



# 烘焙食品乙級技術士技能檢定術科測試參考資料

## 目 錄

### 第二部份

壹、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科測試應檢須知.....	1~10
貳、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科指定參考配方表.....	11
參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表—麵包項.....	12~21
肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表—西點蛋糕項.....	22~35
伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表—餅乾項.....	36~42
陸、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科測試評分表.....	43~44
柒、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科測試時間配當表.....	45~46

## 壹、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科應檢須知 (考生請攜帶本應檢須知至術科測驗考場)

### 一、一般性應檢須知

- (一) 應檢人員不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者以零分計。
- (二) 應檢人應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，並取消應檢資格。
- (三) 進場時，應出示學科准考證、術科檢定測驗通知單、身份證明文件及考題之參考配方表，並接受監評人員檢查。
- (四) 檢定使用之原料、設備、機具請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (五) 應檢人依據檢定位置號碼就檢定位置，並應將術科檢定測驗通知單及身份證明文件置於指定位置，以備核對。
- (六) 應檢人應聽從並遵守監評人員講解規定事項。
- (七) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (八) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (九) 應檢人員對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (十) 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。
- (十一) 檢定進行中，應檢人員因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十二) 檢定結束時，應由場地服務人員點收機具，試題送繳監評人員收回，監評人員並在術科檢定測驗通知單上註記離場時間並簽監評編號，繳件出場後，不得再進場。
- (十三) 試場內外如發現有擾亂考試秩序、冒名頂替或影響考試信譽等情事，其情節重大者，得移送法辦。
- (十四) 應檢人員有下列情形之一者，取消應檢資格，其成績以不及格論。

1. 冒名頂替者，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。
2. 互換半成品、成品或製作報告表。
3. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
4. 故意損壞機具、設備者。
5. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。

(十五)應檢人員有下列情形之一者，該項產品以零分計：

1. 檢定時間視考題而定，超過時限未完成者。
2. 每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3. 成品形狀或數量與題意不合者(題意含備註說明)。
4. 成品重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5. 成品平均重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者，平均重量以取該項成品 20% 之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6. 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7. 成品不良率超過 20% 以上(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
8. 使用別人機具或烤爐者。
9. 檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10% 者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
10. 每種產品評分項目分：工作態度與衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

(十六)每種產品得分均需在 60 分以上始得及格。

(十七)其他未盡事宜，除依考試院頒訂之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。

## 二、專業性應檢須知

(一) 術科應檢者可自行選擇下列三類項中之二類項應檢，每類項有七至十四種產品，測驗當日由應檢人員推介一人抽出一支組合籤，再由監評人員抽一種數量籤，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

1. 麵包類
2. 西點蛋糕類
3. 餅乾類

(二) 本職類有關制服之規定，依據食品安全衛生法第 20 條暨食品良好衛生規範第 6 章第 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。(應檢人服裝圖示及說明如附圖。)

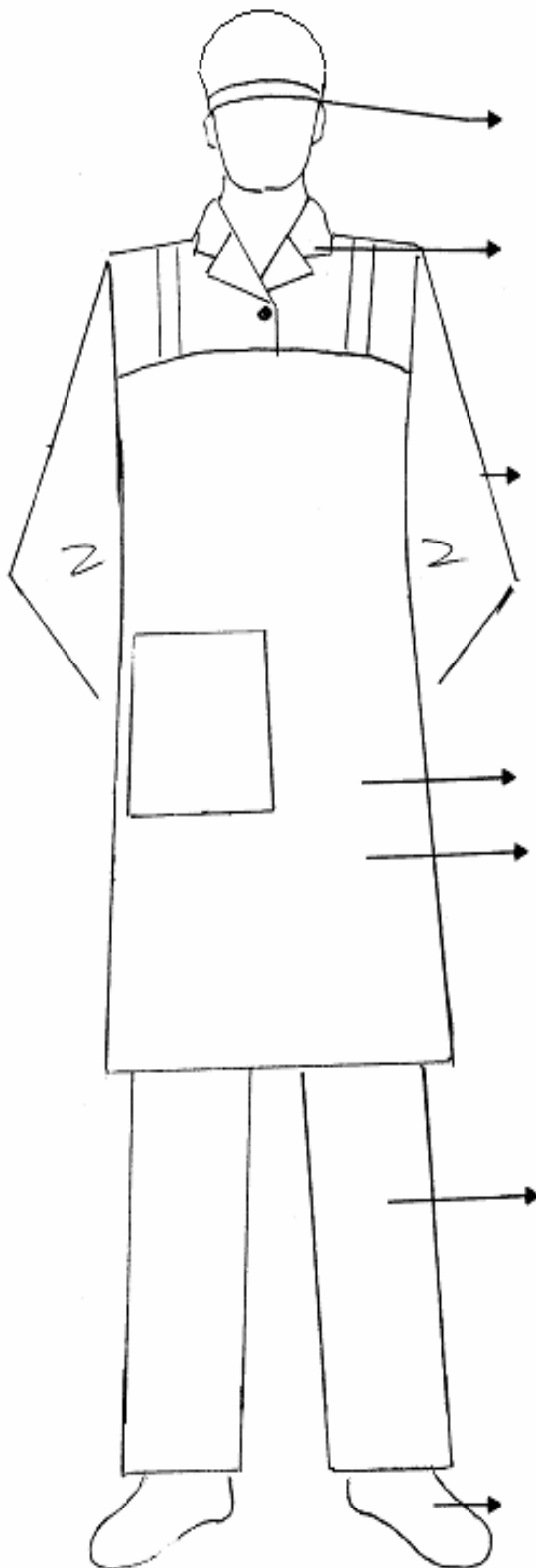
(三) 製作說明：

1. 考生進場可攜帶指定之參考配方表，原料及產品數量必須入場前計算填入製作報告表中，請使用藍(黑)色原子筆書寫，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比、重量，經監評人員審查無誤後，始得入工廠製作。
2. 考生依製作報告表所列配方量秤料，並將製作程序加以記錄之。
3. 配方材料計算時，除依試題規定外，題目為麵糰(糊)重之損耗不得超過 10%，題目為成品重之損耗不得超過 20%，製作時應以題目規定之重量製作之。

