



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS B 級飲品雕藝師檢定

※檢定報名費用 \$ 3800 元

※檢定課程包含材料費用 \$ 6800 元

※課程時間 6 小時

上課時間	飲品雕花器材與器具的認識
講師操作講解 1.5 小時	認識奶泡特性
	綿密又穩定的方法與原理
	各種奶泡堆疊.形狀技巧
	有效雕花圖形繪畫製作
	均勻上色之手法
	有色果醬調製運用
學生實作練習 3.5 小時	檢定流程示範與介紹
	學員飲品雕花製作練習
學生檢定 1 小時	

◇課程所需材料：

奶泡機 1 台、雕花針、卡布杯具 1 組、全脂牛奶、各式有色果醬、果醬瓶 5 罐、600cc.紙杯 1 個、紅茶、綠茶、巧克力或咖啡各式飲品皆可以

◇自備用品：

抹布 1 條、餐巾紙 1 包、大中小圓湯匙各 1 支



本公司因不可抗力之特殊原因無法執行時，如數量或價格筆誤本公司有權決定取消或終止本優惠活動* 感謝您





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

B 級飲品雕藝師檢定

報名序號				報檢職類名稱				需 2 吋相片 3 張 其餘兩張貼下方 此處為實貼處		
報 檢 人 請 勿 填 寫				B級飲品雕藝術師研習						
姓名	(中文)			國民身份證編號或外國人士護照編號						
	(英文)									
出生日期	年	月	日	E-mail 信箱						
電話	(公司)			地址	□□□□ (請寫郵遞區號)					
	(手機)									
最高學歷	學 校 名 稱			科 系 別		修 業 狀 況				
						□ 畢 業 □ 肄 業 □ 就 學 中				
現任	任 職 單 位			職 稱		推薦單位 / 人				
檢驗證件	☐ 國民身份證 ☐ 護照 ☐ 其他_____									
報檢人身份	☐ 外籍生 ☐ 一般考生 ☐ 在校生									
是否申請原文(英文)證書, 需酌收工本費 1000 元 ☐ 是 ☐ 否										
2 吋相片 2 張 請浮貼 相片後面請寫上姓名、報檢職類				審查結果		☐ 資格符合 ☐ 資格不符 原因:		初審簽章		
								複審簽章		
國民身分證影印本 浮貼處 (正 面)				國民身分證影印本 浮貼處 (背 面)						
備註欄	填表須知: 一、本報名表中報名序號欄及審查結果欄請勿填寫, 填表請用正楷且不得用鉛筆寫。 二、其餘所有欄位請依報檢職類資格需求完整填寫, 備驗證件欄只需勾選符合應檢資格所備之證件名稱。 三、應繳驗之證件均繳影印本即可。									
報檢人研習申請/會員聲明同意書 本人完全了解美國密西根 MNS 國際菁英教練訓練營(以下簡稱本會)之所有規定事項, 並已事實參與。並贊助廣告、場地清潔、人事開銷、報名費用 元;且報檢人及模特兒均應了解及同意, 本會辦理相關所有活動, 報檢人及模特兒的肖像、作品、很可能被取得, 以及在各式媒體中使用。報檢人及模特兒藉此授權於本會無限制免費使用報檢人在研習中的作品及透過任何形式媒體不論紙類或 CD、ROM、CDI、DVD...等, 再製作或再發表。不論目前存在或此後製作、任何影像、通訊網路、內部網路、即時上線等任何技術製作。報檢人放棄他們的權利, 不需顯示他們的名字在任何再製作及再發表的媒體上, 但本會有權保留此項榮譽給予報檢人, 報檢人及模特兒不得因作品及肖像權問題提出各種權利問題及阻礙、質疑、糾正、補償等行動。對本會放棄告訴權, 並且遵守本國相關法律許可之規範, 因故意或過失, 不法侵害本會之相關權利者, 應負損害賠償責任。凡完成報名手續繳交費用者, 報檢人不得以任何理由要求退費及延後考試。 主辦單位:美國密西根 MNS 國際菁英教練訓練營 台灣區聯絡處:新北市板橋區民權路 202 巷 13 弄 6 號 1 樓 報名日期:_____ 報檢人同意簽名:_____										



