

**107 年度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  
修訂對照參考表**

(※修訂對照參考表僅供應檢人參考，應檢人應自行注意測試參考資料內容，本表僅列出修正重點，其餘文字酌修者不逐一對照)

修訂日期：107 年 12 月 12 日/啟用日期：108 年 1 月 1 日

修正重點如下：

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
P2	<p>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</p> <p>(九) 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。</p>	<p>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</p> <p>(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，<b>實際從事相關行業時，應遵守職場道德等相關規定。</b></p>	<p>第 9 點移至第 2 點，其餘項次依序調整</p>

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																																																																																										
P8 起	參、技術士技能檢定飲料調製職類丙級機具、設備及材料表	參、技術士技能檢定飲料調製職類丙級機具、設備及材料表																																																																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>名稱</th> <th>規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>雜 30</td> <td>鹽罐</td> <td>35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製</td> <td>組</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>雜 47</td> <td>環保粗吸管</td> <td>粗管</td> <td>組</td> <td>4</td> <td>材質不拘，附吸管刷</td> </tr> <tr> <td>配 13</td> <td>柳橙汁</td> <td>1000ml</td> <td>桶</td> <td>2</td> <td>以公杯取用</td> </tr> <tr> <td>配 14</td> <td>鳳梨汁</td> <td>190~360ml / 易開罐裝</td> <td>罐</td> <td>6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>鮮 11</td> <td>百香果原汁(含肉含籽)</td> <td>600 公克以上</td> <td>瓶</td> <td>1</td> <td>新鮮或冷凍(需退冰)皆可，存放於冰水中</td> </tr> <tr> <td>鮮 15</td> <td>糖水</td> <td>將二砂糖與水 1 比 1 熬煮</td> <td>罐</td> <td>20</td> <td>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</td> </tr> </tbody> </table>	項目	名稱	規格	單位	數量	備註	雜 30	鹽罐	35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製	組	2		雜 47	環保粗吸管	粗管	組	4	材質不拘，附吸管刷	配 13	柳橙汁	1000ml	桶	2	以公杯取用	配 14	鳳梨汁	190~360ml / 易開罐裝	罐	6		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	鮮 15	糖水	將二砂糖與水 1 比 1 熬煮	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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>名稱</th> <th>規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>雜 30</td> <td>鹽罐</td> <td>35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製</td> <td>組</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>雜 47</td> <td>環保粗吸管</td> <td>粗管</td> <td>組</td> <td>4</td> <td>材質不拘，可重複使用，附吸管刷</td> </tr> <tr> <td>配 13</td> <td>柳橙汁</td> <td>1000ml</td> <td>桶</td> <td>2</td> <td>以公杯取用(果汁總含量達 10%以上)</td> </tr> <tr> <td>配 14</td> <td>鳳梨汁</td> <td>190~360ml / 易開罐裝</td> <td>罐</td> <td>6</td> <td>(果汁總含量達 100%)</td> </tr> <tr> <td>鮮 11</td> <td>百香果原汁(含肉含籽)</td> <td>600 公克以上</td> <td>瓶</td> <td>1</td> <td>新鮮或冷凍(需退冰)皆可，存放於冰水中，以公杯取用</td> </tr> <tr> <td>鮮 15</td> <td>糖水</td> <td>將二砂糖與熱水 1 比 1 製作</td> <td>罐</td> <td>20</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>檢 13</td> <td>吧檯準備作業須知 整頁面</td> <td>(綠色)、護貝</td> <td>張</td> <td>18</td> <td>供應檢人使用</td> </tr> </tbody> </table>	項目	名稱	規格	單位	數量	備註	雜 30	鹽罐	35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製	組	4		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 13	柳橙汁	1000ml	桶	2	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%)	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 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	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	新增檢 13，其餘項次依序調整
項目	名稱	規格	單位	數量	備註																																																																																								
雜 30	鹽罐	35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製	組	2																																																																																									
雜 47	環保粗吸管	粗管	組	4	材質不拘，附吸管刷																																																																																								
配 13	柳橙汁	1000ml	桶	2	以公杯取用																																																																																								
配 14	鳳梨汁	190~360ml / 易開罐裝	罐	6																																																																																									
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																																																																																								
鮮 15	糖水	將二砂糖與水 1 比 1 熬煮	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																																																																																								
項目	名稱	規格	單位	數量	備註																																																																																								
雜 30	鹽罐	35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製	組	4																																																																																									
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 13	柳橙汁	1000ml	桶	2	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%)																																																																																								
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 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																																																																																								
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																																																																																								

