

2024年广西职业院校技能大赛

中职组《咖啡服务》赛项

理论知识测试题库

一、单项选择题

1. 下列哪个国家不属于非洲产区? ()
(A) 埃塞俄比亚 (B) 巴布亚新几内亚 (C) 坦桑尼亚 (D) 肯尼亚
2. 下列哪个国家不属于亚洲产区? ()
(A) 哥伦比亚 (B) 印度尼西亚 (C) 越南 (D) 印度
3. 下列哪个国家不属于中南美洲产区? ()
(A) 哥斯达黎加 (B) 危地马拉 (C) 洪都拉斯 (D) 卢旺达
4. 咖啡起源于哪个国家 ()
(A) 埃塞俄比亚 (B) 意大利 (C) 土耳其 (D) 美国
5. 阿拉伯牧羊人的故事是根据 () 的语言学家罗士德·奈洛伊记载的故事。
(A) 埃塞俄比亚 (B) 土耳其 (C) 罗马 (D) 也门
6. 古时候阿拉伯人将咖啡豆晒干熬煮后, 把咖啡汁液当作 () 饮用
(A) 胃药 (B) 茶水 (C) 减肥药 (D) 感冒药
7. () 是阿拉伯咖啡文化的经典代表。
(A) 土耳其咖啡文化 (B) 叙利亚咖啡文化 (C) 尼泊尔咖啡文化 (D) 巴基斯坦咖啡文化
8. 欧洲大陆咖啡馆文化起源于 ()
(A) 威尼斯 (B) 那不勒斯 (C) 巴黎 (D) 苏黎世
9. 中国大陆地区最早的咖啡馆主要集中在 ()
(A) 北京 (B) 厦门 (C) 青岛 (D) 上海
10. 成熟的咖啡果在通常情况下颜色是 ()。
(A) 咖啡色的 (B) 绿色的 (C) 橘黄色的 (D) 红色的

11. 目前世界种植咖啡面积最大、产量最多的国家是（ ）。
- (A) 越南 (B) 巴西 (C) 哥伦比亚 (D) 埃塞俄比亚
12. 下列哪个不属于咖啡原种？（ ）。
- (A) 阿拉比卡 (B) 罗布斯塔 (C) 利比里亚 (D) 卡蒂姆
13. 下列说法哪一个是正确的？（ ）
- (A) 阿拉比卡的咖啡因含量高于罗布斯塔
(B) 阿拉比卡的种植海拔通常低于罗布斯塔
(C) 阿拉比卡的抗病虫害能力低于罗布斯塔
(D) 阿拉比卡的风味劣于罗布斯塔
14. 下列关于咖啡质量学会（CQI）的使命说法错误的是（ ）
- 致力于在全球提高咖啡品质 (B) 改善咖啡种植者的生活水平 (C) 为咖啡从业者或消费者提供技术培训 (D) 为增加咖啡贸易利润，可以剥削咖啡生产者
15. 咖啡质量学会（CQI）成立于（ ）年
- (A) 1986 (B) 1996 (C) 1998 (D) 2002
16. 咖啡师的职业道德要求不包括（ ）
- (A) 诚实守信 (B) 文明礼貌 (C) 遵守原则 (D) 言听计从
17. 下列不属于咖啡师必须掌握的专业知识的是（ ）
- (A) 咖啡生豆知识 (B) 咖啡的制作配方 (C) 咖啡设备的维护常识 (D) 咖啡馆店面设计
18. 善于沟通交流属于咖啡师的（ ）要求
- (A) 理论知识 (B) 操作技能 (C) 综合素质 (D) 实践经验
19. 下列关于常见问候用语描述不准确的是（ ）
- (A) 可以以时间问候，如：“下午好，先生 / 女士” (B) 遇上节日时，可以送上节日问候，如“圣诞节快乐” (C) 对于熟悉的顾客可以送上生日祝福，如：“生日快乐” (D) 问候时最好都用“欢迎光临”
20. 在 13:00 遇见客人时，我们常有（ ）表示欢迎
- (A) 下午好，先生 / 女士 (B) 请随意 (C) 请问，先生 / 女士你几位？
(D) 有什么需要么？

