

肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題目錄

第二部份

壹、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗應檢須知.....	1-9
貳、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗場地設備表(一)—基本設備.....	10-11
參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題	
包括：試題名稱、完成時限、試題說明、製作數量表、製作報告表(一)、檢定場地 設備表(二)—專業設備、檢定材料表。	
A、乳化類（6-1 項）	
01、熱狗（法蘭克福香腸）（094-910201A）.....	12-16
02、波羅納香腸（094-910202A）.....	17-21
03、貢丸（094-910203A）.....	22-26
04、肉蘿芙（094-910204A）.....	27-31
B、顆粒香腸類（6-2 項）	
01、中式香腸（094-910201B）.....	32-36
02、臘腸（094-910202B）.....	37-41
03、肉棒（094-910203B）.....	42-46
C、乾燥類（6-3 項）	
01、肉酥（094-910201C）.....	47-51
02、肉絨（094-910202C）.....	52-56
03、豬肉乾（094-910203C）.....	57-61
04、牛肉乾（094-910204C）.....	62-66
05、肉條（094-910205C）.....	67-71
D、醃漬類（6-4 項）	
01、臘肉（094-910201D）.....	72-76
02、西式火腿（094-910202D）.....	77-81
03、西式培根（094-910203D）.....	82-86

04、板鴨 (094-910204D)	87-91
05、煙燻鴨排 (094-910205D)	92-96
E、冷調理類 (6-5 項)	
01、漢堡 (094-910201E)	97-101
02、鹽酥雞塊 (094-910202E)	102-106
03、豬排 (094-910203E)	107-111
04、香雞排 (094-910204E)	112-116
F、燒烤、滷煮調理類	
01、脆皮烤鴨 (094-910201F)	117-121
02、叉燒肉 (094-910202F)	122-126
03、烤雞 (094-910203F)	127-131
04、鹽水鴨 (094-910204F)	132-136
05、醉雞 (094-910205F)	137-141

※依考生選項，分寄試題。

壹、肉製品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) 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。
- (三) 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。
- (四) 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。
- (五) 應檢人員應聽攸並遵守監評人員講解規定事項。
- (六) 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。
- (七) 應檢人員有下列情形之一者，除取消應檢資格外，其總成績以「0」分計之項目。
 1. 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。
 2. 冒名頂替者。
 3. 協助他人或託他人代為操作者。
 4. 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。
 5. 故意損壞機具、設備者。
 6. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。
 7. 在考場內相互交談者。
 8. 未著工作衣、工作帽，未穿平底工作鞋、白色膠鞋（或穿拖鞋、涼鞋、高跟鞋），不准進考場。
 9. 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。

10. 違背應檢需知其他規定者。

(八) 應檢人員有下列嚴重缺點情形之任一小項者，扣分 41 分。

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. 機械不會操作或操作錯誤。
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. 製作流程或處理程序不會寫或寫的不切題。
10. 未使用公制、未列百分比。
11. 秤量不準確超過 5% 範圍。
12. 配方不會計算。
13. 使用試題檢定材料表以外之材料。
14. 工作後未清潔器具或機械。
15. 中途離場者。

B. 產品品質部分：

1. 產品數量或重量未達規定範圍者。
2. 產品不成型或失去該產品應有之性質（不具商品價值）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。

(九) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。

- (十) 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。
- (十一) 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。
- (十二) 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。
- (十三) 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。
- (十四) 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。
- (十五) 檢定時間視考題而定，提前交件不予加分。
- (十六) 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。
- (十七) 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)產品品質等三大項，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。
- (十八) 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。
- (十九) 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、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科專業性應檢須知

- (一) 乙級術科測驗，每人每次須自下列禽畜肉製品中，自行選考二項，每項指定（非自選）至少一種或一種以上產品測驗，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	乳 化 類
2		B、D	顆 粒 香 腸 類、醃 漬 類
3		C	乾 燥 類
4		E	冷 凍 調 理 類
5		F	燒 烤、滷 煮 調 理 類

(二) 製作說明：

1. 「製作報告表」依規定產品數量，當場詳細填寫原料名稱、百分比、重量、單價與原料金額，並將製作流程及條件加以記錄之。
2. 原料應使用公制計算、稱量，稱量容差±3%。
3. 材料表列單價僅供成本計算用。

(三) 評分標準：

1. 評分注意事項
 - (1) 取消應檢資格，其總成績以「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，扣41分。
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)

取消應檢資格其總成績以「0」分計項目，及犯嚴重缺點扣41分項目，與應檢須知規定相同。

項 目	說 明	實 扣 分 數
<p>一、工作態度與衛生習慣</p>	<p>※凡有下列任一小項之任一種情形者一律扣分。</p> <p>(一)嚴重缺點：</p> <p>1.不服從評審人員糾正。</p> <p>2.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。</p> <p>3.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。</p> <p>4.生熟原料或產品混合放置。</p> <p>5.將盛裝原料或產品之容器直接放在地上。</p> <p>6.不愛惜原料、用具或機械。</p> <p>7.其他（請評審詳細註明原因）。</p> <p>(二)主要缺點：</p> <p>1.指甲過長、塗指甲油、戴手錶或飾物（如戒指、耳環、項鍊等）。</p> <p>2.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。</p> <p>3.工作後對使用之器具、桌面或機械等清潔不力。</p> <p>4.工作衣帽不符合一般性自備工具規定者。</p> <p>5.工作中桌面凌亂。</p> <p>6.廢棄物未分類存放者。</p> <p>7.其他（請評審詳細註明原因）。</p> <p>(三)次要缺點：</p> <p>1.工作衣帽穿戴不整者。</p> <p>2.其他（請評審詳細註明原因）。</p>	<p>每種 41 分</p> <p>每種 17 分</p> <p>每種 10 分</p> <p>每種 10 分</p>

(2) 評分標準表(二)

製作技術：包括配方制定、計算與稱量、製作流程與條件說明、操作正確或熟練程度等。

(3) 評分標準表(三)

產品品質：包括外部品質、內部品質等。

※ 每項考一種以上產品時，每種產品扣分超過 40 分（不含 40 分）即不及格。

(四) 其他規定，現場說明。

(五) 一般性自備工具：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、文具、標貼紙、尺、紙巾、完整清潔之塑膠或橡皮手套、白色口罩及場地設備表中可自備之器具設備。

(六) 一般性及專業性應檢須知可攜入考場。

(七) 術科測驗配題組合

1. 試題：

A. 乳化類

- 01、熱狗（法蘭克福香腸）(094-910201A)
- 02、波羅納香腸(094-910202A)
- 03、貢丸(094-910203A)
- 04、肉蘿芙(094-910204A)

B. 顆粒香腸類

- 01、中式香腸(094-910201B)
- 02、臘腸(094-910202B)
- 03、肉棒(094-910203B)

C. 乾燥類

- 01、肉酥(094-910201C)
- 02、肉絨(094-910202C)
- 03、豬肉乾(094-910203C)
- 04、牛肉乾(094-910204C)
- 05、肉條(094-910205C)

D. 醃漬類

- 01、臘肉(094-910201D)
- 02、西式火腿(094-910202D)
- 03、培根(094-910203D)
- 04、板鴨(094-910204D)
- 05、煙燻鴨排(094-910205D)

E. 冷凍調理類

- 01、漢堡(094-910201E)

F. 燒烤、滷煮調理類

- 01、脆皮烤鴨(094-910201F)

02、鹽酥雞塊(094-910202E)

03、豬排(094-910203E)

04、香雞排(094-910204E)

02、叉燒肉(094-910202F)

03、烤雞(094-910203F)

04、鹽水鴨(094-910204F)

05、醉雞(094-910205F)

(二) 配題組合：

第一項 乳化類肉製品、顆粒香腸類、醃漬類肉製品：測驗其中兩項產品（A、BD 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01A，01D	2. 01A，03D	3. 01A，04D	4. 02A，01D
5. 02A，03D	6. 02A，04D	7. 03A，01B	8. 03A，03B
9. 03A，02D	10. 03A，04D	11. 03A，05D	12. 04A，03B
13. 04A，02D	14. 04A，04D	15. 04A，05D	

第二項 乳化類肉製品、乾燥類肉製品：測驗其中兩項產品（A、C 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01A，04C	2. 01A，05C	3. 02A，03C	4. 03A，02C
5. 03A，04C	6. 04A，01C	7. 04A，03C	

第三項 乳化類肉製品、冷凍調理類：測驗其中兩項產品（A、E 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01A，01E	2. 01A，02E	3. 01A，03E	4. 02A，01E
5. 02A，02E	6. 02A，04E	7. 01A，02E	8. 03A，03E
9. 03A，04E	10. 04A，02E	11. 04A，03E	12. 04A，04E

第四項 乳化類肉製品、燒烤、滷煮調理類：測驗其中兩項產品（A、F 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01A，02F	2. 01A，04F	3. 02A，03F	4. 02A，04F
5. 03A，01F	6. 03A，03F	7. 04A，01F	8. 04A，05F

第五項 顆粒香腸類、乾燥類肉製品：測驗其中兩項產品（BD、C 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01B，01C	2. 01B，03C	3. 02B，02C	4. 02B，04C
5. 03B，01C	6. 03B，04C	7. 03B，04C	8. 01D，01C
9. 01D，03C	10. 02D，04C	11. 02D，05C	12. 03D，02C
13. 03D，04C	14. 04D，01C	15. 04D，03C	16. 04D，04C
17. 05D，05C	18. 05D，04C	19. 05D，05C	

