



# 中式麵食加工丙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、中式麵食加工丙級技術士技能檢定術科測試應檢須知.....	1-13
貳、中式麵食加工丙級技術士技能檢定術科測試自訂參考配方表與製作報告表.....	14-15
參、中式麵食加工丙級技術士技能檢定術科測試檢定場地設備表(一)—基本設備..	16-17
肆、中式麵食加工丙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.生鮮麵條(096-910301A).....	18-19
02A.油麵(096-910302A).....	20-21
03A.水餃(096-910303A).....	22-23
04A.鍋貼(096-910304A).....	24-25

### B、水調和麵食—燙麵食(9-2項)

01B.蒸餃(096-910301B).....	26-27
02B.燒賣(096-910302B).....	28-29
03B.蔥油餅(096-910303B).....	30-31
04B.韭菜盒子(096-910304B).....	32-33

### C、水調和麵類—燒餅油條(9-3項)

01C.芝麻燒餅(096-910301C).....	34-35
02C.油條(096-910302C).....	36-37
03C.蘿蔔絲酥餅(096-910303C).....	38-39

### D、發麵類—發酵麵(9-4項)

01D.饅頭(096-910301D).....	40-41
02D.菜肉包(096-910302D).....	42-43

03D.水煎包 (096-910303D) .....	44-45
04D.叉燒包 (096-910304D) .....	46-47
E、發麵類—發粉麵食(蒸)(9-5項)	
01E.發糕 (096-910301E) .....	48-49
02E.馬拉糕 (096-910302E) .....	50-51
F、發麵類—發粉麵食(油炸)(9-6項)	
01F.沙琪瑪 (096-910301F) .....	52-53
02F.巧果 (096-910302F) .....	54-55
G、酥(油)皮類(9-7項)	
01G.菊花酥 (096-910301G) .....	56-57
02G.蛋黃酥 (096-910302G) .....	58-59
03G.綠豆凸 (096-910303G) .....	60-61
04G.太陽餅 (096-910304G) .....	62-63
05G.咖哩餃 (096-910305G) .....	64-65
06G.老婆餅 (096-910306G) .....	66-67
07G.芝麻喜餅 (096-910307G) .....	68-69
H、糕(漿)皮類(9-8項)	
01H.廣式月餅 (096-910301H) .....	70-71
02H.鳳梨酥 (096-910302H) .....	72-73
03H.台式月餅 (096-910303H) .....	74-75
04H.酥皮蛋塔 (096-910304H) .....	76-77
05H.桃酥 (096-910305H) .....	78-79
伍、中式麵食加工丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表..... 80	

※依應檢人選項，寄送試題

## 壹、中式麵食加工丙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，如有凝義，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 4 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. 機械操作錯誤或使用方法不當，致損壞機械、器具或儀器者。
3. 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。
4. 超過時限未完成者。
5. 產品重作者。
6. 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。
7. 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。
8. 製作方法與條件未寫或寫的不合題意者。
9. 未使用公制、未列百分比者。

10. 使用試題檢定材料表以外之材料者。
11. 不愛惜或浪費材料者。
12. 中途離場者。
13. 離場後未清潔器具或機械者。
14. 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）。

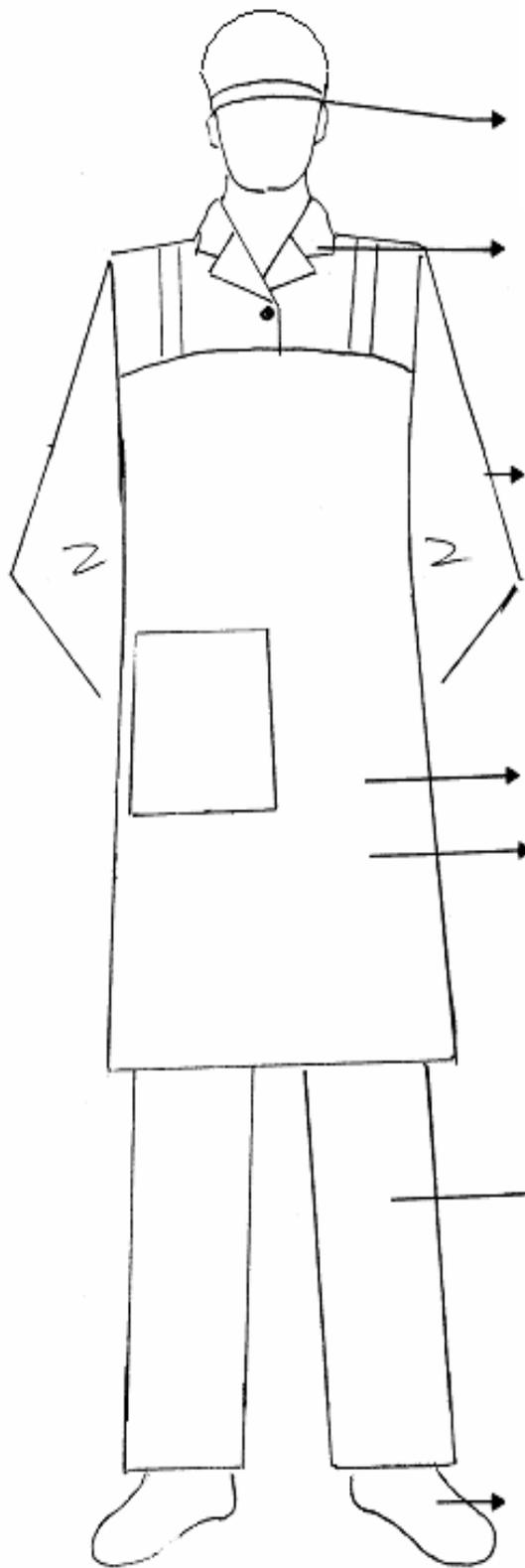
C. 其他經三位監評人員認定為嚴重缺失者。

- (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

(一)丙級術科測試，每人每次須自下列中式麵食加工製品中，自行選考一項，其中選項編號 1 需勾選兩分項，每項指定（非自選）一種製品測試，選項編號 2 勾選兩分項，每項指定（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
3		I	特殊傳統技藝麵食—手拉麵線

### (二) 製作說明：

1. 應檢人進場可攜帶已核准後的參考配方表。
2. 「製作報告表」依規定產品的數量或重量，當場詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作方法與條件加以記錄之。
3. 原料應使用公制計算、稱量，**稱量容差±3%**。
4. 餡需配合製作數量表需求調製，不可剩餘。
5. 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」分計之項目，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，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%：

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。</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者。</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、製作方法與條件、操作正確或熟練程度等。

