



# 中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料目錄

## 第二部分

壹、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試應檢須知.....	1-14
貳、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試自訂參考配方表.....	15
參、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試製作報告表(一)、(二).....	16-17
肆、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試檢定場地設備表(一)—基本設備..	18-19
伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題	

備註：以下試題均包括：試題名稱、完成時限、試題說明、製作數量表、檢定場地設備表(二)—專業設備、檢定材料表。

### A、水調(和)麵類—冷水麵食(9-1項)

01A、乾麵條(096-920201A) .....	20-21
02A、油麵(096-920202A) .....	22-23
03A、水餃(096-920203A) .....	24-25
04A、貓耳朵(096-920204A) .....	26-27

### B、水調和麵食—燙麵食(9-2項)

01B、蒸餃(096-920201B) .....	28-29
02B、荷葉餅(096-920202B) .....	30-31
03B、蔥油餅(096-920203B) .....	32-33
04B、韭菜盒子(096-920204B) .....	34-35

### C、水調和麵類—燒餅油條(9-3項)

01C、芝麻燒餅(096-920201C) .....	36-37
02C、香酥燒餅(096-920202C) .....	38-39
03C、油條(096-920203C) .....	40-41
04C、蘿蔔絲酥餅(096-920204C) .....	42-43

### D、發麵類—發酵麵食(9-4項)

01D、饅頭(096-920201D) .....	44-45
02D、菜肉包(096-920202D) .....	46-47

03D、豆沙包 (096-920203D) .....	48-49
04D、銀絲捲 (096-920204D) .....	50-51
<b>E、發麵類—發粉麵食 (蒸) (9-5 項)</b>	
01E、蒸蛋糕 (096-920201E) .....	52-53
02E、馬拉糕 (096-920202E) .....	54-55
03E、黑糖糕 (096-920203E) .....	56-57
04E、發糕 (096-920204E) .....	58-59
<b>F、發麵類—發粉麵食 (油炸) (9-6 項)</b>	
01F、沙琪瑪 (096-920201F) .....	60-61
02F、開口笑 (096-920202F) .....	62-63
03F、糖麻花 (096-920203F) .....	64-65
04F、兩相好 (096-920204F) .....	66-67
<b>G、酥 (油) 皮類 (9-7 項)</b>	
01G、蛋黃酥 (096-920201G) .....	68-69
02G、老婆餅 (096-920202G) .....	70-71
03G、椰蓉酥 (096-920203G) .....	72-73
04G、太陽餅 (096-920204G) .....	74-75
05G、咖哩餃 (096-920205G) .....	76-77
<b>H、糕 (漿) 皮類 (9-8 項)</b>	
01H、鳳梨酥 (096-920201H) .....	78-79
02H、酥皮蛋塔 (096-920202H) .....	80-81
03H、台式月餅 (096-920203H) .....	82-83
04H、廣式月餅 (096-920204G) .....	84-85
05H、龍鳳喜餅 (096-920205H) .....	86-87
陸、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表.....	88

※依考生選項，寄送試題。

## 壹、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試應檢須知

### ※（本應檢須知可攜帶至術科測試考場）

#### 一、一般性應檢須知：

- (一) 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，違者不予計分。
- (二) 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。
- (三) 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、國民身分證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器材及物品等，不得攜帶進場。
- (四) 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。
- (五) 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。
- (六) 術科測試應檢人應遵守監評人員現場講解之規定事項。
- (七) 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。
- (八) 應檢人需在 6 小時內完成產品製作、製作報告表及清潔工作，離場前將產品及簽註繳交時間、製作報告表送監評處並經服務人員檢核後離場。
- (九) 應檢人有下列情形之一者，除取消應檢資格外，其總分以「0」分計項目。
  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. 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. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。
9. 違反第二十三條規定者。
10. 明知監評人員未依第二十七條規定迴避而繼續應檢者。
11. 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。)
12. 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。
13. 違背應檢須知其他規定者。

(十) 應檢人有下列嚴重缺點情形之任一小項者，其總分以「0」分計：

A. 製作技術部分：

1. 製作過程中有任何危險動作或狀況出現，如機械、儀器、器具與刀具不會使用或使用不正確、器具掉入運轉的機械中、將手伸入運轉的機械中取物等。
2. 因使用方法不當，致損壞機械、器具或儀器者。
3. 機械操作錯誤。
4. 爐具（含烤箱、瓦斯爐、蒸箱、油炸鍋等）使用不正確，不會使用或使用後開關未關者。
5. 超過時限未完成者。
6. 產品重作者。
7. 未能注意工作之安全，致使自身或他人受傷不能繼續檢定者。
8. 實際製作時未依試題說明、製作數量表需求製作或與報告表所制定的配方不符者。
9. 製作流程或操作條件未寫或寫的不合題意者。
10. 未使用公制、未列百分比者。
11. 使用試題檢定材料表以外之材料者。
12. 不愛惜或浪費材料者。

13. 中途離場者。
14. 離場後未清潔器具或機械者。
15. 生餡調製時不可直接用手攪打。

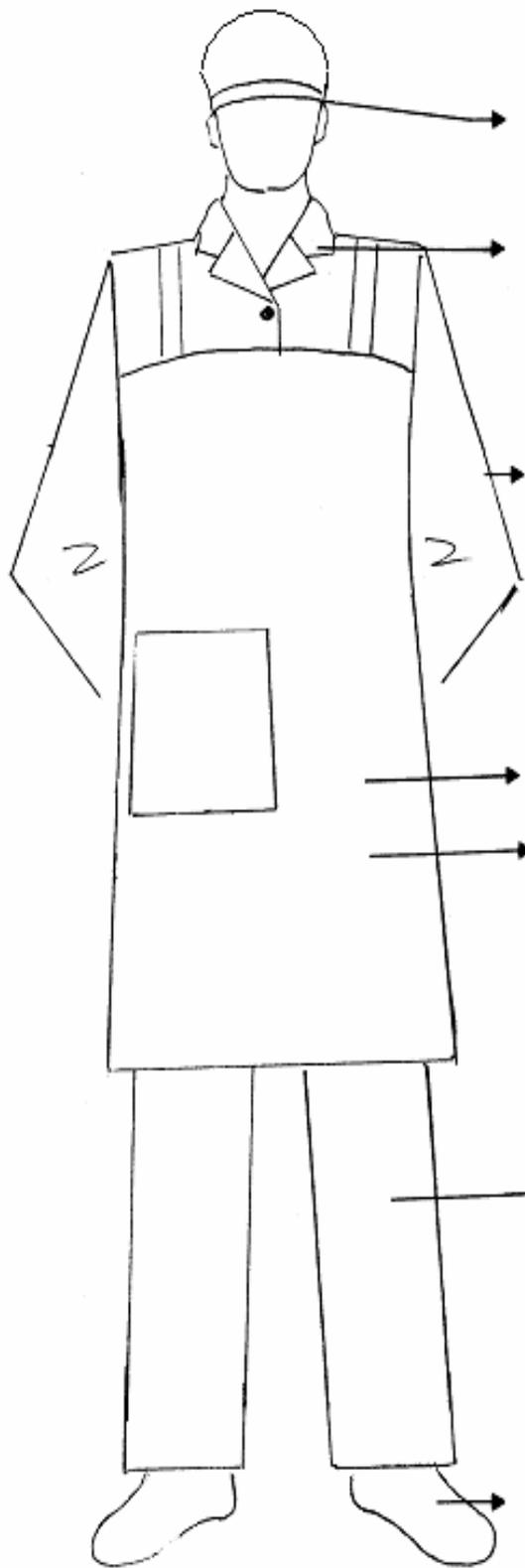
B. 產品品質部分：

1. 產品數量不符規定者。
2. 產品數量有 10%重量未在規定範圍者。
3. 產品不良率達 20%以上者。
4. 產品風味異常者（生味、太鹹、太淡、太甜、酸、苦……等）。
5. 產品質地異常者（組織、結構、色澤、樣式……等）。
6. 產品色澤異常者（外表焦黑、底部焦黑、色澤太淺、色澤不均、色澤不正常……等）。
7. 產品有異物者（毛髮、雜物……等）。

C. 其他經三位監評人員認定為嚴重缺失者。

- (十一) 應檢人應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (十二) 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。
- (十三) 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。
- (十四) 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。
- (十五) 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。
- (十六) 檢定結束後，應由監場人員點收機具，應檢人應將產品、製作報告表、名牌送繳監評處，監評人員並在准考證術科欄上戳記應檢章後始得出場。
- (十七) 檢定時間視考題而定，提前交件不予加分。
- (十八) 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。
- (十九) 評分項目包括：評分標準(一)工作態度與衛生習慣、評分標準(二)製作技術、評分標準(三)成品品質等三大項，若任何一大項扣分超過 40%(不含 40%)，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。

- (二十) 應檢人不可攜帶通訊器材（如行動電話、呼叫器等）進入考場。
- (廿一) 其他未盡事宜，除依考試院訂頒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。



#### 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

## 二、專業性應檢須知：

乙級術科測試，每人每次須自下列中式麵食加工製品中，自行選考一項，其中選項編號 1 需勾選三分項，每項指定（非自選）一種製品測試，選項編號 2 勾選兩分項，並指定（非自選）三種製品測試，檢定合格後，證書上即註明所選類項的名稱。

選項編號	勾選之選項	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—燒餅油條
		D	發麵類—發酵麵食
		E	發麵類—發粉麵食（蒸）
		F	發麵類—發粉麵食（油炸）
2		G	酥（油）皮類
		H	糕（漿）皮類

