第九章 飲料服務

一、葡萄酒及香檳服務

（一）葡萄酒的種類

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分類 | 紅葡萄酒（＿＿＿＿＿） | 白葡萄酒（＿＿＿＿＿） | 香檳或氣泡酒 （＿＿＿＿＿） |
| 原料 | 紅葡萄  Eg: Cabernet Sauvignon. Pinot Noir. Gamay. Merlot. Shriaz. Zinfandel | 白葡萄或去皮紅葡萄  Eg: Chardonnay. Riesling. Sauvignon Blac. Semillon. Muscat | 大多使用白葡萄 |
| 說明 | 連同＿＿＿一起釀製，＿＿＿＿會釋放出來，所以產生紅色。  玫瑰紅酒（＿＿＿）會在釀製是當顏色後，將果皮取出。 | 使用白葡萄或去皮、去梗、去籽的紅葡萄釀製。 | 三種方法產生氣泡：  1.＿＿＿法：瓶內二次  2.＿＿＿法：槽內二次  3. 灌器法。 |
| 顏色  口感 | ＿＿＿＿（Tannin）使酒產生＿味，有防腐功用，可以陳年。顏色產生＿＿＿色。 | 呈現＿＿＿色或＿＿色，水果香氣濃，口感比較滑順。 | ＿＿＿＿＿，會刺激味蕾，容易開胃。帶有甜味的酒適合搭配＿＿。 |
| 陳年 | 視葡萄品種而定，可以陳年。 | 大多無法陳年。 | 需等到二氧化碳釋出。 |
| 杯子 | 「紅酒杯」的圖片搜尋結果  ＿＿＿＿＿  ＿＿＿＿＿  ＿＿＿＿＿  ＿＿＿＿＿  ＿＿＿＿＿ | | |
| 飲用溫度 | 一般紅酒：＿＿-＿＿°C  玫瑰紅酒：＿＿-＿＿°C | 甜白酒：＿＿-＿＿°C  不甜白酒：＿＿-＿＿°C | ＿＿-＿＿°C |