(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、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. 生鮮麵條（096-910301A） 02A. 油麵（096-910302A） 03A. 水餃（096-910303A） 04A. 鍋貼（096-910304A）
B	水調（和）麵類 — 燙麵食	01B. 蒸餃（096-910301B） 02B. 燒賣（096-910302B） 03B. 蔥油餅（096-910303B） 04B. 韭菜盒子（096-910304B）
C	水調（和）麵類 — 燒餅油條	01C. 芝麻燒餅（096-910301C） 02C. 油條（096-910302C） 03C. 蘿蔔絲酥餅（096-910303C）
D	發麵類 — 發酵麵食	01D. 饅頭（096-910301D） 02D. 菜肉包（096-910302D） 03D. 水煎包（096-910303D） 04D. 叉燒包（096-910304D）
E	發麵類 — 發粉麵食（蒸）	01E. 發糕（096-910301E） 02E. 馬拉糕（096-910302E）
F	發麵類 — 發粉麵食（油炸）	01F. 沙琪瑪（096-910301F） 02F. 巧果（096-910302F）

G	酥(油)皮類	01G. 菊花酥 (096-910301G) 02G. 蛋黃酥 (096-910302G) 03G. 綠豆凸 (096-910303G) 04G. 太陽餅 (096-910304G) 05G. 咖哩餃 (096-910305G) 06G. 老婆餅 (096-910306G) 07G. 芝麻喜餅 (096-910307G)
H	糕(漿)皮類	01H. 廣式月餅 (096-910301H) 02H. 鳳梨酥 (096-910302H) 03H. 台式月餅 (096-910303H) 04H. 酥皮蛋塔 (096-910304H) 05H. 桃酥 (096-910305H)
I	特殊傳統技藝麵食	01I. 手拉麵線 (096-910301I)

## 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 選項再抽試題組合。

3. 測試時間 4 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	A. 冷水麵食 C. 燒餅油條
第 1 組	01A. 生鮮麵條 04B. 韭菜盒子	01A. 生鮮麵條 02C. 油條	01A. 生鮮麵條 04D. 叉燒包
第 2 組	02A. 油麵 03B. 蔥油餅	02A. 油麵 01C. 芝麻燒餅	02A. 油麵 02D. 菜肉包
第 3 組	03A. 水餃 02B. 燒賣	03A. 水餃 01C. 芝麻燒餅	03A. 水餃 03D. 水煎包
第 4 組	04A. 鍋貼 01B. 蒸餃	04A. 鍋貼 03C. 蘿蔔絲酥餅	04A. 鍋貼 01D. 饅頭

選 項 配題 組合	第 4 項	第 5 項	第 6 項
		A. 冷水麵食 E. 發粉麵食 (蒸)	A. 冷水麵食 F. 發粉麵食 (油炸)
第 1 組	01A. 生鮮麵條 02E. 馬拉糕	01A. 生鮮麵條 01F. 薩奇馬	01B. 蒸餃 01C. 芝麻燒餅
第 2 組	02A. 油麵 01E. 發糕	02A. 油麵 02F. 巧果	02B. 燒賣 03C. 蘿蔔絲酥餅
第 3 組	03A. 水餃 01E. 發糕	03A. 水餃 01F. 薩奇馬	03B. 蔥油餅 02C. 油條
第 4 組	04A. 鍋貼 02E. 馬拉糕	04A. 鍋貼 02F. 巧果	04B. 韭菜盒子 01C. 芝麻燒餅

選 項 配題 組合	第 7 項	第 8 項	第 9 項
		B. 燙麵食 D. 發酵麵食	B. 燙麵食 E. 發粉麵食 (蒸)
第 1 組	01B. 蒸餃 03D. 水煎包	01B. 蒸餃 02E. 馬拉糕	01B. 蒸餃 01F. 薩奇馬
第 2 組	02B. 燒賣 01D. 饅頭	02B. 燒賣 01E. 發糕	02B. 燒賣 02F. 巧果
第 3 組	03B. 蔥油餅 04D. 叉燒包	03B. 蔥油餅 02E. 馬拉糕	03B. 蔥油餅 01F. 薩奇馬
第 4 組	04B. 韭菜盒子 02D. 菜肉包	04B. 韭菜盒子 01E. 發糕	04B. 韭菜盒子 02F. 巧果

選 項 配題 組合	第 10 項	第 11 項	第 12 項
		C. 燒餅油條 D. 發酵麵食	C. 燒餅油條 E. 發粉麵食 (蒸)
第 1 組	01C. 芝麻燒餅 02D. 菜肉包	01C. 芝麻燒餅 02E. 馬拉糕	01C. 芝麻燒餅 01F. 薩奇馬
第 2 組	01C. 芝麻燒餅 04D. 叉燒包	02C. 油條 01E. 發糕	02C. 油條 02F. 巧果
第 3 組	02C. 油條 01D. 饅頭	03C. 蘿蔔絲酥餅 02E. 馬拉糕	03C. 蘿蔔絲酥餅 01F. 薩奇馬
第 4 組	03C. 蘿蔔絲酥餅 03D. 水煎包	01C. 芝麻燒餅 02E. 馬拉糕	01C. 芝麻燒餅 01F. 薩奇馬

選 項 配題 組合	第 13 項	第 14 項	第 15 項
		D. 發酵麵食 E. 發粉麵食 (蒸)	D. 發酵麵食 F. 發粉麵食 (油炸)
第 1 組	01D. 饅頭 02E. 馬拉糕	01D. 饅頭 01F. 薩奇馬	01E. 發糕 01F. 薩奇馬
第 2 組	02D. 菜肉包 02E. 馬拉糕	02D. 菜肉包 01F. 薩奇馬	02E. 馬拉糕 02F. 巧果
第 3 組	03D. 水煎包 01E. 發糕	03D. 水煎包 02F. 巧果	01E. 發糕 01F. 薩奇馬
第 4 組	04D. 叉燒包 01E. 發糕	04D. 叉燒包 02F. 巧果	02E. 馬拉糕 02F. 巧果

選 項 配 題 組 合	第 16 A 項	第 16 B 項	第 17 項
	G. 酥(油)皮類 H. 糕(漿)皮類	G. 酥(油)皮類 H. 糕(漿)皮類	I. 特殊傳統 技藝麵食
第 1 組	01G. 菊花酥 04H. 酥皮蛋塔	05G. 咖哩餃 03H. 台式月餅	01I. 手拉麵線
第 2 組	02G. 蛋黃酥 03H. 台式月餅	06G. 老婆餅 05H. 桃酥	01I. 手拉麵線
第 3 組	03G. 綠豆凸 01H. 廣式月餅	07G. 芝麻喜餅 02H. 鳳梨酥	01I. 手拉麵線
第 4 組	04G. 太陽餅 05H. 桃酥	01G. 菊花酥 04H. 酥皮蛋塔	01I. 手拉麵線