第六項 顆粒香腸類、冷凍調理類：測驗其中兩項產品（BD、E 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01B，03E	2. 02B，04E	3. 03B，01E	4. 03B，02E
5. 01D，01E	6. 01D，02E	7. 02D，01E	8. 02D，02E
9. 03D，03E	10. 03D，04E	11. 04D，03E	12. 04D，04E
13. 05D，01E	14. 05D，02E		

第七項 顆粒香腸類、燒烤、滷煮調理類：測驗其中兩項產品（BD、F 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01B，01F	2. 01B，03F	3. 02B，03F	4. 02B，05F
5. 03B，01F	6. 03B，03F	7. 03B，05F	8. 01D，01F
9. 01D，03F	10. 02D，02F	11. 02D，03F	12. 03D，01F
13. 03D，03F	14. 03D，05F	15. 04D，01F	16. 04D，03F
17. 04D，02F	18. 05D，04F		

第八項 乾燥類肉製品、冷凍調理類：測驗其中兩項產品（C、E 各一題）、
時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01C，01E	2. 01C，03E	3. 02C，02E	4. 02C，04E
5. 03C，03E	6. 03C，04E		

第九項 乾燥類肉製品、燒烤、滷煮調理類：測驗其中兩項產品（C、F 各一題）、時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01C，02F	2. 01C，03F	3. 02C，04F	4. 02C，05F
5. 03C，04F	6. 03C，05F	7. 04C，01F	8. 04C，04F
9. 04C，05F	10. 05C，01F	11. 05C，03F	

第十項 冷凍調理類、燒烤、滷煮調理類：測驗其中兩項產品（E、F 各一題）、
時間 6 小時，配題組合如下：

1. 01E，01F	2. 01E，02F	3. 02E，03F	4. 02E，04F
5. 02E，05F	6. 03E，04F	7. 03E，05F	8. 04E，01F
9. 04E，02F	10. 04E，03F		

貳、肉製品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)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註	
1	鍋爐	蒸汽量 200 公斤/小時以上	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、蒸汽式、容量 20 公升或以上附溫度壓力錶、安全閥、迴轉裝置	台	1	共用	
4	乾燥機	熱風可調溫附不銹鋼掛桿與網盤內部 W70×H110×D50cm 或以上，電力 30A 或以上	台	2	共用	
5	攪拌機	10~12 公升及 18~22 公升攪拌缸各 1，3/4HP、附勾狀、槳狀、攪拌器、直立式或橫式	台	1	附槳狀攪拌器，可作攪打機，附勾狀攪拌器，可作攪拌混合用	
6	磨刀器	不銹鋼	台	1	共用，可用粗細磨刀石代替，可自備	
7	冷藏櫃(庫)	0℃ ~ 7℃ H180×W120×D80cm 或以上	台	2	共用	
8	冷凍櫃(庫)	零下 20℃ 或以下 H180×W120×D80CM 或以上	台	2	共用	
9	製冰機	碎冰，200 公斤/日以上，附儲冰槽 400 公升或以上	台	1	共用	
10	秤	0.01 公克~200 公克	電子式	台	2	共用，可自備
		1 公克~6 公斤	電子式或案秤	台	1	2 人共用，可自備
11	溫度計	錶型(-10~110℃ 或 150℃)，不銹鋼		支	1	1 人 1 支，可自備
		電子式(-20~400℃)			1	3、4 人共用，可自備
12	瓦斯爐	單爐或雙爐	台	1	雙爐兩人共用	
13	刮板	塑膠製	支	1	可用刮刀代替，可自備	
14	砧板	長方型，塑膠製	個	1	可自備	

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
15	刀 具	不銹鋼，一般用途	支	1	可自備
		整型刀，不銹鋼	支	1	可自備
		去筋膜刀，不銹鋼	支	1	可自備
16	磨 刀 棒	不銹鋼，長 15~30 公分	支	1	3 人共用，可自備
17	量 筒	塑膠製，500~1000 毫升	個	1	2 人共用，可自備
18	稱量原料容器	鋁、塑膠盤或不銹鋼盆、鍋	個	5	可用紙盒代替，可自備
19	鍋	不銹鋼 8-10 公升及 4-6 公升，附蓋	組	1	
20	產 品 框	不銹鋼盤 40x60cm	個	1	放所有產品用
21	時 鐘	掛鐘直徑 30 公分或以上，附時針、分針、秒針	個	1	共用
22	清 潔 用 具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	可自備
23	加壓清洗裝置	加壓清洗附噴槍，1HP 或以上	台	1	共用
24	空氣壓縮裝置	空氣加壓清潔用，附空氣噴槍，空氣壓力 6kg/cm ² 或以上，1Hp 或以上	台	1	共用
25	烘 手 機	110V，自動或手動式	台	1	4 人共用
26	台 車	不銹鋼，分層、放置調配料用	台	1	共用，可配置 2 台

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，材料應與生產規格配合，但不可低於各題檢定材料表及製作數量表所列數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乳化類

一、試題名稱：熱狗（法蘭克福香腸）(094-910201A)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬肉為原料，依據配方計算肉漿含脂率，並使用細切機、充填機、乾燥（燻煙）機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外表無油脂分離現象、色澤均勻、外觀飽滿、無皺縮凹陷、質地具多汁性及良好風味。

3. 使用手動充填機操作須在 20 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 15 分鐘內完成，超過扣 41 分。

五、熱狗（法蘭克福香腸）製作數量表(094-910201A)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 4.0~5.0 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 4.1、4.2……5.0 抽籤取用）之熱狗（法蘭克福香腸）產品，自行扭轉分節，每節長 12~14cm。

六、熱狗（法蘭克福香腸）製作報告表(一)(094-910201A)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	前	腿	肉				
	肥		肉				
	植	物	蛋	白	粉		
	玉	米	澱	粉			
	冰			水			
	小			計			
調配料 (以主原料重為100%計算)	食			鹽			
	砂			糖			
	味			精			
	白	胡	椒	粉			
	肉	荳	蔻	仁	粉		
	肉	荳	蔻	殼	粉		
	大		蒜	粉			
	洋		蔥	粉			
	咖		哩	粉			
	聚	合	磷	酸	鹽		
	異	抗	壞	血	酸	鈉	
	亞	硝	酸	鈉			
	己	二	烯	酸	鉀		
	腸				衣		
小				計			
合				計			

備註：用冰水量不列入原料金額計算。

八、熱狗（法蘭克福香腸）檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910201A)（每人份）

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	細切機	3HP 或以上，不銹鋼，容量 20 公升左右，4~6 支刀，3000rpm。	台	1	3~4 人共用，可用乳化機代替，2 支刀之轉速，馬力及容量需與 4 支刀性能相同
	2	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量 6 公升以上	台	1	2 人共用
	3	乾燥燻煙機	不銹鋼，手動或自動控制式	台	1	3~4 人共用，附不銹鋼掛桿，可用燻煙機代替
	4	絞肉機	1HP 以上，需有絞冷凍肉能力，網孔 3mm，附安全裝置	台	1	共用

九、熱狗（法蘭克福香腸）檢定材料表(094-910201A)（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	前腿肉	精肉；肥肉=85:15，冷凍，切片厚 3~8mm	公克	3000	120	
2	肥肉	豬背脂，冷凍，切片厚 3~8mm	公克	1300	50	
3	植物蛋白粉	大豆分離蛋白	公克	70	100	
4	玉米澱粉	市售品	公克	150	40	
5	冰水	碎片型	公克	1500		
6	食鹽	精製	公克	150	10	
7	砂糖	特砂	公克	150	30	
8	味精	結晶狀	公克	60	100	
9	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	20	300	
10	肉荳蔻仁粉	粉末，市售品	公克	10	300	
11	肉荳蔻殼粉	粉末，市售品	公克	10	300	
12	大蒜粉	粉末，市售品	公克	5	300	
13	咖哩粉	粉末，市售品	公克	10	300	
14	洋蔥粉	粉末，市售品	公克	10	300	
15	腸衣	植物纖維或可食性膠原蛋白腸衣，扁平寬度 2~3公分	碼	20	300/100 碼	
16	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	15	250	
17	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	230	
18	亞硝酸鈉	特級	公克	2	400	
19	己二烯酸鉀	食品吸	公克	5	250	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乳化類

一、試題名稱：波羅納香腸(094-910202A)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬肉為原料，依據配方計算肉漿含脂率，並使用細切機、充填機、乾燥（燻煙）機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外表無油脂分離現象、色澤均勻、外觀飽滿、無皺縮凹陷、切面平整無孔洞、結著性良好、不易斷列；質地具多汁性及良好風味。

3. 使用手動充填機操作須在 20 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 15 分鐘內完成，超過扣 41 分。

五、波羅納香腸製作數量表(094-910202A)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 4.0~5.0 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 4.1、4.2……5.0 抽籤取用）之波羅納香腸產品，每條長約 20~25 公分。