頁數 (修訂後)	原內容					修訂後內容					備註			
P20	組別 A1					組別 A1								
	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"> <li>◆ 可林杯/沖壺/小鋼杯/奶泡壺/圓湯匙/公杯/長柄咖啡匙</li> <li>◆ 量酒器/吧叉匙/杯墊</li> </ul>		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"> <li>◆ 可林杯/沖壺/小鋼杯/奶泡壺/圓湯匙/公杯/長柄咖啡匙/古典杯</li> <li>◆ 量酒器/吧叉匙/杯墊</li> </ul>	
P22	組別 A5					組別 A5								
	五	香蕉木瓜盤	帶皮木瓜 200 公克 (切十等份) 香蕉 1 根	水果拼盤	2 顆紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 圓盤</li> <li>◆ 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板</li> </ul>		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"> <li>◆ 圓盤</li> <li>◆ 三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板</li> </ul>	
P24	組別 B7					組別 B7								
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 拿鐵玻璃杯/拉花鋼杯/圓湯匙/長柄咖啡匙</li> <li>◆ 吧叉匙/小圓盤</li> </ul>		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	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 拿鐵玻璃杯/拉花鋼杯/圓湯匙/長柄咖啡匙/古典杯</li> <li>◆ 吧叉匙/小圓盤</li> </ul>	
P25	組別 B9					組別 B9								
	五	冰紅茶	2 包 紅茶包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 可林杯/沖壺/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/長柄咖啡匙</li> <li>◆ 吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊</li> </ul>		五	冰紅茶	2 包 紅茶包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 可林杯/沖壺/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/長柄咖啡匙/古典杯</li> <li>◆ 吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊</li> </ul>	

頁數 (修訂後)	原內容						修訂後內容						備註
P26	組別 B12						組別 B12						
	二	冰紅茶	2包 紅茶包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 可林杯/沖壺/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/長柄咖啡匙</li> <li>◆ 吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊</li> </ul>	二	冰紅茶	2包 紅茶包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 可林杯/沖壺/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/長柄咖啡匙/古典杯</li> <li>◆ 吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊</li> </ul>	
P28	組別 C13						組別 C13						
	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"> <li>◆ 可林杯/沖壺/沖茶器/古典杯</li> <li>◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/杯墊</li> </ul>	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"> <li>◆ 可林杯/沖壺/沖茶器/古典杯/公杯</li> <li>◆ 搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/小圓盤/杯墊</li> </ul>	
	二	冰蝶豆花檸檬茶	5朵 乾燥蝶豆花 15ml 新鮮檸檬汁 30ml 糖水 30ml 涼開水	直接注入法 漂浮法	檸檬片	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 可林杯/沖壺/沖茶器/壓汁器/公杯/古典杯/長柄咖啡匙</li> <li>◆ 量酒器/吧叉匙/濾茶器/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊</li> </ul>	二	冰蝶豆花檸檬茶	5-7朵 乾燥蝶豆花 15ml 新鮮檸檬汁 30ml 糖水 30ml 涼開水	直接注入法 漂浮法	檸檬片	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 可林杯/沖壺/沖茶器/壓汁器/公杯/古典杯/長柄咖啡匙</li> <li>◆ 量酒器/吧叉匙/濾茶器/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊</li> </ul>	
	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"> <li>◆ 可林杯/果汁機組/公杯</li> <li>◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/水果夾/砧板/杯墊</li> </ul>	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"> <li>◆ 可林杯/果汁機組</li> <li>◆ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊</li> </ul>	
P29	組別 C15						組別 C15						

