

113年專門職業及技術人員高等考試建築師、
32類科技師（含第二次食品技師）、大地工程
技師考試分階段考試（第二階段考試）
暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

等 別：高等考試
類 科：食品技師
科 目：食品加工學
考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、為防止蔬菜、水果及水產品的品質在凍結貯藏中發生品質劣變的現象，在凍結工程之前，業者常會採取殺菁、加糖或包冰方法對這些食品進行前處理。說明下列加工步驟的方法與目的。（每小題 10 分，共 30 分）

- (一)殺菁。
- (二)加糖。
- (三)包冰。

二、啤酒（Beer）是一種深受世界各國消費者喜愛的酒類製品，請回答下列問題：（每小題 10 分，共 30 分）

- (一)寫出啤酒的製造流程，並指出生啤酒及熟啤酒在製程上的主要差異。
- (二)寫出及說明啤酒屬於何種發酵類型，並寫出主發酵及後發酵的溫度。
- (三)說明添加啤酒花的目的及苦味產生的原因。

三、「脫氣」是製作傳統罐頭食品的重要步驟之一，請說明脫氣的目的與方法。（20 分）

四、東方美人茶（又稱白毫烏龍茶、膨（椗）風茶）是臺灣本土研製的特色茶。其製作流程如下：茶菁→日光萎凋（或熱風萎凋）→室內萎凋及攪拌→炒菁→靜置回潤→揉捻→解塊→乾燥，回答下列問題：（每小題 10 分，共 20 分）

- (一)說明此產品對茶菁原料及揉捻的要求，與最適產製的季節及產品的發酵程度。
- (二)靜置回潤是製作東方美人茶的特有步驟，說明如何進行靜置回潤及其目的。