

班級：_____班 座號：_____ 姓名：_____

- ___1.下列有關食物的烹煮方式，何者錯誤？
 (A)壓力鍋需使用瓦斯來加熱 (B)燜燒鍋需使用電能加熱來保溫 (C)燜燒鍋的保溫原理和保溫瓶相同 (D)壓力鍋是利用壓力增加，沸點上升的原理來煮熟食物。
- ___2.下列何種酒中的乙醇含量最高？
 (A)威士忌 (B)黃酒 (C)米酒 (D)葡萄酒。
- ___3.紅茶、綠茶、烏龍茶何者屬於全發酵茶葉？
 (A)紅茶 (B)綠茶 (C)烏龍茶 (D)以上皆非。
- ___4.酒類放置在空氣中自然會變酸，原因為何？
 (A)酒是酸性 (B)酒中的乙醇經酵母菌發酵作用生成 (C)酒中的乙醇與空氣中的氧作用生成乙酸 (D)醋化的結果。
- ___5.蛋白質、脂肪、醣類中所含的共同元素為下列何者？
 (A)碳、氫、氧 (B)碳、氫 (C)碳、氮、氧 (D)碳、氧。
- ___6.在化學變化中，利用酵素使有機物分解的過程稱為下列何者？
 (A)酯化 (B)皂化 (C)發酵 (D)氧化。
- ___7.有關乳酸菌食品，下列敘述何者正確？
 (A)可利用乳酸菌將牛奶發酵來製成 (B)活性乳密封後經加熱殺菌可製得非活性乳，但要 4℃下保存 (C)優格、優酪乳一定要放在 0℃的冷凍庫中保存 (D)以上皆正確。
- ___8.市面上販售的冷凍食品是採用何種方法來延長食物的保存時間？
 (A)高溫殺菌 (B)乾燥 (C)低溫冷凍 (D)低溫殺菌。
- ___9.醬油是不可或缺的調味品，一些醃漬的醬瓜都需要用到醬油，試問下列哪一種方式是醬油的傳統釀造方法？
 (A)穀類或水果在密閉環境中，藉由酵素作用而成 (B)黃豆葉苗經發酵再烘焙而成 (C)利用乳酸菌將牛奶發酵而成 (D)黃豆、小麥蒸煮焙炒後，加入鹽水和麴菌發酵，經過壓榨、殺菌、澄清等過程製作而成。
- ___10.有關酒類的敘述，下列何者錯誤？
 (A)可以利用醋類發酵後得到乙醇 (B)酒越陳越香，這乃是酒類之中產生醋類的緣故 (C)酒可以分成釀造酒與蒸餾酒 (D)酒是乙醇的水溶液。
- ___11.在食物中加入大量的糖與鹽，抑制食物中微生物的生長，使食品得以保存，這種食品保存方式稱為什麼？
 (A)脫水乾燥 (B)密封包裝 (C)高溫殺菌 (D)低溫冷凍。
- ___12.雯雯到便利商店買了包魚乾，咬了一口後，發覺好鹹，試問其原因是：
 (A)魚乾變質了 (B)魚乾加了很多鹽來延長保存時間 (C)調味不均勻，剛好咬到鹽塊 (D)細菌進入魚乾中，分解產生鹽。
- ___13.果醬、鹹肉這類醃漬食品可以長時間保存，其原因為何？
 (A)醃漬的鹽或糖溶於水後，可以增加食物的新鮮度 (B)在醃漬的環境下，水分會加速蒸發 (C)在醃漬的環境下，將消耗空氣中的氧 (D)在醃漬的環境下，微生物不易生存或繁殖。

- ___14. 冷飲店所賣的紅茶、綠茶、青茶、麥茶，何者是完全發酵的飲料？
(A)紅茶 (B)綠茶 (C)青茶 (D)麥茶。
- ___15. 在日常生活中經常可吃到加工食品，食品加工的方式有很多，請問下列哪一種食品並非使用醃漬的方法來達到食品保存的目的？
(A)加鹽沙士 (B)草莓果醬 (C)臘肉 (D)蜜餞。
- ___16. 食用醋主要是將含有 X 的穀類或果實作原料，再將這些原料發酵成酒，利用醋酸菌使酒中的 Y 和氧氣反應生成醋酸。試問 X 和 Y 應分別填入哪兩種物質？
(A)醣類；酒精 (B)澱粉；水 (C)蛋白質；乙醇 (D)碳；水。
- ___17. 在人體內需要特定酵素做催化劑，此酵素成分為下列何者？
(A)脂肪 (B)澱粉 (C)蛋白質 (D)葡萄糖。
- ___18. 有關醬油的敘述，下列何者錯誤？
(A)是黑色有鹹味的液體 (B)傳統釀造法是將紅豆、糖和麴菌一起發酵 (C)化學製法是以鹽酸將黃豆分解，再加入其他原料 (D)醬油常用於烹飪食品的調味品。
- ___19. 自然界許多作用都需要用到氧氣。下列哪種作用在進行過程中不需消耗氧氣？
(A)葡萄糖發酵生成乙醇 (B)酒精發酵變成醋酸
(C)醣類被人體消化產生熱量 (D)鐵欄杆生鏽。
- ___20. 下列禮盒何者最需要放乾燥劑？
(A)果醬禮盒 (B)生鮮食品禮盒 (C)海苔禮盒 (D)水果罐頭禮盒。
- ___21. 關於澱粉與纖維素的敘述，下列何者錯誤？
(A)兩者都是由碳、氫、氧三元素所組成的 (B)纖維素是植物細胞壁的主要成分
(C)澱粉是天然的 (D)纖維素是人造的。
- ___22. 下列方法中，有幾種可延長食物保存？
(甲)乾燥 (乙)低溫冷凍 (丙)高溫殺菌 (丁)低溫殺菌 (戊)抽成真空。
(A)2 (B)3 (C)4 (D)5。
- 【題組】**優酪乳自古以來就是遊牧民族絕佳的營養補充品。在二十世紀初，生理學家法基尼克夫認為優酪乳中的乳酸菌，就是讓保加利亞一帶住民長壽的原因，使乳酸菌聲名大噪，也使更多專家投注心力去研究。
越來越多與乳酸菌相關的科學理論及臨床研究被發表。在在證實了乳酸菌對人體的幫助。一般認為，乳酸菌有助於增加食物的營養價值，建立腸胃正常的細菌生態，抑制有害菌類的孳生，增加免疫力，並有助於預防癌症等成人慢性病。優酪乳中富含鈣、蛋白質、維生素 B₂ 等，而且乳糖已被分解，適合對乳糖過敏，即喝牛奶肚子會感到不適的人。請根據上述回答下列問題：
- ___23. 乳酸菌在牛奶發酵過程中，會消耗下列哪一種成分？
(A)蛋白質 (B)脂質 (C)乳糖 (D)牛奶糖。
- ___24. 優酪乳中的乳酸菌，由於被認為是成為保加利亞一帶住民長壽的原因而聲名大噪，請問下列何者不是乳酸菌對人體的好處？
(A)增加人體對養分的吸收 (B)抑制有害菌類的孳生 (C)使消化變慢 (D)增加免疫力。
- ___25. 醫學上已證實乳酸菌對人體有益，於是市面上便漸漸的充斥了各式各樣的乳酸菌飲料。請問下列何者並非乳酸菌飲料？
(A)養樂多 (B)優酪乳 (C)優格 (D)調味乳。