

## 臺中市立公明國中 綜合活動

一、選擇：(每個答案 4 分，共 100 分)

1. ( ) 烹飪結束後，和同組夥伴一起享用辛苦烹調的傑作時，應該注意什麼？ 甲、全員到齊後才開動；乙、注意用餐禮儀；丙、給夥伴回饋時，多讚美、少批評。 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丙 (D)甲乙丙。

《答案》D

2. ( ) 下列哪一位同學對產銷履歷的認識是正確的？

小安：具有產銷履歷 TAP 標章的農產品，價位都比較高。

小元：藉由產銷履歷，我們可以知道農產品的生長或培育過程。

小鎂：建立履歷追溯體系，可降低生產過程及產品之風險。

小蕙：只有國外進口的農產品才會有產銷履歷。

(A)小安、小蕙 (B)小元、小蕙 (C)小元、小鎂 (D)小安、小鎂。

《答案》C

3. ( ) 下列何者不是我們選擇在地食物的原因？ (A)碳足跡較少 (B)食材比較高級 (C)支持在地農民 (D)為地球環保盡一份心力。

《答案》B

4. ( ) 產品商標設計是為了加深顧客對產品的印象，代表著企業文化。下列何者屬於商標？



(A)



(B)



(C)



(D)

《答案》B

5. ( ) 小君約好友到家裡玩，約定每人準備一道菜，一起享用豐盛的午餐，下列哪一個人準備的菜肴適合採用「炒」的方式？ (A) 小秋：蘿蔔排骨湯 (B) 小婷：芹菜花枝 (C) 小君：紅燒蹄膀 (D) 藍帶豬排。

《答案》B

6. ( ) 下列關於「食物里程」的描述，何者正確？ 甲、指食物由生產點到消費者手上的距離；乙、包括加工食品在生產過程中，每種成分及包裝材料等運送距離的總和；丙、距離越遠，且成分來自不同國家越多，

## 8 下 家政科 補考 題庫

其食物里程越高；丁、由國外進口的食材對環境並不會造成任何影響。 (A)甲乙丙 (B) 甲乙丁 (C)乙丙丁 (D)甲丙丁。

《答案》A

7. ( ) 下列哪一位同學的觀念正確？ (A) 小山：烹飪時要時時注意爐火，以策安全 (B) 美美：烹飪主要是使用雙手，不需要戴頭巾，何況頭巾會破壞我美麗的髮型 (C)小孟：上烹飪實作課，全程戴著手套，何必洗手多此一舉 (D)小奇：有批評才會進步，同學做菜很難吃就要直接告訴他，他才知道要改善。

《答案》A

8. ( ) 產銷履歷對消費者而言，主要的價值為何？ 甲、提升產品的信賴度；乙、降低食品風險之危害；丙、提升產品及經營技術的效率。 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丙 (D) 甲乙丙。

《答案》D

9. ( ) 有生產履歷的食物，對消費者是一種保障，也代表所選擇的食物來源是何處？ (A)消費者所在縣市或外縣市 (B)歐美各國 (C)臺灣南部 (D)臺灣北部。

《答案》A

10. ( ) 臺灣有越來越多的新鮮食材具有產銷履歷農產品標章認證，下列何者為產銷履歷農產品標章？



(A)



(B)



(C)



(D)

《答案》B

11. ( ) 小組設計菜單時，美美一直強調要多採用當季在地食材，美美的考量是什麼？ (A)容易控制預算，又能兼顧美味、健康與環保 (B)在地食材雖然比較貴，但是品質很好 (C)鄰居就是農夫，不捧場很失禮 (D)可以圖利開有機農場的親戚。

《答案》A

12. ( ) 下列何者不是臺灣著名的古蹟建築？ (A)臺中國家歌劇院 (B)北投溫泉博物館 (C)彰化縣鹿港鎮的九曲巷 (D)臺南市的安

平古堡。

### 《答案》A

13. ( ) 正確使用冰箱對於飲食衛生也很重要，下列哪一位同學對於冰箱使用的概念是正確的？ (A)小安：冰箱應避免一直開開關關，所以每餐剩菜都在晚上一次放進冰箱即可 (B)小泉：冰箱有異味時，可以噴一些香水去除臭味 (C)小山：需要冷凍的食品應以每餐分量分別包裝，依需要食用的分量取出解凍 (D)小元：冰箱裡應該塞滿食物，才不會浪費空間。

### 《答案》C

14. ( ) 健康飲食的原則不包含下列何者？ (A)盡量選用價位高的珍貴食材 (B)少油、少鹽、少糖的飲食原則 (C)三餐以五穀為主食 (D)多攝取鈣質豐富的食物。

### 《答案》A

15. ( ) 在烹飪教室中，各組都努力的做出四菜一湯，過程中，老師發現有一位同學的行為不太恰當，你覺得是誰呢？ (A)使用調理的湯匙直接取食嘗試味道的小真 (B)使用攪拌棒混合食物的小如 (C)打噴嚏時以衛生紙遮掩並馬上洗手的小齊 (D)因為感冒而全程戴上口罩的小殷。

