



九十四學年度技術校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗補救考試試題

准考證號碼：

(請考生自行填寫)

專業科目(二)

家政類

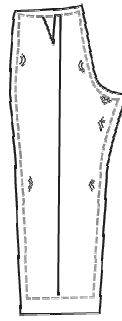
家事技藝(縫紉、手工藝、烹飪)

【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. 下列哪一種製圖符號，不包括在圖(一)內？

- (A) 尖褶
- (B) 布紋
- (C) 燙伸
- (D) 燙縮



圖(一)

2. 下列有關鈕釦的敘述，何者正確？

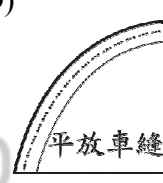
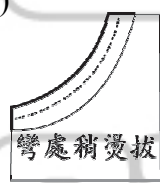
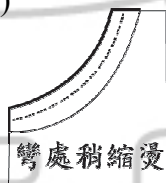
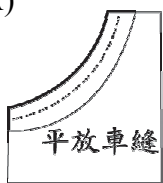
- (A) 釦眼長度為鈕釦直徑加厚度
- (B) 釦眼縫線長度為釦眼長的 15 ~ 20 倍
- (C) 薄紗質料必須縫支力鈕釦
- (D) 線腳長度薄質料比厚質料要多些

3. 拷克處理過的袖口、衣襠、褲口等的摺邊縫法稱為：

- (A) 八字縫
- (B) 捲針縫
- (C) 交叉縫
- (D) 藏針縫

4. 下列有關緞邊的製作方法，何者正確？

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



5. 縫製衣服時，因為車縫線品質不良而產生的狀況，不包括下列何者？

- (A) 斷上線
- (B) 斷下線
- (C) 跳針
- (D) 斷針

6. 下列有關縫紉用具的敘述，何者錯誤？

- (A) 棉車縫線號碼愈大線愈粗
- (B) 方格尺方便畫平行線或直角線
- (C) 車縫針號碼愈大針愈粗
- (D) 粉片有多種顏色但以白色為宜

7. 下列哪一種材質適合工廠作業員的工作褲？

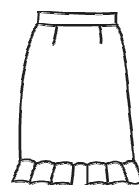
- (A) 斜紋棉布
- (B) 燈芯絨
- (C) 蠶絲
- (D) 紡毛料

8. 下列哪一種材質的襯衫整燙溫度最低？

- (A) 棉麻織品
- (B) 絲織品
- (C) 毛織品
- (D) 尼龍

9. 美莉將一件直筒短窄裙做舊衣更新，想加上一片寬為 10 公分及一圈約有 30 公分細褶份的全圓波浪於下襠，如圖(二)。如果美莉臀圍一圈為 92 公分，請問下襠剪接位置半徑應約為：

- (A) 10 公分
- (B) 20 公分
- (C) 30 公分
- (D) 40 公分



圖(二)

10. 大腿較粗體型者在進行直筒窄裙試穿時，下列相關敘述何者錯誤？
 (A) 大腿兩側的脇邊會因太緊而產生皺紋 (B) 補正時增加腰圍及褶子份量
 (C) 補正時增加臀圍寬鬆份量 (D) 補正時增加下襠寬
11. 下列有關文化式婦女原型製圖公式，何者錯誤？
 (A) 前片胸寬為 $B/6 + 3$ 公分 (B) 後片背寬為 $B/6 + 4.5$ 公分
 (C) 後領圍寬為 $B/20 + 2.9$ 公分 (D) 胸圍寬度為 $B/2 + 7$ 公分
12. 下列有關文化式婦女袖原型敘述，何者正確？
 (A) 袖寬尺寸約為上臂圍尺寸加 4 ~ 5 公分
 (B) 袖子的前片及後片袖襠圍尺寸要與衣身取等值
 (C) 袖襠圍的彎弧度後片大於前片
 (D) 袖寬尺寸前片大於後片
13. 下列有關背心裙剪布的敘述，何者錯誤？
 (A) 布紋得先整燙平直才開始裁布 (B) 裁片直布紋要平行布邊
 (C) 先裁小片再裁大片會較省布 (D) 粗橫條紋布料的裁片必須核對圖案
14. 下列有關低腰衣連裙的敘述，何者錯誤？
 (A) 低腰合身設計最能表現女性身材曲線
 (B) 剪接位置要注意與全身比例平衡
 (C) 裙子設計一般以波浪、細褶、活褶為主
 (D) 比較適合矮胖體型者穿著
15. 配合圖(三)的領片，選出適當的款式圖：

(A)



(B)



(C)



(D)



圖(三)



16. 上題圖(三)的領片，以燈芯絨布料製作。如果身片採用逆毛剪裁，有關表領片毛向，下列何者正確？

(A)

(B)

(C)

(D)



17. 下列有關量身部位的中文名稱與英文簡稱，何者錯誤？

(A) 頭圍 (H.S.)

