技術士技能檢定製茶技術丙級學科測試參考資料

檔案名稱：161003A13

版次編號：V115061113

公告日期：115 年 06 月 11 日

自 116 年 01 月 01 日起報檢者適用

16100 製茶技術 丙級 工作項目 01：臺灣茶樹品種與特色茶認識

1. (2) 茶樹是屬於 ①草本 ②木本 ③草木本 ④藤本 植物。
2. (4) 茶樹是屬於 ①短年生 ②二年生 ③一年生 ④多年生 植物。
3. (4) 小葉種茶樹是屬於 ①一年生落葉 ②多年生落葉 ③二年生常綠 ④多年生常綠 植物。
4. (4) 大葉種茶樹是屬於 ①一年生落葉 ②多年生落葉 ③二年生常綠 ④多年生常綠 植物。
5. (3) 青心烏龍的茶樹為 ①一年生灌木 ②一年生小喬木 ③多年生灌木 ④二年生小喬木 。
6. (3) 臺茶 12 號的茶樹為 ①一年生灌木 ②一年生小喬木 ③多年生灌木 ④多年生小喬木 。
7. (4) 一般栽培之大葉種茶樹為 ①一年生灌木 ②一年生小喬木 ③多年生灌木 ④多年生小喬木 。
8. (4) 臺灣山茶的茶樹為 ①一年生灌木 ②一年生小喬木 ③多年生灌木 ④多年生小喬木或喬木 。
9. (1) 下列哪一茶樹品種為小葉種？ ①青心烏龍 ②臺灣山茶 ③臺茶 18 號 ④阿薩姆 。
10. (4) 下列哪一茶樹品種為大葉種? ①青心柑仔 ②臺茶 12 號 ③臺茶 19 號 ④臺茶 8 號 。
11. (2) 臺茶 13 號的茶樹為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。
12. (2) 臺茶 20 號的茶樹為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。
13. (2) 四季春的茶樹為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。
14. (1) 新北市三峽茶區常用於製造綠茶的茶樹品種為 ①青心柑仔 ②臺茶 12 號 ③臺茶 8 號 ④臺灣山茶 。
15. (2) 新北市文山茶區較適合製造包種茶的茶樹品種為 ①青心柑仔 ②青心烏龍 ③臺茶 8 號 ④臺灣山茶 。
16. (2) 嘉義、南投等高海拔茶區普遍種植之茶樹品種為 ①青心柑仔 ②青心烏龍 ③臺茶 8 號 ④臺灣山茶 。
17. (2) 南投鹿谷茶區較適合製造凍頂烏龍茶的茶樹品種為 ①青心柑仔 ②青心烏龍 ③臺茶 8 號 ④臺灣山茶 。
18. (4) 製造正欉鐵觀音茶的茶樹品種為 ①青心柑仔 ②青心烏龍 ③臺茶 8 號 ④鐵觀音 。
19. (3) 桃竹苗茶區常用來製造東方美人茶的茶樹品種為 ①青心柑仔 ②臺茶 18 號 ③青心大冇 ④大葉烏龍 。
20. (4) 日月潭茶區傳統製造紅茶的茶樹為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。
21. (2) 南投魚池茶區常用來製造紅茶的茶樹品種為 ①青心柑仔 ②臺茶 18 號 ③臺茶 12 號 ④大葉烏龍 。

22. (2) 下列茶樹品種何者較適合製造成大葉種紅茶? ①青心柑仔 ②臺茶 18 號 ③臺茶 12 號 ④四季春 。

23. (1) 欲製作低苦澀綠茶時，在現行栽培品種中可以儘量選擇兒茶素類成分含量 ①低 ②中 ③無 ④高 的品種較佳 。

24. (4) 兒茶素類成分含量較高的品種比較適合製造 ①綠茶 ②包種茶 ③凍頂烏龍茶 ④紅茶 。

25. (1) 較不適合製造綠茶的茶樹品種為 ①阿薩姆 ②青心柑仔 ③青心大冇 ④臺茶 12 號 。

26. (4) 較不適合製造包種茶的茶樹品種是 ①青心烏龍 ②臺茶 12 號 ③四季春 ④阿薩姆 。

27. (2) 下列何者不是製造大葉種紅茶的茶樹品種？ ①阿薩姆 ②青心烏龍 ③臺茶 8 號 ④臺茶 18 號 。

28. (4) 較不適合製造東方美人茶〔椪（膨）風茶〕的茶樹品種是 ①青心大冇 ②白毛猴 ③青心烏龍 ④阿薩姆 。

29. (2) 臺北市木柵茶區常用來製造鐵觀音茶所用的茶樹品種主要為 ①硬枝紅心 ②鐵觀音 ③臺茶 18 號 ④青心柑仔 。

30. (3) 臺灣常用來製造碧螺春茶所用的茶樹品種主要為 ①硬枝紅心 ②鐵觀音 ③青心柑仔 ④阿薩姆 。

31. (2) 目前臺灣種植面積最廣的茶樹品種是 ①青心大冇 ②青心烏龍 ③臺茶 12 號 ④臺茶 18 號 。

32. (1) 下列何種茶樹品種所製成之包種茶常具有奶香味？ ①臺茶 12 號 ②臺茶 13 號 ③四季春 ④臺茶 18 號 。

33. (3) 下列何種茶樹品種所製成之紅茶常具有薄荷、肉桂味？ ①臺茶 12 號 ②臺茶 13 號 ③臺茶 18 號 ④青心烏龍 。

34. (2) 阿里山茶區普遍種植的茶樹品種屬於 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。

35. (2) 新北市三峽茶區適合製造螺春茶的茶樹品種為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。

36. (2) 桃竹苗茶區適合製造東方美人茶的茶樹品種為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。

37. (2) 臺灣常用來製造鐵觀音茶的茶樹品種為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。

38. (4) 南投魚池茶區適合製造紅茶的主要茶樹品種為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。

39. (2) 茶樹是屬於 ①雜糧作物 ②特用作物 ③綠肥作物 ④糧食作物 。

40. (3) 於新北市文山茶區主要種植俗稱「種仔」為茶樹何種品種？ ①臺茶 12 號 ②四季春 ③青心烏龍 ④大蔓種 。

41. (2) 臺灣目前種植俗稱「二七」為茶樹何種品種？ ①臺茶 1 號 ②臺茶 12 號 ③青心烏龍 ④四季春 。

42. (1) 臺灣目前種植俗稱「二九」為何種茶樹品種？ ①臺茶 13 號 ②四季春 ③黃柑 ④青心烏龍 。

43. (3) 目前市面上，俗稱「金萱茶」為何種茶樹品種？ ①臺茶 14 號 ②青心大冇 ③臺茶 12 號 ④四季春 。

44. (1) 目前茶葉販售上，商品名俗稱「翠玉茶」為何種茶樹品種？ ①臺茶 13 號 ②青心柑仔 ③臺茶 18 號 ④四季春 。

45. (3) 目前茶葉販售上，商品名俗稱「紅玉」為茶樹何種品種？ ①臺茶 14 號 ②四季春 ③臺茶 18 號 ④青心烏龍 。

46. (4) 目前茶葉販售上，商品名俗稱「紅韻」為茶樹何種品種？ ①臺茶 1 號 ②山茶 ③臺茶 8 號 ④臺茶 21 號 。

47. (4) 下列何種茶樹品種具有植物品種權？ ①臺茶 1 號 ②臺茶 12 號 ③臺茶 18 號 ④臺茶 19 號 。

48. (3) 目前市面所種植茶樹品種，商品名俗稱「迎香」為茶樹何種品種？ ①臺茶 14 號 ②臺茶 16 號 ③臺茶 20 號 ④臺茶 21 號 。

49. (3) 目前市面所種植茶樹品種，商品名俗稱「碧玉」為何種茶樹品種？ ①臺茶 17 號 ②臺茶 18 號 ③臺茶 19 號 ④臺茶 21 號 。

50. (4) 下列何種茶樹品種葉片，葉脈之主脈與側脈角度最小？ ①臺茶 8 號 ②四季春 ③臺茶 18 號 ④青心烏龍 。

51. (3) 一般而言臺灣目前主要種植之大葉種茶樹的嫩芽葉色較小葉種偏 ①綠色 ②深綠色 ③黃色 ④白色 。

52. (2) 下列何種茶樹品種之嫩芽顏色略帶紫色？ ①臺茶 8 號 ②四季春 ③黃柑 ④臺茶 18 號 。

53. (3) 下列何種茶樹品種，其產期為晚生種？ ①臺茶 8 號 ②青心大冇 ③青心烏龍 ④臺茶 18 號 。

54. (1) 四季春產期為 ①早生種 ②中生種 ③不知春 ④晚生種 。

55. (3) 下列何種茶樹屬於地方品種？ ①臺農 8 號 ②臺茶 8 號 ③青心烏龍 ④臺農 351 號 。

56. (4) 下列何種茶樹屬人工雜交品種？ ①四季春 ②青心大冇 ③青心烏龍 ④臺茶 18 號 。

57. (2) 臺茶 12 號屬於 ①自然雜交 ②人工雜交 ③頂交 ④誘變 品種。

58. (1) 民國 57 年以後由茶業改良場所育成之茶樹品種統一冠以 ①臺茶 ②臺農 ③農林 ④茶育 之系列編號進行命名。

59. (3) 下列何種茶樹葉片內折角度最大？ ①四季春 ②臺茶 8 號 ③青心柑仔 ④臺茶 18 號 。

60. (2) 一般稱為「紅心歪尾桃」的茶樹品種係指 ①青心柑仔 ②鐵觀音 ③青心大冇 ④大葉烏龍 。

61. (2) 臺灣主要栽種的茶樹屬於 ①自交 ②異交 ③回交 ④突變 作物。

62. (3) 茶樹的哪一個部位可以製茶？ ①種子 ②根 ③葉 ④花 。

63. (3) 臺灣製造大葉種紅茶之主要產區為 ①新北市文山茶區 ②桃竹苗茶區 ③南投魚池茶區 ④嘉義阿里山茶區 。

64. (1) 臺灣製造綠茶之主要產區為 ①新北市三峽茶區 ②臺中梨山茶區 ③南投魚池茶區 ④嘉義阿里山茶區 。

65. (4) 目前臺灣年產最多的茶類為 ①綠茶 ②紅茶 ③東方美人茶 ④球形烏龍茶 。

66. (1) 目前臺灣茶葉年產約 ①1~1.5 萬公噸 ②2~2.5 萬公噸 ③3~3.5 萬公噸 ④4~4.5 萬公噸 。

67. (1) 新北市石門鐵觀音茶所用的茶樹品種主要是 ①硬枝紅心 ②鐵觀音 ③四季春 ④青心烏龍 。

68. (3) 新北市三峽茶區龍井茶所用的茶樹品種主要是 ①硬枝紅心 ②鐵觀音 ③青心柑仔 ④阿薩姆 。

69. (3) 臺灣春季所採摘的茶菁適合製造 ①紅茶 ②東方美人茶 ③包種茶及綠茶 ④蜜香紅茶 。

70. (1) 臺灣夏季所採摘的茶菁適合製造 ①紅茶 ②包種茶 ③綠茶 ④煎茶 。

71. (2) 傳統適合製造東方美人茶〔椪（膨）風茶〕的節氣為 ①清明 ②芒種 ③白露 ④立冬 。

72. (4) 清明節前所採製的茶稱為 ①清明茶 ②掃墓茶 ③祭祖茶 ④明前茶 。

73. (1) 明前茶以下列何者最為著名? ①碧螺春綠茶 ②包種茶 ③東方美人茶 ④紅茶 。

74. (3) 「白露茶」是指幾月採製的茶? ①七月 ②八月 ③九月 ④十月 。

75. (3) 中海拔茶區所謂「六月白」是屬於 ①春茶 ②第一次夏茶 ③第二次夏茶 ④秋茶 。

76. (1) 何種茶類以芽尖白毫為特色? ①東方美人茶 ②包種茶 ③鐵觀音 ④煎茶 。

77. (4) 俗稱東方美人茶係指 ①文山包種茶 ②鐵觀音 ③凍頂烏龍茶 ④白毫烏龍茶 。

78. (1) 新北市坪林茶區所產製之特色茶類為 ①文山包種茶 ②白茶 ③鐵觀音 ④綠茶 。

79. (4) 桃竹苗茶區主要產製之特色茶類為 ①條形包種茶 ②球形烏龍茶 ③綠茶 ④東方美人茶 。

80. (3) 南投縣鹿谷鄉主要產 ①金萱茶 ②四季春 ③凍頂烏龍茶 ④松柏長青茶 。

81. (4) 四季春的種植面積最多的地區為 ①石門茶區 ②坪林茶區 ③阿里山茶區 ④名間茶區 。

82. (3) 下列哪一茶區是鐵觀音的產地？ ①坪林 ②嘉義 ③木柵 ④霧社 。

83. (4) 下列哪一種不是東方美人茶〔椪（膨）風茶〕的別名？ ①香檳烏龍 ②白毫烏龍 ③五色茶 ④翠玉 。

84. (1) 以焙火香為主要特色的茶是 ①凍頂烏龍茶 ②碧螺春綠茶 ③高山烏龍茶 ④日月潭紅茶 。

85. (1) 臺灣碧螺春主要產地在 ①三峽 ②石門 ③阿里山 ④梅山 。

86. (3) 下列何種特色茶製造時需將布球茶包以「文火」慢慢烘焙? ①凍頂茶 ②白毫烏龍 ③鐵觀音 ④龍井 。

87. (2) 阿薩姆品種較適合製造 ①綠茶 ②紅茶 ③包種茶 ④烏龍茶 。

88. (1) 臺灣茶產量最多的鄉鎮為 ①南投名間 ②臺東鹿野 ③屏東滿州 ④花蓮瑞穗 。

89. (4) 下列哪一縣市尚無茶產業之經濟栽培？ ①新竹縣 ②新北市 ③雲林縣 ④澎湖縣 。

90. (3) 「福鹿茶」產於 ①鹿谷鄉 ②鹿港鎮 ③鹿野鄉 ④福岡縣 。

91. (1) 「港口茶」產於 ①滿州鄉 ②臺中港 ③高雄港 ④湖口鄉 。

92. (2) 「珠露茶」產於 ①鹿谷茶區 ②阿里山茶區 ③六龜茶區 ④名間茶區 。

93. (1) 「松柏長青茶」是指 ①名間鄉 ②鹿谷鄉 ③仁愛鄉 ④峨眉鄉 所產的茶。

94. (2) 「天鶴茶」產於 ①六龜茶區 ②瑞穗茶區 ③文山茶區 ④阿里山茶區 。

95. (1) 「南港包種茶」產於 ①臺北市 ②高雄市 ③臺南市 ④宜蘭縣 。

96. (2) 下列新北市哪一區不是「文山包種茶」的主要產區？ ①新店區 ②石門區 ③石碇區 ④深坑區 。

97. (4) 下列哪一鄉鎮市區不是東方美人茶〔椪（膨）風茶〕的主要產區？ ①頭份市 ②石碇區 ③北埔鄉 ④古坑鄉 。

98. (3) 新竹縣峨眉鄉之特色茶為 ①條形包種茶 ②碧螺春綠茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音 。

99. (1) 「松柏長青茶」原名為 ①埔中茶 ②青山茶 ③霧社茶 ④日月茶 。

100. (3) 「南投青山茶」生產於哪一鄉鎮市區？ ①名間鄉 ②鹿谷鄉 ③南投市 ④魚池鄉 。

101. (1) 「玉蘭茶」產於 ①大同鄉 ②三灣鄉 ③礁溪鄉 ④古坑鄉 。

102. (2) 「上將茶」產於 ①礁溪鄉 ②三星鄉 ③瑞穗鄉 ④石碇區 。

103. (3) 「素馨茶」產於 ①高雄市 ②花蓮縣 ③宜蘭縣 ④臺東縣 。

104. (3) 臺灣以擂茶為發展觀光特色的鄉鎮為 ①阿里山鄉 ②鹿谷鄉 ③北埔鄉 ④鹿野鄉 。

105. (4) 下列何者為高雄市所產的茶？ ①海山茶 ②港口茶 ③青山茶 ④六龜茶 。

106. (1) 「港口茶」的發源係 ①自大陸福建引進 ②由臺灣野生山茶繁殖 ③由研究機關育成 ④自印度引進 。

107. (1) 三峽茶區所產的茶葉以何者著名？ ①碧羅春綠茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④高山烏龍茶 。

108. (2) 下列何者並非農業部茶及飲料作物改良場所推出的臺灣特色茶風味輪？ ①清香型條形包種茶 ②焙香型條形包種茶 ③清香型球形烏龍茶 ④焙香型球形烏龍茶 。

