



# 技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試應檢參考資料

## 目 錄

### 第二部份

壹、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試應檢須知.....	1~11
貳、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科指定參考配方表.....	12
參、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試製作報告表.....	13
肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表—麵包項.....	14~25
伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表—西點蛋糕項.....	26~49
陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表—餅乾項.....	50~61
柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表—烘焙伴手禮項.....	62~78
捌、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試評分表.....	79~80
玖、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試時間配當表.....	81~82

## 壹、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科應檢須知 (考生請攜帶本應檢須知至術科測驗考場)

### 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，違者以零分計。
- (二) 應檢人應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，其成績以「缺考」計。
- (三) 進場時，應出示學科准考證、術科檢定測驗通知單、身份證明文件及考題之參考配方表，並接受監評人員檢查。
- (四) 檢定使用之原料、設備、機具請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (五) 應檢人依據檢定位置號碼就檢定位置，並應將術科檢定測驗通知單及身份證明文件置於指定位置，以備核對。
- (六) 應檢人應聽從並遵守監評人員講解規定事項。
- (七) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (八) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (九) 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) 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。
- (十一) 檢定進行中，應檢人員因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十二) 檢定時間內，應檢人員需將製作報告表與所有產品放置墊牛皮紙之產品框內，並親自送繳評審室，結束時監評人員針對逾時應檢人員，需在其未完成產品之製作報告表上註明『未完成』，並由應檢人員簽名確認。
- (十三) 應檢人員離場前應完成工作區域之清潔(清潔時間不包括在檢定時間內)，並由場地服務人員點收機具及蓋確認章。
- (十四) 試場內外如發現有擾亂考試秩序、冒名頂替或影響考試信譽等情事，其情節

重大者，得移送法辦。

(十五)應檢人員有下列情形之一者，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，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。
2. 互換半成品、成品或製作報告表。
3. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
4. 故意損壞機具、設備者。
5. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。

(十六)應檢人員有下列情形之一者，該項產品以零分計：

1. 檢定時間視考題而定，超過時限未完成者。
2. 每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3. 成品形狀或數量或其他與題意不合者（題意含特別規定）
4. 成品重量不符規定者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5. 成品平均重量不符規定者，平均重量以取該項成品 20%之重量平均值。  
(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6. 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7. 成品不良率超過 20%(>20%)(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
8. 使用別人機具或烤爐者。
9. 經三位監評人員鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
10. 每種產品評分項目分：工作態度與衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

(十七)每種產品得分均需在 60 分以上始得及格。

(十八)未盡事項，依「技術士技能檢定作業及試場規則」相關規定辦理。

## 二、專業性應檢須知

(一) 術科應檢者可自行選擇下列四類項中之二類項應檢，每類項有七至十四種產品，測試前由單雙數各應檢人員(或監評長)推介一人代表抽出一支組合籤(單號組先抽，抽出後回覆籤筒，再換雙號組抽)，再由監評長抽一種數量籤以供測驗。抽測之產品需在規定時限內製作完成。

1. 麵包類
2. 西點蛋糕類
3. 餅乾類
4. 烘焙伴手禮類

(二) 依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。(應檢人服裝圖示及說明如附圖)

(三) 製作說明：

1. 應檢人進場僅可攜帶第 10 頁之「指定參考配方表」(本表可至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表)。
2. 製作報告表請使用藍(黑)色原子筆書寫，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比(烘焙百分比或實際百分比皆可)、重量，經監評人員審查無誤後，始得進入術科測試場地製作。
3. 應檢人依製作報告表所列配方量秤料，並將製作程序加以記錄之。
4. 配方材料計算時，除依試題規定外，試題規定為麵糰(糊)重時，損耗不得超過 10%，試題規定為成品重時，損耗不得超過 20%，製作時應以題目規定之重量製作之。(題目為「使用」者可計算損耗，題目為「限用」者不得計算損耗)

(四) 評分標準：

1. 工作態度與衛生習慣：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工具清理情形。(如附表)
2. 配方制定：包括配方、計算、原料秤量及製作報告單填寫，需使用公制單位。(參考製作報告表審查要項)

3. 操作技術：包括秤料、攪拌、成型、烤焙與裝飾等流程之操作熟練程度。
  4. 產品外觀品質：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烤焙均勻程度及裝飾等。
  5. 產品內部品質：包括內部組織、質地、風味及口感等。
- (五) 其他規定，現場說明。
- (六) 一般性自備工具參考：電算機、計時器及文具，其他不得攜入試場。



基於食品衛生安全及專業形象考量，依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。（應檢人服裝圖示及說明如附圖）



備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡。

附表：工作態度與衛生習慣

項 目	說 明
工作態度與衛生習慣	<p>※凡有下列各情形之任一小項者扣 6 分，二小項者扣 12 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項以零分計。</p> <p>(一) 工作態度：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 不愛惜原料、用具及機械。</li> <li>2. 不服從監評人員糾正。</li> </ol> <p>(二) 衛生習慣：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 指甲過長、塗指甲油。</li> <li>2. 戴帶手錶或飾物。</li> <li>3. 工作前未洗手。</li> <li>4. 用手擦汗或鼻涕。</li> <li>5. 未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。</li> <li>6. 工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。</li> <li>7. 隨地丟廢棄物。</li> <li>8. 工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。</li> <li>9. 工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。</li> <li>10. 將盛裝原料或產品之容器放在地上。</li> </ol>

製作報告審查要項：

1. 材料重量計算需計算損耗。
2. 容許誤差需在規定範圍內。
3. 每個配方的材料百分比與重量之比例需一致。
4. 三種產品之配方制定未於一小時內經監評人員審查無誤（可重覆制定），其配方制定項為零分。
5. 配方制定未經審查合格前，不得離開考場，離開考場以棄權論。

(七) 應檢人用試題名稱及說明：

1. 麵包類項：（測驗三種產品，時間 6 小時）

(1) A 題：不帶蓋雙峰紅豆土司

(2) B 題：沙菠蘿麵包

★沙菠蘿即顆粒狀糖麵。

內餡為奶酥餡。

(3) C 題：墨西哥麵包

★內餡為奶酥餡。

(4) D 題：半月型牛角麵包

★本品為裹油類麵包

(5) E 題：菠蘿甜麵包

(6) F 題：起酥甜麵包

(7) G 題：帶蓋含全麥粉土司

(8) H 題：帶蓋白土司

(9) I 題：辮子麵包

(10) J 題：三辮丹麥土司

2. 西點蛋糕類項：（測驗三種產品，時間 6 小時）

(1) A 題：玫瑰花戚風裝飾蛋糕

(2) B 題：巧克力海綿屋頂蛋糕

★屋頂蛋糕即三角形蛋糕

成品淋嘉納錫(GANACHE)巧克力(考生自製)

