

技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試應檢參考資料

第二部分

壹、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試應檢須知.....	1-12
貳、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試參考配方表與製作報告表.....	13-14
參、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試檢定場地設備表(一)—基本設備..	15-16
肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題	

備註：以下試題均包括：試題名稱、完成時限、試題說明、製作數量表、檢定場地設備表(二)—專業設備、檢定材料表。

A、米粒類項—飯粒型 (7-1 項)

01A.白米飯(095-910301A)	17-18
02A.油飯(095-910302A)	19-20
03A.筒仔米糕(095-910303A).....	21-22
04A.台式肉粽(095-910304A).....	23-24

B、米粒類項—粥品型 (7-2 項)

01B.八寶粥(095-910301B).....	25-26
02B.廣東粥(095-910302B).....	27-28
03B.海鮮粥(095-910303B).....	29-30

C、漿(粿)粉類項—米漿型 (7-3 項)

01C.發粿(095-910301C)	31-32
02C.碗粿(095-910302C).....	33-34
03C.蘿蔔糕(095-910303C).....	35-36
04C.芋頭糕(095-910304C).....	37-38

D、漿(粿)粉類項— 一般漿糰 (7-4 項)

01D.芋粿巧(095-910301D)	39-40
02D.湯圓(095-910302D)	41-42
03D.米麻糬(095-910303D).....	43-44
04D.甜年糕(095-910304D)	45-46

F、熟粉類項

01F.鳳片糕(095-910301F).....	47-48
02F.糕仔崙(095-910302F).....	49-50
03F.雪片糕(095-910303F).....	51-52
04F.豬油糕(095-910304F).....	53-54
05F.冰皮月餅(095-910305F).....	55-56

G、膨發類項— 一般膨發類項

01G.米花糖(095-910301G).....	57-58
---------------------------	-------

伍、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試辦理單位時間配當表.....	59
-------------------------------------	----

※依應檢人選項，寄送試題

壹、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試應檢須知

(本應檢須知請攜帶至術科測試考場)

一、一般性應檢須知：

- (一) 應檢人不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予計分。
- (二) 術科測試以實作方式之應檢人應按時進場，測試時間開始後十五分鐘尚未進場者，不准進場；以分節或分站方式為之者，除第一節（站）之應檢人外，應準時進場，逾時不准入場應檢。
- (三) 術科測試應檢人進入術科測試試場時，應出示准考證、術科測試通知單、國民身分證及自備工具接受監評人員檢查，未規定之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊器材及物品等，不得攜帶進場。
- (四) 術科測試應檢人應按其檢定位置號碼就檢定崗位，並應將准考證、術科測試通知單及國民身分證置於指定位置，以備核對。
- (五) 應檢人對術科測試辦理單位提供之機具設備、材料，如有凝義，應即時當場提出，由監評人員立即處理，測試開始後，不得再提出疑義。
- (六) 術科測試應檢人應遵守監評人員現場講解之規定事項。
- (七) 術科測試時間之開始與停止，以測試辦理單位或監評人員之通知為準，應檢人不得自行提前或延後。
- (八) 應檢人需在 3.5 小時內完成產品製作、製作報告表及清潔工作，離場前將產品及簽註繳交時間、製作報告表送監評處並經服務人員檢核後離場。
- (九) 應檢人有下列情形之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論。
 1. 冒名頂替者。
 2. 傳遞資料或信號者。
 3. 協助他人或託他人代為實作者。
 4. 互換工件或圖說者。
 5. 攜帶成品或規定以外之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子

通訊器材等。

6. 不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題者。
7. 故意損壞機具、設備者。
8. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。
9. 違反技術士技能檢定作業及試場規則第二十三條規定者。
10. 明知監評人員未依第二十七條規定迴避而繼續應檢者。
11. 本職類有關制服之規定，技術士技能檢定作業及試題規則第 39 條第 2 項規定「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。（應檢人服裝圖示及說明如附。）
12. 考試時擅自更改試題內容，並以試前取得測試場地同意為由，執意製作者。
13. 違背應檢須知其他規定者。

(十) 應檢人有下列嚴重缺點情形之任一小項者，其總分以「0」分計：

A. 製作技術部分：

1. 製作過程中有任何危險動作或狀況出現，如機械、儀器、器具與刀具不會使用或使用不正確、器具掉入運轉的機械中、將手伸入運轉的機械中取物等。
2. 機械操作錯誤或使用方法不當，致損壞機械、器具或儀器者。
3. 爐具（含烤箱、瓦斯爐、蒸箱、油炸鍋等）使用不正確，不會使用或使用後開關未關者。
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. 實際製作時未依試題說明、製作數量表需求製作或與報告表所制定的配方不符者。
8. 製作方法與條件未寫或寫的不合題意者。
9. 未使用公制、未列百分比者。
10. 使用試題檢定材料表以外之材料者。
11. 不愛惜或浪費材料者。

12. 中途離場者。

13. 離場後未清潔器具或機械者。

B. 產品品質部分：

1. 產品形狀、數量、重量與題意不符。

2. 產品不良率達 30%以上者。

3. 產品風味異常者（生味、太鹹、太淡、太甜、酸、苦……等）。

4. 產品質地異常者（組織、結構、色澤、樣式……等）。

5. 產品色澤異常者（外表焦黑、底部焦黑、色澤不正常……等）。

6. 產品有異物者（毛髮、雜物……等）。

C. 其他經三位監評人員認定為嚴重缺失者。

(十一) 應檢人應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。

(十二) 應檢人對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。

(十三) 檢定進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，悉聽監評人員指示辦理。

(十四) 檢定進行中，應檢人因其疏忽或過失而致機具故障，須自行排除，不另加給時間。

(十五) 檢定中，如於中午休息後下午須繼續進行或翌日須繼續進行，其自備工具及工作之裝置，悉依監評人員之指示辦理。

(十六) 檢定結束後，應由監場人員點收機具，應檢人應將產品、製作報告表、名牌送繳監評處，監評人員並在准考證術科欄上戳記應檢章後始得出場。

(十七) 檢定時間視考題而定，提前交件不予加分。

(十八) 試場內外如發現有擾亂考試秩序，或影響考試信譽等情事，其情節重大者，得移送法辦。

(十九) 評分項目包括：評分標準(一)工作態度與衛生習慣、評分標準(二)製作技術、評分標準(三)成品品質等三大項，若任何一大項扣分超過 40%(不含 40%)，即視為不及格，術科測試每項考一種以上產品時，每種產品均需及格。

