



九十七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)

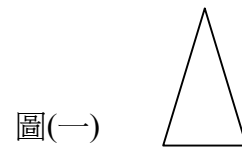
家政類

家事技藝(縫紉、手工藝、烹飪)

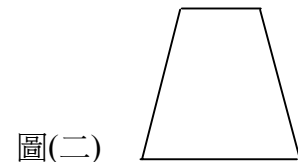
【注意事項】

1. 請核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 請檢查答案卡、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3. 本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷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. 市售絲緞 (satin) 布料是屬於下列何種織物組織？
(A) 平紋組織 (B) 經編織 (C) 斜紋組織 (D) 緞紋組織
2. 小梅計畫好製作女裝，總共需要使用 3 尺寬 18 公尺長的布料，請問她到布店須購買多少碼的布料？
(A) 6 碼 (B) 18 碼 (C) 20 碼 (D) 54 碼
3. 縫製西裝領時，使用下列何種基本手縫固定襯布於裏領上？
(A) 刺縫 (B) 交叉縫 (C) 斜針縫 (D) 疏縫
4. 裙子的型態分類中，下列何者不屬於圖(一)之型態？
(A) 階層裙
(B) 圓裙
(C) 箱襞裙
(D) 漩渦裙



5. 有關基本車縫之敘述，下列何者不正確？
(A) 將布邊全部隱藏在內，且不易毛邊之車縫法，稱為袋邊車縫法
(B) 緞邊用之斜布條接合時，仍要保持布的斜紋方向才能接縫
(C) 外彎之緞邊法中，布料與斜布條正面相合，其斜布條於非縫份之彎處須稍縮燙
(D) 包邊車縫法用於經常洗滌之內衣
6. 有關量身之敘述，下列何者正確？
(A) 量身時，量測者站在受測者之正前方 (B) S.P 為量測肩寬和袖長之基準點
(C) 腰長是從腰圍線量至腹圍線之長度 (D) 上胸部左右之間之尺寸稱為胸寬
7. 下列裙子款型中，何者屬於圖(二)之型態？
(A) 喇叭裙
(B) 窄裙
(C) 樽形裙
(D) 半窄裙



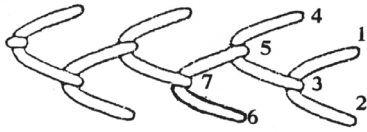
8. 有關女裝褲之敘述，下列何者不正確？
(A) 後中心褲襠線，傾倒尺寸愈大，褲襠愈長，可減少運動量
(B) 製圖 K.L 寬度時，前片 < 後片
(C) 臀小、腿長的體型最適合穿長褲
(D) 裁布時，於摺山線取直布紋
9. A 字裙在製圖前後片腰圍線時，標示縮縫 0.5 公分，請問接合腰帶前在整圈腰圍記號線外之縫份須縮縫多少公分？
(A) 0 公分 (B) 0.5 公分 (C) 1.0 公分 (D) 2.0 公分
10. 裁剪縫製後領寬 3 公分之蝴蝶結領時，其上領縫合止點是由前中心挪進多少公分？
(A) 2.0 ~ 3.0 公分 (B) 1.5 ~ 2.0 公分 (C) 1.0 ~ 1.5 公分 (D) 0.5 ~ 1.0 公分
11. 下列何種領型不屬於豎立領類型？
(A) 龜頸領 (B) 高領 (C) 襯衫領 (D) 蝴蝶結領

