

Te 九十一學年度技術校院四年制與專科學校二年制 統 一 入 學 測 驗 試 題

准考證號碼：□□□□□□□□

(請考生自行填寫)

專業科目(二)

家 政 類

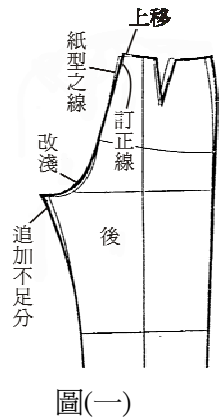
家事技藝(縫紉、手工藝、烹飪)

【注 意 事 項】

1. 請先核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 本試題共 50 題，每題 2 分，共 100 分，請依題號順序作答。
3. 本試題均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑。答錯不倒扣。
4. 請在試題首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。

1. 服裝穿著時應考慮 T、P、O 三要素，其中「 P 」指的是：
(A) 價格 (B) 時間 (C) 地點 (D) 花色
2. 善美想辨別手上的斜紋棉織物之正反面，下列何種方法是正確的？
(A) 布邊有商標文字者為反面 (B) 斜紋由左上角往右下斜者為正面
(C) 紋路較不明顯者為正面 (D) 布邊有刺洞凹陷者為反面
3. 以透明雪紡紗製作荷葉領上衣時，下列敘述何者錯誤？
(A) 車針使用 16 號針
(B) 脇邊以袋縫方式縫合
(C) 荷葉領以三捲車縫處理
(D) 布料下方墊薄紙車縫
4. 兩條斜布條進行接合時，應以下列何種方式接縫？
(A) 正面對正面交疊，保持布的直紋方向車縫
(B) 反面對正面交疊，保持布的直紋方向車縫
(C) 正面對正面，布條對齊後車縫
(D) 反面對正面，布條對齊後車縫
5. 若要為某家美式西部風味餐廳設計牛仔布工作服，下列設計何者最適合？
(A) 領子採用立領設計
(B) 衣身採用雙針裝飾線設計
(C) 口袋採用雙緞邊小口袋設計
(D) 裙擺採用縐褶荷葉邊設計
6. 2002 年春夏女裝流行的「階層裙」，適合何種體型的人穿著？
(A) 高瘦 (B) 矮胖 (C) 粗腰 (D) 高胖
7. 窄裙拉鍊採用隱形拉鍊時，若拉鍊開口為 18 cm，則應購買多長的拉鍊？
(A) 17 cm (B) 19 cm (C) 20 cm (D) 22 cm
8. 裙子試穿時，發現腰圍剛好，但小腹部份太鬆，下列敘述何者正確？
(A) 此為凸臀體型
(B) 應加大臀圍尺寸
(C) 提高後中心，減少後片腰圍彎度
(D) 減少褶子份量，多餘份量由脇邊修掉
9. 小美素以「國字臉」著稱，試問下列領型何者最不適合她穿著？
(A) 圓領T恤
(B) 方領線衫
(C) V領毛衣
(D) 比翼領襯衫

