

※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※

※

※ 技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試參考資料 ※

※

※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※

試題編號：096－970301A～4H

審定日期： 年 月 日

修訂日期：98 年 03 月 25 日

98 年 12 月 30 日

99 年 01 月 25 日

99 年 09 月 15 日

100 年 04 月 20 日

100 年 08 月 15 日

101 年 05 月 23 日

102 年 12 月 10 日

103 年 07 月 01 日

104 年 10 月 14 日

106 年 03 月 30 日

技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試參考資料目錄

第二部分

壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知-----	1-28
一、一般性應檢須知 二、專業性應檢須知 三、一般評分標準	
四、專業評分標準 五、製作報告表配方計算範例	
貳、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試配方報告表-----	29-30
一、自訂參考配方表 二、製作報告表	
參、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試材料與設備表-----	31-32
一、材料表 二、基本設備表	
肆、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試試題（※依考生選項，寄送試題。）	
△：以下分項均包括：（壹）、試題說明 （貳）、測試試題-----	33-79
A、水調麵類—冷水麵食-----	33-38
01、貓耳朵（096-970301A） 02、生鮮麵條（096-970302A）	
03、淋餅（096-970303A） 04、手工水餃（096-970304A）	
B、水調麵類—燙麵食-----	39-44
01、荷葉餅（096-970301B） 02、燒賣（096-970302B）	
03、抓餅（096-970303B） 04、蛋餅（096-970304B）	
C、水調麵類—燒餅類麵食-----	45-50
01、蟹殼黃（096-970301C） 02、芝麻醬燒餅（096-970302C）	
03、發麵燒餅（096-970303C） 04、蔥燒餅（096-970304C）	
D、發麵類—發酵麵食-----	51-56
01、白饅頭（096-970301D） 02、三角豆沙包（096-970302D）	
03、菜肉包（096-970303D） 04、雙色饅頭（096-970304D）	
E、發麵類—發粉麵食-----	57-61
01、蒸蛋糕（096-970301E） 02、馬拉糕（096-970302E）	
03、黑糖糕（096-970303E） 04、發糕（096-970304E）	
F、發麵類—油炸麵食-----	62-67
01、沙其瑪（096-970301F） 02、開口笑（096-970302F）	
03、巧果（096-970303F） 04、脆麻花（096-970304F）	
G、酥油皮麵類-----	68-73
01、蛋黃酥（096-970301G） 02、菊花酥（096-970302G）	
03、綠豆椪（096-970303G） 04、蘇式豆沙月餅（096-970304G）	
H、糕漿皮麵類-----	74-79
01、桃酥（096-970301H） 02、台式豆沙月餅（096-970302H）	
03、廣式月餅（096-970303H） 04、鳳梨酥（096-970304H）	
伍、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試辦理單位時間配當表-----	80

壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知

※（本應檢須知可攜帶至術科測試考場）

一、一般性應檢須知：

- （一）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 38 條」術科測試以實作方式之應檢人應按時進場、測試時間開始後十五分鐘尚未進場者，不准進場；以分節或分站方式為之者，除第一節(站)之應檢人外，應準時進場，逾時不准入場應檢。
- （二）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 39 條」術科測試應檢人進入術科測試試場時，應出示准考證、術科測試通知單、身分證明文件及自備工具接受監評人員檢查，未規定之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材及物品等，不得隨身攜帶進場。本職類需穿著白色工作衣、工作長褲、工作帽、平底工作鞋（腳指、腳跟不可外露），未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。應檢人於報到前，不可拆除之手鐲，應包紮妥當。
- （三）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 40 條」術科測試應檢人應按其檢定位置號碼就檢定崗位，並應將准考證、術科測試通知單及國民身分證置於指定位置，以備核對。
- （四）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 40 條」應檢人對術科測試辦理單位提供之機具設備、材料，如有疑義，應即時當場提出，由監評人員立即處理，測試開始後，不得再提出疑義。
- （五）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 41 條」術科測試應檢人應遵守監評人員現場講解之規定事項。
- （六）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 42 條」術科測試時間之開始與停止，以測試辦理單位或監評人員之通知為準，應檢人不得自行提前或延後。
- （七）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 43 條」術科測試應檢人操作機具

設備應注意安全。

(八) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 44 條」術科測試之機具設備因應檢人操作疏失致故障者，應檢人須自行排除，不另加給測試時間。

(九) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 45 條」術科測試應檢人應妥善操作機具設備，有故意損壞者，應負賠償責任。

(十) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 46 條」術科測試應檢人於測試期間之休息時段，其自備工具及工件之處置，悉依監評人員之指示辦理。

(十一) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 47 條」術科測試應檢人應於測試結束後，將應繳回之成品、工件等繳交監評人員。中途離場者亦同。繳件出場後，不得再進場。

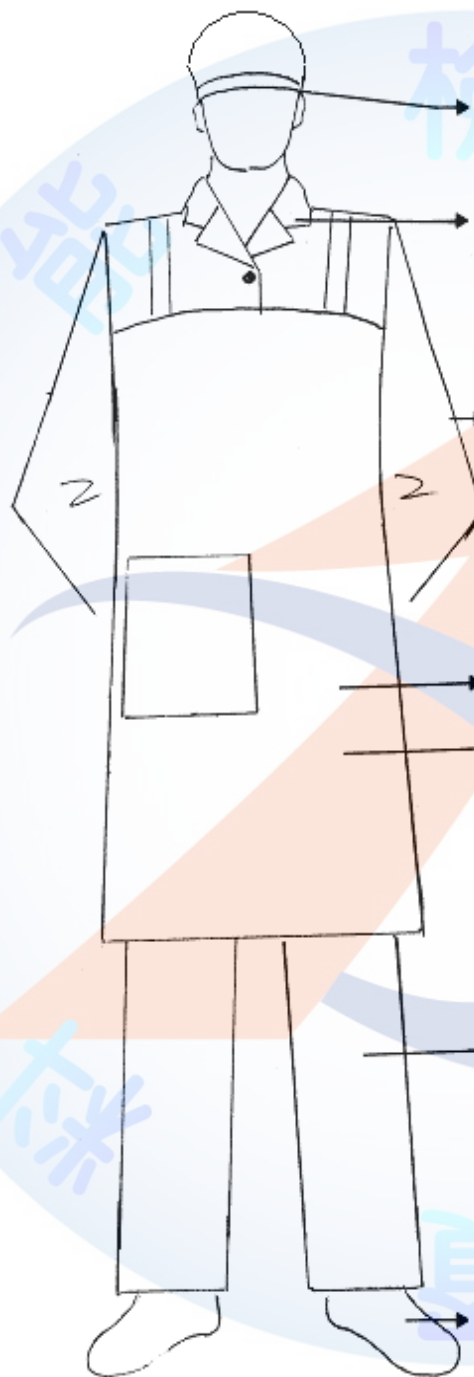
(十二) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 48 條」術科測試應檢人有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：

1. 冒名頂替者。
2. 傳遞資料或信號者。
3. 協助他人或託他人代為實作者。
4. 互換工件或圖說者。
5. 隨身攜帶成品或規定以外之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材等。
6. 不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題者。
7. 故意損壞機具、設備者。
8. 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序者。
9. 違反「技術士技能檢定作業及試場規則-第 23 條」術科測試應檢人為術科試辦理單位之試務相關人員時，應檢人應迴避不得在原單位應檢，並應主動告知術科測試辦理單位報請主管機關另行安排場地應檢。但術

科測試辦理單位僅有一單位時，其監評人員應由術科測試辦理單位事先報請主管機關指派非該單位人員擔任監評及閱卷工作。

10. 明知監評人員未依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 27 條」監場或監評人員有下列情形之一者，應迴避該試場之監場及監評工作：1)、應檢人為其配偶、前配偶、四親等內之血親、三親等內之姻親。2)、有具體事實足認其執行職務有偏頗之虞者。監場或監評人員有前項應迴避而未迴避之情形時，學、術科測試辦理單位應命其迴避。

基於食品安全衛生及專業形象考量，本職類有關制服之規定，依據食品衛生管理法第 8 條暨食品良好衛生規範第 6 條第 2 項第 4 款「食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋）以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩」暨技術士技能檢定作業及試題規則第 39 條規定「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」之規定辦理，術科成績以不及格論。



一、帽子

- 1.帽子：帽子需將頭髮及髮根完全包住，須附網

二、上衣

- 1.領型：小立領、國民領、襯衫領皆可
- 2.顏色：白色

三、圍裙（可著圍裙）

- 1.型式不拘：全身圍裙、下半身圍裙皆可
- 2.顏色：白色

四、長褲：（不得穿牛仔褲、運動褲、緊身褲或休閒褲）

- 1.型式：直筒褲、長度至踝關節
- 2.顏色：素面白色或黑色

五、鞋

- 1.鞋型：包鞋、皮鞋、球鞋皆可（前腳後跟不能外露）
- 2.顏色：不拘
- 3.內須著襪(襪子長度須超過腳踝)

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡。

二、專業性應檢須知：

- (一) 考試時擅自更改試題內容，並以試前取得測試場地同意為由，執意製作者。
- (二) 應檢人不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者以 0 分計。
- (三) 應檢人需在 4 小時內完成產品製作、製作報告表及清潔工作，檢定結束離場前需經服務人員點收與檢查機具，於『製作報告表』上註記出場核可章，並在准考證術科欄上戳記應檢章後始得出場。
- (四) 應檢人應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (五) 應檢人對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (六) 檢定進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，悉聽監評人員指示辦理。
- (七) 檢定進行中，應檢人因其疏忽或過失而致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (八) 檢定中，如於中午休息後下午須繼續進行或翌日須繼續進行，其自備工具及工作之裝置，悉依監評人員之指示辦理。
- (九) 檢定結束離場時，應檢人應將識別證、簽註時間姓名之製作報告表與產品，送監評處才可離開考場。
- (十) 檢定時間視考題而定，提前交件不予加分。
- (十一) 試場內外如發現有擾亂考試秩序，或影響考試信譽等情事，其情節重大者，得移送法辦。
- (十二) 評分項目包括：工作態度與衛生習慣、製作技術、產品品質等三大項，若任何一大項扣 41 分以上，即視為不及格，術科測試每項考一種以上產品時，每種產品均需及格。
- (十三) 其他未盡事宜，除依試場規則辦理及遵守檢定場中之補充規定外，並由各該考區負責人處理之。
- (十四) 其他規定，現場說明。

