

中國文化大學 102 學年度暑假轉學招生考試

系組：生活應用科學系二年級

日期節次：7 月 25 日第 2 節 10:50-12:10

科目：食物製備原理

一、選擇題：每題 4 分（40%） * 請依序作答並標示題號

1. () 一台斤等於(1) 450 公克(2) 500 公克 (3) 550 公克(4)600 公克。
2. () 下列的烹調方式中何者不需勾芡? (1)溜 (2)羹 (3)燴 (4)滷。
3. () 蛋黃因含有(1)蛋白質(2)硫化氫(3)類胡蘿蔔素(4)卵磷脂，為天然的乳化劑。
4. () 綠色蔬菜不易變黃綠之因素 (1)加鹼 (2)加酸 (3)加熱 (4)蓋鍋蓋。
5. () 下列哪一種麵食屬發酵麵食(1)蛋糕(2)蛋黃酥(3)包子(4)發糕。
6. () 一般苦味味覺以(1)舌尖 (2)舌根(3)舌之前端二側 (4)舌之後端二側 最大。
7. () 油脂長期儲存，高溫加熱後哪一項是錯的(1)黏稠度增加 (2)顏色變深(3) 發煙點降低 (4)發煙點升高。
8. () 對類胡蘿蔔素的敘述，哪一項是錯的 (1)不溶於水，也不被氧化 (2)不溶於水，對熱亦很穩定(3)不溶於水，但溶於油脂中 (4)不溶於水，但會被氧化。
9. () 下列哪一種糕點使用糯米粉 (1)年糕 (2)蘿蔔糕 (3)碗粿(4)板條。
10. () 一般製作廣式蝦餃宜選用 (1) 高筋麵粉 (2) 中筋麵粉 (3) 低筋麵粉 (4) 澄粉。

二、問答題 每題 20 分（60%）

1. 選購新鮮的魚有哪些方法?請敘述之
2. 肉類嫩化的方法有哪些?請說明之
3. 請詳加說明蛋類在食物製備上的功能?