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註										
P30	<p>組別 C18</p> <table border="1" data-bbox="129 416 969 632"> <tr> <td data-bbox="129 416 181 632">二</td> <td data-bbox="181 416 297 632">冰奶泡綠茶</td> <td data-bbox="297 416 488 632">6 公克 綠茶茶葉 25ml 糖水 加滿冰奶泡</td> <td data-bbox="488 416 577 632">搖盪法</td> <td data-bbox="577 416 969 632"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 可林杯/沖壺/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/古典杯</li> <li>• 搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊</li> </ul> </td> </tr> </table>	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"> <li>• 可林杯/沖壺/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/古典杯</li> <li>• 搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊</li> </ul>	<p>組別 C18</p> <table border="1" data-bbox="1032 416 2051 632"> <tr> <td data-bbox="1032 416 1093 632">二</td> <td data-bbox="1093 416 1234 632">冰奶泡綠茶</td> <td data-bbox="1234 416 1464 632">6 公克 綠茶茶葉 25ml 糖水 加滿冰奶泡</td> <td data-bbox="1464 416 1581 632">搖盪法</td> <td data-bbox="1581 416 2051 632"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 可林杯/沖壺/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/古典杯</li> <li>• 搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊</li> </ul> </td> </tr> </table>	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"> <li>• 可林杯/沖壺/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/古典杯</li> <li>• 搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊</li> </ul>	
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"> <li>• 可林杯/沖壺/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/古典杯</li> <li>• 搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊</li> </ul>									
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"> <li>• 可林杯/沖壺/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/古典杯</li> <li>• 搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊</li> </ul>									
P31 起	<p>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)</p> <table border="1" data-bbox="210 783 976 1299"> <tr> <td data-bbox="210 783 389 1299" style="text-align: center;">前置作業 (五分鐘)</td> <td data-bbox="389 783 976 1299"> <p>一、瞭解配方 1.成分： 15ml 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、攪拌棒 4.杯皿：高飛球杯</p> <p>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 五、放置冰鏟(冰夾)於吧檯瀝水墊上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、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> </td> </tr> </table>	前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方 1.成分： 15ml 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、攪拌棒 4.杯皿：高飛球杯</p> <p>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 五、放置冰鏟(冰夾)於吧檯瀝水墊上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、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>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)</p> <table border="1" data-bbox="1115 807 1973 1299"> <tr> <td data-bbox="1115 807 1317 1299" style="text-align: center;">前置作業 (五分鐘)</td> <td data-bbox="1317 807 1973 1299"> <p>一、瞭解配方 1.成分： 15ml 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、攪拌棒 4.杯皿：高飛球杯</p> <p>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 五、填充適量冰塊於冰桶中 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> </td> </tr> </table>	前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方 1.成分： 15ml 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、攪拌棒 4.杯皿：高飛球杯</p> <p>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 五、填充適量冰塊於冰桶中 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>刪除五、放置冰鏟(冰夾)於吧檯瀝水墊上 (搖盪法、電動攪拌法、攪拌法亦一併刪除,不逐一對照)</p>						
前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方 1.成分： 15ml 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、攪拌棒 4.杯皿：高飛球杯</p> <p>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 五、放置冰鏟(冰夾)於吧檯瀝水墊上 六、填充適量冰塊於冰桶中 七、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>												
前置作業 (五分鐘)	<p>一、瞭解配方 1.成分： 15ml 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、攪拌棒 4.杯皿：高飛球杯</p> <p>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 五、填充適量冰塊於冰桶中 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>												

