

[illegible]

試題編號：20600—2060201—04

審定日期： 98 年 7 月 20 日

飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試應檢資料目錄
(第二部份)

壹、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試注意事項.....	1
貳、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知	
一、綜合注意事項	2
二、檢定當日應注意事項	2
三、檢定當日檢定程序時間表.....	4-5
四、檢定之機具、設備及材料表	6-14
五、檢定場平面圖	15
六、操作檯平面圖	16
七、服裝儀容標準說明（附圖）	17-18
參、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題.....	19-51
肆、製作報告表範例.....	52-57
伍、飲料調製乙級吧檯準備作業須知.....	58
陸、飲料調製乙級操作義式咖啡機須知.....	58
柒、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題製作裝飾物參考圖.....	59
捌、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題成品參考圖	60-77
玖、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試評審總表.....	78
拾、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試評審表.....	79-86
拾壹、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表.....	87

壹、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試注意事項

一、本應檢參考資料內含：

- (一) 注意事項。
- (二) 應檢人須知。
- (三) 術科測試試題。
- (四) 製作報告表。
- (五) 吧檯準備作業須知。
- (六) 操作義式咖啡機須知。
- (七) 製作裝飾物參考圖。
- (八) 術科測試試題成品參考圖。
- (九) 術科測試評審總表。
- (十) 術科測試評審表。

二、為使技能檢定更具公正、公平起見，本資料由術科辦理單位於檢定前二星期寄發各應檢人參考，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，否則，以違規論處。

貳、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

一、綜合注意事項：

- (一) 本職類乙級技能檢定術科測試試題計有四大題，第一題繕寫製作報告表；第二題酒類辨識；第三題吧檯佈置及製作裝飾物（含蘋果塔）；第四題術科測試，十八組共 108 小題。檢定時，由當日監評長自崗位籤桶（1-18）中抽出三個崗位號。一位應檢人代表抽選術科試題組別，再抽選出該組別之題號，並依檢定序號對應組別；一位應檢人代表抽選材料暨消耗品報價表組別；一位應檢人代表抽選酒類辨識題號，於規定檢定時間 4 小時內完成（詳如檢定程序時間表）。
- (二) 檢定之機具、設備及材料均由術科測試辦理單位提供，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），違反以上規定者，以「違規」處理，不得進入試場應考。
- (三) 應檢人於測試前應詳閱應檢人參考資料、試題及評審表，以避免違規或操作錯誤情事發生。
- (四) 檢定作業時間結束，不得藉故要求延長時間。
- (五) 應檢結束後，成品不論完成與否均不得要求攜回，並請處理個人操作檯後，始得離開檢定試場。
- (六) 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) 應依術科檢定通知單之日期、時間準時到達檢定場所，並先至「報到處」辦理報到手續，然後依試務人員安排於指定地點等候。
- (二) 報到時，請出示檢定通知單、准考證及國民身分證或其他法定身分證明。
- (三) 報到完畢後，由試務人員集合核對人數點交當日監評長並進行服裝儀容檢查，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）。
- (四) 由當日監評長從崗位籤桶（1-18）中抽出三個崗位號。一位應檢人代表抽選

術科試題組別，再抽選出該組別之題號，並依檢定序號對應組別；一位應檢人代表抽選材料暨消耗品報價表組別；一位應檢人代表抽選酒類辨識題號。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，等待監評長宣佈「開始」指令。

- (五) 應檢人員於術科測試時間開始 15 分鐘內尚未進場者，視同未報到，並以「缺考」註記。
- (六) 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。
- (七) 俟監評長宣佈「開始」口令後，才能開始檢定作業。
- (八) 應檢人應詳閱試題，若有疑問應於檢定二分鐘之閱題時間內提出。
- (九) 檢定中不得交談、代人操作或託人操作等違規行為，否則以「扣考」論處。
- (十) 檢定中，術科試題題卡必須放置於操作檯處，應檢人不可攜帶至公共材料區。
- (十一) 檢定中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全。
- (十二) 在規定時間內提早完成者，於原地靜候指令。
- (十三) 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。
- (十四) 離場前，將檢定通知單請試務人員簽章後，才可離開檢定場。
- (十五) 離場時，除自備用品外，不得攜帶任何物品出場。
- (十六) 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。
- (十七) 進入檢定場後，應將所有電子通信設備關閉，以避免影響檢定場秩序，違者以「扣考」論處
- (十八) 本須知未盡事項，依勞委會技術士技能檢定及試場作業規則處理。

三、檢定當日檢定程序及時間表

(一) 每位應檢人檢定四大題，檢定時間總計四小時。

(二) 當日檢定程序：

1. 第一題-繕寫製作報告表：繕寫時間 40 分鐘。
2. 第二題-酒類辨識：每組 6 人，每組時間 10 分鐘，共三組，共計 30 分鐘。
3. 考生換場：時間 6 分鐘。
4. 第三題-吧檯佈置及製作裝飾物（含六小題之裝飾物及蘋果塔）：佈置及製作裝飾物時間 15 分鐘，評分時間 5 分鐘。
5. 第四題-術科測試：一組別六小題，每題檢定時間為 24 分鐘（含評分時間）。術科測試時間表：

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	4 分鐘
	評分	3 分鐘
術科進行時間小計：2 小時 24 分鐘 、測試時間總計：4 小時		

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 x600cm 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、隔層	張	42	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳、隔層
傢 2	座椅	高度 45~50cm	張	15	高度 45cm
傢 3	課桌椅		組	18	供考生繕寫製作報告表
【布巾類】					
布 1	檯布	270cmx150cm	條	26	270cmx150cm、需有 6 條爲白色，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)	330~360ml	個	36	
玻 2	高飛球杯(High Ball)	240~300ml	個	36	
玻 3	古典杯(Old Fashioned)	240~260ml	個	24	
玻 4	香甜酒杯(Liqueur)	28~30ml	個	12	
玻 5	酸酒杯(Sour)	150~160ml	個	6	
玻 6	愛爾蘭咖啡杯（ Irish Coffee Glass ）	220~240ml	個	6	
玻 7	馬丁尼杯（ Martini ）	90ml	個	12	
玻 8	雞尾酒杯(Cocktail)	120ml	個	36	
玻 9	大雞尾酒杯(Cocktail)	180~200ml	個	12	
玻 10	托地杯（ Toddy ）	230~250ml	個	12	
玻 11	炫風杯（ Hurricane ）	420~450ml	個	12	
玻 12	烈酒杯（ Shot ）	60ml	個	6	
玻 13	高腳香檳杯（ Flute ）	120ml	個	12	
玻 14	白酒杯（ White Wine Glass ）	120~140ml	個	6	
玻 15	試酒杯（ Taster ）	200~220ml	個	90	

玻 16	公杯	280~320ml 帶嘴，壓克力材質亦可；需耐溫 80℃	個	36	帶嘴
【瓷器類】					
瓷 1	寬口咖啡杯組	250~280ml、附底盤及不銹鋼匙	組	8	置於義式咖啡機上方
瓷 2	圓盤(B.B. Plate)	直徑 15~18cm	個	42	
【雜項類】					
雜 1	砧板	45cmx30cmx1cm、塑膠	片	18	
雜 2	砧板架		座	2	
雜 3	水果刀	12~15cm、三角尖刀	支	18	
雜 4	水果夾	長約 13~14 cm	支	36	與【瓷 2】項圓盤配合使用
雜 5	壓汁器	塑膠	個	18	
雜 6	量酒器(Jigger)	30ml+15ml 共計 45ml	個	18	須使用標準容量
雜 7	波士頓搖酒器 (Boston Shaker)	內杯玻璃器製；外杯不銹鋼製	個	18	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	長度配合雜【06】項尺寸使用	支	18	
雜 10	壓擠棒 (Muddler)	木質或塑膠	支	18	
雜 11	酒嘴 (Pourer)	不鏽鋼製、內徑 0.6~0.7 cm、長 10~12 cm	個	70	
雜 12	拉花鋼杯	600~800ml	個	4	置於義式咖啡機上方
雜 13	圓湯匙	不銹鋼製、16~19 cm	支	4	置於義式咖啡機旁，放入高飛球杯中
雜 14	圓托盤	直徑 35cm、止滑	個	20	
雜 15	軟木塞開酒器 (Waiter's Friend)	開啓葡萄酒	支	2	
雜 16	水桶	約 50 公升以上、塑膠製	個	18	
雜 17	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 18	冰酒桶	至少 3.5 公升以上	個	4	冰鎮香檳及白葡萄酒和鮮奶。
雜 19	垃圾桶	10~15 公升、塑膠製	個	18	與【耗 6】項垃圾袋配合使用
雜 20	廚餘桶	1~2 公升、塑膠	個	18	
雜 21	開罐器	有壓孔功能、簡單型	個	4	
雜 22	儲冰槽	25 公斤容量、塑膠材質加蓋	個	4	

雜 23	冰鏟	每 2 支配用 1 個儲冰槽，並緊鄰儲冰槽衛生放置	支	8	配合【雜 22】項使用
雜 24	胡椒／鹽罐	35g、瓷器、玻璃或壓克力製	組	4	
雜 25	開飲機	10 公升，水溫開滾後保持 95℃ 以上	台	4	
雜 26	手搖碎冰機	12cmx12cmx24cm 以上	台	4	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（從電源至每一應檢者操作台長度）	組	4	
雜 32	半自動義式咖啡機	雙口、鍋爐容量 10 公升以上；單口鍋爐容量 8 公升以上（咖啡機兩側須保留至少長 90 公分、寬 60 公分之檯面供參檢者操作）	台	2	含一台備用（備用之機器可為單口或雙口）；調整出水量為 30ml、100ml、150ml
雜 33	義式咖啡磨豆機	豆槽容量 450g 以上	台	2	須附 2 支清潔刷
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；63x30 cm或 30x30 cm	條	24	供參檢者擦拭工作檯及夾層使用；另在義式咖啡機旁備 2 條不同顏色濕抹布，一條供擦拭蒸氣管，一條擦拭咖啡機工作區用

◎ 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，檢定時可使用不同品牌混合，並須遮覆中文標示。

【再製酒類】

酒 1	金巴利酒(Campari)	700~750ml／瓶	瓶	4	28.5%Alc 以上
酒 2	不甜苦艾酒(Dry Vermouth)	700~750ml／瓶	瓶	4	16%Alc 以上
酒 3	甜味苦艾酒(Sweet Vermouth)	700~750ml／瓶	瓶	4	16%Alc 以上
酒 4	紅多寶力酒 (Dubonnet Red)	700~750ml／瓶	瓶	4	14.8%Alc 以上
酒 5	艾碧斯 (Absinthe)	700~750ml／瓶	瓶	4	55%Alc 以上
酒 6	杏仁香甜酒(Amaretto)	700~750ml／瓶	瓶	4	30%Alc 以上

酒 7	深可可香甜酒 (Dark Crème de Cacao)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 8	白可可香甜酒 (White Crème de Cacao)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 9	班尼狄克丁香甜酒 (B' en' edictine)	700~750ml/瓶	瓶	4	40%Alc 以上
酒 10	卡魯哇咖啡香甜酒 (Kahlúa)	700~750ml/瓶	瓶	4	20%Alc 以上
酒 11	咖啡香甜酒 (Crème de Café)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 12	提亞瑪麗亞咖啡香甜酒 (Tia Maria)	700~750ml/瓶	瓶	4	26.5%Alc 以上
酒 13	白柑橘香甜酒 (Triple Sec 或 Cointreau)	700~750ml/瓶	瓶	6	39%Alc 以上
酒 14	藍柑橘香甜酒 (Blue Curaçao Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 15	柑橘香甜酒 (Orange Curaçao) 或 Dry Orange	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 16	綠薄荷香甜酒 (Green Crème de Menthe)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 17	白薄荷香甜酒 (White Crème de Menthe)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 18	義大利香草酒 (Galliano)	700~750ml/瓶	瓶	4	30%Alc 以上
酒 19	蜂蜜香甜酒 (Drambuie)	700~750ml/瓶	瓶	4	40%Alc 以上
酒 20	櫻桃白蘭地〈香甜酒〉 Cherry Brandy (Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	20%Alc 以上(使用紅色系櫻桃酒類)
酒 21	茴香香甜酒 (Anisette 或 Pernod 或 Ricard)	700~750ml/瓶	瓶	4	25%Alc 以上
酒 22	巧克力香橙酒 (Amade Choc Orange)	500~750ml/瓶	瓶	4	15%Alc 以上
酒 23	黑巧克力香甜酒 (Black Chocolate)	500~750ml/瓶	瓶	4	17%Alc 以上
酒 24	白巧克力酒 (White Chocolate Cream)	500~750ml/瓶	瓶	4	15%Alc 以上
酒 25	香蕉香甜酒 (Crème de Banana)	700~750ml/瓶	瓶	4	24%Alc 以上
酒 26	貝里斯奶酒 (Bailey's Irish Cream)	375~750ml/瓶	瓶	4	17%Alc 以上
酒 27	香橙干邑白蘭地 (Grand Marnier)	700~750ml/瓶	瓶	6	40%Alc 以上
酒 28	哈密瓜香甜酒 (Midori Liqueur 或 Melon Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	20%Alc 以上
酒 29	黑醋栗香甜酒 (Crème de Cassis)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%Alc 以上
酒 30	青蘋果香甜酒 (Sour Apple Liqueur) (de Pomme Verte)	700~750ml/瓶	瓶	4	15%Alc 以上
酒 31	水蜜桃香甜酒 (Peach Liqueur)	700~750ml/瓶	瓶	4	20%Alc 以上
酒 32	百香果香甜酒 (Passion Fruit Liqueur) 或 Charleston	700~750ml/瓶	瓶	4	20%Alc 以上