(二十) 應檢人不可攜帶通訊器材（如行動電話、呼叫器等）進入考場。

(廿一) 其他未盡事宜，除依考試院訂頒之試場規則辦理及遵守檢定場中之補充規

定外，並由各該考區負責人處理之。

應檢人服裝圖示及說明



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：長袖、短袖皆可

三、圍裙（可著圍裙）

1. 型式不拘
全身圍裙、下半身圍裙皆可
2. 顏色：白色
3. 長度：及膝

四、長褲：（不得穿牛仔褲）

1. 型式：直筒褲；長度至踝關節
2. 顏色：白色或黑色

五、鞋

1. 鞋型：包鞋、皮鞋、球鞋皆可（前腳後跟不能外露）
2. 顏色：不拘
3. 內須著襪

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質，以棉、混紡或透氣排汗為宜

二、專業性應檢須知

(一) 丙級術科測試，可自下列中式米食加工製品中，自行選考一項，選項編號 1、2、3 各有兩分項，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	勾選之選項	分項編號	分項名稱
1		A、B	米粒類
		C	漿（粿）粉類—米漿型
2		A、B	米粒類
		D	漿（粿）粉類—一般漿糰
3		F	熟粉類
		G	一般膨發類

(二) 製作說明：

1. 應檢人進場可攜帶已核准後的參考配方表。
2. 「製作報告表」依規定產品的數量或重量，當場詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作方法與條件加以記錄之。
3. 原料應使用公制計算、稱量，稱量容差 $\pm 3\%$ 。
4. 餡需配合製作數量表需求調製，不可剩餘。
5. 如經監評人員鑑定為嚴重過失者以「0」分計。

(三) 評分標準：

1. 評分注意事項
 - (1) 取消應檢資格，其總分以「0」分計之項目，與應檢須知規定相同。
 - (2) 嚴重缺點犯其中任何一項，其總分以「0」分計。
 - (3) 主要缺點扣分達配分或以上時，以「0」分計。
 - (4) 評分標準表(一)、(二)、(三)中有任一項以「0」分計，總分以「0」分計。

2. 評分標準表：分三大項

(1) 評分標準表(一)

工作態度與衛生習慣 20%：

項 目	說 明	配 分
<p>一、工作態度與衛生習慣</p>	<p>(一)嚴重缺點：凡有下列任一情形者，其總分以「0」分計。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.工作場所內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物。 2.工作前後未檢視用具及清洗用具者。 3.生熟原料或產品混合放置。 4.將原料、產品或器具直接接觸地面。 5.不服從評審人員糾正。 6.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>(二)主要缺點：凡有下列任一情形者一律扣5分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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（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.工作中桌面凌亂。 6.工作後未將器具歸位者。 7.廢棄物未分類存放者。 8.其他（請評審詳細註明原因）。 	<p>20分</p>

(2) 評分標準表(二)

製作技術 30%

項 目	說 明	配 分
二、製作技術	(一)嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其總分以「0」分計。 1.製作流程或操作條件未寫或寫的不合題意。 2.機械操作錯誤。 3.未符合題意 4.其他（請評審詳細註明原因）。 (二)主要缺點：凡有下列任一小項者扣 8 分。 1.手工或機械操作不熟練。 2.秤量器具使用不當。 3.製作條件會寫但不完整或寫錯。 4.操作過程中出現污染原料、產品之動作者。 5.其他（請評審詳細註明原因）。	30 分

(3) 評分標準表(三)

產品品質 50%：包括外部品質、內部品質等。

3. 每項考一種以上產品時祇要有一種產品扣分超過 40 分或不及格，即為不及格。

(四) 其他規定，現場說明。

(五) 一般性自備工具參考：可攜帶計算機、計時器、標貼紙、文具、尺、紙巾、衛生手套或口罩。

(六) 應檢人員工作服：依 P.4 圖示及說明，材質以棉、混紡或透氣排汗為宜。

(七) 應檢須知、已核准的自訂參考配方表可攜入考場，其他配方表不可攜入考場。

(七) 術科測試配題組合：

1.測試試題

分項編號	分項名稱	試題名稱
A	米粒類－飯粒型	01A.白米飯 (095-910301A) 02A.油 飯 (095-910302A) 03A.筒仔米糕 (095-910303A) 04A.台式肉粽 (095-910304A)
B	米粒類－粥品型	01B.八寶粥 (095-910301B) 02B.廣東粥 (095-910302B) 03B.海鮮粥 (095-910303B)
C	漿(粿)粉類－米漿型	01C.發 粿(095-910301C) 02C.碗 粿 (095-910302C) 03C.蘿蔔糕(095-910303C) 04C.芋頭糕 (095-910304C)
D	漿(粿)粉類——一般漿糰型	01D.芋粿巧 (095-910301D) 02D.湯 圓 (095-910302D) 03D.糰 糰 (095-910303D) 04D.甜年糕 (095-910304D)
F	熟粉類	01F.鳳片糕 (095-910301F) 02F.糕仔崙 (095-910302F) 03F.雪片糕 (095-910303F) 04F.豬油糕 (095-910304F) 05F.冰皮月餅(095-910305F)
G	膨發類—一般膨發類	01G.米花糖 (095-910301G)