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																												
P70	<p>捌、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試評審表</p> <p>一、吧檯準備評審表</p> <table border="1" data-bbox="152 427 981 1321"> <tr> <td data-bbox="159 432 907 699">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)未鋪設紙巾(3)未能正確持用托盤運送物品(4)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中(5)製作裝飾物前未先洗手(6)未分類處理垃圾、冰和水(7)砧板及三角尖刀使用完後，未立即清洗(8)水果未放置於圓盤上(9)其他。</td> <td data-bbox="913 432 974 699">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="159 703 907 746">2.運送物件時打翻、掉落或破損者。</td> <td data-bbox="913 703 974 746">20</td> </tr> <tr> <td data-bbox="159 751 907 826">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)。</td> <td data-bbox="913 751 974 826">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="159 831 907 906">4.製作檸檬角，寬度未在 1.5~2 公分之間或傷害到果肉者。</td> <td data-bbox="913 831 974 906">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="159 911 907 986">5.生鮮物料未經正確清潔、處理(含去蒂頭、去除標籤)。</td> <td data-bbox="913 911 974 986">20</td> </tr> <tr> <td data-bbox="159 991 907 1182">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)吧叉匙(3)量酒器(4)三角尖刀(5)濾茶器(6)壓汁器(7)杯墊(8)2 個小圓盤(9)1 支水果夾(10)砧板(11)圓托盤、海綿刷、抹布。</td> <td data-bbox="913 991 974 1182">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="159 1187 907 1316">7.六小題所需裝飾物：(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。(依項次扣分)。</td> <td data-bbox="913 1187 974 1316">8*</td> </tr> </table>	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)未鋪設紙巾(3)未能正確持用托盤運送物品(4)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中(5)製作裝飾物前未先洗手(6)未分類處理垃圾、冰和水(7)砧板及三角尖刀使用完後，未立即清洗(8)水果未放置於圓盤上(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.製作檸檬角，寬度未在 1.5~2 公分之間或傷害到果肉者。	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)吧叉匙(3)量酒器(4)三角尖刀(5)濾茶器(6)壓汁器(7)杯墊(8)2 個小圓盤(9)1 支水果夾(10)砧板(11)圓托盤、海綿刷、抹布。	8*	7.六小題所需裝飾物：(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。(依項次扣分)。	8*	<p>捌、技術士技能檢定飲料調製職類丙級術科測試評審表</p> <p>一、吧檯準備評審表</p> <table border="1" data-bbox="1093 432 1955 1342"> <tr> <td data-bbox="1099 437 1877 715">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)其他。</td> <td data-bbox="1883 437 1955 715">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1099 719 1877 762">2.運送物件時打翻、掉落或破損者。</td> <td data-bbox="1883 719 1955 762">20</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1099 767 1877 842">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)。</td> <td data-bbox="1883 767 1955 842">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1099 847 1877 922">4.製作檸檬角，寬度未在 1.5~2 公分之間或傷害到果肉者。</td> <td data-bbox="1883 847 1955 922">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1099 927 1877 1002">5.生鮮物料未經正確清潔、處理(含去蒂頭、去除標籤)。</td> <td data-bbox="1883 927 1955 1002">20</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1099 1007 1877 1198">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)吧叉匙(3)量酒器(4)三角尖刀(5)濾茶器(6)壓汁器(7)杯墊(8)2 個小圓盤(9)1 支水果夾(10)砧板(11)圓托盤、海綿刷、抹布。</td> <td data-bbox="1883 1007 1955 1198">8*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1099 1203 1877 1332">7.六小題所需<b>水果</b>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。<b>(鳳梨冰沙之新鮮鳳梨片除外)</b>(依項次扣分)。</td> <td data-bbox="1883 1203 1955 1332">8*</td> </tr> </table>	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)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.製作檸檬角，寬度未在 1.5~2 公分之間或傷害到果肉者。	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)吧叉匙(3)量酒器(4)三角尖刀(5)濾茶器(6)壓汁器(7)杯墊(8)2 個小圓盤(9)1 支水果夾(10)砧板(11)圓托盤、海綿刷、抹布。	8*	7.六小題所需 <b>水果</b> 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。 <b>(鳳梨冰沙之新鮮鳳梨片除外)</b> (依項次扣分)。	8*	<p>刪除 1.(2)未鋪設紙巾，其餘項次依序調整</p> <p>修正第 7 項</p>
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)未鋪設紙巾(3)未能正確持用托盤運送物品(4)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中(5)製作裝飾物前未先洗手(6)未分類處理垃圾、冰和水(7)砧板及三角尖刀使用完後，未立即清洗(8)水果未放置於圓盤上(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.製作檸檬角，寬度未在 1.5~2 公分之間或傷害到果肉者。	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)吧叉匙(3)量酒器(4)三角尖刀(5)濾茶器(6)壓汁器(7)杯墊(8)2 個小圓盤(9)1 支水果夾(10)砧板(11)圓托盤、海綿刷、抹布。	8*																														
7.六小題所需裝飾物：(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。(依項次扣分)。	8*																														
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)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.製作檸檬角，寬度未在 1.5~2 公分之間或傷害到果肉者。	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)吧叉匙(3)量酒器(4)三角尖刀(5)濾茶器(6)壓汁器(7)杯墊(8)2 個小圓盤(9)1 支水果夾(10)砧板(11)圓托盤、海綿刷、抹布。	8*																														
7.六小題所需 <b>水果</b> 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。 <b>(鳳梨冰沙之新鮮鳳梨片除外)</b> (依項次扣分)。	8*																														