【蒸餾酒類】					
◎裝上酒嘴之酒瓶，不可使用量酒器操作；沒有裝上酒嘴者，才可使用量酒器操作。					
酒 33	蘇格蘭威士忌 (Scotch Whisky)	700~750ml／瓶	瓶	6	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 34	愛爾蘭威士忌 (Irish Whiskey)	700~750ml／瓶	瓶	4	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 35	波本威士忌 (Bourbon Whiskey)	700~750ml／瓶	瓶	6	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 36	加拿大威士忌 (Canadian Whisky)	700~750ml／瓶	瓶	6	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 37	白色蘭姆酒 (White Rum)	700~750ml／瓶	瓶	6	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 38	深色蘭姆酒 (Dark Rum)	700~750ml／瓶	瓶	4	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 39	伏特加 (Vodka)	700~750ml／瓶	瓶	6	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 40	檸檬伏特加 (Citron Vodka 或 Lemon Vodka)	700~750ml／瓶	瓶	4	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 41	香草伏特加 (Vanilla Vodka)	700~750ml／瓶	瓶	4	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 42	白蘭地 (Brandy)	700~750ml／瓶	瓶	6	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 42	特吉拉 (Tequila)	700~750ml／瓶	瓶	6	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 43	琴酒 (Gin)	700~750ml／瓶	瓶	8	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 44	甘蔗酒 (Cachaça)	700~750ml／瓶	瓶	4	40%Alc 以上； 裝上酒嘴
酒 45	干邑 (Cognac)	700ml／瓶	瓶	1	40%Alc 以上； V SOP 等級
【葡萄酒類】					
◎汽泡酒、香檳、白酒需冰鎮；酒類辨識時，白酒溫度須在 10~12℃之間，紅酒溫度須在 18~20℃之間					
酒 46	原味香檳或汽泡酒 (Champagne or Sparkling Wine Brut)	375~750ml／瓶	瓶	4	11%Alc 以上
酒 47	卡波內索維濃 (Cabernet Sauvignon)	375~750ml／瓶	瓶	4	12%Alc 以上、紅葡 萄酒
酒 48	美洛 (Merlot)	375~750ml／瓶	瓶	4	12%Alc 以上、紅葡 萄酒
酒 49	黑皮諾 (Pinot Noir)	375~750ml／瓶	瓶	4	12%Alc 以上、紅葡 萄酒
酒 50	希拉茲 (Shiraz)	375~750ml／瓶	瓶	4	12%Alc 以上、紅葡 萄酒(Syrah)
酒 51	夏多內 (Chardonnay)	375~750ml／瓶	瓶	4	12%Alc 以上、白葡 萄酒

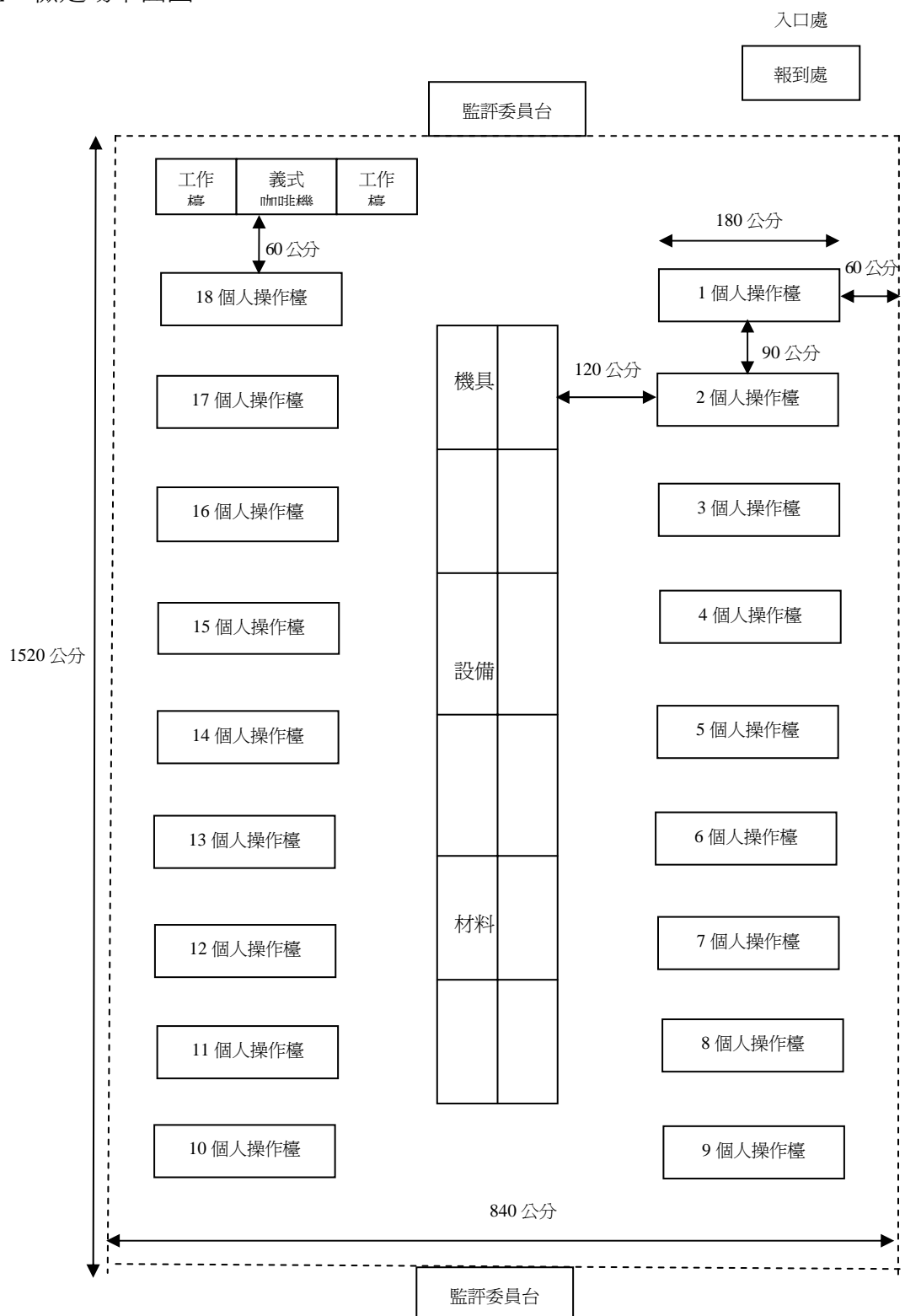
酒 52	白索維濃 (Sauvignon Blanc)	375~750ml/瓶	瓶	4	12% Alc 以上、白葡萄酒
酒 53	雷絲林 (Riesling)	375~750ml/瓶	瓶	4	8% Alc 以上、白葡萄酒
酒 54	莫思卡多 (Moscato)	375~750ml/瓶	瓶	4	10% Alc 以上、白葡萄酒；Muscat 或 Moscatel 皆可
酒 55	雪莉酒 (Sherry)	700~750ml/瓶	瓶	4	15% Alc 以上、甜度不拘
酒 56	波特酒 (Port)	700~750ml/瓶	瓶	4	15% Alc 以上、等級不拘
【配料類】					
配 1	辣醬油 (Worcestershire Sauce)	296ml	瓶	2	
配 2	酸辣油 (Tabasco)	60ml	瓶	2	
配 3	荳蔻粉 (Nutmeg)	35g、玻璃或壓克力裝	瓶	4	
配 4	肉桂粉 (Cinnamon Powder)	45g	瓶	2	
配 5	巧克力粉 (Chocolate Powder)	500g	瓶	2	裝入瓶中
配 6	糖包 (White Sugar)	8g/包、50 包/盒	盒	1	
配 7	細鹽 (Salt)	300g	罐	1	保持乾燥
配 8	方糖	340~365g	盒	1	以裝飾品夾取用
配 9	糖水 (Sugar Syrup)	果糖 42~45 濃度， 350ml 以上	瓶	18	
配 10	義式咖啡豆 (Coffee Bean)	450g	磅	3	
配 11	奶精 (Cream)	500ml	罐	4	以公杯取用
配 12	安格式苦精 (Angostura Bitters)	118~120ml	瓶	6	
配 13	蔓越莓汁 (Cranberry Juice)	700ml 以上	瓶	4	
配 14	蘋果汁 (Apple Juice)	700ml 以上	瓶	2	
配 15	草莓汁 (Strawberry Juice)	700ml 以上	瓶	4	
配 16	葡萄柚汁 (Grapefruit Juice)	700ml 以上	瓶	4	
配 17	柳橙汁 (Orange Juice)	700ml 以上	瓶	6	
配 18	蕃茄汁 (Tomato Juice)	100~200ml 易開罐裝	箱	1	
配 19	鳳梨汁 (Pineapple Juice)	100~200ml 易開罐裝	箱	1	
配 20	蘇打水 (Soda Water)	355ml/24 易開罐裝／ 箱	箱	1	
配 21	奎寧水 (Tonic Water)	355ml/24 易開罐裝／ 箱	箱	1	

配 22	薑汁汽水 (Ginger Ale)	355ml/ 24 易開罐裝／箱	箱	1	
配 23	無色汽水 (7-up/Sprite 等)	600ml 寶特瓶裝	箱	1	
配 24	可樂 (Cola)	600ml 寶特瓶裝	箱	1	
配 25	紅石榴糖漿 (Grenadine)	700ml 以上	瓶	6	
配 26	蘋果果露 (Apple Syrup)	700ml 以上	瓶	6	
配 27	百香果果露 (Passion Fruit Syrup)	700ml 以上	瓶	6	
配 28	莫西多糖漿 (Mojito Syrup)	700ml 以上	瓶	6	
配 29	泡泡糖糖漿 (Gomme Syrup) Bubble gum	700ml 以上	瓶	6	
配 30	夏威夷豆糖漿 (Macadamia Nut Syrup)	700ml 以上	瓶	6	
配 31	杏仁糖漿 (Almond Syrup)	700ml 以上	瓶	6	
配 32	香草糖漿 (Vanilla Syrup)	700ml 以上	瓶	6	
配 33	白柑橘果露 (Triple Sec Syrup)	700ml 以上	瓶	6	橘皮果露
配 34	椰漿 (Coconut Cream)	400ml	罐	4	以公杯取用
配 35	小橄欖 (Olive)	85g	罐	1	以裝飾品夾取用
配 36	小洋蔥 (Onion)	283g	罐	1	以裝飾品夾取用
配 37	紅櫻桃 (Red Cherry)	帶梗	罐	1	以裝飾品夾取用
配 38	鳳梨片 (Sliced Pineapple)	約 820g	罐	1	以裝飾品夾取用
【生鮮類】					
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	6	以公杯或拉花鋼杯取用、保持冰鎮狀態
鮮 3	檸檬		個	50	
鮮 4	柳橙		個	50	
鮮 5	萊姆		個	50	
鮮 6	哈密瓜		個	1	切成 1/8，以保鮮膜包封，準備 2 片
鮮 7	蘋果	紅皮	個	10	切成 1/4 以保鮮膜包封，準備 20 份
鮮 8	香蕉		條	4	
鮮 9	奇異果		個	3	
鮮 10	葡萄柚		個	3	

鮮 11	西洋芹	1 棵分支存放	支	4	
鮮 12	薄荷葉		克	50	以保鮮膜包封約 12 片，8 份
鮮 13	薄荷枝（Mint Sprig）	帶葉	枝	10	12cm 以上
鮮 14	嫩薑		克	100	去皮，長約 7cm，寬 0.5cmx1cm，以保鮮膜包封 3 條，2 份
鮮 15	調酒立方冰塊	2 cm× 2 cm	公斤	100	
【消耗品類】					
耗 1	吸管	可彎式、100 支/包	包	3	配合可林杯、炫風杯及碎冰飲料使用
耗 2	礦泉水	配於【傢 1】長方會議桌上 每箱 5 加侖附出水控制開關	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 2 公升垃圾桶使用	個	50	
耗 7	廚房紙巾	參檢者自備： 具清潔、擦拭及襯墊功能	捲 (盒)	1	
【檢定用品類】					
檢 1	評分夾板	直式帶夾紙器	個	7	
檢 2	評審總表	填寫完成應檢者檢定 崗位編號、起訖時間、 檢定編號、日期、姓名	張	18	
檢 3	評審表	填寫完成應檢者六位 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	供監評人員及參檢者 使用
檢 6	計算機	按鍵具食指大小	個	20	供監評人員及參檢者 使用
檢 7	訂書機	大於 10 號針	支	6	
檢 8	紅色印泥		個	1	