### (二) 製作說明：

1. 考生進場可攜帶已核准後的“參考配方表”。
2. 「製作報告表」依抽籤後的產品數量與重量，當場詳細填寫原料名稱、百分比、重量，單價及原料金額，並將製作流程及條件加以記錄之。
3. 原料應使用公制計算、稱量，**稱量容差 $\pm 3\%$** 。
4. 餡需配合製作數量表需求調製，不可剩餘。
5. 材料表列單價僅供成本計算用。
6. 如經監評人員鑑定為嚴重過失者以「0」分計。

### (三) 評分標準：

1. 評分注意事項
  - (1) 取消應檢資格其總分以「0」分計項目，與應檢須知規定相同
  - (2) 嚴重缺點犯其中任何一項，其總分以「0」分計
  - (3) 主要缺點扣分達配分之 40%或以上時，以「0」分計

(4) 評分標準表(一)、(二)、(三)中有任一項以 0 分計者，總分以「0」分計。

2. 評分標準表：分三大項

(1) 評分標準表(一)

工作態度與衛生習慣 20%（如附表）

取消應檢資格或犯嚴重缺點，其總分以「0」分計項目，與應檢須知規定相同。

項 目	說 明	配 分
一、工作態度與衛生習慣	<p>(一)嚴重缺點：凡有下列任一情形者，其總分以「0」分計。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.工作場所內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物等。</li> <li>2.工作前後未檢視用具及清洗用具者。</li> <li>3.生熟原料或產品混合放置。</li> <li>4.將原料、產品或器具直接接觸地面。</li> <li>5.不服從評審人員糾正。</li> <li>6.其他（請評審詳細註明原因）。</li> </ol> <p>(二)主要缺點：凡有下列任一情形者一律扣 5 分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.不愛惜或不當使用原料、用具或機械。</li> <li>2.指甲過長、塗指甲油、戴手錶或飾物（如戒指、耳環、項鍊等）。</li> <li>3.工作前未洗手，工作中用手擦汗或用手觸碰各項不潔衛生動作者。</li> <li>4.工作後對使用之器具、桌面或機械等清潔不力。</li> <li>5.工作衣帽不符合一般性自備工具規定者。</li> <li>6.工作中頭髮未密蓋或著裝不整者。</li> <li>7.工作中桌面凌亂。</li> <li>8.工作後未將器具歸位。</li> <li>9.廢棄物未分類存放者。</li> <li>10.其他（請評審詳細註明原因）。</li> </ol>	20 分

(2) 評分標準表(二)

製作技術 30%：包括配方制定、計算與稱量、製作條件說明、操作正確與熟練程度等。

(3) 評分標準表(三)

產品品質 50%：包括外部品質、內部品質等。

3. 每項考一種以上產品時，祇要有一種產品扣分超過 40 分或不及格，即為不及格。

(四) 其他規定，現場說明。

(五) 一般性自備工具參考：可攜帶計算機、計時器、標貼紙、文具、尺、紙巾、衛生手套、白色口罩及場地設備表中可自備之器具、設備等。

(六) 應檢須知、已核准的自訂參考配方表可攜入考場，其他配方表不可攜入考場。

(七) 術科測試配題組合：

1. 測試試題

分項編號	分項名稱	試題名稱
A	水調(和)麵類 —冷水麵食	01A、乾麵條(096-920201A) 02A、油麵(096-920202A) 03A、水餃(096-920203A) 04A、貓耳朵(096-920204A)
B	水調(和)麵類 —燙麵食	01B、蒸餃(096-920201B) 02B、荷葉餅(096-920202B) 03B、蔥油餅(096-920203B) 04B、韭菜盒子(096-920204B)
C	水調和麵類 —燒餅油條	01C、芝麻燒餅(096-920201C) 02C、香酥燒餅(096-920202C) 03C、油條(096-920203C) 04C、蘿蔔絲酥餅(096-920204C)

D	發麵類 —發酵麵食	01D、饅頭 (096-920201D) 02D、菜肉包 (096-920202D) 03D、豆沙包 (096-920203D) 04D、銀絲捲 (096-920204D)
E	發麵類 —發粉麵食 (蒸)	01E、蒸蛋糕 (096-920201E) 02E、馬拉糕 (096-920202E) 03E、黑糖糕 (096-920203E) 04E、發糕 (096-920204E)
F	發麵類 —發粉麵食 (油炸)	01F、沙琪瑪 (096-920201F) 02F、開口笑 (096-920202F) 03F、糖麻花 (096-920203F) 04F、兩相好 (096-920204F)
G	酥 (油) 皮類	01G、蛋黃酥 (096-920201G) 02G、老婆餅 (096-920202G) 03G、椰蓉酥 (096-920203G) 04G、太陽餅 (096-920204G) 05G、咖哩餃 (096-920205G)
H	糕 (漿) 皮類	01H、鳳梨酥 (096-920201H) 02H、酥皮蛋塔 (096-920202H) 03H、台式月餅 (096-920203H) 04H、廣式月餅 (096-920204G) 05H、龍鳳喜餅 (096-920205H)

## 2. 配題組合

說明：1. 依應檢人勾選之選項，抽測下列一組試題組合。

2. 勾選酥（油）皮類與糕（漿）皮類，需先抽 A、B、C 選項再抽試題組合。

3. 測試時間 6 小時（含寫製作報告表、產品製作、清潔等）。

4. 非下列試題選項的組合，需由二位或以上命題委員同意。

選 項 配 題 組 合	第 1 項	第 2 項	第 3 項
		A. 冷水麵食 B. 燙麵食 C. 燒餅油條	A. 冷水麵食 B. 燙麵食 D. 發酵麵食
第 1 組	01A 乾麵條 04B 韭菜盒子 04C 蘿蔔絲酥餅	01A 乾麵條 01B 蒸餃 03D 豆沙包	01A 乾麵條 04B 韭菜盒子 04E 發糕
第 2 組	02A 油麵 03B 蔥油餅 02C 香酥燒餅	02A 油麵 03B 蔥油餅 02D 菜肉包	02A 油麵 01B 蒸餃 03E 黑糖糕
第 3 組	03A 水餃 02B 荷葉餅 03C 油條	03A 水餃 02B 荷葉餅 04D 銀絲捲	03A 水餃 02B 荷葉餅 01E 蒸蛋糕
第 4 組	04A 貓耳朵， 01B 蒸餃 01C 芝麻燒餅	04A 貓耳朵 04B 韭菜盒子 01D 饅頭	04A 貓耳朵 03B 蔥油餅 02E 馬拉糕

選 項 配題 組合	第 4 項	第 5 項	第 6 項
		A. 冷水麵食 B. 燙麵食 F. 發粉麵食 (油炸)	A. 冷水麵食 C. 燒餅油條 D. 發酵麵食
第 1 組	01A 乾麵條 02B 荷葉餅 01F 沙琪瑪	01A 乾麵條 01C 芝麻燒餅 04D 銀絲捲	01A 乾麵條 01C 芝麻燒餅 01E 蒸蛋糕
第 2 組	02A 油麵 04B 韭菜盒子 02F 開口笑	02A 油麵 04C 蘿蔔絲酥餅 03D 豆沙包	02A 油麵 02C 香酥燒餅 02E 馬拉糕
第 3 組	03A 水餃 03B 蔥油餅 03F 糖麻花	03A 水餃 02C 香酥燒餅 02D 菜肉包	03A 水餃 03C 油條 04E 發糕
第 4 組	04A 貓耳朵 01B 蒸餃 04F 兩相好	04A 貓耳朵 03C 油條 01D 饅頭	04A 貓耳朵 04C 蘿蔔絲酥餅 03E 黑糖糕

選 項 配題 組合	第 7 項	第 8 項	第 9 項
		A. 冷水麵食 C. 燒餅油條 F. 發粉麵食 (油炸)	A. 冷水麵食 D. 發酵麵食 E. 發粉麵食 (蒸)
第 1 組	01A 乾麵條 03C 油條 02F 開口笑	01A 乾麵條 03D 豆沙包 02E 馬拉糕	01A 乾麵條 04D 銀絲捲 02F 開口笑
第 2 組	02A 油麵 04C 蘿蔔絲酥餅 03F 糖麻花	02A 油麵 01D 饅頭 01E 蒸蛋糕	02A 油麵 01D 饅頭 01F 沙琪瑪
第 3 組	03A 水餃 01C 芝麻燒餅 04F 兩相好	03A 水餃 04D 銀絲捲 04E 發糕	03A 水餃 02D 菜肉包 04F 兩相好
第 4 組	04A 貓耳朵 02C 香酥燒餅 01F 沙琪瑪	04A 貓耳朵 02D 菜肉包 03E 黑糖糕	04A 貓耳朵 03D 豆沙包 03F 糖麻花

選 項 配題 組合	第 10 項	第 11 項	第 12 項
		A. 冷水麵食 E. 發粉麵食 (蒸) F. 發粉麵食 (油炸)	B. 燙麵食 C. 燒餅油條 D. 發酵麵食
第 1 組	01A 乾麵條 02E 馬拉糕 02F 開口笑	01B 蒸餃 02C 香酥燒餅 02D 菜肉包	01B 蒸餃 03C 油條 02E 馬拉糕
第 2 組	02A 油麵 03E 黑糖糕 04F 兩相好	02B 荷葉餅 04C 蘿蔔絲酥餅 03D 豆沙包	02B 荷葉餅 04C 蘿蔔絲酥餅 01E 蒸蛋糕
第 3 組	03A 水餃 04E 發糕 01F 沙琪瑪	03B 蔥油餅 03C 油條 01D 饅頭	03B 蔥油餅 02C 香酥燒餅 03E 黑糖糕
第 4 組	04A 貓耳朵 01E 蒸蛋糕 03F 糖麻花	04B 韭菜盒子 01C 芝麻燒餅 04D 銀絲捲	04B 韭菜盒子 01C 芝麻燒餅 04E 發糕

