2024年咖啡高级制作师专业技能知识考试题库(附含答案)

一、单选题

1. 咖啡厅净水器滤芯的更换应以()为依据。

A、时间

B、季节

C、咖啡销量

D、水的流量

正确答案：D

2. 由咖啡、酒、糖组成的咖啡是()。

A、摩卡咖啡

B、爱尔兰咖啡

C、皇家咖啡

D、玛奇雅朵咖啡

正确答案：C

3.研磨后的咖啡粉最好在()内使用。

A、无限期

B、一 天

C、半 天

D、半小时

正确答案：D

4. 使用压力式半自动咖啡机制作奶沫时，()最合适。

A、常温牛奶

B、冷冻牛奶

C、加热后的牛奶

D、冷藏牛奶

正确答案：D

5.安装半自动咖啡机时，水处理系统的()部分应安装在最前端。

A、软水器

B、滤网

C、净水器

D、热水器

正确答案：C

6. 在无粉仓/按需研磨磨豆机上调整研磨(更粗或更细)时，哪些变量会影响剂粉量?

A、用来研磨和达到所粉量的时间会改变

B、在调整之间无需清洗

C、粉量将保持不变

D、咖啡粉量的分布效率会下降

正确答案：A

7. 请问以下不是非咖啡制作岗需要检查的设备器具是?

A: 料理机

B:开水机

C: 搅拌杯、奶泡杯

D:小器具(奶缸、奶泡勺等)

正确答案：B

8. 关于销售人员的表达技巧，下列说法错误的是()。

A、迎合顾客

B、有效地利用开场白

C、夸大优点

D、扬长避短

正确答案：C

9. 在对客推销的过程中，无需考虑()。

A、季节

B、时间

G地点

D、客人的年龄

正确答案：C

10. 风味单糖拿铁需要加几泵糖浆?

A:2

B:4

C:3

D:1

正确答案：B

11. ()是手动制作奶沫最简便的方式。

A、打奶器

B、搅拌器

C、半自动压力式咖啡机

D、电动奶缸

正确答案：A

12. 清洁运冰设备，需用哪种抹布

A: 粉色抹布

B:绿色抹布

C:蓝色抹布

D: 白色抹布

正确答案：A

13. 顾客优先是指：

A:当顾客需要服务时，第一时间予以回应

B:先忙完手头工作服务顾客

C:高峰期不回应顾客

D:埋头做自己的事情

正确答案：A

14. 公元18世纪，荷兰人把咖啡从也门移植到亚洲荷兰殖民地()等地。

A、越 南

B、马来西亚

C、台湾

D、印度尼西亚

—3000毫米

正确答案：D

15. 中国种植咖啡有()的历史。

A、近100年

B、近200年

C、近300年

D、近400年

正确答案：B

16. 关于压力式咖啡机清洁保养流程()的描述不正确。

A、为了保养好冲泡头O型圈每天至少要用清洁刷清洗冲泡头一次

B、正常情况下冲泡头反冲洗每天至少要清洗一次

C、使用专用清洁药粉清洗冲泡头每周至少要清洗一次

D、压力式咖啡机下水槽要每周检查清洗一次

正确答案：D

17. 下列选项中，不属于湿法加工步骤的是()。

A、发酵池发酵

B、去除果肉

C、冲洗

D、暴晒后放入水槽

正确答案：D

18. 请问以下哪项为瑞幸咖啡认可的健康证行业类别?

A:食品类

B:公共卫生类

C:旅游类

D: 通用类

正确答案：A

19.对于3个台下冰箱的门店，以下说法错误的是

A:取餐区冰箱上层左边存放当天剩余轻食，右边存放当天剩余果汁

B:取餐区冰箱下层存放夜间到货轻食/BOSS午餐

C: 前吧台冰箱存放预冷的牛奶

D:后吧台冰箱上层存开封冷藏物料，下层存放夜间到货果汁/小鹿茶收货冷藏原料

正确答案：A

20.关于使用压力式半自动咖啡机制作奶沫的步骤，正确的顺序是()。

①将蒸汽喷头置于牛奶中加热②牛奶应倒入奶缸至2/3处

③空喷蒸汽④打奶沫⑤将奶从冰箱取出

A、⑤③②①④

B、⑤②①③④

C、⑤②③①④

D、⑤①②③④

正确答案：C

21. 在滴滤式冲煮中，下列哪项是可通过更细研磨设置实现？()

A、提高萃取率。

B、提升风味。

C、提高水的流速。

D、以上都是

正确答案：A

22. ()是构成仪表的核心要素。

A、风度

B、容貌

C、着 装

D、形 体

正确答案：A

23. 奶缸需要用什么颜色的抹布进行清洁?