(十五) 一般性自備工具參考：計算機、計時器、標貼紙、文具、尺、紙巾、衛生手套、白色口罩。

(十六) 入場時只可攜入『應檢須知』與『製作報告表』，『自訂參考配方表』用於入場前制定配方之參考，不可攜入考場。

(十七) 中式麵食加工丙級術科測試，每人每次須自下列中式麵食加工製品中，自行選考一選項，其中選項編號 1 與編號 2 需勾選兩分項，每分項指定（非自選）一種製品測試，選項編號 3 勾選兩分項，每分項指定（非自選）一種製品測試，檢定合格後，證書上即註明所選類項的名稱。

選項編號	勾選之分項	分 項 編 號	分 項 名 稱
1		A	水調（和）麵類—冷水麵食
		B	水調（和）麵類—燙麵食
		C	水調（和）麵類—燒餅類麵食
2		D	發麵類—發酵麵食
		E	發麵類—發粉麵食
		F	發麵類—油炸麵食
3		G	酥油皮類麵食
		H	糕漿皮類麵食

(十八) 術科測試配題方法：

1. 抽題辦法

(1) 術科測試辦理單位有二個以上合格場地同時辦理測試時，則試題組應一致。

(2) 依時間配當表準時辦理抽籤，並依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。每場次抽題結果，應詳實登錄於抽題紀錄表，並保留二年以上，以供備查。

(3) 抽題方法與抽題紀錄表如下：

籤次	抽籤人	說 明	中籤號碼	
第 1 次	監評長	依當天應檢實到人數抽出一位應檢代表； 當天場次混合二種類別以上時，可由監評長 確認後由各類別應檢人自行推派代表。	第 號	
第 2 次	應檢代表	抽 A、B 組 (抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2 則為單號 B 組/雙號 A 組)	單號	第 2 次
第 3 次	應檢代表	抽配題組合(共 4 組) (抽出之組合為當天同一考項)	第 組	
第 4 次	監評長	抽製作數量	產品 1 之製作數量 為____ 產品 2 之製作數量 為____	
日期： 年 月 日 ☐ 上午場 ☐ 下午場 監評長： 應檢代表：				

2.配題組合：

說明：

- (1) 依應檢人勾選之選項，抽測下列試題組合。
- (2) 測試時間 4 小時（包含製作報告表填寫、產品製作及清潔工作等）。
- (3) 非下列試題選項的組合，需由二位或以上命題委員同意。
- (4) 測試試題組合：

	分項編號	分項名稱	測試試題	
水調麵類	A	冷水麵食	01A、貓耳朵 03A、淋餅	02A、生鮮麵條 04A、手工水餃
	B	燙麵食	01B、荷葉餅 03B、抓餅	02B、燒賣 04B、蛋餅
	C	燒餅類麵食	01C、蟹殼黃 03C、發麵燒餅	02C、芝麻醬燒餅 04C、蔥燒餅
發麵類	D	發酵麵食	01D、白饅頭 03D、菜肉包	02D、三角豆沙包 04D、雙色饅頭
	E	發粉麵食	01E、蒸蛋糕 03E、黑糖糕	02E、馬拉糕 04E、發糕
	F	油炸麵食	01F、沙其瑪 03F、巧果	02F、開口笑 04F、脆麻花
酥油皮、糕漿皮類	G	酥油皮麵食	01G、蛋黃酥 03G、綠豆椪	02G、菊花酥 04G、蘇式豆沙月餅
	H	糕漿皮麵食	01H、桃酥 03H、廣式月餅	02H、台式豆沙月餅 04H、鳳梨酥

(5) 試題組合：

自 選 項	單雙組合	A 組			
	配題組合	第 1 組	第 2 組	第 3 組	第 4 組
	分項名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱
1	A. 冷水麵食	01A、貓耳朵	02A、生鮮麵條	03A、淋餅	04A、手工水餃
	B. 燙麵食	01B、荷葉餅	02B、燒賣	03B、抓餅	04B、蛋餅
	C. 燒餅類麵食	01C、蟹殼黃	02C、芝麻醬燒餅	03C、發麵燒餅	04C、蔥燒餅
2	D. 發酵麵食	01D、白饅頭	02D、三角豆沙包	03D、菜肉包	04D、雙色饅頭
	E. 發粉麵食	01E、蒸蛋糕	02E、馬拉糕	03E、黑糖糕	04E、發糕
	F. 油炸麵食	01F、沙其瑪	02F、開口笑	03F、巧果	04F、脆麻花
3	G. 酥油皮麵食	01G、蛋黃酥	02G、菊花酥	03G、綠豆椪	04G、蘇式豆沙月
	H. 糕漿皮麵食	01H、桃酥	02H、台式豆沙月	03H、廣式月餅	04H、鳳梨酥

自 選 項	單雙組合	B 組			
	配題組合	第 1 組	第 2 組	第 3 組	第 4 組
	分項名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱
1	A. 冷水麵食	02A、生鮮麵條	03A、淋餅	04A、手工水餃	01A、貓耳朵
	B. 燙麵食	03B、抓餅	04B、蛋餅	01B、荷葉餅	02B、燒賣
	C. 燒餅類麵食	04C、蔥燒餅	01C、蟹殼黃	02C、芝麻醬燒餅	03C、發麵燒餅
2	D. 發酵麵食	04D、雙色饅頭	01D、白饅頭	02D、三角豆沙包	03D、菜肉包
	E. 發粉麵食	02E、馬拉糕	03E、黑糖糕	04E、發糕	01E、蒸蛋糕
	F. 油炸麵食	03F、巧果	04F、脆麻花	01F、沙其瑪	02F、開口笑
3	G. 酥油皮麵食	02G、菊花酥	03G、綠豆椪	04G、蘇式豆沙月	01G、蛋黃酥
	H. 糕漿皮麵食	03H、廣式月餅	04H、鳳梨酥	01H、桃酥	02H、台式豆沙月

三、一般評分標準

(一)工作態度與衛生習慣 (本項 100 分, 60 分以下為不及格)。

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
不及格	1.考場內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物等(需有明確事實與證據)。	W			
	2.手部有傷口未包紮未戴手套。				
	3.身上有飾物露出(有掩飾不扣分)。 (手鐲、手錶、手鍊、戒指)		X		
	4.離場時,工作區、器具或機械未清潔。				
及格	5.工作前未洗手,工作中用手擦汗或用手觸碰各項不潔之衛生動作(含上洗手間返回崗位)。				
	6.身上有飾物未露出(有掩飾不扣分)。 (耳環、項鍊、其他-需註明)				
	7.頭髮或鬍鬚外露、指甲過長或上色。				
	8.工作態度不良(需註明原因)。			Y	
	9.與考生相互交談。				
	10.未帶識別證。				
	11.工作時生熟原料或成品混合放置,有交互污染情事。				
	12.器具、原料或成品直接接觸地面。				
	13.工作衣、工作褲或圍裙不乾淨。				
	14.穿高跟鞋、感冒未帶口罩、袖口碰到食物。				
	15.不愛惜機具設備、浪費瓦斯、故意製造噪音。				
	16.共用材料放桌上未歸位、器具未歸位。				
	17.浪費食材、廢棄物未分類存放。				
	18.未檢視用具及清洗用具。				
	19.工作中桌面凌亂、地面髒污、地面潮溼。				
	20.工作後用具、桌面、機械、地面清潔不乾淨。				
	21.成品裝框時未注意衛生。				Z

(二)製作技術 (本項 100 分, 60 分以下為不及格)。

項 目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
不 及 格	1.放棄製作。 2.中途離場。 3.超過時限產品未交無法評分。 (上列在報告表上需由考生簽註姓名與時間)。	W			
	4.未使用試題規定的機械、設備、器具、模具等。 5.有危險動作(器具掉入運轉的機械、手伸入運轉的機械取物、機械運轉中離開工作崗位。 6.不會使用機械設備、儀器、器具、刀具、烤箱、瓦斯爐、蒸箱、蒸籠、平底鍋、油炸鍋等。 7.使用方法不當,致損壞機械、器具或儀器。 8.離開考場開關未關烤箱、瓦斯爐、蒸箱、油炸鍋、機械設備等(考場另有規定除外)。 9.未注意安全致使自身或他人受傷不能繼續檢定。				
依 % 評 分	10.超過時限產品已交(報告表上需考生簽註姓名與時間)。 11.操作前配方%與製作重量全部未寫。 12.a.重新稱料重作、b.數量不足補作。 13.未使用試題規定的 a.材料、b.餡料、c.表飾材料。 14.未使用試題規定的 a.麵糰、b.麵糊、c.外表式樣。 15.使用額外 a.材料、b.餡料、c.表飾材料。 16.不會調製 a.麵糰、b.麵糊、c.餡料。		X		
	17.a.配方%、b.材料重量、c.寫的不齊全。 18.a.未使用公制、b.未列百分比。 19.a.製作方法、b.操作條件、c.成本計算 未寫。 20.配方不會計算(a.麵糰、b.麵糊、c.餡料、d.成本計算)。				

依 % 評 分	21. 制定製作配方時，製作損耗未符題意。				
	22. 實際製作與報告表制定的不符。				
	23. 製作數量未符合題意(a. 皮重、b. 皮餡比、c. 皮酥比、d. 皮酥餡比、e. 半成品生重、f. 數量、g. 重量等)。	X	Y	Z	
	24. 使用後開關未關 (a. 烤箱、b. 瓦斯爐、c. 蒸箱、d. 油炸鍋、e. 機械設備)。(考場另有規定除外)				
	25. 操作錯誤(a. 機械設備、b. 儀器、c. 器具、d. 刀具)。				
	26. 調製方法不正確(a. 麵糰、b. 麵糊、c. 餡料)。				
	27. 壓麵技術不熟練(a. 壓延減薄過快、b. 壓延有麵筋扯裂現象、c. 壓麵機不會調整、d. 複合或壓延不熟練、e. 壓延使用太多撒粉)。				
	28. a. 未用整個麵糰壓延、b. 未整片切條。				
	29. a. 用殘麵重製麵皮、b. 殘麵比率不符題意。	X	Y	Z	
	30. a. 麵帶未複合(已攪拌成麵糰)、b. 無法複合成麵帶(太乾)、c. 複合的麵帶太黏。				
	31. a. 麵片無法成形(太乾)、b. 麵片黏結(太軟)、c. 麵皮沾粉太多、d. 使用噴水器噴水。				
	32. a. 麵條無法掛麵、b. 斷落率達總重 20%以上。				
	33. 報告表寫不完整(a. 製作方法、b. 操作條件、c. 成本計算)。				
	34. 配方計算不正確(a. 麵糰、b. 麵糊、c. 餡料、d. 成本計算)。				
	35. 設備使用不熟練(a. 機械設備、b. 儀器、c. 器具、d. 刀具、e. 烤箱、f. 瓦斯爐、g. 蒸箱、h. 油炸鍋、i. 秤量器具)。	X	Y	Z	
	36. 包餡技術(a. 手法生疏、b. 捏合不良、c. 露餡)。				
	37. 麵皮擀製技術(a. 手法生疏、b. 大小不一、c. 外型不良)。				
	38. 其他(請註明原因)。	W	X	Y	Z

