

技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試參考資料目錄

第二部分

壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知-----	1-40
一、一般性應檢須知 二、專業性應檢須知 三、一般評分標準	
四、專業評分標準 五、製作報告表配方計算範例	
貳、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試配方報告表-----	41-42
一、自訂參考配方表 二、製作報告表	
參、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試設備表-----	43-45
一、基本設備表	
肆、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試試題(※依考生選項,寄送試題。)	
△:以下分項均包括:(壹)、試題說明 (貳)、測試試題-----	46-93
A、水調麵類—冷水麵食-----	46-51
01、貓耳朵(096-970301A) 02、生鮮麵條(096-970302A)	
03、淋餅(096-970303A) 04、手工水餃(096-970304A)	
B、水調麵類—燙麵食-----	52-57
01、荷葉餅(096-970301B) 02、燒賣(096-970302B)	
03、抓餅(096-970303B) 04、蛋餅(096-970304B)	
C、水調麵類—燒餅類麵食-----	58-63
01、蟹殼黃(096-970301C) 02、芝麻醬燒餅(096-970302C)	
03、發麵燒餅(096-970303C) 04、蔥燒餅(096-970304C)	
D、發麵類—發酵麵食-----	64-69
01、白饅頭(096-970301D) 02、三角豆沙包(096-970302D)	
03、菜肉包(096-970303D) 04、雙色饅頭(096-970304D)	
E、發麵類—發粉麵食-----	70-75
01、蒸蛋糕(096-970301E) 02、馬拉糕(096-970302E)	
03、黑糖糕(096-970303E) 04、發糕(096-970304E)	
F、發麵類—油炸麵食-----	76-81
01、沙其瑪(096-970301F) 02、開口笑(096-970302F)	
03、巧果(096-970303F) 04、脆麻花(096-970304F)	
G、酥油皮麵類-----	82-87
01、蛋黃酥(096-970301G) 02、菊花酥(096-970302G)	
03、綠豆椪(096-970303G) 04、蘇式豆沙月餅(096-970304G)	
H、糕漿皮麵類-----	88-93
01、桃酥(096-970301H) 02、台式豆沙月餅(096-970302H)	
03、廣式月餅(096-970303H) 04、鳳梨酥(096-970304H)	
伍、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試辦理單位時間配當表-----	94

壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知

※（本應檢須知可攜帶至術科測試考場）

一、一般性應檢須知：

- （一）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 38 條」術科測試以實作方式之應檢人應按時進場、測試時間開始後十五分鐘尚未進場者，不准進場；以分節或分站方式為之者，除第一節(站)之應檢人外，應準時進場，逾時不准入場應檢。
- （二）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 39 條」術科測試應檢人進入術科測試試場時，應出示准考證、術科測試通知單、身分證明文件及自備工具接受監評人員檢查，未規定之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材及物品等，不得隨身攜帶進場。本職類需穿著白色工作衣、工作長褲、工作帽、平底工作鞋（腳指、腳跟不可外露），未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。應檢人於報到前，不可拆除之手鐲，應包紮妥當。
- （三）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 40 條」術科測試應檢人應按其檢定位置號碼就檢定崗位，並應將准考證、術科測試通知單及國民身分證置於指定位置，以備核對。
- （四）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 40 條」應檢人對術科測試辦理單位提供之機具設備、材料，如有疑義，應即時當場提出，由監評人員立即處理，測試開始後，不得再提出疑義。
- （五）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 41 條」術科測試應檢人應遵守監評人員現場講解之規定事項。
- （六）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 42 條」術科測試時間之開始與停止，以測試辦理單位或監評人員之通知為準，應檢人不得自行提前或延後。
- （七）依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 43 條」術科測試應檢人操作機具設備應注意安全。

(八) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 44 條」術科測試之機具設備因應檢人操作疏失致故障者，應檢人須自行排除，不另加給測試時間。

(九) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 45 條」術科測試應檢人應妥善操作機具設備，有故意損壞者，應負賠償責任。

(十) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 46 條」術科測試應檢人於測試期間之休息時段，其自備工具及工件之處置，悉依監評人員之指示辦理。

(十一) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 47 條」術科測試應檢人應於測試結束後，將應繳回之成品、工件等繳交監評人員。中途離場者亦同。繳件出場後，不得再進場。

(十二) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 48 條」應檢人於術科測試前或術科測試進行中，有下列各款情事之一者，取消其應檢資格，予以扣考，不得繼續應檢：

- 1、冒名頂替。
- 2、持用偽造或變造之應檢證件。

應檢人於術科測試前或術科測試進行中，有下列各款情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其術科測試成績以不及格論：

- 1、傳遞資料或信號。
- 2、協助他人或託他人代為測試。
- 3、互換工件或圖說。
- 4、隨身攜帶成品或試題規定以外之工具、器材、配件、圖說、行動電話、穿戴式裝置或其他具資訊傳輸、感應、拍攝、記錄功能之器材及設備或其他與測試無關之物品等。
- 5、故意損壞機具、設備。
- 6、未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。

術科測試應檢人有下列各款情事之一者，其術科測試成績以不及格論：

- 1、不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題。
- 2、自備工具、工件及相關物品之處置，未依監評人員之指示辦理。

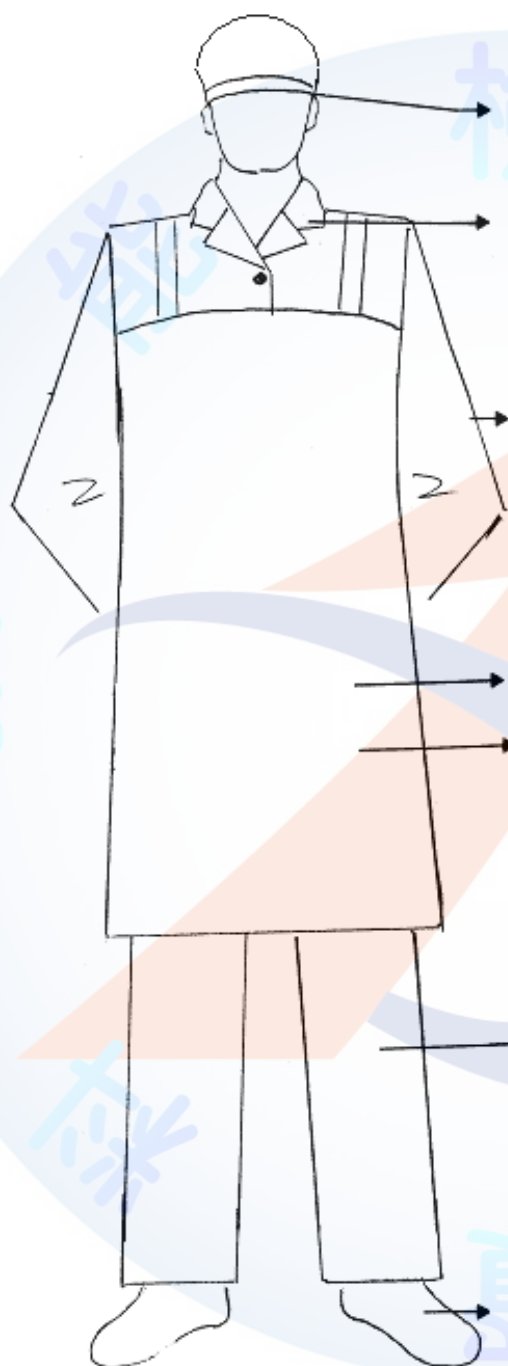
3、違反第二十三條規定。

4、明知監評人員未依第二十七條規定迴避而繼續應檢。

術科測試結束後，發現應檢人有第一項或第二項各款所定情事之一者，其術科測試成績以不及格論。



基於食品安全衛生及專業形象考量，本職類有關制服之規定，依據技術士技能檢定作業及試題規則第 39 條規定「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」之規定辦理，術科成績以不及格論。



一、帽子

1.帽子：帽子需將頭髮及髮根完全包住，須附網

2.顏色：白色

二、上衣

1.領型：小立領、國民領、襯衫領皆可

2.顏色：白色

3.袖口不可有鈕釦

三、圍裙（不可有口袋）

1.型式不拘：全身或下半身圍裙皆可

2.長度：及膝

3.顏色：白色

四、長褲（不得穿牛仔褲、運動褲、緊身褲）

1.型式：寬鬆直筒褲、長度至踝關節

2.顏色：素面白色、黑色

3.口袋：需用圍裙覆蓋不可外露

五、鞋（前腳指與後腳跟不能外露）

1.鞋型：包鞋、皮鞋、球鞋、平底工作鞋皆可

2.顏色：不拘

3.內須著襪(襪子長度須超過腳踝)

4.具防滑效果

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡。

二、專業性應檢須知：

- (一) 考試時擅自更改試題內容，並以試前取得測試場地同意為由，執意製作者，將以「非抽籤的題組與考題」處理，成績以 0 分計。
- (二) 應檢人不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者以 0 分計。
- (三) 應檢人需在 4 小時內完成產品製作、製作報告表填寫及清潔工作，檢定結束離場前需經服務人員點收與檢查機具，於『製作報告表』上註記出場核可章，並在准考證術科欄上戳記到場證明章後始得出場。
- (四) 應檢人應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (五) 應檢人對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (六) 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。
- (七) 檢定進行中，應檢人因其疏忽或過失而致機具故障，不另加給時間。
- (八) 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。
- (九) 檢定結束離場時，應檢人應將識別證、簽註時間姓名之製作報告表與產品，送監評處才可離開考場。
- (十) 檢定時間視考題而定，提前交件不予加分。
- (十一) 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。
- (十二) 評分項目包括：工作態度與衛生習慣、製作技術、產品品質等三大項，若任何一大項扣 41 分以上，即視為不及格，術科測試每項考一種以上產品時，每種產品均需及格。
- (十三) 其他未盡事宜，除依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。
- (十四) 其他規定，現場說明。

(十五) 一般性自備工具參考：計算機、計時器、空白標貼紙、文具、尺、廚房或擦拭用紙巾、衛生手套、口罩。

(十六) 入場時只可攜入『製作報告表』，用於入場前制定配方參考之『自訂參考配方表』不可攜入考場。

(十七) 中式麵食加工丙級術科測試，每人每次須自下列中式麵食加工製品中，自行選考一選項，其中選項編號 1 與編號 2 需勾選兩分項，每分項指定（非自選）一種製品測試，選項編號 3 勾選兩分項，每分項指定（非自選）一種製品測試，檢定合格後，證書上即註明所選類項的名稱。

選項編號	勾選之分項	分項編號	分項名稱
1		A	水調麵類—冷水麵食
		B	水調麵類—燙麵食
		C	水調麵類—燒餅類麵食
2		D	發麵類—發酵麵食
		E	發麵類—發粉麵食
		F	發麵類—油炸麵食
3		G	酥油皮類麵食
		H	糕漿皮類麵食

(十八) 術科測試配題方法：

1. 抽題辦法

- (1) 術科測試辦理單位有二個以上合格場地同時辦理測試時，則試題組應一致。
- (2) 依時間配當表準時辦理抽籤，並依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。每場次抽題結果，應詳實登錄於抽題紀錄表，並保留以供備查。
- (3) 抽題方法與抽題紀錄表如下：當場次出席之應檢人中術科測試編號最小號為應檢代表。

籤次	抽籤人	說 明	中籤號碼	
第 1 次	應檢代表	抽 A、B 組 (抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2 則為單號 B 組/雙號 A 組)	單號 組	單號 組
第 2 次	應檢代表	抽配題組合(共 4 組) (抽出之組合為當天同一考項)	第 組	
第 3 次	監評長	抽製作數量	產品 1 之製作數量 為____ 產品 2 之製作數量 為____	
日期： 年 月 日 <input type="checkbox"/> 上午場 <input type="checkbox"/> 下午場 監評長： 應檢代表：				