21. 下列符合台面清理服务要求的是（ ）
(A) 顾客还在座位上时，也可以直接清理空的杯具，不需要先询问 (B) 清理台面过程要快速，有大的响声没关系 (C) 尽量使用托盘一次性完成台面清理工作
(D) 只有台面清理干净，不需要关注隔壁座位的顾客
22. 点单时不需要与顾客确认的内容是（ ）
(A) 询问堂吃还是外卖 (B) 要与顾客确认一次点单内容 (C) 要询问顾客在口味上有什么特殊需求 (D) 询问顾客的职业和年龄
23. 如何减小点单时出错的概率（ ）
(A) 下单前与顾客再次确认点单内容 (B) 下单前自己检查点单内容 (C) 下单后再说 (D) 下单后再与顾客确认
24. 顾客不喜含乳制品的咖啡，可以推荐下列哪款咖啡（ ）
(A) 拿铁咖啡 (B) 卡布奇诺咖啡 (C) 玛奇朵咖啡 (D) 美式咖啡
25. 如果顾客喜欢喝浓郁的咖啡，感受咖啡本身的味道，可以推荐下列（ ）
(A) 意式浓缩咖啡 (B) 拿铁咖啡 (C) 卡布奇诺咖啡 (D) 康宝兰咖啡
26. 下列选项中不种植咖啡树的区域是（ ）
(A) 非洲 (B) 亚洲 (C) 大洋州 (D) 欧洲
27. 非洲最大的咖啡豆生产国是（ ）
(A) 埃塞俄比亚 (B) 乌干达 (C) 肯尼亚 (D) 坦桑尼亚
28. 西达摩 (Sidamo) 是（ ）的咖啡主产区
(A) 埃塞俄比亚 (B) 乌干达 (C) 肯尼亚 (D) 坦桑尼亚
29. 亚洲最大的咖啡豆生产国是（ ）
(A) 越南 (B) 印度 (C) 印度尼西亚 (D) 中国
30. 亚洲著名的咖啡豆“曼特宁”产自于（ ）
(A) 越南 (B) 印度 (C) 印度尼西亚 (D) 中国
31. 罗布斯塔种咖啡主要种植在海拔（ ）
(A) 500m 以下 (B) 500-2000m (C) 2000-3000m (D) 3000m 以上
32. 草本香气丰富、酸度偏低、醇厚度高，通常指代哪个产区的风味调性？（ ）

(A) 亚洲产区 (B) 非洲产区 (C) 中南美洲产区 (D) 大洋洲产区

33. 当咖啡变凉之后 () 开始占据主导。

(A) 咖啡因 (B) 单宁酸 (C) 二氧化碳 (D) 青草香

34. 高品质的咖啡豆一般采用的采摘方式是 ()。

(A) 人工采摘 (B) 机器采摘 (C) 半机械采摘 (D) 半自动采摘

35. 以发酵酒香为主，酸质较为明亮的咖啡处理法是？ ()

(A) 水洗法 (B) 季风处理法 (C) 蒸汽处理法 (D) 蜜处理法

36. 下列哪个国家以种植罗布斯塔为主？ ()

(A) 埃塞俄比亚 (B) 哥伦比亚 (C) 肯尼亚 (D) 越南

37. 下列说法哪个不正确？ ()

(A) 咖啡树当年种下即能开花结果 (B) 咖啡花通常以五瓣的白色花为主
(C) 咖啡果通常需要 6-8 个月成熟 (D) 咖啡熟果通常也被称之为 Coffee
Cherry

38. 蓝山咖啡通常是用 () 包装。

(A) 编织袋 (B) 橡木桶 (C) 麻袋 (D) 密封盒

39. 咖啡生豆中，有一类特殊的豆子叫做圆豆，通常英文称之为？ ()

(A) Flat beans (B) Pea berry (C) Maragogipe (D) Pacamara

40. 在咖啡的水洗处理法中，以下过程正确的是？ ()

