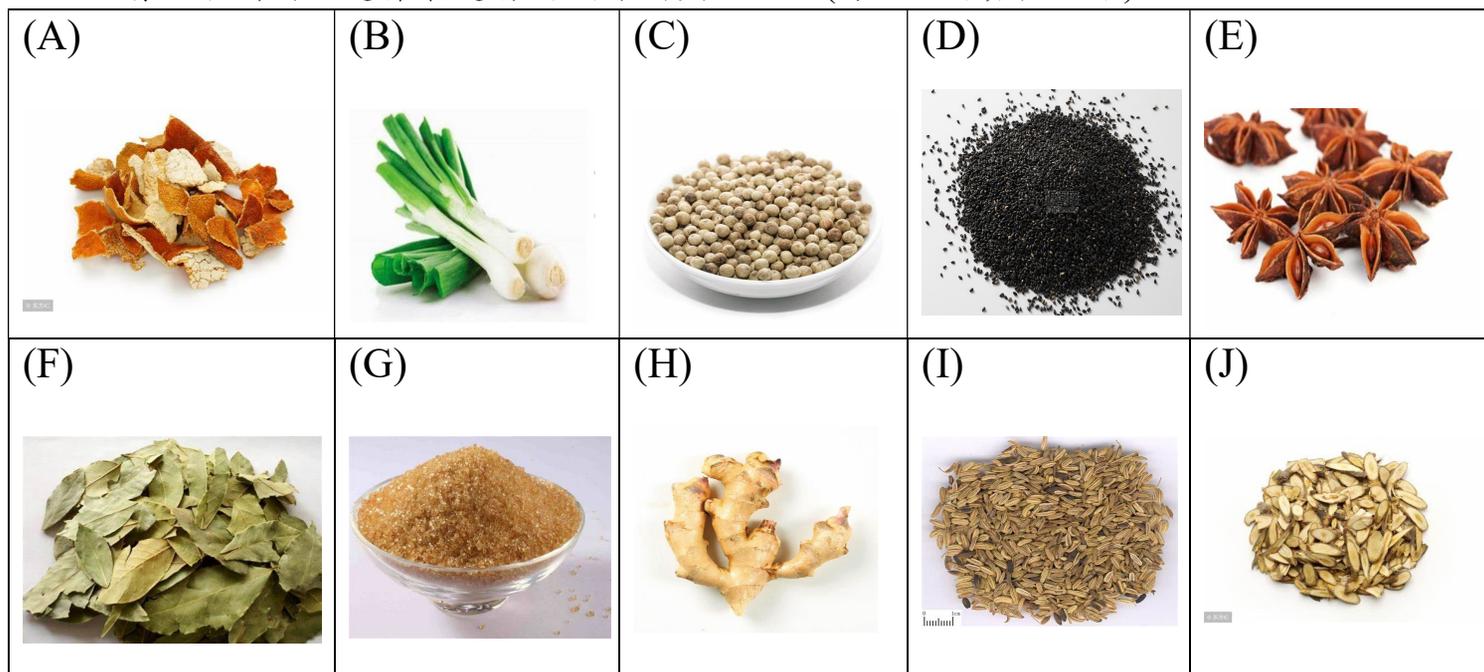


國立北門高級農工職業學校

112 學年度特色招生專業群科甄選入學 畜保科試題卷 准考證：_____

試題說明：請於答案卷作答，否則不予計分。

一、請依下列圖示選擇最適當的調味料與添加物(每格 3 分,共 30 分)



- | | |
|---------|-----------|
| 1.()茴香 | 6.()芝麻 |
| 2.()薑 | 7.()八角 |
| 3.()二砂 | 8.()香葉 |
| 4.()陳皮 | 9.()白胡椒粒 |
| 5.()桂枝 | 10.()蔥 |

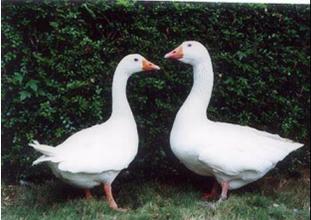
二、下表為漢堡肉製作配方，請依表中各原料的配方比例填入正確的使用量。(每格 4 分,共 40 分)

原料名稱	原料肉	食鹽	砂糖	味精	肉桂粉	五香粉
百分比	100%	2%	1%	0.5%	0.03%	0.1%
使用量	3500g	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

原料名稱	白胡椒粉	大蒜粉	聚合磷酸鹽	洋蔥粉	異抗壞血酸鈉
百分比	0.2%	0.02%	0.4%	0.6%	0.05%
使用量	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)

- | | |
|-------------|----------------|
| 11() 食鹽用量 | 16() 白胡椒粉用量 |
| 12() 砂糖用量 | 17() 大蒜粉用量 |
| 13() 味精用量 | 18() 聚合磷酸鹽用量 |
| 14() 肉桂粉用量 | 19() 洋蔥粉用量 |
| 15() 五香粉用量 | 20() 異抗壞血酸鈉用量 |

三、下列動物為國內常見經濟動物，請在下方空格處填入正確之對應動物(每格 3 分,共 30 分)

(A) 	(B) 	(C) 	(D) 	(E) 
(F) 	(G) 	(H) 	(I) 	(J) 

1.() 三品種大白豬

2.() 來亨雞

3.() 台灣黑山羊

4.() 荷仕登牛

5.() 努比亞山羊

6.() 白羅曼鵝

7.() 黑羽土雞

8.() 火雞

9.() 紅面番鴨

10.() 鵪鶉

國立北門高級農工職業學校

112 學年度特色招生專業群科甄選入學 畜保科 畜產保健實務班 答案卷

考生准考證號：_____ 考生姓名：_____

-----彌封線-----

答案欄

一、(每格 3 分,共 30 分)

1	2	3	4	5
I	H	G	A	J
6	7	8	9	10
D	E	F	C	B

二、(每格 4 分,共 40 分)

1	2	3	4	5
70g	35g	17.5g	1.05g	3.5g
6	7	8	9	10
7g	0.7g	14g	21g	1.75g

三、(每格 3 分,共 30 分)

1	2	3	4	5
F	D	G	A	I
6	7	8	9	10
E	B	J	C	H