

[illegible]

試題編號：20600-1060301-2

審定日期：107 年 4 月 17 日

修訂日期：107 年 12 月 12 日

108 年 07 月 31 日

技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試應檢參考資料目錄

(第二部分)

壹、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題使用說明.....	1
貳、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試應檢人須知.....	2
一、綜合注意事項.....	2
二、檢定當日應注意事項：.....	2
三、當日檢定程序：.....	3
(附圖一) 檢定場平面圖.....	5
(附圖二) 操作檯平面圖.....	6
(附圖三) 器皿區擺放參考圖.....	6
參、技術士技能檢定飲料調製職類丙級機具、設備及材料表.....	7
肆、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題.....	14
一、試題編號：1060301 吧檯準備.....	18
二、試題編號：1060302 飲料調製.....	19
伍、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題操作參考單.....	31
一、術科測試試題操作參考單 範例一直接注入法(含漂浮法).....	31
二、術科測試試題操作參考單 範例一搖盪法.....	33
三、術科測試試題操作參考單 範例一電動攪拌法.....	36
四、術科測試試題操作參考單 範例一攪拌法.....	39
五、術科測試試題操作參考單 範例一注入法.....	42
六、操作義式咖啡機須知.....	44
七、義式咖啡機操作流程參考.....	45
八、半磅磨豆機操作流程參考.....	48
九、檸檬(柳橙)片切割操作流程參考.....	49
十、奶蓋操作流程參考.....	50
陸、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題成品參考圖.....	51
柒、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試評審總表.....	69
捌、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試評審表.....	70
玖、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試辦理單位時間配當表.....	77

壹、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題使用說明

- 一、本套丙級術科測試試題係以「試題公開」方式命題，第二部分為術科測試應檢參考資料，包含
1.試題使用說明。2.應檢人須知。3.機具、設備及材料表。4.術科測試試題（含配方）。5.操作參考單。6.成品參考圖。7. 術科測試評審總表。8. 術科測試評審表。9.時間配當表等九大部分。
- 二、術科測試應檢參考資料由術科測試辦理單位於檢定前 14 天寄發各應檢人參考。
- 三、本套試題共有二大題（試題編號：1060301、1060302），第一大題-吧檯準備、第二大題-飲料調製，第二大題共計十八題組、每一題組內各有六小題，其題組編號如下：
(一) A 組：A1、A2、A3、A4、A5、A6 等六題組。
(二) B 組：B7、B8、B9、B10、B11、B12 等六題組。
(三) C 組：C13、C14、C15、C16、C17、C18 等六題組。
- 四、每一應檢人應檢一題組，測試時間為 2 小時 55 分鐘（詳如檢定程序時間表）。
- 五、本職類每日上、下午各檢定一場，每場測試 18 人。
- 六、採用電子抽題方式，測試當日應檢人依術科測試編號順序依序進入工作崗位，由術科測試編號最小號之應檢人抽出該應檢人個人之題組，其餘應檢人則依術科測試編號對應試題組別測試。

貳、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試應檢人須知

一、綜合注意事項

- (一) 應檢人於測試前詳閱應檢參考資料，含試題、評審表，以避免違規或操作錯誤情事發生。
水果拼盤之成品，其等份數、切割方法、擺設方式須與成品參考圖相同。柳橙玉兔盤，需為單耳兔，兔耳左右不拘，底座柳橙應從尾部切開。術科測試辦理單位應發放應檢人水果拼盤之成品參考圖卡。
- (二) 本職類術科測試試題規定之操作、處理手法，僅供應檢人參加檢定時，應先瞭解之共通基礎技術，實際從事相關行業時，應遵守職場道德等相關規定。
- (三) 檢定作業完成時間應循時間配當表之規定，不得藉故要求提早結束或延長。
- (四) 應檢結束後，其成品不論完成與否，均不得要求攜回或飲用，並請確實完成個人操作檯之清潔工作後，始可離開檢定場。
- (五) 應檢人應注意工作安全，預防意外事故發生。
- (六) 應檢人可視需求，以電子式磅秤秤量乾燥材料。(非乾燥材料不可秤量)
- (七) 半磅磨豆機為提供應檢人濾杯式及虹吸式咖啡磨豆用。
- (八) 配合政府環保政策，所有冷飲成品均不附加一次用塑膠吸管。
- (九) 砧板之使用應符合食品安全衛生要求，避免污染。

二、檢定當日應注意事項：

- (一) 應依通知日期時間到達檢定場後，請先到「報到處」辦理報到手續，然後依試務人員安排指定處等候。
- (二) 報到時，請出示術科測試通知單、准考證及國民身分證或其他法定身分證明文件。
- (三) 報到完畢後，由試務人員集合，核對人數後，交由當日監評長（或指定之監評人員），進行服裝儀容檢查，未符合規定者，請詳註原因。服裝儀容未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。應檢人如有異議，監評長應邀集所有監評人員召開臨時會議討論並決議之。
- (四) 監評長宣佈當日一般注意事項，並須解說或測試檢定場果汁機及義式咖啡機、半磅磨豆機、電子式磅秤使用方法及垃圾、廚餘的分類方式。抽題結束後，試務人員記錄應檢人題號同時發給題目，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，等待監評長發「開始」指令。

- (五) 應檢人於術科測試時間開始後 15 分鐘以上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，若有疑問應於檢定開始前提出。辦理單位提供之杯器皿容量規格，應在容許之誤差範圍內。應檢人應依試題規定適當運用辦理單位提供之杯器皿進行術科測試。
- (九) 檢定中不得有交談、協助他人或託他人代為實作等違規行為，否則以「扣考」論處，不得繼續應檢，其術科測試成績以不及格論。應檢人認為測試題組使用之器具、原料為其他應檢人取用致短缺時，應立即向監評人員反應，經監評人員確認後，得中止該名應檢人測試時間，做適當處理，並補足其測試時間。
- (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) 離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。
- (十五) 不遵守試場規則者，得勒令出場，予以扣考，不得繼續應檢，已檢定之術科測試成績以不及格論。
- (十六) 進入檢定場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響檢定場秩序。
- (十七) 本須知未盡事項，依技術士技能檢定及發證辦法、技術士技能檢定作業及試場規則等相關規定處理。

三、當日檢定程序：

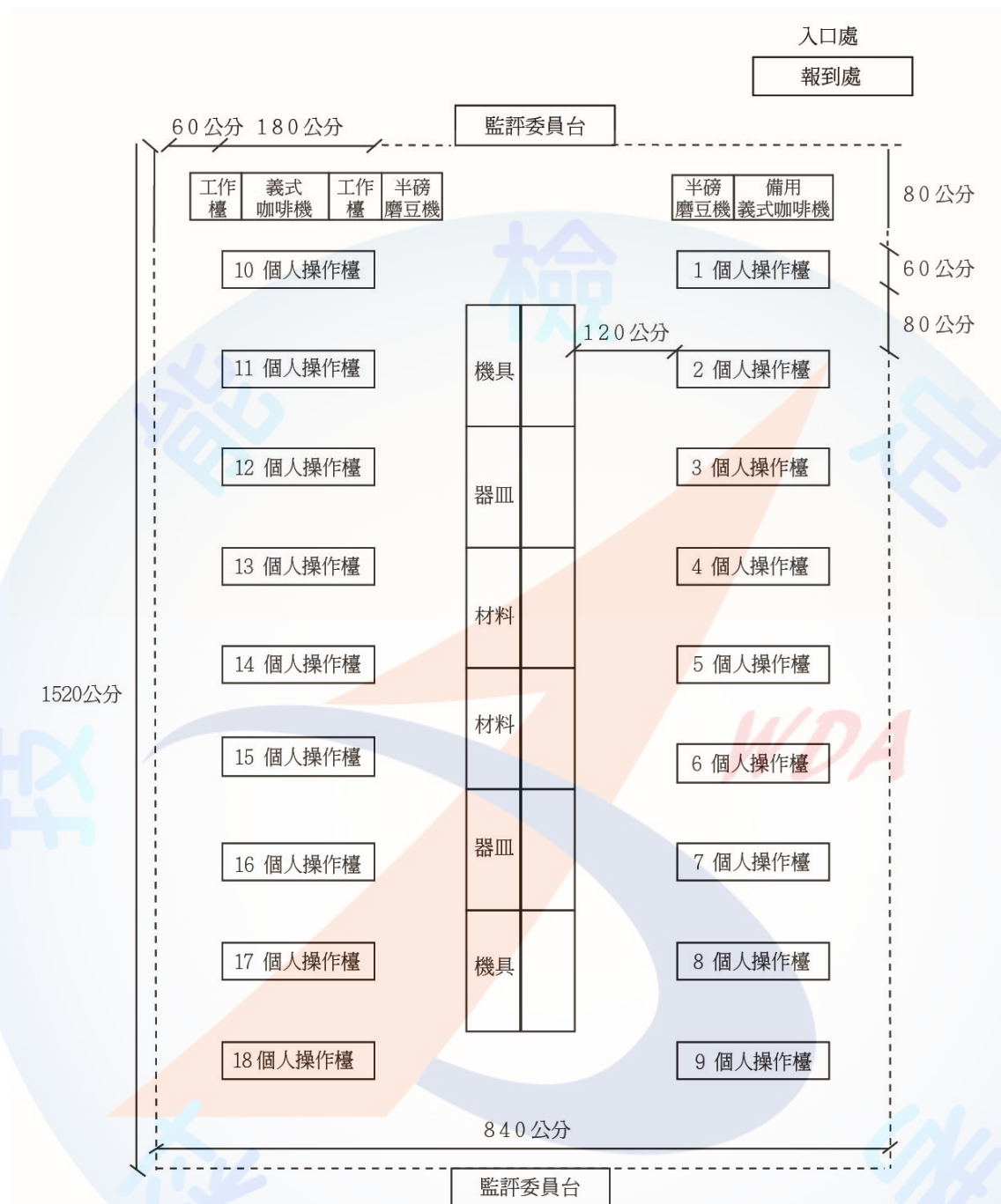
- (一) 每位應檢人檢定二大題，檢定時間總計 2 小時 55 分鐘。
- (二) 檢定當日程序：
1. 第一大題-吧檯準備：準備飲料調製 6 小題所需器皿及水果裝飾物，時間 6 分鐘，評分時間 4 分鐘，共計 10 分鐘。
 2. 第二大題-飲料調製：一題組六小題，每小題檢定含評分時間為 27 分鐘（第六小題為

30 分鐘），共計 2 小時 45 分鐘。

飲料調製時間表：

題數	項目	進行時間
第一題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	5 分鐘
	評分	3 分鐘
第二題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	5 分鐘
	評分	3 分鐘
第三題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	5 分鐘
	評分	3 分鐘
第四題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	5 分鐘
	評分	3 分鐘
第五題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	5 分鐘
	評分	3 分鐘
第六題	前置作業	5 分鐘
	評分（停止操作）	3 分鐘
	調製過程	7 分鐘
	成品完成	
	評分	4 分鐘
	善後處理	8 分鐘
	評分	3 分鐘
進行時間總計：2 小時 45 分鐘		

(附圖一) 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

個人臺間距 80cm

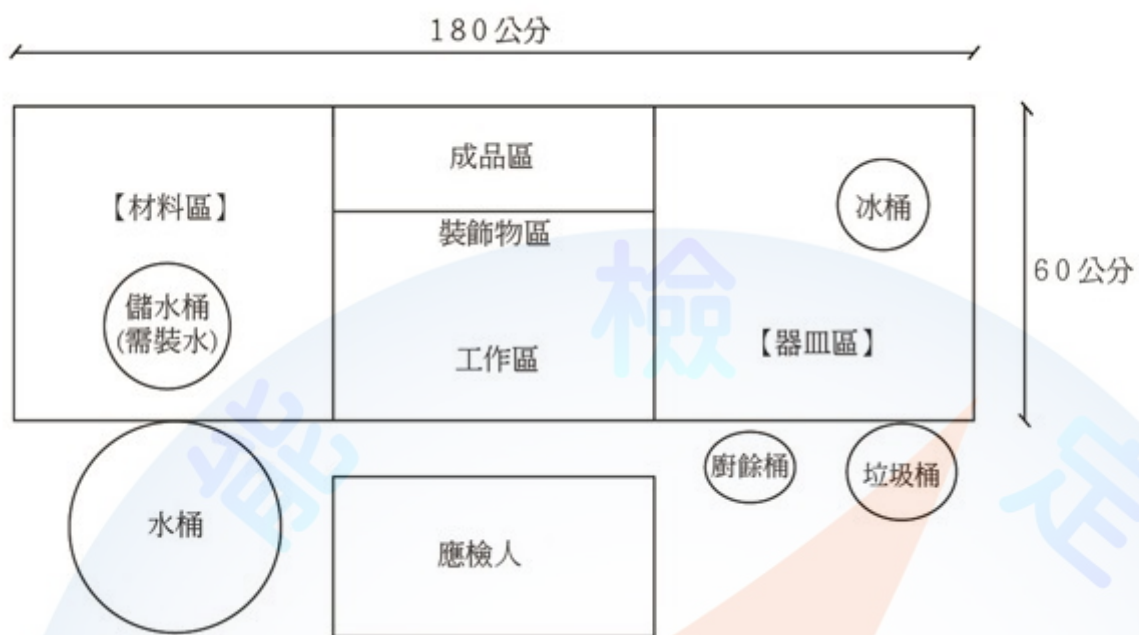
中間走道 120cm

邊圍走道 60cm

2.因全日分二場檢定，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，將義式咖啡機及半磅磨豆機架設在考場前、後方或適當位置。