(四) 評分標準：

1. 工作態度與衛生習慣：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工具清理情形。(如附表)
2. 配方制定：包括配方、計算、原料秤量及製作報告單填寫，需使用公制單位。(參考製作報告表審查要項)
3. 操作技術：包括秤料、攪拌、成型、烤焙與裝飾等流程之操作熟練程度。
4. 產品外觀品質：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烤焙均勻程度及裝飾等。

5. 產品內部品質：包括內部組織、質地、風味及口感等。
- (五) 其他規定，現場說明。
- (六) 一般性自備工具參考：電算機、文具，其他不得攜入試場。



#### 一、帽子

1. 帽子：帽子需將頭髮及髮根完全包住，須附網
2. 顏色：白色

#### 二、上衣

1. 領型：小立領、國民領、襯衫領皆可
2. 顏色：白色
3. 袖：長袖、短袖皆可

#### 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
3. 長度：及膝

#### 四、長褲：（不得穿牛仔褲）

1. 型式：直筒褲；長度至踝關節
2. 顏色：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

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡

附表：工作態度與衛生習慣

項 目	說 明
工作態度與衛生習慣	<p>※凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項以零分計。</p> <p>(一) 工作態度：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 不愛惜原料、用具及機械。</li> <li>2. 不服從監評人員糾正。</li> </ol> <p>(二) 衛生習慣：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 指甲過長、塗指甲油。</li> <li>2. 戴帶手錶或飾物。</li> <li>3. 工作前未洗手。</li> <li>4. 用手擦汗或鼻涕。</li> <li>5. 未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。</li> <li>6. 工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。</li> <li>7. 隨地丟廢棄物。</li> <li>8. 工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。</li> <li>9. 工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。</li> <li>10. 將盛裝原料或產品之容器放在地上。</li> </ol>

製作報告審查要項：

1. 材料重量計算需計算損耗。
2. 容許誤差需在規定範圍內。
3. 每個配方的材料百分比與重量之比例需一致。
4. 配方制定未予一小時內經監評人員審查無誤（可重覆制定），其配方制定項為零分。
5. 配方制定未經審查合格前，不得離開考場，離開考場以棄權論。



(八) 考生用試題名稱及說明：

1. 麵包類項：（測驗三種產品，時間 6 小時）

(1) A 題：不帶蓋雙峰紅豆土司

(2) B 題：沙菠蘿麵包

★①沙菠蘿即顆粒狀糖麵。

②內餡為奶酥餡。

(3) C 題：墨西哥麵包

★內餡為奶酥餡。

(4) D 題：半月型牛角麵包

★本品為裹油類麵包

(5) E 題：菠蘿甜麵包

(6) F 題：起酥甜麵包

(7) G 題：帶蓋全麥土司

(8) H 題：帶蓋白土司

(9) I 題：辮子麵包

(10) J 題：三辮丹麥土司

(八) 考生用試題名稱及說明：

2. 西點蛋糕類項：（測驗三種產品，時間 6 小時）

(1) A 題：鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕

(2) B 題：巧克力海綿屋頂蛋糕

★①屋頂蛋糕即三角形蛋糕

②成品淋嘉納錫(GANACHE)巧克力(考生自製)

③蛋糕體以全蛋打法製作

(3) C 題：水浴蒸烤乳酪蛋糕

★襯底蛋糕由主辦單位提供

(4) D 題：奶油棋格雙色蛋糕

★蛋糕本體為奶油類(麵糊類)

(5) E 題：奶油水果蛋糕

(6) F 題：虎皮戚風蛋糕捲

(7) G 題：裝飾海綿蛋糕

(8) H 題：巧克力慕斯

★①本慕斯底層採用巧克力海綿蛋糕體（考生自製）

②巧克力圍邊

(9) I 題：蘋果塔

★①成品冷卻後淋洋菜凍，凝固劑為洋菜粉

②蘋果切成薄片排列於產品表面再進爐烤焙

(10) J 題：雙皮核桃塔

★①上表皮與圍邊全部採用塔皮製作

②內餡以核桃為主，製作牛奶糖（焦糖）當結著劑

(11) K 題：三層式乳酪慕斯派

★底層為餅屑派皮，中層為乳酪慕斯夾心水果醬，上層為釋迦頭形海綿蛋糕

(12) L 題：奶酥皮水果塔

★塔皮塗抹巧克力並包含布丁餡、鮮奶油、及水果之裝飾。

(13) M 題：裝飾鬆餅

★充填或裝飾原料有布丁餡、果醬

(14) N 題：小藍莓慕斯

★底部及圍邊採用連續式指形蛋糕餅

(八) 考生用試題名稱及說明：

3. 餅乾類項：（測驗三種產品，時間 6 小時）

(1) A 題：巧克力披覆甜餅乾

(2) B 題：長條狀奶油鬆餅

(3) C 題：果醬夾心蛋糕餅

(4) D 題：裝飾薑餅

★製作模形薑餅，用蛋白糖或巧克力裝飾。（蛋白糖由考生自製）

(5) E 題：雙色花樣冰箱小西餅

(6) F 題：麩皮蘇打脆餅夾心餅乾

(7) G 題：裝飾奶油小西餅

## 貳、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科指定參考配方表

應考生姓名\_\_\_\_\_ 術科測驗號碼：\_\_\_\_\_

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

註：1.本表由考生試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料則配方制定該大項以零分計。（不夠填寫，自行影印）

