

104年公務人員升官等考試、104年關務人員升官等考試
104年交通事業公路、港務人員升資考試試題

代號：28530

全一頁

等 級：薦任

類科(別)：畜牧技術

科 目：畜產品加工與利用

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。

- 一、何謂重組肉？請問重組牛排及傳統牛排在烹調溫度上要求有何不同？請說明原因。
(20 分)
- 二、請說明鮮乳高溫短時間 (high temperature short time, HTST) 及超高溫 (ultra high temperature, UHT) 殺菌條件之優劣點及產品品質的差異。(20 分)
- 三、俗稱「梅花肉」、「夾心肉」、「腰內肉」是各指豬的那一個部位？其肉質有何特性？適合做那種調理？(20 分)
- 四、皮蛋在製作過程中常會因條件不適當而造成卵白自溶現象，請問有那些因素條件會影響卵白自溶？如何改善以提高其製成率？(20 分)
- 五、機械去骨禽肉的原料主要有那些？其產量與品質相關性如何？其常用在那些肉加工產品上？(20 分)