(附圖二) 操作檯平面圖



1. 器皿區及材料區可左右調換位置。
2. 廚餘桶放置於垃圾桶左前方。
3. 冰桶及吧檯瀝水墊可調換位置。

(附圖三) 器皿區擺放參考圖



參、技術士技能檢定飲料調製職類丙級機具、設備及材料表

檢 職 類	飲 料 調 製	級 別	丙	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	1520 cm x 840cm 以上	式	1	含空調設備	
【傢俱類】					
傢 1	長方會議桌	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳、夾層	張	32	180cmx60cmx75cm 含摺疊式桌腳、夾層
傢 2	座椅	高度 45cm	張	10	高度 45cm
【布巾類】					
布 1	檯布	270cmx150cm	條	14	270cmx150cm，材質不限
【玻璃類】					
玻 1	可林杯(Collins glass)	360ml (±5ml)	個	36	36 個入一個杯框
玻 2	高 飛 球 杯 (Highball glass)	240ml (±5ml)	個	6	
玻 3	古典杯(Old Fashioned glass)	240ml (±5ml)	個	36	放置乾燥材料用
玻 4	香 甜 酒 杯 (Liqueur glass)	30ml (±2ml)	個	6	
玻 5	拿鐵玻璃杯	250ml (±10ml)	個	4	
玻 6	公杯	300ml (±20ml) 帶嘴，壓克力 材質亦可；需耐溫 80℃	個	36	帶嘴/36 個入一杯框
玻 7	耐熱玻璃壺	550ml (±50ml)	個	10	耐熱玻璃製
玻 8	沖茶器	二人份	個	12	
玻 9	咖 啡 煮 具 (Syphon coffee maker)	二人份含上下球、酒精燈、調 棒(竹/木製)	組	6	
【瓷器類】					
瓷 1	咖啡杯組	170ml (±10ml)、附底盤及不 銹鋼咖啡匙	組	6	
瓷 2	寬口咖啡杯組	270ml (±10ml)、附底盤及不 銹鋼咖啡匙	組	6	置於義式咖啡機上方
瓷 3	紅茶杯組	220 ml (±10ml)、附底盤及 不銹鋼咖啡匙	組	6	
瓷 4	蓋碗杯組	200 ml (±20ml)、附底盤及 杯蓋	組	6	
瓷 5	小圓盤	直徑 15~18 cm	個	60	
瓷 6	圓盤	直徑 22~24 cm (9 吋盤)	個	12	盛裝水果拼盤使用
【雜項類】					
雜 1	砧板	45cmx30cmx1cm、塑膠製	片	18	
雜 2	砧板架	配合雜【01】項尺寸使用	座	2	
雜 3	三角尖刀	12~15cm (不含刀柄)	支	20	刀刃處需保持銳利 

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
雜 4	水果夾	12~15cm	支	20	
雜 5	水果刀	18~22cm（不含刀柄）	支	4	切水果拼盤專用，依題意自行取用
雜 6	檸檬刮絲器	五孔	支	4	
雜 7	雪平鍋	直徑 16~18cm	組	8	
雜 8	壓汁器	塑膠製	個	20	
雜 9	濾茶器	不鏽鋼材質(直徑 8~11 公分)	個	20	附柄
雜 10	榨汁器	不銹鋼製	支	6	
雜 11	量酒器（Jigger）	30ml / 15ml 共計 45ml	個	20	
雜 12	搖酒器（Shaker）	350ml~530ml	個	20	
雜 13	吧叉匙	32~34cm	支	20	
雜 14	長柄咖啡匙	不銹鋼製、長 19~20 公分	支	18	
雜 15	咖啡豆量匙	塑膠製，盛豆量 8-10 公克	支	20	
雜 16	拉花鋼杯	600 ml（±100ml）	個	6	
雜 17	小鋼杯	225 ml（±25ml）	個	6	高 6.5 公分、寬 7 公分；4 個置於義式咖啡機上方、2 個置於公用區
雜 18	奶泡壺（Milk Pot）	600 ml（±200ml）	個	6	
雜 19	沖壺	600~1000ml、不銹鋼製、細嘴	個	18	
雜 20	壓克力防風架	長 13 cm×寬 14 cm×高 15 cm 以上；ㄇ字型	個	6	配合【玻 9】項使用
雜 21	咖啡過濾杯	2 人份、壓克力製	組	6	
雜 22	圓湯匙	不銹鋼製、16~19 cm	支	8	
雜 23	瓦斯爐	30cmx30cm(±5cm)/附隔熱裝置	座	6	瓦斯罐【雜 24】準備卡於爐中使用
雜 24	瓦斯罐	卡於瓦斯爐中使用	罐	8	與【雜 23】項瓦斯爐配合使用
雜 25	開罐器	有壓孔功能、簡單型	支	4	
雜 26	圓托盤	直徑 35cm、止滑	個	20	
雜 27	儲冰槽	容量25公斤、塑膠材質加蓋	個	4	
雜 28	冰鏟	緊鄰儲冰槽並衛生放置	支	4	配合【雜 27】項使用
雜 29	冰桶（附冰鏟/冰夾）	至少 2 公升以上	個	18	需尺寸協調
雜 30	鹽罐	35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製	組	4	
雜 31	開飲機	10 公升以上，水溫開滾後保持 95℃ 以上	台	4	

雜 32	電熱水瓶	5 公升以上，水溫開滾後保持 98℃ 以上	台	2	
雜 33	海棉刷	長柄	支	20	
雜 34	水桶	45 公升以上、塑膠製	個	18	
雜 35	乾粉滅火器	ABC 型 10 型	個	4	符合消防法規
雜 36	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	2	
雜 37	垃圾桶	10~15 公升、塑膠製	個	18	
雜 38	過濾網	不銹鋼製，直徑 12~16cm	支	2	過濾冰西瓜汁、冰柳橙鳳梨汁用
雜 39	廚餘桶	2 公升以上、塑膠或不鏽鋼製	個	18	
雜 40	果汁機組	具碎冰功能/附延長線（從電源至每一應檢人操作台長度）	組	6	
雜 41	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 公分之檯面供應檢人操作）	台	2	1. 含一台雙口機及一台備用機（備用之機器可為單導流嘴或雙導流嘴）；調整出水量為 30ml、60ml 2. 兩台皆須開機 3. 需附轉角防滑咖啡填壓墊 2 個。
雜 42	義式咖啡磨豆機	豆槽容量 450 公克以上	台	2	1. 須設於咖啡機旁 2. 含一台備用（2 台皆須開機） 3. 每台皆須附木柄毛刷
雜 43	半磅磨豆機	半磅或半磅以上	台	2	1. 提供濾杯式及虹吸式咖啡磨豆用。 2. 設於公共材料區或另設於方便應檢人使用之處。 3. 依機型需求，每台至少需備用 2 個保險絲。 4. 每台皆須附木柄毛刷。
雜 44	抹布	毛巾料（20 兩/一打）或棉紗；63×30 cm 或 30×30 cm	條	24	供應檢人擦拭工作檯及夾層使用；另在義式咖啡機旁備 2 條濕抹布（以小圓盤裝，顏色須與工作檯不同），供擦拭蒸氣管
雜 45	吧檯瀝水墊	可瀝水，至少 30*40cm 以上	塊	18	放置洗淨後之器皿
雜 46	電子式磅秤	最小度量 0.1g	台	6	1. 放置於公共器皿區。 2. 需附備用電池。 3. 僅限秤量乾燥材料。
雜 47	環保粗吸管	粗管	組	4	材質不拘，可重複使用，附吸管刷
【配料類】糖漿類、濃縮果汁、奶精粉、乳製品、茶葉須檢附測試當日一年內食品相關合格檢驗報告。本項材料於場地評鑑時，至少提出一份供確認。					
配 1	肉桂（玉桂）粉		瓶	3	

配 2	可可粉		瓶	4	
配 3	二砂糖	600 公克/包	包	2	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取
配 4	糖包	8 公克/包、50 包/盒	盒	1	
配 5	細鹽	300 公克	罐	1	保持乾燥
配 6	淺焙或中焙咖啡豆	1 磅裝	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名，烘豆日距檢定日期半年內(需保留原包裝袋供檢視)
配 7	中深或深焙咖啡豆	1 磅裝	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名，烘豆日距檢定日期半年內(需保留原包裝袋供檢視)
配 8	無糖抹茶粉	50 公克/罐	罐	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名，可用無糖綠茶粉替代
配 9	義式咖啡豆	1 磅裝	包	1	烘豆日距檢定日期半年內(需保留原包裝袋供檢視)
配 10	奶精球	10 粒	粒	1	
配 11	奶精粉	500 公克/罐	罐	2	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 12	摩卡粉(或原味三合一即溶咖啡粉)	200 公克	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 13	柳橙汁	1000ml	瓶	3	以公杯取用(果汁總含量達 10%以上)
配 14	鳳梨汁	190~360ml / 易開罐裝	罐	6	(果汁總含量達 100%)
配 15	無色汽水	500ml 以上/保特瓶裝	瓶	4	非蘇打汽水
配 16	紅石榴糖漿	700ml/瓶以上	瓶	3	
配 17	水蜜桃果露	700ml/瓶以上	瓶	3	
配 18	奇異果果露	700ml/瓶以上	瓶	2	
配 19	榛果糖漿	700ml/瓶以上	瓶	2	
配 20	焦糖糖漿	700ml/瓶以上	瓶	2	
配 21	巧克力醬	450~700ml	瓶	4	可分裝至 150ml 容器，低溫保存，附尖嘴口
配 22	焦糖醬	450~500 公克	罐	2	可分裝至 150ml 容器，低溫保存，附尖嘴口
配 23	柚子醬	500 公克以上	罐	1	可以容器分裝，200 公克以上、以咖啡豆量匙量取
配 24	蜂蜜(或蜂蜜調味糖漿)	250~750ml	瓶	5	

配 25	龍眼乾肉	100 公克/盒以上	盒	1	裝於透明密封罐，不可另行標示品名，以保鮮膜包覆 30 公克一份、共五份
配 26	紅棗乾	100 公克以上(有籽、無籽皆可，大小不拘)	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 27	紅櫻桃	帶梗	罐	1	以水果夾取用
配 28	紅茶包	100 包	盒	1	裝於透明密封罐
配 29	蜜香紅茶葉	100 公克(非碎型，台灣產)	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 30	綠茶茶葉	300 公克	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 31	凍頂烏龍茶葉	100 公克(凍頂型球型茶葉，台灣產)	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 32	阿薩姆紅茶葉	300 公克(碎型)	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 33	伯爵紅茶葉	200 公克	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 34	乾燥菊花	20 公克(黃、白菊皆可)	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 35	枸杞	30 公克	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡豆量匙量取，不可另行標示品名
配 36	乾燥洛神花	100 公克	包	1	裝於透明密封罐，以水果夾取用，不可另行標示品名
配 37	黑森林果粒茶	100 公克	包	1	裝於透明密封罐，以咖啡匙量取，不可另行標示品名
配 38	水蜜桃罐頭	約 820 公克，1/2 粒裝	罐	1	取出裝於加蓋容器中
配 39	乳酸菌飲料（養樂多類）	100ml/罐	罐	3	存放於冰水中

【生鮮類】乳製品須檢附測試當日一年內食品相關合格檢驗報告，本項材料，辦理單位於術科測試前參照術科測試參考資料備妥。

鮮 1	鮮奶	0.9 公升(以上)/盒、全脂（含脂肪量 3~3.8%），禁止使用回收乳品	盒	5	以公杯、拉花鋼杯或奶泡壺取用，存放於冰水中
鮮 2	泡沫鮮奶油		罐	3	存放於冰水中
鮮 3	無糖液態鮮奶油	500ml	罐	1	存放於冰水中，以公杯取用
鮮 4	檸檬		粒	80	置於容器中
鮮 5	柳橙		粒	60	置於容器中
鮮 6	金桔		粒	50	置於容器中

鮮 7	木瓜	200 公克、帶皮、帶籽，長度 14-16cm	片	3	置於容器中，保鮮膜包封
鮮 8	西瓜	紅肉、帶皮 500 公克、長度 17~19 cm	片	6	置於容器中，保鮮膜包封
鮮 9	鳳梨	帶皮 300 公克，長度 14-16cm	片	6	置於容器中，保鮮膜包封
鮮 10	香蕉	120~140 公克	根	4	置於容器中
鮮 11	百香果原汁(含肉含籽)	600 公克以上	瓶	1	新鮮或冷凍(需退冰)皆可，存放於冰水中，以公杯取用
鮮 12	奇異果		粒	4	置於容器中
鮮 13	葡萄柚		粒	4	置於容器中
鮮 14	熟粉圓	粉圓(生)尺寸 2.0~2.3	杯	1	測試當日現煮，裝於加蓋容器中，以咖啡豆量匙量取
鮮 15	糖水	將二砂糖與熱水 1 比 1 製作	罐	20	冷卻後以容量 360-750ml 瓶子盛裝，每罐至少裝 350ml，瓶子為塑膠或玻璃製
鮮 16	調酒立方冰塊	2 cm× 2 cm	公斤	100	

【消耗品類】

耗 1	咖啡濾紙	1-2 人份、40 張	盒	1	
耗 2	杯墊		個	30	可以環保杯墊取代
耗 3	櫻桃叉		支	30	
耗 4	攪拌棒		支	5	
耗 5	工業用酒精		罐	2	注入酒精燈使用
耗 6	打火機		個	6	點燃酒精燈使用
耗 7	垃圾袋	大型	個	5	辦理單位集中處理垃圾使用
耗 8	儲水桶	需裝水 15 公升(以上)，附出水控制開關	桶	20	配於【傢 1】長方會議桌上、
自備	廚房紙巾	具清潔、擦拭及襯墊功能	包/捲	1	應檢人自備
自備	服務巾	白色、全棉、長寬 55cm±3cm，不可有髒汙	條	1	應檢人自備