10. 繪製削肩型無袖上衣時，為避免手臂移動時曝光，原型製圖上應提高：
- (A) 肩點 (B) 後頸點 (C) 側頸點 (D) 脇邊袖襷處
11. 小萍進行小圓領製圖時，首先將原型前後片肩線重疊，然後繪出領子。請分析下列敘述何者正確？
- (A) 重疊份量為 $\frac{\text{前肩寬}}{2} \sim \frac{\text{前肩寬}}{3}$
- (B) 重疊份量越多，領子外緣尺寸愈短，領腰高度增加
- (C) 僅合併肩線無重疊份量時的領子外緣尺寸，較有重疊份量時短
- (D) 水手領、波浪領皆須重疊肩線製圖
12. 喇叭褲製圖時，若希望加大褲口寬度，則須提高哪一位置？
- (A) W.L (B) H.L (C) M.H.L (D) K.L
13. 小英試穿褲子後，老師幫她補正為右圖（一）請問小英是屬於何種體型？
- (A) 小腹突出
- (B) 臀部扁平
- (C) 大腿粗大
- (D) 臀部突出
14. 單向褶裙製圖時，若小光的臀圍尺寸為 92 cm，其製圖中臀圍線上每一表褶寬度為 6 cm、裡褶寬度為 12 cm，請問此裙前片共有幾個褶子：
- (A) 6 (B) 8 (C) 12 (D) 16
15. 背心裙之貼邊與衣身脇邊，應採用何種縫法固定？
- (A) 交叉縫 (B) 回針縫 (C) 星止縫 (D) 捲針縫
16. 下列哪一種衣連裙式樣，最能強調胸部高挺：
- (A) 公主線剪接 (B) 低腰剪接 (C) 小腰剪接 (D) 高腰剪接
17. 知名設計師 克麗絲汀·迪奧 在 1953 年發表強調胸部與腰部線條的服飾被稱為何種輪廓線？
- (A) 鬱金香型 (TULIP LINE) (B) H 型 (H LINE)
- (C) A 型 (A LINE) (D) Y 型 (Y LINE)
18. 阿珠屬於「西洋梨」體型，常抱怨自己屁股太大與大腿太粗，若今天她想穿著紅色連身洋裝上街，應選擇下列哪一組服飾品搭配較為適當？
- (A) 紅色細皮帶、黑色圖案網襪
- (B) 鮮黃色寬皮帶、白色圖案網襪
- (C) 綠色臀包腰帶、膚色絲襪
- (D) 暗紅色細皮帶、膚色絲襪

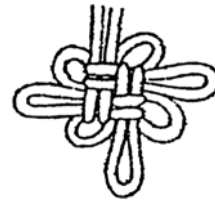


19. 何種印花工具可使皮革窪陷，並打上陰影呈現立體感？
(A) 迷彩型印花工具 (B) 背景印花工具
(C) 旭日型印花工具 (D) 燙斗型印花工具

20. 下列有關皮雕縫飾方法的敘述，何者錯誤？
(A) 上下縫飾法的縫孔數目要保持偶數
(B) 穿繞縫飾法的皮線順著邊緣繞縫，其長度是縫合部位的兩倍長
(C) 點纏縫飾法最嚴密漂亮，所需皮線長度是縫合部位的五倍長
(D) 裏縫是隔孔下針，在被越過的孔回針穿出，依序進展

21. 如圖(二) 的中國結飾，其正確的名稱是：

- (A) 團錦結
(B) 吉祥結
(C) 酢漿草結
(D) 盤長結

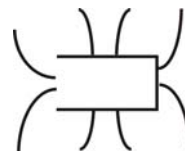
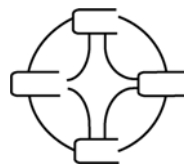
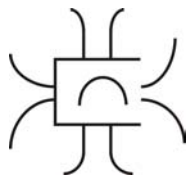


圖(二)

22. 下列有關編結的敘述，何者正確？
(A) 化學纖維具有厚重、沉著、拙樸之感
(B) 纖維短之麻線，容易起毛，結式較不清晰
(C) 形式單調色澤深沉的配件，宜配色調醒目的繩線
(D) 欲表現稜角分明的特質，宜選用柔軟的繩線

23. 下列有關西洋結符號的說明，何者錯誤？

- (A) 花式平結 (B) 捲毛式平結 (C) 珍珠結 (D) 右上平結

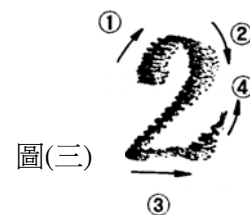


24. 下列有關刺繡的敘述，何者正確？
(A) 長短繡不宜繡在花、葉瓣上，適宜繡輪廓
(B) 棉織類刺繡作品的熨燙，必須在背面噴水正面燙
(C) 刺繡圖案設計的基本三要素，不包含“色彩”
(D) 刺繡時，線的長度宜保持在 50 公分左右