12. 有關女裝襯衫袖子之敘述，下列何者正確？
(A) 五分袖的袖長為肘圍線上 5~6 公分
(B) 在連袖類型中，土耳其袖之袖中線斜度小，機能性佳
(C) 袖山愈高，則袖寬愈寬，機能性愈佳
(D) 法國袖是屬於變化型接袖
13. 有關工作服之敘述，下列何者不正確？
(A) 工作服須具備機能性、保護性、提高工作效率之功能
(B) 罩衫式工作服之後片需較多的活動鬆份
(C) 袖型以袖山高、連肩袖或無袖為宜
(D) 在材質上須選擇堅韌、耐洗、具伸縮性、質輕
14. 有關女裝原型製圖之敘述，下列何者不正確？
(A) 文化式原型之前肩線比後肩線多 1.8 公分
(B) 登麗美式原型前片胸圍線之尺寸 = 後片胸圍線尺寸 + 3 公分的前後差
(C) 文化式原型之胸寬線是由前中心線 B.L 起點取 $B/6+3$ 公分之長度畫出的
(D) 在袖原型中，文化式與登麗美式袖山之決定方式不同
15. 有關女裝褲試穿補正的敘述，何者不正確？
(A) 臀部凸出者，在後股下出現牽扯縐紋，脇邊出現斜縐
(B) 厚體型者補正時，須改淺褲襠曲線，增加前後股下的厚度
(C) 股上太長時，在後小腰下呈現橫縐紋，須從 W.L 去掉多餘份
(D) O 型腿者試穿時，摺山線靠外，補正時須剪開摺山線移動摺山
16. 有關衣連裙之敘述，下列何者不正確？
(A) 孕婦裝與傳統韓服皆屬於高腰剪接的式樣
(B) 腰圍無剪接之款式中，公主線是由前後袖圈線經 B.L，W.L → H.L 製圖至裙襞
(C) 設計衣連裙之胸褶時，低胸體型者宜採用斜線褶
(D) 設計衣連裙時，高腰 H 線條會使人身材顯得較高
17. 有關背心裙之敘述，下列何者不正確？
(A) 牛仔布製作背心裙可設計 A 字裙的款式
(B) 腰褶縫份倒向中心，胸褶縫份倒向袖襠
(C) 矮胖體型者宜避免直線設計，可採用細褶、多層次的設計
(D) 袖襠與貼邊縫合時，貼邊比衣身推入 0.2 公分
18. 在傳統糊染技法中，下列何種糊做為防染用？
(A) 麵粉糊 (B) 糯米糊 (C) 蠟糊 (D) 漿糊
19. 有關染色工藝之敘述，下列何者不正確？
(A) 使用酸性染料染蛋白質纖維時，可於冷水中加入醋酸做為助劑
(B) 反應性染料染色時，以食鹽、芒硝為助劑
(C) 主要用於多元酯染色的染料稱為分散性染料
(D) 所謂皂煮是指 1 公升水加 3 g 肥皂粉，煮 10 分鐘去除多餘的染料

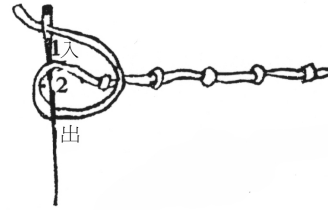
20. 小華想用直接性染料絞染 100 g 淺色布，假設助劑量為 1~2%，浴比為 1:50，染料量為 0.5~1%，請問須準備下列何種劑量？
- (A) 助劑量為 0.5~1 g，水量為 3000 c.c，染料為 1~2 g
(B) 助劑量為 0.5~1 g，水量為 4000 c.c，染料為 0.5~1 g
(C) 助劑量為 1~2 g，水量為 5000 c.c，染料為 0.5~1 g
(D) 助劑量為 1~2 g，水量為 2500 c.c，染料 1~2 g
21. 有關棒針編織之敘述，下列何者不正確？
- (A) 正編織法其下針的形狀，是下窄上寬成倒八字形
(B) 素編織法是正編織一行，反編織一行
(C) 平編織法沒有面與底之分，均以正編織行之
(D) 滑針法是將右針上的線圈移動到左針上再加以編織
22. 有關鈎針編織之敘述，下列何者正確？
- (A) 爆米花針法是在前一層的一個鎖針中鈎織長針三針而成
(B) 交叉針法是以中長針變換針腳位置，形成交叉形狀
(C) 棗形針法是在前層的一個鎖針上，完成五針長針，再掛一次線將針上所有針目鈎出
(D) 逆短針法是由左至右編織
23. 有關造花工藝之敘述，下列何者正確？
- (A) 塑膠花是以塑膠做為原料製作花瓣
(B) 漢宮花是源於中國，在東瀛發揚光大的捏手工藝
(C) 絲綾花的基本摺捏法是劍、袋、冠、山、丸
(D) 麵包花是以麵包作為麵包土，再加上樹脂製作而成
24. 有關蠟染之敘述，下列何者不正確？
- (A) 石蠟是由樹木或果皮中所含之脂肪酸提煉製成的
(B) 蠟染所選用的染料，其染色溫度不可超過 60°C
(C) 製作裂紋時，塗水龜裂法不適用於浸染
(D) 除蠟的方法，可使用熱水除蠟
25. 有關染色花的敘述，下列何者不正確？
- (A) 形狀如朔月形的燙花器稱為摺邊鏝
(B) 製作罌粟花的花蕾時，將花瓣捲起，輕輕摺三摺再貼花萼
(C) 製作茶花的葉子時，其葉脈只燙中心線
(D) 用直接性染料調色時，若草是用黃+綠+水調出顏色的
26. 有關刺繡針的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 針號數愈大的，針愈細
(B) 縫衣針或毛線針皆可使用
(C) 布料粗鬆，則選用粗針
(D) 繡線愈粗，繡針號數愈大
27. 有關棉織類刺繡作品的高溫熨燙，下列何者正確？
- (A) 正面噴水背面燙 (B) 正面噴水正面燙 (C) 背面噴水背面燙 (D) 背面噴水正面燙

