



# 中式麵食加工丙級技術士技能檢定術科測試應檢資料目錄

## 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.....	14
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 ..	15-16
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、製作報告表、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)

01.生鮮麵條 (096-910301A) .....	17-21
02.油麵 (096-910302A) .....	22-26
03.水餃 (096-910303A) .....	27-31
04.鍋貼 (096-910304A) .....	32-36

### B、水調和麵食—燙麵食 (9-2 項)

01.蒸餃 (096-910301B) .....	37-41
02.燒賣 (096-910302B) .....	42-46
03.蔥油餅 (096-910303B) .....	47-51
04.韭菜盒子 (096-910304B) .....	52-56

### C、水調和麵類—燒餅油條 (9-3 項)

01.芝麻燒餅 (096-910301C) .....	57-61
02.油條 (096-910302C) .....	62-66
03.蘿蔔絲酥餅 (096-910303C) .....	67-71

### D、發麵類—發酵麵 (9-4 項)

01.饅頭 (096-910301D) .....	72-76
02.菜肉包 (096-910302D) .....	77-81
03.水煎包 (096-910303D) .....	82-86

04.叉燒包 (096-910304D) .....	87-91
E、發麵類—發粉麵食(蒸)(9-5項)	
01.發糕 (096-910301E) .....	92-96
02.馬拉糕 (096-910302E) .....	97-101
F、發麵類—發粉麵食(油炸)(9-6項)	
01.沙琪瑪 (096-910301F) .....	102-106
02.巧果 (096-910302F) .....	107-111
G、酥(油)皮類(9-7項)	
01.菊花酥 (096-910301G) .....	112-116
02.蛋黃酥 (096-910302G) .....	117-121
03.綠豆凸 (096-910303G) .....	122-126
04.太陽餅 (096-910304G) .....	127-131
05.咖哩餃 (096-910305G) .....	132-136
06.老婆餅 (096-910306G) .....	137-141
07.芝麻喜餅 (096-910307G) .....	142-146
H、糕(漿)皮類(9-8項)	
01.廣式月餅 (096-910301H) .....	147-151
02.鳳梨酥 (096-910302H) .....	152-156
03.台式月餅 (096-910303H) .....	157-161
04.酥皮蛋塔 (096-910304H) .....	162-166
05.桃酥 (096-910305H) .....	167-171
I、特殊傳統技藝麵食(9-9項)	
01.手拉麵線 (096-910301I) .....	172-176

※依考生選項，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 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. 未著工作衣、工作長褲、工作帽，平底工作鞋（涼鞋除外）者，不准進考場。
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。

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。

二、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，除特殊傳統技藝麵食外，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			分 項 名 稱
編 號	選 項	分項編號	
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. 考生進場可攜帶已核准後的參考配方表。
2. 「製作報告表」依規定產品數量或重量，當場詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
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（如附表）

評分標準表(一)

取消應檢資格及犯嚴重缺點，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：凡有下列各情形之任一小項者，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：凡有下列任一小項之任一種情形者一律扣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、製作條件說明、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：白或淺色工作衣、工作長褲、工作帽（需密蓋頭髮）、平底工作鞋（涼鞋除外），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. 試題

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

G、酥（油）皮類

- 01.菊花酥（096-910301G）
- 02.蛋黃酥（096-910302G）
- 03.綠豆凸（096-910303G）
- 04.太陽餅（096-910304G）
- 05.咖哩餃（096-910305G）
- 06.老婆餅（096-910306G）
- 07.芝麻喜餅（096-910307G）

H、糕（漿）皮類

- 01.廣式月餅（096-910301H）
- 02.鳳梨酥（096-910302H）
- 03.台式月餅（096-910303H）
- 04.酥皮蛋塔（096-910304H）
- 05.桃酥（096-910305H）

I、特殊傳統技藝麵食

- 01.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. 測試時間 4 小時（含製作報告表、產品製作、清潔等）。
  3. 非下列測試配題組合，需由二位或以上命題委員同意。

第 1 項—水調（和）麵類—冷水麵食、燙麵食

1. A01、B04
2. A02、B03
3. A03、B02
4. A04、B01

第 2 項—水調（和）麵類—冷水麵食、燒餅油條

1. A01、C02
2. A02、C01
3. A03、C01
4. A04、C03

第 3 項—水調（和）麵類—冷水麵食、發麵類—發酵麵食

1. A01、D04
2. A02、D02
3. A03、D03
4. A04、D01

第 4 項—水調（和）麵類—冷水麵食、發麵類—發粉麵食（蒸）

1. A01、E02    2. A02、E01    3. A03、E01    4. A04、E02

第 5 項—水調（和）麵類—冷水麵食、發麵類—發粉麵食（油炸）

1. A01、F01    2. A02、F02    3. A03、F01    4. A04、F02

第 6 項—水調（和）麵類—燙麵食、燒餅油條

1. B01、C01    2. B02、C03    3. B03、C02    4. B04、C01

第 7 項—水調（和）麵類—燙麵食、發麵類—發酵麵食

1. B01、D03    2. B02、D01    3. B03、D04    4. B04、D02

第 8 項—水調（和）麵類—燙麵食、發麵類—發粉麵食（蒸）

1. B01、E02    2. B02、E01    3. B03、E02    4. B04、E01

第 9 項—水調（和）麵類—燙麵食、發麵類—發粉麵食（油炸）

1. B01、F01    2. B02、F02    3. B03、F01    4. B04、F02

第 10 項—水調（和）麵類—燒餅油條、發麵類—發酵麵食

1. C01、D02    2. C01、D04    3. C02、D01    4. C03、D03

第 11 項—水調（和）麵類—燒餅油條、發麵類—發粉麵食（蒸）

1. C01、E02    2. C02、E01    3. C03、E02

第 12 項—水調（和）麵類—燒餅油條、發麵類—發粉麵食（油炸）

1. C01、F01      2. C02、F02      3. C03、F01

第 13 項—發麵類—發酵麵食、發粉麵食（蒸）

1. D01、E02      2. D02、E02      3. D03、E01      4. D04、E01

第 14 項—發麵類—發酵麵食、發粉麵食（油炸）

1. D01、F01      2. D02、F01      3. D03、F02      4. D04、F02

第 15 項—發麵類—發粉麵食（蒸）、發粉麵食類（油炸）

1. E01、F01      2. E02、F02

第 16 項—酥（油）皮類、糕（漿）皮類

1. G01、H04      2. G02、H03      3. G03、H01      4. G04、H05  
5. G05、H03      6. G06、H05      7. G07、H02

第 17 項—特殊傳統技藝麵食

1. I01

(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 公克 $\times 2 \div (1+2) \times 25$  個 $\times (100\%+3\%) = 361$  公克。

(3) 計算公式：各項材料重量=餡總重 $\times$ 單項百分比 $\div$ 小計百分比 $= 361 \times$ 單項百分比 $\div 129$ （小時）。

	原 料 名 稱	%	計 算 方 法	公 克
二 、 餡 配 方	豬 絞 肉	100	$361 \times 100 \div 129 =$	280
	香 菇 ( 乾 )	2	$361 \times 2 \div 129 =$	5.6
	青 蔥	5	$361 \times 5 \div 129 =$	14
	薑	3	$361 \times 3 \div 129 =$	8
	香 油	2	$361 \times 2 \div 129 =$	5.6
	醬 油	2	$361 \times 2 \div 129 =$	5.6
	味 精	1	$361 \times 1 \div 129 =$	3
	鹽	1.5	$361 \times 1.5 \div 129 =$	4
	太 白 粉	2	$361 \times 2 \div 129 =$	5.6
	胡 椒 粉	0.5	$361 \times 0.5 \div 129 =$	1.4
	水	10	$361 \times 10 \div 129 =$	28
	小 計	129	$280 + 5.6 + \dots + 1.4 + 28 =$	361

