

## Quizizz 4 月 豆魚蛋肉類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 請問有關文蛤的營養價值，下列敘述何者錯誤呢？ ①擁有幫助長肌肉的蛋白質 ②豐富的鋅可以幫助傷口癒合 ③維生素 C 含量高 ④含有維生素 B 群可以提振精神。

2. 請問下列哪一個是臺灣最常使用的牡蠣養殖法呢？



①

平掛式



②

棚架式



③

浮筏式



④

延繩浮筒式

3. 牡蠣又稱作海中牛奶，請問下列哪一個是「牡蠣」的真面目呢？



①



②



③





④

4. 請問文蛤殼上一圈一圈的紋路是什麼呢？ ①撞擊的痕跡 ②生長紋 ③美觀 ④方便文蛤在水中游泳。

5. 文蛤在成長時，常會被沖到海灘上或沉在養殖池底，為了讓吃起來更為甜美，在烹煮前需先進行吐沙，食用時才不會吃到沙子，請問對還是錯？ ①  ②

6. 請問有關牡蠣的介紹下列敘述何者錯誤呢？ ①臺南是牡蠣的重要產地 ②蚵仔是牡蠣台語的俗稱 ③生蠔指的是體型較小、需煮熟後再吃的牡蠣 ④烤牡蠣前要先將殼刷乾淨，以免細菌

跑進去。

7. 請問關於文蛤苗的養殖方式，下列敘述何者正確呢？①在岸邊定點撒苗 ②每位漁民走的路線要一樣，才能讓文蛤集中生長 ③文蛤苗皆是從屏東買到臺南養殖的 ④漁民必須邊走邊撒，且撒苗的力道和份量要平均。
8. 請問臺南在地食材「牡蠣」的營養價值，下列敘述何者錯誤呢？  
①為優質的蛋白質來源 ②牡蠣中的鋅是貝類中含量最低的 ③含有特別的營養素—牛磺酸 ④含有鐵質、維生素 B12 可以預防貧血。
9. 篩選文蛤的方法是將兩顆文蛤互相敲擊，如果沒有發出任何聲音，表示是品質好的文蛤，請問對還是錯？ ①  ② 
10. 有關文蛤的介紹，下列敘述何者正確呢？ ①臺灣文蛤的產地主要來自雲林和臺南 ②因長得快、顏色粉嫩的樣子，所以北部人都稱作「粉蟯」 ③文蛤剛繁殖出來的時候就帶有殼了 ④文蛤的殼從出生開始就固定大小，永遠不會變大了。

## Quizizz 4 月 豆魚蛋肉類 (高年級、國中測驗試題)

1. 食安問題層出不窮，請問下列預防貝類食品中毒的方法何者正確呢？  
①只要清洗乾淨就可直接食用 ②調理前後需洗淨雙手  
③刀具及砧板不管生食或熟食都可一起使用 ④天然的最好，建議自行採摘食用。

2. 請問關於牡蠣的生長下列敘述何者錯誤呢？  
①漁民會在夏天採集蚵苗 ②養蚵前會先將廢棄的牡蠣殼綁成蚵殼串 ③蚵苗會附著在蚵殼上長大 ④蚵棚的作用是為了讓蚵苗有足夠的空間慢慢長大。

3. 請問下列哪一個是臺南最常見的「浮筏式」牡蠣養殖法呢？



4. 請問關於鮑魚及九孔的比較，下列敘述何者正確呢？  
①九孔的外型粗糙，體型也較大 ②鮑魚生長在溫暖的海域中 ③鮑魚吃起來口感扎實有嚼勁 ④九孔的外殼上有很多平滑的呼吸孔，所以才稱作九孔。

5. 養殖牡蠣時會搭建蚵棚，請問有關蚵棚的介紹下列何者錯誤呢？  
①平掛式蚵棚的繩子是垂直於水面 ②垂掛式蚵棚又稱為站棚 ③在海水較深的地方，常使用將蚵棚浮在水面上的方式

養殖 ④浮筏式蚵棚下方會用錨固定住，以利牡蠣生長。

6. 貝類營養價值豐富，請問下列敘述何者正確呢？ ①是優良的油脂來源 ②含豐富的 EPA 及 DHA ③鋅與鐵含量都較低 ④無法食用貝類來補充牛磺酸。

7. 貝類本身為高蛋白食材且具有天然的鮮美味，烹調時加入的鹹度要酌量控制，也可以加入蒜或薑一起烹煮，增加香味，請問對還是錯？ ①○ ②✗

8. 鮑魚跟九孔常常讓人分不清楚，請問下列哪一個是「鮑魚」的真面目呢？



9. 請問購買貝類後，後續的處理方式下列敘述何者錯誤呢？ ①帶殼牡蠣可直接放入塑膠袋中冷藏 ②扇貝與鮑魚通常都會包著冰冷凍保存 ③蜆仔與文蛤都要先泡鹽水吐沙 ④文蛤使用真空袋裝的方式，可讓文蛤進行假性冬眠，比較好保存。

10. 秉持著天然、尚好的原則，一定要購買天然野生或自行採摘的貝類，可以直接生吃不需加熱再食用，請問對還是錯？ ①○  
②✗