

## Quizizz 10 月蔬菜類 (低年級、中年級測驗試題)

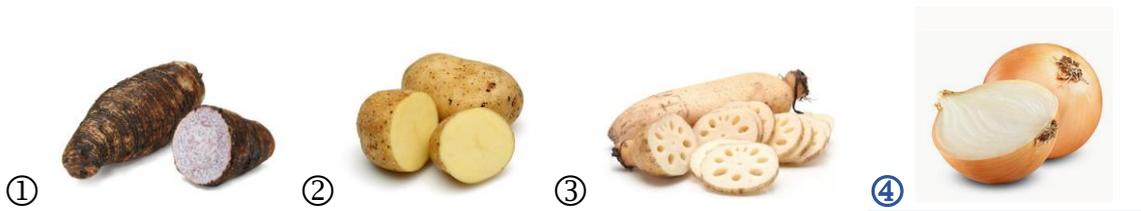
1. 生蒜頭與洋蔥都有嗆嗆的味道，請問是因為含有什麼成份呢？

① 蔥素 ② 辛辣素 ③ 蒜素 ④ 殺菌素。

2. 長長的蘆筍長的像吸管，請問蘆筍的採收時間與方式下列敘述何者錯誤？ ① 蘆筍生長緩慢，每個月採收一次就好 ② 半夜採

收的蘆筍，品質較不會受影響 ③ 溫室栽種的蘆筍，一整年都可以採收 ④ 可使用鐮刀採收。

3. 請問下圖哪一個是屬於「蔬菜類」中的莖菜類呢？



4. 切洋蔥時常常會流眼淚，請問下列何者是可以幫助不流淚的方法呢？ ① 選在密閉空間中切 ② 切洋蔥前先放冰箱冰一陣子

③ 切洋蔥前先泡在熱水裡 ④ 切的大小越小越好。

5. 可以用比較老的蘆筍部位及蘆筍皮熬煮出蘆筍汁，喝了可以促

進新陳代謝、消除疲勞，請問對還是錯？ ①  ② 

6. 請問下列何者「不是」蘆筍的營養？ ① 低纖維 ② 豐富的維生素和礦物質 ③ 低糖 ④ 具有抗氧化功效。

7. 不同顏色的蘆筍，在生長及營養上都有不一樣的地方，請問下列敘述何者正確呢？ ① 分為黃色、綠色及紫色 ② 紫色蘆筍是

因為曬太多太陽了 ③蘆筍長大曬到太陽後，就會變成綠蘆筍

④最常見的是紫色的蘆筍。

8. 不管是發芽的馬鈴薯還是發芽的蒜頭，都可以安心食用，營養

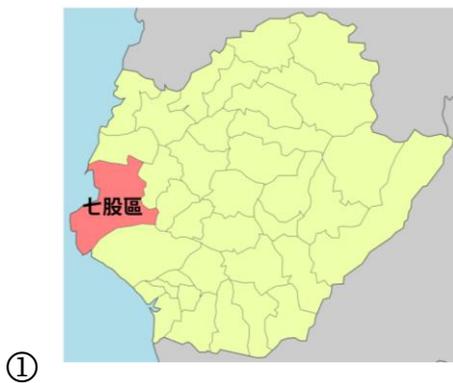
也不會減少，請問對還是錯？ ①  ②

9. 請問以下關於蘆筍的購買與保存技巧，何者錯誤？ ①選擇包

裝上有貼產銷履歷標籤 ②筍尖緊密、表面光滑者為佳 ③儲存

於冷藏中 ④以橫放的方式放入冰箱中，保存時間可較久。

10. 請問臺南哪裡出產最多綠蘆筍？



## Quizizz 10 月蔬菜類 (高年級、國中測驗試題)

1. 請問以下關於茭白筍的購買與保存技巧，何者正確？ ①挑選白白胖胖的 ②筍殼愈短愈好 ③切開內部黑點越多者為佳 ④用報紙和塑膠袋包好放入冷凍。

2. 請問為什麼會用洗米水煮竹筍呢？ ①要節省水資源 ②讓竹筍顏色變白 ③去除竹筍的苦味 ④讓竹筍帶有米香。

3. 請問以下何者是茭白筍的種植環境？

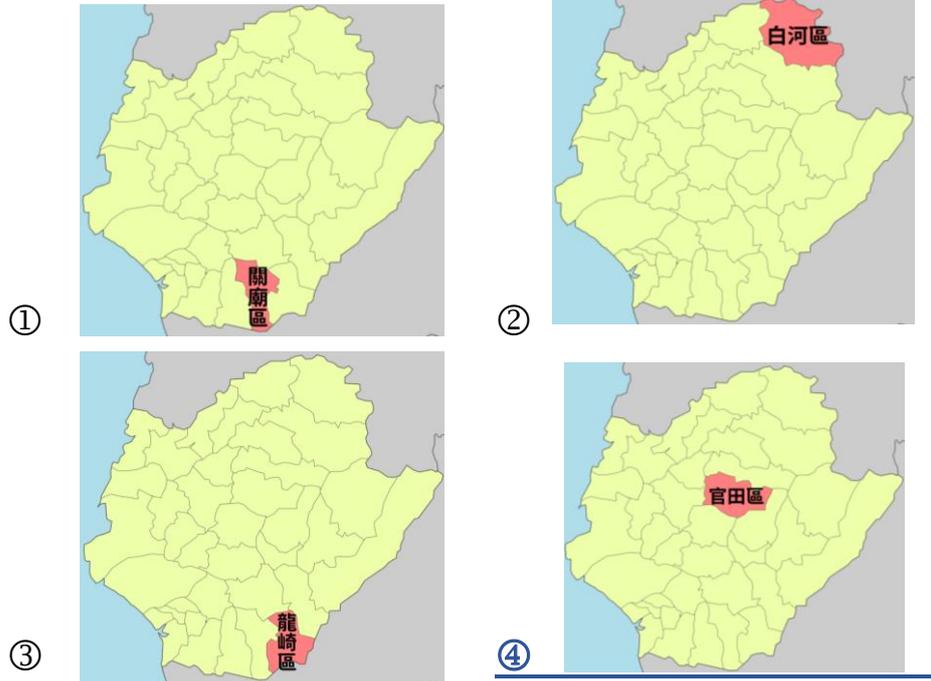


4. 大蒜的營養價值請問不包含何者呢？ ①含有豐富的蒜素 ②預防胃幽門桿菌附著在胃壁上 ③預防反覆性潰瘍 ④整顆加熱後的大蒜所含的蒜素量最高。

5. 蒜素通常躲在大蒜的細胞壁內，所以切碎或生吃可攝取到最多內含的營養素，請問對還是錯？ ①  ② 

6. 請問以下何者是茭白筍田和水稻田的不同之處？ ①茭白筍只能長到 100 公分 ②茭白筍長出的穗子不會結種子 ③水稻田表面會有大量的浮萍 ④茭白筍其實與竹筍的生長方式一樣。

7. 請問臺南竹筍的產地不包含下列哪一個地方？



8. 請問農民說茭白筍是「公的」代表什麼意思呢？ ①不會結筍 ②被菰黑穗菌感染過 ③只有雄蕊，無雌蕊 ④尚未成熟。
9. 請問茭白筍切開內部看到的黑點是什麼呢？ ①黴菌，需立即丟棄 ②蟲咬的孔洞 ③菰黑穗菌的孢子 ④蟲卵。
10. 竹筍加工品中，筍乾是靠鹽醃漬、真空包的綠竹筍則是用巴氏德殺菌法做成的，請問對還是錯？ ① ○ ② ✗