

肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗應檢參考資料

試題編號：○九四—九一。三。一—五（共十八題）

修訂日期：九十五年五月三十日

肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗參考資料目錄

第二部分

壹、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗應檢須知.....	1-9
貳、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗檢定場地設備表(一)－基本設備	10-11
參、肉製品加工丙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、製作配方、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、乳化類(5-1 項)	
01、熱狗(法蘭克福香腸)(094-910301A)	12-17
02、貢丸(094-910302A).....	18-23
B、顆粒香腸類(5-2 項)	
01、中式香腸(094-910301B)	24-29
02、臘腸(094-910302B)	30-35
C、醃漬類(5-3 項)	
01、臘肉(094-910301C).....	36-41
02、板鴨(094-910302C).....	42-47
D、乾燥類(5-4 項)	
01、肉絨(094-910301D).....	48-53
02、肉酥(094-910302D).....	54-59
03、豬肉乾(肉脯)(094-910303D)	60-65
04、牛肉乾(094-910304D).....	66-71
05、肉角(094-910305D).....	72-77
06、肉條(094-910306D).....	78-83
E、調理類(5-5 項)	
01、燒烤調理類 - 烤雞(094-910301E)	84-90
02、燒烤調理類 - 叉燒肉(094-910302E)	91-96

03、燒烤調理類 - 燒腩(094-910303E)	97-102
04、滷煮調理類 - 鹽水鴨(094-910304E)	103-108
05、滷煮調理類 - 醉雞(094-910305E)	109-114
06、滷煮調理類 - 滷豬腳(094-910306E)	115-120

依考生選項，分寄試題。

壹、肉製品加工丙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，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。
 - 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，未穿平底工作鞋或白色膠鞋（或穿拖鞋、涼鞋、高跟鞋），不准進考場。
 - 9. 違背應檢需知其他規定者。
 - 10. 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。

(八) 應檢人員有下列嚴重缺點情形之任一小項者，扣 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者或使用不正確、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. 瓦斯爐具使用不正確，如不會使用、開關未關等。
4. 超過時限未完成者。
5. 產品重作者。
6. 未能注意工作之安全，致使自身或他人受傷不能繼續檢定者。
7. 實際製作未依試題說明、製作數量表需求製作或與報告表所制定的配方不符。
8. 秤量不準確超過 10%範圍。
9. 未使用公制、未列百分比。
10. 使用試題檢定材料表以外之材料。
11. 中途離場者。
12. 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個人使用之機具故障，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)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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科專業性應檢須知

- (一) 丙級術科測驗，每人每次須自下列禽畜肉製品中，自行選考一項，每項指定（非自選）至少一種或一種以上製品測驗，檢定合格後，證書上即註明所選類項的名稱。

選 項 編 號			項 目 名 稱
編 號	選 項	分項編號	
1		A	乳化類
2		B、C	顆粒香腸、醃漬類
3		D	乾燥類
4		E	調理類

(二) 製作說明：

1. 「製作報告表」依規定產品數量或重量，詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
2. 原料應使用公制計算、稱量，稱量容差 $\pm 5\%$ 。

(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)
包括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，或犯嚴重缺點扣 41 分項目，與應檢須知規定相同。

項 目	說 明	實 扣 分 數
一、工作態度與衛生習慣	凡有下列任一小項之任一種情形者一律扣分。 (一)嚴重缺點： 1.不服從評審人員糾正。 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。 3.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 4.生熟原料或產品混合放置。 5.將盛裝原料或產品之容器直接放在地上。 6.其他（請評審詳細註明原因）。 (二)主要缺點： 1.不愛惜原料、用具或機械。 2.指甲過長、塗指甲油、戴手錶或飾物等（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.工作中桌面凌亂。 7.廢棄物未分類存放者。 8.其他（請評審詳細註明原因）。 (三)次要缺點： 1.工作衣帽穿戴不整者。 2.其他（請評審詳細註明原因）。	每種 41 分 每種 41 分 每種 41 分 每種 41 分 每種 41 分 每種 41 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 3 分 每種 3 分

(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。

5. 每項考一種或一種以上產品時，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（5-1 項）

01、熱狗（法蘭克福香腸）(094-910301A)

02、貢丸(094-910302A)

C.醃漬類（5-3 項）

01、臘肉(094-910301C)

0、2、板鴨(094-910302C)

B.顆粒香腸類（5-2 項）

01、中式香腸(094-910301B)

02、臘腸(094-910302B)

D.乾燥類（5-4 項）

01、肉絨(094-910301D)

02、肉酥(094-910302D)

03、豬肉乾(肉脯)(094-910303D)

04、牛肉乾(094-910304D)

05、肉角(094-910305D)

06、肉條(094-910306D)

E.調理類（5-5 項）

- 01、燒烤調理類－烤雞(094-910301E)
- 02、燒烤調理類－叉燒肉(094-910302E)
- 03、燒烤調理類－燒腩(094-910303E)
- 04、滷煮調理類－鹽水鴨(094-910304E)
- 05、滷煮調理類－醉雞(094-910305E)
- 06、滷煮調理類－滷豬腳(094-910306E)

2.配題組合：

第一項 乳化類肉製品

- (1)熱狗(法蘭克福香腸)(094-910301A)、貢丸(094-910302A)(01A、01B)

第二項 顆粒香腸類、醃漬類

- (1)中式香腸(094-910301B)、板鴨(094-910301C)(01B、01C)
- (2)中式香腸(094-910301B)、臘肉(094-910302C)(01B、02C)
- (3)臘腸(094-910302B)、板鴨(094-910301C)(02B、01C)
- (4)臘腸(094-910302B)、臘肉(094-910302C)(02B、02C)
- (5)板鴨(094-910301C)、臘肉(094-910302C)(01C、02C)

第三項 乾燥類

- (1)肉絨(094-910301D)、牛肉乾(094-910304D)(01D、04D)
- (2)肉絨(094-910301D)、肉角(094-910305D)(01D、05D)
- (3)肉絨(094-910301D)、肉條(094-910306D)(01D、06D)
- (4)肉酥(094-910302D)、牛肉乾(094-910304D)(02D、04D)
- (5)肉酥(094-910302D)、肉角(094-910305D)(02D、05D)
- (6)肉酥(094-910302D)、肉條(094-910306D)(02D、06D)
- (7)豬肉乾(肉脯)(094-910303D)、牛肉乾(094-910304D)(03D、04D)
- (8)豬肉乾(肉脯)(094-910303D)、肉角(094-910305D)(03D、05D)
- (9)豬肉乾(肉脯)(094-910303D)、肉條(094-910306D)(03D、06D)

第四項 調理類

- (1)烤 雞(094-910301E)、鹽 水 鴨(094-910304E) (01E、 04E)
- (2)烤 雞(094-910301E)、醉 雞(094-910305E) (01E、 05E)
- (3)烤 雞(094-910101E)、滷 豬 腳(094-910306E) (01E、 06E)
- (4)叉 燒 肉(094-910302E)、鹽 水 鴨(094-910304E) (02E、 04E)
- (5)叉 燒 肉(094-910302E)、醉 雞(094-910305E) (02E、 05E)
- (6)叉 燒 肉(094-910302E)、滷 豬 腳(094-910306E) (02E、 06E)
- (7)燒 腩(094-910303E)、鹽 水 鴨(094-910304E) (03E、 04E)
- (8)燒 腩(094-910303E)、醉 雞(094-910305E) (03E、 05E)
- (9)燒 腩(094-910303E)、滷 豬 腳(094-910306E) (03E、 06E)

(八)肉角製作報告表配方計算範例，可攜入考場。

1.範例：計算方法：

- (1) 已知原料「新鮮後腿肉 2000 公克」。
- (2) 水煮原料肉計算時以新鮮後腿肉的重量為 100%。
- (3) 水煮原料後取出稱重，若為 1200 公克，則滷煮配料計算時以 1200 公克為 100%。
- (4) 計算公式：各項材料重量
= 水煮原料肉重量 ×各項材料%。