註：本表抽題後需公布於考場內

2. 配題組合：

說明：

- (1) 依應檢人勾選之選項，抽測下列試題組合。
- (2) 測試時間 4 小時（包含製作報告表填寫、產品製作及清潔工作等）。
- (3) 測試試題組合：

	分項編號	分項名稱	測試試題	
水調麵類	A	冷水麵食	01A、貓耳朵 03A、淋餅	02A、生鮮麵條 04A、手工水餃
	B	燙麵食	01B、荷葉餅 03B、抓餅	02B、燒賣 04B、蛋餅
	C	燒餅類麵食	01C、蟹殼黃 03C、發麵燒餅	02C、芝麻醬燒餅 04C、蔥燒餅
發麵類	D	發酵麵食	01D、白饅頭 03D、菜肉包	02D、三角豆沙包 04D、雙色饅頭
	E	發粉麵食	01E、蒸蛋糕 03E、黑糖糕	02E、馬拉糕 04E、發糕
	F	油炸麵食	01F、沙其瑪 03F、巧果	02F、開口笑 04F、脆麻花
酥油皮、糕漿皮類	G	酥油皮麵食	01G、蛋黃酥 03G、綠豆椪	02G、菊花酥 04G、蘇式豆沙月餅
	H	糕漿皮麵食	01H、桃酥 03H、廣式月餅	02H、台式豆沙月餅 04H、鳳梨酥

(4) 試題組合：

自 選 項	單雙組合	A 組			
	配題組合	第 1 組	第 2 組	第 3 組	第 4 組
	分項名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱
1	A. 冷水麵食	01A、貓耳朵	02A、生鮮麵條	03A、淋餅	04A、手工水餃
	B. 燙麵食	01B、荷葉餅	02B、燒賣	03B、抓餅	04B、蛋餅
	C. 燒餅類麵食	01C、蟹殼黃	02C、芝麻醬燒餅	03C、發麵燒餅	04C、蔥燒餅
2	D. 發酵麵食	01D、白饅頭	02D、三角豆沙包	03D、菜肉包	04D、雙色饅頭
	E. 發粉麵食	01E、蒸蛋糕	02E、馬拉糕	03E、黑糖糕	04E、發糕
	F. 油炸麵食	01F、沙其瑪	02F、開口笑	03F、巧果	04F、脆麻花
3	G. 酥油皮麵食	01G、蛋黃酥	02G、菊花酥	03G、綠豆椪	04G、蘇式豆沙月餅
	H. 糕漿皮麵食	01H、桃酥	02H、台式豆沙月餅	03H、廣式月餅	04H、鳳梨酥

自 選 項	單雙組合	B 組			
	配題組合	第 1 組	第 2 組	第 3 組	第 4 組
	分項名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱	試題名稱
1	A. 冷水麵食	02A、生鮮麵條	03A、淋餅	04A、手工水餃	01A、貓耳朵
	B. 燙麵食	03B、抓餅	04B、蛋餅	01B、荷葉餅	02B、燒賣
	C. 燒餅類麵食	04C、蔥燒餅	01C、蟹殼黃	02C、芝麻醬燒餅	03C、發麵燒餅
2	D. 發酵麵食	04D、雙色饅頭	01D、白饅頭	02D、三角豆沙包	03D、菜肉包
	E. 發粉麵食	02E、馬拉糕	03E、黑糖糕	04E、發糕	01E、蒸蛋糕
	F. 油炸麵食	03F、巧果	04F、脆麻花	01F、沙其瑪	02F、開口笑
3	G. 酥油皮麵食	02G、菊花酥	03G、綠豆椪	04G、蘇式豆沙月餅	01G、蛋黃酥
	H. 糕漿皮麵食	03H、廣式月餅	04H、鳳梨酥	01H、桃酥	02H、台式豆沙月餅

三、一般評分標準

(一)工作態度與衛生習慣 (本項 100 分，60 分以上為及格)。

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
零分計	1. 報到後(a)放棄、(b)未進入術科考場。 2. 考場內(a)抽煙、(b)嚼檳榔、(c)嚼口香糖、(d)隨地吐痰、(e)擤鼻涕、(f)隨地丟廢棄物、(g)不良個人衛生(需有明確事實與證據)。 3. 其他(請註明原因)。	W			
工作態度	4. 工作態度不良(需註明原因)。 5. 與考生相互交談。 6. (a)不愛惜機具設備、(b)浪費能源(瓦斯、水電)、(c)故意製造噪音。 7. (a)浪費食材、(b)廢棄物未分類存放。 8. (a)共用材料使用後未歸位、(b)共用器具未歸位。 9. 手部有傷口未包紮未戴手套。 10. 身上有飾物露出(a)耳環、(b)手錶、(c)手鐲或手鍊、(d)戒指、(e)項鍊、(f)假睫毛、(g)擦口紅、(h)化濃粧、(i)其他(需註明)。 11. 離場時未清潔(a)工作區、(b)器具、(c)機械、(d)使用的器具、(e)桌面、(f)地面。 12. 其他(請註明原因)。		X	Y	Z
衛生習慣	13.(a)工作前未洗手、(b)工作中用手擦汗、(c)用手觸碰不潔之衛生動作(含上洗手間返回崗位)。 14.(a)頭髮外露、(b)鬍鬚外露、(c)指甲過長、(d)指甲上色。 15. 工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事。 16. 有直接接觸地面的(a)器具、(b)原料、(c)成品。 17. 穿著不乾淨的(a)工作衣、(b)工作褲、(c)圍裙、鞋子、(d)帽子。 18.(a)感冒未帶口罩、(b)袖口碰到物料或成品。		X	Y	Z

	19. 入場後(a)未檢視用具、(b)未清洗用具。 20. (a)工作中桌面凌亂、(b)地面髒污、(c)地面潮濕。 21. 成品裝框時未注意衛生。 22. 其他(請註明原因)。				
--	---	--	--	--	--

(二)、製作技術 (本項 100 分， 60 分以上為及格)。

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
零分計	1. 扣考(依技術士技能檢定作業及試場規則第 48 條規定)。 2. 未依規定穿著者不得進場應試(依技術士技能檢定作業及試場規則第 39 條規定)。 3. 報到後未進入考場。 4. 進入考場後放棄術科或術科製作時中途離場。 5. 檢定時間結束，產品未製作完成(需註明名稱)。 6. 其他(請註明原因)。	W			
製作技術	7. 未使用試題規定的(a)機具、(b)自帶器材。 8. 有危險動作(a)人為使機具偏離定位點、(b)器具掉入運轉的機械、(c)手伸入運轉的機械取物、(d)機械運轉中離開工作崗位。 9. 未注意安全致使自身或他人受傷不能繼續檢定。 10. 不熟悉或不會使用機具設備(a)攪拌機、(b)壓延(麵)機、(c)切麵條機、(d)烤箱、(e)蒸箱、(f)油炸鍋、(g)瓦斯爐、(h)平底煎板、(i)蒸籠、(j)儀具、(k)器具、(l)刀具等。 11. 使用方法不當，損壞機具設備。 12. 清潔工作未完成離場。		X	Y	Z

製作技術	<p>13. 產品製作完成或離開考場時開關未關(a)烤箱、(b)瓦斯爐、(c)蒸箱、(d)油炸鍋、(e)機械設備等(考場另有規定除外)。</p> <p>14. 應檢結束離場，製作報告表上沒有考生簽註的姓名與離場時間。</p> <p>15. 入場後未寫製作報告表的(a)材料、(b)配方%、(c)製作重量。</p> <p>16. 製作報告表(a)配方未使用公制、(b)未列百分比、(c)不會計算、(d)計算錯誤、(e)製作方法與條件未寫、(f)未使用官方文字、(g)寫不齊全、(h)配方制定錯誤。</p> <p>17. 製作報告表不符合實際製作的(a)材料、(b)重量、(c)餡料、(d)表飾原料、(e)數量、(f)產品。</p> <p>18. 配方計算不正確的(a)麵糰、(b)麵糊、(c)餡料、(d)油酥。</p> <p>19. 製作報告表寫不完整(a)原料、(b)配方%、(c)製作方法、(d)操作條件。</p> <p>20. 未使用試題規定的(a)麵糰、(b)麵糊、(c)配方%、(d)餡料、(e)材料、(f)外表裝飾原料、(g)製作規格、(h)製作重量、(i)製作式樣、(j)損耗%。</p> <p>21. 製作方法不正確(a)麵糰、(b)麵糊、(c)餡料。</p> <p>22. 製作使用額外(a)材料、(b)餡料、(c)表飾原料。</p> <p>23. 製作未符合題意(a)皮重、(b)皮餡比、(c)皮酥比、(d)皮酥餡比、(e)半成品生重、(f)數量、(g)重量、(h)式樣等。</p> <p>24. 錯誤操作(a)機具、(b)儀具、(c)刀具、(d)重新稱料重作、(e)數量不足、(f)重量不足、(g)補作、(h)多餘的數量或重量丟棄於垃圾桶、(i)水槽或準備攜出考場。</p>		X	Y	Z
------	---	--	---	---	---

製作技術	25. 不熟練(a)機械設備、(b)儀具、(c)器具、(d)刀具、(e)烤箱、(f)瓦斯爐、(g)蒸箱、(h)油炸鍋、(i)秤量器具。	X	Y	Z
	26. 壓延(麵)技術(a)複合或壓延不熟練、(b)壓延(麵)機不會調整、(c)壓延(麵)手法有不正常現象、(d)壓延(麵)時撒粉太多、(e)未用整個麵糰壓延、(f)用殘麵重製麵皮、(g)麵帶未複合(已攪拌成麵糰)、(h)無法複合成麵帶(太乾)、(i)複合的麵帶太黏、(j)壓延(麵)比不正確、(k)殘麵比例不符題意、(l)使用噴水器噴水。			
	27. 切(麵)技術(a)未用整捲麵片切條、(b)麵片無法切成麵條(斷裂或黏結)、(c)麵條沾粉太多、(d)麵條無法掛麵或成形。			
	28. 麵皮(或酥油皮)擀製(a)大小不一、(b)外型不良。			
	29. 包餡技術(a)捏合不良、(b)露餡。			
	30. 整形技術(a)大小不一、(b)外型不良。			
	31. 熟製技術(a)火候控制不良、(b)未注意安全。			
	32. 其他(請註明原因)。			

(三)產品品質 (本項 100 分，60 分以上為及格)。

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
零分計	1. 產品錯誤(a)非抽籤的題組、(b)非抽籤的考題。 2. 未符合題意(a)麵糰、(b)麵糊、(c)餡料、(d)製作數量、(e)形狀、(f)大小規格、(g)重量、(h)色澤、(i)有殘麵、(j)有製作損耗%。 3. 裝飾材料未符合題意(a)未刷蛋液、(b)刷蛋液、(c)未裝飾、(d)裝飾材料不正確。 4. 成品(a)沒製作、(b)未繳、(c)未製作完成繳出。 5. 成品不熟(a)表皮、(b)底部、(c)邊緣、(d)餡料、(e)中心有生麵糰(需有可拉長的生麵筋)、(f)中心有生麵糊)。	W			

	<p>6. 成品有異物(a)毛髮、(b)雜物、(c)刷毛。</p> <p>7. 成品 20%以上有嚴重的(a)外表焦黑(碳化)、(b)底部焦黑(碳化)、(c)外形不完整、(d)嚴重爆餡、(e)縮皺、(f)潰散、(g)破損、(h)硬實、(i)太軟爛、(j)有異味。</p> <p>8. 其他(請註明原因)。</p>				
產品品質	<p>9. 外表色澤(a)局部性焦黑、(b)未著色、(c)不均、(d)污染、(e)有斑點、(f)太黃、(g)色素使用過度、(h)異常(需註現象)。</p> <p>10. 外表式樣(a)體積不正常、(b)大小不一、(c)厚薄不一、(d)形狀不一、(e)變形、(f)未挺立、(g)扁平、(h)不完整、(i)破底、(j)沾粉過度、(k)嚴重滲油、(l)未包緊、(m)爆餡外流、(n)裂開餡未外露、(o)膨脹太大裂開。</p> <p>11. 外表質地(a)縮皺、(b)塌陷、(c)凹陷、(d)凸出、(e)潰散、(f)起泡、(g)破損、(h)裂紋、(i)破皮、(j)脫皮、(k)爆裂、(l)收口太大、(m)底太硬、(n)底太厚、(o)死麵、(p)不光滑、(q)有糖顆粒、(r)粗糙、(s)材料未拌勻、(t)有麵粉顆粒、(u)沾黏。</p> <p>12. 內部組織(a)粗糙、(b)硬實、(c)鬆散、(d)不均、(e)韌性太強、(f)無彈性、(g)有水線(死麵)。</p> <p>13. 風味口感(a)太淡、(b)太鹹、(c)太甜、(d)太爛、(e)太軟、(f)太硬、(g)太油、(h)不滑潤、(i)咀嚼感差、(j)鹹味太重、(k)有異味(請註明如酸味、苦味太重)。</p> <p>14. 其他(請註明原因)。</p>	X	Y	Z	

