

## Quizizz 11 月豆魚蛋肉類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 肉類可分為紅肉及白肉，請問下列敘述何者錯誤呢？ ①利用肌紅蛋白的含量來區分 ②雞肉和魚肉屬於白肉 ③三層肉屬於白肉 ④牛肉屬於紅肉。
2. 請問讓小雞們長得頭好壯壯的家是什麼樣子呢？ ①有密閉水簾、溫度監控系統的雞舍 ②漂亮的露天場地 ③露營帳篷 ④通風的洞穴。
3. 請問國產豬要如何正確取得「防檢局屠宰衛生合格證明」呢？ ①只要經過申請，不用符合任何標準 ②設備設施全都要符合清潔衛生 ③豬豬們體重達標就好 ④經畜牧場主人檢查通過。
4. 請問何者「不是」雞肉的營養價值呢？ ①低脂肪 ②低熱量 ③屬於優良蛋白質來源 ④豐富的維生素 C。
5. 碳烤食物不只香還很可口，請問何者是購買碳烤食物好的方法呢？ ①盡量選擇低脂肪含量的家禽或家畜肉品 ②碳烤時因沒有加鹽，所以可以請老闆多塗醬料 ③不用搭配蔬菜 ④多選高脂肉類，反正碳烤時油都會滴出來。
6. 請問哪一個不是國產豬肉需要的標章呢？



7. 請問下列哪一個屬於豆魚蛋肉類中的「低脂類」呢？



①

培根



②

蝦子



③

雞蛋





④

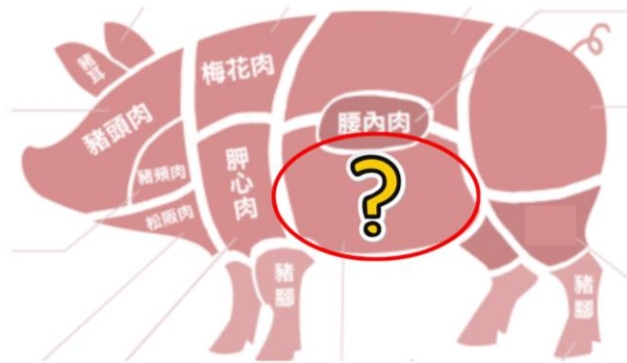
鮭魚

8. 請問以下關於「禽流感」的敘述，何者錯誤呢？ ①是雞仔們的流行感冒 ②進出雞舍時注重消毒可避免發生 ③鼓勵與其他鳥類接觸，提升雞仔們的免疫力 ④雞舍可以加裝鳥網或幕簾，提供足夠的防護。
9. 通過 CAS 台灣優良農產品、產銷履歷標章及防檢局屠宰衛生合格證明的雞肉，代表是健康、品質一級棒的雞肉，請問對還是錯？ ① ~~②~~
10. 請問每天肉類的建議攝取量及營養價值，下列何者錯誤？ ①建議每餐攝取三掌心的份量剛剛好 ②提供豐富的蛋白質 ③與增長肌肉、修補組織有關 ④同時可以再搭配一個拳頭大小的蔬菜量會更好。

## Quizizz 11 月豆魚蛋肉類 (高年級、國中測驗試題)

1. 請問不同豬肉部位的特色，下列何者正確呢？  
①松阪肉位於豬的背部，兼具油花跟瘦肉  
②小里肌肉俗稱腰內肉，是豬運動量最少的部位  
③五花肉的瘦肉量最多，可以做成多種料理  
④梅花肉的價格最昂貴，消費者一般不太會選購。
2. 請問關於「我的餐盤」的口訣，何者錯誤呢？  
①豆魚蛋肉一掌心(攝取量：豆>肉>蛋>魚)  
②每天早晚一杯奶(攝取優格、起司、牛奶)  
③菜比水果多一點(選擇當季且 1/3 深色)  
④堅果種子一茶匙(約杏仁果 5 粒)。
3. 請問以下哪一個是購買豬肉的正確秘訣呢？  
①進口豬最佳、最安全  
②盡量挑選便宜且不知名品牌的豬肉  
③包裝上注意是否有安全認證的標章  
④挑選豬肉最注重肉的色澤，顏色越紅的越新鮮。
4. 定期更新畜牧場設備可讓豬豬們生活得更舒適，請問更新項目不包含何者呢？  
①密閉水簾可自動降溫  
②放置次氯酸水儲存桶定期消毒  
③低床式畜舍  
④三地三段式養殖，區分小、中、大豬的生活區域。
5. 豬肉含有豐富的蛋白質，是成長發育重要的營養素，建議每餐攝取一掌心大小份量的肉類，請問對還是錯？  
①  ② 

6. 請問下圖圈起的部位名稱是什麼呢？



①五花肉 ②後腿肉 ③大里肌 ④蹄膀。

7. 請問購買豬肉的注意事項，下列何者錯誤呢？ ①看顏色挑選，過紅或過白都不好 ②選擇帶骨的肉品較安全 ③一直流血水的豬肉，代表含水量高，品質較佳 ④肉質摸起來有彈性。
8. 不同部位的豬肉適合的烹煮方式也不同，請問下列敘述何者正確呢？ ①小里肌肉俗稱腿庫肉，口感軟嫩，料理多元 ②松阪肉位於豬的下巴，價格便宜，適合任何料理 ③梅花肉肥瘦兼具，是大家的好選擇 ④五花肉完全無瘦肉，是豬仔打針的部位。
9. 為了避免買到組合肉，建議可選擇帶骨的，且若肉品咬下去是扎實的，代表就是組合肉，請問對還是錯？ ①  ②
10. 請問下列有關學校午餐中使用的豬肉，下列何者錯誤呢？ ①滷肉類選用豬腱肉 ②肉燥選用松阪肉 ③使用梅花肉來製成蒜泥肉片 ④拌炒的肉絲選用後腿肉。