

104年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第二次  
食品技師考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02020 全一頁

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。

- 一、請說明麵條的製備方法。請以生鮮麵條為例，說明可能使用的添加物及原因。  
(25分)
- 二、請說明於大量製備米飯的製程以及米粒於煮飯過程中所發生的變化。市面上有人使用所謂的保鮮劑，有那些功能？是否有其他方法達到同樣的目的？(25分)
- 三、請說明固液萃取的程序與其原理。溶質於溶劑中的溶解度於製程的設計中扮演何種角色？(25分)
- 四、請說明冷凍濃縮果汁的原理與其優缺點。(25分)