

■第1次測驗

【例1】有關發酵的問題。

- 1) 關於發酵食品的問題。請選出一正確文章，並以記號答題。
 - A: 其原料主要是化学物质等
 - B: 其原料主要是淀粉、蛋白質等
- 2) 請回答 2 種經由單發酵而製成的酒類？

【例2】有關各種酒類的基礎知識問題。

- 1) 下列有關烈酒之說明，請選出一正確文章，並以記號答題。
 - A: 蒸餾後的色調呈琥珀色或茶色
 - B: 蒸餾後的色調幾近透明無色
 - C: 蒸餾後的色調依酒的種類不同而呈現各種顏色
- 2) 下列有關利口酒之說明，請選出一正確文章，並以記號答題。
 - A: 原先是作為藥物使用
 - B: 原先是作為娛樂助興之用
 - C: 最早是用來製作雞尾酒的材料

【例3】有關酒類的商品特性問題。

- 1) 下列有關清酒之商品特性，請選出一正確文章，並以記號答題。
 - A: 一般來說原料的原價便宜
 - B: 一般來說原料的原價較高
- 2) 一般認為儲藏時最需小心、避免搖晃的酒類為何？請選出一正確選項，並以記號答題。

A: 啤酒	B: 葡萄酒(使用軟木塞的)
C: 清酒	D: 威士忌

【例4】下列有關日本的清酒歷史。

- 1) 據信清酒發源於何時？請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。

A: 約 500 年前	B: 約 1,000 年前
C: 約 1,500 年前	D: 約 2,000 年前
- 2) 確立於平安時代(794-1185)、麴米與掛米皆使用精白米的釀製名稱為何？請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。

A: 諸白	B: 片白
C: 吟釀	D: 荒走
- 3) 有關柱燒酎的說明，請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。

A: 意指精米	B: 意指活性炭過濾法
C: 意指添加高酒精	D: 意指 3 階段製程

【例5】有關清酒的原料問題。

- 1) 主要用來釀造清酒的稻子品種為何？請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
 - A: 秈稻(印度型稻米 INDICA RICE)
 - B: 梗稻(日本型稻米 JAPONICA RICE)
 - C: 爪哇稻(爪哇型稻米 JAVANICA RICE)
- 2) 一般計算米重是以幾粒為單位？請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。

A: 10 粒	B: 100 粒
C: 1,000 粒	D: 10,000 粒
- 3) 米粒中心的白色不透明部分，其名稱為何？
- 4) 有關酒造好適米的栽種條件，請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。

A: 適合早晚溫差小的場所	B: 適合養分豐沛的土地
C: 稻作間距狹窄適合栽培	D: 農家的技術非必要

【例6】有關釀造清酒的問題。

- 1) 有關精米的目的，請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
A:使其吸收適量水分
B:削除米粒不必要之成分
C:促進糖化
D:培養大量的酵母
- 2) 精米度 90%係指刪除了米粒的多少佔比(%)?
- 3) 「生酏系酒母」的特徵為何? 請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
A:使用酒廠內既存的乳酸菌來培育
B:培育期間短
C:低成本
- 4) 何者與「袋吊」屬同一技法? 請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
A:霽酒
B:荒走
C:滓酒
D:無過濾
- 5) 「過濾」的目的為何? 請例舉 2 項並填於解答欄。

【例7】有關清酒的標示問題。

- 1) 特定名稱酒之麴米使用比例，目前規定為多少? 請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
A:總用米量的 5%以上
B:總用米量的 15%以上
C:總用米量的 25%以上
D:總用米量的 50%以上
- 2) 有關「原料米之品種名」的標示說明，請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
A:「原料米之品種名」一定要標示
B:「原料米之品種名」標示可有可無
C:「原料米之品種名」一律禁止標示
- 3) 根據日本酒稅法，清酒的定義為何? 請記述於解答欄。

■第 2 次測驗

【例 1】有關清酒四大類別。

- 1) 以「果香及清新風味」為特徵的酒是清酒四大類別中的哪一種? 請從以下語群中選出一適切選項，並以記號答題。
A:薰酒
B:爽酒
C:醇酒
D:熟酒

【例 2】有關侍酒的問題。

- 1) 請將清酒專屬的酒瓶尺寸「4 合」，換算至解答欄的單位。
- 2) 請列舉 3 項正確的清酒儲藏管理法，並記述於解答欄。
- 3) 「作為斟倒清酒的酒器」是哪一種酒器? 請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
A:蛇目利豬口
B:豬口
C:德利
D:吞杯
- 4) 清酒四大分類中，哪一種清酒適合盛裝於口徑大的酒器、或日本傳統酒器? 請從以下語群中選出一正確選項，並以記號答題。
A:薰酒
B:爽酒
C:醇酒
D:熟酒
- 5) 請列舉 3 項日本料理的特徵，並記述於解答欄。

【例 3】有關販賣促進(推薦重點)的問題。

- 1) 針對入門者的客層，如何推薦符合指定季節*的飲用樂趣? 請依照回答用紙的表格指示，敘述販促行銷提案。
目標客層為【入門者(曾經飲用過日本酒，但沒有特別研究)】、您的提案立場為【餐飲工作人員或酒類販賣員※】
任選其一。且必須提及酒器、飲用溫度、料理的要素。
※提案立場不需依據目前的職業。

[*設定季節]

考試日期	3~5 月	6~8 月	9~11 月	12~2 月
指定季節	春	夏	秋	冬

■第3次測驗

【例1】針對清酒的「外觀」品鑑。

1)請評鑑考試用酒A的「澄清度」，並記述於解答欄。

2)針對考試用酒A的「黏稠度」評鑑，請從以下語群中選出一適當形容，並以記號答題。

A:低 B:稍低 C:中等 D:稍高 E:高

【例2】針對清酒的「香氣」品鑑。

1)針對考試用酒A的「強度」評鑑，請從以下語群中選出一適當形容，並以記號答題。

A:弱 B:稍弱 C:中等 D:稍強 E:強

2)試以一般食品、花草等具體例子形容考試用酒A之香氣(印象深刻的)，請舉3例並記述於解答欄。

【例3】針對清酒的「風味」品鑑。

1)針對考試用酒A的「強度」評鑑，請從以下語群中選出一適當形容，並以記號答題。

A:弱 B:稍弱 C:中等 D:稍強 E:強

2)請描述考試用酒A的「質地」，並記述於解答欄。

【例4】針對清酒的「整體表現」品鑑。

1)請舉出2項考試用酒A的「整體表現(特徵)」，並記述於解答欄。

2)考試用酒A屬於「清酒四大類別」的哪一種？請從以下語群中選出一適切選項，並以記號答題。

A:薰酒 B:爽酒 C:醇酒 D:熟酒

【例5】有關清酒品鑑。

國際唎酒師品酒的目的為何？請列舉3例並記述於解答欄