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

B 級飲品雕藝師檢定

報名序號				報檢職類名稱				需 2 吋相片 3 張 其餘兩張貼下方 此處為實貼處					
報 檢 人 請 勿 填 寫				B級飲品雕藝術師檢定									
姓名		(中文)		國民身份證編號或外國人士護照編號									
		(英文)											
出生日期		年	月	日	E-mail 信箱								
電話		(公司)				地址		□□□□□ (請寫郵遞區號)					
		(手機)											
最高學歷		學 校 名 稱				科 系 別				修 業 狀 況			
										□ 畢 業 □ 肄 業 □ 就 學 中			
現任		任 職 單 位				職 稱				推薦單位 / 人			
檢驗證件		□國民身份證 □護照 □其他_____											
報檢人身份		□外籍生 □一般考生 □在校生											
是否申請原文(英文)證書，需酌收工本費 1000 元 □是 □否													
2 吋相片 2 張 請浮貼 相片後面請寫上姓名、報檢職類						審查結果		□ 資格符合 □ 資格不符 原因：		初審簽章			
										複審簽章			
國民身分證影印本 浮貼處 (正 面)						國民身分證影印本 浮貼處 (背 面)							
備註欄		填表須知: 一、本報名表中報名序號欄及審查結果欄請勿填寫，填表請用正楷且不得用鉛筆寫。 二、其餘所有欄位請依報檢職類資格需求完整填寫，備驗證件欄只需勾選符合應檢資格所備之證件名稱。 三、應繳驗之證件均繳影印本即可。											
報檢人研習申請/會員聲明同意書 本人完全了解美國密西根 MNS 國際菁英教練訓練營(以下簡稱本會)之所有規定事項，並已事實參與。並贊助廣告、場地清潔、人事開銷、報名費用 元;且報檢人及模特兒均應了解及同意，本會辦理相關所有活動，報檢人及模特兒的肖像、作品、很可能被取得，以及在各式媒體中使用。報檢人及模特兒藉此授權於本會無限制免費使用報檢人在研習中的作品及透過任何形式媒體不論紙類或 CD、ROM、CDI、DVD...等，再製作或再發表。不論目前存在或此後製作、任何影像、通訊網路、內部網路、即時上線等任何技術製作。報檢人放棄他們的權利，不需顯示他們的名字在任何再製作及再發表的媒體上，但本會有權保留此項榮譽給予報檢人，報檢人及模特兒不得因作品及肖像權問題提出各種權利問題及阻礙、質疑、糾正、補償等行動。對本會放棄告訴權，並且遵守本國相關法律許可之規範，因故意或過失，不法侵害本會之相關權利者，應負損害賠償責任。凡完成報名手續繳交費用者，報檢人不得以任何理由要求退費及延後考試。 主辦單位:美國密西根 MNS 國際菁英教練訓練營 台灣區聯絡處:新北市板橋區民權路 202 巷 13 弄 6 號 1 樓 報名日期:_____ 報檢人同意簽名:_____													





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

B 級飲品雕藝師檢定

學科檢定

每題 10 分，共計 100 分

01-05 是非題，06-10 選擇題

答案請勿塗改，塗改該題不予計分

是非題

- () 01.牛奶營養豐富、主要組成水，其成分可區分為四大類：蛋白質（1-20%）、脂肪（2-55%）、碳水化合物及醣（乳糖 0-10%）、礦物質。
- () 02.牛奶發泡最理想的溫度介於 60-63°C，若低於這個溫度，可能會得到不穩定的奶泡及大氣泡；若高於這個溫度，則會讓過多蛋白質變性，導致牛奶中的蛋白質不會有足夠的自然結構來形成穩定的氣泡。
- () 03.牛奶的蛋白質主要分為兩種：奶蛋白以及乳清蛋白，當加熱並發泡牛奶時，這兩種蛋白質會產生不同的變化。
- () 04.要研磨咖啡、為的是增加咖啡熟豆的裡面積，以促成萃取出咖啡中更好的風味與香氣。
- () 05.當咖啡研磨成粉後，咖啡粉容易受濕氣影響，受潮時，會影響咖啡的（油脂及風味），而表面積也是細研磨咖啡比粗研磨更快喪失風味的原因。

