

中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗參考資料

試題編號：○九五—九一〇二—一〇八（共卅題）

中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗應檢參考資料

第二部分

壹、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗應檢須知.....	1-9
貳、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗自訂參考配方表.....	10
參、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗製作報告表(一)、(二).....	11-12
肆、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗檢定場地設備表(一)—基本設備 ..	13-14
伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題	

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、米粒類--飯粒型 (8-1 項)

1.白米飯(095-910201A).....	15-17
2.珍珠丸子(095-910202A).....	18-20
3.台式肉粽(095-910203A).....	21-23
4.油飯(095-910204A).....	24-26
5.糯米腸(095-910205A).....	27-29

B、米粒類--粥品型 (8-2 項)

1.八寶粥(095-910201B)	30-32
2.廣東粥(095-910202B)	33-35

C、漿(粿)粉類--米漿型 (8-3 項)

1.碗粿(095-910201C)	36-38
2 河粉(095-910202C)	39-41
3.發粿(095-910203C)	42-44
4.蘿蔔糕(095-910204C)	45-47
5.芋頭糕(095-910205C)	48-50
6.米乳(095-910206C)	51-53

D、漿(粿)粉類--一般漿糰 (8-4 項)

1.漿糰(095-910201D)	54-56
2.芝麻湯圓(095-910202D)	57-59
3.糰粽(095-910203D)	60-62
4.米苔目(095-910204D)	63-65
5.菜包糰(095-910205D)	66-68
6.元宵(095-910206D)	69-71
7.麻糬(095-910207D)	72-74
8.年糕(095-910208D)	75-77
9.紅龜粿(095-910209D)	78-80
E、漿(粿)粉類--特殊漿糰 (8-5 項)	
1.米粉絲(095-910201E)	81-83
F、熟粉類 (8-6 項)	
1.鳳片糕(095-910201F)	84-86
2.糕仔崙(095-910202F)	87-89
3.雪片糕(095-910203F)	90-92
4.豬油糕(095-910204F)	93-95
5.冰皮月餅(095-910205F)	96-98
G、膨發類--一般膨發類(8-7 項)	
1.米花糖(095-910201G)	99-101
H、膨發類--特殊膨發類 (8-8 項)	
1.鍋粿(095-910201H)	102-104

壹、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗應檢須知

※（本應檢須知請攜帶至術科測驗考場）

一、一般性應檢須知：

- (一) 應檢人員不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予計分。
- (二) 應檢人員應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，並取消應檢資格。
- (三) 進場時，應出示術科檢定通知單及國民身分證，並接受監評人員檢查自備工具。
- (四) 應檢人員依據檢定位置號碼就檢定崗位，並應將術科測驗通知單及國民身分證置於指定位置，以備核對。
- (五) 檢定使用之材料、設備、機具，須於進入考場後馬上核對並檢查，如有短缺或不堪使用者，應當場提出更換或補充，開始考試後十分鐘概不受理。
- (六) 應檢人員應聽候並遵守監評人員講解規定事項。
- (七) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音及口頭通知，不得自行提前或延後。
- (八) 應檢人員有下列情形之一者，除取消應檢資格定，其總分以「0」分計項目。
 - 1. 冒名頂替者。
 - 2. 協助他人或託他人代為操作者。
 - 3. 互換或攜帶規定外之工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
 - 4. 故意損壞機具、設備者。
 - 5. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。
 - 6. 在考場內相互交談者。
 - 7. 未著工作衣、工作帽，未穿平底工作鞋或白色膠鞋（或穿拖鞋、涼鞋、高跟鞋），不准進考場。
 - 8. 考試時擅自更改試題內容，並以試前取得測驗場地同意為由，執意製作者。

9. 違背應檢須知其他規定者。

(九) 應檢人員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. 瓦斯爐具使用不正確，如不會使用、開關未關等。
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。
9. 製作流程或操作條件未寫或寫的不合題意。
10. 未使用公制、未列百分比。
11. 使用試題檢定材料表以外之材料。
12. 不愛惜或浪費材料者。
13. 中途離場者。
14. 工作後未清潔器具或機械。

B.產品品質部分：

1. 產品數量或重量未達規定範圍者。
2. 產品不良率達 20%以上者。
3. 產品風味異常。
4. 產品質地異常。
5. 產品色澤異常。
6. 產品有異物。

C. 其他經三位監評人員認定為嚴重缺失者。

- (十) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (十一) 應檢人員對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (十二) 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。
- (十三) 檢定進行中，應檢人員因其疏忽或過失而致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十四) 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。
- (十五) 檢定結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳監評人員收回，監評人員並在術科准考證上戳記應檢章，繳件出場後，不得再進場。
- (十六) 檢定時間視考題而定，提前交件不予加分。
- (十七) 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。
- (十八) 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，扣分若超過 40 分（不含 40 分），即視為不及格，術科測驗每項考一種以上產品時，每種產品均需及格。
- (十九) 應檢人員不可攜帶通訊器材（如行動電話、呼叫器等）進入考場。
- (二十) 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、乙級術科測驗，每人每次須自下列中式米食加工製品中，自行選考一項，，檢定合格後，證書上即註明所選類項的名稱。

選 考 編 號		項 目 名 稱	選 考 編 號		項 目 名 稱
1	A、B	米粒類 (1)飯粒型 (2)粥品型	3	F	熟粉類
				G	一般膨發類
	C、D	漿(粿)粉類 (1)米漿型 (2)一般漿糰型	4	H	特殊膨發類
2	E	漿(粿)粉類 —特殊漿糰			

(二) 製作說明：

1. 考生進場可攜帶自訂參考配方表。
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，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，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 30%（如附表）

項 目	說 明	配 分
一、工作態度與衛生習慣	(一)嚴重缺點：凡有下列任一小項之任一種情形者一律以「0」分計算。 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。 2.工作前後未檢視用具及清洗用具者。 3.生熟原料或產品混合放置。 4.將原料、產品或器具直接接觸地面。 5.不服從評審人員糾正。 6.其他（請評審詳細註明原因）。 (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。 1.不愛惜或不當使用原料、用具或機械。 2.指甲過長、塗指甲油、戴手錶或飾物（如戒指、耳環、項鍊等）。 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。 4.工作後對使用之器具、桌面或機械等清潔不力。 5.工作衣帽不符合一般性自備工具規定者。 6.工作中頭髮未密蓋或著裝不整者。 7.工作中桌面凌亂。 8.工作後未將器具歸位。 9.廢棄物未分類存放者。 10.其他（請評審詳細註明原因）。	30 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、操作熟練程度等。

