

國立北門高級農工職業學校

114 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 試卷

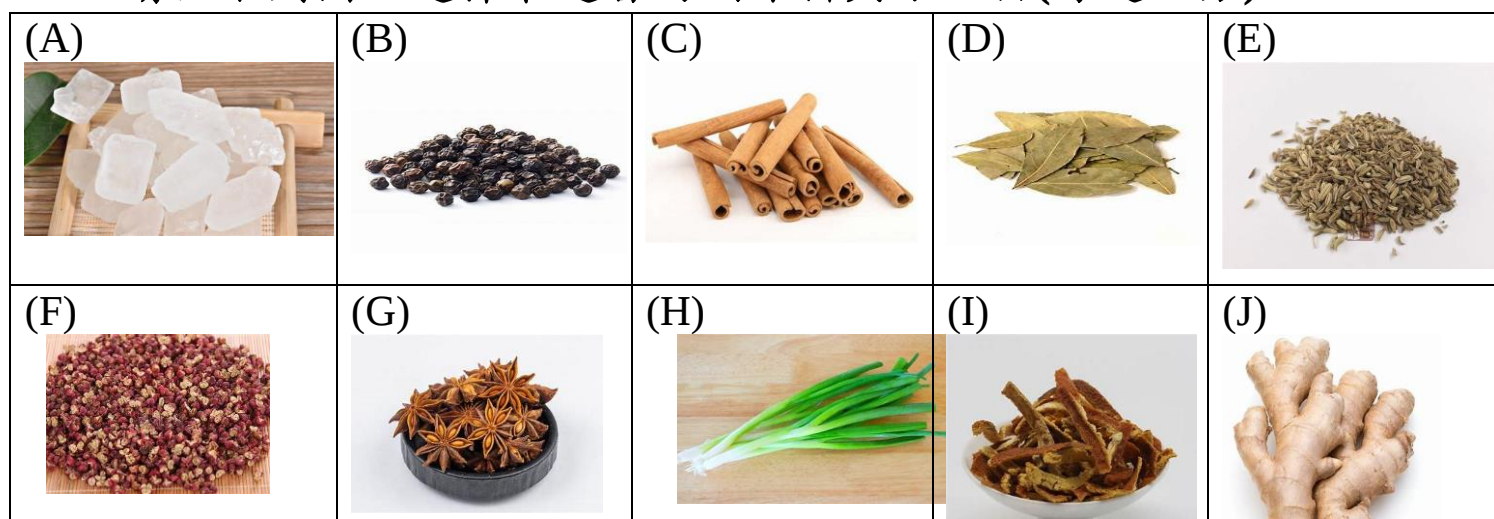
考生准考證號：_____

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、請依下列圖示選擇最適當的調味料與添加物(每題 3 分)



- | | |
|--------------|--------------|
| 1.()八角 | 6.()花椒 |
| 2.()冰糖 | 7.()陳皮 |
| 3.()桂皮 | 8.()香葉 |
| 4.()茴香 | 9.()生薑 |
| 5.()黑胡椒 | 10.()青蔥 |

二、下表為港式臘腸製作配方，請依表中各原料的配方比例選出最正確的使用量。(每題 4 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%	5%	0.6%	0.05%	0.02%
使用量	3000g	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