四、專業評分標準

(一) 本評分標準依試題說明制定。

(二) 分「製作技術」與「產品品質」二大項(每項 100 分，未達 60 分為不及格)。

(三) 製作技術(以一般評分標準(二)及本專業評分為扣分標準，共 100 分)。

(四) 產品品質(以一般評分標準(三)及本專業評分為扣分標準，共 100 分)。

(五) 評分標準(依%評分)

扣分標準			說 明
不及格	W	扣 100 分	未依試題說明製作、嚴重缺失的項目。(註明原因)
	X	扣 50 分	依試題說明製作、缺失達 20%以上。(註明原因)
及格	Y	扣 25 分	達及格標準，但有 10-20%缺失者。
	Z	扣 10 分	達及格標準，但有 10%以內缺失者。

(六) 分項評分標準

A、水調麵類—冷水麵食

項 目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定麵糰或麵糊配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)麵糰或麵糊重量、(b)製作數量、(c)麵糰或麵糊種類、(d)餡料製備、(e)餡料重量。 4. 未製作。 5. 其他(請註明原因)。	W			

P 製 作 技 術	1. 貓耳朵操作符合試題說明但有缺失(a)麵糰操作手法、(b)搓捲成貓耳朵的形狀。	X	Y	Z
	2. 生鮮麵條操作符合試題說明但有缺失(a)麵糰經壓延(麵)機復合成麵帶再壓延厚 $1.2\pm 0.2\text{mm}$ 、(b)壓延過程麵帶不可分割應維持整捲操作、(c)用切麵條機切條再剪切成 25 公分以上均一長度之產品。			
	3. 淋餅操作符合試題說明但有缺失(a)麵糊勺入平底鍋內直徑 22 ± 2 公分、(b)經煎或烙熟之薄圓麵片、(c)熟後每五片麵皮相疊。			
	4. 水餃操作符合試題說明但有缺失(a)用機械或手工擀製成圓形麵皮、(b)皮餡比 2 : 3、(c)經手工整成元寶式樣煮熟。			
	5. 其他(請註明原因)。			

項 目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部、(d)內餡。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)。	W			

Q 產 品 質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 貓耳朵外觀符合試題說明但有缺失(a)產品色澤均勻、(b)形狀一致、(c)不變形、(d)外觀平滑光潔、(e)不可相互黏結、(f)需粒粒分明。 2. 貓耳朵內部符合試題說明但有缺失(a)水煮不可軟爛、(b)需完全熟透、(c)煮後麵形完整、(d)具滑潤性、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 3. 生鮮麵條外觀符合試題說明但有缺失(a)產品需色澤均勻、(b)粗細厚寬一致、(c)長度一致、(d)不變形、(e)外觀平滑光潔、(f)表面不可含太多沾粉、(g)需條條分明、(h)不可相互粘黏。 4. 生鮮麵條內部符合試題說明但有缺失(a)水煮的麵條不可軟爛易斷、(b)煮後麵形完整具滑潤性、(c)內外不可有異物、(d)無異味、(e)具有良好的口感。 5. 淋餅外觀符合試題說明但有缺失(a)產品表面需具均勻的色澤、(b)大小一致、(c)厚薄一致、(d)不變形、(e)外型完整不可破爛、(f)表面平滑、(g)不可殘留黏稠的粉漿、(h)兩面不可煎焦(不可有焦點)、(i)需片片分明不可相互粘黏。 6. 淋餅內部符合試題說明但有缺失(a)需完全熟透、(b)質地柔軟、(c)內外不可有異物、(d)無異味、(e)具有良好的口感。 7. 水餃外觀符合試題說明但有缺失(a)產品表面需具均勻的色澤、(b)樣式整齊、(c)挺立、(d)大小一致、(e)不變形、(f)捏合處不得有密合不良之開口、(g)表皮不可破損或破爛。 8. 水餃內部符合試題說明但有缺失(a)內餡需熟透、(b)內餡不可鬆散、(c)皮餡分離、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。 9. 其他(請註明原因)。 		X	Y	Z
------------------	--	--	---	---	---

B、水調麵類—燙麵食

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定麵糰配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)麵糰重量、(b)製作數量、(c)麵糰種類、(d)餡料製備、(e)餡料重量。 4. 未製作。 5. 其他(請註明原因)。	W			
P 製 作 技 術	1. 荷葉餅操作符合試題說明但有缺失(a)分割成所需數量、(b)中間沾油(可再沾麵粉)的二個麵糰相疊、(c)整型成直徑 18 ± 2 公分以上的圓麵皮、(d)用乾烙(麵糰與煎板或鍋子不可有油)方式熟製後，兩片麵片需撕開、(e)每個麵片再折成四摺。 2. 燒賣操作符合試題說明但有缺失(a)分割成所需數量、(b)整型成直徑 8 ± 1 公分的圓麵皮、(c)皮餡比 2 : 3、(d)包入餡料、(e)整型成大白菜式樣、(f)蒸籠蒸熟。 3. 抓餅操作符合試題說明但有缺失(a)分割成所需數量、(b)整型成直徑 14 ± 1 公分的圓麵皮、(c)用油煎烙方式熟製、(d)熟後需在鍋內拍鬆。 4. 蛋餅操作符合試題說明但有缺失(a)麵糰分割成所需數量、(b)整型成直徑 23 ± 1 公分的圓麵皮、(c)用平底鍋油煎或用油烙熟，再煎蛋蓋上熟麵皮、(d)熟後捲成三至四摺。 5. 其他(請註明原因)。		X	Y	Z

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部、(d)內餡。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)。	W			
Q 產 品 品 質	1. 荷葉餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的色澤、(b)大小一致、(c)厚薄一致、(d)不變形、(e)外型完整不可破爛、(f)兩面不可煎焦(可有少數焦點)。 2. 荷葉餅內部符合試題說明但有缺失(a)需完全熟透、(b)質地柔軟、(c)具有韌性、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。 3. 燒賣外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻色澤、(b)大小一致、(c)外型挺立、(d)不變形、(e)外型完整不可破損。 4. 燒賣內部符合試題說明但有缺失(a)切開後皮餡之間需完全熟透、(b)不可鬆散、(c)皮餡分離、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。 5. 抓餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)厚薄一致、(d)不變形、(e)外型完整不可破爛、(f)兩面不可煎焦(可有少數焦點)。 6. 抓餅內部符合試題說明但有缺失(a)切開後麵皮需完全熟透、(b)外香脆、(c)內柔軟、(d)有明顯層次或細絲(拍散)、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 7. 蛋餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)厚薄一致、(d)不變形、(e)外型完整不可破爛、(f)兩面不可煎焦(可有少數焦點)。		X	Y	Z

<p>8. 蛋餅內部符合試題說明但有缺失(a)熟麵皮與蛋結合不可分離、(b)切開後皮與蛋之間需完全熟透、(c)內層柔軟、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。</p> <p>9. 其他(請註明原因)。</p>		X	Y	Z
--	--	---	---	---



C、水調麵類—燒餅類麵食

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定麵糰配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)麵糰重量、(b)製作數量、(c)麵糰種類、(d)餡料製備、(e)餡料重量。 4. 未製作。 5. 其他(請註明原因)。	W			
P 製 作 技 術	1. 蟹殼黃操作符合試題說明但有缺失(a)發麵麵糰製作、(b)以小包酥方式製作、(c)擀捲成多層次之麵皮、(d)包入蔥油餡、(e)皮酥餡比 2：1：2、(f)表面沾白芝麻、(g)整成直徑 6±1 公分扁圓型、(h)發酵後烤熟。 2. 芝麻醬燒餅操作符合試題說明但有缺失(a)用燙麵麵糰製作、(b)用大包酥方式、(c)將麵糰裹入芝麻醬、(d)捲成圓柱、(e)芝麻餡含量為麵糰之 20%、(f)分割成所需數量、(g)以手工整型成圓形狀、(h)表面沾白芝麻、(i)整成直徑 6±1 公分扁圓型。 3. 發麵燒餅操作符合試題說明但有缺失(a)用發酵麵糰製作、(b)用大包酥方式、(c)將麵糰擀成麵帶以蔥油作夾心、(d)蔥油餡含量為麵糰之 10%、(e)利用三摺方式摺疊、(f)表面撒白芝麻、(g)分割成所需數量(可呈菱形、方或長條型)、(h)發酵後用烤熟。 4. 蔥燒餅操作符合試題說明但有缺失(a)用燙麵麵糰製作、(b)分割成所需數量、(c)將麵糰擀成長形麵片、(d)包入蔥油餡皮餡比 2：1、(e)整形成直徑 12±2 公分之扁圓形麵餅、(f)烤或煎烙熟。 5. 其他(請註明原因)。		X	Y	Z

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部、(d)內餡。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)：	W			
Q 產 品 品 質	1. 蟹殼黃外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可露餡或爆餡、(d)未包緊、(e)底不可烤焦、(f)表面芝麻不可嚴重脫落。 2. 蟹殼黃內部符合試題說明但有缺失(a)切開後皮餡之間需完全熟透、(b)層次明顯、(c)皮鬆酥、(d)底部不可有硬厚麵糰、(e)餡汁流出、(f)內外不可有異物、(g)無異味、(h)具有良好的口感。 3. 芝麻醬燒餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整、(d)不可裂開、(e)底不可焦黑。 4. 芝麻醬燒餅內部符合試題說明但有缺失(a)切開後需完全熟透、(b)內層柔軟、(c)可見到芝麻醬夾心的層次、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。 5. 發麵燒餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整、(d)接縫處不得有不良開口、(e)底不可烤焦。		X	Y	Z

<p>Q 產 品 質</p>	<p>6. 發麵燒餅內部符合試題說明但有缺失(a)切開後三層麵皮均需完全熟透、(b)組織柔軟、(c)內外不可有異物、(d)無異味、(e)具有良好的口感。</p> <p>7. 蔥燒餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可露餡或爆餡、(d)未包緊、(e)底不可焦、(f)不可散開成條狀。</p> <p>8. 蔥燒餅內部符合試題說明但有缺失(a)切開後皮餡之間需完全熟透、(b)外皮香脆、(c)內層柔軟、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。</p> <p>9. 其他(請註明原因)。</p>		<p>X</p>	<p>Y</p>	<p>Z</p>
----------------------------	--	--	----------	----------	----------