※薄酒萊（＿＿＿＿＿ Nouveau）

1. 產地：法國＿＿＿＿（Burgundy）南方的薄酒萊區，使用＿＿＿葡萄品種釀造出來的新酒。

2. 上市日期：每年的＿＿月第＿＿個禮拜＿＿（口訣：＿＿＿）同步上市。

3. 飲用溫度：新酒飲用溫度較低，約＿＿-＿＿°C

4. 新酒的保存期限＿＿，約＿＿年內要飲用完畢。

（二）葡萄酒服務流程

一般在飯店，都會有＿＿＿＿＿＿＿（Sommelier）提供完整的葡萄酒服務。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 流程 | 說明 | |
| 呈遞酒單 | ☆通常是點完餐點後遞上  ☆提詞：「您好！這是我們的酒單，請您參考，稍後為您點酒。」  ☆大致上要離開，讓客人有挑選的時間。 | |
| 接受點酒 | ☆依據顧客的喜好、＿＿＿、可接受的價格，推薦適合的佐餐酒。  ☆原則：先決定＿＿＿，再決定＿＿＿。  ☆可以推薦餐廳的＿＿＿＿（House Wine） | |
| 放置酒杯 | ☆根據客人點的酒，放置適合的酒杯。 | |
| 展示驗酒 | ☆驗酒的目的：與客人核對是否為對的年份和酒標。  ☆驗酒的方式：服務員站在＿＿＿的右前方，＿＿＿朝客人，說明酒名、產區、年份和＿＿＿。  1. 手持法：需要在酒瓶下墊＿＿＿＿。適用於各式葡萄酒。  2. 酒籃法：放在酒籃裡面，適用於＿＿＿＿＿，因為該酒會有 ＿＿＿＿＿（Sediments），放在酒藍可以防止酒水混濁。 | |
| 調整酒溫 | 18°C  15°C  11°C  9°C  7°C  4°C  酒窖溫度  ☆調整方法  1. 紅酒：大多直接在室溫回溫即可，台灣地區約10分鐘左右  2. 白酒：放入裝有＿＿＿＋水＋＿＿的冰酒桶內降溫約12分鐘。 | |
| 開瓶服務 | 1. 先用＿＿＿＿＿（Waiter’s Friend）將錫封膜及軟木塞取下。  2. ＿＿＿（Breathing）：讓紅酒接觸到空氣，使其味道變的柔順。  3. ＿＿＿（Decanting）：陳年紅酒會有Sediments，將其與紅酒分離的動作。需要＿＿＿＿（Wine Decanter）。  4. 白酒因為沒有單寧，所以不需要做Breathing和Decanting的動作。 | |
| 試酒服務 | 1. 試酒倒出的量約為＿＿-＿＿ml。  2. 試酒者通常是點酒的客人，不然就是＿＿＿。  3. 完成試酒後，才可以為同桌的客人斟酒。 | |
| 斟酒服務 | 1. 紅酒因為需要搖晃杯身，宜留較多空間轉杯，倒酒量為＿＿杯。  2. 白酒不需要醒酒，杯子也比較小，所以倒酒量為＿＿杯。 | |
| 品酒 | S＿＿＿  O＿＿＿  C＿＿＿  感官歷程  ＿＿ Sip  ＿＿ Smell  ＿＿ Swirl  ＿＿ Sight  品酒4S | |
| 飲酒順序 | 1. 濃度：先＿後＿  2. 顏色：先＿後＿  3. 年紀：先＿＿後＿＿ | 4. 酒精濃度：先＿＿後＿＿  5. 氣泡：先＿＿＿＿後＿＿＿＿ |
| 開瓶器  （＿＿＿） | 「開瓶器」的圖片搜尋結果「開瓶器」的圖片搜尋結果「開瓶器」的圖片搜尋結果「開瓶器」的圖片搜尋結果  （＿＿＿＿＿＿＿）（＿＿＿＿＿）（＿＿＿＿＿）（＿＿＿＿＿＿＿） | |
| 氣泡酒開瓶 | 「紅酒軟木塞」的圖片搜尋結果  ※香檳的開瓶需要酒瓶傾斜＿＿～＿＿度，防止氣泡大量衝出。 | |
| 酒瓶拿法 |  | |

請回答下列問題：

1.（D）品酒的順序，下列敘述何者錯誤？　(A)先品嚐紅酒，後品嚐白酒　(B)先品嚐淡酒，後品嚐濃酒　(C)起泡酒在不起泡酒之前品嚐　(D)不甜先品嚐，甜酒後品嚐

2.（C）服務陳年葡萄酒時，為了避免顧客飲用到沉澱物，可將瓶中的酒先倒入下列何種器皿？　(A)Wine Cellar　(B)Wine Cooler　(C)Wine Decanter　(D)Wine Holder

3.（C）下列何種服務不需用到Corkscrew？　(A)紅酒　(B)白酒　(C)香檳　(D)全部皆要

4.（D）「下列有關倒酒服務的敘述，何者為非？　(A)倒酒時酒瓶不可碰觸酒杯　(B)倒酒時酒的標籤應讓顧客易於看見　(C)使用酒籃倒酒時不可搖動酒瓶，完全以手腕關節和食指來控制酒瓶　(D)倒完酒後的旋轉酒瓶動作，其主要目的是作秀

5.（A）下列何者不是品嚐葡萄酒時，所需要用到的感覺？　(A)觸覺　(B)視覺　(C)味覺　(D)嗅覺

6.（B）以下何者屬Sparkling Wine？　(A)Red Wine　(B)Champagne　(C)Vodka　(D)Tequila

7.（C）關於接受點酒的敘述，何者正確？　(A)服務員不必了解客人所點的菜餚，便直接推薦適合的酒　(B)向客人推薦品質好、價格高的酒　(C)葡萄酒服務過程中，服務員先呈遞酒單後，再接受點酒　(D)顧客不知如何點酒時，服務員無需多加理會