項 目	說 明	實 扣 分 數
二、製作技術	(一)嚴重缺點：凡有下列任一小項之任一種情形者一律以「0」分計算。 1.使用本項檢定材料表未規定之原料。 2.製作配方表與實際操作不符。 3.製作流程或操作條件未寫或寫的不合題意。 4.機械操作錯誤。 (二)主要缺點：凡有下列各情形之任一小項者扣6分 1.手工或機械操作不熟練。 2.秤量器具使用不當。 3.操作前未列製作條件。 4.操作後未列操作條件。 5.製作流程與操作條件會寫但不完整。 6.製成率%或成本計算不會寫。 7.其他（請詳細註明原因）。	30 分

(3) 評分標準表(三)

產品品質 40%：包括外部品質、內部品質。

3. 每項考一種以上產品時，每種產品扣分超過 40 分為不及格。每項扣分若超過 40 分為不及格。

(四) 其他規定，現場說明。

(五) 一般性自備工具參考：白或淺色工作衣與工作帽（需密蓋頭髮）、平底工作鞋或白色膠鞋，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。

(七) 一般性及專業性應檢須知、自訂參考配方表可攜入考場，製作報告表(一)、(二)不可攜入考場。

(八) 術科測驗配題組合：

1. 試題

A、米粒類--飯粒型

1.白米飯(095-910201A)

2.珍珠丸子(095-910202A)

3.台式肉粽(095-910203A)

4.油飯(095-910204A)

5.糯米腸(095-910205A)

B、米粒類--粥品型

1.八寶粥(095-910201B)

2.廣東粥(095-910202B)

C、漿(粿)粉類--米漿型

1.碗粿(095-910201C)

2 河粉(095-910202C)

3.發粿(095-910203C)

4.蘿蔔糕(095-910204C)

5.芋頭糕(095-910205C)

6.米乳(095-910206C)

D、漿(粿)粉類--一般漿糰

1.漿糰(095-910201D)

2.芝麻湯圓(095-910202D)

3.粿粽(095-910203D)

4.米苔目(095-910204D)

5.菜包粿(095-910205D)

6.元宵(095-910206D)

7.麻糬(095-910207D)

8.年糕(095-910208D)

9.紅龜粿(095-910209D)

E、漿(粿)粉類--特殊漿糰

- 1.米粉絲(095-910201E)

F、熟粉類

- 1.鳳片糕(095-910201F)
2.糕仔崙(095-910202F)
3.雪片糕(095-910203F)
4.豬油糕(095-910204F)
5.冰皮月餅(095-910205F)

G、膨發類--一般膨發類

- 1.米花糖 (095-910201G)

H、膨發類--特殊膨發類

- 1.鍋粿(095-910201H)

(二) 術科測驗配題組合：

第 1 項 米粒類、漿(粿)粉類

白米飯(095-910201A)與漿糰(095-910201C)為抽考項目，每場次抽考三至四位考生。

測驗下列一組產品（A、B 一題，C、D 各一題），時間 6 小時

01. 2A、1C、2D 、 02. 3A、2C、3D 、 03. 4A、3C、4D
04. 5A、4C、5D 、 05. 4A、5C、6D 、 06. 1B、6C、7D
07. 2B、8D、9D 、 08. 3A、1C、2D 、 09. 5A、1C、3D
10. 1B、5C、9D 、 11. 2B、2C、4D 、 12. 4A、4C、5D

第 2 項 漿(粿)粉類--特殊漿糰

測驗下列產品（E 一題），時間 6 小時

1. 01E

第 3 項 熟粉類、膨發類--一般膨發類

測驗下列一組產品（F、G 或 F、F 共三題），時間 6 小時。

- | | | |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| 01. <u>1F、2F、3F</u> | 02. <u>2F、3F、4F</u> | 03. <u>3F、4F、5F</u> |
| 04. <u>4F、5F、1G</u> | 05. <u>5F、1G、1F</u> | 06. <u>1G、1F、2F</u> |
| 07. <u>2F、4F、5F</u> | 08. <u>3F、5F、1G</u> | 09. <u>4F、1G、1F</u> |
| 10. <u>5F、1F、2F</u> | 11. <u>1G、2F、3F</u> | 12. <u>1F 3F、4F</u> |

第 4 項 膨發類--特殊膨發類

測驗下列產品（E 一題），時間 6 小時

1. 01H

貳、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗自訂參考配方表

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）

製作報告表(二)：

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

製	作	程	序
一、製作流程：（每一步驟均需註明操作條件）			
二、製成率%＝產品總重／原料總重×100% ＝_____／_____×100%＝_____%			
三、成本計算＝原料成本／產品總重 ＝_____／_____＝_____元／公斤			

備註：1.用水量不列入成本計算。

肆、中式米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 別	編 號	名 稱	設 備 規 格	單 位	數 量	備 註
基本設備	1	鍋 爐	蒸汽量 200 公斤/小時或以上	台	1	共用
	2	工 作 檯	不銹鋼，可加隔層，不可附抽屜	台	1	附水槽及肘動式水龍頭
	3	二 重 鍋	不銹鋼 10~20 公斤附溫度壓力錶、安全閥	台	1	瓦斯熱媒油或蒸汽
			不銹鋼蒸汽式容量 20 公升或以上附溫度壓力錶、安全閥等		1	共用，蒸汽式
	4	攪 拌 機	10~12 公升或 18~22 公升攪拌缸各 1，3/4HP，附鉤狀、槳狀、鋼絲攪拌器及安全護網	台	1	
	5	冷 藏 櫃 (庫)	零上 0℃~7℃ H180×W120×D80cm 或以上	台	1	共用
	6	冷 凍 櫃 (庫)	零下 20℃ 或以下 H180×W120×D80cm 或以上	台	1	共用
	7	電 子 秤	0.01 公克~1 公斤(精密度 0.01 公克)	台	1	共用可自備
			1 公克~6 公斤(或以上)(精密度 1 公克)	台	1	共用，可用案秤代替
	8	溫 度 計	錶型(-10~110℃)，不銹鋼	支	1	可自備
			電子溫度計(-20~400℃)	支	3	共用
	9	瓦 斯 爐	單爐或雙爐	台	1	雙爐兩人共用
	10	刮 板	塑膠製	支	1	可自備