(三)產品品質 (本項 100 分, 60 分以下為不及格)。

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
不及格	1.無成品。	W			
	2.成品不熟(a.表皮、b.底部、c.邊緣、d.餡料、e.有生麵糊、f.有生麵糊)。				
	3.產品製作錯誤(非考題)。				
	4.未符合題意(a.製作數量、b.餡料、c.形狀、d.重量、e.顏色、f.殘麵%、g.製作損耗%)。		X		
	5.成品有異物(a.毛髮、b.雜物、c.刷毛)。				
依 % 評 分	6.5%以內的成品有不熟的部位(限煎烙的麵皮)。		X	Y	Z
	7.裝飾材料未符合題意(a.未刷蛋液、b.刷蛋液、c.未裝飾、d.裝飾材料誤差)。				
	8.外表色澤(a.烤焦、b.未著色、c.不均、d.污染、e.有斑點、f.太黃、g.異常(需註現象)、h.色素使用過度)。				
	9.外表式樣(a.大小不一、b.厚薄不一、c.形狀不一、d.變形、e.未挺立、f.扁平、g.不完整、h.破底、i.沾粉過度、j.嚴重滲油、k.未包緊、l.爆餡(餡外流)、m.裂開(餡未外露)、n.膨脹太大裂開)。		X	Y	Z
	10.外表質地(a.縮皺、b.塌陷、c.凹陷、d.凸出、e.潰散、f.起泡、g.破損、h.裂紋、i.破皮、j.脫皮、k.爆裂、l.收口太大、m.底太硬、n.底太厚、o.死麵、p.不光滑、q.有糖顆粒、r.粗糙、s.材料未拌勻、t.有麵粉顆粒)。				
	11.內部組織(a.粗糙、b.硬實、c.鬆散、d.不均、e.韌性太強、f.無彈性、g.有水線(死麵))。				
	12.風味口感(a.太淡、b.太鹹、c.太甜、d.太爛、e.太軟、f.太硬、g.太油、h.不滑潤、i.咀嚼感差、j.有異味(請註明如鹼味、酸味、苦味太重))。		X	Y	Z
	13.其他(請註明原因)。	W	X	Y	Z

四、專業評分標準

(一) 本評分標準依試題說明制定。

(二) 分「製作技術」與「產品品質」二大項(每項 100 分, 60 分以下為不及格)。

(三) 製作技術(以一般評分標準(二)及本專業評分為扣分標準, 共 100 分)。

(四) 產品品質(以一般評分標準(三)及本專業評分為扣分標準, 共 100 分)。

(五) 評分標準

扣分標準			說 明
不及格	W	扣 100 分	未依試題說明製作、嚴重缺失的項目。(註明原因)
	X	扣 50 分	依試題說明製作、缺失達 20%以上。(註明原因)
及格	Y	扣 25 分	達及格標準, 但有 10-20%缺失者。
	Z	扣 10 分	達及格標準, 但有 10%以內缺失者。

A、冷水麵食

項 目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P 、 製 作 技 術	1.完成時限為四小時。 2.麵糰或麵皮製作需使用攪拌機。 3.麵帶壓延需用壓麵機。 4.麵帶切條需用切麵條機。 5.產品製作重量與數量。 6.加計 5%以內之操作損耗。 7.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 8.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 9.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 10.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 11.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	12.用冷水麵糰製作。 13.麵糰經複合成麵帶。 14.壓延過程麵帶不可分割，應維持成捲操作。 15.分割成所需之數量。 16.剩餘麵糰或麵糊需繳回供評分。	W	X	Y	Z

	17. 餡需用完不可剩餘。 18. 貓耳朵壓延成麵片用刀切條。 19. 貓耳朵以手摘小塊用掌心整形或桌上搓捲。 20. 貓耳朵每個生重 4 ± 1 公克。 21. 生鮮麵條壓延成 $1.2 \pm 0.2\text{mm}$ 用麵條機切條。 22. 生鮮麵條剪切成 25cm 以上均一長度。 23. 生鮮麵條每 100 ± 10 公克整理為一份。 24. 淋餅麵糊勺入少許油或無油平底鍋或炒鍋內。 25. 淋餅直徑 $22 \pm 3\text{cm}$ 經煎或烙熟之薄圓麵片。 26. 淋餅熟後每五片麵皮相疊。 27. 水餃皮用機械或手工擀製成 8 公分麵皮。 28. 水餃經手工整成元寶式樣。 29. 水餃每個生重 25 ± 2 公克。 30. 水餃皮：餡 = 2：3。 31. 其他(需註明原因)。				
Q、產品品質	1. 產品表面需色澤均勻。 2. 大小、形狀、厚薄、長度、粗細、厚寬一致。 3. 外型挺立、不變形。 4. 表面平滑、光潔、平直。 5. 樣式整齊。 6. 外型完整不可破損或破爛。 7. 不可相互黏結、需粒粒分明、需條條分明。 8. 煮後麵形完整、具滑潤性。 9. 需完全熟透。 10. 質地柔軟。 11. 內餡不可鬆散或有嚴重皮餡分離。 12. 內外不可有異物。 13. 無異味、風味口感良好。 14. 生鮮麵條表面不可含太多手粉。 15. 生鮮麵條水煮不可軟爛易斷。 16. 淋餅不可殘留黏稠的粉漿。 17. 淋餅兩面不可煎焦(不可有焦點)。 18. 淋餅需片片分明不可相互粘黏。 19. 水餃捏合處不得有密合不良之開口。 20. 其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

B、燙麵食

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P 、 製 作 技 術	1.完成時限為四小時。 2.燙麵食麵糰或麵皮製作需使用攪拌機。 3.蒸熟需用蒸籠。 4.麵帶切條需用切麵條機。 5.產品製作重量與數量。 6.加計 5%以內之操作損耗。 7.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 8.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 9.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 10.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 11.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	12.用燙麵麵糰製作。 13.分割成所需數量。 14.剩餘麵糰需繳回評分。 15.餡需用完不可剩餘。 16.荷葉餅一個麵糰沾油(可再沾麵粉)與另一麵糰相疊。 17.荷葉餅以機械或手工整成直徑 18±2 公分以上圓麵皮。 18.荷葉餅用乾烙(麵糰與鍋子不可有油)熟製。 19.荷葉餅兩片麵片需撕開。 20.荷葉餅每個麵片再折成四摺。 21.燒賣用機械或手工整型成直徑 8±1 公分圓皮。 22.燒賣用手工成型成大白菜式樣。 23.燒賣用蒸籠蒸熟之產品。 24.燒賣每個生重 25 ± 2 公克。 25.燒賣皮：餡=2：3。 26.抓餅用手工整型成直徑 14±2 公分圓麵皮。 27.抓餅用平底鍋油煎或用油烙熟。 28.抓餅熟後需在鍋內拍鬆之產品。 29.蛋餅以機械或手工整型成直徑 22±3 公分圓皮。 30.蛋餅用平底鍋油煎或油烙熟再煎蛋蓋上熟皮。 31.蛋餅熟後捲成三至四摺。 32.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

Q 、 產 品 質	1.產品表面需具均勻的色澤或金黃色澤。				
	2.大小一致、厚薄一致。				
	3.外型挺立、不變形。				
	4.外型完整不可破爛、破損或開口。				
	5.兩面不可煎焦(可有少數焦點、不可有焦苦味)。				
	6.切開後需完全熟透。				
	7.內外不可有異物。				
	8.無異味、具有良好的口感。	W	X	Y	Z
	9.荷葉餅質地柔軟、具有韌性。				
	10.燒賣餡不可鬆散或嚴重皮餡分離				
	11.抓餅外香脆、內柔軟。				
	12.抓餅有明顯層次或細絲(拍散)。				
	13.蛋餅熟麵皮與蛋結合不可分離、內層柔軟。				
	14.其他(需註明原因)。				

C、燒餅類麵食

項 目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P 、 製 作 技 術	1.完成時限為四小時。 2.麵糰或麵皮製作需使用攪拌機。 3.壓麵機可選用。 4.產品製作重量與數量。 5.加計 5%以內之操作損耗。 6.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 7.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 8.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 9.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 10.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	11.用燙麵、發麵麵糰製作。 12.麵糰經適當之鬆弛或發酵。 13.以小包酥方式，麵皮包油酥。 14.用大包酥方式。 15.餡需用完不可剩餘。 16.蟹殼黃擀捲成多層次之麵皮。 17.蟹殼黃包餡後整型成直徑 6±1 公分圓型。 18.蟹殼黃表面沾白芝麻。 19.蟹殼黃最後發酵後，用烤箱烤熟之產品。 20.蟹殼黃皮：酥：餡=2：1：2。 21.芝麻醬燒餅將麵糰裹入芝麻醬，捲成圓柱。 22.芝麻醬燒餅整成直徑 6±1 公分有層次扁圓形。 23.芝麻醬燒餅光滑面沾白芝麻。 24.芝麻醬燒餅用烤箱或平底鍋油煎或油烙。 25.芝麻醬燒餅芝麻餡含量為麵糰之 20%。 26.發麵燒餅將麵糰擀成麵帶，以蔥油作夾心。 27.發麵燒餅利用三摺方式摺疊後。 28.發麵燒餅表面撒白芝麻。 29.發麵燒餅分成所需數量(菱、方型或長條型)。 30.發麵燒餅經發酵後，用烤箱或平底鍋乾烙。 31.發麵燒餅蔥油餡含量為麵糰之 10%。 32.蔥燒餅將麵糰擀成長形麵片，包入蔥油餡後。 33.蔥燒餅整形成直徑 12±2 公分之扁圓形麵餅。 34.蔥燒餅用烤箱或平底鍋油煎或油烙之產品。 35.蔥燒餅皮餡比 = 2：1。 36.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

Q 、 產 品 品 質	1.產品表面需具均勻的金黃色澤。				
	2.大小一致。				
	3.外型完整不可露餡或爆餡或未包緊。				
	4.底不可烤焦(焦苦味)。				
	5.表面芝麻不可嚴重脫落。				
	6.切開後皮餡之間需完全熟透。				
	7.層次明顯。				
	8.皮鬆酥、皮香脆。				
	9.不可乾硬或破皮。				
	10.內層柔軟、組織柔軟。	W	X	Y	Z
	11.內外不可有異物。				
	12.無異味、具有良好的口感。				
	13.底部不可有硬厚麵糰或餡汁流出。				
	14.蔥燒餅不可散開成條狀。				
	15.芝麻醬燒餅可見到芝麻夾心層次。				
	16.芝麻醬燒餅外型完整接縫處不得有不良開口。				
	17.發麵燒餅切開後三層麵皮均需完全熟透。				
	18.其他(需註明原因)。				