109. (4) 農業部茶及飲料作物改良場所推出的臺灣特色茶風味輪，非依據以下何者分類？ ①茶葉種類 ②茶葉加工製造方式 ③茶葉形狀 ④茶葉產地 。

110. (3) 關於臺灣特色茶風味輪中，下列何者並非焙香型球形烏龍茶的代表性茶樣？ ①凍頂烏龍茶 ②鐵觀音茶 ③高山烏龍茶 ④紅烏龍茶 。

111. (4) 關於臺灣特色茶風味輪中，下列何者是清香型條形包種茶典型的特徵風味？ ①果香 ②青香 ③焙香 ④花香 。

112. (4) 下列何者並非臺灣特色茶風味輪中描述茶葉口感的項目？ ①餘韻感 ②濃稠度 ③純淨度 ④平衡感 。

113. (2) 關於臺灣特色茶風味輪中，下列何者是焙香型球形烏龍茶典型的特徵風味？ ①青香 ②焙香 ③花香 ④果香 。

114. (2) 關於臺灣特色茶風味輪中，下列何者是臺灣綠茶典型的特徵風味？ ①果香 ②青香 ③焙香 ④花香 。

115. (4) 關於臺灣特色茶風味輪中，下列何者是清香型球形包種茶典型的特徵風味？ ①果香 ②青香 ③焙香 ④花香 。

116. (3) 關於臺灣特色茶風味輪中，下列何者是東方美人茶典型的特徵風味？ ①花香 ②青香 ③果香 ④焙香 。

117. (4) 臺茶 24 號的茶樹為 ①一年生灌木 ②一年生小喬木 ③多年生灌木 ④多年生小喬木 。

118. (4) 臺茶 21 號的茶樹為 ①細葉種 ②小葉種 ③中葉種 ④大葉種 。

119. (4) 下列哪一茶樹品種是由原生山茶選育？ ①臺茶 21 號 ②臺茶 22 號 ③臺茶 23 號 ④臺茶 24 號 。

120. (3) 下列哪一茶樹品種為大葉種？ ①臺茶 22 號 ②臺茶 23 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

121. (3) 下列哪一茶樹品種為小葉種？ ①臺茶 18 號 ②臺茶 21 號 ③臺茶 22 號 ④臺茶 25 號 。

122. (2) 臺茶 22 號茶樹的育成為 ①天然雜交 ②人工雜交 ③自交 ④誘變 。

123. (1) 臺茶 23 號茶樹的育成為 ①天然雜交 ②人工雜交 ③自交 ④誘變 。

124. (1) 臺茶 24 號茶樹的育成為 ①天然雜交 ②人工雜交 ③自交 ④誘變 。

125. (1) 臺茶 25 號茶樹的育成為 ①天然雜交 ②人工雜交 ③自交 ④誘變 。

126. (4) 下列何者為較適合製造小葉種紅茶的茶樹品種？ ①臺茶 8 號 ②臺茶 18 號 ③臺茶 21 號 ④臺茶 23 號 。

127. (4) 下列何種茶樹品種所製成之紅茶常具有菸蕈、杏仁等香氣？ ①臺茶 18 號 ②臺茶 21 號 ③臺茶 23 號 ④臺茶 24 號 。

128. (2) 下列何種茶樹品種所製成之紅茶常具有柑橘香氣？ ①臺茶 18 號 ②臺茶 23 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

129. (4) 下列何者不是南投魚池茶區製造紅茶的主要茶樹品種？ ①臺茶 8 號 ②臺茶 18 號 ③臺茶 21 號 ④臺茶 24 號 。

130. (4) 下列何種茶樹品種幼嫩芽葉呈現紫紅色？ ①臺茶 8 號 ②臺茶 18 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

131. (3) 目前茶葉販售上，商品名俗稱「沁玉」為何種茶樹品種？ ①臺茶 20 號 ②臺茶 21 號 ③臺茶 22 號 ④臺茶 23 號 。

132. (2) 目前茶葉販售上，商品名俗稱「祁韻」為何種茶樹品種？ ①臺茶 21 號 ②臺茶 23 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

133. (3) 目前茶葉販售上，商品名俗稱「山蘊」為何種茶樹品種？ ①臺茶 21 號 ②臺茶 23 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

134. (4) 目前茶葉販售上，商品名俗稱「紫韻」為何種茶樹品種？ ①臺茶 21 號 ②臺茶 23 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

135. (3) 臺茶 22 號產期屬 ①極早生種 ②早生種 ③中生種 ④晚生種 。

136. (1) 臺茶 23 號產期屬 ①早生種 ②中生種 ③晚生種 ④極晚生種 。

137. (3) 何種茶樹品種芽尖無茸毛？ ①臺茶 21 號 ②臺茶 23 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

138. (4) 下列何種茶樹品種具有較高花青素？ ①臺茶 8 號 ②臺茶 18 號 ③臺茶 24 號 ④臺茶 25 號 。

139. (4) 下列哪一縣市是永康山茶的產地？ ①南投縣 ②嘉義縣 ③高雄市 ④臺東縣 。

140. (3) 下列哪一縣市是六龜山茶的產地？ ①南投縣 ②嘉義縣 ③高雄市 ④臺東縣 。

16100 製茶技術 丙級 工作項目 02：茶葉製造

1. (1) 較適合製造優質綠茶的茶菁採摘是採 ①一心一葉 ②一心三葉 ③一心四葉 ④一心五葉 。

2. (2) 較適合製造優質紅茶的茶菁採摘是採 ①一心 ②一心二葉 ③一心四葉 ④一心六葉 。

3. (3) 較適合製造優質高山烏龍茶的茶菁採摘是採 ①一心一葉 ②一心 ③一心三葉 ④一心六葉 。

4. (3) 較適合製造優質文山包種茶的茶菁採摘是採 ①一心一葉 ②一心 ③一心三葉 ④一心六葉 。

5. (2) 較適合製造優質東方美人茶的茶菁採摘是採 ①一心 ②一心二葉 ③一心五葉 ④一心四葉 。

6. (3) 臺灣俗稱開面是指 ①茶葉展開像人的面 ②茶芽長得很開 ③當季茶芽停止生長後第一葉及第二葉呈對口 ④茶芽生長面向開闊的方位 。

7. (3) 適合製造條形包種茶的茶菁採摘成熟度是田間茶芽對口 ①0% ②20-30% ③50-60% ④90-100% 。

8. (1) 適合製造綠茶的茶菁採摘成熟度是田間茶芽對口 ①0% ②0-30% ③50-60% ④90-100% 。

9. (3) 下列敘述何者正確？ ①茶菁採摘後，可以先堆置在田間曬太陽沒關係 ②茶菁採摘後一定要先泡水洗灰塵曬乾後再進行製茶 ③茶菁採摘後應該小心避免壓傷或悶熱造成傷害 ④茶菁採摘後怕被風吹走可先以石頭或其他重物壓一下 。

10. (1) 製造高級東方美人茶〔椪（膨）風茶〕的茶菁須經過何種昆蟲危害過？ ①小綠葉蟬 ②紅蜘蛛 ③薊馬 ④盲椿象 。

11. (3) 茶菁機採最適合的時刻是 ①凌晨 ②清晨露水未乾前 ③午時前後 ④傍晚 。

12. (3) 機採茶採摘效率最高的機械是 ①單人採茶機 ②雙人採茶機 ③乘坐式採茶機 ④鋏剪 。

13. (3) 以雙人採茶機進行茶菁採摘時，需要幾個人同時操作，較為順暢？ ①1 人 ②2 人 ③3 人 ④4 人 。

14. (3) 臺灣平地春茶採摘之主要時期為 ①1-2 月 ②2-3 月 ③3-5 月 ④5-6 月 。

15. (3) 臺灣高山地區春茶採摘主要時期為？ ①1-2 月 ②2-3 月 ③4-6 月 ④7-8 月 。

16. (3) 臺灣一般平地茶區之「二水仔茶」主要採摘時期為 ①3-4 月 ②2-3 月 ③5-7 月 ④9-10 月 。

17. (3) 臺灣一般平地茶區之白露茶主要採摘時期為 ①4-5 月 ②6-7 月 ③8-9 月 ④10-11 月 。

18. (4) 臺灣一般平地茶區冬茶主要採摘時期為 ①6-7 月 ②8-9 月 ③9-10 月 ④10-11 月 。

19. (2) 臺灣一般平地茶區所謂「冬片茶」通常是指哪一個節氣前後採製的茶？ ①立冬 ②冬至 ③大寒 ④霜降 。

20. (2) 一般所謂「早菜（早菁）」是指 ①早春時 ②10 時以前 ③12 時以後 ④早冬時 所採摘回廠的茶菁。

21. (3) 一般所謂「暗菜（晚菁）」是指 ①晚冬時 ②10 時以前 ③15 時以後 ④晚春時 所採摘回廠的茶菁。

22. (4) 一般所謂「午時菜（午時菁）」是指 ①端午節時 ②午夜時 ③15 時以後 ④10-15 時 所採摘回廠的茶菁。

23. (2) 在不考量其他天候因素（如下雨）下，一天當中茶芽含水量最高的是 ①16 時以後 ②10 時以前 ③12 時 ④10-15 時 所採摘回廠的茶菁。

24. (4) 下列何者不是採收雨菁（落雨菜）時應處理事項？ ①宜等雨停後採收 ②採收之前先掃除採摘面之雨水 ③採收後之雨菁宜儘速攤平晾乾 ④應予厚疊以防止雨菁失溫 。

25. (4) 下列敘述何者正確？ ①相同時間與人力，手採之茶菁數量會比機採多 ②機採茶菁之芽葉完整性會比手採茶菁高 ③手採茶菁製成之成茶一定比機採差 ④機採茶菁容易有碎葉產生 。

26. (2) 下列敘述何者正確？ ①受病害的茶芽可以採製出好茶 ②手採時不可抓大把茶菁不放，容易受擠壓傷害 ③受病害茶菁可以混在健康茶菁內製茶 ④為增加茶菁重量應該在雨天採收茶菁 。

27. (3) 有關茶菁採收，下列敘述何者錯誤？ ①以掛刀片手採茶菁時宜小心避免人員受傷 ②單人機採時宜考慮茶袋所能承載茶菁數量 ③以乘坐式採茶機採收時應該儘量深剪 ④雙人機採需注意採摘面高度進行調整 。

28. (1) 臺灣一般平地茶區於「清明」至「穀雨」期間所採製的茶為 ①春茶 ②夏茶 ③秋茶 ④冬茶 。

29. (2) 臺灣一般平地茶區於「立夏」至「立秋」期間所採製的茶為 ①春茶 ②夏茶 ③秋茶 ④冬茶 。

30. (3) 臺灣一般平地茶區於「立秋」至「立冬」期間所採製的茶為 ①春茶 ②夏茶 ③秋茶 ④冬茶 。

31. (4) 臺灣一般平地茶區於「立冬」至「冬至」期間所採製的茶為 ①春茶 ②夏茶 ③秋茶 ④冬茶 。

32. (3) 俗稱「白露茶」是指 ①春茶 ②夏茶 ③秋茶 ④冬茶 。

33. (2) 欲製高品質紅茶宜採用哪一季茶菁？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季 。

34. (1) 欲製高品質綠茶宜採用哪一季茶菁？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季 。

35. (1) 欲製高品質包種茶宜採用哪一季茶菁？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④仲夏季 。

36. (2) 欲製高品質東方美人茶（白毫烏龍茶）宜採用哪一季茶菁？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季 。

37. (1) 一般而言，春茶時以下哪一個品種會先達到最適採摘期？ ①四季春 ②青心烏龍 ③鐵觀音 ④金萱 。

38. (2) 平地茶園如欲採收冬茶，秋茶最晚必須在哪一個節氣前後採摘或修剪？ ①寒露 ②白露 ③霜降 ④立秋 。

39. (4) 以平地茶園而言，春季茶芽生長至完整葉片之展葉期需要幾天？ ①11-13 天 ②1-3 天 ③8-10 天 ④5-7 天 。

40. (1) 以平地茶園而言，夏秋季茶芽生長至完整葉片之展葉期需要幾天？ ①3-5 ②11-13 ③9-10 ④7-8 天。

41. (4) 以平地茶園而言，冬季茶芽生長至完整葉片之展葉期需要幾天？ ①2-3 ②12-15 ③9-10 ④5-7 天。

42. (2) 一般而言，春茶時以下哪一個品種會最晚達到最適採摘期？ ①四季春 ②青心烏龍 ③翠玉 ④金萱 。

43. (1) 下列敘述何者錯誤？ ①茶菁採摘後可儘量堆積擠壓 ②茶菁採摘後未送製茶廠前應該避免放置在高溫場所 ③茶菁採摘後應該儘快送回製茶廠 ④茶菁採摘後應該避免雨淋 。

44. (4) 下列項目何者與茶菁品質無關？ ①茶園管理 ②茶園土壤肥力 ③種植環境 ④製茶技術 。

45. (4) 下列敘述何者正確？ ①一般而言，早上 10 點到下午 3 點茶菁含水量最高 ②雨天採收之茶菁與晴天採收之茶菁處理方式相同 ③機械採收時剪深一些，可提高茶菁品質與數量 ④茶菁採收後不宜長期留置茶園受風吹日曬 。

46. (3) 下列敘述何者錯誤？ ①以雙人採茶機採收茶菁時，應多準備收茶袋，裝滿即換袋避免重拖 ②以單人採茶機採收茶菁時，需注意避免茶袋被捲入刀刃處 ③手採茶菁時，茶芽採愈長愈佳 ④以鋏剪採收茶菁時，需注意不要剪到老枝老葉 。

47. (1) 下列何者不是用於採摘茶菁之工具？ ①中耕機 ②鋏剪 ③單人採茶機 ④雙人採茶機 。

48. (1) 下列敘述何者錯誤？ ①高山茶區採收之茶菁必須運至平地製茶 ②有機茶菁與慣行栽培茶菁須分開採製 ③製茶廠宜設置在茶園附近，以避免長途運送造成茶菁品質下降 ④不論雨菁或一般茶菁都必須避免運送壓傷 。

49. (4) 下列敘述何者錯誤？ ①多品種茶園宜分品種採收 ②有機茶園與慣行栽培茶園宜分區採收 ③春茶產製時節，高山茶區採收會晚於平地茶區 ④因殺草劑非噴施於茶樹上，所以不必考慮安全採收期 。

50. (3) 下列敘述何者錯誤？ ①製茶的原料統稱為茶菁 ②無論手採或機採，茶菁送到茶廠後應立即處理 ③茶菁送到茶廠後可堆積不須攤開，較不佔空間也不影響製茶品質 ④晴天所採的茶菁容易製成品質良好的茶葉 。

51. (4) 下列敘述何者錯誤？ ①雨天所採的茶菁較難製成品質良好的茶葉 ②茶菁化學成分含量是決定茶葉品質的重要因素之一 ③一般而言，春季茶菁的含水量高於夏季茶菁 ④不同成熟度的茶菁原料混在一起製茶，比較容易製得好茶 。

52. (4) 下列敘述何者正確？ ①茶菁的化學成分含量雖然有高有低，但是不會影響茶葉的品質 ②一般而言，下午採摘的茶菁含水量高於上午採摘的茶菁 ③茶菁採收後就不再進行呼吸作用 ④不同品種的茶菁原料分別製茶，比較容易控制品質 。

53. (2) 下列敘述何者錯誤？ ①製作綠茶之茶菁原料應以嫩採為佳 ②茶菁採收後仍會進行光合作用而產生熱能 ③茶菁採收後應及時運送、及時攤涼、及時製茶 ④茶菁的嫩葉含水量較成熟葉高 。

54. (4) 下列敘述何者錯誤？ ①茶樹噴施農藥後，必須經過安全採收期後才可以採摘茶菁 ②茶樹之病蟲草害防治，必須採用政府推薦之農藥 ③茶樹噴施農藥須遵照安全用藥稀釋倍數調製 ④准許噴施於蔬菜的農藥都可以用在茶樹 。

55. (4) 下列敘述何者錯誤？ ①茶菁含水量和採收時間、季節與天氣有關 ②茶菁愈嫩，製茶率較低 ③茶菁含水量較低時，製成茶葉的製茶率較高 ④雨天採收的茶菁製茶率較高 。

56. (1) 調製 1000 倍的農藥於 16 公升之藥桶內時，需用多少毫升農藥原液，倒入桶中後加水到滿？ ①16 毫升 ②160 毫升 ③10 毫升 ④100 毫升 。

57. (3) 將 40 毫升的農藥原液，倒入 20 公升之藥桶內時，並加水到滿時，其調製之農藥倍數為 ①1000 倍 ②2000 倍 ③500 倍 ④100 倍 。

58. (2) 調製 800 倍的農藥於 200 公升之大藥桶內時，需用多少毫升農藥原液，倒入桶中後加水到滿？ ①16 毫升 ②250 毫升 ③40 毫升 ④100 毫升 。

59. (2) 將 4 毫升的農藥原液，倒入 8 公升之藥桶內時，並加水到滿時，其調製之農藥倍數為 ①1000 倍 ②2000 倍 ③500 倍 ④100 倍 。

60. (1) 哪一種肥料施用過多時易形成茶葉色澤暗綠，香氣不揚的缺點？ ①氮肥 ②磷肥 ③鉀肥 ④鈣肥 。

61. (3) 從茶樹採摘下來的新鮮嫩葉稱為 ①青茶 ②新茶 ③茶菁 ④生茶 。

62. (2) 茶菁堆積過高，會使葉溫升高，對茶菁顏色有何影響？ ①不變 ②紅變 ③灰變 ④黑變 。

63. (2) 一年四季中以哪一季茶菁的兒茶素類成分含量較高？ ①春季 ②夏季 ③秋季 ④冬季 。

64. (1) 兒茶素類成分含量較高的部位是 ①茶菁嫩葉 ②成熟老葉 ③茶梗 ④茶種籽 。

65. (1) 堆積的茶菁會放出大量熱能是哪一種作用的結果？ ①呼吸作用 ②蒸散作用 ③光合作用 ④生合成作用 。

66. (4) 茶菁入廠加工時不必考慮下列哪一項？ ①嫩葉要與老葉分開 ②雨露葉要與晴天葉分開 ③隔夜茶菁要與當天茶菁分開 ④男工採的茶菁要與女工採的茶菁分開 。

