

2026 年海南省农业行业职业技能大赛
第三届乡村人才技能竞赛

**咖
啡
项
目
技
术
文
件
汇
总**

目 录

一、《2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛（咖啡项目） 规则》	1
二、《2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛（咖啡项目） 准备通知单》	17
三、《2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛（咖啡项目） 评分记录表》	19
四、2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛 咖啡师理论样题	21

2026年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛规则（咖啡项目）

一、比赛环节概述：

（一） 本比赛为海南咖啡专业技能比赛,难度系数较高, 专业性较强, 是高技能咖啡师的重要检验标准;

（二） 本比赛分为手冲咖啡冲煮、虹吸壶咖啡冲煮两个比赛环节;

（三） 选手分别交叉进行手冲咖啡; 虹吸壶咖啡的比赛;

（四）比赛用豆：

1、手冲咖啡,由大赛组委会提供阿拉比卡咖啡用于比赛;

2、虹吸壶咖啡由大赛组委会提供海南罗布斯塔咖啡用于比赛。

（五）比赛设备与器具：大赛组委会提供手冲与虹吸壶咖啡比赛的相关设备与器具(允许选手自备滤杯、滤网、滤纸、咖啡杯);

（六）比赛练习豆：大赛组委会分别提供手冲和虹吸咖啡“比赛练习豆”各200克/人,给选手练习, 练习豆与比赛用豆同批次。

二、《竞赛规则》

（一）《手冲咖啡赛竞赛规则》

1.0比赛大纲

1.1每位选手上场比赛时会有三位感官评审, 此外还有一位评审组长。在每个比赛环节, 每个参赛选手由三位感官评审进行品评。此外, 场上有一位评审组长会品尝选手制作的三杯咖啡, 并且评估选手制作咖啡的总体工作流程, 以及每杯咖啡的一致性, 这些评分项会被计入最后的总分里。

1.2每位选手上场比赛时, 进行两种冲煮服务项目时必须为三位评审个别独立冲煮三杯饮品, 每一杯饮品呈送给一位评审。

1.3每个选手的冲煮竞演时间开始前，有5分钟的准备时间去安排与准备竞赛区域；有10分钟去制作与呈送饮品给评审，并且以展演与解说的方式加以呈现；有5分钟的清洁时间。

1.4竞演时间内所呈送的三杯饮品必须是以相同烘焙咖啡豆来冲煮。

2.0标准与定义

2.1指定冲煮

选手有5分钟的准备时间与10分钟的竞演时间去展演、制备并呈送三杯咖啡，三位评审各有一杯分别独立冲煮的咖啡。

2.2烘焙咖啡豆定义

(1) 咖啡熟豆指咖啡属植物的果实种子经烘焙之后的产物。

(2) 咖啡果实(coffeecherry)经采收后、处理成生豆、烘焙成熟豆、研磨成粉、萃取为杯中饮料之过程，不得添加任何会影响风味或颜色的添加剂，亦或是任何含有香气的物质、液体、粉末等。在咖啡果树成长、栽种或是采收后生豆制程中，使用供其成长或制作所需的物质(例如：水、酵母、咖啡、咖啡副产物、肥料等)，是可以允许的。

(3) 大赛提供的指定冲煮用豆会使用至浅中焙度的处理精品级咖啡豆(Agtron焦糖化指数(60到80)，于比赛日10天前之内烘焙，没有主要的烘焙瑕疵例如焙烤(baked)或烧焦(burnt)。若有一个烘焙批次以上的指定豆，每个批次将特别标明，或者会将所有的烘焙批次完全混合，所有的指定冲煮咖啡豆将会确认一致后分别包装封存。

(4) 指定冲煮用豆相关资讯需在竞赛结果揭晓后方可公布。

2.3饮品定义

(1) 饮品仅可以用水做为溶剂萃取咖啡粉的物质。除了定义中所确定的咖啡熟豆与冲煮用水，以及接触的冲煮器材与杯具，饮

品禁止含有任何添加物。呈送饮料之前，额外添加水以调整咖啡浓度是允许的。

(2) 饮品的总可溶性固态物浓度应少于或等于2.00%(20000ppm), 此限制乃为区分冲煮咖啡饮品与浓缩咖啡或其他萃取浓度的咖啡，本竞赛中饮料以此限定于普遍认知上「手冲咖啡」的范畴。

(3) 选手将准备与呈送三杯热咖啡评分，三位评审各有一杯分别独立冲煮的咖啡。

(4) 每一杯饮品必须介于120ml到375ml。假使出杯的饮品体积少于120ml或是多于375ml，该杯饮品感官部分评分将以零分计算。

(5) 选手不需要将冲煮一杯饮品时所制作的所有份量都呈送评分，但呈送的咖啡饮品仍不应少于120ml。

2.4冲煮用水

(1) 选手必须在指定冲煮环节使用大赛提供的冲煮用水；

二、大赛将提供两种温度的冲煮用水：常温与加热至92到98℃之间的热水。

2.5磨豆机

(1) 磨豆机是将完整的咖啡熟豆研磨至较小颗粒而不改变咖啡化学成份的装置；除了研磨时与物理反应相关的转变(磨擦与热能等)，磨豆机本身不会增添任何物质至咖啡中。

(2) 在比赛区域内以及在选手的比赛时间内，选手不得使用非大赛组委会提供的磨豆机。

2.6冲煮器材

(1) 冲煮器材泛指选手用来萃取咖啡饮料的过程中所使用或涉及的任何对象。

(2) 冲煮器材的本质必须是「手动」的，不使用、或者涉及任何辅助动能(例如电动)所产生的机械化动作，除下列以外：

①由选手的肢体动作所驱动的机械化动作(例如，手或手臂的动作)、地心引力、或咖啡冲煮时产生的物理动作是容许的(例如，虹吸壶下壶内部的压力、比利时咖啡壶的摆动)。

②可使用热源(电力、磁力或液态燃料产生的热源)，但仅限于使用热源将水或咖啡加热，而非驱动任何额外器械。

③选手可使用供给冲煮用水的器具，但设备若有自动控制动作及/或定量装置(比如机器可设定一定份量的出水)，则该装置不可直接使用在冲煮咖啡上。例如自动开水器可设定水量注入手冲壶，但不能直接注在咖啡粉上。

(3) 大赛组委会在会场提供特定的冲煮器材供比赛使用，大赛不负责确保赞助商提供的器材在操作上及结构上的完整性。选手须自行检测大会所提供的器材。

(4) 选手使用的冲煮器材无数量上的限制，仅需在竞演时间内利用选择的器具制作必须呈给评审的三杯饮品。

(5) 不可经由使用的冲煮器材在饮品内添加任何多余的物质。

2.7咖啡的制备

(1) 比赛中冲煮的每杯咖啡必须是分别独立制作的饮品，每位评审各一杯。

(2) 「分别独立制作」的定义为：单独一份的咖啡粉以定量的水单独萃取成一杯饮品。因此选手不可将一份冲煮咖啡呈送给一位以上的评审(如：选手不可一次冲煮一公升的法压咖啡，分成三杯给各个评审。许可的出杯方式为分别制作三份法式滤压咖啡)。

(3) 「萃取时间」的定义为从水接触到咖啡粉的瞬间开始，直到萃取停止。冲煮萃取止于饮品与咖啡粉层完全分离(咖啡渣吸收的水份不算「萃取饮品」的一部份)，或者选手停止让萃取中的咖啡流入盛装杯具之中。冲洗滤纸/滤网所使用的水不算「冲煮用水」。

(4) 于竞赛阶段，若在比赛时间开始前开始萃取，该饮品将丧失评分资格而不予给分。

2.8 盛装器具

(1) 盛装器具的定义为杯子、咖啡壶或任何其他容器让选手将咖啡饮品呈送给评审。

(2) 每位选手于每次竞赛时间内，至少需要有三个盛装杯具。

(3) 每杯咖啡饮品必须以完整的一份并至少含有120ml呈送给每个评审(例如，给一位评审的一份饮料不可以两个或两个以上的小份量做成「分杯」)。

(4) 盛装杯具不可具有任何味道或气味。

(5) 盛装杯具没有材质上、形状或尺寸的限制，但必须能让评审拿起直接啜饮。

(6) 大赛将提供容量介于150到235mL之间的标准盛装杯具。

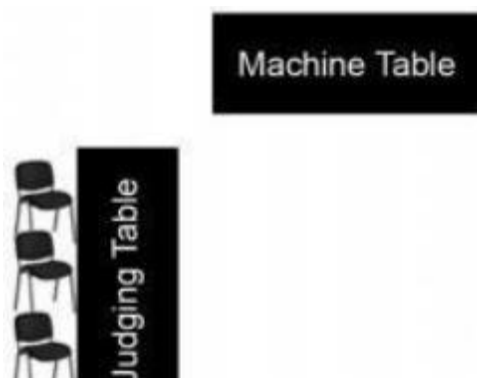
(7) 选手可选择使用大赛提供的标准盛装杯具或使用自备的杯具。

3.0 比赛区域

自选冲煮竞赛区的配置如下：

评审桌：评审将并排坐在长方型桌面的一边，面对选手，并准备评估冲煮好的咖啡与选手的展演。

设备桌：备有开水器、大赛赞助的磨豆机、清洁用具，动设备桌的开水器与磨豆机。



4.0 机器、配件与饮料材料

4.1 开水器

选手可选择使用大赛赞助商的开水器所提供的热水或自备冲煮用水。大赛开水器出水的温度会设定在92°C到98°C，以使用时(在出水口或出水阀)所测得的温度为准。

选手不可改变、调整或更换大赛开水器的任何结构、设定或是组件。任意改变或调整可能造成选手丧失比赛资格，失格与否由大赛经理或评审长判定。因选手错误使用或滥用导致比赛设备受损，亦可能使得选手遭受取消比赛资格的判定。