D、發酵麵食

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P 、 製 作 技 術	1.完成時限為四小時。 2.麵糰或麵皮製作需使用攪拌機。 3.麵帶壓延需用壓麵機。 4.蒸熟需用蒸籠。 5.產品製作重量與數量。 6.加計 5%以內之操作損耗。 7.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 8.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 9.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 10.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 11.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	12.用發麵麵糰製作。 13.麵糰經適當之鬆弛或發酵。 14.將麵糰以壓麵機壓延成麵片。 15.捲成圓柱形，經分割成所需數量。 16.餡需用完不可剩餘。 17.饅頭用刀切成長(方)體)。 18.饅頭用手整型成圓型饅頭(半圓球體)。 19.最後發酵後，用蒸籠蒸熟。 20.三角豆沙包包餡後用手整形成三角形。 21.三角豆沙包皮：餡=5：2。 22.菜肉包包餡用手整形成圓形或麥穗形。 23.菜肉包皮：餡=5：2。 24.雙色饅頭麵糰分二塊(其中一塊添加焦糖色)，各別壓延成麵片。 25.雙色饅頭相疊後捲成圓柱形分割成形。 26.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z
Q 、 產 品 品 質	1.產品表面需色澤均勻無異常斑點。 2.不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮。 3.式樣整齊、挺立。 4.大小一致。 5.切開後組織均勻細緻。 6.鬆軟、富彈韌性、不黏牙。 7.餡不可外露。 8.內外不可有異物。 9.無異味(鹼味或酸味)、具有良好的口感。 10.三角豆沙包捏合處不得有開口。 11.菜肉包捏合處不得有不良開口(可留小孔洞)。 12.雙色饅頭側面呈雙色捲紋。 13.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

E、發粉麵食

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P 、 製 作 技 術	1.完成時限為四小時。 2.麵糊製作需使用攪拌機。 3.蒸熟需用蒸籠。 4.產品製作重量與數量。 5.加計 5%以內之操作損耗。 6.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 7.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 8.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 9.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 10.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	11.用麵糊方式製作。 12.原料以攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊。 13.蒸蛋糕每個麵糊重 250 ± 10 公克。 14.馬拉糕每個麵糊重 400 ± 20 公克。 15.黑糖糕以白芝麻裝飾。 16.黑糖糕每個麵糊重 350 ± 20 公克。 17.發糕每個麵糊重 170 ± 10 公克。 18.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z
Q 、 產 品 品 質	1.產品表面需色澤均勻。 2.平坦光滑。 3.不塌陷。 4.無異常斑點與麵粉結塊。 5.大小一致。 6.口感鬆軟、富彈性、不黏牙。 7.組織均勻細緻。 8.底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)。 9.馬拉糕表面光滑微鼓、會有不規則表面。 10.馬拉糕不可有上下層分離現象。 11.馬拉糕切開後近表皮處有直立式不規則孔洞。 12.黑糖糕表面光滑微鼓、會有不規則表面。 13.黑糖糕組織有不規則小孔洞。 14.黑糖糕不可有上下層分離現象。 15.發糕有 3 瓣或以上之自然裂口 16.內外不可有異物。 17.無異味、具有良好的口感。 18.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

F、油炸麵食

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P、製作技術	1.完成時限為四小時。 2.麵糰或麵皮製作需使用攪拌機。 3.熟製需用油炸機。 4.麵糰壓延可用壓麵機。 5.產品製作重量與數量。 6.加計 5%以內之操作損耗。 7.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 8.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 9.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 10.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 11.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	12.用冷水、發粉或發酵麵糰製作。 13.麵糰經適當之鬆弛或發酵。 14.分割成所需之數量。 15.用油炸機炸至脆硬。 16.沙其瑪以手工擀薄或壓延機壓延成薄麵帶。 17.沙其瑪用手工切條、油炸成脆麵條。 18.沙其瑪拌入熬煮至適當糖度的糖漿。 19.沙其瑪倒入模型內壓緊，冷卻後切塊。 20.開口笑沾白芝麻以手工方式搓圓。 21.開口笑每個生麵糰重 20 ± 2 公克。 22.巧果以手工擀薄或壓延成適當厚度之麵片。 23.巧果用手工切成小麵片。 24.脆麻花擀成麵片，經切條或分割所需之數量。 25.脆麻花搓捲成 10 ± 2 公分單股或雙股(不限股數)。 26.脆麻花鬆弛或最後發酵後。 27.脆麻花每條生麵糰重 20 ± 2 公克。 28.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

Q 、 產 品 品 質	1.產品表面需具均勻的金黃色澤。				
	2.大小一致。				
	3.外型完整不可破散或硬實。				
	4.不可炸黑。				
	5.組織膨鬆、鬆軟、不黏牙。				
	6.不可破碎或硬實。				
	7.沙其瑪表面糖漿分佈均勻。				
	8.沙其瑪底部不可有嚴重厚硬或軟黏的糖漿。				
	9.開口笑表面有自然裂口。				
	10.開口笑芝麻分佈均勻。				
	11.巧果外型完整芝麻分佈均勻。	W	X	Y	Z
	12.巧果組織鬆脆。				
	13.巧果不可受潮軟化。				
	14.脆麻花接頭不可散開。				
	15.脆麻花絞股明顯不沾黏。				
	16.脆麻花組織膨鬆有空洞。				
	17.脆麻花不可受潮軟化。				
	18.內外不可有異物。				
	19.無異味、風味口感良好。				
	20.其他(需註明原因)。				

G、酥油皮類麵食

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P 、 製 作 技 術	1.完成時限為四小時。 2.油皮製作需使用攪拌機。 3.油酥製作可用手攪拌。 4.產品製作重量與數量。 5.加計 5%以內之操作損耗。 6.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 7.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 8.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 9.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 10.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	11.用油皮、油酥製作酥油皮。 12.以小包酥方式，油皮包油酥。 13.以手工擀捲成多層次之酥油皮。 14.包入含油豆沙餡。 15.蛋黃酥包含油豆沙餡與半個鹹蛋黃整成圓型。 16.蛋黃酥表面刷蛋黃液後以黑芝麻點綴。 17.蛋黃酥每個生重 55 ± 3 公克(不含半個鹹蛋黃)。 18.蛋黃酥皮酥餡(不含半個鹹蛋黃)=3:2:6。 19.菊花酥整成直徑 7 ± 1 公分之扁圓型。 20.菊花酥用剪刀或刀切成 12 刀。 21.菊花酥用手整型成反轉露餡之薄餅。 22.菊花酥中心刷蛋黃液後以白芝麻點綴。 23.菊花酥每個生重 60 ± 3 公克。 24.菊花酥皮：酥：餡=2:1:2。 25.綠豆椪(凸)包入綠豆沙與肉臊。 26.綠豆椪(凸)整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型。 27.表面不必裝飾。 28.綠豆椪(凸)每個生重 110 ± 5 公克。 29.綠豆椪(凸)皮：酥：餡：肉臊=5:3:12:2。 30.蘇式豆沙月餅包入含油豆沙餡。 31.蘇式豆沙月餅整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型。 32.蘇式豆沙月餅表面不必裝飾。 33.蘇式豆沙月餅用烤箱兩面烤熟。 34.蘇式豆沙月餅製作每個生重 75 ± 5 公克。 35.蘇式豆沙月餅，皮：酥：餡=1:1:3。 36.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

Q、產品品質	1.產品表面需具均勻的金黃色澤。 2.大小一致。 3.外型完整不可露餡或爆餡或未包緊。 4.底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟。 5.酥油皮需有明顯而均勻的層次。 6.皮餡之間需完全熟透。 7.皮鬆酥。 8.餡不可有外皮混入。 9.底部不可有硬厚麵糰。 10.內外不可有異物。 11.無異味、具有良好的口感。 12.菊花酥需有花紋 12 瓣。 13.綠豆椪(凸)底部餡可微露。 14.綠豆椪(凸)外皮不可嚴重脫皮。 15.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z
--------	---	---	---	---	---

H、糕漿皮類麵食

項目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
P 、 製 作 技 術	1.完成時限為四小時。 2.糕漿皮麵皮製作需使用攪拌機。 3.產品製作重量與數量。 4.加計 5%以內之操作損耗。 5.生重熟製損耗%，熟重的熟製損耗%。 6.餡料操作程序需完全符合衛生標準規範。 7.所需數量不可剩餘，也不得分多次製作。 8.配方依專用與共用材料所列之材料制定。 9.選用材料重量不可超出所定之數量範圍。	W	X		
	10.用糕皮或漿皮方式製作。 11.以攪拌機製作麵糰，分割所需數量。 12.用手工整成圓球型。 13.桃酥表面可壓洞或刷蛋水。 14.表面刷蛋水(可先烤再刷)。 15.包入含油豆沙餡、包入鳳梨餡 16.放入月餅模內壓製成型，敲出後。 17.台式月餅製作每個生重 $93 \pm 5\%$ 公克。 18.台式月餅皮：餡=1：3。 19.廣式月餅每個生重 $93 \pm 5\%$ 公克。 20.廣式月餅皮：餡=1：4。 21.鳳梨酥放入烤模壓製成型，帶模烤焙熟後脫模。 22.鳳梨酥每個生重 30 ± 2 公克之鳳梨酥。 23.鳳梨酥皮：餡=3：2。 24.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z
Q 、 產 品 品 質	1.產品表面需具均勻的金黃色澤。 2.大小一致、餅皮厚薄一致。 3.表面紋路清晰、挺立。 4.外型完整不可破損。 5.底不可焦黑(焦苦味)或未烤熟或嚴重沾粉。 6.不可嚴重裂紋(可見內餡)或爆餡或沾手粉。 7.不可有皮餡混合之現象。 8.上下左右一致不可有明顯裙邊。 9.切開後皮餡之間需完全熟透。 10.餅皮鬆酥。 11.桃酥表面有不規則的雞爪紋。 12.桃酥底部擴散最少需為麵糰的二倍。 13.桃酥不可流散成扁薄狀。 14.鳳梨酥中間嚴重凹陷或凸出。 15.內外不可有異物。 16.無異味、具有良好的口感。 17.其他(需註明原因)。	W	X	Y	Z