2. 配題組合：

說明：1. 測試當日由應檢人推薦一人代表抽題組、製作數量及配題組合。

2. 抽籤順序如下：

(1) 上午場應檢人代表先抽 A、B(上、下午場)測試題組(例如：上午抽 A 組，下午則測試 B 組，反之類推)。

(2) 上、下午場應檢人代表須抽配題組合(共 4 組)及製作數量(共 3 支籤)，所有應檢人皆測試所抽出之配題組合及製作數量。

◎測試海鮮粥之應檢人，須再抽出二位加測白米飯。

3. 測試時間 3.5 小時(含寫製作報告表、產品製作、清潔等)。

選 項	第 1 項 (A 組)	第 1 項 (B 組)
配題 組合	A.米粒類--飯粒型 C.漿(粿)粉類—米漿型	B.米粒類--粥品型 C.漿(粿)粉類—米漿型
第 1 組	02A.油 飯 03C.蘿蔔糕	01B.八寶粥 03C.蘿蔔糕
第 2 組	03A.筒仔米糕 04C.芋頭糕	02B.廣東粥 02C.碗 粿
第 3 組	04A.台式肉粽 01C.發 粿	03B.海鮮粥 04C.芋頭糕
第 4 組	02A.油 飯 02C.碗 粿	02B.廣東粥 01C.發 粿

選 項 配 題 組 合	第 2 項 (A 組)	第 2 項 (B 組)
		A.米粒類--飯粒型 D.漿(粿)粉類—一般漿糰型
第 1 組	02A.油 飯 01D.芋粿巧	01B.八寶粥 01D.芋粿巧
第 2 組	03A.筒仔米糕 02D.湯 圓	02B.廣東粥 04D.甜年糕
第 3 組	04A.台式肉粽 04D.甜年糕	03B.海鮮粥 02D.湯 圓
第 4 組	02A.油 飯 03D.糰 糰	01B.廣東粥 03D.糰 糰

選 項 配 題 組 合	第 3 項 (A 組)	第 3 項 (B 組)
		F.熟粉類 G.膨發類一般膨發類
第 1 組	01F.鳳片糕 01G.米花糖	01F.鳳片糕 02F.糕仔畚
第 2 組	02F.糕仔畚 01G.米花糖	02F.糕仔畚 03F.雪片糕
第 3 組	03F.雪片糕 01G.米花糖	03F.雪片糕 04F.豬油糕
第 4 組	04F.豬油糕 01G.米花糖	04F.豬油糕 05F.冰皮月餅

(八) 製作報告表配方計算範例（可攜入考場）。

1. 範例：以原料在來米粉 200 公克，製作碗粿四碗。

2. 計算方法：

(1) 已知原料「在來米粉重量為 200 公克」。

(2) 計算時以在來米粉的總重量為 100%。

(3) 計算公式：各項材料重量 = 在來米粉重量 × 各項材料%。

	原 料 名 稱	%	計 算 方 法	公 克
米 漿 配 方	在 來 米 粉	100	200 公克×100%=	200
	太 白 粉	10	200 公克×10%=	20
	水	350	200 公克×350%=	700
	合 計	460	200 公克×460%=	920
調 配 料	沙 拉 油	10	200 公克×10%=	20
	紅 蔥 頭	3	200 公克×3%=	6
	香 菇 丁	5	200 公克×5%=	10
	絞 碎 豬 肉	30	200 公克×30%=	60
	碎 蘿 蔔 乾	25	200 公克×25%=	50
	蝦 米	4	200 公克×4%=	8
	味 精	1	200 公克×1%=	2
	鹽	2	200 公克×2%=	4
	香 油	2.5	200 公克×2.5%=	5
	胡 椒 粉	0.5	200 公克×0.5%=	1
配 方	醬 油	3	200 公克×3%=	6
	合 計	86	200 公克×86%=	172
裝 飾	鹹蛋黃(每碗半個)		1/2 個×4 碗=	2 個

貳、一、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試參考配方表

產 品 名 稱		產 品 名 稱		產 品 名 稱	
原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比

備註：本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印）

貳、二、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試製作報告表

應檢人姓名： _____ 准考證號碼： _____
 產品名稱： _____ 製作數量： _____

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作方法與條件
			<p style="text-align: center;">製成率=產品總重/原料總重×100%</p> <p style="text-align: center;">= _____ / _____ ×100%</p> <p style="text-align: center;">= _____ %</p>
合 計			

應檢人簽註出場時間與簽名：

參、技術士技能檢定中式米食加工丙級場地設備表(一)—基本設備

基本設備為每一試題皆需準備之設備

(每人份)

項目	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	台	1	附水槽及肘動式水龍頭
2	攪拌機	配置10~12公升或18~22公升攪拌缸各1，3/4Hp，附鉤狀、漿狀、鋼絲攪拌器及可附安全護網	台	1	
3	蒸籠	不鏽鋼或鋁製，直徑30公分或以上，瓦斯爐大小需配合蒸籠大小，附蒸鍋	組	1	
4	冷藏櫃(庫)	0°C~7°C H180×W120×D80cm或以上	台	1	共用
5	冷凍櫃(庫)	-20°C或以下 H180×W120×D80cm或以上	台	1	共用
6	電子秤	0.1公克~1公斤 (精度密0.1公克)	台	2	共用
		1公克~6公斤(或以上) (精密度1公克)	台	1	
7	溫度計	-10~110°C或150°C，不鏽鋼探針	支	1	共用
		電子式 (-20~400°C)	支	2	
8	瓦斯爐	單爐或雙爐	台	1	雙爐兩人共用
9	刮板	塑膠製	支	1	
10	砧板	長方型，塑膠製	個	1	
11	刀	不鏽鋼，切原料用	支	1	
12	麵刀	不鏽鋼	支	1	
13	麵粉刷	寬8~10公分	支	1	