蛋糕體以全蛋打法製作

(3) C 題：水浴蒸烤乳酪蛋糕

★襯底蛋糕由主辦單位提供

(4) D 題：棋格雙色蛋糕

★蛋糕本體為麵糊類

- (5) E 題：水果蛋糕
- (6) F 題：虎皮戚風蛋糕捲
- (7) G 題：裝飾海綿蛋糕
- (8) H 題：巧克力慕斯

★本慕斯底層採用巧克力海綿蛋糕體（考生自製）

巧克力圍邊

- (9) I 題：蘋果塔

★成品冷卻後淋洋菜凍，凝固劑為洋菜粉

蘋果切成薄片排列於產品表面再進爐烤焙

- (10) J 題：雙皮核桃塔

★上表皮與圍邊全部採用塔皮製作

內餡以核桃為主，製作牛奶糖（焦糖）當結著劑

- (11) K 題：三層式乳酪慕斯

★底層為餅屑皮，中層為乳酪慕斯夾心水果醬，上層為釋迦頭形海綿蛋糕

- (12) L 題：奶酥皮水果塔

★塔皮塗抹巧克力並包含布丁餡、鮮奶油、及水果之裝飾。

- (13) M 題：裝飾鬆餅

★充填或裝飾原料有布丁餡、果醬

- (14) N 題：小藍莓慕斯

★底部及圍邊採用連續式指形蛋糕餅

### 3.餅乾類項：（測驗三種產品，時間 6 小時）

- (1) A 題：巧克力披覆甜餅乾
- (2) B 題：長條狀鬆餅
- (3) C 題：果醬夾心蛋糕餅
- (4) D 題：裝飾薑餅

★製作模形薑餅，用蛋白糖或巧克力裝飾。（蛋白糖由考生自製）

- (5) E 題：雙色冰箱小西餅
- (6) F 題：全麥蘇打夾心餅乾
- (7) G 題：裝飾奶油小西餅

4. 烘焙伴手禮類項：（測驗三種產品，時間 6 小時）

- (1) A 題：花蓮薯
- (2) B 題：地瓜茶餅
- (3) C 題：芋頭酥
- (4) D 題：奶油酥餅
- (5) E 題：冬瓜酥
- (6) F 題：Q 餅
- (7) G 題：香蕉酥
- (8) H 題：蜂蜜口味牛舌餅
- (9) I 題：竹塹餅
- (10) J 題：肚臍餅
- (11) K 題：芒果口味桃山餅
- (12) L 題：金桔口味水果餅

（八）測驗產品組合

1. 麵包、西點蛋糕類項：（例：(A) (AM)）

（麵包）（西點蛋糕）

- (1) (A) (AM)    (2) (B) (BK)    (3) (C) (CI)    (4) (D) (EN)    (5) (E) (CJ)
- (6) (F) (DL)    (7) (G) (AM)    (8) (H) (CH)    (9) (I) (FN)    (10) (J) (FJ)



(九) 抽籤規定：

- 1.承辦單位依上述製作十種每類項產品組合籤，由單雙數應檢人員各推介一人代表抽取一支組合籤。
- 2.數量籤由每場監評抽出決定，並於應檢人進入考場時公佈。

(十) 測驗完畢收回成品時同時需收回試題及製作報告表。



貳、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科指定參考配方表

應檢人姓名 \_\_\_\_\_ 術科測驗號碼： \_\_\_\_\_

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

註：1.本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料則配方制定該大項以零分計。（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－07700 烘焙食品配方表區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表）

2. 題目為麵糰(糊)重之損耗不得超過 10%，題目為成品之損耗不得超過 20%。

參、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試製作報告表

應檢人姓名：\_\_\_\_\_ 術科測驗號碼：\_\_\_\_\_

(一) 試題名稱：\_\_\_\_\_

(二) 製作報告表

原 料 名 稱	百 分 比	重 量 ( 公 克 )	製 作 程 序 及 條 件

## 肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表—麵包項

### 麵包項 A (077-1090201A)

#### 一、麵包項 A 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：不帶蓋雙峰紅豆土司 (077-1090201A)

1. 製作每個成品重  $450\pm 20$  公克 (對麵粉內含 50%蜜紅豆粒) 不帶蓋雙峰紅豆土司 3 條。
2. 製作每個成品重  $450\pm 20$  公克 (對麵粉內含 50%蜜紅豆粒) 不帶蓋雙峰紅豆土司 4 條。
3. 製作每個成品重  $450\pm 20$  公克 (對麵粉內含 50%蜜紅豆粒) 不帶蓋雙峰紅豆土司 5 條。

##### (三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 紅豆粒需加入攪拌缸中與麵糰攪拌。
3. 攪拌前，蜜紅豆粒量必須經由監評人員確認並蓋確認章。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品頂峰高度未高出烤模高度 2 公分以上，或側腰凹陷處小於模具寬度 80%，或底部中空深度超過 3 公分以上，或表面破裂超過 10%，或兩峰高度差距超過 2 公分以上。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	糖	細砂糖
3	紅豆粒	蜜紅豆粒
4	碎冰	
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
7	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
8	奶粉	脫脂或全脂
9	鹽	精鹽
10	乳化劑	麵包專用

肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
－麵包項 B (077-1090201B)

一、麵包項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：沙菠蘿麵包 (077-1090201B)

1. 製作每個成品重  $95\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 沙菠蘿麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $95\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 沙菠蘿麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $95\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 沙菠蘿麵包 32 個。

(三) 特別規定：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 沙菠蘿即顆粒狀糖麵。
3. 麵糰：奶酥餡：糖麵為 4：2：1。
4. 餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
5. 取成品數量 20% 秤重，每個平均重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：成品高度未達 5 公分，或底部直徑未達 10 公分，或沙菠蘿呈砂質狀或塊狀，或沙菠蘿覆蓋面積未達 80%，或內餡乾硬，或內餡外溢 (即底部或表面可看到內餡)。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	碎冰	
3	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
4	奶粉	脫脂或全脂
5	糖	糖粉
6	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
7	糖	細砂糖
8	鹽	精鹽
9	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
10	乳化劑	麵包專用

肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
－麵包項 C (077-1090201C)

一、麵包項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：墨西哥麵包 (077-1090201C)

1. 製作每個成品重  $110\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 之墨西哥麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $110\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 之墨西哥麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $110\pm 5$  公克 (包奶酥餡) 之墨西哥麵包 32 個。

(三) 特別規定：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 麵糰：奶酥餡：墨西哥麵糊為 2：1：1。
3. 餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
4. 取成品數量 20% 秤重，每個平均重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
5. 有下列情形之一者，以不良品計：成品高度未達 4.5 公分，或底部直徑(麵包本體)未達 10 公分，或墨西哥表面裝飾覆蓋面積未達 80%，或內餡乾硬，或內餡外溢 (即底部或表面可看到內餡)。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
3	碎冰	
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	糖	細砂糖
6	奶粉	脫脂或全脂
7	糖	糖粉
8	麵粉	低筋
9	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
10	鹽	精鹽
11	乳化劑	麵包專用
12	香草香料	香草精、香草粉

肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—麵包項D (077-1090201D)

一、麵包項D數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

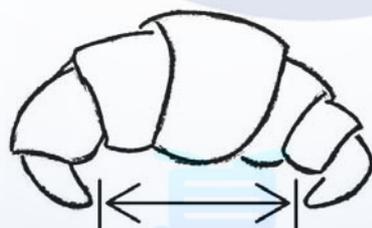
(二) 試題名稱及編號：半月型牛角麵包 (077-109201D)

1. 製作每個成品重  $40\pm 5$  公克之牛角麵包 28 個。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:30)
2. 製作每個成品重  $40\pm 5$  公克之牛角麵包 30 個。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:30)
3. 製作每個成品重  $40\pm 5$  公克之牛角麵包 32 個。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:30)

(三) 特別規定：

1. 應檢人整形後、最後發酵前麵糰重量，須經監評人員評核並蓋確認章。
2. 裹油後麵皮嚴重破裂者(監評人員需於製作過程中評定)，以零分計。
3. 剩餘麵糰不得超過 20%，否則以零分計。
4. 取成品數量 20% 秤重，每個平均重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
5. 有下列情形之一者，以不良品計：成品外觀無捲三捲以上（三層以上），或成品兩角未分開，或成品兩角內側距離大於 5 公分，或成品高度低於 4.5 公分，或無明顯層次，或未發酵麵皮厚度超過 0.3 公分。

圖例說明：



兩角內側測量距離

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	裹入油脂	片狀人造奶油
3	碎冰	
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
6	糖	細砂糖
7	奶粉	脫脂或全脂
8	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
9	鹽	精鹽

肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
－麵包項E（077－1090201E）

一、麵包項E數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：菠蘿甜麵包（077－109201E）

1. 製作每個成品重  $100\pm 5$  公克（包奶酥餡）之菠蘿甜麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $100\pm 5$  公克（包奶酥餡）之菠蘿甜麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $100\pm 5$  公克（包奶酥餡）之菠蘿甜麵包 32 個。

(三) 特別規定：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 麵糰：奶酥餡：菠蘿皮 = 2.5 : 1 : 1。
3. 餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
4. 表面不得使用模具或工具切割，須刷蛋黃液，否則以零分計。
5. 取成品數量 20% 秤重，每個平均重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：成品高度未達 4.5 公分，或底部直徑未達 10 公分，或菠蘿皮過於堅韌如餅皮，或菠蘿皮脫落超過 20%，或菠蘿皮裂紋未超過 20%，或菠蘿皮覆蓋面積未達 80%，或內餡乾硬或外溢（即底部或表面可看到內餡）。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
3	糖	糖粉
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	碎冰	
6	奶粉	脫脂或全脂
7	糖	細砂糖
8	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
9	改良劑	
10	乳化劑	麵包專用
11	鹽	精鹽

肆、技術士技能檢定乙級烘焙食品術科試題數量表  
—麵包項 F (077-1090201F)

一、麵包項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：起酥甜麵包 (077-1090201F)

1. 製作每個成品重  $90\pm 10$  公克（包蜜紅豆粒）之起酥甜麵包 28 個。
2. 製作每個成品重  $90\pm 10$  公克（包蜜紅豆粒）之起酥甜麵包 30 個。
3. 製作每個成品重  $90\pm 10$  公克（包蜜紅豆粒）之起酥甜麵包 32 個。

(三) 特別規定：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 以蜜紅豆粒為內餡，麵糰：蜜紅豆粒：起酥皮為 6：2.5：3.5。
3. 餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
4. 起酥皮剩餘麵糰超過 10% 者以零分計。
5. 取成品數量 20% 秤重，每個平均重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：成品麵包底部直徑未達 8 公分，或麵包本體高度未達 4.5 公分，或成品起酥皮覆蓋面積未達 80%，或起酥皮不膨脹（未達 0.8 公分以上），或起酥皮無層次或呈麵皮狀，或內餡外溢（即底部或表面可看到內餡）。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	裹入油脂	片狀人造奶油
3	紅豆粒	蜜紅豆粒
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	麵粉	低筋
6	碎冰	
7	糖	細砂糖
8	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
9	奶粉	脫脂或全脂

10	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
11	改良劑	
12	鹽	精鹽
13	乳化劑	麵包專用



肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—麵包項 G (077-1090201G)

一、麵包項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：帶蓋含全麥粉土司 (077-1090201G)

1. 製作每條成品重 1000±30 公克，含全麥粉土司三條(全麥麵粉：麵粉=50：50)。
2. 製作每條成品重 970±30 公克，含全麥粉土司三條(全麥麵粉：麵粉=45：55)。
3. 製作每條成品重 950±30 公克，含全麥粉土司三條(全麥麵粉：麵粉=40：60)。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 每條土司麵糰須分割為 5 個再整形。
3. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或側腰凹陷處小於模具寬度 80%，或成品高度未達模具高度，或邊緣高度差模具高度 1 公分以上，或成品頂部之長度或寬度溢出模具 0.3 公分以上，或成品表皮破裂超過 10%。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	全麥麵粉	
3	碎冰	
4	糖	細砂糖、糖粉
5	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
6	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
7	奶粉	脫脂或全脂
8	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
9	改良劑	
10	乳化劑	麵包專用
11	鹽	精鹽

肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—麵包項H(077-1090201H)

一、麵包項H數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：帶蓋白土司(077-1090201H)