五、製作報告表配方計算範例（提供計算參考可攜入考場）。

（一）範例：以麵粉 500 公克製作燒賣 25 個（每個 21 公克，皮：餡=2：1）

（二）計算方法：

A.麵皮部分：（先製定原料與%再計算）

1.已知原料「麵粉重量為 500 公克」。

2.計算公式：各項材料重量=麵粉重量×各項材料%。

	原 料 名 稱	%	計 算 方 法	公 克
一、 麵皮 配 方	中 筋 麵 粉	100	$500 \times 100\% =$	500
	沸 水	50	$500 \times 50\% =$	250
	冷 水	20	$500 \times 20\% =$	100
	小 計	170	$500 \times 170\% =$	850

B.餡部分：（先製定原料與%再計算）

1.已知製作燒賣 25 個，每個 21 公克，皮：餡=1：2，可加計製作損耗 5%。

2.餡總重： $21 \text{ 公克} \times 2 \div (1+2) \times 25 \text{ 個} \times (100\% + 5\%) = 368 \text{ 公克}$ 。

3.計算公式：各項材料重量=餡總重×單項百分比／小計百分比=368×單項百分比／129（小計）。

	原 料 名 稱	%	計 算 方 法	公 克
二、 餡 配 方	豬 絞 肉	100	$368 \times 100 / 129 =$	285
	香 菇（乾）	2	$368 \times 2 / 129 =$	5.7
	青 蔥	5	$368 \times 5 / 129 =$	14
	薑	3	$368 \times 3 / 129 =$	8.6
	香 油	2	$368 \times 2 / 129 =$	5.7
	醬 油	2	$368 \times 2 / 129 =$	5.7
	味 精	1	$368 \times 1 / 129 =$	2.8
	鹽	1.5	$368 \times 1.5 / 129 =$	4.3
	太 白 粉	2	$368 \times 2 / 129 =$	5.7
	胡 椒 粉	0.5	$368 \times 0.5 / 129 =$	1.4
	水	10	$368 \times 10 / 129 =$	29
	小 計	129	$286 + 5.7 + \dots + 1.4 + 29 =$	368

貳、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試配方報告表

一、自訂參考配方表

產品名稱		產品名稱		產品名稱	
原料名稱	百分比	原料名稱	百分比	原料名稱	百分比

備註：本表由應檢人試前填寫，可攜到考場參考(不可攜入試場)，只准填原料名稱及百分比，如夾帶其他資料以作弊論。(不夠填寫，自行影印或至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－09600 中式麵食加工配方表區下載使用)

二、製作報告表

產品名稱：_____ 製作數量：_____

應檢人姓名：_____ 應檢編號：_____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
			

備註：1.水%需列入計算。

2.繳回之製作報告表如未核章則視為作弊論。

入場核章：_____

應檢人出場簽註/ 簽名：_____ 時間：_____ 出場核章：_____

參、技術士技能檢定中式麵食加工丙級設備表

本設備為考場基本標準設備，每一試題皆可使用。（每人份）

項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
1	工作檯	不鏽鋼(可加隔層)、桌面可使用大理石或不鏽鋼材質，80cm×150cm 以上，容差±5CM，附水槽及肘動式水龍頭	台	1	
2	攪拌機	配置 10~12 公升或 18~22 公升攪拌缸各 1，3/4Hp，附鉤狀、漿狀、鋼絲攪拌器及可附安全護網	台	1	
3	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附上下火溫度控制，每層 3kw 或以上	層	1	
4	蒸籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，瓦斯爐火力與蒸籠需配合	組	1	
5	發酵箱	自動溫濕度控制式，2 門或以上，每台可容納 16 層(每層規格需配合烤盤與蒸盤)	台	2	限 16 人內共用
6	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附網杓，容積 18 公升以上	台	3	限 6 人內共用
7	冷藏櫃(庫)	0℃~7℃，H180×W120×D80cm 或以上	台	1	限 16 人內共用
8	冷凍櫃(庫)	-20℃或以下，H180×W120×D80cm 或以上	台	1	限 16 人內共用
9	壓(延)麵機	2HP，滾輪直徑 14cm 以上，長度 23 公分以上，滾輪間隙及轉速皆可調整，附捲麵棍、支架配件，可附安全護罩或護棍	台	3	滾輪長度需≤切麵條機，限 10 人內共用
10	電子秤	0.1 公克~1 公斤(精度密 0.1 公克)	台	2	共用
		1 公克~3 公斤以上(精密度 1 公克)	台	1	
11	溫度計	-10~110℃或 150℃，不鏽鋼探針	支	1	
		電子式（-20~400℃）	支	3	共用
12	瓦斯爐	單爐或雙爐，火力需足夠可全面控制	台	1	

13	刮板	塑膠製	支	1	
14	砧板	長方型，塑膠製	個	1	
15	刀	不鏽鋼，切原料用	支	1	
16	麵刀	不鏽鋼	支	1	
17	長筷	竹或木製，長 40~50cm	雙	1	
18	擀麵棍	長 30 及 60 公分	組	1	
19	單柄擀麵棍	中點專用	支	1	
20	麵粉刷	寬 8~10 公分	支	1	
21	羊毛刷	寬 3~5 公分	支	1	
22	粉篩	不鏽鋼 20~30 目，直徑 30~36 公分	個	1	
23	量杯	鋁或不鏽鋼量比重用，容量 236 毫升	個	1	
24	打蛋器	不鏽鋼直立式	支	1	
25	包餡匙	竹或不鏽鋼，長 15~20 公分	支	1	
26	炒鍋	鐵板或不鏽鋼製，直徑 36 公分以上， 附鍋鏟、鍋蓋	組	1	
27	蒸籠布	細軟的綿布或不沾布	條	2	
28	稱量原料容器	鋁、塑膠盤或不鏽鋼盆、鍋	個	6	
29	不鏽鋼鍋	4-6 公升及 8-10 公升，附蓋	組	1	
30	平烤盤	40x60 公分左右，需配合烤箱規格	個	4	
31	隔熱手套	棉或耐火材質製，全套式	雙	1	
32	產品框	不鏽鋼網盤 40x60 公分左右	個	2	
33	時鐘	掛鐘，直徑 30 公分或以上，附時針、 分針、秒針	個	1	共用
34	清潔用具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	
35	加壓清洗裝置	1Hp 或以上，高壓清洗附噴槍	台	1	共用
36	加壓空氣機	1HP 以上，空氣壓力 6kg/m ² 以上，加 壓空氣清潔用，附空氣噴槍	台	1	共用
37	烘手機	110V，自動或手動式	台	2	共用
38	溫濕度計	溫度刻度 0~50℃，濕度刻度 0~100	個	1	共用
39	湯杓	不鏽鋼長 20 公分以上	支	1	
40	產品夾	不鏽鋼長 25 公分以上	支	1	
41	產品鏟	不鏽鋼寬 10 公分以上	支	1	

附註：每分項若需專業設備，請參考各分項所附之專業設備表。

肆、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試試題—冷水麵食

A、水調麵類—冷水麵食

(壹)試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301A～970304A）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、冷水麵食之麵糰或麵皮製作需使用攪拌機，麵帶之壓延可用壓麵機。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 5%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	中筋麵粉	市售 22 公斤袋裝	公克	1200	
2	食 鹽	精製	公克	50	
3	澱 粉	樹薯、玉米等澱粉	公克	300	防黏粉

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、冷水麵食檢定場地設備表 — 專業設備（本分項專屬）（每人份）

編號	名 稱	設 備 規 格	單位	數量	備註
1	切麵條機	每英吋可切8-10條(4-5號) 與每英吋可切 16-18 條(8-9 號) 方或圓型切刀	台	2	限 16 人 內共用
2	厚 度 計	0.1~10mm；精度 0.01mm 量麵皮用	付	1	限 10 人 內共用
3	厚 薄 規	0.01~10mm；精度 0.01mm 量滾輪用	支	1	限 10 人 內共用
4	捲 麵 棍	木製；軸長與壓麵機相容	支	2	限 10 人 內共用
5	包 餡 匙	竹或不鏽鋼製長 15-20 公分	支	1	
6	漏 勺	不鏽鋼製直徑 15 公分以上	支	1	
7	平底不沾 鍋	以瓦斯為熱源，圓形內徑 25~30cm 附長鏟，淋餅用	支	1	

(貳)測試試題

01A、貓耳朵（096-970301A）

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。麵糰經複合成麵帶，鬆弛後再壓延，壓延過程麵帶不可分割，應維持成捲操作，經鬆弛壓延成適當厚度之麵片，再用刀切成條狀後，以手摘取等量之小麵塊，隨即於手掌心整成貓耳朵形狀或在桌上搓捲成型之產品。
- 2.產品需色澤均勻、大小一致、形狀一致、不變形、外觀平滑光潔、不可相互黏結、需粒粒分明；水煮不可軟爛、需完全熟透、煮後麵形完整、具滑潤性、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作每個生重 4 ± 1 公克之貓耳朵一批，取一半煮熟。生、熟產品分開包裝繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 400 公克。
 - (2) 麵粉重量 450 公克。
 - (3) 麵粉重量 500 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備 註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	300	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02A、生鮮麵條（096-970302A）

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。麵糰經複合成麵帶，鬆弛後再壓延，壓延過程麵帶不可分割，應維持成捲操作，經鬆弛壓延成厚 $1.2 \pm 0.2\text{mm}$ ，用切麵條機切條，再剪切成 25cm 以上均一長度之產品。
- 2.產品需色澤均勻、粗細厚寬一致、長度一致、不變形、外觀平滑光潔、表面不可含太多手粉、需條條分明、不可相互粘黏；水煮的麵條不可軟爛易斷、煮後麵形完整、具滑潤性、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感風味、口感良好。

二、製作數量：

- 1.製作生麵條厚 $1.2 \pm 0.2\text{mm}$ ，長度 25cm 以上之生鮮麵條一批，每 100 ± 10 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟評分，生、熟產品及頭尾不齊部分需分開包裝，繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉 500 公克。
 - (2) 麵粉 550 公克。
 - (3) 麵粉 600 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	鹼粉	食品級；碳酸鈉、碳酸鉀等	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03A、淋餅（096-970303A）

一、試題說明：

- 1.用冷水調麵製作。麵糊經適當之鬆弛，將麵糊勺入平底鍋或炒鍋內(鍋內可擦少許油或無油)，直徑 $22\pm 3\text{cm}$ ，經煎或烙熟之薄圓麵片，熟後每五片麵皮相疊之產品。
- 2.產品表面需具均勻之色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、表面平滑、不可殘留黏稠的粉漿、兩面不可煎焦(不可有焦點)、需片片分明不可相互粘黏；需完全熟透、質地柔軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作直徑 $22\pm 3\text{cm}$ 之淋餅 15 張，剩餘麵糊、熟淋餅，分裝後，全部繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉 400 公克。
 - (2) 麵粉 450 公克。
 - (3) 麵粉 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	200	
2	樹 薯 澱 粉	市售品	公克	100	
3	玉 米 澱 粉	市售品	公克	100	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