A:粉色

B: 蓝色

C:绿色

D: 白色

正确答案：A

24.咖啡研磨机中，相对于平行磨而言，锥形磨不具备()的特点。

A、研磨速度快

B、香气散失少

C、使用寿命短

D、研磨粉均匀

正确答案：C

25.如果卡布奇诺咖啡奶沫过薄，并有粗大的气泡，原因不会是()。

A、加热牛奶时间过长，导致牛奶温度过高

B、制作奶沫时，蒸汽喷头插入牛奶液面过浅

C、重复使用加热过的牛奶

D、使用温度过高的牛奶

正确答案：C

26. 一杯卡布奇诺咖啡是由()组成的。

A、咖啡、奶沫、枫糖浆

B、咖啡和牛奶的混合物、巧克力酱

G咖啡、奶油、巧克力酱

D、咖啡和牛奶的混合物、奶沫

正确答案：D

27. 下列哪个选项是对可萃取溶出物(萃取率)%的最佳描述？()

A、从咖啡中萃取到饮品中溶解性固体的量

B、从研磨咖啡粉量中移至饮品的质量百分比

C、溶解性固体占萃取饮品的百分比

D、以上都不是

正确答案：B

28. 预调液什么时候需要进行更换?

A:余量1/2时

B:余量不足

C:余量2/3时

D:余量2/5时

正确答案：B

29.关于周清洁，以下说法正确的是?

A:一 周多次

B:一 周 一 次

C: 周清洁时，抹布可视情况使用，也可混用

D:因有日清洁，故周清洁可视情况不进行

正确答案：B

30.请问以下关于胶皮手套使用标准说法正确的是?

A:红色胶皮手套清洁食品接触表面及器具

B:绿色胶皮手套清洁食品接触表面及器具

C:两种手套放置时无须分隔开

D: 以上均正确

正确答案：A

31. 以下关于存放操作正确的是

A:开封的袋装物料应使用封口夹密封。

B:开封的原物料可存放在开放的空间中。

C:开封的糖浆营业期间使用保鲜膜密封泵头。

D: 闭店后份数盒内未到期的物料应当日废弃。

正确答案：A

32. 请问当顾客只点购1 杯自制饮品时，如顾客要求打包，该如何处理?

A: 依据顾客需求打包

B:告知顾客1杯不能提供打包服务

C:让顾客自取杯套

正确答案：A

33.对咖啡师仪容仪表要求错误的是()。

A、佩戴首饰

B、不使用气味较浓的化妆品

G不留长指甲

D、不涂有色指甲油

正确答案：A

34.下列描述中，()不属于咖啡厅工作者仪表的要求。

A、热情招呼客人

B、微笑服务

C、带工作牌

D、站姿端正

正确答案：D

35.评价语言效果的要素不包括()。

A、语速

B、音量

C、首 调

D、着装

正确答案：D

36. 以下哪些情况需要打包?

A:1 杯自制饮品

B: 自提外购商品

C:堂食外购商品

D: 自提两杯自制饮品

正确答案：D

37.每日清洁小器具后需用消毒水浸泡

A:3 分钟以内

B:3 分钟

C:5 分钟以上

D:4 分钟

正确答案：C

38.下列选项中，不适宜的咖啡生豆存放方式是()。

A、麻袋存放

B、密封良好的锡箔袋存放

C、木桶存放

D、编织袋存放

正确答案：B

39. 当客人很生气地说话时，服务人员要()。

A、向经理汇报

B、说话声音柔和

C、不理客人

D、据理力争

正确答案：B

40. 埃塞俄比亚咖啡豆的筛选分级方法主要是()。

A、按颗粒大小分级

B、按瑕疵豆比例分级

C、按硬度分级

D、按重量分级

正确答案：B

41. 烘焙后咖啡豆通常不会采用()方式进行冷却。

A、气冷

B、水冷

C、自然冷却

D\风冷

正确答案：C

42.家用电器发生火灾时，不宜采用()进行扑救。

A、泡沫灭火器

B、干粉灭火器

C、二氧化碳灭火器

D、强风灭火器

正确答案：A

43.传统卡布奇诺咖啡，咖啡、牛奶、奶沫的比例是()。

A、1:2:2

B、1:2:1

C、1:1:2

D、1:1:1

正确答案：D

44. 请问以下在非咖啡饮品制作完毕后，不需要冷藏的物料是?

B:奶油枪

C:粉类

D:苏打水

正确答案：C

45. 关于咖啡机周清洁要求，以下说法有误的是?

