

## Quizizz 10 月雞蛋 (低年級、中年級測驗試題)

1. 臺灣的雞蛋大部份都是進口的。 ①  ② 
2. 臺灣的鴨蛋大部份都是國產的。 ①  ② 
3. 蛋雞友善的飼養方式，不含下列哪一個？ ①平飼 ②放牧  
③傳統格子籠 ④豐富化籠飼
4. 臺灣鴨蛋的主要產地？ ①嘉義 ②臺南 ③屏東 ④高雄
5. 皮蛋是用馬尿做的。 ①  ② 
6. 臺灣雞蛋的主要產地？ ①雲林 ②高雄 ③屏東 ④彰化
7. 請問雞蛋屬於六大類食物中的哪一類呢？ ①豆魚蛋肉類  
②蔬菜類 ③油脂與堅果種子類 ④奶類
8. 雞蛋中不含有以下哪一種營養素？ ①維生素和礦物質  
②蛋白質 ③葉黃素 ④全部都有
9. 生食雞蛋較營養。 ①  ② 
10. 如何挑選雞蛋？ ①有 CAS 標章的洗選蛋 ②表面光滑 ③表面有裂痕 ④大顆的蛋

## Quizizz 10 月雞蛋(高年級、國中測驗試題)

1. 滷蛋經由烘烤變成鐵蛋。 ①  ② 
2. 皮蛋表面有松花紋表示皮蛋含鉛，不能食用。 ①  ② 
3. 臺灣鴨蛋的主要產地? ①雲林②高雄③屏東④彰化
4. 購買洗選蛋之後要如何保存? ①放入冷藏 ②至於陰涼的室溫 ③避免陽光照射，需密封後存放 ④放入冷凍
5. 水煮蛋的蛋黃表面有一層灰綠色，是表示什麼? ①劣質蛋②重金屬殘留的雞蛋③沒煮熟的雞蛋④蛋白的硫化物和蛋黃的鐵質因加熱形成的硫化亞鐵，是正常現象
6. 如何挑選鹹蛋? ① 蛋白蛋黃分明②蛋殼表面完整無裂痕③無異味④全部都對
7. 紅殼雞蛋和白殼雞蛋一樣營養。 ①  ② 
8. 茶葉蛋的滷汁中是加入哪一種茶的茶包? ①綠茶②青茶③紅茶④普洱茶
9. 蛋黃的顏色越紅表示雞蛋所含的營養素越多。 ①  ② 

10. 如何以浸泡法製作生鹹蛋？①備 20-25%的食鹽水作為醃製液，將蛋放於醃製液 25 天後取出 ② 備 10%的食鹽水作為醃製液，將蛋放於醃製液 10 天後取出③ 備 5%的食鹽水作為醃製液，將蛋放於醃製液 5 天後取出④將蛋放於鹽巴中 15 天後取出