選 項 配題 組合	第 13 項	第 14 項	第 15 項
		B. 燙麵食 C. 燒餅油條 F. 發粉麵食 (油炸)	B. 燙麵食 D. 發酵麵食 E. 發粉麵食 (蒸)
第 1 組	01B 蒸餃 03C 油條 02F 開口笑	01B 蒸餃 01D 饅頭 02E 馬拉糕	01B 蒸餃 01D 饅頭 04F 兩相好
第 2 組	02B 荷葉餅 04C 蘿蔔絲酥餅 01F 沙琪瑪	02B 荷葉餅 04D 銀絲捲 04E 發糕	02B 荷葉餅 04D 銀絲捲 02F 開口笑
第 3 組	03B 蔥油餅 02C 香酥燒餅 04F 兩相好	03B 蔥油餅 02D 菜肉包 01E 蒸蛋糕	03B 蔥油餅 02D 菜肉包 01F 沙琪瑪
第 4 組	04B 韭菜盒子 01C 芝麻燒餅 03F 糖麻花	04B 韭菜盒子 03D 豆沙包 03E 黑糖糕	04B 韭菜盒子 03D 豆沙包 03F 糖麻花

選 項 配題 組合	第 16 項	第 17 項	第 18 項
		B.燙麵食 E.發粉麵食（蒸） F.發粉麵食（油炸）	C.燒餅油條 D.發酵麵食 E.發粉麵食（蒸）
第 1 組	01B 蒸餃 01E 蒸蛋糕 02F 開口笑	01C 芝麻燒餅 03D 豆沙包 01E 蒸蛋糕	01C 芝麻燒餅 04D 銀絲捲 01F 沙琪瑪
第 2 組	02B 荷葉餅 04E 發糕 04F 兩相好	02C 香酥燒餅 02D 菜肉包 02E 馬拉糕	02C 香酥燒餅 02D 菜肉包 03F 糖麻花
第 3 組	03B 蔥油餅 02E 馬拉糕 03F 糖麻花	03C 油條 01D 饅頭 03E 黑糖糕	03C 油條 03D 豆沙包 02F 開口笑
第 4 組	04B 韭菜盒子 03E 黑糖糕 01F 沙琪瑪	04C 蘿蔔絲酥餅 04D 銀絲捲 04E 發糕	04C 蘿蔔絲酥餅 01D 饅頭 04F 兩相好

選 項 配題 組合	第 19 項	第 20 項
		C.燒餅油條 E.發粉麵食（蒸） F.發粉麵食（油炸）
第 1 組	01C 芝麻燒餅 03E 黑糖糕 04F 兩相好	01D 饅頭 01E 蒸蛋糕 02F 開口笑
第 2 組	02C 香酥燒餅 04E 發糕 02F 開口笑	02D 菜肉包 03E 黑糖糕 01F 沙琪瑪
第 3 組	03C 油條 01E 蒸蛋糕 03F 糖麻花	03D 豆沙包 04E 發糕 03F 糖麻花
第 4 組	04C 蘿蔔絲酥餅 02E 馬拉糕 01F 沙琪瑪	04D 銀絲捲 02E 馬拉糕 04F 兩相好

選 項  配題 組合	第 21 項		
	A	B	C
	G、酥（油）皮類 H、糕（漿）皮類	G、酥（油）皮類 H、糕（漿）皮類	G、酥（油）皮類 H、糕（漿）皮類
第 1 組	01G 蛋黃酥 02G 老婆餅 03H 台式月餅	01G 老婆餅 05G 咖哩餃 05H 龍鳳喜餅	01G 蛋黃酥 01H 鳳梨酥 03H 台式月餅
第 2 組	02G 老婆餅 03G 椰蓉酥 02H 酥皮蛋塔	01G 蛋黃酥 03G 椰蓉酥 04H 廣式月餅	02G 老婆餅 03H 台式月餅 05H 龍鳳喜餅
第 3 組	03G 椰蓉酥 04G 太陽餅 04H 廣式月餅	04G 太陽餅 01H 鳳梨酥 03H 台式月餅	03G 椰蓉酥 02H 酥皮蛋塔 04H 廣式月餅
第 4 組	04G 太陽餅 05G 咖哩餃 01H 鳳梨酥	05G 咖哩餃 02H 酥皮蛋塔 05H 龍鳳喜餅	04G 太陽餅 01H 鳳梨酥 04H 廣式月餅

貳、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試自訂參考配方表

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

註：本表由考生試前填寫，可攜到考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印）





伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定場地設備表(一)—基本設備

基本設備為每一試題皆需準備之設備

(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	台	10	附水槽及肘動式水龍頭
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、槳狀、鋼絲攪拌器及可附安全護網	台	10	
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，雙層每層 3kw 或以上	台	5	每人一層
4	蒸箱	以瓦斯為熱源，附不銹鋼網狀蒸盤，單門或多門式，自動供水系統	台	6	共用
5	發酵箱	自動溫濕度控制式，2 門或以上	台	2	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	共用
7	冷藏櫃(庫)	0°C~7°C， H180×W120×D80cm 或以上	台	1	共用
8	冷凍櫃(庫)	-20°C 或以下 H180×W120×D80cm 或以上	台	1	共用
9	壓(延)麵機	2HP，滾輪間隙及轉速皆可調，滾輪直徑 14cm 左右或以上，附捲麵棍、支架配件	台	4	共用 附安全護罩，長度需小於或等於切麵條機
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~6 公斤(或以上) (精密度 1 公克)	台	10	
11	溫度計	-10~110°C 或 150°C，不鏽鋼探針	支	10	共用
		電子式 (-20~400°C)	支	3	
12	瓦斯爐	單爐或雙爐	台	10	雙爐兩人共用

13	刮板	塑膠製	支	10	☆
14	砧板	長方型，塑膠製	個	10	☆
15	刀	不鏽鋼，切原料用	支	10	☆
16	麵刀	不鏽鋼	支	10	☆
17	桿麵棍	長 30 及 60 公分	組	10	☆
18	單柄桿麵棍	中點專用	支	10	☆
19	麵粉刷	寬 8~10 公分	支	10	☆
20	羊毛刷	寬 3~5 公分	支	10	☆
21	粉篩	不鏽鋼 20~30 目直徑 30~36 公分	個	10	☆
22	量杯	鋁或不鏽鋼，容量 236 毫升	個	10	量比重用☆
23	打蛋器	不鏽鋼直立式	支	10	☆
24	包餡匙	竹或不鏽鋼、長 15~20 公分	支	10	☆
25	稱量原料容器	鋁、塑膠盤或不鏽鋼盆、鍋	個	40	☆
26	不鏽鋼鍋	8~10 公升及 4-6 公升，附蓋	組	10	
27	平烤盤	配合烤箱規格	個	20	
28	產品框	不鏽鋼網盤 40×60 公分左右	個	2	考場前後共用
29	時鐘	掛鐘，直徑 30 公分或以上， 附時針、分針、秒針	個	1	共用
30	清潔用具	清潔劑、刷子、抹布等	組	10	
31	加壓清洗裝置	1Hp 或以上，高壓清洗附噴槍	台	1	共用
32	加壓空氣機	1HP 或以上，壓力 6kg/m <sup>2</sup> 或以上， 加壓空氣清潔用附空氣噴槍	台	1	共用
33	烘手機	110V，自動或手動式	台	2	共用
34	溫濕度計	溫度刻度 0~50℃，濕度刻度 0~100	個	1	共用

附註：共同之基本設備及各題所附之專業設備，皆可以生產型設備或登記合格之生產工廠之場地與設備來考試，材料與製作數量按設備需求配合，且不可低於各試題材料表與製作數量表所列數量。

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：冷水麵食—乾麵條（掛麵）（096-920201A）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 原料混合均勻經適當之鬆弛後，使用壓麵（延）機，壓延成適當厚度之麵片，不可切段，再用切麵條機成型成麵條。產品外觀平滑均一、無不良雜物或斑點、掛麵時不可斷裂、煮後咀嚼時具有彈韌性及滑韌感。
2. 乾麵條製作需使用攪拌機、壓麵（延）機、切麵條機與乾燥機等機具。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作麵糰重  $1,800 \pm 2\%$  公克，生麵皮厚  $1.4 \pm 0.2\text{mm}$  長 200 公分或以上，乾燥後切成 20~25cm 的乾麵條（掛麵），取 100 公克煮熟。
2. 製作麵糰重  $2,000 \pm 2\%$  公克，生麵皮厚  $1.4 \pm 0.2\text{mm}$  長 200 公分或以上，乾燥後切成 20~25cm 的乾麵條（掛麵），取 100 公克煮熟。
3. 製作麵糰重  $2,200 \pm 2\%$  公克，生麵皮厚  $1.4 \pm 0.2\text{mm}$  長 200 公分或以上，乾燥後切成 20~25cm 的乾麵條（掛麵），取 100 公克煮熟。