4.2 比赛用水

选手使用大赛赞助的用水。

大赛赞助用水会尽量校正至以下的标准：

气味：干净 / 新鲜、无异味；

颜色：透明清澈；

氯 / 氯氨总含量：0(零)mg/L；

总可溶性固态物：85mg/L(可接受范围在50~125mg/L)；

钙/水质硬度：3格令或51mg/L(可接受范围在1-5格令或17-85mg/L)；

总碱度：40mg/L(可接受范围在40mg/L左右)；

酸碱度：7.0(可接受范围6.5到7.5)；

钠：10mg/L(可接受范围在10mg/L左右)。

4.3 磨豆机

大赛赞助商提供的磨豆机会置于设备桌，供选手使用。

4.4 其他用电设备

选手最多可再携带两个用电设备供比赛使用。选手于赛前需先向大赛经理报备将自备的电器设备(例如加热炉、热水壶等等)。

电器设备所需的电源必须适用单一个单相电流插座，并与磨豆机分用一个插座。选手需自行负责大赛提供的电力足够驱动额外的

用电设备。选手在场上若因需要多余的供电而诉请「技术裁决」将是不被受理的。不需使用接地电源的电动设备则不受限制，只要是仍在规章的规范之内许可的机器均可。

4.5 在比赛区域大会提供下列的设备：

- 设备桌(备有开水器、磨豆机以及其他冲煮器具与配件)
- 竞赛桌(比赛使用)
- 评审桌
- 开水器
- 大赛指定磨豆机
- 大赛标准盛装杯具
- 清理的刷子(给磨豆机与台面使用)
- 垃圾桶
- 盛装废水的水桶

4.6 选手自备的设备用品

选手需自备所有比赛表演所需的器材和设备。选手得考虑旅途中及参赛过程中用品的破损。选手需自行负责在参赛期间管理自己的设备与用具。大赛、大赛工作人员与义工不负责看顾留在比赛区域内的设备用品。

大赛强烈建议选手尽可能减少展演所需的设备工具，并仅携带具有实际功能的器具(例如，冲煮辅助器材、冲煮或是咖啡的信息等等)。评审桌不需要准备杯测匙、餐巾纸。若选手于冲煮项目中准备了明列禁止的物件，将导致感官评分表“顾客服务”项目以零分计算。

选手必须自备以下的设备及用品：

- 冲煮器材
- 咖啡过滤的材质(滤纸或滤网)

选手可考虑自备以下的设备及用品：

- •后备的冲煮器材

- •额外的电动设备(最多两件)
- •冲煮器材的架子
- •冲煮器材的配件
- •电子秤
- •温度计
- •定时器
- •其它多准备的咖啡过滤材质
- •冲煮所需的盛装杯具(至少多备三件)
- •服务巾和抹布
- •印制的解说词

以下情况不被允许：

- 评审桌使用桌布、鲜花及配件等物品装饰；
- 除了咖啡以外，不能给评审提供任何食物及对感官有影响的物品，包括水和研磨后的咖啡粉。

5.0 比赛

5.1 准备时间

选手有5分钟准备比赛区域。电动设备可在准备时间开始前插好插头，但在准备时间开始前不可启动(或将电源打开)。

准备时间结束后选手必须停止所有动作，竞演时间开始前不可再触碰任何的器材或物品，除了定时器以外。选手在准备时间结束后手中不可拿着竞演时间时需要用到的用品。选手需考虑准备时间结束后到竞演时间开始，可能会有不同的时间落差。

当准备时间结束后，选手需从用以制备咖啡的盛水容器中倾注100ml水样至大赛指定容器中。室温与加热后的样本各一，评审组长将评价此二水样，以辨别是否样本含有正常饮用水之外的风味与特性。

5.2 竞演时间开始

在5分钟的准备时间结束后，选手即可告知计时员开始正式竞演时间。选手需确认计时员亦准备好开始计时。

5.3 竞演时间

选手有10分钟去制作与呈送分别制作的冲煮饮品给三位评审，并且结合展演的方式呈现。

选手可选择在竞演时间研磨咖啡与准备冲煮用水，或者在准备时间先预磨和预先盛装用水。咖啡冲煮的过程需结合展演，明确地描述与带领评审体验选手想呈现的味觉感受，以展现优秀的服务态度以及提升整体的咖啡体验。饮品必须以这些标准来制作与呈现。选手在评审桌分别将饮料呈送给评审，每位各得一份。选手必须主动将饮品置于每位评审面前，以判定为「已呈送」给评审。

5.4 竞演时间结束

当时间限制一到，竞演时间即止，或当选手喊「Time时间」宣布停止计时竞演时间即结束，任一情形先发生为准。呈送的咖啡少于120ml或多于375ml，该杯饮品感官部分将以零分计算。但评审依然可以评量该饮品，但评分仅供选手参考。评审不会以竞演时间开始之前或结束之后所描述、送上或呈现的部份作为评分的一部分。当竞演时间结束后，选手需快速整理竞赛区域以让下一位选手使用。

5.5 逾时罚则

(1) 若选手未能于大赛规定的10分钟内完成咖啡的冲煮与展演，选手可继续冲煮或展演直至完成。

(2) 超过2分钟的部分，每逾时一秒将扣该选手总分0.5分，最高扣至30分(一分钟)。

(3) 若选手的咖啡制备与展演时间超过2分钟，将导致失格。

(4) 选手在准备时间结束时应立即停止准备工作，若在大赛工作人员提示不可继续的情况下仍然继续操作，将会作为准备时间超时计算时间，每超1秒扣0.5分。

6.0 评分尺度

1-1.5:尚可接受

2-2.5:普通

3-3.5:很好

4-4.5:非常好

5:完美

7.0 评分项目

7.1 观察选手的冲煮过程

当选手上场制作咖啡冲煮时，评审需要倾听选手的表述，观察或审视选手与选手准备饮品的过程，以此来评价选手的表现。评审必须以该评分尺度进行评分。

评审不可给予高于5.0的分数，高于5.0的分数以5.0分计，且需要本场裁判长签字确认。

7.2 评分表

评估完毕后，评分分数将记录于每个表格(总计)栏，记分员将计算每个项目累积的总分。

7.3 评价项目

7.3.1 风味

风味代表了咖啡的主要特质，是「中段」的感官体验，介于咖啡的湿香气和酸质带来的第一印象与最后的余韵之间。风味融合了所有味蕾知感与鼻后嗅觉(retro-nasal)对咖啡的印象。

风味项目的评分必须包含味道与湿香气的强度、质感、以及复杂度，藉由强劲的啜吸让所有的味蕾都参与这味觉评估。

7.3.2 酸质

酸质当具有正面的风味时通常被形容为咖啡的「明亮度，brightness」，而当具有负面风味时会形容为「臭酸，sour」。在最好的情况下，酸质赋予咖啡甜度、活泼的质感、以及像新鲜水果的风味特质，也通常是当咖啡饮用时立即就可感受与评量的特质。但

过度强烈或显著的酸质可能会令人感觉不舒服，而且过高的酸质对于该咖啡的风味特质呈现可能并不恰当。评委鼓励参赛选手将咖啡所要表达的与咖啡的来源、种类和加工信息联系起来。酸度偏高或酸度低的咖啡，在酸质的质量上皆可能得高分，并在整体体验上成效良好。

7.3.3 口感

口感的质量是以饮品在口腔中的触感为基准，尤其以舌面与上颚之间的触感为主。口感「重，heavy」或「轻，light」的咖啡在质感的评分上可能都会获得高分，原因在于液体在口腔中有好质量的触觉感受。然而某些口感较「轻，light」的咖啡可能也会在口腔中有令人愉悦的感受。

口感较重的咖啡，或者是口感较轻的咖啡，在口感的质感表现上皆可能得到相对高分的评分，虽然两者的强度截然不同。评委鼓励参赛选手将咖啡所要表达的与咖啡的来源、种类和加工信息联系起来。

7.3.4 余韵

余韵的定义为正面风味特质(味道与香气)在咖啡已喝下或吐出之后，于舌后端残留的时间长短。若余韵短或带有负面特质，从而降低对该杯咖啡的体验，将得到较低的分。若此余韵提升对该杯咖啡的体验，则将得到高分。

7.3.5 平衡感

平衡感融合了该咖啡所有的元素，包括风味、余韵、酸质、与口感共同呈现互补或是对比的感受。假如咖啡缺乏了某种香气或味道的性质、或者某些特性过于强烈，平衡度的分数会较低。

7.3.6 客户服务

选手必须专业而引人入胜的方式提供美好的咖啡饮用体验。但整个呈现不需以高级餐厅类型的复杂、拘谨的模式，而是应更贴近在一般咖啡店的互动方式。若服务提升了整个咖啡饮用的体验更甚

单纯感官的享受，在此项目可获得高分。适当的卫生服务和对机器的清洁将被考虑在内。

8.0 评分准则

(1) 选手可以经由给予感官评审明确的饮用指示来改变感官评价的方式，借以让咖啡饮品依照选手希望的方式被饮用。只要选手在咖啡饮品被呈送之前给予合理的饮用指示，感官评审将依照指示进行评价。

当饮品降温至70°C，即开始评分该饮品。咖啡液体以杯测匙或直接就杯口啜吸入口，以此方式让咖啡分散在口中含盖越多面积越好，特别是在舌面与上颚。由于鼻后嗅觉的感受在此温度时最为明显，风味与余韵在这个阶段也会被评量。

(2) 随着咖啡持续降温，酸质、口感与平衡度随之开始评量。咖啡的风味，酸质、与口感是如何相互融合、产生综效，饮用者就这个层面的表现做平衡度的评估。随咖啡降温，评审会在三种不同温度为各个项目评分：

- 「热」的定义为大约70°C
- 「温」的定义为大约40°C
- 「冷」的定义为25°C到30°C之间

(3) 评审会在评分表上以感官的感受结合评分表内容，做为评分参考以及帮助选手了解评量的情况。评审必须以其内容限于从感官评估或顾客的角度来描述对咖啡饮料的感受，避免评判冲煮的手法。(例如：风味有「尖锐的酸」或「麻布袋味」是可接受的描述。「冲煮时间太长」或「萃取不足」则不是恰当的评语。)