項別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
基本設備	11	砧板	長方型，塑膠製	個	2	可自備
	12	刀	不銹鋼，切原料用	支	1	可自備
	13	麵粉篩	不銹鋼 20~30 目直徑 30~36 公分	個	1	可自備
	14	量筒	塑膠製，500~1000 毫升	個	1	可自備
	15	稱量原料容器	鋁、塑膠盤或不銹鋼盆、鍋	個	10	可用塑膠袋代替，可自備
	16	鍋	鋁或不銹鋼 8~10 公升	個	1	
	17	成品框	不銹鋼盤 40x60 公分	個	1	放所有成品用
	18	時鐘	掛鐘	個	1	共用
	19	清潔用具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	
	20	加壓清洗裝置	加壓清洗附噴槍 1HP 或以上	台	1	共用
	21	加壓空氣機	1HP 或以上,空氣壓力 6 kg/m ² 或以上，加壓空氣清潔用附空氣噴槍	台	1	共用
	22	烘手機	110V，自動或手動式	台	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，且不可低於製作數量之表所列數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－米粒類

一、試題名稱：飯粒型—白米飯(095-910201A)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 原料米洗淨，煮成白米飯，白米飯粒完整、色澤潔白，水分適中，具有飯香、爽口不黏牙，均勻熟透。
2. 煮飯需用瓦斯炊飯鍋。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作白米飯一份，重量 2900～3000 公克。
2. 製作白米飯一份，重量 3100～3200 公克。
3. 製作白米飯一份，重量 3200～3300 公克。

六、白米飯檢定場地設備表(二)－專業設備(095-910201A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	瓦斯炊飯鍋	容量 6 公升或以上，瓦斯加熱	個	1	附飯匙

七、白米飯檢定材料表：(095-910201A)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	蓬 來 米	長 質 新 米	公克	2000	60	本參考價

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－米粒類

一、試題名稱：飯粒型—珍珠丸子(095-910202A)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 將已調理之肉糰，沾裹米粒，經蒸熟之產品。產品表面需均勻的粘滿飯粒、飯粒要軟硬適中、產品需熟透呈圓球型、且肉糰要熟透、要有肉與米飯交互的香味、調味適中。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

- 1.製作珍珠丸子 50 個，每個重 30～35 公克(米：肉糰＝約 3:10)。
- 2.製作珍珠丸子 55 個，每個重 30～35 公克(米：肉糰＝約 3:10)。
- 3.製作珍珠丸子 60 個，每個重 30～35 公克(米：肉糰＝約 3:10)。

六、珍珠丸子場地設備表(二)－專業設備(095-910202A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45xD45xH70cm 或以上，盤 40x40x5cm 或以上	台	1	

七、珍珠丸子檢定材料表：(095-910202A)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	秈 糯 米	長糯米	公克	1000	60	
2	豬 絞 肉	肥瘦比 7：3	公克	1500	100	冷凍冷藏
3	荸 薺	削皮	公克	300	140	馬蹄
4	蛋	雞蛋	公克	200	50	
5	蔥	生鮮	公克	100	50	
6	薑	生鮮	公克	100	50	
7	食 鹽	精製	公克	50	20	
8	白 胡 椒 粉		公克	20	200	
9	醬 油	市售品	公克	100	40	
10	澱 粉	木(樹)薯或馬鈴薯	公克	100	40	
11	磷 酸 鹽	食品級	公克	20	250	
12	包 裝 盒	紙盒	個	8	2/個	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－米粒類

一、試題名稱：飯粒型—台式肉粽(095-910203A)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 用秈糯米爲主原料，經浸泡後，加入調味料焙炒，以一定的比例，將炒過的糯米與已調理的餡料，用粽葉包裹成型，經蒸或煮熟之產品。粽繩綁緊、稜角分明、米粒不可外露、大小均一，且具粽香、飯粒軟硬適中、爽口不黏糊、均勻熟透、米粒與餡料調味適中。
2. 可使用炒鍋、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作台式肉粽 16 個，每個原料米重 60 公克(米：餡約 10:3)。
2. 製作台式肉粽 18 個，每個原料米重 60 公克(米：餡約 10:3)。
3. 製作台式肉粽 20 個，每個原料米重 60 公克(米：餡約 10:3)。

六、台式肉粽場地設備表(二)－專業設備(095-910203A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個(網狀)不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	炒鍋	金屬製，直徑 45～50 公分	個	1	共用，附鍋鏟

七、台式肉粽檢定材料表：(095-910203A)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	秈 糯 米	長糯米	公克	1600	60	
2	蝦 米	乾貨	公克	200	400	
3	肥 豬 肉	豬背脂肪	公克	50	50	
4	五 花 肉	整塊連皮	公克	1200	120	
5	香 菇	一般乾香菇	公克	80	1000	
6	鹹 蛋 黃	生的	個	12	5	
7	粽 繩	蔴草或綿繩	條	30	5/束	一束 20 條
8	粽 葉	乾麻竹葉	片	60	30/束	一束 30 片
9	紅 蔥 頭	生鮮	公克	400	50	
10	油	大豆沙拉油等	公克	100	30	
11	食 鹽	精製	公克	40	20	
12	味 精		公克	20	100	
13	醬 油		公克	200	40	
14	糖	細砂	公克	50	40	
15	五 香 粉		公克	20	200	
16	米 酒	公賣局出品	公克	70	200	
17	桂 皮	片狀	公克	20	200	
18	八 角	粒狀	公克	20	200	
19	甘 草	片狀	公克	10	200	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－米粒類

一、試題名稱：飯粒型—油飯(095-910204A)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 用秈糯為主原料，以炒米的方式處理，經裝盒、表面用配料裝飾後用蒸箱蒸熟之產品；產品必需外型美觀、米粒熟透、飯粒軟硬適中、爽口不黏糊、色澤均勻、有米飯香、調味適中。
2. 炒米可用炒鍋、蒸熟可用蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作油飯 4 盒，每盒油飯總重量 600～650 公克(配料重量佔 20%)。
2. 製作油飯 5 盒，每盒油飯總重量 600～650 公克(配料重量佔 20%)。
3. 製作油飯 6 盒，每盒油飯總重量 600～650 公克(配料重量佔 20%)。

六、油飯場地設備表(二)－專業設備(095-910204A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀） 不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	炒鍋	金屬製，直徑 45～50 公分	個	1	共用，附鍋鏟

七、油飯檢定材料表：(095-910204A)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	秈 糯	長糯米	公克	3000	60	
2	豬 肉 絲	後腿肉	公克	600	100	冷藏或冷凍
3	香 菇	乾貨	公克	150	1000	
4	蝦 米	乾貨	公克	150	400	
5	油	豬油或沙拉油	公克	300	30	
6	紅 蔥 頭	生鮮	公克	100	50	
7	醬 油	市售	公克	150	40	
8	食 鹽	精製	公克	50	20	
9	味 精	市售	公克	50	100	
10	五 香 粉	市售	公克	50	200	
11	香 (麻) 油	香油(白芝麻)	公克	100	160	
12	白 胡 椒 粉	市售	公克	50	200	
13	深 色 醬 油		公克	100	40	
14	鋁 箔 盒	圓型容積 600ml	個	8	3/個	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－米粒類

