



# 九十四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，答錯不倒扣。
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。
4. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
5. 本試題紙空白處或背面，可做草稿使用。
6. 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. 美芳以人造長纖的薄絲質料縫製荷葉領襯衫，下列有關車縫條件的敘述，何者錯誤？  
(A) 使用 9 號 ~ 11 號車針 (B) 使用 50 號絲線  
(C) 調鬆上下線張力 (D) 針目調整為每 1 公分約 10 針
2. 縮縫袖山及後肩線的方法，稱為：  
(A) 普通平針縫 (B) 半回針縫 (C) 疏縫 (D) 星點縫
3. 下列有關縫製衣服工具的敘述，何者正確？  
(A) 裁布剪刀以 20 公分為宜，尖端要銳利，不可用於裁紙  
(B) 錐子有戳洞做記號、拆線、挑出領尖、輔助車縫等功用  
(C) 常選用的車針有 9、11、14 號，號碼愈大針愈細  
(D) 手縫針一般使用 6 ~ 9 號，號碼愈大針愈粗
4. 脇邊有拉鍊開口的窄裙，下列是六項有關的縫製敘述：  
① 車縫拉鍊 ② 車縫前後片腰圍褶子 ③ 縫合前後片右脇邊  
④ 縫合前後片左脇邊拉鍊止點下方 ⑤ 縮縫腰圍及上腰帶 ⑥ 處理下襠  
正確的縫製順序是：  
(A) ② → ④ → ① → ③ → ⑤ → ⑥ (B) ④ → ① → ③ → ② → ⑥ → ⑤  
(C) ② → ③ → ① → ④ → ⑤ → ⑥ (D) ① → ④ → ② → ③ → ⑥ → ⑤
5. 美莉將一件直筒短窄裙做舊衣更新，想加上一片寬為 12 公分的全圓波浪於下襠，如圖(一)，圓波浪採用透明紗質製作，不能有剪接線。如果美莉臀圍一圈為 92 公分，紗質布幅寬為 90 公分，請問她至少約需購買多少尺布？  
(A) 1 尺  
(B) 1.5 尺  
(C) 2 尺  
(D) 3 尺



8. 對於無法使用粉片做記號的布料，必須改以線釘方法，下列(A) ~ (D)是有關線釘縫製過程的敘述，其中哪項有錯誤？
- (A) 對齊雙層布  
 (B) 使用單條白紗線，針呈直角以 0.2 ~ 0.3 公分沿完成線挑疏縫  
 (C) 結束縫合時，先將布面長縫線中央剪開，然後輕拉開雙層布，剪開布與布中間的線  
 (D) 剪短線頭再壓一壓，可以增加線釘牢固性
9. A.H.是下列哪一項的英文簡稱？
- (A) 袖襁圍                      (B) 臂圍                      (C) 頭圍                      (D) 領圍
10. 美惠腰圍 64 公分，臀圍 97 公分，腰長 19 公分，股上 27 公分，褲長 97 公分。下列有關其基本型長褲製圖的敘述，何者正確？
- (A) 前片腰圍有一個褶子  
 (B) 口袋袋布長度要超過股上線  
 (C) 膝蓋線大約在褲長一半，再往上提高 4 公分的位置  
 (D) 褲口尺寸後片要大於前片
11. 有關縫製毛料長褲的敘述，何者正確？
- (A) 毛料遇水易縮，所以整燙時不宜用蒸氣  
 (B) 脇邊合縫線宜採用包邊縫較牢固  
 (C) 褲口拷邊後，再以普通交叉縫處理  
 (D) 前片在褲襠及膝蓋分別做伸燙處理，可增加褲子的立體形狀
12. 圖(二)是文化式婦女袖原型製圖，若衣身片的前袖襁圍尺寸為 23.5 公分，後袖襁圍尺寸為 24.5 公分，袖長尺寸為 53 公分，下列何者錯誤？



圖(二)

