cotton (D) Rayon
- 當天用餐所使用的是直徑 200 公分的圓桌，需搭配何種尺寸的轉檯？  
 (A) 170 公分 (B) 160 公分 (C) 150 公分 (D) 140 公分
- 宴客菜色豐富，其中的「豆酥鱈魚」更是讓桌上賓客讚不絕口，而其盛裝菜餚的容器應使用下列何種款式的餐盤？  
 (A) Shallow Bowl (B) Oval Plate (C) Relish Dish (D) Waste Plate
- 電視節目鬧著玩團隊，規劃浩子前往法國追夢行程，深入走訪勃根地(Burgundy)探訪夢幻酒莊—羅曼尼康蒂酒莊(Domaine de la Romanee-Conti)，並在當地的小酒館品嚐紅酒，該紅酒適合搭配下列何種酒杯飲用？  
 (A)  (B)  (C)  (D) 

- 小吉將於 2025 年 11 月代表學校參加家事類餐飲服務技藝競賽，其指導老師每周皆安排口布折疊的練習如下，下列 15 款口布中是四摺法的口布共有幾種？  
 ①天鵝 ②法國摺 ③大蓮花座 ④雙錐 ⑤西裝 ⑥牛角 ⑦靴子 ⑧星光燦爛  
 ⑨揚帆 ⑩刀叉口袋 ⑪野玫瑰 ⑫小方巾 ⑬和服 ⑭鐵甲武士 ⑮三明治  
 (A) 8 種 (B) 7 種 (C) 6 種 (D) 5 種
- 承上題，小吉和好朋友小福討論所有練習各式口布的用途，應可得知此次練習的服勤用口布共有幾款？  
 (A) 4 款 (B) 5 款 (C) 6 款 (D) 7 款
- 南投縣政府 2024 年在日月潭舉辦「全國旅館盃餐旅服務競賽」，選手進行托盤競賽時，操持托盤在不考量先後順序上桌的情況，下列物品擺放位置何者較正確？  
 (A) Heineken(650 ml)擺放在托盤外側 (B) Rock Glass(240 ml)放在內側  
 (C) Shot Glass(30 ml)放在外側 (D) 法國 Evian(1000 ml)放置在托盤外側

10. 有關托盤使用技巧，下列何者正確？  
 (A) Hand Carry 適用大型托盤上肩 (B) 單手高姿勢適合單手端送於腰際位置  
 (C) High Carry 適用於小型托盤 (D) 靠肩托常見於左肩，並可搭配服務架
11. 有關餐務部門洗滌用品的介紹，下列何者正確？  
 (A) 酸性洗潔劑常用於洗碗機的清洗 (B) 亮銀劑用於去除不銹鋼、銀器的油污  
 (C) 快乾劑適量加入洗碗精使用 (D) 去漬劑加入冷水中，餐具浸泡 30 分鐘以上
12. 服務檯 Side Board 常見於餐廳外場，方便服務員能夠給予客人即時服務，下列敘述何者錯誤？  
 (A) Linens 放置在最下層 (B) Glassware 擺在上層，並將 Goblet 杯口倒蓋  
 (C) 最上方的檯面多擺放 Menu、Pitcher (D) Towel Dish、Tray 多放在中層的位置

▲閱讀下文，回答第 13-15 題

全球第一間摘星的冰淇淋店—Minimal 坐落在臺中勤美草悟道的巷弄間，店內提供內用套餐及外帶單點二種選擇。內用套餐採預約制，精彩呈現七種不同溫度的冰品及甜品，而外帶的六款冰品則以多元、在地風格凸顯 Gelato、Sorbet 的創意。