(八) 製作報告表配方計算範例(可攜入考場)。

1. 範例：以麵粉 500 公克製作蒸餃 25 個(每個 21 公克，皮：餡=2：1)

2. 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) 已知製作蒸餃 25 個，每個 21 公克，皮：餡=1：2，秤量容差可加 3%。

(2) 餡總重： $21 \text{ 公克} \times 2 \div (1+2) \times 25 \text{ 個} \times (100\% + 3\%) = 361 \text{ 公克}$ 。

(3) 計算公式：各項材料重量=餡總重×單項百分比/小計百分比=361×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	$361 \times 100 / 129 =$	280
	香 菇 ( 乾 )	2	$361 \times 2 / 129 =$	5.6
	青 蔥	5	$361 \times 5 / 129 =$	14
	薑	3	$361 \times 3 / 129 =$	8
	香 油	2	$361 \times 2 / 129 =$	5.6
	醬 油	2	$361 \times 2 / 129 =$	5.6
	味 精	1	$361 \times 1 / 129 =$	3
	鹽	1.5	$361 \times 1.5 / 129 =$	4
	太 白 粉	2	$361 \times 2 / 129 =$	5.6
	胡 椒 粉	0.5	$361 \times 0.5 / 129 =$	1.4
	水	10	$361 \times 10 / 129 =$	28
	小 計	129	$280 + 5.6 + \dots + 1.4 + 28 =$	361

貳、一、中式麵食加工丙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：1.本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印）

貳、二、中式麵食加工丙級技術士技能檢定術科測試製作報告表

產品名稱：\_\_\_\_\_ 製作數量：\_\_\_\_\_

應檢人姓名：\_\_\_\_\_ 准考證號碼：\_\_\_\_\_

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作方法與條件
			<p>製成率=產品總重/原料總重×100%</p> <p>= _____ / _____ ×100%</p> <p>= _____ %</p>
合計			

考生簽註出場時間與簽名：

參、中式麵食加工丙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	40	
28	產品框	不鏽鋼網盤 40x60 公分左右	個	10	
29	時鐘	掛鐘，直徑 30 公分或以上， 附時針、分針、秒針	個	2	前後，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。

## 肆、中式麵食加工丙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—生鮮麵條（096-910301A）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用冷水調（和）麵，經壓延成適當厚度之麵帶，不可切斷，並捲於捲麵棍上，用切麵條機切割成麵條後再分段。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機與切麵條機等機械製作。
3. 切條前之麵片厚度需自行調整壓麵（延）機之滾輪間隙。

四、生鮮麵條製作數量表（096-910301A）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 1,000 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，長約 30~40 公分，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟評分。
- （二）以麵粉 1,100 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，長約 30~40 公分，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟評分。
- （三）以麵粉 1,200 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，長約 30~40 公分，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟評分。

五、生鮮麵條檢定場地表(二)－專業設備 (096-910301A)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切麵條機	8或10號切刀	台	1	共用
2	漏杓	不銹鋼直徑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,0.01mm 精度	組	1	共用
5	量尺	30~60cm 之不銹鋼或塑腸製	支	1	共用

六、生鮮麵條檢定材料表 (096-910301A)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1500	
2	食鹽	精製	公克	60	
3	澱粉	樹薯或玉米等	公克	250	含防黏粉

#### 肆、中式麵食加工丙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（096-910302A）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用冷水調（和）麵，經壓延成適當厚度之麵帶，不可切斷，並捲於捲麵棍上，用切麵條機切割成麵條後再分段，經水煮、冷水冷卻、拌油之產品。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機與切麵條機等機械製作。
3. 切條前之麵帶厚度需自行調整壓麵（延）機、滾輪間隙。

四、油麵製作數量表（096-910302A）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一)以麵粉 800 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵（長度 30 公分以上）  
一批。
- (二)以麵粉 850 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵（長度 30 公分以上）  
一批。
- (三)以麵粉 900 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵（長度 30 公分以上）  
一批。

五、油麵檢定場地表(二)－專業設備（096-910302A）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切麵條機	4或6號切刀	台	1	共用
2	漏杓	不銹鋼，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，0.01mm 精度	組	1	共用
5	量尺	30~60cm 之不銹鋼或塑腸製	支	1	共用

六、油麵檢定材料表（096-910302A）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1200	
2	食鹽	精製	公克	30	
3	食用鹼粉	碳酸鈉等	公克	20	
4	色素	食用黃色 4 號	公克	5	
5	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	250	
6	澱粉	樹(木)薯或玉米澱粉等	公克	150	含防黏粉
7	包裝盒	配合環保需求	個	5	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910303A）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用冷水調（和）麵，經壓延成適當厚度之麵帶，不可切斷，並捲於捲麵棍上，壓延後以模型切成圓形麵片，再包餡，取出部份製品煮熟之產品。
2. 麵皮需使用攪拌機與壓麵（延）機等機械製作。
3. 切割前之麵片厚度需自行調整壓麵（延）機之滾輪間隙。

四、水餃製作數量表（096-910303A）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 400 公克製成麵糰，全部壓製成直徑 8 公分的麵皮，取出 40 張麵皮包成每個重  $20 \pm 2$  公克的水餃（皮：餡=2：3），取出 20 個煮熟，剩餘麵皮需繳回供評分用。餡料以 40 個計算，不可剩餘。
- (二) 以麵粉 420 公克製成麵糰，全部壓製成直徑 8 公分的麵皮，取出 40 張麵皮包成每個重  $20 \pm 2$  公克的水餃（皮：餡=2：3），取出 20 個煮熟，剩餘麵皮需繳回供評分用。餡料以 40 個計算，不可剩餘。
- (三) 以麵粉 450 公克製成麵糰，全部壓製成直徑 8 公分的麵皮，取出 40 張麵皮包成每個重  $20 \pm 2$  公克的水餃（皮：餡=2：3），取出 20 個煮熟，剩餘麵皮需繳回供評分用。餡料以 40 個計算，不可剩餘。

五、水餃檢定場地表(二)－專業設備（096-910303A）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	圓型空心模型	不銹鋼直徑 8 公分	個	1	
2	漏杓	不銹鋼，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，0.01mm 精度	組	1	共用

六、水餃檢定材料表（096-910303A）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	700	
2	豬絞肉	冷藏或冷凍絞肉	公克	300	
3	青蔥	新鮮	公克	100	
4	薑	新鮮	公克	50	
5	香油	市售品	公克	20	
6	沙拉油	市售品	公克	100	
7	醬油	市售品	公克	30	
8	味精	市售品	公克	10	
9	鹽	精製	公克	20	
10	砂糖	特砂或細砂	公克	30	
11	澱粉	樹(木)薯或玉米澱粉等	公克	150	含防黏粉

