

M-6-1

問答 (100%)

- 一、試述製備食物，使其達良好品質之要件？(20%)
- 二、試述市售之醬油種類及其在烹調上之應用？(20%)
- 三、試述油炸裹衣之不同，分為乾炸、軟炸、酥炸、紙包炸請說明其特性及在烹調上之應用和例子？(20%)
- 四、試述乳品在調理時之特性？(20%)
- 五、試述蛋之乳化性及在調理之應用？(20%)