

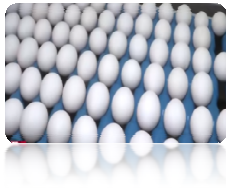
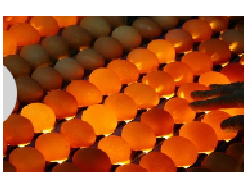



學號：                      組別：                      姓名：

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、  挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： (_____、_____ _____)	( )	辨別異常，如 _____ 及 _____	依_____分五級： SS： S： M： L： LL：

3. CAS 全名為\_\_\_\_\_。

4. CAS 蛋品包含\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、  
\_\_\_\_\_。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

8. 挑選雞蛋的方式有\_\_\_\_\_ (乾淨、無破裂)、\_\_\_\_\_ (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於\_\_\_\_\_°C 冷藏可放 4 週，室溫\_\_\_\_\_°C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝\_\_\_\_\_，鈍端朝\_\_\_\_\_。

10. 以沉浮法來判斷新鮮度時，\_\_\_\_\_的蛋越新鮮，\_\_\_\_\_的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_才新鮮；蛋黃要\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_才新鮮。

11. 上課心得：

