

Quizizz 12 月 魚類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 有關臺灣鯛的介紹下列何者正確呢？ ①我們所說的吳郭魚是臺灣鯛的另一種名稱 ②喜歡生活在溫暖的氣候下 ③身體細長呈銀白色 ④擁有高脂肪、低蛋白質的特性。

2. 因虱目魚只能生活在鹽水裡，所以漁民必須到大海中才能發現它，請問對還是錯？ ① ②

3. 虱目魚又稱為「安平魚」及「牛奶魚」，是臺南的特產之一，請問哪一個是它的真面目呢？



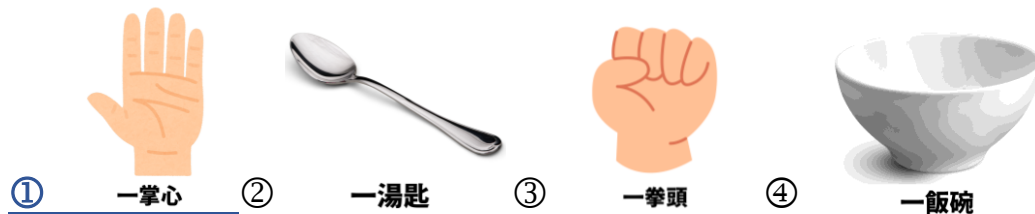
4. 飲食中可以多選擇當季且在地的食材，不但新鮮美味，還能減少碳足跡，達到永續發展，請問對還是錯？ ① ②

5. 臺南又稱作虱目魚的故鄉，請問關於虱目魚的介紹何者錯誤呢？ ①臺南七股區為產量最多的地區 ②身體由許多細小的銀白色鱗片覆蓋 ③溫暖的 7~9 月最適合生長 ④因幾乎沒有魚刺，所以分切特別容易。

6. 請問以下會在學校午餐中出現的魚類，下列敘述何者正確呢？ ①午仔魚是臺南產量最多的魚類 ②石斑魚常被做成「活魚三吃」料理 ③虱目魚肉的魚刺較多，大多以虱目魚肚製作料理 ④

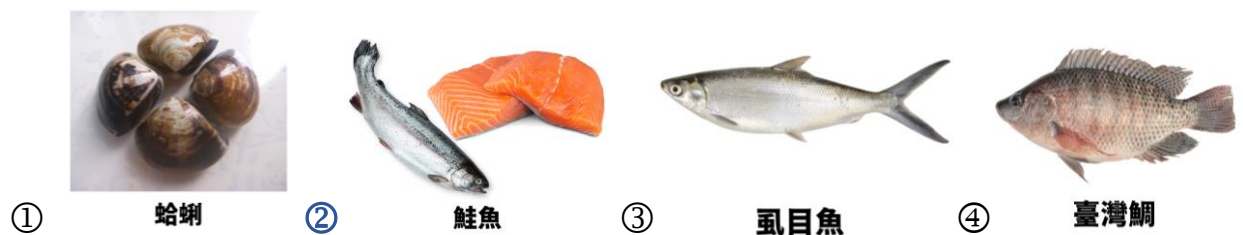
一年四季都可看到烏魚，會使用烏魚子製作料理。

7. 請問根據「我的餐盤」的口訣，每餐的蛋白質需要攝取多少量呢？(提示：豆魚蛋肉_____)



8. 有關魚類的介紹下列何者錯誤呢？①魚類含有豐富的蛋白質
②魚油中含有 EPA 及 DHA ③每天只要吃魚就可以攝取足夠的營養
④吃魚時需細嚼慢嚥，以免被魚刺噎到。

9. 請問下列哪一個「不是」臺南在地食材呢？



10. 吃魚好處多多，請問下列哪一個是吃魚的好處呢？①促進身體發育 ②頭腦更加靈活 ③維持視力健康 ④以上皆是。



Quizizz 12 月 魚類 (高年級、國中測驗試題)

1. 請問魚類及其他海鮮為什麼捕撈後要進行加工呢？ ①延長儲存期限 ②有效利用魚獲物，提高其價值 ③調節季節及區域供需並穩定魚價 ④以上皆是。
2. 請問下列哪一個選購魚類的方法是錯誤的呢？ ①摸摸看魚體是否光滑 ②鱗片完整且易脫落 ③魚腹堅實無脹氣 ④聞起來無腥味。
3. 若吃到不新鮮的魚有可能會引發組織胺中毒，請問下列敘述何者正確呢？ ①組織胺中毒的症狀類似過敏，會出現蕁麻疹、嘔吐、頭暈等症狀 ②購買魚類回家後，不必觀察是否有血水，直接保存即可 ③注意魚肉解凍到烹煮的時間不要超過 6 小時 ④冷凍庫平時建議塞滿並擺放整齊，才能讓溫度充分維持。
4. 請問下列哪一個是我們認識的「臺灣鯛」呢？



5. 魚類擁有豐富的蛋白質及其他營養素，請問下列敘述何者錯誤呢？ ①魚肉保存不當則易變質，所以改食用其加工製品較安全健康 ②含有 omega-3 不飽和脂肪酸，讓頭腦更靈活 ③每餐建議攝取一掌心的魚蛋肉類 ④食用臺灣在地漁產可達到低

碳飲食的概念。

6. 在賣場選購魚類時，除了注意魚的外觀外，也要注意包裝是否完整且有無製造及保存日期，請問對還是錯？ ①  ② 

7. 請問下列哪一個臺南在地食材是對應到「正確的」地區呢？



8. 加工方式可分為初級加工及次級加工，請問下列敘述何者錯誤呢？ ①初級加工會進行「三去三清」的步驟 ②將魚切片或切丁的動作屬於初級加工 ③虱目魚罐頭、虱目魚鬆屬於次級加工後的產品 ④次級加工是將剛捕撈的魚，整隻直接進行製罐、蒸煮、醃製的加工方式。

9. 請問下列是此標章的正確敘述呢？



- ①是國產農產品及其加工品最高品質的代表標章 ②完整紀錄生產過程、驗證機構及包裝日期等詳細資訊 ③代表生產或加工過程無使用化學肥料或農藥 ④具衛生福利部認證且有實質科學證據的保健功效。

10. 虱目魚丸比起天然的虱目魚肉，不僅有良好色澤還兼具防腐效果，所以可以多多食用，請問對還是錯？ ① ②