1. 製作每條成品重 900±30 公克，帶蓋白土司三條，配方限用麵粉 100%，糖含量 2%，油脂含量 2%，並以直接發酵法製作。
2. 製作每條成品重 900±30 公克，帶蓋白土司三條，配方限用麵粉 100%，糖含量 3%，油脂含量 3%，並以直接發酵法製作。
3. 製作每條成品重 900±30 公克，帶蓋白土司三條，配方限用麵粉 100%，糖含量 4%，油脂含量 4%，並以直接發酵法製作。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 新鮮酵母限用 3.5%（或低糖用即發酵母粉限用 1.2%）以下。
3. 攪拌前，麵粉、糖、油脂及酵母等四項材料必須經由監評人員確認重量並蓋確認章。
4. 每條土司麵糰須分割為 5 個再整形。
5. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或側腰凹陷處小於模具寬度 80%，或成品高度未達模具高度，或邊緣高度差模具高度 1 公分以上，或成品之頂部長度或寬度溢出模具 0.3 公分以上，或成品表皮破裂超過 10%。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	碎冰	
3	糖	細砂糖
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	奶粉	脫脂或全脂
6	酵母	新鮮酵母、低糖用即發酵母粉
7	鹽	精鹽
8	改良劑	
9	乳化劑	麵包專用

肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—麵包項 I (077-1090201I)

一、麵包項 I 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：辮子麵包 (077-1090201I)

1. 製作成品長度  $30\pm 3$  公分之六辮麵包，(每辮麵糰重 100 公克) 4 條。
2. 製作成品長度  $30\pm 3$  公分之五辮麵包，(每辮麵糰重 100 公克) 5 條。
3. 製作成品長度  $30\pm 3$  公分之四辮麵包，(每辮麵糰重 100 公克) 6 條。

(三) 特別規定：

1. 有下列情形之一者，以不良品計：成品不是直線型，或長度不在規定範圍內，或辮與辮粗細差異太大（直徑差距 0.5 公分以上），或表面不光滑超過 20%，或斷裂超過 20%，或辮子紋路不明顯。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	碎冰	
3	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
4	糖	細砂糖
5	油脂	烤酥油、人造奶油、沙拉油或奶油
6	奶粉	脫脂或全脂
7	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
8	鹽	精鹽
9	改良劑	
10	乳化劑	麵包專用

肆、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—麵包項 J (077-1090201J)

一、麵包項 J 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：三辮丹麥土司 (077-1090201J)

1. 製作每條裹油後麵糰重 360 公克之三辮丹麥土司 6 條。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:25)
2. 製作每條裹油後麵糰重 360 公克之三辮丹麥土司 7 條。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:25)
3. 製作每條裹油後麵糰重 360 公克之三辮丹麥土司 8 條。(其中未裹油麵糰：裹入油為 100:25)

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 應檢人整形後，最後發酵前麵糰重量須經監評人員評核並蓋確認章。
3. 剩餘麵糰不得超過 10%，否則以零分計。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品高度未超過烤模高度 2 公分，或辮子紋路及層次不明顯，或成品腰側凹陷處之寬度未達 6 公分，或無明顯層次，或未發酵麵皮厚度超過 0.3 公分。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	裹入油脂	片狀人造奶油
3	碎冰	
4	糖	細砂糖
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
7	奶粉	脫脂或全脂
8	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
9	鹽	精鹽

伍、術士技能檢定烘焙食品乙級技術科試題數量表  
— 西點蛋糕項 A (077-1090202A)

一、西點蛋糕項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (077-109202A)

1. 製作每個麵糊重 300 公克，直徑 8 吋戚風蛋糕 3 個，取其中兩個組合，以脂肪抹醬裝飾成一個蛋糕。
2. 製作每個麵糊重 300 公克，直徑 8 吋戚風蛋糕 4 個，取其中兩個組合，以脂肪抹醬裝飾成一個蛋糕。
3. 製作每個麵糊重 300 公克，直徑 8 吋戚風蛋糕 5 個，取其中兩個組合，以脂肪抹醬裝飾成一個蛋糕。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 脂肪抹醬限用 400 公克。
3. 以花瓣花嘴擠 3 朵 10 瓣粉紅色之玫瑰花（不含花心）。
4. 以花瓣花嘴於表面及側邊作不同樣式之邊飾。
5. 以平口花嘴書寫粉紅色「生日快樂」四字。
6. 蛋糕體最低點的高度未達烤模高度 70%者，以不良品計。
7. 有下列情形之一者，以零分計：脂肪抹醬打發粗糙不光滑，或抹面凹凸不平，或蛋糕體外露，或沾有蛋糕屑，或玫瑰花未製作，或半數玫瑰花瓣不足，或玫瑰花不成形。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
2	糖	細砂糖
3	麵粉	低筋
4	脂肪抹醬	植物性(俗稱植物性鮮奶油)
5	油脂	沙拉油
6	玉米澱粉	
7	奶粉	脫脂或全脂
8	糖	糖粉

9	合成膨脹劑	發粉
10	鹽	精鹽
11	塔塔粉	
12	香草香料	香草精、香草粉
13	色素	紅色、黃色、藍色、綠色



伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
 —西點蛋糕項 B (077-1090202B)

一、西點蛋糕項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力海綿屋頂蛋糕 (077-1090202B)

1. 製作每盤麵糊重 1000 公克，巧克力海綿蛋糕一盤，取其中一半蛋糕切成四片裝飾成長 37±2 公分之直立式八層三角形屋頂蛋糕。
2. 製作每盤麵糊重 1050 公克，巧克力海綿蛋糕一盤，取其中一半蛋糕切成四片裝飾成長 37±2 公分之直立式八層三角形屋頂蛋糕。
3. 製作每盤麵糊重 1100 公克，巧克力海綿蛋糕一盤，取其中一半蛋糕切成四片裝飾成長 37±2 公分之直立式八層三角形屋頂蛋糕。

(三) 特別規定：

1. 裝飾蛋糕時，夾心奶油霜飾由承辦單位提供，用量不得超過 300 公克，造型做好之後需再淋上嘉納錫(GANACHE)(此考生自製)，等定型後，切寬 3 公分 5 片，與剩餘部份連同一半蛋糕體一併繳交評分。
2. 巧克力海綿蛋糕體以全蛋打法製作，可可粉對麵粉量 20% (含) 以上。
3. 製作嘉納錫時，限用巧克力 200 公克(不得另加損耗)。嘉納錫不均勻及表面不光滑，或有白色條紋者，以零分計。
4. 三角形底部寬需為 10±3 公分，否則以零分計。
5. 蛋糕體高度未達 0.5 公分，或蛋糕體有顆粒沈澱者，以零分計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	麵粉	低筋
4	奶油霜飾	使用奶油或人造奶油、烤酥油製作，軟硬適中
5	油脂	沙拉油
6	代可可脂黑巧克力	非調溫型、苦甜
7	脂肪抹醬	植物性(俗稱植物性鮮奶油)
8	玉米澱粉	
9	可可粉	鹼化