(A) 浸泡冲洗、去皮、浮选、晾晒 (B) 浮选、去皮、浸泡冲洗、晾晒
(C) 去皮、浸泡冲洗、浮选、晾晒 (D) 晾晒、浮选、去皮、浸泡冲洗

41. 关于咖啡的水洗处理法的风味，下列说法正确的是？ ()

(A) 风味干净 (B) 酸质较为低沉
(C) 有明显的发酵味道 (D) 苦味较重

42. 关于咖啡的日晒处理法的风味，下列说法正确的是？ ()

(A) 风味干净 (B) 酸质较为低沉
(C) 有明显的发酵味道 (D) 苦味较重

43. 关于咖啡熟豆的保存方法，以下错误的是？ ()

- (A) 需要避强光直射避高温 (B) 如果密封得当, 可以放到冰箱储存
(C) 日常可以抽真空储存 (D) 不得放在潮湿的地方储存

44. 咖啡的研磨原则中, 不正确的是? ()

- (A) 采用旋风切割式的研磨方法 (B) 需要低温研磨, 保证风味
(C) 咖啡粉颗粒尽量均匀 (D) 研磨的精确程度高且精准

45. 关于做咖啡的水质要求, 下列说法正确的是? ()

- (A) 使用蒸馏水或者纯净水 (B) 家用自来水即可
(C) 使用 TDS 在 300-450 的水 (D) 使用 TDS 在 80-250 的水

46. 过量饮用咖啡后会心跳加速, 是因为咖啡里的 () 造成的。

- (A) 单宁酸 (B) 碳水化合物 (C) 咖啡因 (D) 淀粉

47. 使用聪明杯制作咖啡, 属于何种制作方法? ()

- (A) 煮制咖啡 (B) 滤泡式咖啡
(C) 加压萃取咖啡 (D) 冷萃式咖啡

48. 使用咖啡机制作咖啡, 属于何种制作方法? ()

- (A) 煮制咖啡 (B) 滤泡式咖啡
(C) 加压萃取咖啡 (D) 冷萃式咖啡

49. 使用土耳其壶制作咖啡, 属于何种制作方法? ()

- (A) 煮制咖啡 (B) 滤泡式咖啡
(C) 加压萃取咖啡 (D) 冷萃式咖啡

50. 关于咖啡水质的酸碱度, 下列说法正确的是? ()

- (A) PH 值在 7 左右 (B) 使用 PH 值偏酸性的水
(C) 使用 PH 值偏碱性的水 (D) 没有要求

51. 通常平均下来, 咖啡的萃取率最高为? ()

- (A) 20% (B) 30% (C) 40% (D) 50%

52. 咖啡师 A 使用 15g 粉, 150g 水, 粗度研磨, 水温 90 度进行中焙肯尼亚咖啡的手冲制作, 总冲煮时间为 1 分半钟, 按照金杯理论, 风味和浓度可能为?

- ()
(A) 过浓, 过苦 (B) 过浓, 风味单薄
(C) 金杯萃取 (D) 过淡, 风味单薄

53. 咖啡师 B 使用 15g 粉，400g 水，粗度研磨，水温 85 度进行中焙肯尼亚咖啡的手冲制作，总冲煮时间为 3 分钟，按照金杯理论，风味和浓度可能为？（ ）

- (A) 过浓，过苦 (B) 过浓，风味单薄
(C) 金杯萃取 (D) 过淡，风味单薄

54. 咖啡师 C 使用 15g 粉，270g 水，中度偏细研磨，水温 91 度进行中焙肯尼亚咖啡的手冲制作，总冲煮时间为 3 分钟，按照金杯理论，风味和浓度可能为？（ ）

- (A) 过浓，过苦 (B) 过浓，风味单薄
(C) 金杯萃取 (D) 过淡，过苦

55. 咖啡师 D 使用 15g 粉，200g 水，精细研磨，水温 95 度进行中焙肯尼亚咖啡的手冲制作，总冲煮时间为 3 分钟，按照金杯理论，风味和浓度可能为？（ ）