14	羊毛刷	寬3~5公分	支	1	
15	粉篩	不鏽鋼20~30目直徑 30~36公分	個	1	
16	量杯	鋁或不鏽鋼，容量236毫升	個	1	量比重用
17	打蛋器	不鏽鋼直立式	支	1	
18	包餡匙	竹或不鏽鋼、長15~20公分	支	1	
19	炒鍋	直徑45公分以上，附鍋鏟、鍋蓋	個	1	
20	蒸籠布	細軟的綿布、不沾布或蒸飯巾	條	2	配合蒸籠規格， 可用代替品
21	稱量原料容器	鋁、塑膠盤或不鏽鋼盆、鍋	個	4	可用塑膠袋代替
22	不鏽鋼鍋	8~10公升及4-6公升，附蓋	組	1	
23	產品框	不鏽鋼網盤40x60公分左右	個	2	
24	時鐘	掛鐘，直徑30公分或以上，附時 針、分針、秒針	個	1	共用
25	清潔用具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	
26	烘手機	110V，自動或手動式	台	2	共用

附註：共同之基本設備及各題所附之專業設備，皆可以生產型設備或登記合格之生產工廠之場地與設備來考試，材料與製作數量按設備需求配合，且不可低於各試題材料表與製作數量表所列數量。

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—米粒類

一、試題名稱：飯粒型—白米飯(095-910301A)

二、完成時限：3.5 小時(含另外二種產品)

三、試題說明：

1. 以白米為原料，蒸煮成白米飯。
2. 使用蒸籠製作。

四、白米飯製作數量表(095-910301A)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以白米 500 公克，製作白米飯一份。
- (二) 以白米 550 公克，製作白米飯一份。
- (三) 以白米 600 公克，製作白米飯一份。

五、白米飯檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910301A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸籠		台	1	
2	容器	紙盒	個	2	
3	蒸飯巾	60公分正方形	條	1	可選用

六、白米飯檢定材料表(095-910301A)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	白米	良質粳米	公克	650	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—米粒類

一、試題名稱：飯粒型—油飯(095-910302A)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以長糯米為原料，配合蝦米、香菇、肉絲等副原料及調味料，經蒸熟之成品。

四、油飯製作數量表(095-910302A)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以原料長糯米 600 公克，製作油飯一份。
- (二) 以原料長糯米 650 公克，製作油飯一份。
- (三) 以原料長糯米 700 公克，製作油飯一份。

五、油飯檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910302A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	容器	耐熱 100℃ 以上，附蓋	個	2	可用附蓋紙盒代替
2	蒸飯巾	60 公分正方形	條	1	可選用

六、油飯檢定材料表(095-910302A)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糯米	長糯米	公克	750	
2	豬肉絲	冷凍或冷藏	公克	100	
3	香菇	乾貨	公克	20	
4	蝦米	乾貨，新鮮無異味	公克	20	
5	胡椒粉	市售品	公克	10	
6	油	食用液體油或精製豬油	公克	100	
7	紅蔥頭	鱗莖飽滿	公克	50	
8	醬油	市售品	公克	70	
9	食鹽	精製	公克	15	
10	味精	市售品	公克	5	
11	糖	細砂	公克	20	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—米粒類

一、試題名稱：飯粒型—筒仔米糕(095-910303A)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以圓糯米為主原料，配合香菇、絞碎豬肉、調味料等，用筒狀容器盛裝，經蒸熟之成品。

四、筒仔米糕製作數量表(095-910303A)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

(一) 以圓糯米 420 公克，製作筒仔米糕 7 個，反扣出放入容器。

(二) 以圓糯米 480 公克，製作筒仔米糕 8 個，反扣出放入容器。

(三) 以圓糯米 540 公克，製作筒仔米糕 9 個，反扣出放入容器。

五、筒仔米糕檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910303A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	筒仔容器	不銹鋼，內容量 250 毫升	個	12	可用同容量鋁箔代替
2	容器	耐熱 100℃ 以上，附蓋	個	5	可用附蓋紙盒代替

六、筒仔米糕檢定材料表(095-910303A)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糯米	圓糯米	公克	600	
2	紅蔥頭	鱗莖飽滿	公克	50	
3	香菇	乾貨	公克	30	
4	絞碎豬肉	新鮮或冷凍的五花絞肉	公克	300	
5	蝦米	乾貨，新鮮無異味	公克	15	
6	沙拉油	市售品	公克	100	
7	醬油	市售品	公克	50	
8	食鹽	精製	公克	10	
9	味精	市售品	公克	10	
10	香油	市售品	公克	10	
11	胡椒粉	市售品	公克	10	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—米粒類

一、試題名稱：飯粒型—台式肉粽(095-910304A)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以長糯米為主原料，經調理後，加入熟內餡(肉、香菇----等)，用粽葉包裹再經蒸或煮熟之成品。

四、台式肉粽製作數量表(095-910304A)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以長糯米 600 公克，製作台式肉粽 10 粒。
- (二) 以長糯米 660 公克，製作台式肉粽 11 粒。
- (三) 以長糯米 720 公克，製作台式肉粽 12 粒。

五、台式肉粽檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910304A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	剪刀	不銹鋼	支	1	