2. 題目為麵糰(糊)重之損耗不得超過 10%，題目為成品之損耗不得超過 20%。

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 A (077-900201A)

一、麵包項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：不帶蓋雙峰紅豆土司 (077-900201A)

1. 製作每個成品重  $450\pm 20$  公克 (對麵粉內含 50%蜜紅豆粒) 不帶蓋雙峰紅豆土司 3 條。
2. 製作每個成品重  $450\pm 20$  公克 (對麵粉內含 50%蜜紅豆粒) 不帶蓋雙峰紅豆土司 4 條
3. 製作每個成品重  $450\pm 20$  公克 (對麵粉內含 50%蜜紅豆粒) 不帶蓋雙峰紅豆土司 5 條

備註：

1. 紅豆粒需加入攪拌缸中與麵糰攪拌。
2. 攪拌前，蜜紅豆粒量必須經由監評委員**確認並蓋確認章**。
3. 成品重量必須控制在規定範圍內，否則**以零分計**。
4. **成品頂峰高度需高出烤模 3 公分以上，否則以零分計。**

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 B (077-900201B)

一、麵包項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：沙菠蘿麵包 (077-900201B)

1. 製作每個成品重  $95\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 沙菠蘿麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $95\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 沙菠蘿麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $95\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 沙菠蘿麵包 32 個。

備註：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 沙菠蘿即顆粒狀糖麵。
3. 麵糰：奶酥餡：糖麵為 4：2：1。
4. 成品重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
5. 成品高度未達 5 公分或底部直徑未達 10 公分者，以零分計。

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
－麵包項 C（077－900201C）

一、麵包項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：墨西哥麵包（077－900201C）

1. 製作每個成品重  $110\pm 5$  公克（包奶酥餡）之墨西哥麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $110\pm 5$  公克（包奶酥餡）之墨西哥麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $110\pm 5$  公克（包奶酥餡）之墨西哥麵包 32 個。

備註：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 麵糰：奶酥餡：墨西哥麵糊為 2：1：1。
3. 成品重量必須在規定範圍內，否則以零分計。
4. 成品高度未達 4 公分，或底部直徑未達 10 公分者，以零分計。



參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 D (077-900201D)

一、麵包項 D 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：半月型牛角麵包 (077-900201D)

1. 製作每個成品重  $40\pm 5$  公克之牛角麵包 28 個。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:30)
2. 製作每個成品重  $40\pm 5$  公克之牛角麵包 30 個。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:30)
3. 製作每個成品重  $40\pm 5$  公克之牛角麵包 32 個。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:30)

備註：

1. 本試題請監評委員評核考生後發酵前麵糰重量，並蓋確認章。
2. 成品外觀需捲三捲以上（三層以上），成品兩角距離不得大於 5 公分，否則以零分計。
3. 成品重量必須在規定範圍內，否則以零分計。
4. 剩餘麵糰不得超過 20%，否則以零分計。

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 E (077-900201E)

一、麵包項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：菠蘿甜麵包 (077-900201E)

1. 製作每個成品重  $100\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 之菠蘿甜麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $100\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 之菠蘿甜麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $100\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 之菠蘿甜麵包 32 個。

備註：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 麵糰：奶酥餡：菠蘿皮 = 2.5 : 1 : 1
3. 表面不得使用模具或工具切割，否則以零分計。
4. 成品重量必須在規定範圍內，否則以零分計。
5. 成品高度未達 4 公分，或底部直徑未達 10 公分者，以零分計。

參、乙級烘焙食品技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 F (077-900201F)

一、麵包項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：起酥甜麵包 (077-900201F)

1. 製作每個成品重  $90\pm 10$  公克（包蜜紅豆粒）之起酥甜麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $90\pm 10$  公克（包蜜紅豆粒）之起酥甜麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $90\pm 10$  公克（包蜜紅豆粒）之起酥甜麵包 32 個。

備註：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 以蜜紅豆粒為內餡，麵糰：蜜紅豆粒：起酥皮為 6：2.5：3.5。
3. 成品重量必須在規定範圍內，否則以零分計。
4. 起酥皮剩餘麵糰超過 20% 者以零分計。
5. 成品底部直徑未達 8 公分者，以零分計。

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 G (077-900201G)

一、麵包項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：帶蓋全麥土司 (077-900201G)

1. 製作每條成品重  $1000\pm 30$  公克，全麥土司三條(全麥粉：麵粉 = 50：50)。
2. 製作每條成品重  $970\pm 30$  公克，全麥土司三條(全麥粉：麵粉 = 45：55)。
3. 製作每條成品重  $950\pm 30$  公克，全麥土司三條(全麥粉：麵粉 = 40：60)。

備註：

1. 成品重量必須在規定範圍內，否則以零分計。
2. 側腰凹陷處，小於模具 80% 者，以零分計。

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項H(077-900201H)

