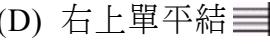


九十四學年四技二專第二次聯合模擬考試

家政類 專業科目（二） 解析

94-2-17-5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
A	A	C	D	A	D	B	D	B	A	C	A	B	C	D	C	D	C	B	A	B	C	C	B	B
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
C	B	C	C	C	D	B	D	B	B	B	D	A	D	B	C	D	D	D	B	A	C	D	B	B

3. (C) 棉質襯衫整燙時最適當的溫度為高溫。
4. (A) 星止縫是屬於回針縫的一種縫法
 (B) 縫邊用的布條應採用正斜布紋
 (C) 車縫絲質薄料時，車針採用 9 號。
5. 襪衫釦孔，領台橫開前立直開。
6. (A) 袖長是指將手臂肘部微彎，皮尺由 S.P 點量至手根點
 (B) 背寬是指背部左右後腋點之間的寬度
 (C) 頸圍的量法是頸項根部豎起布尺繞量一圈。
8. $[(65+10)\times 2] + 10\% \sim 25\%$ 約 6 尺。
11. 半徑： $\frac{W}{2 \times \pi} \Rightarrow 64 \div 2 = 32$ ， $32 \div 3.14 \approx 10$
12. 褶份不超過面褶的 2 倍，即 8cm。
13. (B) 降低袖襠。
16. 降低褲襠股下尺寸。
17. 貼襯採用壓燙效果較佳、縫製不壓裝飾線的領片時，襯布必須留縫分、一般襯布色澤必須和表布相同。
18. (A) 以手縫代替車縫時使用全回針縫
 (B) 正斜紋是指與布邊呈 45° 角者
 (D) 手縫針號碼愈大針愈細
19. 暗縫防止結飾不能負荷重物及容易鬆動而影響結形的情形。
20. (A) 
21. (A)  (B)  (C) 
22. 編細小鉤洞時用加針。
23. (C) 可塑性小，故不適宜皮雕工藝使用。
24. 對比色之面積大小不可相同，效果很差，不調和。
25. 畫色法 → 內深外淺；化色法 → 內淺外深（重瓣櫻花）。
26. (A) 左輪結  (B) 右輪結 
 (D) 右上單平結 
28. (A) 圓豆型 → 用於花蕊及捲葉中心，
 (B) 旭日型 → 主要用於葉脈，
 (D) 熨斗型 → 呈現立體感。
30. (C) 磁玉花的主要材料是白色織紋紙
31. (A) 長短繡繡在花、葉瓣上
 (B) 棉織類刺繡作品的熨燙，必須在背面噴水背面燙
 (C) 刺繡圖案設計的基本三要素，包含“色彩、造形、裝飾”。
32. 亮油可以防水、防污、光亮等功用。
33. 依加入太白粉水黏稠的程度為溜 > 煮羹 > 。
34. 芝麻醬：白芝麻炒香磨成粉末，加入液體油（沙拉油）或芝麻油調成的，呈泥狀，做涼拌菜及麵的最佳佐料。
35. (B) 豬肚用翻洗
36. 蛋汁宜在苟芡完後再淋，蛋絲才會浮在

上面。

37. 煙：在焗爐下以木屑、糖、茶葉，用慢火燒烤，使木屑冒煙，使材料漸呈茶色的烹調法。
38. 用此法才會使成品柔嫩爽口且好吃。
39. 是由麵粉與黃豆粉經醱酵釀造的，又稱京醬。
40. 烏醋：酸味較輕，具芳香味，適用於紅燒羹湯及沾食用。
41. 較嫩的肉適合於快炒用。
42. (A) 麥芽糖；
(B) 冰糖；
(C) 增加食物甜味、鮮嫩，增加色澤，中和食物的酸度及鹹度，且具有防腐作用。
43. (A) 條較絲粗；(B) 末比丁小；(C) 茸比末細。
44. 用水量→糙米>胚芽米>精白米>糯米。
45. 溜黃菜=金針。
46. (B) 大火將已調味及泡油材料炒熟
(C) 以較「炒」更旺之火候更短的時間將材料炒熟
(D) 少量的油將材料煎熟。
47. 1C 米約為 100g，加 1C 水可煮出約 2 碗飯(400g)，一個成人一餐約需 1C 米，而米與水之比為 1 : 1。
49. (B) 蒸煮時，水一煮滾開後，才將醱麵食品放入蒸煮。