

飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試應檢資料目錄

（第二部分）

飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試應檢資料目錄（第二部分）	1
壹、飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試注意事項	- 1 -
貳、飲料調製丙級技術士技能檢定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：	- 3 -
三、檢定當日檢定程序時間表	- 4 -
四、檢定之機具、設備及材料表	- 5 -
五、檢定場平面圖	- 12 -
六、操作檯平面圖	- 13 -
七、服裝儀容標準說明（附圖）	- 14 -
參、飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試試題	- 16 -
肆、術科測試試題參考操作流程及操作單	- 30 -
伍、飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試試題成品參考圖	- 45 -
陸、飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試評審總表	- 63 -
柒、飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試評審表	- 64 -
捌、飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表	- 69 -

壹、飲料調製丙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：

- (壹) 注意事項。
- (貳) 應檢人須知。
- (參) 術科測試試題。
- (肆) 術科測試試題參考操作流程及操作單。
- (伍) 術科測試試題成品參考圖。
- (陸) 術科測試評審總表。
- (柒) 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、飲料調製丙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) 本職類丙級技能檢定術科測試試題有三大題（試題編號：980301，980302，980303），每大題各有六組別，共計十八組別、每一組別內各有六小題，其題、組別關係如下：
第一題：A1、A2、A3、A4、A5、A6 等六組別。
第二題：B7、B8、B9、B10、B11、B12 等六組別。
第三題：C13、C14、C15、C16、C17、C18 等六組別。
每一應檢人應檢一組別，測試時間為 3 小時（詳如檢定程序時間表）。
- (二) 測試當日由監評長亮出二個籤桶及其內容物後，從崗位籤桶（1-18）中抽一崗位號，請該號應檢人於十八題組籤桶（A1、A2、A3、A4、A5、A6、B7、B8、B9、B10、B11、B12、C13、C14、C15、C16、C17、C18）中抽出該應檢人個人之題組，其餘人員則依術科測試檢定序號順序（A1、A2、A3、A4、A5、A6、B7、B8、B9、B10、B11、B12、C13、C14、C15、C16、C17、C18）現場的題目測試之。主管單位公告電子抽題方式後，測試當日由到場檢定序號最小之應檢人抽出該應檢人個人之題組，其餘人員則依術科測試檢定序號順序現場的題目測試之。
- (三) 檢定之設備、工具、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）。
- (四) 應檢人於測試前詳閱應檢人參考資料，含試題、評審表，以避免違規或操作錯誤情事發生。水果切盤之成品，其份量與擺設方式須與公告圖片相同。柳橙玉兔盤，單耳兔左右不拘。術科測試辦理單位應發放應檢人水果切盤之成品圖卡。
- (五) 檢定作業完成時間，不得藉故要求延長時間。
- (六) 應檢結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回與飲用，並請確實完成個人操作檯之清潔工作後，始可離開檢定場。
- (七) 應檢人應注意工作安全，預防意外事故發生。
- (八) 本職類術科測試試題規定之操作、處理手法，僅供應檢人參加應檢時，應先瞭解之共通基礎技術。

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，在核對人數後，交由當日監評長，並進行服裝儀容檢查，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。監評長宣佈當日一般注意事項，並須解說檢定場果汁機及義式咖啡機使用方法。由當日監評長從崗位籤桶（1-18）中抽一崗位號，請該號應檢人代表抽選試題題組，並依序核對檢定號碼。主管單位公告電子抽題方式後，測試當日由到場檢定序號最小之應檢人抽出該應檢人個人之題組，其餘人員則依術科測試檢定序號順序現場的題目測試之。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，等待監評長發「開始」指令。
- (四) 應檢人員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。
- (五) 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。
- (六) 俟監評長宣佈「開始」口令後，才能開始檢定作業。
- (七) 應檢人應詳閱試題，若有疑問應於檢定開始二分鐘前提出。
- (八) 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。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。
- (九) 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) 檢定中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全。
- (十一) 在規定時間內提早完成者，於原地靜候指令。
- (十二) 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。
- (十三) 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，除勒令出場外，取消應檢資格並以「扣考」論處。
- (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試場作業規則處理。

三、檢定當日檢定程序時間表

(一) 每位應檢人檢定一組別六小題，檢定時間總計三小時。

(二) 每題檢定時間為 30 分鐘（含評分時間）。

題數	項目	進行時間
第一題	前置作業	6 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	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第二題	前置作業	6 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	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第三題	前置作業	6 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	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第四題	前置作業	6 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	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第五題	前置作業	6 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	7 分鐘
	評分	3 分鐘
第六題	前置作業	6 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	7 分鐘
	評分	3 分鐘
進行時間總計：3 小時		

四、檢定之機具、設備及材料表

檢 定 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
【玻璃類】					
玻 1	可林杯(Collins)	360ml (±5ml)	個	36	36 個入一個杯框
玻 2	高球杯(Highball)	240ml (±5ml)	個	6	
玻 3	古 典 酒 杯 (Old Fashioned)	240ml (±5ml)	個	24	24 個入一個杯框；放置乾燥材料用
玻 4	香甜酒杯(Liqueur)	30ml (±2ml)	個	18	
玻 5	拿鐵玻璃杯	250ml (±5ml)	個	12	
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	可愛壺	500ml (±50ml)	個	8	耐熱玻璃製
玻 8	沖茶器	二人份	個	12	
玻 9	咖啡煮器(Syphon)	二人份含上下球、酒精燈、咖啡量匙及調棒(竹/木製)	組	8	
【瓷器類】					
瓷 1	咖啡杯組	170ml (±10ml) 、附底盤及不銹鋼匙	組	6	
瓷 2	寬口咖啡杯組	270ml (±10ml) 、附底盤及不銹鋼匙	組	6	置於義式咖啡機上方
瓷 3	紅茶杯組	220 (±10ml) 、附底盤及不銹鋼匙	組	6	
瓷 4	小圓盤	直徑 15~18 cm	個	36	
瓷 5	圓盤	直徑 22~24 cm	個	12	盛裝水果盤使用
【雜項類】					
雜 1	砧板	45cmx30cmx1cm、塑膠	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	18	

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
雜 4	水果夾	12~15cm	支	18	
雜 5	水果刀	22~30cm（不含刀柄）	支	8	
雜 6	檸檬刮絲器	五孔	支	4	
雜 7	雪平鍋	直徑 16~18cm	組	12	
雜 8	瓦斯爐	約 45cm x 30cm/附隔熱裝置	座	6	瓦斯罐【雜 25】準備卡於爐中使用
雜 9	壓汁器	塑膠	個	12	
雜 10	榨汁器	不銹鋼	支	6	
雜 11	量酒器（Jigger）	30ml / 15ml 共計 45ml	個	18	
雜 12	搖酒器（Shaker）	350ml 或 530ml	個	18	
雜 13	吧叉匙	32~34cm	支	18	
雜 14	長柄咖啡匙	不銹鋼、長 19~20 公分	支	12	
雜 15	拉花鋼杯	600 ml（±100ml）	個	6	
雜 16	小鋼杯	225 ml（±25ml）	個	4	高 6.5 公分、寬 7 公分；置於義式咖啡機上方
雜 17	奶泡壺（Milk Pot）	600 ml（±200ml）	個	6	
雜 18	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 19	圓湯匙	不銹鋼、16~19 cm	支	8	
雜 20	圓托盤	直徑 35cm、止滑	個	20	
雜 21	水桶	45 公升以上、塑膠製	個	18	
雜 22	冰桶（附冰鏟/冰夾）	至少 2 公升以上	個	18	需尺寸協調
雜 23	垃圾桶	10~15 公升、塑膠製	個	18	與【耗 9】項垃圾袋配合使用
雜 24	廚餘桶	2 公升、塑膠或不鏽鋼製	個	18	
雜 25	瓦斯罐	卡於瓦斯爐中使用	罐	8	與【雜 08】項瓦斯爐配合使用
雜 26	開罐器	有壓孔功能、簡單型	支	4	
雜 27	儲冰槽	25 公斤容量、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	咖啡過濾杯	2 人份、壓克力	組	6	與【耗 4】項咖啡濾紙配合使用
雜 30	胡椒罐／鹽罐	35 公克、瓷器、玻璃或壓克力	組	2	
雜 31	開飲機	10 公升以上，水溫開滾後保持 95℃ 以上	台	4	

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
雜 32	海棉刷	長柄	支	20	
雜 33	乾粉滅火器	ABC 型 10 型	個	4	
雜 34	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	2	
雜 35	過濾網	不銹鋼，直徑 12~16cm	支	2	過濾西瓜汁、葡萄柚鳳梨汁用
雜 36	沖壺	600~1000ml、不銹鋼	個	18	
雜 37	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 38	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（備用之機器可為單口或雙口）；調整出水量為 30ml、60ml、150ml 2.兩台皆須開機
雜 39	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.每台皆須附清潔刷
雜 40	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（顏色須與工作檯不同），供擦拭蒸氣管

【配料類】糖漿類、濃縮果汁、奶精粉、乳製品須檢附測試當日一年內食品相關合格檢驗報告

配 1	辣醬油	Worcestershire Sauce	瓶	2	
配 2	酸辣油	Tabasco	瓶	2	
配 3	肉桂（玉桂）粉	Cinnamon Powder	瓶	2	
配 4	可可亞粉	Cocoa Powder	瓶	3	
配 5	五彩巧克力米	35 公克、玻璃或壓克力裝	瓶	2	
配 6	糖包	8 公克/包、50 包/盒	盒	1	
配 7	細鹽	300 公克	罐	1	保持乾燥
配 8	果糖	500 公克/瓶	瓶	18	
配 9	綜合熱咖啡粉		磅	1	以咖啡匙量用
配 10	綜合冰咖啡粉		磅	1	以咖啡匙量用
配 11	義式咖啡豆		磅	1	
配 12	奶油球	40 粒/包	包	1	
配 13	奶精粉	500 公克/罐	罐	4	以咖啡匙量用
配 14	摩卡粉	1 磅裝	包	1	盛入容器中備用、以咖啡匙量用
配 15	柳橙汁	1000ml	桶	2	以公杯取用
配 16	蕃茄汁	190~360ml/易開罐裝	罐	4	