10	轉化糖漿	Brix° 75±5
11	蘭姆酒	
12	奶粉	脫脂或全脂
13	鹽	精鹽
14	合成膨脹劑	發粉
15	膨脹劑	小蘇打
16	香草香料	香草精、香草粉



伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項 C（077-1090202C）

一、西點蛋糕項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：水浴蒸烤乳酪蛋糕（077-1090202C）

1. 製作每個麵糊重 700 公克，直徑 8 吋之乳酪蛋糕 3 個（限用乳酪總重 400 克）。
2. 製作每個麵糊重 700 公克，直徑 8 吋之乳酪蛋糕 3 個（限用乳酪總重 500 克）。
3. 製作每個麵糊重 700 公克，直徑 8 吋之乳酪蛋糕 3 個（限用乳酪總重 600 克）。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 監評人員須確認應檢人配方中乳酪含量百分比。
3. 麵粉及澱粉總用量需在麵糊總量 15% 以下。
4. 需以海綿蛋糕體為底，蛋糕體由承辦單位提供。
5. 必須用水浴蒸烤，否則以零分計。
6. 冷卻後三個均需刷亮光液（由承辦單位提供），並取一個蛋糕切成八片，否則以零分計。
7. 有下列情形之一者，以不良品計：成品高度未達模具高度 60%，或表面破裂超過 60%，或皺縮面積超過 60%，或有硬塊沉底超過 0.5 公分，或組織有顆粒。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	海綿蛋糕體	8 吋（厚度 1~1.5 公分）
2	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
3	乳酪	CREAM CHEESE
4	糖	細砂糖、糖粉
5	奶粉	脫脂或全脂
6	麵粉	高筋、低筋
7	油脂	烤酥油、沙拉油或奶油

8	玉米澱粉	
9	轉化糖漿	Brix° 75±5
10	檸檬汁	
11	鹽	精鹽
12	合成膨脹劑	發粉
13	塔塔粉	
14	亮光液	杏桃果膠



伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項D(077-1090202D)

一、西點蛋糕項D數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：棋格雙色蛋糕(077-1090202D)

1. 製作長方形蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 3 條巧克力蛋糕 2 條共 5 條蛋糕，取其中原味蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。
2. 製作長方形蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 4 條巧克力蛋糕 2 條共 6 條蛋糕，取其中原味蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。
3. 製作長方形蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 5 條巧克力蛋糕 2 條共 7 條蛋糕，取其中原味蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 奶油霜飾由承辦單位提供，用量不得超過 300 公克。
3. 棋格蛋糕以蛋糕屑沾邊，頂部用巧克力米裝飾。
4. 成品規格長  $16\pm 1$  公分寬  $7\pm 0.5$  公分高  $7\pm 0.5$  公分，不在範圍內以不良品計。
5. 外觀破損超過 20%者，以不良品計。
6. 蛋糕體邊緣未達烤模高度者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	低筋、高筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	奶油霜飾	使用奶油或人造奶油、烤酥油製作，軟硬適中
6	可可粉	鹼化
7	玉米澱粉	
8	奶粉	脫脂或全脂

9	巧克力米	
10	乳化劑	
11	鹽	精鹽
12	膨脹劑	小蘇打
13	合成膨脹劑	發粉
14	香草香料	香草精、香草粉



伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項 E (077-1090202E)

一、西點蛋糕項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：水果蛋糕 (077-109202E)

1. 製作每個麵糊重 600 克水果蛋糕 5 個，綜合蜜餞水果佔麵粉量 100%。
2. 製作每個麵糊重 600 克水果蛋糕 6 個，綜合蜜餞水果佔麵粉量 100%。
3. 製作每個麵糊重 600 克水果蛋糕 7 個，綜合蜜餞水果佔麵粉量 100%。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上
2. 成品不得添加核桃等核果。
3. 有下列情形之一者，以不良品計：蛋糕邊緣低於模具高度 1 公分，或最高處未高出模具高度 2 公分，或表面有白斑超過 20%，或蜜餞水果沈澱於蛋糕體下方 1/3，或組織堅硬，或死麵(未膨發)超過 50%。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
3	糖	細砂糖、糖粉
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	綜合蜜餞水果	什錦水果及葡萄乾
6	蘭姆酒	
7	奶粉	全脂或脫脂
8	乳化劑	
9	鹽	精鹽
10	合成膨脹劑	發粉

伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項 F (077-1090202F)

一、西點蛋糕項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：虎皮戚風蛋糕捲 (077-1090202F)

1. 製作麵糊重 1800 克戚風捲一盤及麵糊 600 克虎皮一盤，各切一半，再各取一半製作 1 條長度  $37\pm 2$  公分虎皮捲，剩餘一半蛋糕體及虎皮需一併繳交評審。
2. 製作麵糊重 1800 克戚風捲一盤及麵糊 650 克虎皮一盤，各切一半，再各取一半製作 1 條長度  $37\pm 2$  公分虎皮捲，剩餘一半蛋糕體及虎皮需一併繳交評審。
3. 製作麵糊重 1800 克戚風捲一盤及麵糊 700 克虎皮一盤，各切一半，再各取一半製作 1 條長度  $37\pm 2$  公分虎皮捲，剩餘一半蛋糕體及虎皮需一併繳交評審。

(三) 特別規定：

1. 奶油霜飾由承辦單位提供，用量不得超過 500 公克。
2. 有下列情形之一者，以零分計：虎紋模糊不明顯，或虎皮黏紙（底部不平整），或蛋糕厚度低於 2 公分，或蛋糕捲表皮破裂超過 20%。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
2	糖	細砂糖
3	麵粉	低筋
4	奶油霜飾	使用奶油或人造奶油、烤酥油製作，軟硬適中
5	沙拉油	
6	轉化糖漿	Brix° 75±5
7	玉米澱粉	
8	奶粉	全脂或脫脂
9	合成膨脹劑	發粉
10	鹽	精鹽
11	香草香料	香草精、香草粉
12	塔塔粉	

伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項 G (077-1090202G)

一、西點蛋糕項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：裝飾海綿蛋糕 (077-1090202G)

1. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 3 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖裝飾成一個蛋糕。
2. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 4 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖裝飾成一個蛋糕。
3. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 5 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖裝飾成一個蛋糕。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升)，並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 披覆翻糖前，以奶油霜飾夾心及抹面，翻糖、奶油霜飾（用量不得超過 300 公克）、融化黑色巧克力等由承辦單位提供。
3. 以 400 公克披覆用翻糖披覆蛋糕體，翻糖厚度為  $0.4 \pm 0.05$  公分，剩餘翻糖搓成直徑  $0.5 \pm 0.1$  公分條狀圍底邊。
4. 以 100 公克捏塑用翻糖製作粉紅色十瓣玫瑰花(不含花心)2 朵及綠色葉子 4 片以上（玫瑰花每朵至少 20 公克以上）。
5. 以融化黑色巧克力書寫「Happy Birthday」字樣。
6. 蛋糕體邊緣高度低於烤模 1 公分者，以不良品計。
7. 有下列情形之一者，以零分計：披覆蛋糕之翻糖邊緣或底部有皺摺或裂紋，或披覆蛋糕之翻糖披覆凹凸不平，或玫瑰花未製作，或半數玫瑰花瓣不足，或玫瑰花不成形，或蛋糕體底部嚴重結粒，或蛋糕體組織粗糙，或蛋糕體堅硬。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
2	麵粉	低筋
3	糖	細砂糖
4	代可可脂黑巧克力	非調溫型、苦甜

5	糖	糖粉
6	油脂	沙拉油
7	翻糖	披覆用
8	奶油霜飾	使用奶油或人造奶油、烤酥油製作，軟硬適中
9	玉米澱粉	熟玉米粉
10	奶粉	全脂或脫脂
11	翻糖	捏塑用
12	玉米澱粉	
13	乳化劑	海綿蛋糕專用
14	鹽	精鹽
15	合成膨脹劑	發粉
16	香草香料	香草精、香草粉
17	色素	紅色、黃色、藍色、綠色

伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項H(077-1090202H)

一、西點蛋糕項H數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力慕斯（077-1090202H）

1. 製作 8 吋圓形巧克力慕斯 1 個，底層採用 1 公分巧克力海綿蛋糕體，並用雙色木紋片狀巧克力圍邊，表面淋嘉納錫。
2. 製作 8 吋圓形巧克力慕斯 1 個，底層採用 1 公分巧克力海綿蛋糕體，並用雙色片狀巧克力圍邊，表面淋嘉納錫。
3. 製作 8 吋圓形巧克力慕斯 1 個，底層採用 1 公分巧克力海綿蛋糕體，並用單色片狀巧克力圍邊，表面淋嘉納錫。

(三) 特別規定：

1. 限用 300 公克(不得另加損耗)巧克力海綿蛋糕麵糊擠製直徑 8 吋蛋糕體 2 片，1 片製作慕斯，1 片繳交評審。
2. 模框高度 5 公分。
3. 慕斯內餡總量不得超過 600 公克。
4. 製作巧克力圍邊 20 片以上，每片寬  $3\pm 0.5$  公分，高  $6\pm 0.5$  公分(單色片為黑色，雙色片須有黑白二色)，否則以零分計。
5. 以 200 公克巧克力製作 3 朵扇形巧克力(長、寬各  $5\pm 1$  公分)，3 支煙卷巧克力(直徑 0.5 公分以上，長度  $8\pm 1$  公分)，裝飾於表面。
6. 蛋糕麵糊直接擠壓在以筆做記號的紙上(正反面)，或動物膠以生水浸泡，或內餡用手放入，或刮巧克力時用手直接摩擦、搓巧克力者，衛生品質項以零分計。
7. 蛋糕體高度未達 0.5 公分或底部不平整、黏紙，或慕斯餡高度未超過 3 公分，或嘉納錫表面無光澤或不平整，或片狀、扇形或煙卷巧克力破裂超過 10%，或巧克力片未雙面平滑者，以零分計。
8. 巧克力圍邊高度未按題意規定製作或脫落，或慕斯內餡不凝固、分離或有顆粒者，以零分計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	代可可脂黑巧克力	非調溫型、苦甜
2	脂肪抹醬	植物性(俗稱植物性鮮奶油)

3	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
4	麵粉	低筋
5	糖	細砂糖
6	油脂	沙拉油
7	代可可脂白巧克力	非調溫型
8	可可粉	鹼化
9	動物膠	粉狀或片狀
10	蘭姆酒	
11	鹽	精鹽
12	合成膨脹劑	發粉
13	膨脹劑	小蘇打

伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項 I (077-1090202I)

一、西點蛋糕項 I 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：蘋果塔 (077-1090202I)

1. 製作 7 吋蘋果塔 2 個，生皮熟餡(一次烤焙)，餅皮採用塔皮，內餡為奶油布丁餡 (粉：蛋水=1:10)，表面用蘋果片排列環狀裝飾。
2. 製作 7 吋蘋果塔 2 個，生皮熟餡(一次烤焙)，餅皮採用塔皮，內餡為肉桂布丁餡 (粉：蛋水=1:10)，表面用蘋果片排列環狀裝飾。
3. 製作 7 吋蘋果塔 2 個，生皮熟餡(一次烤焙)，餅皮採用塔皮，內餡為香草布丁餡 (粉：蛋水=1:10)，表面用蘋果片排列環狀裝飾。

(三) 特別規定：

1. 成品冷卻後表面淋洋菜凍 (製作總量不得超過 400 公克) 至塔皮高度，凝固劑為洋菜粉。蘋果切成  $0.2\pm 0.1$  公分薄片需先處理再排列於產品表面，進爐烤焙。
2. 烤焙前塔皮重量每個不得超過 230 公克。
3. 布丁餡蛋水為配方中液體材料，每個盛裝煮好的餡不得超過 500 公克。
4. 塔模為高 2.5 公分活動菊花模。
5. 有下列情形之一者，以零分計：若內餡為肉桂布丁餡者不具有肉桂風味，或蘋果片不在  $0.2\pm 0.1$  公分規定，或蘋果片褐變超過數量 10%。
6. 成品有下列情形之一者，以不良品計：塔皮破損或分離超過 10% 以上、洋菜凍不凝固或不透明或破裂、布丁餡破裂超過 10%、蘋果片沉澱 1/3 以上、冷卻後布丁餡會流散者。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
2	麵粉	高筋
3	糖	細砂糖
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	麵粉	低筋
6	奶粉	全脂或脫脂
7	新鮮蘋果	直徑 8~10 公分

