



## 试卷一 圈出正确的答案。

1. 我们可如何避免食物太快变质?
- A 把食物盖好, 避免沾到灰尘
  - B 把食物存放在温度适中的地方
  - C 把食物存放在空气流通的地方
  - D 不让微生物有生长和繁殖的机会

2. 叶太太到菜市买鱼时, 轻轻地按一按鱼的身体, 以确定鱼是否新鲜。根据这种情况, 你可作出什么推断?
- A 新鲜的鱼的身体比较柔软
  - B 新鲜的鱼的身体较有弹性
  - C 新鲜的鱼的身体坚硬如石
  - D 新鲜的鱼的身体比较粗糙

3. 以下是 M 食物保存法的资料。

- 使微生物无法获得空气
- 能保留食物的味道和营养成分

M 食物保存法是什么?

- A 装瓶
- B 熏制
- C 真空包装
- D 巴氏杀菌法

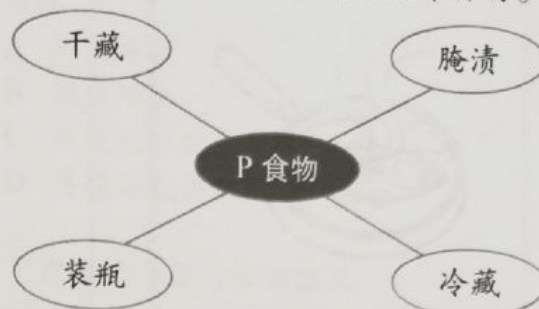
4. 下图显示经过处理的鸭蛋。



以上鸭蛋采用了哪种食物保存法?

- A 盐腌
- B 装罐
- C 冷冻
- D 上蜡

5. 下图显示 P 食物可用多种方法来保存。



根据上图, P 有可能是什么食物?

- A 榴梿
- B 香蕉
- C 辣椒
- D 茶叶

6. 以下哪种食物保存法在处理的过程中可以不添加任何材料?

- A 腌渍
- B 干藏
- C 盐腌
- D 上蜡

7. 以下显示食物装罐的步骤。

- W - 抽出空气并密封
- X - 装罐并加入调味料
- Y - 清洗后, 高温蒸煮
- Z - 进行高温和高压消毒

根据食物装罐的过程, 依序排列以上步骤。

- A W、Y、X、Z
- B X、W、Z、Y
- C X、Z、Y、W
- D Y、X、W、Z

8. 以下哪项和食物保存技术所带来的好处没有关系?

- A 可减少食物的浪费
- B 可满足对食物的需求
- C 可增加食物的营养成分
- D 可常年吃到季节性食物