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
配 17	鳳梨汁	190~360ml /易開罐裝	罐	6	
配 18	無色汽水	500ml 以上/保特瓶裝／箱	箱	1	非蘇打汽水
配 19	紅石榴糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 20	蘋果果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 21	藍柑橘果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 22	白柑橘果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 23	白薄荷糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 24	綠薄荷糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 25	蔓越莓果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 26	椰子果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 27	櫻桃果露	700ml/瓶以上	瓶	4	稀釋成“櫻桃汁”使用
配 28	水蜜桃果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 29	百香果果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 30	奇異果果露	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 31	烏梅濃縮汁	700ml/瓶以上	瓶	3	
配 32	紫蘇梅濃縮汁	700ml/瓶以上	瓶	3	
配 33	紫蘇梅粒	600 公克/罐	罐	1	
配 34	榛果糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 35	焦糖糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 36	莫西多糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 37	愛爾蘭糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 38	香草糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 39	抹茶糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 40	杏仁糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 41	巧克力糖漿	700ml/瓶以上	瓶	4	
配 42	巧克力醬	450~700ml	瓶	4	可分裝至 150ml 容器，低溫保存，附尖嘴口
配 43	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 44	柚子醬	1000 公克以上	罐	1	可以容器分裝，200 公克以上、以咖啡匙量用
配 45	蜂蜜	250~750ml	瓶	5	
配 46	紅櫻桃	帶梗	罐	1	以水果夾取用

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
配 47	鳳梨片	225~820 公克、鳳梨圓片裝	罐	2	另備 1/4 鳳梨片，以水果夾取用
配 48	椰果	以容器盛裝，200 公克以上	桶	1	以咖啡匙量用
配 49	話梅	500~600 公克/包	包	1	以水果夾夾取用
配 50	紅茶包	100 包/盒	盒	1	
配 51	水蜜桃茶包	24 包/盒	盒	1	
配 52	綠茶茶葉	500 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 53	大紫羅蘭花茶	30 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 54	玫瑰紅茶葉	500 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 55	阿薩姆紅茶葉	500 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 56	伯爵紅茶葉	500 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 57	桂花紅茶葉	500 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 58	檸檬香茅花茶	30 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 59	薰衣草花茶	30 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 60	黑森林果粒茶	30 公克/包	包	1	以咖啡匙量用
配 61	水蜜桃罐頭	約 820 公克，1/2 粒裝	罐	2	
配 62	乳酸菌飲料（養樂多類）	100ml/罐	罐	10	

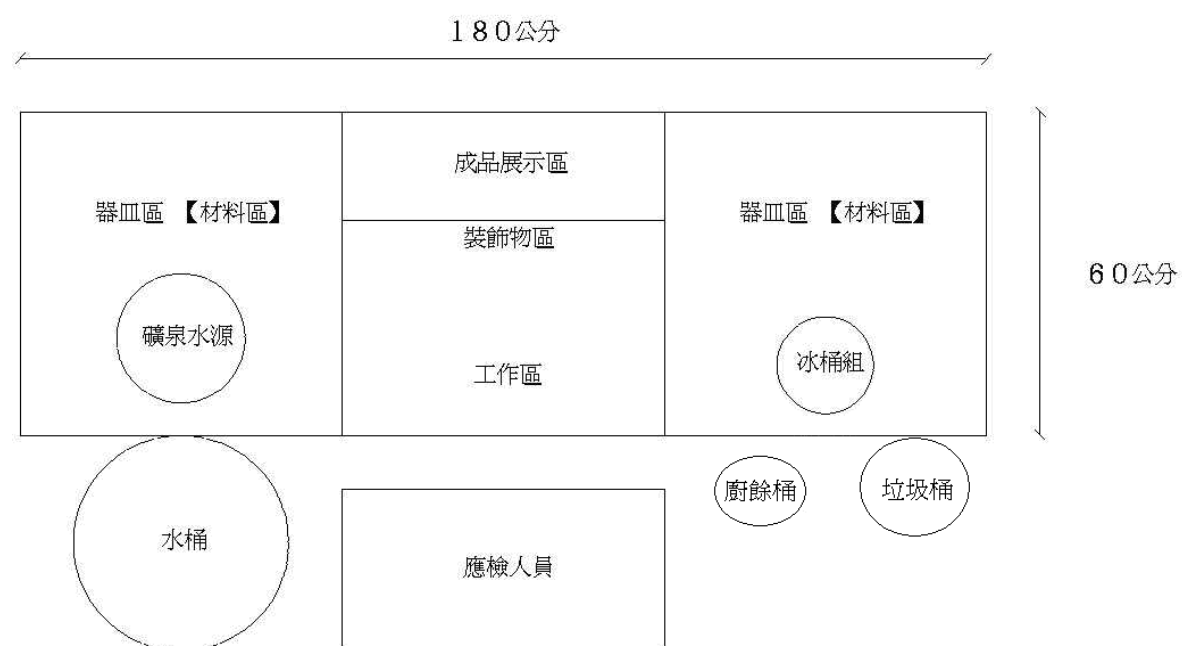
【生鮮類】乳製品須檢附測試當日一年內食品相關合格檢驗報告

鮮 1	雞蛋	水洗精選、10 粒裝	盒	1	
鮮 2	鮮奶	1 公升/盒、全脂（含脂肪量 3~3.8% 以上），禁止使用回收乳品	盒	8	以公杯、拉花鋼杯或奶泡壺取用，存放於冰水中
鮮 3	泡沫鮮奶油		罐	4	
鮮 4	檸檬		粒	80	
鮮 5	柳橙		粒	60	
鮮 6	金桔		粒	50	
鮮 7	木瓜	200 公克、帶皮、帶籽	片	1	保鮮膜包封放置
鮮 8	西瓜	紅肉、去皮 320 公克	片	1	保鮮膜包封放置
		紅肉、帶皮 500 公克、長度 13~15 cm		5	
鮮 9	紅蘋果		粒	2	
鮮 10	西洋芹	整支存放	支	1	存放於冰水中
鮮 11	鳳梨	帶皮 300 公克	片	6	保鮮膜包封放置
		去皮 150 公克（打果汁用）	片	2	
鮮 12	香蕉		根	4	

項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
鮮 13	奇異果		粒	4	
鮮 14	葡萄柚		粒	4	
鮮 15	熟粉圓	大粒粉圓 (限測試當日現煮)	杯	1	以咖啡匙量用
鮮 16	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	1	配合【玻 2】項可林杯使用
耗 2	冰沙吸管	60 支/包	包	1	
耗 3	吸管	粗管、40~50 支/包	包	1	
耗 4	咖啡濾紙	1-2 人份、40 張/盒	盒	1	配合【雜 29】項咖啡過濾杯使用
耗 5	杯墊	100 個/盒	盒	1	
耗 6	櫻桃叉	100 支/包	包	1	
耗 7	工業用酒精	注入酒精燈使用	罐	2	
耗 8	打火機	點燃酒精燈	個	8	
耗 9	垃圾袋	配合 10~15 公升垃圾桶使用	個	20	
耗 10	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	
自備	廚房紙巾	應檢人自備： 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	供現場全體人員清楚視之	座	1	
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	