五、乾麵條（掛麵）檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201A)（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切麵條機	切刀方形 NO.8、10（切刀有一種規格即可）	台	1	共用
2	漏杓	鋁或不鏽鋼直徑 15 公分以上	支	1	
3	掛麵棍	不鏽鋼，長 60~100 公分	支	2	
4	乾燥機	熱風可調溫，附不鏽鋼掛桿	台	1	共用
5	厚度計	0.1~10mm，0.01mm 精度	支	1	共用
6	厚薄規	0.1~5mm 或以上，0.01mm 精度	支	1	共用
7	量尺	30~60cm 之不鏽鋼或塑腸製	支	1	共用

六、乾麵條（掛麵）檢定材料表 (096-920201A)（每人份）

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	2000	20	含防黏粉
2	食鹽	精製	公克	60	20	
3	乳化劑	食品級膏或粉狀	公克	20	200	
4	磷酸鹽	食品級	公克	10	250	
5	食用鹼粉	碳酸鈉等	公克	10	60	
6	粘稠劑	CMC 等	公克	10	200	
7	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	30	
8	澱粉	樹（木）薯、玉米澱粉等	公克	300	40	
9	包裝盒	配合環保需求	個	1	不計	
10	塑膠袋	配合環保需求	個	1	不計	5 斤裝

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：冷水麵食—油麵（096-920202A）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 原料混合均勻經適當之鬆弛後，使用壓麵（延）機，壓延與捲麵不可分段，再用切麵條機成型後才可分段，經水煮、冷卻、拌油之產品。產品外觀平滑均一、無不良雜物或斑點、麵不可斷裂或黏結、煮後需具有適當的色澤、咀嚼時具有彈韌性、滑韌感及適當的鹹味。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機、切麵條機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作油麵熟品重  $2400\pm 5\%$  公克，生麵皮厚度  $1.2\pm 0.2\text{mm}$  之油麵（長度 30 公分以上）一份。
2. 製作油麵熟品重  $2500\pm 5\%$  公克，生麵皮厚度  $1.2\pm 0.2\text{mm}$  之油麵（長度 30 公分以上）一份。
3. 製作油麵熟品重  $2600\pm 5\%$  公克，生麵皮厚度  $1.2\pm 0.2\text{mm}$  之油麵（長度 30 公分以上）一份。

五、油麵檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920202A) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切麵條機	切刀方形 NO.4、6 (切刀有一種規格即可)	台	1	共用
2	漏杓	鋁或不鏽鋼直徑 15 公分以上	支	1	
3	厚度計	0.1~10mm，0.01mm 精度	支	1	共用
4	厚薄規	0.1~5mm 或以上，0.1mm 精度	支	1	共用
5	量尺	30~60cm 之不鏽鋼或塑腸製	支	1	共用

六、油麵檢定材料表 (096-920202A) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1500	20	含防黏粉
2	食鹽	精製	公克	60	20	
3	乳化劑	食品級膏或粉狀	公克	20	200	
4	磷酸鹽	食品級油麵適用	公克	20	250	
5	食用鹼粉	碳酸鈉等	公克	20	60	
6	粘稠劑	CMC 等	公克	20	200	
7	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	150	30	
8	食用色素	食用黃色 4 號	公克	10	不計	
9	澱粉	樹(木)薯、玉米澱粉等	公克	200	40	
10	包裝盒	配合環保需求	個	5	不計	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：冷水麵食—水餃（096-920203A）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 原料以攪拌機攪拌成均勻的麵糰，經適當之鬆弛，使用壓麵（延）機，壓延成適當厚度之麵皮後，壓切成圓形麵皮，包餡成型，經水煮熟之產品。產品需封口密合、外觀飽滿、大小一致、不可嚴重皺縮或破皮，煮熟後餡心應熟透風味良好，皮應有適當的韌滑性與咬感。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $20 \pm 2$  公克（皮：餡 = 2：3）之水餃 40 個，並將其中 20 個煮熟。
2. 製作每個生重  $20 \pm 2$  公克（皮：餡 = 2：3）之水餃 45 個，並將其中 20 個煮熟。
3. 製作每個生重  $20 \pm 2$  公克（皮：餡 = 2：3）之水餃 50 個，並將其中 20 個煮熟。

五、水餃檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920203A) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	圓形壓模	不鏽鋼，內徑8公分	個	1	共用
2	漏杓	鋁或不鏽鋼直徑15公分以上	支	1	共用
3	厚度計	0.1~10mm，0.01mm精度	支	1	共用
4	厚薄規	0.1~5mm或以上，0.01mm精度	支	1	共用

六、水餃檢定材料表 (096-920203A) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1000	20	含防黏粉
2	食鹽	精製	公克	50	20	
3	乳化劑	食品級膏或粉狀	公克	10	200	
4	磷酸鹽	食品級，水餃皮選用	公克	2	250	
5	食用鹼粉	碳酸鈉等	公克	2	60	
6	粘稠劑	CMC等，水餃皮選用	公克	2	200	
7	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	50	30	
8	豬絞肉	冷凍或冷藏	公克	500	100	
9	高麗菜	生鮮	公克	600	30	
10	青蔥	生鮮	公克	100	40	
11	薑	生鮮	公克	50	50	
12	醬油	市售品	公克	50	40	
13	味精	市售品	公克	20	100	
14	香油	市售品	公克	50	160	
15	澱粉	樹(木)薯、玉米澱粉等	公克	200	40	含防黏粉
16	包裝盒	配合環保需求	個	4	不計	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：冷水麵食—貓耳朵（096-920204A）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用冷水麵之方式製作麵糰，以機械壓延成具適當厚度之薄麵片，用刀切成小麵塊，再用手整形成貓耳朵之形狀，經水煮熟的產品。產品需表面光滑細緻、大小一致、不相互黏結、且應有適當的韌滑性與咀嚼感，中心要熟透。
2. 麵糰攪拌需使用攪拌機、壓延需用壓麵（延）機。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作生麵糰重  $500\pm 5\%$ 公克的貓耳朵（每個重 5 公克以內），取 300 公克煮熟。
2. 製作生麵糰重  $550\pm 5\%$ 公克的貓耳朵（每個重 5 公克以內），取 300 公克煮熟。
3. 製作生麵糰重  $600\pm 5\%$ 公克的貓耳朵（每個重 5 公克以內），取 300 公克煮熟。

五、貓耳朵檢定場地設備表(二)－專業設備 (096-920204A) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	漏杓	鋁或不鏽鋼直徑 15 公分以上	支	1	

六、貓耳朵檢定材料表 (096-920204A) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1400	20	含防黏粉
2	蛋	雞蛋	公克	300	40	
3	食鹽	精製	公克	60	20	
4	乳化劑	食品級膏或粉狀	公克	20	200	
5	磷酸鹽	食品級	公克	10	250	
6	食用鹼粉	碳酸鈉等	公克	10	60	
7	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	30	
8	澱粉	樹(木)薯、玉米澱粉等	公克	200	40	含防黏粉
9	包裝盒	透明塑膠盒	個	4	不計	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燙麵食—蒸餃（096-920201B）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵之方式製作蒸餃皮，中間包肉餡，經手工成型、蒸熟之產品。產品需外型挺立、不變形、不可破皮或破底、大小一致、內餡不可鬆散。
2. 麵糰需使用攪拌機、麵皮可選用整型機、蒸熟用蒸箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

- 1.製作每個生重  $25\pm 2$  公克（皮：餡=2：3）之蒸餃 40 個。
- 2.製作每個生重  $25\pm 2$  公克（皮：餡=2：3）之蒸餃 45 個。
- 3.製作每個生重  $25\pm 2$  公克（皮：餡=2：3）之蒸餃 50 個。

五、蒸餃檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201B) (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	條	2	配合蒸籠規格，可用蒸烤紙替代

六、蒸餃檢定材料表 (096-920201B) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	中筋麵粉		公克	700	20	含防黏粉
2	豬絞肉	冷凍或冷藏肉	公克	800	100	
3	青蔥	生鮮	公克	150	40	
4	薑	生鮮	公克	60	50	
5	香油	白芝麻油	公克	50	160	
6	醬油	市售品	公克	50	40	
7	味精	市售品	公克	20	100	
8	澱粉	樹(木)薯或玉米澱粉等	公克	150	40	
9	胡椒粉	市售品	公克	10	200	
10	鹽	精製	公克	20	20	
11	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	30	
12	包裝盒	配合環保需求	個	6	不計	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燙麵食—荷葉餅（096-920202B）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵之方式製作麵糰，將 2 個麵糰相疊後，以機械或手工整型成具適當厚度之圓形薄麵皮，經烙熟、兩片分開之產品。產品需外型完整、厚薄大小一致、質地柔軟、具有韌性。
2. 需使用攪拌機、可選用壓麵（延）機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個單片生重  $24\pm 2$  公克，單片直徑  $20\pm 2$  公分烙熟的荷葉餅 50 張。
2. 製作每個單片生重  $24\pm 2$  公克，單片直徑  $20\pm 2$  公分烙熟的荷葉餅 56 張。
3. 製作每個單片生重  $24\pm 2$  公克，單片直徑  $20\pm 2$  公分烙熟的荷葉餅 60 張。

五、荷葉餅檢定場地設備表(二)－專業設備 (096-920202B) (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，附鏟、蓋、方形或圓形，圓形內徑 32~40cm	組	1	

六、荷葉餅檢定材料表 (096-920202B) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1200	20	含防黏粉
2	鹽	精製	公克	20	20	
3	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	200	30	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燙麵食—蔥油餅（096-920203B）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵之方式製作麵糰，整形成具層次之圓麵皮，經煎或油烙熟之產品。產品需外型完整、大小一致、蔥粒分佈均勻、外皮香脆、兩面成金黃色、內層柔軟有層次。
2. 需使用攪拌機、可選用壓麵（延）機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