	原 料	%	計 算 方 法	公 克
水 煮 原 料 肉	豬 後 腿 瘦 肉	100	2 0 0 0 公 克 $\times 1 0 0 \% =$	2000
	水	100	2 0 0 0 公 克 $\times 1 0 0 \% =$	2000
	小 計	200	2 0 0 0 公 克 $\times 2 0 0 \% =$	4000
滷 煮 調 配 料	水 煮 原 料 肉	100	1 2 0 0 公 克 $\times 1 0 0 \% =$	1200
	砂 糖	22	1 2 0 0 公 克 $\times 2 2 \% =$	264
	味 精	0.85	1 2 0 0 公 克 $\times 0.85 \% =$	10.2
	食 鹽	1.65	1 2 0 0 公 克 $\times 1.65 \% =$	19.8
	五 香 粉	0.4	1 2 0 0 公 克 $\times 0.4 \% =$	4.8
	醬 油	1.2	1 2 0 0 公 克 $\times 1.2 \% =$	14.4
	肉 汁	12	1 2 0 0 公 克 $\times 12 \% =$	144
	辣 椒 粉	0.35	1 2 0 0 公 克 $\times 0.35 \% =$	4.2
	食 用 黃 色 五 號 色 素	0.05	1 2 0 0 公 克 $\times 0.05 \% =$	0.6
	麥 芽 糖	3	1 2 0 0 公 克 $\times 3 \% =$	36
	小 計	141.5	1200 公 克 $\times 141.5 \% =$	1698

貳、肉製品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	不銹鋼，可加隔層，不可附抽屜			台	1	附水槽及肘動式水龍頭	
2	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	
3	攪	拌	機	10 12 公升及 18 22 公升攪拌缸各 1，3/4HP、附勾狀、槳狀之攪拌器、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	
4	磨	刀	器	不銹鋼			台	1	共用，可用粗細磨刀石代替可自備	
5	冷	藏	櫃（庫）	0 7 H180 ×W120 ×D80cm 或以上			台	2	共用	
6	冷	凍	櫃（庫）	零下 20 或以下 H180 ×W120 ×D80CM 或以上			台	2	共用	
7	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	
8		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		
9	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)			支	1	3、4 人共用，可自備	
10	瓦	斯	爐	單爐或雙爐			台	1	雙爐兩人共用	
11	刮		板	塑膠製			支	1	可用刮刀代替，可自備	
12	砧		板	長方型，塑膠製			個	1		

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
13	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
14	磨 刀 棒	不銹鋼，長 15 30 公分	支	1	3 人共用，可自備
15	量 筒	塑膠製，500 1000 毫升	個	1	2 人共用，可自備
16	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
17	鍋	不銹鋼 8-10 公升及 4-6 公升，附蓋	組	1	
18	產 品 框	不銹鋼盤 40 ×60cm	個	1	放所有產品用
19	時 鐘	掛鐘直徑 30 公分或以上，附時針、分針、秒針	個	1	共用
20	清 潔 用 具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	可自備
21	加壓清洗裝置	加壓清洗附噴槍，1HP 或以上	台	1	共用
22	空氣壓縮裝置	加壓空氣清潔用，附空氣噴槍，空氣壓力 6kg/cm ² 或以上，1Hp 或以上	台	1	共用
23	烘 手 機	110V，自動或手動式	台	1	4 人共用
24	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、肉製品加工丙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）(094-910301A)

二、完成時限：4.5 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬肉為原料，經絞碎、乳化、充填、分節、乾燥，並經適當蒸煮而成之產品。

2. 產品外觀：

以可食性或不可食性腸衣充填而成，每節長短粗細一致，外表無油脂分離現象、色澤均勻、外觀飽滿、無皺縮凹陷、質地良好。

3. 產品質地風味：

質地風味均良好。

4. 使用手動充填機操作須在 30 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 20 分鐘內完成，超過扣 41 分。

四、熱狗（法蘭克福香腸）製作配方（094-910301A）

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
主原料	前 腿 肉 (8 5 / 1 5)	55
	肥 肉	22
	植 物 蛋 白 粉	1
	玉 米 澱 粉	2
	冰 水	20
	小 計	100
調配料（以主原料重為100%計算）	食 鹽	1 2
	砂 糖	1.5 2
	味 精	0.5 1
	白 胡 椒 粉	0.1 0.3
	肉 荳 蔻 仁 粉	0.05 0.2
	肉 荳 蔻 殼 粉	0.05 0.2
	大 蒜 粉	0 0.05
	洋 蔥 粉	0 0.1
	磷 酸 鹽	0.25
	異 抗 壞 血 酸 鈉	0.05
	亞 硝 酸 鈉	0.01
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、熱狗（法蘭克福香腸）製作數量表(094-910301A)

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。

製作以主原料重計算

1. 3.0 公斤。 2. 3.2 公斤。 3. 3.5 公斤。

之熱狗（法蘭克福香腸）產品，自行分節，每節長 12 14cm。

六、熱狗（法蘭克福香腸）製作報告表(094-910301A)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	製	作	條	件
主 料	前	腿	肉			1.原料肉溫度_____。			
	肥		肉			2.乳化時間_____分鐘。			
	植	物	蛋白粉			3.乳化後肉漿中心溫度_____。			
	玉	米	澱粉			4.乾燥前肉漿中心溫度_____。			
	冰		水			5.乾燥燻煙時間_____分鐘。			
	小		計			乾燥燻煙溫度_____。			
調 配 料 (以主原料重為100%計算)	食		鹽			6.水煮前中心溫度_____。			
	砂		糖			7.水煮溫度_____。			
	味		精			8.水煮時間_____分鐘。			
	白	胡	椒粉			9.水煮完成中心溫度_____。			
	肉	荳	蔻仁粉			10.冷卻後中心溫度_____。			
	肉	荳	蔻殼粉			11.產品總重量_____公克。			
	大	蒜	粉			12.製成率 =			
	洋	蔥	粉			產品總重量(含腸衣) / 主原料重 ×100%			
	磷	酸	鹽			= _____ / _____ ×100%			
	異	抗	壞血酸鈉			= _____%			
	亞	硝	酸鈉						
	小		計						
	合		計						

八、熱狗（法蘭克福香腸）檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910301A)（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	攪拌機	不銹鋼，容量約 20 公斤， 附安全裝置	台	1	可用細切機代替
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	乾燥機	手動或自動控制式皆可	台	1	共用，附不銹鋼掛桿。
4	絞肉機	不銹鋼，網孔約 3、5、7、 10、12mm 各 1，1Hp 以上， 附安全裝置，需有絞冷凍 肉能力	台	1	共用
5	刀具	不銹鋼，去除腸衣用，剪 刀或小刀	支	1	可自備

九、熱狗（法蘭克福香腸）檢定材料表(094-910301A) （每人份）

編號	名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	腿 肉	切片厚 3 8mm	公克	2500	冷凍
2	肥 肉	豬背脂，切片厚 3 8mm	公克	1000	冷凍
3	植 物 蛋 白 粉	大豆分離蛋白	公克	70	
4	玉 米 澱 粉	粉末	公克	150	
5	冰 水	碎片型	公克	1500	
6	食 鹽	精製	公克	150	
7	砂 糖	特砂	公克	150	
8	味 精	結晶狀	公克	60	
9	白 胡 椒 粉	粉末，市售品	公克	20	
10	肉 荳 蔻 仁 粉	粉末，市售品	公克	10	
11	肉 荳 蔻 殼 粉	粉末，市售品	公克	10	
12	大 蒜 粉	粉末，市售品	公克	5	
13	洋 蔥 粉	粉末，市售品	公克	10	
14	腸 衣	纖維素或可食性膠原蛋白腸衣，扁平寬度 16 20mm	公尺	22	
15	磷 酸 鹽	食品級(肉製品適用)	公克	15	
16	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	
27	亞 硝 酸 鈉	食品級或特級試藥	公克	2	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－乳化類