13. 冰淇淋店門口的牆壁上有放置當日外帶口味，其菜單供應的方式屬於下列何種菜單類型？  
 (A) Table Menu (B) Hanging Menu (C) Electronic Menu (D) Placemat Menu
14. 榮獲米其林一星殊榮，內用座位更是一位難求，而全天供應相同冰品的菜單屬於下列哪一款？  
 (A) California Menu (B) House Special (C) Cycle Menu (D) Healthy Menu
15. 店內提供消費者使用的冰品餐具，下列何者較恰當？  
 (A) Ice Scoop (B) Punch Bowl (C) Parfait Glass (D) Cona Pot
16. 宥宥暑假搭乘阿聯酋航空前往杜拜找父親長住兩個月，宥宥先提早預約飛機餐，餐點內容特別注明不可以出現豬肉與血液有關的食物，且不能夠飲用酒精性飲料，依你的判斷會是下列何種宗教？  
 (A) Islam (B) Hinduism (C) Buddhism (D) Christianity
17. 航空公司會針對不同艙等的旅客給予相對應的服務及品質，因此，菜單的選擇上也會具有差異性，下列何種類型的菜單會出現在商務艙、頭等艙？  
 (A) Tray Mat Menu (B) Tent Menu (C) Poster Menu (D) Folding Menu
18. 「紫艷」是全球 W Hotel 第一間中餐廳，許多饕客慕名前往，小育特別邀請高中同學在此舉辦同學會，餐廳餐點內容提供豐富且味道多樣，不過下列何者不是中餐廳轉檯上常見的共用餐具？  
 (A) Tea Pot (B) Shallow Bowl (C) Tea Cup Saucer&Lid (D) Divided Dish
19. 有關西式餐點與餐具的搭配，下列何者正確？  
 (A) Duck Brest 使用 Dinner Fork (B) Minestrone 搭配 Cream Spoon  
 (C) Panna Cotta 可用 Dessert Fork (D) Oyster 需用 Snail Tongs
20. 小唐前往台北亞都麗緻酒店咖啡廳，單點了一份 Artichokes，則餐廳會準備哪一些餐具？  
 (A) B.B Plate、Salt & Pepper Shaker、Dessert Fork (B) Cocktail Fork、Pepper Mill、Lemon Squeezer  
 (C) B.B Plate、Side Plate、Finger Bowl (D) Lobster Pick、Show Plate、Fish Knife

21. 櫻桃小丸子一家人到餐廳享用下午茶，並各自點了「Souffle、Crème Brûlée、Crêpes Suzette、Foufoule 和 Earl Grey Tea」，則會用到幾支點心匙(Dessert Spoon)？

- (A) 4 支 (B) 3 支 (C) 2 支 (D) 1 支

22. 小達是洲際酒店公關部門的業務人員，2025 年準備籌辦公司尾牙活動，預邀請長期配合訂房的合作廠商，決定在包廂席開五桌，謝謝他們對於住房的支持。下列桌次安排順序何者正確(桌次順序由大到小為 12345)？

- (A) 

①	②
	③
④	⑤

 (B) 

①	②
	⑤
③	④

 (C) 

③	④
	⑤
②	①

 (D) 

②	③
	①
④	⑤

23. 有關西餐用餐禮儀的敘述，下列何者正確？

- (A) 個人喝湯使用湯匙的方式為由外到內  
(B) Medium 是指牛肉加熱後不帶血水、口感結實，屬於國人喜好的熟度  
(C) 熱茶建議飲用的順序為：原味→加糖→加奶製品  
(D) 賓客入場須依照左側入座、右側離席的禮節

24. 有關中式筷子的使用，下列敘述何者正確？

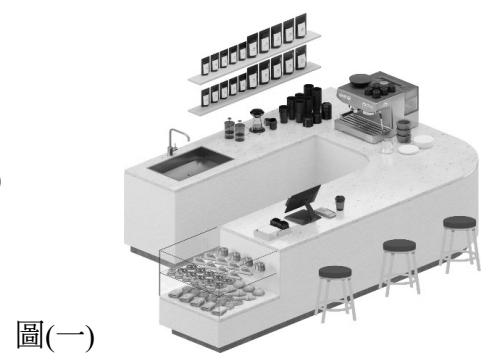
- (A) 同時將公筷和自己的筷子拿在手上使用  
(B) 用餐過程，不可含著筷子、舔筷或揮動筷子  
(C) 可以站起來往對面的菜餚夾菜  
(D) 吃關東煮時，將筷子插入玉米中方便食用

25. 有關日本料理的用餐禮儀，下列敘述何者正確？

- (A) 烤全魚時，從左邊魚頭吃起，先吃上層肉、再吃下層肉  
(B) 食用壽司、飯糰僅能用手拿取  
(C) 酢物的下一道菜，會將「御飯放置在左、汁物在中間，香物在右邊」同時上桌  
(D) 揚物的食用順序：炸蝦→蔬菜→魚類

26. 小芸跟同學一起到一家知名餐飲學校參觀，由導覽老師帶大家參觀一間標準配置的教學酒吧空間。老師說：「吧檯是調酒師提供酒水及服務的工作區域。」圖(一)是當天他們所觀察到的吧檯設備配置圖。根據圖(一)的吧檯設備與配置，判斷下列哪一個組合為圖(一)吧檯皆有的設備？