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

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，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印）

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)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	工作檯	如考場設置，不銹鋼，可加隔層，不可附抽屜	台	1	附水槽
2	攪拌機	10~12 公升及 18~22 公升攪拌缸各 1，3/4Hp、附鉤狀、槳狀、鋼絲攪拌器及安全護網	台	1	
3	冷藏櫃(庫)	零上 0℃~7℃ H180×W120×D80cm 或以上	台	1	共用
4	冷凍櫃(庫)	零下 20℃ 或以下 H180×W120×D80CM 或以上	台	1	共用
5	壓麵(延)機	2Hp 滾輪間隙可調式，滾輪直徑 15cm 左右或以上，附捲麵棍配件	台	1	3~4 人共用
6	電子秤	0.01 公克~1 公斤 (精密度 0.1 公克)	台	2	共用，可自備
		1 公克~6 公斤 (或以上) (精密度 1 公克)	台	1	可用案秤代替，可自備
7	溫度計	錶型 (-10~110℃ 或 150℃)， 不銹鋼	支	1	可自備
		電子溫度計 (-20~400℃)， 附感溫棒	支	1	共用，可自備
8	瓦斯爐	單爐或雙爐	台	1	雙爐兩人共用
9	刮板	塑膠製	支	1	可自備
10	砧板	長方型，塑膠製	個	1	可自備
11	刀	不銹鋼，切原料用	支	1	可自備
12	麵刀	不銹鋼	支	1	可自備
13	捍麵棍	長 30 及 60 公分	組	1	可自備
14	麵粉篩	20~30 目，直徑 30~36 公分	個	1	可自備
15	量筒	塑膠製，250~1000 毫升	個	1	可自備

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
16	稱量原料容器	不銹鋼、鋁或塑膠盤或盆	個	5	可用紙盒代替，可自備
17	鍋	不銹鋼 8~10 公升及 4~6 公升，附蓋	組	1	
18	成品框	不銹鋼網盤，40x60 公分左右	個	1	放產品用
19	時鐘	掛鐘直徑 30 公分以上，附時、分、秒針	個	1	共用
20	加壓清洗裝置	1HP 或以上，高壓清洗附噴槍	台	1	共用
21	加氣壓縮裝置	1Hp 或以上，空氣壓力 6kg/cm <sup>2</sup> 或以上，加壓空氣清潔用附空氣噴槍	台	2	共用
22	烘手機	110V，自動或手動式	台	3	共用
23	溫濕度計	溫度刻度 0~50℃ 濕度刻度 0~100	個	2	共用
24	清潔用具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	

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，不可分割，並捲於捲麵棍上，再用切麵條機切割成麵條。
2. 需使用攪拌機、壓麵（延）機與切麵條機等機械製作。
3. 壓麵（延）機連續操作需在 10 分鐘以內完成。
4. 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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 1,000 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟，即刻評分。
- (二) 以麵粉 1,100 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟，即刻評分。
- (三) 以麵粉 1,200 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟，即刻評分。
- (四) 以麵粉 1,300 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟，即刻評分。
- (五) 以麵粉 1,400 公克，製成厚 1.2~1.5mm 的生鮮麵條，每 90~110 公克整理為一份，並取出 1 份以沸水煮熟，即刻評分。

五、生鮮麵條製作報告表（096-910301A）

應考生姓名： \_\_\_\_\_ 准考證號碼： \_\_\_\_\_

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘， 熟成時間約_____分鐘。 2.麵帶複合後熟成時間_____分鐘。 3.麵帶壓延完成厚_____mm。 4.產品總重量_____公克。 5.製成率=產品總重/原料總重×100% $= \frac{\quad}{\quad} \times 100\%$ $= \quad \%$
合計			

八、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	切刀方形 NO/8,10 (切刀有一種規格即可)	台	1	六人共用
2	漏杓	鋁或不銹鋼直徑 15 公分以上	支	1	可自備
3	捲麵棍	木製，規格配合壓麵(延)機之滾輪	支	1	
4	厚度計	0~10mm,0.01mm 精度	支	1	四人共用，可自備
5	厚薄規	0.1~5.0mm,0.01mm 精度	組	1	四人共用，可自備

九、生鮮麵條檢定材料表 (096-910301A)

考生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	150	
4	鹼水	鹼粉：水=1：4	公克	20	可自配

## 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，不可分割，並捲於捲麵棍上，再用切麵條機切割成麵條，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. 壓麵（延）機連續操作需在 10 分鐘以內完成。
4. 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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

(一)以麵粉 800 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵一批。

(二)以麵粉 850 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵一批。

(三)以麵粉 900 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵一批。

(四)以麵粉 950 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵一批。

(五)以麵粉 1,000 公克，製成（生麵帶）厚 1.2~1.5mm 的油麵一批。

五、油麵製作報告表（096-910302A）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘， 熟成時間約_____分鐘。 2.麵帶複合後熟成時間_____分鐘。 3.麵帶壓延完成厚_____mm。 4.水煮溫度約_____℃， 水煮時間約_____分鐘。 5.拌油的重量_____公克。 6.產品總重量_____公克。 7.製成率=產品總重/原料總重×100% $= \frac{\quad}{\quad} \times 100\%$ $= \quad \%$
合計			

八、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	切刀方形 NO/4,6, (切刀有一種規格即可)	台	1	六人共用
2	漏杓	鋁或不銹鋼直徑 15 公分以上	支	1	可自備
3	厚度計	0~10mm，0.01mm 精度	支	1	四人共用，可自備
4	厚薄規	0.1~5.0mm，0.01mm 精度	組	1	四人共用，可自備
5	捲麵棍	木製，規格配合壓麵（延）機 之滾輪	支	1	

九、油麵檢定材料表（096-910302A）

考生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	鹼粉	食品級碳酸鈉或碳酸鉀	公克	20	可自配鹼水
4	色素	食用黃色 4 號	公克	5	
5	沙拉油	大豆沙拉油	公克	250	
6	澱粉	樹薯或玉米澱粉等	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：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，不可分割，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. 皮、餡需使用攪拌機與壓麵（延）機等機械製作，餡用手直接攪拌以 0 分計。
3. 壓麵（延）機連續操作需在 10 分鐘以內完成。
4. 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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 500 公克製成麵糰，全部壓製成直徑 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。
- (二) 以麵粉 520 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。
- (三) 以麵粉 550 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。
- (四) 以麵粉 570 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。
- (五) 以麵粉 600 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。

**備註：餡料以 40 個計算，不可剩餘。**

五、水餃製作報告表（096-910303A）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵皮 配方				1.麵糰攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘， 熟成時間約_____分鐘。
				2.水餃皮厚度約_____mm。
二、 餡配 方				3.剩餘水餃皮共_____張， 剩餘麵糰重_____公克。
				4.每個水餃餡重_____公克。 5.包餡後(20個)產品總重量_____公克。 6.煮熟後(20個)產品總重量_____公克。 7.熟水餃製成率 =熟水餃總重/生水餃總重×100% =_____/_____×100% =_____%
合計				

備註：餡料以 40 個計算，不可剩餘。

八、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	水餃皮專用
2	漏 杓	不銹鋼直徑 15 公分以上	支	1	
3	包 餡 匙	竹或不銹鋼，長 15~20 公分	支	1	可自備
4	厚 度 計	0~10mm，0.01mm 精度	支	1	四人共用，可自備
5	厚 薄 規	0.1~5.0mm，0.01mm 精度	組	1	四人共用，可自備
6	捲 麵 棍	木製，規格配合壓麵（延）機之滾輪	支	1	