一、試題名稱：貢丸(094-910302A)

二、完成時限：4.5 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以冷凍豬肉為原料，經絞碎、搗攪、成型、水煮而成之產品。

2. 產品外觀：

外表無油脂分離，形狀均一，呈光滑狀。

3. 產品質地風味：

具良好咬感及多汁性。

四、貢丸製作配方(094-910302A)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原 料 肉	豬 後 腿 瘦 肉	75
	肥 肉	25
	小 計	100
調 配 料 (以 原 料 肉 重 為 100 % 計 算)	食 鹽	1.2 2
	砂 糖	1 3
	味 精	0.5 1
	白 胡 椒 粉	0.1 0.3
	磷 酸 鹽	0.25
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、貢丸製作數量表(094-910302A)

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. 2.3 公斤。 2. 2.5 公斤。 3. 2.7 公斤。

每個重 25 35 公克的貢丸產品。

六、貢丸製作報告表(094-910302A)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	豬後腿瘦肉			1.原料肉_____公克。
	肥 肉			2.原料肉(瘦肉)溫度_____。
	小 計			3.絞碎後瘦肉溫度_____。
調 配 料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽			4.打漿完成時肉溫_____。
	砂 糖			5.水煮水溫_____。
	味 精			時間：_____分鐘。
	白 胡 椒 粉			6.水煮完成時肉中心溫度_____。
	磷 酸 鹽			7.冷卻產品總重量_____公克。
				8.製成率 = 產品總量 / 原料肉重 ×100%
	小 計			= _____ / _____ ×100%
合 計			= _____%	

八、貢丸檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910302A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
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	台	1	共用
2	攪拌機	不銹鋼，容量約 20 公斤，附安全裝置	台	1	2 人共用，可以搥攪機或一貫攪拌機附槳狀攪拌器代替

九、貢丸檢定材料表(094-910302A)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬後腿瘦肉	脂肪覆蓋 0mm	公克	2500	冷凍肉，切片厚 5 8mm
2	肥肉	豬背脂	公克	900	冷凍肉，切片厚 5 8mm
3	食鹽	精製	公克	100	
4	砂糖	特砂	公克	100	
5	味精	結晶狀	公克	50	
6	白胡椒粉	粉末	公克	10	
7	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	10	

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、肉製品加工丙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(094-910301B)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬肉為原料，經絞碎、混合、醃漬、充填、吊掛、及適當乾燥之製品。

2. 產品外觀：

以豬腸衣充填，外表油潤光澤，無污物，粗細長短一致，切面質地均勻，呈良好的醃漬肉色。

3. 產品質地風味：

製品無澀味或不正常風味，質地風味良好。

4. 需使用機器混合、攪拌，用手攪拌扣 41 分。

5. 使用手動充填機操作需在 30 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 20 分鐘內完成，超過扣 41 分。

四、中式香腸製作配方(094-910301B)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	豬 瘦 肉	70
	豬 背 脂 肪	30
	小 計	100
調配料（以原料肉重為100%計算）	食 鹽	1.0 2.0
	砂 糖	5.0 10.0
	味 精	0.5 1.0
	肉 桂 粉	0.03 0.09
	五 香 粉	0.01 0.05
	白 胡 椒 粉	0.1 0.3
	酒	3.0
	磷 酸 鹽	0.2
	亞 硝 酸 鈉	0.012
	異 抗 壞 血 酸 鈉	0.05
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、中式香腸製作數量表(094-910301B)

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. 2.0 公斤。 2. 2.2 公斤。 3. 2.5 公斤。

之中式香腸製品，分節每節長 10 12cm。

六、中式香腸製作報告表(094-910301B)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	豬 瘦 肉			1.原料肉瘦肉重_____公克。 肥肉重_____公克。
	豬 背 脂 肪			
	小 計			
調 配 料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽			2.原料肉絞碎溫度_____。 3.原料混合攪拌溫度_____。 時間_____分鐘。 4.乾燥前重量_____公克。 5.乾燥溫度_____, 時間____分鐘。 6.乾燥後產品總重量_____公克。 7.製成率 = 產品總重量 / 原料肉重 ×100% = _____ / _____ ×100% = _____%
	砂 糖			
	味 精			
	肉 桂 粉			
	五 香 粉			
	白 胡 椒 粉			
	酒			
	磷 酸 鹽			
	亞 硝 酸 鈉			
	異抗壞血酸鈉			
	小 計			
合 計				

八、中式香腸檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910301B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	絞肉機	不銹鋼，網孔 3mm、7mm、10mm、12mm 各 1，1HP 或以上，需有絞冷凍肉能力，附安全裝置	台	1	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	
4	乾燥機	手動或自動控制式皆可	台	1	共用，附不銹鋼掛桿。

九、中式香腸檢定材料表(094-910301B) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬瘦肉	豬後腿肉	公克	2000	冷藏
2	豬肥肉	豬背脂肪	公克	900	冷藏
3	食鹽	精製	公克	50	
4	砂糖	細砂	公克	300	
5	味精	結晶狀	公克	30	
6	肉桂粉	粉末	公克	10	
7	五香粉	粉末	公克	10	
8	白胡椒粉	粉末	公克	10	
9	酒	高粱酒或米酒等	公克	100	
10	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	5	
11	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	5	
12	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	
13	豬腸衣	鹽醃漬品，扁平寬 2.5 3.5 公分	碼	20	
14	棉繩	直徑 0.5 1mm	公分	500	

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、肉製品加工丙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(094-910302B)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬肉為原料，經絞碎、混合、醃漬、充填、吊掛，並經適當乾燥而成之製品。

2. 以豬腸衣充填，外表緊密結實，有彈性，切面緊實有光澤，表面色澤油潤，紅白鮮明，精肉呈灰紅或玫瑰紅色，無油滴滲出。

3. 產品質地風味：

產品味道香甜適口，無不正常風味，質地風味良好。

4. 需使用機器混合、攪拌，用手攪拌扣 41 分。

5. 使用手動充填機操作需在 30 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 20 分鐘內完成，超過扣 41 分。

四、臘腸製作配方(094-910302B)

原 料 名 稱			百 分 比 (%)
原料肉	豬 瘦 肉		70
	豬 背 脂 肪		30
	小 計		100
調配料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽		1.5 2
	砂 糖		6 9
	味 精		0.5 1
	肉 桂 粉		0.01 0.02
	五 香 粉		0.05 0.15
	白 胡 椒 粉		0.05 0.1
	丁 香 粉		0.05
	酒		2 3
	磷 酸 鹽		0.2
	亞 硝 酸 鈉		0.01
	己 二 烯 酸 鉀		0.2
	小 計		
合 計			

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、臘腸製作數量表(094-910302B)

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. 2.0 公斤。 2. 2.2 公斤。 3. 2.5 公斤。

之臘腸製品，分節每節長 14 16cm。

六、臘腸製作報告表(094-910302B)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	製	作	條	件				
原料肉	豬	瘦	肉			1.原料肉瘦肉重_____公克。							
	豬	背	脂	肪			肥肉重_____公克。						
	小	計					2.原料肉絞碎溫度_____。						
調配料 (以原料肉重為100%計算)	食	鹽					3.原料混合攪拌溫度_____。						
	砂	糖					時間_____分鐘。						
	味	精					4.乾燥前重量_____公克。						
	肉	桂			粉			5.乾燥溫度_____, 時間_____分鐘。					
	五	香			粉			6.乾燥後產品總重量_____公克。					
	白	胡			椒	粉			7.製成率 = 產品總重量 / 原料肉重 ×100%				
	丁	香			粉			= _____ / _____ ×100%					
	酒						= _____ %						
	磷	酸			鹽								
	亞	硝			酸	鈉							
	己	二			烯	酸	鉀						
	小	計											
	合	計											

