

國立北門高級農工職業學校特色招生考古題(畜保科)

試題說明：

- 1.請考生於答案卷寫上准考證號、姓名。
- 2.請於答案卷作答，否則不予計分。

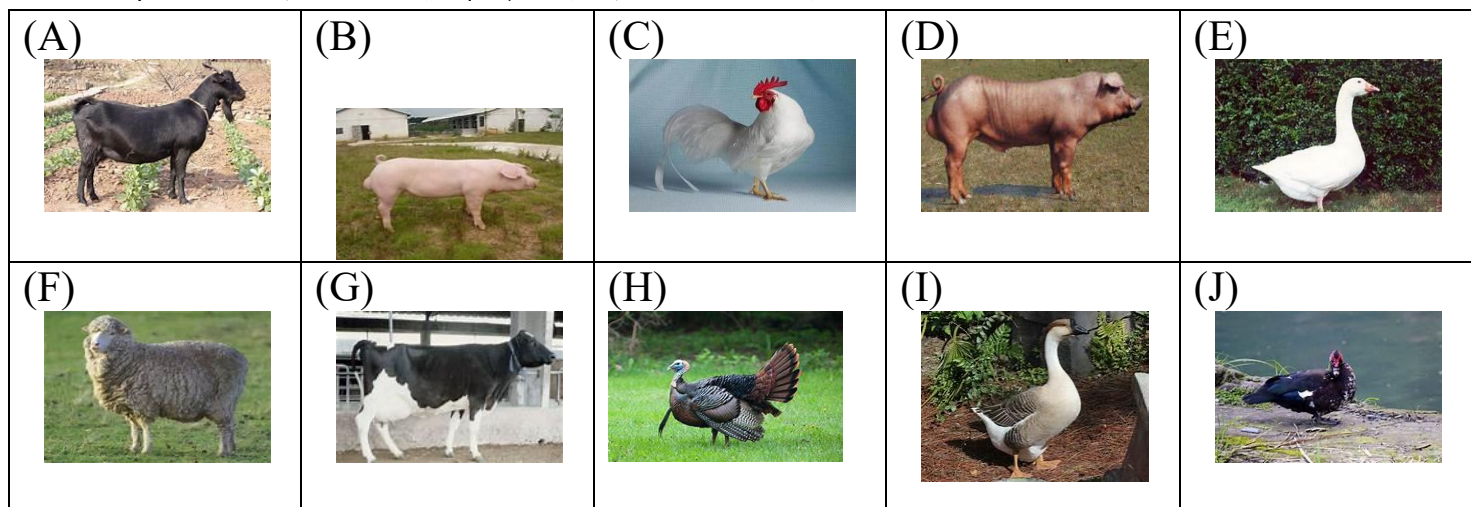
一、下表為西式香腸製作配方，請依表中各原料的配方比例選出最正確的使用量。

原料名稱	原料肉	食鹽	砂糖	味精	肉桂粉	五香粉
百分比	100%	2.5%	4%	0.5%	0.1%	0.05%
使用量	1600g	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

原料名稱	白胡椒粉	酒	磷酸鹽	亞硝酸鈉	異抗壞血酸鈉
百分比	0.3%	2%	0.6%	0.012%	0.15%
使用量	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)

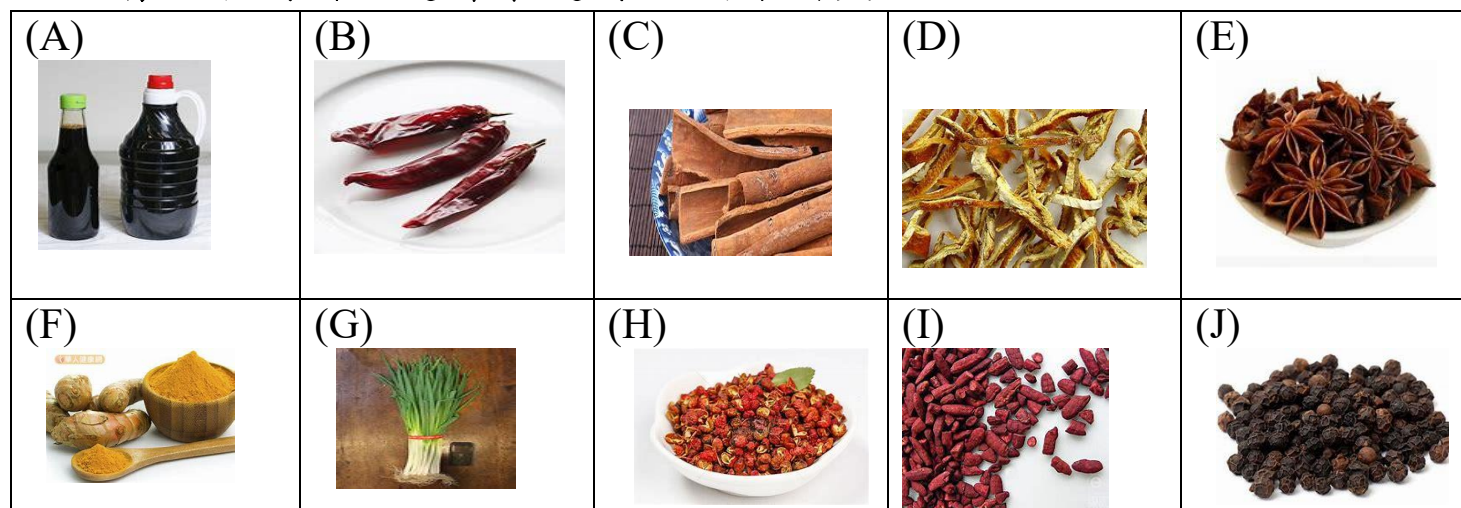
- 1() 食鹽用量 (A)10g (B)20g (C)30g (D)40g
- 2() 砂糖用量 (A)60g (B)62g (C)64g (D)66g
- 3() 味精用量 (A)8g (B)12g (C)6g (D)10g
- 4() 肉桂粉用量 (A)1.4g (B)1.6g (C)1.8g (D)1.2g
- 5() 五香粉用量 (A)0.6g (B)0.8g (C)1.0g (D)1.2g
- 6() 白胡椒粉用量 (A)2.8g (B)3.8g (C)4.8g (D)5.8g
- 7() 酒用量 (A)40g (B)36g (C)32g (D)44g
- 8() 磷酸鹽用量 (A)8.6g (B)9.6g (C)7.6g (D)10.6g
- 9() 亞硝酸鈉用量 (A)0.192g (B)0.183g (C)0.224g (D)0.173g
- 10() 異抗壞血酸鈉用量 (A)1.2g (B)2.4g (C)3.6g (D)4.8g

