

2021 咖啡师竞赛试题及答案

1.下列选项中，表述不正确的是（） [单选题] *

- A、咖啡豆的烘焙过程，有可能把原风味灭掉，但又产生很多新的风味
- B、咖啡豆的包装体系分有生豆包装和熟豆包装
- C、咖啡豆的拼配比例与咖啡风味的形成无必然关系(正确答案)
- D、咖啡的冲煮方式是指浸泡、手冲、虹吸等

2.当实际成本率高于额定成本率时，应马上促销（）。 [单选题] *

- A、高成本低利润的产品
- B.低成本高利润的产品(正确答案)
- C、低成本低利润的产品
- D.滞销的产品

3.让顾客最无法忍受的服务是（） [单选题] *

- A、饮品偷工减料
- B、出品错误
- C、态度不好(正确答案)
- D、服务员卫生意识差

4.机器运作正常，奶液未能正常打发成奶泡的原因可能是（）。 [单选题] *

- A、牛奶不新鲜(正确答案)
- B.牛奶未经冷藏
- C、奶缸容量过小
- D、奶液打发量过大

5.著名的蓝山咖啡产于（）。[单选题]*

- A.意大利
- B、巴西
- C、牙买加(正确答案)
- D.多明尼加

6.下列选项中，表述不正确的是（）。[单选题]*

- A，克立玛的色泽、厚度和持久度是感官检验意式浓缩咖啡的指标
- B、咖啡因能提高人体环磷腺苷的含量
- C、单宁酸俗称鞣酸(正确答案)
- D.咖啡的苦味是由咖啡因、奎宁和生物碱构成的

7.相对美式壶或法压壶而言，选用意式浓缩咖啡机冲煮特浓咖啡时，咖啡粉须研磨更幼细的原因是（）[单选题]*

- A、不同的冲煮方式，萃取时间各不相同(正确答案)
- B、水的硬度直接影响咖啡质量
- C、研磨度较细的咖啡粉，在冲煮时释放咖啡风味相对较慢
- D、意式浓缩咖啡机是通过锅炉压力推送热水完成冲煮过程的

8.造成特浓咖啡克立玛不足的主要原因不包括（）。[单选题]*

- A、咖啡豆不新鲜
- B、冲煮头内结垢(正确答案)
- C、咖啡粉研磨过粗
- D、萃取不足

9.咖啡种植的条件不包括（）。[单选题]*

- A、海拔高度

B、各类气候

C、贸易渠道(正确答案)

D、土壤

10. 造成冲煮滤池(滤杯)满溢情况的, 最有可能的原因不包括 ()。 [单选题] *

A、使用了多张滤纸

B、注水速度时控制不当

C、错误研磨咖啡粉

D、使用的咖啡粉已被氧化(正确答案)

11. 制作“爱尔兰咖啡”时加入的酒水是 () [单选题] *

A、加拿大威士忌

B. 苏格兰威士忌

C、波本威士忌

D. 爱尔兰威士忌(正确答案)

12. 冲煮一款完美的咖啡, 咖啡师须清楚掌握的信息不包括 () [单选题] *

A、研磨度

B. 各种变量平衡

C、单杯价格(正确答案)

D. 水流速度

13. 以下关于“咖啡浓度”的定义选项中, 表述正确的是 () [单选题] *

A、咖啡粉可溶性物质的总重量

B、咖啡粉可溶性物质与咖啡豆的重量比

C、咖啡粉可溶性物质与水的重量比(正确答案)

D、水与咖啡粉的调配比例

14.餐饮业最常发生的中毒是（）。[单选题]*

- A、细菌性中毒(正确答案)
- B、化学性中毒
- C、天然毒素中毒
- D、类过放射性中毒

15.以下选项中，关于水中可溶性物质表述不正确的是（）。[单选题]*

- A.使用含 150mg/L 可溶性物质的水来冲煮咖啡质量较为稳定
- B、使用可溶性物质较低的水来冲煮咖啡会造成萃取率过高
- C、使用可溶性物质较高的水来冲煮咖啡，因钙化物过多酸度降低
- D、非所有自来水都含有总溶解固体(总矿化度)(正确答案)

16.浸泡蒸气管可能会导致（）的危险。[单选题]*

- A、蒸气管堵塞
- B、蒸气管结垢
- C、污水吸进锅炉(正确答案)
- D、蒸气压力升高

17.官器官判断咖啡品质的途径不包括（）。[单选题]*

- A.风味
- B、味道
- C、醇厚程度
- D.产地(正确答案)

