

106年公務、關務人員升官等考試、106年交通
事業鐵路、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。

(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、請說明肌原纖維蛋白在乳化類肉製品中扮演的角色為何？原料端、配方中添加物的種類、性質，製作順序如何影響其乳化穩定？（25 分）
- 二、如何判定雞蛋的新鮮程度？並敘述其原理。（25 分）
- 三、試問為何牛排的牛肉需要經由熟成才適合烹調食用？近年餐廳常以乾式熟成牛肉當成宣傳，為何其單價較高？（25 分）
- 四、請說明酸性調味乳（或酸性乳飲品）製作原理及重要製作關鍵？（25 分）