九、水餃檢定材料表（096-910303A）

考生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	樹薯或玉米等	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：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，不可分割，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. 皮、餡需使用攪拌機、壓麵（延）機等機械製作，餡若用手直接攪拌以「0」分計。
3. 壓麵（延）機連續操作需在 10 分鐘以內完成。
4. 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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (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。
- (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。
- (三) 以麵粉 550 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。
- (四) 以麵粉 570 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。
- (五) 以麵粉 600 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。

**備註：餡料以 30 個計算，不可剩餘。**

五、鍋貼製作報告表（096-910304A）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、麵皮配方				1.麵糰攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，熟成時間約_____分鐘。
	小計			2.鍋貼皮厚度約_____mm。
二、餡配方				3.剩餘鍋貼皮共_____張，剩餘麵糰重_____公克。
	小計			4.每個鍋貼餡重_____公克。 5.包餡後產品總重量_____公克。 6.煎熟後產品總重量_____公克。
三、煎煮料配方				7.鍋貼製成率 =熟鍋貼總重/生鍋貼總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			

備註：餡料以 30 個計算，不可剩餘。

八、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	鍋鏟	不銹鋼有柄長鏟（鍋貼專用）	支	1	可自備
2	煎盤（板）	以瓦斯為熱源，附鏟、蓋、方形或圓形，圓形內徑 32~40cm	個	1	
3	圓形空心模型	不銹鋼直徑 9 公分	個	1	可自備
4	捲麵棍	木製，規格配合壓麵（延）機之滾輪	支	1	
5	厚度計	0~10mm，0.01mm 精度	支	1	四人共用，可自備
6	厚薄規	0.1~5.0mm，0.01mm 精度	組	1	四人共用，可自備
7	包餡匙	竹或不鏽鋼，長 15~20 公分	支	1	可自備

九、鍋貼檢定材料表（096-910304A）

考生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	豬肉	絞肉	公克	600	
3	蝦米	市售乾蝦米	公克	30	
4	香油	市售品、麻油	公克	20	
5	醬油	市售品	公克	30	
6	食鹽	精製	公克	30	
7	味精	市售結晶狀	公克	20	
8	蔥	青蔥、生鮮品	公克	50	
9	薑	嫩薑、生鮮品	公克	50	
10	油	沙拉油	公克	200	煎熟用
11	砂糖	特砂或細砂	公克	30	
12	澱粉	樹薯或玉米澱粉等	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—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. 皮、餡需使用攪拌機等機械製作，餡用手攪拌以「0」分計。
3. 餡用手直接攪拌以「0」分計。

#### 四、蒸餃製作數量表（096-910301B）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 500 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 25 個  
（皮：餡=1：2），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (二) 以麵粉 520 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 27 個  
（皮：餡=1：2），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (三) 以麵粉 550 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。
- (四) 以麵粉 570 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 32 個  
（皮：餡=1：2），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (五) 以麵粉 600 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 35 個  
（皮：餡=1：2），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、蒸餃製作報告表（096-910301B）

應考生姓名： \_\_\_\_\_ 准考證號碼： \_\_\_\_\_

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵皮 配方				1.燙麵水溫約_____℃，
	小計			2.每個蒸餃麵皮重約_____公克。 每個蒸餃餡重約_____公克。
二、 餡 配方				3.包餡後成品總重量_____公克。
				4.剩餘麵糰重_____公克。
				5.蒸熟時間約_____分鐘。
			6.蒸熟後成品總重量_____公克。	
			7.製成率（蒸熟產品） =蒸熟產品總重/生蒸餃總重×100% =_____/_____/×100% =_____%	
合計				

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、蒸餃檢定場地表(二)－專業設備（096-910301B）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源附蒸盤	台	1	可以蒸籠代替
2	蒸籠布	綿布或蒸米用不沾布	條	1	可以蒸烤紙代替，可自備
3	包餡匙	竹或不銹鋼，長 15~20 公分	支	1	可自備

九、蒸餃檢定材料表（096-910301B）

考生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	酒	米酒	公克	20	
10	太白粉	市售品	公克	10	
11	胡椒粉	市售品	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—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. 需使用攪拌機等機械製作。
3. 餡不可用手攪拌，需使用攪拌機攪拌，用手攪拌以 0 分計。

#### 四、燒賣製作數量表（096-910302B）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 500 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 24 個  
（皮：餡=1：4），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (二) 以麵粉 520 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 26 個  
（皮：餡=1：4），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (三) 以麵粉 550 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 28 個  
（皮：餡=1：4），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (四) 以麵粉 570 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。
- (五) 以麵粉 600 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 32 個  
（皮：餡=1：4），蒸熟後評分，剩餘麵糰需繳回供評分用。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、燒賣製作報告表（096-910302B）

應考生姓名：\_\_\_\_\_

准考證號碼：\_\_\_\_\_

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵皮 配方				1.燙麵水溫約_____℃，
	小計			2.每張麵皮重約_____公克。 每個燒賣餡重約_____公克。
二、 餡配 方				3.包餡後產品總重量_____公克。
				4.剩餘麵糰重_____公克。
				5.蒸熟時間約_____分鐘。
				6.蒸熟後產品總重量_____公克。
				7.製成率（蒸熟產品） =蒸熟產品總重/生燒賣總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
合計				

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、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	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源附蒸盤	台	1	可以蒸籠代替
2	蒸籠布	綿布或蒸米用不沾布	條	1	可以蒸烤紙代替
3	包餡匙	竹或不銹鋼，長 15~20 公分	支	1	可自備

九、燒賣檢定材料表 (096-910302B)

考生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	酒	米酒	公克	20	
10	澱粉	樹薯(太白)或玉米澱粉等	公克	20	
11	胡椒粉	市售品	公克	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：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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 600 公克，製作每個生麵糰重  $100\pm 5$  公克直徑 15~18 公分的蔥油餅 8 個，全部煎熟，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (二) 以麵粉 660 公克，製作每個生麵糰重  $100\pm 5$  公克直徑 15~18 公分的蔥油餅 9 個，全部煎熟，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (三) 以麵粉 720 公克，製作每個生麵糰重  $100\pm 5$  公克直徑 15~18 公分的蔥油餅 10 個，全部煎熟，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (四) 以麵粉 780 公克，製作每個生麵糰重  $100\pm 5$  公克直徑 15~18 公分的蔥油餅 11 個，全部煎熟，剩餘麵糰需繳回供評分用。
- (五) 以麵粉 840 公克，製作每個生麵糰重  $100\pm 5$  公克直徑 15~18 公分的蔥油餅 12 個，全部煎熟，剩餘麵糰需繳回供評分用。

**備註：生麵糰重（含調配料）。**

五、蔥油餅製作報告表（096-910303B）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵糰 配方				1.燙麵水溫約_____°C， 2.整型方法：（筆述或圖示）
	小計			
二、 調配料 配方				3.整型後產品總重量_____公克。 4.煎熟煎板(盤)溫度約_____°C。 5.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			
三、 煎熟 用油				

八、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	煎盤（板）	以瓦斯為熱源，附鏟、蓋， 方形或圓形，圓形內徑 32 ~40cm	個	1	

九、蔥油餅檢定材料表 (096-910303B)

考生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. 需使用攪拌機等機械製作。
3. 餡不可用手直接攪拌，需使用器具或攪拌機攪拌。