六、波羅納香腸製作報告表(一)(094-910202A)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主 原 料	前	腿	肉				
	肥		肉				
	植	物	蛋 白 粉				
	玉	米	澱 粉				
	冰		水				
	小		計				
調 配 料 (以主原料重為100%計算)	食		鹽				
	砂		糖				
	味		精				
	白	胡	椒 粉				
	肉	荳	蔻 仁 粉				
	香	菜	香 料 粉				
	大		蒜 粉				
	薑		粉				
	胡		荳 蔻 粉				
	百	味	胡 椒 粉				
	聚	合	磷 酸 鹽				
	異	抗	壞 血 酸 鈉				
	亞	硝	酸 鈉				
	己	二	烯 酸 鉀				
腸		衣					
小		計					
合			計				

備註：用冰水量不列入原料金額計算。

八、波羅納香腸檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910202A) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	細切機	3HP 或以上，不銹鋼，容量 20 公升左右，3~6 支刀，3000rpm。	台	1	3~4 人共用，可用乳化機代替，2 支刀之轉速，馬力及容量需與 4 支刀性能相同
	2	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量 6 公升以上	台	1	2 人共用
	3	乾燥燻煙機	不銹鋼，手動或自動控制式	台	1	3~4 人共用，附不銹鋼掛桿，可用燻煙機代替
	4	絞肉機	1HP 以上，需有絞冷凍肉能力，網孔 3mm，附安全裝置	台	1	共用
	5	切片機	不銹鋼，厚度可調式，1.5HP 或以上冷凍肉適用	台	1	共用
	6	打釘機	手動或自動，不銹鋼、西式火腿、香腸適用	台	1	共用

九、波羅納香腸檢定材料表(094-910202A) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	前腿肉	精肉；肥肉=85:15， 切片厚 3~8mm	公克	3000	120	
2	肥肉	豬背脂，切片厚 3~8mm	公克	1300	50	
3	植物蛋白粉	大豆分離蛋白	公克	70	100	
4	玉米澱粉	粉末	公克	150	40	
5	碎冰	碎片型	公克	1500		
6	食鹽	精製	公克	150	10	
7	砂糖	特砂	公克	150	30	
8	味精	結晶狀	公克	60	100	
9	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	20	300	
10	肉荳蔻仁粉	粉末，市售品	公克	10	300	
11	香菜香料粉	粉末，市售品	公克	10	300	
12	大蒜粉	粉末，市售品	公克	5	300	
13	薑粉	粉末，市售品	公克	10	300	
14	百味胡椒粉	粉末，市售品	公克	10	300	
15	胡荽粉	粉末，市售品	公克	10	300	
16	腸衣	植物纖維素腸衣扁平 寬度 8 公分以上	碼	20	300/100 碼	直徑 6.5 公分以上
17	聚合磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	15	250	
18	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	230	
19	亞硝酸鈉	食品級或特製試藥	公克	2	400	
20	己二烯酸鉀	食品級或特製試藥	公克	5	250	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乳化類

一、試題名稱：貢丸(094-910203A)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以冷凍豬瘦肉、肥肉為原料，並使用絞肉機、攪打機、成型機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外觀平滑不粗糙、不油膩、色澤均勻。具有良好彈性、多汁性、無不良風味。

五、貢丸製作數量表(094-910203A)

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。

製作以原料肉重計算 1. 3.0 公斤 2. 3.3 公斤 3. 3.5 公斤；製作每顆 25～35
公克之貢丸產品。

六、貢丸製作報告表(一)(094-910203A)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原料肉	後 腿 瘦 肉				
	豬 背 脂 肪				
調配料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽				
	砂 糖				
	味 精				
	白 胡 椒 粉				
	聚 合 磷 酸 鈉 鹽				
	油 蔥 酥				
合 計					

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、貢丸檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910203A) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	絞肉機	網孔 2mm、3mm、7mm、10mm、12mm 各 1，1Hp 以上，需有絞冷凍肉能力，附安全裝置。	台	1	共用
	2	攪打機	容量約 20 公斤，不銹鋼	台	1	共用，可以搗潰機或一貫攪拌機，附漿狀攪拌器代替
	3	成型機	不銹鋼，自動式	台	1	共用

九、貢丸材料表(094-910203A) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	後腿瘦肉	脂肪覆蓋 0mm	公克	5000	120	冷凍肉
2	豬背脂肪		公克	2000	50	冷凍肉
3	食鹽	精製	公克	150	10	
4	砂糖	特砂	公克	250	30	
5	味精	結晶狀	公克	50	100	
6	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	30	300	
7	聚合磷酸鹽	食品級	公克	30	130	
8	油蔥酥	食品級	公克	50	60	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乳化類

一、試題名稱：肉蘿芙(094-910204A)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以冷凍豬肉為原料，並使用絞肉機、細切機（可用攪打機代替）、模具、烤箱及其他適當機具為原料製作產品。

2. 產品品質：

外觀無油脂分離現象、色澤均勻、外觀飽滿、無明顯皺縮凹陷、質地風味良好。

五、肉蘿芙製作數量表(094-910204A)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料肉重計算 2.5~3.0 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.6、2.7……3.5，抽籤取用）之肉蘿芙產品。（每條產品為 0.6~1 公斤）

六、肉蘿芙製作報告表(一)(094-910204A)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	豬	碎	肉				
	豬	前	腿	肉			
	豬	脂	肪				
	冰		水				
	小		計				
調配料 (以主原料重為100%計算)	食		鹽				
	砂		糖				
	味		精				
	玉	米	澱	粉			
	甜		椒				
	白	胡	椒	粉			
	肉	荳	蔻	仁	粉		
	酪	蛋	白	鈉			
	大		蒜	粉			
	橄			欖			
	聚	合	磷	酸	鹽		
	異	抗	壞	血	酸	鈉	
	亞	硝	酸	鈉			
小			計				
合			計				

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、肉蘿芙檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910204A) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	絞肉機	網孔 2mm、3mm、7mm、10mm、12mm 各 1，1HP 以上，需有絞冷凍肉能力，附安全裝置。	台	1	共用
	2	攪打機	容量約 20 公斤，不銹鋼	台	1	共用，可以搗潰機或一貫攪拌機，附漿狀攪拌器代替
	3	細切機	不銹鋼，容量 20 公升左右 4~6 支刀，300rpm	台	1	共用，可用乳化機代替，2 支刀轉速及馬力需與 4 支刀性能相同
	4	烤箱	單盤雙層，電或瓦斯熱源 每層 3KW 或以上	台	1	附烤盤
	5	模具	不銹鋼，長方型 容量 600~1000 公克	個	5	

九、肉蘿芙材料表(094-910204A) (每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單位	數量	單價(元/公斤)	備 註
1	豬 前 腿 肉	精肉：肥肉＝85：15	公克	2500	120	冷藏或冷凍肉
2	豬 碎 肉	精肉：肥肉＝70：30	公克	2500	120	冷藏或冷凍肉
3	豬 脂 肪	豬背脂	公克	1300	50	冷藏或冷凍肉
4	砂 糖	特砂	公克	100	30	
5	味 精	結晶狀	公克	50	100	
6	澱 粉	玉米澱粉	公克	50	50	
7	甜 椒	生鮮、紅、黃或綠	公克	200	50	
8	白 胡 椒 粉	粉末、市售品	公克	10	300	
9	肉 荳 蔻 仁 粉	粉末、市售品	公克	5	300	
10	酪 蛋 白 鈉	食品級	公克	50	300	
11	大 蒜 粉	粉末、市售品	公克	10	300	
12	橄 欖	生鮮	公克	300	100	
13	聚 合 磷 酸 鹽	食品級，肉製品適用	公克	20	300	
14	異 抗 壞 血 酸 鈉	食品級	公克	10	300	
15	亞 硝 酸 鈉	食品級	公克	10	300	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－顆粒香腸類

一、試題名稱：中式香腸(094-910201B)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以去除脂肪及結締組織之豬瘦肉及豬背脂肪為原料，並使用絞肉機、攪拌混合機、充填機、乾燥機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外觀色澤呈鮮紅或淡紅色、表面無油漬、污物或黴斑、具乾燥感、粗細長短均一，切片組織良好、結著性佳、無孔洞、色澤淡紅、肉質柔嫩、具芳香風味。

3. 使用手動充填機操作須在 20 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 15 分鐘內完成，超過扣 41 分。

五、中式香腸製作數量表(094-910201B)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以原料肉重計算 2.5~3.5 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.5、2.6……3.5 抽籤取用）之中式香腸製品。

六、中式香腸製作報告表(一)(094-910201B)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原 料 肉	豬 瘦 肉				
	豬 背 脂 肪				
	小 計				
調 配 料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽				
	砂 糖				
	味 精				
	白 胡 椒 粉				
	肉 桂 粉				
	五 香 粉				
	丁 香 粉				
	甘 草 粉				
	玉 米 澱 粉				
	冰 水				
	聚 合 磷 酸 鹽				
	異 抗 壞 血 酸 鈉				
	亞 硝 酸 鈉				
	己 二 烯 酸 鉀				
小 計					
合 計					

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、中式香腸檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910201B)（每人份）

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	絞肉機	不銹鋼，網孔 2mm、3mm、7mm、10mm、12mm 各 1；1HP 以上，需有絞冷凍肉能力，附安全裝置	台	2	共用
	2	攪拌混合機	不銹鋼，單軸或雙軸，10~20公升	台	1	可用攪拌機代替
	3	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量6公升以上	台	1	2人共用
	4	剪刀	不銹鋼	支	1	2人共用