(二)《虹吸咖啡竞赛规则》

1、指定~虹吸咖啡制作竞赛：

1.1每位选手有7分钟准备时间，12分钟比赛时间，6分钟清理时间；

1.2每位选手会由三位感官评审、1位技术评审、1位主审进行评分;

1.3每位选手必须于比赛的12分钟内, 提供三位感官评审各一杯咖啡;

1.4每位选手于比赛中仅能使用赞助厂商提供的水, 水质条件仅能由净水系统赞助厂商控制并提供给大会使用, 比赛的选手彩排练习时间, 每位选手可以使用指定赞助用水进行练习彩排;

请注意: 若选手未依同类别顺序呈送, 将会失去比赛资格。

1.5冲煮咖啡必须以一壶煮一杯的方式;

1.6每项饮品(三杯)必须为相同内容的饮品;

1.7选手必须使用大会所提供的两人份虹吸壶, 下壶的所使用的水量由选手自行决定所需要的水量; 咖啡液的量由选手自行决定, 但是范围必须在100ml~300ml的范围, 每杯的量都必须相同;

1.8选手按照组委会规定使用相关比赛器具;

1.9呈送咖啡时, 必须提供评审汤匙、餐巾纸、与饮用水。

2、比赛程序:

每位选手有25分钟时间在比赛站中完成下列事项:

2.1 7分钟准备时间;

2.2 12分钟比赛和展演时间;

2.3 6分钟清洁整理时间。

3、大赛组委会提供设备

3.1指定用虹吸壶;

3.2设备桌(放置光波炉、磨豆机、热水壶);

3.3评审桌(感官评审用);

3.4提供三头光波炉;

3.5提供磨豆机、水壶;

3.6提供温控热水器。

4、准备时间与比赛流程

4.1【准备时间】共7分钟，【准备时间】为比赛区的安排与比赛前的准备时间。

【准备时间】开始：当选手抵达比赛台，计时人员会趋前询问选手：要开始了吗？选手同意。开始后，计时员开始计时。

4.2【准备时间】结束后，感官评审就座的同时，主持人向观众介绍选手，选手会配戴耳挂式无线麦克风，选手只能于【比赛演出时间】将麦克风开启使用。

4.3 比赛时间的开始

主持人会询问选手是否准备好开始，当主持人示意可以开始时，选手即可举手说“开始”表示开始比赛。同一时间，计时工作人员会启动计时器开始计时，并且同步启动秒表做“比赛+展演时间”的依据，时间的控制是选手的责任，但是不可于比赛中询问剩余时间，在12分钟的“比赛+展演时间”中，计时人员会于8分钟、5分钟及最后1分钟告知选手剩余时间。

4.4 选手的自我介绍

【比赛+展演】开始，选手需自我介绍，3位感官评审与1位主审会就位在评审桌之后方，1位技术评审会在不干扰选手的动线情况下，于工作站后方进行评分。

4.5 饮料服务上的要求

所有待评分之饮料皆须呈送到评审桌上，选手是必须提供饮用水给感官评审。选手可在【比赛+展演】时段刚开始时做倒水服务，或也可在呈送第一项饮料后做倒水服务。

4.6 工作人员清理饮料

当饮料呈送评审桌，评审们评分完成后，工作人员会依主审的指示撤走饮料(杯子)，工作人员只会撤走杯子、底盘、汤匙。如果选手有特殊要求，必须在【比赛+展演时间】之前就要向大会经理提出此项请求。

4.7 比赛结束

【比赛+展演】会在选手举手喊 " Time(停) " 时结束，选手必须清楚明显的举手喊 " Time(停) "，让计时人员与主审清楚的看到或听到。选手可以依照自行安排的流程结束时间，举例:选手可选择将最后一款饮料送上评审桌服务给每位评审后作为结束，或回到比赛台做完清洁工作后作为结束。选手结束时间的同时，计时人员也会同时停止计时，主审将从计时人员取得【比赛+展演】的总时间。选手的【比赛+展演】时间12分钟，但提前结束不会扣分也不会加分。当选手喊 " Time(停) " 时即表示该比赛结束，故不得再做咖啡冲煮之行为。

5、逾时处罚

5.1如果选手未能在其【比赛+展演】时间范围内结束比赛、展演，选手仍还可继续演进行，完成比赛；

5.2.若超过2分钟时，每位感官评审的总分必须一秒扣一分；

5.3最多可从每一位感官评审的总分扣掉60分；

5.4逾时超过比赛第3分钟将失去比赛资格。

6、技术问题

6.1在准备时间或比赛时间中，若选手认为下列物品出现技术问题：

- ①.虹吸式工作台与光波炉(包括电源、周边设备等)；
- ②.磨豆机；
- ③.任何其他电器设备(不包含比赛的计时器)；
- ④.影音设备(如选手音乐或麦克风)。

选手应举手并大声说出技术问题暂停，并要求主审意见。主审将在选手喊出技术问题暂停时注记时间。

6.2如果大会经理与主审判断并同意这是技术的问题，而且认为此问题可在短时间内排除，将给选手适当的额外时间来补偿该选手，待排除问题后，恢复比赛并按给予的额外时间开始继续计时。

6.3如果机器的技术问题一时无法排除，则大会经理与主审可决定该选手是否继续等候或是停止比赛,待修复完成后重新比赛。

6.4如果选手必须停止比赛，大会经理与主审将另分派其它时段的选手上场比赛。

6.5如果机器技术问题是因选手的错误使用而引起的，或机器技术问题是选手自备设备的问题，主审会要求选手继续比赛(从时间停止起开始继续)，并且不会给予额外补偿时间。

6.6选手对于大会设备的不熟悉，不构成要求暂停的理由。

6.7 清洁时间

当选手结束【比赛+展演】，即展开清洁整理工作。工作组员会推进推车至比赛台供选手使用，选手需独立完成清洁整理工作，工作组员不会予清理/清洁上的协助。大会工作组员可协助搬下选手自备磨豆机、电器设备类至服务推车上。选手需在搬下所有设备及物品后将工作台擦拭干净，评审不会对比赛台的清洁程序与结果评分。

7、温馨提示：本比赛评分细则、争议解决均按《世界虹吸壶咖啡大赛规则》执行。

三、选手比赛评分：

(1)每位选手交叉进行手冲咖啡冲煮和虹吸咖啡冲煮比赛(不设决赛环节)；

(2)手冲咖啡冲煮得分+虹吸咖啡冲煮得分 $\times$ 80%=技能比赛得分，技能比赛得分+理论考试分(20%)=总分。

赛事规则解释权归大赛组委会

2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛（咖啡项目） 准备通知单

一、赛场准备

- 1、赛场面积不小于200平方米，设有1个考评位。
- 2、考场采光良好，不足部分采用照明补充，保证工作面的照明度。
- 3、考场应干净整洁，无外部环境干扰，操作台应设有上下水设施。
- 4、考前由考务管理人员检查考场各考位应准备的材料是否齐全。

二、材料准备（手冲咖啡）

序号	名称	型号与规格	单位	数量	备注
1	操作台	设有1 个考位，不少于2 平方米	组	1	
2	煮制工具	温控手冲壶	套	3	
3	分享壶	450ml	个	4	
4	磨豆机	泰摩磨豆机	台	1	
5	电热水器	700ml	台	1	
6	电子称	带计时、计量	个	4	
7	计时器	秒表计时	个	4	
8	服务工具	接粉器、滤纸、毛巾、毛刷	套	4	
9	载杯	150 毫升咖啡杯、杯测碗	个	6	
10	原料	咖啡豆、矿泉水	批	1	
11	垃圾桶		个	2	

2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才 技能竞赛（咖啡项目） 准备通知单

一、赛场准备

5、赛场面积不小于 200 平方米，设有1 个考评位。

6、考场采光良好，不足部分采用照明补充，保证工作面的照明度。

7、考场应干净整洁，无外部环境干扰，操作台应设有上下水设施。

8、考前由考务管理人员检查考场各考位应准备的材料是否齐全。

二、材料准备（虹吸咖啡）

序号	名称	型号与规格	单位	数量	备注
1	操作台	设有1 个考位，不少于2 平方米	组	1	
2	煮制工具	二人份虹吸壶	套	3	
3	光波炉	三头光波炉	个	1	
4	磨豆机	泰摩磨豆机	台	1	
5	电热水器	700ml	台	1	
6	温控壶	450ml	台	2	
7	电子称	带计时、计量	个	2	
8	计时器	秒表计时	个	4	
9	服务工具	搅拌棒，接粉器、滤布、毛巾、 滤盘、毛刷	套	4	
10	载杯	150 毫升咖啡杯、杯测碗	个	6	
11	原料	咖啡豆、矿泉水	批	1	
12	垃圾桶		个	2	

2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛（咖啡项目） 虹吸咖啡评分

记录表姓名： 选手号： 工作单位

序号	竞赛内容	项目	分值(分)	评分标准	扣分	得分
1	客户服务 (10分)	卫生清洁	1	总体观察在赛台上操作是否清洁		
		着装整齐	1	干净、整齐、无破损、职业工服		
		工作流畅	2	工作动线是否流畅、便捷		
		感染力	2	是否朝气、充满自信、给评委表达出自信		
		专业知识	2	专业术语准确、数据清晰、表达明了		
		服务意识	2	大方、自然、精神、充满微笑		
2	准备工作 (5分)	物品摆放	3	与所制作咖啡相符		
		操作台	2	干净，整洁，物品摆放整齐		
3	展演 (5分)	内容	2	内容完整，步骤有条理		
		语言	3	吐字清晰，语速适中，讲解生动		
4	虹吸壶咖啡制作 (30分)	无异物	2	无咖啡渣或其它异物		
		风味	5	是否干净、清晰可辨印象深刻		
		平衡	5	是否综合均衡		
		醇厚程度	5	入口饱满、浓郁		
		余韵	5	是否干净、余味悠长		
		技巧	3	动作娴熟、操作自如		
		总体评价	5	比赛全程综合评价		
5	比赛时间 (12分)			在规定时间内完成（每超1秒扣1分）		
6	合计分数		50			