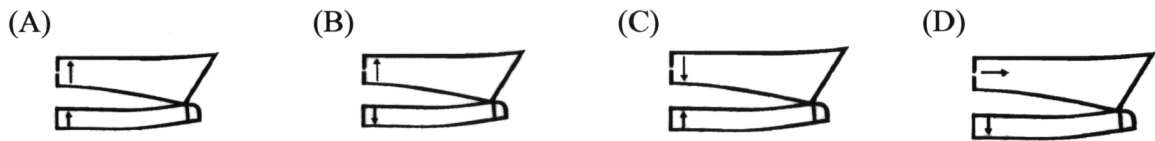
13. 有關圖(三)軟式立領的裁布與縫製技巧，下列何者正確？



圖(三)

- (A) 
- (B) 
- (C) 
- (D) 

14. 阿花以燈芯絨布製做一件襯衫領上衣，想要突顯衣服的亮麗光澤，所以身片採用逆毛裁剪，下列有關領片毛向，何者正確？

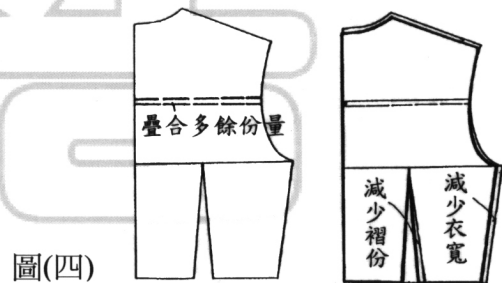


15. 縫製無領及無裏布設計的衣連裙，下列敘述何者正確？

- (A) 注意每道車縫線的起點與終點都得回針
- (B) 若有做補正，必須將假縫線完全拆除乾淨，才能開始車縫
- (C) 裁片與貼邊的所有縫份都得拷邊處理，以防止毛邊
- (D) 整件衣服車縫結束，才開始做整燙工作，如此較節省時間

16. 下列哪一種體型，穿著衣連裙會有如圖(四)的補正情形？

- (A) 肩胛骨平坦的挺身體型
- (B) 肩胛骨凸出頸部粗厚體型
- (C) 胸部平坦的駝背體型
- (D) 雞胸體型

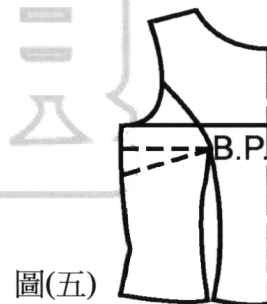


17. 下列何者是造成車縫時布料無法往前進的原因？

- (A) 車針針孔安裝位置不正確
- (B) 下線張力太緊
- (C) 壓布棒壓力不足
- (D) 壓布腳位置不正

18. 如圖(五)，脇邊胸褶的處理方法為：

- (A) 在原位置車褶
- (B) 由袖孔底處理去掉
- (C) 由下擺處理去掉
- (D) 紙疊併合轉移至帕尼爾 ( Panel ) 剪接線



19. 下列哪一種刺繡方法較不適合應用於圖案的輪廓線？

- (A) 鎖鏈繡
- (B) 釘線繡
- (C) 人字繡
- (D) 珊瑚繡

20. 小雅想將一塊棉府綢布應用絞染加工製作成椅墊，下列何者不適合被選用做為棉布的染料？

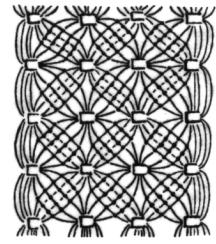
- (A) 還原性染料
- (B) 直接染料
- (C) 反應性染料
- (D) 分散性染料

21. 有關手工藝在服裝裝飾方面的功能，何者錯誤？

- (A) 增加衣服的防污性
- (B) 增加衣服的保溫性
- (C) 增加衣服的耐磨性
- (D) 舊衣更新

22. 圖(六)是應用下列哪兩種西洋結編結而成？

- (A) 花式平結與斜邊雙套結
- (B) 水平雙套結與垂直雙套結
- (C) 菱形雙套結與水平雙套結
- (D) 水平雙套結與輪結



圖(六)

23. 下列有關絹印的敘述，何者錯誤？

- (A) 絹網布網目的粗細不會影響印染效果
- (B) 顏料與染料均可製成印糊
- (C) 圖案顏色愈多，成本愈高
- (D) 印染成布匹時，必須將圖案設計成四方連續