18.罗巴斯塔咖啡树能在低海拔广泛种植的主要原因是（）。[单选题]*

- A、罗巴斯塔需要肥沃的土壤地力、充足的湿气
- B、罗巴斯塔需要一定的日照条件与遮荫环境

- C、罗巴斯塔的咖啡因含量较高，可抵御病虫害(正确答案)
- D、罗巴斯塔需要繁复的手工摘采、挑选与细致的处理过程

19.意式浓缩咖啡是采用（）咖啡机调制而成的。[单选题]*

- A、过滤式
- B、压力式(正确答案)
- C、水滴式
- D.蒸馏式

20.在咖啡厅营业管理中，设定水粉冲煮比例的目的不包括（）[单选题]*

- A、标准化操作
- B、提高营业利润(正确答案)
- C、产品品质一致
- D、产品浓度一致

21.一杯标准意式浓缩咖啡的标准容量为（）毫升。[单选题]*

- A、10
- B.20
- C.30(正确答案)
- D.40

22.杯类的清洗程序是（）[单选题]*

- A、冲洗、消毒、清洗、擦拭(正确答案)
- B、消毒、冲洗、清洗、擦拭
- C、清洗、擦拭、冲洗、消毒
- D、清洗、擦拭、消毒、冲洗

23.下列定义中，表述不正确的是（）[单选题]*

- A、咖啡的香气是指花香与果香(正确答案)
- B、咖啡的醇厚属口感的一种表现，例如稀释的、粘稠的
- C、咖啡的味道是指咖啡在口腔中的味道，例如苦、酸、甜、咸、鲜
- D、咖啡的颜色与水粉比例有关系，例如颜色的深浅

24. 以下选项中，表述不正确的是（） [单选题] *

- A、咖啡的浓度是指咖啡风味的多寡(正确答案)
- B、咖啡过滤法是指过滤咖啡渣的方法
- C、矿物质含量高的水不适合用于冲煮咖啡
- D、咖啡萃取是指咖啡物质溶解于水中的过程

25 统计每日盘存的计算公式是（） [单选题] *

- A、今日进货—上日存货 = 今日盘存
- B、今日销售+上日存货=今日盘存
- C、上日存货+今日进货+今日销售=今日盘存
- D、上日存货+今日进货—今日销售 = 今日盘存(正确答案)

26.测量液体容量的工具器皿不包括（）。 [单选题] *

- A、称(正确答案)
- B、量杯
- C、瓶子
- D.杯子

27.以下选项中，表述不正确的是（）。 [单选题] *

- A、湿粉阶段又称起泡的阶段，是把粉进行第一阶段吸水的环节
- B、萃取阶段就是把咖啡风味溶解出来的过程，再细分为萃取与扩散两个环节
- C、萃取的原理就是碳水化合物被分解的过程，俗称水解

D、冲煮过程中，各类咖啡风味物质会被同时水解(正确答案)

28.为降低破损率以下做法错误的是（）。[单选题]*

- A、服务时使用托盘
- B、保持地面干净
- C、玻璃器皿过多，可分两次收拾
- D、尽量不使用玻璃器皿(正确答案)

29.经烘焙后的咖啡豆会释放大量的（）[单选题]*

- A、氮气
- B、氧气
- C、一氧化碳
- D、二氧化碳(正确答案)

30.只要咖啡厅地面有任何液体都须马上清理，原因不包括（）[单选题]*

- A.保持店面形象
- B、提升员工士气(正确答案)
- C、保持店面卫生
- D、避免人员滑倒

31.当空气进入真空箔纸袋时，对咖啡豆的直接影响是（）[单选题]*

- A、吸潮
- B、氧化(正确答案)
- C、跑气
- D.串味

32.减少空气对咖啡影响的适当做法不包括（）。[单选题]*

- A、避免咖啡豆过早研磨

B、打开包装后，全部统一研磨并及时封装(正确答案)

C、只在即将使用前才打开包装

D、重新封包时，先排出袋里的空气

33.下列物质中对人体不产生兴奋作用的是（）。[单选题]*

A、咖啡因

B、单宁酸(正确答案)

C、尼古丁

D、吗啡

34.以下关于奶泡制作技巧的选项中，表述不正确的是（）。[单选题]*

A、使用蒸汽打发的奶泡是热奶泡

B、使用手动打发器打发奶泡，须选用热牛奶(正确答案)