## 肆、中式麵食加工丙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—鍋貼（096-910304A）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用冷水調和（麵），壓延成適當厚度之麵帶，不可切斷，並捲於捲麵棍上，壓延後以模型壓切成圓形麵片，經包餡整形後煎熟之產品。
2. 麵皮需使用攪拌機、壓麵（延）機等機械製作。
3. 切割前之麵片厚度需自行調整壓麵（延）機之滾輪間隙。

四、鍋貼製作數量表（096-910304A）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 500 公克製成麵糰，全部壓製成直徑 9 公分的麵皮，取出 30 張麵皮製成每個重  $30 \pm 2$  公克的鍋貼 30 個（皮：餡=2：3）煎熟後評分，剩餘麵皮需繳回供評分用。餡料以 30 個計算，不可剩餘。
- （二）以麵粉 520 公克製成麵糰，全部壓製成直徑 9 公分的麵皮，取出 30 張麵皮製成每個重  $30 \pm 2$  公克的鍋貼 30 個（皮：餡=2：3）煎熟後評分，剩餘麵皮需繳回供評分用。餡料以 30 個計算，不可剩餘。
- （三）以麵粉 540 公克製成麵糰，全部壓製成直徑 9 公分的麵皮，取出 30 張麵皮製成每個重  $30 \pm 2$  公克的鍋貼 30 個（皮：餡=2：3）煎熟後評分，剩餘麵皮需繳回供評分用。餡料以 30 個計算，不可剩餘。

五、鍋貼檢定場地表(二)－專業設備（096-910304A）

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	
2	圓形空心壓模	不銹鋼直徑 9 公分	個	1	
3	厚度計	0.1~10mm，0.01mm 精度	支	1	共用
4	厚薄規	0.1~5mm,0.01mm 精度	組	1	共用

六、鍋貼檢定材料表（096-910304A）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	700	含防黏粉
2	豬絞肉	冷藏或冷凍絞肉	公克	600	
3	香油	市售品、麻油	公克	20	
4	醬油	市售品	公克	30	
5	食鹽	精製	公克	30	
6	味精	市售結晶狀	公克	20	
7	青蔥	生鮮品	公克	50	
8	薑	生鮮品	公克	50	
9	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	200	煎熟用
10	砂糖	特砂或細砂	公克	30	
11	澱粉	樹(木)薯或玉米澱粉等	公克	200	含防黏粉

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910301B）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵製作麵皮，經包餡蒸熟之產品。
2. 麵皮需使用攪拌機等機械製作。

四、蒸餃製作數量表（096-910301B）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 400 公克製成麵糰，取出部份麵糰製成每個重  $21 \pm 2$  公克的蒸餃 30 個（皮：餡 = 1：2），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。餡料依製作數量計算，不可剩餘。
- (二) 以麵粉 420 公克製成麵糰，取出部份麵糰製成每個重  $21 \pm 2$  公克的蒸餃 30 個（皮：餡 = 1：2），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。餡料依製作數量計算，不可剩餘。
- (三) 以麵粉 440 公克製成麵糰，取出部份麵糰製成每個重  $21 \pm 2$  公克的蒸餃 30 個（皮：餡 = 1：2），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。餡料依製作數量計算，不可剩餘。

五、蒸餃檢定場地(二)－專業設備 (096-910301B)

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	1	配合蒸籠規格，可用蒸烤紙替代

六、蒸餃檢定材料表 (096-910301B)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	800	含防黏粉
2	豬絞肉	新鮮或冷凍絞肉	公克	600	
3	青蔥	新鮮	公克	100	
4	薑	新鮮	公克	30	
5	香油	市售品	公克	30	
6	醬油	市售品	公克	30	
7	味精	市售品	公克	20	
8	鹽	精製	公克	20	
9	胡椒粉	市售品	公克	10	
10	澱粉	樹(木)薯或玉米澱粉等	公克	150	含防黏粉

## 肆、中式麵食加工丙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—燒賣（096-910302B）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵製作麵皮，經包餡蒸熟之產品。
2. 麵皮需使用攪拌機等機械製作。

四、燒賣製作數量表（096-910302B）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 300 公克製成麵糰，取出部份麵糰製成每個重  $30\pm 2$  公克的燒賣 30 個（皮：餡=1：4），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。餡料依製作數量計算，不可剩餘。
- (二) 以麵粉 320 公克製成麵糰，取出部份麵糰製成每個重  $30\pm 2$  公克的燒賣 30 個（皮：餡=1：4），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。餡料依製作數量計算，不可剩餘。
- (三) 以麵粉 340 公克製成麵糰，取出部份麵糰製成每個重  $30\pm 2$  公克的燒賣 30 個（皮：餡=1：4），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。餡料依製作數量計算，不可剩餘。

五、燒賣檢定場地表(二)－專業設備 (096-910302B)

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	1	配合蒸籠規格，可用蒸烤紙替代

六、燒賣檢定材料表 (096-910302B)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1000	含防黏粉
2	豬絞肉	新鮮或冷凍絞肉	公克	600	
3	青蔥	新鮮	公克	100	
4	薑	新鮮	公克	20	
5	香油	市售品	公克	20	
6	醬油	市售品	公克	30	
7	味精	市售品	公克	10	
8	鹽	精製	公克	20	
9	胡椒粉	市售品	公克	5	
10	澱粉	樹薯(太白)或玉米澱粉等	公克	150	含防黏粉

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910303B）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵製成具多層次，且用油兩面煎熟之薄圓形產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、蔥油餅製作數量表（096-910303B）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 600 公克，製作每個直徑 15~18 公分的蔥油餅 10 個。
- （二）以麵粉 620 公克，製作每個直徑 15~18 公分的蔥油餅 10 個。
- （三）以麵粉 640 公克，製作每個直徑 15~18 公分的蔥油餅 10 個。

五、蔥油餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910303B）

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（096-910303B）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1000	
2	味精	市售品	公克	20	
3	鹽	精製	公克	30	
4	胡椒粉	市售品	公克	10	
5	食用油	沙拉油、精製棕櫚油等	公克	500	
6	青蔥	新鮮	公克	200	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910304B）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 用燙麵製作麵皮，經包餡、整形後用油煎熟之成品。
2. 麵皮需使用攪拌機等機械製作。

四、韭菜盒子製作數量表（096-910304B）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 400 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 10 個（每個皮：餡=1：1）。
- （二）以麵粉 420 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 10 個（每個皮：餡=1：1）。
- （三）以麵粉 440 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 10 個（每個皮：餡=1：1）。

