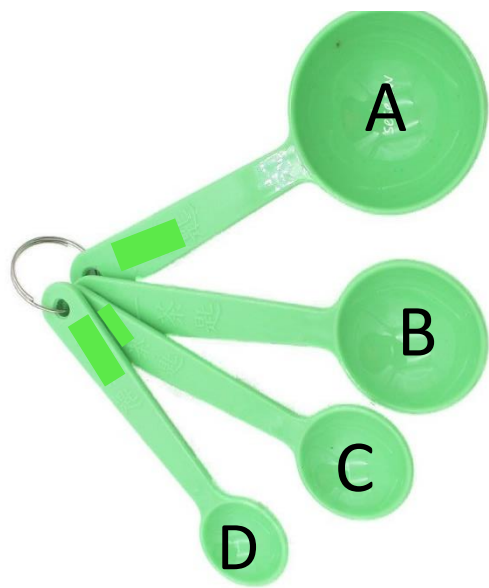


市立新北高工 109 學年度第 1 學期第二次段考 試題										班別		座號		電腦卡作答
科 目	食品營養與衛生	命題教師	陳怡婷	審題教師	謝昀祈	年級	二	科別	綜合科	姓名				是

一、請依下圖的工具名稱。再寫出工具各部分的名稱。( 提示： $\frac{1}{2}t$ 、 $t$ 、 $\frac{1}{4}t$ 、 $T$  )

● 工具名稱( )



A ( )

B ( )

C ( )

D ( )

(一) 請依題目指示填寫上圖合適的代號

1. 請你量  $1T$  的油，請問要用哪個大小的湯匙( )

2. 請你量  $\frac{1}{4}t$  的油，請問要用哪個大小的湯匙( )

二、是非題: 鄭卻打 O，錯誤打 X。

( ) 1. 菇類都很髒，一定要用自來水沖洗，手也要用力搓掉髒汙。

( ) 2. 花椰菜的梗不能吃，因為太硬了。

( ) 3. 削芋頭時，記得不能沖水，因為手會癢癢的。

( ) 4. 菜餚煮好要盛盤時，盤子上要保持乾燥。

( ) 5. 烹調食物前，要清洗需使用的工具。

三、問答題

1. 製作肉燥飯和炒青菜的蒜頭處理有什麼不同?

---

2. 請寫出花椰菜的食材處理流程。

---

市立新北高工 109 學年度第 1 學期第二次段考 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	二	科別	綜合科	姓名				是

3. 請寫出**地瓜葉**的食材處理流程。

---

4. 蔬菜煎餅中的食材都是切成什麼形狀？

---

5. 咖哩飯需要哪些食材？調味料？(請詳細寫出比例)

---

---

6. 請寫出咖哩飯的製作流程(條列式)。

---

---

---

---

7. 肉燥飯需要哪些食材？調味料？(請詳細寫出比例)

---

---

8. 請寫出肉燥飯的製作流程(條列式)。

---

---

---

---

9. 製作芋圓時，芋頭要如何處理呢？

---

市立新北高工 109 學年度第 1 學期第二次段考 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	二	科別	綜合科	姓名				是

10. 製作芋頭西米露時，芋頭要如何處理呢？

---

11. 製作玉米濃湯時，玉米要如何處理呢？

---

12. 請從食物製備中選出目前你最喜歡的一道料理，並寫出原因。

---

13. 請你寫出還想嚐試哪些哪些料裡呢？請寫出 2 種，並寫出原因。

---

---