

## Quizizz 9 月豆魚蛋肉類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 鸵鳥蛋是目前世界上最大的蛋，重量相當於 20 多個雞蛋的重量。①  ②
2. 下列哪種雞蛋營養價值較高? ①白殼蛋 ②紅殼蛋 ③營養價值一樣高。
3. 鵪鶉鳥蛋斑點越多，代表越不新鮮，不應食用。①  ②
4. 蚵仔可利用嘴巴食用海水中的浮游生物及藻類。①  ②
5. 購買蚵仔時應如何挑選? ①無異味 ②蚵身形狀完整 ③顏色略顯鮮灰色 ④以上皆是。
6. 雞蛋內不含哪種營養素? ①蛋白質 ②茄紅素 ③鐵質 ④抗氧化劑。
7. 吃蛋不會增加血中的膽固醇，所以每日雞蛋食用量可以無上限。①  ②
8. 下列何者不是雞蛋挑選原則? ①選用有合格標章的 ②選用表面光滑，無粗糙顆粒的 ③選用無裂痕、無破損的。
9. 蚵葉顏色越黑，表示蚵仔越新鮮。①  ②
10. 蚵仔含有豐富的營養素，下列何者為非? ①富含蛋白質 ②富含礦物質，其中的鐵質是貝類中含量最高 ③屬於高脂肪的食物。

## Quizizz 9 月豆魚蛋肉類 (高年級、國中測驗試題)

1. 生雞蛋保存方法，下列何者為非? ①在冷藏 4-10°C 以下可保存 14 天 ②存放時應鈍端朝下，才可延長保存期限 ③市場買的散裝雞蛋應用塑膠袋裝好直接放入冰箱，外殼髒汙的雞蛋可用乾紙巾擦拭。
2. 蚵串掛法有兩種:在海水深度較淺的區域採平掛式蚵串，海水深度較深的區域採垂掛式蚵串。①○②✗
3. 台灣目前養蚵產地多數集中在①彰化 ②嘉義 ③臺南 ④以上皆是。
4. 水煮蛋保存的方法何者不正確? ①保存天數與剝殼與否有關 ②未剝殼的水煮蛋在 4°C 下可保存 3 個月 ③剝殼水煮蛋於冰箱內可保存 4 天 ④以上皆正確。
5. 每 100 克的蚵仔與每 100 克的豬絞肉比較，蚵仔的熱量比豬絞肉低，但蚵仔的脂肪含量比較高。①○②✗
6. 關於臺南市浮棚式養殖之敘述何者為非? ①主要生產季節為夏季 ②於 12 月做第二次放養 ③主要集中在黃金海岸、鹿耳門溪口與安平港。
7. 雞蛋氣室位於尖端，所以存放時應尖端朝上，避免氣室受擠壓而縮短保存期限。①○②✗

8. 蚵仔內含有鋅元素，關於鋅元素之敘述何者不正確？①可增強記憶力 ②可提升免疫力 ③促進生長發育 ④為微量元素，缺乏不會對人體造成影響。
9. 蚵仔是個低脂、高蛋白及礦物質含量豐富的食物。①○②×
10. 廢棄蚵殼經高溫燒成蚵灰後，將煮熟的糯米混以蚵灰、糖等材料製成「三合土」作為建材。①○②×