【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	填寫完成應檢人檢定崗位編號、起訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	18	
檢 3	評審表	填寫完成應檢人六位檢定編號、第一～六小題、日期、起訖時間	份	36	
檢 4	時鐘		座	1	供現場全體人員清楚視之

檢 5	原子筆	黑或藍色	支	12	
檢 6	計算機	按鍵具食指大小	個	6	
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）於桌面上	個	8	
檢 10	術科測試試題配方	A1~A6（紅色）、護貝（附水果拼盤之成品參考圖卡）	份	2	供應檢人使用
檢 11	術科測試試題配方	B7~B12（黃色）、護貝（附水果拼盤之成品參考圖卡）	份	2	供應檢人使用
檢 12	術科測試試題配方	C13~C18（藍色）、護貝（附水果拼盤之成品參考圖卡）	份	2	供應檢人使用
檢 13	吧檯準備作業須知整頁面	（綠色）、護貝	張	18	供應檢人使用
檢 14	術科測試試題配方	A1~C18 全配方（白色）、護貝（附水果拼盤之成品參考圖卡）	份	2	供監評人員使用
檢 15	術科測試試題配方試題編號整頁面	（白色）、護貝（附水果拼盤之成品參考圖卡）	份	4	
檢 16	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，易於應檢人在協助下固定於背部腰際以上位置	套	1	
檢 17	直尺	15~30 cm	支	7	供監評人員使用
檢 18	電子溫度計	可測量水溫	支	1	供監評人員使用

肆、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題

一、檢定名稱：飲料調製

二、檢定時間：2 小時 55 分

三、檢定說明：

(一) 採用電子抽題方式，測試當日由術科測試編號最小號之應檢人抽出該應檢人個人之題組(第一大題併同第二大題，第一大題不單獨抽題)，其餘應檢人則依術科測試編號順序對應試題組別測試(例如：1 號應檢人抽到 A6，2 號應檢人對應 B7)。於規定檢定時間內，完成吧檯準備及該組別六種飲料調製。

(二) 檢定工作程序如下：

檢定時間分配：

- 1.第一大題吧檯準備(題號：1060301)：準備飲料調製 6 小題所需器皿及水果裝飾物，時間 6 分鐘，評分時間 4 分鐘，共計 10 分鐘。
- 2.第二大題飲料調製(題號：1060302)：第一至五小題之前置作業時間為 5 分鐘，調製過程及成品完成時間為 7 分鐘，善後處理時間為 5 分鐘，每題計 17 分鐘，第六小題前置作業時間為 5 分鐘，調製過程及成品完成時間為 7 分鐘，善後處理時間為 8 分鐘，計 20 分鐘，六小題共計 105 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：

- 1.重視職業道德、行業屬性及環保、衛生安全觀念。
- 2.吧檯準備、前置作業：
 - (1) 瞭解配方並認識食材與器皿。
 - (2) 準備工作過程中之衛生與安全。
 - (3) 正確擺設飲料調製機動型態之個人操作檯，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) 製作裝飾物基礎技能的熟練度。
- 3.調製過程：
 - (1) 強調過程中之衛生與安全。
 - (2) 具備飲料調製基本常識。
 - (3) 熟練各式基本操作方式。
 - (4) 正確的使用及保養機具。

4.成品評鑑：

重視成品之色澤、香味、形態與口感。成品評鑑依試題規定之成份、調製法、裝飾物、杯器皿，以現場實作成品為主，試題成品參考圖為參考範例。

5.善後處理：

- (1) 具備正確的物料成本控制觀念。
- (2) 強調過程中之衛生與安全。
- (3) 正確處理垃圾、廚餘及水的分類(配合辦理單位之分類回收規定處理)。
- (4) 落實材料、器皿及設備的清理與維護。

(四) 評分標準：職業道德與重大專業技能評分表，評斷應檢人自綜合注意事項說明開始至測試結束，應具備之基本職業道德及基礎專業技能。違反職業道德項目者，一律扣考，不得繼續應檢(術科測試成績以不及格論)。違反重大專業技能項目者，一律扣該題 100 分。

1. 第一、二大題獨立計分(第一大題-100 分、第二大題-600 分，第二大題各小題為 100 分)。測試過程依各該評分項目、評分標準，核實扣分。
2. 第一大題為吧檯準備，計 100 分。依該評分項目、評分標準，核實扣分。
3. 第二大題為飲料調製，分六小題，每小題 100 分，計 600 分。每小題又細分為：
 - (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；
4. 第一大題平均扣分達 41 分(含)以上即為不及格，第二大題平均扣分總計達 241 分(含)以上即為不及格，第一、二大題均需及格，總評結果方為及格。
5. 調製使用之配方份量，以杯皿容量 10 等份為配比原則。
6. 紙巾使用原則：
 - (1) 用於古典杯、成品杯的擦拭。
 - (2) 用於手部的擦拭。
 - (3) 用於鋪設工作區(限單張)。
 - (4) 其餘物品擦拭，依環保、節約原則使用。
7. 服務巾使用原則：
 - (1) 需折疊整齊，與抹布分開放置於操作檯夾層。
 - (2) 服務巾僅限於善後處理時，擦拭洗淨後之器皿。

(五) 應檢人自備應檢事項：

1. 著職場專業服裝儀容（附圖）。
2. 廚房紙巾，限一捲（盒）。
3. 服務巾，一條（白色、全棉、長寬 55cm±3cm，不可有髒汙）。

(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：

「職場專業服裝儀容」說明並附圖

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：

1. 頭髮：梳理整齊，髮長觸及衣領或過肩者須往後綁成髻並戴上髮網，額前頭髮不得長及眼睛。
2. 顏面：不蓄鬚鬚，不可濃妝艷抹，不可佩戴飾品(例如：耳環、鼻環…等)。
3. 領結或領帶：不限樣式及顏色。
4. 手：不得留長指甲（超出指肉者謂之）、不著指甲油；雙手潔淨，不戴飾物（含手錶），辦理單位及監評人員請協助及輔導應檢人，於點名作業前，先提供潤滑油協助取下手鐲並提醒針對不可拆除之手鐲，應全程配戴乳膠手套。
5. 白襯衫：長袖（不可捲、摺）並以扣子扣住領口及袖口，長度至手腕。
6. 背心：西服背心，長度至腰際，顏色不限。
7. 長褲：一律深黑或深藍色，有褲耳者需繫皮帶，褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。
8. 襪子：著黑色襪子，襪子長度須超過腳踝。
9. 皮鞋（前、後及兩側全包）：需為黑色並須擦拭乾淨，鞋跟不得超過 5 公分。
10. 服裝之材質以棉或混紡之西服布料為準（不可著牛仔褲或緊身褲）。

(附圖) 職場專業服裝參考圖示

※服裝儀容未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。



一、試題編號：1060301 吧檯準備

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)
6 分鐘	<ol style="list-style-type: none"> 1. 搖酒器 2. 量酒器 3. 吧叉匙 4. 濾茶器 5. 1 支水果夾 6. 三角尖刀 7. 冰鏟 8. 冰夾 <p>(1-8 項置於吧檯瀝水墊上)</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. 壓汁器 10. 2 個小圓盤 11. 沖壺 12. 杯墊 13. 砧板 14. 圓托盤、海綿刷、抹布、服務巾 <p>(13-14 項置於工作檯夾層)</p>
	<p>操作 6 小題所需之水果裝飾物(剩餘可堪使用之材料須歸還至公共材料區)</p>

二、試題編號：1060302 飲料調製

(組別含 A1-C18 計 18 組)

組別：A 組

品名	水果拼盤	調製無酒精性飲料 Mocktail					
組別	水果拼盤 Fruits Carving	義式咖啡機 Espresso Machine	注 入 法 Pour	直 接 注 入 法 Building	攪 拌 法 Stirring	搖 盪 法 Shaking	電 動 攪 拌 法 Blending
A1	柳橙玉兔盤		濾杯式熱咖啡	冰蜜桃比妮 冰抹茶拿鐵(含 漂浮法)	熱水果茶	冰榛果鮮奶茶	
A2	柳橙西瓜船	熱摩卡咖啡		熱摩卡咖啡	熱桂圓紅棗茶	冰珍珠奶茶 冰桔茶	冰西瓜汁
A3	西瓜鳳梨盤	熱卡布奇諾咖啡	熱卡布奇諾咖啡 熱烏龍茶			冰黑森林果粒茶 冰檸檬紅茶	蜜桃冰沙
A4	柳橙鳳梨船	熱焦糖瑪奇朵咖啡	熱焦糖瑪奇朵咖啡	灰姑娘	熱桔茶	冰伯爵奶茶	冰柳橙鳳梨汁
A5	香蕉木瓜盤	熱紅茶拿鐵	熱紅茶拿鐵	冰水蜜桃紅茶	維也納熱咖啡	冰黑森林果粒茶	冰木瓜牛奶
A6	柳橙鳳梨盤		濾杯式熱咖啡	奇異之吻(含漂 浮法)	熱黑森林果粒茶	冰蜂蜜菊花茶	冰柳橙鳳梨汁

技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題 A 組配方

組別 A1

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	熱水果茶(附壺)	270ml 柳橙汁 180ml 鳳梨汁 30ml 百香果原汁(含肉含籽) 15ml 新鮮檸檬汁 1 包 紅茶包	攪拌法	檸檬片 2 片 柳橙片 2 片 (皆置入壺中)	<ul style="list-style-type: none"> 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/公杯/古典杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/沖壺
二	冰抹茶拿鐵	3g 無糖抹茶粉 約 30ml 熱水 180ml 鮮奶 20ml 糖水 加滿冰奶泡	直接注入法 漂浮法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/小鋼杯/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/公杯/長柄咖啡匙/古典杯 量酒器/吧叉匙/杯墊/沖壺
三	冰蜜桃比妮	15ml 水蜜桃果露 15ml 新鮮檸檬汁 8 分滿新鮮柳橙汁	直接注入法	檸檬片 攪拌棒	<ul style="list-style-type: none"> 高飛球杯/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
四	柳橙玉兔盤(單耳兔)	2 顆柳橙(各分八等份)	水果拼盤 (底座柳橙應從尾部切開)	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 圓盤 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板
五	濾杯式熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉	注入法	糖包 奶精球	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡杯組/咖啡過濾杯/咖啡濾紙/耐熱玻璃壺/古典杯 小圓盤/沖壺
六	冰榛果鮮奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25ml 榛果糖漿 90ml 鮮奶	搖盪法	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 搖酒器/量酒器/濾茶器/小圓盤/杯墊/沖壺

組別 A2

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	柳橙西瓜船	1 顆 柳橙(分七等份) 500 公克帶皮西瓜(分八等份)	水果拼盤	紅櫻桃 2 顆	<ul style="list-style-type: none"> 圓盤 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板
二	冰西瓜汁	取用柳橙西瓜船之西瓜果肉 20ml 糖水 60ml 涼開水	電動攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/果汁機組/過濾網/雪平鍋/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
三	冰珍珠奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 20 公克 奶精粉 25ml 糖水 2 咖啡豆量匙 熟粉圓	搖盪法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/沖茶器/環保粗吸管/公杯/古典杯 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺
四	冰桔茶	1 包 紅茶包 4 粒 新鮮金桔汁 10ml 新鮮檸檬汁 75ml 柳橙汁 20ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬角(單耳兔)	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/耐熱玻璃壺/榨汁器/公杯/古典杯 搖酒器/量酒器/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺
五	熱摩卡咖啡	7 公克 義式咖啡粉(30ml) 15ml 巧克力醬 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬(圖形不拘)	<ul style="list-style-type: none"> 寬口咖啡杯組/拉花鋼杯/圓湯匙 量酒器/吧叉匙
六	熱桂圓紅棗茶(附壺)	30 公克 龍眼乾肉 5 顆 紅棗乾 1 咖啡豆量匙 二砂糖	攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 吧叉匙/三角尖刀/水果夾/砧板/沖壺

組別 A3

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	蜜桃冰沙	1/2 粒 水蜜桃 30ml 水蜜桃果露 30ml 涼開水	電動攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/果汁機組/公杯/長柄咖啡匙 量酒器/吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊
二	西瓜鳳梨盤	500 公克 帶皮西瓜(分八片) 300 公克 帶皮鳳梨(分十等份)	水果拼盤	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 圓盤 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板
三	冰檸檬紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 15ml 新鮮檸檬汁 30ml 糖水	搖盪法	檸檬片	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 搖酒器/量酒器/濾茶器/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺
四	熱卡布奇諾咖啡	7 公克 義式咖啡粉(30ml) 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 注入法	檸檬皮絲(成品 時製作) 肉桂粉 糖包	<ul style="list-style-type: none"> 寬口咖啡杯組/拉花鋼杯/圓湯匙/檸檬刮絲器 三角尖刀/小圓盤/砧板
五	熱烏龍茶	5 公克 凍頂烏龍茶葉	注入法		<ul style="list-style-type: none"> 蓋碗杯組 2 組/古典杯 吧叉匙/沖壺
六	冰黑森林果粒茶	10 公克 黑森林果粒茶 30ml 糖水	搖盪法	檸檬角(單耳兔)	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/水果夾/杯墊/沖壺