（三）氣泡酒基本認識及服勤

|  |  |
| --- | --- |
| 定義 | 在釀製過程之中留下＿＿＿＿＿（CO2），讓他產生氣泡。 |
| 別稱 | ＿＿＿葡萄酒、＿＿＿＿（Sparkling） |
| 香檳 | ※英文稱之為：＿＿＿＿＿＿，需要符合下列三項條件，才可以稱為香檳。  1. 在法國的＿＿＿產區。  2. 使用＿＿＿＿＿法（La Méthode Champenoise）：就是＿＿＿二次發酵。  3. 指定葡萄品種：＿＿＿＿（Pinot Noir）、皮諾.莫尼耶（Pinot Meunier）、 ＿＿＿＿（Chardonnay）  ※香檳在氣泡酒中有「＿＿＿＿＿」之美稱，氣泡細緻有口感，果香濃郁。  ※香檳的口感分成6種等級   |  |  | | --- | --- | | 1. Extra ＿＿＿ | 非常不甜 | | 2. ＿＿＿ | ＿＿＿ | | 3. Extra ＿＿＿ | 略甜（稍甜） | | 4. Sec | 微甜 | | 5. ＿＿＿＿＿ | 半甜 | | 6. ＿＿＿ | 很甜 | |
| 飲用  溫度 | ＿＿～＿＿°C |
| 服勤 | 1. 拿取酒瓶：裡面含有＿＿＿＿＿，要避免搖晃瓶身。  2. 調整酒溫：因玻璃瓶身比較厚，調整溫度的時間要比較長。  3. 開瓶：酒瓶傾斜＿＿角，避免酒水噴出；另外開瓶不能朝向客人。  4. 倒酒：採＿＿＿＿＿，消泡後再次注入到＿＿分滿。 |

二、餐前酒（＿＿＿＿）與餐後酒（＿＿＿＿）的服務

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 分類 | 酒名 | 特色及服務方式 |
| 餐前酒 | C:\Users\userA\AppData\Local\LINE\Cache\tmp\1511757886289.jpg C:\Users\userA\AppData\Local\LINE\Cache\tmp\1511757867331.jpg C:\Users\userA\AppData\Local\LINE\Cache\tmp\1511757958043.jpg  （＿＿＿＿＿） | 1. 紅色（＿＿＿＿）：直接當開胃酒飲用。  2. 綠色（＿＿＿＿＿）：適合調配雞尾酒。  3. 白色（＿＿＿＿）：可以調配亦可直接飲用。  4. 可以純飲（＿＿＿）、加冰塊（＿＿＿＿＿＿）、加水或調製雞尾酒飲用，通常會附＿＿＿＿＿（Lemon Peel）。 |
| 「金巴利」的圖片搜尋結果 「多寶力」的圖片搜尋結果 「茴香酒」的圖片搜尋結果  （＿＿＿＿＿＿＿） | 1. 左邊-＿＿＿＿（Campari）：＿＿＿＿的藥草酒。  2. 中間-＿＿＿＿（Dubonnet）：＿＿＿的加味葡萄酒，略帶藥草味，有甜味。  3. 右邊-茴香酒（＿＿＿＿）：大茴香所製造，無色透明，口味甘甜。  4. 可以加果汁、冰塊、氣泡水來飲用。 |
| 「fino sherry」的圖片搜尋結果 相關圖片  （＿＿＿＿＿＿＿） | 1. 左邊-不甜雪莉（＿＿＿＿＿＿＿）：＿＿＿＿的國寶酒  2. 右邊-馬德拉酒（Dry Madeira）：位於＿＿＿＿外海馬德拉島生產的葡萄酒。  3. 這一系列大多是冰鎮後純飲，使用的酒杯容量大多為120ml左右。 |
| 相關圖片相關圖片 | 1. 左邊：＿＿＿＿（Martini）  配方：＿＿＿+＿＿＿＿＿＿ 裝飾物：＿＿＿＿  2. 右邊：＿＿＿＿（Manhattan）  配方：＿＿＿＿＿+＿＿＿＿+＿＿＿ |
| 餐後酒 | 「波特酒」的圖片搜尋結果 「甜雪利酒」的圖片搜尋結果  （＿＿＿＿＿＿＿） | 1. 左邊-＿＿＿＿（Port）：＿＿＿＿的國寶酒。  2. 右邊-甜雪利酒（＿＿＿＿＿＿＿）：又稱為 ＿＿＿＿＿，口感濃郁。  3. 大多搭配甜點飲用。  4. 杯子容量大約是4 oz以下，常溫供應。 |
| 相關圖片「冰酒」的圖片搜尋結果「甜白酒moscato」的圖片搜尋結果  **（＿＿＿＿）** | 1. 左邊-＿＿＿區白酒（Sauternes）：＿＿＿的甜白酒產區。  2. 中間-＿＿＿（Eiswein）：＿＿＿產的甜白酒。  3. 右邊-Moscato（＿＿＿＿＿）或Riesling （＿＿＿＿）葡萄品種產的白酒。 |
| 「奶酒」的圖片搜尋結果「櫻桃白蘭地香甜酒」的圖片搜尋結果「杏仁香甜酒」的圖片搜尋結果 | 1. 左邊-＿＿＿＿＿（Bailey’s Irish Cream）  2. 中間-＿＿＿＿＿＿＿＿＿（Cherry Brandy）  3. 右邊-＿＿＿＿＿＿  4. 可以加入碎冰（＿＿＿＿）或冰塊飲用。 |
| 「白蘭地」的圖片搜尋結果「白蘭地」的圖片搜尋結果  （＿＿＿＿＿） | 1. 以法國＿＿＿區（Congac）生產的白蘭地最具盛名。  2. 使用酒杯：＿＿＿＿（白蘭地杯）「白蘭地杯」的圖片搜尋結果  3. 飲用方式：手掌捧住酒杯，藉由手溫散發酒香。 |
| 「天使之吻 調酒」的圖片搜尋結果相關圖片「轟炸機 調酒」的圖片搜尋結果「薄荷芙萊蓓 調酒」的圖片搜尋結果「藍鳥 調酒」的圖片搜尋結果http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/09/singapore_sling.jpg?x44213sex_on_beach | |