- 1.製作每個生重  $110\pm 5\%$ 公克，直徑 15~18 公分的蔥油餅 12 個。
- 2.製作每個生重  $110\pm 5\%$ 公克，直徑 15~18 公分的蔥油餅 14 個。
- 3.製作每個生重  $110\pm 5\%$ 公克，直徑 15~18 公分的蔥油餅 16 個。

五、蔥油餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920203B) (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，附鏟、蓋、方形或圓形，圓形內徑32~40cm	組	1	

六、蔥油餅檢定材料表 (096-920203B) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	2000	20	含防黏粉
2	青蔥	生鮮	公克	400	40	
3	鹽	精製	公克	100	20	
4	味精	市售品	公克	20	100	
5	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	500	30	
6	白胡椒粉	市售品	公克	50	200	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燙麵食—韭菜盒子（096-920204B）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 以燙麵製成麵糰，以機械或手工整型成適當厚度的麵皮，經包餡成型成半圓型，再煎或油烙熟之產品；產品需外表金黃色、封口完全密合、大小一致。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機（可選用）製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $80\pm 5$  公克重的韭菜盒子（皮：餡=1：1）22 個。
2. 製作每個生重  $80\pm 5$  公克重的韭菜盒子（皮：餡=1：1）24 個。
3. 製作每個生重  $80\pm 5$  公克重的韭菜盒子（皮：餡=1：1）26 個。

五、韭菜盒子檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920204B) (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，附鏟、蓋、方形或圓形，圓形內徑32~40cm	組	1	

六、韭菜盒子檢定材料表 (096-920204B) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1200	20	含防黏粉
2	韭菜	生鮮	公克	400	50	
3	豬絞肉	冷凍或冷藏	公克	500	100	
4	粉絲	乾貨	公克	200	100	
5	味精	市售品	公克	75	100	
6	食鹽	精製	公克	40	20	
7	砂糖	細砂	公克	30	40	
8	香油	市售品	公克	45	160	
9	胡椒粉	市售品	公克	20	30	
10	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	200	30	煎熟用
11	澱粉	樹(木)薯或玉米澱粉等	公克	100	40	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燒餅油條—芝麻燒餅(096-920201C)

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵之方式製作麵糰，以大包酥方式包入油酥，經整型烤焙成具層次的產品。
2. 需使用攪拌機、烤箱等機械製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $85\pm 5$  公克（內含油酥約 30%）之長方形（長：寬 =  $15\sim 18\text{cm} : 6\sim 8\text{cm}$ ）芝麻燒餅 20 個。
2. 製作每個生重  $85\pm 5$  公克（內含油酥約 30%）之長方形（長：寬 =  $15\sim 18\text{cm} : 6\sim 8\text{cm}$ ）芝麻燒餅 22 個。
3. 製作每個生重  $85\pm 5$  公克（內含油酥約 30%）之長方形（長：寬 =  $15\sim 18\text{cm} : 6\sim 8\text{cm}$ ）芝麻燒餅 24 個。

五、芝麻燒餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201C) (每人份)

※ 本試題無專業設備

六、芝麻燒餅檢定材料表 (096-920201C) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1500	20	含防黏粉
2	低筋麵粉		公克	500	20	
3	鹽	精製	公克	20	20	
4	白芝麻	市售品	公克	200	60	
5	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	500	30	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燒餅油條—香酥燒餅(096-920202C)

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮包油酥（大、小包酥均可）之方式製作，表面沾白芝麻，於烤焙後產生層次之產品。產品需大小一致、色澤均勻，鼓起有層次、表面白芝麻分佈均勻。
2. 需使用攪拌機、烤箱等機械製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $50\pm 5$  公克（內含油酥約 40%），長：寬=2~3：1 之香酥燒餅 20 個。
2. 製作每個生重  $50\pm 5$  公克（內含油酥約 40%），長：寬=2~3：1 之香酥燒餅 22 個。
3. 製作每個生重  $50\pm 5$  公克（內含油酥約 40%），長：寬=2~3：1 之香酥燒餅 24 個。

五、香酥燒餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920202C) (每人份)

※ 本試題無專業設備

六、香酥燒餅檢定材料表 (096-920202C) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	800	20	含防黏粉
2	低筋麵粉		公克	400	20	
3	食鹽	精製	公克	20	20	
4	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	500	30	
5	白芝麻		公克	200	60	
6	細砂糖		公克	100	40	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燒餅油條—油條(096-920203C)

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 將攪拌完成又經適度鬆弛之麵糰，經整型（2 條重疊）、油炸而成之產品。產品需平整、大小均一、長度一致，且充份膨發而無不良風味。
2. 需使用攪拌機、油炸機等機具製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 以麵糰  $900\pm 5\%$  公克製成長 25~35 公分之油條 20 條。
2. 以麵糰  $1000\pm 5\%$  公克製成長 25~35 公分之油條 22 條。
3. 以麵糰  $1100\pm 5\%$  公克製成長 25~35 公分之油條 24 條。

五、油條檢定場地設備表(二)－專業設備 (096-920203C) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	粗鐵絲	直徑 0.2cm~0.3cm， 長 20cm~25cm	支	1	可自備
2	量尺	30cm	支	1	
3	竹(木)筷	長 40cm~45cm，油炸用	雙	1	

六、油條檢定材料表 (096-920203C) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	特高筋、油條專用	公克	1000	20	可自備 含防黏粉
2	食鹽	精製	公克	20	20	
3	燒鉀明礬	市售乾粉	公克	20	80	
4	小蘇打	市售乾粉	公克	20	60	
5	碳酸氫銨	市售乾粉	公克	20	80	
6	油炸油	大豆沙拉油、精製棕 櫚油等	公克	18000	30	共用、成本計 算以 600 公克 計算

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—水調（和）麵類

一、試題名稱：燒餅油條—蘿蔔絲酥餅(096-920204C)

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮包油酥之方式（大、小包酥皆可）製作，以生蘿蔔絲包餡表面沾白芝麻，於烤焙後使皮產生層次之產品。產品需表面白芝麻分佈均勻、色澤均一、大小一致，**餡不可爆露，底不得有硬殼或漏餡。**
2. 需使用攪拌機、可選用酥（油）皮整型機等機具製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $47\pm 5$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之蘿蔔絲酥餅 24 個。
2. 製作每個生重  $47\pm 5$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之蘿蔔絲酥餅 26 個。
3. 製作每個生重  $47\pm 5$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之蘿蔔絲酥餅 28 個。

五、蘿蔔絲酥餅檢定場地設備表(二)－專業設備 (096-920204C) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	酥(油)皮整型機	酥(油)皮壓捲用	台	1	可選用

六、蘿蔔絲酥餅檢定材料表 (096-920204C) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	600	20	
2	低筋麵粉		公克	400	20	
3	食鹽	精製	公克	40	20	
4	食用油	豬油等固體油	公克	800	30	
5	白芝麻		公克	200	60	
6	白蘿蔔	新鮮連皮	公克	1800	40	
7	青蔥	新鮮	公克	50	40	
8	味精	結晶狀	公克	10	100	
9	胡椒粉	白胡椒粉，粉末	公克	10	200	
10	細砂糖		公克	100	40	
11	香油	市售品	公克	20	160	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發酵麵食—饅頭（096-920201D）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 麵糰，經適當之鬆弛或發酵、壓延、**成型(圓形或刀切)**，再經最後發酵後蒸熟之產品。產品需表面光滑、大小均一、不破皮、不皺縮、無不正常之斑點、具有適當的韌性與咀嚼感。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機、蒸箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

- 1.製作每個生麵糰重  $100\pm 5\%$ 公克的**圓形或刀切**饅頭 20 個。
- 2.製作每個生麵糰重  $100\pm 5\%$ 公克的**圓形或刀切**饅頭 24 個。
- 3.製作每個生麵糰重  $100\pm 5\%$ 公克的**圓形或刀切**饅頭 28 個。

五、饅頭檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201D) (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	條	2	配合蒸籠規格，可用蒸烤紙替代

六、饅頭檢定材料表 (096-920201D) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	2400	20	含防黏粉
2	酵母	速溶酵母粉	公克	60	180	
3	黃豆粉	細粉狀	公克	60	70	
4	細砂糖		公克	300	40	
5	食用油	精製豬油或雪白油	公克	80	60	
6	發粉	雙重反應式	公克	40	60	建議用月光牌
7	乳化劑	食品級膏或粉狀	公克	30	200	
8	奶粉	脫脂	公克	60	150	
9	墊紙	8×8公分	張	35	0.8/張	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發酵麵—菜肉包（096-920202D）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用發酵麵糰製作外皮，內部為菜肉餡，經壓延、包餡整形成圓形（8道以上紋路）或麥穗形、蒸熟之產品。產品需表面光滑細緻、**收口密合或留小洞、餡不可外露**、大小均一、不破皮、不皺縮、無不正常之斑點，有適當之韌性與咀嚼感，具產品該有之風味。
2. 需使用攪拌機與壓麵（延）機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生麵糰（含餡）重  $70 \pm 5\%$  公克（皮：餡 = 5：2）之菜肉包 20 個。
2. 製作每個生麵糰（含餡）重  $70 \pm 5\%$  公克（皮：餡 = 5：2）之菜肉包 24 個。
3. 製作每個生麵糰（含餡）重  $70 \pm 5\%$  公克（皮：餡 = 5：2）之菜肉包 28 個。