- (A) Draft Beer Dispenser、Bar Stool、Espresso machine  
(B) Bar Stool、Hanging Glass Racks、Soda Gun  
(C) Ice Bin、Sink、Ice Cube Maker  
(D) Sink、Espresso machine、Bar Stool



圖(一)

27. 臺灣手搖飲市場蓬勃發展，臺灣人對手搖飲的需求量很大，幾乎到了人手一杯的程度，除了連鎖品牌，也有許多特色小店，反映出臺灣飲料市場非常競爭，無論是直營、或加盟都需要謹慎評估，才能掌握獲利關鍵，有關飲料店的經營特性中，下列敘述何者正確？

- (A) 現金週轉快，投資門檻高 (B) 產品多樣化，專業技術性低  
(C) 銷售利潤低，飲料成本較高 (D) 地點的選擇很重要，空間選擇性低

28. 「隨著夏天腳步漸近，圖(二)這款融合巨峰葡萄的香甜滋味與遇上 Red Bull 的活力氣泡，給消費者滿滿的能量，不管你是努力衝刺的上班族、汗水閃閃的健身控，還是揪姊妹出門野餐的快樂女孩，隨時來一罐，瞬間補充能量，精神滿滿，Red Bull 為你提供一對翅膀，活化身心。」有關上述的飲料介紹，此飲品符合下列哪一種飲料特性？

- (A) Hard Drinks  
(C) Caffeinated Drinks

- (B) Prepared Drinks  
(D) Dairy Drinks

圖(二)



▲閱讀下文，回答第 29-31 題

為提升術科實作能力並順利通過飲料調製丙級技術士檢定，臻臻老師特別規劃一系列示範實作課程。課程中，老師將示範圖(三)中四款常見指定飲品，讓同學熟悉標準作業流程與器具應用。

29. 身為飲調小老師的你，協助老師準備器具時，圖(三)這四款飲品，調製過程中皆不需使用到下列哪一些器具？

- ①Measure    ②Bar Spoon    ③Zester  
④Tea Maker    ⑤Coffee Filter    ⑥Boston Shaker

(A) ①②③

(B) ①④⑤

(C) ②③⑥

(D) ③④⑥

圖(三)

<b>濾杯式熱咖啡</b> · 15公克 淺焙咖啡粉 · 裝飾物：糖包、奶精球	<b>冰奶泡綠茶</b> · 6公克 綠茶茶葉 25ML 糖水 加滿冰奶泡
<b>冰金桔檸檬汁</b> · 30ML 新鮮金桔汁 30ML 新鮮檸檬汁 30ML 糖水 90ML 涼開水 · 裝飾物：金桔2顆	<b>維也納熱咖啡</b> · 15公克 中焙咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油 · 裝飾物：糖包

30. 這四款飲料有使用到下列哪幾種調製法？

(A) Pour、Shake

(B) Float、Build

(C) Stir、Blend

(D) Build、Shake

31. 臻臻老師的身體無法完全消化乳糖，容易造成腹脹、腹瀉等不適症，且容易有咖啡因心悸的症狀，身為小老師的你判斷下列哪一杯飲料適合老師飲用？

(A) 濾杯式熱咖啡

(B) 冰金桔檸檬汁

(C) 冰奶泡綠茶

(D) 熱焦糖瑪奇朵咖啡

▲閱讀下文，回答第 32-34 題

臺灣的手搖茶飲文化深受國內外消費者喜愛，不僅茶品種類多元，從傳統的紅茶、綠茶、青茶到創新的奶蓋茶、水果茶，每一款飲品都蘊含著調茶師的巧思與創意。除了茶本身的品質之外，糖漿與果漿的使用也是打造豐富風味與層次的關鍵。果汁及果汁飲料的分類中，可分為濃糖果汁、天然果漿、天然果汁、果汁飲料、還原果汁等類型，種類繁多，適合添加在各種飲料、冰品。

32. 根據果汁濃縮程度由濃到淡，下列何者正確？

(A) 濃糖果汁 > 天然果漿 > 天然果汁 > 果汁飲料

(B) 天然果汁 > 濃糖果汁 > 天然果漿 > 果汁飲料

(C) 果汁飲料 > 天然果汁 > 濃糖果汁 > 天然果漿

(D) 天然果漿 > 濃糖果汁 > 天然果汁 > 果汁飲料

33. 圖(四)糖漿是一家法國品牌 MONIN，其以高品質、豐富及純正的風味和多樣的應用而聞名。主要使用純蔗糖製成，確保產品的純正風味，並在世界各地擁有廣泛的市場。有關此品項的介紹，屬於下列哪一種類型？