- (A) 过浓，过苦 (B) 过浓，风味单薄
(C) 金杯萃取 (D) 过淡，过苦

56. 咖啡师 E 在进行完手冲咖啡的制作后，发现萃取率有些偏低，他想改变参数将萃取率提高，请问他的想法哪个是正确的？（ ）

- (A) 将咖啡粉磨粗 (B) 减少冲煮时间
(C) 将水温提高 (D) 使用纯净水

57. 咖啡师 F 在进行完手冲咖啡的制作后，发现有些萃取过度，最不可能的是以下哪个原因造成的？（ ）

- (A) 咖啡粉研磨太细 (B) 水温过高
(C) 萃取时间过长 (D) 使用手摇磨豆机

58. 滤泡式咖啡的最佳浓度为？（ ）

- (A) 1%-2% (B) 1.15%-1.35% (C) 8%-12% (D) 18%-22%

59. 滤泡式咖啡的最佳萃取率为？（ ）

- (A) 1%-2% (B) 1.15%-1.35% (C) 8%-12% (D) 18%-22%

60. Espresso 的最佳浓度为？（ ）

- (A) 1%-2% (B) 1.15%-1.35% (C) 8%-12% (D) 18%-22%

61. Espresso 的最佳萃取率为？（ ）

- (A) 1%-2% (B) 1.15%-1.35% (C) 8%-12% (D) 18%-22%

62. 下列哪项属于制作意式咖啡的要素? ()
(A) 咖啡机 (B) 咖啡师 (C) 咖啡豆 (D) 以上都是
63. 关于意式浓缩中, 咖啡粉和咖啡液的重量比为 1:1 的时候, 我们称之为?
()
(A) Ristretto (B) Espresso (C) Lungo (D) 以上均不是
64. 关于意式浓缩中, 咖啡粉和咖啡液的重量比为 1:2 的时候, 我们称之为?
()
(A) Ristretto (B) Espresso (C) Lungo (D) 以上均不是
65. 关于意式浓缩中, 咖啡粉和咖啡液的重量比为 1:6 的时候, 我们称之为?
()
(A) Ristretto (B) Espresso (C) Lungo (D) 以上均不是
66. 罗布斯塔种咖啡豆相对于阿拉比卡种所含的咖啡因 ()
(A) 较高 (B) 较低 (C) 一样 (D) 根据种植地来比较
67. 牛奶按照脂肪含量可分为? ()
(A) 全脂 (B) 低脂 (C) 脱脂 (D) 以上均是
68. 下列哪一项意式咖啡饮品中加入了巧克力酱? ()
(A) 美式咖啡 (B) 拿铁 (C) 卡布奇诺 (D) 摩卡
69. 下列哪一项意式咖啡饮品加入了焦糖酱? ()
(A) 美式咖啡 (B) 拿铁 (C) 卡布奇诺 (D) 焦糖玛奇朵
70. 下列哪一项意式咖啡饮品没有牛奶? ()
(A) 美式咖啡 (B) 拿铁 (C) 卡布奇诺 (D) 摩卡
71. 哥伦比亚咖啡主要使用 () 处理法。
(A) 日晒法 (B) 水洗法 (C) 蜜处理法 (D) 湿刨法
72. 瑰夏咖啡起源于? ()
(A) 埃塞俄比亚 (B) 肯尼亚 (C) 巴拿马 (D) 巴西
73. 咖啡因在烘焙过程中 ()

(A) 逐渐增多 (B) 逐渐减少 (C) 不会变化 (D) 先增加后减少

74. 下列哪一项咖啡豆的属性不会影响烘焙 ()

(A) 密度 (B) 含水量 (C) 咖啡品种 (D) 颜色

75. 影响咖啡风味衰败的主要原因, 主要是水分和 ()

(A) 研磨 (B) 氧气 (C) 光照 (D) 气压

76. 世界上大约有 () 左右的咖啡是精品咖啡;