67. (2) 茶菁採後管理應該要保持它的 ①脆度 ②鮮度 ③軟度 ④硬度 。

68. (4) 有關農藥使用原則，下列何者敘述錯誤？ ①應使用政府核准登記之藥劑種類 ②應遵照稀釋倍數 ③應遵守安全採收期 ④只要有效就好 。

69. (3) 製造優質包種茶的茶菁不須具備下列何種條件？ ①葉質柔軟 ②葉肉肥厚 ③遭小綠葉蟬叮咬 ④頂芽開面 。

70. (2) 粗製茶製茶率與下列何者關係較小？ ①採摘方式 ②茶樹樹齡 ③茶菁之老嫩 ④茶菁之含水量 。

71. (1) 計算粗製茶製茶率時，除粗製茶重量外，還要知道 ①茶菁原料重 ②茶梗的重量 ③製茶時間 ④成茶種類 。

72. (4) 茶園於 4 月 8 日噴施安全採收期 14 天的農藥後，何日以後才可採收茶菁？ ①4 月 16 日 ②4 月 20 日 ③4 月 12 日 ④4 月 23 日 。

73. (1) 有一茶園預計於 5 月 10 日進行採收，卻於 5 月 2 日發現蟲害，如欲噴施農藥防治應選擇安全採收期 ①7 日 ②14 日 ③21 日 ④10 日 之農藥。

74. (2) 有一茶園預計於 5 月 2 日進行採收，因發現茶避債蛾為害，欲噴施安全採收期 21 天的農藥，應於 ①5 月 23 日 ②4 月 10 日 ③4 月 23 日 ④5 月 10 日 之前噴藥。

75. (2) 有一茶園於 4 月 15 日噴施安全採收期 21 天的農藥後，又於 4 月 25 日噴施安全採收期 7 天的農藥，需於何日以後才可採收茶菁？ ①5 月 3 日 ②5 月 7 日 ③4 月 20 日 ④4 月 30 日 。

76. (4) 下列何者不是神澤氏葉蟎的推薦用藥？ ①2.8%畢芬寧乳劑 ②10%芬普寧可濕性粉劑 ③25%蟎離丹可濕性粉劑 ④9.6%益達胺溶液 。

77. (3) 茶園以 20%畢達本可濕性粉劑稀釋 2000 倍噴施用藥，無法防治下列何種蟲害？ ①茶葉蟎 ②神澤氏葉蟎 ③臺灣青銅金龜 ④茶細蟎 。

78. (4) 下列何者非為茶園雜草防除方法？ ①人工除草 ②敷蓋稻稈 ③種植綠肥作物 ④茶園灌溉 。

79. (1) 下列何者不是刺粉蝨的防治手段？ ①施用扶吉胺水懸劑 ②冬季修剪枝應將裙枝剪除，保持茶園良好通風 ③施用苦楝油 ④用竹片夾住黃色黏板放置在樹冠上，誘殺成蟲 。

80. (4) 下列何者不是茶角盲椿象的防治手段？ ①施用辣椒粉：蒜頭粉：釀造醋=1：1：1，300-500 倍 ②卵多產於幼梢節間組織內，由於卵粒上有二條白毛露出，發現後將之剪除消毀 ③施用苦楝油 1000 倍 ④施用 3%阿納寧可濕性粉劑 1500 倍 。

81. (3) 下列何種管理方式無法防治茶小綠葉蟬？ ①清除茶園雜草 ②條剪樹勢，促進茶園通風 ③以性費洛蒙誘殺雄蟲來防治 ④合理化施肥保持樹勢，增加茶樹抵抗受害的能力 。

82. (4) 下列何者不是茶枝枯病的防治手段？ ①避免造成茶樹之機械傷害 ②徹底剪除病枝條，剪除之枯枝應搬離茶園或燒毀 ③選植抗病性品種 ④施用 20%達特南水溶性粒劑 3000 倍 。

83. (4) 下列何者不是茶髮狀病的防治手段？ ①將附著菌索之枝條剪除，發生嚴重之茶園建議台刈更新茶樹 ②徹底剪除病枝條，剪除之枯枝應搬離茶園或燒毀 ③台刈後之茶園可利用火焰燒灼的方法燒除殘存於枝條上的菌索 ④施用殺蟲劑防治 。

84. (2) 下列何者不是茶餅病的防治手段？ ①改善茶園環境，注意茶園排水 ②施用殺蟲劑防治 ③施用殺菌劑防治 ④增加日照時間及通風，降低茶園濕度 。

85. (4) 下列何者不是茶蠶的防治手段？ ①利用幼蟲群聚習性行人工捕殺或摘除卵塊 ②施用蘇力菌防治 ③施用殺蟲劑防治 ④施用殺蟎劑防治 。

86. (4) 下列何者不是茶姬捲葉蛾的防治手段？ ①性費洛蒙合成劑誘殺雄蛾 ②以人工方式摘除蟲葉 ③施用殺蟲劑防治 ④施用殺菌劑防治 。

87. (2) 下列何者茶園害蟲無法以捕植蟎防治？ ①桔黃銹蜱 ②茶黃薊馬 ③錫蘭偽葉蟎 ④紫銹蜱 。

88. (4) 茶園噴藥防治時應該 ①背面迎風前行 ②正面迎風前行 ③正面迎風倒行 ④背面迎風倒行 。

89. (2) 調製農藥時正確做法為 ①戴手套用手攪拌藥桶 ②戴手套用攪拌棒攪拌藥桶 ③不戴手套直接用手攪拌藥桶 ④穿雨褲用腳攪拌藥桶 ，以使農藥溶解均勻。

90. (4) 下列何者不是茶葉良好農業規範中，作業風險管理茶菁原料的危害因子？ ①異物雜草 ②重金屬 ③化學農藥殘留 ④發酵 。

91. (4) 下列何者不是茶葉良好農業規範中，茶菁原料作業查核表之檢查項目？ ①裝載茶菁原料容器是否衛生管理及清潔 ②是否混有異物雜草等 ③茶菁生產紀錄表 ④茶菁採收成熟度紀錄表 。

92. (3) 下列何者不是茶葉良好農業規範中，病蟲草害防治資材作業查核表之檢查項目？ ①是否根據發生預警資訊，把握病蟲害防治時機，而展開積極防治作業 ②採收時是否遵守安全採收期 ③操作人員是否進行日常衛生管理檢查 ④是否進行農藥或資材之登記、用量記錄 。

93. (3) 下列何者不是有機茶園可以採用之病蟲草害防治手段？ ①人工除草 ②以生物防治法防治害蟲 ③以嘉磷賽防治雜草 ④去除田間之有病枝條並銷毀之 。

94. (1) 茶葉之發酵主要為 ①氧化作用 ②還原作用 ③分解作用 ④取代作用 。

95. (3) 製作部分發酵茶時，日光萎凋之適宜溫度為 ①10～15 ②15～20 ③30～35 ④45～50 ℃。

96. (3) 不同發酵程度之茶類是由於下列何種因素所致？ ①品種不同 ②季節不同 ③製法不同 ④產區不同 。

97. (4) 為保持茶葉成品的鮮綠色，炒菁時宜採用什麼方式？ ①低溫、長時間 ②低溫、短時間 ③高溫、長時間 ④高溫、短時間 。

98. (4) 炒菁機無法調整 ①溫度 ②轉速 ③時間 ④壓力 。

99. (2) 球形烏龍茶團揉（布球揉）過程中若不解塊，易造成茶葉外觀色澤 ①變黑 ②變黃 ③變紫 ④變綠 。

100. (2) 製作部分發酵茶適宜之室內萎凋溫度條件為 ①10~15 ②20~25 ③35~40 ④40~45 ℃。

101. (1) 製作部分發酵茶時，一般而言幼嫩的茶菁其揉捻時間應比成熟的茶菁 ①短 ②相同 ③長 ④隨意 。

102. (3) 製造部分發酵茶時，茶菁含水量多時，炒菁後期通常會採取什麼方式加速水分的散失？ ①提高溫度 ②提高炒菁筒轉速 ③開啟送風 ④增加茶菁投入量 。

103. (3) 製造部分發酵茶時，室內萎凋及靜置攪拌處理不當致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之外觀色澤呈 ①黃綠 ②褐黃 ③暗綠 ④淡綠 。

104. (4) 若茶菁原料較「粗老」，揉捻宜採用什麼方式？ ①縮短時間、減輕壓力 ②縮短時間、加重壓力 ③延長時間、減輕壓力 ④延長時間、加重壓力 。

105. (1) 茶葉發酵之相關酵素為 ①多元酚類氧化酵素 ②酒精氧化酵素 ③醋酸氧化酵素 ④乳酸氧化酵素 。

106. (3) 下列何種茶類不需經過團揉（布球揉）步驟？ ①凍頂烏龍茶 ②鐵觀音 ③文山包種茶 ④松柏長青茶 。

107. (3) 下列哪一項不是揉捻完成後隨即解塊的目的？ ①排除多餘的水蒸氣 ②避免結塊 ③使產生悶味 ④保持茶葉的翠綠色 。

108. (4) 製造包種茶團揉（布球揉）時必須配合解塊工作，目的與何者無關？ ①避免不良味道產生 ②避免外觀色澤劣變 ③避免團塊產生 ④避免發酵作用繼續進行 。

109. (2) 所謂茶葉發酵，主要係指哪一種化學成分被氧化？ ①葉綠素 ②兒茶素類 ③咖啡因 ④可溶性醣類 。

110. (2) 下列何種茶類在炒菁後須以濕布包覆回潤？ ①包種茶 ②東方美人茶 ③鐵觀音 ④紅茶 。

111. (1) 製造部分發酵茶時，炒菁程度不足時，易產生 ①菁味 ②熟味 ③火味 ④澀味 。

112. (3) 製造包種茶時，下列炒菁溫度（炒菁機錶溫）何者較適宜？ ①120～150 ②180～200 ③250～300 ④380～400 ℃。

113. (3) 製造包種茶時，攪拌的目的與下列何者無關？ ①促進發酵作用 ②使茶菁水分均勻散失 ③提高葉溫 ④可提高氧化酵素活性 。

114. (2) 東方美人茶不須經過 ①炒菁 ②布球團揉 ③靜置回潤 ④攪拌 之步驟。

115. (1) 茶葉之發酵主要是靠 ①自身酵素 ②酵母菌 ③乳酸菌 ④麴菌 。

116. (2) 製造包種茶時，炒菁目的與下列何者無關？ ①減少芽葉含水量，以利揉捻 ②透過炒菁翻動，促使發酵 ③去除菁味，提高品質 ④停止茶葉發酵作用 。

117. (3) 製造包種茶時，揉捻壓力之調整何者較適宜？ ①前後一致 ②先重後輕 ③先輕後重 ④無需調整壓力 。

118. (2) 何種茶類須經團揉（布球揉）之過程？ ①文山包種茶 ②鐵觀音 ③東方美人茶 ④碧螺春綠茶 。

119. (1) 製造包種茶最適室內萎凋攪拌次數為 ①4~5 次 ②7~8 次 ③2 次 ④1 次 。

120. (4) 清香型球形烏龍茶製造過程不須經過 ①萎凋 ②揉捻 ③攪拌 ④重烘焙 之步驟。

121. (2) 東方美人茶以濕布包覆回潤時間一般約 ①5～10 分鐘 ②20～40 分鐘 ③50～70 分鐘 ④80～100 分鐘 。

122. (4) 何種茶類不經日光萎凋處理？ ①包種茶 ②烏龍茶 ③鐵觀音 ④碎形紅茶 。

123. (3) 製造部分發酵茶時，粗老茶菁經重壓揉捻，其外觀形狀大多呈現 ①細緻 ②緊結 ③粗鬆 ④勻整 。

124. (3) 一般採輕萎凋、輕攪拌加工製程，外觀呈條形之茶類為 ①高山烏龍茶 ②條形紅茶 ③文山包種茶 ④綠茶 。

125. (4) 下列何者屬重萎凋重發酵之茶類？ ①條形包種茶 ②清香型球形烏龍茶 ③綠茶 ④東方美人茶 。

126. (3) 下列部分發酵茶類在製造過程中，何者兒茶素類被氧化最多？ ①凍頂烏龍茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音 。

127. (2) 製造部分發酵茶最耗時的步驟為 ①日光萎凋 ②室內萎凋及攪拌 ③炒菁 ④乾燥 。

128. (1) 部分發酵茶製茶過程中，須反覆操作布球團揉及覆炒步驟之茶類為 ①凍頂烏龍茶 ②文山包種茶 ③碧螺春綠茶 ④東方美人茶 。

129. (1) 下列何種茶類之製造不須經過茶菁攪拌過程？ ①碧螺春綠茶 ②條形包種茶 ③球形烏龍茶 ④東方美人茶 。

130. (1) 下列何種茶類之製造不需經過炒菁過程？ ①傳統紅茶 ②包種茶 ③烏龍茶 ④鐵觀音 。

131. (3) 下列何種茶類之製造不須經過日光萎凋過程？ ①球形烏龍茶 ②條形包種茶 ③碧螺春綠茶 ④東方美人茶 。

132. (2) 下列何種茶類發酵程度較重？ ①高山烏龍茶 ②紅烏龍茶 ③鐵觀音 ④凍頂烏龍茶 。

133. (4) 一般而言 10 公斤茶菁約可製得成包種茶 ①8～9 ②6～7 ③5～6 ④2～3 公斤。

134. (4) 目前臺灣年產製最多的茶類為 ①綠茶 ②紅茶 ③白茶 ④包種茶 。

135. (3) 下列何者屬重萎凋、不攪拌之茶類？ ①碧螺春綠茶 ②文山包種茶 ③日月潭紅茶 ④東方美人茶 。

136. (3) 下列何種茶類須經發酵製程及精製重烘焙？ ①日月潭紅茶 ②文山包種茶 ③鐵觀音 ④東方美人茶 。

137. (3) 下列何者屬重萎凋、重發酵之茶類？ ①綠茶 ②凍頂烏龍茶 ③紅烏龍茶 ④紅茶 。

138. (3) 萎凋過程水分之散失主要經由葉片之 ①角質層 ②葉緣 ③氣孔 ④皮孔 。

139. (2) 茶菁堆積過厚過久，使葉溫升高，對茶菁顏色有何變化？ ①不影響 ②變紅褐 ③變青綠 ④變灰黑 。

140. (1) 不同批次採摘的茶菁，其製茶順序是 ①先到先製 ②先到後製 ③後到先製 ④混合一起製 。

141. (3) 包種茶成茶應乾燥至含水量多少為適當？ ①0-1% ②7-8% ③3-5% ④10-11% 。

142. (1) 一般文山包種茶製造流程為 ①萎凋→靜置攪拌→殺菁→揉捻→乾燥 ②萎凋→靜置攪拌→揉捻→殺菁→乾燥 ③萎凋→靜置攪拌→初乾回潤→覆炒→復揉→乾燥 ④萎凋→靜置攪拌→揉捻→初乾回潤→覆炒→乾燥 。

143. (1) 一般球形烏龍茶殺菁後製造流程為 ①初揉→初乾回潤→包布揉 ②初揉→包布揉→初乾回潤 ③初乾回潤→初揉→包布揉 ④初乾回潤→攪拌→包布揉 。

144. (2) 一般東方美人茶製造流程經萎凋、靜置攪拌後為 ①殺菁→揉捻→乾燥 ②殺菁→濕布回潤→揉捻→乾燥 ③初乾回潤→覆炒→復揉→乾燥 ④揉捻→初乾回潤→覆炒→乾燥 。

145. (4) 初乾回潤步驟後，需以布球團揉之茶類為 ①綠茶 ②紅茶 ③文山包種茶 ④球形烏龍茶 。

146. (2) 一般製造包種茶從第一次至最後一次攪拌，每次的攪拌輕重原則宜採 ①愈來愈輕 ②愈來愈重 ③前後一致 ④無所謂 。

147. (2) 一般製造包種茶從第一次至最後一次攪拌，每次的攪拌時間原則宜採 ①愈來愈短 ②愈來愈長 ③前後一致 ④無所謂 。

148. (1) 一般製造包種茶經日光萎凋後茶菁含水量減少約 ①5-10 ②20-25 ③30-35 ④40-45 %。

149. (3) 一般製造包種茶經炒菁後茶菁含水量剩餘約 ①10 ②30 ③50 ④70 %。

150. (2) 低含水量粗老茶菁製造包種茶，進行初揉時宜 ①攤涼後立即揉捻 ②趁熱快揉 ③隔日再揉 ④隨時皆可 。

151. (1) 高含水量幼嫩茶菁製造包種茶，進行初揉時宜 ①攤涼後立即揉捻 ②趁熱快揉 ③隔日再揉 ④隨時皆可 。

152. (4) 下列何者不屬於茶葉烘焙之目的？ ①降低茶葉含水量 ②去除雜味 ③改善茶葉品質 ④使外觀色澤變暗綠 。

153. (2) 為使炒菁時受熱均勻，炒菁筒位置應如何調整？ ①前低後高 ②水平 ③前高後低 ④不需調整 。

154. (2) 關於茶葉殺菁作業，炒菁機正常操作轉速每分鐘約 ①5 ②15 ③25 ④35 轉左右。

155. (2) 關於茶葉殺菁作業，炒菁時間一般為 ①1-3 ②5-15 ③20-30 ④31-40 分鐘。

156. (3) 使用炒菁機（以瓦斯為熱源）之關機程式，下列何者正確？ ①關瓦斯→停止炒菁筒運轉→送風冷卻 ②停止炒菁筒運轉→關瓦斯→送風冷卻 ③關瓦斯→送風冷卻→停止炒菁筒運轉 ④送風冷卻→停止炒菁筒運轉→關瓦斯 。