25. 下列哪一種繡法，不屬於中國刺繡？

- (A) 宮繡
(B) 剪繡
(C) 湘繡
(D) 顧繡

26. 製作勿忘我花時，關於棉絨花瓣與添毛絨葉片裁剪之敘述，何者錯誤？
 (A) 將花瓣紙型放在棉絨布的背面，以鉛筆描形
 (B) 花瓣與葉片皆需順著布的斜紋方向排列
 (C) 沿著鉛筆線的內側裁剪
 (D) 葉片染色時，刷子應逆著毛腳方向著色
27. 下列何種組合型態的胸花，較適合搭配柔軟絲質且有線條美的服裝？
 (A) 三角型 (B) 雙生型 (C) 新月型 (D) 菱型
28. 棒針編織圖中，袖圍標示「2-1-3」意指為何？
 (A) 每2段減1針減3次
 (B) 每2針減1次減3段
 (C) 每2段減1次減3針
 (D) 每2次減1段減3針
29. 愛妮想以5號棒針編織一條寬25cm、長120cm之圍巾送給男友，已知試編之針眼數為 $10\text{cm}^2 : 16\text{針} \times 24\text{段}$ ，則愛妮應以5號棒針起多少針？
 (A) 25 (B) 32 (C) 40 (D) 60
30. 反應性染料之浴比為1:15，如欲染一塊重量500g的胚布，則需要多少公升的水量？
 (A) 5 (B) 7.5 (C) 10 (D) 12.5
31. 關於染色的敘述，下列何者錯誤？
 (A) 絞染時，醋為直接染料的促染劑。
 (B) 「唐朝三纈」中之纈纈，即為絞染。
 (C) 複色染法時，先染淺色、再染深色。
 (D) 蠟染是利用蠟特有的防染性來進行染色。
32. 阿麗要以車繡方式繡出數字“2”如圖(三)，試問下列製作步驟何者錯誤？
 (A) 起針、運用腳弓作寬窄線條變化
 (B) 圖②後半部時，將腳弓慢慢縮回
 (C) 繡到③時須將繡繡放平，不要傾斜
 (D) 尖頭部分以平針1~3針收尾



圖(三)

33. 下列有關廚房常用鍋具的敘述，何者正確？
 (A) 瓷釉、珐瑯鍋色彩鮮豔，可提升用餐情境
 (B) 使用鐵弗龍不沾鍋，可減少油脂使用量
 (C) 砂鍋的蓄熱能力強，且散熱慢，適合爆炒之菜餚
 (D) 新的炒菜鐵鍋，常以鋼刷刮除防鏽漆，以防沾黏
34. 「北平烤鴨」是一道國際名菜，以荷葉餅、大蔥及醬料包捲食用，請問其醬料為：
 (A) 芝蔴醬 (B) 豆瓣醬 (C) 甜麵醬 (D) 蠔油醬