三、啤酒的服務

|  |  |
| --- | --- |
| 定義 | 以＿＿＿、＿＿＿＿（Hops）和酵母為主要原料釀造而成。 |
| 英文 | 以＿＿＿通稱。  1. 淡啤酒：＿＿＿＿（淡質啤酒）、＿＿＿＿（皮爾森啤酒）  2. 深啤酒：＿＿＿（麥酒）、＿＿＿＿（黑啤酒） |
| 飲用 時機 | 1. 愈新鮮愈好喝，放太久會失去風味及香味。  2. 生啤酒的保存約為＿＿個月；熟啤酒可以保存＿＿個月。 |
| 保存 方式 | 1. 愈冰愈好喝，啤酒飲用溫度約在＿～＿°C  2. 啤酒存放要在＿＿°C以下，太高溫會使啤酒變質。  3. 避免陽光直射的地方存放，所以大多的啤酒瓶都是＿＿＿色。  4. 由於有二氧化碳，應避免震動，影響口感。 |
| 服務 | 1. 啤酒杯上不能有＿＿＿，因為會使啤酒的泡沫消失。  2. 倒啤酒時，酒水：泡沫＝＿：＿。主要是泡沫可以阻隔空氣，避免啤酒變＿＿。 |
| 注意 事項 | 1. 啤酒內的＿＿＿＿和空氣作用後會變苦，所以要儘快喝完。  2. 啤酒不宜加入＿＿＿降溫，避免酒水被稀釋。 |
| 啤酒 種類 | **A**  Carlsberg  嘉士柏  Kirin    Tiger    Corona    Miller    Heineken    Labatt’s    Long Chuan    San Miguel    Beck’s    Budweiser     1. 丹麥 2. 新加坡 3. 菲律賓 4. 台灣 5. 墨西哥 6. 荷蘭 7. 美國 8. 愛爾蘭 9. 日本 10. 加拿大 11. 德國 |

四、紹興酒的服務

|  |  |
| --- | --- |
| 定義 | 原產於中國浙江省的＿＿＿縣，以＿＿和＿＿＿為主要原料釀製的 ＿＿酒。酒精濃度約為＿＿％。 |
| 飲用方式 | 1. 冰飲：加入＿＿＿、＿＿＿＿飲用，夏日適合。  2. 溫飲：將酒隔水加熱到＿＿°C，加入＿＿＿或＿＿＿飲用，可暖身。  3. 紹興酒亦可常溫飲用。 |
| 服務方式 | 使用公杯及小酒杯，排放在桌邊以便服務。 |

★補充：威士忌或其他酒水的飲用方式

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 飲用方式 | 英文 | 說明 |
| 1. 純飲 | Straight Up; \_\_\_\_\_\_ | 不加任何添加物，常溫飲用。 |
| 2. 加冰塊 | ＿＿＿＿＿＿＿＿ | 加入冰塊，以＿＿＿＿＿供應。 |
| 3. 加礦泉水 | 水割（＿＿＿＿＿） | 加水沖淡飲用，多以＿＿＿＿＿供應。 |
| 4. 加蘇打水 |  | 增加風味用，比較容易醉。 |