八、臘腸檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910302B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	絞肉機	不銹鋼，網孔約 3、5、7、10、12mm 各 1，1HP 以上，附安全裝置，需有絞冷凍肉能力。	台	1	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	
4	乾燥機	手動或自動控制式皆可	台	1	共用，附不銹鋼掛桿。

九、臘腸檢定材料表(094-910302B)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬瘦肉	豬後腿肉	公克	2000	冷藏
2	豬肥肉	豬背脂肪	公克	900	冷藏或冷凍
3	食鹽	精製	公克	150	
4	砂糖	細砂	公克	250	
5	味精	結晶狀	公克	60	
6	肉桂粉	粉末	公克	10	
7	五香粉	粉末	公克	10	
8	白胡椒粉	粉末	公克	10	
9	丁香粉	粉末	公克	5	
10	酒	高粱酒或米酒等	公克	100	
11	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	10	
12	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	10	
13	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	
14	豬腸衣	鹽醃漬品，扁平寬度 2.5 3.5 公分	碼	20	
15	棉繩	直徑 0.5 1mm	公分	500	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－醃漬類

一、試題名稱：臘肉(094-910301C)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以帶皮豬腹肉（五花肉）或帶皮後腿肉為原料，切成適當條狀或片狀，再經醃漬、水洗、乾燥、燻煙而成之製品。

2. 產品外觀：

表面乾燥度適中且光潤平整，無污物。

3. 產品質地風味：

切面色澤與質地良好，無不良風味。

4. 備註：本製程不需燻煙，但應填寫完整的製作報告表。

四、臘肉製作配方(094-910301C)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原 料 肉	帶皮豬腹脇肉（五花肉）或帶皮豬後腿肉	100
調 配 料 （ 以 原 料 肉 重 為 100% 計 算 ）	食 鹽	3 5
	砂 糖	1.5 3
	味 精	0.5 1.0
	白 胡 椒 粉	0.1 0.3
	茴 香 粉	0.1 0.2
	花 椒	0.1 0.2
	亞 硝 酸 鈉	0.01
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、臘肉製作數量表(094-910301C)

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. 1.5 公斤。 2. 1.8 公斤。 3. 2.0 公斤。

切成厚 2.5 3.0cm 之肉條所製之臘肉製品。

六、臘肉製作報告表(094-910301C)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

(一)、製作表

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	帶皮豬腹脇肉(五花肉)或帶皮豬後腿肉			1.原料肉重_____公克。 2.醃漬室溫度_____。 醃漬完成肉中心溫度_____。
	調配料(以原料肉重為100%計算)			3.乾燥溫度_____。 4.乾燥時間_____分鐘。 5.產品總重量_____公克。 6.製成率 = 產品總重 / 原料肉重 ×100% = _____ / _____ ×100% = _____%
	食 鹽			
	砂 糖			
	味 精			
	白 胡 椒 粉			
	茴 香 粉			
	花 椒			
	亞 硝 酸 鈉			
合 計				

(二)、請填寫燻煙製作時之條件：

1. 常使用之燻煙材料：_____。
2. 燻煙溫度：_____。
3. 燻煙時間：_____分鐘。

八、臘肉檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910301C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	乾燥機	半自動或自動控制式，附不銹鋼掛桿	台	1	共用
2	掛鉤	不銹鋼	支	6	可自備

九、臘肉檢定材料表(094-910301C)

(每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	豬 肉	帶皮豬腹脇肉(五花肉)或帶皮後腿肉 整塊不分切	公克	2200	冷藏或冷凍
2	食 鹽	精製	公克	300	
3	砂 糖	二砂	公克	100	
4	味 精	結晶狀	公克	50	
5	白胡椒粉	粉末	公克	20	
6	茴 香 粉	粉末	公克	20	
7	花 椒	顆粒狀	公克	20	
8	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－醃漬類

一、試題名稱：板鴨(094-910302C)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以鴨屠體為原料，經清除內臟、整型、醃漬、水洗、乾燥、燻煙而成之製品。

2. 產品外觀：

產品呈扁平狀，不得附內臟，瘦肉呈微紅色之良好發色，外皮顏色正常。

3. 產品質地風味：

製品質地與風味良好。

4. 備註：本製程不需燻煙，但應填寫完整的製作報告表。

四、板鴨製作配方(094-910302C)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原 料 肉	原 料 鴨	100
調 配 料 (以 原 料 肉 重 為 100% 計 算)	食 鹽	4 8
	砂 糖	1 2
	味 精	0.1 0.5
	白 胡 椒 粉	0.05 0.2
	茴 香 粉	0.1 0.2
	花 椒	0.1 0.2
	亞 硝 酸 鈉	0.01
小 計		
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、板鴨製作數量表(094-910302C)

使用說明：

製作以原料鴨1隻為原則，製作板鴨產品。

六、板鴨製作報告表(094-910302C)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

(一)、製作表：

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	原 料 鴨			1.原料鴨數量_____隻。 總重_____公克。
調 配 料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽			2.醃漬室溫度_____。
	砂 糖			醃漬完成原料肉中心溫度_____。
	味 精			3.乾燥溫度_____。
	白 胡 椒 粉			乾燥時間_____分鐘。
	茴 香 粉			4.產品總重量_____公克。
	花 椒			5.製成率 = 產品總重 / 原料鴨重 ×100%
	亞 硝 酸 鈉			= _____ / _____ ×100%
小 計				= _____ %
合 計				

(二)、請填寫燻煙製作時之條件：

1.常使用之燻煙材料：_____。

2.燻煙溫度：_____。

3.燻煙時間：_____分鐘。

八、板鴨檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910302C)

(每人份)

編號	名 稱	設 備 規 格	單位	數量	備 註
1	乾 燥 機	半自動或自動控制式，附不銹鋼掛桿	台	1	共用

九、板鴨檢定材料表(094-910302C)

(每人份)

編號	名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	鴨	市售鴨屠體	隻	1	
2	食 鹽	精製	公克	300	
3	砂 糖	二砂	公克	150	
4	味 精	結晶狀	公克	50	
5	白 胡 椒 粉	粉末，市售品	公克	20	
6	茴 香 粉	粉末	公克	20	
7	花 椒	顆粒狀	公克	20	
8	亞 硝 酸 鈉	食品級或特級試藥	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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：肉絨(094-910301D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以揉絲之豬後腿熟肉為原料，經調味、焙炒、潑灑豬油而成之產品。

2. 產品外觀：

成品外觀呈金黃色，且具光澤與適當膨鬆性。

3. 產品質地風味：

口感及風味均良好。

四、肉絨製作配方(094-910301D)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	揉絲之豬後腿熟肉	100
調配料（以原料肉重為100%計算）	食 鹽	1.8 2.2
	砂 糖	18 25
	味 精	1.5 2.5
	醬 油	9 12
	豬 油	14 20
	白 豆 粉	9 20
	甘 草 粉	0.3
	水 或 肉 汁	10 15
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、肉絨製作數量表(094-910301D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三題中每場抽籤取用。

1. 2.0 公斤。
2. 2.2 公斤。
3. 2.5 公斤。

製作以揉絲之豬後腿熟肉重計算之肉絨產品。

六、肉絨製作報告表(094-910301D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	揉絲之豬後腿熟肉			1.焙炒前肉重_____公克。
調 配 料 (以 原 料 肉 重 為 100% 計 算)	食 鹽			2.以文火焙炒時間_____分鐘。
	砂 糖			3.以強火焙炒時間_____分鐘。
	味 精			4.加豬油油溫_____。
	醬 油			5.產品總重量_____公克。
	豬 油			6.製成率 = 產品總重量 / 揉絲之豬後腿熟肉 ×100%
	白 豆 粉			= _____ / _____ ×100%
	甘 草 粉			= _____ %
	水 或 肉 汁			
小 計				
合 計				

八、肉絨檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910301D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	焙炒乾燥機	旋轉式，附手鏟、手耙、木槌	台	1	2人共用，瓦斯加熱

九、肉絨檢定材料表(094-910301D)