157. (3) 下列何種機具不用於烏龍茶揉捻過程？ ①望月氏揉捻機 ②束包機 ③攪拌機 ④平揉機 。

158. (2) 望月氏揉捻機不用於 ①包種茶 ②碎形紅茶 ③烏龍茶 ④碧螺春綠茶 之製作。

159. (1) 茶菁依不同老嫩程度，揉捻機之壓力調整原則為 ①嫩葉時調小 ②老葉時調小 ③嫩葉時調大 ④不因茶菁老嫩而變 。

160. (4) 製造條形包種茶之揉捻機一般採用 ①布球揉捻機 ②束包機 ③桶球機 ④望月氏揉捻機 。

161. (3) 乙種（手拉式）乾燥機之熱源通常採用 ①柴油 ②重油 ③瓦斯 ④薪炭 為能源。

162. (2) 製造條形包種茶初揉時間約 ①1-3 ②5-10 ③15-20 ④21-25 分鐘。

163. (4) 使用炒菁機炒菁時，下列何者不直接影響到炒菁品質？ ①炒菁溫度 ②投入之炒菁量 ③茶菁在炒菁筒內的均勻分布 ④大氣壓力 。

164. (1) 一般炒菁機投入茶菁時，應 ①儘快全部投入 ②慢慢地來 ③無所謂 ④先慢後快 。

165. (3) 下列炒菁機之裝置何者與炒菁品質控制無關？ ①炒菁溫度自動調節 ②炒菁時間設定 ③炒菁機底座滑輪 ④炒菁筒內送排風裝置 。

166. (3) 炒菁機與揉捻機作業容量應如何配置較為適當？ ①炒菁機容量為揉捻機之 2 倍 ②揉捻機容量為炒菁機之 2 倍 ③兩者作業容量相當 ④揉捻機容量為炒菁機之 3 倍 。

167. (4) 甲種乾燥機之規格大小一般以何種計量單位認定？ ①機體之長度 ②輸送片之寬度 ③輸送片層數 ④輸送片數目 。

168. (1) 包種茶初製流程中，下列何種非必須使用的機械設備？ ①篩分機 ②乾燥機 ③攪拌機 ④炒菁機 。

169. (3) 下列何者屬於茶葉精製設備？ ①炒菁機 ②浪菁機 ③風選機 ④揉捻機 。

170. (2) 關於炒菁機的裝置與操作，下列敘述何者錯誤？ ①應使炒菁機保持水平 ②炒菁機傾斜並不影響茶葉品質 ③炒菁機附有溫度及時間控制裝置 ④依茶菁狀況調整炒菁溫度 。

171. (4) 關於炒菁機操作事項，下列何者不正確？ ①依茶菁狀況調整炒菁時間 ②需等溫度到達時，始可放入茶菁 ③放入茶菁前需先傾倒機器確認鍋內沒有雜物 ④轉速可隨意調整亦不影響炒菁品質 。

172. (1) 為提升炒菁品質，下列關於炒菁機的轉速與茶菁老嫩的關係，何者敘述正確？ ①茶菁愈嫩，轉速愈快 ②茶菁愈成熟，轉速愈快 ③茶菁愈嫩，轉速愈慢 ④轉速與茶菁老嫩無關聯 。

173. (2) 炒菁機於相同溫度的條件下，其轉速對茶葉品質的影響何者正確？ ①轉速不影響炒菁品質 ②轉速愈慢，茶菁易炒焦 ③轉速愈快，茶菁水分散失慢 ④轉速愈慢，茶菁水分較易散失 。

174. (3) 關於炒菁過程的敘述，下列何者錯誤？ ①低溫長時間炒菁易造成茶菁黃化 ②一般炒菁需視茶菁狀況調整，炒菁時間大約為 6~10 分鐘 ③綠茶炒菁時宜低溫長時間 ④包種茶炒菁時嫩採茶菁宜採高溫及快轉速 。

175. (1) 下列關於茶葉揉捻機的敘述何者正確？ ①主要藉由揉捻盤上的金屬條促使茶葉捲曲成形 ②揉捻機卸茶時可不必停止運轉直接放下揉捻盤 ③掉出揉捻盤之茶菁可用手撥回 ④一開始就必須採重壓揉捻 。

176. (3) 揉捻機操作下列條件設定何者正確？ ①茶菁較嫩時揉捻機壓力增大促使成條狀 ②茶菁較老時揉捻機壓力減小促使成條狀 ③茶菁較老時揉捻機壓力增大促使成條狀 ④揉捻壓力不影響茶葉成形 。

177. (3) 一般條形包種茶加工主要使用何種揉捻機？ ①伊達式揉捻機 ②C.T.C 揉捻機 ③望月氏揉捻機 ④Jackson 揉捻機 。

178. (2) 關於茶葉乾燥機的敘述，下列何者錯誤？ ①茶葉乾燥機一般分為甲種乾燥機、乙種乾燥機、箱型乾燥機 ②甲種乾燥機一般以乾燥風速為規格認定標準 ③甲種乾燥機可連續操作、乙種為批式操作 ④乙種乾燥機熱風由下往上吹送 。

179. (4) 下列關於甲種乾燥機性能與操作，何者敘述不正確？ ①主要燃料為柴油、瓦斯等 ②啟動時先開啟燃燒機再啟動送風機 ③需等溫度到達時始可放入茶葉 ④使用前無需清理內部 。

180. (4) 關於製茶機械清潔保養時機何時最為恰當？ ①一個禮拜 ②一個月 ③一年 ④使用完畢後 。

181. (1) 下列有關使用製茶機械的觀念何者正確？ ①隨時清潔保養並填寫紀錄表 ②只要不是大問題，可不必保養或更換零件 ③製茶主要訴求為好喝，機械保養可較不重視 ④製茶人員不需具備機械保養常識 。

182. (2) 關於製茶機械所使用的燃料放置位置，下列何者較為適當？ ①愈靠近機械及工作場區愈好 ②與機械及工作場區適當區隔 ③愈遠離機械及工作場區愈好 ④放置位置不影響 。

183. (4) 部分發酵茶製造時，室內萎凋及攪拌操作，其主要目的為 ①初乾 ②成形 ③停止茶葉發酵作用 ④促進發酵 。

184. (4) 部分發酵茶製程中「乾燥」的目的為 ①促進發酵 ②成形 ③使外觀色澤變暗綠 ④降低水分含量，使茶葉可長期保存 。

185. (3) 在天候正常的情況下，製造包種茶之第一步驟為 ①攪拌 ②室內萎凋 ③日光萎凋 ④炒菁 。

186. (1) 沒有萎凋製程之茶類為 ①綠茶 ②烏龍茶 ③包種茶 ④紅茶 。

187. (3) 下列何種茶類以「室內萎凋」為製造之第一步驟？ ①凍頂烏龍茶 ②文山包種茶 ③日月潭紅茶 ④東方美人茶 。

188. (3) 茶菁萎凋步驟之目的，下列何者敘述不正確？ ①水分散失 ②體積減少 ③為了調整製茶時程 ④重量減少 。

189. (2) 下列何種茶類以「日光萎凋」為製造之第一步驟？ ①碧螺春綠茶 ②文山包種茶 ③日月潭紅茶 ④蜜香紅茶 。

190. (1) 兼具日光萎凋及室內萎凋製程之茶類為 ①條形包種茶 ②綠茶 ③紅茶 ④蜜香紅茶 。

191. (2) 茶菁萎凋程度最重之茶類為 ①凍頂烏龍茶 ②東方美人茶 ③碧螺春綠茶 ④文山包種 。

192. (2) 下列茶類製程中，其萎凋程度輕重依序為 ①綠茶＞紅茶＞包種茶 ②紅茶＞包種茶＞綠茶 ③綠茶＞包種茶＞紅茶 ④包種茶＞綠茶＞紅茶 。

193. (1) 有日光萎凋製程之茶類為 ①紅烏龍茶 ②日月潭紅茶 ③碧螺春綠茶 ④蜜香紅茶 。

194. (3) 沒有室內萎凋製程之茶類為 ①烏龍茶 ②紅茶 ③綠茶 ④包種茶 。

195. (3) 包種茶製程中通常以熱風萎凋替代 ①炒菁 ②烘焙 ③日光萎凋 ④揉捻 。

196. (3) 臺灣特色茶中沒有日光萎凋製程之茶類為 ①文山包種茶 ②凍頂烏龍茶 ③日月潭紅茶 ④東方美人茶 。

197. (1) 兼具日光萎凋及室內萎凋製程之臺灣特色茶為 ①凍頂烏龍茶 ②日月潭紅茶 ③三峽碧螺春綠茶 ④蜜香紅茶 。

198. (3) 製程中日光萎凋程度最重之臺灣特色茶為 ①凍頂烏龍茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④蜜香紅茶 。

199. (2) 製造凍頂烏龍茶的第一步驟為 ①室內萎凋 ②日光萎凋 ③攪拌 ④炒菁 。

200. (4) 製造凍頂烏龍茶的第二步驟為 ①日光萎凋 ②炒菁 ③攪拌 ④室內萎凋及攪拌 。

201. (4) 製造東方美人茶的第一步驟為 ①炒菁 ②室內萎凋 ③攪拌 ④日光萎凋 。

202. (2) 製造紅茶的第一步驟為 ①炒菁 ②室內萎凋 ③攪拌 ④日光萎凋 。

203. (2) 製造日月潭紅茶的第一步驟為 ①炒菁 ②室內萎凋 ③攪拌 ④日光萎凋 。

204. (4) 關於熱風萎凋機的敘述，何者不正確？ ①天候不佳時可用於替代日光萎凋 ②可於室內操作減少外在環境污染 ③可藉由控制溫度及風速來調整萎凋程度 ④溫度愈高愈好 。

205. (2) 製作部分發酵茶時，進行室內萎凋製程時，茶菁會 ①停止發酵 ②繼續發酵 ③含水量增加 ④體積增加 。

206. (3) 雨天採摘之茶菁 ①不影響後續萎凋作業之進行 ②不影響製茶品質 ③可進行熱風萎凋 ④宜縮短室內萎凋時間 。

207. (4) 清晨採摘露水未乾之茶菁 ①不影響製茶香味品質 ②不影響後續萎凋作業 ③宜縮短室內萎凋時間 ④成茶易產生菁味 。

208. (3) 吹南風濕氣重天候不佳時，採摘之茶菁 ①宜縮短室內萎凋時間 ②不影響後續萎凋作業 ③不易製成香氣清揚之成茶品質 ④有利展現成茶之甘醇品質 。

209. (3) 製造部分發酵茶之室內萎凋製程，其較佳之相對濕度約 ①30 ②50 ③70 ④90 %。

210. (4) 傳統上均將雨天採摘之茶菁，先鋪放於萎凋設施吹風，將茶菁表面水分吹乾，下列敘述何者錯誤？ ①需經常以人工反覆翻動茶菁 ②處理非常費時費工 ③易產生茶菁含水量不均勻現象 ④茶菁含水量高，有利於製茶品質 。

211. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「消水」現象時，所產製包種茶之滋味 ①甘甜 ②淡薄 ③醇厚 ④濃郁 。

212. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製文山包種茶之水色 ①偏綠 ②偏黃 ③偏暗綠 ④偏紅 。

213. (4) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁水分散失過快呈現「消水」現象時，所產製包種茶之水色 ①鮮綠 ②偏黃 ③暗綠 ④偏淡 。

214. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之香氣呈 ①清揚 ②不揚 ③濃郁 ④花香 。

215. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁水分散失過快呈現「消水」現象時，所產製包種茶之香氣呈 ①清揚 ②不揚 ③濃郁 ④花香 。

216. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之滋味呈 ①甘甜 ②菁澀 ③醇厚 ④濃郁 。

217. (1) 製作部分發酵茶，隨著攪拌次數增加其力道應 ①漸次加重 ②漸次宜輕 ③輕重不變 ④無關品質 。

218. (3) 製作部分發酵茶，隨著攪拌次數增加其時間應 ①長短不變 ②漸次減短 ③漸次增長 ④無關品質 。

219. (1) 製作部分發酵茶，嫩採原料攪拌力道 ①宜輕 ②宜重 ③先重而後輕 ④無關品質 。

220. (3) 下列臺灣特色茶中，其茶菁原料最嫩採之茶類為 ①文山包種茶 ②凍頂烏龍茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音茶 。

221. (1) 包種茶的製程中，產生紅梗紅葉的原因可能是 ①茶菁堆積過久且發酵不當 ②炒菁溫度過低 ③揉捻時間過久 ④乾燥過度所致 。

222. (2) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁受損易產生 ①水分散失過快（消水） ②行水不順（積水） ③行水順暢（走水） ④無關水分變化 。

223. (2) 若「雨菁」無法正常萎凋，其製成之茶葉將會產生 ①花香 ②菁味 ③悶味 ④日曬味 。

224. (4) 有綠葉鑲紅邊的茶類為 ①綠茶 ②紅茶 ③普洱茶 ④烏龍茶 。

225. (3) 製作部分發酵茶時，若炒菁不足會產生 ①焦味 ②悶味 ③菁味 ④澀味 。

226. (2) 製作部分發酵茶時，若炒菁不足則茶湯水色會呈現 ①明亮 ②混濁不清 ③清澈 ④琥珀鮮黃 。

227. (4) 製作部分發酵茶時，下列何者不是炒菁目的？ ①使氧化酵素不活化 ②停止發酵作用 ③減少水分 ④繼續發酵作用 。

228. (4) 下列何者非初製茶所使用的機械設備？ ①炒菁機 ②望月氏揉捻機 ③甲種乾燥機 ④焙籠 。

229. (4) 關於機械攪拌機（俗稱浪菁機），下列敘述何者錯誤？ ①可用於替代手工攪拌 ②浪菁至茶菁具有菁味時即可停止 ③浪菁時間及轉速隨次數增加而增加 ④若知道浪菁機空間容量為 80 斤，則浪菁時可一次倒入 80 斤茶菁 。

230. (1) 有關球形烏龍茶團揉過程，機械設備的使用順序何者正確？ ①束包機→平揉機→解塊機 ②平揉機→解塊機→束包機 ③束包機→解塊機→平揉機 ④解塊機→平揉機→束包機 。

231. (4) 在部分發酵茶製程中，下列何項製程不是以降低茶菁含水量為目的？ ①日光萎凋 ②室內萎凋及攪拌 ③炒菁 ④揉捻 。

232. (1) 部分發酵茶之「室內萎凋」及「攪拌」製程，其主要目的為 ①促進發酵 ②停止發酵 ③保持茶菁原料之完整性 ④增加含水量 。

233. (1) 製造部分發酵茶時，炒菁後茶菁黃化之原因大多係 ①炒菁溫度低而時間長 ②炒菁溫度高而時間長 ③炒菁溫度高而時間短 ④與炒菁溫度及時間無關 。

234. (4) 製造部分發酵茶時，揉捻後趁熱解塊，下列敘述何者錯誤？ ①可排除多餘的水蒸氣 ②有助於保持茶葉的翠綠色 ③避免產生團塊 ④產生悶味 。

235. (4) 紅烏龍茶製作不需經過 ①攪拌 ②萎凋 ③炒菁 ④補足發酵 過程。

236. (1) 下列臺灣特色茶中何者發酵程度最輕？ ①文山包種茶 ②凍頂烏龍茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音茶 。

237. (3) 下列臺灣特色茶中何者發酵程度最重？ ①文山包種茶 ②凍頂烏龍茶 ③東方美人茶 ④高山烏龍茶 。

238. (2) 下列臺灣特色茶中何者烘焙程度最重？ ①文山包種茶 ②凍頂烏龍茶 ③東方美人茶 ④高山烏龍茶 。

239. (4) 部分發酵茶進行攪拌時，茶菁原料的哪一部位較容易受傷？ ①莖部 ②中肋 ③葉中間部位 ④葉緣 。

240. (4) 部分發酵茶進行攪拌時，茶菁原料水分行走（走水）路線為 ①葉中肋→莖部→葉支脈 ②葉支脈→莖部→葉中肋 ③莖部→葉支脈→葉中肋 ④莖部→葉中肋→葉支脈 。

