
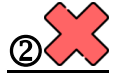

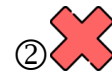


Quizizz 11 月豆魚肉蛋類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 關於頭足類海鮮家族的敘述，請問下列何者正確？
①屬於軟體有脊椎動物，身體相當柔軟
②可養殖在淡水中，例如：池塘內
③身體兩側互相對稱，可分為頭、足及軀幹3個部分
④頭足類家族的成員有花枝、烏賊等，而章魚並不屬於此類。
2. 小卷，又稱為小管、鎖管，體型屬於細長的管狀，分辨方法可由頂端橢圓形的鰭來區分。
①  ② 
3. 食材利用不同的烹調方式，便會烹煮出各種美味的料理，請問有關「三杯」的烹調方式，何者錯誤？
①使用麻油、醬油和米酒進行調味
②用3種調味料，以1:2:1的比例加入烹調
③常見料理有三杯中卷、三杯塔香軟絲等。
4. 烏賊和花枝的身體可隨環境改變顏色，目的是為了威嚇、求偶和隱藏自己進行補食或攻擊敵人。
①  ② 
5. 頭足類海鮮為軟體無脊椎動物，烹調處理時會發現體內有一片「塑膠片」，請問這是什麼呢？
①內骨骼 ②外骨骼 ③海洋垃圾-塑膠片。
6. 有關頭足類海鮮家族成員「章魚」的介紹，下列何者錯誤？
①又稱作八爪章魚，腳上有吸盤
②遇到危急時，會噴出墨汁
③受驚嚇時，眼睛上有條黑色的線顏色會變深
④身體是由頭部

和八個觸腕拼接而成，所以屬於十腕目。

7. 花枝羹是夜市的必點小吃，湯頭滋味濃郁，一吃便停不下來。
請問下列何者是花枝的真面目呢？





8. 頭足類海鮮在六大類食物中屬於豆魚肉蛋類，富含豐富的蛋白質，且含有的油脂量較少。① ②
9. 頭足類海鮮成員主要分成 6 種且外觀相似，請問下列關於成員們的介紹何者錯誤？
①小管又叫做小卷，體型細長，頂端有著大大的三角頭 ②烏賊體型圓胖，墨汁量最多，遇到危急時會噴墨來躲避敵人 ③透抽也可稱為中卷或鎖管，頭是大大的菱形狀 ④頭足類海鮮家族成員可透過噴射游泳、爬行等方式前進。
10. 頭足類海鮮家族中會噴墨的有烏賊和章魚兩種，有關「烏賊」的介紹，下列何者正確？
①烏賊又稱作花枝及鎖管，體型呈細長管狀 ②身體有著 8 隻腳，被分類至八腕目中 ③體內有白色結構的內骨骼 ④以上皆是。



Quizizz 11 月豆魚肉蛋類 (高年級、國中測驗試題)

1. 小卷與魷魚屬於頭足類海鮮，富含豐富的營養價值，請問下列敘述何者錯誤呢？
①屬於豆魚肉蛋類，可提供蛋白質與礦物質等營養素
②為低脂肪、低熱量的食物，可幫助成長與調節身體機能
③食用後只可補充 DHA 不飽和脂肪酸
④DHA 可提升記憶力、保護視力。
2. 頭足類海鮮擁有非常複雜的神經系統，可迅速改變體色，偽裝在環境中，關於頭足類海鮮家族變色的特性下列何者正確？
①變色的目的是為了威嚇、求偶、隱藏自己或攻擊敵人
②章魚和花枝只會噴墨汁，身體並不會變色
③小卷在水中身體是粉紅色的，上岸後才會變透明
④以上皆是。
3. 頭足類海鮮成員外觀相似，主要分成 6 種，請問下列有關成員們的介紹，何者錯誤呢？
①透抽又稱為中卷，有細長的尾翼和菱形的鰭
②小卷又稱為小管，是中卷的小時候，體長約 15 公分以下
③花枝體型圓滾，身上有個大墨囊，可噴出墨汁進行攻擊
④軟絲的鰭是三角形的，三角形的頭是最明顯的特徵。
4. 有關頭足類海鮮家族成員「烏賊」的介紹，下列何者正確？
①有八隻觸腕，被分類在八腕目中
②頭部下稱作「漏斗」的特殊器官，可噴出海水並控制方向移動
③烏賊沒辦法隨著環

境變化改變體色，只能躲在沙底下躲避敵人 ④烏賊的視力非常差，只能靠鰭及腕足來辨認。

5. 頭足類海鮮家族成員中的魷魚，因眼睛無薄膜覆蓋，具有趨光性，人們便利用光照的方式進行捕獲。①  ② 


6. 小卷又稱為鎖管，請問關於小卷的敘述及料理處理方式，下列何者正確？①小卷是家族中的小矮人，頂端的鰭呈現菱形狀 ②小卷因易變質、壞掉，所以市面上的商家大多都是燙熟後再販售 ③處理小卷時，可在水中先剪開 1/3 後，再將墨囊、眼睛、龍珠及軟骨取出，便可進行料理 ④以上皆是。

7. 烏賊喜歡產卵在珊瑚分支內側的頂部，可獲取保護，避免被天敵補食。①  ② 

8. 小卷及魷魚易被製作成休閒享用的零食，請問下列敘述何者錯誤呢？①可製作成小卷片及魷魚絲，為了要增加風味及保存時間，加工過程中會添加如甜味劑等食品添加物 ②頭足類海鮮為低脂肪、低熱量的食物，而且就算經過加工營養也不會流失，所以食用份量可無限制 ③選購時可由包裝上的原料標示得知，是否為生鮮食材所製作 ④建議可直接食用新鮮的小卷和魷魚，不只美味還可攝取 EPA 及 DHA 等不飽和脂肪酸。

9. 軟絲體型較為橢圓，鰭片寬且較肥厚，可料理成熟炒店必點的三杯塔香軟絲，請問下列何者是軟絲的真面目呢？



10. 魷魚體型較大，頭部為三角形狀，食用魷魚乾時，若發現上面有白白的顏色，表示已經長了黴菌無法食用，所以買回家時就必須放進冰箱保存，避免壞掉。 ①  ② 