九、中式香腸檢定材料表(094-910201B) (每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單位	數量	單價(元/公斤)	備 註
1	豬 瘦 肉		公克	4000	120	冷藏肉
2	豬 背 脂 肪		公克	2000	50	冷藏肉
3	食 鹽	精製	公克	100	10	
4	砂 糖	特砂	公克	500	30	
5	味 精	結晶狀	公克	50	100	
6	白 胡 椒 粉	粉末，市售品	公克	20	300	
7	肉 桂 粉	粉末，市售品	公克	20	300	
8	五 香 粉	粉末，市售品	公克	20	300	
9	丁 香 粉	粉末，市售品	公克	20	300	
10	甘 草 粉	粉末，市售品	公克	20	300	
11	米 酒		公克	200	60	
12	玉 米 澱 粉	粉末，市售品	公克	100	40	
13	冰 水	碎片型	公克	300	不計	
14	聚 合 磷 酸 鹽	食品級（肉製品適用）	公克	10	250	
15	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	230	
16	亞 硝 酸 鈉	食品級	公克	10	400	
17	己 二 烯 酸 鉀	食品級	公克	10	250	
18	豬 腸 衣	鹽漬品，扁平寬度2.5~3.5公分	碼	20	300/100 碼	
19	棉 繩	白色，長約 150cm	條	6		

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－顆粒香腸類

一、試題名稱：臘腸(094-910202B)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以去除脂肪及結締組織之豬瘦肉及豬背脂肪為原料，並使用絞肉機、攪拌混合機、乾燥機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外表緊密結實，紅白鮮明有光澤，長度均一，風味良好。

3. 使用手動充填機操作須在 20 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 15 分鐘內完成，超過扣 41 分。

五、臘腸製作數量表(094-910202B)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以原料肉重計算 2.5~3.5 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.5、2.6……3.5 抽籤取用）之臘腸產品。

六、臘腸製作報告表(一)(094-910202B)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原料肉	豬 瘦 肉				
	豬 背 脂 肪				
	小 計				
調配料 (以原料肉重為 100% 計算)	食 鹽				
	砂 糖				
	味 精				
	五 香 粉				
	肉 桂 粉				
	丁 香 粉				
	酒				
	亞 硝 酸 鈉				
	異 抗 壞 血 酸 鈉				
	聚 合 磷 酸 鹽				
	己 二 烯 酸 甲				
小 計					
合 計					

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、臘腸檢定場地設備表(二)—專業設備(二)(094-910202B) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	絞肉機	不銹鋼，網孔 2mm、3mm、7mm、10mm、12mm 各 1；1HP 以上，需有絞冷凍肉能力，附安全裝置	台	2	共用
	2	攪拌混合機	不銹鋼，單軸或雙軸，10~20 公升	台	1	可用攪拌機代替
	3	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量 6 公升以上	台	1	2 人共用
	4	剪刀	不銹鋼	支	1	2 人共用，可自備

九、臘腸檢定材料表(094-910202B) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬瘦肉		公克	4000	120	
2	豬背脂肪		公克	2000	50	
3	食鹽	精製	公克	100	10	
4	砂糖	特砂	公克	500	30	
5	味精	結晶狀	公克	50	100	
6	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	20	300	
7	肉桂粉	粉末，市售品	公克	20	300	
8	五香粉	粉末，市售品	公克	20	300	
9	丁香粉	粉末，市售品	公克	20	300	
10	甘草粉	粉末，市售品	公克	20	300	
11	米酒		公克	200	60	
12	玉米澱粉	粉末，市售品	公克	100	40	
13	冰水	碎片型	公克	300		
14	聚合磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	10	250	
15	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	230	
16	亞硝酸鈉	食品級	公克	10	400	
17	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	250	
18	豬腸衣	鹽漬品，扁平寬度 2.5~3.5公分	碼	20	300/100 碼	
19	棉繩	白色，長約 150cm	條	6		

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－非乳化香腸類

一、試題名稱：肉棒(094-910203B)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬肉為原料，依據配方計算最終製品脂肪含量，並使用絞肉機（或細切機）、攪拌混合機、充填機、乾燥機、燻煙機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外表無油脂分離及硬化現象、色澤均勻、無明顯皺縮凹陷、切面平整無孔洞、結著性良好、不易斷裂且大小長短均一，質地細緻，並具良好風味。

五、肉棒製作數量表(094-910203B)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 2.0~3.0 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.1、2.2……3.0 抽籤取用）之肉棒產品，並經分段切斷為每條長 15 公分左右。

六、肉棒製作報告表(一)(094-910203B)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	前	腿	肉				
	後	腿	肉				
	脛		肉				
	冰		水				
	小		計				
調配料 (以主原料重為100%計算)	食		鹽				
	葡	萄	糖				
	味		素				
	醬		油				
	白	胡	椒	粉			
	芥	菜	粉				
	大	蒜	粉				
	五	香	粉				
	磷	酸	鹽				
	異	抗	壞	血	酸	鈉	
	亞	硝	酸	鈉			
小		計					
合		計					

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、肉棒檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910203B) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	絞肉機	不銹鋼，網孔 2mm、3mm、7mm、10mm、12mm 各 1；1HP 以上，需有絞冷凍肉能力，附安全裝置	台	2	共用
	2	攪拌混合機	不銹鋼，單軸或雙軸，10~20 公升	台	1	可用攪拌機代替
	3	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量 6 公升以上	台	1	2 人共用
	4	剪刀	不銹鋼	支	1	2 人共用，可自備
	5	細切機	不銹鋼，容量 20 公升左右 4~6 支刀，3000rpm 左右	台	1	2 人共用
	6	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量 6 公升以上	台	4	2 人共用

九、肉棒檢定材料表(094-910203B) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	前腿肉	精肉；肥肉=85：15	公克	2100	120	冷藏肉
2	後腿肉	精肉；肥肉=85：15	公克	2100	120	冷藏肉
3	脛肉(即腱肉)	精肉；肥肉=95：5	公克	600	150	冷藏肉
4	食鹽	精製	公克	60	10	
5	葡萄糖	食品級	公克	420	60	
6	味精	結晶狀	公克	30	100	
7	聚合磷酸鹽	食品級(內製品適用)	公克	9	250	
8	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	1.5	230	
9	亞硝酸鈉	食品級	公克	0.3	400	
10	醬油		公克	210	50	
11	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	9	300	
12	芥菜粉	粉末，市售品	公克	6	300	
13	辣椒粉	粉末，市售品	公克	90	300	
14	大蒜粉	粉末，市售品	公克	1.5	300	
15	五香粉	粉末，市售品	公克	3	300	
16	腸衣	可食性膠原蛋白腸衣直徑 17mm 以下	碼	20	4 元/碼	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：肉酥(094-910201C)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以去皮去脂肪之豬後腿肉為原料，使用高壓釜、焙炒乾燥機及其他適當設備，製作產品。

2. 產品品質：

外觀呈金黃色、膨鬆性及酥脆性、色澤均勻、不油膩；具有良好口感及肉香味。

五、肉酥製作數量表(094-910201C)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以煮熟之豬後腿瘦肉為原料肉重計算，製作 2.5~3.5 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.5、2.6……3.5 抽籤取用）之肉酥產品。

六、肉酥製作報告表(一)(094-910201C)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原料肉	煮熟後可供焙炒之 豬後腿瘦肉				
調配料	食 鹽				
	砂 糖				
	味 精				
	肉 桂 粉				
	白 豆 粉				
	五 香 粉				
	肉 汁				
	醬 油				
	豬 油				
	小 計				
合 計					

備註：肉汁不列入原料金額計算。

八、肉酥檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910201C)（每人份）

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	焙炒乾燥機	旋轉式，附不銹鋼，附手鏟、手耙、木槌	台	1	2人共用
	2	高壓釜	瓦斯或蒸汽加熱方式，附壓力錶、溫度計、洩汽栓、安全閥	台	1	可用攪拌機代替
	3	平底盤	不銹鋼，50×50×5公分左右	個	2	共用，可用工具代替
	4	網盤	不銹鋼，70×80×5公分左右	個	1	

九、肉酥檢定材料表(094-910201C) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	原料肉	煮熟後之豬後腿 瘦肉	公克	3500	180	預煮至中心溫度 80~85℃
2	食鹽	精製	公克	200	10	
3	砂糖	二砂	公克	1300	30	
4	味精	結晶狀	公克	150	100	
5	肉桂粉	粉末，市售品	公克	20	300	
6	白豆粉	粉末，市售品	公克	600	50	
7	五香粉	粉末，市售品	公克	20	300	
8	肉汁	水煮原料肉製得	公克	1000		
9	醬油	甲等，深色	公克	600	50	
10	豬油	新鮮	公克	1000	40	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：肉絨(094-910202C)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以去皮去脂肪之豬後腿肉為原料，使用高壓釜、焙炒乾燥機及其他適當設備，製作產品。

2. 產品品質：

外觀呈金黃色與適當之膨鬆性，口感良好無不良風味。

五、肉絨製作數量表(094-910202C)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以煮熟之豬後腿瘦肉重計算，製作 2.5~3.5 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.5、2.6……3.5 抽籤取用）之肉絨產品。