#### 四、韭菜盒子製作數量表（096-910304B）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 400 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 10 個（每個生重 120 公克，皮：餡 =1：1）。
- (二) 以麵粉 450 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 12 個（每個生重 120 公克，皮：餡 =1：1）。
- (三) 以麵粉 500 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 14 個（每個生重 120 公克，皮：餡 =1：1）。
- (四) 以麵粉 550 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 15 個（每個生重 120 公克，皮：餡 =1：1）。
- (五) 以麵粉 600 公克製作麵皮，製作韭菜盒子 16 個（每個生重 120 公克，皮：餡 =1：1）。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、韭菜盒子製作報告表（096-910304B）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵糰配方				1.燙麵水溫約_____°C， 2.麵糰攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘。 3.每個皮重_____公克， 餡重_____公克。 4.煎盤(板)溫度約_____°C。 5.製成率 =煎熟產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			
二、 餡配方				
	小計			
三、 煎熟用油				
	小計			

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、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	煎盤（板）	以瓦斯或天然氣為熱源， 附鏟、蓋；方形或圓形， 圓形內徑 32~40cm	個	1	

九、韭菜盒子檢定材料表（096-910304B）

考生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	豬肉	絞肉	公克	500	
3	韭菜	市售、生鮮品	公克	500	
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	蔥	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	50	

## 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（長：寬＝2：1）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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 600 公克製成麵皮，製作長方型（長：寬=8~10：4~5 公分）芝麻燒餅 12 個，每個生重（不含芝麻）90~100 公克（皮：酥=4：1）。
- (二) 以中筋麵粉 660 公克製成麵皮，製作長方型（長：寬=8~10：4~5 公分）芝麻燒餅 13 個，每個生重（不含芝麻）90~100 公克（皮：酥=4：1）。
- (三) 以中筋麵粉 720 公克製成麵皮，製作長方型（長：寬=8~10：4~5 公分）芝麻燒餅 14 個，每個生重（不含芝麻）90~100 公克（皮：酥=4：1）。
- (四) 以中筋麵粉 780 公克製成麵皮，製作長方型（長：寬=8~10：4~5 公分）芝麻燒餅 15 個，每個生重（不含芝麻）90~100 公克（皮：酥=4：1）。
- (五) 以中筋麵粉 840 公克製成麵皮，製作長方型（長：寬=8~10：4~5 公分）芝麻燒餅 16 個，每個生重（不含芝麻）90~100 公克（皮：酥=4：1）。

五、芝麻燒餅製作報告表（096-910301C）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵皮				1.燙麵水溫約_____°C， 2.麵皮攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘。
	小計			3.麵皮鬆弛時間約_____分鐘。
二、 油酥				4.油酥焙炒至_____程度。 5.包酥後每個麵糰分割重量____公克。 6.烤焙前產品大小長_____公分， 寬_____公分。 7.烤焙溫度約_____°C， 烤焙時間約_____分鐘。
	小計			8.產品總重量_____公克。
三、 表面沾附料				9.製成率 =烤熟產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			

八、芝麻燒餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910301C）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	

九、芝麻燒餅檢定材料表 (096-910301C)

考生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	特砂	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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 500 公克製作產品長 25~35 公分之油條 20 條。
- (二) 以麵粉 550 公克製作產品長 25~35 公分之油條 22 條。
- (三) 以麵粉 600 公克製作產品長 25~35 公分之油條 24 條。
- (四) 以麵粉 650 公克製作產品長 25~35 公分之油條 26 條。
- (五) 以麵粉 700 公克製作產品長 25~35 公分之油條 28 條。

五、油條製作報告表（096-910302C）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰攪拌至_____程度。 2.攪拌完成後麵糰鬆弛時間 _____分鐘。 3.油炸前麵片整型為長_____公分、 寬_____公分、厚_____公分。 4.油炸油溫_____℃。 5.油炸時間_____分鐘。 6.油炸後產品總重_____公克。 7.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
合計			

八、油條檢定場地(二)－專業設備 (096-910302C)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	油炸機	以瓦斯或電為熱源，附炸網	台	1	3~4 人共用
2	粗鐵絲	直徑 0.2cm~0.3cm，長 20~25cm	支	1	可自備
3	毛刷	軟毛	支	1	可自備
4	筷子	長 50~60cm，竹或木製	雙	1	可自備

九、油條檢定材料表 (096-910302C)

考生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	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，包餡後表面沾白芝麻，經烤焙成具有層次之產品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。
3. 餡不可用手直接攪拌，用手直接攪拌或餡事先炒熟，以「0」分計。

#### 四、蘿蔔絲酥餅製作數量表 (096-910303C)

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 400 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 20 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩下油皮需繳回供評分用。
- (二) 以中筋麵粉 420 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 21 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩下油皮需繳回供評分用。
- (三) 以中筋麵粉 430 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 22 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩下油皮需繳回供評分用。
- (四) 以中筋麵粉 440 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 23 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩下油皮需繳回供評分用。
- (五) 以中筋麵粉 450 公克製作油皮，製作蘿蔔絲酥餅 24 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩下油皮需繳回供評分用。

**備註：油酥與餡依製作數量計算，不可剩餘。**

五、蘿蔔絲酥餅製作報告表（096-910303C）

應考生姓名： \_\_\_\_\_ 准考證號碼： \_\_\_\_\_

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、油皮配方				1.油皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。
	小計			2.油酥攪拌至_____程度。
二、油酥配方				3.分割重量=油皮：油酥：餡 =____公克：____公克：____公克。
	小計			4.油皮剩餘麵糰重_____公克。 5.油皮包油酥後桿摺_____次。 6.產品總重量_____公克。
三、餡配方				7.製成率 =產品總重/生蘿蔔絲餅總重×100%
	小計			=_____/_____/×100% =_____%

備註：油酥與餡依製作數量計算，不可剩餘。

八、蘿蔔絲酥餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910303C）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	包 餡 匙	竹或不鏽鋼，長 15~20 公分	支	1	可自備
3	毛 刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備

九、蘿蔔絲酥餅檢定材料表 (096-910303C)

考生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	蝦米	乾蝦米、新鮮無異味	公克	30	
9	青蔥	新鮮	公克	60	
10	味精	市售品	公克	20	
11	胡椒粉	市售品	公克	5	
12	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. 以發酵麵糰整型成長（方）型或圓型後，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。
3. 壓麵（延）機連續操作需在 15 分鐘以內完成。

#### 四、饅頭製作數量表（096-910301D）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 600 公克，製作刀切或圓形饅頭 10 個，每個生麵糰重 90~110 公克。
- (二) 以麵粉 660 公克，製作刀切或圓形饅頭 11 個，每個生麵糰重 90~110 公克。
- (三) 以麵粉 720 公克，製作刀切或圓形饅頭 12 個，每個生麵糰重 90~110 公克。
- (四) 以麵粉 780 公克，製作刀切或圓形饅頭 13 個，每個生麵糰重 90~110 公克。
- (五) 以麵粉 840 公克，製作饅刀切或圓形頭 14 個，每個生麵糰重 90~110 公克。

五、饅頭製作報告表（096-910301D）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰最後攪拌至_____程度。 2.麵糰壓麵至_____程度。 3.每個麵糰分割重量_____公克。 4.最後發酵溫度約_____℃， 濕度_____%，時間約_____分鐘。 5.蒸熟時間約_____分鐘。 6.產品總重量_____公克。 7.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____×100% =_____%
合計			

八、饅頭檢定場地表(二)－專業設備（096-910301D）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源附蒸盤	台	1	可以蒸籠代替
2	蒸籠布	綿布或蒸米用不沾布	條	2	可以墊紙代替，可自備
3	發酵箱	溫濕度自動控制式	台	1	共用

九、饅頭檢定材料表（096-910301D）

考生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	微細粒之乾酵母粉	公克	30	可自備
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	墊 紙	8×10 公分之白紙或臘光紙	張	15	可自備