一、試題名稱：飯粒型－糯米腸(095-910205A)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以糯米為主原料，加入其他配料，經調理後灌入腸衣內，以蒸或煮製成之產品。
產品需飽滿均勻，不裂開，米粒熟度適當，配料分佈均勻。
2. 可使用炒鍋、充填機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作糯米腸 1.2kg 每節產品長度 8～12 公分。
2. 製作糯米腸 1.3kg 每節產品長度 8～12 公分。
3. 製作糯米腸 1.4kg 每節產品長度 8～12 公分。

六、糯米腸場地設備表(二)－專業設備(095-910205A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45xD45xH70cm 或以上，盤 40x40x5cm 或以上	台	1	
2	充填機	小型，手動或自動（油壓充填）	台	1	出口需改裝 可裝腸衣
3	炒鍋	金屬製，直徑 45～50 公分	個	1	共用，附鍋鏟

七、糯米腸檢定材料表：(095-910205A)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	糯 米	長糯米或圓糯米	公克	1600	70	
2	蝦 米	乾蝦米新鮮無異味	公克	100	400	
3	紅 蔥 頭	鱗莖飽滿	公克	100	100	
4	沙 拉 油	市售品	公克	200	30	
5	醬 油	市售品	公克	50	40	
6	食 鹽	精製	公克	40	20	
7	糖	細砂糖	公克	40	40	
8	味 精	市售品	公克	40	100	
9	香 (麻) 油	市售品	公克	40	160	
10	胡 椒 粉	市售品	公克	10	200	
11	五 香 粉	市售品	公克	10	200	
12	腸 衣	豬腸衣	公尺	3	10/公尺	
13	繩 子	綿繩或蔞草繩	串	2	5/串	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－米粒類

一、試題名稱：粥品型—八寶粥(095-910201B)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以穀豆類（薏仁、紅豆、綠豆等）先經浸泡，煮爛後再加入糯米、麥片、紅棗、桂圓、花生等共八種材料，一起熬煮，並調整糖度為 10～13Brix 之黏稠粥類產品。產品需有適當的黏稠性及甜度，具有八寶粥特有之香味、不可焦味。
2. 可使用二重鍋(釜)。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作原料米重 800 公克，糖度 10～13 度之八寶粥一鍋。
2. 製作原料米重 900 公克，糖度 10～13 度之八寶粥一鍋。
3. 製作原料米重 1000 公克，糖度 10～13 度之八寶粥一鍋。

六、八寶粥場地設備表(二)－專業設備(095-910201B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	糖 度 計	0~32°Brix	支	1	

七、八寶粥檢定材料表：(095-910201B)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	圓 糯 米		公克	1500	70	
2	麥 片	乾貨	公克	500	60	
3	薏 仁	乾貨	公克	400	100	
4	花 生 仁	乾貨	公克	200	100	
5	綠 豆	乾貨	公克	200	80	
6	紅 豆	乾貨	公克	200	80	
7	桂 圓 肉	脫殼	公克	350	200	
8	紅 棗	乾貨	公克	350	100	
9	糖	細砂或粗砂	公克	2500	40	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－米粒類

一、試題名稱：粥品型－廣東粥(095-910202B)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以粳米(蓬萊米)熬煮成粥底，舀出部份粥底加入配料（皮蛋瘦肉），烹煮而成之產品。產品之黏稠度與調味適中。
2. 可使用二重鍋(釜)操作。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作粥底 5.0 公斤，取出部份粥底製作廣東粥二份，每份產品重 400～450 公克
(配料佔粥底 20%)
2. 製作粥底 5.5 公斤，取出部份粥底製作廣東粥二份，每份產品重 400～450 公克
(配料佔粥底 20%)
3. 製作粥底 6.0 公斤，取出部份粥底製作廣東粥二份，每份產品重 400～450 公克
(配料佔粥底 20%)

六、廣東粥場地設備表(二)－專業設備(095-910202B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	有柄小型鍋	不銹鋼(雪平鍋)	個	1	熬煮皮蛋瘦肉粥用

七、廣東粥檢定材料表：(095-910202B)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單 價(元/公斤)	備 註
1	粳米(蓬萊米)	良質白米	公克	1000	40	
2	豬 骨	肋骨	公克	3000	20	
3	腐 竹	乾物	公克	350	200	
4	青 蔥	生鮮	公克	10	40	
5	嫩 薑	生鮮	公克	200	40	
6	食 鹽	精製	公克	100	20	
7	味 精	市售品	公克	50	100	
8	瘦 肉	後腿肉	公克	120	120	
9	皮 蛋	市售品	個	2	6/個	
10	香 菜	生鮮	公克	10	100	
11	大 紙 杯	500c.c.	個	4	2/個	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：米漿型一碗粿(095-910201C)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以在粳米粉加水經適當糊化之米漿，表面放入已調理好的餡料，經蒸熟之產品。
產品應有適當之彈性、不黏牙或糊爛、餡料調味適中。
2. 可使用攪拌缸、二重鍋(釜)、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作碗粿 20 碗，每碗約 200g(配料佔總重之 10～15%)。
2. 製作碗粿 25 碗，每碗約 200g(配料佔總重之 10～15%)。
3. 製作碗粿 30 碗，每碗約 200g(配料佔總重之 10～15%)。

六、碗粿場地設備表(二)－專業設備(095-910201C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45xD45xH70cm 或以上，盤 40x40x5cm 或以上	台	1	

七、碗粿檢定材料表：(095-910201C)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	秈 米 粉	水磨在來米粉	公克	2000	70	
2	澱 粉	樹薯或馬鈴薯	公克	200	40	
3	香 菇	乾貨	公克	100	1000	
4	碎 豬 肉	絞碎	公克	550	100	
5	蘿 蔔 乾	絞碎	公克	550	40	
6	蝦 米	乾貨	公克	100	400	
7	油	大豆沙拉油等	公克	200	30	
8	紅 蔥 頭	生鮮	公克	60	50	
9	醬 油	市售品	個	50	40	
10	香 (麻) 油	市售品	公克	50	160	
11	食 鹽	精製	個	30	20	
12	味 精	市售品		20	100	
13	容 器	容積 200-250ml 耐熱 100 度	個	40	1/個	可以鋁箔盒替代