一、麵包項H數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：帶蓋白土司 (077-900201H)

1. 製作每條成品重 900±30 公克，帶蓋白土司三條，配方限用麵粉 100%，糖含量 2%，油脂含量 2%，並以直接發酵法製作。
2. 製作每條成品重 900±30 公克，帶蓋白土司三條，配方限用麵粉 100%，糖含量 3%，油脂含量 3%，並以直接發酵法製作。
3. 製作每條成品重 900±30 公克，帶蓋白土司三條，配方限用麵粉 100%，糖含量 4%，油脂含量 4%，並以直接發酵法製作。

備註：

1. 新鮮酵母限用 3.5%（或即發酵母粉限用 1.2%）以下。
2. 攪拌前，**麵粉、糖、油脂及酵母等四項材料**必須經由監評委員**確認重量並蓋確認章**。
3. 成品重量必須在規定範圍內，否則**以零分計**。
4. **側腰凹陷處，小於模具 80%者，以零分計**。

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 I (077-900201I)

一、麵包項 I 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：辮子麵包 (077-900201I)

1. 製作成品長度  $30\pm 3$  公分之六辮麵包，(每辮麵糰重 100 公克)4 條。
2. 製作成品長度  $30\pm 3$  公分之五辮麵包，(每辮麵糰重 100 公克)5 條。
3. 製作成品長度  $30\pm 3$  公分之四辮麵包，(每辮麵糰重 100 公克)6 條。

備註：

成品長度必須在規定範圍內，否則以零分計。

參、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—麵包項 J (077-900201J)

一、麵包項 J 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：三辮丹麥土司 (077-900201J)

1. 製作每條裹油後麵糰重 360 公克之三辮丹麥土司 6 條。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:25)
2. 製作每條裹油後麵糰重 360 公克之三辮丹麥土司 7 條。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:25)
3. 製作每條裹油後麵糰重 360 公克之三辮丹麥土司 8 條。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:25)

備註：

1. 本試題請監評委員評核考生後發酵前麵糰重量並蓋確認章。
2. 剩餘麵糰不得超過 20%，否則以零分計。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項 A (077－900202A)

一、西點蛋糕項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕（077－900202A）

1. 製作每個麵糊重 300 公克，直徑 8 吋戚風蛋糕 4 個，取其中兩個組合，以鮮奶油裝飾成一個蛋糕。
2. 製作每個麵糊重 300 公克，直徑 8 吋戚風蛋糕 5 個，取其中兩個組合，以鮮奶油裝飾成一個蛋糕。
3. 製作每個麵糊重 300 公克，直徑 8 吋戚風蛋糕 6 個，取其中兩個組合，以鮮奶油裝飾成一個蛋糕。

備註：

1. 鮮奶油限用 400 公克。
2. 以花瓣花嘴擠 3 朵 10 瓣粉紅色之玫瑰花（不含花心）。
3. 以花瓣花嘴於表面及側邊作不同樣式之邊飾。
4. 以平口花嘴書寫粉紅色「生日快樂」四字。



肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
— 西點蛋糕項 B (077-900202B)

一、西點蛋糕項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力海綿屋頂蛋糕 (077-900202B)

1. 製作每盤麵糊重 1000 公克，巧克力海綿蛋糕一盤，取其中一半蛋糕切成四片裝飾成長 40 公分之直立式八層三角形屋頂蛋糕。
2. 製作每盤麵糊重 1050 公克，巧克力海綿蛋糕一盤，取其中一半蛋糕切成四片裝飾成長 40 公分之直立式八層三角形屋頂蛋糕。
3. 製作每盤麵糊重 1100 公克，巧克力海綿蛋糕一盤，取其中一半蛋糕切成四片裝飾成長 40 公分之直立式八層三角形屋頂蛋糕。

備註：

1. 裝飾蛋糕時，夾心奶油霜飾由承辦單位提供，造形做好之後需再淋上嘉納錫(GANACHE) (此考生需自己製作)，等定型後，切寬 3 公分 5 片，剩餘留著不切直接繳交評分。
2. 巧克力海綿蛋糕體以全蛋打法製作，可可粉對麵粉量 20% (含) 以上。
3. 製作嘉納錫時，限用巧克力 200 公克。
4. 三角形底部寬需為 10±3 公分，否則以零分計。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
— 西點蛋糕項 C (077-900202C)

一、西點蛋糕項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：水浴蒸烤乳酪蛋糕 (077-900202C)

1. 製作每個麵糊重 700 公克，直徑 8 吋之乳酪蛋糕 3 個（使用乳酪總重 400 克）。
2. 製作每個麵糊重 700 公克，直徑 8 吋之乳酪蛋糕 3 個（使用乳酪總重 500 克）。
3. 製作每個麵糊重 700 公克，直徑 8 吋之乳酪蛋糕 3 個（使用乳酪總重 600 克）。

備註：

1. 需以海綿蛋糕體為底，蛋糕體由承辦單位提供。
2. 麵粉或澱粉用量需在麵糊總量 15% 以下。
3. 必須用水浴蒸烤，否則以零分計。
4. 冷卻後需刷亮光液並取一個蛋糕切成八片，否則以零分計。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項D(077－900202D)

一、西點蛋糕項D數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油棋格雙色蛋糕（077－900202D）