8	糖	糖粉
9	檸檬汁	
10	玉米澱粉	
11	肉桂粉	
12	鹽	精鹽
13	香草香料	香草精、香草粉
14	洋菜粉	



伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
 —西點蛋糕項 J (077-1090202J)

一、西點蛋糕項 J 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：雙皮核桃塔 (077-1090202J)

1. 製作每個成品重 1000±50 公克之 8 英吋雙皮核桃塔 2 個，  
塔皮：核桃餡=1：1。
2. 製作每個成品重 1000±50 公克之 8 英吋雙皮核桃塔 3 個，  
塔皮：核桃餡=1：1。
3. 製作每個成品重 1000±50 公克之 8 英吋雙皮核桃塔 4 個，  
塔皮：核桃餡=1：1。

(三) 特別規定：

1. 上下表皮與圍邊全部採用塔皮製作，上表皮為整片蓋上。
2. 內餡採 1/2 核桃(需烤過)為材料，並製作牛奶糖（焦糖）糖漿做為結著劑。
3. 模具為 8 英吋高 4 公分。
4. 烘焙後成品，取其中一個切成 8 等份，否則以零分計。
5. 成品塔皮破損超過 10%，或內餡外露，或高度低於烤模高度 1 公分者，以不良品計。
6. 焦糖冷卻後，過於堅硬或不凝固，或有苦味者，以零分計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	低筋
2	核桃	1/2 粒
3	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
4	鮮奶油或脂肪抹醬	動物性或植物性
5	糖	糖粉
6	蛋白	新鮮雞蛋、液體蛋白
7	麵粉	高筋
8	蛋黃	新鮮雞蛋、液體蛋黃
9	糖	細砂糖
10	蜂蜜	
11	檸檬汁	
12	鹽	精鹽

伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
 —西點蛋糕項K(077-1090202K)

一、西點蛋糕項K數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：三層式乳酪慕斯 (077-1090202K)

1. 製作每個成品重 800±40 公克之 8 英吋三層式乳酪慕斯 2 個，其中餅屑底層：乳酪慕斯夾水果醬：海綿蛋糕體=4：10：3（重量比），而且在乳酪慕斯夾水果醬中乳酪慕斯餡：夾心水果醬=3：1。
2. 製作每個成品重 800±40 公克之 8 英吋三層式乳酪慕斯 3 個，其中餅屑底層：乳酪慕斯夾水果醬：海綿蛋糕體=4：10：3（重量比），而且在乳酪慕斯夾水果醬中乳酪慕斯餡：夾心水果醬=3：1。
3. 製作每個成品重 800±40 公克之 8 英吋三層式乳酪慕斯 4 個，其中餅屑底層：乳酪慕斯夾水果醬：海綿蛋糕體=4：10：3（重量比），而且在乳酪慕斯夾水果醬中乳酪慕斯餡：夾心水果醬=3：1。

(三) 特別規定：

1. 餅屑底層由餅屑粉與油脂等製成，中層為乳酪慕斯夾心水果醬，上層為連續式釋迦頭形狀(直徑 1.5±0.5 公分之小圓球)海綿蛋糕。
2. 模具為 8 英吋高 4 公分圓形。
3. 製作時有下列情形之一者，衛生品質項以零分計：蛋糕麵糊直接擠壓在以筆做記號的紙上(正反面)、動物膠以生水浸泡、內餡用手放入。
4. 成品有下列情形之一者，以不良品計：海綿蛋糕釋迦頭不明顯或塌陷，或蛋糕體與慕斯餡分離，或餅屑底層鬆散，或慕斯餡或果醬不凝固或分離，或慕斯餡（含夾心）高度未超過 2 公分。

(四) 使用材料表：

項 目	設 備 名 稱	規 格
1	脂肪抹醬	植物性(俗稱植物性鮮奶油)
2	乳酪	Cream Cheese
3	蘇打餅	
4	果醬	派餡用果醬(Pie filling)
5	蛋白	新鮮雞蛋、液體蛋白
6	糖	細砂糖
7	麵粉	低筋
8	蛋黃	新鮮雞蛋、液體蛋黃

9	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
10	糖	糖粉
11	鮮奶	
12	檸檬汁	
13	動物膠	粉狀或片狀



伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項 L (077-1090202L)

一、西點蛋糕項 L 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶酥皮水果塔 (077-1090202L)

1. 限用麵糰 650 公克(不得另加損耗)製作 32 個 7 公分模形(高 2.4 公分)奶酥皮水果塔，取 20 個裝飾成 4 種花樣，每種 5 個，包含塔皮塗抹巧克力及作布丁餡、脂肪抹醬及水果之裝飾。
2. 限用麵糰 750 公克(不得另加損耗)製作 36 個 7 公分模形(高 2.4 公分)奶酥皮水果塔，取 20 個裝飾成 4 種花樣，每種 5 個，包含塔皮塗抹巧克力及作布丁餡、脂肪抹醬及水果之裝飾。
3. 限用麵糰 800 公克(不得另加損耗)製作 40 個 7 公分模形(高 2.4 公分)奶酥皮水果塔，取 20 個裝飾成 4 種花樣，每種 5 個，包含塔皮塗抹巧克力及作布丁餡、脂肪抹醬及水果之裝飾。

(三) 特別規定：

1. 水果表面需刷亮光果膠(承辦單位提供)。
2. 應檢人需自製 500 公克布丁餡。
3. 填充餡為 2 份布丁餡與 1 份脂肪抹醬之混合體。
4. 裝飾水果 2 項(含)以上。
5. 以手直接塗巧克力(承辦單位提供)或裝填布丁餡者，衛生品質項以零分計。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：填充餡未超過塔皮高度 3 公分(不含水果)、塔皮底部過於焦黑、塔皮破損超過 10%、塔皮收縮低於烤模 1 公分、填充餡無法凝固或結顆粒。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	代可可脂黑巧克力	非調溫型、苦甜
2	麵粉	高筋、低筋
3	脂肪抹醬	植物性(俗稱植物性鮮奶油)
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	糖	細砂糖、糖粉

7	亮光液	杏桃果膠
8	奶粉	全脂或脫脂
9	玉米澱粉	
10	水果罐頭	鳳梨、水蜜桃
11	櫻桃	
12	奇異果	
13	新鮮葡萄	紫色



伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項M(077-1090202M)