C、控制奶温是蒸汽打发奶泡的关键环节

D、绵密、有光泽是奶泡的质量要求

35.下列项中，表述不正确的是（）。[单选题]*

A、不同的冲煮方式需要不同的研磨度

B、不同的冲煮方式需要不同的冲煮时间

C、用法压壶冲煮咖啡，研磨度比用意式浓缩咖啡机的更粗一些

D、研磨度较细的咖啡粉，在冲煮时释放咖啡风味相对较慢(正确答案)

36.假如顾客投诉意式浓缩咖啡过冷，主要原因不包括（）。[单选题]*

A、天气寒冷造成咖啡温度下降速度快(正确答案)

B、冲泡好的咖啡没有及时呈送给顾客

C、咖啡冲泡在冷的杯子中

D、咖啡机内锅炉、管道有水垢，或锅炉加热系统有问题

37.制作意式浓缩咖啡较合适的萃取时间为（）之间。[单选题]*

- A、 5-10 秒
- B、 10 至 15 秒
- C、 10 至 20 秒
- D、 20 至 30 秒(正确答案)

38.奶泡打发完成后应马上清洁（）。[单选题]*

- A、 蒸汽喷嘴(正确答案)
- B、 冲泡把手
- C、 冲煮头
- D、 奶缸

39.咖啡冲煮过程中，截取最佳风味的正确理解不包括（）。[单选题]*

- A、 咖啡冲煮过程中，须在所有良好风味被全部溶解前停止萃取
- B、 咖啡冲煮过程中，须在所有良好风味被全部溶解后停止萃取(正确答案)
- C、 咖啡萃取的前段，以令人愉快的风味为主
- D、 咖啡萃取的中段，不好的风味开始形成

40.调节咖啡研磨机分量器的目的是调节（）。[单选题]*

- A、 咖啡粉的粗细度
- B、 咖啡粉的温度
- C、 每次拨拉的出粉量(正确答案)
- D、 每次拨拉的出粉速度

41.因浓缩咖啡机故障出现奶泡打发障碍，可重点检查包括（）。[单选题]*

- A、 检查锅炉是否到期除垢、检查冲泡把手滤器是否堵塞
- B、 检查冲泡把手是否磨损、检查冲泡把手内是否放入过多咖啡粉

C、检查蒸气管是否堵塞、检查蒸气压力是否过低(正确答案)

D、检查入水管是否正常进水、检查滴水盘是否堵塞

42.关于磨豆机分量器的操作，以下选项中正确的是（）。[单选题]*

A、顺拨分量器的横干(正确答案)

B、逆拨分量器的横干

C、上拨分量器的横干

D、下拨分量器的横干

43.按测评流程，以下关于咖啡豆品质检测的第一个环节是（）。[单选题]*

A、赏豆(正确答案)

B、闻干香

C、闻湿香

D、破杯

44.为延长咖啡机使用寿命，保证出品质量，建议选用（）制作咖啡。[单选题]*

A、矿泉水

B、纯净水(正确答案)

C、热开水

D、自来水

45.不可用于电器类火灾的灭火器是（）。[单选题]*

A、BC干粉灭火器

B、ABC干粉灭火剂(正确答案)

C、二氧化碳灭火器

D、泡沫灭火器

46.埃塞俄比亚位于非洲的（）。[单选题]*

- A、 东南部
- B、 东北部(正确答案)
- C、 西南部
- D、 西北部

47.饮料的售价减饮料的成本等于 () 。 [单选题] *

- A、 毛利(正确答案)
- B、 净利润
- C、 单位成本
- D、 总利润

48.关于咖啡风味的表述，下列选项不正确的是 () 。 [单选题] *

- A、 咖啡的味道、口味要比咖啡的风味层次更高一些(正确答案)
- B、 咖啡的口味，例如酸苦甜是直接的，而风味是间接的、抽象的
- C、 咖啡的风味包括，例如花香的、果香的，坚果香的等
- D、 咖啡的风味是通过人的感观器官和想象力体会的

49.咖啡师向客人推荐饮品时，应 () 。 [单选题] *

- A、 推荐价格高的
- B、 推荐价格便宜的
- C、 推荐适合客人的(正确答案)
- D、 推荐积压的库存货

50.一磅相当于 () 。 [单选题] *

- A、 500 克
- B、 306 克
- C、 454 克(正确答案)

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/696010011230010041>