A: 只需清洁豆仓及咖啡机冲泡器

B:清洁豆仓至豆仓无浮油

C: 清洁冲泡器至无粉渣

D: 清洁咖啡机底部无灰尘、残渣

正确答案：A

46. 在工作日志中，有助于进行营业分析的内容是()。

A、销售品种和销售量

B、人员出勤情况

C、事件记录

D、设备运转状况

正确答案：A

47. 关于传统干法加工咖啡生豆，下列说法正确的是()。

A、将采摘后的浆果直接晾晒

B、将采摘后的浆果去除果肉后晾晒

C、将采摘后的浆果发酵后晾晒

D、将采摘后的浆果水洗后晾晒

正确答案：A

48. 细研磨会：()

A、降低萃取率

B、不影响萃取

C、提高萃取率

正确答案：C

49. 烘焙好的咖啡豆需放置一段时间再进行包装，其目的是释放()。

A、氮气

B、二氧化碳

C 氧气

D、一氧化碳

正确答案：B

50. 门店咖啡师的闭店工作程序主要包括哪两个部分

A: 盘点、打洋

B:预打灯、闭店

C: 报损、盘点

D:预打灯、盘点

正确答案：B

51. 如果水洗过的餐具不擦干就放入消毒柜内消毒，会()。

A、引起消毒柜故障

B、损耗电能

C、影响消毒效果

D、造成餐具损坏

正确答案：B

52. 打奶泡时，全脂奶(4%脂肪)与低脂/脱脂奶有何区别?

A、全脂奶更难以形成质地合适的泡沫

B、全脂奶泡沫会很快劣化和变薄

C、正确打奶泡时，全脂奶奶泡可在更长时间内保持其结构和质地

正确答案：C

53. 关于烘焙后咖啡豆的气冷，下列说法正确的是()。

A、冷却时会有香气部分损失

B、不会有水冷却时微孔被冲开的现象

C、有大量气体现象

D、如控制不当，咖啡豆重量、湿度、体积均会增加

正确答案：A

54.下列选项中，与咖啡粉的研磨颗粒度有关的是()。

A、电机功率

B、磨片间距

C、磨片大小

D、分量器高低

正确答案：B

55.以下不是咖啡制作岗的岗位职责的是哪项?

A: 制作咖啡饮品

B:制作非咖啡饮品

C:随手清洁

D:完成本岗位之后团队协作

正确答案：B

56.有溢洒情况，需要用什么抹布擦杯身

A:粉色抹布

B:绿色抹布

C: 蓝色抹布

正确答案：B

57. 使用原物料时，需要遵循的原则是：

A:按照效期先进先出

B:无具体要求

C:优先使用先到门店的

D:优先使用后到门店的

正确答案：A

58. 康宝蓝咖啡的原料是()。

A、咖啡和奶油

B、咖啡和牛奶

C、咖啡和糖浆

D、咖啡、奶油和巧克力酱

正确答案：A

59.一般自动定量电子磨的定量装置是通过()来控制研磨量。

A、重量感应装置

B、研磨时间控制装置

C、体积感应装置

D、研磨速度控制装置

正确答案：B

60. 清洁保养咖啡研磨机时，如仍有残豆，则应()。

A、用手将其抠出

B、盖上豆仓盖，留待下次营业使用

C、留待下次营业使用

D、继续将其磨光

正确答案：D

61.关于咖啡店营业记录，下列说法正确的是()。

A、营业记录不能反映出品质量

B、营业记录可以反映客人喜好

C、营业记录不能反映市场变化趋势

D、营业记录可以反映员工考勤

正确答案：B

62.不在预打灯中进行的操作是

A:第一台咖啡机的清洁

B:小器具清洁

C:隔渣池清洁

D: 三连池清洁

正确答案：D

63. 贴完标签后，呈递杯子的时候，手可以碰触的位置是?

A: 杯口

B:杯子内部

C: 以上都可以碰触

D: 杯身

正确答案：D

64. 以下哪个关于开水机做法正确的

A:清洁开水机外表面

B: 清洁开水机内表面

C: 清洁开水机电力系统

D: 清洁开水机内胆系统

E: 以上均需

正确答案：A

65. 自动冲煮设备上的喷头是否需要清洁，为什么?0

A、否。水是溶剂，所以喷头可自动清洁。

B、是。应使用氯漂白剂喷射清洁喷头，以保持清洁。

C、是。应保持喷头洁净，以确保水流可正常从喷头流出，有助于冲煮稳定。

正确答案：C

66. 职业纪律是保证劳动者()、完成自己承担的工作任务的行为规则。

A、服从领导

B、积极工作

C、提高服务水平

D、履行职责

正确答案：D

67. 关于一杯合格卡布奇诺咖啡的描述，下列错误的是()。

A、可以在咖啡表面看到拉花图案

B、尽量用绵密的奶沫覆盖表面只需在杯口附近留下咖啡的痕迹即可

C、在奶沫绵密厚度适当的条件下尽量保留咖啡的克立玛(Crema)痕迹

D、小心用绵密的奶沫覆盖表面直至杯口

正确答案：D

1. 咖啡师需要开启的运营设备有?