選擇題

- () 06.保存咖啡豆、咖啡粉最好的建議方法:放置於真空、密封、
(1)冰箱 (2)透光 (3)潮濕 (4)不透光 的容器中。
- () 07.製作咖啡時，最主要的目標就是控制萃取，咖啡風味取決於多少物質從咖啡豆中被溶解到水中，這部分的平衡來自水粉比例、沖煮時間及
(1)溫度 (2)細研磨咖啡 (3)水溫、研磨粗細 (4)粗研磨 等變因。
- () 08.萃取時間可能有些微差異，但一劑濃縮搭配九大氣壓的萃取時間通常
(1)25-30 秒 (2)15-20 秒 (3)25-40 秒 (4)15-25 秒。
- () 09.常見的咖啡生豆的處理法，比較傳統的方式有：日曬法、水洗法、半水洗法 4、(1)鹽處理法 (2)糖處理法 (3)蜜處理法 (4)酸處理法
- () 10.乳脂對穩定奶泡有重要的作用，(1)水質 (2)脂質 (3)醣質
(4)礦物質 含量較多的牛奶有助於形成較穩定的奶泡。

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

考生編號:_____

USA NAIL
SPORTS
ACADEMY



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS B 級飲品雕藝師檢定

學科檢定

每題 10 分，共計 100 分

01-05 是非題，06-10 選擇題

答案請勿塗改，塗改該題不予計分

是非題

- (0) 01.牛奶營養豐富、主要組成水，其成分可區分為四大類：
蛋白質（1-20%）、脂肪（2-55%）、碳水化合物及醣（乳糖 0-10%）、
礦物質。
- (0) 02.牛奶發泡最理想的溫度介於 60-63°C，若低於這個溫度，可能會得到
不穩定的奶泡及大氣泡；若高於這個溫度，則會讓過多蛋白質變性，
導致牛奶中的蛋白質不會有足夠的自然結構來形成穩定的氣泡。
- (x) 03.牛奶的蛋白質主要分為兩種：奶蛋白以及乳清蛋白，當加熱並發泡牛
奶時，這兩種蛋白質會產生不同的變化。
- (x) 04.要研磨咖啡、為的是增加咖啡熟豆的裡面積，以促成萃取出咖啡中更
好的風味與香氣。
- (0) 05.當咖啡研磨成粉後，咖啡粉容易受濕氣影響，受潮時，會影響咖啡的
(油脂及風味)，而表面積也是細研磨咖啡比粗研磨更快喪失風味的原因。

選擇題

- (4) 06.保存咖啡豆、咖啡粉最好的建議方法:放置於真空、密封、
(1)冰箱 (2)透光 (3)潮濕 (4)不透光 的容器中。
- (3) 07.製作咖啡時，最主要的目標就是控制萃取，咖啡風味取決於多少物質
從咖啡豆中被溶解到水中，這部分的平衡來自水粉比例、沖煮時間及
(1)溫度 (2)細研磨咖啡 (3)水溫、研磨粗細 (4)粗研磨 等變因。
- (1) 08.萃取時間可能有些微差異，但一劑濃縮搭配九大氣壓的萃取時間通常
(1)25-30 秒 (2)15-20 秒 (3)25-40 秒 (4)15-25 秒。
- (3) 09.常見的咖啡生豆的處理法，比較傳統的方式有：日曬法、水洗法、
半水洗法 4、(1)鹽處理法 (2)糖處理法 (3)蜜處理法 (4)酸處理法
- (2) 10.乳脂對穩定奶泡有重要的作用，(1)水質 (2)脂質 (3)醣質
(4)礦物質 含量較多的牛奶有助於形成較穩定的奶泡。

分數欄

考生請勿填寫

評審簽名

考生編號:_____

USA NAIL
SPORTS
ACADEMY



美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS

B 級飲品雕藝師檢定

評分表

檢定日期 年 月 日

檢定地點 評審:

檢定項目: B 級飲品雕藝師													
編號													
1	事前準備用具材料是否完備	5											
2	奶泡機正確操作手法	5											
3	製作飲品裝量 8 分滿	5											
4	各種奶泡堆疊.形狀技巧	5											
5	有效雕花圖形繪畫製作	5											
6	均勻上色之手法	5											
7	以乾淨的杯子盛載	5											
8	飲品雕花-對稱性	20											
9	飲品雕花-困難度	20											
10	飲品雕花-奶泡綿密度	20											
11	工作區清潔能力與敬業態度	5											
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
合計		100											

總評審長:





美國政府合格證號:02101W
NAIL SPORTS

美國密西根 MNS B 級飲品雕藝師檢定

扣分表

檢定日期 年 月 日

檢定地點 監察:

檢定項目: B 級飲品雕藝師														
編號														
1	奶泡倒塌 30 百分比													
2	造型上色部暈色 20 百分比													
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

總監察長:

