

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。

小鎡：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会有產銷履歷。

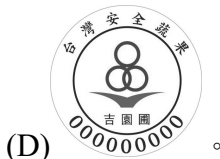
(A)小安、小蕙 (B)小元、小蕙 (C)小元、小鎡 (D)小安、小鎡。

《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？



《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，

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。

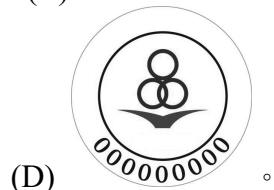
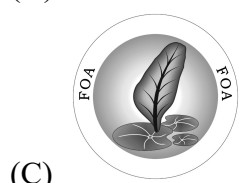
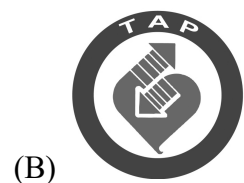
《答案》D

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？



《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？



(A)



(B)



(C)



(D)

《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