## 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。
3. 壓麵（延）機連續操作需在 15 分鐘以內完成。
4. 餡不可用手直接攪拌，需使用器具或攪拌機攪拌，用手直接攪拌以「0」分計。

#### 四、菜肉包製作數量表（096-910302D）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 540 公克製成麵皮，製作菜肉包 16 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (二) 以麵粉 580 公克製成麵皮，製作菜肉包 17 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (三) 以麵粉 620 公克製成麵皮，製作菜肉包 18 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (四) 以麵粉 660 公克製成麵皮，製作菜肉包 19 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (五) 以麵粉 700 公克製成麵皮，製作菜肉包 20 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、菜肉包製作報告表（096-910302D）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵皮 配方				1.麵糰最後攪拌至_____程度。
	小計			2.麵糰壓麵至_____程度。
二、 餡 配方				3.每個麵皮重 _____公克， 每個餡重_____公克。
	小計			4.最後發酵溫度約_____℃， 濕度_____%，時間約____分鐘。
				5.蒸熟時間約_____分鐘。
				6.產品總重量_____公克。
				7.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、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	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源附蒸盤	台	1	可以蒸籠代替
2	蒸籠布	綿布或蒸米用不沾布	條	2	可以墊紙代替，可自備
3	發酵箱	溫濕度自動控制式	台	1	共用
4	包餡匙	竹或不銹鋼，長 15~20 公分	支	1	可自備

九、菜肉包檢定材料表 (096-910302D)

考生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	微細粒之乾酵母粉	公克	30	可自備
3	糖	細砂	公克	150	
4	黃 豆 粉	食用級,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	30	建議採用月光牌
7	鹽	精製	公克	50	
8	豬 絞 肉	新鮮或冷凍絞肉	公克	400	
9	高 麗 菜	新鮮	公克	1000	
10	蔥	新鮮	公克	50	
11	香 油	市售品	公克	30	
12	醬 油	市售品	公克	50	
13	味 精	市售品	公克	20	
14	胡 椒 粉	市售品	公克	10	
15	五 香 粉	市售品	公克	10	
16	墊 紙	8x8 公分之白紙或臘光紙	張	20	可自備

## 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. 需使用攪拌機製作。
3. 餡不可用手直接攪拌，需使用器具或攪拌機攪拌，用手攪拌以「0」分計。

#### 四、水煎包製作數量表（096-910303D）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 400 公克製成麵皮，製作水煎包 20 個，（每個生重 55~60 公克，皮：餡=1：1）。
- (二) 以麵粉 440 公克製成麵皮，製作水煎包 22 個，（每個生重 55~60 公克，皮：餡=1：1）。
- (三) 以麵粉 460 公克製成麵皮，製作水煎包 23 個，（每個生重 55~60 公克，皮：餡=1：1）。
- (四) 以麵粉 480 公克製成麵皮，製作水煎包 24 個，（每個生重 55~60 公克，皮：餡=1：1）。
- (五) 以麵粉 500 公克製成麵皮，製作水煎包 25 個，（每個生重 55~60 公克，皮：餡=1：1）。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、水煎包製作報告表（096-910303D）

應考生姓名： \_\_\_\_\_ 准考證號碼： \_\_\_\_\_

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵皮配方				1.麵糰最後攪拌至_____程度。 2.每個麵皮重_____公克， 每個餡重_____公克。 3.最後發酵度約_____℃， 濕度_____%，時間約_____分鐘。 4.煎熟煎盤（板）溫度約_____℃。 5.產品總重量_____公克。 6.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			
二、 餡配方				
	小計			
三、 煎煮料配方				
	小計			

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、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	煎盤（板）	以瓦斯為熱源，附鏟、蓋，方形或圓形，圓形內徑 32～40cm	個	1	
2	發酵箱	溫濕度自動控制式	台	1	
3	包餡匙	竹或不銹鋼，長 15～20 公分	支	1	可自備

九、水煎包檢定材料表 (096-910303D)

考生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		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. 需使用攪拌機等機械製作。
3. 餡不可用手直接攪拌，需用器具或機械，用手直接攪拌以「0」分計，且餡不可剩。

#### 四、叉燒包製作數量表（096-910304D）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉（或含澱粉）450 公克製作麵皮，製作叉燒包 15 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (二) 以麵粉（或含澱粉）490 公克製作麵皮，製作叉燒包 16 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (三) 以麵粉（或含澱粉）530 公克製作麵皮，製作叉燒包 17 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (四) 以麵粉（或含澱粉）570 公克製作麵皮，製作叉燒包 18 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。
- (五) 以麵粉（或含澱粉）600 公克製作麵皮，製作叉燒包 19 個（每個生重 70~75 公克，皮：餡=2：1）。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、叉燒包製作報告表（096-910304D）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵皮 配方				1.麵糰最後攪拌至_____程度。
	小計			2.每個麵皮重_____公克， 每個餡重_____公克。
二、 餡配 方				3.最後發酵溫度約_____℃， 濕度_____%，時間約_____分鐘。
				4.蒸熟時間約_____分鐘。
				5.產品總重量_____公克。
			6.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%	
	小計			

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、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	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源附蒸盤	台	1	可以蒸籠代替
2	蒸籠布	綿布或蒸米用不沾布	條	2	可以墊紙代替，可自備
3	發酵箱	溫濕度自動控制式	台	1	
4	包餡匙	竹或不銹鋼，長 15~20 公分	支	1	可自備

九、叉燒包檢定材料表 (096-910304D)

考生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	鹼水	市售品	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	考生需自備
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	8x8公分之白紙或臘光紙	張	20	可自備

## 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，未使用攪拌機攪拌，其總分以「0」分計。

#### 四、發糕製作數量表（096-910301E）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (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。
- (四) 以麵粉 700 公克，製作發糕 10 個。
- (五) 以麵粉 720 公克，製作發糕 10 個。

五、發糕製作報告表（096-910301E）

應考生姓名： \_\_\_\_\_ 准考證號碼： \_\_\_\_\_

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糊攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘。 2.每份麵糊重_____公克。 3.蒸熟時間約_____分鐘。 4.產品總重量_____公克。 5.製成率 $= \text{品總重} / \text{原料總重} \times 100\%$ $= \text{_____} / \text{_____} \times 100\%$ $= \text{_____}\%$
合計			

八、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	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源，附網盤 5 個（網狀） 不鏽鋼，內部 W45×D45×H75cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	可以蒸籠代替
2	蒸碗	瓷碗或耐熱 + 20℃ 以上無毒材質碗，容積 220~280 毫升	個	10	
3	打蛋器	不銹鋼，直立式	支	1	

九、發糕檢定材料表 (096-910301E)

考生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，未使用攪拌機攪拌，以 0 分計。

#### 四、馬拉糕製作數量表 (096-910302E)

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 180 公克，製作馬拉糕 3 盒。
- (二) 以麵粉 190 公克，製作馬拉糕 3 盒。
- (三) 以麵粉 200 公克，製作馬拉糕 3 盒。
- (四) 以麵粉 210 公克，製作馬拉糕 3 盒。
- (五) 以麵粉 220 公克，製作馬拉糕 3 盒。

五、馬拉糕製作報告表（096-910302E）

應考生姓名： \_\_\_\_\_ 准考證號碼： \_\_\_\_\_

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘。 2.麵糊比重 = ____ / ____ = _____。 3.鬆弛時間約_____分鐘。 4.每盤麵糰重_____公克。 5.蒸熟時間約_____分鐘。 6.產品總重量_____公克。 7.製成率 =產品總重/原料總重×100% = _____ / _____ ×100% = _____ %
合計			