D、發麵類—發酵麵食

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定麵糰配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)麵糰重量、(b)製作數量、(c)麵糰種類、(d)餡料製備、(e)餡料重量。 4. 未製作。 5. 其他(請註明原因)。	W			
P 製 作 技 術	1. 白饅頭操作符合試題說明但有缺失(a)用發酵麵麵糰製作、(b)麵糰以壓麵機壓延成麵片、(c)捲成圓柱形、(d)分割成所需數量、(e)製作刀切饅頭(長(方)體)或用手整型成圓型饅頭(半圓球)、(f)發酵後用蒸籠蒸熟。 2. 三角豆沙包操作符合試題說明但有缺失(a)用發酵麵麵糰製作、(b)麵糰以壓麵機壓延成麵片、(c)捲成圓柱形、(d)分割成所需數量、(e)包入豆沙餡皮餡比 5 : 2、(f)用手整形成三角形、(g)發酵後用蒸籠蒸熟。 3. 菜肉包操作符合試題說明但有缺失(a)用發酵麵麵糰製作、(b)麵糰壓麵機壓延成麵片、(c)捲成圓柱形、(d)包入菜肉餡皮餡比 5 : 2、(e)用手整形成有摺紋的圓形或麥穗形、(f)發酵後用蒸籠蒸熟。 4. 雙色饅頭操作符合試題說明但有缺失(a)用發酵麵麵糰製作、(b)麵糰分成二塊(其中一塊麵糰需添加焦糖色素或可可粉揉勻)、(c)二塊麵糰各別以麵棍或壓麵機壓延成麵片、(d)相疊後捲成圓柱形、(e)發酵後用蒸籠蒸熟。 5. 其他(請註明原因)。		X	Y	Z

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部、(d)內餡。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)：	W			
Q 產 品 品 質	1. 白饅頭外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)無異常斑點、(c)不破皮、(d)不塌陷、(e)不起泡、(f)不皺縮、(g)式樣整齊、(h)挺立、(i)大小一致。 2. 白饅頭內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻細緻、(b)鬆軟、(c)富彈韌性、(d)不黏牙、(e)內外不可有異物、(f)無異味(鹼味或酸味)、(g)具有良好的口感。 3. 三角豆沙包外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)無異常斑點、(c)不破皮、(d)不塌陷、(e)不起泡、(f)不皺縮、(g)式樣整齊、(h)挺立、(i)大小一致、(j)捏合處不得有開口、(k)餡不可外露。 4. 三角豆沙包內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻細緻、(b)鬆軟、(c)富彈韌性、(d)不黏牙、(e)內外不可有異物、(f)無異味(鹼味或酸味)、(g)具有良好的口感。 5. 菜肉包外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)無異常斑點、(c)不破皮、(d)不塌陷、(e)不起泡、(f)不皺縮、(g)式樣整齊、(h)挺立、(i)大小一致、(j)捏合處不得有不良開口(可留小孔洞)、(k)餡不可外露。 6. 菜肉包內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻細緻、(b)鬆軟、(c)富彈韌性、(d)不黏牙、(e)內外不可有異物、(f)無異味(鹼味或酸味)、(g)具有良好的口感。		X	Y	Z

<p>7. 雙色饅頭外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)無異常斑點、(c)不破皮、(d)不塌陷、(e)不起泡、(f)不皺縮、(g)式樣整齊、(h)挺立、(i)大小一致、(j)側面呈雙色捲紋。</p> <p>8. 雙色饅頭內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻細緻、(b)鬆軟、(c)富彈韌性、(d)不黏牙、(e)內外不可有異物、(f)無異味(鹼味或酸)、(g)具有良好的口感。</p> <p>9. 其他(請註明原因)。</p>		X	Y	Z
--	--	---	---	---



E、發麵類—發粉麵食

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定麵糊配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)麵糊重量、(b)製作數量、(c)麵糊種類。 4. 未製作。 5. 蒸炊操作不當(蒸鍋內已無水乾燒)。 6. 其他(請註明原因)。	W			
P 製 作 技 術	1. 蒸蛋糕操作符合試題說明但有缺失(a)用麵糊方式製作、(b)原料混合成適當濃稠的麵糊、(c)裝模後用蒸籠蒸熟。 2. 馬拉糕操作符合試題說明但有缺失(a)用麵糊方式製作、(b)原料混合成適當濃稠的麵糊、(c)裝模後用蒸籠蒸熟。 3. 黑糖糕操作符合試題說明但有缺失(a)用麵糊方式製作、(b)原料混合成適當濃稠的麵糊、(c)裝模後用蒸籠蒸熟、(d)以白芝麻裝飾。 4. 發糕操作符合試題說明但有缺失(a)用麵糊方式製作、(b)原料混合成適當濃稠的麵糊、(c)裝模後用蒸籠蒸熟。 5. 其他(請註明原因)。		X	Y	Z

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部、(d)內餡。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)：	W			
Q 產 品 品 質	1. 蒸蛋糕外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)表面光滑細緻、(c)不塌陷、(d)無異常斑點、(e)無與麵粉結粒。 2. 蒸蛋糕內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻細緻、(b)底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、(c)口感鬆軟、(d)富彈性、(e)不黏牙、(f)內外不可有異物、(g)無異味、(h)具有良好的口感。 3. 馬拉糕外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)表面光滑微鼓(不得有大裂紋)、(c)會有不規則表面、(d)不塌陷、(e)無異常斑點、(f)無麵粉結粒、(g)大小一致、(h)不可有上下層分離現象。 4. 馬拉糕內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻、(b)近表皮處可有直立式不規則孔洞、(c)底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、(d)口感鬆軟、(e)富彈性、(f)不黏牙、(g)內外不可有異物、(h)無異味、(i)具有良好的口感。		X	Y	Z

Q 產 品 質	<p>5. 黑糖糕外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)表面微鼓有光澤(不得有大裂紋)、(c)會有不規則表面、(d)不塌陷、(e)無異常斑點、(f)無麵粉結粒、(g)大小一致、(h)不可有密實現象。</p> <p>6. 黑糖糕內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻、(b)可有不規則小孔洞、(c)底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、(d)口感鬆軟、(e)富彈性、(f)不黏牙、(g)內外不可有異物、(h)無異味、(i)具有良好的口感。</p> <p>7. 發糕外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需色澤均勻、(b)有 3 瓣或以上之自然裂口、(c)無異常斑點、(d)無麵粉結粒、(e)大小一致。</p> <p>8. 發糕內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織均勻細緻、(b)底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、(c)口感鬆軟、(d)富彈性、(e)不黏牙、(f)內外不可有異物、(g)無異味、(h)具有良好的口感。</p> <p>9. 其他(請註明原因)。</p>		X	Y	Z
------------------	---	--	---	---	---

F、發麵類—油炸麵食

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定麵糰配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)麵糰重量、(b)製作數量、(c)麵糰種類。 4. 未製作。 5. 其他(請註明原因)。	W			
P 製 作 技 術	1. 沙其瑪操作符合試題說明但有缺失(a)用發粉麵糰製作、(b)以手工擀薄或壓延機壓延成薄麵帶後、(c)用手工切條、(d)油炸成脆麵條、(e)拌入熬煮適當糖度的糖漿、(f)倒入模型內壓緊冷卻後切塊。 2. 開口笑操作符合試題說明但有缺失(a)用發粉麵糰製作、(b)分割成所需之數量、(c)沾上白芝麻以手工方式搓圓、(d)用油炸機炸熟。 3. 巧果操作符合試題說明但有缺失(a)用冷水麵糰製作、(b)以手工擀薄或壓延機壓延成適當厚度之麵片、(c)用手工切成大小一致的小麵片、(d)用油炸機炸至鬆脆。 4. 脆麻花操作符合試題說明但有缺失(a)用發粉或發酵麵糰製作、(b)用麵棍擀成麵片經切條或分割所需之數量、(c)搓長後用手搓捲成單股或雙股、(d)長 12±2 公分、(e)用油炸機炸至脆硬。 5. 其他(請註明原因)。		X	Y	Z

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部、(d)內餡。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)：	W			
Q 產 品 品 質	1. 沙其瑪外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可破散或硬實、(d)不可炸黑、(e)表面糖漿分佈均勻、(f)底部不可有嚴重厚硬或軟黏的糖漿。 2. 沙其瑪內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織膨鬆、(b)鬆軟、(c)不黏牙、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。 3. 開口笑外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可破散或硬實、(d)表面有自然裂口、(e)芝麻分佈均勻、(f)不可炸黑。 4. 開口笑內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織膨鬆、(b)鬆酥、(c)不黏牙、(d)內外不可有異物、(e)無異味、(f)具有良好的口感。 5. 巧果外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)外型完整不可起泡、(c)芝麻分佈均勻、(d)不可炸黑、(e)不可破碎或硬實。 6. 巧果內部符合試題說明但有缺失(a)組織鬆脆、(b)不可受潮軟化、(c)內外不可有異物、(d)無異味、(e)具有良好的口感。		X	Y	Z

Q 產 品 品 質	<p>7. 脆麻花外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)接頭不可散開、(d)不可炸黑、(e)不可破碎或硬實、(f)絞股明顯不沾黏。</p> <p>8. 脆麻花內部符合試題說明但有缺失(a)切開後組織膨鬆有空洞、(b)不可受潮軟化、(c)內外不可有異物、(d)無異味、(e)具有良好的口感。</p> <p>9. 其他(請註明原因)。</p>		X	Y	Z
-----------------------	--	--	---	---	---

G、酥油皮麵食

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定油皮、油酥配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)油皮、油酥重量、(b)製作數量、(c)油皮、油酥種類、(d)餡料重量。 4. 未製作。 5. 其他(請註明原因)。	W			
P 製 作 技 術	1. 蛋黃酥操作符合試題說明但有缺失(a)用油皮、油酥製作酥油皮、(b)以小包酥方式油皮包油酥、(c)以手工擀捲成多層次之酥油皮、(d)包入豆沙餡與半個烤熟的鹹蛋黃、(e)皮酥餡比(不含1/2個鹹蛋黃)3:2:6、(f)整成圓球型、(g)表面刷蛋黃液、(h)以黑芝麻點綴、(i)單面烤熟。 2. 菊花酥操作符合試題說明但有缺失(a)用油皮、油酥製作酥油皮、(b)以小包酥方式油皮包油酥、(c)以手工擀捲成多層次之酥油皮、(d)包入豆沙餡皮酥餡比2:1:2、(e)整成直徑7±1公分之扁圓型、(f)用剪刀或刀切成12刀、(g)用手整型成反轉露餡之薄餅、(h)中心刷蛋黃液用白芝麻點綴、(i)單面烤熟。		X	Y	Z

P 製 作 技 術	3. 綠豆椪(凸)操作符合試題說明但有缺失(a)用油皮、油酥製作酥油皮、(b)以小包酥方式油皮包油酥、(c)以手工擀捲成多層次之酥油皮、(d)包入綠豆沙與肉鬆(在綠豆沙中間，不可與綠豆沙混合)、(e)皮酥餡肉鬆比 5：3：13：1、(f)整成直徑 8±1 公分之扁圓型、(g)表面不必裝飾、(h)單面烤熟。	X	Y	Z
	4. 蘇式豆沙月餅操作符合試題說明但有缺失(a)用油皮、油酥製作酥油皮、(b)以小包酥方式油皮包油酥、(c)以手工擀捲成多層次之酥油皮、(d)包入豆沙餡，皮酥餡比 1：1：3、(e)整成直徑 8±1 公分之扁圓型、(f)表面不必裝飾、(g)用烤箱兩面(需翻面)烤熟。			
	5. 其他(請註明原因)。			

項 目	扣 分 項 目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)。	W			

<p>Q 產 品 質</p>	<p>1. 蛋黃酥外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可露餡或爆餡、(d)未包緊、(e)底部不可焦黑。</p> <p>2. 蛋黃酥內部符合試題說明但有缺失(a)切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、(b)皮餡之間需完全熟透、(c)皮鬆酥、(d)餡不可有外皮混入、(e)底部不可有硬厚麵糰、(f)內外不可有異物、(g)無異味、(h)具有良好的口感。</p> <p>3. 菊花酥外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可破損、(d)需有花紋 12 瓣、(e)底部不可焦黑。</p> <p>4. 菊花酥內部符合試題說明但有缺失(a)切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、(b)皮餡之間需完全熟透、(c)皮鬆酥、(d)底部不可有硬厚麵糰、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。</p> <p>5. 綠豆椪(凸)外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可露餡或爆餡、(d)底部餡可微露但不可焦黑、(e)外表膨鬆、(f)外皮不可嚴重脫皮。</p>		<p>X</p>	<p>Y</p>	<p>Z</p>
----------------------------	--	--	----------	----------	----------