24. 下列有關鈎針編織試編的敘述，何者錯誤？

- (A) 編織物會因技法、線粗細及編織者等因素而有差異，所以製作成品前得先做試編品
- (B) 試編品以 15 公分× 15 公分為單位，估算成品針目及層數
- (C) 試編品的針數與層數愈少，表示成品編織物愈鬆弛，針目愈大
- (D) 試編品編織完成，最好放置數小時或隔夜再測量，以免產生收縮現象

25. 有關蠟染以刷染法染厚布料的敘述，下列何者正確？

- (A) 蓋蠟順序為染布的反面 → 正面 → 反面，各蓋一次蠟
- (B) 用黃豆汁塗抹在蓋蠟染布的正面，有促染與染色均勻的作用
- (C) 塗完豆汁的染布馬上放在陽光下曝曬
- (D) 顏色可以有多種變化，且能表現多色層次效果

26. 有關色彩搭配運用上，下列敘述何者正確？

- (A) 海灘裝宜使用鮮艷強烈的色彩搭配，故可使用低彩度與低彩度的配色法
- (B) 為使色彩搭配平衡，在考慮色彩面積大小時，應使強色佔較大的面積
- (C) 將不易調和的二種顏色中插入他色，使色彩協調的方法稱為分離配色
- (D) 穿青綠色的衣服時，可使臉色看起來較紅潤，是因為受了彩度對比的影响

27. 對於人造花中的「磁玉花」，下列敘述何者錯誤？


- (A) 以富光澤的絲絨為主要材料
- (B) 製作過程中須覆蓋不透明蠟，以增加厚度
- (C) 可利用國畫工筆或染色方式，使其產生層次感
- (D) 製作最後步驟為刷透明蠟及亮光漆

28. 以府綢布製作玫瑰花的花瓣時，要燙出花瓣的膨脹感及邊端反捲效果，應選用何種燙花工具較適合？

- (A) 圓鏝、瓣鏝
- (B) 圓鏝、折邊鏝
- (C) 條鏝、瓣鏝
- (D) 條鏝、折邊鏝

29. 在中國結飾中，下列何種結飾在編結過程中不宜抽太緊，方能顯現結形之美？

- (A) 雙錢結
- (B) 鈕釦結
- (C) 十字結
- (D) 吉祥結

30. 下列何種中國結的結形較大，結構較密實，可垂掛重物，亦可單獨使用？  
(A) 酢醬草結 (B) 萬字結 (C) 雙聯結 (D) 盤長結
31. 在皮雕工藝中，以「圓豆形」印花工具製作花蕊時，下列敘述何者錯誤？  
(A) 敲打時不可太用力以免貫穿皮革  
(B) 敲打時不可重疊也不要留空隙  
(C) 敲打時應從中心向周圍打  
(D) 四周可使用旭日型工具或刻修飾線條，使花蕊更突出
32. 美環製作大型手提皮包時，欲開縫飾的手縫針孔，為使孔洞等距美觀且節省時間，以下何種打孔工具最適合？  
(A) 打孔鉗 (B) 丸斬 (C) 三孔平斬 (D) 六孔菱斬
33. 對於棒針的編織記號，下列何者錯誤？  
(A) 正編 (B) 加針 (C) 伸延針 (D) 右上交叉針
- 
34. 下列何者為微波爐的加熱原理？  
(A) 高溫的電熱管 (B) 大量的水蒸氣 (C) 高頻率的電磁波 (D) 多量的熱油
35. 對於中餐烹飪鍋具的敘述，下列何者錯誤？  
(A) 不鏽鋼鍋的導熱性最佳 (B) 鋁鍋不適合用於盛裝酸性食物  
(C) 鐵鍋使用後應擦乾防鏽 (D) 陶瓷鍋易因熱脹冷縮而破裂
36. 對於蔬菜類的選購原則，下列敘述何者正確？  
(A) 食用豆莢的豆類，應選擇豆莢扁平、豆子不鼓起者  
(B) 小黃瓜應選擇表皮光滑無細刺者  
(C) 竹筍應選擇切口纖維較粗者  
(D) 白蘿蔔應選擇根鬚較多者
37. 有關中餐烹飪中常見乾貨的敘述，下列何者錯誤？  
(A) 「開陽」即為蝦米 (B) 「銀耳」即為白木耳  
(C) 「瑤柱」即為干貝 (D) 「玉蘭片」即為蘿蔔乾
38. 在製作「杏片蝦球」時，蝦泥的拍打及斬茸，宜使用下列何種刀具？  
(A) 薄刀 (B) 厚刀 (C) 骨刀 (D) 尖銳刻刀
39. 對於中餐烹飪中刀工的敘述，下列何者錯誤？  
(A) 豬腰切花時，宜在內面切割  
(B) 剝排骨時因骨頭較硬，故可採「跟刀劈」法  
(C) 切末時，宜先將食材切成絲，再橫切成大小一致的末  
(D) 滾刀塊的切法適合用在長圓形的食材上