04A、手工水餃（096-970304A）

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。麵糰經鬆弛分割成所需之數量，用機械或手工擀製成 8 ± 1 公分大小的麵皮，中間放入餡料，經手工整成元寶式樣，以水煮熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的色澤、樣式整齊、挺立、大小一致、不變形、捏合處不得有密合不良之開口；表皮不可破損或破爛；內餡不可鬆散或有嚴重皮餡分離、內外不可有異物、無異味、具有良好的風味口感良好。

二、製作數量：

- 1.製作每個生重 25 ± 2 公克，皮：餡=2：3 之水餃 30 個，剩餘麵糰需繳回供評分，餡需用完不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉 400 公克。
 - (2) 麵粉 450 公克。
 - (3) 麵粉 500 公克。

三、專用材料（每人份）：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	絞碎豬肉	冷凍肉需解凍	公克	400	
2	大白菜	生鮮	公克	400	
3	青蔥	生鮮	公克	100	
4	薑	生鮮	公克	50	
5	醬油	市售品	公克	50	
6	味精	市售品	公克	20	
7	香(麻)油	市售品	公克	50	
8	白胡椒粉	市售品	公克	30	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

B、水調麵類—燙麵食

(壹)試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作需使用攪拌機，蒸熟需用蒸籠。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 5%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	中筋麵粉	市售 22 公斤袋裝	公克	1000	含防黏粉
2	樹薯澱粉	市售品	公克	200	
3	玉米澱粉	市售品	公克	200	
4	砂 糖	細砂	公克	30	
5	液 體 油	大豆沙拉油等	公克	800	含煎熟用
6	食 鹽	精製	公克	100	
7	味 精	市售品	公克	80	
8	香(麻)油	白芝麻油	公克	50	
9	白胡椒粉	市售品	公克	50	
10	醬 油	市售品	公克	50	
11	青 蔥	生鮮	公克	400	
12	薑	生鮮	公克	100	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。

2. 所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名 稱	設備規格	單位	數量	備 註
1	蒸籠布	細軟的綿布或不沾布，可用蒸烤紙或墊紙替代	條	2	配合蒸籠規格
2	蒸 籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋	組	1	
3	平底煎板	以電或瓦斯為熱源，圓形內徑 32~40cm 附長鏟、蓋；方形容量不可低於圓形	組	1	
4	包 餡 匙	竹或不鏽鋼製長 15- 20 公分	支	1	

(貳)測試試題

01B、荷葉餅（096-9570301B）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需數量，將中間沾油(可再沾麵粉)的二個麵糰相疊後，以機械或手工整型成直徑 18±2 公分以上之圓麵皮，用乾烙(麵糰與煎板或鍋子不可有油)方式熟製後，兩片麵片需撕開，每個麵片再折成四摺之產品。
- 2.產品表面需具均勻的色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、兩面不可煎焦(可有少數焦點、不可有焦苦味)；需完全熟透、質地柔軟、具有韌性、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作荷葉餅 40 片。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 600 公克。
 - (2) 麵粉重量 620 公克。
 - (3) 麵粉重量 640 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
本試題使用共用材料即可，無專用材料。					

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02B、燒賣（096-970302B）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需數量，用機械或手工整型成直徑 8 ± 1 公分的圓麵皮，麵皮包入餡料，用手工整型成大白菜式樣，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻色澤、大小一致、外型挺立、不變形、外型完整不可破損；切開後皮餡之間需完全熟透、不可鬆散或嚴重皮餡分離、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作每個生重 25 ± 2 公克燒賣 30 個，皮：餡=2：3，剩餘麵糰需繳回評分，餡需用完不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 300 公克。
 - (2) 麵粉重量 350 公克。
 - (3) 麵粉重量 400 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備 註
1	絞 碎 豬 肉	冷凍肉需解凍	公克	500	
2	香 菇	市售乾貨	公克	50	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03B、抓餅（096-970303B）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需數量，用手工整型成直徑 14 ± 2 公分的圓麵皮，用油煎烙方式熟製，熟後需在鍋內拍鬆之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、兩面不可煎焦(可有少數焦點、不可有焦苦味)；切開後麵皮需完全熟透、外香脆、內柔軟、有明顯層次或細絲(拍散)、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 12 個抓餅。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 700 公克。
 - (2) 麵粉重量 750 公克。
 - (3) 麵粉重量 800 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
本試題使用共用材料即可，無專用材料。					

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

04B、蛋餅（096-970304B）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需數量，以機械或手工整型成直徑 22 ± 3 公分的圓麵皮，先用平底鍋油煎或用油烙熟，再煎蛋蓋上熟麵皮，熟後捲成三至四摺之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、兩面不可煎焦(可有少數焦點、不可有焦苦味)；熟麵皮與蛋結合不可分離、切開後皮與蛋之間需完全熟透、內層柔軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 12 個蛋餅。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 500 公克。
 - (2) 麵粉重量 550 公克。
 - (3) 麵粉重量 600 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備 註
1	蛋	生鮮	個	12	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

C、水調麵類—燒餅類麵食

(壹)試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301C~970304C）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、麵糰或麵皮製作需使用攪拌機，熟製需用烤箱或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 5%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	(高、中、低)筋麵粉	公克	各 600	
2	食鹽	精製	公克	50	
3	白芝麻	市售品	公克	400	
4	液體油	大豆沙拉油等	公克	500	
5	固體油	白油、豬油等	公克	500	
6	細砂糖	精製	公克	200	

備註：1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。

2. 所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名 稱	設備規格	單位	數量	備 註
1	平底煎板	以電或瓦斯為熱源，圓形內徑32~40cm 附鏟、蓋；方形容量不可低於圓形	組	1	
2	包 餡 匙	竹或不鏽鋼製長 15- 20 公分	支	1	
3	刮 板	塑膠製	支	1	

(貳) 測試試題

01C、蟹殼黃 (096-970301C)

一、試題說明：

- 1.用發麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，以小包酥方式，麵皮包油酥，擀捲成多層次之麵皮，包入自調之蔥油餡，表面沾白芝麻，整成直徑 6 ± 1 公分扁圓型，最後發酵後，用烤箱烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或未包緊、底不可烤焦(焦苦味)、表面芝麻不可嚴重脫落；切開後皮餡之間需完全熟透、層次明顯、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰或餡汁流出、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 24 個蟹殼黃，皮：酥：餡=2：1：2。餡需用完不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 發酵麵皮麵粉重量 400 公克。
 - (2) 發酵麵皮麵粉重量 420 公克。
 - (3) 發酵麵皮麵粉重量 450 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	速溶酵母粉	有效期限，密封包裝	公克	20	
2	青蔥	新鮮青蔥	公克	600	
3	胡椒粉	市售品	公克	20	
4	味精	市售品	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02C、芝麻醬燒餅 (096-970302C)

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，用大包酥方式，將麵糰裹入芝麻醬，捲成圓柱，分割成所需數量，以手工整型成圓形狀，表面沾白芝麻，整成直徑 6 ± 1 公分扁圓型，用烤箱或平底鍋油煎或油烙之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整、底不可煎焦（焦苦味）；切開後需完全熟透、內層柔軟、可見到芝麻醬夾心的層次、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量表：

- 1.製作 20 個芝麻醬燒餅，芝麻餡含量為麵糰之 20%。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 500 公克。
 - (2) 麵粉重量 550 公克。
 - (3) 麵粉重量 600 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	花 椒 粉	細粉粒狀	公克	20	
2	芝 麻 醬	濃稠膏狀	公克	300	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03C、發麵燒餅 (096-970303C)

一、試題說明：

- 1.用發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，用大包酥方式，將麵糰擀成麵帶，以蔥油作夾心，利用三摺方式摺疊後，表面撒白芝麻，分割成所需數量(可呈菱形、方型或長條型)，經發酵後，用烤箱或平底鍋乾烙之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整接縫處不得有不良開口、底不可烤焦(焦苦味)；切開後三層麵皮均需完全熟透、組織柔軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量表：

- 1.製作 16 個發麵燒餅，蔥油餡含量為麵糰之 10%。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 500 公克。
 - (2) 麵粉重量 550 公克。
 - (3) 麵粉重量 600 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	速溶酵母粉	有效期限密封包裝	公克	30	
2	青蔥	生鮮	公克	300	
3	味精	市售品	公克	20	
4	胡椒粉	市售品	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

04C、蔥燒餅（096-970304C）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需數量，將麵糰擀成長形麵片，包入蔥油餡後，整形成直徑 12 ± 2 公分之扁圓形麵餅，用烤箱或平底鍋油煎或油烙之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或未包緊、底不可煎焦但可有少數焦點(不可有焦苦味)、不可散開成條狀；切開後皮餡之間需完全熟透、外皮香脆、內層柔軟、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 10 個蔥燒餅，皮餡比 = 2：1，蔥油餡需用完不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 600 公克。
 - (2) 麵粉重量 700 公克。
 - (3) 麵粉重量 800 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	青 蔥	生鮮	公克	800	
2	味 精	市售品	公克	20	
3	胡 椒 粉	市售品	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

D、發麵類麵食—發酵麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301D~970304D）。
- 二、完成時限為四小時，包含發酵麵食、發粉麵食、油炸麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、發酵麵食麵糰製作需使用攪拌機與壓麵機，蒸熟需用蒸籠。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 5%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	麵 粉	高筋、中筋、低筋	公克	各 1000	含防黏粉
2	酵 母	速溶酵母粉	公克	100	
3	黃 豆 粉	生狀	公克	100	
4	細 砂 糖	白砂糖	公克	300	
5	食 用 油	精製豬油或雪白油	公克	200	
6	泡打粉 (BP)	雙重反應式	公克	60	建議用月光牌
7	乳 化 劑	食品級	公克	60	膏或粉狀
8	奶 粉	全脂或脫脂	公克	100	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名 稱	設備規格	單位	數量	備 註
1	蒸籠布	細軟的綿布或不沾布，可用蒸烤紙或墊紙替代	條	2	配合蒸籠規格
2	蒸 籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，瓦斯爐火力與蒸籠需配合	組	1	
3	包 餡 匙	竹或不鏽鋼製長 15- 20 公分	支	1	
4	墊 紙	8x8 公分或 10x10 公分	張	20	白色臘紙

(貳) 測試試題

01D、白饅頭 (096-970301D)

一、試題說明：

- 1.用發麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，將麵糰以壓麵機壓延成麵片，捲成圓柱形，經分割成所需數量，製作刀切饅頭(長(方)體)，或用手整型成圓型饅頭(半圓球體)，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味(鹼味或酸味)、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 12 個饅頭。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 500 公克。
 - (2) 麵粉重量 550 公克。
 - (3) 麵粉重量 600 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
本試題使用共用材料即可，無專用材料。					

