

食品加工・食品加工實務考猜-NDHIE

頁	題號	原文或原答案	正解（勘誤）
1	右欄 是非題 倒數 第4題	<u>(○)</u> ▲可以當肉類發色劑者為食鹽。	<u>(×)</u> ▲可以當肉類發色劑者為食鹽。
2	右欄 選擇題 倒數 第5題	<u>(B)</u> ▲味噌之原料通常為：（A）米、麥、大豆（B）米、大豆（C）大豆、麥。	<u>(A)</u> ▲味噌之原料通常為：（A）米、麥、大豆（B）米、大豆（C）大豆、麥。

【特此更正，造成您的困擾深感抱歉，感謝您的支持與包容！本書會持續改進以期造福更多考生。祝您考試順利、金榜題名！】