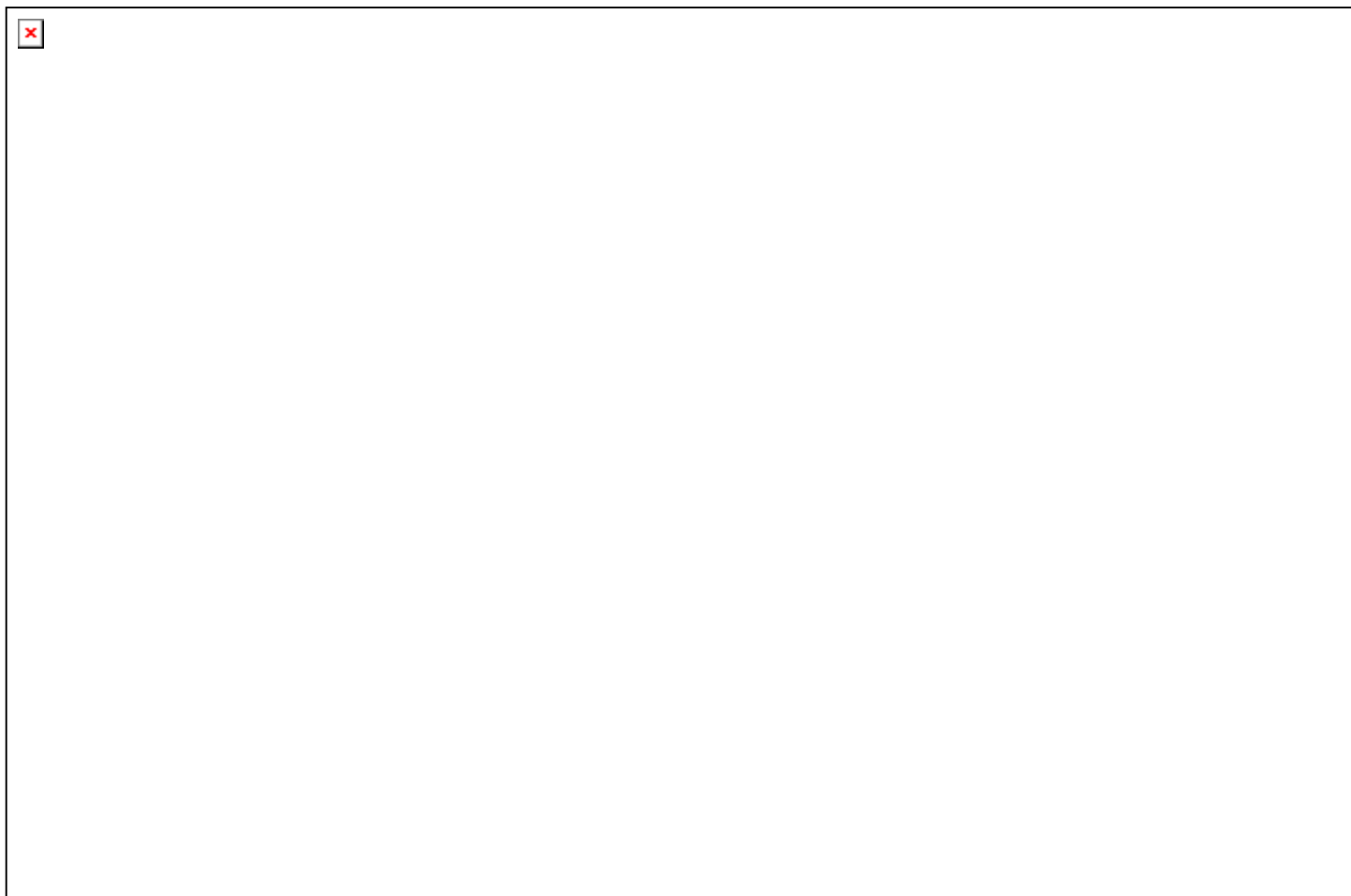
檢 9	計時器	(1)具開始、停止及暫停功能 (2)可記錄至秒數 (3)可放置(或固定)於桌面	個	11	
檢 10	術科測試試題題目卡	A1~A18 (黃色)、護貝	份	2	供參檢者使用，只標示中英文考題名稱
檢 11	術科測試配方表	A1~A18 (白色)、護貝	份	2	供監評人員使用
檢 12	崗位籤桶	附籤十八支，分別標明 01 至 18 字樣。	套	1	
檢 13	試題編號籤桶	附籤 18 支，分別標明 A1~A18 字樣	套	1	
檢 14	酒類辨識試題籤桶	附籤 32 支，分別標明 B1 ~B32 字樣	套	1	分三組籤桶分別放置 B1~B24，抽出 6 支 B25~B28，抽出 2 支 B29~B32，抽出 2 支
檢 15	材料暨消耗品報價表	附籤 3 支，分別標明 C1~C3 字樣	套	1	
檢 16	材料暨消耗品報價表	每套標示不同酒精度及價格和容量(C1 黃色、C2 紅色、C3 藍色)	套	3	每套共 24 份、護貝供監評人員及參檢者使用
檢 17	崗位標號牌	牌面尺寸 21cm x9 cm，就寬度標示號碼 01 至 18，固定於個人操作檯左上角	套	1	
檢 18	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，易於參檢者在協助下固定於背部腰際以上位置	套	1	
檢 19	製作報告表	A1~A18(白色)	份	18	由應檢者自行填寫題組、考題、配方、及製作報告(每份 6 張)
檢 20	酒類辨識材料表	共 32 種酒類，每場次使用一份	份	2	編號 B1~B32 號，由監評長於每場檢定測試前，不規則編號。
檢 21	酒類辨識答案表	分 10 格標示 1~10	張	18	由應檢者將答案以原文填入
檢 22	數位相機		台	1	於每場次拍攝「酒類辨識」試題
檢 23	列表機		台	1	於每場次列印「酒類辨識」試題

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 個人檯間距 90cm
 中間走道 120cm 邊圍走道 60cm
2. 因係全日分二場檢定，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，可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。

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：

女性、男性：一律梳理整齊；長髮過肩者須往後綁成髻並帶上髮網；額前頭髮不得長及眼睛。

（二）顏面：

女性：不可濃妝艷抹，不可佩戴耳環。

男性：不蓄鬍鬚，鬢角不過耳垂，不可佩戴耳環。

（三）領結：

女性、男性：一律不限樣式及顏色。

（四）手：

女性、男性：一律不得留長指甲（超出指肉者謂之）、不著指甲油；雙手潔淨，不帶飾物（含手錶）。

（五）白襯衫

女性、男性：一律長袖（不可捲、摺）並以扣子扣住袖口；長度至手腕。

（六）背心

女性、男性：一律酒吧背心，長度至腰際，顏色不限。

（七）長褲：

男性：一律深黑或深藍色並以褲耳繫之以皮帶；褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。

女性：一律深黑或深藍色；褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。

（八）襪子：

女性：著膚色絲襪。

男性：著黑色襪子。

（九）包頭皮鞋：(前、後及兩側全包)

女性、男性：統一黑色並須擦拭乾淨。

（十）服裝之材質以棉或混紡之西服布料為準（不可著牛仔褲）。

附圖

職場專業服裝圖示



參、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題

一、檢定名稱：飲料調製

二、檢定時間：4 小時

三、檢定說明：

(一) 本職類乙級技能檢定術科測試試題計有四大題，第一題繕寫製作報告表；第二題酒類辨識；第三題吧檯佈置及製作裝飾物（含蘋果塔）；第四題術科測試，十八組共 108 小題。檢定時，由當日監評長從崗位籤桶（1-18）中抽出三個崗位號。一位應檢人代表抽選術科試題組別，再抽選出該組別之題號，並依檢定序號對應組別；一位應檢人代表抽選材料暨消耗品報價表組別；一位應檢人代表抽選酒類辨識題號，於規定檢定時間 4 小時內完成（詳如檢定程序時間表）。

(二) 檢定工作程序如下：

1.第一題-繕寫製作報告表：時間 40 分鐘。

應檢人依據術科測試試題題目及材料暨消耗品報價表繕寫製作報告表（參閱術科試題題卡範例、製作報告表參考表）。

2.第二題-酒類辨識：每組 6 人，每組時間 10 分鐘，分三組進行，共計 30 分鐘。

(1) 監評長於每場檢定測試前，就酒類辨識材料表內各項材料不規則編號（參閱酒類辨識材料表）。

(2) 應檢人分別於三組籤桶中 B1~B24 抽出 6 支；B25~B28 抽出 2 支；B29~B32，抽出 2 支。

(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）。

3.第三題-吧檯佈置及製作裝飾物（含蘋果塔）：佈置及製作裝飾物時間 15 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 5 層蘋果塔的製作（寬 2.5~3 公分）。

(4) 時間截止，應檢人須將可堪使用之生鮮材料歸回公共材料區。

4.第四題-術科測試：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，計 15 分鐘，6 題共計 90 分鐘，不含評分時間(參閱檢定程序時間表)。

(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. 具備成本計算能力及酒精濃度計算觀念。
3. 能正確辨識酒類及物料能力。
4. 前置作業：
 - (1) 瞭解配方。
 - (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。
3. 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。
4. 成品評鑑：

重視成品之色澤、香味、形態與口感。
5. 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. 在規定時間內製作完成的飲料，就以下五項目評分：

- (1) 職業道德與重大專業技能違規扣分（實扣）。
- (2) 繕寫製作報告表分六小題：每小題 100 分（與術科測試題合併計算，佔總分數 30%）。
- (3) 酒類辨識 50 分（實扣）。
- (4) 吧檯佈置及製作裝飾物 50 分（實扣）。
- (5) 術科測試分六小題：每小題 100 分（與繕寫製作報告表合併計算，佔總分數 70%）。

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

2. 調製使用之配方份量，以杯皿容量 10 等份為配比原則。

3. 四題組總分為 700 分，總分平均扣分超過 280 分(未含)即為不及格；酒類辨識、吧檯佈置及製作裝飾物兩題合計扣分超過 40 分（未含）者為不及格，或術科測試六小題有一題扣分超過 40 分（未含）者為不及格。

(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）。

(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。

(七) 試題：

1.材料暨消耗品報價表

飲料調製技術士乙級材料一覽表-(C1)

【再製酒類】				
酒 1	金巴利酒	700ml／瓶	25％Alc	660 元
酒 2	不甜苦艾酒	700ml／瓶	16％Alc	410 元
酒 3	甜味苦艾酒	760ml／瓶	16％Alc	410 元
酒 4	紅多寶力酒	750ml／瓶	15％Alc	490 元
酒 5	艾碧斯	700ml／瓶	55％Alc	1210 元
酒 6	杏仁香甜酒	700ml／瓶	30％Alc	510 元
酒 7	深可司香甜酒	750ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 8	白可司香甜酒	700ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 9	班尼狄克丁香甜酒	700ml／瓶	40％Alc	860 元
酒 10	卡魯哇咖啡香甜酒	720ml／瓶	20％Alc	510 元
酒 11	咖啡香甜酒	700ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 12	提亞瑪麗亞咖啡香甜酒	750ml／瓶	28％Alc	610 元
酒 13	白柑橘香甜酒	700ml／瓶	39％Alc	510 元
酒 14	藍柑橘香甜酒	760ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 15	柑橘香甜酒	700ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 16	綠薄荷香甜酒	700ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 17	白薄荷香甜酒	700ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 18	義大利香草酒	850ml／瓶	30％Alc	710 元
酒 19	蜂蜜香甜酒	700ml／瓶	40％Alc	910 元
酒 20	櫻桃白蘭地〈香甜酒〉	700ml／瓶	20％Alc	510 元
酒 21	茴香香甜酒	750ml／瓶	25％Alc	610 元
酒 22	巧克力香橙酒	700ml／瓶	15％Alc	690 元
酒 23	黑巧克力香甜酒	700ml／瓶	17％Alc	690 元
酒 24	白巧克力酒	720ml／瓶	15％Alc	690 元
酒 25	香蕉香甜酒	700ml／瓶	24％Alc	510 元
酒 26	貝里斯奶酒	700ml／瓶	17％Alc	610 元
酒 27	香橙干邑白蘭地	750ml／瓶	40％Alc	960 元
酒 28	哈密瓜香甜酒	700ml／瓶	20％Alc	610 元
酒 29	黑醋栗香甜酒	700ml／瓶	15％Alc	510 元
酒 30	青蘋果香甜酒	750ml／瓶	15％Alc	610 元
酒 31	水蜜桃香甜酒	700ml／瓶	20％Alc	510 元
酒 32	百香果香甜酒	750ml／瓶	20％Alc	610 元

【蒸餾酒類】				
酒 33	蘇格蘭威士忌	700ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 34	愛爾蘭威士忌	750ml／瓶	40％Alc	510 元
酒 35	波本威士忌	700ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 36	加拿大威士忌	700ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 37	白色蘭姆酒	750ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 38	深色蘭姆酒	700ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 39	伏特加	720ml／瓶	40％Alc	410 元
酒 40	檸檬伏特加	700ml／瓶	40％Alc	560 元
酒 41	香草伏特加	700ml／瓶	40％Alc	560 元
酒 42	白蘭地	760ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 42	特吉拉	700ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 43	琴酒	720ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 44	甘蔗酒	700ml／瓶	40％Alc	460 元
酒 45	干邑	700ml／瓶	40％Alc	1010 元

【葡萄酒類】				
酒 46	原味香檳或汽泡酒	720ml／瓶	11％Alc	610 元
酒 47	卡波內索維濃	700ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 48	美洛	700ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 49	黑皮諾	700ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 50	希拉茲	700ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 51	夏多內	730ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 52	白索維濃	730ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 53	雷絲林	730ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 54	莫思卡多	730ml／瓶	11％Alc	510 元
酒 55	雪莉酒	700ml／瓶	15％Alc	760 元
酒 56	波特酒	730ml／瓶	15％Alc	710 元

本材料表僅供製作報告使用，容
量、酒精度、價格皆為參考用。

【配料類】				
配 1	辣醬油	296ml	一瓶	110 元
配 2	酸辣油	60ml	一瓶	70 元
配 3	糖包	8 公克/50 包	一盒	70 元
配 4	細鹽	300 公克	一罐	40 元
配 5	方糖	72 粒	一盒	40 元
配 6	糖水	350ml/罐	一罐	60 元
配 7	義式咖啡豆	450g	一包	310 元
配 8	奶精	500ml	一罐	310 元
配 9	安格式苦精	118ml	45%Alc	310 元
配 10	蔓越莓汁	750ml	一灌	110 元
配 11	蘋果汁	750ml	一瓶	80 元
配 12	草莓汁	750ml	一瓶	100 元
配 13	葡萄柚汁	750ml	一瓶	90 元
配 14	柳橙汁	1000ml	一瓶	100 元
配 15	蕃茄汁	200ml 易開罐裝	一罐	25 元
配 16	鳳梨汁	200ml 易開罐裝	一罐	20 元
配 17	蘇打水	355ml/罐	一罐	15 元
配 18	奎寧水	355ml/罐	一罐	20 元
配 19	薑汁汽水	355ml/罐	一罐	20 元
配 20	無色汽水	600ml/罐	一瓶	25 元
配 21	可樂	600ml/罐	一瓶	25 元
配 22	紅石榴糖漿	700ml	一瓶	150 元
配 23	蘋果果露	750ml	一瓶	330 元
配 24	百香果果露	700ml	一瓶	330 元
配 25	莫西多糖漿	700ml	一瓶	330 元
配 26	泡泡糖糖漿	750ml	一瓶	330 元
配 27	夏威夷豆糖漿	700ml	一瓶	330 元
配 28	杏仁糖漿	750ml	一瓶	330 元
配 29	香草糖漿	700ml	一瓶	330 元
配 30	白柑橘果露	700ml	一瓶	330 元
配 31	椰漿	400ml	一 罐	70 元

【生鮮類】				
鮮 1	雞蛋	10 粒／盒	一盒	70 元
鮮 2	鮮奶	1 公升／盒	一盒	75 元
鮮 3	檸檬		一個	6 元
鮮 4	柳橙		一個	4 元
鮮 5	萊姆		一個	6 元
鮮 6	香蕉		一條	8 元
鮮 7	奇異果		一個	15 元
鮮 8	葡萄柚		一個	20 元
鮮 9	薄荷葉		12 片	5 元
鮮 10	嫩薑		3 條	10 元

- 1.新鮮檸檬汁、萊姆汁 15ml 以下，以 1/2 個計算，15~30ml 以 1 個計算，以此類推。
- 2.新鮮柳橙汁 30ml 以下，以 1/2 個計算，30~60ml 以 1 個計算，以此類推。
- 3.奶泡之鮮奶以 200ml 計算。
- 4.加有氣飲料之冰塊，以杯皿總容量 25%計算。
- 5.加無氣飲料之冰塊，以杯皿容量 15%計算。
- 6.Dash 以 0.9ml 計算。Splash 以 5ml 計算。
- 7.一條香蕉、一個葡萄柚，皆以增加 100ml 容積計算。
- 8.一個奇異果，以增加 80ml 容積計算。
- 9.糖、細鹽、方糖、薄荷葉及嫩薑，請去除容積。
- 10.其他少許之材料，可自行設定價錢及容積，但須註明清楚。