八、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	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源附蒸盤	台	1	可以蒸籠代替
2	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
3	量杯	鋁或不鏽鋼，容積 236 毫升	個	1	可自備
4	打蛋器	不鏽鋼直立式	支	1	可自備

九、馬拉糕檢定材料表 (096-910302E)

考生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	全脂	公克	50	
6	食用油	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。
3. 壓麵（延）機連續操作需在 15 分鐘以內完成。

#### 四、沙琪瑪製作數量表 (096-910301F)

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (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。
- (四) 以高筋麵粉 600 公克製作麵糰，製作沙琪瑪一盤，切成 20 塊。
- (五) 以高筋麵粉 650 公克製作麵糰，製作沙琪瑪一盤，切成 20 塊。

五、沙琪瑪製作報告表（096-910301F）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、 麵糰 配方				1.麵糰攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘。 2.基本發酵鬆弛時間_____分鐘。 3.整型完形狀長約_____公分， 寬約_____公分，厚約_____公分。 4.油炸的溫度約_____℃， 油炸時間約_____分鐘。 5.油炸後產品總重量_____公克。 6.糖漿溫度_____℃。 7.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			
二、 糖漿 配方				
	小計			

八、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	油炸機	以瓦斯或電為熱源附炸網	台	1	
2	漏杓	不鏽鋼直徑 15 公分以上	支	1	可自備
3	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
4	攪拌匙	木製、竹製、不鏽鋼製，長 20~25 公分	支	2	拌糖漿用

九、沙琪瑪檢定材料表（096-910301F）

考生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。
3. 壓麵（延）機連續操作需在 10 分鐘以內完成。

#### 四、巧果製作數量表（096-910302F）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (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。
- (四) 以麵粉 480 公克製作巧果一批。
- (五) 以麵粉 500 公克製作巧果一批。

五、巧果製作報告表（096-910302F）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘。 2.麵糰鬆弛時間約_____分鐘。 3.整型完巧果形狀長約_____公分，寬約_____公分，厚約_____公分。 4.油炸油溫度約_____℃，每批油炸時間約_____分鐘。 5.油炸後產品總重量_____公克。 6.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____×100% =_____％
合計			

八、巧果檢定場地表(二)－專業設備（096-910302F）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	油炸機	以瓦斯或電為熱源，附炸網	台	1	共用
2	漏杓	鋁或不銹鋼直徑 15 公分以上	支	1	
3	厚度計	0~10mm，0.01mm 精度	支	1	四人共用，可自備
4	厚薄規	0.1~5.0mm，0.01mm 精度	組	1	四人共用，可自備
5	捲麵棍	木製，長度與滾輪直徑配合	支	1	

九、巧果檢定材料表（096-910302F）

考生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 8~12 瓣之菊花形狀，經烤焙成具有層次之產品。
2. 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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 400 公克製作油皮，製作菊花酥 16 個（每個生重 70~75 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (二) 以中筋麵粉 420 公克製作油皮，製作菊花酥 17 個（每個生重 70~75 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (三) 以中筋麵粉 440 公克製作油皮，製作菊花酥 18 個（每個生重 70~75 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (四) 以中筋麵粉 450 公克製作油皮，製作菊花酥 19 個（每個生重 70~75 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (五) 以中筋麵粉 470 公克製作油皮，製作菊花酥 20 個（每個生重 70~75 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。

五、菊花酥製作報告表（096-910301G）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、油皮配方				1.油皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。
	小計			2.油酥攪拌至_____程度。
二、油酥配方				3.分割重量=油皮：油酥：餡 =____公克：____公克：____公克。
	小計			4.油皮剩餘麵糰重_____公克。 5.烤焙溫度_____℃，時間_____分鐘。 6.產品總重量_____公克。
三、餡				7.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			

八、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	烤箱(爐)	以電為熱源，可容納 40x60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	剪刀	不鏽鋼小剪刀	支	1	可自備
3	毛刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備

九、菊花酥檢定材料表 (096-910301G)

考生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	紅豆沙	含油	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. 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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 400 公克製作油皮，製作蛋黃酥 24 個（每個生重 45~50 公克[不含蛋黃重]，皮：酥：紅豆沙：蛋黃=2：1：2：半個），剩餘油皮需繳回供評分用。
- (二) 以麵粉 420 公克製作油皮，製作蛋黃酥 25 個（每個生重 45~50 公克[不含蛋黃重]，皮：酥：紅豆沙：蛋黃=2：1：2：半個），剩餘油皮需繳回供評分用。
- (三) 以麵粉 440 公克製作油皮，製作蛋黃酥 26 個（每個生重 45~50 公克[不含蛋黃重]，皮：酥：紅豆沙：蛋黃=2：1：2：半個），剩餘油皮需繳回供評分用。
- (四) 以麵粉 450 公克製作油皮，製作蛋黃酥 27 個（每個生重 45~50 公克[不含蛋黃重]，皮：酥：紅豆沙：蛋黃=2：1：2：半個），剩餘油皮需繳回供評分用。
- (五) 以麵粉 460 公克製作油皮，製作蛋黃酥 28 個（每個生重 45~50 公克[不含蛋黃重]，皮：酥：紅豆沙：蛋黃=2：1：2：半個），剩餘油皮需繳回供評分用。



八、蛋黃酥檢定場地表(二)－專業設備（096-910302G）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	毛刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備

九、蛋黃酥檢定材料表 (096-910302G)

考生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	紅豆沙	含油	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	生鮮	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. 需使用攪拌機等機械製作。
3. 餡不可用手直接攪拌，用手攪拌，以「0」分計。

#### 四、綠豆凸製作數量表 (096-910303G)

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 400 公克製作油皮，製作綠豆凸 20 個（每個生重 110~115 公克，皮：酥：綠豆餡：肉臊=5：3：13：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (二) 以麵粉 420 公克製作油皮，製作綠豆凸 21 個（每個生重 110~115 公克，皮：酥：綠豆餡：肉臊=5：3：13：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (三) 以麵粉 440 公克製作油皮，製作綠豆凸 22 個（每個生重 110~115 公克，皮：酥：綠豆餡：肉臊=5：3：13：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (四) 以麵粉 460 公克製作油皮，製作綠豆凸 23 個（每個生重 110~115 公克，皮：酥：綠豆餡：肉臊=5：3：13：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (五) 以麵粉 480 公克製作油皮，製作綠豆凸 24 個（每個生重 110~115 公克，皮：酥：綠豆餡：肉臊=5：3：13：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。

五、綠豆凸製作報告表（096-910303G）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、油皮配方				1.油皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。
	小計			2.油酥攪拌至_____程度。
二、油酥配方				3.分割重量＝油皮：油酥：綠豆餡：肉臊 ＝____公克：____公克：____公克 ：____公克。
	小計			4.油皮包油酥後捍摺_____次。 5.油皮剩餘麵糰重_____公克。
三、餡配方				6.烘焙溫度_____℃，時間_____分鐘。 7.產品總重量_____公克。
	餡肉臊			8.製成率 ＝產品總重/生綠豆凸總重×100% ＝_____/_____×100% ＝_____%
	小計			

八、綠豆凸檢定場地表(二)－專業設備（096-910303G）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	

九、綠豆凸檢定材料表 (096-910303G)

考生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	綠豆沙	無油	公克	2000	
6	奶油	無水奶油	公克	100	可用酥油代替
7	豬肉	絞肉	公克	300	
8	五香粉	市售品	公克	20	
9	白胡椒粉	市售品	公克	20	
10	白芝麻	市售品	公克	100	
11	油蔥酥	市售炸紅蔥頭	公克	100	
12	鹽	精製	公克	10	
13	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成品。
2. 需使用攪拌機等機械製作。
3. 餡不可用手直接攪拌，需使器具或攪拌機攪拌，直接用手攪拌以「0」分計。

