**新科國中113學年度第2學期 九年級 家政 補考題庫**

**班級： 姓名：**

是非題

(×)1.需從正面縫合，可使正反面皆看不到縫線的是平針縫。

(0)2.回針縫可代替車縫線，是最為牢固的縫法。

(×)3.最廣泛的運用，可當作記號線、縮縫或裝飾線的基本縫法為交叉縫。

(×)4.平針縫是一種快速而簡單的縫法，可以永久縫合布面，非常牢固。

(0)5.麵粉也會影響餅乾的口感及形狀！通常做餅乾都是使用低筋麵粉。

(0)6.烹飪是門藝術，而烘培則是一門科學，了解食譜背後的意義及食材的組成原因就可以調配並設計自最喜歡的餅乾口感。

(0)7.高筋麵粉蛋白質含量最高，加水後的黏度也會較高，不易鬆散，筋性高所以製作延展性好及彈性高的麵糰。適合用於製作: 吐司、各式麵包、披薩餅皮、冷凍麵團等。

(0)8.低筋麵粉其蛋白質含量最低，筋度低所以延展性和彈性都較弱，可製作出鬆軟及化口性好甜點。適合用於製作: 綿密的蛋糕、鬆餅、餅乾。

(0)9.中筋麵粉蛋白質含量介於低筋跟高筋之間，適合用於製作: 饅頭、包子、麵條、餃皮、餅皮、麵食及中式點心。

(0)10.已開封的麵粉，可放置於陰涼乾燥處通風處保存或放置冰箱冷藏保存。

(×)11.大量購買麵粉比較便宜，所以一次購買量多比較划算。

(0)12. 麵粉購買需要用的量就好，並在保存期限內用完。

(0)13. 用手觸摸麵粉感覺有結塊、變硬或是變得有黏性，代表已經受潮或是變質。

(×)14. 用手觸摸麵粉感覺有結塊、變硬或是變得有黏性，還可以繼續用。

(0)15.麵粉可以冷藏存放，尤其是台灣氣候濕度高，夏天更是高溫悶熱，放置冰箱冷藏保存，可延長麵粉新鮮度。

(0)16.蛋白具有起泡性與空氣變性，打發時蛋白遇到空氣會凝固形成薄膜，並包裹打發產生的氣泡，使蛋糊體積變大

(0)17.蛋白最怕水和油脂來擾亂，打發蛋白時，需要器材擦乾，不可以有任何一滴油水。

(0)18.一般來說，使用砂糖製作的餅乾會比較硬脆，使用糖粉製作的則較酥鬆。

(0)19.想在餅乾表面留下紋路並讓成品較硬脆的話會推薦使用砂糖。

(0)20.量匙的1大匙等於15cc，可以1T來表示。

(0)21.麵粉過篩是一件分常重要的前置作業，在製作時也不能過度攪拌，以免產生筋性影響口感。

(0)22.冷凍餅乾放置冷凍庫冰至成型至少可以冷凍保存15~30天，再切片烘烤。

(0)23.在冰箱中保存自己揉製的餅乾麵團，冷藏可保存一週，隨吃隨用。

(0)24.量匙的1大匙等3小匙，可以3t來表示。

(0)25.製作巧克力杏仁餅時，需事先將無鹽奶油放於室溫以利攪拌乳化。