28. 下列何者繡法，稱為珊瑚繡，常用於輪廓、圖案的線條？

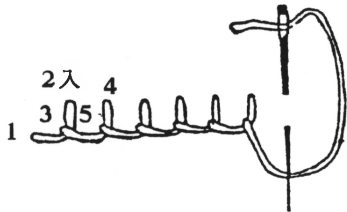
(A)



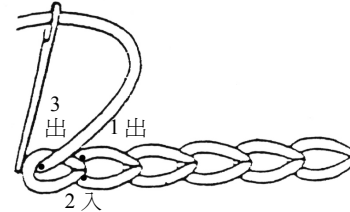
(B)



(C)

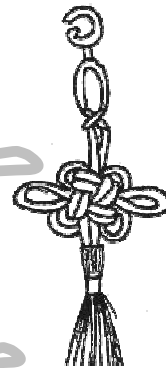


(D)



29. 右圖(三)的中國結鎖鍊，其編結不含下列哪一種方法？

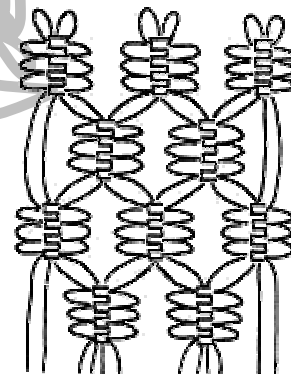
- (A) 雙聯結
- (B) 吉祥結
- (C) 盤長結
- (D) 穗子結



圖(三)

30. 右圖(四)是使用哪種西洋結交錯編結而成？

- (A) 花式平結
- (B) 菱形雙套結
- (C) 水平雙套結
- (D) 左右輪結



圖(四)