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">Q 產 品 質</p>	<p>6. 綠豆椪(凸)內部符合試題說明但有缺失(a)切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、(b)皮餡之間需完全熟透、(c)皮鬆酥、(d)餡不可有麵皮混入、(e)底部不可有硬厚麵糰、(f)內外不可有異物、(g)無異味、(h)具有良好的口感。</p> <p>7. 蘇式豆沙月餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可露餡或爆餡、(d)未包緊、(e)底部不可焦黑。</p> <p>8. 蘇式豆沙月餅內部符合試題說明但有缺失(a)切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、(b)皮餡之間需完全熟透、(c)皮鬆酥、(d)底部不可有硬厚麵糰、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。</p> <p>9. 其他(請註明原因)。</p>		X	Y	Z
--	--	--	---	---	---

H、糕漿皮麵食

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 超過四小時時限未完成。 2. 制定麵糰配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 3. 操作未符合試題說明(a)麵糰重量、(b)製作數量、(c)麵糰種類。 4. 未製作。 5. 其他(請註明原因)。	W			
P 製 作 技 術	1. 桃酥操作符合試題說明但有缺失(a)糕皮方式製作、(b)分割所需數量、(c)用手工整成圓球型、(d)表面可壓洞或刷蛋水、(e)烤熟。 2. 台式豆沙月餅操作符合試題說明但有缺失(a)糕皮製作餅皮、(b)分割所需數量、(c)包入豆沙餡皮餡比 1：3、(d)放入月餅模內壓製成型、(e)表面刷蛋水(可先烤再刷)、(f)烤熟。 3. 廣式月餅操作符合試題說明但有缺失(a)漿皮製作餅皮、(b)分割所需數量、(c)包入豆沙餡皮餡比 1：4、(d)放入月餅模內壓製成型、(e)表面刷蛋水、(f)烤熟。 4. 鳳梨酥操作符合試題說明但有缺失(a)糕皮製作餅皮、(b)分割所需數量、(c)包入鳳梨餡皮餡比 3：2、(d)放入烤模內壓製成型、(e)帶模用烤箱兩面(需翻面)烤焙。 5. 其他(請註明原因)。		X	Y	Z

項目	扣分項目	扣 分			
		100	50	25	10
A 零 分 計	1. 無成品。 2. 成品未熟(a)外表、(b)內部、(c)底部。 3. 操作未符合試題說明(a)成品重量、(b)大小規格、(c)成品數量。 4. 其他(請註明原因)。	W			
Q 產 品 質	1. 桃酥外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可破損、(d)表面有不規則的雞爪紋、(e)底部不可焦黑、(f)底部嚴重沾粉、(g)底部擴散最少需為麵糰的二倍、(h)不可流散成扁薄狀。 2. 桃酥內部符合試題說明但有缺失(a)切開後中間需完全熟透、(b)鬆酥、(c)內外不可有異物、(d)無異味、(e)具有良好的口感。 3. 台式豆沙月餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可破損、(d)不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡、(e)底部嚴重沾粉、(f)表面紋路清晰、(g)挺立、(h)上下左右一致、(i)不可有明顯裙邊、(j)底部不可焦黑。 4. 台式豆沙月餅內部符合試題說明但有缺失(a)切開後皮餡之間需完全熟透、(b)餅皮厚薄一致、(c)不可有皮餡混合之現象、(d)餅皮鬆酥、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。		X	Y	Z

Q 產 品 質	<p>5. 廣式月餅外觀符合試題說明但有缺失(a)表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可破損、(d)不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡、(e)表面紋路清晰、(f)挺立、(g)上下左右一致、(h)不可有明顯裙邊、(i)底部不可焦黑、(j)底部嚴重沾粉。</p> <p>6. 廣式月餅內部符合試題說明但有缺失(a)切開後皮餡之間需完全熟透、(b)餅皮厚薄一致、(c)不可有皮餡混合之現象、(d)餅皮鬆酥、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。</p> <p>7. 鳳梨酥外觀符合試題說明但有缺失(a)產品表面需具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)外型完整不可破損、(d)不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡、(e)中間嚴重凹陷或凸出、(f)上下左右一致、(g)不可有明顯裙邊、(h)底部不可焦黑。</p> <p>8. 鳳梨酥內部符合試題說明但有缺失(a)切開後皮餡之間需完全熟透、(b)酥皮厚薄一致、(c)不可有皮餡混合之現象、(d)餅皮鬆酥、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。</p> <p>9. 其他(請註明原因)。</p>		X	Y	Z
------------------	---	--	---	---	---

五、製作報告表配方計算範例（提供計算參考）。

（一）範例：以麵糰重量 340 公克製作燒賣 40 個（皮：餡=1：2）

（二）計算方法：

1. 麵皮部分：（先製定原料與%再計算）

(1) 已知麵糰重量為 340 公克。

(2) 計算公式：各項材料重量=(麵糰重量/小計=?)? x 各項原料%。

	原 料 名 稱	%	計算方式	重量(公克)
一、 麵 皮 配 方	中 筋 麵 粉	100	$2 \times 100 =$	200
	沸 水	50	$2 \times 50 =$	100
	冷 水	20	$2 \times 20 =$	40
	小 計	170	$340 / 170 = 2$	340

2. 餡部分：（先製定原料與%再計算）

(1) 已知製作燒賣 40 個，皮：餡=1：2。

(2) 餡總重 = 麵糰重量 / 1 (皮比) x 2 (餡比) = 680 公克。

(3) 計算公式：各項材料重量=(餡總重/小計=?)? x 各項原料%。

	原 料 名 稱	%	計 算 方 法	重量(公克)
二、 餡 配 方	豬 絞 肉	100	5×100	500
	香 菇 (泡 濕)	9	5×9	45
	青 蔥	5	5×5	25
	薑	3	5×3	15
	香 油	2	5×2	10
	醬 油	2	5×2	10
	味 精	1	5×1	5
	鹽	1.6	5×1.6	8
	木 薯 粉	2	5×2	10
	胡 椒 粉	0.4	5×0.4	2
	水	10	5×10	50
	小 計	136	$680 / 136 = 5$	680

貳、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試配方報告表

一、自訂參考配方表

應檢人姓名：

應檢編號：

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

- 備註：1. 本表由應檢人試前填寫，可攜到考場參考，只准填原料名稱、百分比及合計，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印或至本中心網站首頁/便民服務/表單下載/09600 中式麵食加工配方表區）下載使用。
2. 本表可打字或手寫，可畫線但不可註明麵糰名稱(如油皮、油酥等)。
3. 不可使用不同格式或非本表(不同標頭)的參考配方表。

二、製作報告表

應檢人姓名：_____ 應檢編號：_____

產品名稱：_____ 麵糰限重：_____

製作說明：_____

原料名稱		百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件 (進入術科測試場才可填寫)

備註：1.合計重量需與麵糰限重相符合。

2.繳回之製作報告表如未核章則視為作弊論。

入場核章：_____

應檢人出場簽註/ 簽名：_____ 時間：_____ 出場核章：_____

參、技術士技能檢定中式麵食加工丙級設備表

本設備為考場基本標準設備，每一試題皆可使用。(每人份)

項目	機具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
1	工作檯	不鏽鋼(可加隔層)、桌面可使用大理石或不鏽鋼材質，80公分×150公分以上，容差±5公分，附水槽及肘動式水龍頭	台	1	
2	攪拌機	配置 10~12 公升及 18~22 公升攪拌缸各 1，3/4Hp，附鉤狀、槳狀、鋼絲攪拌器及可附安全護網	台	1	
3	烤箱(爐)	以電為熱源，可容納 40×60 公分以上規格烤盤，附上下火溫度控制，每層 3kw 或以上	層	1	
4	蒸籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，瓦斯爐火力與蒸籠需配合	組	1	可附小圓孔蒸盤，大小需配合蒸籠，亦可使用於發酵箱
5	發酵箱	自動溫濕度控制式，2門或以上，每台可容納8格(每層規格需配合烤盤與蒸盤)	格	1	每場次提供2台，一格二層
6	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附平底炸網，容積 10 公升以上，內徑長度至少 45 公分	台	1	每人一台(每場次提供3台或以上) 每場次油炸項應考人數不可超過設備數量
7	冷藏櫃(庫)	0°C~7°C，H180×W120×D80 公分或以上	台	1	限 16 人內共用
8	冷凍櫃(庫)	-20°C 或以下，H180×W120×D80 公分或以上	台	1	限 16 人內共用
9	壓延(麵)機	2HP，滾輪直徑 14 公分以上，長度 21 公分以上，滾輪間隙及轉速皆可調整，附 3 支以上捲麵棍、支架配件，可附安全護罩或護棍	台	1	滾輪長度需≤切麵條機，(每場次提供 3 台或以上) 限 10 人內共用
10	電子秤	500 公克(含)以上(精度密 0.1 公克或精密度更高)	台		共用(每場次提供 4 台以上)
		3 公斤(含)以上(精密度 1 公克或精密度更高)	台	1	
11	溫度計	-10~110°C 或 150°C，不鏽鋼探針	支	1	共用(每場次提供 3 支以上)
		電子式 (-20~400°C)	支		
12	瓦斯爐	單爐或雙爐，火力需足夠可全面控制	台	1	

13	刮板	塑膠製	支	1	
14	砧板	長方型，塑膠製	個	1	
15	刀	不鏽鋼，切原料用	支	1	
16	麵刀	不鏽鋼	支	1	
17	長筷	竹或木製，長 40~50 公分	雙	1	
18	擀麵棍	長 30 及 60 公分	組	1	
19	單柄擀麵棍	中點專用	支	1	
20	麵粉刷	寬 8~10 公分	支	1	
21	羊毛刷	寬 3~5 公分	支	1	
22	粉篩	不鏽鋼 20~30 目，直徑 30~36 公分	個	1	
23	量杯	鋁或不鏽鋼量比重用，容量 236 毫升	個	1	
24	打蛋器	不鏽鋼直立式	支	1	
25	包餡匙	竹或不鏽鋼、長 15~20 公分	支	1	
26	炒鍋	鐵板或不鏽鋼製，內徑 36 公分以上，附鍋鏟、鍋蓋	組	1	
27	蒸籠布	細軟的綿布或不沾布	條	2	
28	稱量原料容器	鋁、塑膠盤或不鏽鋼盆、鍋	個	6	
29	不鏽鋼鍋	4-6 公升及 8-10 公升，附蓋	組	1	
30	平烤盤	40×60 公分左右，需配合烤箱規格	個	4	
31	隔熱手套	棉或耐火材質製，全套式	雙	1	
32	產品框	不鏽鋼網盤 40×60 公分左右	個	2	
33	時鐘	掛鐘，直徑 30 公分或以上，附時針、分針、秒針	個	1	共用
34	清潔用具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	
35	加壓清洗裝置	1Hp 或以上，高壓清洗附噴槍	台	1	共用
36	加壓空氣機	1HP 以上，空氣壓力 6kg/m ² 以上，加壓空氣清潔用，附空氣噴槍	台	1	共用
37	烘手機	110V，自動或手動式	台		共用2台
38	溫濕度計	溫度刻度 0~50℃，濕度刻度 0~100	個		共用1台
39	湯杓	不鏽鋼長 20 公分以上	支	1	
40	產品夾	不鏽鋼長 25 公分以上	支	1	
41	產品鏟	不鏽鋼寬 10 公分以上	支	1	
42	數位液晶顯示游標卡尺	測量範圍 0 - 150mm 精準 0.01mm，不鏽鋼或碳纖維複合材質	支	1	測成品高度或直徑(評審用)

43	出爐架或產品架	平烤盤或產品框存放架(可用台車或設置於工作檯下方)規格需配合平烤盤或產品框	層	2	每人
44	淺盤	不鏽鋼成品淺盤約 28×22×1 公分(可用略同替代)	個	4	供水煮煎烙成品用

