

Quizizz 11 月 天然辛香料 (低年級、中年級測驗試題)

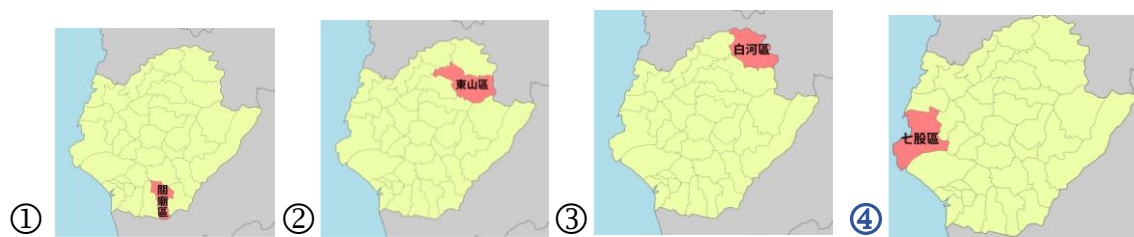
1. 有關芹菜與香菜的比較下列何者正確呢？
① 香菜長得高高長長；芹菜則是小小矮矮的
② 種植香菜需要灌溉很多水，讓土壤濕濕的
③ 芹菜的味道比較濃郁
④ 芹菜富含膳食纖維，可以幫助排便，使腸道更健康。
2. 黑胡椒是把果實的皮去掉，再將裡面的種子乾燥而成；白胡椒則是將果實連皮帶肉一起乾燥，請問對還是錯？
①  ② 
3. 大腸麵線、肉羹等美食都少不了的「香菜」，請問哪一個是它的真面目呢？



4. 有關薑的介紹下列何者錯誤呢？
① 薑含有薑辣素，所以吃起來會辣辣的
② 薑辣素可以改善身體的血液循環
③ 薑屬於果實類的辛香料
④ 薑可以分成嫩薑、粉薑及老薑三種類別。
5. 油蔥酥是滷肉香噴噴的秘密武器，請問「油蔥酥」是由下列何者製成的呢？



6. 辛香料皆有各自獨特的特色，請問下列辛香料的介紹何者錯誤呢？
①辛香料可分為果實、花蕊、葉子、樹皮及根莖五大類 ②
大蒜與薑屬於根莖類辛香料，是料理不可少的提味幫手 ③香
草屬於葉子類辛香料 ④果實類的辛香料大多都是採摘後乾燥
製成的。
7. 薑可運用在各種料理中，質地細緻的嫩薑適合醃漬食用；辣度
最高的老薑適合製作進補料理，請問對還是錯？①○ ② ×
8. 有關紅蔥頭的敘述下列何者錯誤呢？①紅蔥頭屬於六大類食
物中的油脂與堅果種子類 ②挑選飽滿不乾扁且沒有黑點、腐
爛的最佳 ③可吊掛在通風陰涼處保存 ④風乾切片並使用密封
袋放入冷凍可保存 1 個月。
9. 請問臺南哪一個地區是紅蔥頭的主要產地之一呢？



10. 請問下列哪一個辛香料跑錯分類位置了呢？



Quizizz 11 月 天然辛香料 (高年級、國中測驗試題)

1. 料理中加入辛香料一起烹調，不僅可以讓食物美味升級，還能達到每日的蔬菜建議攝取量，請問對還是錯？ ①  ② 
2. 天然辛香料來自植物的不同部位，請問「薑」屬於哪一個類別的辛香料呢？ ①葉子類 ②果實類 ③根莖類 ④樹皮類。
3. 請問關於天然辛香料的敘述，下列何者錯誤呢？ ①成熟的薑與蒜頭會長在樹上，則採收容易 ②滷肉必備的八角及花椒皆為果實類辛香料 ③香菜具有獨特風味，有保護心血管之功效 ④料理中使用天然辛香料調味，可減少鹽分攝取。
4. 蔥、蒜苗及韭菜經常傻傻分不清楚，請問下列何者是正確的分辨方法呢？ ①蔥粗細一致，呈實心狀 ②蒜苗是由蒜頭的根部發芽而成 ③韭菜適合在氣候炎熱時生長 ④蒜苗與韭菜葉片皆呈現中空管狀。
5. 香菜具有獨特的味道，有些人完全無法接受，主要是因為對所含的醛類化合物非常敏感，或是心理因素等原因導致，請問對還是錯？ ①  ② 
6. 無論是嫩薑還是老薑，只要用對烹調方式吃起來都一樣美味，請問下列哪一個料理中有放入薑一起烹調呢？ ①三杯雞 ②薑母茶 ③麻油雞 ④以上皆是。

7. 請問有關下圖天然辛香料的介紹何者錯誤呢？



我跟韭黃是最好的朋友
把我和雞蛋一起炒會變得很好吃喔！
大家知道我是誰嗎？

①葉片呈扁平狀 ②可分為青頭和白頭，白頭的味道較重且有辛辣味 ③為細長型，需定期修剪葉片，才能保持嫩綠的顏色 ④適合於氣候涼爽時生長。

8. 請問炒臘肉中的「蒜苗」是由下列何者生長而成的呢？



9. 請問下列哪一個辛香料對應錯分類位置了呢？



10. 請問關於「薑的成長三階段」，下列敘述何者正確呢？①嫩薑含有的薑辣素最多 ②粉薑表皮光滑，呈白黃色 ③老薑的挑選技巧，可從每一節的緊密程度做判斷 ④老薑吃起來質地最細緻，可直接生吃或用來進補。