六、台式肉粽檢定材料表(095-910304A)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糯米	長糯米	公克	750	未泡水重
2	沙拉油	市售品	公克	100	
3	紅蔥頭	鱗莖飽滿	公克	30	
4	醬油	市售品	公克	60	
5	香油	市售品	公克	20	
6	食鹽	精製	公克	20	
7	味精	市售品	公克	20	
8	胡椒粉	市售品	公克	10	
9	五香粉	市售品	公克	10	
10	滷豬肉塊	滷熟的五花肉	公克	300	考場準備
11	鹹蛋黃	已去殼，冷凍	個	6	
12	滷香菇	滷熟的香菇	片	6	考場準備
13	粽葉	乾的麻竹葉	片	30	大小要一致
14	粽繩	藺草或棉線(20條一束)	束	1	任選一種

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—米粒類

一、試題名稱：粥品型—八寶粥(095-910301B)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以圓糯米為主原料，加入其他副原料一齊熬煮，並調整糖度為 $12\pm 2^\circ\text{Brix}$ 之黏稠粥品。

四、八寶粥製作數量表(095-910301B)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

(一) 以圓糯米 130 公克，製作八寶粥 2500~3000 公克，分裝於有蓋耐熱容器中。

(二) 以圓糯米 135 公克，製作八寶粥 2500~3000 公克，分裝於有蓋耐熱容器中。

(三) 以圓糯米 140 公克，製作八寶粥 2500~3000 公克，分裝於有蓋耐熱容器中。

五、八寶粥檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910301B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	糖度計	手持型，0~32°Brix	支	1	共用
2	長柄杓	不銹鋼長度30公分	支	1	
3	容器	容積500ml，耐熱100°C以上	個	6	可用附蓋紙盒代替

六、八寶粥檢定材料表(095-910301B)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糯米	圓糯米	公克	150	
2	桂圓肉	脫殼與子的桂圓肉	公克	40	
3	紅豆	乾貨	公克	30	
4	綠豆	乾貨	公克	30	
5	花生仁(熟)	已煮熟的脫皮花生仁	公克	40	
6	薏仁	熟	公克	40	
7	麥片	乾貨	公克	70	
8	紅棗	乾貨	公克	20	
9	糖	細砂或粗砂	公克	350	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—米粒類

一、試題名稱：粥品型—廣東粥(095-910302B)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以粳米熬煮成粥底（不可有完整米粒），並添加皮蛋與瘦肉及調味料，調製而成之成品。

四、廣東粥製作數量表(095-910302B)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以蓬來米 125 公克，製作廣東粥 1400~1800 公克，分裝於考場提供之 4 份容器中。
- (二) 以蓬來米 130 公克，製作廣東粥 1400~1800 公克，分裝於考場提供之 4 份容器中。
- (三) 以蓬來米 135 公克，製作廣東粥 1400~1800 公克，分裝於考場提供之 4 份容器中。

五、廣東粥檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910302B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	容器	容積 500ml, 耐熱 100°C 以上	個	4	可用附蓋紙盒代替

六、廣東粥檢定材料表(095-910302B)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	粳(白)米	蓬來米、良質米	公克	140	
2	腐竹	市售乾燥品	公克	20	
3	青蔥	生鮮市售品	公克	10	
4	嫩薑	生鮮市售品	公克	40	
5	食鹽	精製	公克	20	
6	味精	市售品	公克	10	
7	瘦肉	豬里脊肉或前後腿瘦肉	公克	80	每份 20 公克
8	皮蛋	市售品	個	2	每份半個

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—米粒類

一、試題名稱：粥品型—海鮮粥(095-910303B)

二、完成時限：3.5 小時(含另外二種產品)

三、試題說明：

1. 以白米飯及海鮮等副原料及調味料，製成之成品（需有完整米粒）。

四、海鮮粥製作數量表(095-910303B)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

(一) 以白米飯 200 公克，製作海鮮粥 2 份(每份約 400 公克)，分裝於容器中。

(二) 以白米飯 300 公克，製作海鮮粥 3 份(每份約 400 公克)，分裝於容器中。

(三) 以白米飯 400 公克，製作海鮮粥 4 份(每份約 400 公克)，分裝於容器中。

五、海鮮粥檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910303B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	容器	容積 500ml，耐熱 100℃以上	個	6	可用附蓋紙盒代替

六、海鮮粥檢定材料表(095-910303B)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	白米飯	粳米	公克	450	
2	蝦仁	冷凍市售品	公克	60	
4	蟹腳肉	冷凍市售品	公克	60	
5	食鹽	精製	公克	20	
6	味精	市售品	公克	10	
7	薑絲	生鮮市售品(嫩)	公克	40	
8	米酒	市售品	公克	50	
9	青蔥	生鮮市售品	公克	10	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿粿(粉)類

一、試題名稱：米漿型—發粿(095-910301C)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

- 1.以秈米（在來米）粉為主原料，經加工蒸熟後，表面至少有三瓣自然裂口之成品。
- 2.低筋麵粉用量不可大於秈米（在來米）粉的 40%。

四、發粿製作數量表(095-910301C)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以秈米（在來米）粉 300 公克，製作發粿 5 個。
- (二) 以秈米（在來米）粉 360 公克，製作發粿 6 個。
- (三) 以秈米（在來米）粉 420 公克，製作發粿 7 個。

五、發糶檢定場地設備表(095-910301C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸碗	瓷碗或耐熱+120℃以上之無毒材質碗，容積 200~250 毫升	個	10	

六、發糶檢定材料表(095-910301C)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	秈米(在來米)粉	市售在來米粉	公克	450	建議用水磨乾粉
2	麵粉	低筋	公克	180	
3	糖	細砂或二砂	公克	450	
4	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	25	建議採用月光牌

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿粿(粉)類

一、試題名稱：米漿型—碗粿(095-910301C)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以秈米（在來米）粉為主原料，經適度糊化分裝後，放入調理好的副原料，經蒸熟後粿表面平坦之成品。

