

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)

1. () 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。
2. () 冷凍食品的最佳溫度需要 -18°C 以下。
3. () 買有包裝的食品不需要注意食品標示。
4. () 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。
5. () 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。
6. () 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。
7. () 在魚市場看到的烏賊、花枝、墨魚，他們都是同一種動物。
8. () 優良肉質的顏色紅潤，也較有彈性，按壓後較容易恢復原狀。
9. () 購買盒裝蛋就不用注意保存期限。
10. () 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)

1. () 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
2. () 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
3. () 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
4. () 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
5. () 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
6. () 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
7. () 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
 地瓜葉	_____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)
 吳郭魚	_____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