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：米漿型—河粉(095-910202C)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以粳米粉加水混合成米漿，經調製後，蒸熟之產品。產品厚度約為 0.2～0.3 公分，寬度約 2～3 公分，表面光滑平整，不可龜裂，具良好彈韌性，不黏牙。。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作河粉 1500 公克(需切成 2～3 公分寬長條)。
2. 製作河粉 1600 公克(需切成 2～3 公分寬長條)。
3. 製作河粉 1700 公克(需切成 2～3 公分寬長條)。

六、河粉場地設備表(二)－專業設備(095-910202C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	不銹鋼網盤	長寬高＝30×25×3 公分	個	4	
3	蒸布	細軟的白陽布	塊	4	配合蒸盤規格

七、河粉檢定材料表：(095-910202C)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	秈 米 粉	市售品	公克	600	70	
2	澱 粉	市售品木(樹)薯或馬鈴薯澱粉	公克	150	40	
3	油	大豆沙拉油	公克	200	30	
4	食 鹽	精製	公克	20	20	
5	味 精	市售品	公克	20	100	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：米漿型—發粿(095-910203C)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以在來米粉加入紅糖、發粉及其他配料，經蒸熟之產品。產品表面需有均勻之裂口，不可有水漬，色澤需均勻，內部之組織需細緻。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作發粿 16 個，每個產品重 160～180 公克。
2. 製作發粿 18 個，每個產品重 160～180 公克。
3. 製作發粿 20 個，每個產品重 160～180 公克。

六、發糶場地設備表(二)－專業設備(095-910203C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸籠	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45xD45xH70cm 或以上，盤 40x40x5cm 或以上	組	1	

七、發糶檢定材料表：(095-910203C)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	在 來 米 粉	市售品	公克	2000	70	
2	麵 粉	中筋或低筋	公克	600	20	
3	紅 糖	市售品	公克	1500	40	
4	發 粉	雙重反應式	公克	100	60	建議用月光牌
5	塑 膠 碗	容積 200~250ml	個	30	1/個	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：米漿型－蘿蔔糕(095-910204C)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 用秈米粉為原料，加入蘿蔔絲、其他配料等混合，經攪拌、裝模而蒸煮之產品。
產品應具備米與蘿蔔絲交互產生的香味，爽口而不黏、表面光滑、色澤均勻、口味鹹淡適中。
2. 可使用二重鍋、攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作蘿蔔糕四盤，每盤重量一公斤(蘿蔔絲佔總重量之 15～20%)
2. 製作蘿蔔糕五盤，每盤重量一公斤(蘿蔔絲佔總重量之 15～20%)
3. 製作蘿蔔糕六盤，每盤重量一公斤(蘿蔔絲佔總重量之 15～20%)

六、蘿蔔糕場地設備表(二)－專業設備(095-910204C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸模	長 20cm×寬 20cm×高 8cm	個	8	
2	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
3	刨絲器	粗孔	個	1	

七、蘿蔔糕檢定材料表：(095-910204C)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單 價(元/公斤)	備 註
1	秈 米 粉	在來米粉	公克	4000	70	
2	白 蘿 蔔	生鮮	公克	2000	40	
3	地 瓜 粉	市售品	公克	300	40	
4	胡 椒 粉	市售品	公克	10	200	
5	鹽	精製	公克	100	20	
6	味 精	市售品	公克	100	100	
7	蝦 皮	市售品	公克	100	200	
8	油 蔥 酥	市售品	公克	60	100	
9	細 砂 糖		公克	250	40	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：米漿型—芋頭糕(095-910205C)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 用秈米粉為原料，加入芋頭條與其他配料等混合，經攪拌、裝模而蒸煮之產品。
產品應具備米與芋頭交互產生的香味，爽口而不黏、表面光滑、色澤均勻、口味鹹淡適中。
2. 可使用二重鍋、攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作芋頭糕 8 盒每盒重量 600～650g(芋頭佔總重量之 20%)
2. 製作芋頭糕 9 盒每盒重量 600～650g(芋頭佔總重量之 20%)
3. 製作芋頭糕 10 盒每盒重量 600～650g(芋頭佔總重量之 20%)

六、芋頭糕場地設備表(二)－專業設備(095-910205C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸模	長 15cm×寬 6cm×高 8cm	個	12	
2	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	

七、芋頭糕檢定材料表：(095-910205C)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	秈 米 粉	在來米粉	公克	3000	70	
2	芋 頭	生鮮	公克	1200	50	淨重
3	地 瓜 粉	市售品	公克	300	40	
4	胡 椒 粉	市售品	公克	10	200	
5	鹽	精製	公克	100	20	
6	味 精	市售品	公克	100	100	
7	蝦 皮	市售品	公克	100	200	
8	油 蔥 酥	市售品	公克	60	100	
9	細 砂 糖		公克	250	40	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：米漿型一米乳(095-910206C)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以米磨漿，經調製烹煮成適當稠度之產品。產品之稠度及甜度適中，，不可有焦味。
2. 可使用磨漿機、二重鍋。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作米乳 5 公斤(糖度為 9～11°Brix)。
2. 製作米乳 6 公斤(糖度為 9～11°Brix)。
3. 製作米乳 7 公斤(糖度為 9～11°Brix)。

六、米乳場地設備表(二)－專業設備(095-910206C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	磨漿機	1/2HP，110V，10 公斤／小時或以上	台	1	

七、米乳檢定材料表：(095-910206C)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	米	秈米	公克	500	40	
2	花 生	去皮焙炒	公克	500	100	米 乳 用
3	白 芝 麻	市售品	公克	100	80	
4	細 砂 糖	市售品	公克	1500	40	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—漿糰(095-910201D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 原料米浸泡後，用磨漿機磨成米漿脫水成糰之成品，漿糰光滑、細緻，水份適中。
2. 可使用磨漿機、脫水機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作漿糰重量 2000 公克。
2. 製作漿糰重量 2500 公克。
3. 製作漿糰重量 3000 公克。

六、漿糰場地設備表(二)－專業設備(095-910201D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	磨漿機	1/2HP，110V，10 公斤／小時或以上	台	1	共用
2	脫水機	1/2HP，110V，5 公斤／小時或以上	台	1	含濾袋，共用

七、漿糰檢定材料表：(095-910201D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	米	圓糯米	公克	2000	50	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰－芝麻湯圓(095-910202D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以圓糯米穀粉為原料製成漿(粿)糰，包餡煮熟之產品。產品呈圓球狀、具米香、風味適中、包裹緊密、烹煮時餡不外露。
2. 可使用攪拌機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作湯圓 60 個每個重 45 公克～50 克、皮：餡＝2:1 取 10 個煮熟其餘裝盒保存。
2. 製作湯圓 70 個每個重 45 公克～50 克、皮：餡＝2:1 取 10 個煮熟其餘裝盒保存。
3. 製作湯圓 80 個每個重 45 公克～50 克、皮：餡＝2:1 取 10 個煮熟其餘裝盒保存。