(A) 10% (B) 20% (C) 30% (D) 40%

77. 下列哪一项不属于被世界科学家所认定的味觉 ()

(A) 酸 (B) 甜 (C) 鲜 (D) 辣

78. 下列哪一项不属于咖啡生豆的分级 ()

(A) 海拔高度 (B) 粒径大小 (C) 颜色一致 (D) 瑕疵豆点数

79. 关于牛奶的处理方法, 下列处理法正确的是 ()

(A) 超高温瞬时灭菌 (B) 瑞士水处理法
(C) 超低温灭菌处理 (D) 以上均是

80. 制作 Espresso 时, 咖啡液流速过慢, 通常可能是因为什么导致的? ()

(A) 蒸汽压力不足 (B) 研磨偏细 (C) 粉量不足 (D) 压粉过轻

81. 制作 Espresso 时, 咖啡液流速过快, 通常可能是因为什么导致的? ()

(A) 蒸汽压力不足 (B) 研磨偏细 (C) 粉量不足 (D) 压粉过重

82. 下列哪一项是咖啡生豆的主要形态 ()。

(A) 平豆 (B) 黑豆 (C) 半酸豆 (D) 漂浮豆

83. 半自动咖啡机需要清洁 ()

(A) 冲煮手柄 (B) 冲煮头 (C) 滤水盘 (D) 以上均是

84. 半自动咖啡机需要 () 清洁

(A) 每日 (B) 每周 (C) 每半个月 (D) 每个月

85. 用蒸汽喷嘴打发牛奶时最适宜的出品温度为 ()

(A) 40°C-50°C (B) 50°C-55°C (C) 60°C-65°C (D) 70°C-80°C

86. 若半自动咖啡机的气压表显示低于 0.5 时，表示（ ）
(A) 水温过高 (B) 水量不够 (C) 气压过大 (D) 气压过低
87. 正常情况下，半自动咖啡机的萃取压力通常为（ ）
(A) 1-1.5 帕 (B) 3-5 帕 (C) 8-10 帕 (D) 10-15 帕
88. CQI 建议的杯测粉水比为（ ）
(A) 1: 18.18 (B) 1: 16.67 (C) 1: 20 (D) 1: 13
89. CQI 建议的杯测水温为（ ）
(A) 85°C (B) 90°C (C) 93°C (D) 97°C
90. 下列哪项是我们咖啡杯测的目的？（ ）
(A) 通过标准化、定量化来切实明确咖啡豆彼此间的细微感官差异
(B) 准确描绘咖啡豆的风味特点，并与留存或于他人交流分享
(C) 通过比较来最终拍板确定咖啡豆的采购方案
(D) 以上均是
91. 咖啡杯测中，哪一项是在温度较高时（70°C左右）评估的项目？（ ）
(A) 干/湿香 (B) 风味 (C) 体脂感 (D) 甜度
92. 咖啡杯测中，哪一项是在温度适中时（50°C左右）评估的项目？（ ）
(A) 干/湿香 (B) 风味 (C) 酸质 (D) 甜度
93. 咖啡杯测中，哪一项是在温度较低时（37°C左右）评估的项目？（ ）
(A) 干/湿香 (B) 风味 (C) 体脂感 (D) 甜度
94. 咖啡杯测中，哪一项是衡量咖啡中酸味的评估因素？（ ）
(A) 体脂感 (B) 余韵 (C) 酸质 (D) 平衡性
95. 咖啡杯测中，哪一项是衡量咖啡吞咽之后回味的评估因素？（ ）
(A) 体脂感 (B) 余韵 (C) 酸质 (D) 平衡性
96. 咖啡杯测中，哪一项是衡量咖啡中重量感、顺滑度的评估因素？（ ）
(A) 体脂感 (B) 余韵 (C) 酸质 (D) 平衡性
97. 下列哪一项 COE 的咖啡杯测体系与 CQI 杯测体系的区别是正确的？（ ）
(A) CQI 同一样品研磨 5 杯，COE 同一样品研磨 3 杯

