

請依照題號順序，將答案填寫於答案卷上

一、選擇題：每題 4 分，共 40 分

題號	題目
1.	米酒的酒精濃度為：(A)58% (B)1% (C)10% (D)22%。
2.	下列哪種食物的出產量最不易受到天氣季節影響？(A)魚類 (B)肉類 (C)蔬菜類 (D)水果類。
3.	牛肉切絲時，應如何切割才能使肉絲較嫩？(A)逆紋切 (B)順紋切 (C)隨意切 (D)斜紋切。
4.	1 台斤等於多少公克？(A)600 (B)500 (C)400 (D)700。
5.	製備食物前處理時，洗滌生鮮食物的順序應為？(A)魚貝類→蔬菜類→水果類 (B)魚貝類→水果類→蔬菜類 (C)蔬果類→豬肉→魚貝類 (D)豬肉→魚貝類→蔬果類。
6.	烹調肉類時含筋、腱較多的肉塊適用的烹調方法是？(A)油炸 (B)烤 (C)炒、煎 (D)燉、滷。
7.	作雞凍時，不使用的物質是：(A)豬皮 (B)玉米粉 (C)洋菜 (D)明膠粉。
8.	下列關於冷水麵與燙水麵的敘述何者錯誤？(A)冷水麵成品質地較燙水麵乾硬 (B)燙水麵烹調多採蒸煮，冷水麵烹調多採煎烙 (C)冷水麵若用低筋麵粉，則成品質地軟爛不爽口 (D)燙水麵的澱粉產生膠化作用。
9.	蒸蛋時要注意之事項，下列敘述何者有誤？(A)蛋液中加入少量鹽可以促進凝固 (B)可於蛋液中加入溫水(約 40°C) (C)蛋液需打至硬性發泡期 (D)以小火蒸。
10.	油炸成品吸油量太多的主要原因為何？(A)用油太多 (B)油溫太高 (C)油溫太低 (D)用油太少。

二：問答題 共 60 分

1. 請詳細說明烹調食物的目的？。(20 分)

2. 請進行下列名詞解釋 (15 分)

(1) 梅納反應(Maillard reaction)

(2) 澱粉的糊精化

(3) 蔬果的褐變

3. 請簡單說明下列製備方式 (15 分)

(1) 拔絲：

(2) 焗：

(3) 煲：

4. 製備油炸類食物時，要如何避免油炸油的氧化酸敗？(10 分)