

七年級家政補考作業

班級_____ 座號_____

姓名_____

****除了圖片外，文字、表格均要抄寫**

<div>衣Q魔法卡</div>		
<div><div>棉 (Cotton)</div><p>特色：高吸水性、高導熱性；穿起來舒適；彈性恢復不佳。 適用：服飾、家庭用布。</p></div>	<div><div>麻 (Linen)</div><p>特色：高導熱性，易散熱；手感硬挺、耐磨耐用；彈性恢復不佳。 適用：夏季服飾、家庭用布。</p></div>	<div><div>絲 (Silk)</div><p>特色：光澤度高、手感平滑、重量輕；少量拉伸即變形；冬暖夏涼。 適用：內衣褲、棉被。</p></div>
<div><div>毛 (Wool)</div><p>特色：手感蓬鬆硬挺、有良好的拉伸性、彈性；撥水性形成小水珠；導熱性差，可保持溫度。 適用：冬季衣物。</p></div>	<div><div>嫲縐 (Rayon)</div><p>特色：植物纖維素加工而成。通氣性、吸水性佳；在水中纖維強度較弱。 適用：代替棉、絲製品。</p></div>	<div><div>壓克力纖維 (Acrylic fiber)</div><p>特色：輕、柔軟、保暖，易於洗整；易起毛球；遇熱易變形。 適用：代替毛織品、運動等服飾。</p></div>
<div><div>聚酯纖維 (Polyester fiber)</div><p>特色：抗摩擦力、強度佳；熱定型處理；吸水性低、易乾燥。 適用：男女成衣、制服。</p></div>	<div><div>聚醯胺纖維 (Polyamide fiber)</div><p>特色：纖維輕、平滑、有良好的伸縮性；低吸水性，有靜電。 適用：絲襪、防水用品。</p></div>	<div><div>彈性纖維 (Elastic fiber)</div><p>特色：彈性佳，外力解除後可恢復；較少單獨使用。 適用：貼身衣物、運動服。</p></div>
<div><div>針織布</div><p>特色：布料舒適有彈性，但拉力太大易變形。 適用：T恤、毛衣、襪子。</p></div>	<div><div>不織布</div><p>特色：表面蓬鬆缺乏彈性、易變形。 適用：紙襪、口罩、地毯。</p></div>	<div><div>梭織布平紋</div><p>特色：表面平整、強度佳、缺乏彈性，較易起皺。 適用：襯衫、床單。</p></div>
<div><div>梭織布斜紋</div><p>特色：布料較軟較厚；較不易皺；富有彈性。 適用：牛仔褲、卡其布。</p></div>	<div><div>梭織布緞紋</div><p>特色：布面光滑柔軟，不易起皺，易起毛邊，牢度較差。 適用：絲織品、旗袍。</p></div>	

衣Q魔法卡

翻滾烘乾



可翻滾烘乾，使用較低溫度，最高排風溫度60℃。



可翻滾烘乾，使用一般溫度，最高排風溫度80℃。



不可翻滾烘乾。

水洗



不可水洗。



以手洗滌。



極輕柔洗程序。



溫和洗程序。



標準洗程序。

自然乾燥



懸掛晾乾。



懸掛滴乾。



平攤晾乾。



平攤滴乾。



在陰涼處懸掛晾乾。



在陰涼處懸掛滴乾。



在陰涼處平攤晾乾。



在陰涼處平攤滴乾。

熨燙及壓燙



不可熨燙及壓燙。



熨斗底板最高溫度110℃熨燙及壓燙，且不應使用蒸氣。



熨斗底板最高溫度150℃熨燙及壓燙，且不應使用蒸氣。



熨斗底板最高溫度200℃熨燙及壓燙，且不應使用蒸氣。

手縫法寶袋

法寶 1

為了可以安全、順利的修補衣物，以及結束後方便收拾，我們需要注意什麼事情呢？

- 1 操作前先洗手，避免汙染衣物。
- 2 隨時整理工作檯面。
- 3 使用針、剪刀、拆線器等銳利的工具時，需專心。
- 4 禁止突然向操作手縫的人做身體接觸的招呼。