1	可林杯	360ml	8	雞尾酒杯	120ml
2	高飛球杯	300ml	9	雞尾酒杯(大)	180ml
3	古典杯	240ml	10	拖地杯	240ml
4	香甜酒杯	30ml	11	炫風杯	420ml
5	酸酒杯	150ml	12	烈酒杯	60ml
6	愛爾蘭咖啡杯	240ml	13	高腳香檳杯	120ml
7	馬丁尼杯	90ml	14	白酒杯	120ml

飲料調製技術士乙級材料一覽表-(C2)

【再製酒類】				
酒 1	金巴利酒	720ml／瓶	28％Alc	680 元
酒 2	不甜苦艾酒	700ml／瓶	18％Alc	440 元
酒 3	甜味苦艾酒	750ml／瓶	18％Alc	440 元
酒 4	紅多寶力酒	700ml／瓶	17％Alc	510 元
酒 5	艾碧斯	700ml／瓶	72％Alc	1250 元
酒 6	杏仁香甜酒	700ml／瓶	32％Alc	520 元
酒 7	深可可香甜酒	750ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 8	白可可香甜酒	700ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 9	班尼狄克丁香甜酒	760ml／瓶	42％Alc	880 元
酒 10	卡魯哇咖啡香甜酒	700ml／瓶	22％Alc	520 元
酒 11	咖啡香甜酒	700ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 12	提亞瑪麗亞咖啡香甜酒	700ml／瓶	30％Alc	630 元
酒 13	白柑橘香甜酒	700ml／瓶	41％Alc	520 元
酒 14	藍柑橘香甜酒	730ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 15	柑橘香甜酒	700ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 16	綠薄荷香甜酒	760ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 17	白薄荷香甜酒	700ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 18	義大利香草酒	900ml／瓶	32％Alc	730 元
酒 19	蜂蜜香甜酒	750ml／瓶	42％Alc	950 元
酒 20	櫻桃白蘭地〈香甜酒〉	700ml／瓶	22％Alc	520 元
酒 21	茴香香甜酒	700ml／瓶	27％Alc	630 元
酒 22	巧克力香橙酒	720ml／瓶	17％Alc	700 元
酒 23	黑巧克力香甜酒	700ml／瓶	19％Alc	700 元
酒 24	白巧克力酒	700ml／瓶	17％Alc	700 元
酒 25	香蕉香甜酒	730ml／瓶	26％Alc	520 元
酒 26	貝里斯奶酒	700ml／瓶	19％Alc	630 元
酒 27	香橙干邑白蘭地	700ml／瓶	42％Alc	980 元
酒 28	哈密瓜香甜酒	700ml／瓶	22％Alc	630 元
酒 29	黑醋栗香甜酒	720ml／瓶	17％Alc	520 元
酒 30	青蘋果香甜酒	700ml／瓶	17％Alc	630 元
酒 31	水蜜桃香甜酒	760ml／瓶	22％Alc	520 元
酒 32	百香果香甜酒	700ml／瓶	22％Alc	630 元

【蒸餾酒類】				
酒 33	蘇格蘭威士忌	750ml／瓶	42％Alc	480 元
酒 34	愛爾蘭威士忌	700ml／瓶	42％Alc	530 元
酒 35	波本威士忌	720ml／瓶	42％Alc	490 元
酒 36	加拿大威士忌	720ml／瓶	42％Alc	490 元
酒 37	白色蘭姆酒	700ml／瓶	42％Alc	490 元
酒 38	深色蘭姆酒	750ml／瓶	42％Alc	490 元
酒 39	伏特加	700ml／瓶	42％Alc	420 元
酒 40	檸檬伏特加	700ml／瓶	42％Alc	580 元
酒 41	香草伏特加	730ml／瓶	42％Alc	580 元
酒 42	白蘭地	700ml／瓶	42％Alc	480 元
酒 42	特吉拉	720ml／瓶	42％Alc	480 元
酒 43	琴酒	700ml／瓶	42％Alc	480 元
酒 44	甘蔗酒	760ml／瓶	42％Alc	480 元
酒 45	干邑	750ml／瓶	42％Alc	1050 元

【葡萄酒類】				
酒 46	原味香檳或汽泡酒	760ml／瓶	12％Alc	630 元
酒 47	卡波內索維濃	700ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 48	美洛	700ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 49	黑皮諾	700ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 50	希拉茲	700ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 51	夏多內	750ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 52	白索維濃	750ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 53	雷絲林	750ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 54	莫思卡多	750ml／瓶	12％Alc	540 元
酒 55	雪莉酒	720ml／瓶	17％Alc	800 元
酒 56	波特酒	700ml／瓶	17％Alc	800 元

本材料表僅供製作報告使用，容
量、酒精度、價格皆為參考用。

【配料類】				
配 1	辣醬油	296ml	一瓶	110 元
配 2	酸辣油	60ml	一瓶	70 元
配 3	糖包	8 公克/50 包	一盒	70 元
配 4	細鹽	300 公克	一罐	40 元
配 5	方糖	72 粒	一盒	40 元
配 6	糖水	350ml/罐	一罐	60 元
配 7	義式咖啡豆	450g	一包	310 元
配 8	奶精	500ml	一罐	310 元
配 9	安格式苦精	118ml	45%Alc	310 元
配 10	蔓越莓汁	750ml	一灌	110 元
配 11	蘋果汁	750ml	一瓶	90 元
配 12	草莓汁	750ml	一瓶	90 元
配 13	葡萄柚汁	750ml	一瓶	80 元
配 14	柳橙汁	1000ml	一瓶	85 元
配 15	蕃茄汁	200ml 易開罐裝	一罐	20 元
配 16	鳳梨汁	200ml 易開罐裝	一罐	18 元
配 17	蘇打水	355ml/罐	一罐	15 元
配 18	奎寧水	355ml/罐	一罐	20 元
配 19	薑汁汽水	355ml/罐	一罐	20 元
配 20	無色汽水	600ml/罐	一瓶	20 元
配 21	可樂	600ml/罐	一瓶	20 元
配 22	紅石榴糖漿	700ml	一瓶	130 元
配 23	蘋果果露	700ml	一瓶	360 元
配 24	百香果果露	700ml	一瓶	360 元
配 25	莫西多糖漿	700ml	一瓶	360 元
配 26	泡泡糖糖漿	750ml	一瓶	360 元
配 27	夏威夷豆糖漿	750ml	一瓶	360 元
配 28	杏仁糖漿	700ml	一瓶	360 元
配 29	香草糖漿	700ml	一瓶	360 元
配 30	白柑橘果露	750ml	一瓶	360 元
配 31	椰漿	400ml	一罐	70 元

【生鮮類】				
鮮 1	雞蛋	10 粒／盒	一盒	70 元
鮮 2	鮮奶	1 公升／盒		75 元
鮮 3	檸檬		一個	6 元
鮮 4	柳橙		一個	4 元
鮮 5	萊姆		一個	6 元
鮮 6	香蕉		一條	8 元
鮮 7	奇異果		一個	15 元
鮮 8	葡萄柚		一個	20 元
鮮 9	薄荷葉		12 片	5 元
鮮 10	嫩薑		3 條	10 元

- 1.新鮮檸檬汁、萊姆汁 15ml 以下，以 1/2 個計算，15~30ml 以 1 個計算，以此類推。
- 2.新鮮柳橙汁 30ml 以下，以 1/2 個計算，30~60ml 以 1 個計算，以此類推。
- 3.奶泡之鮮奶以 200ml 計算。
- 4.加有氣飲料之冰塊，以杯皿總容量 25%計算。
- 5.加無氣飲料之冰塊，以杯皿容量 15%計算。
- 6.Dash 以 0.9ml 計算。Splash 以 5ml 計算。
- 7.一條香蕉、一個葡萄柚，皆以增加 100ml 容積計算。
- 8.一個奇異果，以增加 80ml 容積計算。
- 9.糖、細鹽、方糖、薄荷葉及嫩薑，請去除容積。
- 10.其他少許之材料，可自行設定價錢及容積，但須註明清楚。

1	可林杯	360ml	8	雞尾酒杯	120ml
2	高飛球杯	300ml	9	雞尾酒杯(大)	180ml
3	古典杯	240ml	10	拖地杯	240ml
4	香甜酒杯	30ml	11	炫風杯	420ml
5	酸酒杯	150ml	12	烈酒杯	60ml
6	愛爾蘭咖啡杯	240ml	13	高腳香檳杯	120ml
7	馬丁尼杯	90ml	14	白酒杯	120ml

飲料調製技術士乙級材料一覽表-(C3)

【再製酒類】				
酒 1	金巴利酒	700ml／瓶	28.5%Alc	600 元
酒 2	不甜苦艾酒	700ml／瓶	20%Alc	390 元
酒 3	甜味苦艾酒	750ml／瓶	20%Alc	390 元
酒 4	紅多寶力酒	700ml／瓶	19%Alc	550 元
酒 5	艾碧斯	800ml／瓶	65%Alc	1100 元
酒 6	杏仁香甜酒	700ml／瓶	35%Alc	480 元
酒 7	深可可香甜酒	720ml／瓶	28%Alc	480 元
酒 8	白可可香甜酒	720ml／瓶	28%Alc	480 元
酒 9	班尼狄克丁香甜酒	700ml／瓶	44%Alc	820 元
酒 10	卡魯哇咖啡香甜酒	700ml／瓶	25%Alc	550 元
酒 11	咖啡香甜酒	700ml／瓶	30%Alc	480 元
酒 12	提亞瑪麗亞咖啡香甜酒	750ml／瓶	32%Alc	650 元
酒 13	白柑橘香甜酒	700ml／瓶	42%Alc	480 元
酒 14	藍柑橘香甜酒	700ml／瓶	28%Alc	480 元
酒 15	柑橘香甜酒	700ml／瓶	28%Alc	480 元
酒 16	綠薄荷香甜酒	750ml／瓶	28%Alc	480 元
酒 17	白薄荷香甜酒	700ml／瓶	28%Alc	480 元
酒 18	義大利香草酒	850ml／瓶	33%Alc	690 元
酒 19	蜂蜜香甜酒	700ml／瓶	45%Alc	900 元
酒 20	櫻桃白蘭地〈香甜酒〉	720ml／瓶	25%Alc	480 元
酒 21	茴香香甜酒	700ml／瓶	30%Alc	650 元
酒 22	巧克力香橙酒	700ml／瓶	20%Alc	650 元
酒 23	黑巧克力香甜酒	700ml／瓶	21%Alc	650 元
酒 24	白巧克力酒	720ml／瓶	20%Alc	650 元
酒 25	香蕉香甜酒	700ml／瓶	28%Alc	480 元
酒 26	貝里斯奶酒	720ml／瓶	22%Alc	650 元
酒 27	香橙干邑白蘭地	700ml／瓶	45%Alc	1000 元
酒 28	哈密瓜香甜酒	700ml／瓶	25%Alc	600 元
酒 29	黑醋栗香甜酒	700ml／瓶	20%Alc	480 元
酒 30	青蘋果香甜酒	760ml／瓶	20%Alc	600 元
酒 31	水蜜桃香甜酒	760ml／瓶	25%Alc	480 元
酒 32	百香果香甜酒	750ml／瓶	25%Alc	600 元

【蒸餾酒類】				
酒 33	蘇格蘭威士忌	720ml／瓶	45%Alc	420 元
酒 34	愛爾蘭威士忌	700ml／瓶	45%Alc	600 元
酒 35	波本威士忌	700ml／瓶	45%Alc	550 元
酒 36	加拿大威士忌	700ml／瓶	45%Alc	550 元
酒 37	白色蘭姆酒	750ml／瓶	45%Alc	550 元
酒 38	深色蘭姆酒	750ml／瓶	45%Alc	550 元
酒 39	伏特加	700ml／瓶	48%Alc	500 元
酒 40	檸檬伏特加	730ml／瓶	48%Alc	520 元
酒 41	香草伏特加	700ml／瓶	48%Alc	520 元
酒 42	白蘭地	700ml／瓶	50%Alc	550 元
酒 42	特吉拉	760ml／瓶	48%Alc	500 元
酒 43	琴酒	700ml／瓶	48%Alc	500 元
酒 44	甘蔗酒	750ml／瓶	48%Alc	500 元
酒 45	干邑	700ml／瓶	50%Alc	1100 元

【葡萄酒類】				
酒 46	原味香檳或汽泡酒	780ml／瓶	13%Alc	630 元
酒 47	卡波內索維濃	750ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 48	美洛	750ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 49	黑皮諾	750ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 50	希拉茲	750ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 51	夏多內	700ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 52	白索維濃	700ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 53	雷絲林	700ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 54	莫思卡多	700ml／瓶	13%Alc	540 元
酒 55	雪莉酒	750ml／瓶	20%Alc	800 元
酒 56	波特酒	700ml／瓶	20%Alc	800 元

本材料表僅供製作報告使用，容量、酒精度、價格皆為參考用。

【配料類】				
配 1	辣醬油	296ml	一瓶	110 元
配 2	酸辣油	60ml	一瓶	70 元
配 3	糖包	8 公克/50 包	一盒	70 元
配 4	細鹽	300 公克	一罐	40 元
配 5	方糖	72 粒	一盒	40 元
配 6	糖水	350ml/罐	一罐	60 元
配 7	義式咖啡豆	450g	一包	310 元
配 8	奶精	500ml	一罐	310 元
配 9	安格式苦精	118ml	48%Alc	310 元
配 10	蔓越莓汁	750ml	一灌	110 元
配 11	蘋果汁	750ml	一瓶	90 元
配 12	草莓汁	750ml	一瓶	100 元
配 13	葡萄柚汁	750ml	一瓶	90 元
配 14	柳橙汁	1000ml	一瓶	90 元
配 15	蕃茄汁	200ml 易開罐裝	一罐	20 元
配 16	鳳梨汁	200ml 易開罐裝	一罐	15 元
配 17	蘇打水	355ml/罐	一罐	15 元
配 18	奎寧水	355ml/罐	一罐	20 元
配 19	薑汁汽水	355ml/罐	一罐	20 元
配 20	無色汽水	600ml/瓶	一瓶	30 元
配 21	可樂	600ml/瓶	一瓶	30 元
配 22	紅石榴糖漿	700ml	一瓶	100 元
配 23	蘋果果露	720ml	一瓶	300 元
配 24	百香果果露	700ml	一瓶	300 元
配 25	莫西多糖漿	750ml	一瓶	300 元
配 26	泡泡糖糖漿	700ml	一瓶	300 元
配 27	夏威夷豆糖漿	720ml	一瓶	300 元
配 28	杏仁糖漿	700ml	一瓶	300 元
配 29	香草糖漿	720ml	一瓶	300 元
配 30	白柑橘果露	700ml	一瓶	300 元
配 31	椰漿	400ml	一罐	70 元

