

新北市立新北高工 106 學年度第 1 學期 第三次段考								班別		座號		電腦卡作答
科 目	食品營養與衛生	命題教師	胡存慈	年級	三	科別	綜合科	姓名				否

一、是非題(一題 2 分，共 20 分)

- () 食材的新鮮度和衛生不會因為食品存放的環境而受到影響。
- () 冷凍食品的最佳溫度需要-18℃以下。
- () 買有包裝的食品不需要注意食品標示。
- () 挑選的原則為「看顏色、聞味道、挑外觀」，並且盡量挑選當令的食材。
- () 挑選葉菜類(如：地瓜葉、空心菜)的時候，要挑選整株鮮嫩、外型完整。
- () 發芽的馬鈴薯特別好吃，所以買的時候要挑芽眼多且長芽的。
- () 在魚市場看到的烏賊、花枝、墨魚，他們都是同一種動物。
- () 優良肉質的顏色紅潤，也較有彈性，按壓後較容易恢復原狀。
- () 購買盒裝蛋就不用注意保存期限。
- () 西瓜、芒果、百香果等水果，適合在冬天購買。



二、選擇題(一題 3 分，共 30 分)

- () 請問下列哪一項食材不是頭足類的海鮮？
(A)龍蝦 (B)章魚 (C)花枝 (D)小管
- () 請問挑選魚類時，要選擇他們眼睛呈現什麼顏色？
(A)白色 (B)紅色 (C)接近透明 (D)綠色
- () 請問台灣冬季當令且盛產的蔬菜不包含哪一項？
(A)白蘿蔔 (B)山藥 (C)芋頭 (D)竹筍
- () 請問下列哪一項不是挑選生鮮食品的主要原則？
(A)看顏色 (B)秤重量 (C)聞味道 (D)挑外觀
- () 請問選購食材需要注意哪些事情？
(A)食材的新鮮度 (B)食品標示、合格標章 (C)包裝完整度 (D)以上皆是
- () 請問台灣夏季當令且盛產的水果不包含哪一項？
(A)西瓜 (B)荔枝 (C)橘子 (D)水蜜桃
- () 請問加工食品的選購原則哪一項不正確？
(A)罐頭蓋已凸起或凹陷 (B)盡量選購有合格標章的食物 (C)有清楚且完整的標示資訊
(D)須注意保存期限和製造日期

新北市立新北高工 106 學年度第 1 學期 第三次段考								班別		座號		電腦卡作答
科 目	食品營養與衛生	命題教師	胡存慈	年級	三	科別	綜合科	姓名				否

8. () 請問有出現下列哪一項的情形，表示要避免選購？
- (A) 魚的腮色很紅潤 (B) 水果無爛掉或蟲蛀 (C) 根莖類的蔬菜要選未長芽且芽眼較少
- (D) 標示不清楚的盒裝牛奶
9. () 請問一般蔬果的冷藏溫度要在幾度最合適？
- (A) 25°C (B) 0-10°C (C) 40°C (D) -20°C
10. () 請問在優良肉類上會出現哪一個合格標章？
- (A) CAS 優良食品標章 (B) 農產品產銷履歷 (C) 吉園圃安全蔬果標章 (D) GMP 標章

三、填充題—請寫出該食物的種類及選購需要注意的事項(一個空格 3 分，共 30 分)

食物照片	食物種類	選購需要注意的事項
 <p>地瓜葉</p>	_____類	1. 選購_____期(提示：挑選當令且 <u>大量生產</u> 的食材) 2. 整株要_____ (提示：顏色) 3. 外型_____ (提示：整體形狀) 4. 無_____ (提示：顏色發黃或軟掉)
 <p>吳郭魚</p>	_____類	1. 外型_____ (提示：整體形狀) 2. 眼睛_____明亮(提示：顏色) 3. 腮色_____ (提示：顏色) 4. 肉質有_____ (提示：按壓後會回彈)

四、問答題—選擇一道烹飪課煮過的菜色，並寫出所需的食材及其分類(一項 2 分，共 20 分)

8 分類選項：蔬菜類、海鮮類、肉類、蛋類、豆製品、罐頭類、調味料(可重複選擇)

菜色名稱	食材名稱	分類