六、肉絨製作報告表(一)(094-910202C)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原	料	肉	煮熟後可供焙炒之 豬 後 腿 瘦 肉				
調 配 料 (以原料肉重為100%計算)	食	鹽					
	砂	糖					
	味	精					
	肉	桂	粉				
	白	豆	粉				
	五	香	粉				
	肉	汁					
	醬	油					
	豬	油					
	小	計					
合	計						

備註：肉汁不列入原料金額計算。

八、肉絨檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910202C)（每人份）

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	焙炒乾燥機	旋轉式，附不銹鋼，附手鏟、手耙、木槌	台	2	共用
	2	高壓釜	瓦斯或蒸汽加熱方式，附壓力錶、溫度計、洩汽栓、安全閥	台	1	2人共用

九、肉絨檢定材料表(094-910202C) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	原料肉	煮熟後之豬後腿 瘦肉	公克	3500	180	預煮至中心溫度 80~85℃
2	食鹽	精製	公克	200	10	
3	砂糖	二砂	公克	1300	30	
4	味精	結晶狀	公克	150	100	
5	肉桂粉	粉末，市售品	公克	20	300	
6	白豆粉	粉末，市售品	公克	600	50	
7	五香粉	粉末，市售品	公克	20	300	
8	肉汁	水煮原料肉製得	公克	1000		
9	醬油	甲等，深色	公克	600	50	
10	豬油	新鮮	公克	1000	40	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：豬肉乾(肉脯)(094-910203C)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬後腿肉為原料，再使用切片機、厚度計、乾燥機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

產品外觀呈方型，結著良好，具有光澤，質地良好無不良風味。

五、豬肉乾(肉脯)製作數量表(094-910203C)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以原料肉重計算 1.0~1.5 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 1.0、1.1……1.5 抽籤取用）之豬肉乾（肉脯）產品，需烤熟，原料肉每片厚 2.5~3.5mm，長、寬在 12~15cm 之間。

六、豬肉乾(肉脯)製作報告表(一)(094-910203C)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主 原 料	豬 後 腿 肉						
	調 配 料 (以主原料重為100%計算)	食 鹽					
砂 糖							
味 精							
醬 油							
百 草 粉							
五 香 粉							
己 二 烯 酸 鉀							
亞 硝 酸 鈉							
異 抗 壞 血 酸 鈉							
磷 酸 鹽							
食用紅色六號色素							
小 計							
合 計							

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、豬肉乾(肉脯)檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910203C) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	切片機	不銹鋼，厚度可調式，豬肉乾適用 不銹鋼，厚度可調式，1HP 或以上 冷凍肉適用	台	2	共用
	2	不銹鋼網盤	細網盤或打洞，不銹鋼盤，豬肉乾 整型用，長 40 公分，寬 40 公分以 上	個	4	1 人 1 個
	3	烤箱	電或瓦斯為熱源，每層 3KW 附烤 盤，瓦斯紅外線烤爐	台	2	1 人 1 台
	4	厚度計	0~10mm，0.01mm 精度	支	1	四人共用 ，可自備

九、豬肉乾(肉脯)檢定材料表(094-910203C) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬後腿肉	去皮去脂不含腱肉之豬後腿肉，不分切	公克	1600		冷藏或冷凍
2	食鹽	精製	公克	50		冷藏肉
3	砂糖	二砂	公克	500		冷藏肉
4	味精	結晶狀	公克	20		
5	醬油	中等，深色	公克	50		
6	百草粉	粉末，市售品	公克	10		
7	五香粉	粉末，市售品	公克	10		
8	己二烯酸鉀	食品級	公克	10		
9	亞硝酸鈉	食品級	公克	10		
10	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	10		
11	聚合磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	10		
12	食用紅色六號色素	食品級	公克	5		
13	豬油	純豬油	公克	50		

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：牛肉乾(094-910204C)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以牛肉為原料，經過適當之修整處理後，並使用切肉片機、乾燥機及其他適當機具，製作牛肉乾產品。

2. 產品品質：

外觀平整無捲曲、色澤一致、肌纖維紋路直順。有適當的咬勁，風味良好。

五、牛肉乾製作數量表(094-910204C)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以生原料肉重計算 2.0~2.4 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.0、2.1……2.4 抽籤取用）之牛肉乾產品，水煮後切片之原料肉每片厚 2~3mm。

六、牛肉乾製作報告表(一)(094-910204C)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)		
原料肉	原	料	肉						
水煮調配料		水							
		薑	片						
		八	角	粉					
		百	草	粉					
		小		計					
滷煮調配料(以水煮後切片之牛肉重為100%計算)		水煮後切片之牛肉							
		砂	糖						
		味		精					
		食		鹽					
		醬		油					
		五		香	粉				
		辣		椒	粉				
		己	二	烯	酸	鉀			
		食	用	黃	色	五	號	色	素
		小			計				
合			計						

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、牛肉乾檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910204C) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	切片機	不銹鋼，厚度可調式，豬肉乾適用 不銹鋼，厚度可調式，1.5HP 或以上 冷凍肉適用	台	2	共用
	2	不銹鋼網盤	細網盤或打洞，不銹鋼盤，豬肉乾 整型用，長 40 公分，寬 40 公分以上	個	4	1 人 1 個
	3	烤箱	電或瓦斯為熱源，每層 3KW 附烤 盤	台	2	1 人 1 台
	4	厚度計	0~10mm，0.01mm 精度	支	1	四人共用，可自備

九、牛肉乾檢定材料表(094-910204C) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	原料肉	牛腱肉、肩胛里肌(黃瓜條)、牛後腿肉	公克	2500		冷藏或冷凍
2	薑	生鮮	公克	100		
3	八角粉	粉末，市售品	公克	10		
4	甘草粉	粉末，市售品	公克	10		
5	五香粉	粉末，市售品	公克	20		
6	辣椒粉	粉末，市售品	公克	10		
7	砂糖	特砂	公克	500		
8	味精	結晶狀	公克	15		
9	食鹽	精製	公克	40		
10	醬油	甲級、深色	公克	100		
11	己二烯酸鉀	食品級	公克	10		
12	食用黃色五號色素	食品級	公克	5		

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：肉條(094-910205C)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬後腿肉為原料，使用二重鍋(滷煮)、乾燥機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外觀呈條狀色澤均一，口感良好無不良風味。

五、肉條製作數量表(094-910205C)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以煮熟之豬後腿瘦肉重計算 2.0~2.6 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.0、2.1……2.6 抽籤取用）之肉條產品（長 5~7 公分，寬、厚各 1 公分左右）。

六、肉條製作報告表(一)(094-910205C)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原 料 肉	生 原 料 肉				
	水煮後豬後腿瘦肉				
調 配 料 (以 撕 條 後 之 肉 重 為 100% 計 算)	食 鹽				
	砂 糖				
	味 精				
	醬 油				
	辣 椒 粉				
	五 香 粉				
	肉 桂 粉				
	麥 芽 糖				
	食用黃色五號色素				
	己 二 烯 酸 鉀				
	小 計				
合 計					

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、肉條檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910205C)（每人份）

附註：專業設備無，使用基本設備即可。

九、肉條檢定材料表(094-910205C)（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬後腿肉	去皮去脂不含腱肉之豬後腿肉	公克	2500	240	冷藏肉
2	食鹽	精製	公克	50	10	冷藏肉
3	砂糖	二砂	公克	400	30	
4	味精	結晶狀	公克	50	100	
5	醬油	甲等，深色	公克	100	50	
6	辣椒粉	粉末，市售品	公克	20	300	
7	五香粉	粉末，市售品	公克	20	300	
8	麥芽糖	市售品，透明無色	公克	150	40	
9	食用黃色五號色素	食品級	公克	5	1500	
10	己二烯酸鉀	食品級	公克	20	250	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－醃漬類

一、試題名稱：臘肉(094-910201D)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以帶皮豬腹脇肉或帶皮後腿肉為原料，經適當處理後，並使用乾燥機、燻煙機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

表面乾燥度適中且光潤平整，切面色澤及質地良好，具芳香風味，且無澀味或不正常風味。

五、臘肉製作數量表(094-910201D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

以 2.0~3.0 公斤，以 0.1 公斤為單位進位，如 2.0、2.1……3.0 抽籤取用之原料肉，切成每條厚 2.5~3cm 之肉條，製作臘肉。

六、臘肉製作報告表(一)(094-910201D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)													
原	料	帶	皮	腹	脇	肉	或	帶	皮	後	肉									
調	配	料	(以	原	料	肉	重	為	100%	計	算	鹽							
													糖							
													白	胡	椒	粉				
													八	角						
													花	椒						
													味	精						
													亞	硝	酸	鈉				
													己	二	烯	酸	鉀			
													異	抗	壞	血	酸	鈉		
合	計																			

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、臘肉檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910201D) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	乾燥燻煙機	半自動或自動控制式，附不銹鋼掛桿	台	1	3~4 人共用，附不鏽鋼掛桿，可用乾燥機、燻煙機代替

九、臘肉檢定材料表(094-910201D) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	帶皮腹脇肉(五花肉)或帶皮後腿肉	豬之腹脇肉(五花肉)或後腿肉	公克	3000	120	
2	茴香	粉末	公克	40	300	
3	花椒	顆粒狀	公克	40	300	
4	白胡椒粒	粉末	公克	40	300	
5	砂糖	特砂	公克	20	30	
6	味精	結晶狀	公克	1300	100	
7	食鹽	精製	公克	150	10	
8	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	200	250	
9	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	10	230	
10	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	250	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－醃漬類