(A) 濃糖果汁

(B) 天然果漿

(C) 天然果汁

(D) 還原果汁



圖(四)

34. 萱軒的阿嬤罹患癌症，照顧阿嬤的過程中，護理師提醒萱軒，要注意阿嬤的飲食盡量補充牛奶和蛋白質，但要進行「低微生物飲食」，也就是「吃進去的食物，菌數愈少愈好」，身為照顧者的萱軒，可以選擇下列哪一類乳製品？

(A) fortified milk

(B) fresh milk

(C) fermented milk

(D) sterilized milk

## ▲閱讀下文，回答第 35-37 題

在世界茶葉的版圖上，圖(五)這個國家以豐富多樣的紅茶風味傲視全球，在眾多茶葉中，三大著名產區各有其特色。北部坐落於喜馬拉雅山脈的懷抱，春夏分明的氣候與高海拔山谷造就了令人驚艷的茶香，身價不菲，為世界各地品茶行家所珍藏；向東北走去，那邊的茶葉葉片寬大、色澤深綠，在潮濕氣候與肥沃黑土的滋養下，孕育出濃郁渾厚的麥芽風味；而南部的高原地帶，則帶有清新的果香與明亮的茶湯色澤，經常搭配其他茶作調和紅茶。



圖(五)

35. 根據上述的紅茶特色，由 A→B→C 的產區順序排列，下列何者正確？

(A) Assam→Nilgiri→Darjeeling

(B) Nilgiri→Assam→Darjeeling

(C) Darjeeling→Assam→Nilgiri

(D) Darjeeling→Nilgiri→Assam

36. 茶葉是該國重要的農業出口產品，使其成為全球第二大茶葉生產國。這個國家位於下列哪一洲？

(A) 亞洲

(B) 南美洲

(C) 非洲

(D) 歐洲

37. 根據紅茶的風味特性，下列哪一款紅茶因口感濃厚而被稱為「烈茶」，常用來搭配牛奶沖泡成奶茶？

(A) Nilgiri

(B) Assam

(C) Darjeeling

(D) Earl Grey Tea

38. 小葳在參觀南投的製茶工廠時，導覽員介紹到茶葉製作流程中的「發酵」與「殺菁」兩個步驟。發酵過程能讓茶葉中的酵素作用產生特殊香氣，但若進行殺菁處理，則可停止酵素活性，保留茶葉原有的清香。下列哪一種茶類最可能經歷了「殺菁但未完全發酵」的製程？

(A) 臺茶 8 號

(B) 臺茶 13 號

(C) 臺茶 18 號

(D) 臺茶 21 號

39. 阿婷在參觀茶葉展時，觀察到不同茶種有著明顯的外型差異。現場銷售人員介紹，揉捻能夠幫助茶汁釋出，並使茶葉捲曲成獨特的外觀，是塑造外型與風味的重要關鍵。根據茶葉種類、發酵程度與外型特徵判斷，有關茶葉品種內容敘述，下列何者正確？

選項	茶種	發酵程度	茶葉外型特徵
(A)	龍井茶	不發酵茶	緊結半球狀、捲曲
(B)	凍頂烏龍茶	部分發酵茶	扁平、展開
(C)	白毫烏龍茶	後發酵茶	條索鬆展、芽葉白毫明顯
(D)	紅玉紅茶	全發酵茶	條索狀、稍鬆散

40. 茶文化公司經營的茶藝館以臺北、新北市的特色茶葉為主打，吸引許多觀光客前來品茗選購。然而，今天茶葉進貨時發生失誤，有其他縣市的茶葉被誤送至館內。根據以下客人對茶品描述，店裡今天共送錯了幾款茶葉？

展瑞：「我喜歡茶葉帶有淡雅花香，茶葉彎曲成條索狀，請給我一包。」

展榮：「我想喝帶有天然蜜香、茶湯溫潤順口的紅茶，來一包。」

茵聲：「請給我一包焙火香氣濃郁、滋味厚實帶熟果香的茶葉。」

董仔：「我要兩包茶湯翠綠明亮、入口有海風鹹味與礦石感的茶葉。」

尼克：「我想要帶有清新花香、山頭氣及回甘韻味，且高海拔產區。」

(A) 1

(B) 2

(C) 3

(D) 4

41. 阿華最近對中國茶文化很感興趣，正在做一份茶葉歷史報告。他把唐、宋、明、清四個朝代的茶文化特色整理成重點筆記，但不確定自己寫得是否正確，請你幫忙看看筆記內容，則下列哪一組完全正確？