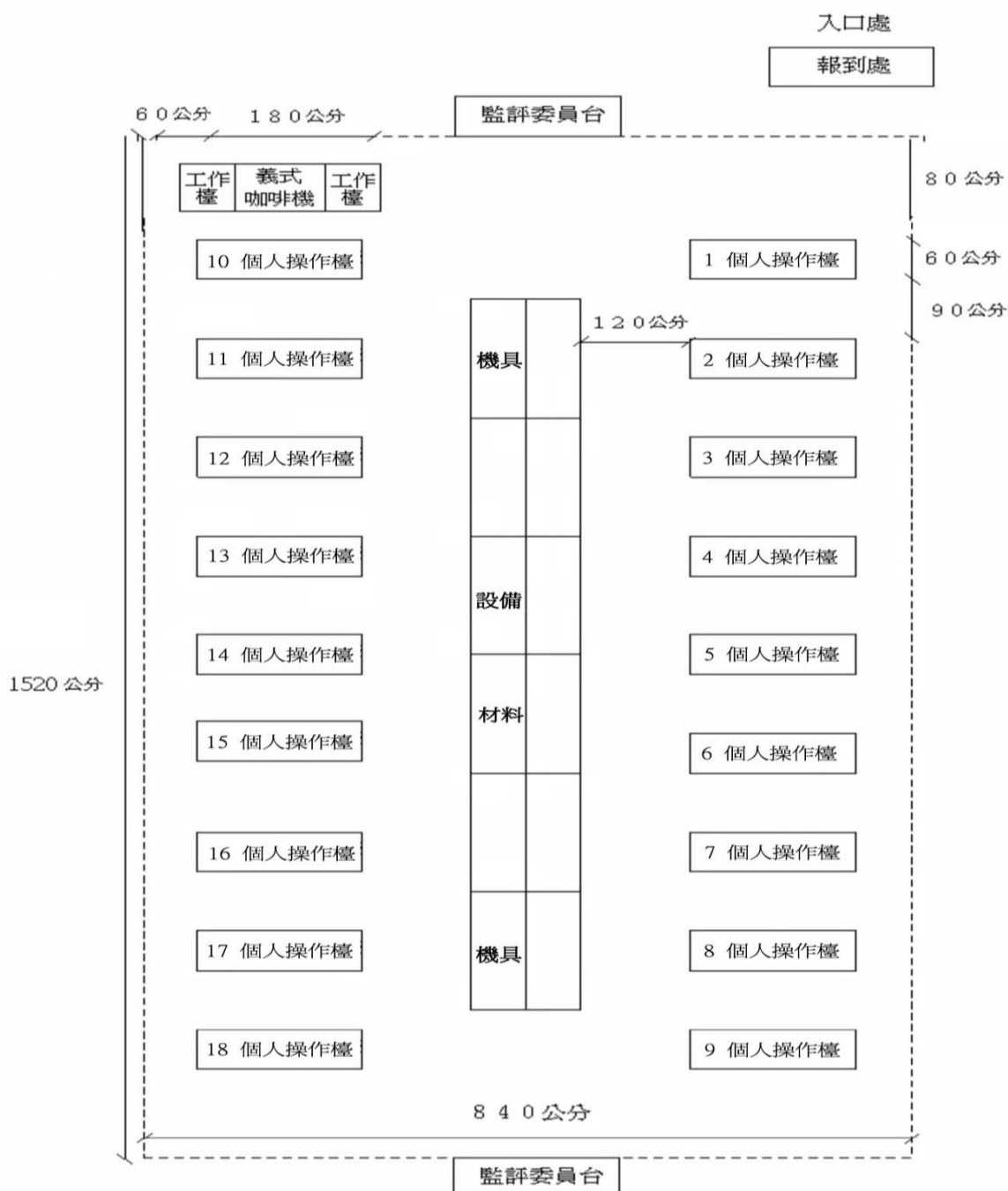
項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
檢 9	計時器	(1) 具開始、停止及暫停功能 (2) 可記錄至秒數 (3) 可放置(或固定)於桌面上	個	6	
檢 10	術科測試試題配方	A1~A6(紅色)、護貝(附水果切盤之成品圖卡)	份	2	供應檢人使用
檢 11	術科測試試題配方	B7~B12(黃色)、護貝(附水果切盤之成品圖卡)	份	2	供應檢人使用
檢 12	術科測試試題配方	C13~C18(藍色)、護貝(附水果切盤之成品圖卡)	份	2	供應檢人使用
檢 13	術科測試試題配方	A1~C18 全配方(白色)、護貝(附水果切盤之成品圖卡)	份	2	供監評人員使用
檢 14	術科測試試題配方試題編號整頁面	(白色)、護貝(附水果切盤之成品圖卡)	份	4	
檢 15	崗位編號籤桶	附籤 18 支，分別標明編號 01 至 18 字樣	套	1	
檢 16	試題編號籤桶	附籤 18 支，分別標明試題編號 A1、A2、A3、A4、A5、A6、B7、B8、B9、B10、B11、B12、C13、C14、C15、C16、C17、C18 字樣	套	1	
檢 17	崗位標號牌	牌面尺寸 21cm x 9cm，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，易於應檢人在協助下固定於背部腰際以上位置	套	1	
檢 19	直尺	15~30 cm	支	7	供監評人員使用

五、檢定場平面圖



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。

六、操作臺平面圖



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90cm

中間走道120cm

邊圍走道60cm

2. 因係全因分二場檢定，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，將義式咖啡機架設在考場前後方或適當位置。

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戴上髮網；額前頭髮不得長及眼睛。男性不得戴髮箍或髮夾，髮長不得觸及衣領。

（二）顏面：

女性：不可濃妝艷抹，不可佩戴耳環。

男性：不蓄鬍鬚，鬚角不過耳垂，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。

（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：穿膚色絲襪。男性：著黑色襪子(襪子長度須超過腳踝)。

（九）皮鞋(前、後及兩側全包)：女性、男性均統一為黑色並須擦拭乾淨。

（十）服裝之材質以棉或混紡之西服布料為準（不可著牛仔褲）。

※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。

（附圖三）職場專業服裝圖示



參、飲料調製丙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：3 小時

三、檢定說明：

(一) 測試當日由監評長從崗位籤桶（1-18）中抽一崗位號，請該號應檢人於十八題組籤桶（A1、A2、A3、A4、A5、A6、B7、B8、B9、B10、B11、B12、C13、C14、C15、C16、C17、C18）中抽出該應檢人個人之題組，其餘人員則依術科測試檢定序號順序（A1、A2、A3、A4、A5、A6、B7、B8、B9、B10、B11、B12、C13、C14、C15、C16、C17、C18）對應組別序號現場得題目，於規定檢定時間內，完成該組別內六種飲料調製。主管單位公告電子抽題方式後，測試當日由到場檢定序號最小之應檢人抽出該應檢人個人之題組，其餘人員則依術科測試檢定序號順序現場的題目測試之。

(二) 檢定工作程序如下：

檢定時間分配如下：每一小題之前置作業時間為 6 分鐘，調製過程及成品完成時間為 7 分鐘，善後處理時間為 7 分鐘，計 20 分鐘，6 題共計 120 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. 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) 擺設餐飲業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) 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) 熟練各式基本操作方式。

(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。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) 養成正確的物料成本控制觀念。
- (2) 處理垃圾、廚餘及水的分類。
- (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) 前置作業 20%（最多扣 20 分）
- (3) 調製過程 30%（最多扣 30 分）
- (4) 成品評鑑 30%（最多扣 30 分）
- (5) 善後處理 20%（最多扣 20 分）

2. 水果刀、水果夾、砧板請應檢人依照題意取用。

3. 調製使用之配方份量，以杯皿容量 10 等份為配比原則。

4. 每一組別有 6 小題，每小題個別計分，各以 100 分為滿分，並依監評內容規定扣分。

5. 6 小題總扣分超過 240 分（未含）者為不及格。

(五) 應檢人自備應檢事項：

1. 著職場專業服裝儀容（附圖）。
2. 帶廚房紙巾一捲（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：

試題編號：980301（組別含 A1、A2、A3、A4、A5、A6 計 6 組）

品名	水果切盤	調 製 無 酒 精 性 飲 料 Mocktail				
組別	水 果 切 盤 Fruits Carving	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 法 Blending
A1	MF01 柳橙玉兔盤		MJ02 奇異之吻	MJ01 熱柳橙金桔汁	MT01 冰蘋果紅茶 MM02 冰榛果奶茶	MM01 抹茶可樂達
A2		MC01 熱摩卡咖啡	MS01 純真可樂達		MT02 冰桂花紅茶 MM03 冰珍珠奶茶 MT03 冰桔茶	MJ03 西瓜汁
A3	MF02 西瓜鳳梨盤	MC02 熱卡布奇諾咖啡	MS02 灰姑娘		MT04 冰烏梅紅茶 MM04 冰香草奶茶 MT05 冰蔓越莓黑森林 果粒茶	
A4	MF03 柳橙鳳梨船	MC03 熱焦糖瑪奇朵咖啡咖啡	MS03 雪莉登波	MT07 熱桔茶	MT06 冰阿薩姆紅茶 MM05 冰伯爵奶茶	
A5			MJ04 純真瑪莉 MM06 皇家熱奶茶	MC04 維也納熱咖啡 MT08 冰水蜜桃紅茶	MT09 冰黑森林果粒茶	MM07 木瓜牛奶
A6	MF04 柳橙鳳梨盤		MJ05 冰蜜桃比妮 MC05 濾杯式熱咖啡 注入法—Pour	MT10 熱黑森林果粒茶	MM08 冰杏仁奶茶	MI01 紫蘇梅冰沙

飲料調製丙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	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MJ01 熱柳橙金桔汁	4 粒 金桔 420ml 柳橙汁	攪拌法	檸檬角 15ml 蜂蜜 (附成品旁)	紅茶杯組/吧叉匙/可愛壺/雪平鍋/量酒器/瓦斯爐/榨汁器/沖壺/香甜酒杯/公杯
二	MM01 抹茶可樂達	30ml 抹茶糖漿 50ml 鳳梨汁 70ml 鮮奶	電動攪拌法	鳳梨片 吸管	可林杯/果汁機組/吧叉匙/量酒器/公杯
三	MJ02 奇異之吻	30ml 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 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/公杯/壓汁器
四	MF01 柳橙玉兔盤	2 顆 柳橙 (各分八等份)	水果拼盤	紅櫻桃	圓盤
五	MT01 冰蘋果紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 45ml 蘋果果露	搖盪法	V 字型蘋果角 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
六	MM02 冰榛果奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 榛果糖漿	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺

組別 A2

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MJ03 西瓜汁	320 公克 去皮西瓜 1 包 糖包 60ml 涼開水	電動攪拌法	吸管	可林杯/過濾網/公杯/吧叉匙/量酒器/果汁機組/雪平鍋
二	MT02 冰桂花紅茶	6 公克 桂花紅茶葉 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
三	MM03 冰珍珠奶茶	6 公克 伯爵紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 果糖 2 湯匙 熟粉圓	搖盪法		可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/公杯/沖壺/粗吸管
四	MT03 冰桔茶	1 包 紅茶包 4 粒 金桔 10ml 新鮮檸檬汁 100ml 柳橙汁 15ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬角 (單耳兔) 吸管	可林杯/吧叉匙/可愛壺/雪平鍋/量酒器/榨汁器/沖壺/壓汁器/搖酒器/公杯
五	MC01 熱摩卡咖啡	7 公克 義式咖啡粉 (30ml) 15ml 巧克力糖漿 200ml 鮮奶 (製成奶泡)	義式咖啡機 注入法	巧克力醬 (圖形不拘)	寬口咖啡杯組/圓湯匙/拉花鋼杯/量酒器
六	MS01 純真可樂達	30ml 椰子果露 30ml 新鮮檸檬汁 60ml 鳳梨汁 8 分滿 無色汽水	直接注入法	鳳梨片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/壓汁器/公杯