1. 製作長方形奶油蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 3 條巧克力奶油蛋糕 2 條共 5 條蛋糕，取其中奶油蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。
2. 製作長方形奶油蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 4 條巧克力奶油蛋糕 2 條共 6 條蛋糕，取其中奶油蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。
3. 製作長方形奶油蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 5 條巧克力奶油蛋糕 2 條共 7 條蛋糕，取其中奶油蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。

備註：

1. 奶油霜飾由承辦單位提供。
2. 棋格蛋糕以蛋糕屑沾邊，頂部用巧克力米裝飾。
3. 成品規格長  $16\pm 1$  公分寬  $7\pm 0.5$  公分高  $7\pm 0.5$  公分，不在範圍內以零分計。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項 E (077-900202E)

一、西點蛋糕項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油水果蛋糕 (077-900202E)

1. 製作每個麵糊重 600 克奶油水果蛋糕 5 個，綜合蜜餞水果佔麵粉量 100%。
2. 製作每個麵糊重 600 克奶油水果蛋糕 6 個，綜合蜜餞水果佔麵粉量 100%。
3. 製作每個麵糊重 600 克奶油水果蛋糕 7 個，綜合蜜餞水果佔麵粉量 100%。

備註：

成品不得添加核桃等核果。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項 F (077-900202F)

一、西點蛋糕項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：虎皮戚風蛋糕捲 (077-900202F)

1. 製作麵糊重 1800 克戚風捲一盤及麵糊 600 克虎皮一盤，各切一半製作 1 條長度 40 公分虎皮捲，剩餘一半蛋糕及虎皮需一併繳交評審。
2. 製作麵糊重 1800 克戚風捲一盤及麵糊 650 克虎皮一盤，各切一半製作 1 條長度 40 公分虎皮捲，剩餘一半蛋糕及虎皮需一併繳交評審。
3. 製作麵糊重 1800 克戚風捲一盤及麵糊 700 克虎皮一盤，各切一半製作 1 條長度 40 公分虎皮捲，剩餘一半蛋糕及虎皮需一併繳交評審。

※奶油霜由承辦單位提供。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項 G (077-900202G)

一、西點蛋糕項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：裝飾海綿蛋糕 (077-900202G)

1. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 4 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。
2. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 5 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。
3. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 6 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。

備註：

1. 披覆翻糖前，以奶油霜飾夾心及抹面，翻糖，杏仁膏，奶油霜飾等由承辦單位提供。
2. 以 400 公克披覆用翻糖披覆蛋糕體，翻糖厚度為  $0.4 \pm 0.05$  公分，剩餘翻糖搓成直徑 0.5 公分條狀圍底邊。
3. 以 100 公克杏仁膏製作粉紅色十瓣玫瑰花（不含花心）2 朵及綠色葉子 4 片以上（玫瑰花每朵至少 20 公克以上）。
4. 以黑色巧克力書寫「Happy Birthday」字樣。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項H(077－900202H)

一、西點蛋糕項H數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力慕斯（077－900202H）

1. 製作 8 吋圓形巧克力慕斯 1 個，底層採用 1 公分巧克力海綿蛋糕體，並用雙色木紋片狀巧克力圍邊，表面淋嘉納錫。
2. 製作 8 吋圓形巧克力慕斯 1 個，底層採用 1 公分巧克力海綿蛋糕體，並用雙色片狀巧克力圍邊，表面淋嘉納錫。
3. 製作 8 吋圓形巧克力慕斯 1 個，底層採用 1 公分巧克力海綿蛋糕體，並用單色片狀巧克力圍邊，表面淋嘉納錫。

備註：

1. 限用 300 公克巧克力海綿蛋糕麵糊擠製直徑 8 吋蛋糕體 2 片，1 片製作慕斯，1 片繳交評審。
2. 模框高度 5 公分。
3. 以 500±100 公克製作內餡。
4. 巧克力圍邊需比模框高 1±0.5 公分，否則以零分計。
5. 以 200 公克巧克力製作 3 朵扇形巧克力（長、寬各 5 公分），3 支煙卷巧克力（直徑 0.5 公分以上長度 8 公分），裝飾於表面。
6. 將麵糊直接擠在以筆（包括簽字筆、鉛筆、原子筆等非食品用筆）做記號的紙上，且直接接觸者，以零分計。
7. 刮巧克力時用手摩擦、搓巧克力者，衛生品質項以零分計。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項 I (077-900202I)

一、西點蛋糕項 I 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：蘋果塔 (077-900202I)

1. 製作 7 吋蘋果塔 2 個，生皮熟餡，餅皮採用塔皮，內餡為奶油布丁餡（粉：蛋水 = 1:10），表面用蘋果片排列環狀裝飾。
2. 製作 7 吋蘋果塔 2 個，生皮熟餡，餅皮採用塔皮，內餡為肉桂布丁餡（粉：蛋水 = 1:10），表面用蘋果片排列環狀裝飾。
3. 製作 7 吋蘋果塔 2 個，生皮熟餡，餅皮採用塔皮，內餡為香草布丁餡（粉：蛋水 = 1:10），表面用蘋果片排列環狀裝飾。

備註：

1. 成品冷卻後表面淋洋菜凍（製作總量不得超過 400 公克）至塔皮高度，凝固劑為洋菜粉，否則以零分計。
2. 蘋果切成  $0.2 \pm 0.1$  公分薄片需先處理再排列於產品表面，進爐烤焙，烤焙後不得褐變，否則以零分計。
3. 烤焙前塔皮重量每個  $220 \pm 10$  公克。
4. 布丁餡蛋水為配方中液體材料，每個盛裝煮好的餡  $450 \pm 50$  公克。
5. 塔模為高 2.5cm 活動菊花模。



肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項 J (077－900202J)

一、西點蛋糕項 J 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：雙皮核桃塔 (077－900202J)

1. 製作每個成品重約 1000 公克之 7 或 8 英吋雙皮核桃塔 2 個，塔皮：核桃餡  
=1：1。
2. 製作每個成品重約 1000 公克之 7 或 8 英吋雙皮核桃塔 3 個，塔皮：核桃餡  
=1：1。
3. 製作每個成品重約 1000 公克之 7 或 8 英吋雙皮核桃塔 4 個，塔皮：核桃餡  
=1：1。

備註：

1. 上下表皮與圍邊全部採用塔皮製作，上表皮為整片蓋上。
2. 內餡採整粒核桃為材料，並製作牛奶糖（焦糖）糖漿做為結著劑。
3. 烘焙後成品，取其中一個切成 8 等份，否則以零分計。
4. 模具為 7 英吋高 6.5 公分或 8 英吋高 4 公分。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項K(077－900202K)

一、西點蛋糕項K數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：三層式乳酪慕斯派（077－900202K）

1. 製作每個成品重 800 公克之 8 英吋三層式乳酪慕斯派 2 個，乳酪慕斯餡：  
夾心水果醬＝3：1。
2. 製作每個成品重 800 公克之 8 英吋三層式乳酪慕斯派 3 個，乳酪慕斯餡：  
夾心水果醬＝3：1。
3. 製作每個成品重 800 公克之 8 英吋三層式乳酪慕斯派 4 個，乳酪慕斯餡：  
夾心水果醬＝3：1。

備註：

1. 底層為餅屑粉製作之派皮。
2. 中層為乳酪慕斯夾心水果醬。
3. 上層為連續式釋迦頭形狀(直徑 1~2 公分之小圓球)海綿蛋糕。
4. 餅屑粉派皮：乳酪慕斯夾水果醬：海綿蛋糕體＝2：5：1.5（重量比）。
5. 模具為 8 英吋高 4 公分圓形。
6. 成品蛋糕體與慕斯不得分離，否則以零分計。
7. 將麵糊直接擠在以筆（包括簽字筆、鉛筆、原子筆等非食品用筆）做記號的紙上，且直接接觸者，以零分計。

## 肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表

### —西點蛋糕項 L (077-900202L)

#### 一、西點蛋糕項 L 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：奶酥皮水果塔 (077-900202L)

1. 限用麵糰 650 公克製作 32 個 7 公分模形（高 2.4 公分）奶酥皮水果塔，取 20 個裝飾成 4 種花樣，每種 5 個，包含塔皮塗抹巧克力及作布丁餡、鮮奶油及水果之裝飾。
2. 限用麵糰 750 公克製作 36 個 7 公分模形（高 2.4 公分）奶酥皮水果塔，取 20 個裝飾成 4 種花樣，每種 5 個，包含塔皮塗抹巧克力及作布丁餡、鮮奶油及水果之裝飾。
3. 限用麵糰 800 公克製作 40 個 7 公分模形（高 2.4 公分）奶酥皮水果塔，取 20 個裝飾成 4 種花樣，每種 5 個，包含塔皮塗抹巧克力及作布丁餡、鮮奶油及水果之裝飾。

##### 備註：

1. 塔皮麵糰重量限制為最大量，否則以零分計。
2. 水果表面需刷亮光果膠（承辦單位提供）。
3. 考生需自製 500 公克布丁餡。
4. 填充餡為 2 份布丁餡與 1 份鮮奶油之混合體，成品裝飾高度必須高過塔皮 3 公分以上，否則以零分計。
5. 裝飾水果 2 項（含）以上。

肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—西點蛋糕項M(077-900202M)

一、西點蛋糕項M數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：裝飾鬆餅 (077-900202M)

1. 使用麵粉 900 公克製作二種不同裝飾鬆餅各 20 個，其總油量為麵粉的 95 %，充填或裝飾之餡料為布丁餡及果醬，裝飾後必經烤焙。
2. 使用麵粉 900 公克製作二種不同裝飾鬆餅各 20 個，其總油量為麵粉的 90 %，充填或裝飾之餡料為布丁餡及果醬，裝飾後必經烤焙。
3. 使用麵粉 900 公克製作二種不同裝飾鬆餅各 20 個，其總油量為麵粉的 85 %，充填或裝飾之餡料為布丁餡及果醬，裝飾後必經烤焙。

備註：

1. 摺疊需以 3x4 或 4x3 製作。
2. 剩餘麵皮不得超過 10% 並與成品一併繳交送評。
3. 整形前麵皮厚度為 0.4±0.05 公分，需經監評確認。
4. 烤焙後，體積未達 4 倍以上者，以零分計。
5. 每個餡料需重 25 公克。

## 肆、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表

### —西點蛋糕項 N (077-900202N)

#### 一、西點蛋糕項 N 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：

###### 小藍莓慕斯 (077-900202N)

1. 製作 8 吋小藍莓慕斯 2 個，底部需墊蛋糕底，圍邊採用連續式指形蛋糕餅作裝飾，表面作小藍莓果凍裝飾。
2. 製作 8 吋小藍莓慕斯 3 個，底部需墊蛋糕底，圍邊採用連續式指形蛋糕餅作裝飾，表面作小藍莓果凍裝飾。
3. 製作 8 吋小藍莓慕斯 4 個，底部需墊蛋糕底，圍邊採用連續式指形蛋糕餅作裝飾，表面作小藍莓果凍裝飾。