附註：每分項若需專業設備，請參考各分項所附之專業設備表。



肆、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試試題—冷水麵食

A、水調麵類—冷水麵食

(壹)試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301A~970304A）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、麵糰或麵糊製作可使用攪拌機。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰或麵糊配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	中筋麵粉	(依國家標準 CNS 規格)	公克	1200	
2	鹽	精製	公克	50	
3	澱粉	木(樹)薯、玉米等澱粉	公克	300	防黏粉用
4	米酒	市售品	公克	30	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
3. 『水』任意使用，不限重量。

九、冷水麵食檢定場地設備表 — 專業設備（本分項專屬）（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切麵條機	每英吋可切8-10條(4-5號) 方型切刀與每英吋可切 16-18條(8-9號)方或圓型 切刀	台	2	限16人內 共用
2	厚度計	測定範圍 0.1~10mm；精度 0.01mm(量麵皮用)	支	1	配合壓(延) 麵機
3	厚薄規	精度 0.1mm (或精度更高)， 總厚度 8mm 以上(量滾輪用)	付	1	配合壓(延) 麵機
4	捲麵棍	木製；軸長與壓麵機相容	支	3	每組機器配 備3支
5	包餡匙	竹或不鏽鋼製長 15-20 公分	支	1	
6	圓洞漏杓	不鏽鋼製直徑 15 公分以上	支	1	
7	平底不沾 鍋	以瓦斯為熱源，圓形內徑 25~30 公分附長鏟	支	1	限淋餅用

(貳)測試試題

01A、貓耳朵（096-970301A）

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。麵糰經鬆弛壓延或用手擀成適當厚度之麵片，再用刀切成1-2公分條狀後，以手摘取等量之小麵塊，隨即於手掌心整成貓耳朵形狀或切成小麵粒在桌上搓捲成型之產品。
- 2.產品需色澤均勻、形狀一致、不變形、外觀平滑光潔、不可相互黏結、需粒粒分明；水煮不可軟爛、需完全熟透、煮後麵形完整、具滑潤性、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作每個生重 2 ± 1 公克之貓耳朵一批，取一半煮熟。生、熟產品分開包裝繳回供評分。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 500 公克。
 - (2) 麵糰重量 550 公克。
 - (3) 麵糰重量 600 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	300	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02A、生鮮麵條（096-970302A）

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。經壓(延)麵機複合成麵帶，再壓延成厚 $1.2 \pm 0.2\text{mm}$ ，壓延過程麵帶不可分割，應維持整卷操作，用切麵條機切條，再剪切成 25 公分以上均一長度之產品。
- 2.產品需色澤均勻、粗細厚寬一致、長度一致、不變形、外觀平滑光潔、表面不可含太多沾粉、需條條分明、不可相互粘黏；水煮的麵條不可軟爛易斷、煮後麵形完整、具滑潤性、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作厚 $1.2 \pm 0.2\text{mm}$ ，長度 25 公分以上之生鮮麵條一批，平分成 7 份，並取出 1 份以沸水煮熟評分，生、熟產品及頭尾不齊部分需分開包裝，繳回供評分。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 700 公克。
 - (2) 麵糰重量 750 公克。
 - (3) 麵糰重量 800 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單位	重量	備註
1	鹼 粉	食品級碳酸鈉	公克	10	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03A、淋餅 (096-970303A)

一、試題說明：

- 1.用冷水調製麵糊，經適當之鬆弛，將麵糊勺入平底鍋或炒鍋內(鍋內可擦少許油或無油)，直徑 22±2 公分，經煎或烙熟之薄圓麵片，熟後每五片麵片相疊之產品。
- 2.產品表面需具均勻之色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、表面平滑、不可殘留黏稠的粉漿、兩面不可煎焦(不可有焦點)、需片片分明不可相互粘黏；需完全熟透、質地柔軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作直徑 22±2 公分之淋餅 15 張，麵糊不可剩餘。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糊重量 900 公克。
 - (2) 麵糊重量 950 公克。
 - (3) 麵糊重量 1000 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	400	
2	澱粉	木(樹)薯、玉米等	公克	200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04A、手工水餃（096-970304A）

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。麵糰經鬆弛平均分割成所需之數量，用機械或手工擀製成圓形麵皮，中間放入自製餡料，用手工整成元寶式樣，以水煮熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的色澤、樣式整齊、挺立、大小一致、不變形、捏合處不得有密合不良之開口；表皮不可破損或破爛；內餡不可鬆散或有嚴重皮餡分離、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作水餃 30 個，皮：餡=2：3，皮餡不可剩餘。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 300 公克。
 - (2) 麵糰重量 315 公克。
 - (3) 麵糰重量 330 公克。

三、專用材料（每人份）：

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	絞碎豬肉	冷凍肉需解凍	公克	400	
2	大白菜	生鮮	公克	400	
3	青蔥	生鮮	公克	100	
4	薑	生鮮	公克	50	
5	醬油	市售品	公克	50	
6	味精	市售品	公克	20	
7	香(麻)油	市售品	公克	50	
8	白胡椒粉	市售品	公克	30	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

B、水調麵類—燙麵食

(壹)、試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作可使用攪拌機，熟製需用蒸籠或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	中筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	1000	含防黏粉
2	澱粉	木(樹)薯、玉米等	公克	200	
3	砂糖	細砂糖	公克	30	
4	液體油	大豆沙拉油等	公克	800	含煎熟用
5	鹽	精製	公克	100	
6	味精	市售品	公克	80	
7	香(麻)油	市售品	公克	50	
8	白胡椒粉	市售品	公克	50	
9	醬油	市售品	公克	50	
10	青蔥	生鮮	公克	400	
11	薑	生鮮	公克	100	
12	米酒	市售品	公克	30	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內

所列之材料自由選用。

2. 所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸籠布	細軟的綿布或不沾布，可用蒸烤紙或墊紙替代	條	2	配合蒸籠規格
2	蒸籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，瓦斯爐火力與蒸籠需配合	組	1	附有小圓孔蒸盤，大小需配合蒸籠亦可使用於發酵箱
3	平底煎板	以電或瓦斯為熱源，圓形內徑 32~40 公分附長鏟、蓋；方形容量不可低於圓形	組	1	
4	包餡匙	竹或不鏽鋼製長 15-20 公分	支	1	

(貳)測試試題

01B、荷葉餅（096-9570301B）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，平均分割成所需數量，將中間沾油(可再沾麵粉)的二個麵糰相疊後，以機械或手工整型成直徑 18±2 公分以上的圓麵皮，用乾烙(麵糰與煎板或鍋子不可有油)方式熟製後，麵片需撕開成兩片，每片再折成四摺之產品。
- 2.產品表面需具均勻的色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、兩面不可煎焦(可有少數焦點)；需完全熟透、質地柔軟、具有韌性、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作製作直徑 18±2 公分之荷葉餅 40 片(麵糰不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 1000 公克。
 - (2) 麵糰重量 1040 公克。
 - (3) 麵糰重量 1080 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
本試題使用共用材料即可，無專用材料。					

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02B、燒賣(096-970302B)

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，平均分割成所需數量，用機械或手工整型成直徑 8±1 公分的圓麵皮，麵皮包入餡料，用手工整型成大白菜式樣，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻色澤、大小一致、外型挺立、不變形、外型完整不可破損；切開後餡需完全熟透、不可鬆散或嚴重皮餡分離、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作燒賣 30 個，皮：餡=2：3（皮餡不可剩餘）。

2.製作重量：

- (1) 麵糰重量 300 公克。
- (2) 麵糰重量 330 公克。
- (3) 麵糰重量 360 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	絞碎豬肉	冷凍肉需解凍	公克	500	
2	香菇	市售品	公克	50	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03B、抓餅（096-970303B）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，平均分割成所需數量，用手工整型成直徑 14 ± 1 公分的圓麵皮，用油煎烙方式熟製，熟後需在鍋內拍鬆之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、兩面不可煎焦(可有少數焦點)；切開後麵皮需完全熟透、外香脆、內柔軟、有明顯層次或細絲(拍散)、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作直徑 14 ± 1 公分抓餅 12 個(麵糰不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 1100 公克。
 - (2) 麵糰重量 1200 公克。
 - (3) 麵糰重量 1300 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
本試題使用共用材料即可，無專用材料。					

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04B、蛋餅（096-970304B）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，平均分割成所需數量，以機械或手工整型成直徑 23 ± 1 公分的圓麵皮，先用平底鍋油煎或用油烙熟，再煎蛋蓋上熟麵皮，熟後捲成三至四摺之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛、兩面不可煎焦(可有少數焦點)；熟麵皮與蛋結合不可分離、切開後皮與蛋之間需完全熟透、內層柔軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作直徑 23 ± 1 公分，蛋餅 12 個(麵糰不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 1000 公克。
 - (2) 麵糰重量 1050 公克。
 - (3) 麵糰重量 1100 公克。

三、專用材料：（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮	個	12	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

C、水調麵類—燒餅類麵食

(壹)試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作可使用攪拌機，熟製需用蒸籠或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	麵粉	高、中、低筋麵粉 符合國家標準(CNS)規格	公克	各 600	
2	鹽	精製	公克	50	
3	生白芝麻	市售品	公克	400	
4	液體油	大豆沙拉油等	公克	500	
5	固體油	純豬油、烤酥油	公克	500	
6	砂糖	細砂糖	公克	200	

備註：1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。

2. 所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。

3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	平底煎板	以電或瓦斯為熱源，圓形內徑32~40公分附鏟、蓋；方形容量不可低於圓形	組	1	
2	包餡匙	竹或不鏽鋼製長15-20公分	支	1	
3	刮板	塑膠製	支	1	

(貳) 測試試題

01C、蟹殼黃 (096-970301C)

一、試題說明：

- 1.用發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，平均分割成所需數量，以小包酥方式，麵皮包油酥，擀捲成多層次之麵皮，包入自製蔥油餡，表面沾白芝麻，整成直徑 6 ± 1 公分扁圓型，最後發酵後，用烤箱烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或底部未包緊、底不可烤焦、表面芝麻不可嚴重脫落；切開後皮餡之間需完全熟透、層次明顯、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰或餡汁流出、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作直徑 6 ± 1 公分蟹殼黃 20 個，皮：酥：餡=2：1：2(皮酥餡不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 發酵麵糰(皮)重量 500 公克。
 - (2) 發酵麵糰(皮)重量 560 公克。
 - (3) 發酵麵糰(皮)重量 600 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	重 量	備 註
1	酵 母	速溶酵母粉	公克	20	
2	青 蔥	生鮮	公克	600	
3	胡 椒 粉	市售品	公克	20	
4	味 精	市售品	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02C、芝麻醬燒餅 (096-970302C)

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，用大包酥方式，將麵糰裹入芝麻醬，捲成圓柱，平均分割成所需數量，以手工整成圓形，表面沾白芝麻，整成直徑 6 ± 1 公分扁圓型，用烤箱或平底鍋油煎或油烙之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可裂開、底不可焦黑；切開後需完全熟透、內層柔軟、可見到芝麻醬夾心的層次、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作直徑 6 ± 1 公分芝麻醬燒餅 20 個，芝麻醬含量為麵糰重量之 20%。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 800 公克。
 - (2) 麵糰重量 900 公克。
 - (3) 麵糰重量 1000 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	花椒粉	市售品	公克	20	
2	芝麻醬	市售品	公克	300	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03C、發麵燒餅 (096-970303C)

一、試題說明：

- 1.用發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，用大包酥方式，將麵糰擀成麵帶，以蔥油作夾心，利用三摺方式摺疊後，表面撒白芝麻，平均分割成所需數量(可呈菱形、方型或長條型)，經發酵後，用烤箱烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整接縫處不得有不良開口、底不可烤焦；切開後三層麵皮均需完全熟透、組織柔軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 15 個發麵燒餅，蔥油含量為麵糰重量之 10%(麵糰、蔥油不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 900 公克。
 - (2) 麵糰重量 930 公克。
 - (3) 麵糰重量 960 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	酵 母	速溶酵母粉	公克	30	
2	青 蔥	生鮮	公克	300	
3	味 精	市售品	公克	20	
4	胡 椒 粉	市售品	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04C、蔥燒餅（096-970304C）