一、試題名稱：西式火腿(094-910202D)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以去皮去脂肪之豬後腿肉為原料，並使用滾打機（或攪拌機）、充填機、乾燥機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外觀色澤呈粉紅色、表面平整具有良好口感、多汁、切片質地及風味均良好。

3. 使用手動充填機操作須在 20 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 15 分鐘內完成，超過扣 41 分。

五、西式火腿製作數量表(094-910202D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以原料肉重計算 3.0~4.0 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 3.0、3.1……4.0 抽籤取用）之西式火腿產品（以腸衣充填為圓型或用模具充填為方型）。

六、西式火腿製作報告表(一)(094-910202D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原料肉	豬	後	腿	肉			
醃漬液調配料 (以原料肉重為100%計算)	食		鹽				
	特		砂				
	味		精				
	白	胡	椒	粉			
	肉	荳	蔻	粉			
	丁		香	粉			
	大	豆	分	離	蛋	白	
	馬	鈴	薯	澱	粉		
	冰			水			
	鹿	角	菜	膠			
	異	抗	壞	血	酸	鈉	
	己	二	烯	酸	鉀		
	亞	硝	酸	鈉			
	聚	合	磷	酸	鹽		
	P	C		R			
小			計				
合			計				

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、西式火腿檢定場地設備表(二)—專業設備 094-910202D) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	充填機	不銹鋼，油壓或手動式	台	1	2~3 人共用
	2	混合機	不銹鋼	台	1	2~3 人共用，可用攪拌機代替
	3	打釘機	手動或氣動	台	1	2~3 人共用
	4	滾打機	不銹鋼，抽真空	台	1	2~3 人共用 可用攪拌機代替
	5	模具	不銹鋼打洞或網狀，方型 300 或 600 公克	支	12	可自備

九、西式火腿檢定材料表(094-910202D)（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬後腿肉	新鮮後腿肉，表面不得覆蓋脂肪	公克	6200	120	
2	食鹽	精製	公克	200	10	
3	砂糖	特砂	公克	300	30	
4	味精	結晶狀	公克	100	100	
5	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	50	700	
6	肉荳蔻粉	粉末，市售品	公克	20	800	
7	丁香粉	粉末，市售品	公克	20	800	
8	大豆分離蛋白	食品級	公克	500	110	
9	馬鈴薯澱粉	食品化製澱粉	公克	500	30	
10	冰水	碎片狀	公克	3000	—	
11	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	10	230	
12	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	250	
13	亞硝酸鈉	食品級	公克	10	400	
14	磷酸鹽	食品級	公克	10	300	
15	P C R	食品級	公克	10	600	
16	腸衣	植物纖維素，直徑8~9公分	碼	30	300/100碼	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－醃漬類

一、試題名稱：西式培根(094-910203D)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬腹脇肉為原料，經適當處理後，並使用注射器、乾燥燻煙機、真空包裝機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

表面乾燥適度且光滑平整，切面色澤、質地及風味良好。

五、西式培根製作數量表(094-910203D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作豬腹脇肉重計算 3.0~4.0 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 3.0、3.1……4.0 抽籤取用）之培根產品，其中 1/3 切片成 1.5~2.5mm 厚之片狀，並以真空包裝之產品。

六、西式培根製作報告表(一)(094-910203D)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原料肉		去	皮	腹	脇	肉	
醃漬液配方 (以原料肉為100%計算)		鹽					
		糖					
		白	胡	椒	粉		
		肉	桂	粉			
		五	香	粉			
		味		精			
		亞	硝	酸	鈉		
		己	二	烯	酸	鉀	
		異	抗	壞	血	酸	鈉
		磷	酸	鹽			
		冰		水			
		小		計			
合			計				

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、西式培根檢定場地設備(二)—專業設備(094-910203D) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	注射機	手動或自動	台	1	共用
	2	切片機	不銹鋼，厚度可調式，豬肉乾適用	台	1	共用
	3	真空包裝機	真空度 65~70cm Hg	台	1	共用
	4	乾燥燻煙機	半自動或自動控制式，附不銹鋼掛桿	台	1	共用
	5	滾打或按摩機	不銹鋼，單軸或雙軸，10~20公升	台	1	共用

九、西式培根檢定材料表(094-910203D) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬腹脇肉	帶皮,整塊不分切	公克	4500	120	
2	鹽	精製	公克	160	10	
3	糖	特砂	公克	100	30	
4	白胡椒粉	粉末,市售品	公克	20	300	
5	肉桂粉	粉末,市售品	公克	10	300	
6	五香粉	粉末,市售品	公克	10	300	
7	味精	結晶狀	公克	50	100	
8	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	5	250	
9	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	250	
10	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	10	330	
11	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克			
12	真空包裝袋	長約:30cm~40cm 寬約:20cm~25cm	個	1	5元/個	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－醃漬類

一、試題名稱：板鴨(094-910204D)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以鴨屠體為原料，經清除內臟、整型，並以乾燥燻煙機（可用乾燥機、燻煙機代替）及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

產品呈扁平狀，不得有臟器殘留，色澤均勻呈黃褐色，質地與風味良好。

五、板鴨製作數量表(094-910204D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列二個題目中每場抽籤取用。

製作以原料鴨重計算 1. 1 隻鴨 2. 2 隻鴨之板鴨製品。

六、板鴨製作報告表(一)(094-910204D)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原料肉	原 料 鴨			
調配料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽			
	砂 糖			
	味 精			
	白 胡 椒 粉			
	茴 香 粉			
	花 椒 粒			
	亞 硝 酸 鈉			
合 計				

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、板鴨檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910201D) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	27	乾燥燻煙機	半自動或自動控制式，附不銹鋼掛桿	台	1	3~4 人共用，可用乾燥機及燻煙機代替

九、板鴨檢定材料表(094-910201D)（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	鴨	市售未剖開之鴨屠體	隻	2	150	
2	食 鹽	精製	公克	500	10	
3	砂 糖	二砂	公克	150	30	
4	味 精	結晶狀	公克	100	100	
5	白胡椒粉	粉末	公克	20	300	
6	茴 香 粉	粉末	公克	100	300	
7	花 椒 粒	顆粒狀	公克	100	300	
8	亞 硝 酸 鈉	食品級或特級試藥	公克	5	400	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－醃漬類

一、試題名稱：燻煙鴨排(094-910205D)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以帶皮之鴨胸肉為原料，經修整後使用滾打機（或攪拌機）、乾燥機、煙燻機及其他適當機具，製作產品。

2. 產品品質：

外觀色澤呈紅褐色、表面乾燥適度，切面色澤成粉紅色，質地及風味良好。

五、燻煙鴨排製作數量表(094-910205D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列原料肉範圍取用。

製作以原料肉重計算以 2.0~3.0 公斤之燻煙鴨排之產品。

六、 燻煙鴨排製作報告表(一) (094-910205D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
原料肉				
帶 皮 鴨 胸 肉				
醃漬液調配料 (以原料肉重為 100%計算)	食 鹽			
	糖			
	味 精			
	白 胡 椒 粉			
	五 香 粉			
	薑 粉			
	分 離 大 豆 蛋 白			
	米 酒			
	冰 水			
	P C R			
	異 抗 壞 血 酸 鈉			
	己 二 烯 酸 鉀			
	亞 硝 酸 鈉			
	聚 合 磷 酸 鹽			
小 計				
合 計				

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、 燻煙鴨排檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910205D) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	攪拌機	10~12 公升，自動攪拌打漿、附攪拌器，可拌漿用	台	1	2~4 人共用
	2	滾打機	不銹鋼，抽真空	台	1	1~2 人共用 可用攪拌機代替
	3	乾燥燻煙蒸煮機	自動或半自動式，或可分別操作，附不銹鋼掛桿	台	1	共用，可用乾燥機、燻煙機、蒸蛋機代替
	4	真空包裝機	真空度 70~75 cm/Hg	台	1	可共用

九、燻煙鴨排檢定材料表(094-910205D) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	帶皮鴨胸肉	合格之去骨鴨胸肉	公克	3100	120	
2	食鹽	精製	公克	200	10	
3	糖	細砂糖	公克	300	30	
4	味精	結晶狀	公克	100	100	
5	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	50	700	
6	五香粉	粉末，市售品	公克	10	300	
7	薑粉	粉末，市售品	公克	10	300	
8	大豆分離蛋白	食品級	公克	500	110	
9	P C R	食品級	公克	10	600	
10	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	10	230	
11	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	250	
12	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	10	300	
13	聚合磷酸鹽	食品級	公克	10	300	
14	米酒		公克	40	250	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－冷凍調理類

一、試題名稱：漢堡(094-910201E)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬肉為原料，依據配方計算肉漿含脂率，再使用細切機或攪拌混合機、漢堡成型機、急速冷凍庫及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

產品色澤均勻不油膩、表面平整無龜裂；具有良好口感、汁液性及良好風味。

五、漢堡製作數量表(094-910201E)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 3.0~4.0 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 3.0、3.1……4.0 抽籤取用）之漢堡產品，其中一半煎熟。

