

問答 (100%)

- 一、試述如何成功的烹調食物？(20%)
- 二、試說明溜、拌、烤、燉？(20%)
- 三、試說明澱粉在食物製備上之功能？(20%)
- 四、試述豬肉中，腰肉、腿肉、腹肉等各部位之用途？(20%)
- 五、試述乳品的烹調特性？(20%)