241. (1) 幼嫩茶菁第一次攪拌之力道 ①宜輕 ②宜重 ③輕重不拘 ④先重後輕 。

242. (2) 製造包種茶時，若炒菁後茶菁含水量高，則 ①有利於揉捻成形 ②不利於揉捻成形 ③無關茶葉成形 ④有利於揉捻勻稱 。

243. (3) 下列何種臺灣特色茶須經團揉步驟，增加外形的美觀？ ①文山包種茶 ②碧螺春綠茶 ③凍頂烏龍茶 ④日月潭紅茶 。

244. (1) 東方美人茶因著重白毫之有無，故揉捻時 ①不宜重揉，且揉捻時間宜短 ②不宜重揉，且揉捻時間宜長 ③宜重揉，且揉捻時間宜短 ④宜重揉，且揉捻時間宜長 。

245. (2) 製造球形烏龍茶時，為避免產生悶味，團揉過程須配合 ①靜置萎凋 ②解塊 ③靜置回潤 ④攪拌發酵 。

246. (4) 製造包種茶進行炒菁時，當菁味消失而產生香氣時，下列何者可作為判斷停止炒菁之指標？ ①看到鍋內水蒸氣大量生成 ②聞到焦味形成 ③看到茶菁黃化 ④觸摸茶菁轉柔軟 。

247. (2) 包種茶焦味之產生 ①與日光萎凋時間有關 ②與炒菁溫度有關 ③與揉捻時間有關 ④與團揉次數有關 。

248. (3) 部分發酵茶團揉（布球揉）過程中覆炒之主要目的為 ①使產生熟果味，提高品質 ②補足發酵，提高品質 ③提高葉溫以利整形 ④停止發酵 。

249. (2) 為紓解團揉（布球揉）加工之人力需求，初乾茶葉（毛茶）可利用 ①室溫貯藏 ②冷凍貯藏 ③充氮貯藏 ④加壓貯藏 調配之。

250. (3) 東方美人茶屬 ①輕萎凋重發酵 ②重萎凋輕發酵 ③重萎凋重發酵 ④輕萎凋輕發酵 之茶類。

251. (2) 東方美人茶之日光萎凋製程比包種茶的製程 ①時間較短、程度較重 ②時間較長、程度較重 ③時間較長、程度較輕 ④時間較短、程度較輕 。

252. (2) 東方美人茶乾燥時所採之熱風溫度宜較烏龍茶 ①高 ②低 ③一樣 ④高低無關 。

253. (1) 包種茶製造時，炒菁時溫度控制宜採何種方式進行？ ①先高溫後低溫 ②先低溫後高溫 ③全程高溫 ④全程低溫 。

254. (3) 包種茶製造為了品質，第一次、第二次室內萎凋攪拌之力道 ①宜重 ②先重後輕 ③宜輕 ④無關輕重 。

255. (4) 包種茶的製程中，炒菁溫度過高又時間太長易造成 ①茶梗 ②含水量 ③菁味 ④碎末茶 過多。

256. (2) 以含水量較低之粗老茶菁原料製造包種茶時，以錶溫 280℃進行炒菁時宜採 ①較短時間、炒菁筒轉速宜調快 ②較短時間、炒菁筒轉速宜調慢 ③較長時間、炒菁筒轉速宜調快 ④較長時間、炒菁筒轉速宜調慢 。

257. (3) 以含水量較高之幼嫩茶菁原料製造包種茶時，以錶溫 300℃炒菁時宜採 ①較短時間、炒菁筒轉速宜調快 ②較短時間、炒菁筒轉速宜調慢 ③較長時間、炒菁筒轉速宜調快 ④較長時間、炒菁筒轉速宜調慢 。.

258. (3) 一般炒菁機設有 ①溫度、濕度、時間 ②溫度、壓力、時間 ③溫度、轉速、時間 ④溫度、濕度、轉速 的控制裝置，以利控制炒菁品質。

259. (2) 包種茶製造時，含水量較低之粗老茶菁其製造成品，茶葉外觀色澤易呈現 ①深綠 ②黃綠 ③鮮綠 ④墨綠 。

260. (3) 凍頂烏龍茶在精製烘焙過程中，主要靠 ①酵素 ②微生物 ③熱 ④氧氣 的作用改善茶葉品質。

261. (2) 炒菁機投菁量在不超過最大容量下，若炒菁筒溫度高，則轉速應 ①調慢 ②調快 ③快慢不拘 ④先調慢後調快 。

262. (4) 甲種乾燥機不具下列何種控制裝置？ ①溫度 ②輸送帶轉速 ③送風量 ④壓力 。.

263. (4) 下列何者成茶的外觀色澤是因高溫長時間烘焙所致？ ①翠綠 ②墨綠 ③鮮綠 ④褐綠 。

264. (1) 茶葉覆炒及團揉過程中，若於高溫下持續團揉過久，則茶葉外觀色澤易呈 ①悶黃 ②悶紅 ③翠綠 ④鮮綠 。

265. (3) 在良好製茶環境與技術情形下，若製作包種茶之茶菁原料太粗老，易使成茶滋味呈 ①苦味 ②澀味 ③淡菁味 ④甘味 。

266. (1) 在良好製茶環境與技術情形下，若製作包種茶之茶菁原料太嫩，易使成茶滋味呈 ①菁苦澀味 ②清香 ③淡薄 ④甘味 。

267. (2) 夏季由於氣溫高、日照足，因此夏季製作的包種茶較春季為 ①清香 ②苦澀味 ③淡菁味 ④甘醇 。

268. (4) 製茶廠室溫愈低，若茶葉發酵程度不足，則所製之成茶品質易呈 ①清香 ②苦澀味 ③甘醇 ④菁味 。

269. (1) 製作凍頂烏龍茶揉捻之前需完成的步驟為何？ ①炒菁 ②包布團揉 ③烘焙 ④覆炒團揉 。

270. (1) 幼嫩茶菁所製之成茶，其烘焙溫度比粗老茶菁 ①高 ②低 ③一樣 ④無關 以確保茶湯滋味甘醇不苦澀，並保留香氣為原則。

271. (3) 包種茶製造時，含水量較高之幼嫩茶菁其製造成品，色澤易呈現 ①淡綠 ②黃綠 ③暗綠 ④褐綠 。

272. (1) 一般形狀粗鬆之文山包種茶，是由於茶菁原料 ①粗老 ②幼嫩 ③老嫩無拘 ④太短 所致。

273. (4) 一般形狀緊結之包種茶，是由於茶菁原料 ①粗老 ②太長 ③老嫩無拘 ④幼嫩 所致。

274. (4) 氮肥施用過多，茶菁鮮葉顏色濃綠，水分含量高，製成之包種茶色澤偏 ①淺綠 ②黃綠 ③紅綠 ④暗綠 。

275. (2) 氮肥施用過多，茶菁鮮葉顏色濃綠，水分含量高，製成之包種茶香氣易呈現 ①清香 ②不揚 ③濃厚 ④花香 。

276. (4) 部分發酵茶類其發酵（氧化）作用屬 ①自動氧化作用 ②後氧化作用 ③非酵素性氧化 ④酵素性氧化 。

277. (2) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中水色較偏綠者為何種茶類？ ①凍頂烏龍茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音茶 。

278. (3) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中水色較偏黃紅者為何種茶類？ ①凍頂烏龍茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音茶 。

279. (1) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中香氣較偏清香者為何種茶類？ ①文山包種茶 ②凍頂烏龍茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音茶 。

280. (3) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，其中香氣較偏熟果香者為何種茶類？ ①文山包種茶 ②松柏長青茶 ③東方美人茶 ④高山烏龍茶 。

281. (3) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，但不需團揉製程之茶類為 ①凍頂烏龍茶 ②高山烏龍茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音茶 。

282. (1) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，且需團揉製程之茶類 ①凍頂烏龍茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④龍泉茶 。

283. (4) 臺灣特色茶中需萎凋、攪拌及團揉製程之茶類 ①日月潭紅茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④木柵鐵觀音茶 。

284. (3) 臺灣特色茶中屬重發酵而不需烘焙之茶類 ①鐵觀音茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④日月潭紅茶 。

285. (2) 臺灣特色茶中屬輕發酵而不以烘焙產生焙火香之茶類為 ①鐵觀音茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④日月潭紅茶 。

286. (3) 東方美人茶製程中，日光萎凋完成時之茶菁重量減少率約 ①5～10% ②10～15% ③25～35% ④50%以上 。

287. (4) 東方美人茶製程中，下列何者不是實施「濕布靜置回潤」製程之目的？ ①繼續讓它發酵，提升成茶之熟果香氣 ②減少葉脈硬度，增強葉片韌性，以利揉捻 ③避免揉捻時茶葉破碎，減少成茶粉末 ④增加含水量，以利清香之表現 。

288. (1) 文山包種茶屬 ①輕發酵輕烘焙 ②輕發酵重烘焙 ③重發酵輕烘焙 ④重發酵重烘焙 之茶類。

289. (2) 下列部分發酵茶類中，烘焙程度最重之茶類為 ①凍頂烏龍茶 ②鐵觀音茶 ③高山烏龍茶 ④文山包種茶 。

290. (4) 在相同製茶環境下，下列何項操作之茶菁鮮葉重量減少最多？ ①不萎凋不攪拌 ②不萎凋有攪拌 ③有萎凋不攪拌 ④有萎凋及攪拌 。

291. (3) 部分發酵茶經日光萎凋製程之茶菁鮮葉，下列何者現象錯誤？ ①葉片軟化 ②失去光澤 ③重量增加 ④體積減少 。

292. (2) 同屬發酵茶類，下列何者是烏龍茶類及紅茶類必要之製程？ ①日光萎凋 ②室內萎凋 ③攪拌 ④炒菁 。

293. (1) 凍頂烏龍茶之發酵程度係控制於下列何項製程？ ①萎凋及攪拌 ②炒菁 ③揉捻 ④乾燥 。

294. (3) 東方美人茶之發酵是由於 ①濕熱作用 ②微生物作用 ③酵素及攪拌作用 ④酵素及濕熱作用 。

295. (4) 下列何種茶類發酵製程與茶葉細胞內的酵素無關？ ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③全發酵茶 ④後發酵茶 。

296. (3) 下列何者不是部分發酵茶製程中進行「攪拌」之目的？ ①增加胞膜滲透性 ②促進發酵 ③力求形狀緊結 ④水分再分布 。

297. (4) 部分發酵茶殺菁及乾燥製程係因何者的作用？ ①力 ②機械 ③光 ④熱 。

298. (2) 部分發酵茶製程中其發酵程度與何者無關？ ①溫度 ②微生物 ③攪拌 ④水分 。

299. (2) 臺灣特色茶中屬輕萎凋、輕攪拌及單炒單揉製程之茶類 ①東方美人茶 ②文山包種茶 ③凍頂烏龍茶 ④鐵觀音 。

300. (1) 臺灣特色茶中屬重萎凋、重攪拌及單炒單揉製程之茶類 ①東方美人茶 ②文山包種茶 ③凍頂烏龍茶 ④高山烏龍茶 。

301. (3) 臺灣特色茶中其發酵程度輕重為 ①凍頂烏龍茶＞東方美人茶＞高山烏龍茶 ②凍頂烏龍茶＞文山包種茶＞高山烏龍茶 ③東方美人茶＞凍頂烏龍茶＞文山包種茶 ④高山烏龍茶＞凍頂烏龍茶＞文山包種茶 。

302. (4) 使用層積式萎凋設施製作包種茶時，為利茶菁萎凋及發酵之進行，該設施可控制哪些條件？ ①壓力、溫度 ②濕度、壓力 ③溫度、光度 ④溫度、濕度 。

303. (4) 凍頂烏龍茶製作時，必須經日光及室內萎凋製程，因受到下列何種逆境條件，才有茶葉色香味品質之表現？ ①微生物危害 ②氧氣不足 ③大氣壓力劇變 ④水分散失 。

304. (1) 部分發酵茶製作時，必須經攪拌製程，因受到下列何種影響才有茶葉色香味品質之表現？ ①機械傷害 ②大氣壓力劇變 ③氧氣不足 ④微生物危害 。

305. (2) 部分發酵茶製作時，造成滋味淡薄的原因，下列何者敘述錯誤？ ①揉捻不足 ②攪拌過度 ③萎凋過度 ④茶菁原料粗老 。

306. (4) 部分發酵茶製作時，造成菁澀味的原因，下列何者敘述是錯誤？ ①發酵不當 ②攪拌不當 ③茶菁原料太嫩 ④萎凋過度 。

307. (2) 部分發酵茶製程中，鐵觀音茶其發酵程度介於 ①高山烏龍茶及文山包種茶 ②凍頂烏龍茶及東方美人茶 ③凍頂烏龍茶及高山烏龍茶 ④東方美人茶及紅茶 之間。

308. (2) 以相同茶菁原料製造部分發酵茶，下列何種茶類之兒茶素類含量被氧化最少？ ①鐵觀音茶 ②文山包種茶 ③東方美人茶 ④凍頂烏龍茶 。

309. (3) 以相同茶菁原料製造部分發酵茶，下列何種茶類之兒茶素類含量被氧化最多？ ①高山烏龍茶 ②凍頂烏龍茶 ③東方美人茶 ④鐵觀音茶 。

310. (3) 若天候乾燥，採摘茶菁欲製造包種茶時，下列敘述何者正確？ ①應延長室內萎凋 ②不影響後續萎凋作業 ③較不易製作香味品質之成茶 ④成茶香味品質佳 。

311. (2) 球形烏龍茶團揉製程時，將初乾之茶葉可利用何種機具先行加熱，再裝入特製之布巾或布球袋中，以布球揉捻機或手工進行團揉？ ①紅外線萎凋機 ②圓筒炒菁機 ③攪拌機 ④解塊機 。

312. (4) 部分發酵茶製程中，「解塊」的主要目的與下列何者無關？ ①解開茶葉團塊 ②散發積熱 ③降低葉溫 ④促進發酵 。

313. (4) 部分發酵茶室內萎凋製程中，下列何者萎凋環境條件對茶菁失水速率較無直接影響？ ①溫度 ②濕度 ③通風 ④大氣壓力 。

314. (3) 下列四種烘焙機何者操作較為方便、省時及省力？ ①炭焙籠 ②電熱式焙籠 ③箱型焙茶機 ④紅外線焙籠 。

315. (4) 東方美人茶製造時，其日光萎凋及攪拌程度分別較凍頂烏龍茶為 ①輕、輕 ②重、輕 ③輕、重 ④重、重 。

316. (4) 操作殺菁機時若殺菁筒不轉動時，應檢查 ①瓦斯供應系統 ②時間控制錶 ③溫度控制錶 ④馬達 。

317. (3) 部分發酵茶製程中使用布球揉捻機，下列操作何者錯誤？ ①慢慢加壓並防止布球掉出 ②揉捻完成後鬆壓再取出布球 ③使用中可用手伸入揉盤內或周圍調整布球 ④揉盤內各布球相碰時應停止運轉再鬆壓 。

318. (2) 包種茶精製篩分過程中，俗稱「茶角」是屬 ①正茶 ②副茶 ③精製茶 ④初製茶 。

319. (4) 「初製茶」又稱為 ①茶末 ②茶角 ③精茶 ④毛茶 。

320. (1) 凍頂烏龍茶須加以「烘焙」，以提高其香味品質及賦予宜人的 ①火香 ②焦香 ③清香 ④花香 。

321. (3) 部分發酵茶的烘焙技術是藉由 ①溫度及壓力 ②壓力及風速 ③溫度及時間 ④時間及壓力 的控制來提高其品質。

322. (2) 凍頂烏龍茶精製過程中，其烘焙程度較下列何種茶類低？ ①高山烏龍茶 ②鐵觀音茶 ③東方美人茶 ④紅茶 。

323. (2) 高山烏龍茶精製過程中，其烘焙程度通常較下列何種茶類低？ ①文山包種茶 ②凍頂烏龍茶 ③東方美人茶 ④紅茶 。

324. (3) 炒菁機（以瓦斯為熱源）之規格大小一般以何種計量單位認定？ ①機體之長度 ②機體之寬度 ③炒菁容量 ④轉速多寡 。

325. (2) 製作優質部分發酵茶製程中，俗稱「走水」是指茶菁水分散失 ①不暢 ②順暢 ③太快 ④無關 。

326. (2) 部分發酵茶製程中，若攪拌不足造成「發酵不足」，通常香氣易呈現 ①清香 ②不揚 ③花香 ④濃郁 。

327. (1) 以下茶類何者在製造過程中茶葉成分變化最少？ ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③全發酵茶 ④後發酵茶 。

328. (3) 不發酵茶製造過程中不含下述何種步驟？ ①炒菁 ②揉捻 ③發酵 ④乾燥 。

329. (1) 茶葉發展史中最早出現的茶類為 ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③全發酵茶 ④後發酵茶 。

330. (2) 不發酵茶製造過程中炒菁的目的主要在於 ①增加香氣 ②抑制酵素活性 ③除去異味 ④增加美觀 。

331. (4) 綠茶炒菁時如使用圓筒炒菁機，圓筒上之錶溫為幾℃？ ①50~100 ②120~150 ③170~200 ④250~300 。

332. (2) 煎茶的殺菁以何種方式為之？ ①炒菁 ②蒸菁 ③曬菁 ④烘菁 。

333. (1) 在所有茶類中製程時間最短者為 ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③全發酵茶 ④後發酵茶 。