法寶 2

工欲善其事，必先利其器。使用合適的手縫工具，會讓工作更順手。家中的針線盒有哪些器具呢？沒有的物品，可以用什麼代替？



☐ 剪布用剪刀

專用於剪布，若剪紙或他用，會使剪刀變鈍。



☐ 手縫線

經常單線使用，比車縫線略粗。



☐ 剪線用剪刀

用於剪線，有普通型和手握型。



☐ 粉片

可於布上畫線，或做記號。



☐ 手縫針

號數越大，針越細。



☐ 珠針

用來固定布料用。



☐ 針插

可插各種縫針與珠針。



☐ 拆線器

用來拆除縫線或開扣眼。



☐ 布尺

丈量身圍尺寸用，雙面的測量單位為公分、吋。



☐ 穿線器

利用穿線器的細鋼絲穿過針孔，便於穿線。



☐ 頂針

套在持針的拇指，以防縫針滑落或刺痛手指。



類別	選購原則	貯存注意事項
奶類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 注意食品標示。 2. 製造日期愈近則可保存時間愈長。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開封後盡快食用完畢。 2. 鮮乳及開封後的保久乳，應貯存於7℃以下。 3. 乳粉以乾淨湯匙取用之後，應緊密蓋好。
五穀類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 顆粒堅實完整，無發霉、無砂粒或小蟲等異物。 2. 注意食品標示及製造日期，小包裝較易保鮮。 3. 真空包裝完整。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 米、穀及粉製品：放於密閉、乾燥的容器內，置於陰涼處。 2. 室溫超過25℃時，置於冰箱冷藏，避免發霉或蟲害。
根莖類	清潔完整，質地堅實，無芽、無傷，無黴菌感染。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 乾布擦拭後，用紙袋或多孔深色塑膠袋套好，放在陰涼通風處。 2. 夏天可以用報紙包起後冷藏。
蛋類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀潔淨，無糞便、汙泥，表面無汙斑或變色。 2. 蛋殼完整，無破裂損傷。 3. 盒裝洗選蛋：明確標示品名、淨重、有效日期、保存期限、製造者。優先選購CAS驗證蛋品。 	擦拭外殼汙物，鈍端向上，置於蛋架冷藏。
豆類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豆腐、豆干：無酸臭或黏液。 2. 盒裝豆腐：包裝標示清楚。 3. 青豆粒：飽滿無蟲蛀、異味。 	豆腐、豆干類：用冷開水清洗，瀝乾後冷藏，並應儘快用完。
魚類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮：眼睛明亮、腹部堅實、聞起來可能有海藻味。 2. 不新鮮：眼睛混濁不清並凹陷、腹部浮腫、聞起來有刺鼻腥味。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 當日食用：去除魚鰓、內臟後，清洗、拭乾，冷藏保存。 2. 非當日食用：去除魚鰓、內臟後，清洗、拭乾，將魚肉與魚頭、魚骨分開，冷凍保存。
肉類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮：肉質有彈性。牛肉為暗紅色、豬肉為粉紅色、雞肉為淡粉紅色。 2. 不新鮮：肉質癱軟、可能有黏液、聞起來微酸或有腐敗味。 3. 冷凍品須無結霜。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 3天內食用：清洗後拭乾，冷藏。 2. 冷凍保存：清洗後拭乾，依使用分量分裝，約可放2~3週。
蔬菜水果類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 當季及盛產為主，外觀新鮮、無化學藥品氣味，有少許蟲咬無礙。 2. 分裝蔬果：注意切口變色情形與包裝日期、產地及農藥檢測資訊。經常變換、選購不同產地，以分散風險。 3. 表面光滑、有套袋或去皮再食用的蔬果，通常農藥的含量較少。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不需冷藏：洋蔥、大蒜、香蕉、南瓜、芒果、柑橘類、鳳梨、整顆西瓜等。 2. 需冷藏：先以吸水保鮮紙或廚房紙巾包裹，再放入夾鏈袋或保鮮盒中，以莖下葉上或蒂頭朝上的方向冷藏。也可利用棉質胚布或紙箱達到吸收水氣且避免蔬果水分過度散失的效果。
油脂類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 油質澄清，無沉澱及泡沫，無異物、異味。 2. 小包裝油品較易保鮮。 3. 包裝完整。注意保存期限。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無光、低溫、密封。 2. 密封後置於陰涼處；溫度較高時，可冷藏。
包裝食品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝緊密。不買沒有標示品名、成分、廠商資訊、有效日期之產品。 2. 瓶裝、罐頭或真空包有下列任一現象，不要購買： <ol style="list-style-type: none"> (1) 袋身鼓起或瓶罐頂部、底部凸起。 (2) 表面生鏽、有刮痕或凹陷。 (3) 封口不密，搖動時會有汁液流出。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開封前：依食品標示，選擇適合貯存的位置。 2. 開封後：有效期限失效，依食品標示置於適當容器中冷藏或冷凍，並儘速食用完畢。