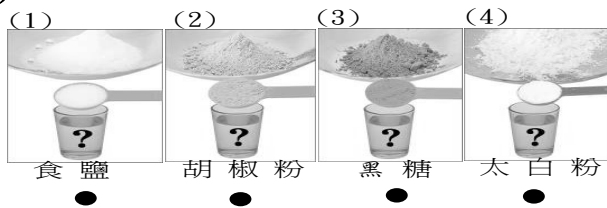
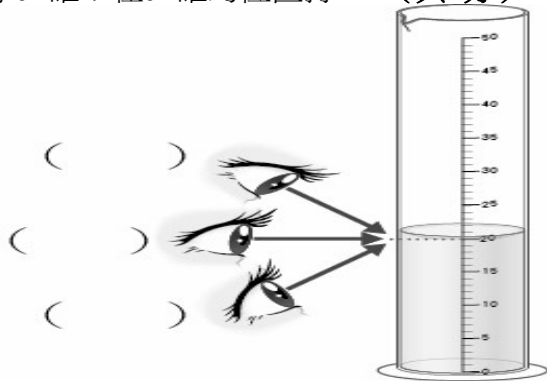


一、活用題：(共10分)

1. 請根據試驗結果，判斷下列幾種調味品在水中的溶解狀況。請連一連。(每題1分，共4分)



2. 要正確的讀出量筒中的水量，應該如何觀察才正確？在正確的位置打V。(共2分)



3. 今天是民國100年12月1日，阿翔去超級市場購買食物，下列哪些是已經過期的食品？請打X。(每格1分，共4分)

- () (1) 製造日期：100. 10. 05；保存期限：半年。
 () (2) 製造日期：99. 5. 30；有效日期：99. 11. 30
 () (3) 製造日期：99. 12. 31；保存期限：一年
 () (4) 製造日期：100. 10. 25；保存期限：一個月

二、是非題：(每題3分，共30分)

1. () 所有的調味品溶解在水中，都會讓水的顏色改變。
 2. () 太白粉的顆粒比冰糖細。
 3. () 壞掉的食物，大部分聞起來會有一股酸酸臭臭的氣味。
 4. () 把砂糖放入水中，如果沒有經過攪拌，砂糖就無法溶解。
 5. () 食鹽和白砂糖的顏色很像，我們可聞一聞或嘗一嘗，來分辨它們。
 6. () 未開封的餅乾可以放在室溫下永久保存。
 7. () 鳳梨、蘋果等水果，經過脫水乾燥後，製作成鳳梨乾、蘋果乾等，可以延長保存的時間。

8. () 如果食物只超過保存期限一、兩天，仍然可以食用。

9. 背面尚有題目~

10. _____ 表
 _____ 以再食用。

三、選擇題：(每題3分，共30分)

1. () 麵包放在室溫中比放在冰箱裡容易壞掉，是為什麼呢？(1) 水分太少 (2) 溫度太高 (3) 包裝太醜 (4) 冰箱太冷。
 2. () 吃了不新鮮的食物，很可能會發生什麼事呢？(1) 食物中毒 (2) 增加抵抗力 (3) 增強體力 (4) 增強記憶力。
 3. () 要避免食物腐敗，除了注意保存的環境之外，同時也要注意下列哪一項？(1) 保存的期限 (2) 包裝的精美 (3) 保存場所的大小 (4) 食物的價格。
 4. () 廚房裡有各式各樣的調味品，下列哪一種方法不適合用於辨別這些調味品？(1) 用鼻子分辨調味品的氣味 (2) 用手觸摸調味品的粗細 (3) 觀察調味罐的顏色 (4) 觀察顆粒的顏色。
 5. () 一般來說，室溫下的食物，在哪個季節最容易腐壞？(1) 春季 (2) 夏季 (3) 秋季 (4) 冬季。
 6. () 下列哪一項不是預防食物中毒的方法？(1) 食物要充分清洗和加熱後再食用 (2) 烹調器具應以熱水消毒 (3) 生食和熟食存放在同一個器具中 (4) 將未吃完的食物放入冰箱保存。
 7. () 砂糖放入水中後，慢慢的變不見，與水均勻混合，這樣的現象叫做什麼？(1) 消滅 (2) 融化 (3) 溶解 (4) 熔蝕。
 8. () 奇奇做果凍時不小心被熱水燙到手了，如果你在旁邊，應該怎麼處理呢？(1) 趕快幫他的手沖冷水，並向老師報告 (2) 嘲笑他笨手笨腳 (3) 跑得遠遠的 (4) 在旁邊大哭。
 9. () 在水量和水溫都相同的情況下，如果食鹽最多可以完全溶解的量是5平匙，那麼砂糖最多可以完全溶解的量可能是幾平匙？(1) 1平匙 (2) 3平匙 (3) 5平匙 (4) 7平匙。
 10. () 把一杯豆漿放在冰箱裡，另一杯放在室溫下，觀察哪一杯比較容易腐壞。這個試驗可以證明什麼呢？(1) 包裝方式會影響食物保存的時間 (2) 溫度會影響食物保存的時間 (3) 食物的分量會影響保存的時間 (4) 不

同的食物，可以保存的時間不同。

四、填填看：（每格3分，共21分）

1. 小強用相同品牌的果凍粉，以下面的水量和果凍粉量，完成了四個果凍，請根據下表回答問題。

容器名稱	水量(毫升)	果凍粉量(平匙數)
甲	50	2
乙	50	3
丙	100	1
丁	100	8

這四個果凍，從最硬到最軟排列，應該是()、()、()、()。

2. 小姐用各種方式來分辨黑糖、食鹽和太白粉，以下是他的紀錄結果。

甲 透明顆粒狀，用放大鏡看是方形的顆粒。

乙 搓一搓，就變成更細的咖啡粉末，聞起來有香甜的氣味。

丙 摸起來是很細的白氣色粉末，有一點氣味。

從他的紀錄中可以推論，甲是()、乙是()、丙是()。

五、連連看：（每線3分，共9分）

1. 小任將相同的三包果凍粉，分別加入裝有相同水量的ㄅ、ㄆ、ㄇ三個容器中，攪拌後發現，ㄅ容器中的果凍粉完全溶解，ㄆ容器中的果凍粉溶解得很少，ㄇ容器中的果凍粉大約溶解一半。請問，這三個容器中的水溫應該如何？連連看。

(1) 85°C 的水	● ●	ㄅ 果凍粉完全溶解
(2) 30°C 的水	● ●	ㄆ 果凍粉溶解得很少
(3) 5°C 的水	● ●	ㄇ 果凍粉溶解一半