六、漢堡製作報告表(一)(094-910201E)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	豬 前 腿 肉				
	豬 腹 脇 肉				
調配料 (以原料肉重為 100%計算)	食 鹽				
	砂 糖				
	味 精				
	白 胡 椒 粉				
	五 香 粉				
	大 蒜 粉				
	洋 蔥				
	聚 合 磷 酸 鹽				
	異 抗 壞 血 酸 鈉				
	亞 硝 酸 鈉				
	小 計				
合 計					

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、漢堡檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910201E) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	絞肉機	不銹鋼，細孔 2mm，3mm，7mm，100mm，12mm 各 1，HP 以上，需有絞冷凍肉能力，容量約 20 公斤	個	1	可用不銹鋼鍋代替
	2	細切機	不銹鋼，容量 20 公升左右 4~6 支刀，3000rpm。	台	1	共用，可用乳化機代替 2 支刀之轉速，馬力及容量需與 4 支刀性能相同
	3	漢堡成型機	手動、自動或充填式	台	1	3~4 人共用
	4	漢堡煎烤爐	平板煎板、瓦斯加熱	台	1	可用平底鍋代替
	5	急速冷凍庫	-40°C 或以下，批式或連續式 H160×W50×D60cm 或以上，8 盤不銹鋼	台	1	共用

九、漢堡檢定材料表(094-910201E) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬前腿肉	覆蓋脂肪	公克	3500	120	冷凍肉
2	豬腹脇肉 (三層肉)	外銷冷凍廠規格肉	公克	2000	100	
3	食鹽	精製	公克	150	10	
4	砂糖	特砂	公克	300	30	
5	味精	結晶狀	公克	100	100	
6	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	20	300	
7	五香粉	粉末，市售品	公克	20	300	
8	大蒜粉	粉末，市售品	公克	20	300	
9	洋蔥	生鮮	公克	200	50	
10	聚合磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	10	150	
11	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	10	230	
12	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	10	400	
13	沙拉油	大豆沙拉油	公克	1000	30	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－冷凍調理類

一、試題名稱：鹽酥雞塊(094-910202E)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

使用去皮雞清胸肉為原料，經適當整型、切丁，並使用攪拌混合機、油炸機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

產品大小均勻、不油膩、色澤均勻、外脆肉嫩，具有良好保水性，風味良好。

五、鹽酥雞塊製作數量表(094-910202E)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算

1. 1.2~2.0 公斤（以 0.1 公斤為單位，如 1.2、1.3……2.0 抽籤取用）之鹽酥雞塊產品，每塊大小約 2~3 公分。
2. 裹粉率 10~15%。

六、鹽酥雞塊製作報告表(一)(094-910202E)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	去皮雞清胸肉			
	植物蛋白粉			
	澱粉			
	冰水			
	小計			
調配料 (以主原料重為100%計算)	食鹽			
	糖			
	味精			
	白胡椒粉			
	五香粉			
	大蒜粉			
	辣椒粉			
	磷酸鹽			
	小計			
裹粉	裹粉			
	小計			
合計				

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、鹽酥雞塊檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910202E)（每人份）

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附網杓，容量 20 公升或以上	台	1	3-4 人共用
	2	攪拌混合機	不銹鋼，單軸或雙軸 10~20 公升	台	1	可用攪拌機代替

九、鹽酥雞塊檢定材料表(094-910202E) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	去皮雞清胸肉	冷藏	公克	3200	140	冷凍肉
2	植物蛋白粉	大豆分離蛋白	公克	120	100	
3	澱粉	甘藷或馬鈴薯、玉米澱粉	公克	250	40	
4	食鹽	精製	公克	50	10	
5	糖	特砂	公克	70	30	
6	味精	結晶狀	公克	50	100	
7	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	30	300	
8	五香粉	粉末，市售品	公克	30	250	
9	大蒜粉	粉末，市售品	公克	50	120	
10	辣椒粉	粉末，市售品	公克	50	160	
11	磷酸鹽	食品級，肉製品適用	公克	15	150	
12	裹粉	市售品，雞塊適用	公克	800	120	
13	油炸油	精製棕櫚油	公斤	18	40	3-4人共用，每公斤由耗油200公克計算

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－冷凍調理類

一、試題名稱：豬排(094-910203E)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

使用豬里肌肉為原料，經適當整型，並使用切片機、攪拌混合機，急速冷凍庫、油炸機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

產品形狀均一、不油膩、色澤均勻、外脆肉嫩，具有風味良好。

五、豬排製作數量表(094-910203E)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 2.0~2.5 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 2.0、2.1……2.5 抽籤取用）之豬排產品，每塊豬排厚約 7~10mm。

裹粉率（裹漿、裹粉）10-20%。

六、豬排製作報告表(一) (094-910203E)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	豬 里 脊 肉				
	植 物 蛋 白 粉				
	冰 水				
	小 計				
調配料 (以主原料重為100%計算)	食 鹽				
	糖				
	味 精				
	白 胡 椒 粉				
	洋 蔥 粉				
	黑 胡 椒 粒				
	磷 酸 鹽				
	小 計				
裹 漿	裹 漿 粉				
	水				
	小 計				
裹粉	麵 包 屑				
	小 計				
合 計					

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、豬排檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910203E)（每人份）

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	切片機	不銹鋼，。	台	1	
	2	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附網杓，容量 20 公升或以上	台	3	共用
	3	急速冷凍庫	-40℃或以下，批式或連續式 H160×W50×D60cm 或以上，8 盤不銹鋼鋼筋	台	1	共用
	4	攪拌混合機	不銹鋼，單軸或雙軸 10~20 公升			可用攪拌機代替

九、豬排檢定材料表(094-910203E) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬里脊肉	冷藏	公克	3200	140	冷凍肉
2	植物蛋白粉	大豆分離蛋白	公克	120	100	
3	澱粉	玉米澱粉	公克	250	40	
4	食鹽	精製	公克	50	10	
5	糖	特砂	公克	50	30	
6	味精	結晶狀	公克	50	100	
7	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	15	300	
8	洋蔥粉	粉末，市售品	公克	15	300	
9	黑胡椒粒	粉末，市售品	公克	25	300	
10	磷酸鹽	食品級，肉製品適用	公克	15	250	
11	裹漿粉	市售品	公克	800	200	
12	麵包屑	市售品	公克	400	200	
13	油炸油	液體	公斤	18	40	3-4 人共用成本計算時每公斤肉耗油 200 公克計算

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－冷凍調理類

一、試題名稱：香雞排(094-910204E)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

使用切半去皮雞胸肉為原料，經適當整型，並使用攪拌混合機、油炸機及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

產品形狀完整、不油膩、色澤均勻、外脆肉嫩，具有良好保水性，風味良好。

五、香雞排製作數量表(094-910204E)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算

1. 2.0~3.0 公斤之香雞排產品，每塊香雞排重 200~300 公克。
2. 裹粉率 10~15%。

六、香雞排製作報告表(一)(094-910204E)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主 原 料	切半去皮雞胸肉						
	植 物 蛋 白 粉						
	澱 粉						
	冰 水						
	小 計						
調 配 料 (以主原料重為100%計算)	食 鹽						
	糖						
	味 精						
	白 胡 椒 粉						
	五 香 粉						
	大 蒜 粉						
	辣 椒 粉						
	磷 酸 鹽						
	小 計						
裹 粉	裹 粉						
	小 計						
合	計						

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、香雞排檢定場地專業設備表(094-910204E) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附網杓容量 20 公升或以上	台	1	3-4 人共用
	2	攪拌混合機	不銹鋼，單軸或雙軸 10~20 公升	台	1	可用攪拌機代替

九、香雞排檢定材料表(094-910204E) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	切半去皮雞胸肉	冷藏	公克	3200	140	冷凍肉
2	植物蛋白粉	大豆分離蛋白	公克	120	100	
3	澱粉	甘薯或玉米等澱粉	公克	250	40	
4	食鹽	精製	公克	50	10	
5	糖	特砂	公克	70	30	
6	味精	結晶狀	公克	50	100	
7	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	30	300	
8	五香粉	粉末，市售品	公克	30	250	
9	大蒜粉	粉末，市售品	公克	50	120	
10	辣椒粉	粉末，市售品	公克	50	160	
11	磷酸鹽	食品級，肉製品適用	公克	15	150	
12	裹粉	市售品，雞塊適用	公克	800	80	
13	油炸油	精製棕櫚油	公斤	18	40	3-4 人共用，成本計算時每公斤耗油 200 公克計算

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－燒烤、滷煮調理類

一、試題名稱：脆皮烤鴨(094-910201F)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

使用打氣設備、乾燥機、燒烤爐及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

產品表皮具光澤呈均勻的金黃色、無焦黑且皮肉剝離，具有良好口感、皮酥脆、肉質柔嫩多汁、質地及風味均良好。

五、脆皮烤鴨製作數量表(094-910201F)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列二個題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 1. 1 隻鴨 2. 2 隻鴨之脆皮烤鴨產品。

六、脆皮烤鴨製作報告表(一)(094-910201F)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	鴨(去內臟)						
	脆皮水	麥芽糖					
白醋							
內部醃料 (以去內臟鴨重為100%計算)	食鹽						
	砂糖						
	味精						
	山奈粉						
	五香粉						
	紅蔥頭						
	八角粒						
	老薑						
	青蔥						
	米酒						
	醬油						
	豆瓣醬						
	小計						
合計							

