

一、單選題：每格 5 分、共 100 分

() 1. 下列哪一種豬肉美食「不」屬於加工食品？

- (A)肉燥飯 (B)火腿 (C)香腸 (D)肉鬆

答案：(A)

出處：精選試題

() 2. 舉行畢業餐會時若要達到環保減塑目標，以下作法何者為「非」？

- (A)準備預估人數兩倍的食物份量，以免不夠吃 (B)到可零售的地方採買食材 (C)避免使用免洗餐具 (D)提供打包服務避免浪費

答案：(A)

出處：精選試題

() 3. 關於畢業餐會分工，哪些同學的想法適當？

- 多拉夢：我在畢業餐會中擔任總籌組，我會盡責統籌規劃及追蹤各組工作進度
大雄：我是餐點組，完成餐點準備後不管當天發生任何需要幫忙的事情都不關我的事
小夫：我是招待組，這個工作很輕鬆，隨便做一做應付一下就好
胖虎：我是活動組，我會用心安排串場表演、確認活動流程並擔任主持
靜香：我是總務組，為了活動完美，我會不計成本購買最貴的餐點和器材，再和大家收錢

- (A)多拉夢、大雄 (B)小夫、胖虎 (C)靜香、多拉夢 (D)多拉夢、胖虎

答案：(D)

出處：精選試題

() 4. 挑選冷凍食品時，哪種觀念較為正確？

- (A)應該優先購買外表結霜的冷凍食品，因為代表冷凍效果好 (B)應該優先購買黏在一起的冷凍水餃，因為代表冷凍技術優良 (C)挑選冷凍食品時，應選擇包裝完整且觸摸時感覺堅硬、無解凍痕跡的產品 (D)冷凍食品外包裝有冰晶，表示其經過了超高溫滅菌，可以安心購買

答案：(C)

出處：精選試題

() 5. 南一國中九年一班的同學們想自行舉辦一場小畢典，他們運用 5W1H 來思考籌劃，請問哪一項 5W1H 的配對「不」正確？

- (A)目的 Why-為什麼要辦這個活動？ (B)人 Who-參與者是誰？有多少人？ (C)時 When-在哪裡辦？空間及動線怎麼安排？ (D)事 How-活動主軸是什麼？具體流程怎麼規劃？

答案：(C)

出處：精選試題

() 6. 如果食物在加工時殺菌時間或溫度不足，最可能導致哪一種危害？

- (A)食物的外觀顏色會變得更漂亮 (B)食物中的所有營養物質都會被破壞 (C)食物會變得比正常情況下更耐保存 (D)食物中的細菌沒有被完全殺死，導致食物變質，甚至引發食物中毒

答案：(D)

出處：精選試題

() 7. 南一國中九年二班的同學想要舉辦畢業餐會，地點在班級教室，請問哪一項「非」他們須事先考慮的注意事項？

- (A)召開籌備會，確認各組分工及進度 (B)規劃用餐動線，因為可能會有人不知道從哪邊開始排隊，或插隊吵架 (C)事先估算參加人數，避免餐點太多或太少 (D)不計成本，事先聯繫飯店主廚，確認菜單風味

答案：(D)

出處：精選試題

() 8. 關於食品加工法，哪些同學的分析是正確的？

郭靖：醃漬法製成的食物因為含有高糖或高鹽，所以永遠不會有微生物生長的問題

黃蓉：冷凍法可以無限期保存所有食物，因為低溫可以將所有微生物殺滅

穆念慈：食用醃漬食品時，必須注意可能攝取過多的鹽分或糖分，不利於健康

楊康：醃漬法除了可以延長保存期限，還可以改變食物的原始風味

- (A)郭靖、黃蓉 (B)黃蓉、穆念慈 (C)穆念慈、楊康 (D)楊康、郭靖

答案：(C)

出處：精選試題

() 9. 某食品工廠希望將新鮮水果製成可以常溫長期保存且方便攜帶的果乾。該工廠最應該採用哪兩種加工原理的組合？

- (A)發酵法與冷凍法 (B)醃漬法與輻照法 (C)乾燥法與化學防腐劑 (D)加熱法與冷凍法

答案：(C)