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02D、三角豆沙包（096-970302D）

一、試題說明：

- 1.用發麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，將麵糰以壓麵機壓延成麵片，捲成圓柱形，經分割成所需數量，包入豆沙餡，用手整形成三角形，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致、捏合處不得有開口、餡不可外露；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味(鹼味或酸味)、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 14 個三角豆沙包，皮：餡=5：2。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 450 公克。
 - (2) 麵粉重量 500 公克。
 - (3) 麵粉重量 550 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	含油紅豆沙	糖度 75±1°Brix,含油 14±1%	公克	500	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03D、菜肉包（096-970303D）

一、試題說明：

- 1.用發麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，將麵糰以壓麵機壓延成麵片，捲成圓柱形，經分割成所需數量，包入菜肉餡，用手整形成圓形或麥穗形，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致、捏合處不得有不良開口(可留小孔洞)、餡不可外露；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味(鹹味或酸味)、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 14 個菜肉包，皮：餡＝5：2，餡需用完不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 450 公克。
 - (2) 麵粉重量 500 公克。
 - (3) 麵粉重量 550 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	食 用 油	大豆沙拉油	公克	100	
2	絞碎豬肉	冷凍需解凍	公克	500	
3	青 菜	大白菜或高麗菜	公克	500	
4	青 蔥	生鮮	公克	100	
5	香 油	市售品(白芝麻)	公克	50	
6	醬 油	市售品	公克	50	
7	味 精	市售品	公克	20	
8	胡 椒 粉	市售品	公 克	10	
9	鹽	精製	公 克	40	
10	薑	生鮮	公 克	50	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

04D、雙色饅頭（096-970304D）

一、試題說明：

- 1.用發麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，將麵糰分成二塊(其中一塊麵糰需添加焦糖色揉勻)，二塊麵糰各別以壓麵機壓延成麵片，相疊後捲成圓柱形，經分割成形，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致、側面呈雙色捲紋；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味(鹼味或酸味)、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 16 個雙色饅頭。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 500 公克。
 - (2) 麵粉重量 550 公克。
 - (3) 麵粉重量 600 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	焦 糖 色	具糖蜜風味之糖色	公克	50	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

E、發麵類麵食—發粉麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301E~970305E）。
- 二、完成時限為四小時，包含發酵麵食、發粉麵食、油炸麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、發粉麵食麵糊製作需使用攪拌機，蒸熟需用蒸籠。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之“試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之“製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 10%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	低 筋 麵 粉		公克	1000	
2	細 砂 糖		公克	1000	
3	泡打粉 (BP)	雙重反應式	公克	100	
4	食 鹽	精製	公克	50	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名 稱	設備規格	單位	數量	備 註
1	蒸 模	圓型鋁箔盒，上口直徑 19±1CM，容積 800±200 毫升	個	4	可用略同規格代替
2	蒸 碗	瓷碗或耐熱 120℃ 以上無毒材質容器，容積 220~280 毫升	個	6	可用略同規格代替
3	蒸 籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，瓦斯爐火力與蒸籠需配合	組	1	

(貳) 測試試題

01E、蒸蛋糕 (096-970301E)

一、試題說明：

1. 用麵糊方式製作。原料以攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，裝模後，用蒸籠蒸熟之產品。
2. 產品表面需色澤均勻、平坦光滑、不塌陷、無異常斑點與麵粉結粒；切開後組織均勻細緻、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作 4 個，製作每個麵糊重 250 ± 10 公克之蒸蛋糕。剩餘麵糊需繳回供分。
2. 製作數量：
 - (1) 麵粉重量 400 公克。
 - (2) 麵粉重量 450 公克。
 - (3) 麵粉重量 500 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	1000	
2	奶 粉	全脂或脫脂	公克	50	
3	食 用 油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	
4	乳 化 劑	食品級蒸蛋糕適用	公克	50	可用 SP
5	香草香精	市售品	公克	10	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02E、馬拉糕（096-970302E）

一、試題說明：

- 1.用麵糊方式製作。原料以攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，裝模後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻、表面光滑微鼓(不得有裂紋)、會有不規則表面、不塌陷、無異常斑點與麵粉結粒、大小一致、不可有上下層分離現象；切開後組織均勻近表皮處可有直立式不規則孔洞、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 4 個，每個麵糊重 400 ± 20 公克之馬拉糕。剩餘麵糊需繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 400 公克。
 - (2) 麵粉重量 450 公克。
 - (3) 麵粉重量 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	蛋	生鮮	公克	1000	
2	小 蘇 打	食品級	公克	20	
3	奶 粉	全脂或脫脂	公克	50	自泡奶水
4	食 用 油	大豆沙拉油等液體油	公克	200	
5	金 砂 糖	台糖	公克	800	可用二砂代替
6	鹼 粉	碳酸鈉等	公克	20	
7	香 草 粉	食品級	公克	10	
8	布 丁 粉	速溶性雞蛋布丁粉	公克	100	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03E、黑糖糕（096-970303E）

一、試題說明：

- 1.用麵糊方式製作。原料以攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，裝模後，用蒸籠蒸熟，以白芝麻裝飾之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻、表面微鼓有光澤(不得有大裂紋)、會有不規則表面、不塌陷、無異常斑點與麵粉結粒、大小一致、不可有上下層分離現象；切開後組織均勻可有不可有不規則小孔洞、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的紅糖口感。

二、製作數量：

- 1.製作 4 個，每個麵糊重 350 ± 20 公克 之黑糖糕。剩餘麵糰需繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 400 公克。
 - (2) 麵粉重量 450 公克。
 - (3) 麵粉重量 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	澱 粉	木薯、樹薯等	公克	300	
2	紅(黑)糖	細粒粉末狀	公克	700	
3	白 芝 麻	炒熟品	公克	100	
4	焦糖色素	具黑糖香味	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

04E、發糕（096-970304E）

一、試題說明：

- 1.用麵糊方式製作。原料以攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，裝模後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻、有 3 瓣或以上之自然裂口、無異常斑點與麵粉結粒、大小一致；切開後組織均勻細緻、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 6 個，每個麵糊重 170 ± 10 公克之發糕。剩餘麵糊需繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 400 公克。
 - (2) 麵粉重量 450 公克。
 - (3) 麵粉重量 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	香草精	市售品	公克	10	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

F、發麵類麵食—油炸麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301F~970304F）。
- 二、完成時限為四小時，包含發酵麵食、發粉麵食、油炸麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、麵糰製作需使用攪拌機，熟製需用油炸機，麵帶之壓延可用壓麵機。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 5%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	高 筋 麵 粉		公克	1000	
2	中 筋 麵 粉	或粉心	公克	1000	
3	低 筋 麵 粉		公克	1000	
4	細 砂 糖	或糖粉	公克	1000	
5	食 鹽	精製	公克	50	
6	固 體 油	精製豬油、酥油或雪白油	公克	200	
7	泡打粉 (BP)	雙重反應式	公克	50	
8	油 炸 油	大豆沙拉油、精製棕櫚油等	公克	18000	

備註：1、考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。

2、所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

3、『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名 稱	設備規格	單位	數量	備 註
1	油 炸 機	以瓦斯或電熱為熱源，附網杓，容積 18 公升以上	台	3	限 6 人內共用
2	漏 杓	不銹鋼直徑 15 公分以上	支	1	
3	攪 拌 匙	木製、竹製、不鏽鋼製，長 30 公分以上	支	1	拌糖凍用
4	量 尺	30cm 或以上	支	1	
5	不鏽鋼盤	長 50 公分×寬 30 公分×高 3 公分左右	個	1	沙其瑪用

（貳）測試試題

01F、沙其瑪（096-970301F）

一、試題說明：

- 1.用發粉麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，以手工擀薄或壓延機壓延成薄麵帶後，用手工切條、油炸成脆麵條，拌入熬煮至適當糖度的糖漿，倒入模型內壓緊，冷卻後切塊之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破散或硬實、不可炸黑、表面糖漿分佈均勻、底部不可有嚴重厚硬或軟黏的糖漿；切開後組織膨鬆、鬆軟、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作沙其瑪一盤並切成 30 塊。
- 2.製作數量：
 - （1）麵粉重量 400 公克。
 - （2）麵粉重量 450 公克。
 - （3）麵粉重量 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	500	
2	碳酸氫銨	市售品	公克	40	
3	麥 芽 糖	84±1°Brix	公克	500	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02F、開口笑 (096-970302F)

一、試題說明：

- 1.用發粉麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，分割成所需之數量，沾上白芝麻以手工方式搓圓，用油炸機炸熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破散或硬實、表面有自然裂口、芝麻分佈均勻、不可炸黑；切開後組織膨鬆、鬆酥、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 30 個每個生麵糰重 20 ± 2 公克之開口笑。剩餘麵糰需繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉重量 400 公克。
 - (2) 麵粉重量 450 公克。
 - (3) 麵粉重量 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	400	
2	白 芝 麻	乾淨市售生鮮品	公克	400	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03F、巧果（096-970303F）

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，以手工擀薄或壓延機壓延成適當厚度之麵片，用手工切成大小一致的小麵片，用油炸機炸至鬆脆之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、外型完整、芝麻分佈均勻、不可炸黑、不可破碎或硬實；組織鬆脆、不可受潮軟化、內外不可有異物、無異味、具有良

二、製作數量：

- 1.製作巧果一批。
- 2.製作數量：
 - （1）麵粉 400 公克。
 - （2）麵粉 450 公克。
 - （3）麵粉 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	材料名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	黑 芝 麻	市售品	公克	100	
2	蛋	新鮮	公克	200	
3	豆 腐	市售傳統豆腐	公克	400	

04F、脆麻花（096-970304F）

一、試題說明：

- 1.用發粉或發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，用麵棍擀成麵片，經切條或分割所需之數量，搓長後用手搓捲成單股或雙股，長 10 ± 2 公分，鬆弛或最後發酵後，用油炸機炸至脆硬之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、接頭不可散開、不可炸黑、不可破碎或硬實、絞股明顯不沾黏；切開後組織膨鬆有空洞、不可受潮軟化、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 25 個，每條生麵糰重 20 ± 2 公克之脆麻花。。剩餘麵糰需繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉 400 公克。
 - (2) 麵粉 450 公克。
 - (3) 麵粉 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	100	
2	速溶酵母	有效期限密封包裝	公克	10	
3	液 體 油	大豆沙拉油等	公克	100	
4	燒 明 礬	食品級	公克	40	
5	小 蘇 打	食品級	公克	20	
6	碳酸氫銨	食品級	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