334. (3) 不發酵茶如炒菁過度，不會出現下列何種現象？ ①茶湯滋味較淡薄 ②成茶易碎裂 ③加重茶湯之苦澀滋味 ④有焦味 。

335. (4) 下列何種成分，綠茶較其他茶類含量較低？ ①兒茶素類 ②游離胺基酸 ③咖啡因 ④茶黃質 。

336. (1) 不發酵茶炒菁的方式大多採用 ①高溫短時間 ②高溫長時間 ③低溫短時間 ④低溫長時間 。

337. (1) 下列哪一種化學成分與不發酵茶之品質較為有關？ ①總氮 ②礦物質 ③維生素 ④脂質 。

338. (1) 下列成分何者在茶菁中含量最多？ ①纖維素 ②蛋白質 ③色素 ④維生素 。

339. (3) 茶湯中刺激中樞神經之主要成分為 ①兒茶素 ②胺基酸 ③咖啡因 ④礦物質 。

340. (1) 茶湯中含量最多的成分為 ①兒茶素 ②胺基酸 ③咖啡因 ④礦物質 。

341. (2) 製造綠茶時，一般幼嫩的茶菁揉捻時宜採何種方式？ ①時間長壓力輕 ②時間短壓力輕 ③時間長壓力重 ④時間短壓力重 。

342. (2) 茶葉中之咖啡因含量約為 ①0～1% ②2～4% ③6～8% ④9%以上 。

343. (3) 製造傳統綠茶第一步驟為 ①發酵 ②揉捻 ③殺菁 ④乾燥 。

344. (1) 下列何種茶類兒茶素類含量較高？ ①綠茶 ②包種茶 ③紅茶 ④東方美人茶 。

345. (2) 全球年產綠茶最多的國家是 ①日本 ②中國 ③印度 ④斯里蘭卡 。

346. (1) 一般而言，不發酵茶幼嫩的茶菁揉捻時間應比成熟的茶菁 ①短 ②一樣長 ③長 ④長很多 。

347. (1) 嫩採茶菁製造碧螺春時以高溫短時間方式炒菁，其成茶色澤大多呈現 ①翠綠色 ②褐綠色 ③黃綠色 ④紅綠色 。

348. (2) 碧螺春製程中乾燥溫度宜控制在 ①60~70℃ ②80~90℃ ③100~110℃ ④120℃以上 。

349. (1) 綠茶製程中若炒菁溫度太低且時間太長，成茶品質易有何種現象？ ①色澤黃化 ②香氣清揚 ③滋味甘醇 ④水色明亮 。

350. (2) 製作碧螺春之製茶率（成茶重/茶菁重）約為 ①10～15% ②20～25% ③40～45% ④50～60% 。

351. (2) 綠茶炒菁之目的與下列何者無關？ ①減少芽葉含水量，以利揉捻 ②扮演攪拌作用，促使發酵 ③去除菁味，提高品質 ④停止茶葉發酵作用 。

352. (2) 製造傳統碧螺春之基本流程為 ①萎凋→揉捻→發酵→殺菁→乾燥 ②殺菁→揉捻→乾燥 ③萎凋→攪拌→殺菁→揉捻→乾燥 ④萎凋→殺菁→發酵→乾燥 。

353. (3) 製造條形紅茶的第一步驟為 ①發酵 ②揉捻 ③萎凋 ④炒菁 。

354. (3) 紅茶製程中不含下列哪一個步驟？ ①揉捻 ②萎凋 ③炒菁 ④乾燥 。

355. (4) 兒茶素含量在茶製造過程中減少最多的茶類為 ①綠茶 ②包種茶 ③東方美人茶 ④紅茶 。

356. (1) 紅茶製造過程中，葉綠素的含量變化為 ①漸少 ②漸多 ③先增後減 ④先減後增 。

357. (2) 紅茶製程中的發酵步驟，除了茶菁本身所含的多元酚氧化酵素及兒茶素之外，尚需足夠的 ①礦物質 ②水分 ③維生素 ④花青素 。

358. (2) 紅茶製造的基本流程為 ①萎凋→殺菁→揉捻→發酵→乾燥 ②萎凋→揉捻→發酵→乾燥 ③揉捻→發酵→乾燥 ④萎凋→殺菁→揉捻→發酵 。

359. (1) 下列哪一種茶類在發酵製程中，其相對濕度需保持在 90%以上？ ①紅茶 ②高山烏龍茶 ③文山包種茶 ④東方美人茶 。

360. (3) 傳統條形紅茶製程中，茶菁萎凋程度其重量宜減去 ①10～20% ②25～30% ③40～55% ④70%以上 。

361. (2) 紅茶製程中，下列敘述何者不正確？ ①萎凋後再揉捻 ②補足發酵後再揉捻 ③補足發酵後再乾燥 ④揉捻後再補足發酵 。

362. (2) 紅茶製程中，補足發酵時之室溫宜採 ①10～15℃ ②22～27℃ ③32～37℃ ④40℃以上 。

363. (1) 嫩採之茶菁製作紅茶時，其揉捻壓力之調整宜採 ①先輕後重 ②輕重不拘 ③先重後輕 ④前後一致 。

364. (2) 紅茶乾燥之溫度宜控制在 ①60～70℃ ②90~100℃ ③110～120℃ ④130℃以上 。

365. (2) 下列何種製茶機械設備，不屬於一般紅茶製造使用機械？ ①乾燥機 ②炒菁機 ③萎凋槽 ④解塊機 。

366. (1) 下列紅茶製程中何者較為耗時？ ①萎凋 ②揉捻 ③補足發酵 ④乾燥 。

367. (1) 紅茶製程中補足發酵時，一般葉溫變化呈 ①低→高→低 ②高→低→高 ③持續上升 ④不變 。

368. (3) 有關紅茶補足發酵製程之速率，下列敘述何者正確？ ①溫度愈高，發酵愈慢 ②大葉種較小葉種慢 ③碎形茶較條形茶快 ④相對濕度愈高，發酵愈慢 。

369. (2) 有關紅茶揉捻製程，下列敘述何者為宜？ ①春茶揉捻時間較夏茶短 ②嫩葉揉捻時間比老葉短 ③氣溫高時揉捻時間應加長 ④萎凋不足之茶菁其揉捻時間應縮短 。

370. (4) 在紅茶萎凋製程時，室內相對濕度愈大，對萎凋速度之變化為 ①無影響 ②先慢後快 ③愈快 ④愈慢 。

371. (2) 在紅茶萎凋製程中，當室內相對濕度高時，如採自然萎凋則茶菁攤葉量宜 ①攤厚 ②攤薄 ③隨意攤放 ④定量不變 。

372. (3) 在紅茶萎凋製程中，下列何者錯誤？ ①嫩葉宜攤薄 ②老葉宜攤厚 ③攤葉量不受茶菁老嫩影響 ④大葉種宜較小葉種攤薄 。

373. (1) 為提升成茶品質，傳統條形紅茶製程中，其揉捻加壓力道 ①宜先輕而後重 ②宜先重而後輕 ③前後一致 ④與輕重無關 。

374. (3) 紅茶萎凋製程中，室內相對濕度最適範圍約多少%？ ①30 ②50 ③70 ④90 。

375. (4) 紅茶製程中，下列何者與發酵速度無關？ ①室內溫度 ②室內相對濕度 ③氧化酵素 ④微生物 。

376. (4) 紅茶製程中，下列何者不是發酵室的基本要求？ ①保持室溫 25℃左右 ②發酵盤宜採不易生鏽之器具 ③空氣流通 ④充足光照 。

377. (4) 紅茶所含有的物質成分，何者較其他茶類為多？ ①兒茶素 ②咖啡因 ③葉綠素 ④茶紅質 。

378. (4) 有關紅茶製造之萎凋過程，下列敘述何者錯誤？ ①老葉較嫩葉失水慢 ②會繼續進行呼吸作用 ③萎凋速率與空氣流速成正相關 ④萎凋速率與相對濕度成正相關 。

379. (3) 紅茶中的茶紅質是由茶菁何種物質氧化生成？ ①胺基酸 ②咖啡因 ③兒茶素 ④葉綠素 。

380. (4) 「紅茶乳化（cream down）」現象中，下列何種物質不存在？ ①茶黃質 ②茶紅質 ③咖啡因 ④維生素 。

381. (3) 下列何種物質的含量在紅茶製程中幾乎不發生變化？ ①兒茶素 ②胺基酸 ③咖啡因 ④葉綠素 。

382. (2) 優質條形紅茶之外觀宜 ①條索粗鬆呈鮮紅色 ②條索緊結呈黑褐色 ③條索粗鬆呈暗紅色 ④條索緊結呈鮮紅色 。

383. (2) 構成紅茶茶湯水色之主要成分為 ①蛋白質與胺基酸 ②茶黃質與茶紅質 ③葉綠素與葉紅素 ④咖啡因與醣類 。

384. (3) 有關紅茶製程中的補足發酵之步驟，下列敘述何者錯誤？ ①是經由酵素反應而完成 ②是一種兒茶素的氧化作用 ③茶褐質為一種正常發酵產物 ④是一種需氧的發酵過程 。

385. (2) 紅茶中的茶紅質與下列何種成分之含量比例與品質有關？ ①葉綠素 ②茶黃質 ③咖啡因 ④兒茶素 。

386. (2) 有關傳統紅茶製程中之揉捻步驟，下列敘述何者錯誤？ ①揉捻過程中有解塊的動作 ②揉捻前應進行殺菁 ③應於室內萎凋後進行揉捻 ④茶菁在揉捻時同時會有發酵作用 。

387. (3) 紅茶製程中的揉捻步驟，其目的和其他茶類（綠茶、包種茶）不一樣的作用為？ ①整形 ②使汁液黏附在芽葉表面 ③促進發酵 ④利於包裝 。

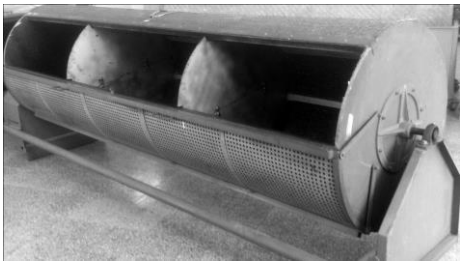
388. (4) 在傳統紅茶製程中的萎凋方式，下列何者不宜採用？ ①室內靜置 ②熱風 ③萎凋槽 ④日光 萎凋。

389. (2) 傳統紅茶製程中，茶菁發酵速率急增是在哪一步驟？ ①萎凋 ②揉捻 ③炒菁 ④乾燥 。

390. (2) 下列對於不發酵茶的敘述何者錯誤？ ①一般以嫩採茶菁所製之品質為佳 ②可用高溫烘焙提高品質 ③茶中胺基酸含量越高品質越佳 ④維生素 C 含量較其他茶類高 。

391. (1) 下列何者是製造綠茶的機具？ ①望月氏揉捻機 ②桶球機 ③浪菁機 ④布球揉捻機 。

392. (3) 下列製茶機具，主要用途是 ①篩分 ②乾燥 ③攪拌 ④揉捻 。



393. (2) 下列製茶機具，主要用途是 ①揉捻 ②炒菁 ③萎凋 ④挑梗 。



394. (1) 圖示為製茶過程中之何項步驟？ ①萎凋 ②攪拌 ③解塊 ④熱風乾燥 。



395. (2) 圖示為製茶過程中之何項步驟？ ①萎凋 ②攪拌 ③揉捻 ④篩分 。



396. (3) 圖示之製茶機具俗稱 ①傑克生揉捻機 ②團揉機 ③望月氏揉捻機 ④束包機 。



397. (4) 圖示之製茶機具俗稱 ①解塊機 ②平盤團揉機 ③望月氏揉捻機 ④束包機 。



398. (2) 圖示之製茶機具俗稱 ①解塊機 ②團揉機 ③篩分機 ④束包機 。



399. (1) 圖示中之製茶機具主要用途為 ①乾燥 ②萎凋 ③炒菁 ④攪拌 。



400. (2) 圖示中之製茶機具主要用途為 ①萎凋 ②烘焙 ③炒菁 ④揉捻 。



401. (4) 圖示中之揉捻機主要用途係製作 ①綠茶 ②包種茶 ③烏龍茶 ④紅茶 。



402. (4) 紅茶製程中，揉捻應使葉肉細胞損傷率約 ①10～20% ②30～40% ③50～60% ④80%以上 。

403. (3) 紅茶製程中，機械揉捻時間大多採 ①20～30 ②40～60 ③90～150 ④200～250 分鐘為宜。

404. (3) 紅茶製程中，渥堆補足發酵時間大多採 ①20～30 ②40～60 ③90～150 ④200～250 分鐘為宜。

405. (2) 傳統紅茶製程中，不經過下列何者步驟？ ①萎凋 ②攪拌 ③揉捻 ④解塊 。

406. (1) 何者為傳統紅茶製程中必要步驟？ ①室內萎凋 ②日光萎凋 ③炒菁 ④攪拌 。

407. (1) 下列何種茶類不需經多元酚氧化酵素的作用？ ①綠茶 ②烏龍茶 ③包種茶 ④紅茶 。

408. (1) 製茶加工機具運轉時，下列認知何者不正確？ ①運作同時進行檢修 ②須使用正確電源 ③須有接地線 ④須隨時注意操作人員之安全 。

409. (4) 製茶工作期間，作業人員穿著整潔合身之工作服的好處，不包括下列何項？ ①防止衣服遭機械捲入 ②提升製茶團隊形象 ③防止茶葉遭污染 ④提升茶葉甘甜滋味 。

410. (3) 有關製茶加工環境之清潔與安全維護，下列何者正確？ ①為節省成本，室外萎凋與室內加工室所使用之清潔工具不需區隔 ②電閘開關可隨意設置，以方便操作使用 ③電閘開關加外箱保護係為了防止觸電 ④發現電路異常時應馬上離開現場，當做不知道 。

16100 製茶技術 丙級 工作項目 03：茶葉品質管理

1. (1) 新北市文山包種茶具有特殊之 ①花香 ②熟果香 ③焙火香 ④蜜香 。

2. (2) 東方美人茶具有特殊之 ①花香 ②蜜香 ③焙火香 ④肉桂香 。

3. (3) 文山包種茶的外觀形狀是 ①球形 ②半球形 ③條形 ④碎形 。

4. (4) 龍井茶之外觀為 ①條形 ②碎形 ③球形 ④扁平形 。

5. (1) 文山包種茶是屬於 ①部分發酵茶 ②全發酵茶 ③不發酵茶 ④後發酵茶 。

6. (4) 下列哪一種茶非屬不發酵茶？ ①碧螺春 ②龍井 ③煎茶 ④烏龍茶 。

7. (1) 下列何者不屬於發酵茶類為 ①綠茶 ②包種茶 ③烏龍茶 ④紅茶 。

8. (1) 龍井茶屬 ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③半發酵茶 ④全發酵茶 。

9. (1) 碧螺春茶屬 ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③後發酵茶 ④全發酵茶 。

10. (1) 下列何種茶類發酵程度較重？ ①紅茶 ②烏龍茶 ③綠茶 ④包種茶 。

11. (3) 下列何者屬部分發酵茶？ ①紅茶 ②煎茶 ③包種茶 ④龍井茶 。

12. (2) 碧螺春茶外觀形狀屬 ①碎形 ②條形 ③半球形 ④球形 。

13. (1) 碧螺春茶外觀色澤屬 ①綠色 ②黃綠色 ③褐色 ④黑色 。

14. (1) 碧螺春茶茶湯顏色屬 ①綠色 ②黃色 ③褐色 ④黑色 。
15. (1) 碧螺春茶香氣屬 ①蔬果香 ②花香 ③熟香 ④蜜香 。
16. (2) 文山包種茶外觀色澤屬 ①灰綠 ②墨綠 ③淡綠 ④黃綠 。
17. (1) 文山包種茶茶湯顏色屬 ①蜜綠色 ②黃色 ③褐色 ④琥珀色 。
18. (3) 高山烏龍茶外觀形狀屬 ①碎形 ②條形 ③球形 ④方形 。
19. (2) 高山烏龍茶茶湯顏色屬 ①綠色 ②蜜黃色 ③褐色 ④琥珀色 。
20. (3) 凍頂烏龍茶外觀形狀屬 ①碎形 ②條形 ③球形 ④方形 。
21. (2) 凍頂烏龍茶茶湯顏色屬 ①綠色 ②金黃色 ③褐色 ④琥珀色 。
22. (3) 凍頂烏龍茶主要特色香氣為 ①青草香 ②花香 ③焙火香 ④蜜香 。
23. (3) 木柵鐵觀音茶外觀形狀屬 ①碎形 ②條形 ③球形 ④方形 。
24. (3) 木柵鐵觀音茶茶湯顏色屬 ①綠色 ②金黃色 ③琥珀色 ④黑色 。
25. (3) 木柵鐵觀音茶香氣屬 ①青草香 ②花果香 ③焙火香 ④蜜香 。
26. (3) 東方美人茶之茶湯顏色屬 ①綠色 ②金黃色 ③橙黃~橙紅色 ④黑色 。
27. (4) 東方美人茶之香氣屬 ①青草香 ②花香 ③焙火香 ④蜜香 。
28. (4) 紅茶屬 ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③半發酵茶 ④全發酵茶 。
29. (4) 紅茶外觀色澤屬 ①綠色 ②黃綠色 ③褐色 ④烏黑色 。
30. (4) 紅茶茶湯顏色屬 ①綠色 ②金黃色 ③琥珀色 ④紅色 。
31. (1) 輕發酵茶之香氣特性為 ①清香 ②陳香 ③火香 ④熟香 。
32. (4) 一般評茶室宜採 ①東 ②西 ③南 ④北 邊的光線。
33. (1) 評茶室之評茶台宜採 ①黑色 ②白色 ③綠色 ④棕色 。
34. (3) 評茶室牆壁宜採 ①藍色 ②紅色 ③白色 ④綠色 。
35. (2) 茶葉品質感官評鑑所使用之評鑑杯組屬何種材質？ ①陶器 ②瓷器 ③玻璃 ④琺瑯質 。
36. (3) 茶葉品質感官評鑑所使用之評鑑杯組顏色為 ①藍色 ②紅色 ③白色 ④綠色 。
37. (2) 茶葉品質感官評鑑的茶葉量為多少公克？ ①1 ②3 ③5 ④8 。
38. (3) 茶葉品質感官評鑑的標準沖泡水量為多少毫升？ ①80 ②100 ③150 ④200 。
39. (3) 茶葉品質感官評鑑時沖泡之水溫為 ①80℃ ②60℃ ③沸水 ④沸水置冷 5 分鐘 。
40. (3) 茶葉品質感官評鑑時，條形茶沖泡時間為多少分鐘？ ①1 ②3 ③5 ④6 。
41. (3) 茶葉品質感官評鑑時，碎形茶沖泡時間為多少分鐘？ ①1 ②3 ③5 ④6 。
42. (4) 茶葉品質感官評鑑時，凍頂烏龍茶沖泡時間為多少分鐘？ ①1 ②3 ③5 ④6 。
43. (2) 進行茶湯品質感官評鑑時，其茶湯溫度約幾℃為宜？ ①20 ②40 ③60 ④80 。