組別 A4

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	熱焦糖瑪奇朵咖啡	7 公克 義式咖啡粉(30ml) 15ml 焦糖糖漿 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 注入法	焦糖醬 (圖形不拘)	<ul style="list-style-type: none"> 寬口咖啡杯組/拉花鋼杯/圓湯匙 量酒器
二	柳橙鳳梨船	1 顆 柳橙(分六等份) 300 公克 帶皮鳳梨(分十等份)	水果拼盤	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 圓盤 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板
三	冰柳橙鳳梨汁	取用柳橙鳳梨船之柳橙(去皮 去籽)及鳳梨果肉 30ml 糖水 90ml 涼開水	電動攪拌法	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/果汁機組/雪平鍋/過濾網/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
四	灰姑娘	30ml 新鮮檸檬汁 30ml 鳳梨汁 30ml 新鮮柳橙汁 1 Dash 紅石榴糖漿 8 分滿無色汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
五	熱桔茶(附壺)	480ml 柳橙汁 1 包 紅茶包 6 粒 新鮮金桔汁	攪拌法	檸檬角 15ml 蜂蜜 (上列附成品 旁) 金桔 3 顆(榨 汁後置入壺 中)	<ul style="list-style-type: none"> 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/榨汁器/香甜酒杯/公杯/古典杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/沖壺
六	冰伯爵奶茶	6 公克 伯爵紅茶葉 20 公克 奶精粉 25ml 糖水	搖盪法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/沖茶器/古典杯 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺

組別 A5

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	維也納熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	攪拌法	糖包	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon) /壓克力防風架/古典杯/打火機 小圓盤/沖壺
二	冰水蜜桃紅茶	1 包 紅茶包 30ml 水蜜桃果露	直接注入法	檸檬片	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/耐熱玻璃壺/古典杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺
三	熱紅茶拿鐵	1 包 紅茶包 約 60ml 熱開水 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 注入法	糖包	<ul style="list-style-type: none"> 寬口咖啡杯組/拉花鋼杯/圓湯匙/古典杯 小圓盤
四	冰黑森林果粒茶	10 公克 黑森林果粒茶 30ml 糖水	搖盪法	檸檬角(單耳兔)	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/水果夾/杯墊/沖壺
五	香蕉木瓜盤	帶皮木瓜 200 公克(切十等份) 香蕉 1 根(切二等份)	水果拼盤	2 顆紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 圓盤 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板
六	冰木瓜牛奶	取用香蕉木瓜盤之木瓜果肉 20ml 糖水 150ml 鮮奶	電動攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/果汁機組/公杯 量酒器/吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊

組別 A6

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	熱黑森林果粒茶(附壺)	10 公克 黑森林果粒茶	攪拌法	糖包	<ul style="list-style-type: none"> 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 吧叉匙/小圓盤/沖壺
二	冰蜂蜜菊花茶	2 公克 乾燥菊花 25ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬片	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/耐熱玻璃壺/古典杯 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺
三	奇異之吻	15ml 奇異果果露 15ml 新鮮檸檬汁 8 分滿新鮮柳橙汁	直接注入法 漂浮法	紅櫻桃 攪拌棒	<ul style="list-style-type: none"> 高飛球杯/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
四	柳橙鳳梨盤	1 顆 柳橙(分六等份) 300 公克 帶皮鳳梨(分十二等份)	水果拼盤	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 圓盤 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板
五	冰柳橙鳳梨汁	取用柳橙鳳梨盤之柳橙(去皮去籽)及鳳梨果肉 30ml 糖水 90ml 涼開水	電動攪拌法	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/果汁機組/雪平鍋/過濾網/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
六	濾杯式熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉	注入法	糖包 奶精球	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡杯組/咖啡過濾杯/咖啡濾紙/耐熱玻璃壺/古典杯 小圓盤/沖壺

組別：B 組

品名	水果拼盤	調製無酒精性飲料 Mocktail					
組別	水 果 拼 盤 Fruits Carving	義 式 咖 啡 機 Espresso Machine	注 入 法 Pour	直 接 注 入 法 Building	攪 拌 法 Stirring	搖 盪 法 Shaking	電 動 攪 拌 法 Blending
B7		熱抹茶拿鐵	熱抹茶拿鐵	冰奶蓋綠茶(含 漂浮法) 灰姑娘		冰珍珠奶茶 冰洛神花茶	蜜桃冰沙
B8		冰拿鐵咖啡	熱蜜香紅茶	冰拿鐵咖啡(含 漂浮法) 冰奶蓋紅茶(含 漂浮法)	熱洛神花茶	冰檸檬綠茶	冰木瓜牛奶
B9	香蕉西瓜盤	熱拿鐵咖啡	熱拿鐵咖啡	冰紅茶	熱百香柚子茶	冰泡沫綠茶	冰西瓜汁
B10	柳橙西瓜船	摩卡咖啡冰沙	熱烏龍茶		爪哇式熱咖啡 熱水果茶	冰葡萄柚綠茶	摩卡咖啡冰沙
B11				水果賓治	虹吸式熱咖啡 熱百香柚子茶	冰綠茶多多 冰金桔檸檬汁	檸檬冰沙
B12	柳橙鳳梨盤			冰紅茶 冰蜜桃比妮	虹吸式熱咖啡	冰伯爵奶茶	鳳梨冰沙

技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題 B 組配方

組別 B7

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	冰珍珠奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 20 公克 奶精粉 25ml 糖水 2 咖啡豆量匙 熟粉圓	搖盪法		◆ 可林杯/沖茶器/環保粗吸管/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺
二	熱抹茶拿鐵	3 公克 無糖抹茶粉 約 30ml 熱開水 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 注入法	糖包	◆ 拿鐵玻璃杯/拉花鋼杯/圓湯匙/ 長柄咖啡匙/古典杯 ◆ 吧叉匙/小圓盤
三	蜜桃冰沙	1/2 粒 水蜜桃 30ml 水蜜桃果露 30ml 涼開水	電動攪拌法		◆ 可林杯/果汁機組/公杯/長柄咖啡匙 ◆ 量酒器/吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊
四	冰奶蓋綠茶	6 公克 綠茶茶葉 30ml 糖水 鹽巴少許 45ml 無糖液態鮮奶油(需搖盪)	直接注入法 漂浮法		◆ 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺
五	冰洛神花茶	10 朵 乾燥洛神花 30ml 糖水	搖盪法	檸檬角(單耳兔)	◆ 可林杯/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/水果夾/杯墊/沖壺
六	灰姑娘	30ml 新鮮檸檬汁 30ml 鳳梨汁 30ml 新鮮柳橙汁 1 Dash 紅石榴糖漿 8 分滿無色汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	◆ 可林杯/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊

組別 B8

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	冰拿鐵咖啡	14 公克 義式咖啡粉(60ml) 150ml 鮮奶 20ml 糖水 加滿冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法 漂浮法		◆ 可林杯/小鋼杯/奶泡壺/圓湯匙/ 雪平鍋/公杯/長柄咖啡匙 ◆ 量酒器/吧叉匙/杯墊
二	冰檸檬綠茶	6 公克 綠茶茶葉 15ml 新鮮檸檬汁 30ml 糖水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	◆ 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/ 壓汁器/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺
三	熱洛神花茶(附壺)	10 朵 乾燥洛神花 1 咖啡豆量匙 二砂糖	攪拌法	糖包	◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/ 瓦斯爐/古典杯 ◆ 吧叉匙/小圓盤/沖壺
四	冰奶蓋紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 30ml 糖水 鹽巴少許 45ml 無糖液態鮮奶油(需搖盪)	直接注入法 漂浮法		◆ 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/ 杯墊/沖壺
五	冰木瓜牛奶	200 公克 木瓜 20ml 糖水 150ml 鮮奶	電動攪拌法		◆ 可林杯/果汁機組/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
六	熱蜜香紅茶	5 公克 蜜香紅茶葉	注入法		◆ 蓋碗杯組 2 組/古典杯 ◆ 吧叉匙/沖壺

組別 B9

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	香蕉西瓜盤	1 根 香蕉(分二等份) 500 公克 帶皮西瓜(分九等份)	水果拼盤	紅櫻桃	◆ 圓盤 ◆ 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/ 水果夾/砧板
二	冰西瓜汁	取用香蕉西瓜盤之西瓜果肉 20ml 糖水 60ml 涼開水	電動攪拌法		◆ 可林杯/果汁機組/過濾網/雪 平鍋/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小 圓盤/水果夾/砧板/杯墊
三	冰泡沫綠茶	6 公克 綠茶茶葉 25ml 糖水	搖盪法	紅櫻桃	◆ 可林杯/沖茶器/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/濾茶器/小圓 盤/杯墊/沖壺
四	熱百香柚子茶 (附壺)	2 咖啡豆量匙 柚子醬 30ml 百香果原汁(含肉含籽) 210ml 柳橙汁 約 240ml 熱開水	攪拌法		◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平 鍋/瓦斯爐/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/沖壺
五	冰紅茶	2 包 紅茶包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	◆ 可林杯/耐熱玻璃壺/香甜酒 杯/長柄咖啡匙/古典杯 ◆ 吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊/ 沖壺
六	熱拿鐵咖啡	7 公克 義式咖啡粉(30ml) 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 注入法	糖包	◆ 拿鐵玻璃杯/圓湯匙/拉花鋼 杯/長柄咖啡匙/小鋼杯 ◆ 小圓盤

組別 B10

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝飾物	杯 器 皿
一	熱烏龍茶	5 公克 凍頂烏龍茶葉	注入法		◆ 蓋碗杯組 2 組/古典杯 ◆ 吧叉匙/沖壺
二	摩卡咖啡冰沙	14 公克 義式咖啡粉(60ml) 15 公克 摩卡粉 25ml 巧克力醬 加滿泡沫鮮奶油	義式咖啡機 電動攪拌法	可可粉	◆ 可林杯/果汁機組/小鋼杯/雪 平鍋/長柄咖啡匙/古典杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/杯墊
三	柳橙西瓜船	1 顆 柳橙(分七等份) 500 公克 帶皮西瓜(分八等份)	水果拼盤	紅櫻桃 2 顆	◆ 圓盤 ◆ 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/ 水果夾/砧板
四	爪哇式熱咖啡	15ml 巧克力醬 15 公克 淺焙或中焙咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	攪拌法	糖包 可可粉	◆ 咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon) /壓克力防風架/古典杯/打火 機 ◆ 量酒器/吧叉匙/小圓盤/沖壺
五	熱水果茶(附壺)	270ml 柳橙汁 180ml 鳳梨汁 30ml 百香果原汁(含肉含籽) 15ml 新鮮檸檬汁 1 包 紅茶包	攪拌法	檸檬片 2 片 柳橙片 2 片 (皆置入壺中)	◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平 鍋/瓦斯爐/公杯/古典杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓 汁器/小圓盤/水果夾/砧板/沖 壺
六	冰葡萄柚綠茶	6 公克 綠茶茶葉 25ml 糖水 60ml 新鮮葡萄柚汁	搖盪法	紅櫻桃	◆ 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/濾茶器/三角 尖刀/壓汁器/小圓盤/砧板/杯 墊/沖壺

組別 B11

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	虹吸式熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉	攪拌法	糖包 奶精球	◆ 咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon) / 壓克力防風架/古典杯/打火機 ◆ 小圓盤/沖壺
二	熱百香柚子茶(附壺)	2 咖啡豆量匙 柚子醬 30ml 百香果原汁(含肉含籽) 210ml 柳橙汁 約 240ml 熱開水	攪拌法		◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/ 瓦斯爐/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/沖壺
三	檸檬冰沙	60ml 新鮮檸檬汁 45ml 糖水 30ml 涼開水	電動攪拌法	檸檬皮絲(成品 時製作)	◆ 可林杯/果汁機組/檸檬刮絲器/ 公杯/長柄咖啡匙 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁 器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
四	冰綠茶多多	6 公克 綠茶茶葉 15ml 糖水 100ml 乳酸菌飲料	搖盪法	紅櫻桃	◆ 可林杯/沖茶器/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/濾茶器/小圓盤 /杯墊/沖壺
五	水果賓治	30ml 鳳梨汁 30ml 新鮮柳橙汁 10ml 紅石榴糖漿 8 分滿無色汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	◆ 可林杯/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁 器/小圓盤/砧板/杯墊
六	冰金桔檸檬汁	30ml 新鮮金桔汁 30ml 新鮮檸檬汁 30ml 糖水 90ml 涼開水	搖盪法	金桔 2 顆(榨汁 後置入杯中)	◆ 可林杯/榨汁器/公杯 ◆ 搖酒器/量酒器/三角尖刀/壓汁 器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊

組別 B12

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	冰伯爵奶茶	6 公克 伯爵紅茶葉 20 公克 奶精粉 25ml 糖水	搖盪法		◆ 可林杯/沖茶器/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/ 杯墊/沖壺
二	冰紅茶	2 包 紅茶包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	◆ 可林杯/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/ 長柄咖啡匙/古典杯 ◆ 吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊/沖 壺
三	虹吸式熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉	攪拌法	糖包 奶精球	◆ 咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon) / 壓克力防風架/古典杯/打火機 ◆ 小圓盤/沖壺
四	冰蜜桃比妮	15ml 水蜜桃果露 15ml 新鮮檸檬汁 8 分滿新鮮柳橙汁	直接注入法	檸檬片 攪拌棒	◆ 高飛球杯/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁 器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
五	柳橙鳳梨盤	1 顆 柳橙(分六等份) 300 公克 帶皮鳳梨 (分十二等份)	水果拼盤	紅櫻桃	◆ 圓盤 ◆ 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水 果夾/砧板
六	鳳梨冰沙	取用柳橙鳳梨盤之鳳梨果肉 30ml 涼開水 30ml 蜂蜜	電動攪拌法	紅櫻桃 新鮮鳳梨片(取 用柳橙鳳梨盤 之鳳梨)	◆ 可林杯/果汁機組/公杯/長柄咖 啡匙 ◆ 量酒器/吧叉匙/小圓盤/水果夾/ 杯墊