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註												
P71	<p>二、飲料調製評審表</p> <table border="1" data-bbox="264 400 920 1334"> <tr> <td data-bbox="264 400 815 520">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。</td> <td data-bbox="815 400 920 520">100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 520 815 592">3.水果拼盤之等份數、切割方法與成品參考圖不符。</td> <td data-bbox="815 520 920 592">100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 592 815 1334">           4.操作時出現下列情形者扣該題 100 分：           <ul style="list-style-type: none"> <li>(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)。</li> <li>(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。</li> <li>(3)成品量未達六分滿或水果拼盤成品果肉量未達 70%。</li> <li>(4)成品完成送出後取回丟棄重新製作。</li> <li>(5)製作果汁時未按題示取用水果材料。</li> <li>(6)水果拼盤切割錯誤重新取用材料。</li> <li>(7)熱桔茶及熱水果茶以熱水沖泡紅茶包。</li> <li>(8)調製時間截止無成品者。</li> </ul> </td> <td data-bbox="815 592 920 1334">100</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">↓ 重 大 專 業 技 能</p>	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、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： <ul style="list-style-type: none"> <li>(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)。</li> <li>(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。</li> <li>(3)成品量未達六分滿或水果拼盤成品果肉量未達 70%。</li> <li>(4)成品完成送出後取回丟棄重新製作。</li> <li>(5)製作果汁時未按題示取用水果材料。</li> <li>(6)水果拼盤切割錯誤重新取用材料。</li> <li>(7)熱桔茶及熱水果茶以熱水沖泡紅茶包。</li> <li>(8)調製時間截止無成品者。</li> </ul>	100	<p>二、飲料調製評審表</p> <table border="1" data-bbox="1227 368 1921 1318"> <tr> <td data-bbox="1227 368 1816 488">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。</td> <td data-bbox="1816 368 1921 488">100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1227 488 1816 560">3.水果拼盤之等份數或切割方法與成品參考圖不符。</td> <td data-bbox="1816 488 1921 560">100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1227 560 1816 1318">           4.操作時出現下列情形者扣該題 100 分：           <ul style="list-style-type: none"> <li>(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)。</li> <li>(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。</li> <li>(3)成品量未達六分滿或水果拼盤成品果肉量未達 70%。</li> <li>(4)成品完成送出後取回丟棄重新製作。</li> <li>(5)製作果汁或冰沙時未按題示取用水果材料。</li> <li>(6)水果拼盤切割錯誤重新取用材料。</li> <li>(7)熱桔茶及熱水果茶以熱水沖泡紅茶包。</li> <li>(8)調製時間截止無成品者。</li> </ul> </td> <td data-bbox="1816 560 1921 1318">100</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">↓ 重 大 專 業 技 能</p>	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： <ul style="list-style-type: none"> <li>(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)。</li> <li>(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。</li> <li>(3)成品量未達六分滿或水果拼盤成品果肉量未達 70%。</li> <li>(4)成品完成送出後取回丟棄重新製作。</li> <li>(5)製作果汁或冰沙時未按題示取用水果材料。</li> <li>(6)水果拼盤切割錯誤重新取用材料。</li> <li>(7)熱桔茶及熱水果茶以熱水沖泡紅茶包。</li> <li>(8)調製時間截止無成品者。</li> </ul>	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、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： <ul style="list-style-type: none"> <li>(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)。</li> <li>(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。</li> <li>(3)成品量未達六分滿或水果拼盤成品果肉量未達 70%。</li> <li>(4)成品完成送出後取回丟棄重新製作。</li> <li>(5)製作果汁時未按題示取用水果材料。</li> <li>(6)水果拼盤切割錯誤重新取用材料。</li> <li>(7)熱桔茶及熱水果茶以熱水沖泡紅茶包。</li> <li>(8)調製時間截止無成品者。</li> </ul>	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： <ul style="list-style-type: none"> <li>(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)。</li> <li>(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。</li> <li>(3)成品量未達六分滿或水果拼盤成品果肉量未達 70%。</li> <li>(4)成品完成送出後取回丟棄重新製作。</li> <li>(5)製作果汁或冰沙時未按題示取用水果材料。</li> <li>(6)水果拼盤切割錯誤重新取用材料。</li> <li>(7)熱桔茶及熱水果茶以熱水沖泡紅茶包。</li> <li>(8)調製時間截止無成品者。</li> </ul>	100														

