

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

定期評量試題

年度學期	109 學年度第 2 學期	評量類別	<input type="checkbox"/> 第一段考 <input checked="" type="checkbox"/> 第二段考 <input type="checkbox"/> 期末考	命題教師	陳敏怡
班 級	<input type="checkbox"/> 管二甲、 <input type="checkbox"/> 管二乙	考試科目	歷史	座 號	
				姓 名	

一、是非題：0 為 A，X 為 B（每題 2 分，共 10 分）

- () 1. 融和「水」與「火」的烹調方式有：蒸、煮、涮、燉、炸等。
- () 2. 每個民族因為風俗、宗教等差異，發展出不同的取食習慣。如印度的習慣中，他們認為右手是汗穢的，所以會用左手抓食。
- () 3. 「四大料理圈」只聚焦在歐美大陸，且是以發展較為完整與成熟的料理程度做為劃分標準。在亞洲、非洲、大洋洲等地，也有許多具有當地風味的特色料理，值得我們一一去探索。
- () 4. 西方的用餐禮儀非常嚴謹，使用餐具的原則必須秉持「由內而外」、「由下到上」的順序，食用主菜時為右手持刀、左手持叉，不能顛倒。
- () 5. 16 世紀西班牙征服者入侵，小麥隨之傳至歐洲而大幅減輕了糧食危機的壓力，進而再傳播到世界各地，成為全世界總產量最高的糧食作物。

二、選擇題：（每題 3 分，共 78 分）

- () 6. 在享用西餐時，使用餐具的方式有何規定？ (A)由內而外、由上到下 (B)由外而內、由下到上 (C)由內而外、由下到上 (D)由外而內、由上到下。
- () 7. 左宗雞其實不是左宗棠所發明的料理，而是 1952 年由臺灣廚師彭長貴所創製。據說，其源流乃是 1952 年美國太平洋第七艦隊司令訪臺，彭長貴掌廚時以炸雞肉塊下醬佐料，吃起來酸酸甜甜、十分順口，司令品嚐後大為稱讚，以湘菜聞名的彭長貴乃以湘軍名將左宗棠起名，傳至美國後成為名菜。請問：根據題幹所述，美國太平洋第七艦隊司令於 1952 年訪臺，請問其原因為何？ (A)韓戰爆發，協防臺灣 (B)八二三砲戰起，嚇阻中共 (C)舊金山和約簽訂，至臺北與日本換約 (D)李宗仁訪美，促成雙方合作。
- () 8. 下列何者不是日本學者石毛直道提出的四大料理圈？ (A)中國料理圈 (B)歐洲料理圈 (C)南美料理圈 (D)印度料理圈。
- () 9. 下列何者不是中南美洲三大糧食作物？ (A)地瓜 (B)馬鈴薯 (C)南瓜 (D)玉米。
- () 10. 產於南洋、有「水果之王」稱號的水果為何？ (A)山竹 (B)榴槤 (C)肉桂 (D)鳳梨。
- () 11. 穆斯林因宗教因素而禁吃的肉類為何？ (A)豬 (B)羊 (C)雞 (D)牛。
- () 12. 相傳咖啡之所以傳至歐洲乃是因為 17 世紀的哪一場事件所造成？ (A)三十年戰爭 (B)玫瑰戰爭 (C)維也納之役 (D)清教徒革命。
- () 13. 一年生禾本科草本植物「玉米」，是經哪個民族長久栽培馴化的？ (A)西班牙 (B)瑪雅 (C)斯拉夫 (D)漢。
- () 14. 在中國的新石器時代階段，人類生活不可能有以下何種行為？(A)用火燒烤食物 (B)稻米欠收時吃蕃薯度日 (C)畜養動物做為儲糧 (D)手執農具耕田。
- () 15. 哪一種餐具不會出現在傳統中國的餐桌上？ (A)叉子 (B)筷子 (C)湯匙 (D)調羹。
- () 16. 請指出哪一樣作物的引進不是開啟中國在明朝之後人口爆炸、人地失衡、更進一步引發民變？ (A)南瓜 (B)地瓜 (C)馬鈴薯 (D)玉米。
- () 17. 有關於可可的敘述何者為是？ (A)源於中美洲阿茲特克文明 (B)收成時取種子發酵後，剔除果肉烘乾碾碎而成 (C)最早的飲用法為加入可可粉加水並加黑胡椒 (D)因為可可有療效，因此康熙皇帝才願意品嚐。
- () 18. 以下哪一個文明不屬於中南美洲三大古文明？ (A)阿茲特克 (B)瑪雅 (C)哈拉帕 (D)印加。