五、韭菜盒子檢定場地表(二)－專業設備（096-910304B）

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（096-910304B）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1000	含防黏粉
2	豬絞肉	冷藏或冷凍絞肉	公克	500	
3	韭菜	市售、生鮮品	公克	300	
4	香油	市售品、麻油	公克	20	
5	醬油	市售品	公克	20	
6	食鹽	精製	公克	20	
7	味精	市售結晶狀	公克	20	
8	青蔥	生鮮品	公克	50	
9	薑	嫩薑、生鮮品	公克	50	
10	食用油	沙拉油或豬油	公克	200	煎熟用
11	冬粉	市售乾製品	公克	150	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910301C）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以燙麵製作麵糰，以大包酥方式包入油酥，經整型烤焙成具有層次之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、芝麻燒餅製作數量表（096-910301C）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 500 公克製成麵皮，裹入 25%油酥，製作長方型（長：寬=15～18cm：6～8cm）芝麻燒餅 12 個。
- (二) 以中筋麵粉 520 公克製成麵皮，裹入 25%油酥，製作長方型（長：寬=15～18cm：6～8cm）芝麻燒餅 12 個。
- (三) 以中筋麵粉 540 公克製成麵皮，裹入 25%油酥，製作長方型（長：寬=15～18cm：6～8cm）芝麻燒餅 12 個。

五、芝麻燒餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910301C）

※本試題無專業設備

六、芝麻燒餅檢定材料表（096-910301C）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋	公克	1000	
2	麵粉	低筋	公克	400	
3	鹽	精製	公克	20	
4	糖	細砂	公克	50	
5	白芝麻	市售品	公克	200	
6	沙拉油	市售品	公克	200	
7	白油	市售品	公克	20	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910302C）

二、完成時間：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 將攪拌完成之麵糰，經整型二條重疊油炸而成之產品。
2. 需使用攪拌機攪拌。

四、油條製作數量表（096-910302C）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 600 公克製作產品長 25~35 公分之油條 20 條。
- （二）以麵粉 640 公克製作產品長 25~35 公分之油條 20 條。
- （三）以麵粉 660 公克製作產品長 25~35 公分之油條 20 條。

五、油條檢定場地表(二)－專業設備 (096-910302C)

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 20~25cm	支	1	可自備
2	筷子	長 50~60cm，竹或木製	雙	1	

六、油條檢定材料表 (096-910302C)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	特高筋或油條專用粉	公克	1000	含撒粉
2	食鹽	精製	公克	20	
3	燒明礬	食品級，燒鉍或燒鉀明礬	公克	20	
4	小蘇打	NaHCO <sub>3</sub>	公克	20	
5	碳酸氫鉍	(NH <sub>4</sub> )HCO <sub>3</sub>	公克	20	
6	油炸油	精製棕欖油或沙拉油	公克	1500	公用

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910303C）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮和油酥製作麵皮，包(生)餡，表面沾白芝麻，經烤焙成具有層次之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、蘿蔔絲酥餅製作數量表（096-910303C）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 360 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。
- (二) 以中筋麵粉 380 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。
- (三) 以中筋麵粉 400 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。

五、蘿蔔絲酥餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910303C）

※本試題無專業設備

六、蘿蔔絲酥餅檢定材料表（096-910303C）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋	公克	600	
2	麵粉	低筋	公克	400	
3	鹽	精製	公克	20	
4	糖	精製	公克	40	
5	油	豬油	公克	500	
6	白芝麻	市售品	公克	400	
7	白蘿蔔	新鮮白蘿蔔連皮	公克	1200	
8	青蔥	新鮮	公克	60	
9	味精	市售品	公克	20	
10	胡椒粉	市售品	公克	5	
11	香油	市售品	公克	20	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910301D）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以發酵麵糰整型成圓型或刀切後，經發酵蒸熟之產品。
2. 需使用攪拌機與壓麵（延）機等機械製作。

四、饅頭製作數量表（096-910301D）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 600 公克，製作圓形或刀切饅頭 12 個。
- （二）以麵粉 650 公克，製作圓形或刀切饅頭 12 個。
- （三）以麵粉 700 公克，製作圓形或刀切饅頭 12 個。

五、饅頭檢定場地(二)－專業設備 (096-910301D)

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 (096-910301D)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1200	含防黏粉
2	速溶酵母	微細粒乾酵母粉	公克	30	
3	糖	細砂	公克	200	
4	黃豆粉	食品級，活性	公克	30	
5	白油	白色乳化油或氫化油	公克	30	
6	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	20	建議採用月光牌
7	奶粉	脫脂	公克	30	
8	墊紙	8×10公分之白紙或臘光紙	張	15	

## 肆、中式麵食加工丙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—菜肉包（096-910302D）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以發酵麵糰製成麵皮，包餡整型成圓型（8 道以上紋路）後，經發酵蒸熟之成品。
2. 需使用攪拌機與壓麵（延）機等機械製作。

四、菜肉包製作數量表（096-910302D）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 500 公克製成麵皮，製作菜肉包 16 個（每個皮：餡=2：1）。
- （二）以麵粉 520 公克製成麵皮，製作菜肉包 16 個（每個皮：餡=2：1）。
- （三）以麵粉 540 公克製成麵皮，製作菜肉包 16 個（每個皮：餡=2：1）。

五、菜肉包檢定場地表(二)－專業設備（096-910302D）

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（096-910302D）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	1000	含防黏粉
2	速溶酵母	微細粒乾酵母粉	公克	30	
3	糖	細砂	公克	150	
4	黃豆粉	食品級，活性	公克	30	
5	奶粉	脫脂	公克	30	
6	白油	白色乳化油或氫化油	公克	30	
7	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	30	建議採用月光牌
8	鹽	精製	公克	50	
9	豬絞肉	新鮮或冷凍絞肉	公克	400	
10	高麗菜	新鮮	公克	1000	
11	青蔥	新鮮	公克	50	
12	香油	市售品	公克	30	
13	醬油	市售品	公克	50	
14	味精	市售品	公克	20	
15	胡椒粉	市售品	公克	10	
16	五香粉	市售品	公克	10	
17	墊紙	8×8公分之白紙或臘光紙	張	20	

## 肆、中式麵食加工丙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—水煎包（096-910303D）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以發酵麵糰製成麵皮，包餡整型成圓型後，用油水單面或雙面煎熟之成品。
2. 麵皮需使用攪拌機製作。

四、水煎包製作數量表（096-910303D）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 400 公克製成麵皮，製作水煎包 20 個，（每個皮：餡=1：1）。
- （二）以麵粉 420 公克製成麵皮，製作水煎包 20 個，（每個皮：餡=1：1）。
- （三）以麵粉 440 公克製成麵皮，製作水煎包 20 個，（每個皮：餡=1：1）。