#### 四、太陽餅製作數量表 (096-910304G)

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 400 公克製作油皮，製作太陽餅 18 個（每個生重 55~60 公克，皮：酥：餡=2：1：1），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (二) 以麵粉 440 公克製作油皮，製作太陽餅 19 個（每個生重 55~60 公克，皮：酥：餡=2：1:：1），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (三) 以麵粉 450 公克製作油皮，製作太陽餅 20 個（每個生重 55~60 公克，皮：酥：餡=2：1：1），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (四) 以麵粉 460 公克製作油皮，製作太陽餅 21 個（每個生重 55~60 公克，皮：酥：餡=2：1：1），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。
- (五) 以麵粉 500 公克製作油皮，製作太陽餅 22 個（每個生重 55~60 公克，皮：酥：餡=2：1：1），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。。

五、太陽餅製作報告表（096-910304G）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、油皮配方				1.油皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。
	小計			2.油酥攪拌至_____程度。
二、油酥配方				3.分割重量=油皮：油酥：餡 =____公克：____公克：____公克。
	小計			4.油皮剩餘麵糰重_____公克。 5.油皮包油酥後捍摺_____次。
三、餡配方				6.烘焙溫度_____℃，時間_____分鐘。
	小計			7.產品總重量_____公克。 8.製成率 =產品總重/生太陽餅總重×100% =_____/_____/×100% =_____%

八、太陽餅檢定場地表(二)－專業設備 (096-910304G)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱(爐)	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	毛刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備

九、太陽餅檢定材料表 (096-910304G)

考生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	
7	鳳片粉	市售品	公克	60	
8	太白粉	樹(木)薯澱粉	公克	50	
9	奶油	無水奶油	公克	200	可用酥油代替
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. 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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 400 公克製作油皮，製作咖哩餃 16 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (二) 以中筋麵粉 420 公克製作油皮，製作咖哩餃 17 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (三) 以中筋麵粉 450 公克製作油皮，製作咖哩餃 18 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (四) 以中筋麵粉 460 公克製作油皮，製作咖哩餃 19 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (五) 以中筋麵粉 500 公克製作油皮，製作咖哩餃 20 個（每個生重 45~50 公克，皮：酥：餡=2：1：2），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、咖哩餃製作報告表（096-910305G）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、油皮配方				1.油皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。
	小計			2.油酥攪拌至_____程度。
二、油酥配方				3.分割重量=油皮：油酥：餡 =____公克：____公克：____公克。
	小計			4.油皮包油酥後捍摺_____次。 5.油皮剩餘麵糰重_____公克。
三、餡配方				6.烘焙溫度_____℃，時間_____分鐘。
	小計			7.產品總重量_____公克。 8.製成率 =產品總重/生咖哩餃總重×100% =_____/_____/×100% =_____%

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、咖哩餃檢定場地表(二)－專業設備 (096-910305G)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱 (爐)	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	毛刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備

九、咖哩餃檢定材料表（096-910305G）

考生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	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. 需使用攪拌機等機械製作。
3. 餡不可用手直接攪拌，直接用手攪拌以「0」分計。

#### 四、老婆餅製作數量表 (096-910306G)

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 300 公克製作油皮，製作老婆餅 18 個（每個生重 80~90 公克，皮：酥：餡=2：1：6），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (二) 以麵粉 320 公克製作油皮，製作老婆餅 19 個（每個生重 80~90 公克，皮：酥：餡=2：1：6），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (三) 以麵粉 340 公克製作油皮，製作老婆餅 20 個（每個生重 80~90 公克，皮：酥：餡=2：1：6），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (四) 以麵粉 360 公克製作油皮，製作老婆餅 21 個（每個生重 80~90 公克，皮：酥：餡=2：1：6），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。
- (五) 以麵粉 400 公克製作油皮，製作老婆餅 22 個（每個生重 80~90 公克，皮：酥：餡=2：1：6），剩餘油皮麵糰需繳回供評分用。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**



八、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	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	毛刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備
3	扎洞器	塑膠，不鏽鋼或竹製	支	1	可自備

九、老婆餅檢定材料表（096-910306G）

考生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	碎肥肉	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. 皮、餡需使用攪拌機等機械製作，用手攪拌，以 0 分計。

#### 四、芝麻喜餅製作數量表 (096-910307G)

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以中筋麵粉 400 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 7 個(每個生重 150~160 公克，皮：餡=1：3)，剩餘油皮需繳回供評分用。
- (二) 以中筋麵粉 420 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 8 個(每個生重 150~160 公克，皮：餡=1：3)，剩餘油皮需繳回供評分用。
- (三) 以中筋麵粉 450 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 9 個(每個生重 150~160 公克，皮：餡=1：3)，剩餘油皮需繳回供評分用。
- (四) 以中筋麵粉 460 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 10 個(每個生重 150~160 公克，皮：餡=1：3)，剩餘油皮需繳回供評分用。
- (五) 以中筋麵粉 500 公克製作油皮，製作每個直徑 12~15 公分的芝麻喜餅 11 個(每個生重 150~160 公克，皮：餡=1：3)，剩餘油皮需繳回供評分用。

**備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。**

五、芝麻喜餅製作報告表（096-910307G）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、油皮配方				1.油皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。 2.分割重量=油皮：餡 =_____公克：_____公克。
	小計			
二、餡配方				3.油皮剩餘麵糰重_____公克。 4.烘焙溫度_____℃，烘焙時間_____分鐘。 5.產品總重量_____公克。 6.製成率 =產品總重/生芝麻喜餅總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			
三、表面沾附料				
	小計			
合計				

備註：餡料依製作數量計算，不可剩餘。

八、芝麻喜餅檢定場地表(二)－專業設備（096-910307G）

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	

九、芝麻喜餅檢定材料表 (096-910307G)

考生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	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	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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (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 16 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 17 個（每個重 85~95 公克，皮：餡=1：4），剩餘漿皮需繳回供評分用。
- (四) 以低筋麵粉 360 公克製作漿皮，製作廣式月餅 18 個（每個重 85~95 公克，皮：餡=1：4），剩餘漿皮需繳回供評分用。
- (五) 以低筋麵粉 400 公克製作漿皮，製作廣式月餅 20 個（每個重 85~95 公克，皮：餡=1：4），剩餘漿皮需繳回供評分用。

五、廣式月餅製作報告表（096-910301H）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、漿皮配方				1.漿皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。 2.分割重量=漿皮：餡 =_____公克：_____公克。
	小計			
二、餡配方				3.漿皮剩餘麵糰重_____公克。 4.烘焙溫度_____℃，烘焙時間約_____分鐘。 5.產品總重量_____公克。 6.製成率 =產品總重/生廣式月餅總重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	小計			
三、表面塗覆				
	小計			
合計				

八、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	烤箱(爐)	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	月餅模	模型木或鋁製，容積為 2.5 兩	支	1	可自備
3	毛刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備
4	噴水器	塑膠或不鏽鋼製	支	1	可自備

九、廣式月餅檢定材料表 (096-910301H)

考生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	公克	150	
3	轉 化 糖 漿	78~82Bix 之月餅專用糖漿	公克	400	
4	鹼 水	含 25%鹼粉的水溶液	公克	30	自調
5	紅 豆 沙	含油	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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以低筋麵粉 300 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 35 個，（每個重 30 公克，皮：餡=3：2）。
- (二) 以低筋麵粉 310 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 36 個，（每個重 30 公克，皮：餡=3：2）。
- (三) 以低筋麵粉 320 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 37 個，（每個重 30 公克，皮：餡=3：2）。
- (四) 以低筋麵粉 330 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 38 個，（每個重 30 公克，皮：餡=3：2）。
- (五) 以低筋麵粉 350 公克製作糕皮，製作鳳梨酥 40 個，（每個重 30 公克，皮：餡=3：2）。