G、酥油皮類麵食—酥油皮麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301G~970304G）。
- 二、完成時限為四小時，包含酥油皮類麵食、糕漿皮類麵食，依勾選之類別各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、油皮需使用攪拌機製作，烤熟需用烤箱。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 5%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	高筋麵粉	市售 22kg 袋裝	公克	600	含防黏粉
2	中筋麵粉	或粉心麵粉，市售 22kg 袋裝	公克	600	含防黏粉
3	低筋麵粉	市售 22kg 袋裝	公克	500	
4	細 砂 糖	市售 1-2kg 袋裝	公克	400	
5	糖 粉	市售細糖粉	公克	400	
6	固 體 油	純或精製豬油、奶油，桶裝	公克	600	
7	液 體 油	沙拉油、棕欖油，桶裝	公克	300	
8	食 鹽	市售細鹽	公克	50	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名 稱	設備規格	單位	數量	備 註
1	圓形空心壓模	不鏽鋼，內徑 7、8、9 公分 3 種，高 1.5 公分左右	組	1	
2	剪刀	不鏽鋼小剪刀	個	1	菊花酥用
3	小尖刀	不鏽鋼，刀刃 12CM 左右，尖利	支	1	菊花酥用
4	墊 紙	8±1 × 8±1 公分	張	30	白色臘紙

(貳) 測試試題

01G、蛋黃酥 (096-970301G)

一、試題說明：

1. 用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡與半個鹹蛋黃，整成圓球型，表面刷蛋黃液後以黑芝麻點綴，用烤箱單面烤熟之產品。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或未包緊、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡不可有外皮混入、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作 24 個，每個生重 55 ± 3 公克(不含 1/2 個鹹蛋黃)之蛋黃酥，
皮：酥：餡(不含 1/2 個鹹蛋黃) = 3：2：6。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，
油酥不可剩餘。
2. 製作數量：
 - (1) 油皮麵粉 300 公克。
 - (2) 油皮麵粉 350 公克。
 - (3) 油皮麵粉 400 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	150	
2	黑 芝 麻	乾淨市售生鮮品	公克	50	
3	含油紅豆沙	糖度 75 ± 1 Brix, 含油 $14 \pm 1\%$	公克	1000	
4	鹹 蛋 黃	生鹹鴨蛋黃	個	12	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02G、菊花酥（096-970302G）

一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡，整成直徑 7 ± 1 公分之扁圓型，用剪刀或刀切成 12 刀，用手整型成反轉露餡之薄餅，中心刷蛋黃液後以白芝麻點綴，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、需有花紋 12 瓣、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 20 個，每個生重 60 ± 3 公克之菊花酥，皮：酥：餡 = 2：1：2。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 油皮麵粉 300 公克。
 - (2) 油皮麵粉 350 公克。
 - (3) 油皮麵粉 400 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	100	
2	白 芝 麻	乾淨市售品	公克	40	
3	含油紅豆沙	糖度 75 ± 1 Brix, 含油 $14 \pm 1\%$	公克	600	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03G、綠豆椪(凸) (096-970303G)

一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入綠豆沙與自製肉臊(在綠豆沙中間，不可與綠豆沙混合)，整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型，表面不必裝飾，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡、底部餡可微露但不可焦黑(焦苦味)或未烤熟、外皮不可嚴重脫皮；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡不可有麵皮混入、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 20 個，每個生重 110 ± 5 公克之綠豆椪(凸)，皮：酥：餡：肉臊＝5：3：12：2。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥與肉臊不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 油皮麵粉 300 公克。
 - (2) 油皮麵粉 350 公克。
 - (3) 油皮麵粉 400 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	綠 豆 沙	糖度 70 ± 1 Brix, 不含油	公克	1600	
2	乾 蝦 米	市售品	公克	40	
3	絞碎豬肉	冷凍肉需解凍	公克	300	
4	油 蔥 酥	市售品	公克	200	
5	白 芝 麻	乾淨市售品	公克	50	
6	調 味 料	味精等	公克	10	一般調味用

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

04G、蘇式豆沙月餅（096-970304G）

一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡，整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型，表面不必裝飾，用烤箱兩面(需翻面)烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或未包緊、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 20 個，每個生重 75 ± 5 公克之蘇式豆沙月餅，皮：酥：餡=1：1：3。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 油皮麵粉 300 公克。
 - (2) 油皮麵粉 350 公克。
 - (3) 油皮麵粉 400 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數量	備註
1	含油紅豆沙	糖度 $75 \pm 1^\circ$ Brix，含油 $14 \pm 1\%$	公克	1200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

H、糕漿皮類麵食—糕漿皮麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301H~970304H）。
- 二、完成時限為四小時，包含酥油皮類麵食、糕漿皮類麵食，依勾選之類別各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、糕漿皮麵糰需使用攪拌機製作。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作數量”，由應檢代表於進場前抽籤決定。
- 六、制定製作配方時，可加計製作損耗(需在 5%以內)。(註：生重的產品不需再加計熟製損耗%)。
- 七、本類麵食共用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	麵 粉	高筋、中筋、低筋	公克	各 1000	
2	細 砂 糖	白砂糖	公克	1000	
3	糖 粉	細糖粉	公克	500	
4	麥 芽 糖	84°Brix, 白黃色均可	公克	300	
5	食 鹽	精製細鹽	公克	20	
6	泡 打 粉	雙重反應式 BP	公克	100	
7	固 體 油	奶油、豬油、雪白油	公克	600	
8	液 體 油	沙拉油、花生油	公克	300	
9	小蘇打粉	市售品	公克	20	
10	蛋	生鮮雞蛋	公克	300	
11	奶 粉	全脂或低脂	公克	100	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單位	數量	備 註
1	月 餅 模	木或鋁製，表面可用塗覆處理，直徑約 6CM×高 2.5CM，容積 93±5 公克(約 2.5 兩)	支	1	
2	鳳梨酥模	鋁或不鏽鋼，長 5 公分×寬 3.5 公分×高 1.5 公分	個	30	可用串連式代替
3	噴 水 器	塑膠或不鏽鋼製	支	1	

(貳) 測試試題

01H、桃酥 (096-970301H)

一、試題說明：

1. 用糕皮方式製作。以攪拌機製作麵糰，分割所需數量，用手工整成圓球型，表面可壓洞或刷蛋水，用烤箱烤熟之產品。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、表面有不規則的雞爪紋、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟或嚴重沾粉、底部擴散最少需為麵糰的二倍、不可流散成扁薄狀；切開後中間需完全熟透、鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作 20 個桃酥。
2. 製作數量：
 - (1) 麵粉 400 公克。
 - (2) 麵粉 450 公克。
 - (3) 麵粉 500 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	綿白糖	市售品,可用糖粉替代	公克	200	
2	碳酸氫銨	市售品	公克	20	
3	核桃	市售品、生品	公克	200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

02H、台式豆沙月餅（096-970302H）

一、試題說明：

- 1.用糕皮方式製作餅皮。以攪拌機製作糕皮麵糰，分割所需數量，包入含油豆沙餡，放入月餅模內壓製成型，敲出後、表面刷蛋水(可先烤再刷)，用烤箱烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡或沾手粉、表面紋路清晰、挺立、上下左右一致不可有明顯裙邊、底部不可焦黑(焦苦味)或嚴重沾粉；切開後皮餡之間需完全熟透、餅皮厚薄一致、不可有皮餡混合之現象、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 20 個，每個生重 $93 \pm 5\%$ 公克之台式月餅，皮：餡=1：3。剩餘油皮麵糰需繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉 400 公克。
 - (2) 麵粉 450 公克。
 - (3) 麵粉 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	含油紅豆沙	糖度 $75 \pm 1^\circ$ Brix, 含油 $14 \pm 1\%$	公克	2000	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

03H、廣式月餅（096-970303H）

一、試題說明：

- 1.用漿皮方式製作餅皮。以攪拌機製作漿皮麵糰，分割所需數量，包入含油豆沙餡，放入月餅模內壓製成型，敲出後、表面刷蛋水(可先烤再刷)，用烤箱烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡或沾手粉、表面紋路清晰、挺立、上下左右一致不可有明顯裙邊、底部不可焦黑(焦苦味)或嚴重沾粉；切開後皮餡之間需完全熟透、餅皮厚薄一致、不可有皮餡混合之現象、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作 20 個，每個生重 $93 \pm 5\%$ 公克之廣式月餅，皮：餡=1：4。剩餘麵糰需繳回供評分。
- 2.製作數量：
 - (1) 麵粉 400 公克。
 - (2) 麵粉 450 公克。
 - (3) 麵粉 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	液體油	花生油、大豆沙拉油等	公克	200	
2	轉化糖漿	78~82%之月餅專用糖漿	公克	300	
3	食用鹼粉	碳酸鈉等(調配鹼水用)	公克	20	
4	含油紅豆沙	糖度 75 ± 1 Brix, 含油 $14 \pm 1\%$	公克	2000	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

04H、鳳梨酥（096-970304H）

一、試題說明：

1. 用糕皮方式製作酥皮。以攪拌機製作酥皮麵糰，分割所需數量，包入鳳梨餡，放入烤模內壓製成型，帶模用烤箱兩面(需翻面)烤焙，熟後脫模之產品。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡、中間嚴重凹陷或凸出、上下左右一致不可有明顯裙邊、底部不可焦黑(焦苦味)或嚴重沾粉；切開後皮餡之間需完全熟透、酥皮厚薄一致、不可有皮餡混合之現象、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作 30 個，每個生重 30 ± 2 公克之鳳梨酥，皮：餡 = 3：2。剩餘麵糰需繳回供評分。
2. 製作數量：
 - (1) 麵粉 400 公克。
 - (2) 麵粉 450 公克。
 - (3) 麵粉 500 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	鳳梨醬	糖度 77-83 Brix	公克	500	可含油

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

玖、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.應檢人報到完成。	
08：00—08：15	1.工作崗位、場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 2.測試應注意事項說明。	
08：15—08：30	1.應檢人抽題。 2.應檢人試題疑義說明。 3.應檢人檢查設備及材料。 4.其他事項。	請參見抽題方法與抽題記錄說明。
08：30—12：30	上午場測試	測試時間 4 小時
12：30—13：00	1. 監評人員進行成品評審 2. 應檢人報到完成。 3. 監評人員休息用膳時間	
13：00—13：15	1.工作崗位、場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 2.測試應注意事項說明。	
13：15—13：30	1.應檢人抽題 2.應檢人試題疑義說明。 3.應檢人檢查設備及材料。 4.其他事項。	請參見抽題方法與抽題記錄說明。
13：30—17：30	下午場測試	測試時間 4 小時
17：30—18：00	監評人員進行成品評審	
18：00—18：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

備註：依時間配當表準時辦理抽籤，並依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。