六、芝麻湯圓場地設備表(二)－專業設備(095-910202D)

(每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

七、芝麻湯圓檢定材料表：(095-910202D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	糯 米 粉	圓糯米穀粉	公克	2000	70	
2	芝 麻 粉	市售品	公克	600	120	
3	油	豬油等	公克	300	50	
4	糖 粉	市售品	公克	600	50	
5	糕 仔 粉	市售品	公克	200	80	
6	麥 芽 糖	84°Brix	公克	300	50	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—粿粽(095-910203D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以圓糯米穀粉為原料製成漿(粿)糰，包餡後以粽葉包裹成粽型蒸熟之產品。產品外型完整，外皮軟韌內餡不可外露。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作粿粽 30 個每個重 60 公克(皮：餡＝3:1)。
2. 製作粿粽 35 個每個重 60 公克(皮：餡＝3:1)。
3. 製作粿粽 40 個每個重 60 公克(皮：餡＝3:1)。

六、糶粽場地設備表(二)－專業設備(095-910203D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	

七、糶粽檢定材料表：(095-910203D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	糯 米 粉	圓糯米穀粉	公克	1500	70	
2	麵 粉	低筋或中筋	公克	300	20	
3	紅 蔥 頭	市售品	公克	30	100	
4	味 精	市售品	公克	30	100	
5	五 香 粉	市售品	公克	30	200	
6	胡 椒 粉	市售品	公克	30	200	
7	香 (麻) 油	市售品	公克	30	160	
8	粽 葉	綠竹葉(乾)	公克	300	200	
9	粽 繩	綿繩每束 20 條	束	2	5/束	
10	絞 肉	五花肉等	公克	250	120	
11	香 菇	乾燥品	公克	150	1000	
12	蘿 蔔 乾	市售品、碎狀	公克	300	40	
13	液 體 油	市售品	公克	200	30	
14	糖	細砂等	公克	150	40	
15	蝦 米	市售品	公克	150	400	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—米苔目(095-910204D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以秈稻米穀粉製成漿糰經成型煮熟之產品。產品應呈條狀、表面平滑、色澤均勻，不可斷裂成小斷。
2. 可使用攪拌機，二重鍋(釜)及米苔目機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作漿糰重 3.0 公斤之米苔目一批。
2. 製作漿糰重 3.2 公斤之米苔目一批。
3. 製作漿糰重 3.4 公斤之米苔目一批。

六、米苔目場地設備表－專業設備(095-910204D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	漏杓	不銹鋼	支	1	
2	米苔目機	孔洞直徑 2~3mm	台	1	共用，附快速爐或蒸汽加熱設備
3	大鍋	鋁或不銹鋼直徑 35 公分以上	個	1	煮米苔目用

七、米苔目檢定材料表：(095-910204D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	在 來 米 粉		公克	2500	70	
2	澱 粉	甘藷或樹薯粉等	公克	300	40	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—菜包粿(095-910205D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以圓糯米穀粉為原料製成漿（粿）糰經分割、包餡、成型蒸熟之產品。產品表面光滑外型不可塌陷、稜線分明，大小均一，餡不可外露。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作菜包粿 30 個每個產品重 80 公克(皮：餡＝3:1)。
2. 製作菜包粿 32 個每個產品重 80 公克(皮：餡＝3:1)。
3. 製作菜包粿 34 個每個產品重 80 公克(皮：餡＝3:1)。

六、菜包糰場地設備表(二)－專業設備(095-910205D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	

七、菜包糰檢定材料表：(095-910205D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單 價(元/公斤)	備 註
1	糯 米 粉	圓糯米粉	公克	1800	70	
2	米 穀 粉	秈米或粳米粉	公克	400	70	
3	糖 粉	市售品	公克	500	40	
4	乾 蘿 蔔 絲	乾貨	公克	300	40	
5	蝦 米	乾貨	公克	50	400	
6	液 體 油	沙拉油等	公克	300	30	
7	味 精	市售品	公克	30	100	
8	豬 肉	絞肉	公克	200	100	
9	醬 油	市售品	公克	250	40	
10	胡 椒 粉	市售白胡椒	公克	30	200	
11	墊 紙	11×8 公分	張	50	1/張	可自備

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—元宵(095-910206D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以內餡(芝麻)沾裹圓糯米穀粉成球型後煮熟之產品。產品需成圓球狀不可露餡或龜裂。
2. 可使用攪拌機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作元宵 40 個(每個重量 45～50 公克)皮餡比為 2:1 取元宵 10 個煮熟，其餘保存。
2. 製作元宵 45 個(每個重量 45～50 公克)皮餡比為 2:1 取元宵 10 個煮熟，其餘保存。
3. 製作元宵 50 個(每個重量 45～50 公克)皮餡比為 2:1 取元宵 10 個煮熟，其餘保存。

六、元宵場地設備表(二)－專業設備(095-910206D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	竹苔或鋁製圓苔	鋁製、竹編製均可，60cm	個	1	
2	漏杓（長柄）	不銹鋼製 15 公分直徑	支	1	

七、元宵檢定材料表：(095-910206D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	糯 米 粉	圓糯米穀粉	公克	2000	70	
2	芝 麻 粉	市售品	公克	600	120	
3	油	豬油等	公克	300	50	
4	糖 粉	市售品	公克	600	50	
5	糕 仔 粉	市售品	公克	200	80	
6	麥 芽 糖	84°Brix	公克	300	50	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—麻糬(095-910207D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以圓糯米穀粉為原料，經加熱熟化成型之產品，產品需具有彈性。
2. 可使用攪拌機、蒸練機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作麻糬 50 個，每個重量 25～30 公克。
2. 製作麻糬 60 個，每個重量 25～30 公克。
3. 製作麻糬 70 個，每個重量 25～30 公克。

六、糝糶場地設備表(二)－專業設備(095-910207D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸練機	不銹鋼，以蒸汽為熱源	台	1	共用

七、糝糶檢定材料表：(095-910207D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	圓 糯 米 穀 粉	市售品	公克	1500	70	
2	糖 粉	市售品	公克	1000	40	
3	花 生 粉	市售品	公克	200	140	
4	油	大豆沙拉油等	公克	200	30	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—年糕(095-910208D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以圓糯米穀粉為原料，經加熱熟化成型之產品。產品應表面光滑，色澤均一。
2. 可使用蒸箱、蒸煉機、攪拌機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作年糕 4 盒，每盒重量 600 公克。
2. 製作年糕 5 盒，每盒重量 600 公克。
3. 製作年糕 6 盒，每盒重量 600 公克。