組別：C 組

品名	水果拼盤	調製無酒精性飲料 Mocktail					
組別	水果拼盤 Fruits Carving	義式咖啡機 Espresso Machine	注入法 Pour	直接注入法 Building	攪拌法 Stirring	搖盪法 Shaking	電動攪拌法 Blending
C13		冰卡布奇諾咖啡		維也納冰咖啡 冰卡布奇諾咖啡		冰百香果綠茶 冰柚子金桔汁 冰蜂蜜金桔汁	奇異果冰沙
C14		榛果咖啡冰沙		冰奶蓋紅茶(含 漂浮法) 熱枸杞菊花茶	虹吸式熱咖啡	冰葡萄柚綠茶 冰蜂蜜檸檬汁	榛果咖啡冰沙
C15		熱摩卡奇諾咖啡	熱蜜香紅茶	冰奶蓋綠茶(含 漂浮法) 熱摩卡奇諾咖啡	熱洛神花茶	冰蜂蜜菊花茶	冰奇異多果汁
C16		焦糖咖啡冰沙		維也納冰咖啡 水果賓治	熱桂圓紅棗茶	冰榛果鮮奶茶 冰柚子金桔汁	焦糖咖啡冰沙
C17	西瓜鳳梨盤			奇異之吻(含漂 浮法) 冰紅茶拿鐵(含 漂浮法)	熱桔茶	冰焦糖奶茶	鳳梨冰沙
C18	柳橙玉兔盤				熱黑森林果粒 茶 虹吸式熱咖啡	冰奶泡綠茶 冰檸檬紅茶	檸檬冰沙

技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題 C 組配方

組別 C13

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	冰百香果綠茶	6 公克 綠茶茶葉 30ml 百香果原汁(含肉含籽) 25ml 糖水	搖盪法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/沖茶器/古典杯/公杯 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/杯墊/沖壺
二	冰柚子金桔汁	2 咖啡豆量匙 柚子醬 4 粒 新鮮金桔汁 120ml 涼開水 15ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/榨汁器/公杯/長柄咖啡匙 搖酒器/量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/砧板/杯墊
三	維也納冰咖啡	20 公克 深焙咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	直接注入法	25ml 糖水	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/咖啡過濾杯/咖啡濾紙/長柄咖啡匙/香甜酒杯 吧叉匙/杯墊/沖壺
四	奇異果冰沙	1 顆 奇異果 20ml 奇異果果露 20ml 糖水 30ml 涼開水	電動攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/果汁機組/公杯/長柄咖啡匙 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
五	冰蜂蜜金桔汁	60ml 新鮮金桔汁 60ml 涼開水 40ml 蜂蜜	搖盪法	金桔 2 顆(榨汁後置入杯中)	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/榨汁器/公杯 搖酒器/量酒器/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
六	冰卡布奇諾咖啡	14 公克 義式咖啡粉(60ml) 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機直接注入法	檸檬皮絲 (成品時製作) 肉桂粉 25ml 糖水	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/小鋼杯/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/檸檬刮絲器/香甜酒杯/長柄咖啡匙 吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊

組別 C14

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝飾物	杯 器 皿
一	冰奶蓋紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 30ml 糖水 鹽巴少許 45ml 無糖液態鮮奶油(需搖盪)	直接注入法 漂浮法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺
二	冰葡萄柚綠茶	6 公克 綠茶茶葉 25ml 糖水 60ml 新鮮葡萄柚汁	搖盪法	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 搖酒器/量酒器/濾茶器/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/砧板/杯墊/沖壺
三	熱枸杞菊花茶(附壺)	2 公克 乾燥菊花 1/2 咖啡豆量匙 枸杞	直接注入法	25ml 蜂蜜	<ul style="list-style-type: none"> 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/古典杯 吧叉匙/沖壺
四	虹吸式熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉	攪拌法	糖包 奶精球	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon) / 壓克力防風架/古典杯/打火機 小圓盤/沖壺
五	榛果咖啡冰沙	14 公克 義式咖啡粉(60ml) 15 公克 摩卡粉 25ml 榛果糖漿 加滿泡沫鮮奶油	義式咖啡機 電動攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/果汁機組/小鋼杯/雪平鍋/古典杯/長柄咖啡匙 量酒器/吧叉匙/杯墊
六	冰蜂蜜檸檬汁	30ml 新鮮檸檬汁 90ml 涼開水 40ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/公杯 搖酒器/量酒器/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/砧板/杯墊

組別 C15

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	冰奇異多果汁	1 顆 奇異果 100 ml 乳酸菌飲料 60 ml 鳳梨汁 15 ml 糖水	電動攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/果汁機組 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
二	冰奶蓋綠茶	6 公克 綠茶茶葉 30ml 糖水 鹽巴少許 45ml 無糖液態鮮奶油(需搖盪)	直接注入法 漂浮法		<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺
三	熱摩卡奇諾咖啡	7 公克 義式咖啡粉(30ml) 15ml 巧克力醬 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 直接注入法	可可粉	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 寬口咖啡杯組/拉花鋼杯/圓湯匙 ◆ 量酒器/吧叉匙
四	冰蜂蜜菊花茶	2 公克 乾燥菊花 25ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬片	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/耐熱玻璃壺/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺
五	熱蜜香紅茶	5 公克 蜜香紅茶葉	注入法		<ul style="list-style-type: none"> ◆ 蓋碗杯組 2 組/古典杯 ◆ 吧叉匙/沖壺
六	熱洛神花茶(附壺)	10 朵 乾燥洛神花 1 咖啡豆量匙 二砂糖	攪拌法	糖包	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 ◆ 吧叉匙/小圓盤/沖壺

組別 C16

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝飾物	杯 器 皿
一	冰榛果鮮奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25ml 榛果糖漿 90ml 鮮奶	搖盪法	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/濾茶器/小圓盤/杯墊/沖壺
二	維也納冰咖啡	20 公克 深焙咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	直接注入法	25ml 糖水	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/咖啡過濾杯/咖啡濾紙/長柄咖啡匙/香甜酒杯 ◆ 吧叉匙/杯墊/沖壺
三	熱桂圓紅棗茶(附壺)	30 公克 龍眼乾肉 5 顆 紅棗乾 1 咖啡豆量匙 二砂糖	攪拌法		<ul style="list-style-type: none"> ◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 ◆ 吧叉匙/三角尖刀/水果夾/砧板/沖壺
四	焦糖咖啡冰沙	14 公克 義式咖啡粉(60ml) 15 公克 摩卡粉 25ml 焦糖糖漿 加滿泡沫鮮奶油	義式咖啡機 電動攪拌法	焦糖醬 (圖形不拘)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/果汁機組/小鋼杯/雪平鍋/古典杯/長柄咖啡匙 ◆ 量酒器/吧叉匙/杯墊
五	冰柚子金桔汁	2 咖啡豆量匙 柚子醬 4 粒 新鮮金桔汁 120ml 涼開水 15ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/榨汁器/公杯/長柄咖啡匙 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/砧板/杯墊
六	水果賓治	30ml 鳳梨汁 30ml 新鮮柳橙汁 10ml 紅石榴糖漿 8 分滿無色汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/砧板/杯墊

組別 C17

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝 飾 物	杯 器 皿
一	奇異之吻	15ml 奇異果果露 15ml 新鮮檸檬汁 8 分滿新鮮柳橙汁	直接注入法 漂浮法	紅櫻桃 攪拌棒	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 高飛球杯/公杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
二	熱桔茶(附壺)	480ml 柳橙汁 1 包 紅茶包 6 粒 新鮮金桔汁	攪拌法	檸檬角 15ml 蜂蜜 (上列附成品旁) 金桔 3 顆(榨汁後置入壺中)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/榨汁器/香甜酒杯/公杯/古典杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/沖壺
三	西瓜鳳梨盤	500 公克 帶皮西瓜(分八片) 300 公克 帶皮鳳梨(分十等份)	水果拼盤	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 圓盤 ◆ 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板
四	鳳梨冰沙	取用西瓜鳳梨盤之鳳梨果肉 30ml 涼開水 30ml 蜂蜜	電動攪拌法	紅櫻桃 新鮮鳳梨片(取用西瓜鳳梨盤之鳳梨)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/果汁機組/公杯/長柄咖啡匙 ◆ 量酒器/吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊
五	冰焦糖奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 20 公克 奶精粉 25ml 焦糖糖漿	搖盪法		<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/沖茶器/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺
六	冰紅茶拿鐵	6 公克 阿薩姆紅茶葉 120ml 鮮奶 20ml 糖水 加滿冰奶泡	直接注入法 漂浮法		<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/長柄咖啡匙/公杯/古典杯 ◆ 量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺

組別 C18

題序	飲料名稱	成 份	調 製 法	裝飾物	杯 器 皿
一	檸檬冰沙	60ml 新鮮檸檬汁 45ml 糖水 30ml 涼開水	電動攪拌法	檸檬皮絲(成品時製作)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/果汁機組/檸檬刮絲器/公杯/長柄咖啡匙 ◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
二	冰奶泡綠茶	6 公克 綠茶茶葉 25ml 糖水 加滿冰奶泡	搖盪法		<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊/沖壺
三	冰檸檬紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 15ml 新鮮檸檬汁 30ml 糖水	搖盪法	檸檬片	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 可林杯/沖茶器/公杯/古典杯 ◆ 搖酒器/量酒器/濾茶器/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺
四	熱黑森林果粒茶(附壺)	10 公克 黑森林果粒茶	攪拌法	糖包	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/雪平鍋/瓦斯爐/古典杯 ◆ 吧叉匙/小圓盤/沖壺
五	虹吸式熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉	攪拌法	糖包 奶精球	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon) /壓克力防風架/古典杯/打火機 ◆ 小圓盤/沖壺
六	柳橙玉兔盤(單耳兔)	2 顆柳橙(各分八等份)	水果拼盤 (底座柳橙應從尾部切開)	紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 圓盤 ◆ 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板

伍、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試試題操作參考單

一、術科測試試題操作參考單 範例一直接注入法(含漂浮法)

名稱：奇異之吻		編號：1060302-A6(三)
前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方</p> <p>1.成分：</p> <p>15ml 奇異果果露</p> <p>15ml 新鮮檸檬汁</p> <p>8分滿 新鮮柳橙汁</p> <p>2.調製方法：直接注入法、漂浮法</p> <p>3.裝飾物：紅櫻桃、攪拌棒</p> <p>4.杯皿：高飛球杯</p> <p>二、取抹布擦拭操作檯面及夾層</p> <p>三、洗淨、擦乾雙手</p> <p>四、鋪設廚房紙巾於工作區</p> <p>五、填充適量冰塊於冰桶中</p> <p>六、到公共材料區、機具區，以托盤運送、選取材料（檢視效期）及杯器皿（檢視缺損、清潔）</p>	<p>七、擺設個人操作檯：</p> <p>1.材料區：標籤朝正前方</p> <p>(1) 奇異果果露 1瓶</p> <p>(2) 新鮮檸檬 1個</p> <p>(3) 新鮮柳橙 2個</p> <p>2.器皿區：</p> <p>(1) 依吧檯準備之器皿</p> <p>(2) 高飛球杯1個</p> <p>(3) 公杯 2個</p> <p>3.成品區：定位杯墊</p> <p>4.裝飾物區：</p> <p>(1) 依吧檯準備之水果裝飾物</p> <p>(2) 攪拌棒1支</p> <p>5.工作區：放置砧板</p> <p>八、收置托盤於操作檯隔層</p> <p>九、檢視杯器皿並清潔</p> <p>十、靜候評審</p>
調製過程 (七分鐘)	<p>一、洗淨、擦乾雙手</p> <p>二、以壓汁器壓取檸檬汁倒入公杯備用</p> <p>三、以壓汁器壓取柳橙汁倒入公杯備用</p> <p>四、取高飛球杯加入適量冰塊，放置於工作區內</p> <p>五、以量酒器取15ml奇異果果露倒入高飛球杯內</p> <p>六、以量酒器取15ml新鮮檸檬汁倒入高飛球杯內</p> <p>七、以吧叉匙攪拌</p> <p>八、倒入新鮮柳橙汁至8分滿(漂浮法)</p>	<p>九、放置裝飾物於高飛球杯上</p> <p>十、將攪拌棒放入杯中</p> <p>十一、放置成品於杯墊上</p> <p>十二、靜候評審</p>
善後作業 (五分鐘)	<p>一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨</p> <p>二、丟棄垃圾於垃圾桶、廚餘於廚餘桶</p> <p>三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中</p> <p>四、以杯刷清洗所有杯器皿</p> <p>五、以服務巾擦拭杯器皿外圍(若有古典杯需以廚房紙巾內外擦乾)</p>	<p>六、取托盤將各項器皿(吧檯準備之器皿除外)及堪用之材料送回公共材料區及機具區，並放置整齊</p> <p>七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層</p> <p>八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側</p> <p>九、靜候評審</p>