五、菜肉包檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920202D) (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	條	2	配合蒸籠規格，可用蒸烤紙替代

六、菜肉包檢定材料表 (096-920202D) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	中筋麵粉		公克	1500	20	含防黏粉
2	酵母	速溶酵母粉	公克	40	180	
3	黃豆粉	生鮮細粉狀	公克	40	70	
4	細砂糖		公克	200	40	
5	食用油	精製豬油或雪白油	公克	70	60	
		大豆沙拉油		100	30	
6	發粉	雙重反應式	公克	30	60	建議用月光牌
7	乳化劑	食品級，膏或粉狀	公克	20	200	
8	奶粉	脫脂	公克	40	150	
9	豬絞肉	冷凍或冷藏	公克	600	100	
10	青菜	大白菜或高麗菜	公克	600	25	
11	青蔥	生鮮	公克	100	40	
12	香油	市售品(白芝麻)	公克	50	160	
13	醬油	市售品	公克	50	40	
14	味精	市售品	公克	20	100	
15	澱粉	樹薯或馬鈴薯等	公克	50	40	
16	胡椒粉	市售品	公克	10	200	
17	鹽	精製	公克	40	20	
18	薑	生鮮	公克	50	40	
19	墊紙	8x8公分	張	35	0.8/張	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發酵麵食—豆沙包（096-920203D）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 麵糰經適當之鬆弛或發酵、壓延、包餡整型成三角形或圓形，經最後發酵後蒸熟之產品。產品需表面光滑細緻、收口密合、餡不可外露、大小均一、不破皮、不皺縮、無不正常之斑點。
2. 需使用攪拌機、壓（延）麵機、蒸箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $70 \pm 5\%$  公克（皮：餡 = 5：2）的豆沙包 20 個。
2. 製作每個生重  $70 \pm 5\%$  公克（皮：餡 = 5：2）的豆沙包 24 個。
3. 製作每個生重  $70 \pm 5\%$  公克（皮：餡 = 5：2）的豆沙包 28 個。

五、豆沙包檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920203D) (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	條	2	配合蒸籠規格，可用蒸烤紙替代

六、豆沙包檢定材料表 (096-920203D) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1500	20	含防黏粉
2	酵母	速溶酵母粉	公克	50	180	
3	黃豆粉	細粉狀	公克	50	70	
4	細砂糖		公克	200	40	
5	食用油	精製豬油或雪白油	公克	50	60	
6	發粉	雙重反應式	公克	30	100	建議用月光牌
7	乳化劑	食品級膏或粉狀	公克	30	200	
8	含油烏豆沙		公克	700	60	
9	奶粉	脫脂	公克	50	150	
10	墊紙	10x10公分白色臘紙	張	35	1/張	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發酵麵食—銀絲捲（096-920204D）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用發酵麵糰製作麵皮及麵絲，經整形成長條型、蒸熟之產品。產品需表面光滑細緻、外型均勻、大小一致、不破皮、不皺縮、表面無不正常之斑點，有適當之韌性與咀嚼感。
2. 需使用攪拌機與壓麵（延）機、蒸箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生麵糰重  $120 \pm 5\%$  公克（麵皮：麵絲 = 1：1）之銀絲捲 14 個。
2. 製作每個生麵糰重  $120 \pm 5\%$  公克（麵皮：麵絲 = 1：1）之銀絲捲 16 個。
3. 製作每個生麵糰重  $120 \pm 5\%$  公克（麵皮：麵絲 = 1：1）之銀絲捲 18 個。

五、銀絲捲檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920204D) (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	條	2	配合蒸籠規格，可用蒸烤紙替代

六、銀絲捲檢定材料表 (096-920204D) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	2000	20	含防黏粉
2	酵母	速溶酵母粉	公克	60	180	
3	黃豆粉	細粉狀	公克	60	70	
4	細砂糖		公克	200	40	
5	食用油	精製豬油或雪白油	公克	60	60	
6	發粉	雙重反應式	公克	30	60	建議用月光牌
7	乳化劑	食品級膏或粉狀	公克	30	200	
8	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	30	
9	奶粉	脫脂	公克	30	150	
10	墊紙	10×15公分白色臘紙	張	20	1/張	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（蒸）—蒸蛋糕（096-920201E）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 原料混合成適當麵糊，再經蒸熟之產品。產品表面平坦光滑或微凸，富彈性，內部組織細緻、鬆軟、不黏牙。
2. 需使用攪拌機及蒸箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

- 1.製作每個麵糊重  $250\pm 10\%$ 公克的蒸蛋糕 8 個。
- 2.製作每個麵糊重  $250\pm 10\%$ 公克的蒸蛋糕 9 個。
- 3.製作每個麵糊重  $250\pm 10\%$ 公克的蒸蛋糕 10 個。

五、蒸蛋糕檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201E) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸模	圓型或方型鋁箔盒容積 500~600 毫升	個	10	可用略同規格代替

六、蒸蛋糕檢定材料表 (096-920201E) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	600	20	
2	蛋	生鮮雞蛋	公克	1200	40	
3	細砂糖		公克	1000	40	
4	發粉	雙重反應式	公克	30	100	建議用月光牌
5	奶粉	全脂	公克	50	120	
6	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	30	
7	乳化劑	食品級，蒸蛋糕適用	公克	50	200	
8	香草香精	市售品	公克	10	150	
9	鹽	精製	公克	20	20	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（蒸）—馬拉糕（096-920202E）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 以攪拌均勻的麵糊，裝模蒸熟之產品。產品表面光澤、色澤均一，組織鬆軟，上半部有適當的孔隙及良好的風味。
2. 需使用攪拌機、蒸箱等機具製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

- 1.製作每個麵糊 400±20 公克的馬拉糕 4 盤。
- 2.製作每個麵糊 400±20 公克的馬拉糕 5 盤。
- 3.製作每個麵糊 400±20 公克的馬拉糕 6 盤。

五、馬拉糕檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920202E) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸模	圓型或方型鋁箔盒容積 500~600 毫升	個	10	可用略同規格代替

六、馬拉糕檢定材料表 (096-920202E) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	1000	20	
2	蛋	生鮮	公克	1400	40	
3	發粉	雙重反應式	公克	30	60	建議用月光牌
4	砂糖	細砂、二砂	公克	1000	40	
5	小蘇打	食品級	公克	20	60	
6	奶粉	脫脂	公克	40	100	
7	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	150	30	
8	鹽	精製	公克	20	20	
9	鹼粉	碳酸鈉等	公克	50	50	
10	香草粉	食品級	公克	10	500	
11	焦糖色素	食品級	公克	10	100	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（蒸）項—黑糖糕 (096-920203E)

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 原料混合成適當麵糊，再經蒸熟之產品。產品表面具光澤，內部組織鬆軟富彈性。
2. 使用攪拌機及蒸箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個麵糊重  $400\pm 20$  公克的黑糖糕 6 個。
2. 製作每個麵糊重  $400\pm 20$  公克的黑糖糕 7 個。
3. 製作每個麵糊重  $400\pm 20$  公克的黑糖糕 8 個。

五、黑糖糕檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920203E) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸模	圓型或方型鋁箔盒容積 500~600 毫升	個	10	可用略同規格代替

六、黑糖糕檢定材料表 (096-920203E) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或低筋	公克	1200	20	
2	澱粉	木薯、樹薯、地瓜粉等	公克	600	40	
3	紅糖	顆粒粉末狀	公克	1200	30	
4	細砂糖		公克	1200	40	
5	蛋	生鮮雞蛋	公克	600	40	
6	發粉	雙重反應式	公克	100	100	建議用月光牌
7	白芝麻	市售品	公克	40	50	
8	乳化劑	市售品，蛋糕適用	公克	10	100	
9	焦糖色素	具紅糖香味	公克	10	100	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（蒸）—發糕 (096-920204E)

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 原料混合成適當麵糊，經蒸熟成表面有 3 瓣以上裂口之產品，內部組織鬆軟富彈性。
2. 需使用攪拌機及蒸箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個麵糊重  $170\pm 10$  公克的發糕 10 個。
2. 製作每個麵糊重  $170\pm 10$  公克的發糕 12 個。
3. 製作每個麵糊重  $170\pm 10$  公克的發糕 14 個。

五、發糕檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920204E) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸碗	瓷碗或耐熱 120℃ 以上無毒材質碗，容積 220~280 毫升	個	20	

六、發糕檢定材料表 (096-920204E) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	1000	20	
2	細砂糖		公克	800	40	
3	發粉	雙重反應式	公克	40	100	建議用月光牌
4	鹽	精製	公克	30	20	
5	香草精	市售品	公克	10	100	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（油炸）—沙琪瑪 (096-920201F)

二、完成時限：6 小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 將麵糰經捍薄、切條、油炸、拌糖漿再成型、切塊之產品。
2. 需使用攪拌機等、油炸機機械製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作生麵糰重  $850\pm 20$  公克之沙琪瑪一盤，再切成 20 塊。
2. 製作生麵糰重  $900\pm 20$  公克之沙琪瑪一盤，再切成 20 塊。
3. 製作生麵糰重  $950\pm 20$  公克之沙琪瑪一盤，再切成 20 塊。

五、沙琪瑪檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201F) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	漏杓	不鏽鋼直徑 15 公分以上	支	1	
2	不鏽鋼盤	長 50 公分×寬 20 公分×高 5 公分左右	個	1	成品整形用
3	攪拌匙	木製、竹製、不鏽鋼製，長 20 ~25 公分	支	2	拌糖漿用

