

問答 (100%)

- 一、試說明如何選購新鮮的家禽肉及其加工品？(20%)
- 二、如何依魚類的特性調理不同的美佳饌？(20%)
- 三、新米與舊米在性質及調理、加工上有什麼相似與相異處？(20%)
- 四、試詳不同顏色的蔬菜在不同製備過程會產生那些變化？(20%)
- 五、如何樂在廚藝中？(20%)