【生鮮類】				
鮮 1	雞蛋	10 粒／盒	一盒	70 元
鮮 2	鮮奶	1 公升／盒		75 元
鮮 3	檸檬		一個	6 元
鮮 4	柳橙		一個	4 元
鮮 5	萊姆		一個	6 元
鮮 6	香蕉		一條	8 元
鮮 7	奇異果		一個	15 元
鮮 8	葡萄柚		一個	20 元
鮮 9	薄荷葉		12 片	5 元
鮮 10	嫩薑		3 條	10 元

- 1.新鮮檸檬、萊姆汁 15ml 以下，以 1/2 個計算，15~30ml 以 1 個計算，以此類推。
- 2.新鮮柳橙汁 30ml 以 1/2 個計算，30~60ml 以 1 個計算，以此類推。
- 3.奶泡之鮮奶以 200ml 計算。
- 4.加有氣飲料之冰塊，以杯皿總容量 25%計算。
- 5.加無氣飲料之冰塊，以杯皿容量 15%計算。
- 6.Dash 以 0.9ml 計算。Splash 以 5ml 計算。
- 7.一條香蕉、一個葡萄柚，皆以增加 100ml 容積計算。
- 8.一個奇異果，以增加 80ml 容積計算。
- 9.糖、細鹽、方糖、薄荷葉及嫩薑，請去除容積。
- 10.其他少許之材料，可自行設定價錢及容積，但須註明清楚。

1	可林杯	360ml	8	雞尾酒杯	120ml
2	高飛球杯	300ml	9	雞尾酒杯(大)	180ml
3	古典杯	240ml	10	拖地杯	240ml
4	香甜酒杯	30ml	11	炫風杯	420ml
5	酸酒杯	150ml	12	烈酒杯	60ml
6	愛爾蘭咖啡杯	240ml	13	高腳香檳杯	120ml
7	馬丁尼杯	90ml	14	白酒杯	120ml

2.酒類辨識材料表

飲料調製乙級技術士技能檢定酒類辨識材料表

檢定日期：中華民國 年 月 日 上午/下午場 監評長簽名：_____

監評長不規則編號 B1-B24	酒 名	抽出之編號請打√(6 題)	監評長不規則編號 1- 10
B	Cognac VSOP		
B	Brandy		
B	Scotch Whisky		
B	Bourbon Whiskey		
B	Canadian Whisky		
B	Irish Whiskey		
B	Vodka		
B	Vodka Vanilla		
B	Vodka Citron		
B	Gin		
B	Tequila (Color is an option)		
B	Dark Rum		
B	White Rum		
B	Cachaça		
B	Absinthe		
B	Dry Vermouth		
B	Dubonnet Red		
B	Grand Marnier		
B	Crème de Cassis		
B	Cointreau (Triple Sec)		
B	Amade		
B	Bénédictine		
B	Crème de Cacao (Dark)		
B	Tia Maria		

監評長不規則編號 B25-B28	酒 名	抽出之編號請打√(2 題)	監評長不規則編號 1- 10
B	Cabernet Sauvignon		
B	Merlot		
B	Pinot Noir		
B	Syrah (Shiraz)		

評審長不規則編號 B29-B32	酒 名	抽出之編號請打√(2 題)	評審長不規則編號 1- 10
B	Sauvignon Blanc		
B	Chardonnay		
B	Riesling		
B	Muscat (Moscato 、Moscatel)		

監評人員簽名：_____

3.酒類辨識答案表

飲料調製乙級技術士技能檢定酒類辨識答案表

檢 定 日 期：中華民國 年 月 日 ^上/_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，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)。

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	
總分：50 分；每題扣 5 分	
實際扣分： _____	
監評長簽名： _____	
監評人員簽名： _____	

4.術科試題題卡範例

組別 A1

題序	飲料名稱
一	咖啡拉花 (心型奶泡圖案)
二	義式戴吉利
三	曼哈頓 (製作三杯)
四	熱托地
五	艾碧斯芙萊蓓
六	拓荒者賓治

5.術科測試題目

試題編號：980201A（組別含 A1、A2、A3、A4、A5、A6 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 機法 Blend	分層法 Layer	注入法 pour
A1	Decorated Coffee 咖啡拉花	Hot Toddy 熱托地	Manhattan 曼哈頓	Espresso Daiquiri 義式戴吉利 Absinthe Frappe 艾碧斯美萊蓓 Planter's Punch 拓荒者賓治			
A2		God Mother 教母 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		
A3		Irish Coffee 愛爾蘭咖啡	Dry Manhattan 不甜曼哈頓	Gin Fizz 琴費士 Stinger 醉漢 Captain Collins 領航者可林		Pousse Café 普施咖啡	
A4		Salty Dog 鹹狗 Gin Tonic 琴奎寧 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	
A5	Decorated Coffee 咖啡拉花	Tequila Sunrise 特吉拉日出 Americano 美國佬		Picasso 畢卡索 Pink Lady 粉紅佳人	Coffee Batida 巴迪達咖 啡		
A6	Decorated Coffee 咖啡拉花	Mimosa 含羞草		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			

飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題 A 組配方

組別 A1

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 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	心型奶泡圖案	寬口咖啡杯
二	CS01 Espresso Daiquiri 義式戴吉利	30ml White Rum 白蘭姆酒 30ml Cold Espresso Coffee 冰義式咖啡(7g) 15ml Sugar Syrup 糖水	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)	50ml Rye or Canadian Whisky 裸麥或加拿大威士忌 20ml Sweet 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 糖水 Top Up 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 Absinthe Frappe 艾碧斯芙萊蓓	45ml Absinthe 艾碧斯 15ml Anisette 茴香香甜酒 30ml Chilled Mineral Water 冰水 10ml Sugar Syrup 糖水	Shake 搖盪法	Mint Spring 薄荷枝	Old Fashioned Glass 古典酒杯
六	CS03 Planter's Punch 拓荒者賓治	60ml Dark Rum 深蘭姆酒 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 Top Up with Soda Water 蘇打水八分滿	Shake 搖盪法	Lemon Slice 檸檬片 Orange Slice 柳橙片 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Highball Glass 高飛球杯

組別 A2

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS04 Cool Sweet Heart 冰涼甜心	30ml White Rum 白蘭姆酒 30ml Amade Choc Orange 香橙巧克力酒 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
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 少許安格式苦精	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 Banana 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 香蕉	Hurricane Glass 炫風杯
四	CBU02 God Mother 教母	35ml Vodka 伏特加 35ml Amaretto 杏仁香甜酒	Build 直接注入法		Old Fashioned Glass 古典酒杯
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	40ml White Rum 白蘭姆酒 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 Up with Soda Water 蘇打水八分滿	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Mint Sprig 薄荷枝	Highball Glass 高飛球杯

組別 A3

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS07 Gin Fizz 琴費士	45ml Gin 琴酒 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Gomme Syrup 泡泡糖糖漿 Top Up with Soda Water 蘇打水八分滿	Shake 搖盪法		Highball Glass 高飛球杯
二	CST02 Dry Manhattan 不甜曼哈頓 (製作三杯)	50ml Rye or Canadian Whisky 裸麥或加拿大威士忌 20ml 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	40ml Irish Whiskey 愛爾蘭威士忌 150ml Hot Coffee(14g) 熱咖啡 30ml Cream 奶精 8g Sugar 糖包	義式咖啡機 Build 直接注入法 Float 漂浮法		Irish Coffee Glass 愛爾蘭咖啡杯
四	CS08 Stinger 醉漢	60ml Brandy 白蘭地 25ml 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	CL01 Pousse Café 普施咖啡	1/5 Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 1/5 Dark 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 (以杯皿容量為準)	Layer 分層法		Liqueur Glass 香甜酒杯
六	CS09 Captain Collins 領航者可林	30ml Canadian Whisky 加拿大威士忌 30ml Lemon Juice 檸檬汁 10ml Sugar Syrup 糖水 Top Up with Soda Water 蘇打水八分滿	Shake 搖盪法	Cherry 櫻桃 Lemon Slice 檸檬片	Collins Glass 可林杯

組別 A4

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	40ml Vodka 伏特加 Top Up with Grapefruit Juice 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	CL02 B-52 Shot B-52 轟炸機	20ml Kahlúa 卡魯哇咖啡香甜酒 20ml Bailey's Irish Cream 貝里斯奶酒 20ml Grand Marnier 香橙干邑白蘭地	Layer 分層法		Shot Glass 烈酒杯
三	CBU06 Gin Tonic 琴奎寧	30ml Gin 琴酒 Top Up with Tonic Water 奎寧水八分滿	Build 直接注入法	Lemon Slice 檸檬片	Highball Glass 高飛球杯
四	CS10 Ginger Mojito 薑味莫西多	45ml White Rum 白蘭姆酒 3 Slices Fresh Root Ginger 三條嫩薑 12 Fresh Mint Leaves 新鮮薄荷葉 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 8g Sugar 糖包 Top Up with Ginger Ale 薑汁汽水八分滿	Muddle 壓榨法 Shake 搖盪法	Mint Spring 薄荷枝	Highball Glass 高飛球杯
五	CBU07 Negus 尼加斯	90ml Tawny Port 波特酒 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 糖水 Top Up with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Nutmeg 荳蔻粉	Toddy Glass 托地杯
六	CS11 Golden Dream 金色夢幻 (製作三杯)	20ml Galliano 香草酒 20ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 20ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 10ml Cream 奶精	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯

組別 A5

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	DC02 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	心型奶泡圖案	寬口咖啡杯
二	CB02 Coffee Batida 巴迪達咖啡	30ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 30ml Tia Maria 提亞瑪麗亞咖啡香甜酒 10ml Sugar Syrup 糖水	Blend 電動攪拌法	Float Three Coffee Beans 3 粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯
三	CBU08 Tequila Sunrise 特吉拉日出	45ml Tequila 特吉拉 90ml Orange Juice 柳橙汁 15ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿	Build 直接注入法	Orange Slice 柳橙片 Cherry 櫻桃	Highball Glass 高飛球杯
四	CS12 Picasso 畢卡索	30ml Absinthe 艾碧斯 30ml Apple Syrup 蘋果果露 30ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 5ml Passion Fruit Syrup 百香果果露 Top Up with 7-Up 7 喜汽水八分滿	Shake 搖盪法	Apple Tower 蘋果塔	Highball Glass 高飛球杯
五	CBU09 Americano 美國佬	30ml Campari 金巴利 30ml Sweet Vermouth 甜味艾酒 Top Up 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	Old Fashioned Glass 古典酒杯
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 A6

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 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 5ml 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 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	心型奶泡圖案	寬口咖啡杯
三	CS15 Viennese Espresso 義式維也納咖啡	30ml Cold Espresso Coffee 冰義式咖啡(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)	30ml Vodka 伏特加 30ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 30ml 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 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Gomme Syrup 泡泡糖糖漿 15ml Egg White 蛋白 Top Up 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 Champagne or Sparkling (Brut) 原味香檳或汽泡酒 1/2 Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 (以杯皿容量計算)	Build 直接注入法		Flute Glass 高腳香檳杯

試題編號：980202A（組別含 A7、A8、A9、A10、A11、A12 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 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪 拌機法 Blending	分層法 Layer	注入法 pour
A7		Irish Latté 愛爾蘭拿鐵 Long Island Iced Tea 長島冰茶 White Russian 白色俄羅斯	Dry Martini 不甜馬丁尼	Grasshopper 綠色蚱蜢 Sangria 聖基亞			
A8	Decorated Coffee 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		
A9		Black Russian 黑色俄羅斯		Sherry Flip 雪莉惠而浦 Chocolate Sling 巧克力司令 Blue Bird 藍鳥	Piña Colada 鳳梨可樂 達		Kir Royal 皇家基爾
A10	Decorated Coffee 咖啡拉花	Screw Driver 螺絲起子	Gin French 法式琴酒	Vanilla Espresso Martini 義式香草馬丁尼 Classic Mojito 經典莫西多 Golden Rico 金色黎各			
A11		God Father 教父	Perfect Martini 完美馬丁尼	Golden Cadillac 金色凱迪拉克 Side Car 側車	Blue Hawaiian 藍色夏威夷	Rainbow 彩虹酒	
A12	Decorated Coffee 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 Margarita 瑪格麗特			

飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題 B 組配方

組別 A7

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	55ml Gin 琴酒 15ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Lemon Peel or Olive 檸檬皮 或青橄欖	Martini Glass 馬丁尼酒杯
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 奶精	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯
三	CBU11 Irish Latté 愛爾蘭拿鐵	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 45ml Bailey's Irish Cream 貝里斯奶酒 Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Build 直接注入法		Toddy Glass 拖地杯
四	CBU12 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 25ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 30ml Gomme Syrup 泡泡糖糖漿 Top Up with Cola 可樂八分滿	Build 直接注入法	Lemon Peel 檸檬皮	Collins Glass 可林杯
五	CS19 Sangria 聖基亞	30ml Brandy 白蘭地 60ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Grand Marnier 香橙干邑白蘭地 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	CBU13 White Russian 白色俄羅斯	50ml Vodka 伏特加 20ml Crème de Café 咖啡香甜酒 30ml Cream 奶精	Build 直接注入法 Float 飄浮法		Old Fashioned Glass 古典杯