(B) 乳尖點 (P.P.)

(C) 臀圍 (H.L.)

(D) 肩端點 (S.P.)

18. 衣連裙前中心有 3 公分寬的門襟開口設計，請問衣服前中心的持出重疊份 (打合份) 有多少公分？

(A) 1.5 公分

(B) 2 公分

(C) 3 公分

(D) 6 公分

19. 使用廢棄絲襪做材料的人造花，稱爲：

(A) 染色花

(B) 玻璃花

(C) 漢宮花

(D) 東離花

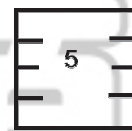
20. 如圖(四)的西洋編結符號名稱，下列何者正確？

(A) 花式平結

(B) 左右輪結

(C) 珍珠結

(D) 八字結



圖(四)

21. 下列有關蠟染染色方法「浸染法」的敘述，何者錯誤？

(A) 有多色與單色二種染色法

(B) 將染液直接加熱至 60 度可提高染色效果

(C) 開始染色時必須攪動染液使染色能均勻

(D) 多色染色時以淺色先染

22. 因製作者姓氏而得名的中國刺繡有

(A) 顧繡

(B) 宮繡

(C) 湘繡

(D) 京繡

23. 圖(五)是棒針的編織符號，稱爲：

(A) 伸延針

(B) 扭針

(C) 滑針

(D) 捲針



圖(五)

24. 下列刺繡法有關用途的敘述，何者錯誤？
- (A) 長短繡適合表現花與葉瓣 (B) 釦眼繡常被應用在貼布繡的邊處理
(C) 十字繡圖案要繡在十字布上面 (D) 車輪繡適合做圖案的輪廓線
25. 有關棉府綢椅墊絞染的製作方法敘述如下：①設計圖案②車縫③拉平④清洗⑤縫綁⑥凍色⑦晾乾⑧去漿⑨染色。下列哪一選項為其正確的製作過程？
- (A) ①→⑤→⑧→⑨→⑥→④→⑦→③→②
(B) ⑧→①→⑤→⑨→④→⑥→⑦→③→②
(C) ①→⑧→②→⑤→⑨→④→⑥→③→⑦
(D) ①→⑤→⑧→⑨→⑥→④→⑦→②→③
26. 鈎針編織中，「長長針」的高度相當於幾個鎖針？
- (A) 2 個 (B) 3 個 (C) 4 個 (D) 5 個
27. 有關人造紙花中「茶花」葉子的上蠟注意事項，以下何者錯誤？
- (A) 一次可將十片葉子的葉柄捆在一起，將葉面分開一次上蠟
(B) 蠟溶液的溫度不可過高，否則會產生泡沫
(C) 葉片上的蠟不可太多，否則會聚成白色塊狀
(D) 葉片應為光滑，故上蠟後不可浸泡冷水
28. 受日照及水洗易褪色，但改良後適合用於聚丙稀晴纖維(壓克力絲)染色的染料為：
- (A) 鹽基性染料 (B) 反應性染料 (C) 直接染料 (D) 還原性染料
29. 有關皮雕的染色技法，下列敘述何者錯誤？
- (A) 使用刷染法，染色時毛刷應先橫刷後直刷
(B) 使用描染法，皮革應先潤溼，再進行描繪
(C) 使用擦染法，只染凹陷的部份即可
(D) 使用油質染法，可造成刻線的陰影效果
30. 下列有關中國結編結的敘述何者錯誤？
- (A) 「十字結」一面為十字，一面為口字，是基本結中唯一正反不同之結飾
(B) 「雙錢結」結形不夠堅固，不適合編織腰帶及項鍊等飾物
(C) 「萬字結」之編結法為先編一個單結，再編一個反向單結，與前結相鈎連而成
(D) 「鑽石結」若抽法改為橫連平抽，可做項鍊或花邊
31. 普通刺繡中的「雛菊繡」，與下列何種繡法之針法相同？
- (A) 鎖鏈繡 (B) 平面繡 (C) 輪廓繡 (D) 羽毛繡