(A) 唐代：茶葉進入民間、抹茶起源、Formosa Tea 外銷

(B) 宋代：點茶法盛行、鬥茶風氣興盛、出現《茶經》

(C) 明代：改用散茶、泡茶法成主流、炒菁技術改進

(D) 清代：開港通商、英商設茶廠、禪宗推廣飲茶

42. 學校的茶藝課上，小芸體驗了宜興式泡茶的流程。老師讓同學們以「細長而略帶弧度的淺槽狀」的茶具將茶葉輕巧地送入已溫熱的紫砂壺。沖入第一道熱水後迅速倒出，稱為「溫潤泡」，可喚醒茶葉風味。正式沖泡時，她將熱水沿壺身淋下，壺身下方有盛接熱水的茶具，有不僅能保溫，還讓壺內茶葉受熱均勻。沖好後，小芸將茶湯倒入帶有壺嘴的公杯中，再平均分入杯口略窄、杯身修長的杯中供大家嗅。整個過程中，她也不忘使用茶巾保持器具潔淨。透過這次體驗，小芸不僅學會了泡茶技巧，更理解每一件茶具背後的文化意涵與功能。根據上述小芸上課期間學習的宜興式泡茶法裡，並沒有使用到下列哪一些茶具？

①茶盃 ②茶漏 ③茶篲 ④茶池 ⑤茶針 ⑥茶盅 ⑦聞香杯

(A) ①②③⑤ (B) ①③⑤⑦ (C) ②④⑤⑥ (D) ③④⑥⑦

43. 在地理與生活科技的跨領域課程中，老師帶領同學認識咖啡文化。老師展示一張「世界咖啡地圖」，並說明咖啡豆的命名方式與其產地、品種或港口等因素密切相關。以下是幾位同學舉的例子，下列哪一位同學的說法與實際的咖啡命名依據不相符？

小芸說：「我知道 Mocha Coffee 是從葉門出口的港口命名的。」

小哲提到：「像 Kilimanjaro Coffee 這種名字就和山脈有關。」

小豪說：「我看過 Sidamo、Huehuetenango 這些咖啡產區的名字。」

小萱則補充：「Arabica 和 Yirgacheffe 這些是常見的咖啡品種。」

(A) 小芸 (B) 小哲 (C) 小豪 (D) 小萱

▲閱讀下文，回答第 44-45 題

暑假期間，小樂參加了一場咖啡工作坊，親身體驗了咖啡從生豆處理到手沖沖煮的完整流程。課程一開始，導師便提醒大家：「咖啡豆不是採下來就能烘焙，還必須經過『精製』這個關鍵步驟，它將直接影響最終的風味表現。在老師的帶領下，小樂實際觀察並操作了三種不同的咖啡豆精製方式。課程尾聲，他依序品嚐了三杯由不同處理法製成的咖啡，並記錄下各自的風味特色：

	口感	優點	缺點
第一杯	風味明亮，帶有檸檬般的酸味	品質穩定	成本高
第二杯	甜感濃郁，像熱帶水果乾	甜度高	發酵程度難掌控
第三杯	口感滑順、香氣多層次	成本低	瑕疵豆多

44. 小樂依序品嚐了三種處理法不同的咖啡，根據這三杯咖啡的風味及優缺點的描述，下列何者最符合咖啡的處理法順序？

(A) 水洗法→日曬法→蜜處理

(B) 日曬法→蜜處理→水洗法

(C) 水洗法→蜜處理→日曬法

(D) 蜜處理→水洗法→日曬法

45. 小樂最喜歡第一杯品質穩定、酸質明顯的咖啡，不介意價格稍高。若他要挑選一款符合他口味的精品咖啡，最應該選擇哪一種？

(A) 越南西貢咖啡

(B) 印尼曼特寧

(C) 巴西聖多斯咖啡

(D) 衣索比亞耶加雪菲

46. 阿翔最近對咖啡正在研究不同的烘焙程度與適合的飲品。他整理出一張對照表，但其中只有一列是烘焙程度、烘焙狀態、適合飲品三者皆正確的搭配，應為下列何者？

選項	烘焙程度(英文)	烘焙狀態	適合的咖啡類型
(A)	Cinnamon Roast(淺焙)	第一爆剛結束	手沖咖啡、美式咖啡
(B)	French Roast(法式焙)	第一爆剛結束	手沖咖啡、美式咖啡
(C)	Medium-Light Roast(中淺焙)	第二爆剛結束	義式濃縮、摩卡壺
(D)	City Roast(中深焙)	第一爆剛開始	義式濃縮、拿鐵咖啡