44. (3) 進行茶湯品質感官評鑑時，每次入口之茶湯量約多少毫升為宜？ ①1～2 ②3～4 ③5～8 ④10 。

45. (3) 茶葉品質感官評鑑時，所謂「葉底」之術語係指 ①茶乾 ②色澤 ③茶渣 ④水色 。

46. (1) 茶葉品質感官評鑑時，口腔對甜味判別較敏銳的部位為 ①舌尖 ②舌面 ③舌中間兩側 ④喉頭 。

47. (4) 茶葉品質感官評鑑時，口腔對苦味判別較敏銳的部位為 ①舌尖 ②舌面 ③舌下 ④舌根 。

48. (2) 茶葉品質感官評鑑時，口腔對酸味判別較敏銳的部位為 ①舌尖 ②舌緣 ③兩頰內側 ④舌根 。

49. (2) 茶葉品質感官評鑑時，影響水質軟硬度的物質為 ①碳、鉀 ②鈣、鎂 ③鋁、鐵 ④氧、氮 。

50. (4) 茶葉品質感官評鑑時，煮水器皿以何種材質較適宜？ ①生鐵 ②木 ③塑膠 ④不鏽鋼 。

51. (2) 茶葉品質感官評鑑時，每次（趟）不宜超過多少個茶樣？ ①50 ②30 ③70 ④60 。

52. (1) 茶葉品質感官評鑑時，工作人員每次（趟）倒水沖泡時間不宜超過多少分鐘？ ①1.5 ②2.5 ③3.5 ④4.5 。

53. (4) 茶葉品質感官評鑑時，何者無法藉由人的感覺進行評定？ ①視覺 ②味覺 ③嗅覺 ④聽覺 。

54. (4) 下列何項技術無法由茶葉品質感官評鑑瞭解茶葉品質優劣？ ①栽培 ②製造 ③烘焙 ④銷售 。

55. (4) 進行茶葉品質感官評鑑時，下列何者非茶葉品評室之必要條件？ ①環境清潔 ②空氣新鮮 ③光線充足 ④音樂與氣氛 。

56. (4) 茶葉品質感官評鑑時，何者不是凍頂烏龍茶評審必要用具？ ①審茶盤 ②審茶杯 ③審茶碗 ④濾網 。

57. (3) 茶葉品質感官評鑑時，何者不是審茶盤的用途？ ①供盛放茶樣 ②便於取樣沖泡 ③攤放葉底 ④審查茶葉外觀 。

58. (4) 茶葉品質感官評鑑時，何者不是審茶碗的用途？ ①供茶湯之盛放 ②評審茶湯水色 ③評審茶湯滋味 ④審查葉底 。

59. (3) 下列何者不是茶葉品質感官評鑑的優點？ ①不需花費大量資金購置精密儀器 ②快速評鑑茶葉形、色、香、味的優劣 ③無法判別茶葉品質異常現象 ④針對市場需要，訂定不同品評標準 。

60. (1) 茶葉品質感官評鑑時，茶葉品質鑑定標準作業流程的第一個步驟為 ①秤取茶量 ②開湯 ③聞香氣 ④觀葉底 。

61. (3) 茶葉品質感官評鑑時，茶葉品質鑑定標準作業流程的最後一個步驟為 ①觀水色 ②審外觀 ③觀葉底 ④聞香氣 。

62. (1) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在開湯之後接下來的步驟為 ①觀水色 ②觀葉底 ③評滋味 ④聞香氣 。

63. (4) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在觀水色之後接下來的步驟為 ①觀葉底 ②攪拌茶湯 ③評滋味 ④聞香氣 。

64. (3) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在聞香氣之後接下來的步驟為 ①觀葉底 ②攪拌茶湯 ③評滋味 ④觀水色 。

65. (1) 茶葉品質感官評鑑時，其標準作業流程在評滋味之後接下來的步驟為 ①觀葉底 ②測量茶湯溫度 ③聞香氣 ④觀水色 。

66. (2) 茶葉品質感官評鑑時，所謂「開湯」之術語係指 ①喝茶 ②倒茶 ③泡茶 ④煮水 。

67. (2) 茶葉品質感官評鑑時，其中「審外觀」之步驟不包含 ①看茶葉形狀 ②看茶湯水色 ③看茶葉色澤 ④看茶葉均勻度 。

68. (2) 茶葉品質感官評鑑時，茶葉與水的比例，下列何者正確？ ①1：20 ②1：50 ③1：70 ④1：100 。

69. (4) 茶葉品質感官評鑑時，開湯後其攪拌茶湯主要目的為何？ ①減少茶湯苦澀 ②增加茶湯甘醇度 ③增加茶湯活性 ④使碎渣集中 。

70. (4) 茶葉品質感官評鑑時，其中「觀葉底」之目的不包含 ①瞭解品種 ②瞭解茶葉發酵度 ③瞭解茶菁品質 ④瞭解茶湯水色 。

71. (3) 為維持茶葉品質，保存時宜控制茶葉含水量範圍約在 ①1%以下 ②6%~8% ③3%~5% ④9%以上 。

72. (4) 為控制茶葉含水量於適宜範圍，以維持茶葉品質，下列敘述何者不正確？ ①充分乾燥 ②利用防濕材料包裝 ③包裝儘可能在低相對濕度下進行 ④以不織布材質包裝 。

73. (1) 茶葉品質與成分因光線而產生之變化，下列敘述何者正確？ ①兒茶素易氧化 ②葉綠素不易氧化 ③不飽和脂肪酸不易氧化 ④茶葉易保持鮮綠 。

74. (2) 茶葉貯存期間溫度愈高對其品質為 ①緩慢劣變 ②快速劣變 ③沒有影響 ④變好 。

75. (3) 綠茶在高溫貯藏下，易造成茶湯水色 ①清澈 ②明亮 ③黃褐 ④翠綠 。

76. (4) 茶葉在高溫貯藏下對香氣成分的影響？ ①易保存 ②可增加 ③不影響 ④易揮發 。

77. (1) 基於經濟效益與品質維持之考量，茶葉冷藏庫內之相對濕度宜控制在 ①60～70% ②80～90% ③30%以下 ④95%以上 。

78. (3) 茶葉貯藏過程中，不飽和脂肪酸氧化易導致生成何種氣味？ ①菁味 ②熟味 ③陳茶味 ④澀味 。

79. (4) 在茶葉貯藏過程中，兒茶素類之變化對品質之影響，下列敘述何者不正確？ ①外觀失去光澤 ②茶湯水色褐變 ③失去鮮活性 ④滋味醇厚 。

80. (2) 茶葉貯藏過程中，兒茶素氧化後結合茶葉中其它成分（如胺基酸類等），易造成茶湯變 ①明亮 ②混濁 ③清澈 ④鮮活 。

81. (3) 保存茶葉色澤最佳的方法為 ①高溫貯藏 ②使用透氣包裝 ③使用防濕阻光之包裝材質 ④使用不織布材質包裝 。

82. (4) 茶葉貯藏之包裝材質應符合 ①吸味性強 ②透光性高 ③耐擠壓性低 ④透濕與透氣性低 。

83. (3) 茶葉貯藏之場所應具備的條件？ ①高溫、低濕、明亮 ②低溫、高濕、陰暗 ③低溫、低濕、陰暗 ④高溫、高濕、明亮 。

84. (4) 茶葉貯藏過程中，水分對品質之影響甚鉅，下列敘述何者不正確？ ①茶葉吸濕性強 ②茶葉含水量過高，不耐貯藏 ③茶葉充分乾燥是貯藏重要關鍵 ④使用塑膠袋可以長期維持香氣品質 。

85. (2) 茶葉貯藏過程中，溫度對品質之影響甚鉅，下列敘述何者正確？ ①高溫有利茶葉品質維持 ②低溫貯藏有利茶葉色香味品質保存 ③維持茶葉香氣之貯藏最適宜溫度為 25-30℃ ④高溫貯藏可降低兒茶素之氧化 。

86. (4) 茶葉貯藏期間為控制茶葉含水量，下列敘述何者不正確？ ①茶葉應充分乾燥 ②利用防濕包裝材料 ③以真空包裝並貯藏在相對濕度低的空間 ④添加脫氧劑 。

87. (1) 針對鋁箔積層袋之包裝材料，下列敘述何者正確？ ①不透光，防濕、阻氧性極佳 ②價格較 PE 袋便宜 ③運輸過程中不會造成茶葉擠壓破損 ④不能進行真空或脫氧劑處理 。

88. (2) 不同發酵程度之茶類，以 ①綠茶 ②紅茶 ③包種茶 ④烏龍茶 在貯藏期間較不易再氧化。

89. (1) 對不同形狀之茶葉，以 ①球形茶 ②片形茶 ③條形茶 ④碎形茶 在貯藏期間比較不易品質劣變。

90. (3) 對不同烘焙程度之茶類，以 ①鐵觀音 ②凍頂烏龍茶 ③高山烏龍茶 ④紅烏龍茶 在貯藏期間較易品質劣變。

91. (4) 在相同的貯藏條件下，臺灣特色茶之品質劣變速率，下列何者正確？ ①凍頂烏龍茶＞鐵觀音＞高山烏龍茶 ②鐵觀音＞文山包種茶＞凍頂烏龍茶 ③凍頂烏龍茶＞高山烏龍茶＞鐵觀音 ④綠茶＞高山烏龍茶＞凍頂烏龍茶 。

92. (3) 在相同的貯藏條件下，不同形狀之茶葉品質劣變速率，下列何者正確？ ①條形茶＞球形茶＞碎形茶 ②球形茶＞碎形茶＞條形茶 ③碎形茶＞條形茶＞球形茶 ④碎形茶＞球形茶＞條形茶 。

93. (4) 在相同的貯藏條件下，不同發酵程度之茶葉品質劣變速率，下列何者正確？ ①紅茶＞烏龍茶＞包種茶 ②綠茶＞紅茶＞烏龍茶 ③綠茶＞紅茶＞包種茶 ④綠茶＞包種茶＞烏龍茶 。

94. (2) 在相同的貯藏條件下，對不同香氣類型之茶葉，以哪種類型的茶較易維持香氣？ ①清香型 ②焙火香型 ③蜜香型 ④果香型 。

95. (4) 下列何種條件不利茶葉貯藏？ ①低溫 ②無氧 ③低濕 ④透光 。

96. (2) 有關氧氣對茶葉貯藏過程之品質影響，下列敘述何者不正確？ ①兒茶素會繼續氧化 ②綠茶類成分大部分已氧化，貯藏時期較不易氧化 ③在茶葉包裝容器內放置脫氧劑，可以防止氧化 ④紅茶類成分大部分已氧化，貯藏時期較不易氧化 。

97. (2) 一般為了延緩茶葉貯藏時期品質劣變，茶葉包裝容器內可以放置 ①防腐劑 ②脫氧劑 ③防蟲劑 ④防黴劑 。

98. (3) 為了防止茶葉貯藏時期吸濕，茶葉包裝可以添加 ①防腐劑 ②抗氧化劑 ③乾燥劑 ④脫氧劑 。

99. (3) 綠茶貯藏期間，導致茶葉外觀色澤劣變，主要與下列何者的成分裂解有關？ ①咖啡因 ②氨基酸 ③葉綠素 ④兒茶素 。

100. (3) 下列何種包裝材質可用於真空及充氮包裝 ①紙袋 ②不織布袋 ③鋁箔積層袋 ④紙罐 。

101. (4) 下列何種包裝材質透氣性較大？ ①鋁箔積層袋 ②鐵罐 ③玻璃罐 ④紙袋 。

102. (4) 下列包裝材質何者透氣性較低，對茶葉品質保存佳？ ①紙袋 ②陶罐 ③紙罐 ④鋁箔積層袋 。

103. (3) 茶葉貯藏期間之化學變化，下列何者不正確？ ①兒茶素氧化 ②葉綠素脫鎂變色 ③咖啡因含量增加 ④脂質氧化 。

104. (3) 為妥善保藏綠茶外觀色澤翠綠色，應貯藏於 ①高溫、高濕、不透光 ②高溫、高濕、透光 ③低溫、低濕、不透光 ④低溫、低濕、透光 。

105. (3) 以紙罐為外包裝材質，內包裝宜再加何者為最佳？ ①低密度聚乙烯袋 ②紙袋 ③鋁箔積層袋 ④不織布 。

106. (2) 茶葉貯存時導致油耗味之生成原因為 ①兒茶素氧化 ②不飽和脂肪酸氧化 ③葉綠素降解 ④咖啡因減少 。

107. (3) 茶葉乾燥後，何時可包裝入庫貯藏 ①趁熱入庫 ②稍涼仍有餘溫入庫 ③冷涼後立即入庫 ④一週後入庫 。

108. (3) 基於茶葉品質考量，選擇包裝材質應 ①美觀大方耐用 ②經濟便宜方便 ③防濕阻氣阻光 ④任何材質均可 。

109. (4) 茶葉雖屬低水活性乾燥食品，卻並非長期保鮮之食品，下列敘述何者不正確？ ①茶葉極易吸濕及吸收異味而變質 ②氧氣、光照、高溫等因子使茶葉在貯藏期品質發生劣變 ③貯藏期間會自然揮發或再氧化裂解變質 ④茶葉為重視香味之嗜好品，其香味成分很安定 。

110. (2) 在相同的貯藏條件下，不同發酵程度之茶劣變速率，下列何者正確？ ①全發酵茶＞不發酵茶＞部分發酵茶 ②不發酵茶＞部分發酵茶＞全發酵茶 ③部分發酵茶＞全發酵茶＞不發酵茶 ④全發酵茶＞部分發酵茶＞不發酵茶 。

111. (1) 關於茶葉包裝貯藏，下列敘述何者不正確？ ①發酵茶類因成分大部分已氧化，故氧氣對發酵茶類貯藏不影響 ②茶葉保存應避免吸濕外，並應避免高溫和光照 ③茶葉具有良好的保健功效，但茶葉包裝不可以標示醫療或保健效果 ④光照會導致茶葉品質急速劣變，即使輕微光照亦然 。

112. (2) 除了充氮或真空包裝外，利用添加下列何者亦可防止茶葉貯藏時期氧化作用？ ①乾燥劑 ②脫氧劑 ③抗氧化劑 ④防黴劑 。

113. (3) 透明玻璃罐因何種因素，故不是最適之茶葉包裝材質？ ①防濕性 ②阻氣性 ③透光性 ④防溫性 。

114. (4) 關於茶葉包裝貯藏，下列敘述何者正確？ ①愈昂貴美觀的包裝材質，和愈多層的包裝對茶葉包裝貯藏愈有利 ②吸濕的茶樣貯藏時期易生成酸臭味，主要原因為醋酸生成 ③為防止茶葉貯藏時期因氧化變質可以添加抗氧化劑 ④鋁箔積層袋防濕性佳且透氣性低，適合單獨做為茶葉包裝材質 。

115. (1) 在茶葉貯藏過程中，由於兒茶素會自行 ①氧化 ②水解 ③脫水 ④還原 而致品質劣變。

116. (2) 依我國食品衛生管理法規定，用來沖泡且不含其他原料或食品添加物之茶葉，下列何者不是強制性標示事項？ ①品名 ②營養標示 ③製造者 ④有效日期 。

117. (4) 坊間多認為茶葉有具養生保健功能，但如果公開做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，將涉及違反 ①農會法規 ②農藥管理法規 ③勞動法規 ④食品管理相關法規 。