出處：精選試題

() 10. 同學們在感恩儀式中對國中三年幫助過自己的人表達感謝之情，請問以下敘述何者「不」正確？

- (A)如果感恩對象無法前來參與，可以將感謝之意寫在卡片上 (B)感恩儀式中要當場對感恩對象說出感謝話語，因為要感謝的人很多，所以可以不考慮其他同學，想講多久就講多久 (C)除了當場朗誦、手寫卡片外，也可以錄製影片給感恩對象 (D)透過感恩儀式可以表達自己平常沒有機會或不好意思說出來的情感

答案：(B)

出處：精選試題

() 11. 在餐點擺盤上，下列哪種做法最能有效提升整體質感？

- (A)將醬汁完全澆淋在食物上 (B)使用與餐點顏色最接近的器皿 (C)選用色彩最繽紛的桌巾 (D)依據食材顏色選擇不同材質的器皿

答案：(B)

出處：精選試題

() 12. 巴斯德滅菌法採用低溫殺死病菌，無法殺死所有微生物，因此經過處理的牛奶通常需要配合哪一種條件，才能有效地延長保存期限？

- (A)加入大量糖分且避免劇烈晃動 (B)加入冰塊後在常溫下保存 (C)放置在陽光下殺菌 (D)存放在低溫冷藏環境中

答案：(D)

出處：精選試題

- ()13. 在眾人的努力下，南一國中九年一班畢業餐會圓滿落幕，不過仍有一些工作要做。關於各組分工何者為「非」？
(A)總務組須完成經費結算並公布 (B)器材組須歸還借用設備 (C)活動組及招待組可以協助場地復原 (D)總籌組及餐點組不需協助其他組別或進行場地復原

答案：(D)

出處：精選試題

- ()14. 挑選醃漬食品（如蜜餞）時，哪種觀念較為正確？
(A)醃漬食品的顏色越鮮豔越好，表示風味豐富 (B)醃漬食品的鹽分越高，表示其營養價值越高 (C)如果醃漬食品出現黴斑或液體混濁，表示可能已被汙染或變質，應避免購買 (D)醃漬食品由於鹽分高，所以不需要注意保存期限

答案：(C)

出處：精選試題

- ()15. 準備料理招待他人時，可以透過一些小細節提升質感。以下敘述何者為「非」？
(A)可以透過使用不同材質的器皿(如：瓷器、陶器、木質餐具等)營造不同的風格 (B)可以根據菜色調整器皿種類(如：平盤、深盤等) (C)如果料理本身顏色繽紛，桌巾也可選擇繽紛色彩，相互輝映、效果更好 (D)可以用醬汁美化裝飾擺盤

答案：(C)

出處：精選試題

- ()16. 農藥殘留對人類健康的危害，最早產生在哪一個階段？
(A)食物在工廠裡被高溫殺菌時 (B)食物在超市的冷藏櫃裡販售時 (C)農作物在生產階段時，被殺蟲劑直接汙染 (D)人們在烹調食物時，加熱溫度不夠高

答案：(C)

出處：精選試題

- ()17. 畢業餐會中，餐點組在準備食物時最合適的規劃是？
(A)將冷盤與熱食混和擺放，以便來賓一次取用 (B)為了節省空間，將所有食物堆疊擺放 (C)不須規劃垃圾區及資源回收區 (D)根據食物種類，如：熱食、甜點等分區擺放

答案：(C)

出處：精選試題

- ()18. 為什麼市售美乃滋的保存期限可以達到三個月，而自製美乃滋通常只有一週？
(A)市售產品使用高溫加熱滅菌法，能殺死所有微生物 (B)市售產品使用了冷凍法來延長保存 (C)市售產品在製作過程中加入食品添加物以抑制微生物生長 (D)自製美乃滋的醋量不足，無法達到抑菌效果

答案：(C)

出處：精選試題

- ()19. 關於畢業餐會的分工組別與內容，何者完全正確？

(甲)	活動組：設計串場表演並負責主持	招待組：負責接待及事先製作發放邀請卡
(乙)	總籌組：準備餐點並預估分量	總務組：活動當日攝影
(丙)	餐點組：活動當日攝影	攝影組：準備活動所需器材
(丁)	招待組：負責經費規劃及收支核算	器材組：準備活動所需器材

(A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁

答案：(A)

出處：精選試題

- ()20. 標準美乃滋配方中會加入醋，主要目的是利用其酸性來抑制微生物生長，延長保存期限，並調整風味。如果想變換美乃滋口味，同時又維持抑菌功能，下列哪一種食材最適合用來替換配方中的醋？
(A)胡椒粉 (B)檸檬汁 (C)蜂蜜 (D)食用油

答案：(B)

出處：精選試題