二、請依下列圖示選擇最適當的動物選項：



- 11.() 火雞
- 12.() 綿羊
- 13.() 中國鵝
- 14.() 番鴨
- 15.() 大白豬
- 16.() 白羅曼鵝
- 17.() 杜洛克豬
- 18.() 來亨雞
- 19.() 荷蘭牛
- 20.() 山羊

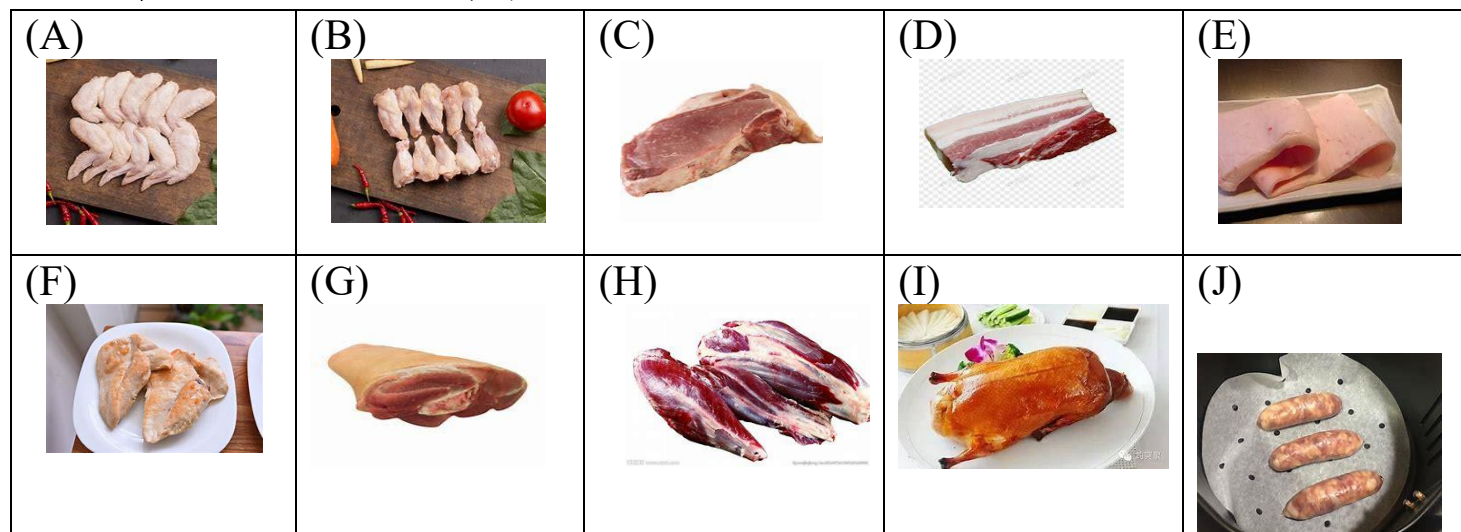
三、請依下列圖示選擇最適當的調味料與添加物：



- 21.()薑黃粉
23.()八角
25.()醬油
27.()紅麴
29.()桂皮

- 22.()陳皮
24.()辣椒乾
26.()花椒
28.()黑胡椒粒
30.()蔥

四、請依下列圖示選擇最適當的食材：



- 31.()豬後腿肉
33.()背脂
35.()雞胸肉
37.()後腿肉
39.()五花肉

- 32.()翅小腿
34.()香腸
36.()烤鴨
38.()二節翅
40.()牛腱子肉

答案欄

1	2	3	4	5
D	C	A	B	B
6	7	8	9	10
C	C	B	A	B
11	12	13	14	15
H	F	I	J	B
16	17	18	19	20
E	D	C	G	A
21	22	23	24	25
F	D	E	B	A
26	27	28	29	30
H	I	J	C	G
31	32	33	34	35
G	B	E	J	F
36	37	38	39	40
I	C	A	D	H