一、試題說明：

- 1.用燙麵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，平均分割成所需數量，將麵糰擀成長形麵片，包入蔥油餡後，整形成直徑 12±2 公分之扁圓形麵餅，用平底鍋兩面油煎或油烙(也可先用平底鍋油煎或油烙再入烤箱烤)熟製之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可爆餡或未包緊、底不可煎或烤焦但可有少數焦點、不可散開成條狀；切開後皮餡之間需完全熟透、外皮香脆、內層柔軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作直徑 12±2 公分蔥燒餅 10 個，皮餡比 = 2：1。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 800 公克。
 - (2) 麵糰重量 850 公克。
 - (3) 麵糰重量 900 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	青 蔥	生鮮	公克	800	
2	味 精	市售品	公克	20	
3	胡 椒 粉	市售品	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

D、發麵類麵食—發酵麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作可使用攪拌機，熟製需用蒸籠或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	麵粉	高筋、中筋、低筋 符合國家標準(CNS)規格	公克	各 1000	含防黏粉
2	酵母	速溶酵母粉	公克	100	
3	砂糖	細砂糖	公克	300	
4	固體油	純豬油、烤酥油	公克	200	
5	泡打粉 (BP)	雙重反應式	公克	60	建議無鋁
6	乳化劑	食品級	公克	60	
7	奶粉	全脂或脫脂	公克	100	
8	鹽	精製	公克	40	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸籠布	細軟的綿布或不沾布，可用蒸烤紙或墊紙替代	條	2	
2	蒸籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，爐具火力與蒸籠需配合	組	1	附有小圓孔蒸盤，大小需配合蒸籠亦可使用於發酵箱
3	包餡匙	竹或不鏽鋼製長 15-20 公分	支	1	
4	墊紙	8x8 公分	張	20	饅頭紙

(貳) 測試試題

01D、白饅頭 (096-970301D)

一、試題說明：

- 1.用發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，麵糰可用壓麵機壓延成麵片，捲成圓柱形，平均分割成所需數量，製作刀切饅頭(長(方)體)，或用手整型成圓型饅頭(半圓球體)，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味(鹼味或酸味)、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 14 個饅頭(麵糰不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 840 公克。
 - (2) 麵糰重量 960 公克。
 - (3) 麵糰重量 1080 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
本試題使用共用材料即可，無專用材料。					

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02D、三角豆沙包 (096-970302D)

一、試題說明：

- 1.用發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，麵糰可用壓麵機壓延成麵片，捲成圓柱形，平均分割成所需數量，包入含油豆沙餡，用手整形成三角形，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致、捏合處不得有開口、餡不可外露；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 14 個三角豆沙包，皮：餡=5：2(皮餡不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 700 公克。
 - (2) 麵糰重量 770 公克。
 - (3) 麵糰重量 840 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	含油豆沙餡	市售含油烏豆沙	公克	500	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03D、菜肉包（096-970303D）

一、試題說明：

- 1.用發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，麵糰可用壓麵機壓延成麵片，捲成圓柱形，平均分割成所需數量，包入自製菜肉餡，用手整形成有摺紋的圓形或麥穗形，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致、捏合處不得有不良開口(中間可留小孔洞)、餡不可外露；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 14 個菜肉包，皮：餡=5：2(皮餡不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 700 公克。
 - (2) 麵糰重量 770 公克。
 - (3) 麵糰重量 840 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	食 用 油	大豆沙拉油	公克	100	
2	絞碎豬肉	冷凍需解凍	公克	500	
3	高 麗 菜	生鮮	公克	500	或大白菜
4	青 蔥	生鮮	公克	100	
5	香 油	市售品	公克	50	
6	醬 油	市售品	公克	50	
7	味 精	市售品	公克	20	
8	胡 椒 粉	市售品	公克	10	
9	薑	生鮮	公克	50	
11	米 酒	市售品	公克	30	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04D、雙色饅頭（096-970304D）

一、試題說明：

- 1.用發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，將麵糰分成二塊(其中一塊麵糰需添加焦糖色素或可可粉揉勻)，二塊麵糰各別以麵棍或壓麵機壓延成麵片，相疊後捲成圓柱形，平均分割成所需數量，最後發酵後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻無異常斑點、不破皮、不塌陷、不起泡、不皺縮、式樣整齊、挺立、大小一致、切面呈雙色捲紋；切開後組織均勻細緻、鬆軟、富彈韌性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 14 個雙色饅頭。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 700 公克。
 - (2) 麵糰重量 770 公克。
 - (3) 麵糰重量 840 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	焦糖色素	食品級	公克	50	
2	可可粉	市售品	公克	50	深色

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

E、發麵類麵食—發粉麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作可使用攪拌機，熟製需用蒸籠或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	低筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	1000	
2	細砂糖		公克	1000	
3	泡打粉 (BP)	雙重反應式	公克	100	建議無鋁
4	食鹽	精製	公克	50	

備註：

- 1、考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
- 2、所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
- 3、『水』任意使用，不限重量。

九、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸模	圓型鋁箔盒，(上口直徑 18±1 公分，高度 4-6 公分)	個	4	可用略同規格代替
2	鋁箔盒	耐熱 100°C 以上(符合食品器具容器包裝衛生標準)，容積 200-250 毫升，高度 6.5±0.5 公分	個	6	可用略同規格代替
3	蒸籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，爐具火力與蒸籠需配合	組	1	附有小圓孔蒸盤，大小需配合蒸籠亦可使用於發酵箱

(貳) 測試試題

01E、蒸蛋糕 (096-970301E)

一、試題說明：

1. 用麵糊方式製作。原料可用攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，平均裝模後，用蒸籠蒸熟之產品。
2. 產品表面需色澤均勻、表面光滑細緻、**中央不凹陷、不皺縮、不塌陷**、無異常斑點與麵粉結粒；切開後組織均勻細緻、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

1. 製作蒸蛋糕 4 個(麵糊不可剩餘)。
2. 製作重量：
 - (1) 麵糊重量 1200 公克。
 - (2) 麵糊重量 1300 公克。
 - (3) 麵糊重量 1400 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	1000	
2	奶粉	全脂或脫脂	公克	50	
3	食用油	大豆沙拉油等液體油	公克	100	
4	乳化劑	食品級	公克	50	可用 SP
5	香草香精	市售品	公克	10	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02E、馬拉糕（096-970302E）

一、 試題說明：

- 1.用麵糊方式製作。原料可用攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，平均裝模後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻、表面光滑微鼓(不得有大裂紋)、會有不規則表面、不塌陷、無異常斑點與麵粉結粒、大小一致、不可有上下層分離現象；切開後組織均勻近表皮處可有直立式不規則孔洞、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作馬拉糕 4 個（麵糊不可剩餘）。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糊重量 1600 公克。
 - (2) 麵糊重量 1640 公克。
 - (3) 麵糊重量 1680 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	重 量	備 註
1	蛋	生鮮	公克	1000	
2	碳酸氫鈉	食品級	公克	20	小蘇打
3	奶 粉	全脂或脫脂	公克	50	
4	食 用 油	大豆沙拉油等液體油	公克	200	
5	砂 糖	細砂糖	公克	800	
6	鹼 粉	食品級	公克	20	碳酸鈉
7	香草香精	食品級	公克	10	
8	布 丁 粉	速溶雞蛋布丁粉	公克	100	卡士達粉

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03E、黑糖糕（096-970303E）

一、 試題說明：

- 1.用麵糊方式製作。原料可用攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，平均裝模後，用蒸籠蒸熟，**表面以熟**以白芝麻裝飾之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻、表面微鼓有光澤(不得有大裂紋)、會有不規則表面、不塌陷、無異常斑點與麵粉結粒、大小一致、不可有密實現象；切開後組織均勻可有不規則小孔洞、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的紅糖風味。

二、製作說明：

- 1.製作黑糖糕 4 個(麵糊不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糊重量 1400 公克。
 - (2) 麵糊重量 1440 公克。
 - (3) 麵糊重量 1480 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	重 量	備 註
1	澱 粉	木薯、樹薯等	公克	300	
2	黑 糖	市售品	公克	700	紅糖
3	熟 白芝麻	市售品	公克	100	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04E、發糕（096-970304E）

一、試題說明：

- 1.用麵糊方式製作。原料可用攪拌機攪拌混合成適當濃稠的麵糊，平均裝模後，用蒸籠蒸熟之產品。
- 2.產品表面需色澤均勻、有3瓣或以上之自然裂口(不可人為)、無異常斑點與麵粉結粒、大小一致；切開後組織均勻細緻、底部不得有密實(未膨發)或生麵糊(未熟)、口感鬆軟、富彈性、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作發糕6個(麵糊不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糊重量 1000 公克。
 - (2) 麵糊重量 1060 公克。
 - (3) 麵糊重量 1120 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	香草香精	食品級	公克	10	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

F、發麵類麵食—油炸麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作可使用攪拌機，熟製需用蒸籠或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	高筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	1000	
2	中筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	1000	
3	低筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	1000	
4	砂糖	細砂糖	公克	1000	
5	鹽	精製	公克	50	
6	固體油	純豬油、奶油、烤酥油	公克	200	
7	泡打粉 (BP)	雙重反應式	公克	50	建議無鋁
8	油炸油	大豆沙拉油、精製棕櫚油等	公克	18000	

備註：1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。

2. 所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。

3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（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，附平底炸網，容積 10 公升以上，內徑長度至少 45 公分	台	1	每人一台
2	圓洞漏杓	不銹鋼直徑 15 公分以上	支	1	
3	攪拌匙	木、竹、不鏽鋼製，長 30±5 公分	支	1	拌糖凍用
4	量尺	30 公分或以上	支	1	
5	不鏽鋼盤	長 50 公分×寬 30 公分×高 3 公分左右	個	1	沙其瑪用

(貳) 測試試題

01F、沙其瑪 (096-970301F)

一、試題說明：

- 1.用發粉麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，以手工擀薄或壓延機壓延成薄麵帶後，用手工切成適當小條、油炸成脆麵條，拌入熬煮至適當糖度的糖漿，倒入模型內壓緊，冷卻後切塊之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破散或硬實、不可炸黑、表面糖漿分佈均勻、底部不可有嚴重厚硬或軟黏的糖漿；切開後組織膨鬆、鬆軟、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作沙其瑪一盤並切成 30 塊(大小一致，麵糰與糖漿不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 700 公克。
 - (2) 麵糰重量 750 公克。
 - (3) 麵糰重量 800 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	500	
2	碳酸氫銨	市售品	公克	40	
3	麥芽糖	84±1°Brix	公克	500	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02F、開口笑 (096-970302F)

一、試題說明：

- 1.用發粉麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，平均分割成所需之數量，沾上白芝麻以手工方式搓圓，用油炸機炸熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破散或硬實、表面需有自然裂口、芝麻分佈均勻、不可炸黑；切開後組織膨鬆、鬆酥、不黏牙、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 30 個開口笑(麵糰不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 600 公克。
 - (2) 麵糰重量 630 公克。
 - (3) 麵糰重量 660 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	400	
2	白芝麻	乾淨市售生鮮品	公克	400	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03F、巧果 (096-970303F)

一、試題說明：

- 1.用冷水麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，以手工擀薄或壓延機壓延成適當厚度之麵片，用手工切成5公分×2公分左右的小麵片，用油炸機炸至鬆脆之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、外型完整不可起泡、芝麻分佈均勻、不可炸黑、不可破碎或硬實；組織鬆脆、不可受潮軟化、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明

- 1.製作巧果一批(麵糰不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 800 公克。
 - (2) 麵糰重量 900 公克。
 - (3) 麵糰重量 1000 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單位	重 量	備 註
1	黑 芝 麻	市售品	公克	100	
2	蛋	新鮮雞蛋	公克	200	
3	豆 腐	市售品	公克	400	傳統豆腐