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、脆皮烤鴨檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910201F)（每人份）

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	燒烤爐	不銹鋼或鐵皮，傳統式，附耐熱手套，出爐鐵鉤，瓦斯加熱	個	1	共用
	2	打氣踏板	鴨皮打氣用	台	1	可自備
	3	掛鉤	不銹鋼，雙掛鉤式	支	2	可自備
	4	鴨尾針	不銹鋼，長 15~20 公分	支	4	可自備

九、脆皮烤鴨檢定材料表(094-910201F) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	鴨	每隻 1.8~2.4 公斤，未去內臟	隻	2	150	
2	麥芽糖	透明，78~84°Brix	公克	300	40	
3	醋	米製白醋	公克	300	60	
4	食鹽	精製	公克	50	10	
5	砂糖	特砂	公克	150	30	
6	味精	結晶狀	公克	50	100	
7	山奈粉	粉末、市售品	公克	40	300	
8	五香粉	粉末、市售品	公克	40	300	
9	紅蔥頭	生鮮	公克	20	140	
10	八角粒	顆粒狀	公克	20	240	
11	老薑	生鮮	公克	50	50	
12	青蔥	生鮮	公克	50	50	
13	米酒	公賣出品	公克	50	180	
14	醬油	甲等、深色		150	30	
15	豆瓣醬	市售品		150	50	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－燒烤、滷煮調理類

一、試題名稱：叉燒肉(094-910202F)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以豬肩胛肉為原料，經適度修整，並使用燒烤爐等適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外觀具光澤呈金褐色，無過度燒焦之黑斑；具有良好口感、肉質柔嫩、風味良好。

五、叉燒肉製作數量表(094-910202F)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 1.5~2.5 公斤（以 0.1 公斤為單位進位，如 1.5、1.6……2.5 抽籤取用）之叉燒肉產品。（原料肉每條厚 2~3cm）

六、叉燒肉製作報告表(一)(094-910202F)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)		
主原料	豬	肩	胛	肉					
	調配料 (以主原料重為100%計算)	醬		油					
		砂		糖					
		食		鹽					
		五	香	粉					
		甘	草	粉					
		大	蒜	粉					
		山	奈	粉					
		豆	瓣	醬					
		己	二	烯	酸	鉀			
		食	用	黃	色	五	號	色	素
小			計						
塗抹外表糖漿 (配置200公克)	沙	拉	油						
	白		醋						
	麥	芽	糖						
			水						
	食		鹽						
	小		計						
合		計							

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、叉燒肉檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910202F) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	燒烤爐	三層鐵製(或不銹鋼)水爐, 附出爐鐵鉤、防熱手套、瓦斯加熱	個	1	共用
	2	掛鉤	不銹鋼, 兩掛鉤, 叉燒肉用	支	4	可自備
	3	長鋼針	不銹鋼, 固定叉燒肉用	支	1	可自備
	4	毛刷	寬3~5公分, 刷糖漿用	支	1	可自備

九、叉燒肉檢定材料表(094-910202F) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	豬肩胛肉	生鮮	公克	2500	120	冷藏肉
2	醬油	特級或甲級	公克	150	30	
3	砂糖	特砂	公克	200	30	
4	食鹽	精製	公克	50	10	
5	五香粉	粉末、市售品	公克	40	300	
6	甘草粉	粉末、市售品	公克	10	180	
7	大蒜粉	粉末、市售品	公克	10	250	
8	山奈粉	粉末、市售品	公克	40	300	沙薑
9	豆瓣醬	黑色豆瓣醬或甜麵醬	公克	150	50	
10	海鮮醬	瓶裝	公克	150	50	
11	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	250	
12	沙拉油	大豆油	公克	100	30	
13	麥芽糖	透明，78~84°Brix	公克	300	40	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－燒烤、滷煮調理類

一、試題名稱：烤雞(094-910203F)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以雞屠體為原料，經適當處理，並使用燒烤爐等機具製作產品。

2. 產品品質：

外皮具光澤，色澤均勻呈金黃色，質地與風味均良好。

五、烤雞製作數量表(094-910203F)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列二個題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 1. 1 隻雞 2. 2 隻雞之烤雞產品。

六、烤雞製作報告表(一)(094-910203F)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	雞	屠	體				
	調配料 (以主原料重為100%計算)	食	鹽				
砂		糖					
味		精					
白		胡	椒	粉			
大		蒜	粉				
肉		桂	粉				
五		香	粉				
小		計					
雞皮水	水						
	麥	芽	糖				
	白	醋					
	小	計					
合	計						

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、烤雞檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910203F) (每人份)

類別	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
專業設備	1	燒烤爐	三層鐵製(或不銹鋼)水爐， 附出爐鐵鉤、防熱手套	個	1	或旋轉烤爐
	2	掛鉤	不銹鋼雙掛鉤式，烤雞用	支	2	可自備
	3	尾針	不銹鋼，長約 15 公分	支	4	可自備
	4	毛刷	寬 3~5 公分，刷雞皮水用	支	1	可自備

九、烤雞檢定材料表(094-910203F) (每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	雞	市售雞屠體,每隻重約 1.2 公斤	隻	3	120	冷藏
2	食 鹽	精製	公克	100	10	
3	砂 糖	細砂	公克	200	30	
4	味 精	結晶狀	公克	50	100	
5	白胡椒粉	粉末、市售品	公克	5	300	
6	大 蒜 粉	粉末、市售品	公克	5	300	
7	肉 桂 粉	粉末、市售品	公克	5	300	
8	五 香 粉	粉末、市售品	公克	5	300	
9	麥 芽 糖	市售品、無色透明	公克	200	40	
10	白 醋	米醋等	公克	200	60	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－燒烤、滷煮調理類

一、試題名稱：鹽水鴨(094-910204F)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以鴨屠體為原料，經適當處理，並使用適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外觀完整潔亮、不油膩、色澤良好，質地與風味良好。

五、鹽水鴨製作數量表(094-910204F)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列二個題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 1. 1 隻鴨 2. 2 隻鴨之鹽水鴨產品。

六、鹽水鴨製作報告表(一)(094-910204F)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)	
主原料	鴨 屠 體					
浸漬汁液(以主原料重為100%計算)	醃料	食 鹽				
		花 椒 粒				
		白 胡 椒 粉				
		小 計				
	滷煮料	砂 糖				
		酒				
		水				
		大 茴 香				
		小 茴 香				
		桂 皮				
		味 精				
		食 鹽				
		薑				
		小 計				
合 計						

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、鹽水鴨檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910204F) (每人份)

附註：專業設備無，使用基本設備即可。

九、鹽水鴨檢定材料表(094-910204F) (每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	單價(元/公斤)	備 註
1	鴨	市售鴨屠體，每隻屠體重 1.5 公斤以上	隻	2	150	冷藏
2	食 鹽	精製	公克	200	10	
3	砂 糖	細砂	公克	200	30	
4	味 精	結晶狀	公克	50	100	
5	酒	米酒等	公克	1	40	
6	胡 椒 粉	粉末	公克	20	300	
7	大 茴 香	顆粒狀	公克	30	300	
8	小 茴 香	顆粒狀	公克	30	300	
9	桂 皮	片狀	公克	20	300	
10	花 椒 粒	顆粒狀	公克	30	300	
11	薑	生鮮品	公克	50	50	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、肉製品加工乙級技術士技能檢定術科測驗試題－燒烤、滷煮調理類

一、試題名稱：醉雞(094-910205F)

二、完成時限：6 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理方式：

以原料雞屠體，經適當處理後，並以二重鍋及其他適當機具製作產品。

2. 產品品質：

外觀完整具光澤，肉質柔嫩多汁，具有良好口感、適當酒香及良好風味、皮下結締組織及肉中筋腱呈透明膠凍狀。

五、醉雞製作數量表(094-910205F)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列二個題目中每場抽籤取用。

製作以主原料重計算 1. 1 隻雞 2. 2 隻雞之醉雞產品。

六、醉雞製作報告表(一)(094-910205F)

應考生姓名：_____

准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	單價(元/公斤)	原料金額(元)
主原料	雞(去內臟)				
浸漬汁液(以主原料重為100%計算)	調味液	水			
		味 精			
		鹽			
		月 桂 葉			
		草 果			
		甘 草			
		桂 皮			
		八 角			
		沙 薑			
	調味酒	紹 興 酒			
		小 計			
	合 計				

備註：用水量不列入原料金額計算。

八、醉雞檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910205F)（每人份）

附註：專業設備無，使用基本設備即可。

九、醉雞檢定材料表(094-910205F) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	單價(元/公斤)	備註
1	雞	仿土雞活體重： 1.3~1.9 公斤	隻	2	100	雞齡： 仿土雞 9~15 週
2	味精	結晶狀	公克	200	100	
3	食鹽	精製	公克	350	10	
4	月桂葉	乾葉狀	公克	15	500	
5	草果	粒狀	公克	15	400	
6	甘草	片狀	公克	20	260	
7	桂皮	片狀	公克	20	240	
8	八角	粒狀	公克	15	240	
9	沙薑	乾片狀	公克	15	360	山奈
10	紹興酒	公賣局出品	公克	500	160	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。