

Quizizz 5 月 辛香料（低年級、中年級測驗試題）

1. 不同的香料都有著獨特的特性，請問下列敘述何者正確呢？

①黑胡椒有提神醒腦的效果 ②薑黃味道略苦 ③辣椒粉味道深沉，不太容易吃出來 ④咖哩葉入口時會有辣度。

2. 咖哩是大人小孩都喜歡的食物，請問有關烹調咖哩的技巧下列敘述何者錯誤呢？ ①可加入洋蔥、馬鈴薯、番茄等食材增添風味 ②將肉先用油炒或煎過，可增加薑黃的吸收 ③薑黃可提升體內循環代謝，讓身體暖呼呼的 ④加入咖哩塊後，不可攪拌讓它慢慢融化即可。

3. 薑與薑黃名字相似，常會讓人混淆，請問下列哪一個是「薑黃」的真面目呢？



4. 請問下列何者是健康吃咖哩的方法呢？ ①搭配飽和脂肪酸較高的五花肉 ②使用市售的咖哩塊既快速又美味 ③加入花椰菜、胡蘿蔔等蔬菜 ④以上皆是。

5. 咖哩因各國文化差異而擁有不同的風味，請問各國的咖哩特色下列何者錯誤呢？ ①日本咖哩會加入蔬果烹煮，口味偏甜 ②印度咖哩常加入魚露、椰奶等增加風味 ③東南亞咖哩依主要

食材可分為黃、紅、綠三種咖哩 ④美式咖哩則會跟著麵包一起食用。

6. 每一種香料都有自己獨特的風味，在料理時可以相互混搭，增添食物的美味，請問對還是錯？ ① ☒ ② ☒

7. 請問有關咖哩中的營養成分「薑黃」的介紹，下列敘述何者錯誤呢？①味道偏苦 ②可以當作天然染色劑 ③為脂溶性營養成分 ④薑黃與薑一樣，是料理調味的好幫手。

8. 印度擁有多元的民族與種族，不光是語言連飲食也非常多樣化，像是咖哩就是只由一種香料烹煮出的料理，香氣十足，可以做成許多美食，請問對還是錯？ ① ☒ ② ☒

9. 請問有關香料的應用，下列敘述何者正確？ ①可以利用乾燒、脂溶及水溶三種方式，激發香料風味 ②乾燒前建議把香料磨碎，較能發揮最佳風味 ③利用水溶性的方式烹煮香料，花費的時間最短 ④只有粉狀香料適合使用脂溶性的作法。

10. 請問下列哪一個香料「不是」組成咖哩的經典四元素呢？



Quizizz 5 月 辛香料 (高年級、國中測驗試題)

1. 請問關於國民美食—咖哩的介紹，下列敘述何者錯誤呢？ ① 咖哩起源於印度 ② 因為大航海時代的關係，咖哩便由印度傳到世界各地 ③ 臺灣的咖哩風味深受日本影響 ④ 咖哩可只用某一種香料烹煮出來。
2. 薑與薑黃各有不同的好處，請問下列哪一個是咖哩中會出現的「薑黃」呢？



3. 請問關於咖哩粉及咖哩塊的比較，下列何者正確呢？ ① 咖哩粉所含的熱量較高 ② 咖哩塊脂肪含量較低 ③ 咖哩塊除了有香料外，還會加入澱粉、調味料等 ④ 以上皆是。
4. 在世界各國因文化不同，使得咖哩做法與風味也有所差異，請問下列敘述何者正確呢？ ① 印度咖哩是將眾多香料粉集結再進行烹煮 ② 東南亞的咖哩口味偏甘甜 ③ 日式咖哩還會再添加椰漿、魚露等 ④ 印度咖哩常與蔬果一同燉煮。
5. 薑與薑黃除了名字不同之外，功效也不一樣，請問下列敘述何者錯誤呢？ ① 薑黃是咖哩中的成分，也可以作為天然染色劑 ② 兩者都是藥食兩用的植物 ③ 常會將薑黃的當作料理調味料

④薑黃吃起來會帶有苦味。

6. 飲食會因時間變遷而改變，請問關於咖哩的歷史演變下列何者正確呢？ ①起初咖哩中便會添加各種肉類 ②大航海時代的來臨，將胡椒與辣椒帶入咖哩中 ③英國更進一步將蔬果加入咖哩中 ④臺灣因製作技術改良，咖哩變成了庶民的餐點。

7. 咖哩中的薑黃屬於脂溶性，所以烹調時必須加入大量的油，才能增加薑黃素的吸收率，請問對還是錯？ ①  ② 

8. 請問下列哪一個是正確自製咖哩塊的方法呢？ ①咖哩粉直接乾炒便可結成塊狀 ②可將不同風味的咖哩粉混搭 ③製作時一定要開大火才能炒出香氣 ④因為無添加防腐劑等添加物，所以要馬上食用完畢。

9. 南洋咖哩風味獨特，會加入香茅、檸檬葉、椰漿、魚露等食材增添風味，不僅可以平衡辣度，也保有鮮味，請問對還是錯？

①  ② 

10. 薑黃是咖哩中的成分，請問有關薑黃的介紹下列何者錯誤呢？

①薑黃是中醫中的補氣聖品 ②有抗發炎的作用 ③與油脂一同食用，可增加吸收率 ④屬於藥食兩用的植物。