

中國文化大學 104 學年度日間學士班暑假轉學招生考試試題

系組：生活應用科學系二年級

日期節次：104 年 7 月 11 日第 2 節

科目：食物製備原理

申論題

1. 食物製備完成後，裝盤時有哪些技巧與注意事項？(10 分)
2. 試詳述肉品之柔嫩度受哪些因素之影響？(15 分)
3. 今有牛腱子肉一斤，請就其肉品特性詳細說明適合之烹調方式，為什麼？(15 分)
4. 請說明魚類的選購原則？(10 分)
5. 試詳述食物製備之目的有哪些？(15 分)
6. 請寫出薄刀(片刀)及厚刀(剝刀)之用途，並說明刀具在使用及保養之注意事項。(15 分)
7. 就您所知，要讓製備食物色、香、味俱全，要具備哪些條件？請就各條件詳細說明之。(20 分)

第 1 頁共 1 頁

中國文化大學