新北市立鶯歌工商 115 學年度第 1 學期第一次段考試題卷

Yingge Vocational High School 1st Semester, 115 Academic Year, 1st Mid-Term Exam

考試科目 Subject	生活餐食製作	適用年級 Grade	一年級	命題教師 Exam Designer	李菁菁
範圍 Target Lessons	第一次段考	班級 Class	忠/孝	姓名 Name	座號 No.

一、 是非題(每題 2 分；共 20 分)

1. (　　)進入烹飪教室時，個人物品可隨意地放在工作桌檯面上。
2. (　　)工作期間，如需要上廁所，應先取下工作服及廚帽才能離開烹飪教室。
3. (　　)工作桌「桌面清潔」應拿粉紅色抹布濕擦後，再噴酒精消毒。
4. (　　)生食與熟食砧板需分開使用，以免互相感染。
5. (　　)烹飪過程中，若不慎切傷手指頭，可用清水清洗後繼續工作。
6. (　　)清洗器具時，應依器具大小，將小器具疊放在大器具內，先洗小器具再洗大器具。
7. (　　)清洗器具，洗完後須仔細檢查是否有污垢及洗碗精殘留。
8. (　　)挑蛋技巧應挑選外殼光滑，表面無汙物、搖晃有聲音的蛋。
9. (　　)雞蛋的營養精華是蛋白，內含有蛋白質、脂肪、卵磷脂、維生素 A 等營養素。
10. (　　)烹飪實作操作時，須注意自己與他人的安全，不可在教室內奔跑或玩笑。

二、 圈選題:請圈選下列問題之正確的答案(每個答案 2 分；共 14 分)

1. 烹飪教室的抹布有四種顏色，如

(1) 桌面有水滴想要擦乾，得使用 黃色 / 粉紅色/藍色/灰色 抹布

(2) 洗完炒鍋要擦乾，得使用 黃色 / 粉紅色/藍色/灰色 抹布

(3) 切食材，砧板下要放的抹布是 黃色/粉紅色/藍色 / 灰色 抹布

(4) 清潔瓦斯爐要使用 黃色/粉紅色/藍色 / 灰色 抹布

2. 如果小廣想要切蔥花，他應該準備哪些切菜工具? (請圈出正確工具)

藍色抹布/黃色抹布 / 粉紅色抹布 / 藍色砧板 / 米色砧板/鋼盆 / 水果刀 / 片刀

三、 配合題(每題 2 分，共 20 分)

請參考下列的參考答案，在下列器具中，填入正確的器具名稱代號。

★參考答案★

A. 馬口碗　B. 鋼盆　C. 配菜盤　D. 湯碗　E. 砧板　F. 水果刀　G. 片刀
H. 削皮刀　I.量匙　J. 雪平鍋　K. 炒菜鍋　L. 湯鍋　M. 刨絲器　N. 盤子

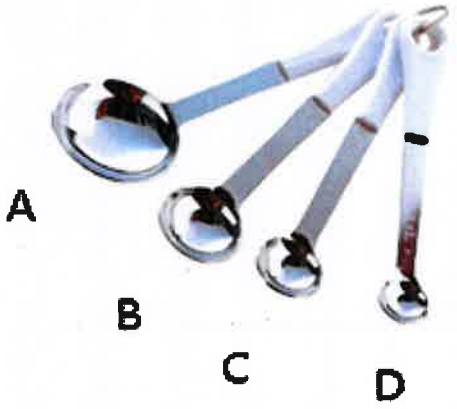
四、 辨認火候大小:仔細看看下方圖示，辨認小火、中火、大火，並將答案填寫在括弧內。(6%)

(　　)　(　　)　(　　)

五、 請寫出「量匙」的 A~D 名稱(每格 3 分；共 12 分)

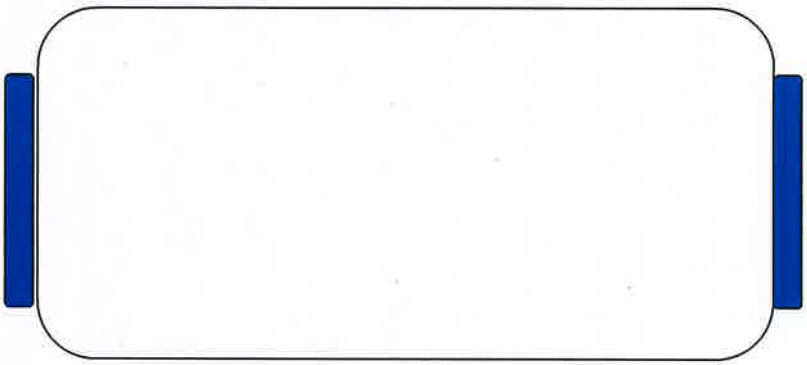
A	(　　) 匙 15 c.c
B	(　　) 匙 5 c.c
C	(　　) 小匙 2.5 c.c
D	(　　) 小匙 1.25 c.c



六、 請在下圖畫出準備切菜前，「片刀」正確的擺放方式 (4 分)



我是(　　)手拿「片刀」。(1%，畫 3%)



七、 關於蛋的保存，請問要將蛋的_____ (尖/鈍)端朝上?並在下方「蛋」的圖案中圈出鈍端的位置?(每格 2 分；共 4 分)



八、 術科操作考(20 分):我考 _____分