

中國文化大學 101 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

問答題

U-6-5

一、蛋可以打入空氣而產生膨大作用，請分別說明下列添加物對打蛋白泡沫之影響？(30%)

1. 糖(10%)
2. 酸性鹽類(10%)
3. 油脂(10%)

二、發酵麵食和發粉麵食食品在製作原理及產品上有那些差異？

並請各舉三例產品。(30%)

三、下列蔬菜類在烹調時如何保持亮麗的色澤？請分別說明其性質及烹調原則(20%)

1. 綠色蔬菜(10%)
2. 橘紅色蔬菜(10%)

四、餐飲在觀光休閒產業佔有重要地位，你認為在製作菜餚上應具有那些條件？俾能提升台灣的飲食特色。(20%)