六、沙琪瑪檢定材料表 (096-920201F) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	高筋麵粉		公克	1200	20	含防黏粉
2	精製豬油	市售品	公克	100	60	
3	蛋	新鮮雞蛋	公克	1000	40	
4	碳酸氫銨	市售品	公克	40	80	
5	細砂糖		公克	1000	40	
6	鹽	精製	公克	30	20	
7	麥芽糖	84°Brix 左右	公克	500	50	
8	油炸油	大豆沙拉油、精製棕欖油等	公克	18000	30	成本計算以 600 公克計算

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（油炸）—開口笑（096-920202F）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 將原料混合成麵糰，分割整型後，表面沾白芝麻，油炸產生適當裂口之產品。  
產品大小、顏色均一、表面白芝麻分佈均勻、質地酥鬆。
2. 使用攪拌機、油炸機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

- 1.製作每個生麵糰重  $20\pm 2$  公克的開口笑 50 個。
- 2.製作每個生麵糰重  $20\pm 2$  公克的開口笑 55 個。
- 3.製作每個生麵糰重  $20\pm 2$  公克的開口笑 60 個。

五、開口笑檢定場地設備表(二)－專業設備 (096-920202F) (每人份)

※ 本試題無專業設備

六、開口笑檢定材料表 (096-920202F) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	800	20	
2	細砂糖	或糖粉	公克	500	40	
3	蛋	生鮮雞蛋	公克	400	40	
4	發粉	雙重反應式	公克	30	100	建議用月光牌
5	鹽	精製	公克	20	20	
6	食用油	酥油或雪白油	公克	100	60	
7	油炸油	大豆沙拉油、精製棕櫚油等	公克	18000	30	成本計算以 600 公克計
8	白芝麻	生品	公克	300	100	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（油炸）—糖麻花 (096-920203F)

二、完成時限：6 小時（含另外兩種產品）

三、試題說明：

1. 以發酵或發粉麵糰之方式製作，經油炸裹糖（翻糖）之產品。產品需大小一致、色澤均勻、組織膨鬆香脆、裹糖均勻而乾爽。
2. 需使用攪拌機、油炸機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每條生麵糰重  $22\pm 2$  公克（不含裹糖）之麻花 30 個。
2. 製作每條生麵糰重  $22\pm 2$  公克（不含裹糖）之麻花 35 個。
3. 製作每條生麵糰重  $22\pm 2$  公克（不含裹糖）之麻花 40 個。

五、糖麻花檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920203F) (每人份)

※ 本試題無專業設備

六、糖麻花檢定材料表 (096-920203F) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材 料 規 格	單位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	中筋麵粉	或粉心	公克	1000	20	
2	高筋麵粉		公克	1000	20	
3	低筋麵粉		公克	1000	20	
4	細 砂 糖		公克	600	20	
5	糖 粉		公克	200	20	
6	麥 芽 糖	84°Brix	公克	200	20	
7	食 鹽	精製	公克	20	20	
8	蛋	生鮮	公克	100	40	
9	固 體 油	豬油或精製豬油	公克	100	30	
10	食 用 油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	20	
11	燒 明 礬	食品級	公克	40	80	
12	小 蘇 打	食品級	公克	40	80	
13	碳酸氫銨	食品級	公克	20	80	
14	酵 母	快速乾酵母	公克	40	200	
15	發 粉	雙重反應式	公克	40	150	
16	油 炸 油	大豆沙拉油、精製棕櫚油等	公克	18000	60	成本計算時以600公克計

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—發麵類

一、試題名稱：發粉麵食（油炸）—兩相好 (096-920204F)

二、完成時限：6 小時（含另外兩種產品）

三、試題說明：

1. 以發酵麵糰夾糖心之方式製作，經油炸之產品。產品需大小一致、色澤均勻、兩麵糰外角膨大成  $90^\circ$  以上，夾層不可有硬糖塊。
2. 需使用攪拌機、油炸機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生麵糰重  $95 \pm 5$  公克（含糖心）之兩相好 20 個。
2. 製作每個生麵糰重  $95 \pm 5$  公克（含糖心）之兩相好 22 個。
3. 製作每個生麵糰重  $95 \pm 5$  公克（含糖心）之兩相好 24 個。

五、兩相好檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920204F) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	竹(木)筷	長 40~45cm, 油炸用	雙	1	

六、兩相好檢定材料表 (096-920204F) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	中筋麵粉	或粉心	公克	1500	20	
2	高筋麵粉		公克	1000	20	
3	低筋麵粉		公克	500	20	
4	細砂糖		公克	200	40	
5	糖粉		公克	300	40	
6	食鹽	精製	公克	20	20	
7	固體油	豬油或精製豬油	公克	100	30	
8	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	20	
9	芝麻	白芝麻	公克	50	60	
10	燒明礬	食品級	公克	40	80	
11	小蘇打	食品級	公克	40	80	
12	碳酸氫銨	食品級	公克	20	80	
13	酵母	快速乾酵母	公克	40	200	
14	泡打粉	雙重反應式	公克	40	150	建議用月光牌
15	油炸油	大豆沙拉油、精製棕櫚油等	公克	3000	60	成本計算時以600公克計

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—酥（油）皮類

一、試題名稱：酥（油）皮麵衣—蛋黃酥（096-920201G）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用油皮包油酥之方式（大、小包酥均可）製作，以含油豆沙與鹹蛋黃為餡，表面刷蛋黃液、沾芝麻等處理，經烤熟後之產品。產品表面具金黃色光澤、大小一致、外型完整不可爆裂、底不可有硬麵塊或裂紋、底餡不可外露，皮具層次。
2. 需使用攪拌機、可選用酥油皮整型機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $57 \pm 3$  公克（皮：酥：餡〈含 1/2 個鹹蛋黃〉約=3：2：6）之蛋黃酥 30 個。
2. 製作每個生重  $57 \pm 3$  公克（皮：酥：餡〈含 1/2 個鹹蛋黃〉約=3：2：6）之蛋黃酥 32 個。
3. 製作每個生重  $57 \pm 3$  公克（皮：酥：餡〈含 1/2 個鹹蛋黃〉約=3：2：6）之蛋黃酥 36 個。

五、蛋黃酥檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201G) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	酥(油)皮整型機	酥(油)皮壓捲用	台	1	可選用

六、蛋黃酥檢定材料表 (096-920201G) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	500	20	
2	麵粉	低筋	公克	300	20	
3	細砂糖		公克	100	40	
4	食用油	豬油、奶油等固體油	公克	400	30	
5	雞蛋	新鮮全蛋	公克	150	40	
6	黑芝麻		公克	40	60	
7	含油豆沙		公克	1100	60	
8	鹹蛋黃	鴨蛋	個	20	5/個	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—酥（油）皮類

一、試題名稱：酥（油）皮麵食—老婆餅（096-920202G）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮包油酥之方式（大、小包酥皆可）製作，再包餡整型成扁圓形，經烤焙後之產品。產品應外型完整、大小一致、油皮應具層次，不可破損且需具金黃色澤。
2. 需使用攪拌機、酥可選用（油）皮整型機操作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $87\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：6）之老婆餅 24 個。
2. 製作每個生重  $87\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：6）之老婆餅 26 個。
3. 製作每個生重  $87\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：6）之老婆餅 28 個。

五、老婆餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920202G) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	酥(油)皮整型機	酥(油)皮壓捲用	台	1	可選用
2	扎洞器	塑膠，不鏽鋼或竹製	支	1	

六、老婆餅檢定材料表 (096-920202G) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	高筋麵粉	可用中筋粉	公克	500	20	
2	低筋麵粉		公克	600	20	
3	豬油	純或精製	公克	350	60	
4	糖粉	或細砂糖	公克	700	40	
5	糕仔粉	市售品	公克	200	80	
6	冬瓜糖	市售品	公克	600	80	
7	絞碎豬肥肉		公克	300	50	
8	白芝麻	市售品	公克	150	60	
9	鹽	精製	公克	20	20	
10	雞蛋	新鮮全蛋	公克	130	40	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—酥（油）皮類

一、試題名稱：酥（油）皮麵食—椰蓉酥（096-920203G）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用油皮包油酥之方式（大、小包酥均可）製作，經鬆弛、摺捍、包餡、整型成三層之矩形、表面沾椰子粉，經烤焙後，皮產生層次之產品。產品表面椰子粉分佈均勻，色澤均一、大小一致、餡不可外露、底不得有硬殼。
2. 需使用攪拌機、可選用酥（油）皮整型機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $47\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之椰蓉酥 36 個。
2. 製作每個生重  $47\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之椰蓉酥 38 個。
3. 製作每個生重  $47\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之椰蓉酥 40 個。

五、椰蓉酥檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920203G) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	酥(油)皮整型機	酥(油)皮壓捲用	台	1	可選用

六、椰蓉酥檢定材料表 (096-920203G) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1000	20	
2	低筋麵粉		公克	800	20	
3	食用油	豬油、奶油等固體油	公克	600	60	
4	奶油	無鹽	公克	300	100	
5	糖粉	或細砂糖	公克	600	40	
6	雞蛋	新鮮全蛋	公克	200	40	
7	椰子粉	粗粒狀	公克	200	100	
8	鹽	精製	公克	30	20	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—酥（油）皮類

一、試題名稱：酥（油）皮麵食—太陽餅（096-920204G）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用油皮包油酥之方式（大、小包酥均可）製作，再包餡整型成扁圓形(可刷蛋水或不刷)，經烤焙後之產品。產品應外型完整、大小一致、油皮應具層次、不可破損或爆餡。
2. 需使用攪拌機、可選用酥（油）皮整型機製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $60\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：1）之太陽餅 24 個。
2. 製作每個生重  $60\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：1）之太陽餅 26 個。
3. 製作每個生重  $60\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：1）之太陽餅 28 個。

