

市立新北高工 109 學年度第 1 學期第三次段考 試題										班別		座號		電腦卡作答
科 目	食品營養與衛生	命題教師	陳怡婷	審題教師	謝昀祈	年級	三	科別	綜合科	姓名				是

一、是非題:正確打 O，錯誤打 X。

- ()1. 切水果時需使用熟食砧板，因為水果要直接食用。
- ()2. 煮薏仁綠豆湯時，薏仁可以直接和綠豆一起煮，很快就熟。
- ()3. 菜餚燒焦的部分盡量不要吃，因為容易致癌。
- ()4. 煮抹布時，可以不用管抹布顏色，直接放下去一起煮。
- ()5. 烹飪時戴網帽的目的是為了不讓頭髮沾到油煙味。

二、問答題

1. 金瓜炒米粉和炒花椰菜的蒜頭處理有什麼不同？

2. 炸雞肉及甜不辣前，雞肉、甜不辣要如何處理?(含切法、調味…等)

3. 請寫出金瓜米粉的南瓜食材處理流程。

4. 包芝麻湯圓時要注意什麼事情？在煮的過程才不會爆掉。

5. 火腿蛋炒飯需要哪些食材？調味料?(請詳細寫出比例)

6. 請寫出火腿蛋炒飯的製作流程(條列式)。

市立新北高工 109 學年度第 1 學期第三次段考 試題										班別		座號		電腦卡作答
科 目	食品營養與衛生	命題教師	陳怡婷	審題教師	謝昀祈	年級	三	科別	綜合科	姓名				是

7. 金瓜米粉需要哪些食材？調味料？（請詳細寫出比例）

8. 請寫出金瓜米粉的製作流程(條列式)。

9. 製作炒三絲時，需要哪些食材？食材要切成什麼形狀？

10. 乾香菇要如何處理才能使用呢？

11. 番茄蔬菜湯的食材-冷凍排骨要如何處理呢？

12. 包水餃時要注意哪些事？才不會讓水餃在煮的時候破掉。

13. 請你搭配出一套餐點，其中包含主菜一樣、配餐一樣、湯品一樣，要考慮營養均衡或是主題性喔！會考慮在下學期安排進菜單內。（請寫沒做過的菜品）