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04F、脆麻花 (096-970304F)

一、試題說明：

- 1.用發粉或發酵麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛或發酵，用麵棍擀成麵片，經切條或平均分割所需之數量，搓長後用手搓捲成單股或雙股，長 12 ± 2 公分，鬆弛或最後發酵後，用油炸機炸至脆硬之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、接頭不可散開、不可炸黑、不可破碎或硬實、絞股明顯不沾黏；切開後組織膨鬆有空洞、不可受潮軟化、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 25 條，每條長 12 ± 2 公分之脆麻花(麵糰不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰限重 500 公克。
 - (2) 麵糰限重 525 公克。
 - (3) 麵糰限重 550 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	100	
2	酵 母	速溶酵母粉	公克	10	
3	液 體 油	大豆沙拉油等	公克	100	
4	燒 明 礬	食品級	公克	40	
5	小 蘇 打	食品級	公克	20	
6	碳酸氫銨	食品級	公克	20	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

G、酥油皮類麵食—酥油皮麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作可使用攪拌機，熟製需用蒸籠或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	高筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	600	含防黏粉
2	中筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	600	含防黏粉
3	低筋麵粉	符合國家標準(CNS)規格	公克	500	
4	砂糖	細砂糖	公克	400	
5	糖粉	市售品	公克	400	
6	固體油	純豬油、奶油、烤酥油	公克	600	
7	液體油	沙拉油	公克	300	
8	鹽	精製	公克	50	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用

範圍及限量暨規格標準」。

3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	圓形空心壓模	不鏽鋼，內徑 6、8、9 公分 3 種，高 1.5 公分左右	組	1	
2	剪刀	不鏽鋼小剪刀	個	1	菊花酥用
3	小尖刀	不鏽鋼，刀刃 12 公分左右，尖利	支	1	菊花酥用
4	墊紙	8 × 8 公分	張	30	饅頭紙

(貳) 測試試題

01G、蛋黃酥 (096-970301G)

一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。平均分割成所需數量，以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡與半個烤熟的鹹蛋黃，整成圓球型，表面刷蛋黃液後以黑芝麻點綴，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或底部未包緊、底部不可焦黑；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡不可有外皮混入、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 24 個蛋黃酥，皮：酥：餡(不含 1/2 個鹹蛋黃)=3：2：6(油皮、油酥、餡不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 油皮麵糰重量 360 公克。
 - (2) 油皮麵糰重量 380 公克。
 - (3) 油皮麵糰重量 400 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	150	
2	黑芝麻	市售品	公克	50	
3	含油豆沙餡	市售含油烏豆沙	公克	1000	
4	鹹蛋黃	生鹹鴨蛋黃	個	12	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02G、菊花酥（096-970302G）

一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。平均分割成所需數量，以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡，整成直徑 7±1 公分之扁圓型，用剪刀或刀在圓周邊切 12 刀，用手整型成反轉露餡之薄餅，中心刷蛋黃液後以白芝麻點綴，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、需有花紋 12 瓣、底部不可焦黑；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 20 個菊花酥，皮：酥：餡=2：1：2(油皮、油酥、餡不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 油皮麵糰重量 480 公克。
 - (2) 油皮麵糰重量 500 公克。
 - (3) 油皮麵糰重量 520 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	100	
2	生白芝麻	乾淨市售品	公克	40	
3	含油豆沙餡	市售含油烏豆沙	公克	600	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03G、綠豆椪(凸) (096-970303G)

一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。平均分割成所需數量，以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入綠豆沙與肉鬆(肉鬆需包在綠豆沙內，不可與綠豆沙混合)，整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型，表面不必裝飾，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的色澤、外表膨鬆、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡、底部餡可微露但不可焦黑、外皮不可嚴重脫皮；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡不可有麵皮混入、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 20 個綠豆椪(凸)，皮：酥：餡：肉絨 = 5：3：13：1(油皮、油酥、餡、肉絨不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 油皮麵糰重量 500 公克。
 - (2) 油皮麵糰重量 540 公克。
 - (3) 油皮麵糰重量 580 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	綠豆沙餡	市售綠豆沙	公克	1600	
2	肉絨(酥)	市售品(符合 CAS 標準)	公克	200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04G、蘇式豆沙月餅（096-970304G）

一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。平均分割成所需數量，以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡，整成直徑 8±1 公分之扁圓型，表面不必裝飾，用烤箱兩面(需翻面)烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可爆餡或未包緊、底部不可焦黑；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 20 個蘇式豆沙月餅，皮：酥：餡=1：1：3(油皮、油酥、餡不可剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 油皮麵糰重量 300 公克。
 - (2) 油皮麵糰重量 320 公克。
 - (3) 油皮麵糰重量 340 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	含油豆沙餡	市售含油烏豆沙	公克	1200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

H、糕漿皮類麵食—糕漿皮麵食

(壹) 試題說明

- 一、本類麵食共四小項（編號 096-970301B~970304B）。
- 二、完成時限為四小時，包含冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食，依勾選之分項各抽考一種產品，共二種產品。
- 三、燙麵食之麵糰或麵皮製作可使用攪拌機，熟製需用蒸籠或平底鍋。
- 四、產品製作之試題說明及要求之品質標準，係依產品而定，請參考每小項之”試題說明”。
- 五、產品製作重量與數量，係依產品而定，請參考每小項之”製作說明”。
- 六、制定麵糰配方時，不可加計任何損耗。麵糰重量需符合製作說明，製作配方於製作後不可再修改，監評會核對配方表與實作重量。
- 七、麵糰與餡料製備之所有操作程序需完全符合衛生標準規範；所需重量應確實計算，不可剩餘，也不得分多次製作。
- 八、本類麵食共用材料（每項產品）

編號	名稱	材 料 規 格	單 位	重 量	備 註
1	麵 粉	高筋、中筋、低筋 符合國家標準(CNS)規格	公克	各 1000	
2	砂 糖	細砂糖	公克	1000	
3	糖 粉	市售品	公克	500	
4	麥 芽 糖	84°Brix, 白黃色均可	公克	300	
5	鹽	精製	公克	20	
6	泡 打 粉	雙重反應式 BP	公克	100	建議無鋁
7	固 體 油	奶油、純豬油、烤酥油	公克	600	
8	液 體 油	沙拉油、花生油	公克	300	
9	碳酸氫鈉	食品級	公克	20	小蘇打
10	蛋	生鮮雞蛋	公克	300	
11	奶 粉	全脂或低脂	公克	100	

備註：

1. 考生制定配方，需依本類麵食共用材料與各小項產品之專用材料表內所列之材料自由選用。
2. 所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。各類食品添加物之使用範圍及限量應符合食品安全衛生管理法第 18 條訂定「食品添加物使用

範圍及限量暨規格標準」。

3. 『水』任意使用，不限重量。

八、本類麵食專業設備（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單位	數量	備 註
1	月 餅 模	木或鋁製，表面可用塗覆處理， 內徑約 6 公分×高 2.5 公分，容 積 93±5 公克(約 2.5 兩)	支	1	
2	鳳梨酥模	鋁或不鏽鋼，長 5 公分×寬 3.5 公分×高 1.5 公分	個	30	
3	噴 水 器	塑膠或不鏽鋼製，容量 1000ML 以下	支	1	

(貳) 測試試題

01H、桃酥 (096-970301H)

一、試題說明：

1. 用糕皮方式製作。可用攪拌機製作麵糰，平均分割所需數量，用手工整成圓球型，表面可壓洞或刷蛋水，用烤箱烤熟之產品。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、表面有不規則的雞爪紋、底部不可焦黑或嚴重沾粉、底部擴散最少需為麵糰的二倍、不可流散成扁薄狀；切開後中間需完全熟透、鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

1. 製作 20 個桃酥(麵糰不可剩餘)。
2. 製作重量：
 - (1) 麵糰重量 900 公克。
 - (2) 麵糰重量 1000 公克。
 - (3) 麵糰重量 1100 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	綿白糖	市售品，可用糖粉替代	公克	200	
2	碳酸氫銨	食品級	公克	20	
3	核桃	市售品	公克	200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

02H、台式豆沙月餅（096-970302H）

一、試題說明：

- 1.用糕皮方式製作餅皮。可用攪拌機製作糕皮麵糰，平均分割所需數量，包入含油豆沙餡，放入月餅模內壓製成型，敲出後、表面刷蛋水(可先烤再刷)，用烤箱烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡或表面嚴重沾粉、表面紋路清晰、挺立、上下左右一致不可有明顯的大裙邊、底部不可焦黑或嚴重沾粉；切開後皮餡之間需完全熟透、餅皮厚薄一致、不可有皮餡混合之現象、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 20 個台式月餅，皮：餡=1：3（麵糰不可以剩餘）。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 440 公克。
 - (2) 麵糰重量 460 公克。
 - (3) 麵糰重量 480 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材料	規格	單位	重量	備註
1	含油豆沙餡	市售含油烏豆沙		公克	2000	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

03H、廣式月餅（096-970303H）

一、試題說明：

- 1.用漿皮方式製作餅皮。可用攪拌機製作漿皮麵糰，平均分割所需數量，包入含油豆沙餡，放入月餅模內壓製成型，敲出後、表面刷蛋水(可先烤再刷)，用烤箱烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡或表面嚴重沾粉、表面紋路清晰、挺立、上下左右一致不可有明顯的大裙邊、底部不可焦黑或嚴重沾粉；切開後皮餡之間需完全熟透、餅皮厚薄一致、不可有皮餡混合之現象、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 20 個廣式月餅，皮：餡=1：4(麵糰不可以剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 360 公克。
 - (2) 麵糰重量 380 公克。
 - (3) 麵糰重量 400 公克。

三、專用材料（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單位	重量	備 註
1	液 體 油	花生油、大豆沙拉油等	公克	200	
2	轉 化 糖 漿	78~82%之月餅專用糖漿	公克	300	
3	食 用 鹼 粉	碳酸鈉等	公克	20	考場調配鹼水
4	含油豆沙餡	市售含油烏豆沙	公克	2000	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

04H、鳳梨酥 (096-970304H)

一、試題說明：

- 1.用糕皮方式製作酥皮。可用攪拌機製作酥皮麵糰，平均分割所需數量，包入鳳梨餡，放入烤模內壓製成型，帶模用烤箱兩面(需翻面)烤焙，熟後脫模之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、不可有嚴重裂紋(可見到內餡)或爆餡、中間嚴重凹陷或凸出、上下左右一致、底部不可焦黑；切開後皮餡之間需完全熟透、酥皮厚薄一致、不可有皮餡混合之現象、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作說明：

- 1.製作 30 個鳳梨酥，皮：餡=3：2 (麵糰不可以剩餘)。
- 2.製作重量：
 - (1) 麵糰重量 520 公克。
 - (2) 麵糰重量 540 公克。
 - (3) 麵糰重量 560 公克。

三、專用材料 (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	重量	備註
1	鳳梨醬	糖度 77-83 Brix	公克	500	可含油

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之重量範圍。

伍、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.應檢人報到。	
08：00—08：15	1.工作崗位、場地設備機具及材料等作業說明。 2.應檢人檢查設備及工具。	
08：15—08：30	1.應檢人抽題。 2.應檢人試題說明。 3.測試應注意事項說明。 4.其他事項。	請參見抽題方法與抽題記錄說明。
08：30—12：30	上午場測試	測試時間 4 小時
12：30—13：00	1.監評人員進行成品評審 2.應檢人報到。 3.監評人員休息用膳時間	
13：00—13：15	1.工作崗位、場地設備機具及材料等作業說明。 2.應檢人檢查設備及工具。	
13：15—13：30	1.應檢人抽題 2.應檢人試題說明。 3.測試應注意事項說明。 4.其他事項。	請參見抽題方法與抽題記錄說明。
13：30—17：30	下午場測試	測試時間 4 小時
17：30—18：00	監評人員進行成品評審	
18：00—18：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

備註：依時間配當表準時辦理抽籤，並依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。