## ▲閱讀下文，回答第 47-48 題

阿花參加了一場以「咖啡與文化」為主題的特展，展區中介紹了圖(六)五款來自不同地區、富有故事性的特色咖啡。有些靈感源自修道士的服飾，有些則結合了甜點或檸檬，也有加入烈酒的創新風味，呈現出咖啡與文化交織的多元樣貌。



## 【咖啡與文化的交織-五款咖啡的故事】



## 來自修道士袍的靈感

來自義大利的「CAPUCHIN」修道士。這些修道士身穿深褐色的長袍與頭巾，與牛奶和濃縮咖啡混合後的顏色十分相似，因此得名。這款飲品不僅是味覺的享受，也讓人感受到一種靜謐與虔誠的氛圍，如同修道士的生活精神。

## 戰地中的火焰溫度

傳說中，拿破崙遠征俄國時，為了抵禦嚴寒，命部下將白蘭地倒入咖啡中，再點燃白蘭地。熊熊藍焰帶來的熱量與酒香，不僅取暖，也成就了這杯充滿戲劇張力的咖啡。它象徵著戰地中求生的智慧與貴族式的浪漫。

## 熱情與烈酒的交融

受到當地人愛好烈酒與濃郁口感的影響，這款咖啡常會加入龍舌蘭酒、香料或肉桂，呈現出獨特風味。冰涼中帶著酒香，讓人聯想到熱情奔放的民族性格與慶典文化。

## 義式甜點中的感官浪漫

在義大利文中有「被淹沒」的意思，意指香草冰淇淋被熱騰騰的濃縮咖啡沖淋時的畫面，冰與熱的碰撞，甜與苦的融合，讓這款甜品成為義式餐後的經典享受，展現出義大利人對生活細節的熱情與創意。

## 地中海的清爽記憶

義大利南部小島嶼，氣候炎熱，人民便創造出一種加入檸檬汁或檸檬片的咖啡。這樣的組合帶來清新的酸甜口感，既解渴又提神。它不只是飲品，更反映出當地人因應氣候所展現的生活智慧。



每一杯咖啡都是一個故事，一段文化的縮影，等待我們細細品味。



圖(六)

47. 根據圖(六)的咖啡故事，並沒有提到下列哪幾款花式咖啡？

- ①卡布奇諾咖啡 ②貴夫人咖啡 ③西西里咖啡 ④愛爾蘭咖啡 ⑤康寶蘭咖啡

(A) ①②③

(B) ①②④

(C) ②④⑤

(D) ③④⑤

48. 現場導覽員提醒觀展者，部分咖啡因含有酒精，未滿 18 歲的參觀者在實際飲用體驗時需特別留意。阿花最多可以安心飲用幾款這些特色咖啡？

(A) 1 款

(B) 2 款

(C) 3 款

(D) 5 款

49. 在 19 世紀中葉，法國殖民者將咖啡樹引進越南的中北部高原地區，開始了越南咖啡的種植歷史，咖啡樹特別適合在越南中南部種植，產量高、抗病性強，迅速讓越南成為世界咖啡生產大國。有關越南咖啡的獨特性介紹，下列敘述何者正確？

(A) 又稱為 Vietnamese Coffee、Coffee Fin 滴滴壺

(B) 滴漏壺的沖煮方式講求快速萃取，適合忙碌通勤族

(C) 越南咖啡多使用阿拉比卡豆，風味清淡柔和

(D) 鮮奶油是越南特色飲品，最早起源於對牛奶短缺的應變

50. 小涵在咖啡莊園實習時，參與了水洗法處理流程。在果肉與果膠層被機器與發酵去除後，她發現手中的咖啡豆被一層乾燥、淡黃色、略帶硬殼狀的膜包覆，農場主稱這是「羊皮咖啡」。此時她手中的咖啡豆正處於哪一階段？

(A) 深紅色的外層果皮

(B) 介於種子和果肉之間，具有保護作用的內果皮

(C) 位於種皮外側，呈膠質透明狀

(D) 種子表面的薄膜組織，烘焙時脫落

【以下空白】