四、碗粿製作數量表(095-910301C)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

(一) 以秈米（在來米）粉 300 公克，製作碗粿 6 份。

(二) 以秈米（在來米）粉 350 公克，製作碗粿 7 份。

(三) 以秈米（在來米）粉 400 公克，製作碗粿 8 份。

五、碗粿檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910301C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸碗	瓷碗或耐熱+120℃以上之無毒材質碗，容積 200~250 毫升	個	10	

六、碗粿檢定材料表(095-910301C)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	秈米(在來米)	市售品	公克	450	
2	澱粉	木(樹)薯澱粉或馬鈴薯澱粉	公克	60	
3	香菇	乾貨	公克	30	
4	絞碎豬肉	新鮮或冷凍絞肉	公克	200	
5	碎蘿蔔乾	絞碎的蘿蔔乾	公克	60	
6	蝦米	乾貨，新鮮無異味	公克	30	
7	沙拉油	市售品	公克	80	
8	紅蔥頭	鱗莖飽滿	公克	40	
9	食鹽	精製	公克	20	
10	味精	市售品	公克	10	
11	醬油	市售品	公克	20	
12	香油	市售品	公克	20	
13	胡椒粉	市售品	公克	5	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿粿(粉)類

一、試題名稱：米漿型—蘿蔔糕(095-910302C)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以秈米（在來米）粉和白蘿蔔為主原料，經適度糊化，裝入模具後，經蒸熟後粿體表面平坦之成品。

四、蘿蔔糕製作數量表(095-910302C)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

(一) 以秈米（在來米）粉 400 公克，製作蘿蔔糕 4 個。

(二) 以秈米（在來米）粉 420 公克，製作蘿蔔糕 4 個。

(三) 以秈米（在來米）粉 440 公克，製作蘿蔔糕 4 個。

五、蘿蔔糕檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910302C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸盤	不銹鋼，容量 500~600 公克	個	4	可用同規格鋁箔盒代替
2	刨絲器	不銹鋼粗孔式	支	1	
3	刨皮刀	不銹鋼	支	1	

六、蘿蔔糕檢定材料表(095-910302C)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	秈米(在來米)粉	市售品	公克	450	建議用水磨乾粉
2	白蘿蔔	新鮮白蘿蔔連皮	公克	450	
3	蝦米	乾貨，新鮮無異味	公克	20	
4	香菇	乾貨	公克	20	
5	白糖	細砂	公克	70	
6	食鹽	精製	公克	30	
7	味精	市售品	公克	30	
8	香油	市售品	公克	30	
9	胡椒粉	市售品	公克	5	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿粿(粉)類

一、試題名稱：米漿型—芋頭糕(095-910303C)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

以秈米（在來米）粉和芋頭為主原料，經適度糊化，裝入模具後，經蒸熟後粿體表面平坦之成品。

四、芋頭糕製作數量表(095-910304C)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

(一) 以秈米（在來米）粉 400 公克，製作芋頭糕 4 個。

(二) 以秈米（在來米）粉 420 公克，製作芋頭糕 4 個。

(三) 以秈米（在來米）粉 440 公克，製作芋頭糕 4 個。

五、芋頭糕檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910303C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸盤	不銹鋼，容量 500~600 公克	個	4	可用同規格鋁箔盒代替
2	刨絲器	不銹鋼粗孔式	支	1	

六、芋頭糕檢定材料表(095-910303C)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	秈米粉	市售品在來米粉	公克	450	建議用水磨乾粉
2	芋頭	新鮮檳榔芋連皮	公克	450	
3	蝦米	乾貨，新鮮無異味	公克	50	
4	白糖	細砂	公克	70	
5	食鹽	精製	公克	30	
6	味精	市售品	公克	30	
7	香油	市售品	公克	30	
8	胡椒粉	市售品	公克	5	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿粿(粉)類

一、試題名稱：一般漿糰型—芋粿巧(095-910301D)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以米穀粉為主原料，配合芋頭與蝦米等調配料調製的漿糰，經整型及蒸熟之成品。
2. 可使用攪拌機製作漿糰。

四、芋粿巧製作數量表(095-910301D)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以〔總米穀粉量(糯米粉+粳米粉)〕400 公克，製作芋粿巧 24 個。
- (二) 以〔總米穀粉量(糯米粉+粳米粉)〕450 公克，製作芋粿巧 27 個。
- (三) 以〔總米穀粉量(糯米粉+粳米粉)〕500 公克，製作芋粿巧 30 個。

五、芋粿巧檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910301D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	刨絲器	不銹鋼粗孔式	支	1	
2	容器	耐熱 100℃ 以上，外緣長 20 公分，寬 15 公分，附蓋	個	4	可用有蓋紙盒代替

六、芋粿巧檢定材料表(095-910301D)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	圓糯米粉	市售品	公克	400	建議用水磨乾粉
2	秈米粉	市售品在來米粉	公克	300	建議用水磨乾粉
3	芋頭	新鮮檳榔芋連皮	公克	500	
4	蝦米	乾貨，新鮮無異味	公克	40	
5	沙拉油	市售品	公克	100	
6	紅蔥頭	市售品	公克	40	
7	食鹽	精製	公克	20	
8	味精	市售品	公克	20	
9	香油	市售品	公克	20	
10	醬油	市售品	公克	20	
11	胡椒粉	市售品	公克	5	
12	五香粉	市售品	公克	5	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿粿(粉)類

一、試題名稱：一般漿糰型—湯圓(095-910302D)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以糯米粉為主原料，加水調製成漿糰，經包餡整成圓形後煮熟之成品。
2. 可使用攪拌機製作漿糰。