32. 皮雕工藝中，有關馬蹄型印花工具打印的說明，下列何者錯誤？
(A) 可用於葉子刻線的中斷處，在終止印花工具打印後使用
(B) 連續打印可呈現皺褶的效果
(C) 使用時凹口向自己，順著刻線曲線緊密打下
(D) 打印時不可太用力，以免貫穿皮革
33. 在刺繡作品圖案的描繪方法中，以下何種方法成本較高，但適合用於大量生產的快速方法？
(A) 臨摹法 (B) 複寫紙法 (C) 直接描繪法 (D) 刻印法
34. 有關絹印網布「級數」以英文字母表示，下列何者錯誤？
(A) M：表示特別薄的質料 (B) S：表示薄的質料
(C) T：表示厚的質料 (D) HD：表示特別粗厚的質料
35. 有關蛋類烹調原理的敘述，下列何者錯誤？
(A) 煎蛋皮時，油量應少且均勻
(B) 煮有蛋花的濃湯時，應先淋入蛋液再勾芡
(C) 炒蛋時應油多火大
(D) 煮荷包蛋湯時，湯中可先加鹽，再加入蛋，蛋較不易散開
36. 有關正確的油炸烹調法，下列敘述何者錯誤？
(A) 新舊油不可混合使用 (B) 油炸之材料水份宜滴乾
(C) 油顏色變深、粘度變高時不宜再使用 (D) 油應加熱至冒煙，再放入材料
37. 製作春捲皮時，為使麵糰有良好的延展性，宜選用何種麵粉？
(A) 高筋麵粉 (B) 中筋麵粉 (C) 低筋麵粉 (D) 澄粉
38. 關於中餐菜餚「棒棒雞」的敘述，下列何者錯誤？
(A) 材料中雞肉應先煮熟，脫骨後切絲，再與配料及調味料拌合
(B) 材料中的粉皮是綠豆做成
(C) 調味料中最主要的醬料是甜麵醬
(D) 可搭配鹽醃去水之小黃瓜片
39. 台灣菜餚中「佛跳牆」的主要烹調法為？
(A) 滷 (B) 燒 (C) 煮 (D) 蒸
40. 以下何種烹調法與其他三者差異較大？
(A) 燴 (B) 炒 (C) 煏 (D) 爆
41. 製作「八寶鴨」時，鴨子應使用何種前處理法？
(A) 熟脫骨 (B) 生脫骨 (C) 水發 (D) 油發

42. 廣東菜「炒鴿鬆」菜餚中，以何種材料舖底較適合？
 (A) 小黃瓜絲 (B) 苜蓿芽 (C) 炸發之米粉 (D) 蛋皮絲
43. 關於單位換算下列何者不相等？
 (A) 1 T = 3 t (B) 1 C = 15 T
 (C) 1 台斤 = 0.6 公斤 (D) 1 兩 = 37.5 公克
44. 下列何者為新鮮的豬肉？
 (A) 肉色呈粉紅色 (B) 肉質鬆軟 (C) 毛細孔粗大 (D) 觸摸有黏性
45. 「魚香」為四川菜餚常用之調味法，其中最重要的調味料為：
 (A) 白胡椒粉 (B) 咖哩粉 (C) 甜麵醬 (D) 辣豆瓣醬
46. 製作「涼拌黃瓜」時，如欲加醬油調味，以下何種醬油較適合？
 (A) 陳年醬油 (B) 淡色醬油 (C) 深色醬油 (D) 醬油膏
47. 關於「快鍋」的敘述，下列何者錯誤？
 (A) 鍋子的密閉性高
 (B) 烹調原理是利用加熱後的乾熱空氣，使鍋內的壓力升高
 (C) 可縮短乾硬食材軟化的烹煮時間
 (D) 烹煮過程中不可打開鍋蓋
48. 關於台灣菜餚「菊花干貝湯」的敘述，下列何者錯誤？
 (A) 干貝為乾燥海蚌之閉殼肌，使用前應先蒸軟
 (B) 餡料以豬絞肉及蝦仁等為主要材料
 (C) 菜名中之「菊花」即為乾燥之菊花花瓣
 (D) 以「蒸」為主要之烹調法
49. 「酥炸茄餅」一菜中，為使成品裹衣膨鬆，可於麵糊中加入何種材料？
 (A) 鹽 (B) 糖 (C) 酵母 (D) 泡打粉
50. 製作「三絲豆腐羹」菜餚時，最適合使用的刀具為：
 (A) 片刀 (B) 厚刀 (C) 骨刀 (D) 尖銳刻刀

【以下空白】

公告
試題