### 《答案》A

16. ( ) 想要成功的行銷產品，使人琅琅上口的廣告用詞也很重要，下列哪一種廣告用詞運用了「諧音法」？ (A)2882-5252(披薩廣告) (B)全家就是你家(便利商店廣告) (C)沒事多喝水，多喝水沒事(礦泉水廣告) (D)品客一口口，片刻不離手(洋芋片廣告)。

### 《答案》A

17. ( ) 選用具有生產履歷的食材，對消費者而言，具備許多優點，下列何者並非TAP 農產品的優點？ (A)更清楚產品來源，吃得安心又健康 (B)若遇食物安全出狀況時，可以迅速掌握產品是否安全 (C)TAP 農產品價格一定比較便宜 (D)支持臺灣本土農民。

### 《答案》C

18. ( ) 小華想利用暑假和家人一起出遊，他可以如何蒐集資料、規畫行程？ 甲、上網搜尋別人的旅遊經驗；乙、從報章雜誌中找尋旅遊文章；丙、詢問親朋好友的相關經驗。 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丙 (D)甲乙丙。

### 《答案》D

19. ( ) 「麻婆豆腐」這道菜是由清朝陳姓官吏的夫人所發明，請問：陳夫人運用了哪些食材烹調這道菜肴？ (A)碎肉、豆腐、花

椒、辣椒 (B)排骨、豆腐、芝麻、胡椒 (C)豆腐、九層塔、麻油、醬油 (D)豆腐、青椒、花椒、辣椒。

### 《答案》A

20. ( ) 在烹飪教室上課時，應留意個人衛生習慣，下列哪一位同學顯然沒遵守這個原則？ (A)隨時保持手部清潔的小華 (B)徒手混合食物的小玲 (C)穿戴圍裙和頭巾的小婷 (D)接觸生肉後馬上洗手的小青。

### 《答案》B

21. ( ) 小組設計菜單時，一定不能少了主菜，下列哪一道主菜比較適合在烹飪課上烹調？ (A)紅燒蹄膀 (B)滷牛腱 (C)蒜泥白肉 (D)北京烤鴨。

### 《答案》C

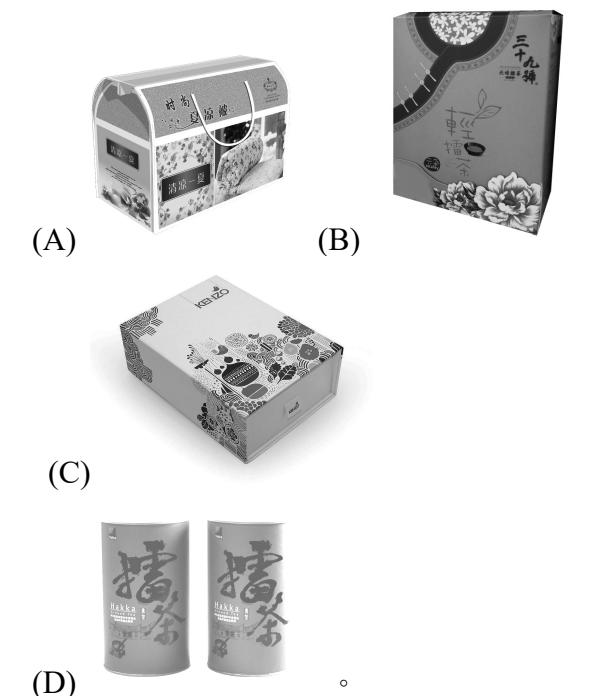
22. ( ) 臺灣因歷史因素而集結中國各地廚藝大成，請問：在臺灣可以看見哪一種中華菜系？ 甲、以清淡、酸甜、不膩為原則的福建菜；乙、取料廣泛、烹調手法細膩的廣東菜；丙、特別重視火候與刀功的北京菜；丁、以麻辣辛香調味料聞名的四川菜。 (A)甲乙丙 (B)甲丙丁 (C)乙丙丁 (D)甲乙丙丁。

### 《答案》D

23. ( ) 小雅為了做一份珍藏品設計的作業，想尋找文化創意團體的相關資料，她應該上哪一個網站搜尋？ (A)交通部觀光局 (B)各縣市政府網站 (C)文化部文化創意產業推動服務網 (D)中華民國博物館學會網站。

### 《答案》C

24. ( ) 下列哪一種包裝方式最具有在地文化特色？



《答案》B

25. ( ) 二年愛班舉行各組伴手禮發表會，下列哪一位同學的舉止才是適當的？ (A)觸摸他組製作的伴手禮，研究其質感 (B)當面批評他組製作的伴手禮之缺點 (C)其他組在發表時，討論自己組待會如何上臺報告 (D)專心聆聽、觀賞，並予以肯定和鼓勵。

《答案》D