六、年糕場地設備表(二)－專業設備(095-910208D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	

七、年糕檢定材料表：(095-910208D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	糯 米 粉	圓糯米穀粉	公克	3000	70	
2	蓬 來 米 粉	市售品	公克	600	70	
3	砂 糖	市售品	公克	3000	40	
4	蒸 盤	直徑 15 公分×高 7 公分鋁箔盒、耐熱、容積約 600ml	個	20	30/個	可用相同容積代替

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰—紅龜粿(095-910209D)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 以圓糯米穀粉為原料製成漿糰、包餡成型，蒸熟之產品。產品表面光滑、紋路明顯、外形完整、餡不可外露，大小均一。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作紅龜粿 10 個，每個產品生重 210 公克(皮：餡＝2:1)
2. 製作紅龜粿 11 個，每個產品生重 210 公克(皮：餡＝2:1)
3. 製作紅龜粿 12 個，每個產品生重 210 公克(皮：餡＝2:1)

六、紅龜粿場地設備表(二)－專業設備(095-910209D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	龜甲印模	木質或塑膠材質	支	1	

七、紅龜粿檢定材料表：(095-910209D)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	糯 米 粉	圓糯米穀粉	公克	1500	70	
2	糖	市售品	公克	300	40	
3	液 體 油	沙拉油等	公克	100	60	
4	豆 沙 餡	市售品	公克	1000	60	
5	墊 紙	11×8 公分	張	15	1/張	可自備

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測漿試題－(粿)粉類

一、試題名稱：特殊漿糰—米粉絲(095-910201E)

二、完成時限：六小時(含另外三種產品)

三、試題說明：

1. 用秈稻米穀粉加水攪拌成漿糰，經預糊化擠壓熟化後之產品，產品需呈均勻之絲狀、表面平滑、色澤均勻、無夾雜物。
2. 可使用磨漿機、離心機或油壓機、攪拌機、擠絲機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 以在來米粉 5000 公克，製作米粉絲一批。
2. 以在來米粉 6000 公克，製作米粉絲一批。
3. 以在來米粉 7000 公克，製作米粉絲一批。

六、米粉絲場地設備表(二)－專業設備(095-910201E)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	米粉絲機具	包含粉糰攪拌擠出機、粉糰輾壓機、擠絲機等	組	1	

七、米粉絲檢定材料表：(095-910201E)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	在 來 米 粉	市售品	公克	8000	70	
2	澱 粉	玉米澱粉等	公克	2000	30	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－熟粉類

一、試題名稱：鳳片糕(095-910201F)

二、完成時限：六小時(含另外二種產品)

三、試題說明：

1. 以熟糕粉為原料，加入調配料製成之糕糰，經包餡壓模成型之產品。產品表面光滑細緻、質地柔軟，具彈韌性、不黏牙、表面壓紋路清晰、色澤均勻、餡不可外露、大小一致。
2. 可使用攪拌機、二重鍋。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作鳳片糕 15 個，每個成品重 240 公克(皮：餡＝2:1)
2. 製作鳳片糕 17 個，每個成品重 240 公克(皮：餡＝2:1)
3. 製作鳳片糕 19 個，每個成品重 240 公克(皮：餡＝2:1)

六、鳳片糕場地設備表(二)－專業設備(095-910201F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	龜甲模型	木或塑膠製	支	1	
2	羊毛刷	寬3~5公分	支	1	

七、鳳片糕檢定材料表：(095-910201F)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	糕 仔 粉	烘炒熟之圓糯米粉	公克	2500	80	
2	麥 芽 糖	台糖 84°Brix	公克	500	50	麥芽膏
3	糖	細砂等	公克	2500	40	
4	香 蕉 油		公克	10	300	香蕉香料
5	紅 豆 沙	加油	公克	3000	60	
6	紅 色 素	食品級	公克	1	100	
7	油	大豆沙拉油等	公克	100	30	
8	玻 璃 墊 紙	印模大小	張	20	1/張	可自備

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－熟粉類

一、試題名稱：糕仔崙(095-910202F)

二、完成時限：六小時(含另外二種產品)

三、試題說明：

1. 以熟糕粉與熟綠豆粉為原料，經裝模，蒸熟之產品。產品必須表面平滑細緻、不可鬆散、色澤均勻不可有水漬、不可嚴重收縮。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作糕仔崙 16 個，每個糕仔崙未蒸前重約 150～180 公克。
2. 製作糕仔崙 18 個，每個糕仔崙未蒸前重約 150～180 公克。
3. 製作糕仔崙 20 個，每個糕仔崙未蒸前重約 150～180 公克。

六、糕仔崙場地設備表(二)－專業設備(095-910202F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	圓型蒸盤	鋁製直徑約 12 公分，底有小孔	個	30	

七、糕仔崙檢定材料表：(095-910202F)

(每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	熟 糕 粉	烘炒熟之圓糯米粉	公克	1000	80	
2	熟 糕 粉	烘炒熟之蓬來米粉	公克	1000	80	
3	發 酵 糖	發酵過的糖粉（糕仔糖）	公克	2500	65	現場自製或自備
4	食 鹽	精製	公克	30	20	
5	綠 豆 粉	烘炒熟之綠豆細粉，色淺味香	公克	1200	80	
6	油	大豆沙拉油或豬油等	公克	250	30	
7	白臘墊紙	直徑 12 公分	張	30	1/張	可自備

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－熟粉類

一、試題名稱：雪片糕(095-910203F)

二、完成時限：六小時(含另外二種產品)

三、試題說明：

1. 以熟糕粉為原料，經裝模、蒸熟後切成薄片之產品。產品必需表面平滑細緻、不可鬆散、色澤均勻不可有水漬、薄片厚度一致、不相互黏結。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作雪片糕二盤，每盤總重 1,000 公克，共切成八條並任取二條切成薄片。
2. 製作雪片糕二盤，每盤總重 1,100 公克，共切成八條並任取二條切成薄片。
3. 製作雪片糕二盤，每盤總重 1,150 公克，共切成八條並任取二條切成薄片。

六、雪片糕場地設備表(二)－專業設備(095-910203F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	方型蒸盤	不銹鋼 20×25×5 公分	個	3	可自備
3	片刀	薄刀不銹鋼	支	1	可自備