虹吸咖啡比赛评分说明：

- 1、准备时间7 分钟；比赛时间 12 分钟；清洁时间 6 分钟；
- 2、咖啡制作过程时间规定为12 分钟，每超过1 秒扣1 分；超时 2 分钟,比赛分归零；
- 3、以上累计得分 x80%=本项目实际得分。

2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛（咖啡项目） 手冲咖啡评分记录表

姓名： 选手号： 工作单位

序号	竞赛内容	项目	分值(分)	评分标准	扣分	得分
1	客户服务 (10分)	卫生清洁	1	总体观察在赛台上操作是否清洁		
		着装整齐	1	干净、整齐、无破损、职业工服		
		工作流畅	2	工作动线是否流畅、活动自如		
		感染力	2	是否朝气、充满自信、给评委表达出自信心		
		专业知识	2	专业术语准确、数据清晰、表达明了		
		服务意识	2	大方、自然、精神、充满微笑		
2	准备工作 (5分)	物品摆放	3	与所制作咖啡相符		
		操作台	2	干净，整洁，物品摆放整齐		
3	展演 (5分)	内容	2	内容完整，步骤有条理		
		语言	3	吐字清晰，语速适中，讲解生动		
4	手冲咖啡制作 (30分)	酸质	5	是否明亮、活泼、印象深刻		
		风味	5	是否干净、清晰可辨印象深刻		
		口感	5	是否清爽、顺滑、饱满		
		余韵	5	是否干净、余味悠长		
		平衡	5	是否综合均衡		
		总体评价	5	比赛全程综合评价		
5	比赛时间 (10分)			在规定时间内完成（每超1秒扣1分）		
6	合计分数		50			

手冲咖啡比赛评分说明：

- 1、准备时间 5 分钟；比赛时间 10 分钟；清洁时间 5 分钟；
- 2、咖啡制作过程时间规定为10 分钟，每超过1 秒扣1 分；超时 2 分钟,比赛分归零；
- 3、以上累计得分 x80%=本项目实际得分。

2026 年海南省农业行业职业技能大赛-第三届乡村人才技能竞赛 咖啡师理论样题

一、单项选择题

- 1、()是世界最大的咖啡主要生产国和出口国，产量占世界总产量的 1/3。
A、美国 B、哥伦比亚 C、巴西 D、牙买加
- 2、世界上第 () 咖啡馆在土耳其的君士坦丁堡诞生。
A、一个 B、二个 C、三个 D、四个
- 3、咖啡树只适合生长在 () 高山地形、南北纬25度之间的地带。
A、温带 B、热带 C、亚热带 D、热带或亚热带
- 4、我国咖啡生产地主要是云南，占全国产量的 ()
A、70% B、98% C、80% D、75%
- 5、死豆又称 ()，或气候等因素的影响发育不健全，烘焙后会产生煎斑，使咖啡有股青涩味。
A、发酵豆 B、黑豆 C、残缺豆 D、未熟豆
- 6、道德建设的基本要求是：爱祖国、爱人民、爱 () 爱科学、爱社会主义。
A、家庭 B、劳动 C、事业 D、岗位
- 7、用浓缩咖啡机冲煮咖啡，一般水温控制在 () 摄氏度。
A、92~95 B、90~92 C、75~80 D、80~85
- 8、制作手工奶泡一般将牛奶加热到 60摄氏度左右，但是不可以超过()摄氏度。
A、75 B、80 C、70 D、85
- 9、以下哪种说法是正确的 ()。
A、筛网成型法是咖啡拉花技巧中最难的方式，也是技术性最高的方式。
B、直接倒入成型法是咖啡拉花技巧中最简单的方式。
C、手绘图形法是咖啡拉花技巧中最难的方式，也是技术性最高的方式。

D、咖啡拉花有以下3种制作方法：直接倒入成型法、筛网成型法、手绘图形法。

10、()将咖啡中独特的酸、苦、甘、醇等味道完美地融合在一起。

- A、哥伦比亚咖啡 B、牙买加蓝山咖啡
C、巴西咖啡 D、意大利咖啡

11、()咖啡具有浓郁的香味及强烈的苦味，且咖啡的表面浮现一层薄

薄的咖啡油。

- A、曼特宁 B、巴西 C、意大利 D、摩卡

12、以下哪种咖啡是以产地命名的()，且颗粒饱满，带有极重的浓香味。

- A、蓝山咖啡 B、曼特宁咖啡 C、爪哇咖啡 D、摩卡咖啡

13、意大利人热爱的是一杯()的高浓度咖啡。

- A、有糖无奶 B、有糖有奶 C、无糖无奶 D、有糖或无奶

14、世界上第一个将咖啡跟牛奶混合饮用的人是()年荷兰驻中国大使Nieuhoff，他同样创建了喝茶加奶的习惯。

- A、1659 B、1660 C、1670 D、1662

15、世界上第一袋速溶咖啡是1881年()的Satori Kato发明的。

- A、日本 B、中国 C、美国 D、英国

16、()是目前咖啡的主流，口味是咖啡的关键。

- A、单品咖啡 B、花样咖啡 C、速溶咖啡 D、综合咖啡

17、云南省的西部和南部地处北纬()度至北回归线之间，大部分地区海拔在1000~2000米。

- A、20 B、15 C、25 D、30

18、()是目前最大的阿拉比卡咖啡出口国，其境内几乎没有罗伯斯特。

- A、巴西 B、哥伦比亚 C、肯尼亚 D、意大利

19、()是最轻的一种烘焙方式，且在咖啡豆表面没有油脂。

- A、肉桂烘焙 B、维也纳烘焙 C、意大利烘焙 D、都市烘焙

20、人们通常用()来表示中度烘焙的咖啡，在颜色上它微深于肉桂烘焙。

A、light Roast

B、Cinnamon Roast

C、Medium Roast

D、Full City Roast

21、()通常要烘焙到咖啡表面布满了油脂，颜色像苦巧克力，口味比较浓重。

A、都市烘焙 B、法式烘焙 C、维也纳烘焙 D、意大利烘焙

22、以下哪种说法是错误的()。

A、如果粉末很细，又烹煮长久，造成过度萃取，咖啡就会失去芳香

B、若是粉末很粗而且烹煮太快导致萃取不足，那么咖啡就会淡而无味的

C、研磨豆子的时候，粉末的粗细不需要视烹煮的方式而定

D、烹煮的时间越长，研磨的粉末就要越粗

23、()研磨方式颗粒像砂糖与粗白糖混合一样大小。

A、中研磨 B、粗研磨 C、细研磨 D、中或细研磨

24、栽培高品质咖啡的条件相当严格，以下几点都会影响到咖啡的质量：阳光、雨量、土壤、()、气温。

A、气候 B、海拔 C、日照 D、光线

25、在保证()度左右的温度的前提下，海拔越高或离南、北回归线最近，咖啡的独特风味越强烈。

A、20 B、15 C、25 D、30

26、埃塞尔比亚咖啡的收获期自()月上旬至第二年()月下旬。

A、9、1 B、8、2 C、10、1 D、11、2

27、阿拉比卡豆和卡尼福拉豆的口味特点：前者()，味道纯正，后者则更苦更浓。

A、清淡 B、清香 C、浓郁 D、香醇

28、()的咖啡配方中，热咖啡需8分满。

A、卡布奇诺 B、冰咖啡 C、皇室咖啡 D、爱尔兰咖啡

29、咖啡的烘焙程度简单的可以分为()、中炒、深炒。

A、热炒 B、小炒 C、浅炒 D、大炒

30、属于蒸馏式煮法的是()。

- A、虹吸壶煮法 B、浓缩的咖啡机煮法
C、摩卡壶煮法 D、土耳其咖啡壶煮法
- 31、制作一杯爱尔兰咖啡，需倒入（ ）ml 的爱尔兰威士忌。
A、20~30 B、30~40 C、40~45 D、45~50
- 32、做一杯单品咖啡时用（ ）煮时需要加 160ml 的开水。
A、摩卡壶 B、虹吸壶 C、土耳其壶 D、法兰绒式煮法
- 33、阿拉比卡的栽培高度为（ ）米坡地。
A、400~600 B、300~600 C、900~2000 D、900~1000
- 34、罗布斯塔咖啡豆外形特点是（ ）。
A、长椭圆形 B、短椭圆形 C、扁平状 D、长或短椭圆形
- 35、利比利卡的树种特色（ ）。
A、抗病性强，适应力强 B、生产成本低，价格低
C、环境适应力强 D、成本高，价格高
- 36、《中华人民共和国食品卫生法》于 1995 年（ ）月（ ）日，
经第八届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议审议通过并公开
实
施。
- A、9、20 B、10、20 C、10、30 D、11、29
- 37、食品卫生的标准一般分为国家标准、（ ）标准、地方标准和企业
标准 4 个等级。
A、县级标准 B、行政标准 C、行业标准 D、卫生标准
- 38、以下几项中不属于食品生产经营人员的义务（ ）。
A、接受健康检查和食品卫生知识培训
B、取得食品卫生许可
C、保持个人卫生
D、不加工，不销售不符合食品卫生标准或卫生要求的食品