五、水煎包檢定場地表(二)－專業設備（096-910303D）

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、水煎包檢定材料表（096-910303D）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	800	含防黏粉
2	速溶酵母	微細粒之乾酵母粉	公克	20	
3	豬絞肉	冷藏或冷凍絞肉	公克	400	
4	高麗菜	新鮮	公克	400	
5	青蔥	新鮮	公克	50	
6	薑	新鮮	公克	20	
7	香油	市售品	公克	20	
8	醬油	新鮮或冷凍絞肉	公克	20	
9	味精	結晶狀	公克	10	
10	鹽	精製	公克	20	
11	砂糖	特砂	公克	50	
12	胡椒粉	市售品	公克	10	
13	五香粉	市售品	公克	10	
14	食用油	大豆沙拉油或精製棕櫚油	公克	200	
15	白油	白色乳化油或氫化油	公克	30	

## 肆、中式麵食加工丙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—叉燒包（096-910304D）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以發酵麵糰製成麵皮，包餡成圓型後，經蒸熟成表面有三瓣或以上自然裂開之成品。
2. 麵皮需使用攪拌機等機械製作。

四、叉燒包製作數量表（096-910304D）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一)以麵粉(或含澱粉)450 公克製作麵皮，製作叉燒包 15 個(每個皮：餡=2：1)。
- (二)以麵粉(或含澱粉)490 公克製作麵皮，製作叉燒包 15 個(每個皮：餡=2：1)。
- (三)以麵粉(或含澱粉)530 公克製作麵皮，製作叉燒包 16 個(每個皮：餡=2：1)。

五、叉燒包檢定場地表(二)－專業設備 (096-910304D)

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、叉燒包檢定材料表 (096-910304D)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	低筋	公克	800	含防黏粉
2	速溶酵母	微細粒之乾酵母粉	公克	30	
3	糖	細砂	公克	400	
4	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	40	建議採用月光牌
5	碳酸氫氨	市售品	公克	10	
6	食用鹼粉	碳酸鈉等	公克	10	
7	白油	白色乳化油或氫化油	公克	60	
8	老麵種	老麵	公克	600	應檢人需自備
9	叉燒肉	新鮮	公克	300	
10	澱粉	玉米粉、樹薯粉	公克	30	
11	小麥澱粉	市售品	公克	200	
12	醬油	市售品	公克	20	
13	味精	結晶狀	公克	20	
14	鹽	精製	公克	20	
15	沙拉油	大豆沙拉油	公克	50	
16	墊紙	8×8公分之白紙或臘光紙	張	20	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910301E）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1.以麵粉爲主原料製成麵糊，經蒸熟成表面有裂口之產品。

2.需使用攪拌機等機械製作。

四、發糕製作數量表（096-910301E）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

（一）以麵粉 560 公克，製作發糕 8 個。

（二）以麵粉 580 公克，製作發糕 8 個。

（三）以麵粉 600 公克，製作發糕 8 個。

五、發糕檢定場地表(二)－專業設備 (096-910301E)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸碗	瓷碗或耐熱 120°C 以上無毒材質碗，容積 220~280 毫升	個	10	

六、發糕檢定材料表 (096-910301E)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	低筋或中筋	公克	800	
2	糖	細砂或二砂	公克	600	
3	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	40	建議採用月光牌

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910302E）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以麵粉為主原料製成麵糊，經蒸熟成膨鬆之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、馬拉糕製作數量表（096-910302E）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 260 公克，製作馬拉糕 3 盒。
- （二）以麵粉 280 公克，製作馬拉糕 3 盒。
- （三）以麵粉 300 公克，製作馬拉糕 3 盒。

五、馬拉糕檢定場地表(二)－專業設備（096-910302E）

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	3	可用略同規格代替

六、馬拉糕檢定材料表（096-910302E）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	低筋	公克	600	
2	糖	細砂	公克	600	
3	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	40	建議採用月光牌
4	蛋	新鮮	公克	1200	
5	奶粉	脫脂或全脂	公克	50	
6	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	120	
7	小蘇打	食用級	公克	20	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910301F）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 將攪拌完成的麵糰經整型、油炸、拌糖漿再成型、切塊之產品。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機等機械製作。

四、沙琪瑪製作數量表（096-910301F）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以高筋麵粉 450 公克製作麵糰，製作沙琪瑪一盤，切成 20 塊。
- （二）以高筋麵粉 500 公克製作麵糰，製作沙琪瑪一盤，切成 20 塊。
- （三）以高筋麵粉 550 公克製作麵糰，製作沙琪瑪一盤，切成 20 塊。

五、沙琪瑪檢定場地表(二)－專業設備 (096-910301F)

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 (096-910301F)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	高筋粉	公克	1200	含防黏粉
2	白油	市售品	公克	30	
3	蛋	新鮮雞蛋	公克	1000	
4	碳酸氫銨	市售品	公克	40	
5	糖	細砂	公克	1000	
6	鹽	精製	公克	30	
7	麥芽膏	84°Brix	公克	500	
8	油炸油	油炸專用油	公克	18000	共用

## 肆、中式麵食加工丙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—巧果（096-910302F）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以攪拌好之麵糰壓延成適當厚度之麵片，再切成小麵片，經油炸熟製之產品。
2. 需使用攪拌機與壓麵（延）機等機械製作。

四、巧果製作數量表（096-910302F）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 400 公克製作巧果一批。
- （二）以麵粉 420 公克製作巧果一批。
- （三）以麵粉 450 公克製作巧果一批。

五、巧果檢定場地(二)－專業設備 (096-910302F)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	漏杓	不銹鋼直徑 15 公分以上	支	1	
2	厚度計	0.1~10mm, 0.01mm 精度	支	1	共用
3	厚薄規	0.1~5mm, 0.01mm 精度	組	1	共用

六、巧果檢定材料表 (096-910302F)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋或粉心	公克	600	含防黏粉
2	糖	細砂	公克	200	
3	黑芝麻	市售品	公克	60	
4	蛋	新鮮	公克	150	
5	豆腐	市售傳統硬豆腐	公克	300	
6	油炸油	油炸專用油	公克	18000	共用

## 肆、中式麵食加工丙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—菊花酥（096-910301G）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮和油酥製作麵皮，包餡後整型成 12~16 瓣之菊花形狀，經烤焙成具有層次之產品。
2. 油皮需使用攪拌機等機械製作。

四、菊花酥製作數量表（096-910301G）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一)以中筋麵粉 300 公克製作油皮，製作菊花酥 20 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。
- (二)以中筋麵粉 320 公克製作油皮，製作菊花酥 20 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。
- (三)以中筋麵粉 340 公克製作油皮，製作菊花酥 20 個（每個皮：酥：餡=2：1：2），

五、菊花酥檢定場地表(二)－專業設備（096-910301G）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	剪刀	不鏽鋼小剪刀	支	1	

六、菊花酥檢定材料表（096-910301G）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋	公克	600	
2	麵粉	低筋	公克	400	
3	鹽	精製	公克	10	
4	糖	細砂	公克	60	
5	油	豬油	公克	400	
6	含油豆沙		公克	800	
7	蛋	新鮮	個	2	

