

410 臺灣小吃

易 中 難

一、題目說明：

臺灣小吃聞名國際，將票選前十名的小吃簡介製作成小冊，讓觀光客可進一步了解小吃的特色。小冊一開始為圖片目錄，接著簡介臺灣小吃，第三頁起，每一頁介紹一種小吃，透過樣式來統一格式的設定，加上背景與頁碼，讓老饕們能快速瀏覽。

二、作答須知：


請至 C:\ANS.CSF\WP04 資料夾開啓 **WPD04.docx** 檔設計。完成結果儲存於同一資料夾之下，檔案名稱為 **WPA04.docx**。

三、設計項目：

1.設定整份文件的版面配置：

- A. 大小：A5 尺寸（寬 14.8 公分、高 21 公分）、改為「單面雙頁」。
- B. 以 **BG.jpg** 作為材質填滿頁面。

2.新增樣式與套用、文章排序：

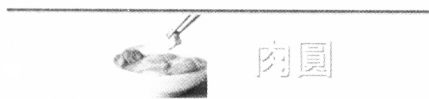
- 將第 2 頁「臺灣小吃」字元格式的設定新增為「標題字」字元樣式。
- 將第 3 頁「 蚵仔煎」段落格式設定取代「標題 1」的樣式。
- 第 3 頁起，編輯所有含圖片的段落文字：
段落套用「標題 1」樣式，文字套用「標題字」樣式。
- 依「標題 1」段落筆劃遞增排序。

3.頁碼設定：

- 從第 2 頁起，在右下角的圓圈內插入「純數字」頁碼，頁碼編號從 1 開始。（注意：由「目前位置」設定）
- 刪除第 1 頁右下角的圓圈。（提示：由「版面配置」設定）

4.在第 1 頁每個圖片的名稱之後，以「交互參照」插入相對應標題的「頁碼」。

四、部分參考結果如下所示：



臺灣肉圓以彰化和新竹兩地最為出名，其中彰化肉圓是以油炸的方式；新竹肉圓則是以蒸的方式處理，口感上有所差別。遊客可依自己喜愛口味。肉圓的外皮是以地瓜粉、在米粉、太白粉加水調和成的米糊，內餡包入豬肉、香菇、筍乾等食材，吃起來外皮Q勁，內餡香醇，有咀嚼的樂趣。

臺灣小吃

臺灣小吃不但與民眾的生活息息相關，更能呈現出臺灣一般市民的生活與文化，若想認識臺灣本土特色，藉由走訪各地夜市、品嚐美味小吃，是最迅速的方法。就地取材是各式小吃的特色，由於臺灣四面環海，漁獲豐富，因此海鮮經常是料理的主角之一，如蚵仔煎、生炒花枝、海鮮粥、魷魚羹、虱目魚湯等，鮮美的滋味往往讓人吃得大呼過癮！



這種以粽葉包入糯米、香菇、花生、蛋黃、豬肉等佐料，口味帶有淡淡竹葉香的肉粽，原本只有端午節才吃得到，現在幾乎每個夜市都有攤位販賣，它是一般民眾宵夜點心的最佳選擇。