- 39、() 年, 英国人带咖啡树登陆非洲, 在肯尼亚建立咖啡种植园区。
- A、1887 B、1884 C、1896 D、1878
- 40、咖啡花是() 的国花。
- A、也门 B、意大利 C、肯尼亚 D、哥伦比亚
- 41、一般来说, 从初期采收到完全采取时间长达() 至() 个月, 但如果将成熟与未成熟的果实同时摘取, 则会降低咖啡的品质。
- A、3,4 B、2,3 C、5, 6 D、4, 5
- 42、罗布斯塔咖啡豆的成熟期一般是() 月。
- A、6~8 B、9~10 C、10~11 D、11~12
- 43、宫廷细口壶主要是用来() 。
- A、装开水 B、装咖啡 C、煮咖啡 D、装纯牛奶
- 44、用200ml 的咖啡杯作为载杯的咖啡是() 。
- A、单品咖啡 B、欧蕾咖啡 C、美式咖啡 D、卡布奇诺咖啡
- 45、一般而言, 较适合深炒且口味浓郁的咖啡的杯子是() 。
- A、陶器杯子 B、瓷器杯子 C、马克杯 D、塑料杯
- 46、最轻松的冲泡法是() 。
- A、滤布式冲泡法 B、比例是皇室咖啡壶冲泡法
C、滤纸式冲泡法 D、塞风壶冲泡法
- 47、() 属于一种精制糖, 没有特殊味道, 易于溶解, 通常为5—8 克的小包装以便于使用。
- A、糖粉 B、白砂糖 C、方糖 D、黑砂糖
- 48、骨瓷杯使用洗剂的 PH值必须 11—11.5 之间, 在洗碗机清洗时水温勿超过() 摄氏度。
- A、60 B、65 C、70 D、80
- 49、虹吸式咖啡壶英国海洋工程师() 在 1840 年创制的。
- A、罗泊奈华尔 B、加布里埃尔 C、马蒂厄 D、雷克.欧玛尔
- 50、与哥伦比亚相对应的英文名称是() 。
- A、Blue B、Mountain C、Mocha D、Columbia
- 51、咖啡树不适合种植在PH值() 的土壤中。

- A、6 B、6.5 C、6~6.5 D、5~5.5
- 52、SOE 咖啡,中文指的是 ()
A、浓缩咖啡 B、拿铁咖啡 C、单品浓缩咖啡 D、卡布奇诺
- 53、SCA 的金杯萃取率指的是 ()
A、18~22% B、15~18% C、16~20% D、17~22%
- 54、咖啡萃取率不足,指的是 ()
A、不低于 15% B、不低于 16% C、不低于 18% D、不低于20%
- 55、加强职业道德建设,能更好的促进 () 正常发展。
A、市场经济 B、企业经济 C、社会公德 D、职业生涯
- 56、下列不属于职业道德的特点是 ()。
A、广泛性 B、具体性 C、实践性 D、重要性
- 57、《中华人民共和国食品卫生法》于 () 公布实施。
A、1994年 B、1995年 C、1996年 D、1997年
- 58、下列不属于我国食品卫生监督的是 ()。
A、新闻部门 B、政府部门 C、社会团体 D、公民个人
- 59、最早种植咖啡的阿拉伯人把它叫做 ()。
A、Qahwah B、Oahwah C、Quhve D、Quhva
- 60、() 年咖啡在中国台湾首次种植成功。
A、1882 B、1883 C、1884 D、1885
- 61、咖啡种植的决定性因素是 ()。
A、温度 B、气候 C、土壤 D、水分
- 62、哥伦比亚地区的咖啡收获期为 ()。
A、自 3月至5月下旬 B、自 5月至6月下旬
C、自 10月上旬至次年 1月下旬 D、自 10月至次年2月下旬
- 63、罗伯斯特咖啡豆也称为 ()。
A、福拉尼卡豆 B、福尼拉卡豆
C、尼拉福卡豆 D、卡尼福拉豆
- 64、下列不是罗布斯塔主要分布地区的是 ()。
A、印度尼西亚 B、菲律宾 C、南美洲 D、非洲中西部
- 65、“羊皮纸咖啡豆”通常在 () 去壳机上去壳。

- A、摩擦 B、紧压 C、滚动 D、横杆
- 66、咖啡豆在烘焙时表层上出现深棕色斑点的是（ ）烘焙。
A、肉桂 B、维也纳 C、意大利 D、法式
- 67、第二大咖啡消费国是（ ）。
A、美国 B、中国 C、德国 D、法国
- 68、下列不属于我国咖啡种植基地的是（ ）。
A、云南 B、海南 C、攀枝花 D、福建
- 69、（ ）摄氏度的奶泡适合做卡布奇诺。
A、19-22 B、22-26 C、60-70 D、32-35
- 70、在品尝咖啡时，发酸的感觉区主要位于舌头的（ ）。
A、后侧 B、前端 C、两侧 D、中间
- 71、在咖啡的专业术语中 Body是指咖啡的（ ）。
A、醇度 B、深度 C、复杂度 D、风味
- 72、半自动咖啡机的水压为（ ）。
A、1~1.2 B、1.5~1.8 C、2~2.3 D、2.5~3
- 73、法兰西热咖啡配方中需要（ ）杯热牛奶。
A、二分之一 B、三分之一 C、四分之一 D、五分之一
- 74、美式热咖啡配方中咖啡与开水的比例为（ ）。
A、1:2 B、1:3 C、1:8 D、1:12
- 75、咖啡烘焙时，因热度增加而使体积为生豆的（ ）倍。
A、0.5 B、1.5 C、2.5 D、3
- 76、用虹吸壶做一杯单品咖啡时，需加（ ）毫升的水。
A、120 B、140 C、160 D、180
- 77、半自动咖啡机的大气压为（ ）bar。
A、6 B、7 C、8 D、9
- 78、咖啡储存地方条件（ ）。
A、阴凉干燥 B、阴凉潮湿 C、光照干燥 D、阴暗潮湿
- 79、爱尔兰咖啡需要把方糖和（ ）进行加热融化后再加入咖啡。
A、白兰地 B、威士忌 C、力娇酒 D、朗姆酒
- 80、使用虹吸壶煮咖啡时水温应控制在（ ）度之间。

- A、75~80 B、85~90 C、90~95 D、100
- 81、下列哪像属于法式烘焙的特点 ()。
- A、咖啡豆表层没有油脂 B、苦味强劲，色泽像苦巧克力
C、酸味中带有苦味 D、香醇，酸味可口
- 82、() 烘焙适合哥伦比亚咖啡。
- A、中度 B、中度 (微深) C、中度 (深) D、深度
- 83、在意式咖啡的品配种比例占最大的是 ()。
- A、巴西 B、古巴 C、曼特宁 D、哥伦比亚
- 84、“图基诺”咖啡的产地是 ()。
- A、牙买加 B、美国 C、希腊 D、古巴
- 85、巴西“山度士”是以 () 命名。
- A、烘焙方式 B、加工方法 C、出口港 D、消费国
- 86、下列不属于判断咖啡豆好坏方法的是 ()。
- A、看 B、压 C、切 D、闻
- 87、制作拉花咖啡时步骤为 ()。
- A、先奶泡后咖啡 B、先牛奶后咖啡
C、先咖啡后牛奶 D、先咖啡后奶泡
- 88、冲泡咖啡通常用的鲜奶脂肪含量为 ()。
- A、15-20% B、20-25% C、25-35% D、35-45%
- 89、阿拉比卡咖啡豆的外形 ()。
- A、短椭圆形 B、长椭圆形 C、扁形 D、偏菱形椭圆形
- 90、咖啡偶尔出现果实内只有一粒种子的称为 ()。
- A、圆豆 B、咖啡豆 C、咖啡种 D、果实
- 91、在咖啡专业术语中酸味翻译为 ()。
- A、Sour B、Winy C、Spicy D、Acidity
- 92、阿拉比卡咖啡豆和罗布斯塔咖啡豆产量分别占世界中产量的 ()。
- A、70%和30% B、60%和40% C、80%和20% D、65%和35%
- 93、将咖啡用来占卜的国家是 ()。
- A、土耳其 B、希腊 C、古巴 D、维也纳

- 94、在咖啡的味道中Mellow被译为（ ）。
A、芳醇 B、柔和 C、清淡 D、香甜
- 95、浓缩咖啡机起源于意大利咖啡机，适用（ ）的冲煮方式。
A、低压、慢速 B、高压、慢速 C、高压、快速 D、低压、快速
- 96、被称为“可可”的阶段咖啡果表皮为（ ）色。
A、黑 B、暗红 C、暗褐 D、咖啡
- 97、影响咖啡豆的三大因素（ ）。
A、温度、湿度、通风 B、湿度、通风、光度
C、光度、湿度、通风 D、温度、湿度、光度
- 98、下列不属于4P理论的是（ ）。
A、价格 B、产品 C、渠道 D、营销
- 99、下列不属于新产品开发风险的认识与防范的是（ ）。
A、要适应市场需求 B、量力而行，量入而出
C、倡导联合开发的新模式 D、目标市场全面覆盖
- 100、下列（ ）不属于产品品牌作用。
A、象征利益 B、表明产品内在属性
C、使其他企业不得仿效 D、表明产品品质
- 101、在产品心理定价策略中不包含（ ）。
A、尾数定价 B、声望定价 C、习惯价格 D、市场定价
- 102、质量意识的含义不包含（ ）。
A、职业 B、评价 C、服务 D、管理
- 103、下列不属于人力资源管理环节的是（ ）。
A、获取 B、整合 C、调整 D、奖励
- 104、员工的培训内容不包括（ ）培训。
A、外语 B、操作技能 C、知识 D、职业道德
- 105、员工的招聘不包括（ ）原则。
A、公开 B、平等 C、择优 D、顺序
- 106、下列不属于员工的甄选方法是（ ）。
A、面谈法 B、问卷法 C、实操法 D、档案法
- 107、下列不属于目标管理实施的是（ ）。