## 肆、中式麵食加工丙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—蛋黃酥（096-910302G）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮和油酥製成酥（油）皮經包餡、整型後烤焙成具有層次之產品。
2. 油皮需使用攪拌機等機械製作。

四、蛋黃酥製作數量表（096-910302G）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 300 公克製作油皮，製作蛋黃酥 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2<不含半個蛋黃重>）。
- (二) 以麵粉 320 公克製作油皮，製作蛋黃酥 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2<不含半個蛋黃重>）。
- (三) 以麵粉 340 公克製作油皮，製作蛋黃酥 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2<不含半個蛋黃重>）。

五、蛋黃酥檢定場地表(二)－專業設備（096-910302G）

※本試題無專業設備

六、蛋黃酥檢定材料表（096-910302G）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單位	數 量	備 註
1	麵 粉	中筋或粉心	公克	500	
2	麵 粉	低筋	公克	500	
3	豬 油	精製豬油或一般豬油	公克	500	
4	糖 粉	市售品	公克	200	
5	含 油 豆 沙		公克	700	
6	鹹 蛋 黃	去殼或未去殼	個	15	
7	蛋	生鮮品	個	3	
8	黑 芝 麻	市售品	公克	100	

## 肆、中式麵食加工丙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—綠豆凸（096-910303G）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮和油酥製成酥（油）皮經包餡後整型成扁圓型，再經烤焙成具有層次之產品。
2. 油皮需使用攪拌機等機械製作。

四、綠豆凸製作數量表（096-910303G）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 300 公克製作油皮，製作綠豆凸 20 個（每個皮：酥：綠豆餡：肉臊＝5：3：13：2）。
- (二) 以麵粉 320 公克製作油皮，製作綠豆凸 20 個（每個皮：酥：綠豆餡：肉臊＝5：3：13：2）。
- (三) 以麵粉 340 公克製作油皮，製作綠豆凸 20 個（每個皮：酥：綠豆餡：肉臊＝5：3：13：2）。

五、綠豆凸檢定場地表(二)－專業設備（096-910303G）

※本試題無專業設備

六、綠豆凸檢定材料表（096-910303G）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單位	數 量	備 註
1	麵 粉	中筋或粉心	公克	500	
2	麵 粉	低筋	公克	500	
3	豬 油	精製豬油或一般豬油	公克	500	
4	糖 粉	市售品	公克	100	
5	無油綠豆沙		公克	2000	
6	豬 絞 肉	冷藏或冷凍絞肉	公克	300	
7	五 香 粉	市售品	公克	20	
8	白 胡 椒 粉	市售品	公克	20	
9	白 芝 麻	市售品	公克	100	
10	油 蔥 酥	市售炸紅蔥頭	公克	100	
11	鹽	精製	公克	10	
12	味 精	結晶狀	公克	10	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910304G）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮和油酥製作成酥（油）皮，經包餡後整型成扁圓型，再經烤焙成具有層次之軟餡成品。
2. 油皮需使用攪拌機等機械製作。

四、太陽餅製作數量表（096-910304G）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 360 公克製作油皮，製作太陽餅 20 個（每個皮：酥：餡=2：1：1）。
- (二) 以麵粉 380 公克製作油皮，製作太陽餅 20 個（每個皮：酥：餡=2：1：1）。
- (三) 以麵粉 400 公克製作油皮，製作太陽餅 20 個（每個皮：酥：餡=2：1：1）。

五、太陽餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910304G）

※本試題無專業設備

六、太陽餅檢定材料表（096-910304G）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單位	數 量	備 註
1	麵 粉	中筋或粉心	公克	600	
2	麵 粉	低筋	公克	600	
3	豬 油	精製豬油或一般豬油	公克	500	
4	沙 拉 油	市售品	公克	200	
5	糖 粉	市售品	公克	500	
6	麥 芽 膏	80~84°Brix	公克	200	
9	奶 油	無水奶油	公克	200	可用酥油代替
8	澱 粉	樹(木)薯澱粉	公克	50	
10	蛋	生鮮品	個	2	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910305G）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮和油酥製成酥（油）皮，經包餡後整型成邊有摺捲紋之餃型，再經烤焙成具有層次之產品。
2. 油皮需使用攪拌機等機械製作。

四、咖哩餃製作數量表（096-910305G）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一)以中筋麵粉 300 公克製作油皮，製作咖哩餃 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。
- (二)以中筋麵粉 320 公克製作油皮，製作咖哩餃 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。
- (三)以中筋麵粉 340 公克製作油皮，製作咖哩餃 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：2）。

五、咖哩餃檢定場地(二)－專業設備 (096-910305G)

※本試題無專業設備

六、咖哩餃檢定材料表 (096-910305G)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋	公克	600	
2	麵粉	低筋	公克	300	
3	食鹽	精製	公克	40	
4	糖	細砂	公克	100	
5	油	豬油	公克	500	
6	液體油	大豆沙拉油	公克	100	
7	蛋	新鮮雞蛋	個	2	刷表面用
8	豬絞肉	冷藏或冷凍絞肉	公克	400	
9	洋蔥	生鮮	公克	250	
10	咖哩粉	市售品	公克	30	
11	白芝麻	市售品	公克	30	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910306G）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮和油酥製成酥（油）皮，經包餡後整型成扁圓形，再經烤焙成具有層次之成品。
2. 油皮需使用攪拌機等機械製作。

四、老婆餅製作數量表（096-910306G）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以麵粉 300 公克製作油皮，製作老婆餅 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：6）。
- （二）以麵粉 320 公克製作油皮，製作老婆餅 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：6）。
- （三）以麵粉 340 公克製作油皮，製作老婆餅 24 個（每個皮：酥：餡=2：1：6）。

五、老婆餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910306G）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	扎洞器	塑膠，不鏽鋼或竹製	支	1	

六、老婆餅檢定材料表（096-910306G）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	高筋	公克	400	
2	麵粉	低筋	公克	500	
3	豬油	精製豬油或一般豬油	公克	700	
4	糖粉	市售品	公克	700	
5	鹽	市售品	公克	20	
6	糕仔粉	市售品	公克	300	
7	冬瓜糖	條狀	公克	600	自行切碎
8	絞碎豬肥肉	豬背脂	公克	400	
9	白芝麻	市售品	公克	150	
10	蛋	生鮮雞蛋	個	2	刷表面用

## 肆、中式麵食加工丙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—芝麻喜餅（096-910307G）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以油皮作麵皮，包餡後整型成扁圓狀，表面以白芝麻作裝飾，經烤焙之產品。
2. 油皮需使用攪拌機等機械製作。