(每人份)

編號	名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	原 料 肉	揉絲之豬後腿熟肉	公克	2500	
2	食 鹽	精製	公克	100	
3	砂 糖	特砂或二砂	公克	700	
4	味 精	結晶狀	公克	80	
5	醬 油	深色，市售品，甲級	公克	500	
6	豬 油	精製	公克	300	
7	白 豆 粉	乾粉	公克	400	
8	甘 草 粉	粉末	公克	10	
9	水 或 肉 汁	水煮原料肉之汁液	公克	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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：肉酥(094-910302D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以揉絲之豬後腿熟肉為原料，經調味、焙炒、潑灑豬油而成之產品。

2. 產品外觀：

成品外觀呈金黃色，具適當膨鬆性，色澤均勻。

3. 產品質地風味：

酥度佳，並具有良好口感及風味。

四、肉酥製作配方(094-910302D)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	揉 絲 之 豬 後 腿 熟 肉	100
調配料（以原料肉重為100%計算）	食 鹽	1.8 2.2
	砂 糖	18 25
	味 精	1.5 2.5
	醬 油	9 12
	豬 油	14 20
	白 豆 粉	9 20
	五 香 粉	0.08
	肉 桂 粉	0.03
	水 或 肉 汁	10 15
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、肉酥製作數量表(094-910302D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三題中每場抽籤取用。

1. 2.0 公斤。
2. 2.2 公斤。
3. 2.5 公斤。

製作以揉絲之豬後腿熟肉重計算之肉酥產品。

六、肉酥製作報告表(094-910302D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原料肉	揉絲之豬後腿熟肉			1.焙炒前肉重_____公克。
調配料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽			2.以文火焙炒時間_____分鐘。
	砂 糖			3.以強火焙炒時間_____分鐘。
	味 精			4.加豬油油溫_____。
	醬 油			5.產品總重量_____公克。
	豬 油			6.製成率 = 產品總重量 / 揉絲之豬後腿熟肉 ×100%
	白 豆 粉			= _____ / _____ ×100%
	五 香 粉			= _____%
	肉 桂 粉			
	水 或 肉 汁			
	小 計			
合 計				

八、肉酥檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910302D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	焙炒乾燥機	旋轉式，附手鏟、手耙、木槌	台	1	2人共用，瓦斯加熱

九、肉酥檢定材料表(094-910302D)

(每人份)

編號	名 稱	材 料 規 格	單位	數 量	備 註
1	原 料 肉	揉絲之豬後腿熟肉	公克	2500	
2	食 鹽	精製	公克	100	
3	砂 糖	特砂或二砂	公克	700	
4	味 精	結晶狀	公克	80	
5	醬 油	深色，市售品，甲級	公克	500	
6	豬 油	純豬油	公克	500	
7	白 豆 粉	乾粉	公克	400	
8	五 香 粉	粉末	公克	20	
9	肉 桂 粉	粉末	公克	20	
10	水或肉汁	水煮原料肉之汁液	公克	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、肉製品加工丙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）(094-910303D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬後腿瘦肉為原料，經適當切片、醃漬、平鋪、乾燥並烤熟之產品。

2. 產品外觀：

產品外觀呈紅褐色，具光澤。

3. 產品質地風味：

口感及風味良好。

4. 需使用機器切片，用手工切片扣 41 分。

四、豬肉乾（肉脯）製作配方(094-910303D)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	豬 後 腿 瘦 肉	100
調配料（以原料肉重為100%計算）	食 鹽	1 2
	砂 糖	8 25
	味 精	0.5 1.0
	醬 油	0.5 4
	肉 桂 粉	0.03
	五 香 粉	0.01 0.02
	己 二 烯 酸 鉀	0.2
	亞 硝 酸 鈉	0.01
	異 抗 壞 血 酸 鈉	0.05
	磷 酸 鹽	0.25
	食 用 紅 色 六 號 色 素	0.008
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、豬肉乾（肉脯）製作數量表(094-910303D)

使用說明：主辦術科考試單位，請自下列三題中每場抽籤取用。

1. 1.0 公斤。
2. 1.2 公斤。
3. 1.4 公斤。

製作以生原料肉重計算豬肉乾（肉脯）產品。（原料肉每片厚 2.5 ~ 3.5mm）

六、豬肉乾（肉脯）製作報告表(094-910303D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	豬 後 腿 瘦 肉			1.原料肉重_____公克。
				2.原料肉修整後重_____公克。
調 配 料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽			3.切片厚度_____mm。
	砂 糖			4.醃漬時間_____分鐘。
	味 精			5.乾燥溫度_____。
	醬 油			時間_____分鐘。
	肉 桂 粉			6.焙烤溫度_____。
	五 香 粉			時間_____分鐘。
	己 二 烯 酸 鉀			7.產品總重量_____公克。
	亞 硝 酸 鈉			8.製成率 = 產品總重 / 原料肉重 ×100%
	異抗壞血酸鈉			= _____ / _____ ×100%
	磷 酸 鹽			= _____%
	食用紅色六號色 素			
	小 計			
合 計				

八、豬肉乾（肉脯）檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910303D)（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切片機	不銹鋼，厚度可調式，豬肉乾適用	台	1	共用
		不銹鋼，厚度可調式，1HP 或以上，冷凍肉適用，附安全裝置	台	1	
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	1	
3	烤箱	電或瓦斯為熱源，每層 3KW，附烤盤	台	1	一人一台
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(094-910303D)

（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬後腿肉	去皮去脂，不含腱肉之豬後腿瘦肉，不分切	公克	1600	冷凍或冷藏
2	食鹽	精製	公克	50	
3	砂糖	特砂或二砂	公克	300	
4	味精	結晶狀	公克	20	
5	醬油	甲等，市售品	公克	50	
6	肉桂粉	粉末	公克	10	
7	五香粉	粉末	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	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	
14	沙拉油	大豆	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、肉製品加工丙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(094-910304D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以牛之後腿肉、肩胛里肌（黃瓜條）等為原料，經適當水煮、切片，並與調配料滷煮，再經適當乾燥而成之產品。

2. 產品外觀：

產品外觀平整，且具有適當柔嫩度。

3. 產品質地風味：

具良好口感及風味。

4. 需使用機器切片，用手工切片扣 41 分。

四、牛肉乾製作配方(094-910304D)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
水煮原料肉	牛後腿肉、肩胛里肌(黃瓜條)	100
	水	100
	小 計	200
滷煮調配料（以水煮後原料肉重為100%計算）	水 煮 後 原 料 肉	100
	食 鹽	1.5 2
	砂 糖	10 25
	味 精	0.5 1.0
	麥 芽 糖	2 4
	辣 椒 粉	0.2 0.8
	五 香 粉	0.1 0.3
	己 二 烯 酸 鉀	0.25
	食 用 黃 色 五 號 色 素	0.04
	肉 汁	20
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、牛肉乾製作數量表(094-910304D)

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. 1.5 公斤。
2. 1.8 公斤。
3. 2.0 公斤。

製作以生原料肉重計算之牛肉乾產品。（水煮後原料肉切片厚 2 ~ 3mm）

六、牛肉乾製作報告表(094-910304D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原料肉	牛後腿肉、肩胛里肌或黃瓜條			1.原料肉重_____公克。
	水			2.修整後之原料肉重_____公克。
	小 計			3.水煮後原料肉中心溫度_____。
滷煮調配料（以水煮後原料肉重為100%計算）	水			4.切片厚度_____mm。
	食 鹽			5.滷煮攪拌時間_____分鐘。
	砂 糖			6.乾燥溫度_____。
	味 精			時間_____分鐘。
	麥 芽 糖			7.冷卻後產品總重量_____公克。
	辣 椒 粉			8.製成率 = 產品總重量 / 生原料肉重 ×
	五 香 粉			100%
	己 二 烯 酸 鉀			= _____ / _____ ×100%
	食用黃色五號素			= _____%
	肉 汁			
	合 計			