組別 A8

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS20 Egg Nog 蛋酒	30ml Brandy 白蘭地 30ml White Rum 白蘭姆酒 120ml Milk 鮮奶 15ml Sugar Syrup 糖水 1 Yolk Egg 蛋黃	Shake 搖盪法	Nutmeg 荳蔻粉	Highball Glass 高飛球杯
二	CBU14 Frenchman 法國佬	30ml Grand Marnier 香橙干邑白蘭地 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 5ml Sugar Syrup 糖水 Top Up with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Orange Peel 柳橙皮	Toddy Glass 拖地杯
三	CS21 Orange Blossom 橘花 (製作三杯)	25ml Gin 琴酒 25ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 25ml Sweet Vermouth 甜苦艾酒	Shake 搖盪法	Sugar on the Rim 糖口杯	Cocktail Glass 雞尾酒杯
四	DC03 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	心型奶泡圖案	寬口咖啡杯
五	CB03 Brazilian Coffee 巴西佬咖啡	30ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Cold Espresso Coffee 冰義式咖啡(7g) 30ml Cream 奶精 25ml Sugar Syrup 糖水	Blend 電動攪拌法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Toddy Glass 拖地杯
六	CBU15 John Collins 約翰可林	45ml Gin 琴酒 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Gomme Syrup 泡泡糖糖漿 Top up with Soda Water 蘇打水八分滿	Build 直接注入法	Lemon Slice 檸檬片 Cherry 櫻桃 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦 精	Collins Glass 可林杯

組別 A9

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 Royal 皇家基爾	90ml Champagne or Sparkling(Brut) 原味香檳或汽泡酒 10ml Crème de Cassis 黑醋栗香甜酒	Pour 注入法		Flute Glass 高腳香檳杯
二	CBU16 Black Russian 黑色俄羅斯	50ml Vodka 伏特加 20ml Crème de Café 咖啡香甜酒	Build 直接注入法		Old Fashioned Glass 古典杯
三	CS22 Sherry Flip 雪莉惠而浦	15ml Brandy 白蘭地 45ml Sherry 雪莉酒 10ml Egg White 蛋白	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯
四	CS23 Chocolate Sling 巧克力司令	40ml Gin 琴酒 20ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Sugar Syrup 糖水 Top Up with Soda Water 蘇打水八分滿 10ml Black Chocolate 黑色巧克力酒 5ml Cherry Brandy (Liqueur) 櫻桃白蘭地(香甜酒)	Shake 搖盪法 Float 漂浮法	Slice of Lemon in the Glass Separating the Liqueurs 檸檬片置於杯中，隔開香甜酒	Collins Glass 可林杯
五	CS24 Blue Bird 藍鳥 (製作三杯)	30 ml Gin 琴酒 20ml Blue Curaçao Liqueur 藍柑橘香甜酒 20ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 5ml Almond Syrup 杏仁糖漿	Shake 搖盪法		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	Pineapple slice 鳳梨片 Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯

組別 A10

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CBU17 Screw Driver 螺絲起子	50ml Vodka 伏特加 Top Up 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	DC05 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	菓子奶泡圖案	寬口咖啡杯
三	CS25 Vanilla Espresso Martini 義式香草馬丁尼	30ml Vanilla Vodka 香草伏特加 30ml Cold Espresso Coffee 冰義式咖啡(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
四	CST04 Gin French 法式琴酒 (製作三杯)	50ml Gin 琴酒 20ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Lemon Peel 檸檬皮	Martini Glass 馬丁尼酒杯
五	CS26 Classic Mojito 經典莫西多	40ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 1/2 Fresh Lime Cut Into 4 Wedges 新鮮萊姆切成四塊 12 Fresh Mint Leaves 新鮮薄荷葉 8g Sugar 糖包 Top Up with Soda Water 蘇打水八分滿	Muddle 壓榨法 Shake 搖盪法	Sping of Mint 薄荷枝	Highball Glass 高飛球杯
六	CS27 Golden Rico 金色黎各	20ml Vodka 伏特加 15ml Amade Choc Orange 香橙巧克力酒 10ml Vanilla Syrup 香草糖漿 40ml Orange Juice 柳橙汁 20ml Cream 奶精	Shake 搖盪法 Float 漂浮法	Cinnamon Powder 肉桂粉	Cocktail Glass 雞尾酒杯(大)

組別 A11

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS28 Golden Cadillac 金色凱迪拉克	20ml Galliano 香草酒 20ml White Crème de Cacao 白可可香甜酒 20ml Cream 奶精	Shake 搖盪法		Cocktail Glass 雞尾酒杯
二	CL03 Rainbow 彩虹酒	1/7 Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 1/7 Crème 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 Galliano 香草酒 1/7 Campari 金巴利酒 1/7 Absinthe 艾碧斯 (以器皿容器為準)	Layer 分層法		Liqueur Glass 香甜酒杯
三	CS29 Side Car 側車	30ml Brandy 白蘭地 15ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 30ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁	Shake 搖盪法	Cherry 櫻桃 Lemon Slice 檸檬片	Cocktail Glass 雞尾酒杯
四	CST05 Perfect Martini 完美馬丁尼 (製作三杯)	50ml Gin 琴酒 10ml Sweet Vermouth 甜味苦艾酒 10ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Cherry 櫻桃 Lemon Peel 檸檬皮	Martini Glass 馬丁尼杯
五	CBU18 God Father 教父	35ml Scotch Whisky 蘇格蘭威士忌 35ml Amaretto Liqueur 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	60ml White Rum 白蘭姆酒 30ml Blue Curaçao Liqueur 藍柑橘香甜酒 45ml Coconut Cream 椰漿 90ml Pineapple Juice 鳳梨汁 10ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁	Blend 電動攪拌法	Pineapple Slice 鳳梨片 Cherry 櫻桃	Hurricane Glass 炫風杯

組別 A12

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS30 Mai Tai 邁泰	30ml White Rum 白蘭姆酒 30ml Dark Rum 深蘭姆酒 15ml Orange Curaçao 柑橘香甜酒 15ml Almond Syrup 杏仁糖漿 5ml Sugar Syrup 糖水 10ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁	Shake 搖盪法 Float 飄浮法	Pineapple slice 鳳梨片 Lemon Peel 檸檬皮	Highball Glass 高飛球杯
二	CBU19 Bloody Mary 血腥瑪莉	45ml Vodka 伏特加 15 ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 Top Up with Tomato Juice 番茄汁八分滿 Dash Tabasco 少許酸辣油 Dash Worcestershire Sauce 少許辣醬油 Sprinkle Little 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	CS31 White Sangria 白色聖基亞	30ml Grand Marnier 香橙干邑白蘭地 60ml White Wine 白葡萄酒 30ml Triple Sec Syrup 白色柑橘糖漿 Top Up with 7-Up 7 喜汽水八分滿	Shake 搖盪法	Fruits Slice 2 種以上水果片	Collins Glass 可林杯
四	DC06 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	葉子奶泡圖案	寬口咖啡杯
五	CS32 Vodka Espresso 義式伏特加	60ml Vodka 伏特加 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 15ml Crème de Café 咖啡香甜酒 10ml Sugar Syrup 糖水	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 3 粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯
六	CS33 Margarita 瑪格麗特 (製作三杯)	35ml Tequila 特吉拉 20ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁	Shake 搖盪法	Salt Rimmed 鹽口杯	Cocktail Glass 雞尾酒杯

試題編號：980203A（組別含 A13、A14、A15、A16、A17、A18 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 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪拌機 法 Blending	分層法 Layer	注入法 pour
A13	Decorated Coffee 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			
A14		Apple Mojito 蘋果莫西多 Bellini 貝利尼 Cardinal Punch 卡蒂娜賓治		New Yorker 紐約客	Kiwi Batida 奇異果巴迪 達	Angel's Kiss 天使之吻	
A15	Decorated Coffee 咖啡拉花	Harvey Wallbanger 哈維撞牆	Apple Manhattan 蘋果曼哈頓	Porto Flip 波特飛利浦 Cosmopolitan 四海一家 Jolt'ini 震撼			
A16	Maxim's Coffee 美心咖啡	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			
A17		Horse's Neck 馬頸	Rob Roy 羅伯羅依	Whiskey Sour 威士忌酸酒 Japanese Slipper 日本拖鞋	Banana Frozen Daiquiri 霜凍香蕉戴 吉利		Kir 基爾
A18	Café Gates 咖啡門	Rusty Nail 鏽釘子 Old Fashioned 古典酒		Sex on the Beach 性感沙灘 Strawberry Night 草莓夜 Tropic 熱帶			

飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題 C 組配方

組別 A13

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS34 New York 紐約	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 5ml Grenadine Juice 紅石榴糖漿	Shake 搖盪法	Orange Slice 柳橙片	Cocktail Glass 雞尾酒杯
二	CBU20 Cuba Libre 自由古巴	30ml Drak Rum 深蘭姆酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 Top Up 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	CS35 Amaretto Sour 杏仁酸酒	45ml Amaretto Liqueur 杏仁香甜酒 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Gomme Syrup 泡泡糖糖漿 1 Dash White Egg 少許蛋白	Shake 搖盪法	Orange Slice 柳橙片 Lemon Peel 檸檬皮	Sour Glass 酸酒杯
四	CS36 Brandy Alexander 白蘭地亞歷山大 (製作三杯)	20ml Brandy 白蘭地 20ml Dark Crème de Cacao 深可可香甜酒 20ml Cream 奶精	Shake 搖盪法	Nutmeg 荳蔻粉	Cocktail Glass 雞尾酒杯
五	DC07 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	葉子奶泡圖案	寬口咖啡杯
六	CS37 Jalisco Espresso 墨西哥義式咖啡	60ml Tequila 特吉拉 30ml Cold Espresso Coffee 冰義式咖啡(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 A14

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CBU21 Apple Mojito 蘋果莫西多	40ml White Rum 白蘭姆酒 30ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 30ml Sour Apple Liqueur 青蘋果香甜酒 12 Fresh Mint Leaves 薄荷葉 Top Up with Apple Juice 蘋果汁八分滿	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Mint Sprig 薄荷枝	Collins Glass 可林杯
二	CS38 New Yorker 紐約客	30ml Bourbou Whiskey 波本威士忌 30ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 糖水	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 (製作三杯)	60ml Cachaça 甘蔗酒 30ml Sugar Syrup 糖水 1 Fresh Kiwi 1 粒 奇異果	Blend 電動攪拌法	Kiwi Slice 奇異果片	Collins Glass 可林杯
四	CBU22 Bellini 貝利尼	90ml Sparkling Wine 汽泡酒 20ml Peach Liqueur 水蜜桃香甜酒	Build 直接注入法		Flute Glass 高腳香檳杯
五	CL04 Angel's Kiss 天使之吻	3/4 Dark Crème de Cacao 深可可香甜酒 1/4 Cream 奶精 (以杯皿容量為準)	Layer 分層法	Cherry 櫻桃	Liqueur Glass 香甜酒杯
六	CBU23 Cardinal Punch 卡蒂娜賓治	30ml Crème de Cassis 黑醋栗香甜酒 Top Up with Red Wine 紅葡萄酒八分滿	Build 直接注入法		Old Fashioned Glass 古典酒杯

組別 A15

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS39 Porto Flip 波特飛利浦	15ml Brandy 白蘭地 45ml Tawny Port 波特酒 10ml Yolk Egg 蛋黃	Shake 搖盪法	Nutmeg 荳蔻粉	Cocktail Glass 雞尾酒杯
二	CBU24 Harvey Wallbanger 哈維撞牆	45ml Vodka 伏特加 90ml Orange Juice 柳橙汁 15ml Galliano 香草酒	Build 直接注入法 Float 漂浮法	Cherry 櫻桃 Orange Slice 柳橙片	Highball Glass 高飛球杯
三	CS40 Cosmopolitan 四海一家 (製作三杯)	40ml Citron Vodka 檸檬伏特加 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 10ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 15ml Sweet Vermouth 甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Apple Tower 蘋果塔	Cocktail Glass 雞尾酒杯
五	DC08 Decorated Coffee 咖啡拉花	30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) Top Up with Foaming Milk 加滿奶泡	義式咖啡機 Pour 注入法	葉子奶泡圖案	寬口咖啡杯
六	CS41 Jolt'ini 震撼	60ml Vodka 伏特加 15ml Crème de Café 咖啡香甜酒 30ml Cold Espresso Coffee 冰義式咖啡(7g)	Shake 搖盪法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Old Fashioned Glass 古典酒杯

組別 A16

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾物 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CS42 Singapore Sling 新加坡司令	40ml Gin 琴酒 20ml Cherry Brandy (Liqueur) 櫻桃白蘭地(香甜酒) 5ml Triple Sec 白柑橘酒 5ml B'en'edictine Liqueur 班尼狄克丁香甜酒 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 80ml Pineapple Juice 鳳梨汁 30ml Fresh Lemon Juice 檸檬汁 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Shake 搖盪法	Pineapple Slice 鳳梨片 Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯
二	CBU25 Caipirinha 卡碧尼亞	50ml 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 8g Sugar 糖包	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法		Highball Glass 高飛球杯
三	CBU26 Caravan 車隊	90ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Grand Marnier 香橙干邑白蘭地 Top Up 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	60ml Gin 琴酒 10ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Onion 小洋蔥	Martini Glass 馬丁尼杯
五	CS43 Flying Grasshopper 飛天蚱蜢 (製作三杯)	30ml Vodka 伏特加 15ml White Crème de Cacao 白可可香甜酒 15ml Green Crème de Menthe 綠薄荷香甜酒 15ml Cream 奶精	Shake 搖盪法	Chocolate Powder 巧克力粉 Mint Spring 薄荷枝	Cocktail Glass 雞尾酒杯
六	CBU27 Maxim's Coffee 美心咖啡	30ml Brandy 白蘭地 15ml B'en'edictine Liqueur 班尼狄克丁香甜酒 5ml Galliano 香草酒 Top Up with Hot Coffee 熱咖啡八分滿(14g、180ml)	義式咖啡機 Build 直接注入法	Float Three Coffee Beans 3 粒咖啡豆	Toddy Glass 托地杯