118. (1) 圖示中之機具主要用途為 ①真空封口 ②袋茶包裝 ③茶粉風選 ④茶葉乾燥 。



119. (4) 紅烏龍茶外觀形狀屬 ①碎形 ②條形 ③方形 ④球形 。

120. (3) 下列何者非政府公告訂定「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」之目的？ ①保障消費者權益 ②保護國內茶葉生產者權益 ③解決產業缺工 ④確保國產茶聲譽 。

121. (1) 依「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」，下列有關應登錄溯源資訊及進行標示之規定何者正確？ ①自民國 112 年 1 月 1 日起產製之國產茶葉 ②國產與進口原料拼配之茶葉 ③罐裝茶飲料產品 ④茶菁原料 為規範對象。

122. (4) 茶葉產品提供下列何項溯源資訊為不符合「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」標示規定？ ①產銷履歷標章 ②有機標章 ③溯源農糧產品追溯條碼 QR Code ④產品商標 。

123. (1) 依「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」，下列何項產品需登錄提供溯源資訊？ ①產地標示為臺灣的茶葉 ②產地標示為臺灣的罐裝茶飲品 ③產地標示為臺灣的仙草茶 ④產地標示為越南及臺灣的茶葉 。

124. (1) 下列何項產品為「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」規範的範圍？ ①阿里山高山茶 ②仙草茶 ③芭樂葉茶 ④刺五加茶 。

125. (2) 依「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」，下列有關應登錄溯源資訊及進行標示之規定何者正確？ ①陳年老茶 ②民國 112 年 1 月 1 日以後產製的阿里山茶 ③仙草茶 ④手搖飲料 為規範對象。

126. (1) 倘違反「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」將 ①處以罰鍰 ②沒收產品 ③銷毀產品 ④勒令停業 。

127. (1) 依「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」，下列何者非屬主管機關得派員進入檢查或檢驗之場所？ ①農業資材貯放室 ②販賣場所 ③製茶廠 ④茶葉包裝室 。

128. (4) 有關「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」規定，下列敘述何者錯誤？ ①有助提升消費者採購國產茶信心 ②有助市場區隔 ③有助保障消費權益 ④阻止進口茶進口 。

129. (2) 下列何者非屬違反「指定國產茶葉為應登錄溯源資訊之農產品及其應遵行事項」之行政裁處措施？ ①限期改正 ②沒收並銷毀產品 ③處以罰鍰 ④公布違規人姓名 。

16100 製茶技術 丙級 工作項目 04：食品衛生安全

1. (3) 農產品經營者生產、加工、分裝、流通產銷履歷農產品，應以書面或電子化方式保存驗證作業相關書表、產製作業相關紀錄及單據憑證，其保存期限不得短於 ①1 年 ②2 年 ③3 年 ④4 年 。

2. (3) 有關農產品產銷履歷制度之說明，下列何者錯誤？ ①農產品經營者生產農產品應符合臺灣良好農業規範，並通過生產驗證，始得以產銷履歷名義銷售並使用產銷履歷農產品標章 ②農產品經營者向驗證機構申請驗證前，應將申請日前至少三個月、一個生產週期或一個加工、分裝、流通或其他作業批次期間之產製過程相關紀錄上傳至中央主管機關農產品產銷履歷資訊管理系統 ③農產品產銷履歷制度屬於強制性 ④依據臺灣良好農業規範管理，可降低經營及產品的風險 。

3. (2) 產銷履歷驗證農產品之驗證證書有效期間最長為 ①2 年 ②3 年 ③4 年 ④5 年 。

4. (4) 有關產銷履歷農產品之產品管理說明，下列何者正確？ ①農產品經營者得將其通過生產驗證之部分作業事項，委由他人代為執行，雙方可不具有契約關係 ②農產品經營者生產之產銷履歷農產品，其採收總量不需逐批於中央主管機關產銷履歷管理系統登載 ③農產品經營者同時進行產銷履歷與非產銷履歷農產品之生產、加工、分裝、流通或儲藏作業時，不需進行區隔 ④產銷履歷驗證農產品之品項、生產區域、生產期間、作業流程或使用資材不同之農產品，視為不同之批次，應分別編定批次編號 。

5. (2) 有關產銷履歷驗證農產品之資訊公開及標示說明，下列何者錯誤？ ①農產品經營業者應於產銷履歷農產品資訊網公開產銷履歷農產品之產製資料 ②產銷履歷農產品標章或應標示事項以黏貼方式標示者，可印製於重複使用之標籤上 ③農產品經營者應將產銷履歷農產品依其批次所編定之追溯碼，於產品本身、包裝或容器明顯處以印刷、烙印、黏貼等其他方式進行揭露，以供產品追溯用 ④產銷履歷農產品標章或應標示事項採印製於產品本身、容器或包裝上者，農產品經營業者應將該容器或包裝設計圖稿送驗證機構審核通過後，使得印製 。

6. (3) 部分發酵茶製程中，空氣中如有瓦斯味，下列敘述何者不正確？ ①應檢查瓦斯是否外洩 ②應檢查火源是否關閉 ③測試機具是否可點火 ④應立即關掉瓦斯供應系統 。

7. (2) 下列何項措施與推動製茶過程之衛生安全有關？ ①掌握茶菁萎凋程度 ②落實茶菁生產與加工紀錄 ③適當攪拌補足發酵 ④補充加工人員之體力與精力 。

8. (2) 製茶是屬於 ①服務業 ②食品製造業 ③文教業 ④交通業 。

9. (3) 無法明確規定茶葉生產加工過程之衛生與安全的規範是 ①危害分析重點管制系統（HACCP;Hazard Analysis Critical Control Point） ②茶葉良好農業規範（TGAP;Taiwan Good Agriculture Practice） ③勞動基準法 ④食品良好衛生規範準則 。

10. (3) 下列何項措施與製茶衛生安全無關？ ①落實茶園生產耕作紀錄 ②掌握茶菁用藥與採摘時機 ③聘用製茶人力應注重兩性平衡 ④落實加工紀錄 。

11. (3) 由下圖示，在製茶加工過程中應該有的正確觀念為何？ ①應隨時飲用提神飲料保持精神 ②飲料及香煙可置於製茶機具上隨時取用 ③製茶過程不應有飲食及抽煙等行為 ④一邊製茶一邊抽煙才可發揮製茶技術 。



12. (2) 下列何種設備無法有效去除室內製茶加工場所與機具設備之茶茸毛與灰塵的堆積？ ①吸塵器 ②加濕器 ③炒菁機上的集塵設備 ④除塵拖把或抹布 。

13. (1) 下列何種措施無法有效管制污染源進入製茶廠？ ①門口養隻機靈的看門狗 ②定期清潔周遭環境 ③設置工作衣、鞋更換區 ④廁所、餐廳與製茶場所有適當區隔 。

14. (2) 下列預防機具漏電與人員感電之認知何者不正確？ ①經常檢查線路並更換老舊線路設施 ②於潮濕地面工作可穿破舊鞋子 ③機器上裝置漏電斷路器開關 ④同一插座不宜同時接用多項機具設備 。

15. (1) 防止被機器夾捲之措施，下列何者不正確？ ①茶葉揉捻機運轉中可以手觸摸來判斷揉捻程度 ②穿著適當工作服並包紮好 ③於機器上裝設緊急停止開關 ④啟動機器時應注意附近工作人員 。

16. (1) 發生電氣火災時，不得使用 ①泡沫滅火器 ②乾粉滅火器 ③二氧化碳滅火器 ④海龍滅火器 。

17. (4) 會造成茶菁污染而導致製茶衛生疑慮的情形為 ①下雨天採收茶菁 ②低溫雨天以熱風萎凋槽進行茶菁萎凋 ③室外日光萎凋時使用曬菁布隔離地面 ④嚼食檳榔 。

18. (3) 下列哪個場所不在製茶加工衛生安全管制之範圍內？ ①茶菁萎凋場 ②發酵室 ③茶葉販售門市 ④炒菁及揉捻室 。

19. (3) 下列何種地板材質特性不建議使用於製茶加工場所？ ①不透水性 ②易清洗消毒 ③易吸收、吸附油水 ④平坦、不滑、不易藏污納垢 。

20. (3) 有關工廠安全維護之認知，下列何者不正確？ ①電源插座處應明確標示電壓 ②應於適當且明顯地點放置消防設備 ③油料、瓦斯桶放置加工廠室內 ④應定期檢視油電管路 。

21. (4) 對於加工場所週遭環境衛生維護，下列敘述何者不正確？ ①聯外道路應隨時保持清潔 ②花草樹木定期修剪 ③隨時保持排水溝暢通 ④飼養犬隻，使其隨時巡邏製茶廠內外 。

22. (1) 下列何者不是實施衛生製茶加工的步驟？ ①校準茶菁磅秤 ②保持製茶師傅之個人衛生 ③清潔機具 ④打掃周遭環境 。

23. (3) 由下圖示，在製茶加工作業中應該有的正確觀念為？ ①這是茶園管理必要的病蟲草害防治設備，放置於加工場所中可展現產製合一之產業特性 ②使用後之噴藥管線應捆收妥善放置於製茶廠內 ③製茶加工場所不應放置與製茶加工無關之物品 ④製茶空間應多元使用，可放置農藥及噴藥機具 。



24. (4) 做好茶葉生產加工過程之衛生安全管控之效益，下列認知何者不正確？ ①增強顧客的信心，對產品增加安全性 ②改善內部營運，增強對外競爭優勢 ③符合官方及消費者需求 ④可忽略污染之發生 。

25. (3) 下列何者不屬於製茶師傅個人之衛生管理範疇？ ①加工作業前應洗手，隨時保持個人衛生 ②穿著乾淨整潔之加工專用衣鞋帽 ③得忽略製茶工廠之衛生安全 ④工作時不得有吸煙、飲酒、嚼食檳榔及飲食等行為 。

26. (2) 製茶加工機器設備定期檢查與保養，不屬於下列何種觀念的發揮？ ①工作安全 ②保障消費權益 ③惜物愛物 ④工廠整潔 。

27. (3) 茶葉加工製造過程中需進行茶菁之室外萎凋作業，下列何項措施無法防止污染發生？ ①使用底、內面不同色調之曬菁布 ②曬菁前徹底清潔曬菁場所 ③使用動力吹風機，吹趕茶菁上的露水 ④曬菁場所周圍設防塵網 。

28. (2) 製茶加工場所中對於油料、瓦斯之使用與貯放，下列敘述何者錯誤？ ①桶裝瓦斯應集中貯放並與加工場所隔離 ②為了更換方便，瓦斯桶不需固定 ③使用油料、瓦斯之機具設備附近應放置足夠之滅火器 ④貯放過多之油料、瓦斯可能會造成公共安全疑慮 。

29. (1) 油脂(B 類)火災發生時，下列何者處置錯誤？ ①澆水滅火 ②大聲呼救 ③關閉電源 ④取滅火器撲滅火源 。

30. (3) 製茶過程中廠區火災的預防非誰的責任？ ①每位加工作業人員 ②製茶工廠負責人 ③消費者 ④消防安檢人員 。

31. (1) 於製茶加工場所內堆放下列何項物品可能導致茶葉加工過程受到污染？ ①農藥、肥料 ②布球揉捻巾 ③滅火器 ④笳蘼、萎凋架 。

32. (4) 當一個茶季結束，製茶加工作業即將告一段落，下列管理作為何者不正確？ ①笳蘼、布球巾應進行清潔後並貯放定位 ②檢查電源、油料等管路 ③清潔使用過之機具設備 ④立即採購耕作所需之農藥肥料並堆放於製茶加工場所內，以善用空間 。

33. (4) 下列何者無法有效提高茶葉生產加工之衛生安全管理效益？ ①由政府立法督促 ②落實生產加工衛生安全之自主管理 ③消費者申訴與客戶要求 ④產製高單價茶葉 。

34. (4) 下列何者不是落實進菁加工紀錄的好處？ ①追溯茶菁來源 ②對可能造成污染之茶菁進行有效管制 ③提高茶品衛生安全品質 ④減少加工損耗，提高製成率 。

35. (3) 茶葉加工製造期間，應有的環境衛生與加工安全維護認知，下列選項何者不正確？ ①隨時清潔地面 ②檢查電源、油料等管路 ③隨時隨地飲用提神飲料，以減少精神不繼而造成之工安事件 ④隨時防範外來污染發生 。

36. (3) 製茶加工過程常發生之人員工安意外中不包括？ ①機械碾傷 ②漏電感電 ③高空墜落 ④火災 。

37. (1) 下列何者為製茶加工場所內必備之安全設備？ ①滅火器 ②高空緩降機 ③安全帽 ④工程梯 。

38. (2) 對於「危害分析重點管制系統（HACCP;Hazard Analysis Critical Control Point）」之敘述何者錯誤？ ①最初是美國為確保太空人食品安全所設立的管理方法 ②管轄權屬於經濟部工業局 ③為食品加工業、餐飲業對食品安全衛生控制的方法 ④著重於消費者食用安全 。

39. (3) 裝有液化石油氣、柴油等容器，安全的存放地點為 ①炒菁機、乾燥機旁 ②密閉的室內 ③通風陰涼的室外 ④日曬雨淋的室外 。

40. (4) 製茶所需之電動機具欲使用電源，須確認插座電源之 ①電阻 ②電流 ③電容 ④電壓 。

41. (2) 一般泡沫滅火器藥劑有效時限為 ①3 年 ②5 年 ③7 年 ④9 年 。

42. (2) 消防設備其標誌一般採用何種顏色？ ①黃色 ②紅色 ③橙色 ④綠色 。

43. (2) 為提升製茶衛生與安全，下列觀念何者正確？ ①品質好的茶菁不需瞭解其來源 ②製茶過程工作人員隨時保持個人清潔 ③製茶工作人員只需注意製茶品質，成茶衛生安全部分交由後端品管人員即可 ④為提升製茶時之專注力，可隨時飲用提神飲品 。

44. (1) 若發現有人感電時，應立即 ①以絕緣物將電線隔離或切斷電源開關 ②徒手將人體拉開 ③聯絡 119 求救 ④用水潑向傷者降溫 。

45. (2) 製茶廠內設置下列何項設施（備）無法確保製茶過程之衛生與安全？ ①滅火器 ②提神飲料 ③吸塵器 ④掃把 。

46. (3) 在製茶加工作業中，下列何種措施無法有效防止有害生物污染？ ①牆角設置捕蟲粘紙 ②設置紗窗 ③飼養貓狗 ④接觸茶菁原料之器具不放置地面 。

47. (1) 有關設置及維護曬菁場地之衛生清潔，下列何者認知不正確？ ①使用馬路路肩曬菁 ②遠離垃圾場 ③鋪設水泥等硬質地面 ④曬菁場地排水良好不積水 。

48. (1) 加工場所內之工作人員餐廳、休息室應如何設置？ ①應完全隔離 ②設於萎凋室內 ③設於炒菁揉捻作業區旁 ④設置於成品出貨區內 。

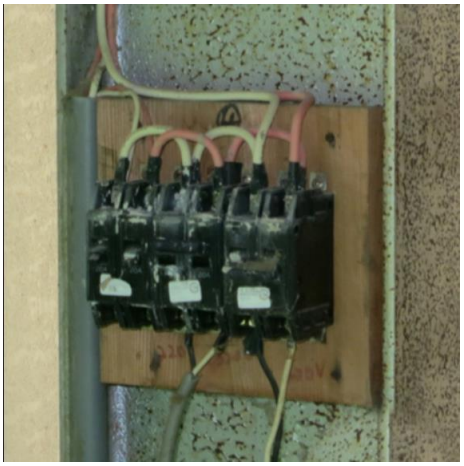
49. (4) 對於製茶加工機具與設備之維護，下列認知何者不正確？ ①小心並適量使用潤滑油以避免污染 ②應定期清潔 ③直接接觸茶菁之材質以不鏽鋼為最佳 ④甲種乾燥機內部因常處於高溫，不易滋生有害微生物，可以不必清潔 。

50. (3) 由下圖示，在製茶加工環境的使用應該有的正確觀念為何？ ①室內萎凋室應多元利用 ②利用萎凋室內之加溫設備進行衣物乾燥一舉數得 ③製茶加工場所不應移做非製茶用途 ④萎凋室晾衣不影響成茶衛生 。



51. (1) 由下圖示，有關製茶加工環境之安全維護應該有的正確觀念，何者錯誤？ ①電閘應設置於隨手可及之處，不需再加外箱以利操作開關 ②電閘外接之電線裸露易遭蟲鼠啃咬而破裂，應予保護 ③電閘應定時清除積塵與茶茸毛，以防火災發生 ④應定期檢查電線管路，防止電線外露造成人員觸

電 。



52. (2) 圖示中有關製茶加工環境之清潔與安全維護，何者錯誤？ ①製茶加工空檔時不使用機具應予覆蓋 ②製茶加工之室內外區域應共用一套清潔工具 ③滅火器及其標示應設置於明顯且易取得之位置 ④地板上應劃設管制標線 。

