

食品群—專業科目(一)食品加工、食品加工實習

食品加工

| 單元主題 | 內容綱要 |
|--------------|---|
| 1.食品加工概論 | 1.食品加工的重要性。 2.食品加工的範圍。 3.食品加工的現況與展望。 4.食品認證制度。 |
| 2.食品的變質及保藏法 | 1.食品的變質。 2.食品的保藏原理。 3.食品的保藏方法。 3.1 加熱殺菌。 3.2 鹽藏與糖漬。 3.3 冷藏與冷凍。 3.4 濃縮、脫水與乾燥。 3.5 其他。 |
| 3.穀類、豆類及薯類加工 | 1.概論。 2.米食加工。 3.麵食加工。 4.烘焙食品。 5.豆類加工。 6.薯類加工。 7.澱粉製造與加工。 8.其他。 |
| 4.果蔬加工 | 1.概論。 2.果蔬汁飲料。 3.果實蔬菜罐頭。 4.果醬加工。 5.醃漬蔬果。 6.乾燥蔬果。 7.其他(如無菌包裝及殺菌軟袋等技術)。 |
| 5.釀造食品 | 1.概論。 2.醬類製造。 3.酒類製造。 4.食醋製造。 5.其他。 |

| | |
|-----------|---|
| 6.肉品加工 | 1.概論。 2.原料肉特性。 3.肉製品加工技術及原理。 4.肉製品加工各論。 5.其他。 |
| 7.乳品及蛋品加工 | 1.概論。 2.原料乳特性及處理。 3.乳製品加工技術及原理。 4.乳製品加工各論。 5.蛋的特性。 6.蛋品加工技術及原理。 7.其他。 |
| 8 水產加工 | 1.概論。 2.水產原料特性。 3.水產加工技術及原理。 4.水產加工各論。 5.其他。 |
| 9.低溫貯藏食品 | 1.低溫貯藏食品介紹。 2.低溫貯藏食品之製造。 3.低溫貯藏食品保存中之品質變化。 4.解凍方法。 5.其他。 |

食品加工實習

| 單元主題 | 內容綱要 |
|-------------|---|
| 1.食品加工基本操作 | 1.食品工廠安全衛生。 2.食品加工機具名稱認識、操作及簡易保養。 |
| 2.穀類及豆類加工 | 1.米食加工(如麻糬、碗粿、粽子等)。 2.麵食加工(如麵筋、麵條、饅頭等)。 3.烘焙食品製作(如麵包、蛋糕、西點等)。 4.豆類加工(如紅豆洋羹、豆花、豆腐等)。 5.其他。 |
| 3.果實類及蔬菜類加工 | 1.果汁製作。 2.蔬菜的鹽漬法 (如小黃瓜、蘿蔔、薑的鹽醃、泡菜等)。 3.果醬製作。 4.蜜餞製作。 5.蔬果罐頭製作。 6.罐頭檢驗方法。 7.其他。 |
| 4.釀造食品 | 1.米麴製作。 2.米酒釀造及蒸餾。 3.醬油麴製作。 4.醬油釀造及壓榨調製。 5.水果酒製作(葡萄酒等)。 6.其他。 |
| 5.畜產品加工 | 1.肉製品製作(如香腸、貢丸等)。 2.乳製品製作(如乳酸飲料、冰淇淋等)。 3.蛋製品製作(如鹹蛋、蛋黃醬等)。 4.其他。 |
| 6.水產品加工 | 1.乾製品製作(如蝦米、魚乾等)。 2.鹽藏品製作(如鹹魚等)。 3.燻製品製作(如燻魚等)。 4.煉製品製作(如魚丸、甜不辣等)。 5.水產罐頭製作(如蕃茄漬或油漬罐頭等)。 6.其他。 |