組別 A17

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	45ml White Rum 白蘭姆酒 20ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 5ml Gomme Syrup 泡泡糖糖漿 1/2 Fresh Banana 新鮮香蕉	Blend 電動攪拌法	Banana 香蕉 Cherry 櫻桃	Hurricane Glass 炫風杯
二	CS44 Whiskey Sour 威士忌酸酒	45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 30ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Gomme Syrup 泡泡糖糖漿 Dash White Egg 少許蛋白	Shake 搖盪法	1/2 Orange Slice 柳橙片 Cherry 櫻桃	Old Fashioned Glass 古典酒杯
三	CST08 Rob Roy 羅伯羅依 (製作三杯)	45ml Scotch Whisky 蘇格蘭威士忌 25ml Sweet 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	CS45 Japanese Slipper 日本拖鞋	25ml Midori Liqueur 哈密瓜香甜酒 25ml Triple Sec 白柑橘香甜酒 25ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁	Shake 搖盪法	Slice of Honeydew Melon 哈密瓜片	Cocktail Glass 雞尾酒杯
五	CBU28 Horse's Neck 馬頸	40ml Brandy 白蘭地 Top Up with Ginger Ale 薑汁汽水八分滿	Build 直接注入法	Lemon Spiral 螺旋狀檸檬皮 Dash of Angostura Bitter 少許安格式苦精	Highball Glass 高飛球杯
六	CP02 Kir 基爾	90ml Dry White Wine 不甜白葡萄酒 10ml Crème de Cassis 黑醋栗香甜酒	Pour 注入法		White Wine Glass 白葡萄酒杯

組別 A18

題序	飲料名稱 Drink name	成 份 Ingredients	調 製 法 Method	裝飾 Garnish	杯 器 皿 Glassware
一	CBU29 Rusty Nail 鏽釘子	45ml Scotch Whisky 蘇格蘭威士忌 25ml Drambuie 蜂蜜香甜酒	Build 直接注入法	Lemon Peel 檸檬皮	Old Fashioned Glass 古典酒杯
二	CS46 Sex on the Beach 性感沙灘 (製作三杯)	40ml Vodka 伏特加 20ml Peach Liqueur 水蜜桃香甜酒 40ml Orange Juice 柳橙汁 40ml Cranberry Juice 蔓越莓汁	Shake 搖盪法	Orange Slice 柳橙片	Highball Glass 高飛球杯
三	CS47 Strawberry Night 草莓夜	20ml Vanilla Vodka 香草伏特加 20ml Passion Fruit Liqueur 百香果香甜酒 20ml Sour Apple Liqueur 青蘋果酒 40ml Strawberry Juice 草莓汁 10ml Sugar Syrup 糖水	Shake 搖盪法	Apple Tower 蘋果塔	Cocktail Glass 雞尾酒杯(大)
四	CBU30 Old Fashioned 古典酒	40ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 2 Dashes Angostura Bitters 少許安格式苦精 1 Sugar Cube 1 塊方糖 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 二粒櫻桃	Old Fashioned Glass 古典酒杯
五	CS49 Tropic 熱帶	40ml B'en' edictine Liqueur 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	CBU31 Café Gates 咖啡門	20ml Grand Marnier 香橙干邑白蘭地 20ml Crème de Café 咖啡香甜酒 20ml Dark Crème de Cacao 深色可可香甜酒 150ml Hot Coffee (14g) 熱咖啡 20ml Cream 奶精	義式咖啡機 Build 直接注入法 Float 飄浮法	Float Three Coffee Beans 三粒咖啡豆	Toddy Glass 托地杯

肆、繕寫製作報告表範例

飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試製作報告表

範例

應檢人姓名：

術科測驗日期：

術科受檢號碼：

飲料名稱：Cool Sweet Heart

應檢人簽名：XXX

製作報告 Ingredients、Garnish、Glassware 須以原文書寫(咖啡拉花例外)，其餘可用中文，只需計算材料成本，以杯皿 8 分量為準，不需計算裝飾物，請以單杯成本計算。

題 號：_____

材料表：C 3

材料 INGREDIENTS		QUANTITY 調酒使用量(ml)	PRICE 每 ml 容量或單位 成本價	TOTAL SUM
1	White Rum	30	0.73	21.9
2	Amade Choc Orange	30	0.92	27.6
3	Mojito Syrup	30	0.4	12
4	Fresh Orange Juice	75	1.5	6
5	Fresh Lemon Juice	15	0.5	3
6				
7				
8				
小 計		180		70.5
Total Cost NT\$ 70.5		成本計算至小數點第二位，不需四捨五入。		
Glassware： Collins		Garnish： Lemon Peel Cherry		
Method	將①②③項材料 shake 後，倒入已加冰塊之杯中，再以 Float 加入④⑤項材料放裝飾物及吸管。			
酒精濃度計算小數點第二位，請寫出計算公式 (酒精度計算請扣除冰塊容積)	45%Alc x30 ml =1350 20%Alc x30 ml = 600 1350+600=1950 1950÷180 =10.83 <div>Ans： 10.83 %Alc</div>			

應檢人姓名：

術科測驗日期：

術科受檢號碼：

飲料名稱：B-52 shot

應檢人簽名：_XXX_

製作報告 Ingredients、Garnish、Glassware 須以原文書寫(咖啡拉花例外)，其餘可用中文，只需計算材料成本，以杯皿 8 分量為準，不需計算裝飾物，請以單杯成本計算。

題 號：_____

材料表：C_3_

材料 INGREDIENTS		QUANTITY 調酒使用量(ml)	PRICE 每 ml 容量或單位 成本價	TOTAL SUM
1	Kahlúa	20	0.78	15.6
2	Bailey's Irish Cream	20	0.9	18
3	Grand Marnier	20	1.42	28.4
4				
5				
6				
7				
8				
小 計		60		62
Total Cost NT\$ 62		成本計算至小數點第二位，不需四捨五入。		
Glassware： shot		Garnish：		
Method	以 Layer 依序將①②③材料滑入			
酒精濃度計算小 數點第二位，請 寫出計算公式 (酒精度計算請扣除 冰塊容積)	25%Alc x20ml=500 22%Alc x20ml =440 45%Alc x20ml = 900 500+440+900=1840 1840+60=30.66 <div style="text-align: right;">Ans： 30.66 %Alc</div>			

應檢人姓名：

術科測驗日期：

術科受檢號碼：

飲料名稱： Kir

應檢人簽名：_xxx_

製作報告 Ingredients、Garnish、Glassware 須以原文書寫(咖啡拉花例外)，其餘可用中文，只需計算材料成本，以杯皿 8 分量為準，不需計算裝飾物，請以單杯成本計算。

題 號：_____

材料表：C_3_

材料 INGREDIENTS		QUANTITY 調酒使用量(ml)	PRICE 每 ml 容量或單位 成本價	TOTAL SUM
1	Dry White Wine	90	0.77	69.3
2	Crème de Cassis	10	0.68	6.8
3				
4				
5				
6				
7				
8				
小 計		100		76.1
Total Cost NT\$ 76.1		成本計算至小數點第二位，不需四捨五入。		
Glassware： White Wine		Garnish：		
Method	先加入 ② 之材料以 pour 方式直接注入 ① 之材料即可。			
酒精濃度計算小 數點第二位，請 寫出計算公式 (酒精度計算請扣除 冰塊容積)	13 %Alc x90ml=1170 20 %Alc x10ml= 200 1170+200=1370 1370 ÷100 =13.7 Ans： 13.7 %Alc			

應檢人姓名：

術科測驗日期：

術科受檢號碼：

飲料名稱： Bloody Mary

應檢人簽名： xxx

製作報告 Ingredients、Garnish、Glassware 須以原文書寫(咖啡拉花例外)，其餘可用中文，只需計算材料成本，以杯皿 8 分量為準，不需計算裝飾物，請以單杯成本計算。

題 號： 材料表： C 3

材料 INGREDIENTS		QUANTITY 調酒使用量(ml)	PRICE 每 ml 容量或單位 成本價	TOTAL SUM
1	Vodka	45	0.71	31.95
2	Fresh Lemon Juice	15	0.5	3
3	Top Up with Tomato Juice		1	20
4	Dash Tabasco	0.9	0.37	0.33
5	Dash Worcestershire Sauce	0.9	1.16	1.04
6	Sprinkle Little Salt And Pepper			0.5
7				
8				
小 計		195		56.82
Total Cost NT\$ 56.82		成本計算至小數點第二位，不需四捨五入。		
Glassware： Highball		Garnish： Lemon Wedge Celery Stick		
Method	依序加入 ⑤ ④ ⑥ 之材料後，以 Build 方法，加入冰塊後，依序加入 ① ② ③ 材料再加裝飾物。			
酒精濃度計算小數點第二位，請寫出計算公式 (酒精度計算請扣除冰塊容積)	48 %Alc x45ml=2160 300 ml x0.8=240 ml 300 ml x0.15=45 ml 240 ml -45 ml =195 ml 2160÷195= 11.07 <div>Ans： 11.07 %Alc</div>			

應檢人姓名：

術科測驗日期：

術科受檢號碼：

飲料名稱：Gin French

應檢人簽名：XXX

製作報告 Ingredients、Garnish、Glassware 須以原文書寫(咖啡拉花例外)，其餘可用中文，只需計算材料成本，以杯皿 8 分量為準，不需計算裝飾物，請以單杯成本計算。

題 號：_____

材料表：C_3

材料 INGREDIENTS		QUANTITY 調酒使用量(ml)	PRICE 每 ml 容量或單位 成本價	TOTAL SUM
1	Gin	50	0.71	35.5
2	Dry Vermouth	20	0.55	11
3				
4				
5				
6				
7				
8				
小 計		70		46.5
Total Cost NT\$ 46.5		成本計算至小數點第二位，不需四捨五入。		
Glassware： Martini		Garnish： Lemon Peel		
Method	依序將①②項材料，放入已加冰塊之刻度調酒杯內，以 Stir 方式，攪拌均勻後倒入已冰鎮過之杯中，加上裝飾物。			
酒精濃度計算小數點第二位，請寫出計算公式 (酒精度計算請扣除冰塊容積)	48%Alc x50 ml =2400 20%Alc x20 ml = 400 2400+400=2800 2800÷70 =40 <div>Ans： 40 %Alc</div>			

應檢人姓名：

術科測驗日期：

術科受檢號碼：

飲料名稱：Banana Frozen Daiquiri

應檢人簽名：xxx

製作報告 Ingredients、Garnish、Glassware 須以原文書寫(咖啡拉花例外)，其餘可用中文，只需計算材料成本，以杯皿 8 分量為準，不需計算裝飾物，請以單杯成本計算。

題 號：_____

材料表：C_3

材料 INGREDIENTS		QUANTITY 調酒使用量(ml)	PRICE 每 ml 容量或單位 成本價	TOTAL SUM
1	White Rum	45	0.73	32.85
2	Fresh Lime Juice	20		6
3	Gomme Syrup	5	0.42	2.1
4	1/2 Fresh Banana	50		4
5				
6				
7				
8				
小 計		120		44.95
Total Cost NT\$ 44.95		成本計算至小數點第二位，不需四捨五入。		
Glassware： Hurricane		Garnish： Banana Cherry		
Method	將①②③④項之材料，放入冰沙機上座中，加入適量冰塊，以Blend 方式混合均勻，加上裝飾及吸管。			
酒精濃度計算小數點第二位，請寫出計算公式 (酒精度計算請扣除冰塊容積)	45%Alc x45 ml =2025 2025÷20 =16.87 <div>Ans： 16.87 %Alc</div>			

伍、飲料調製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	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. 砧板 6. 2 個圓盤 7. 水果夾 8. 壓汁器 9. 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) 10. 托盤、洗杯刷。
	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。 3. 應檢人必須完成一個 5 層蘋果塔，寬度 2.5cm~3cm 之間。 4. 薄荷枝可取用該題之杯皿，冰鎮於杯中。 5. 操作巧克力司令時，可取用可林杯測試檸檬片與杯口之密合度。

陸、飲料調製乙級操作義式咖啡機須知

前置作業	1. 於工作檯洗手後，站立於咖啡機前，鋪設紙巾。 2. 研磨咖啡粉(應檢人可自行調整刻度)填充咖啡粉後，將填壓器置於紙巾上。 3. 測試水壓，再扣住手把，放置適當之容器。 4. 取拉花鋼杯至材料區，拿取 200ml 左右之鮮奶(±20ml)。 ※監評長於場地說明時，須以 200ml 之水加入拉花鋼杯以爲參考。
調置過程	1. 萃取咖啡後，排放蒸氣管中之水分。 2. 進行打發奶泡後，立即以咖啡機旁之抹布，擦拭蒸氣管及排放蒸氣，進行咖啡拉花。(若奶泡太粗，可運用搖盪、敲擊等方式在抹布上消除硬奶泡，若使用大圓匙刮除多餘奶泡，將予扣分。)
成品評鑑	將咖啡拉花成品及拉花鋼杯，以托盤運送至工作檯，靜候監評評分(若下一題須製作咖啡調酒者，可將另一杯咖啡送回工作檯以備使用)。
善後處理	清洗咖啡杯組及拉花鋼杯。送回咖啡機上方及物料區歸位。去除咖啡渣，排出水量進行沖洗，以咖啡機旁之抹布擦拭乾淨後，放於咖啡機上方。 以工作檯之抹布，清潔咖啡機及工作區。