八、牛肉乾檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910304D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切片機	不銹鋼，厚度可調式，豬肉乾適用	台	1	共用
		不銹鋼，厚度可調式，1HP 或以上 冷凍肉適用	台	1	
2	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(094-910304D)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	牛肉	牛後腿瘦肉或肩胛里肌(黃瓜條)	公克	2200	冷凍肉
2	食鹽	精製	公克	50	
3	砂糖	二砂或特砂	公克	600	
4	味精	結晶狀	公克	20	
5	麥芽糖	市售品，透明、無色	公克	200	
6	辣椒粉	粉末	公克	10	
7	五香粉	粉末	公克	10	
8	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	
9	食用黃色五號色素	食品級	公克	5	
10	肉汁	水煮原料肉之汁液	公克	500	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：肉角(094-910305D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬後腿瘦肉為原料，經適當修整、水煮、切角、滷煮、乾燥而成之產品。

2. 產品外觀：

產品色澤均勻，大小均一。

3. 產品質地風味：

具良好咬感及風味。

四、肉角製作配方(094-910305D)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
水煮原料肉	豬 後 腿 瘦 肉	100
	水	100
	小 計	200
滷煮調配料（以水煮後原料肉為100%計算）	水 煮 後 原 料 肉	100
	食 鹽	1.5 2
	砂 糖	10 25
	味 精	0.5 1
	醬 油	0.8 1.5
	辣 椒 粉	0.2 0.8
	五 香 粉	0.2 0.5
	麥 芽 糖	2 4
	食 用 黃 色 五 號 色 素	0.04
	肉 汁	12
	小 計	

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、肉角製作數量表(094-910305D)

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. 1.5 公斤。
2. 1.8 公斤。
3. 2.0 公斤。

製作以生豬後腿瘦肉重計算之肉角產品，水煮後原料肉切成 10 15mm 之肉片，再切成長寬 10 20mm 大小之肉粒。

六、肉角製作報告表(094-910305D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	製	作	條	件
水 煮 原 料 肉	豬	後	腿	瘦	肉				1.原料肉重_____公克。
		水							2.原料肉修整後重_____公克。
	小		計						3.水煮完成中心溫度_____。
滷 煮 調 配 料 (以水煮後原料肉重為100%計算)	水	煮	後	原	料	肉			4.水煮後肉重_____公克。
	食		鹽						5.滷煮攪拌時間_____分鐘。
	砂		糖						6.乾燥溫度_____。
	味		精						時間_____分鐘。
	醬		油						7.冷卻產品總重量_____公克。
	辣	椒	粉						8.製成率 = 產品總重量 / 生原料肉重 ×
	五	香	粉						100%
	麥	芽	糖						= _____ / _____ ×100%
	食	用	黃	色	五	號	素		= _____%
	肉		汁						
	小		計						

八、肉角檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910305D) (每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

九、肉角檢定材料表(094-910305D)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬後腿肉	去皮去脂不含腱肉之豬後腿瘦肉	公克	2200	冷凍或冷藏
2	食鹽	精製	公克	100	
3	砂糖	二砂	公克	600	
4	味精	結晶狀	公克	50	
5	醬油	甲級，深色，市售品	公克	100	
6	辣椒粉	粉末	公克	20	
7	五香粉	粉末	公克	20	
8	麥芽糖	市售品，透明、無色	公克	100	
9	食用黃色五號色素	食品級	公克	5	
10	肉汁	水煮原料肉之汁液	公克	500	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－乾燥類

一、試題名稱：肉條(094-910306D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬後腿瘦肉為原料，經適當修整、水煮後撕條，再與調味料滷煮，並經適當乾燥而成之產品。

2. 產品外觀：

外觀呈條狀，色澤均勻。

3. 產品質味地味：

產品具良好口感及風味。

四、肉條製作配方(094-910306D)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
水 煮 原 料 肉	生 豬 後 腿 瘦 肉	100
	水	100
	小 計	200
滷 煮 調 配 料 (以水煮熟原料肉重為100%計算)	水 煮 後 原 料 肉	100
	食 鹽	0.8 1.4
	砂 糖	8 14
	味 精	0.5 1
	醬 油	1 2
	辣 椒 粉	0.1 0.4
	五 香 粉	0.1 0.4
	麥 芽 糖	2 4
	食 用 黃 色 五 號 色 素	0.04
	己 二 烯 酸 鉀	0.25
	肉 汁	15
	小 計	

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、肉條製作數量表(094-910306D)

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. 1.5 公斤。
2. 1.8 公斤。
3. 2.0 公斤。

製作以生豬後腿瘦肉重計算之肉條產品。（產品長 4 ~ 7 公分，寬約 1 公分）

六、肉條製作報告表(094-910306D)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	製	作	條	件
水 煮 原 料 肉	生豬後腿瘦肉					1.原料肉重_____公克。			
	水					2.原料肉修整後重_____公克。			
	小計					3.水煮完成中心溫度_____。			
調 配 料 (以水煮後原料肉重為100%計算)	水煮後原料肉					時間_____分鐘。			
	食鹽					4.撕條溫度_____。			
	砂糖					5.撕條長約_____公分，寬約_____公分。			
	味精					6.滷煮攪拌時間_____分鐘。			
	醬油					7.乾燥溫度_____。			
	辣椒粉					時間_____分鐘。			
	五香粉					8.產品總重量_____公克。			
	麥芽糖					9.製成率 = 產品總重量 / 生原料肉重 ×			
	食用黃色五號色素					100%			
	己二烯酸鉀					= _____ / _____ ×100%			
	肉汁					= _____ %			
	小計								

八、肉條檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910306D) (每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

九、肉條檢定材料表(094-910306D) (每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	豬 後 腿 肉	去皮去脂不含腱肉之豬後腿瘦肉	公 克	2200	生鮮或冷藏
2	食 鹽	精製	公 克	50	
3	砂 糖	二砂	公 克	400	
4	味 精	結晶狀	公 克	50	
5	醬 油	甲級，深色，市售品	公 克	100	
6	辣 椒 粉	粉末	公 克	20	
7	五 香 粉	粉末	公 克	20	
8	麥 芽 糖	市售品，透明、無色	公 克	150	
9	食用黃色五號 色 素	食品級	公 克	5	
10	己 二 烯 酸 鉀	食品級	公 克	20	
11	肉 汁	水煮原料肉之汁液	公 克	500	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－調理類

一、試題名稱：燒烤調理類 - 烤雞(094-910301E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以雞屠體為原料，經清潔處理及適當醃漬後，再以瓦斯或天然氣燒烤而成之產品。

2. 產品外觀：

表皮具光澤，色澤均勻呈金黃色。

3. 產品質地風味：

質地與風味均良好。

四、烤雞製作配方(094-910301E)

原 料 名 稱			百 分 比 (%)
原料肉	雞 屠 體		100
內部醃料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽		1 2
	砂 糖		2 5
	味 精		0.5 1
	陳 皮 粉		0.01 0.5
	山 奈 粉		0.01 0.1
	肉 桂 粉		0.01 0.1
	小 計		
雞皮水	水		5
	麥 芽 糖		3 6
	白 醋		5
	小 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、烤雞製作數量表(094-910301E)

使用說明：

製作以原料雞 1 隻為原則之烤雞產品。

六、烤雞製作報告表(094-910301E)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原料肉	雞 屠 體			1.原料雞數量____隻，總重____公克。
內部醃料（以原料肉重為100%計算）	食 鹽			2.醃漬室溫度_____。
	砂 糖			醃漬完成雞腿中心溫度_____。
	味 精			3.燒烤溫度_____。
	陳 皮 粉			4.燒烤時間_____分鐘。
	山 奈 粉			5.烤雞完成時雞腿中心溫度_____。
	肉 桂 粉			6.產品總重量_____公克。
	小 計			7.製成率 = 產品總重量 / 原料雞重 ×100% = _____ / _____ ×100% = _____%
雞皮水	水			
	麥 芽 糖			
	白 醋			
	小 計			
	合 計			

