

國立中科實驗高級中學 106 學年度第 1 次教師甄試 家政科試題卷

一、選擇題(每題 2 分)

- (B) 1.關於乳品，下列敘述何者正確？
(A)母乳蛋白質有40%來自乳清蛋白。
(B)牛乳蛋白質有80%來自酪蛋白。
(C)母乳的乳糖含量< 牛乳。
(D)乾酪是利用乳清蛋白的凝結性而製成。
- (C) 2.「清而不淡、鮮而不俗、嫩而不生、油而不膩」，這句話是形容下列何者？
(A)江浙菜。
(B)北平菜。
(C)廣東菜。
(D)四川菜。
- (B) 3.去漬原理的順序，下列何者是正確的？
(A)溶解→漂白→吸汗。
(B)吸汗→溶解→漂白。
(C)漂白→吸汗→溶解。
- (C) 4.小科明天要參加大學法律系申請第二階段的面試，如何穿著可給人較穩重的感覺？
(A)互補色系的衣服。
(B)對比色系的衣服。
(C)下深上淺的服裝。
(D)休閒服。
- (B) 5.最近禽流感又爆發，農委會與衛福部建議民眾雞蛋要吃全熟的，請問雞蛋容易造成的食物中毒是哪一種菌？
(A)肉毒桿菌。
(B)沙門氏菌。
(C)大腸桿菌。
(D)仙人掌桿菌。
- (D) 6.隨著社會變遷、價值觀的改變，家庭型態越來越多元，下列敘述何者正確？
(A)豆莖式家庭指祖父母世代、父母世代同住，即折衷家庭。
(B)重組家庭即父母因為離婚或一方死亡等原因，只剩下一方及未婚子女。
(C)兩地家庭指由本國人士和外籍人士結婚所組成的家庭。
(D)因生育及壽命延長因素而形成 beanpole family。
- (D) 7.烹調或外食時，如果能遵循「三低一高」的原則，對身體健康比較有幫助，請問「三低一高」是指？
(A)低鹽、低糖、低鈉，高油脂。
(B)低纖維、低蛋白質、低油脂，高糖。
(C)低糖、低鹽、低油，高蛋白質。

- (D)低油、低鹽、低糖，高纖維。
- (C) 8.上烹飪課前，教師除了介紹烹飪教室使用規則及器具介紹外，亦應先說明各項衛生與安全注意事項，尤其提醒學生，若手部有傷口，應包紮傷口後戴上手套操作，如此才可避免何種細菌污染食物？
- (A)大腸桿菌。
(B)肉毒桿菌。
(C)金黃色葡萄球菌。
(D)沙門氏桿菌。
- (D) 9.在天然纖維當中，以下各種纖維的強韌性由高到低的排序為何？
- (A)棉>絲>羊毛>亞麻。
(B)亞麻>毛>絲>棉。
(C)羊毛>絲>棉>亞麻。
(D)絲>亞麻>棉>羊毛。
- (B) 10.請問哪一種縫法較適用於包包底部的縫合？
- (A)交叉縫。
(B)回針縫。
(C)毛邊縫。
(D)藏針縫。
- (C) 11.依每日飲食建議量，每日的油脂攝取量為 3-7 茶匙(t)，請問 1 茶匙約幾 cc？
- (A) 15cc 。
(B) 10cc 。
(C) 5cc 。
(D) 20cc 。
- (C) 12. 奶類每日飲食建議量為 1.5- 2 杯，請問一杯的份量為何？
- (A) 200cc 。
(B) 150cc 。
(C) 240cc 。
(D) 320cc 。
- (B) 13.「工作金三角」是設計廚房動線的基本法則，其中冰箱、水槽與瓦斯爐的三點距離，應小於多少公尺？
- (A) 1.5公尺。
(B) 3公尺。
(C) 4.5公尺。
(D) 6公尺。
- (D) 14.請問依食品安全衛生管理法，下列何者沒有安全容許量的範圍？
- (A)食品添加物。
(B)農藥殘留量。

- (C)動物用藥品殘留量。
- (D)致癌物。
- (B) 15.動物經放血屠宰後，肌肉失去延展性，導致肉體逐漸僵硬，此現象稱為？
 - (A)解僵作用。
 - (B)死後僵直。
 - (C)熟成作用。
 - (D)腐化作用。
- (B) 16.下列食物與其所含色素，何者錯誤？
 - (A)桑葚、莧菜、草莓—花青素。
 - (B)菠菜、空心菜、甜椒—葉綠素。
 - (C)番茄、辣椒、胡蘿蔔—類胡蘿蔔素。
 - (D)大白菜、洋蔥、蘿蔔—黃鹼醇。
- (D) 17.下列何種不是消費者保護法所指的特種買賣？
 - (A)訪問買賣。
 - (B)網路購物。
 - (C)郵購買賣。
 - (D)二手商店。
- (D) 18.請問下列哪種海鮮是建議食用，較不會影響海洋資源？
 - (A)鯨鯊。
 - (B)鸚哥魚。
 - (C)七星斑。
 - (D)鎖管。
- (D) 19.中華民國消費者日？
 - (A)4月22日。
 - (B)5月30日。
 - (C)8月的第四個星期日
 - (D)1月11日。
- (A) 20.內政部建築研究所指定機構審核，至少要通過綠建築9個指標中的哪兩項指標，才可取得候選綠建築標章？
 - (A)日常節能、水資源。
 - (B)生物多樣性、二氧化碳減量。
 - (C)廢棄物減量、綠化量。
 - (D)污水與垃圾改善、水資源。

