

| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------|------|-----|------|-----|----|---|----|-----|----|--|-------|
| 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）
