

Quizizz 10 月乳品類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 起司有不同的形狀是因為水分含量不同。① ②
2. 起司在製造過程中必須先讓牛奶的蛋白質凝聚，下列凝聚方法何者為非? ①加熱 ②加菌 ③加酵素 ④加水。
3. 乳品類食物中含有哪一個營養成分? ①蛋白質 ②鈣質 ③維生素 B2 ④以上皆是。
4. 起司加熱後黏性會增加，形成牽絲的現象。① ②
5. 常磨成粉狀撒在義大利麵、燉飯或沙拉上的起司是哪一種? ①莫札瑞拉 ②帕瑪森 ③切達起司 ④艾曼塔乳酪。
6. 起司裡的營養頑皮鬼除了鈉還有下列哪一個，吃太多會讓人發胖? ①葉黃素 ②鈣質 ③脂肪 ④磷。
7. 要達到一日的鈣質攝取需求，需要吃幾片起司? ①1片 ②2片 ③3片 ④4片。
8. 以現代自動化的方法所製造的起司，孔洞比以前傳統製法還多。① ②
9. 起司若吃不完，應該要冷藏或冷凍保存。① ②
10. 鈣質對人體最重要的好處為何? ①讓肌肉量變多 ②養顏美容 ③讓牙齒、骨骼變得強壯 ④促進腸胃蠕動

Quizizz 10 月乳品類 (高年級、國中測驗試題)

1. 台灣酪農業發達，牛乳產量豐富，除了有充足鮮乳供飲用，還能製造大量起司。① ②
2. 下列哪一個地名有牛乳之鄉的稱號？①雲林縣北港鎮 ②新竹縣尖石鄉 ③ 臺南市柳營區 ④高雄市美濃區。
3. 藍紋起司是由青黴菌發酵製成，本身已經發霉所以不需要妥善保存，也不會腐敗。① ②
4. 製造起司過程中會添加食鹽，下列哪一項是添加食鹽的目的？
①防止腐敗與細菌繁殖 ②襯托起司的味道 ③控制熟成時間
④ 以上皆是。
5. 關於起司的製作步驟，下列何者正確？①去除水分-凝固-殺菌-發酵-熟成 ②殺菌-發酵-熟成-去除水分-凝固 ③ 殺菌-發酵-凝固-去除水分-熟成 ④熟成-發酵-殺菌-去除水分-凝固
6. 牛奶中的蛋白質約有 80% 是酪蛋白，其餘約 20% 為哪一種蛋白質？① 乳清蛋白 ②膠原蛋白 ③醇溶蛋白 ④免疫球蛋白。
7. 下列何項為「早期」製作起司時，凝固步驟中所用原料？①微生物 ②檸檬汁 ③ 牛或羊胃中的凝乳酵素 ④醋
8. 起司片、乳酪球、起司絲屬於加工(再製)起司。① ②
9. 在沙拉中會看到的莫札瑞拉起司、還有用於提拉米蘇的馬茲卡

彭起司皆為硬質起司。①  ② 

10. 下列何者不是影響起司風味的原因?①牛奶的來源、產地 ②發
酵菌種 ③香料 ④ 色素