四、湯圓製作數量表(095-910302D)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以圓糯米粉 500 公克，製作湯圓 35 個（皮：餡=5：2），並取出 10 個煮熟後評分。
- (二) 以圓糯米粉 530 公克，製作湯圓 37 個（皮：餡=5：2），並取出 10 個煮熟後評分。
- (三) 以圓糯米粉 560 公克，製作湯圓 39 個（皮：餡=5：2），並取出 10 個煮熟後評分。

五、湯圓檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910302D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	漏杓	不銹鋼	支	1	
2	容器	耐熱 100°C 以上，外緣長 20 公分，寬 15 公分，附蓋	個	2	可用有蓋紙盒代替

六、湯圓檢定材料表(095-910302D)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	圓糯米粉	市售品	公克	600	建議用水磨乾粉
2	油	沙拉油	公克	70	
3	含油烏豆沙		公克	500	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰型—糰糰(095-910303D)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以糯米粉為主原料，先製成熟漿糰，再經適當攪拌後，包餡整型成圓形之成品。
2. 可使用攪拌機等機械製作。

四、糰糰製作數量表(095-910303D)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以糯米粉 300 公克製作糰糰 16 個(每個重約 50 公克，皮：餡=3:2)。
- (二) 以糯米粉 330 公克製作糰糰 18 個(每個重約 50 公克，皮：餡=3:2)。
- (三) 以糯米粉 360 公克製作糰糰 20 個(每個重約 50 公克，皮：餡=3:2)。

五、糰糰檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910303D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	容器	耐熱 100°C 以上，外緣長 20 公分，寬 15 公分，附蓋	個	2	可用附蓋紙盒代替

六、糰糰檢定材料表(095-910303D)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糯米粉	市售品，圓糯	公克	400	建議用水磨乾粉
2	糖	細砂或特砂	公克	200	
3	麥芽糖	84±2°Brix ^o	公克	100	
4	油	沙拉油	公克	50	
5	含油烏豆沙		公克	500	
6	澱粉	熟太白粉	公克	100	防黏用

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—漿(粿)粉類

一、試題名稱：一般漿糰型—甜年糕(095-910304D)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以糯米粉為主原料，製成粉漿，倒入模內，經蒸熟之成品。
2. 可使用攪拌機等機械製作。

四、甜年糕製作數量表(095-910304D)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以糯米粉 450 公克製作甜年糕 3 個。
- (二) 以糯米粉 500 公克製作甜年糕 3 個。
- (三) 以糯米粉 600 公克製作甜年糕 4 個。

五、甜年糕檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910304D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	模 型	鋁或不銹鋼直徑 13 公分(5 吋)×高 4 公分	個	5	可用同規格鋁箔盒替代品

六、甜年糕檢定材料表(095-910304D)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材 料 規 格	單 位	數 量	備 註
1	糯 米 粉	市售品(圓糯)	公克	650	建議用水磨乾粉
2	糖	細砂或二砂	公克	650	
3	油	液體油(沙拉油)	公克	100	
4	粳 米 粉	市售品(蓬來米粉)	公克	200	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—熟粉類

一、試題名稱：鳳片糕(095-910301F)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以鳳片粉（烘炒熟的圓糯米粉）為主原料，加糖漿調製成的粉糰為皮，經包餡後以模型壓製成型之成品。
2. 可使用攪拌機製作粉糰。

四、鳳片糕製作數量表(095-910301F)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以鳳片粉 300 公克，製作鳳片糕 6 個，(皮:餡=3:1)。
- (二) 以鳳片粉 350 公克，製作鳳片糕 7 個，(皮:餡=3:1)。
- (三) 以鳳片粉 400 公克，製作鳳片糕 8 個，(皮:餡=3:1)。

五、鳳片糕檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910301F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	紅龜印模	木或塑膠製，有龜型之印模	支	1	
2	抗黏紙	長 15 公分寬 10 公分	張	10	

六、鳳片糕檢定材料表(095-910301F)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	鳳片粉	烘炒熟的圓糯米粉	公克	450	
2	糖	細砂	公克	450	
3	麥芽糖	84±2°Brix°	公克	200	
4	香蕉油	食品級	公克	5	
5	食用紅色素	食用紅色 6 號	公克	5	
6	含油烏豆沙		公克	450	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—熟粉類

一、試題名稱：糕仔崙(095-910302F)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以烘炒熟的圓糯米粉或蓬來米粉為主原料，加糕仔糖與綠豆粉等調味料拌勻、過篩後，經成型蒸熟之成品。
2. 可使用攪拌機製作。

四、糕仔崙製作數量表(095-910302F)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以總熟粉量(含綠豆粉)500 公克，製作糕仔崙 8 個。
- (二) 以總熟粉量(含綠豆粉)550 公克，製作糕仔崙 9 個。
- (三) 以總熟粉量(含綠豆粉)600 公克，製作糕仔崙 10 個。

五、糕仔崙檢定場地設備表(095-910302F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸盤	圓型，底有孔，高 2 公分，直徑 10.5 公分	個	12	糕仔崙專用

六、糕仔崙檢定材料表(095-910302F)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	熟圓糯米粉	熟的圓糯米粉	公克	500	
2	熟蓬來米粉	熟的蓬來米粉	公克	500	
3	糕仔糖	發酵過的糖粉	公克	800	可自備使用
4	鹽	精製	公克	10	
5	液體油	豬油或沙拉油	公克	20	
6	綠豆粉	烘炒熟的綠豆粉	公克	200	
7	墊紙	10.5 公分圓型白紙	張	15	配合蒸盤直徑，可自備

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—熟粉類

一、試題名稱：雪片糕(095-910303F)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以熟的圓糯米粉或蓬來米粉為主原料，加糖、油等拌勻、過篩後，經裝模成型蒸熟後，再切成薄片之成品。
2. 可使用攪拌機製作。