- (B) CQI 共有 10 个评分项目，COE 共有 8 个评分项目
(C) CQI 评分满分为 100 分，COE 评分满分为 90 分
(D) CQI 有“风味”评估项目，COE 则没有
98. 埃塞俄比亚耶加雪啡地区的咖啡主要风味表现为 ()
(A) 水果调性 (B) 草本调性 (C) 巧克力调性 (D) 莓果调性
99. 肯尼亚地区的咖啡主要风味表现为 ()
(A) 坚果调性 (B) 草本调性 (C) 巧克力调性 (D) 莓果调性
100. 危地马拉地区的咖啡主要风味表现为 ()
(A) 热带水果调性 (B) 草本调性 (C) 坚果巧克力调性 (D) 莓果调性
101. 曼特宁地区的咖啡主要风味表现为 ()
(A) 热带水果调性 (B) 草本调性 (C) 花香调性 (D) 莓果调性
102. CQI 体系中，杯测评分 () 分以上被称之为精品咖啡。
(A) 100 分 (B) 90 分 (C) 84 分 (D) 80 分
103. COE 体系中，杯测评分 () 分以上被称之为精品咖啡。
(A) 100 分 (B) 90 分 (C) 84 分 (D) 80 分
104. 咖啡果从外到内的结构，以下说法正确的是？ ()
(A) 果胶、果皮、羊皮纸、银皮、咖啡生豆
(B) 果皮、果胶、羊皮纸、银皮、咖啡生豆
(C) 果皮、果胶、银皮、羊皮纸、咖啡生豆
(D) 果皮、羊皮纸、果胶、银皮、咖啡生豆
105. 下列关于半自动压力式咖啡机蒸汽系统描述不准确的是 ()
(A) 蒸汽系统主要是完成咖啡制作的功能
(B) 蒸汽管的粗细和长短没有严格的规定
(C) 蒸汽系统开关常见的有上下拨动式开关和旋转式开关
(D) 蒸汽管有单孔，三孔，四孔的区别
106. 单头半自动压力式咖啡机是指该咖啡机拥有 ()
(A) 单个冲泡组系统 (B) 单个锅炉 (C) 单个蒸汽管 (D) 单个开水管

107. 半自动压力式咖啡机的冲泡组系统主要是完成（ ）的功能
(A) 萃取咖啡 (B) 产生蒸汽 (C) 加热水温 (D) 排除污水
108. 半自动压力式咖啡的进水管子常直接连接在（ ）上
(A) 净水器 (B) 热水器 (C) 自来水管 (D) 暖水器
109. 下列关于半自动压力式咖啡机的出水管功能描述不准确的是（ ）
(A) 出水管主要是排出锅炉内的多余的热
(B) 出水管通常连接着下水道或废水桶
(C) 出水管排水不畅容易被咖啡渣堵塞
(D) 出水管主要是排放咖啡机接水盘排出的污水
110. 咖啡的研磨度是指（ ）
(A) 咖啡豆磨成颗粒的粗细程度，以粉的直径长度表示
(B) 咖啡豆的大小 (C) 咖啡粉颗粒的重量大小 (D) 咖啡粉颗粒的体积大小
111. 咖啡的研磨度以咖啡粉的（ ）大小来表示
(A) 颗粒重量 (B) 颗粒直径 (C) 颗粒体积 (D) 颗粒间间距
112. 下列关于意式咖啡磨豆机研磨度调整说法准确的是（ ）
(A) 意式咖啡磨豆机转盘上的数字越大，代表研磨度越粗
(B) 意式咖啡磨豆机转盘上的英文“Fine”代表研磨度细
(C) 如果要使咖啡磨豆机研磨度调细，可以往转盘小的方向旋转
(D) 如果要使咖啡磨豆机研磨度调细，可以往标有“Coarse”的方向旋转
113. 美式咖啡常见做法是意式浓缩咖啡加入适量的（ ）
(A) 牛奶 (B) 热水 (C) 奶沫 (D) 奶油

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/776225221053010121>