##### 備註：

1. 限用 1 公斤麵糊擠製高 5 公分×長 60 公分之連續式指形蛋糕餅 5 條，4 個直徑 8 吋蛋糕體，剩餘蛋糕需一併送評。
2. 連續式指形蛋糕餅之每個蛋糕餅寬為  $2\pm 0.5$  公分，高為  $5\pm 0.5$  公分。
3. 小藍莓佔慕斯內餡總量之 20%，需拌入內餡中。
4. 使用罐頭小藍莓汁液製作小藍莓果凍（每個 150~200 公克）。
5. 模具為 8 英吋高 4 公分。
6. 成品不得看見蛋糕底（蛋糕底必須放入圍邊蛋糕體內緣）。
7. 慕斯體低於 3 公分以零分計。
8. 將麵糊直接擠在以筆（包括簽字筆、鉛筆、原子筆等非食品用筆）做記號的紙上，且直接接觸者，以零分計。

伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
— 餅乾項 A (077－900203A)

一、餅乾項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力披覆甜餅乾（077－900203A）

1. 使用 1.8 公斤麵糰製作烤焙後成品長  $6.5\pm 1$  公分寬  $1\pm 0.2$  公分厚  $0.5\pm 0.1$  公分之長條形甜餅乾 100 支，其中取 30 支披覆巧克力。
2. 使用 2.0 公斤麵糰製作烤焙後成品長  $6.5\pm 1$  公分寬  $1\pm 0.2$  公分厚  $0.5\pm 0.1$  公分之長條形甜餅乾 100 支，其中取 40 支披覆巧克力。
3. 使用 2.2 公斤麵糰製作烤焙後成品長  $6.5\pm 1$  公分寬  $1\pm 0.2$  公分厚  $0.5\pm 0.1$  公分之長條形甜餅乾 100 支，其中取 50 支披覆巧克力。

備註：

1. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
2. 餅乾外表需全部披覆巧克力。
3. 需依中國國家標準(CNS)所定義之硬質餅乾經壓延製作，否則以零分計。
4. 考生成型前監評人員需先稱重並蓋確認章。

伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
－餅乾項 B (077－900203B)

一、餅乾項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：長條狀奶油鬆餅（077－900203B）

1. 使用 1.8 公斤麵糰（含裹入用油），製作生餅片長 7 公分寬 3.5 公分厚 0.4 公分之長條狀奶油鬆餅 50 片。
2. 使用 2.0 公斤麵糰（含裹入用油），製作生餅片長 7 公分寬 3.5 公分厚 0.4 公分之長條狀奶油鬆餅 60 片。
3. 使用 2.2 公斤麵糰（含裹入用油），製作生餅片長 7 公分寬 3.5 公分厚 0.4 公分之長條狀奶油鬆餅 70 片。

備註：

1. 烤焙前表面撒細砂糖並烤至融化。
2. 表面須穿孔或割線。
3. 未裹油麵糰：裹入用油 = 100:40。
4. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
5. 考生成型前監評人員需先稱重並蓋確認章。

伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
— 餅乾項 C (077-900203C)

一、餅乾項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：製作果醬夾心蛋糕餅（077-900203C）

1. 使用 1.0 公斤海綿蛋糕麵糊，製作成品直徑  $8\pm 1$  公分圓形蛋糕餅，以果醬夾心 20 套，取其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬 = 1 : 0.8。
2. 使用 1.2 公斤海綿蛋糕麵糊，製作成品直徑  $8\pm 1$  公分圓形蛋糕餅，以果醬夾心 25 套，取其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬 = 1 : 0.9。
3. 使用 1.4 公斤海綿蛋糕麵糊，製作成品直徑  $8\pm 1$  公分圓形蛋糕餅，以果醬夾心 30 套，取其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬 = 1 : 1.0。

備註：

1. 蛋糕餅表面須撒糖粉烤焙。
2. 成品直徑必須在規定範圍內，否則以零分計。
3. 夾心後之成品高度需達 1.5 公分以上。
4. 巧克力需全部披覆。
5. 果醬由承辦單位準備，需注意軟硬適中。
6. 夾心前蛋糕餅需經監評確認重量並蓋確認章。
7. 未夾心蛋糕餅每片厚度需達  $0.7\pm 0.1$  公分（5 片平均）。



伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
— 餅乾項 D (077-900203D)

一、餅乾項 D 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：裝飾薑餅（077-900203D）

1. 使用 1.5 公斤麵糰，製作薑餅教堂乙座，教堂尺寸，長、寬、高  $12\pm 2$  公分。
2. 使用 1.5 公斤麵糰，製作薑餅教堂乙座，教堂尺寸，長、寬、高  $16\pm 2$  公分。
3. 使用 1.5 公斤麵糰，製作薑餅教堂乙座，教堂尺寸，長、寬、高  $20\pm 2$  公分。

備註：

1. 裝飾用之蛋白霜飾由考生自製。
2. 教堂造形西卡紙模皆由考生自備。
3. 造形需裝飾在烤焙後  $30\times 40$  公分之薑餅底座上。
4. 烘焙後薑餅厚度  $0.5\sim 0.8$  公分。

伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—餅乾項 E (077-900203E)

一、餅乾項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：雙色花樣冰箱小西餅 (077-900203E)