31. 下列何者不屬於絹印所用特多龍網布之特點？

- (A) 油墨容易通過
- (B) 適合小網版之套色印刷
- (C) 耐紫外線，不怕日光照射
- (D) 網質硬，不適印表面粗糙物體

32. 常用的皮革染料中，特別耐強光，又容易滲透，且色澤令人有安定感的是下列哪一種染料？

- (A) 酒精性
- (B) 鹽基性
- (C) 酸性
- (D) 直接性

33. 有關皮革工藝中使用熨斗型印花工具的敘述，下列何者正確？
(A) 主要用於敲打葉脈
(B) 工具尖端向內，緩慢移動，順暢的連續敲打
(C) 逐減敲打力量，並不能顯現陰影逐漸消失的效果
(D) 只能敲打出格子條紋的圖案
34. 有關脂肪在體內的功能，下列敘述何者正確？
(A) 是構成骨骼、牙齒的最基本成分
(B) 可抑制胃酸分泌，延緩空腹時間
(C) 缺乏時，症狀為壞血病，即齒間出血、骨頭交接處浮腫、酸痛
(D) 大量存在於新鮮蔬菜、水果內
35. 有關烹飪器具的使用，下列敘述何者正確？
(A) 電磁爐使用低頻率的電磁波
(B) 文刀又稱片刀，宜使用粗磨刀石磨利
(C) 銅鍋傳熱性最差，且與酸性食物易起化學作用
(D) 不鏽鋼鍋傳熱性差，易黏鍋，適合低溫烹煮
36. 有關食材新鮮度的敘述，下列何者正確？
(A) 苦瓜應選擇外皮顆粒大，表皮光亮色白者
(B) 新鮮蛤蜊兩個互敲，響音悶而不脆，雙殼張開者
(C) 把雞蛋放入 6% 鹽水中，立刻上浮者為新鮮的蛋
(D) 小黃瓜宜選擇筆直無細刺者
37. 有關中式麵食製作的敘述，下列何者正確？
(A) 燙麵麵糰的麵粉與水的重量比，約為 100 : 55
(B) 冷水麵的產品適合以煎、蒸、烙方式處理
(C) 相對於醃麵食品之麵粉量，須添加新鮮酵母 2% 或快發酵母 0.6%
(D) 酵母菌發酵過程中，會放出氧氣的氣體
38. 有關蛋的烹調，下列敘述何者正確？
(A) 煮蛋花湯，若湯溫太高，蛋花成混濁散開
(B) 選新鮮蛋並縮短烹煮時間，可防硫化鐵引起的暗黑色
(C) 煎蛋皮時，油量必須多，才易轉鍋攤薄
(D) 蒸蛋的火候宜大，蛋才會嫩
39. 有關烹飪刀工的敘述，下列何者正確？
(A) 片刀法適合切柔軟易碎材料，如豆腐、豬血
(B) 直切法適合帶殼或易滾動材料，如螃蟹、蒜末
(C) 鋤切法適合於帶骨、體積大且堅硬材料
(D) 直刀劈法又稱砍，刀身垂直砧板上下起落，適合切脆性材料
40. 上海名菜「糟溜魚片」的「糟」，指的是哪一種調味料？
(A) 紅糟 (B) 紅腐乳 (C) 芝麻醬 (D) 酒糟

41. 有關高溫油炸的烹調法，下列何者錯誤？
 (A) 油炸溫度約 160°C (B) 15 秒內可炸至金黃色
 (C) 大火熱油回鍋再炸，使炸物不油膩 (D) 適用於熟餡或澱粉膨發之油炸
42. 下列何者不是滷的烹調法慣用技巧？
 (A) 先使用香料與水調煮出滷汁 (B) 食材煮熟後，應浸泡滷汁中
 (C) 供膳時將滷汁勾芡 (D) 多為冷食
43. 下列何者是避免刀具割傷的預防方法？
 (A) 使用後，直插砧板上 (B) 保持刀刃鋒利，刀柄無鬆動
 (C) 放工作檯邊緣，最利取用 (D) 浸於水槽內，準備清洗
44. 避免食物中毒，下列有關溫度的敘述，何者錯誤？
 (A) 食物危險溫度帶為 $7^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ (B) 熱食保存於 60°C 以上
 (C) 冷凍溫度應 -18°C 以上 (D) 冷藏溫度 0°C 以上， 7°C 以下
45. 衛生法規規定，餐具於 100°C 之沸水中，應煮沸多少分鐘以上？
 (A) 1 (B) 2 (C) 5 (D) 10
46. 下列黃豆加工製品，何者不需經過發酵過程？
 (A) 味噌 (B) 百頁 (C) 純釀醬油 (D) 豆腐乳
47. 有關茄子、紅鳳菜的紫紅色素，下列敘述何者正確？
 (A) 加熱穩定，不易褪色 (B) 屬於類胡蘿蔔素
 (C) 加小蘇打呈現綠色 (D) 加酸呈現艷紫紅色
48. 下列何者與配菜技巧中的「確定材料份量」不相關？
 (A) 用餐人數 (B) 用餐預算 (C) 菜餚盤數 (D) 材料的顏色
49. 下列地方名菜的配對，何者正確？
 (A) 湖南菜：蔭豉蚶 (B) 廣東菜：紹子烘蛋
 (C) 雲南菜：過橋麵線 (D) 江浙菜：滑蛋牛肉
50. 有關筵席菜餚設計的敘述，下列何者正確？
 (A) 頭菜是有頭的大型材料，如整雞、整魚
 (B) 冷盤約佔筵席成本價格 5 %
 (C) 大菜為筵席中價昂重要的菜，如魚翅、龍蝦等
 (D) 平均一餐每人食用淨重 450 ~ 500 公克為原則

【以下空白】

公告 試題