

2014 年中国农业大学 867 工艺学考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 peter 杨提供

一、简答

1. 苏打饼干的工艺流程图
2. 面粉的陈化
3. 肉的尸僵原理
4. 制作酸乳的发酵剂由哪几种细菌，其制作分为哪几个时期，起什么作用
5. 简述杀菌公式
6. 分别简述二次发酵面包，一次发酵面包，中性面包的特点
- 7 烫漂的作用

二、论述

1. 冲调性溶解性改进工艺
2. 腌制菜的种类及其特点
3. 速冻缓冻机理，冻结技术论述
4. 腌制肉色泽什么的，论述，食盐的作用，亚硝的发色机理

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。