

單一選擇題

1. (A)西班牙最主要的稻米產地是瓦倫西亞地區，當地屬於副熱帶地中海氣候，請問下列何者最有可能是當地的氣候特色？
 (A)夏乾冬雨 (B)日夜溫差大
 (C)高溫多雨 (D)年溫差小。
2. (B)歐美國家在生日時，會為壽星準備插滿蠟燭的圓形蛋糕，請問這種慶生習俗的起源與下列哪個地區的宗教信仰有關？
 (A)希臘半島 (B)日耳曼地區
 (C)不列顛群島 (D)義大利半島。
3. (B)蛋糕是用麵粉製成，但卻比麵包有更蓬鬆柔軟的口感。請問下列製作蛋糕的步驟何者有誤？
 (A)準備雞蛋、低筋麵粉、水、油和糖
 (B)加入酵母菌讓麵糰發酵
 (C)將蛋白反覆攪打使空氣混入其中
 (D)放入烤箱用高溫烘烤。
4. (B)市面上的胡椒可分為黑胡椒與白胡椒兩類，請問兩者有何差別？
 (A)品種不同 (B)有無去皮
 (C)有無添加色素 (D)採收季節不同。
5. (D)佛教禁食葷腥，除了不能吃動物的肉以外，也不能吃味道重的葷菜。請問佛教禁食葷腥食物的原因為何？
 (A)葷腥的食物容易腐敗
 (B)葷腥食物有害身體健康
 (C)葷腥食物的價格太過昂貴
 (D)葷腥食物會妨礙超脫輪迴。
6. (C)新航路開通後，可可產地已不再侷限在美洲。請問：世界可可豆產量最多的是下列哪個國家？
 (A)印度 (B)瑞士
 (C)科特迪瓦 (D)祕魯。
7. (D)宗教飲食禁忌有時會受到地理環境的影響而出現轉變，請問下列哪兩個宗教的飲食禁忌最相近？
 (A)佛教—道教 (B)猶太教—基督教
 (C)祆教—基督教 (D)猶太教—伊斯蘭教。
8. (B)巧克力全球年產值超過 500 億美元，作為巧克力原料的可可豆，其原產地位於現在哪個國家？
 (A)祕魯 (B)墨西哥
 (C)古巴 (D)智利。
9. (A)伊斯蘭教對於食用肉類有非常嚴格的禁忌，有多種肉類禁止食用，也不能吃動物的血和脂肪。請問下列何者是穆斯林禁止食用的肉類？
 (A)馬肉 (B)牛肉
 (C)羊肉 (D)駱駝肉。
10. (C)小麥是歐亞大陸非常重要的糧食作物，請問下列何者是小麥經由發酵作用製成的食物？
 (A)美乃滋 (B)豆腐 (C)啤酒 (D)養樂多。
11. (B)咖啡是世界三大飲品之一，廣受各地人民喜愛。請問：咖啡原產於哪個地區？
 (A)新幾內亞 (B)衣索比亞
 (C)澳大利亞 (D)馬來西亞。
12. (C)運動員在進行肌力訓練時會搭配適當的飲食菜單，以求達到事半功倍的效果，請問：攝取下列哪種營養成分最能促進肌肉的生長？
 (A)糖份 (B)鈣質
 (C)蛋白質 (D)膽固醇。
13. (B)肉桂粉是製作美式蘋果派時不可或缺的重要香料。請問：肉桂粉是用肉桂樹的哪個部位製成？
 (A)樹根 (B)樹幹
 (C)樹葉 (D)果實。
14. (D)小麥磨成的麵粉除了可以做成麵餅、麵條之外，經過發酵還能做成蓬鬆柔軟的麵包。請問：世界最早的麵包發源於下列哪個地區？
 (A)俄羅斯 (B)墨西哥
 (C)希臘 (D)埃及。
15. (D)使用香料要謹慎用量，請問下列何種香料含有興奮成分，若過度攝取可能產生幻覺或者昏迷？
 (A)胡椒 (B)薑黃
 (C)丁香 (D)荳蔻。
16. (A)在古代美洲，可可豆具有易保存且珍貴的特性，曾被下列哪個國家作為交易貨幣使用？
 (A)阿茲提克 (B)印加
 (C)室利佛逝 (D)迦納。
17. (D)哪個國家培育出適合做成紅茶的阿薩姆種茶樹，並發展出在茶湯加入蔗糖與牛奶的飲茶方式？
 (A)法國 (B)西班牙
 (C)荷蘭 (D)英國。
18. (D)經典的世界三大紅茶各有不同風味，請問下列何者不屬於三大紅茶之一？
 (A)烏瓦紅茶 (B)祁門紅茶
 (C)大吉嶺紅茶 (D)日月潭紅茶。
19. (C)歐洲人對於香料的渴求，開啟大航海時代。請問：胡椒、荳蔻、肉桂等香料原產於哪裡？
 (A)阿拉伯 (B)紐西蘭
 (C)東南亞 (D)南非。
20. (C)臺灣十大名茶中著名的東方美人茶、文山包種茶、木柵鐵觀音，都是屬於什麼種類的茶葉？
 (A)紅茶 (B)綠茶
 (C)烏龍茶 (D)普洱茶。