- A、明确经营策略 B、实现自我管理
C、监督与检查 D、控制与协调
- 108、()不是咖啡馆的微观环境。
A、内部环境 B、技术环境 C、咖啡豆供应商 D、顾客
- 109、企业文化对企业的作用不包含()功能。
A、凝聚 B、约束 C、导向 D、奖励
- 110、质量意识是服务行业文化宗旨和员工()的体现。
A、职业道德 B、职业素养 C、职业需要 D、服务意识
- 111、在质量管理控制的事后阶段不包括()。
A、处理遗留问题 B、处理质量信息问题
C、质量检查统计 D、制定质量管理标准
- 112、在质量管理的基本方法PDCA 中C代表()。
A、处理 B、执行 C、检查 D、计划
- 113、市场细分中()不属于按心理因素细分。
A、性别 B、生活方式 C、个性 D、社会阶层
- 114、星巴克等连锁品牌咖啡的目标市场选择的是()覆盖模式。
A、产品-市场 B、产品专业化 C、市场专业化 D、全面
- 115、据调查,星巴克员工的流失率为同行业的三分之一,由此不能说明的是()。
A、品牌咖啡具有吸引力 B、优厚的员工待遇
C、优秀的企业文化 D、让员工贡献主意
- 116、咖啡中最多的成份是多糖和单糖占比成份达:()
A、15~18% B、22~35% C、38~50% D、38~45%
- 117、意式浓缩咖啡粉重和液重要的比例是:()
A、1:1.25~2.5 B、1:1.5~2.8 C、1:2~2.8 D、1:1.5~3.0
- 118、咖啡因含量最高的是:()
A、利比利卡 B、阿拉比卡 C、罗布斯塔
- 119、社会主义职业道德的核心是()
A、为经济发展 B、为个人利益
C、为人民服务 D、为人际关系和谐

- 120、道德建设的基本要求是（ ）。
A、爱企业 B、爱个人利益 C、热情服务 D、爱劳动
- 121、（ ）是企业诚实守信的内在要求。
A、维护企业信誉 B、增加员工福利
C、开展员工培训 D、注重经济效益
- 122、一株咖啡树从播种到开花大概用（ ）年的时间。
A、2到4年 B、2到3年 C、1到3年 D、3到4年
- 123、（ ）年，牧羊人第一次发现了咖啡的妙用。
A、公元500年 B、公元400年 C、公元600年 D、公元300年
- 124、（ ）年，咖啡已经成为世界上除原油外消费量最大的消费品。
A、公元1950年 B、公元2000年
C、公元1970年 D、公元1990年
- 125、Cinnamon通常在这一类中是烘焙较高的方式，经过这种烘焙的咖啡都会有（ ）。
A、香醇，酸味可口 B、酸中带有苦味
C、苦味较酸味为浓 D、无酸味，以苦味为主
- 126、煤气烘焙的温度控制在（ ）℃之间。
A、100~200℃ B、100~300℃ C、200~300℃ D、200~400℃
- 127、如果粉末很粗，又烹煮太快，造成（ ）。
A、萃取不足，淡而无味 B、萃取不足，非常浓苦而失去芳香
C、过度萃取，淡而无味 D、过度萃取，非常浓苦而失去芳香
- 128、用蒸馏法冲泡咖啡的时候应选用（ ）的咖啡粉。
A、细 B、中 C、较细 D、较粗
- 129、下面哪项烘焙属于中度烘焙（ ）。
A、肉桂烘焙 B、维也纳烘焙 C、意大利烘焙 D、法式烘焙
- 130、通常煮一杯意大利加倍浓缩咖啡需要（ ）克咖啡粉。
A、10~12克杯 B、12~14克杯 C、14~16克杯 D、16~18克杯
- 131、制作意大利咖啡的咖啡豆通常是（ ）为主。
A、阿拉比卡豆 B、罗伯斯特豆 C、利比利卡豆 D、埃克赛尔沙豆
- 132、阿拉比卡咖啡树比较耐寒，生长在（ ）℃的地区。

- A、10~14℃ B、12~17℃ C、15~20℃ D、15~24℃
- 133、牙买加蓝山咖啡是采用（ ）法处理的咖啡豆。
A、湿处理法 B、烘焙法 C、干燥法 D、慢焙法
- 134、水洗法最好在咖啡采摘后（ ）小时以内进行，以防止果肉与咖啡豆粘连。
A、6小时 B、12小时 C、18小时 D、24小时
- 135、摩卡壶为蒸馏式的一种，以摩卡壶所冲煮出的咖啡带着一种沉稳的浓度和香味，主要适用于（ ）。
A、爱尔兰咖啡 B、巴西咖啡 C、蓝山咖啡 D、意式咖啡
- 136、意大利浓缩咖啡表面一层乳剂如果呈（ ），则表明咖啡还没有被充分萃取。
A、深棕色 B、黄色 C、淡黄色 D、深黄色
- 137、拿铁咖啡是意大利浓缩咖啡与牛奶的经典混合，意大利人也很喜欢把拿铁咖啡作为（ ）的饮料。
A、早餐 B、午餐 C、下午茶 D、晚餐
- 138、康吉拉多咖啡的制作原料只有意大利浓缩咖啡和（ ）。
A、发泡式奶油 B、牛奶 C、鲜奶油 D、冰淇淋
- 139、普遍用于皇室咖啡的调制的糖是（ ）。
A、方糖 B、咖啡糖 C、黑砂糖 D、白砂糖
- 140、波奇亚咖啡最大的特点是（ ）。
A、香甜可口 B、酸甜适中 C、酸中带苦 D、无酸味，以苦味为主
- 141、爱尔兰咖啡需要把方糖和威士忌进行（ ）后再加入热咖啡。
A、燃烧 B、加热融化 C、煮开 D、混合
- 142、金属滤网适合研磨得（ ）的咖啡。
A、细 B、中 C、粗 D、特粗
- 143、咖啡渗滤壶，是一个法国人在（ ）年发明的。
A、1817年 B、1827年 C、1837年 D、1847年
- 144、研磨豆子的时候，粉末的粗细要视（ ）的方式而定。
A、研磨 B、冲煮 C、口味 D、烘焙
- 145、（ ）被称为“特硬豆”。

- A、摩卡咖啡 B、可纳咖啡 C、哥斯达黎加咖啡 D、巴西咖啡
- 146、下列属于烘焙式命名的为 ()。
- A、爪哇咖啡 B、蓝山咖啡 C、哥伦比亚咖啡 D、炭烧咖啡
- 147、意大利式咖啡一般采用 () 毫升的水量冲煮。
- A、40毫升 B、50毫升 C、60毫升 D、70毫升
- 148、制作拿铁咖啡或卡布奇诺，应选择 () 牛奶，才有香醇的口感。
- A、脱脂牛奶 B、半脱脂牛奶 C、全脂牛奶 D、纯牛奶
- 149、滤纸式冲泡法是 () 的冲制方法。
- A、最复杂 B、最简单 C、最高级 D、最低级
- 150、阿拉比卡咖啡豆的年产量占世界总产量的 ()。
- A、50% B、60% C、65% D、70%
- 151、巴黎左岸最有名的咖啡馆是Lipp，始创于 () 年。
- A、1780年 B、1830年 C、1880年 D、1890年
- 152、直到 ()，英国的咖啡馆才真正得到复兴。
- A、18世纪40年代 B、19世纪57年代 C、20世纪50年代 D、20世纪60年代
- 153、Caffe Latte翻译是 ()。
- A、意大利浓缩咖啡 B、卡布奇诺 C、拿铁咖啡 D、摩卡咖啡
- 154、() 是世界上消费最大的国家。
- A、日本 B、巴西 C、法国 D、美国
- 155、世界上最著名的蓝山咖啡是 () 生产。
- A、意大利 B、夏威夷 C、牙买加 D、巴西
- 156、咖啡是在公元 () 世纪被发现的。
- A、5世纪 B、6世纪 C、7世纪 D、8世纪
- 157、SCA 咖啡烘焙分 () 个阶段。
- A、7 B、8 C、9 D、10
- 158、() 年由加藤觉博士发明的速溶咖啡。
- A、1869年 B、1879年 C、1889年 D、1899年
- 159、唯一一个设有官方咖啡节日的国家是 ()，这个节日定在每年的10月1日。

- A、法国 B、德国 C、巴西 D、日本
- 160、苦味的翻译 ()。
- A、Sweet B、Bitter C、Sour D、Tangy
- 161、Espresso翻译是 ()。
- A、蓝山咖啡 B、美式咖啡 C、意式浓缩咖啡 D、冰咖啡
- 162、采摘咖啡豆只摘熟透的 () 浆果。
- A、红色 B、褐色 C、鲜绿色 D、暗红色
- 163、关于制作Cappuccino 的先后顺序下列说法正确的是()。
- A、打奶泡→制作Espresso→混合→撒巧克力粉
B、撒巧克力粉→制作Espresso→混合→打奶泡
C、制作Espresso→打奶泡→撒巧克力粉→混合
D、打奶泡→撒巧克力粉→制作Espresso→混合
- 164、打奶泡前清空喷蒸汽喷嘴的目的是 ()。
- A、排气 B、降低锅炉压力 C、排出冷凝水 D、清洁喷嘴
- 165、关于磨豆机调节咖啡豆研磨碎度的正确说法是 ()。
- A、每制作一杯咖啡前都应该调节咖啡粉的碎度
B、边研磨边调节磨豆机的研磨刻度
C、先关闭磨豆机再调节研磨刻度
D、磨豆机研磨刻度调好后不允许再调整刻度
- 166、下列对双锅炉咖啡机描述正确的是 ()。
- A、蒸汽锅炉大于冲煮锅炉 B、冲煮锅炉大于蒸汽锅炉
C、冲煮锅炉与蒸汽锅炉一样大 D、冲煮锅炉小于蒸汽锅炉
- 167、通过 () 可以看出水压大小。
- A、汽压表 B、泵压表 C、Espresso萃取时间 D、热水阀放水时
- 168、被称为“子母锅炉”的咖啡机一般指 ()。
- A、双锅炉咖啡机 B、热交换式咖啡机
C、全自动咖啡机 D、多锅炉咖啡机
- 169、擦拭玻璃杯的目的表述不正确的是 ()。
- A、检查未洗干净的污渍 B、检查杯子是否有破损
C、擦干净杯子上的指纹、尘埃、水渍 D、欣赏杯子的造型