組別 A3

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MS02 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 吸管	可林杯/公杯/吧叉匙/量酒器/ 壓汁器
二	MF02 西瓜鳳梨盤	500 公克 帶皮西瓜 (分六片) 300 公克 帶皮鳳梨 (分十等份)	水果拼盤	紅櫻桃	圓盤
三	MT04 冰烏梅紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 30ml 烏梅濃縮汁 15ml 果糖	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平 鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
四	MC02 熱卡布奇諾咖啡	7 公克 義式咖啡粉 (30ml) 200ml 鮮奶(製成奶泡)	義式咖啡機 注入法	檸檬皮絲(成 品時製作) 肉桂粉 糖包	寬口咖啡杯組/圓湯匙/拉花 鋼杯/檸檬刮絲器
五	MM04 冰香草奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 香草糖漿	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平 鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
六	MT05 冰蔓越莓黑森林 果粒茶	5 公克黑森林果粒茶 45ml 蔓越莓果露	搖盪法	檸檬角(單耳 兔) 吸管	可林杯/吧叉匙/可愛壺/雪平 鍋/量酒器/搖酒器/瓦斯爐/沖 壺

組別 A4

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MC03 熱焦糖瑪奇朵咖 啡咖啡	7 公克 義式咖啡粉 (30ml) 15ml 焦糖糖漿 200ml 鮮奶(製成奶泡)	義式咖啡機 注入法	焦糖醬 (圖形不拘)	寬口咖啡杯組/圓湯匙/拉花 鋼杯/量酒器
二	MS03 雪莉登波	60ml 櫻桃汁 15ml 紅石榴糖漿 8 分滿 無色汽水	直接注入法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙 /量酒器
三	MF03 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	圓盤
四	MT06 冰阿薩姆紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平 鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
五	MT07 熱桔茶	1 包 紅茶包 4 粒 金桔 10ml 新鮮檸檬汁 360ml 柳橙汁	攪拌法	檸檬角 15ml 蜂蜜 (附成品旁)	紅茶杯組/吧叉匙/可愛壺/雪 平鍋/量酒器/瓦斯爐/榨汁器/ 沖壺/香甜酒杯/壓汁器/公杯
六	MM05 冰伯爵奶茶	6 公克 伯爵紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 果糖	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平 鍋/量酒器/搖酒器/沖壺

組別 A5

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MC04 維也納熱咖啡	15 公克綜合熱咖啡粉 泡沫鮮奶油	攪拌法	糖包 五彩巧克力米	咖啡杯組/咖啡煮具/木 (竹)調棒/沖壺/壓克力防 風架
二	MT08 冰水蜜桃紅茶	1 包 水蜜桃茶包 45ml 水蜜桃果露	攪拌法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/可愛壺/雪平 鍋/量酒器/沖壺
三	MT09 冰黑森林果粒茶	5 公克黑森林果粒茶 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/可愛壺/雪平 鍋/量酒器/搖酒器/瓦斯爐/沖 壺
四	MM06 皇家熱奶茶	1 包 紅茶包 (80ml) 1/2 鮮奶 * 以杯皿容量八分滿為準	義式咖啡機 直接注入法	糖包	紅茶杯組/吧叉匙/拉花鋼杯
五	MJ04 純真瑪莉	8 分滿 蕃茄汁 15ml 新鮮檸檬汁 1 Dash 辣醬油 1 Dash 酸辣油 適量的鹽與胡椒	直接注入法	芹菜棒 檸檬角 (單耳 兔)	高飛球杯/吧叉匙/量酒器/壓 汁器/公杯
六	MM07 木瓜牛奶	200 公克 木瓜 150ml 鮮奶 1 包 糖包	電動攪拌法	吸管	可林杯/公杯/吧叉匙/量酒器/ 果汁機組

組別 A6

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MM08 冰杏仁奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 杏仁糖漿	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平 鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
二	MT10 熱黑森林果粒茶	8 公克 黑森林果粒茶	攪拌法	糖包	紅茶杯組/吧叉匙/可愛壺/雪 平鍋/瓦斯爐/沖壺
三	MI01 紫蘇梅冰沙	60ml 紫蘇梅濃縮汁 10ml 果糖 30ml 涼開水	電動攪拌法	紫蘇梅 2 粒	可林杯/冰沙吸管/果汁機組/ 吧叉匙/量酒器/公杯
四	MJ05 冰蜜桃比妮	30ml 水蜜桃果露 15ml 新鮮檸檬汁 8 分滿 新鮮柳橙汁	直接注入法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/公杯/ 壓汁器
五	MF04 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
六	MC05 濾杯式熱咖啡	15 公克綜合熱咖啡粉	注入法 (Pour)	糖包 奶油球	咖啡杯組/沖壺/咖啡過濾杯/ 可愛壺/咖啡濾紙

試題編號：980302（組別含 B7、B8、B9、B10、B11、B12 計 6 組）

品名	水果切盤	調 製 無 酒 精 性 飲 料 Mocktail				
組別	水 果 切 盤 Fruits Carving	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 法 Blending
B7			MS04 柳橙蘇打 MM09 熱抹茶拿鐵		MT11 冰檸檬綠茶 MT12 冰蜂蜜紅茶 MT13 冰奶蓋綠茶	MI02 蜜桃冰沙
B8		MC06 冰拿鐵咖啡	MT15 熱桂花紅茶		MM10 冰椰果奶茶 MT14 冰奶蓋紅茶 MF16 冰玫瑰紅茶	MI03 莫西多檸檬冰沙
B9	MF05 香蕉西瓜盤	MC07 熱拿鐵咖啡		MT18 冰紅茶	MJ06 蛋蜜汁 MT17 冰綠茶	MI04 鳳梨冰沙
B10	MF06 柳橙西瓜船		MS05 鳳梨霜汁	MC08 爪哇式熱咖啡	MJ07 鳳梨蛋蜜汁 MT19 冰梅子綠茶	MI05 愛爾蘭咖啡冰沙
B11			MS06 蘋果蘇打	MC09 虹吸式熱咖啡	MJ08 百香果蛋蜜汁 MJ09 冰金桔檸檬汁 MM11 冰綠茶多多	MJ10 葡萄柚鳳梨汁
B12	MF04 柳橙鳳梨盤		MJ05 冰蜜桃比妮	MT18 冰紅茶 MC09 虹吸式熱咖啡	MM04 冰香草奶茶	MI01 紫蘇梅冰沙

飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試試題 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	MT11 冰檸檬綠茶	6 公克 綠茶茶葉 15ml 新鮮檸檬汁 30ml 果糖	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺/壓汁器/公杯
二	MT12 冰蜂蜜紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25ml 蜂蜜	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺
三	MM09 熱抹茶拿鐵	15ml 抹茶糖漿 8 分滿 鮮奶 加滿熱奶泡	義式咖啡機 直接注入法		拿鐵玻璃杯/長柄咖啡 匙/小圓盤/吧叉匙/圓湯 匙/量酒器/拉花鋼杯
四	MI02 蜜桃冰沙	1/2 粒 水蜜桃 45ml 水蜜桃果露 30ml 涼開水	電動攪拌法		可林杯/冰沙吸管/果汁 機組/吧叉匙/公杯/量酒 器
五	MS04 柳橙蘇打	120ml 新鮮柳橙汁 8 分滿 無色汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃 吸管	可林杯/壓汁器/吧叉匙/ 量酒器/公杯
六	MT13 冰奶蓋綠茶	6 公克 綠茶茶葉 25ml 果糖 加滿泡沫鮮奶油	搖盪法	吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺

組別 B8

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MC06 冰拿鐵咖啡	14 公克 義式咖啡粉（60ml） 150ml 鮮奶 加滿冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法	吸管 20ml 果糖	可林杯/量酒器/吧叉匙/ 奶泡壺/圓湯匙/小鋼杯/ 雪平鍋/長柄咖啡匙/香 甜酒杯
二	MM10 冰椰果奶茶	6 公克 伯爵紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 果糖 2 咖啡匙 椰果	搖盪法		可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 公杯/沖壺/粗吸管
三	MT14 冰奶蓋紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25ml 果糖 加滿泡沫鮮奶油	搖盪法	吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺
四	MT15 熱桂花紅茶（附沖 茶器）	6 公克 桂花紅茶葉	注入法--Pour	糖包	紅茶杯組/沖茶器/沖壺
五	MI03 莫西多檸檬冰沙	30ml 新鮮檸檬汁 60ml 莫西多糖漿 30ml 涼開水	電動攪拌法	檸檬角（單耳 兔）	可林杯/果汁機組/吧叉 匙/公杯/量酒器/壓汁器/ 冰沙吸管
六	MT16 冰玫瑰紅茶	6 公克 玫瑰紅茶葉 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺

組別 B9

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MJ06 蛋蜜汁	1 粒 蛋黃 150ml 柳橙汁 15ml 蜂蜜 15ml 新鮮檸檬汁	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/壓汁器/公杯/搖酒器/量酒器
二	MF05 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	MT17 冰綠茶	6 公克 綠茶茶葉 30ml 果糖	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
四	MT18 冰紅茶	2 包 紅茶包 25ml 果糖	攪拌法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/可愛壺/雪平鍋/量酒器/沖壺
五	MI04 鳳梨冰沙	2 片 鳳梨圓片 30ml 鳳梨汁 15ml 新鮮檸檬汁 30ml 果糖	電動攪拌法	紅櫻桃	可林杯/果汁機組/吧叉匙/量酒器/壓汁器/公杯/冰沙吸管
六	MC07 熱拿鐵咖啡	7 公克 義式咖啡粉（30ml） 200ml 鮮奶（製成奶泡）	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	MS05 鳳梨霜汁	30ml 白薄荷糖漿 45ml 鳳梨汁 8 分滿 無色汽水	直接注入法	鳳梨片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器
二	MI05 愛爾蘭咖啡冰沙	14 公克 咖啡粉（60ml） 15 公克 摩卡粉 25ml 愛爾蘭糖漿 加滿泡沫鮮奶油	義式咖啡機 電動攪拌法		可林杯/果汁機組/吧叉匙/量酒器/小鋼杯/雪平鍋/冰沙吸管
三	MJ07 鳳梨蛋蜜汁	一粒 蛋黃 150 ml 鳳梨汁 10 ml 蜂蜜 15 ml 新鮮檸檬汁	搖盪法	鳳梨片 紅櫻桃 吸管	可林杯/壓汁器/公杯/搖酒器/量酒器
四	MT19 冰梅子綠茶	6 公克 綠茶茶葉 2 粒 話梅 20ml 果糖	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
五	MF06 柳橙西瓜船	1 顆 柳橙（分七份） 500 公克 帶皮西瓜（分八等份）	水果拼盤	紅櫻桃 2 顆	圓盤
六	MC08 爪哇式熱咖啡	15ml 巧克力醬 15 公克綜合熱咖啡粉 泡沫鮮奶油	攪拌法	糖包	咖啡杯組/咖啡煮具/木（竹）調棒/沖壺/吧叉匙/壓克力防風架/量酒器