五、太陽餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920204G) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	酥(油)皮整型機	酥(油)皮壓捲用	台	1	可選用

六、太陽餅檢定材料表 (096-920204G) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	中筋麵粉		公克	600	20	
2	低筋麵粉		公克	600	20	
3	豬油	純或精製	公克	500	60	
4	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	200	30	
5	糖粉	或細砂糖	公克	500	40	
6	麥芽糖	84°Brix	公克	200	50	
7	奶油	市售品	公克	200	100	
8	雞蛋	新鮮全蛋	公克	100	40	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—酥（油）皮類

一、試題名稱：酥（油）皮麵食—咖哩餃（096-920205G）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用油皮包油酥之方式（大、小包酥均可）製作，經鬆弛、摺捍、包餡作成半圓型，再摺花邊，表面刷蛋液等處理，於烤焙後使皮產生層次之產品。產品需色澤均一、大小一致、餡不可外露、皮酥具層次、底不得有硬殼。
2. 需使用攪拌機、可選用酥（油）皮整型機、烤箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $45\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之咖哩餃 30 個。
2. 製作每個生重  $45\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之咖哩餃 32 個。
3. 製作每個生重  $45\pm 3$  公克（皮：酥：餡=2：1：2）之咖哩餃 34 個。

五、咖哩餃檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920205G) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	酥(油)皮整型機	酥(油)皮壓捲用	台	1	可選用
2	叉子	不鏽鋼，長柄叉子	支	1	

六、咖哩餃檢定材料表 (096-920205G) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1200	20	
2	低筋麵粉		公克	600	20	
3	食用油	豬油、奶油等固體油	公克	600	60	
4	糖粉	或細砂糖	公克	200	40	
5	豬絞肉	冷凍或冷藏	公克	1200	100	
6	洋蔥	新鮮	公克	1200	40	
7	雞蛋	新鮮全蛋	公克	200	40	
8	鹽	精製	公克	50	20	
9	咖哩粉		公克	80	100	
10	味精	市售品	公克	10	100	
11	澱粉	玉米澱粉等	公克	30	40	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—糕（漿）皮類

一、試題名稱：糕（漿）皮麵食—鳳梨酥（096-920201H）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用糕皮包餡，帶模烤焙之產品。產品需表面色澤均勻、外型完整、餡不可外露。
2. 需使用攪拌機、烤箱製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $30 \pm 2$  公克（皮：餡=3：2）之鳳梨酥 48 個。
2. 製作每個生重  $30 \pm 2$  公克（皮：餡=3：2）之鳳梨酥 50 個。
3. 製作每個生重  $30 \pm 2$  公克（皮：餡=3：2）之鳳梨酥 52 個。

五、鳳梨酥檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920201H) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	鳳梨酥模型	鋁或不鏽鋼，長 5 公分× 寬 3.5 公分×高 1.5 公分	個	55	可用串連式代替

六、鳳梨酥檢定材料表 (096-920201H) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	700	20	
2	奶油		公克	350	60	
3	雪白乳化油		公克	150	60	
4	糖粉	或細砂糖	公克	200	40	
5	奶粉	全脂或脫脂	公克	30	120	
6	雞蛋	新鮮全蛋	公克	300	40	
7	鳳梨醬	糖度 77-83°Bx	公克	1200	90	
8	發粉	雙重反應式	公克	15	100	建議用月光牌
9	鹽	精製	公克	20	20	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—糕（漿）皮類

一、試題名稱：糕（漿）皮麵食項—酥皮蛋塔（096-920202H）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用糕（漿）皮之方式製作塔皮，塔內以蛋液充填，經烤焙後之產品。產品需大小一致、外型完整、塔皮需鬆酥、不可破損、蛋液需凝結、表面光滑、不可有裂紋。
2. 需使用攪拌機、烤箱等機具製作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $50\pm 5$  公克（皮：餡=2：3）之蛋塔 36 個。
2. 製作每個生重  $50\pm 5$  公克（皮：餡=2：3）之蛋塔 38 個。
3. 製作每個生重  $50\pm 5$  公克（皮：餡=2：3）之蛋塔 40 個。

五、酥皮蛋塔檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920202H) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蛋塔模型	鋁箔製，上大底小之淺模型，高2~2.5公分	個	40	

六、酥皮蛋塔檢定材料表 (096-920202H) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	800	20	
2	糖粉		公克	500	40	
3	細砂糖		公克	700	40	
4	奶油		公克	300	100	
5	雪白乳化油		公克	300	60	
6	雞蛋	新鮮全蛋	公克	1500	40	
7	發粉	雙重反應式	公克	10	60	建議用月光牌
8	奶粉	全脂或脫脂	公克	150	100	
9	鹽	精製	公克	20	20	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—糕（漿）皮類

一、試題名稱：糕（漿）皮麵食—台式月餅（096-920203H）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用糕皮之方式製作外皮，中間以含油豆沙為餡，經包餡壓模成型、烤焙後之產品。產品需外型完整、不可露餡、印紋清晰。
2. 需使用攪拌機、烤箱操作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $93\pm 3$  公克（皮：餡=1：3）製作 30 個。
2. 製作每個生重  $93\pm 3$  公克（皮：餡=1：3）製作 32 個。
3. 製作每個生重  $93\pm 3$  公克（皮：餡=1：3）製作 34 個。

五、台式月餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920203H) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	月餅模	木或鋁製，容積為 2~3 兩重	支	1	
2	噴水器	塑膠或不鏽鋼製	支	1	

六、台式月餅檢定材料表 (096-920203H) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	600	20	
2	高筋麵粉		公克	300	20	防黏粉用
3	糖粉		公克	300	40	
4	奶粉	脫脂或全脂	公克	60	100	
5	鹽	精製	公克	10	20	
6	全蛋	新鮮品	公克	200	40	
7	麥芽糖	84°Brix	公克	200	50	
8	奶油		公克	200	100	
9	雪白乳化油		公克	200	60	
10	泡打粉	雙重反應式	公克	20	60	
11	含油豆沙		公克	3000	60	
12	小蘇打	市售品	公克	10	80	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—糕（漿）皮類

一、試題名稱：糕（漿）皮麵食—廣式月餅（096-920204H）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用漿皮之方式製作外皮，中間以含油豆沙為餡，經包餡壓模成型、烤焙後之產品。產品需外型完整、不可露餡、印紋清晰、具光澤、不可有裂紋、大小餅皮厚薄一致、鬆軟、風味良好。
2. 需使用攪拌機、烤箱操作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $93\pm 3$  公克（皮：餡=1：4）30 個。
2. 製作每個生重  $93\pm 3$  公克（皮：餡=1：4）32 個。
3. 製作每個生重  $93\pm 3$  公克（皮：餡=1：4）34 個。

五、廣式月餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920204H) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	月餅模	木或鋁製，容積為 2~3 兩重	支	1	
2	噴水器	塑膠或不鏽鋼製	支	1	

六、廣式月餅檢定材料表 (096-920204H) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	600	20	
2	高筋麵粉		公克	300	20	防黏粉
3	液體油	花生油、大豆沙拉油等	公克	300	60	
4	轉化糖漿	78~82%之月餅專用糖漿	公克	400	50	
5	鹼水	30~50 度，港式鹼水	公克	30	100	
6	含油豆沙		公克	3000	60	
7	蛋	新鮮雞蛋	個	3	40	

## 伍、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試試題—糕（漿）皮類

一、試題名稱：糕（漿）皮麵食—龍鳳喜餅（096-920205H）

二、完成時限：六小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 用漿皮之方式製作外皮，中間以含油豆沙為餡，經印模、烤焙後之產品。產品需外型完整、不可露餡、印紋清晰、具金黃色澤、不可有裂紋、大小厚薄一致、餅皮需鬆軟、風味良好。
2. 糕（漿）皮需使用攪拌機操作。

四、製作數量表：

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤製作。

1. 製作每個生重  $450\pm 10$  公克（皮：餡=1：3）之龍鳳喜餅 8 個。
2. 製作每個生重  $450\pm 10$  公克（皮：餡=1：3）之龍鳳喜餅 9 個。
3. 製作每個生重  $450\pm 10$  公克（皮：餡=1：3）之龍鳳喜餅 10 個。

五、龍鳳喜餅檢定場地設備表(二)—專業設備 (096-920205H) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	龍鳳喜餅模	木或鋁製，容積為 10-12 兩(375-450 公克)	支	1	
2	噴水器	塑膠或不鏽鋼製	支	1	

六、龍鳳喜餅檢定材料表 (096-920205H) (每人份)

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	低筋麵粉		公克	800	20	含防黏粉
2	高筋麵粉		公克	300	20	
3	食用油	雪白油、奶油等固體油或大豆等液體油	公克	300	30	
4	轉化糖漿	78~82°Brix	公克	600	40	
5	鹼水	30~50 度，港式鹼水	公克	50	100	
6	含油豆沙		公克	4000	60	
7	蛋	新鮮雞蛋	公克	400	40	
8	食鹽	精製	公克	20	20	
9	糖粉		公克	400	40	

陸、中式麵食加工乙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次一場；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—08：30	1.應檢人抽題及工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
08：30—14：30	測試時間	測試時間6小時
14：30—15：00	監評人員進行成品評審	
15：00—15：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	