- () 19. 產於南洋，有「水果之后」稱號的水果為何？(A)山竹 (B)榴槤 (C)芒果 (D)水蜜桃。
- () 20. 雲南著名的料理「大薄片」是因為何種原因輾轉自雲南帶來，成為在臺灣具有特色的風味小吃？(A)雲南人來臺觀光 (B)雲南女子嫁來臺灣 (C)駐軍撤守來臺灣 (D)兩岸開放臺人回雲南探親。
- () 21. 浩婷是一位國際連鎖飯店的餐廳經理，請問她對於各國飲食文化與用餐禮儀的敘述，何者為非？(A)印度的旅客大多都會拿取咖哩類的品項 (B)日本的旅客在餐點上多會拿取味噌湯 (C)歐洲的旅客幾乎都會用筷子 (D)阿拉伯的旅客喜歡吃具有強烈辛香味道的肉類串烤。
- () 22. 日本與臺灣曾發生的「鍋中毒」事件，會導致哪一種疾病發生更容易發生的機會？(A)痛痛病 (B)痛風 (C)風濕 (D)甲狀腺腫大。
- () 23. 中國古代典籍《左傳》記載的「六畜」不包括以下何者？(A)狗 (B)羊 (C)雞 (D)鴨。
- () 24. 有關於四大料理圈的敘述，何者為非？(A)中國料理圈的主要獸肉食材為豬肉 (B)印度料理圈主要的獸肉食材為羊肉與雞肉 (C)阿拉伯料理圈主要的獸肉食材為羊肉 (D)歐洲料理圈主要的瘦肉食材為豬肉與雞肉。
- () 25. 蚵仔煎的出現，相傳與鄭成功攻臺有關。當時鄭軍自鹿耳門入臺江內海後，率先攻下的城堡是以下哪座？(A)熱蘭遮城 (B)聖薩爾瓦多城 (C)聖多明哥城 (D)普羅民遮城。
- () 26. 中國商朝時期，用於烹調食物的青銅器為何？(A)尊 (B)爵 (C)鼎 (D)盤。
- () 27. 有關於咖啡的歷史，何者為是？(A)相傳是非洲衣索比亞牧羊人的羊吃了咖啡豆異常的興奮才發現 (B)十五世紀之前，咖啡的販售被中國人所壟斷 (C)傳入歐洲後，咖啡的推廣非常的順利 (D)咖啡原產於阿拉伯地區。
- () 28. 至今仍以「抓食」做為主要進食方式的國家為哪一國？(A)韓國 (B)印度 (C)日本 (D)英國。
- () 29. 哪一樣在中國的作物輾轉的西傳，被歐洲人大量的飲用，卻也造成逐漸擴大的貿易逆差？(A)咖啡 (B)可可 (C)甘蔗 (D)茶葉。
- () 30. 請指出以下哪一樣臺灣的美食料理不是因為移民文化而出現？(A)米干米線 (B)牛肉麵 (C)燒臘 (D)月亮蝦餅。
- () 31. 四位同學在討論各國的用餐規範與風俗，請問何者說的才是正確的？(A)阿童：在歐洲喝湯需要發出聲響，才是表示美味 (B)阿寶：印度教徒因為視牛為聖物，因此最愛吃牛肉 (C)伊斯蘭教聖訓中，豬肉因為不潔淨而被禁止食用 (D)在日本吃拉麵不能發出聲響，是表示非常好吃。

三、配合題：(每題3分，共12分)

請依照以下對烹調方式的敘述，填入適當的代號。

A. 烤 B. 煎 C. 煮 D. 燉

- () 32. 將食材放在烈火上方加熱。
- () 33. 將食材放進金屬器後倒水，再於容器外點火加熱。
- () 34. 常搭配醬料、水、酒等與食材浸於容器，再長時間加熱直至爛熟。
- () 35. 在鐵盤裡先放少量油，再用小火兩面烙熟的方法。