取高飛球杯加入適量冰塊



取量酒器倒入奇異果果露



取量酒器倒入新鮮檸檬汁



以吧叉匙攪拌



倒入新鮮柳橙汁至 8 分滿



放置裝飾物及放入攪拌棒，放置成品於杯墊上



二、術科測試試題操作參考單 範例—搖盪法

名稱：冰泡沫綠茶		編號：1060302- B9(三)
前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方</p> <p>1.成分： 6公克 綠茶茶葉 25ml 糖水</p> <p>2.調製方法：搖盪法</p> <p>3.裝飾物：紅櫻桃</p> <p>4.杯皿：可林杯</p> <p>二、取抹布擦拭操作檯面及夾層</p> <p>三、洗淨、擦乾雙手</p> <p>四、鋪設廚房紙巾於工作區</p> <p>五、填充適量冰塊於冰桶中</p> <p>六、到公共材料區、機具區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及杯器皿（檢視缺損、清潔）</p> <p>七、擺設個人操作檯：</p> <p>1.材料區：標籤朝正前方 以古典杯盛裝綠茶茶葉 糖水 1瓶</p>	<p>2.器皿區：</p> <p>(1) 依吧檯準備之器皿</p> <p>(2) 可林杯1 個</p> <p>(3) 沖茶器1 個</p> <p>3.成品區：定位杯墊</p> <p>4.裝飾物區： 依吧檯準備之水果裝飾物</p> <p>八、收置托盤於操作檯隔層</p> <p>九、檢視杯器皿並清潔</p> <p>十、靜候評審</p>
調製過程 (七分鐘)	<p>一、以沖壺取適量熱水</p> <p>二、洗淨、擦乾雙手</p> <p>三、將熱水注入沖茶器中溫壺後倒出</p> <p>四、取綠茶茶葉放入沖茶器</p> <p>五、將適量熱水注入沖茶器中，濾網拉壓1-2次，並置於液體表面</p> <p>六、萃取完成後，將濾網下壓，以濾茶器過濾茶湯，倒入搖酒器</p> <p>七、搖酒器中加入冰塊</p>	<p>八、以量酒器取25ml糖水，倒入搖酒器</p> <p>九、搖盪均勻至外部起霜即可</p> <p>十、取可林杯，將液體及冰塊倒入可林杯</p> <p>十一、放置裝飾物於可林杯上</p> <p>十二、放置成品於杯墊上</p> <p>十三、靜候評審</p>
善後作業 (五分鐘)	<p>一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨</p> <p>二、丟棄垃圾於垃圾桶、廚餘於廚餘桶</p> <p>三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中</p> <p>四、以杯刷清洗所有杯器皿</p> <p>五、以服務巾擦拭杯器皿外圍(若有古典杯需以廚房紙巾內外擦乾)</p>	<p>六、取托盤將各項器皿(吧檯準備之器皿除外)及堪用之材料送回公共材料區及機具區，並放置整齊</p> <p>七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層</p> <p>八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側</p> <p>九、靜候評審</p>

將熱水注入沖茶器中溫壺後倒出



取綠茶茶葉放入沖茶器



將適量熱水注入沖茶器中



濾網拉壓1-2次，並置於液體表面



萃取完成後，將濾網下壓，以濾茶器過濾茶湯，倒入搖酒器



搖酒器中加入冰塊



以量酒器取25ml糖水，倒入搖酒器



搖盪均勻至外部起霜即可



取可林杯，將液體及冰塊倒入可林杯後
放置裝飾物於可林杯上



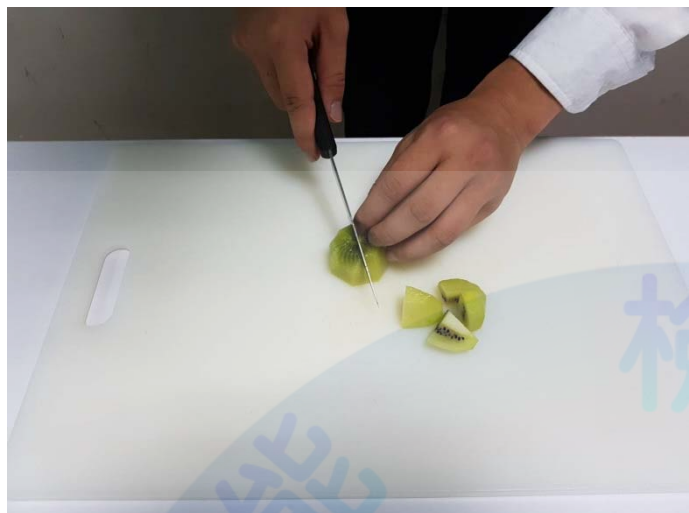
放置成品於杯墊上



三、術科測試試題操作參考單 範例一電動攪拌法

名稱：奇異果冰沙		編號：1060301-C13(四)
前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方</p> <p>1.成分：</p> <p>1顆 奇異果</p> <p>20ml 奇異果果露</p> <p>20ml 糖水</p> <p>30ml 涼開水</p> <p>2.調製方法：電動攪拌法</p> <p>3.杯皿：可林杯</p> <p>二、取抹布擦拭操作檯面及夾層</p> <p>三、洗淨、擦乾雙手</p> <p>四、鋪設廚房紙巾於工作區</p> <p>五、填充適量冰塊於冰桶中</p> <p>六、到公共材料區、機具區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及杯器皿（檢視缺損、清潔）</p> <p>七、擺設個人操作檯：</p> <p>1.材料區：標籤朝正前方</p> <p>(1) 奇異果 1顆</p> <p>(2) 奇異果果露 1瓶</p> <p>(3) 糖水 1瓶</p> <p>(4) 涼開水 30ml</p>	<p>2.器皿區：</p> <p>(1) 依吧檯準備之器皿</p> <p>(2) 可林杯 1個</p> <p>(3) 果汁機組 1組</p> <p>(4) 公杯 1個</p> <p>(5) 長柄咖啡匙 1支</p> <p>3.成品區：定位杯墊</p> <p>八、收置托盤於操作檯隔層</p> <p>九、檢視器皿並清潔</p> <p>十、靜候評審</p>
調製過程 (七分鐘)	<p>一、洗淨、擦乾雙手</p> <p>二、以洗淨奇異果並去皮切塊。</p> <p>三、將奇異果放入果汁機內。</p> <p>四、以量酒器量取奇異果果露、糖水、涼開水後倒入果汁機內</p> <p>五、加入適量冰塊於果汁機內</p> <p>六、蓋上果汁機杯蓋</p> <p>七、開啟電源，以分段方式操作果汁機</p> <p>八、打開果汁機杯蓋，將混合打成之後的冰沙倒入杯中</p> <p>九、將長柄咖啡匙置入杯中</p>	<p>十、置成品於杯墊上</p> <p>十一、靜候評審</p>
善後作業 (五分鐘)	<p>一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨</p> <p>二、丟棄垃圾於垃圾桶、廚餘於廚餘桶</p> <p>三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中</p> <p>四、以杯刷清洗所有杯器皿</p> <p>五、以服務巾擦拭杯器皿外圍(若有古典杯需以廚房紙巾內外擦乾)</p>	<p>六、取托盤將各項器皿(吧檯準備之器皿除外)及堪用之材料送回公共材料區及機具區，並放置整齊</p> <p>七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層</p> <p>八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側</p> <p>九、靜候評審</p>

奇異果去皮切塊



放入奇異果



倒入奇異果果露



倒入糖水



倒入涼開水



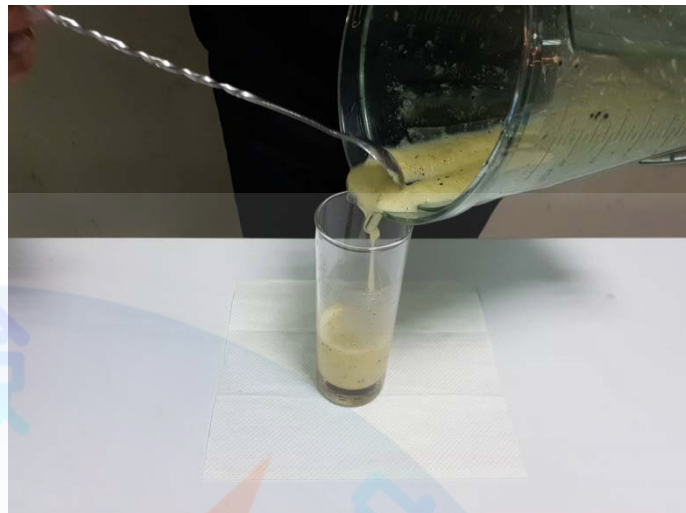
加入適量冰塊



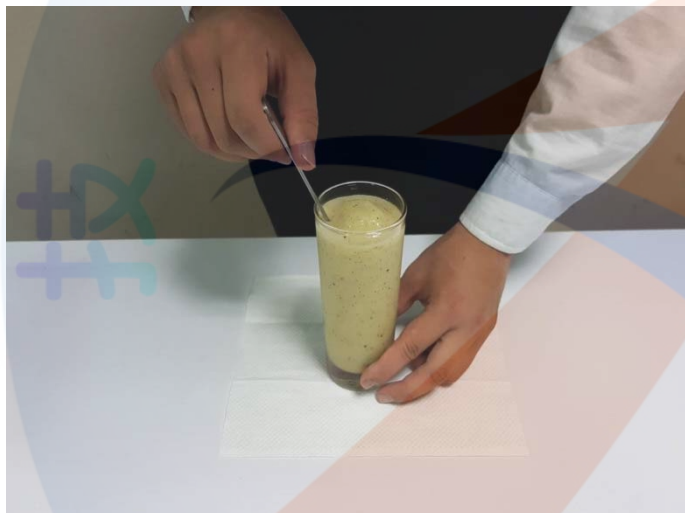
蓋上蓋子啟動電源、以分段式操作果汁機



倒入杯中



放入長柄咖啡匙



成品完成



四、術科測試試題操作參考單 範例一攪拌法

名稱：虹吸式熱咖啡		編號：1060302-B11(一)
前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方</p> <p>1.成分： 15公克 淺焙或中焙咖啡粉</p> <p>2.調製方法：攪拌法</p> <p>3.裝飾物： 糖包 1包 奶精球 1粒</p> <p>4.杯皿：咖啡杯組</p> <p>二、取抹布擦拭操作檯面及夾層</p> <p>三、洗淨、擦乾雙手</p> <p>四、鋪設廚房紙巾於工作區</p> <p>五、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及杯器皿（檢視缺損及清潔）</p> <p>六、依「半磅磨豆機操作流程參考」研磨咖啡豆。</p> <p>七、擺設個人操作檯：</p> <p>1.材料區： 以古典杯盛裝淺焙或中焙咖啡粉</p>	<p>2.器皿區：</p> <p>(1) 依吧檯準備之器皿</p> <p>(2) 咖啡杯組 1組</p> <p>(3) 咖啡煮具 1組</p> <p>(4) 壓克力防風架 1個</p> <p>(5) 打火機 1個</p> <p>3.成品區：定位底盤</p> <p>4.裝飾物區：</p> <p>(1) 糖包 1包</p> <p>(2) 奶精球 1粒</p> <p>八、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層</p> <p>九、檢視器皿並清潔</p> <p>十、靜候評審</p>
調製過程 (七分鐘)	<p>一、以沖壺取適量熱水</p> <p>二、洗淨、擦乾雙手</p> <p>三、進行溫杯及匙</p> <p>四、咖啡煮具下球加熱水</p> <p>五、點燃酒精燈</p> <p>六、放置壓克力防風架</p> <p>七、上球加淺焙或中焙咖啡粉備用</p> <p>八、待水滾後，放置上球</p> <p>九、水升至上球後適當攪拌，煮約1分鐘，再適當攪拌後移開底部酒精燈火源並蓋熄之</p> <p>十、待咖啡液體流到咖啡煮具下球，將上球取出</p> <p>十一、將咖啡杯匙溫杯用水倒掉</p>	<p>十二、將熱咖啡倒入咖啡杯</p> <p>十三、放置成品於底盤上</p> <p>十四、附上糖包及奶精球</p> <p>十五、靜候評審</p>
善後作業 (五分鐘)	<p>一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨</p> <p>二、丟棄垃圾於垃圾桶、廚餘於廚餘桶</p> <p>三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中</p> <p>四、以杯刷清洗所有杯器皿</p> <p>五、以服務巾擦拭杯器皿外圍(若有古典杯需以廚房紙巾內外擦乾)</p>	<p>六、取托盤將各項器皿(吧檯準備之器皿除外)及堪用之材料送回公共材料區及機具區，並放置整齊</p> <p>七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層</p> <p>八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側</p> <p>九、靜候評審</p>

進行溫杯及匙



倒入熱水於下球



點燃酒精燈火源



將酒精燈置於下球下方並放置壓克力防風架



上球加咖啡粉備用



待水滾後，放置上球



待水滾後升至上球後適當攪拌



萃取完畢後，移開火源並熄火



待咖啡流到下球，將上球取出



將熱咖啡倒入咖啡杯



成品完成



五、術科測試試題操作參考單 範例一注入法

名稱：熱烏龍茶		編號：1060302-A3(五)
前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方</p> <p>1.成分： 5公克 凍頂烏龍茶葉</p> <p>2.調製方法：注入法</p> <p>3.杯皿：蓋碗杯組</p> <p>二、取抹布擦拭操作檯面及夾層</p> <p>三、洗淨、擦乾雙手</p> <p>四、到公共材料區、設備區，以托盤運送選取材料（檢視效期）及杯器皿（檢視缺損及清潔）</p> <p>五、擺設個人操作檯：</p> <p>1.材料區： 以古典杯盛裝凍頂烏龍茶葉</p>	<p>2.器皿區：</p> <p>(1)依吧檯準備之器皿</p> <p>(2)蓋碗杯組2組</p> <p>3.成品區：無</p> <p>4.裝飾物區：無</p> <p>九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層</p> <p>十、檢視器皿並清潔</p> <p>十一、靜候評審</p>
調製過程 (七分鐘)	<p>一、以沖壺取適量熱水。</p> <p>二、洗淨、擦乾雙手。</p> <p>三、以兩組蓋碗杯組操作(一組沖泡杯，一組成品杯)。</p> <p>四、進行溫杯。</p> <p>五、倒掉沖泡杯的水。</p> <p>六、置茶於沖泡杯中。</p> <p>七、沖入熱水於沖泡杯，待3至4分鐘後，茶葉舒展、茶湯顏色沖出。</p> <p>八、將成品杯溫杯水倒掉。</p>	<p>九、單手將茶湯倒入成品杯中。</p> <p>十、放置成品於成品區。</p> <p>十一、靜候評審。</p>
善後作業 (五分鐘)	<p>一、丟棄垃圾於垃圾桶、廚餘於廚餘桶。</p> <p>二、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中。</p> <p>三、以杯刷清洗所有杯器皿。</p> <p>四、以服務巾擦拭杯器皿外圍(若有古典杯需以廚房紙巾內外擦乾)。</p>	<p>五、取托盤將各項器皿(吧檯準備之器皿除外)及堪用之材料送回公共材料區及機具區，並放置整齊。</p> <p>六、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層。</p> <p>七、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側。</p> <p>八、靜候評審。</p>