七、雪片糕檢定材料表：(095-910203F)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	熟 糕 粉	烘炒熟之圓糯米粉	公克	公克	80	
2	熟 糕 粉	烘炒熟之粳米粉	公克	公克	80	
3	糖 粉	市售品	公克	1200	40	
4	果 糖 漿	果糖含量 55%以上	公克	500	50	可用透明轉化糖漿
5	黑 芝 麻	生鮮	公克	100	60	
6	液 體 油	大豆沙拉油等	公克	300	30	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－熟粉類

一、試題名稱：豬油糕(095-910204F)

二、完成時限：六小時(含另外二種產品)

三、試題說明：

1. 以熟糕粉為原料，經壓印、蒸熟之產品。產品必需表面平滑細緻、不可鬆散、色澤均勻不可有水漬。
2. 可使用攪拌機、蒸箱。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 製作豬油糕 35 個，每個產品重 30～35 公克。
2. 製作豬油糕 40 個，每個產品重 30～35 公克。
3. 製作豬油糕 45 個，每個產品重 30～35 公克。

六、豬油糕場地設備表(二)－專業設備(095-910204F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀） 不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
2	糕仔印模	木製五孔，有花紋，可拆成三片	支	1	可自備
3	蒸籠布		支	1	可自備

七、豬油糕檢定材料表：(095-910204F)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單 價(元/公斤)	備 註
1	糕 仔 粉	烘炒熟之圓糯米粉 或梗米粉	公克	800	80	
2	糖 粉	市售品	公克	800	40	
3	花 生 粉	市售無油耗味	公克	600	140	
4	白 豬 油	市售品	公克	600	60	精製豬油

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－熟粉類

一、試題名稱：冰皮月餅(095-910205F)

二、完成時限：6 小時（含另外二種產品）

三、試題說明：

1. 以熟糕粉為原料，加入調配料等製成糕糰，經包餡後壓模成型之產品。產品需大小一致、質地柔軟、不黏牙、表面紋路清晰、餡不可外露、表面沾粉均勻。
2. 可使用攪拌機。

四、冰皮月餅製作數量表(095-910304Ae)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

(一) 製作每個生重 90~95 公克（皮：餡=1:2）冰皮月餅 30 個。

(二) 製作每個生重 90~95 公克（皮：餡=1:2）冰皮月餅 32 個。

(三) 製作每個生重 90~95 公克（皮：餡=1:2）冰皮月餅 34 個。

備註：以生產工廠設備應考時，製作數量按設備需求配合，但不可低於本表所列數量。

六、冰皮月餅檢定場地設備表(二)－專業設備(095-910205F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	月餅模	經表面塗覆處理之木或鋁製，容積90~95 公克。	支	1	
2	手套	乳膠製	雙	1	可自備

附註：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。

七、冰皮月餅檢定材料表(095-910205F)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糕仔粉	烘炒熟之圓糯米粉或梗米粉	公克	500	含防黏粉
2	糖粉	市售	公克	600	
3	油脂	奶油或雪白油	公克	200	
4	香料	香蘭（斑蘭、翠露）	公克	10	
5	奶油豆沙	含油	公克	1500	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－膨發類

一、試題名稱：一般膨發類—米花糖(095-910201G)

二、完成時限：六小時(含另外二種產品)

三、試題說明：

1. 以市售米乾為主原料，經油炸、拌糖漿後壓切成塊之產品。產品的米粒需膨發、成品需黏結成塊、不可鬆散或硬實、色澤均勻。
2. 可使用油炸機、攪拌機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 以米乾 500 公克，製作 5×6 公分之米花糖 40 塊。
2. 以米乾 550 公克，製作 5×6 公分之米花糖 40 塊。
3. 以米乾 600 公克，製作 5×6 公分之米花糖 40 塊。

六、米花糖場地設備表(二)－專業設備(095-910201G)

(每人份)

編號	名 稱	設 備 規 格	單 位	數 量	備 註
1	油 炸 機	以蒸氣為熱源	台	1	
2	油 炸 細 網	不銹鋼細網孔，附把手	隻	1	
3	平 盤	不銹鋼，直徑 30 公分×40×高 3 公分	支	2	可用相同規格烤盤代替

七、米花糖檢定材料表：(095-910201G)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	米 乾	蒸熟乾燥圓糯米或 梗來米粉	公克	1000	100	
2	糖	細砂等	公克	1000	40	
3	麥 芽 糖	75~84°Brix	公克	500	40	
4	食 鹽	精製	公克	30	20	
5	油	豬油等	公克	100	30	
6	黑 芝 麻	生鮮	公克	80	60	由考生焙炒處理
7	油 炸 油	市售品	公克	3000	40	共用

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。

4.油炸油以 600 公克作為成本計算之重量。

伍、中式米食加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－膨發類

一、試題名稱：特殊膨發類－鍋粿(095-910201H)

二、完成時限：六小時

三、試題說明：

1. 半成品：以米為原料，經浸漬煮熟成型(四方型)後製成之半成品（不必完全乾燥），半成品需平整，黏著良好，厚薄均一。
2. 成品：以市售乾燥之半成品，以油炸方式製成具鬆脆質地之產品，產品需平整，色澤均勻。
3. 可使用瓦斯炊飯鍋、油炸機。

四、製作數量表：

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

1. 以原料米 1000 公克，製作未乾燥之鍋粿半成品 60 片，每片約 6 公分×6 公分，並油炸市售鍋粿 10 塊。
2. 以原料米 1050 公克，製作未乾燥之鍋粿半成品 60 片，每片約 6 公分×6 公分，並油炸市售鍋粿 10 塊。
3. 以原料米 1100 公克，製作未乾燥之鍋粿半成品 60 片，每片約 6 公分×6 公分，並油炸市售鍋粿 10 塊。

六、鍋粿場地設備表(二)－專業設備(095-910201H)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附網杓	台	1	共用
2	油炸細網	不銹鋼細網孔，附把手	隻	1	
3	蒸箱	以蒸氣為熱源，附網盤 6 個（網狀）不銹鋼，內部 W45×D45×H70cm 或以上，盤 40×40×5cm 或以上	台	1	
4	平盤	鋁或不銹鋼，60×40×3 公分	個	1	

七、鍋粿檢定材料表：(095-910201H)

(每人份)

編號	材 料 名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	米	糯米或粳米	公克	1200	60	
2	食 鹽	精製	公克	50	20	
3	油 炸 油	油炸專用油	公克	3000	40	共 用
4	乾 燥 鍋 粿	市售品(未油炸者)	塊	10	2/塊	

附註：1.考生：可依上列材料、自由選用、製定配方，但製作數量不可超過上表所列之數量。

2.考場：表列材料與數量由考場準備，供參加考試人員使用。

3.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，材料應與生產規格配合，但不可低於上表所列之數量。