組別 B11

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MC09 虹吸式熱咖啡	15 公克綜合熱咖啡粉	攪拌法	糖包 奶油球	咖啡杯組/咖啡煮具/木 (竹)調棒/沖壺/壓克力防風架
二	MJ08 百香果蛋蜜汁	一粒 蛋黃 30 ml 百香果果露 10 ml 蜂蜜 15 ml 新鮮檸檬汁 150 ml 涼開水	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/壓汁器/公杯/搖 酒器/量酒器
三	MJ09 冰金桔檸檬汁	60ml 新鮮金桔汁 30ml 新鮮檸檬汁 2 粒 話梅 45ml 果糖 60ml 涼開水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/榨汁器/公杯/搖 酒器/量酒器/壓汁器
四	MJ10 葡萄柚鳳梨汁	150ml 新鮮葡萄柚汁 150 公克 新鮮鳳梨 10 ml 蜂蜜	電動攪拌法	吸管	可林杯/過濾網/公杯/吧 叉匙/量酒器/果汁機組/ 壓汁器/雪平鍋
五	MM11 冰綠茶多多	6 公克 綠茶茶葉 100ml 乳酸菌飲料 15ml 果糖	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺
六	MS06 蘋果蘇打	45ml 蘋果果露 8 分滿 無色汽水	直接注入法	V 字型蘋果角 紅櫻桃/吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器

組別 B12

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MM04 冰香草奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 香草糖漿	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/ 雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺
二	MI01 紫蘇梅冰沙	60ml 紫蘇梅濃縮汁 10ml 果糖 30ml 涼開水	電動攪拌法	紫蘇梅 2 粒	可林杯/冰沙吸管/果汁 機組/吧叉匙/量酒器/公 杯
三	MT18 冰紅茶	2 包 紅茶包 25ml 果糖	攪拌法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/可愛壺/ 雪平鍋/量酒器/沖壺
四	MC09 虹吸式熱咖啡	15 公克綜合熱咖啡粉	攪拌法	糖包 奶油球	咖啡杯組/咖啡煮具/木 (竹)調棒/沖壺/壓克力防風架
五	MJ05 冰蜜桃比妮	30ml 水蜜桃果露 15ml 新鮮檸檬汁 8 分滿 新鮮柳橙汁	直接注入法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/ 公杯/壓汁器
六	MF04 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

試題編號：980303（組別含 C13、C14、C15、C16、 C17、C18 計 6 組）

品名	水果切盤	調 製 無 酒 精 性 飲 料 Mocktail				
組別	水 果 切 盤 Fruits Carving	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 法 Blending
C13		MC12 冰卡布奇諾咖啡	MC11 橘香冰咖啡		MT21 冰百香果綠茶 MT22 冰紫羅蘭花茶 MJ12 冰蜂蜜金桔汁	MI07 奇異果冰沙
C14			MS07 水果賓治		MT23 冰奶泡紅茶 MT24 冰葡萄柚綠茶 MT25 冰檸檬香茅花茶 MJ13 冰蜂蜜檸檬汁	MI8 榛果咖啡冰沙
C15		MC13 熱摩卡奇諾咖啡	MS08 冰蘋果抹茶汁 MS09 藍色珊瑚礁		MT26 冰薄荷綠茶 MM14 柳橙鮮奶蜜 MF27 冰薰衣草花茶	
C16			MC10 冰咖啡		MM12 冰薄荷奶茶 MJ11 冰柚子金桔汁 MT20 冰奶泡綠茶	MM13 奇異多果汁 MI06 焦糖咖啡冰沙
C17	MF02 西瓜鳳梨盤		MJ02 奇異之吻	MT07 熱桔茶	MT01 冰蘋果紅茶 MM02 冰榛果奶茶	MM01 抹茶可樂達
C18	MF01 柳橙玉兔盤		MS02 灰姑娘	MC09 虹吸式熱咖啡	MJ09 冰金桔檸檬汁 MT25 冰檸檬香茅花茶	MJ10 葡萄柚鳳梨汁

飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試試題 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	MT21 冰百香果綠茶	6 公克 綠茶茶葉 30ml 百香果果露 15ml 果糖	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
二	MT22 冰紫羅蘭花茶	2 公克紫羅蘭花茶 15ml 新鮮檸檬汁 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/壓汁器/公杯/沖壺
三	MC11 橘香冰咖啡	20 公克綜合冰咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	直接注入法	紅櫻桃 20ml 白柑橘果露 吸管	可林杯/長柄咖啡匙/吧叉匙/咖啡過濾杯/沖壺/香甜酒杯/咖啡濾紙
四	MI07 奇異果冰沙	1 顆 奇異果 20ml 奇異果果露 20ml 果糖 30ml 涼開水	電動攪拌法		可林杯/果汁機組/吧叉匙/公杯/量酒器/冰沙吸管
五	MJ12 冰蜂蜜金桔汁	60ml 新鮮金桔汁 30ml 蜂蜜 10ml 果糖 60ml 涼開水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/榨汁器/搖酒器/量酒器/公杯
六	MC12 冰卡布奇諾咖啡	14 公克 義式咖啡粉 (60ml) 加滿冰鮮奶及奶泡	義式咖啡機 直接注入法	檸檬皮絲 (成品時製作) 肉桂粉 / 吸管 /20ml 果糖	可林杯/長柄咖啡匙/量酒器/吧叉匙/奶泡壺/圓湯匙/檸檬刮絲器/小鋼杯/雪平鍋/香甜酒杯

組別 C14

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MT23 冰奶泡紅茶	6 公克 伯爵紅茶葉 25ml 果糖 加滿冰奶泡	搖盪法	吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺/奶泡壺/圓湯匙
二	MT24 冰葡萄柚綠茶	6 公克 綠茶茶葉 60ml 新鮮葡萄柚汁 25ml 果糖	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/壓汁器/公杯/沖壺
三	MT25 冰檸檬香茅花茶	2 公克檸檬香茅花茶 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
四	MS07 水果賓治	10ml 紅石榴糖漿 20ml 鳳梨汁 20ml 新鮮柳橙汁 8 分滿 無色汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃 吸管	可林杯/公杯/吧叉匙/量酒器/壓汁器
五	MI8 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		可林杯/果汁機組/吧叉匙/量酒器/小鋼杯/雪平鍋/冰沙吸管
六	MJ13 冰蜂蜜檸檬汁	30ml 新鮮檸檬汁 30ml 蜂蜜 10ml 果糖 90ml 涼開水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/壓汁器/搖酒器/量酒器/公杯

組別 C15

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MS08 冰蘋果抹茶汁	30ml 抹茶糖漿 15ml 蘋果果露 10ml 新鮮檸檬汁 8 分滿 無色汽水	直接注入法	檸檬角（單耳兔） 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/公杯/壓汁器
二	MC13 熱摩卡奇諾咖啡	7 公克 義式咖啡粉（30ml） 15ml 巧克力醬 200ml 鮮奶（製成奶泡）	義式咖啡機 直接注入法	可可亞粉	寬口咖啡杯組/圓湯匙/吧叉匙/拉花鋼杯/量酒器
三	MT26 冰薄荷綠茶	6 公克 綠茶茶葉 30ml 綠薄荷糖漿 15ml 果糖	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
四	MM14 柳橙鮮奶蜜	90ml 新鮮柳橙汁 90ml 鮮奶 15ml 蜂蜜	搖盪法	柳橙片 吸管	可林杯/量酒器/搖酒器/壓汁器/公杯
五	MT27 冰薰衣草花茶	2 公克 薰衣草花茶 10ml 新鮮檸檬汁 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/壓汁器/公杯/沖壺
六	MS09 藍色珊瑚礁	30ml 藍柑橘果露 15ml 新鮮檸檬汁 8 分滿 無色汽水	直接注入法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/壓汁器/公杯

組別 C16

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MM12 冰薄荷奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 綠薄荷糖漿 15ml 果糖	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
二	MC10 冰咖啡	20 公克綜合冰咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	直接注入法	紅櫻桃 20ml 果糖 吸管	可林杯/長柄咖啡匙/吧叉匙/咖啡過濾杯/沖壺/香甜酒杯/咖啡濾紙
三	MI06 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）	可林杯/冰沙吸管/果汁機組/吧叉匙/量酒器/小鋼杯/雪平鍋
四	MJ11 冰柚子金桔汁	2 咖啡匙 柚子醬 4 粒 金桔汁 15ml 蜂蜜 120ml 涼開水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/榨汁器/搖酒器/量酒器/公杯/吧叉匙/長柄咖啡匙
五	MM13 奇異多果汁	1 顆 奇異果 100 ml 乳酸菌飲料 60 ml 鳳梨汁 15 ml 果糖	電動攪拌法	吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/果汁機組
六	MT20 冰奶泡綠茶	6 公克 綠茶茶葉 25ml 果糖 加滿冰奶泡	搖盪法	吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺/奶泡壺/圓湯匙