溫杯



倒掉沖泡杯的水



置茶於沖泡杯中



沖入熱水於沖泡杯



單手將茶湯倒入成品杯中



放置成品於成品區



六、操作義式咖啡機須知

前置作業	<ol style="list-style-type: none"> 1. 於工作檯洗手後至材料區，以拉花鋼杯拿取約 200ml 之鮮奶(±20ml) 站立於咖啡機前，鋪設紙巾。 2. 研磨咖啡粉(應檢人不可自行調整刻度、由當日監評長調整後，並試做一杯)填充咖啡粉後，將填壓器放置填壓墊上，把手置於紙巾上。 <p>※監評長於場地說明時，須以 200ml 之水加入拉花鋼杯以為參考。</p> <p>※當日監評長須解說義式咖啡機之使用方法，須現場測試咖啡機之流速、水量、Crema、壓力、磨豆機磨粉等內容。</p>
調製過程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 沖煮頭放水，再扣住把手，放置適當之容器後萃取。 2. 打奶泡前，排放蒸氣管中之水分。 3. 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。 4. 將咖啡、打發奶泡、咖啡機旁抹布以托盤運送至工作檯並分區放置後進行調製。
成品評鑑	將咖啡成品放置成品區、靜候監評評分。
善後處理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗咖啡杯組及其他器皿。 2. 清洗擦拭蒸氣管之抹布後，將物件送回歸位。 3. 取下把手，去除咖啡渣後以沖煮頭排出水量進行沖洗，以廚房紙巾擦拭乾淨後歸位。 4. 以廚房紙巾擦拭填壓器及填壓墊、並將填壓器放置於填壓墊上。 5. 以工作檯之抹布，清潔咖啡機及工作區。 6. 回工作檯後，清潔抹布及善後處理完畢後，靜候監評評分。
咖啡機上方之器皿	<ol style="list-style-type: none"> 1. 寬口咖啡杯組(含咖啡匙)。 2. 小鋼杯。 3. 單導流嘴及雙導流嘴咖啡沖煮把手。
咖啡機旁之器皿	<ol style="list-style-type: none"> 1. 義式咖啡磨豆機。 2. 咖啡渣槽。 3. 擦拭蒸氣管之濕抹布(以小圓盤裝)。 4. 填壓器。轉角防滑咖啡填壓墊。

七、義式咖啡機操作流程參考

(前製作業)

研磨咖啡粉（應檢人不可自行調整刻度）	確認粉量
	
填壓咖啡粉	將填壓器放置填壓墊上
	
把手置於紙巾上(靜候評分)	
	

義式咖啡機操作流程參考（調製過程）

沖煮頭放水



扣緊把手



萃取咖啡



排放蒸氣



打發奶泡



使用完畢，擦拭蒸氣管、排放蒸氣



義式咖啡機操作流程參考（善後處理）

去除咖啡渣	清洗沖煮把手
	
將沖煮把手擦拭乾淨	將填壓器及填壓墊擦拭乾淨
	
將填壓器放置填壓墊上	擦拭咖啡機工作區
	

八、半磅磨豆機操作流程參考

量取咖啡豆	打開上蓋並開啟電源
	
倒入咖啡豆	完成磨豆後，關閉電源，取出粉盒
	
倒出咖啡粉	清潔磨豆機及檯面
	

九、檸檬（柳橙）片切割操作流程參考

果粒洗淨、拭乾後，切除蒂頭，由頭至尾方向切片。



十、奶蓋操作流程參考

<p>加入無糖液態鮮奶油至搖酒器</p>	<p>灑入少許鹽巴</p>
	
<p>加入適量冰塊</p>	<p>施加力度並快速搖盪均勻至外部結霜</p>
	
<p>將完成之奶蓋輕輕倒至調製完成之茶湯上方</p>	
	

1060302-A1

1060302-A101/熱水果茶(附壺)	1060302-A102/冰抹茶拿鐵
	
1060302-A103/冰蜜桃比妮	1060302-A104/柳橙玉兔盤
	
1060302-A105/濾杯式熱咖啡	1060302-A106/冰榛果鮮奶茶
	

1060302-A2

1060302-A201/柳橙西瓜船	1060302-A202/冰西瓜汁
	
1060302-A203/冰珍珠奶茶	1060302-A204/冰桔茶
	
1060302-A205/熱摩卡咖啡	1060302-A206/熱桂圓紅棗茶(附壺)
	

1060302-A3

1060302-A301/蜜桃冰沙	1060302-A302/西瓜鳳梨盤
	
1060302-A303/冰檸檬紅茶	1060302-A304/ 熱卡布奇諾咖啡
	
1060302-A305/熱烏龍茶	1060302-A306/冰黑森林果粒茶
	

1060302-A4

1060302-A401/熱焦糖瑪奇朵咖啡	1060302-A402/柳橙鳳梨船
	
1060302-A403/冰柳橙鳳梨汁	1060302-A404/灰姑娘
	
1060302-A405/熱桔茶(附壺)	1060302-A406/冰伯爵奶茶
	

1060302-A5

1060302-A501/維也納熱咖啡	1060302-A502/冰水蜜桃紅茶
	
1060302-A503/熱紅茶拿鐵	1060302-A504/冰黑森林果粒茶
	
1060302-A505/香蕉木瓜盤	1060302-A506/冰木瓜牛奶
	

1060302-A6

1060302-A601/熱黑森林果粒茶(附壺)	1060302-A602/冰蜂蜜菊花茶
	
1060302-A603/奇異之吻	1060302-A604/柳橙鳳梨盤
	
1060302-A605/冰柳橙鳳梨汁	1060302-A606/濾杯式熱咖啡
	

1060302-B7

1060302-B701/冰珍珠奶茶	1060302-B702/熱抹茶拿鐵
	
1060302-B703/蜜桃冰沙	1060302-B704/冰奶蓋綠茶
	
1060302-B705/冰洛神花茶	1060302-B706/灰姑娘
	

1060302-B8

1060302-B801/冰拿鐵咖啡	1060302-B802/冰檸檬綠茶
	
1060302-B803/熱洛神花茶(附壺)	1060302-B804/冰奶蓋紅茶
	
1060302-B805/冰木瓜牛奶	1060302-B806/熱蜜香紅茶
	

1060302-B9

1060302-B901/香蕉西瓜盤	1060302-B902/冰西瓜汁
	
1060302-B903/冰泡沫綠茶	1060302-B904/熱百香柚子茶(附壺)
	
1060302-B905/冰紅茶	1060302-B906/熱拿鐵咖啡
	

1060302-B10

1060302-B1001/熱烏龍茶	1060302-B1002/摩卡咖啡冰沙
	
1060302-B1003/柳橙西瓜船	1060302-B1004/爪哇式熱咖啡
	
1060302-B1005/熱水果茶(附壺)	1060302-B1006/冰葡萄柚綠茶
	

1060302-B11

1060302-B1101/虹吸式熱咖啡	1060302-B1102/熱百香柚子茶(附壺)
	
1060302-B1103/檸檬冰沙	1060302-B1104/冰綠茶多多
	
1060302-B1105/水果賓治	1060302-B1106/冰金桔檸檬汁
	

1060302-B12

1060302-B1201/冰伯爵奶茶	1060302-B1202/冰紅茶
	
1060302-B1203/虹吸式熱咖啡	1060302-B1204/冰蜜桃比妮
	
1060302-B1205/柳橙鳳梨盤	1060302-B1206/鳳梨冰沙
	

1060302-C13

1060302-C1301/冰百香果綠茶	1060302-C1302/冰柚子金桔汁
	
1060302-C1303/維也納冰咖啡	1060302-C1304/奇異果冰沙
	
1060302-C1305/冰蜂蜜金桔汁	1060302-C1306/冰卡布奇諾咖啡
	

1060302-C14

1060302-C1401/冰奶蓋紅茶	1060302-C1402/冰葡萄柚綠茶
	
1060302-C1403/熱枸杞菊花茶(附壺)	1060302-C1404/虹吸式熱咖啡
	
1060302-C1405/榛果咖啡冰沙	1060302-C1406/冰蜂蜜檸檬汁
	

1060302-C15

1060302-C1501/冰奇異多果汁	1060302-C1502/冰奶蓋綠茶
	
1060302-C1503/熱摩卡奇諾咖啡	1060302-C1504/冰蜂蜜菊花茶
	
1060302-C1505/熱蜜香紅茶	1060302-C1506/熱洛神花茶(附壺)
	

1060302-C16

1060302-C1601/冰榛果鮮奶茶	1060302-C1602/維也納冰咖啡
	
1060302-C1603/熱桂圓紅棗茶(附壺)	1060302-C1604/焦糖咖啡冰沙
	
1060302-C1605/冰柚子金桔汁	1060302-C1606/水果賓治
	

1060302-C17

1060302-C1701/奇異之吻	1060302-C1702/熱桔茶(附壺)
	
1060302-C1703/西瓜鳳梨盤	1060302-C1704/鳳梨冰沙
	
1060302-C1705/冰焦糖奶茶	1060302-C1706/冰紅茶拿鐵
	

1060302-C18

1060302-C1801/檸檬冰沙	1060302-C1802/冰奶泡綠茶
	
1060302-C1803/冰檸檬紅茶	1060302-C1804/熱黑森林果粒茶(附壺)
	
1060302-C1805/虹吸式熱咖啡	1060302-C1806/柳橙玉兔盤
	

柒、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試評審總表

術科測試編號：_____ 檢定起訖時間：_____

崗 位 編 號				檢 定 日 期		____年____月____日 上/下午	
姓 名				測 試 題 組		<input type="checkbox"/> A____ <input type="checkbox"/> B____ <input type="checkbox"/> C____	
監 評 人 員 簽 名	(A) (B)	監 評 長 簽 名				<input type="checkbox"/> 缺考	
						<input type="checkbox"/> 扣考	
						<input type="checkbox"/> 不及格	
						<input type="checkbox"/> 及格	
題 序	評審(A)分 扣	評審(B)分 扣	平 均 扣 分	職業道德 扣分備註	重 大 專 業 技 能 扣 分 備 註		
一、吧檯準備							
二 飲 料 調 製	一						
	二						
	三						
	四						
	五						
	六						
平均扣分總計							

說明：

1. 第一、二大題獨立計分（第一大題-100 分、第二大題-600 分，第二大題各小題為 100 分）。測試過程依各該評分項目、評分標準，核實扣分。
2. 第一大題平均扣分達 41 分(含)以上即為不及格；第二大題平均扣分總計達 241 分(含)以上即為不及格。第一、二大題均需及格，總評結果方為及格。
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。若誤植須塗改時，請塗改委員及監評長在塗改處簽名。
6. 附全體簽名確認之檢定機具、設備及材料確認表。

捌、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試評審表

一、吧檯準備評審表

項目	應檢人崗位編號	扣分標準 (次)						
	應檢人姓名							
	監評內容		組別編號					
職業道德	違反下列事項者：(1)冒名頂替。(2)傳遞資料或信號。(3)協助他人或託他人代為實作。(4)互換題卡。(5)故意損壞機具、設備。(6)擾亂試場內外秩序不聽勸阻。(7)中途離場或自行變換檢定崗位。(8)有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形。(9)除礦泉水、包裝飲用水外，攜帶任何食物或其他物件入場。(10)應檢人間彼此交談、討論。(11)不遵守試場規則者。	扣考						
吧檯準備 100分	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)未能正確持用托盤運送物品(3)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中(4)製作裝飾物前未先洗手(5)未分類處理垃圾、冰和水(6)砧板及三角尖刀使用完後，未立即清洗(7)水果未放置於小圓盤上(8)未正確使用砧板造成汙染(9)其他。	8★						
	2.運送物件時打翻、掉落或破損者。	20						
	3.未正確切割檸檬(柳橙)片(含厚薄不一、形狀不平整、未由頭至尾方向切片)。	8★						
	4.未正確切割檸檬角或寬度未在 1.5~2 公分之間、傷害到果肉者。	8★						
	5.生鮮物料未經正確清潔、處理(含去蒂頭、去除標籤)	20						
	6.吧檯準備作業時間截止，未完成、拿錯、未按試題佈置之項目(依項次扣分)： (1)搖酒器(2)量酒器(3)吧叉匙(4)濾茶器(5)1 支水果夾(6)三角尖刀(7)壓汁器(8)2 個小圓盤(9)沖壺(10)杯墊(11)砧板(12)圓托盤、海綿刷、抹布	8★						
	7.六小題所需水果裝飾物：(1)未完成(2)取用錯誤(3)切割數量超出試題規定(4)浪費材料重新切割。(鳳梨冰沙之新鮮鳳梨片除外)(依項次扣分)。	12★						
	8.未歸還可堪使用或未處理剩餘之生鮮物品者。	8★						
	9.未依正確方式操作，致使受傷，或受傷未立即包紮者。	20						
	10.時間截止時，仍繼續作業者。	40						
扣 分 總 計 (最 多 扣 1 0 0 分)								