五、鳳梨酥製作報告表（096-910302H）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、糕皮配方				1.糕皮攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘，鬆弛時間約_____分鐘。
	小計			2.分割重量=漿皮：餡 =_____公克：_____公克。
二、餡配方				3.烘焙溫度_____℃，烘焙時間約_____分鐘。
	小計			4.產品總重量_____公克。 5.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____/×100% =_____%

八、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	烤箱 ( 爐 )	以電為熱源，可容納 40x60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	鳳梨酥模型	鋁或不鏽鋼製，長 5 公分×寬 3.5 公分×高 1.5 公分	個	40	可用 6 連式 7 組代替或相同容積的方型模，可自備

九、鳳梨酥檢定材料表 (096-910302H)

考生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	全脂或脫脂奶粉	公克	40	
5	蛋	新鮮雞蛋	公克	200	
6	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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以低筋麵粉 300 公克製作糕皮，製作台式月餅 20 個（每個生重 85~95 公克，皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- (二) 以低筋麵粉 330 公克製作糕皮，製作台式月餅 21 個（每個生重 85~95 公克，皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- (三) 以低筋麵粉 370 公克製作糕皮，製作台式月餅 22 個（每個生重 85~95 公克，皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- (四) 以低筋麵粉 400 公克製作糕皮，製作台式月餅 23 個（每個生重 85~95 公克，皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- (五) 以低筋麵粉 430 公克製作糕皮，製作台式月餅 24 個（每個生重 85~95 公克，皮：餡=1：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。

五、台式月餅製作報告表（096-910303H）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、糕皮配方				1.糕皮攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘， 鬆弛時間約_____分鐘。  2.分割重量＝糕皮：餡 ＝_____公克：_____公克。  3.烤焙溫度_____℃， 烤焙時間約_____分鐘。  4.產品總重量_____公克。  5.製成率 ＝產品總重/原料總重×100% ＝_____/_____×100% ＝_____％
	小計			
二、餡配方				
	小計			

八、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	烤箱(爐)	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	月餅模	木或鋁製，2.5 兩	支	1	可自備
3	毛刷	寬 3~5 公分	支	1	可自備

九、台式月餅檢定材料表 (096-910303H)

考生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	公克	200	可用酥油代替
8	泡打粉	雙重反應式	公克	10	建議採用月光牌
9	紅豆沙	含油	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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以低筋麵粉 300 公克製作糕皮，製作酥皮蛋塔 26 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 27 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 28 個（每個重 45~50 公克，皮：餡=2：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- (四) 以低筋麵粉 330 公克製作糕皮，製作酥皮蛋塔 29 個（每個重 45~50 公克，皮：餡=2：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。
- (五) 以低筋麵粉 340 公克製作糕皮，製作酥皮蛋塔 30 個（每個重 45~50 公克，皮：餡=2：3），剩餘糕皮需繳回供評分用。

五、酥皮蛋塔製作報告表（096-910304H）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作說明
一、糕皮配方				1.糕皮攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘， 鬆弛時間約_____分鐘。  2.分割重量=糕皮：餡 =_____公克：_____公克。  3.烤焙溫度上火_____℃， 下火_____℃， 烤焙時間約_____分鐘。  4.產品總重量_____公克。
	小計			5.製成率
二、蛋塔餡配方				=產品總重/原料總重×100%  =_____/_____×100%  =_____%
	小計			

八、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	烤箱(爐)	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	
2	蛋塔模型	鋁箔製，上大底小之淺模型，高 2~2.5 公分	個	30	
3	打蛋器	鋼絲直立式，長 30 公分左右	支	1	

九、酥皮蛋塔檢定材料表 (096-910304H)

考生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	公克	180	可用酥油代替
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	全脂或脫脂奶粉	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：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以 500 公克低筋麵粉製作每個生麵糰重 50~55 公克之桃酥 20 個。
- (二) 以 525 公克低筋麵粉製作每個生麵糰重 50~55 公克之桃酥 21 個。
- (三) 以 550 公克低筋麵粉製作每個生麵糰重 50~55 公克之桃酥 22 個。
- (四) 以 575 公克低筋麵粉製作每個生麵糰重 50~55 公克之桃酥 23 個。
- (五) 以 600 公克低筋麵粉製作每個生麵糰重 50~55 公克之桃酥 24 個。

五、桃酥製作報告表（096-910305H）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰攪拌至_____程度， 攪拌時間約_____分鐘。 2.麵糰鬆弛時間_____分鐘。 3.整型形狀為_____。 4.烘焙溫度：上火_____℃， 下火_____℃， 時間_____分鐘。 5.烘焙完成產品直徑_____公分。  5.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____×100% =_____%
合計			

八、桃酥檢定場地表(二)－專業設備（096-910305H）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	烤箱（爐）	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附烤盤 2 個	台	1	

九、桃酥檢定材料表（096-910305H）

考生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	350	
3	綿白糖	市售品	公克	300	
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	碳酸氫銨	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	

## 肆、中式麵食加工丙級技術士技能檢定術科測試試題—特殊傳統技藝麵食

一、試題名稱：手拉麵線（096-910301I）

二、完成時限：6 小時

三、試題說明：

1. 以麵粉製成麵糰，經機械或手工抽成粗條後，再用手拉成細麵條。
2. 掛卷後的拉麵操作可由助手幫忙。
3. 需使用攪拌機等機械製作。

#### 四、手拉麵製作數量表（096-9103011）

使用說明：由應檢人於進場前請自下列五個題目中抽籤取用。

- (一) 以麵粉 22,000 公克製成手拉麵線，取出 200 公克以沸水煮熟即刻評分。
- (二) 以麵粉 23,000 公克製成手拉麵線，取出 200 公克以沸水煮熟即刻評分。
- (三) 以麵粉 24,000 公克製成手拉麵線，取出 200 公克以沸水煮熟即刻評分。
- (四) 以麵粉 25,000 公克製成手拉麵線，取出 200 公克以沸水煮熟即刻評分。
- (五) 以麵粉 26,000 公克製成手拉麵線，取出 200 公克以沸水煮熟即刻評分。

五、手拉麵線製作報告表（096-9103011）

應考生姓名：

准考證號碼：

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作說明
			1.麵糰攪拌至_____程度，攪拌時間約_____分鐘。 2.麵糰鬆弛時間_____分鐘。 3.搓條次數_____次。 4.掛捲與拉引麵線鬆弛時間_____分鐘。 5.手拉麵線產品厚_____mm。 6.產品總重量_____公克。 7.製成率 =產品總重/原料總重×100% =_____/_____×100% =_____％
合計			

八、手拉麵線檢定場地表(二)－專業設備 (096-910301I)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	平板	1.5 公尺×1.5 公尺	塊	1	
2	鋁盆	直徑 80 公分	個	1	
3	揉條機	手拉麵線用	台	1	
4	搓條機	手拉麵線用	台	1	
5	掛捲機	手拉麵線用	台	1	
6	竹桿	長 1.5 公尺	支	10	

九、手拉麵線檢定材料表 (096-9103011)

考生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	麵線專用麵粉	公克	30,000	
2	鹽	精製	公克	2,500	
3	鹼水	含 25%鹼粉的水溶液	公克	250	
4	米糠	細粒粉狀	公克	20,000	防黏用
5	玉米粉		公克	5,000	防黏用