1. 使用 1.5 公斤麵糰製作成品直徑  $4\pm 0.5$  公分圓形及邊長  $4\pm 0.5$  公分之九格棋格正方塊，厚 0.8 公分內有雙色花樣之二種冰箱小西餅。
2. 使用 1.5 公斤麵糰製作成品直徑  $5\pm 0.5$  公分圓形及邊長  $5\pm 0.5$  公分之九格棋格正方塊，厚 0.8 公分內有雙色花樣之二種冰箱小西餅。
3. 使用 1.5 公斤麵糰製作成品直徑  $6\pm 0.5$  公分圓形及邊長  $6\pm 0.5$  公分之九格棋格正方塊，厚 0.8 公分內有雙色花樣之二種冰箱小西餅。

伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—餅乾項 F (077-900203F)

一、餅乾項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：麩皮蘇打脆餅夾心餅乾 (077-900203F)

1. 使用 2 公斤麵糰，麩皮與麵粉比 20：80，成品奶油夾心佔全重 25%，製作麩皮蘇打脆餅 100 片，夾心 30 套。
2. 使用 2 公斤麵糰，麩皮與麵粉比 15：85，成品奶油夾心佔全重 25%，製作麩皮蘇打脆餅 100 片，夾心 30 套。
3. 使用 2 公斤麵糰，麩皮與麵粉比 10：90，成品奶油夾心佔全重 25%，製作麩皮蘇打脆餅 100 片，夾心 30 套。

備註：

1. 需依中國國家標準(CNS)所定義之蘇打脆餅經壓延製作，否則以零分計。
2. 餅片成品大小為  $(4.5\pm 0.5) \times (4.5\pm 0.5) \times (0.5\pm 0.1)$  公分。
3. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
4. 考生成型前監評人員需先稱重。

伍、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科試題數量表  
—餅乾項 G (077-900203G)

一、餅乾項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：製作裝飾奶油小西餅 (077-900203G)

1. 使用麵糰 1.5 公斤，製作三種麵糰等量之奶油花紋小西餅。
2. 使用麵糰 1.5 公斤，製作四種麵糰等量之奶油花紋小西餅。
3. 使用麵糰 1.5 公斤，製作五種麵糰等量之奶油花紋小西餅。

備註：

1. 每五枚成品重為  $30\pm 2$  公克。
2. 各式花紋之成品，取 1/4 以巧克力裝飾同式樣成品，取 1/4 作蛋白糖裝飾同式樣成品。
3. 以蛋白糖裝飾者，需經乾燥定型，蛋白糖由考生自製。
4. 需依中國國家標準(CNS)所定義之名稱製作奶油小西餅，否則以零分計。

## 陸、烘焙食品乙級技術士技能檢定評分表

學科准考證號碼：\_\_\_\_\_ 桌號：\_\_\_\_\_ 檢定日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

術科准考證號碼：\_\_\_\_\_ 考生姓名：\_\_\_\_\_

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	特殊事項 摘要記載
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	以零分計情形
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		2
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		3
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		4
														5
														6
														7
														8
														9
														10
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	以零分計情形
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		2
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		3
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		4
														5
														6
														7
														8
														9
														10
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	以零分計情形
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		2
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		3
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		4
														5
														6
														7
														8
														9
														10

[備註] 請參閱以零分計情形種類表勾選以零分計項目。請監評人員確認各細項分數已勾選。

監評人員簽名：\_\_\_\_\_ (請勿於測試結束前簽名)

## 以零分計情形種類表

項目	以 零 分 計 情 形
1	檢定時間視考題而定超過時限未完成者。
2	每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3	成品形狀或數量與題意不合者（題意含備註說明）。
4	成品重量超過規定 5%或不足規定 5%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5	成品平均重量超過規定 5%者或不足規定 5%者，平均重量以取該項成品 20%之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6	成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7	成品不良率超過 20%以上（如試題另有規定者，依試題規定評分）。
8	使用別人機具或烤爐者。
9	檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
10	每種產品評分項目分：工作態度及衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

### [備註]

第二項未經監評人員同意而重作者，(如考場準備材料錯誤或機具故障、損壞時，需事先提出，經評審確認，如在事後提出者，則不予以採納)

## 柒、烘焙食品乙級技術士技能檢定術科測試時間配當表

每日排定測試場次為乙場；參考程序表如下：

時 間	內 容	備 註
08：30—09：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.應檢人更衣、完成報到。	
09：00—09：30	1.應檢人抽題及測試應注意事項說明。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.應檢人清點工具及材料。	
09：30—15：30	測試時間	測試時間 6 小時
15：30—16：00	監評人員進行成品評審	
16：00—16：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

每日排定測試場次為二場次；參考程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30 前	第一場次應檢人更衣、完成報到	
07：30—08：00	1.第一場次監評前事務協調會議 2.第一場次抽題組及測試應注意事項說明 3.第一場次應檢人清點工具及材料	
08：00—14：00	第一場次應檢人測試	含成品製作、填寫製作報告書、工作區域清理
14：00—15：00	第一場次監評人員成品評分	
15：00—15：30	第一場次檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	
14：00 前	第二場次應檢人更衣、完成報到	
14：00—14：30	1.第二場次監評前事務協調會議 2.第二場次抽題組及測試應注意事項說明 3.第二場次應檢人清點工具及材料	
14：30—20：30	第二場次應檢人測試	含成品製作、填寫製作報告書、工作區域清理
20：30—21：00	第二場次監評人員成品評分	
21：00—21：30	第二場次檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

（註）第一場次與第二場次之監評人員和工作人員不得重複（須聘請兩組人員作業，不得重複）。