- 170、() 刀片磨豆机的扭矩要大一些, 转速更慢。
A、三角形 B、菱形 C、长方形 D、锥形
- 171、() 容易打起奶泡, 但气泡较粗糙。
A、低脂奶 B、全脂奶 C、酸奶 D、豆奶
- 172、咖啡师制作咖啡时, 操作不正确的是()。
A、请客人闻经研磨后咖啡粉的气味
B、区分每条毛巾 (手布) 的使用功能
C、咖啡出品时将咖啡勺直接放入咖啡杯里
D、为客人边制作咖啡边作解说
- 173、下列咖啡中, 苦味最弱的是() 咖啡。
A、哥伦比亚 B、巴西 C、墨西哥低因 D、哈拉尔
- 174、意式咖啡机是利用高水压把咖啡粉中的() 和胶质乳化融解, 到完全萃取咖啡精华的效果。
A、油质 B、油粒 C、果酸 D、乳酸
- 175、每天适量饮用黑咖啡表述不正确的是()。
A、能提升人体活动机能 B、能开胃消食
C、能集中注意力提升工作效率 D、能产生焦虑和头痛症状
- 176、Crema在咖啡中的作用是()。
A、保温、锁香和增醇 B、保湿和增加酸度
C、保湿和减少酸度 D、增加甜味
- 177、对磨豆机分量器操作正确的是()。
A、顺拨分量器的横干 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
- 178、咖啡因 (caffeine), 又称为()。
A、咖啡碱 B、咖啡酸 C、咖啡钙 D、咖啡钠
- 179、用来避免咖啡树直接日晒而种植在咖啡树间的树叫()。
A、太阳树 B、间隔树 C、遮蔽树 D、隔热树
- 180、“不耐强光, 不耐风、旱, 抗寒力弱, 抗病力强, 不易感染叶锈病; 咖啡成品味浓, 刺激性强。”这是对() 咖啡的描述。
A、阿拉比卡种 B 罗布斯塔种 C、埃塞尔萨种 D、阿拉巴斯塔种

- 181、下列物质中不会产生兴奋作用的是（ ）。
- A、咖啡因 B、单宁酸 C、尼古丁 D、吗啡
- 182、加入咖啡粉、砂糖、水和香料反复煮开放凉三次，这是（ ）咖啡的做法。
- A、法式 B、日式 C、威尼斯式 D、土耳其式
- 183、咖啡豆经烘焙后表面会被一层油脂覆盖，一般在（ ）时出现。
- A、第一爆 B、第二爆 C、第三爆 D、第四爆
- 184、下列描述正确的是（ ）。
- A、蓝山咖啡生产于哥伦比亚
- B、速溶咖啡的咖啡因含量低于现磨现煮的咖啡
- C、咖啡的咖啡因是一种轻度的兴奋剂，有提神，促进血循环，促进新陈代谢等作用
- D、曼特宁咖啡是意式咖啡的一种
- 185、意式咖啡机是利用（ ）快速制作咖啡的机器。
- A、高温低压 B、高温高压 C、低温高压 D、低温低压
- 186、（ ）烘焙方式的咖啡豆色泽最浅。
- A、法式 B、意式 C、韩式 D、美式
- 187、咖啡机热水阀放水后，会对Espresso的（ ）产生影响。
- A、制作压力 B、萃取量 C、萃取时间 D、萃取温度
- 188、Espresso Con Panna应该加入（ ）。
- A、牛奶 B、奶泡 C、奶油 D、果露
- 189、关于“库藏豆”解释正确的是（ ）。
- A、将生豆在恒温仓库中摆放一段固定的时间
- B、将熟豆在恒温仓库中摆放一段固定的时间
- C、品质最好的生豆
- D、品质最好的熟豆
- 190、在期货市场交易的一般咖啡称为“Commercial Coffee”即（ ）。
- A、期货咖啡 B、精品咖啡 C、物流咖啡 D、商业咖啡
- 191、Espresso与糖浆的搭配后,称为（ ）。
- A、Espresso Aroma B、Espresso Corretto

C、Espresso Romano

D、Coretta

192、双重烘焙即()。

A、烘焙两次,可美化咖啡豆表面,让咖啡味道变得更浓

B、烘焙两次,可美化咖啡豆表面,让咖啡味道变得平淡

C、长时间烘焙,可消除干燥不均的情况,拉平硬豆的皱褶

D、长时间烘焙,可消除干燥不均的情况,让咖啡豆起皱褶

193、判断是否终止烘焙的依据是()。

A、咖啡豆的颜色

B、咖啡豆的光泽

C、咖啡豆的硬度

D、咖啡豆的形状

194、咖啡因含量最高的是()。

A、利比利卡

B、阿拉比卡

C、罗布斯塔

195、咖啡发源地卡法小镇位于()。

A、也门

B、摩卡港

C、埃塞俄比亚

196、咖啡萃取率不足,指的是()。

A、不低于 15%

B、不低于 16%

C、不低于 18%

197、导致咖啡烘焙过程中变色的原因是()。

A、水分

B、糖分

C、咖啡因

198、中国最早种植咖啡地区是()。

A、台湾

B、海南

C、云南

D、四川

199、中国国际级咖啡师大赛连续举办八届,举办地是()。

A、上海

B、北京

C、海南

D、广州

200、中国第一家咖啡馆是“上海虹口咖啡馆”开业时间是()。

A、1863年

B、1875年

C、1884年

D、1886年

二、判断题 (对的打√, 错的打×)

1. 白砂糖保存很方便且溶解速度快()。

2. 鲜奶油又称发泡式奶油,其脂肪含量最高为50%()。

3. 用于制作咖啡的香料有肉桂、可可、豆蔻、薄荷、丁香、其中肉桂、可可常用于卡布奇诺()。

4. 咖啡最佳冲泡水温应为沸水,否则会破坏咖啡的香浓口感()。

5. 自从哥伦比亚人发现咖啡具有提神功效后，就开始将咖啡豆制成饮料，取代酒类（ ）。
6. 煮咖啡时应该注意火源大小：强火、大火、中火、小火、微火（ ）。
7. 摩卡壶主要适用于意式咖啡，盛行于欧洲地区（ ）。
8. 制作好一杯单人份Espresso要掌握好咖啡豆的分量，一般 14—15克/杯（ ）。
9. 将蒸汽喷嘴位置调整到距离牛奶面呈现 45度的地方，但要高于液面（ ）。
- 10.将牛奶加热到60摄氏度左右，但是不可以超过80摄氏度（ ）。
- 11.巴西是世界第二大生产国，生产量占世界总产量的 12%（ ）。
- 12.巴黎最早的，也是最著名的普罗科普咖啡馆，开设于 1689年（ ）。
- 13.花式冰咖啡中，爱尔兰冰咖啡配方中 8分满冰咖啡。（ ）。
- 14.SCA规定的咖啡TDS 的数值是 1.15~1.45之间（ ）。
- 15.摩卡壶属于浸泡式萃取（ ）。
- 16.咖啡闻香瓶共有38种香味（ ）。
- 17.咖啡冲泡的粉水比是 1:18,16克的粉冲出的咖啡是250ml（ ）。
- 18.社会公德、家庭婚姻道德和职业道德，三者不可分割，共同构成社会的全部道德内容（ ）。
- 19.职业道德是指从事一定职业的人，在工作和劳动中，所应遵循的社会道德原则和规范的总和（ ）。
- 20.食品卫生的标准一般分为国家标准、行业标准、地方标准和企业标准四个等级（ ）。
- 21.将咖啡定名为“coffee”是在十九世纪（ ）。
- 22.公元575 年，第一棵咖啡树在阿拉伯半岛被种植（ ）。
- 23.咖啡树种植的理想高度为500-2000 米（ ）。
- 24.阿拉比卡咖啡分支中最著名的是第皮卡和波旁（ ）。
- 25.罗布斯塔咖啡豆的成熟期是6-8 月（ ）。
- 26.湿处理过的咖啡豆，内果皮必须被干燥到含水量约为 12%，咖啡豆才处于稳定状态，易于储存（ ）。
- 27.人们用 Full City 来表示深度烘焙的咖啡豆（ ）。

- 28.云南咖啡豆属于利比利卡种（ ）。
- 29.咖啡市场分析中指出，人们仍是喝速溶咖啡为主，且女性多过男性（ ）。
- 30.咖啡豆所含的糖约 11%，经过烘焙后大部分会转化成焦糖（ ）。
- 31.含有苦味的浓咖啡，适合添加发泡式奶油（ ）。
- 32.激励管理能引发员工做事的欲望，保持做事的时间，保持做事的具体行为（ ）。
- 33.质量控制中质量分为有形产品质量和无形服务产品质量。（ ）。
- 34.花式摩卡咖啡中不含有糖浆（ ）。
- 35.SCA 规定的咖啡TDS 的数值是 1.15~1.45 之间（ ）。
- 36.聪明杯属于浸泡试萃取（ ）。
- 37.摩卡咖啡是用牛奶+咖啡制作的（ ）。
- 38.中国最大的罗布斯塔咖啡产地省是云南省（ ）。
- 39.传统意义上制作一杯合格卡布奇诺咖啡用的杯子是 150~180ml 带手柄的瓷杯（ ）。
- 40.具有良好的职业道德，可创造出良好的经济效益，不保证利益（ ）。
- 41.意大利咖啡又称“浓缩咖啡”（ ）。
- 42.公元 1689年，巴黎第一家咖啡馆诞生（ ）。
- 43.意大利式烘焙法属于重度烘焙法（ ）。
- 44.当今世界上种植最广泛的咖啡主要是阿拉比卡咖啡和罗伯斯特咖啡（ ）。
- 45.用虹吸壶制作咖啡不是利用气体压强变化的物理原理（ ）。
- 46.摩卡壶是因制作摩卡咖啡而得名（ ）。
- 47.意大利浓缩咖啡是制作卡布奇诺等特色咖啡的基本原料（ ）。
- 48.咖啡要在进餐后或边进餐边喝咖啡时饮用最佳（ ）。
- 49.咖啡中的咖啡因有助于钙的吸收（ ）。
- 50.“趁热喝”是品尝咖啡的必要条件（ ）。
- 51.喝咖啡就要倒满一杯（ ）。
- 52.咖啡液的颜色呈琥珀色，通常会很清澈，有些咖啡可能会有咖啡渣（ ）。
- 53.不能端着杯子到处走动，如果要离开桌子，可以先把杯子放下（ ）。