請回答下列問題：

1.（C）Sambuca加上3顆咖啡豆，供應時點火燃燒，此特殊喝法適合於何時飲用？　 (A)餐前　(B)餐中　(C)餐後　(D)全部皆非

2.（D）下列何者不是德國的甜白酒？　(A)Spatlese　(B)Auslese　(C)Beerenauslese　(D)Sauternes

3.（B）下列關於餐前酒的服務步驟何者正確？　(A)餐前飲料多以瓶來計算　(B)以右手從客人右側，將餐前酒擺放在水杯的右下方　(C)將客人所點的餐前酒及備品，以方托盤端送至餐桌　(D)客人未喝完，服務員可直接在上菜後便直接收杯

4.（D）下列有關「Scotch Mizuwali」的敘述，何者為非？　(A)日本人常見的飲用法　 (B)以Highball Glass供應　(C)就是威士忌加蘇打水　(D)亦即Scotch & Water

5.（A）飲用氣泡酒（Sparkling Wine），適合使用下列哪種杯子？　(A)Champagne Tulip　(B)Highball Glass　(C)Cocktail Glass　(D)Pilsner Glass

6.（B）下列有關啤酒的敘述，何者為非？　(A)在啤酒屋裡服務有把手的啤酒杯，可直接以手指鉤住端送之　(B)欲倒出泡沫，須將酒杯傾斜45度，將酒液沿著杯壁慢慢倒入　(C)桶裝啤酒的供應，應特別留意龍頭與出酒管道的清潔　(D)生啤酒的保存期限較罐裝啤酒短

7.（C）紹興酒原產於中國的　(A)廣東省　(B)江蘇省　(C)浙江省　(D)福建省

8.（A）啤酒的酒精度約為　(A)3~5%　(B)8~10%　(C)10~12%　(D)12~15%

9.（A）下列有關飲用白蘭地的敘述，何者為非？　(A)白蘭地球型杯容量從4盎司到16盎司都有，高級白蘭地宜選用較小型的杯子　(B)服務白蘭地的份量以1~2盎司為宜　(C)鬱金香型的杯子，其酒的香氣上升較緩慢，適合飲用極品的白蘭地　(D)白蘭地球型杯的拿法應該是以手掌托杯

五、咖啡的服務

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 咖啡種類 | 1. 單品咖啡：單一產地的咖啡豆，品質穩定，單價高。  EX: ＿＿＿（Santos）、＿＿＿（Mocha）、瓜地馬拉（Guatenmala）、曼特寧、耶加雪菲（Yirgacheffe）、＿＿＿（Blue Mountain）、＿＿＿（Cona）…  2. 綜合咖啡：店家運用不同產區的豆子，調配獨家配方。  EX: 特調咖啡、法式碳焙咖啡、綜合咖啡。  3. 花式咖啡：以一般咖啡為基底，加入添加物調配而成。  EX:維也納咖啡（Viennese Coffee +＿＿＿＿）、愛爾蘭咖啡（Irish Coffee +＿＿＿＿＿＿＿）、＿＿＿咖啡（Royal Coffee +＿＿＿＿和＿＿＿）、百合冰咖啡和貴夫人咖啡（+＿＿＿＿香甜酒）、墨西哥冰咖啡（+＿＿＿香甜酒）  4. 義式咖啡：以＿＿＿＿（濃縮咖啡）為底做變化。  EX: ＿＿＿＿＿（Cappuccino + 1/3牛奶和1/3奶泡）、瑪奇朵 （＿＿＿＿＿ + ＿＿＿＿）、咖啡拿鐵（Coffee ＿＿＿ +大量的牛奶和奶泡）、摩卡奇諾（Mochaccino +＿＿＿＿＿）、康寶蘭 （＿＿＿＿＿ +泡沫鮮奶油） | |
| 杯子 | 1. 大型咖啡杯：250ml以上，服務含＿＿＿量多的咖啡系列。  2. 中型咖啡杯：150-240ml，服務單品咖啡、花式咖啡及＿＿＿＿＿用。  3. 小型咖啡杯：100ml以下，服務濃縮咖啡使用，又稱為＿＿＿＿＿。 | 「拿鐵咖啡杯」的圖片搜尋結果「單品咖啡杯」的圖片搜尋結果 「Demitasse」的圖片搜尋結果 |
| 配料 | 1. 糖品：冰糖、砂糖、代糖（服務＿＿咖啡）；糖漿、果糖（服務﹍﹍咖啡）。  2. 乳品：牛奶、奶精、奶水、鮮奶油或奶精粉。 | |
| 服務方式 | 1. 持壺倒咖啡：先從客人＿＿＿擺放咖啡杯，再倒咖啡。  2. 單杯咖啡服務：咖啡倒好在成品杯中，直接服務客人。 | |