七、烤雞評分標準表(一) (094-910301E), 見 P11。

烤雞評分標準表(二) (094-910301E), 見下表。

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

項 目	說 明	實 扣 分 數
二、製作技術	凡有下列任一小項之任一種情形者一律扣分。 (一)嚴重缺點： 1.醃漬操作不正確。 2.其他（請評審詳細註明原因）。 (二)主要缺點： 1.操作過程中將不當之物置於機具上或周圍。 2.原料雞內臟未清理乾淨。 3.屠體切口縫合不完整。 4.醃漬操作不熟練。 5.燒烤溫度或時間處理不當。 6.操作過程中出現污染原料、產品之動作者。 7.其他（請評審詳細註明原因）。 (三)次要缺點： 1.秤量機具使用不當。 2.製作報告表未填或填寫錯誤。 3.機具、儀器、器具、刀具使用不熟練。 4.食品添加物或調配料添加時不完全而殘存於器皿中。 5.原料雞未去除殘毛。 6.塗抹雞皮水處理不當。 7.其他（請評審詳細註明原因）。	每種 41 分 每種 41 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 11 分 每種 6 分 每格 6 分 每種 6 分 每種 6 分 每種 6 分 每種 6 分 每種 6 分 每種 6 分

八、烤雞檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910301E)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	燒烤爐	三層鐵製(或不銹鋼)烤爐(水爐)、附出爐鐵鉤、防熱手套	個	1	瓦斯或天然氣加熱
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(094-910301E)

(每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	雞	市售屠體，每隻重約 1.2 公斤	隻	1	新鮮或冷藏
2	食 鹽	精製	公克	50	
3	砂 糖	細砂	公克	100	
4	味 精	結晶狀	公克	25	
5	陳 皮 粉	粉末	公克	5	
6	山 奈 粉	粉末	公克	5	沙薑粉
7	肉 桂 粉	粉末	公克	5	
8	麥 芽 糖	市售品，無色、透明	公克	100	
9	白 醋	米醋等，市售品	公克	100	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－調理類

一、試題名稱：燒烤調理類 - 叉燒肉(094-910302E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬肩胛肉或後腿瘦肉為原料，經醃漬乾燥並經瓦斯或天然氣適當燒烤而成之產品。

2. 產品外觀：

外表具光澤，色澤均一。

3. 產品質地風味：

製品無異味，具良好的質地與適當燒烤香味。

四、叉燒肉製作配方(094-910302E)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	豬 肩 胛 肉 或 後 腿 瘦 肉	100
醃料(以原料肉重為100%計算)	食 鹽	1.5 3
	砂 糖	8 12
	醬 油	2 5
	豆 瓣 醬	4 7
	酒	1
	五 香 粉	0.1 0.2
	山 奈 粉	0.1 0.2
	食 用 黃 色 五 號 色 素	0.04
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、叉燒肉製作數量表(094-910302E)

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. 1.2 公斤。 2. 1.5 公斤。 3. 1.8 公斤。

之叉燒肉產品（原料肉切成每條厚 2 ~ 3cm 之肉條）。

六、叉燒肉製作報告表(094-910302E)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原料肉	豬肩胛肉或後腿瘦肉			1.原料肉醃漬室溫_____。原料肉醃漬完成肉中心溫度_____。
醃料（以原料肉重為100%計算）	食 鹽			2.燒烤溫度_____。
	砂 糖			燒烤時間_____分鐘。
	醬 油			3.燒烤完成時產品中心溫度_____。
	豆 瓣 醬			4.冷卻產品總重量_____公克。
	酒			5.製成率 = 產品總重量 / 原料肉重 ×100%
	五 香 粉			= _____ / _____ ×100%
	山 奈 粉			= _____ %
	食用黃色五號色素			
	小 計			
	合 計			

八、叉燒肉檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910302E)

(每人份)

編 號	名 稱	設 備 規 格	單 位	數 量	備 註
1	燒 烤 爐	三層鐵製(或不銹鋼)烤爐(水爐)、附出爐鐵鉤、防熱手套	個	1	瓦斯或天然氣加熱
2	掛 鉤	不銹鋼型有掛鉤，叉燒肉用	支	4	可自備

九、叉燒肉檢定材料表(094-910302E)

(每人份)

編號	名稱	材 料	規 格	單 位	數 量	備 註
1	豬 肉	豬肩胛肉或後腿瘦肉		公克	2000	冷藏或冷凍
2	食 鹽	精製		公克	70	
3	砂 糖	細砂		公克	250	
4	醬 油	甲級，深色，市售品		公克	100	
5	豆 瓣 醬	細黑豆瓣醬或甜麵醬		公克	210	
6	酒	高粱酒或米酒等		公克	30	
7	五 香 粉	粉末		公 克	10	
8	山 奈 粉	粉末		公 克	20	沙薑粉

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－調理類

一、試題名稱：燒烤調理類 - 燒腩(094-910303E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以帶皮豬腹脇肉（五花肉）為原料，經燙煮或燙皮、醃漬，再用瓦斯或天然氣適當燒烤而成之產品。

2. 產品外觀：

產品熟透，平整具光澤，色澤均一。

3. 產品質地風味：

產品外皮鬆脆，具有良好的咬感，肉質佳，並具燒烤香味。

四、燒腩製作配方(094-910303E)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	帶 皮 豬 腹 脇 肉	100
醃漬料（以原料肉重為100%計算）	食 鹽	1.0 2.0
	砂 糖	1 4
	味 精	0.5 1
	陳 皮 粉	0.01 0.1
	山 奈 粉	0.01 0.06
	肉 桂 粉	0.01 0.06
	小 計	
脆皮水	麥 芽 糖	2 4
	白 醋	2.8
	水	2.8
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、燒腩製作數量表(094-910303E)

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. 1.2 公斤。 2. 1.5 公斤。 3. 1.8 公斤。

之燒腩肉產品一塊。

六、燒腩製作報告表(094-910303E)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原料肉	帶皮豬腹脇肉			1.原料肉重_____公克。 2.燙煮水溫為_____。 時間_____分鐘。 3.醃漬料、燙煮、脆皮水之使用順序為： _____ 4.燒烤溫度_____。 5.燒烤完成產品中心溫度_____。 6.產品總重量_____公克。 7.製成率 = 產品總重量 / 原料肉重 ×100% = _____ / _____ ×100% = _____%
醃漬料 (以原料肉重為100%計算)	食 鹽			
	砂 糖			
	味 精			
	陳 皮 粉			
	山 奈 粉			
	肉 桂 粉			
	小 計			
脆皮水	麥 芽 糖			
	白 醋			
	水			
	小 計			
合 計				

八、燒腩檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910303E)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	燒烤爐	三層鐵製(或不銹鋼)烤爐(水爐)、附出爐鐵鉤、防熱手套	個	1	瓦斯或天然氣加熱
2	掛鉤	不銹鋼雙掛鉤式，脆皮烤鴨用	支	1	可自備
3	長鋼針	不銹鋼，長約 30 公分	支	1	可自備
4	毛刷	寬 3 5 公分，刷脆皮水用	支	1	可自備

九、燒腩檢定材料表(094-910303E)

(每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	帶皮豬腹脇肉	豬腹脇肉，整塊未分切	公克	2000	冷藏或冷凍
2	食 鹽	精製	公克	50	
3	砂 糖	細砂	公克	70	
4	味 精	結晶狀	公克	20	
5	陳 皮 粉	粉末	公克	5	
6	山 奈 粉	粉末	公克	5	沙薑粉
7	肉 桂 粉	粉末	公克	5	
8	麥 芽 糖	市售品，無色、透明	公克	70	
9	白 醋	米醋等，市售品	公克	70	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－調理類

一、試題名稱：滷煮調理類 - 鹽水鴨(094-910304E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以鴨屠體為原料，經清除內臟、醃漬及滷煮製成之產品。