- 54.未经得别人同意的情况下，可以替别人加奶或糖，也可以不问一声就为别人续杯（ ）。
- 55.咖啡杯要用硬质和碱性过强的洗涤剂清洗（ ）。
- 56.热交换式半自动咖啡机大量放出蒸汽会对制作咖啡的压力产生一定的影响（ ）。
- 57.为了使磨豆机分量器分量准确，顺拨分量器后应用手将其带回复位（ ）。
- 58.咖啡师应在滤器手把扣上冲煮头前清洁滤器边缘的咖啡粉（ ）。
- 59.意式咖啡机上的蒸汽喷嘴只能用于加热咖啡杯（ ）。
- 60.咖啡豆烘焙中必经历三次爆响（ ）。
- 61.美式咖啡机因价廉物美，因此被广泛使用在自助餐厅、展会现场等饮食场所（ ）。
- 62.酸味是劣质咖啡的特征（ ）。
- 63.品尝咖啡时，甜味通常是指口腔中出现果糖、巧克力及焦糖的风味（ ）。
- 64.牛奶按脂肪含量可分为全脂奶、半脂奶、脱脂奶等多种商品形式（ ）。
- 65.通过泵压表可以看出意式咖啡机水压大小（ ）。
- 66.Espresso的质量可通过 Crema的色泽、厚度和持久度来作品鉴标准（ ）。
- 67.完成奶泡的打发后应马上清洁蒸汽喷嘴（ ）。
- 68.蒸汽喷嘴在使用前都要先放汽消毒，这样能让客人喝得放心（ ）。
- 69.附着内果皮的咖啡称为“带壳豆”（ ）。
- 70.“Americano”是由特浓咖啡与开水按比例勾兑制成的（ ）。
- 71.摄入过量咖啡因能兴奋大脑皮层，消除疲劳，加快反应（ ）。
- 72.拨动磨豆机分量器时应快速上下拨动，以免分量不准确（ ）。
- 73.咖啡因能提高人体环磷腺苷的含量（ ）。
- 74.Espresso与白兰地或甜酒搭配称Espresso Corretto（ ）。
- 75.杯测要求在明亮、通风、清洁、无异味的环境中进行（ ）。
- 76.酸味令人愉快，是上乘咖啡的基本组成味道（ ）。
- 77.杯测最后一个环节是填表（ ）。
- 78.罗布斯塔种是非洲刚果原产的原生种（ ）。
- 79.“新豆”水分含量少，颜色大多是黄色的（ ）。

- 80.判断咖啡豆烘焙颜色的差异只有依靠颜色记忆和参照样本 ()。
- 81.新中国成立建成第一家咖啡厂是云南咖啡厂 ()。
- 82.中国最早种植咖啡地区是台湾 ()。
- 83.新中国最早成立咖啡研究机构在云南普洱 ()。
84. 海南种植的咖啡品种,产量居中国第一 ()。
- 85.1822年第一台咖啡萃取机在法国被制作出来 ()。
- 86.土耳其咖啡的英文是:Turkish coffee ()。
- 87.维也纳咖啡的英文是:Cafe Au Lait ()。
- 88.科纳咖啡享有盛名,产于美国的关岛地区 ()。
89. 咖啡鲜果湿法加工流程是:鲜果-脱皮-干燥-脱壳-分级-色选-包装 ()。
- 90.咖啡带,通常指的是世界上大部分咖啡生产国位于南、北纬 18度26分之间的热带区域 ()。
- 91.咖啡豆的构造是:外皮、中央线、胚乳、银皮、内果皮 ()。
- 92.Americano是由Espresso与冰水的按比例勾兑而成的 ()。
- 93.海南种植咖啡的年代是 1804年()。
94. 中国第一家咖啡厂是上海德胜咖啡行()。
- 95.闻香瓶30号的香味是核桃()。
- 96.咖啡杯测水粉比例是 1:15()。
97. 咖啡豆的色度检测 (SCAA 艾格状检测仪)检测数值小,咖啡焙度深()。
- 98.SCAA 的检测标准,58-63 是指豆表色度 58,豆粉色度 63 ()。
- 99.SCA 建议冲泡用水总溶解性固体浓度(TDS)为 150mg/L ()。
100. 理想情况中,咖啡生豆的水分占生豆重量8~10%()。

理论样题（答案）

一、单项选择题

- | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1、 C | 2、 A | 3、 D | 4、 B | 5、 B | 6、 B |
| 7、 A | 8、 C | 9、 D | 10、 B | 11、 C | 12、 C |
| 13、 A | 14、 B | 15、 A | 16、 D | 17、 B | 18、 A |
| 19、 C | 20、 D | 21、 B | 22、 C | 23、 A | 24、 B |
| 25、 A | 26、 C | 27、 B | 28、 C | 29、 C | 30、 C |
| 31、 B | 32、 B | 33、 C | 34、 B | 35、 A | 36、 C |
| 37、 C | 38、 C | 39、 D | 40、 A | 41、 D | 42、 B |
| 43、 A | 44、 C | 45、 A | 46、 C | 47、 A | 48、 C |
| 49、 A | 50、 D | 51、 D | 52、 C | 53、 A | 54、 C |
| 55、 A | 56、 D | 57、 B | 58、 B | 59、 A | 60、 C |
| 61、 B | 62、 D | 63、 D | 64、 C | 65、 A | 66、 B |
| 67、 C | 68、 D | 69、 C | 70、 C | 71、 A | 72、 B |
| 73、 A | 74、 C | 75、 B | 76、 C | 77、 D | 78、 A |
| 79、 B | 80、 C | 81、 B | 82、 C | 83、 A | 84、 D |
| 85、 C | 86、 C | 87、 D | 88、 C | 89、 B | 90、 A |
| 91、 D | 92、 A | 93、 A | 94、 A | 95、 C | 96、 B |
| 97、 D | 98、 D | 99、 D | 100、 C | 101、 D | 102、 B |
| 103、 D | 104、 A | 105、 D | 106、 A | 107、 B | 108、 D |

109、 B 110、 D 111、 C 112、 A 113、 B 114、 A
 115、 C 116、 A 117、 C 118、 C 119、 C 120、 D
 121、 B 122、 A 123、 B 124、 A 125、 C 126、 A
 127、 C 128、 B 129、 C 130、 A 131、 D 132、 D
 133、 A 134、 D 135、 C 136、 A 137、 D 138、 A
 139、 A 140、 B 141、 B 142、 B 143、 B 144、 B
 145、 C 146、 D 147、 C 148、 C 149、 B 150、 D
 151、 C 152、 C 153、 C 154、 D 155、 C 156、 B
 157、 B 158、 C 159、 D 160、 B 161、 C 162、 D
 163、 C 164、 C 165、 C 166、 A 167、 B 168、 B
 169、 D 170、 D 171、 A 172、 C 173、 C 174、 A
 175、 D 176、 A 177、 A 178、 A 179、 C 180、 B
 181、 B 182、 D 183、 B 184、 C 185、 B 186、 A
 187、 A 188、 C 189、 A 190、 D 191、 A 192、 B
 193、 C 194、 C 195、 C 196、 C 197、 B 198、 A
 199、 C 200、 D

二、判断题

1、 × 2、 × 3、 √ 4、 × 5、 × 6、 √ 7、 √
 8、 × 9、 × 10、 × 11、 × 12、 √ 13、 × 14、 √ 15、 × 16、 ×
 17、 × 18、 √ 19、 × 20、 √ 21、 × 22、 × 23、 √ 24、 √ 25、 × 26、
 √ 27、 × 28、 × 29、 × 30、 × 31、 √ 32、 √ 33、 √ 34、 × 35、
 √

36、 $\sqrt{\quad}$ 37、 $\times$ 38、 $\times$ 39、 $\sqrt{\quad}$ 40、 $\times$ 41、 $\sqrt{\quad}$ 42、 $\sqrt{\quad}$ 43、 $\sqrt{\quad}$ 44、 $\sqrt{\quad}$ 45、
 $\times$ 46、 $\times$ 47、 $\sqrt{\quad}$ 48、 $\sqrt{\quad}$ 49、 $\times$ 50、 $\sqrt{\quad}$ 51、 $\times$ 52、 $\sqrt{\quad}$ 53、 $\sqrt{\quad}$ 54、 $\times$ 55、
 $\times$ 56、 $\times$ 57、 $\times$ 58、 $\sqrt{\quad}$ 59、 $\times$ 60、 $\times$ 61、 $\times$ 62、 $\times$ 63、 $\sqrt{\quad}$ 64、 $\sqrt{\quad}$ 65、
 $\sqrt{\quad}$ 66、 $\sqrt{\quad}$ 67、 $\sqrt{\quad}$ 68、 $\times$ 69、 $\sqrt{\quad}$ 70、 $\sqrt{\quad}$ 71、 $\times$ 72、 $\times$ 73、 $\sqrt{\quad}$ 74、 $\sqrt{\quad}$ 75、
 $\sqrt{\quad}$ 76、 $\sqrt{\quad}$ 77、 $\sqrt{\quad}$ 78、 $\sqrt{\quad}$ 79、 $\times$ 80、 $\sqrt{\quad}$ 81、 $\times$ 82、 $\sqrt{\quad}$ 83、 $\times$ 84、 $\sqrt{\quad}$ 85、
 $\sqrt{\quad}$ 86、 $\sqrt{\quad}$ 87、 $\times$ 88、 $\times$ 89、 $\times$ 90、 $\times$ 91、 $\times$ 92、 $\times$ 93、 $\times$ 94、 $\sqrt{\quad}$ 95、
 $\sqrt{\quad}$ 96、 $\times$ 97、 $\sqrt{\quad}$

98、 $\sqrt{\quad}$ 99、 $\sqrt{\quad}$ 100、 $\times$