

本试题由 kaoyan.com 网友 a 莫桑 提供

一、简答题

1. 果蔬冷害的定义，表现，影响因素
2. 热力排气（这个不确定）无菌操作，UHT 定义
3. 排气的优点
4. 酥性饼干，韧性饼干的原料和调粉有何区别
5. 肉中加入磷酸盐的作用
6. 乳成分存在状态
7. 酪蛋白存在形式，稳定因素
8. 乳酸度的来源
9. 糖制的硬化，硫化的作用

二、论述题

1. 面包空隙小。致密的原因分析
2. 西式火腿的加工工艺
3. 果汁的加工工艺，澄清果汁、混合果汁、浓缩果汁的相同点与不同点

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆，仅供参考，纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。