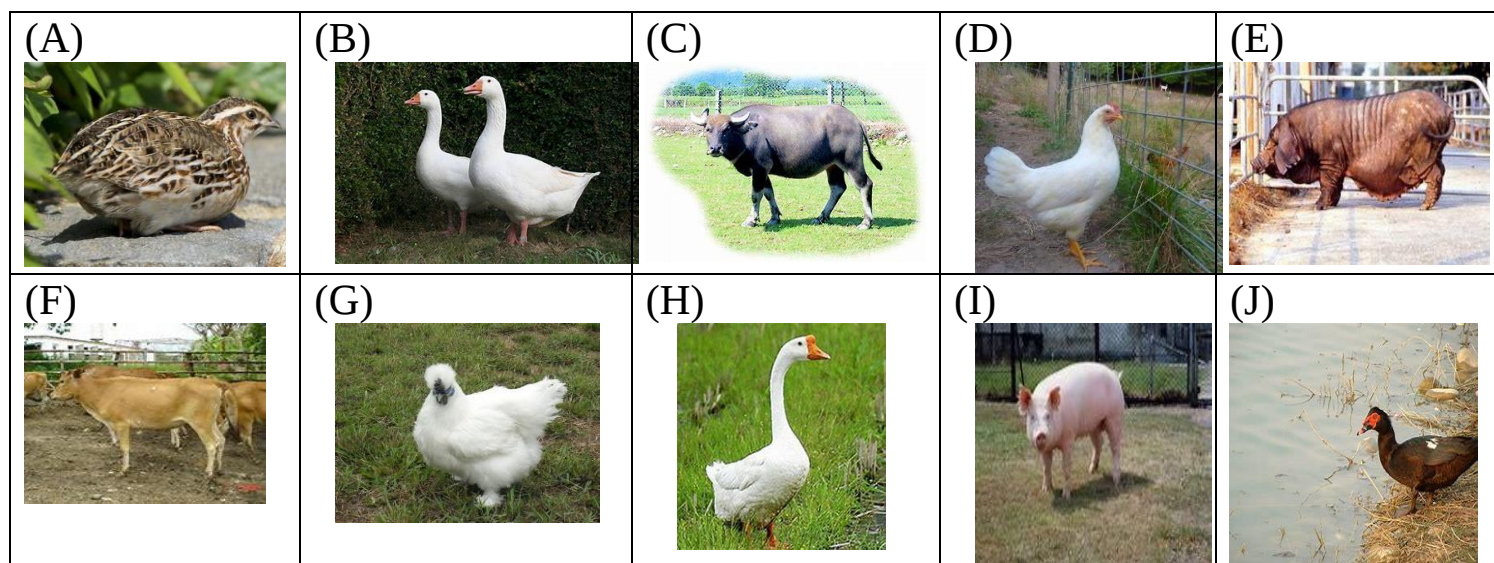
原料名稱	白胡椒粉	酒	磷酸鹽	亞硝酸鈉	異抗壞血酸鈉
百分比	0.8%	2%	0.2%	0.02%	0.1%
使用量	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)

- | | | | | |
|------------------|---------|---------|---------|---------|
| 11() 食鹽用量 | (A)20g | (B)40g | (C)60g | (D)80g |
| 12() 砂糖用量 | (A)120g | (B)130g | (C)140g | (D)150g |
| 13() 味精用量 | (A)16g | (B)17g | (C)18g | (D)19g |
| 14() 肉桂粉用量 | (A)1.5g | (B)1.6g | (C)1.7g | (D)1.8g |
| 15() 五香粉用量 | (A)0.5g | (B)0.6g | (C)0.7g | (D)0.8g |
| 16() 白胡椒粉用量 | (A)23g | (B)24g | (C)25g | (D)26g |
| 17() 酒用量 | (A)50g | (B)60g | (C)70g | (D)80g |
| 18() 磷酸鹽用量 | (A)6g | (B)7g | (C)8g | (D)9g |

19()亞硝酸鈉用量 (A)0.3g (B)0.4g (C)0.5g (D)0.6g

20()異抗壞血酸鈉用量 (A)2g (B)3g (C)4g (D)5g

三、請依下列圖示選擇最適當的動物選項(每題 3 分)



21.()紅面番鴨

22.()烏骨雞

23.()水牛

24.()來亨雞

25.()中國鵝

26.()白羅曼鵝

27.()約克夏豬

28.()黃牛

29.()桃園豬

30.()鵓鶉

國立北門高級農工職業學校

114 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

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