柒、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試試題製作裝飾物參考圖

5 層蘋果塔，寬度 2.5cm~3cm 之間	檸檬（柳橙）皮：寬 0.7~1 公分、長 5~6 公分
	
果粒洗淨、拭乾後，切除蒂頭，由頭至尾方向切片。	
	
製作分層法，吧匙面朝上	
	

980201-A1

980201-A101/ 咖啡拉花	980201-A102/ 義式戴吉利
	
980201-A103/曼哈頓	980201-A104/熱托地
	
980201-A105/艾碧斯芙萊蓓	980201-A106/拓荒者賓治
	

980201-A2

980201-A201 冰涼甜心	980201-A202/至尊雞尾酒
	
980201-A203/香蕉巴迪達	980201-A204/教母
	
980201-A205/白醉漢	980201-A206/莫西多
	

980201-A3

980201-A301/琴費士	980201-A302/不甜曼哈頓
	
980201-A303/愛爾蘭咖啡	980201-A304/醉漢
	
980321-A305/普施咖啡	980201-A306/領航者可林
	

980201-A4

980201-A401/鹹狗	980201-A402/ B-52 轟炸機
	
980201-A403/ 琴奎寧	980201-A404/ 薑味莫西多
	
980201-A405/尼加斯	980201-A406/ 金色夢幻
	

980201-A5

980201-A501/咖啡拉花	980201-A502/巴迪達咖啡
	
980201-A503/特吉拉日出	980201-A504/畢卡索
	
980201-A505/美國佬	980201-A506/粉紅佳人
	

980201-A6

980201-A601/傑克佛洛斯特	980201-A602/ 咖啡拉花
	
980201-A603/ 義式維也納咖啡	980201-A604/ 神風特攻隊
	
980201-A605/銀費士	980201-A606/含羞草
	

980202-A7

980202-A701/不甜馬丁尼	980202-A702/綠色蚱蜢
	
980202-A703/ 愛爾蘭拿鐵	980202-A704/ 長島冰茶
	
980202-A705/聖基亞	980202-A706/白色俄羅斯
	

980202-A8

980202-A801/蛋酒	980202-A802/ 法國佬
	
9802302-A803/橘花	980202-A804/咖啡拉花
	
980202-A805/巴西佬咖啡	980202-A806/約翰可林
	

980202-A9

980202-A901/皇家基爾	980202-A802/黑色俄羅斯
	
980202-A903/雪莉惠而浦	980202-A904/巧克力司令
	
980202-A905/藍鳥	980202-A906/鳳梨可樂達
	

980202-A10

980202-A1001/螺絲起子	980202-A1002/咖啡拉花
	
980202-A1003/義式香草馬丁尼	980202-A1004/法式琴酒
	
980202-A1005/經典莫西多	980202-A1006/金色黎各
	

980202-A11

980202-A1101/金色凱迪拉克	980202-A1102/彩虹酒
	
980202-A1103/側車	980202-A1104/完美馬丁尼
	
980202-A1105/教父	980202-A1106/藍色夏威夷
	

980202-A12

980202-A1201/邁泰	980202-A1202/血腥瑪麗
	
980202-A1203/白色聖基亞	980202-A1204/咖啡拉花
	
980202-A1205/義式伏特加	980202-A1206/瑪格麗特
	

980203-A13

980203-A1301/紐約	980203-A1302/自由古巴
	
980203-A1303/杏仁酸酒	980203-A1304/白蘭地亞歷山大
	
980203-A1305/咖啡拉花	980203-A1306/墨西哥義式咖啡
	


980203-A14

980203-A1401/蘋果莫西多	980203-A1402/紐約客
	
980203-A1403/奇異果巴迪達	980203-A1404/貝利尼
	
980203-A1405/天使之吻	980203-A1406/卡蒂娜賓治
	

980203-A15

980203-A1501/波特飛利浦	980203-A1502/哈維撞牆
	
980203-A1503/四海一家	980203-A1504/蘋果曼哈頓
	
980203-A1505/咖啡拉花	980203-A1506/震撼
	

980203-A16

980203-A1601/新加坡司令	980203-A1602/卡碧尼亞
	
980203-A1603/車隊	980203-A1604/吉普森
	
980203-A1605/飛天蚱蜢	980203-A1606/美心咖啡
	

980203-A17

980203-A1701/霜凍香蕉戴吉利	980203-A1702/威士忌酸酒
	
980203-A1703/羅伯羅依	980203-A1704/日本拖鞋
	
980203-A1705/馬頸	980203-A1706/基爾
	

980203-A18

980203-A1801/鏽釘子	980203-A1802/性感沙灘
	
980203-A1803/草莓夜	980203-A1804/古典酒
	
980203-A1805/熱帶	980203-A1806/咖啡門
	

玖、飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試評審總表

檢定編號：_____

檢定起訖時間：_____

崗 位 編 號		檢 定 日 期		_____年_____月_____日 ^{上午} _{下午}	
姓 名		試 題 編 號		<input type="checkbox"/> 980201A <input type="checkbox"/> 980202A <input type="checkbox"/> 980203A	考 題 A _____ C _____
監 評 人 員 名		(A)	監 評 長 簽 名		總 評 結 果 <input type="checkbox"/> 扣 考 <input type="checkbox"/> 缺 考 <input type="checkbox"/> 不 及 格 <input type="checkbox"/> 及 格
題 序		評 審 (A) 扣 分	評 審 (B) 扣 分	平 均 扣 分	備 註
B	酒類辨識				實際扣分計算
	吧檯佈置及製作裝飾物				實際扣分計算
C	繕寫製作報告表(600分) 占 30%之分數 (至小數點第一位，不進位)				
A	一				
	二				
	三				
	四				
	五				
	六				
	A 平均扣分小計：				
A 欄占 70%之分數(至小數點第一位，不進位)					
B 欄扣分小計			C 欄扣分小計(30%)		
			扣分總計 (A+B+C)		

- 說明：
1. B 欄兩項成績合計扣分超過 40 分（未含）者即為不及格。
 2. A 欄平均扣分總計占 70%，C 欄平均扣分占 30%。ABC 三項總分平均扣分超過 280 分(未含)即為不及格，或術科測試六小題有一題扣分超過 40 分（未含）者為不及格。
 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，請塗改委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（一小題八張計有四十八張），方便爾後查詢。

飲料調製乙級技術士技能檢定術科測試評審表

六位檢定編號：_____ 第 _____ 小題

檢 定 日 期：_____ 檢定起訖時間：_____

項 目	應 檢 者 崗 位 編 號	扣 分 標 準 (次)						
	應 檢 者 姓 名							
	組 別 編 號 監 評 內 容							
(A) 職業道德與重大專業技能	1.冒名頂替者。	281						
	2.傳遞資料或信號者。	281						
	3.協助他人或託他人代為實作者。	281						
	4.互換工件或試卷（卡）者。	281						
	5.攜帶未規定之器材、配件、圖說或成品者。	281						
	6.不繳交工件、試卷（卡）或依規定須繳回之試題者。	281						
	7.故意損壞機具、設備者。	281						
	8.不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。	281						
	9.中途離開試場者，或自行變換檢定崗位，不聽勸告者。	281						
	10.有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形者。	281						
	11.除礦泉水、包裝飲用水及白開水外，攜帶任何食物或其他物件入場者。	281						
	12.未按題序恣意跳題製作者。	100						
	13.未按試題方法、配方成份及杯器皿指示操作者。	100						

	<p>14.操作時出現下列情形者，扣該題 100 分：</p> <p>(1) 直接注入法應使用吧叉匙而未使用者。</p> <p>(2) 呈現之成品，應有冰塊而未含冰塊時（或無需冰塊而含冰塊時）。</p> <p>(3) 未能正確且安全的操作機具設備者。如：萃取咖啡時，手把未扣緊因而脫落。</p> <p>(4) 成品容量未達六分滿時。</p> <p>(5) 操作搖盪法時，加入有氣泡的飲料。</p> <p>(6) 因故重新製作者。</p>	100						
<p>註一：凡違反 1~11 項者，一律扣考，已檢定之成績以不及格論。</p> <p>註二：凡違反 12~14 項者，一律不予計分並扣該題 100 分。</p>								

監評人員簽章：（ ）_____

應檢者崗位編號		扣 分 (次)						
扣分項目								
(B) 製 作 報 告 表 100 %	1.飲料名稱、各種材料、裝飾物、杯皿原文書寫錯誤(可重複每項扣分)：	4						
	2.成本或酒精濃度答案小數點後數字錯誤(可重複每項扣分)：	4						
	3.未寫出調製方法。	10						
	4.調製過程書寫不完整(裝飾物、吸管、調酒棒...等)(可重複每項扣分)：	10						
	5.飲料名稱、各種材料、裝飾物、杯皿未書寫原文或漏寫(可重複每項扣分)：	10						
	6.調製順序錯誤	20						
	7.酒精濃度答案小數點前錯誤。	20						
	8.成本答案小數點前錯誤。	40						
	9.時間截止時，仍繼續書寫者。	100						
	扣分小計(最多扣 100 分)							

	應檢者崗位編號	扣分 (次)						
	扣分項目							
(C) 吧檯準備作業 50 %	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)未預先鋪設紙巾 (3)紙巾交錯使用 (4)未能正確操作托盤運送物件 (5)以托盤運送物件時,打翻材料或破損 (6)冰鏟放置冰桶中 (7)生鮮物料未經正確清潔、處理(含去皮、去囊、去蒂頭、去除標籤) (8)製作裝飾物前未先洗手 (9)未分類處理垃圾、冰和水。	4						
	2.未歸還或處理剩餘裝飾品之生鮮物品(依項次扣分):	4						
	3.未正確切割檸檬(萊姆、柳橙)片。	4						
	4.蘋果塔層次不均勻(需外寬、內漸薄)	4						
	5.製作蘋果塔時斷裂(依層次扣):	4						
	6.蘋果塔之厚寬度小於 2.5 公分或大於 3 公分。	10						
	7.蘋果塔未達 5 層(不含)或超過 5 層(不含)。	10						
	8.製作檸檬(柳橙)皮,仍含 1/3 以上部分之白色果肉。	10						
	9.製作檸檬(柳橙)皮未達寬 0.7~1 公分、長 5~6 公分者。	10						
	10.螺旋狀檸檬皮未達 3 圈或拉長後未達 20 公分者。	20						
	11.製作蘋果塔,由內往外切製者。	20						
	12.吧檯準備作業時間截止,未完成或拿錯之工作項目(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) 2 支水果夾 (8) 壓汁器 (9) 杯墊 (10) 托盤 (11) 洗杯刷 (12) 裝飾物(需組合,依項次扣分) (13) 應拿未拿之物品如:吸管、調酒棒、搗碎棒、鹽、糖...等。	4						
	13.時間截止時,仍繼續作業者。	50						
	扣分小計 (最多扣 50 分)							

應檢者崗位編號		扣 分 (次)						
扣分項目								
(D) 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 (7)將冰鏟放置冰桶（槽）中。	4						
	2.未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。	4						
	3.抹布未摺疊整齊。	4						
	4.紙巾交錯使用。	4						
	5.未按試題佈置個人操作台。	4						
	6.未將用材及器皿商標或標籤，正面朝前方。	4						
	7.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者（依項次扣分）：	4						
	8.填充咖啡粉後，未將填壓器放於紙巾上。	4						
	9.研磨咖啡粉、咖啡手把離開研磨機時，未立即關閉研磨機。	10						
	10.填充咖啡粉後，未測試水壓，即扣住手把。	10						
	11.扣住咖啡手把後，未放置咖啡杯或容器於咖啡手把下方之適當位置。	10						
	12.持杯時手碰觸杯口。	20						
	13.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						
	14.前置作業時間截止，仍繼續作業者。	20						
扣分小計(最多扣 20 分)								

註一：應檢人可於前置作業時間，操作壓汁動作不予扣分。

	應檢者崗位編號	扣分項目	扣分 (次)						
(E) 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)其他違反事項者。	4						
		2.萃取義式咖啡時，咖啡流量中斷。	4						
		3.以大圓匙刮除奶泡，或拉花時奶泡溢出。	4						
		4.未於抹布上敲擊拉花鋼杯，致產生噪音。	4						
		5.未按正確方式調製(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)操作電動攪拌法時，馬達尚未停止即搖動、移動、打開容器或造成機器空轉者 (4)未於適當時間進行溫杯、冰杯或製作鹽(糖)口杯 (5)未依配方順序調製飲料。	4						
		6.使用蒸氣管未先排放管中殘留水份者	10						
		7.扭轉檸檬(柳橙)皮時，未使用2支水果夾。	10						
		8.持杯時，手碰觸杯口。	20						
		9.裝上酒嘴之酒類，操作時，仍使用量酒器者。	30						
		10.製作鹽(糖)口杯，未使用檸檬(柳橙)者。	30						
		11.未按正確方式操作義式咖啡機或使用蒸氣管後，未立即擦拭、排洩蒸氣者。	30						
		12.調製分層法時，蹲下操作者。	30						
		13.調製時間截止，仍繼續操作者。	30						
		扣分小計 (最多扣 30 分)							

註一：應檢人於調製過程時間，發現取用錯誤之材料、杯皿、器具等，可以適時調整或更換，不予扣分。

應檢者崗位編號		扣 分 (次)						
扣分項目								
(F) 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.未將裝飾品與成品組合或錯誤的裝飾。		4					
	4.製三杯份之飲料，容量高低不一。		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、鮮奶為材料、搖盪調配之成品，未見其頂端一層泡沫。		10					
	10.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					
	11.萃取之義式咖啡無 Crema。		10					
	12.調製完成之成品，其液體容量未達八分滿或超過九分滿規定份量。		20					
	13.口感偏離題目配方、未達要求。		20					
	14.咖啡拉花，已呈細奶泡（軟奶）狀，但未呈現指定(或類似)之圖形。		20					
	15.咖啡拉花，未能打出細奶泡（軟奶），但呈現指定(或類似)之圖形。		20					
	16.咖啡拉花，未能打出細奶泡（軟奶），且未呈現指定(或類似)之圖形。		40					
	17.除直接注入法外，將成品倒回重覆操作者		40					
扣分小計（最多扣 40 分）								

註一：7~15 項不得重複扣分。

	應檢者崗位編號 扣分項目	扣 分 (次)						
(G) 善 後 處 理 10 %	1.違反安全、衛生相關事項者。	4						
	2.紙巾交錯使用。	4						
	3.未能正確操持托盤運送物件或打翻、 掉落、破損者。	4						
	4.未能處理垃圾、廚餘及水的分類。	4						
	5.未能確實清理及擦拭杯器皿。	4						
	6.未能將機具歸回原公共用材區（依項 次扣分）：	4						
	7.未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。	4						
	8.抹布未摺疊整齊。	4						
	9.取用物料量超過規定 1/3 造成浪費者 （水、冰塊除外）。	10						
	10.持杯時手碰觸杯口。	10						
	11.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+E+F+G）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者，其各組別的評分作業進行；監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢者崗位編號、應檢者姓名、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.成品評鑑 7~15 部分不得重複記錄扣分。
- 4.每一位應檢人應檢六小題，術科測試六小題有一題扣分超過 40 分（未含）者為不及格。

拾壹、飲料調製乙級技術士技能檢定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
07：00~07：30	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	
07：30~08：00	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.應檢人抽題及工作崗位。 5.應檢人試題疑義說明。 6.其他事項。	
08：00~09：10	繕寫製作報告表	
09：10~09：40	酒類辨識	
09：40~12：00	吧檯佈置及六題裝飾物、蘋果塔製作；術科測試	測試時間 4 小時
12：00~12：30	監評人員成績核算	
12：30~13：00	1.下午場應檢人報到 2.監評人員休息用膳時間	
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.應檢人抽題及工作崗位。 5.應檢人試題疑義說明。 6.其他事項。	
13：30~14：10	繕寫製作報告表	
14：10~14：40	酒類辨識	
14：40—17：30	吧檯佈置及六題裝飾物、蘋果塔製作；術科測試	測試時間 4 小時
17：30—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）	