

44. 蛋白质在烹饪中主要变化有哪些?
45. 简述海胆的食用特点。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述燕窝的主要品种及各自的品种特点。
47. 结合大豆的营养特点分析其在烹饪中的应用。



自考 365
www.zikao365.com