

## 西班牙美食

### 回答問題與(Yes/No)是非題

1. 摩爾人經由貿易又帶入了朝鮮薊、茄子、菠菜和稻米，另外還有西班牙著名的番紅花，以及進步的農耕技術。在烹飪上，摩爾人將食材切碎再進一步料理的調理方式也進入此區，這種方式產生世界知名的海鮮飯。其他的菜餚如香料燉菜和燉肉、以核果製造醬汁和以水果製作各式口味糖漿，也是摩爾人的珍貴飲食文化遺產。(Yes/No)
2. 數個世紀以來，因受羅馬人和摩爾人的影響，西班牙東部地中海沿岸料理特別豐富多變。首推名聞遐邇的西班牙海鮮飯，源自於西班牙東南部的瓦倫西亞，漁民喜用賣剩的海鮮加入米和香料混煮而成，滋味鮮美。(Yes/No)
3. 以西班牙巧克力奶舉例來說：巧克力來自阿茲特克、上頭灑上摩爾人帶入的肉桂，可說是世界首見的融合飲食。當時的西班牙美食，百花齊放萬家爭鳴，執全歐餐飲發展之牛耳。(Yes/No)
4. 壁龕指的是嵌在牆壁中的櫥櫃。多呈半圓形或長方形，用以裝飾壁面及陳列神像、佛像雕刻藝品。(Yes/No)
5. Azulejos 阿拉伯語，精美的石頭，西班牙的藝術風格，瓷磚繪畫是其中表現的一種藝術方式。只在教堂、皇宮、官邸見到，因材料不便宜，做工精緻，能用者自然是上流社會，皇宮貴族的身份、權力和財富的象徵。在每個壁龕可找到西班牙不同省份。(Yes/No)
6. 白豬占總量的 8 成 5、白蹄的豬，它的後腿做出來的火腿叫做 Jamón Ibérico。黑豬只占 1 成 5，是伊比利亞黑蹄豬，它的後腿做出來的火腿叫做 Jamón Serrano。(Yes/No)
7. Jamón Ibérico de Bellota: 豬最後 3 到 4 個月只吃橡樹子，放牧於西部橡樹林中，豬超過一半的重量在這 3 到 4 個月增加的。是上等的伊比利火腿，通常醃製到熟成 3 年或更久。(Yes/No)
8. 公元四世紀羅馬帝國衰落,伊比利半島的統治由來自歐洲南部的西哥德人所取代。(Yes/No)
9. 六世紀中葉,西哥德王統一半島,建立王朝,定 [\*天主教\*] 為國教,遷都 [\*Toledo\*],按當時居民人口數儼然是半島中部第一大城。(Yes/No)
10. 地勢險要,有天然的護城河 [\*Tajo\*] 托河環繞,依山據為天險,地形上,進可攻退可守。城內以生產製造兵器`寶劍`刀刃有名。(Yes/No)

11. 從 1936 年 7 月 22 日到 9 月 27 日第二共和國軍隊總共圍城 Alcázar de Toledo 70 天, 最後由國民軍的將領 José Enrique Varela 結束。第二天最高指揮官 [\*佛朗哥\*] 將軍入城。(Yes/No)