A:小票机

B:标签机

C:手机

D: 电脑

正确答案：AB

68.相较于日晒法处理的咖啡，水洗法处理的咖啡具有哪些特征?()

A、水洗法处理的咖啡醇厚度更高、酸度更低、苦味更明显。

B、水洗法处理的咖啡通常酸度更明显、醇厚度较低、苦味较轻。

C、水洗法处理的咖啡苦味较轻、酸度较低’醇厚度较低。

D、以上都不是

正确答案：B

69.关于咖啡树种植地区的气候，下列说法错误的是()。

A、罗布斯塔种咖啡豆在环境湿度较大的地区生长，产量不受影响

B、罗布斯塔种咖啡豆在环境温度较高的地区生长，产量不受影响

C、阿拉比卡种咖啡豆在环境湿度较大的地区生长，产量不受影响

D、阿拉比卡种咖啡豆不适宜在环境湿度较高的地区生长，产量会降低

正确答案：C

2.请问以下关于欧狮牌多用途清洁剂说法正确的是?

A:清洗餐具、用具、咖啡杯

B:桌椅表面清洁

C:设备表面清洁

D: 玻璃表面清洁

正确答案：ABCD

70.使用土耳其壶制作咖啡时，对粉的研磨程度要求是()o

A、极细粉

B、细 粉

C、中粗粉

D、粗粉

正确答案：A

71. 如何保存咖啡豆?()

A、保存在冰箱

B、保存在阴凉的环境中

C、保存在密封容器里

D、B和C

正确答案：D

3. 咖啡师标准的工作程序能带来什么?

A:工作更高效

B: 确保食品安全

C:伙伴更轻松

D:更少的排班

正确答案：AB

72.阿拉比卡种咖啡豆最早的商业种植在()。

A、埃塞俄比亚

B、也 门

C、肯尼亚

D、巴 西

正确答案：A

73.劳动者在试用期内提前()通知用人单位，可以解除劳动合同。

A、三 天

B、一 周

C、一个月

D、一 天

正确答案：C

74.通常心脏病患者长期适量饮用咖啡()。

A、会造成心肌梗塞

B、会引起心肌增厚

C、会降低心率

D、没有明显影响

正确答案：D

1. 闭店后物料封存要求是

A:未用完咖啡豆直接称重废弃

B:检查所有包装无破损并已密封

C:开封物料使用封口夹封口

D:气弹直接放置原包装内

正确答案：BC

2. 咖啡师岗位工作基本原则?

A:顾客优先

B:高效执行

C: 团队协作

D:食品安全

正确答案：ABCD

75. 营业结束准备关机时，关于咖啡机清洁步骤，下列顺序正确的是()。

①将下水托盘清洗并擦拭干净安装回原位

②关闭咖啡机电源

③清理下水槽

④用干抹布将温杯盘擦拭干净

A、②③①④

B、②④③①

C、④②③①

D、③①④②

正确答案：B

76. 使用手动打奶器制作奶沫()的说法是正确的。

A、常温状态下的全脂牛奶不能打出奶沫

B、在5℃左右保存的鲜牛奶不能直接使用

C、牛奶需加热到65—70℃才能使用

D、25℃鲜牛奶可以打出绵密的奶沫

正确答案：C

77. 使用手动打奶器制作一杯热卡布奇诺奶沫的最佳温度是()。

A 、50—55℃

B 、55—60℃

C 、65—70℃

D、80℃以上

正确答案：C

78. 咖啡树开花主要取决于()。

A、日照

B、降 雨

C、温度

D、湿度

正确答案：B

79. 下列咖啡研磨器中，()研磨的咖啡粉较为均匀。

A、锥形磨

B、平行磨

C、手摇磨

D、胶体磨

正确答案：A

80. 经常饮用咖啡，不能降低()的风险。

A、患结肠癌

B、患肝癌

C、女性患胆结石

D、病毒性感冒

正确答案：D

81. 接待人员在给客人递送菜单时应该()。

A、双手呈递给客人

B、单手呈递给客人

C、随意呈递给客人

D、直接放桌子上

正确答案：A

82. 下列选项中，不属于滚筒式焙制机的是()。

A、热风式

B、对流式加热

C、传导式加热

D、直火式

正确答案：A

83. 下列哪种咖啡粉与水的比例可能实现平衡萃取?()