組別 C17

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MT01 冰蘋果紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 45ml 蘋果果露	搖盪法	V 字型蘋果角 紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
二	MJ02 奇異之吻	30ml 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 吸管	可林杯/吧叉匙/量酒器/公杯/壓汁器
三	MM01 抹茶可樂達	30ml 抹茶糖漿 50ml 鳳梨汁 70ml 鮮奶	電動攪拌法	鳳梨片 吸管	可林杯/果汁機組/吧叉匙/量酒器/公杯
四	MM02 冰榛果奶茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 25 公克 奶精粉 25ml 榛果糖漿	搖盪法	紅櫻桃 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
五	MF02 西瓜鳳梨盤	500 公克 帶皮西瓜（分六片） 300 公克 帶皮鳳梨（分十等份）	水果拼盤	紅櫻桃	圓盤
六	MT07 熱桔茶	1 包 紅茶包 4 粒 金桔 10ml 新鮮檸檬汁 360ml 柳橙汁	攪拌法	檸檬角 15ml 蜂蜜 （附成品旁）	紅茶杯組/吧叉匙/可愛壺/雪平鍋/量酒器/瓦斯爐/榨汁器/沖壺/香甜酒杯/壓汁器/公杯

組別 C18

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
一	MF01 柳橙玉兔盤	2 顆 柳橙（分八等份）	水果拼盤	紅櫻桃	圓盤
二	MS02 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 吸管	可林杯/公杯/吧叉匙/量酒器/壓汁器
三	MT25 冰檸檬香茅花茶	2 公克 檸檬香茅花茶 25ml 果糖	搖盪法	檸檬片 吸管	可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺
四	MC09 虹吸式熱咖啡	15 公克 綜合熱咖啡粉	攪拌法	糖包 奶油球	咖啡杯組/咖啡煮具/木（竹）調棒/沖壺/壓克力防風架
五	MJ09 冰金桔檸檬汁	60ml 新鮮金桔汁 30ml 新鮮檸檬汁 2 顆 話梅 45ml 果糖 60ml 涼開水	搖盪法	檸檬片 紅櫻桃 吸管	可林杯/榨汁器/公杯/搖酒器/量酒器/壓汁器
六	MJ10 葡萄柚鳳梨汁	150ml 新鮮葡萄柚汁 150 公克 新鮮鳳梨 10 ml 蜂蜜	電動攪拌法	吸管	可林杯/過濾網/公杯/吧叉匙/量酒器/果汁機/壓汁器/雪平鍋

肆、術科測試試題參考操作流程及操作單

一、術科測試試題參考操作單 範例--直接注入法

名稱：奇異之吻		編號：980301- A103
前置作業 (六分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： 30ml 奇異果果露 15ml 新鮮檸檬汁 8分滿 新鮮柳橙汁 2.調製方法：直接注入法—漂浮法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取抹布擦拭操作檯面及夾層 三、洗淨、擦乾雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟（冰夾）於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、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） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 奇異果果露 1瓶 新鮮檸檬 1個 新鮮柳橙 2-3 個 2.器皿區： ①可林杯 1個 ②量酒器 1個	③吧叉匙 1支 ④公 杯 2個 ⑤壓汁器 1個 ⑥三角尖刀 1把 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1個 ②吸管 1支 ③水果夾 1支 ④紅櫻桃 1顆 ⑤櫻桃叉 1支 5.工作區：放置砧板 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視杯器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾取櫻桃叉，插入紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、以壓汁器壓取檸檬汁倒入公杯備用 三、以壓汁器壓取柳橙汁倒入公杯備用 四、取可林杯加入適量冰塊，放置於工作區內 五、以量酒器取30ml奇異果果露倒入可林杯內 六、以量酒器取15ml新鮮檸檬汁倒入可林杯內 七、以吧叉匙攪拌 八、倒入新鮮柳橙汁至8分滿	九、放置裝飾物於可林杯上 十、以水果夾夾取吸管放入杯中 十一、放置成品於杯墊上 十二、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側 九、靜候評審

取可林杯加入適量冰塊



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



倒入約 8 分滿柳橙汁，放置裝飾物、吸管



二、術科測試試題參考操作單 範例--搖盪法

名稱：冰綠茶		編號：980302- B903
前置作業 (六分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： 6公克 綠茶茶葉 30ml 糖水 2.調製方法：搖盪法 3.裝飾物：紅櫻桃 4.杯皿：可林杯 二、取抹布擦拭操作檯面及夾層 三、洗淨、擦乾雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟（冰夾）於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、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） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 以乾燥器皿盛裝綠茶茶葉 糖水 1瓶	2.器皿區： ①可林杯1 個 ②量酒器1 個 ③吧叉匙1 支 ④沖茶器1 個 ⑤沖壺1 個 ⑥雪平鍋1 個 ⑦搖酒器1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤1 個 ②吸管1 支 ③水果夾1 支 ④紅櫻桃1 顆 ⑤櫻桃叉1 支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、製作裝飾物： 1.以水果夾及櫻桃叉，插入紅櫻桃 2.完成之裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、以沖壺取適量熱水 二、洗淨、擦乾雙手 三、取綠茶茶葉放入沖茶器 四、將熱水注入沖茶器中 五、取適量冰塊及冰水，放入雪平鍋中 六、將沖好之茶湯倒入搖酒器底杯 七、將已裝入茶湯之搖酒器底杯，放置於已裝冰塊及冰水之雪平鍋中，以吧叉匙攪拌，進行冷卻作業 八、加入冰塊於已完成冷卻作業之搖酒器底杯	九、以量酒器取30ml糖水，倒入搖酒器底杯內 十、搖盪均勻至外部結霜即可 十一、取可林杯 十二、將液體及冰塊倒入可林杯 十三、放置裝飾物於可林杯上 十四、以水果夾夾取吸管放入杯中 十五、放置成品於杯墊上 十六、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側 九、靜候評審

取茶葉放入沖茶器



將熱水注入沖茶器中



將沖好之茶湯倒入搖酒器底杯



以吧叉匙攪拌，進行冷卻作業



取廚房紙巾擦乾底杯



加入冰塊



以量酒器取糖水，倒入搖酒器並蓋上濾蓋



搖盪均勻至外部結霜



加入適量冰塊，
將液體過濾後倒入可林杯中



或加入液體後，再加入搖酒器內之冰塊，
放置裝飾物、吸管



三、術科測試試題參考操作單 範例一電動攪拌法

名稱：紫蘇梅冰沙		編號：980301-A603
前置作業 (六分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①60ml 紫蘇梅濃縮汁 ②10ml 果糖 ③30ml 涼開水 2.調製方法：電動攪拌法 3.裝飾物：紫蘇梅粒 4.杯皿：可林杯 二、取抹布擦拭操作檯面及夾層 三、洗淨、擦乾雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟（冰夾）於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、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） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①紫蘇梅濃縮汁 1瓶 ②糖水 1瓶	2.器皿區： ①可林杯 1個 ②量酒器 1個 ③吧叉匙 1支 ④果汁機組 1組 ⑤公杯 1 個 3.成品區：定位杯墊 4.裝飾物區： ①圓盤 1個 ②冰沙吸管 1支 ③紫蘇梅粒 2粒 ④水果夾 1支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污機器皿 十二、製作裝飾物：裝飾物置於圓盤上備用 十三、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、洗淨、擦乾雙手 二、以量酒器量取紫蘇梅濃縮汁、果糖、涼開水倒入果汁機內 三、加入適量冰塊於果汁機內 四、蓋上果汁機杯蓋 五、開啟電源，以分段方式操作果汁機 六、打開果汁機杯蓋，將混合打成之後的冰沙倒入杯中 七、放置裝飾物於杯上 八、以水果夾夾取冰沙吸管放入杯中	九、置成品於杯墊上 十、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、用廚房紙巾將材料之瓶口及瓶身擦拭乾淨 二、丟棄垃圾於垃圾桶 三、倒棄不用汁液及冰塊於水桶中 四、以杯刷清洗所有杯器皿 五、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	六、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側 九、靜候評審

以量酒器量取紫蘇梅濃縮汁倒入果汁機內



以量酒器量取果糖倒入果汁機內



以量酒器量取涼開水倒入果汁機內



加入適量冰塊



開啟電源，以分段方式操作果汁機



倒入冰沙約 8 分滿，放置裝飾物、吸管



四、術科測試試題參考操作單 範例一攪拌法

名稱：虹吸式熱咖啡		編號：980302-B1204
前置作業 (六分鐘)	一、瞭解配方 1.成分： ①15公克 綜合熱咖啡粉 2.調製方法：攪拌法 3.裝飾物： 糖包 1包 奶油球 1粒 4.杯皿：咖啡杯組 二、取抹布擦拭操作檯面及夾層 三、洗淨、擦乾雙手 四、鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區 五、放置冰鏟（冰夾）於廚房紙巾上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、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） 八、擺設個人操作檯： 1.材料區：標籤朝正前方 ①綜合熱咖啡粉	2.器皿區： ①咖啡杯組 1組 ②咖啡煮具1組 ③壓克力防風架 1個 ④ 木(竹)調棒 3.成品區：定位底盤 4.裝飾物區： ①圓盤 1個 ②奶油球 1粒 ③糖包 1包 ④水果夾 1支 九、收置托盤及洗杯刷於操作檯隔層 十、檢視器皿清潔 十一、潔淨污穢器皿 十二、靜候評審
調製過程 (七分鐘)	一、取沖壺加熱水 二、洗淨、擦乾雙手 三、進行溫杯及匙 四、咖啡煮具下球加熱水煮沸 五、放置壓克力防風架 六、上球加綜合熱咖啡粉備用 七、待水滾後升至上球煮約1分鐘，移開底部酒精燈火源並蓋熄之 八、待咖啡液體流到咖啡煮具下球 九、將咖啡杯匙溫杯用水倒掉	十、將熱咖啡倒入咖啡杯 十一、放置成品於底盤上 十二、附上奶油球及糖包 十三、靜候評審
善後作業 (七分鐘)	一、丟棄咖啡渣及垃圾於垃圾桶 二、丟棄不用汁液於水桶 三、以杯刷清洗咖啡杯器皿及咖啡煮具 四、以廚房紙巾分類擦拭杯器皿外圍	五、取托盤將各項設備及堪用之材料送回公共材料區及設備區，並放置整齊 七、以抹布擦拭乾淨操作檯面及隔層 八、清洗抹布並擰乾，放置於夾層左側 九、靜候評審