備註：扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。

監評人員簽名：_____

二、飲料調製評審表

六位術科測試編號：_____

第 小題

檢定日期：_____

檢定起訖時間：_____

項 目	應 檢 人 崗 位 編 號	扣 分 標 準 (次)						
	應 檢 人 姓 名							
	組別編號							
職業道德	違反下列事項者：(1)冒名頂替。(2)傳遞資料或信號。(3)協助他人或託他人代為實作。(4)互換題卡。(5)故意損壞機具、設備。(6)擾亂試場內外秩序不聽勸阻。(7)中途離場或自行變換檢定崗位。(8)有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形。(9)除礦泉水、包裝飲用水外，攜帶任何食物或其他物件入場。(10)應檢人間彼此交談、討論。(11)不遵守試場規則者。	扣考						
重大專業技能	1.未按題序恣意跳題製作者。	100						
	2.未按試題調製方法、配方成份、杯器皿指示操作，或裝飾物(醬及粉類)與題意有重大不符且會影響口感。	100						
	3.水果拼盤之等份數或切割方法與成品參考圖不符。	100						
	4.操作時出現下列情形者扣該題 100 分： (1)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)。 (2)未能正確且安全的操作機具設備致危及安全或損壞者。 例如：萃取義式濃縮咖啡時，把手未能扣緊或脫落、成品含咖啡渣、不當萃取倒掉重新填壓咖啡粉、操作虹吸式咖啡時下座未加水即點火或未扣緊濾網。 (3)成品量未達六分滿或水果拼盤成品果肉量未達 70%。 (4)成品完成送出後取回丟棄重新製作。 (5)製作果汁或冰沙時未按題示取用水果材料。 (6)水果拼盤切割錯誤重新取用材料。 (7)熱桔茶及熱水果茶以熱水沖泡紅茶包。 (8)調製時間截止無成品者。	100						
	註一：凡違反職業道德項者，一律扣考，不得繼續應檢(術科測試成績以不及格論)。 註二：凡違反重大專業技能項者，一律扣該題 100 分。 註三：應檢人如違反職業道德與重大專業技能項目者，將違反項目記錄於「重大專業技能扣分」備註欄內。							

監評人員簽名：_____

「應檢人崗位編號」		扣分 (次)						
扣分項目								
(A) 前置 作業 20 %	1.違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分)： (1)未鋪設紙巾於工作區。(2)未洗手即取物。(3)未能正確持用托盤運送物品。(4)未檢視處理杯器皿及清潔。(5)清潔後之杯器皿未將外部擦拭乾淨。(6)使用潮濕容器取用乾燥材料者。(7)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中。(8)砧板、三角尖刀使用完後，未立即清洗及歸位。(9)水果未放置於圓盤上。(10)持杯時手碰觸杯口。(11)未正確使用砧板造成汙染(12)其他。	4★						
	2.運送物件時打翻、掉落或破損者。	10						
	3.紙巾鋪設過多造成浪費。	4						
	4.未按試題佈置個人操作檯。	4						
	5.未將材料或器皿商標或標籤正面朝前方。	4						
	6.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者(依項次扣分)：(1)材料(2)杯皿(3)器具(4)其他。	4★						
	7.使用義式咖啡磨豆機未檢視咖啡粉存量，咖啡粉研磨過多，超過使用量之 1/2。	8						
	8.未正確整粉、填壓咖啡粉(太多、太少、不平整)、咖啡把手未拭粉。	8						
	9.填充咖啡粉後，未將填壓器放置咖啡填壓墊或未將把手放置於紙巾上。	4						
	10.未正確使用半磅磨豆機磨取咖啡粉。	8						
	11.前置作業未完成咖啡粉研磨或填壓。	12						
	12.於前置作業進行調製或取用熱水者。	8						
	13.未正確清潔、切割榨取果汁或裝飾物之水果(如檸檬、柳橙、金桔、葡萄柚等，含去蒂頭、去除標籤)。	8★						
	14.檸檬皮絲於前置作業時刮好備用。	4						
	15.未依正確方式操作，致使受傷，或受傷未立即包紮者。	20						
	16.前置作業時間截止，未完成之工作項目（依項次扣分）：(1)材料(冰奶泡之鮮奶除外)(2)杯皿(3)器具(4)其他。	4★						
	17 持題卡取物或前置作業時間截止，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（榨）汁動作，不予扣分。

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)						
(B) 調 製 過 程 30 %	1.違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分): (1)操作前未洗淨、擦乾雙手。(2)操作時,液體材料或冰塊溢出。(3)放置裝飾物時,直接以手抓取裝飾物。(4)裝飾物掉落。(5)未於適當時機溫杯(匙)或溫壺。(6)砧板、三角尖刀使用完未立即清洗。(7)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中。(8)量取液體材料未於工作區杯器皿上方進行。(9)將未清潔過的器皿放置於吧檯瀝水墊上。(10)未正確使用砧板造成汙染。(11)其他。		4★						
	2.溫杯或沖茶器水量未達6分滿以上。		4						
	3.持杯時手碰觸杯口。(蓋碗杯組除外)		10						
	4.未以單手正確操作蓋碗杯組倒出成品、以吧叉匙攪拌茶湯者。		10						
	5.水果拼盤違反下列事項者: (1)切割水果拼盤時,未先洗淨、擦乾雙手。 (2)切割水果時,傷害或污染果肉。(3)未依正確方式切割水果,致使果肉過少。		10★						
	6.操作流程不當,未於正確步驟加入材料或操作器皿。		4★						
	7.調製飲料時,冰塊未於適當時機加入。		4						
	8.新鮮果汁類壓(榨)汁後,未先倒入公杯內,直接以壓(榨)汁器量取者。		10						
	9.未能正確量取材料(以±20%為基準)(熱水除外)。		10						
	10.操作沖茶器時,濾網未能置於液體表面或拉壓次數超過2次。		4★						
	11.萃取茶或咖啡時,水量使用不當(超過±30ml);或萃取時間不當(不足或過度)		10★						
	12.調製冰奶茶類時,奶精粉未於適當時機加入。		10						
	13.使用搖酒器操作搖盪法,杯口朝外或搖酒器外部未達起霜狀。		10						
	14.搖盪法成品倒入杯中後,再補入新冰塊。		4						
	15.珍珠直接放入搖酒器搖盪。		10						
	16.未正確製作奶蓋(奶蓋紅茶或奶蓋綠茶)。		10						
	17.直接注入法應使用吧叉匙而未使用者。		30						
	18.調製熱水果茶、熱桔茶類,未於耐熱玻璃壺中攪拌。		10						

19.煮製熱茶飲時，未於瓦斯爐上的雪平鍋攪拌。	10						
20.違反用火安全相關事項者(依項次扣分)： (1)操作咖啡煮器時，酒精燈下方鋪設紙巾者。 (2)操作瓦斯爐具時，下方鋪設紙巾者。(3)未按正確方式操作瓦斯爐具。	30						
21.咖啡調製違反相關事項(依項次扣分)： (1)調製咖啡時，加入巧克力醬成份後未攪拌。 (2)調製咖啡時，加入鮮奶油後攪拌。	10★						
22.義式咖啡機操作違反相關事項(依項次扣分)： (1)操作前，沖煮頭未放水即扣住把手。(2)使用蒸汽管前，未洩蒸氣者(3)使用蒸汽管後，未立即將蒸氣管擦拭乾淨或洩蒸汽者。(4)工作檯與咖啡機旁的抹布交錯使用。(5)調製義式咖啡冰飲時，義式濃縮咖啡未事先冰鎮。	10★						
23.製作冰柳橙鳳梨汁時未將柳橙果肉去籽。	4						
24.操作電動攪拌法時，先放入冰塊或造成機器空轉。	4★						
25.操作電動攪拌法時，馬達尚未停止即搖動、移動或打開容器。	10						
26.成品完成置於成品區後取回工作區。	10						
27.成品完成後，再倒回重複製作。	10						
28.未依正確方式操作，致使受傷，或受傷未立即包紮。	20						
扣分小計（最多扣30分）							

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)						
(C) 成 品 評 鑑 40 %	1.違反衛生相關事項者(依項次扣分): (1)持杯時手碰觸杯口。(2)成品溢出。(3)其他		10★						
	2.違反成品呈現相關事項者(依項次扣分): (1)未將成品放置於成品區之杯墊上。(2)未將裝飾物品與成品組合。		4★						
	3.未依成品參考圖呈現裝飾物(醬及粉類裝飾物除外)		10						
	4.成品未放置或放錯攪拌棒、咖啡匙、長柄咖啡匙。		10						
	5.冰拿鐵咖啡、冰抹茶拿鐵、冰紅茶拿鐵、奇異之吻、奶蓋類成品等層次不分明。		10						
	6.調製完成之成品(1)未達八分滿或超過九分滿規定份量(奶泡、奶蓋、泡沫鮮奶油除外)(2)剩餘量達30ml以上。(依題示取用前一題水果材料者除外)		10★						
	7.成品不均勻或含雜質，例如： (1)成品有果露(糖水、糖漿、蜂蜜等)沉澱。 (2)含雜質。(3)電動攪拌法之果汁，果肉未打散。(蓋碗杯成品含茶末者除外)		10★						
	8.以奶精粉或鮮奶、鮮奶油為材料，搖盪調製之成品，未見其頂端一層泡沫。		10						
	9.熱卡布奇諾、熱摩卡、熱摩卡奇諾、熱焦糖瑪奇朵咖啡類成品之奶泡厚度少於1公分。		10						
	10.熱拿鐵咖啡、熱抹茶拿鐵、熱紅茶拿鐵成品之奶泡厚度多於1公分。		10						
	11.冰卡布奇諾咖啡成品之奶泡厚度少於杯皿容量1/5或多於杯皿容量1/3。		10						
	12.冰拿鐵咖啡、冰抹茶拿鐵、冰紅茶拿鐵、冰奶泡綠茶成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5或少於1公分。		10						
	13.冰沙外觀未達冰沙狀，或果汁成品含碎冰。		10						
	14.水果拼盤成品違反下列事項(依項次扣分): (1)切出之水果等份不均勻。(2)切出的柳橙成品帶有1/3以上白色果肉。(3)西瓜成品含白色果肉。(4)鳳梨、木瓜成品果皮未切乾淨。		10★						
	15.口感偏離題意，未達要求，例如： (1)咖啡或茶萃取時間不足或過度。(2)咖啡或茶沖泡水溫不足。(3)材料、水量、冰塊取量過多或過少。(4)其他(依第6~13項)。		10						
	16.水果拼盤之成品未依成品參考圖擺設。		30						
扣分小計（最多扣40分）									

扣分項目		應檢人崗位編號	扣分 (次)						
(D) 善 後 處 理 10 %	1.違反安全、衛生相關事項(依項次扣分): (1)抹布使用後未清洗。(2)違反服務巾使用原則(3)將未清潔過的器皿放置於吧檯瀝水墊上(4)其他。		4★						
	2.持杯時手觸碰杯口。		4★						
	3.取用物料量超過規定 1/4 造成浪費者(水、冰塊除外)。		4★						
	4.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、破損者。		4★						
	5.未能處理垃圾、廚餘及水的分類。		4★						
	6.未能確實清理機具設備。		4★						
	7.未將乾燥器皿及成品杯皿內、外擦拭乾淨者。		4★						
	8.未將機具收拾妥善及歸定位。		4★						
	9.擦拭咖啡機蒸汽管之抹布(1)未帶回清洗並歸位(2)擦拭其他機具設備。		4★						
	10.善後處理時間截止，未完成工作者。		10						
扣分小計（最多扣 10 分）									
第____小題（A+B+C+D）項小計扣分總合計									

說明：

- 1.本評審表分為兩部分，第一大題吧檯準備評審表適用於六個崗位應檢人，第二大題適用於每一小題六個崗位應檢人之各題號組別的評分作業進行；監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢人崗位編號、應檢人姓名、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.每一位應檢人應檢兩大題，第一題吧檯準備、第二題飲料調製(為六小題題組)，二位監評人員之平均扣分第一大題平均扣分達 41 分(含)以上即為不及格。第二大題平均扣分總計達 241 分(含)以上即為不及格。第一、二大題均需及格，總評結果方為及格。

玖、技術士技能檢定飲料調製職類丙級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
08：00~08：30	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(含服裝儀容檢查)	
08：30~09：00	1.監評長介紹場地設備、機具、備品及材料。 2.監評長說明測試應注意事項。 3.應檢人檢查設備及材料。 4.應檢人抽題。 5.應檢人試題疑義說明。 6.其他事項。	綜合注意事項說明
09：00~09：10	第一大題-吧檯準備	測試時間 2 小時 55 分
09：10~11：55	第二大題-飲料調製	
11：55~12：30	1.監評人員核算成績 2.監評人員休息及用膳 下午場應檢人報到(含服裝儀容檢查)	
下午場		
12：30~13：00	1.監評長介紹場地設備、機具、備品及材料。 2.監評長說明測試應注意事項。 3.應檢人檢查設備及材料。 4.應檢人抽題。 5.應檢人試題疑義說明。 6.其他事項。	
13：00~13：10	第一大題-吧檯準備	測試時間 2 小時 55 分
13：10~15：55	第二大題-飲料調製	
15：55~16：30	1.監評人員核算成績 2.召開檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	