四、芝麻喜餅製作數量表（096-910307G）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 300 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 10 個  
（每個皮：餡=1.5：3）。
- (二) 以中筋麵粉 320 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 10 個  
（每個皮：餡=1：3）。
- (三) 以中筋麵粉 340 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 10 個  
（每個生皮：餡=1：3）。

五、芝麻喜餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910307G）

※本試題無專業設備

六、芝麻喜餅檢定材料表（096-910307G）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	麵 粉	中筋	公 克	600	
2	豬 油	精製豬油或一般豬油	公 克	300	
3	糖 粉	市售品	公 克	200	
4	糖	細砂	公 克	500	
5	奶 油	無水純奶油	公 克	200	可用酥油代替
6	食 鹽	精製	公 克	10	
7	麥 芽 糖	糖度 84°Brix	公 克	200	
8	冬 瓜 糖	條狀市售品	公 克	800	需自行切碎
9	絞碎豬肥肉	豬背脂	公 克	600	
10	白 芝 麻	市售品	公 克	800	
11	葡 萄 乾	市售品	公 克	100	
12	熟 麵 粉	蒸熟的低筋麵粉	公 克	800	考場準備
13	奶 粉	全脂或脫脂	公 克	150	

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910301H）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以漿皮包餡後，壓模成型，經烤焙之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、廣式月餅製作數量表（096-910301H）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以低筋麵粉 300 公克製作漿皮，製作廣式月餅 15 個（每個重 85~95 公克，皮：餡=1：4），剩餘漿皮需繳回供評分用。
- （二）以低筋麵粉 320 公克製作漿皮，製作廣式月餅 15 個（每個重 85~95 公克，皮：餡=1：4），剩餘漿皮需繳回供評分用。
- （三）以低筋麵粉 340 公克製作漿皮，製作廣式月餅 15 個（每個重 85~95 公克，皮：餡=1：4），剩餘漿皮需繳回供評分用。

五、廣式月餅檢定場地表(二)－專業設備 (096-910301H)

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 (096-910301H)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	低筋	公克	600	
2	食用油	花生油或大豆沙拉油	公克	150	
3	轉化糖漿	78~82Brix 月餅專用糖漿	公克	400	
4	鹼水	30~50 度，港式鹼水	公克	30	
5	含油豆沙		公克	1800	
6	蛋	新鮮雞蛋	個	2	
7	麵粉	高筋	公克	300	防黏粉

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910302H）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以糕皮包餡，經壓模成型後連模型烤焙之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、鳳梨酥製作數量表（096-910302H）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以低筋麵粉 300 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 35 個，（每個皮：餡=3：2）。
- （二）以低筋麵粉 310 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 35 個，（每個皮：餡=3：2）。
- （三）以低筋麵粉 320 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 35 個，（每個皮：餡=3：2）。

五、鳳梨酥檢定場地表(二)－專業設備 (096-910302H)

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	40	可用串連式代替

六、鳳梨酥檢定材料表 (096-910302H)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	低筋	公克	600	
2	食用油	奶油、乳化油	公克	400	
3	糖粉	市售品	公克	200	
4	奶粉	全脂或脫脂	公克	40	
5	蛋	新鮮雞蛋	公克	200	
6	含油鳳梨醬	80~85°Brix	公克	800	
7	發粉	雙重反應式	公克	20	建議採用月光牌

## 肆、中式麵食加工丙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（096-910303H）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以糕皮包餡經壓模成型後，再經烤焙成具有光澤之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、台式月餅製作數量表（096-910303H）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以低筋麵粉 300 公克製作糕皮，製作台式月餅 20 個（每個皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- （二）以低筋麵粉 320 公克製作糕皮，製作台式月餅 20 個（每個皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- （三）以低筋麵粉 340 公克製作糕皮，製作台式月餅 20 個（每個皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。

五、台式月餅檢定場地表(二)－專業設備 (096-910303H)

(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 (096-910303H)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	低筋	公克	600	
2	糖粉	市售品	公克	300	
3	奶粉	脫脂或全脂	公克	60	
4	食鹽	精製品公	克	10	
5	全蛋	新鮮品	公克	300	
6	麥芽膏	80~84°Brix	公克	200	
7	奶油	無水奶油或酥油	公克	200	
8	泡打粉	雙重反應式	公克	10	建議採用月光牌
9	含油豆沙		公克	1600	
10	麵粉	高筋	公克	300	防黏粉

## 肆、中式麵食加工丙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—酥皮蛋塔（096-910304H）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以糕皮為底成型後，內裝調和蛋液，連模型烤焙之成品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、酥皮蛋塔製作數量表（096-910304H）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以低筋麵粉 300 公克製作糕皮，製作酥皮蛋塔 25 個（每個重 45~50 公克，皮：餡=2：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- （二）以低筋麵粉 310 公克製作糕皮，製作酥皮蛋塔 25 個（每個重 45~50 公克，皮：餡=2：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- （三）以低筋麵粉 320 公克製作糕皮，製作酥皮蛋塔 25 個（每個重 45~50 公克，皮：餡=2：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。

五、酥皮蛋塔檢定場地表(二)－專業設備（096-910304H）

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	30	

六、酥皮蛋塔檢定材料表（096-910304H）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	低筋	公克	400	
2	泡打粉	雙重反應式	公克	10	建議採用月光牌
3	奶油	無水奶油或酥油	公克	180	
4	雪白乳化油	市售品	公克	180	
5	糖粉	市售品	公克	270	
6	食鹽	精製	公克	10	
7	蛋	新鮮雞蛋	公克	1100	
8	糖	細砂	公克	300	
9	奶粉	全脂或脫脂	公克	70	

## 肆、中式麵食加工丙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—桃酥（096-910305H）

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 將攪拌完成的麵糰經分割、整型、烤焙之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。

四、桃酥製作數量表（096-910305H）

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- （一）以 500 公克低筋麵粉製作桃酥 20 個。
- （二）以 520 公克低筋麵粉製作桃酥 20 個。
- （三）以 550 公克低筋麵粉製作桃酥 20 個。

五、桃酥檢定場地表(二)－專業設備（096-910305H）

※本試題無專業設備

六、桃酥檢定材料表（096-910305H）

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單位	數 量	備 註
1	麵 粉	低筋	公克	1000	
2	糖 粉	市售品	公克	650	
4	細 砂 糖	市售品	公克	400	
5	豬 油	氫化或純豬油	公克	700	
6	蛋	生鮮	公克	150	
7	食 鹽	精製	公克	10	
8	麥 芽 糖 漿	84°Brix	公克	100	
9	碳 酸 氫 鉍	市售品	公克	10	
10	小 蘇 打	市售品	公克	15	
11	發 粉	雙重反應式	公克	10	建議用月光牌
12	核 桃	市售品、生品	公克	250	

伍、中式麵食加工丙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—08：30	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—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—13：30	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。	
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）	