取沖壺加熱水，進行溫杯及匙



倒入熱水於下球



點燃酒精燈火源



放置壓克力防風架



上球加咖啡粉備用



待水滾後，放置上球



待水滾後升至上球煮約 1 分鐘



待咖啡流到下球，將熱咖啡倒入咖啡杯



五、操作義式咖啡機須知

前置作業	1. 於工作檯洗手後至材料區、以拉花鋼杯拿取 200ml 左右之鮮奶 ($\pm 20\text{ml}$) 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、由當日評審長調整後，並試做一杯)填充咖啡粉後，將填壓器及把手置於紙巾上。 ※監評長於場地說明時，須以 200ml 之水加入拉花鋼杯以為參考。
調置過程	1. 測試水壓，再扣住手把，放置適當之容器。 2. 萃取咖啡後，排放蒸氣管中之水分，進行打發奶泡。 3. 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。 4. 將咖啡、打發奶泡送回以托盤運送至工作檯進行調製
成品評鑑	將咖啡成品放置成品區、靜候監評評分。
善後處理	1. 清洗咖啡杯組及其他器皿(拉花鋼杯，若仍有鮮奶須倒回鮮奶收集器)。 2. 清洗擦拭蒸氣管之抹布後，送回咖啡機上方及物料區歸位。 3. 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。 4. 以工作檯之抹布，清潔咖啡機及工作區。 5. 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	1. 寬口咖啡杯組(含咖啡匙)。 2. 小鋼杯。 3. 單孔及雙孔咖啡萃取器。 4. 填壓器。 5. 擦拭蒸氣管之抹布。
咖啡機旁之器皿	1. 義式咖啡磨豆機。 2. 咖啡渣槽。 3. 鮮奶收集器。

六、義式咖啡機操作範例（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	將手把放置於餐巾紙上方(靜候評分)
	

義式咖啡機操作範例（調製過程）

測試水壓



扣緊手把



萃取咖啡



排放蒸氣



排放蒸氣管水分後，準備鮮奶，打發奶泡

使用完畢，擦拭蒸氣管、排放蒸氣



義式咖啡機操作範例（善後處理）

去除咖啡渣



清洗沖泡把手



將沖泡把手擦拭乾淨



擦拭咖啡機工作區



七、檸檬（柳橙）片切割範例

果粒洗淨、拭乾後，切除蒂頭，由頭至尾方向切片。



伍、飲料調製丙級技術士技能檢定術科測試試題成品參考圖

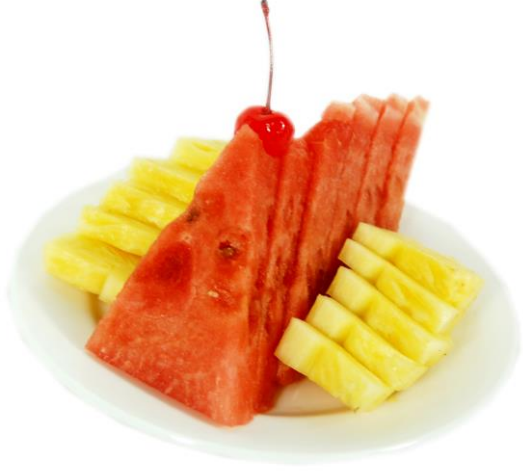
980301-A1

980301-A101/熱柳橙金桔汁	980301-A102/抹茶可樂達
	
980301-A103/奇異之吻	980301-A104/柳橙玉兔盤(8片單耳)
	
980301-A105/冰蘋果紅茶	980301-A106/冰榛果奶茶
	

980301-A2

980301-A201/西瓜汁	980301-A202/冰桂花紅茶
	
980301-A203/冰珍珠奶茶	980301-A204/冰桔茶
	
980301-A205/熱摩卡咖啡	980301-A206/純真可樂達
	

980301-A3

980301-A301/灰姑娘	980301-A302/西瓜鳳梨盤
	
980301-A303/冰烏梅紅茶	980301-A304/熱卡布奇諾咖啡
	
980301-A305/冰香草奶茶	980301-A306/冰蔓越莓黑森林果粒茶
	

980301-A4

980301-A401/熱焦糖瑪奇朵咖啡	980301-A402/雪莉登波
	
980301-A403/柳橙鳳梨船(4 片柳橙雙耳兔)	980301-A404/冰阿薩姆紅茶
	
980301-A405/熱桔茶	980301-A406/冰伯爵奶茶
	

980301-A5

980301-A501/維也納熱咖啡	980301-A502/冰水蜜桃紅茶
	
980301-A503/冰黑森林果粒茶	980301-A504/皇家熱奶茶
	
980301-A505/純真瑪莉	980301-A506/木瓜牛奶
	

980302-A6

980301-A601/冰杏仁奶茶	980301-A602/熱黑森林果粒茶
	
980301-A603/紫蘇梅冰沙	980301-A604/冰蜜桃比妮
	
980301-A605/柳橙鳳梨盤	980301-A606/濾杯式熱咖啡
	

980302-B7

980302-B701/冰檸檬綠茶	980302-B702/冰蜂蜜紅茶
	
980302-B703/熱抹茶拿鐵	980302-B704/蜜桃冰沙
	
980302-B705/柳橙蘇打	980302-B706/冰奶蓋綠茶
	

980302-B8

980302-B801/冰拿鐵咖啡	980302-B802/冰椰果奶茶
	
980302-B803/冰奶蓋紅茶	980302-B804/熱桂花紅茶
	
980302-B805/莫西多檸檬冰沙	980302-B806/冰玫瑰紅茶
	

980302-B9

980302-B901/蛋蜜汁	980302-B902/香蕉西瓜盤
	
980302-B903/冰綠茶	980302-B904/冰紅茶
	
980302-B905/鳳梨冰沙	980302-B906/熱拿鐵咖啡
	

980302-B10

980302-B1001/鳳梨霜汁	980302-B1002/愛爾蘭咖啡冰沙
	
980302-B1003/鳳梨蛋蜜汁	980302-B1004/冰梅子綠茶
	
980302-B1005/柳橙西瓜船	980302-B1006/爪哇式熱咖啡
	

980302-B11

980302-B1101/虹吸式熱咖啡	980302-B1102/百香果蛋蜜汁
	
980302-B1103/冰金桔檸檬汁	980302-B1104/葡萄柚鳳梨汁
	
980302-B1105/冰綠茶多多	980302-B1106/蘋果蘇打
	

980302-B12

980302-B1201/冰香草奶茶	980302-B1202/紫蘇梅冰沙
	
980302-B1203/冰紅茶	980302-B1204/虹吸式熱咖啡
	
980302-B1205/冰蜜桃比妮	980302-B1206/柳橙鳳梨盤
	

980303-C13

980303-C1301/冰百香果綠茶	980303-C1302/冰紫羅蘭花茶
	
980303-C1303/橘香冰咖啡	980303-C1304/奇異果冰沙
	
980303-C1305/冰蜂蜜金桔汁	980303-C1306/冰卡布奇諾咖啡
	

980303-C14

980303-C1401/冰奶泡紅茶	980303-C1402/冰葡萄柚綠茶
	
980303-C1403/冰檸檬香茅花茶	980303-C1404/水果賓治
	
980303-C1405/榛果咖啡冰沙	980303-C1406/冰蜂蜜檸檬汁
	

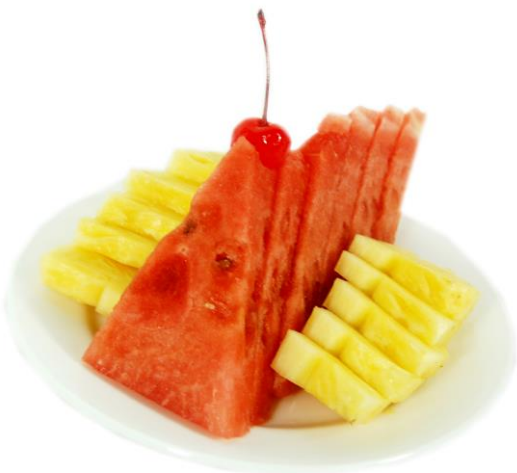
980303-C15

980303-C1501/冰蘋果抹茶汁	980303-C1502/熱摩卡奇諾咖啡
	
980303-C1503/冰薄荷綠茶	980303-C1504/柳橙鮮奶蜜
	
980303-C1505/冰薰衣草花茶	980303-C1506/藍色珊瑚礁
	

980303-C16

980303-C1601/冰薄荷奶茶	980303-C1602/冰咖啡
	
980303-C1603/焦糖咖啡冰沙	980303-C1604/冰柚子金桔汁
	
980303-C1605/奇異多果汁	980303-C1606/冰奶泡綠茶
	

980303-C17

980303-C1701/冰蘋果紅茶	980303-C1702/奇異之吻
	
980303-C1703/抹茶可樂達	980303-C1704/冰榛果奶茶
	
980303-C1705/西瓜鳳梨盤	980303-C1706/熱桔茶
	

980303-C18

980303-C1801/柳橙玉兔盤	980303-C1802/灰姑娘
	
980303-C1803/冰檸檬香茅花茶	980303-C1804/虹吸式熱咖啡
	
980303-C1805/冰金桔檸檬汁	980303-C1806/葡萄柚鳳梨汁
	

陸、飲料調製丙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	☐ 980301A 起 ☐ 980302B 起 ☐ 980303C 起	考 題	A _____ B _____ C _____
監 評 人 員 名 簽	(A) (B)	監 評 長 簽 名		總 評 結 果	☐ 扣 考 ☐ 缺 考 ☐ 不 及 格 ☐ 及 格
題 序	評 審 (A) 扣 分	評 審 (B) 扣 分	平 均 扣 分	備 註	
一					
二					
三					
四					
五					
六					
平 均 扣 分 總 計					