2. 產品外觀：

外觀完整潔亮，呈白色或乳白色且不油膩，切片緊密，色澤良好。

3. 產品質地風味：

質地風味良好。

四、鹽水鴨製作配方(094-910304E)

原 料 名 稱			百 分 比 (%)
原 料 肉		鴨	100
浸漬汁液（以原料肉重為100%計算）	醃漬料	食 鹽	2 3
		花 椒 粒	0.1 0.2
		白 胡 椒 粉	0.1 0.3
		小 計	
	滷煮料	砂 糖	2 4
		食 鹽	1 4
		酒	4
		水	100 120
		大 茴 香	0.1 0.3
		小 茴 香	0.1 0.2
		桂 皮	0.1 0.2
		味 精	0.5 1
		蔥	1.5
		薑	1.8
		小 計	
	合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、鹽水鴨製作數量表(094-910304E)

使用說明：

製作以原料鴨 1 隻之重量為原則加以計算。

六、鹽水鴨製作報告表(094-910304E)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	鴨			1.原料鴨數量_____數,總重_____公克。
浸漬汁液(以原料肉重為100%計算)	醃漬料	食 鹽		2.鴨屠體之處理、滷煮、醃漬之順序： ____、____、____。 3.醃漬溫度_____。 時間_____分鐘。
		花 椒 粒		
		白胡椒粉		
		小 計		
	滷煮料	砂 糖		4.滷煮水溫_____。 時間_____分鐘。
		食 鹽		5.滷煮完成時中心溫度_____。
		酒		6.產品總重量_____公克。
		水		7.製成率 = 產品總重量 / 主原料重 ×100% = _____ / _____ ×100% = _____%
		大 茴 香		
		小 茴 香		
		桂 皮		
		味 精		
		蔥		
		薑		
		小 計		
		合 計		

八、鹽水鴨檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910304E)

(每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

九、鹽水鴨檢定材料表(094-910304E)

(每人份)

編 號	名 稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	鴨	市售成鴨，每隻重 1.8 公斤以上	隻	1	冷藏或冷凍
2	食 鹽	精製	公克	100	
3	砂 糖	特砂	公克	100	
4	味 精	結晶狀	公克	50	
5	酒	米酒或高粱酒等	公克	1	
6	胡 椒 粉	粉末	公克	20	
7	大 茴 香	顆粒狀	公克	30	
8	小 茴 香	顆粒狀	公克	30	
9	桂 皮	片狀	公克	20	
10	花 椒 粒	顆粒狀	公克	30	
11	青 蔥	生鮮	公克	50	
12	薑	生鮮	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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－調理類

一、試題名稱：滷煮調理類 - 醉雞(094-910305E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以土雞或肉雞為原料，經去除內臟，用水煮熟、漂水冷卻，再以冷藏浸漬於調配汁液中製成之產品。

2. 產品外觀：

外表表皮完整具光澤，皮下結締組織及肉中筋腱呈透明膠狀，骨髓呈紅色，骨頭切斷後不會流出血水。

3. 產品質地風味：

製品肉質多汁，具適當咬感，且具有適當的酒香及香味。

四、醉雞製作配方(094-910305E)

原 料 名 稱			百 分 比 (%)
原 料 肉		煮 熟 雞	100
浸漬汁液（以原料肉重為100%計算）	A 、調味液	食 鹽	4 6
		味 精	2 4
		香 葉	0.2 0.4
		草 果	0.2 0.4
		甘 草	0.3 0.8
		桂 皮	0.3 0.7
		八 角	0.1 0.5
		山 奈	0.1 0.5
		水	140
		小 計	
	B 、酒	酒	19
		小 計	19
合 計			

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、 醉雞製作數量表(094-910305E)

使用說明：

製作以原料雞 1 隻之重量為原則加以計算。

六、醉雞製作報告表(094-910305E)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	煮 熟 雞			1.原料雞數量____隻，總重____公克。
浸漬汁液（以原料肉重為100%計算）	A、調味液	食 鹽		2.水煮溫度_____。
		味 精		時間_____分鐘。
		香 葉		3.水煮完成時雞腿中心溫度_____。
		草 果		4.煮熟冷卻原料雞重_____公克。
		甘 草		5.浸漬前熟雞肉溫度_____。
		桂 皮		6.冷藏浸漬液溫度_____。
		八 角		7.產品總重量_____公克。
		山 奈		8.製成率
		水		= 產品總重 / 生原料雞重 ×100%。
	小 計		= _____ / _____ ×100%	
	B、酒	酒		= _____%
		小 計		
合 計				

八、醉雞檢定場地設備表(二) - 專業設備(二)(094-910305E) (每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

九、醉雞檢定材料表(094-910305E)

(每人份)

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	雞	市售土雞或肉雞，屠體每隻重 1.2 公斤以下	隻	1	生鮮或冷藏
2	食 鹽	精製	公克	150	
3	味 精	特砂	公克	100	
4	香 葉	乾燥葉片	公克	15	
5	草 果	顆粒狀	瓶	15	
6	甘 草	切片狀	公克	20	
7	桂 皮	片狀	公克	20	
8	八 角	顆粒狀	公克	15	
9	山 奈	切片狀	公克	15	沙薑粉
10	酒	紹興酒或米酒或高粱酒等	公克	600	

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、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科測驗試題－調理類

一、試題名稱：滷煮調理類 - 滷豬腳(094-910306E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬腳為原料，經修毛、洗淨、燙煮，再於滷汁中滷煮而成。

2. 產品外觀：

產品外表皮完整具光澤，筋腱有彈性。

3. 產品質地風味：

質地風味良好。

四、滷豬腳製作配方(094-910306E)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	水 煮 熟 豬 腳	100
滷 汁 (以原料肉重為100%計算)	水	170
	食 鹽	5 8
	味 精	1
	砂 糖	15 20
	醬 油	10 15
	桂 枝	0.2 0.3
	甘 草	0.1
	桂 皮	0.1
	八 角	0.2 0.5
	酒	2
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

五、滷豬腳製作數量表(094-910306E)

使用說明：

製作以生原料豬腳 1 支之重量為原則加以計算。

六、滷豬腳製作報告表(094-910306E)

應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	水煮熟豬腳			1.原料豬腳數量_____隻， 總重_____公克。
滷 汁（以原料肉重為100%計算）	水			2.豬腳燙煮溫度_____。 時間_____分鐘。
	食 鹽			3.豬腳於滷汁中煮熟條件： 溫度_____，時間_____分鐘。
	味 精			3.產品總重量_____公克。
	砂 糖			4.製成率
	醬 油			= 產品總重量 / 生豬腳重 ×100%
	桂 枝			= _____ / _____ ×100%
	甘 草			= _____ %
	桂 皮			
	八 角			
	陳 皮			
	香 葉			
	草 果			
	山 奈			
	酒			
	小 計			
合 計				

八、滷豬腳檢定場地設備表(二)－專業設備(094-910306E) (每人份)

編 號	名 稱	設 備 規 格	單 位	數 量	備 註
1	拔 毛 器	不銹鋼	隻	1	可自備
2	瓦 斯 槍	瓦斯噴火槍，附瓦斯桶	支	1	可自備

九、滷豬腳檢定材料表(094-910306E)（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬腳	帶蹄膀之前腿豬腳，每隻 1.5 公斤左右	支	1	冷藏或冷凍
2	食鹽	精製	公克	125	
3	味精	結晶狀	公克	50	
4	砂糖	特砂	公克	350	
5	醬油	甲等	公克	210	
6	桂枝	枝狀	公克	20	
7	甘草	切片狀	公克	20	
8	桂皮	片狀	公克	30	
9	八角	顆粒狀	公克	20	
10	陳皮	片狀	公克	10	
11	香葉	乾燥葉片	公克	10	
12	草果	顆粒狀	公克	20	
13	山奈	切片狀	公克	20	沙薑
14	酒	紹興酒或米酒	公克	70	

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。