四、雪片糕製作數量表(095-910303F)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以總熟粉量 450 公克，製作雪片糕一盤(切成四條)，並取出一條切成薄片評分。
- (二) 以總熟粉量 480 公克，製作雪片糕一盤(切成四條)，並取出一條切成薄片評分。
- (三) 以總熟粉量 500 公克，製作雪片糕一盤(切成四條)，並取出一條切成薄片評分。

五、雪片糕檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910303F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	蒸盤	不銹鋼，長 25×寬 20×高 5 公分	個	1	
2	容器	耐熱 100℃ 以上，外緣長 20 公分，寬 15 公分，附蓋	個	3	可用有蓋紙盒代替

六、雪片糕檢定材料表(095-910303F)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	熟圓糯米粉	熟的圓糯米粉	公克	500	
2	熟蓬來米粉	熟的蓬來米粉	公克	300	
3	轉化糖漿	淺色轉化糖漿	公克	200	可自備糕仔糖使用
4	糖粉	市售品	公克	500	
5	液體油	豬油或沙拉油	公克	120	
6	熟黑芝麻	炒或烤熟	公克	30	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—熟粉類

一、試題名稱：豬油糕(095-910304F)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

1. 以熟的圓糯米粉為主原料，加糖、油等材料拌勻、過篩後，經壓模成型蒸熟後之成品。
2. 可使用攪拌機製作。

四、豬油糕製作數量表(095-910304F)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以熟的糯米粉 200 公克，製作豬油糕 20 個(每個重量約 30 公克)。
- (二) 以熟的糯米粉 250 公克，製作豬油糕 25 個(每個重量約 30 公克)。
- (三) 以熟的糯米粉 280 公克，製作豬油糕 28 個(每個重量約 30 公克)。

五、豬油糕檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910304F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	豬油糕印模	木製印模	支	1	可用單印模代替
2	容器	耐熱 100℃ 以上，外緣長 20 公分，寬 15 公分，附蓋	個	4	可用有蓋紙盒代替

六、豬油糕檢定材料表(095-910304F)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糯米粉	市售熟糯米粉(鳳片粉)	公克	350	
2	精製豬油	市售品	公克	200	
3	細花生粉	市售品	公克	200	
4	糖粉	市售品	公克	400	
5	蓬來米粉	市售品熟蓬來米粉(糕仔粉)	公克	100	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—熟粉類

一、試題名稱：冰皮月餅(095-910305F)

二、完成時限：3.5 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 以熟糕粉為原料，加入調配料等製成糕糰，經包餡後壓模成型之成品。
2. 可使用攪拌機。

四、冰皮月餅製作數量表(095-910305F)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以 200 公克糕仔粉製作每個重 90~95 公克（皮：餡=1:2）冰皮月餅 20 個，剩下的糕糰需繳回評分。
- (二) 以 220 公克糕仔粉製作每個重 90~95 公克（皮：餡=1:2）冰皮月餅 20 個，剩下的糕糰需繳回評分。
- (三) 以 240 公克糕仔粉製作每個重 90~95 公克（皮：餡=1:2）冰皮月餅 20 個，剩下的糕糰需繳回評分。

五、冰皮月餅檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910305F)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	月餅模	經表面塗覆處理之木或鋁製，容積 2.5 兩。	支	1	
2	手套	乳膠製	雙	1	可自備

六、冰皮月餅檢定材料表(095-910305F)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糕仔粉	烘炒熟之圓糯米粉或粳米粉	公克	400	含防黏粉
2	糖粉	市售	公克	300	
3	油脂	奶油或雪白油	公克	150	
4	香料	香蘭（斑蘭、翠露）	公克	10	
5	含油烏豆沙		公克	1300	

肆、技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試試題—膨發類

一、試題名稱：一般膨發類—米花糖(095-910301G)

二、完成時限：3.5 小時(含另外一種產品)

三、試題說明：

- 1.以圓糯米或粳米（蓬來米）製成之米乾為主原料，經油炸成米花，再與適當濃度的糖漿及配料混勻，壓緊切塊之產品。
2. 油炸時可選用油炸機或其他油炸設備。

四、米花糖製作數量表(095-910301G)

使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。

- (一) 以米乾 550 公克，製作米花糖 1 盤(切成 8x5 公分之小塊)。
- (二) 以米乾 580 公克，製作米花糖 1 盤(切成 8x5 公分之小塊)。
- (三) 以米乾 600 公克，製作米花糖 1 盤(切成 8x5 公分之小塊)。

五、米花糖檢定場地設備表(二)—專業設備(095-910301G)

(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	台	1	選用
2	油炸網篩	不銹鋼，細網孔，附把手	隻	1	
3	拌鍋	直徑 50~60 公分(含鍋鏟)	個	1	可用攪拌缸代替
4	平盤	長 40 × 寬 30× 高 3 公分	個	1	

六、米花糖檢定材料表(095-910301G)

應檢人需以本表材料及數量自由選用制定配方

(每人份)

編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	米乾	蒸熟乾燥之圓糯米或蓬來米	公克	650	
2	白砂糖		公克	500	
3	麥芽糖	84±2°Brix ^o	公克	300	
4	鹽	精製	公克	20	
5	液體油	豬油或沙拉油	公克	80	
6	油蔥酥	市售品，油炸	公克	80	
7	油炸油	市售品，油炸專用油	公克	3000	共用

伍、技術士技能檢定中式米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
08：00—08：30	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.應檢人報到完成。	
08：30—09：00	1.應檢人推派代表抽題及工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
09：00—12：30	上午場測試	測試時間 3.5 小時
12：30—13：00	1.監評人員進行成品評審 2.應檢人報到完成。 3.監評人員休息用膳時間	
13：00—13：30	1.應檢人推派代表抽題及工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
13：30—17：00	下午場測試	測試時間 3.5 小時
17：00—17：30	監評人員進行成品評審	
17：30—	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。