40. 下列四種常見的中餐烹調法，何種烹調方法與其他三種差異最大？  
 (A) 煮 (B) 汆 (C) 涮 (D) 烹
41. 「甜麵醬」為中餐烹飪中常見的鹹味類調味料，關於甜麵醬的敘述，下列何者錯誤？  
 (A) 又稱「京醬」 (B) 主要原料為麵粉、鹽，經醱酵而成  
 (C) 是南方人喜愛的調味醬料 (D) 可用來炒菜及沾食用
42. 對於中式米食點心與材料的搭配，下列何者正確？  
 (A) 「蘿蔔糕」－蓬來米 (B) 「碗粿」－在來米  
 (C) 「粽子」－圓糯米 (D) 「湯圓」－長糯米
43. 有關食材前處理過程中「解凍」的注意事項及方法，下列何者錯誤？  
 (A) 食材一經解凍後，則不可再重覆冷凍  
 (B) 泡水解凍前應先將食材用塑膠袋包好  
 (C) 最衛生安全的解凍法為室溫下自然解凍  
 (D) 最快速的解凍法為微波爐解凍
44. 「溫度」對於細菌生長的速度有很大的影響，下列何種溫度範圍，為細菌繁殖快速的危險區域？  
 (A) 0 °C - 6 °C 之間 (B) 6 °C - 60 °C 之間  
 (C) 60 °C - 75 °C 之間 (D) 75 °C - 100 °C 之間
45. 有關湖南菜 (湘菜) 的特色，下列何者錯誤？  
 (A) 擅長使用涮、爆、溜、燴、扒、拔絲、鍋塌、高麗等烹調法  
 (B) 盛行生食辣椒，甚至將辣椒當成主菜  
 (C) 講究大盤、大碗、長筷子、大桌面  
 (D) 「左宗棠雞」、「蒜苗臘肉」為其著名菜餚
46. 對於江浙菜餚食材選擇的敘述，下列何者正確？  
 (A) 「捲筒豬排」－胛心肉 (B) 「揚州獅子頭」－里肌肉  
 (C) 「西湖醋魚」－黃魚 (D) 「紅燒划水」－草魚尾
47. 對於「蘿蔔絲酥餅」材料及作法的敘述，下列何者錯誤？  
 (A) 為酥皮類麵食  
 (B) 麵皮分為「水油皮」及「油酥」二部份  
 (C) 「油酥」的主要材料為中筋麵粉、豬油及水  
 (D) 製作時以「水油皮」包裹「油酥」，經擀平捲折 2 至 3 次，再包入餡料
48. 有關湖北菜餚的敘述，下列何者錯誤？  
 (A) 菜餚口感講究「稀、滾、爛、淡」  
 (B) 魚丸子、肉丸子、珍珠丸子合稱為「湖北三丸」  
 (C) 以烹調法「蒸」的菜餚最著名  
 (D) 菜餚製作以精細繁雜著名

【背面尚有試題】

49. 「粉蒸排骨」想要用大黃瓜切半圓片做圍邊盤飾時，應使用下列何種刀具最適合？  
(A) 厚刀 (B) 圓口刀 (C) 尖銳刻刀 (D) 大片刀
50. 關於豆製品及豆類烹調的敘述，下列何者錯誤？  
(A) 乾豆類在烹煮前應先泡水，以縮短烹煮時間  
(B) 煮紅豆湯時，為使豆子入味，應於烹煮開始即加入糖  
(C) 烹煮豆腐時，為避免豆腐變硬生孔，應使用小火並可加入澱粉勾芡  
(D) 豆腐皮為濃厚豆漿在低於沸點的溫度中慢慢加熱，水分蒸發後在表面形成的薄膜

【以下空白】

公告  
試題