六、茶的服務

（一）茶的分類

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 發酵程度 | 俗稱 | EX： |
| 不發酵茶 |  | 龍井、＿＿＿＿、煎茶、眉茶、＿＿＿、抹茶、玉露 |
| 部分發酵茶 |  | (1) 輕發酵：＿＿＿＿、＿＿＿。  (2) 中發酵：＿＿＿＿、＿＿＿、＿＿＿＿。  (3) 重發酵：＿＿＿＿＿。 |
| 全發酵茶 |  | 茶有濃厚的＿＿＿＿香。 |
| 後發酵茶 |  | 揉捻後放在潮濕的環境中發酵 |

（二）茶的服務

|  |  |
| --- | --- |
| 服務方式 | 說明 |
| 英式紅茶 | 1. 通常以「壺」供應，下方會放上保溫壺座。  2. 茶具多以＿＿＿類為主，茶杯底淺口大。  3. 附上＿＿＿和＿＿＿  4. 有些會附上＿＿＿＿。 |
| 中式茶品 | 1. 餐前茶：以＿＿＿型為主，用瓷杯（約150ml）供應，例如：＿＿＿。  2. 餐後茶：選用口味厚重，＿＿＿＿＿的茶品為主，用陶壺杯（約60ml）供應，例如：＿＿＿＿。 |
| 沖泡準則 | 1. 泡茶基本要素：(1)＿＿＿＿＿、(2)＿＿、(3)＿＿＿。  2. 原則：3g/150ml的量，沖泡時間約為＿＿＿分鐘。 |

★補充：飲料服務3R

1. R＿＿＿（重新注入）：水杯低於5分滿要重新加水。

2. R＿＿＿（替換）：飲料喝完時，詢問客人是否再點一杯。

3. R＿＿＿（移開）：客人不使用飲料時，將杯子收走。

請回答下列問題：

1.（D）下列有關中式茶服務的敘述，何者為非？　(A)餐前茶的目的是歡迎顧客和提供解渴用　(B)餐後茶的目的是讓顧客去除口腔油膩感　(C)餐前茶服務時，宜以容量120～150c.c.的茶杯供應　(D)餐後茶服務時，宜以蓋碗杯供應

2.（A）下列哪一杯花式咖啡不含酒？　(A)維也納咖啡　(B)皇家咖啡　(C)墨西哥冰咖啡　(D)愛爾蘭咖啡

3.（B）下列各種咖啡的服務中，何者因含大量牛奶須使用大型咖啡杯？　(A)Espresso　(B)Caffè Latte　(C)Con Panna　(D)Royal Coffee

4.（D）有關茶的服務之敘述，下列何者為非？　(A)冰紅茶多以單杯供應，同時提供杯墊或附上糖漿、蜂蜜等　(B)紅茶整壺供應時，應先上茶具再倒茶　(C)紅茶整壺供應時，適用於西餐的單點服務　(D)為顧客續杯時，宜從左側服務

5.（C）皇家咖啡（Royal Coffee）是添加了何種基酒所調製而成？　(A)伏特加　(B)威士忌　(C)白蘭地　(D)藍姆酒

6.（B）冰咖啡加白蘭地酒及鮮奶油是下列何者的做法？　(A)墨西哥冰咖啡　(B)亞歷山大冰咖啡　(C)百合冰咖啡　(D)夏威夷冰咖啡

7.（D）王先生對酒精過敏，請問下列何種冰咖啡不適合推薦給他？　(A)飄浮冰咖啡　(B)夏威夷咖啡　(C)摩卡其諾冰咖啡　(D)亞歷山大冰咖啡