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註				
P72	<p>(A)前置作業 20%</p> <table border="1" data-bbox="143 427 999 549"> <tr> <td data-bbox="143 427 920 549">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(2)杯皿(3)器具(4)其他。</td> <td data-bbox="920 427 999 549">4★</td> </tr> </table>	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(2)杯皿(3)器具(4)其他。	4★	<p>(A)前置作業 20%</p> <table border="1" data-bbox="1093 416 2018 568"> <tr> <td data-bbox="1093 416 1928 568">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。</td> <td data-bbox="1928 416 2018 568">4★</td> </tr> </table>	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★	
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(2)杯皿(3)器具(4)其他。	4★						
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★						



頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
P73	<p>(B) 調製過程 30%</p> <p>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)溫杯(壺)水量未達6分滿以上。(7)砧板、三角尖刀使用完未立即清洗。(8)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中。(9)量取液體材料未於工作區杯器皿上方進行。(10)將未清潔過的器皿放置於吧檯瀝水墊上。(11)未正確使用砧板造成汙染。(12)其他。↵</p> <p>4*</p> <p>17.調製熱水果茶、熱桔茶、熱枸杞菊花茶類，未於耐熱玻璃壺中攪拌。↵ 10</p>	<p>(B) 調製過程 30%</p> <p>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。↵</p> <p>4*</p> <p>2.溫杯或沖茶器水量未達6分滿以上。↵ 4</p> <p>18.調製熱水果茶、熱桔茶類，未於耐熱玻璃壺中攪拌。↵ 10</p>	<p>將原列於1.之(6)溫杯(壺)水量未達6分滿，移為第2項，並調整為溫杯或沖茶器水量未達6分滿以上，其餘項次依序調整。</p> <p>修正第18項(原17項)</p>

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註						
P75	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="152 507 219 1230">(C) 成 品 評 鑑 40 %</td> <td data-bbox="241 347 920 1230"> <p>6.調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿(奶泡、泡沫鮮奶油除外)規定份量，或剩餘量達30ml以上。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>11.冰卡布奇諾咖啡成品之奶泡厚度少於杯皿容量1/5。</p> <p>12.冰拿鐵咖啡成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5。</p> </td> <td data-bbox="927 347 1003 1230"> <p>10*</p> <p>10*</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> </td> </tr> </table>	(C) 成 品 評 鑑 40 %	<p>6.調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿(奶泡、泡沫鮮奶油除外)規定份量，或剩餘量達30ml以上。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>11.冰卡布奇諾咖啡成品之奶泡厚度少於杯皿容量1/5。</p> <p>12.冰拿鐵咖啡成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5。</p>	<p>10*</p> <p>10*</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1084 507 1151 1230">(C) 成 品 評 鑑 40 %</td> <td data-bbox="1173 347 1921 1230"> <p>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、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)</p> <p>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)</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>11.冰卡布奇諾咖啡成品之奶泡厚度少於杯皿容量1/5。</p> <p>12.冰拿鐵咖啡、冰抹茶拿鐵、冰紅茶拿鐵成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5。</p> </td> <td data-bbox="1928 347 2027 1230"> <p>10*</p> <p>10*</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> </td> </tr> </table>	(C) 成 品 評 鑑 40 %	<p>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、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)</p> <p>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)</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>11.冰卡布奇諾咖啡成品之奶泡厚度少於杯皿容量1/5。</p> <p>12.冰拿鐵咖啡、冰抹茶拿鐵、冰紅茶拿鐵成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5。</p>	<p>10*</p> <p>10*</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>	
(C) 成 品 評 鑑 40 %	<p>6.調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿(奶泡、泡沫鮮奶油除外)規定份量，或剩餘量達30ml以上。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>11.冰卡布奇諾咖啡成品之奶泡厚度少於杯皿容量1/5。</p> <p>12.冰拿鐵咖啡成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5。</p>	<p>10*</p> <p>10*</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>							
(C) 成 品 評 鑑 40 %	<p>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、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)</p> <p>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)</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>11.冰卡布奇諾咖啡成品之奶泡厚度少於杯皿容量1/5。</p> <p>12.冰拿鐵咖啡、冰抹茶拿鐵、冰紅茶拿鐵成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5。</p>	<p>10*</p> <p>10*</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>							