- 說明：1. 本檢定共六小題，六題平均扣分總計未超過 240 分(含)即為及格，超過 240(未含)即為不及格。
2. 違規扣考者、缺考者，在「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」註記之。
3. 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。
4. 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。
5. 若誤植須塗改時，請塗改委員及監評長在塗改處簽名。
6. 本評審總表附於該應檢人術科測試評審表第 1 頁，每一題共計 11 頁（含評審總表 1 頁，與 2 位監評人員之術科測試評審表 10 頁）。18 位應檢人，共計 198 張，方便爾後查詢。

茶、飲料調製丙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 人 崗 位 編 號	扣 分 標 準 (次)						
	應 檢 人 姓 名							
	組 別 編 號 監 評 內 容							
(A) 職業道德與重大專業技能	違反下列事項者：1.冒名頂替。2.攜帶/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.行動電話未關機。	241						
	11.未按題序恣意跳題製作者。	100						
	12.未按試題調製方法、配方成份、杯器皿指示操作者，或裝飾物與題意有重大不符且會影響口感者。	100						
	13.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者致危及安全或損壞者。例：萃取咖啡時、手把未能扣緊因而脫落、操作虹吸式咖啡時下座未加水即點火或未扣緊濾網、未正確操作瓦斯爐。 (3) 成品容量未達六分滿者。 (4) 操作搖盪法時，加入有氣泡的飲料。 (5) 成品完成後重新製作。 (6) 無成品者。	100						
	註一：凡違反 1~10 項者，一律扣考，已檢定之成績以不及格論。 註二：凡違反 11~13 項者，一律扣該題 100 分。							

監評人員簽章：() _____

扣分項目		「應檢人崗位編號」	扣 分 (次)						
(B) 前置 作業 20 %	1.違反安全、衛生相關事項（得重複扣分）。		2						
	2.未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。		2						
	3.未預先鋪設紙巾或將冰鏟（冰夾）放置冰桶（槽）中或持杯時手碰觸杯口。		4						
	4.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、破損。		4						
	5.未按試題佈置個人操作台。		4						
	6.未將材料及器皿商標或標籤、正面朝前方。		4						
	7.取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用。		4						
	8.未檢視、處理杯器皿之破損與清潔。		4						
	9.若經清潔後之器皿，未將外部擦拭乾淨。		4						
	10.生鮮物料未經正確清潔、處理（含去皮、去蒂頭、去標籤）而直接取用。		4						
	11.徒手製作裝飾物（橘櫟類、蘋果例外）。		4						
	12.切割裝飾物時，未按正確方式或未在砧板上操作（檸檬皮絲除外）。		4						
	13.未正確切割榨取果汁之水果（如檸檬、柳橙、葡萄柚等）。		4						
	14.檸檬皮絲於前置作業時刮好備用。		10						
	15.以電動攪拌法調製果汁時，已在前置作業處理去皮、去籽或切塊。		10						
	16.研磨咖啡粉時，咖啡手把離開研磨機，未立即關閉研磨機。		10						
	17.未正確填壓咖啡粉。		4						
	18.填充咖啡粉後，未將填壓器、把手放在紙巾上。		4						
	19.前置作業時間截止，未完成之工作項目（依項次扣分）： （1）成份材料（2）裝飾物（3）杯器皿（4）其它（杯墊、杯刷、水果夾、砧板、水果刀）		2						
	20.持題卡取物或前置作業時間截止，仍繼續作業。		20						
	扣 分 小 計 （ 最 多 扣 2 0 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)						
(C) 調製過程30 %	1.違反安全、衛生相關事項（得重複扣分）。		2						
	2.持杯時手碰觸杯口。		4						
	3.取完熱水或操作咖啡機，返回個人操作檯後，未立即洗淨、擦乾雙手。		10						
	4.切割水果盤時，未先洗淨、擦乾雙手。		10						
	5.未依配方順序調製飲料。		4						
	6.調製飲料過程，冰塊未於適當時機加入。		4						
	7.將冰鏟（冰夾）放置於冰桶中。		4						
	8.未進行溫杯匙或溫壺。		4						
	9.量取液體材料，未於工作區上方進行或溢出。		4						
	10.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						
	11.操作沖茶器時，拉把未能放置正確位置。		4						
	12.未能正確取用材料（以±10%為基準），或使用沖茶器或咖啡煮器（Syphon）時，未能正確測量水量（以±20ml為基準），以致過多或過少。		10						
	13.調製冰茶類搖盪法，未於搖酒器中（攪拌法未於雪平鍋）進行冰鎮。		10						
	14.調製冰奶茶時，奶精粉未於適當時機加入。		10						
	15.調製果粒茶時，未於瓦斯爐上的雪平鍋攪拌。		10						
	16.調製熱柳橙金桔汁或熱桔茶，未於可愛壺中攪拌。		10						
	17.直接注入法應使用吧叉匙而未使用者。		30						
	18.使用搖酒器操作搖盪法，搖酒器外部未達起霜狀。		10						
	19.熟粉圓、椰果直接放入搖酒器搖盪。		4						
	20.搖盪法成品倒入杯中後、再放入新冰塊。		10						
	21.操作咖啡煮器時，酒精燈下方鋪設紙巾者；或操作瓦斯爐具時，下方鋪設紙巾。		30						
	22.調製咖啡時，加入泡沫鮮奶油後攪拌。		10						
	23.調製咖啡時，加入巧克力醬成份後未攪拌		30						
	24.操作義式咖啡機前，未測試水壓即扣住把手。		10						
	25.未按正確方式操作義式咖啡機（咖啡溢出）。		30						
	26.操作義式咖啡機時，在使用蒸氣管前，未立即排放蒸氣，或使用後未再排放蒸氣、擦拭乾淨。		10						
	27.操作咖啡機時，工作檯抹布與蒸氣管擦拭抹布交錯使用。		10						
	28.調製咖啡冷飲時，義式濃縮咖啡未事先冰鎮。		10						
	29.操作電動攪拌法時，先放入冰塊或造成機器空轉。		4						
	30.操作電動攪拌法時，馬達尚未停止即搖動、移動或打開容器上蓋。		4						
	31.放置裝飾物時，直接以手抓取裝飾物。		4						
	32.調製時間截止，未完成工作。		20						
	扣 分 小 計 （ 最 多 扣 3 0 分 ）								

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

扣分項目		應檢人崗位編號	扣 分 (次)						
(D) 成品 評鑑 30 %	1.違反安全、衛生相關事項（得重複扣分）。		2						
	2.未將成品置放成品區之杯墊上。		4						
	3.桂花紅茶沖茶器之拉把未能放置正確位置。		10						
	4.未將裝飾物與成品組合或錯誤、不當的裝飾物。		10						
	5.成品未放置吸管或放錯吸管、咖啡匙、湯匙。		10						
	6.層次不分明。		10						
	7.成品不均勻或含雜質。		10						
	8.調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿(奶泡除外)規定份量。		10						
	9.口感偏離題目配方，未達要求。		10						
	10.冰沙外觀未達冰沙狀，或可樂達調製成冰沙狀、果汁狀。		10						
	11.以蛋、鮮奶為材料搖盪調配之成品，未見其頂端一層泡沫。		10						
	12.未能刮出一平匙（圓湯匙）之奶泡。		10						
	13.切出之水果等份不均勻。		10						
	14.切出之水果果肉過少、傷害果肉或切出的柳橙成品帶有1/3以上白色果肉，或西瓜成品含白色果肉、鳳梨成品含皮（「柳橙鳳梨船」除外）。		10						
	15.水果盤類之成品未依公告方式擺飾、切割或偏離題意。		30						
	16.成品完成後，再倒回重複製作者。		30						
扣分小計（最多扣 30 分）									

扣分項目		應檢人崗位編號	扣 分 (次)						
(E) 善 後 處 理 20 %	1.違反安全、衛生相關事項（得重複扣分）。		2						
	2.持杯時手碰觸杯口。		4						
	3.未能正確操持托盤運送物件或打翻、掉落、破損。		4						
	4.取用物料量超過規定 1/3 造成浪費（水、冰塊除外）。		4						
	5.未能將器具或剩餘堪用之生鮮物品歸回原公共用材區。		4						
	6.未能處理垃圾、廚餘及水的分類。 （廚餘：果皮、茶葉、茶包內【除去外包裝】茶葉渣、咖啡渣、蛋殼等。蛋白、蛋黃，倒入水桶中。）		4						
	7.未將乾燥器皿或成品杯皿內、外擦拭乾淨。		4						
	8.未能確實清理機具設備或擦拭杯器皿。		4						
	9.未將機具收拾妥善及歸定位。		4						
	10.善後處理時間截止，未完成工作。		10						
扣 分 小 計 （ 最 多 扣 2 0 分 ）									
第 小題（A+B+C+D+E）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人，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.每一位應檢人應檢六小題，二位監評人員之平均扣分總計超過 240 分（未含）者為不及格。

捌、飲料調製丙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
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	
08：30—09：00	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。	
09：00—12：00	上午場測試結束	測試時間 3 小時
12：30—12：30	1.監評人員成績核算 2.下午場應檢人報到 3.監評人員休息用膳時間	
12：30—13：00	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。	
13：00—16：00	下午場測試結束	測試時間 3 小時
16：00—16：30	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）	