35. 下列那一道菜的烹調法，不必以澱粉做「芡芡」處理？
(A) 蔥燒大排 (B) 扒三白 (C) 蕃茄燴蛋 (D) 脆溜糖醋魚
36. 中國菜講究刀工技法，下列相關的敘述，何者錯誤？
(A) 切細絲，必須先以片刀切出薄片
(B) 雙手各持一刀，交替下刀，適用於斬剁肉茸
(C) 鋤切乃一手按住刀背前端，另一手抬起刀柄，反覆壓切，適用於切細小易滑動或帶殼材料
(D) 魷魚花捲之形成，乃將外層皮膜剝去，在外部切交叉刀紋
37. 烹製菜餚時，保留蔬菜鮮亮色澤的技巧，是很重要的。下列敘述，何者正確？
(A) 南瓜以水煮較油炒來得亮紅
(B) 醋溜白菜，以小白菜烹煮，口感較為脆嫩
(C) 茄子的紫色，宜用高溫油炸定色
(D) 綠色蔬菜加小蘇打會更翠綠，並增強營養
38. 「蛤蜊蒸蛋」的烹煮，下列敘述，何者錯誤？
(A) 蛋蒸煮過久，產生硫化鐵，而形成灰綠不佳色澤
(B) 蒸蛋之加水量，以容積計，約為 1 杯蛋液添加 1 杯汁水
(C) 火力太強，形成粗糙孔洞，但火力太弱，則不易凝固
(D) 鹽可促進蛋液的凝固
39. 下列油炸技巧的敘述，何者正確？
(A) 一般的油炸溫度約為攝氏 150 度
(B) 堅果類、蝦片等皆宜冷油慢火炸
(C) 下鍋時油溫太低，會造成外沾裹衣脫落
(D) 起鍋時油溫太高，會造成油炸物吸附過量油脂
40. 下列那一組菜單的設計，在色、香、味及營養的搭配上，為較佳的組合？
(A) 蔭豉蚶、蠔油雞翅、紅燒雙冬、魯肉飯
(B) 豆酥魚、蛤蜊絲瓜、拌芹菜干絲、蛋炒飯
(C) 茄汁豬排、胡蘿蔔炒蛋、燒釀金瓜、炒珊瑚麵
(D) 清蒸魚、合菜戴帽、溜黃菜、滑蛋燴飯
41. 某一食材在相同品質且無其他外在因素之下，下列售價，何者最便宜？
(A) 每公斤 1380 元
(B) 每包 (300 公克) 420 元
(C) 每台斤 960 元
(D) 每台兩 54 元
42. 下列那一項菜餚，不屬於福建菜系？
(A) 乾煸牛肉 (B) 龍鬚燕丸湯 (C) 紅心芋泥 (D) 炸紅糟鰻

43. 下列有五種菜餚，都是選購相同部位的豬肉烹製成者，為那一選項的組合？
1. 荔圃扣肉 2. 咕咾肉 3. 白雲豬手 4. 紅燒元蹄 5. 東坡肉
(A) 1, 3 (B) 4, 5 (C) 1, 5 (D) 3, 4
44. 在食品衛生法規中，有關「洗滌、消毒」的規定，下列的敘述，何者正確？
(A) 抹布以煮沸殺菌，須 100°C 沸水煮 2 分鐘
(B) 餐具利用乾熱殺菌，應設定溫度 110°C，時間 30 分鐘
(C) 餐具浸泡 100 ppm 氯水 2 分鐘，應再以清水沖淨
(D) 三槽式洗滌之順序為：沖洗 → 清洗 → 消毒
45. 中國菜系中，強調調味之精烹巧配，而有「一菜一格，百菜百味」的說法，指的是：
(A) 北平菜 (B) 廣東菜 (C) 江浙菜 (D) 四川菜
46. 烹飪時應注意衛生安全，以避免引起食物中毒，下列敘述，何者正確？
(A) 生蠔經由清水洗滌，可使腸炎弧菌減速繁殖
(B) 手上有傷口時，仍可間接接觸食物
(C) 食品溫度在攝氏 30-40 度間，微生物繁殖速度最慢
(D) 香腸、火腿加入硝作為防腐劑，可抑制肉毒桿菌滋生
47. 粵菜常以「百花」命名，乃因其材料中主要具有下列何種材料？
(A) 絞肉 (B) 芹菜、胡蘿蔔碎屑
(C) 花椰菜 (D) 蝦泥
48. 中國菜的上菜順序，下列何者錯誤？
(A) 先鹹，後甜
(B) 先湯菜，後乾菜
(C) 先高級價昂材料，後普通材料
(D) 先酒菜，後飯菜
49. 下列何者屬於燙麵麵食？
(A) 餛飩 (B) 春捲 (C) 包子 (D) 牛肉餡餅
50. 下列何者不是油脂存在麵包、糕點中的特性？
(A) 可增強麵筋筋性
(B) 使烘焙食品產生油性酥的效果
(C) 為柔性材料，使產品柔軟
(D) 可攪拌入空氣，使產品膨鬆

【以下空白】