A 、1:20-1:15

B 、1:50-1:60

C 、1:25-1:22

D、以上都不是

正确答案：A

84. 关于咖啡杯品，排序正确的是()。

①品啜②闻湿香③闻干香④破杯

A、③②④①

B、②③④①

C、②③①④

D、③②①④

正确答案：A

3.请问以下哪些情况，咖啡师可以重新为顾客制作?

A:品相问题

B: 品类问题

C: 品质问题

D:食品安全问题

正确答案：ABC

85. 拿铁咖啡中的奶沫()。

A、以干奶沫为主

B、以湿奶沫为主

C、干奶沫和湿奶沫一样多

D、干奶沫和湿奶沫的比例不重要

正确答案：B

86.一般咖啡树从种植到首次采摘需要()o

A、1年左右

B、3年左右

C、5年左右

D、7年左右

正确答案：B

4. 咖啡制作岗的岗位制作要求有

A:工作准备

B:咖啡制作

C:汇集打包

D:阶段性检查

正确答案：ABD

87. 为何需要搅拌？()

A、实现更为均匀的萃取

B、分离咖啡粉床中的粗细咖啡粉

C、让咖啡粉床露在空气中

D、以上都是

正确答案：A

88. 要形成责任意识，首先要()

A、有工作意识

B、加大工作强度

C、提高工作效率

D、具有强烈的工作责任感

正确答案：D

89. 下列哪种冲煮方式所需时间最短?()

A、真空

B、浓缩咖啡

C、滴滤式

D、以上都不是

正确答案：B

5. 制作冰饮时，可以从哪里取冰

A:制冰机

B:储冰车

C: 储冰槽

D:冰 桶

正确答案：BC

6. 在预打洋流程中，清洁程序区包括以下哪些

A: 咖啡机清洁

B: 固定设施清洁

C:吧台及相关设备清洁

D:小器具清洁

E: 隔渣池清洁

F、吧台地面清洁

正 确 答 案：ABCDEF

90.关于干法加工，下列操作对口感影响最小的是()。

A、在土地上直接晾晒

B、在水泥地上直接晾晒

C、在架空的竹席上晾晒

D、在竹席上直接晾晒

正确答案：C

91.关于咖啡研磨机的清洁保养，下列说法错误的是()。

A、清空豆仓

B、如豆仓有无法取出的残豆则应盖上豆仓盖，留待下次营业使用

C、清洗豆仓

D、清掉磨片表面上面的豆和粉

正确答案：B

92.经过湿法加工处理后，咖啡生豆含水量大约为()。

A、7%—8%

B、9%—10%

C、12%—13%

D、15%—20%

正确答案：C

7. 以下哪些设备不需要日清

A:咖啡机

B:料理机

C:手机

D: 垃圾桶

E: 开水机

F、制冰机

正确答案：CF

8. 闭店咖啡师的岗位工作目标是

A: 协助值班主管完成预打灯工作

B: 确保高效完成后续闭店工作

C:协助副店完成清洁标准监督工作

D: 确保在闭店前完成所有打灯工作

正确答案：AB

9.咖啡制作岗需要检查的物料有哪些?

A:奶仓牛奶

B:咖啡豆

C:冰沙粉

D:饮品装饰用原料

正确答案：ABD

10. 以下出餐岗须确保正常运营的设备有哪些?

A:单屏机

B:咖啡机

C:小票机

D: 扫码机

正确答案：ACD

93. 下列选项中，()可用于制作奶沫。

A、咖啡勺

B、搅拌棒

C、半自动压力式咖啡机

D、吸管

正确答案：C

94. 咖啡研磨机分量器控制的是()。

A、粉仓的储粉量

B、粉仓每次出粉量

C、出粉颗粒度

D、出粉速度

正确答案：B

95. 下列选项中，可以种植咖啡的省份是()。

A、湖南

B、新疆

C、福 建

D、四 川

正确答案：C

96. 研磨后的咖啡粉放置时间越长，所制作出的咖啡()。

A、风味丧失越少

B、风味丧失越多

C、品质越好

D、风味不变

正确答案：B

11. 以下关于杯盖补给说法正确的是

A:补给时检查补充杯盖质量确保干净无破损

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/235030344202011324