一、西點蛋糕項M數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：裝飾鬆餅 (077-1090202M)

1. 限用麵粉 900 公克製作二種不同式樣鬆餅各 20 個，其總油量為麵粉的 95 %，充填之餡料為布丁餡及果醬，充填後必經烤焙。
2. 限用麵粉 900 公克製作二種不同式樣鬆餅各 20 個，其總油量為麵粉的 90 %，充填之餡料為布丁餡及果醬，充填後必經烤焙。
3. 限用麵粉 900 公克製作二種不同式樣鬆餅各 20 個，其總油量為麵粉的 85 %，充填之餡料為布丁餡及果醬，充填後必經烤焙。

(三) 特別規定：

1. 摺疊需以 3x4 或 4x3 製作。
2. 剩餘麵皮不得超過 10% 並與成品一併繳交送評。
3. 整形前麵皮厚度為 0.4±0.05 公分，需經監評人員確認並蓋確認章。
4. 每個餡料需重 25 公克，餡料溢出黏烤盤者（監評人員應於產品出爐時確認），以不良品計。
5. 烤焙後，體積未達 4 倍以上，或未膨脹之麵皮厚度超過 0.3 公分，或底部過於焦黑，或油漏出在烤盤上者（監評人員應於產品出爐時確認），以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	裹入用油	片狀人造奶油
3	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
4	果醬	派餡用果醬(藍莓、桔子、草莓)
5	布丁餡	
6	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
7	奶粉	全脂或脫脂
8	玉米澱粉	
9	糖	細砂糖
10	醋	
11	鹽	精鹽

伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—西點蛋糕項 N(077-1090202N)

一、西點蛋糕項 N 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：小藍莓慕斯(077-1090202N)

1. 製作 8 吋小藍莓慕斯 2 個，底部需墊蛋糕底，圍邊採用連續式指形蛋糕餅作裝飾，表面作小藍莓果凍裝飾。
2. 製作 8 吋小藍莓慕斯 3 個，底部需墊蛋糕底，圍邊採用連續式指形蛋糕餅作裝飾，表面作小藍莓果凍裝飾。
3. 製作 8 吋小藍莓慕斯 4 個，底部需墊蛋糕底，圍邊採用連續式指形蛋糕餅作裝飾，表面作小藍莓果凍裝飾。

(三) 特別規定：

1. 限用 1 公斤麵糊(不得另加損耗)擠製高 5 公分×長 60 公分之連續式指形蛋糕餅 5 條，4 個直徑 8 吋蛋糕體，剩餘蛋糕需一併繳交。
2. 連續式指形蛋糕餅之每個指形蛋糕餅寬為  $2\pm 0.5$  公分，高為  $5\pm 0.5$  公分。
3. 小藍莓佔慕斯內餡總量之 20%，需拌入內餡中。
4. 使用罐頭小藍莓汁液製作小藍莓果凍。(每個 150~200 公克)
5. 模具為 8 英吋高 4 公分。
6. 製作時有下列情形之一者，衛生品質項以零分計：蛋糕麵糊直接擠壓在以筆做記號的紙上(正反面)、動物膠以生水浸泡、內餡用手放入。
7. 成品不得看見底部蛋糕體(蛋糕底必須放入圍邊指形蛋糕餅內緣)。
8. 成品有下列情形之一者，以不良品計：指形蛋糕紋路不明顯或塌陷、表面小藍莓果凍未平坦完全覆蓋 95% 以上或未凝固或分離、慕斯內餡高度未達 3 公分、果凍滲入蛋糕體 20% 以上、分切後慕斯體不凝固或結顆粒、有異味。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
2	脂肪抹醬	植物性(俗稱植物性鮮奶油)
3	小藍莓	罐頭、糖漬
4	麵粉	低筋
5	糖	細砂糖

6	蘭姆酒	
7	動物膠	膠凝強度約 100~150 bloom，粉狀或片狀
8	果膠	果膠或果凍粉
9	糖粉	



陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—餅乾項 A(077－1090203A)

一、餅乾項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力披覆甜餅乾（077－1090203A）

1. 限用 1.4 公斤麵糰（不得另加損耗）製作烤焙後成品長  $6.5\pm 1$  公分寬  $1\pm 0.2$  公分厚  $0.5\pm 0.1$  公分之長條形甜餅乾 100 支，其中取 30 支表面全部披覆巧克力。
2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作烤焙後成品長  $6.5\pm 1$  公分寬  $1\pm 0.2$  公分厚  $0.5\pm 0.1$  公分之長條形甜餅乾 100 支，其中取 40 支表面全部披覆巧克力。
3. 限用 1.6 公斤麵糰（不得另加損耗）製作烤焙後成品長  $6.5\pm 1$  公分寬  $1\pm 0.2$  公分厚  $0.5\pm 0.1$  公分之長條形甜餅乾 100 支，其中取 50 支表面全部披覆巧克力。

(三) 特別規定：

1. 餅乾成形前之麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
2. 成型前監評人員需先稱重並蓋確認章。
3. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
4. 成品有下列情形之一者，以不良品計：巧克力披覆面積小於 90%者，或成品披覆巧克力未凝固、脫落，或巧克力外觀結塊、明顯砂粒狀。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
4	代可可脂黑巧克力	非調溫型、苦甜
5	奶粉	全脂或脫脂
6	鹽	精鹽
7	膨脹劑	碳酸氫銨、小蘇打

陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—餅乾項 B (077-1090203B)

一、餅乾項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：長條狀鬆餅 (077-1090203B)

1. 限用 1.6 公斤麵糰 (含裹入油) (不得另加損耗)，製作生餅片長  $7\pm 0.1$  公分、寬  $3.5\pm 0.1$  公分、厚  $0.4\pm 0.1$  公分之長條狀鬆餅 120 片，取其中 100 片繳交評審。
2. 限用 1.5 公斤麵糰 (含裹入油) (不得另加損耗)，製作生餅片長  $7\pm 0.1$  公分、寬  $3.5\pm 0.1$  公分、厚  $0.4\pm 0.1$  公分之長條狀鬆餅 110 片，取其中 90 片繳交評審。
3. 限用 1.4 公斤麵糰 (含裹入油) (不得另加損耗)，製作生餅片長  $7\pm 0.1$  公分、寬  $3.5\pm 0.1$  公分、厚  $0.4\pm 0.1$  公分之長條狀鬆餅 100 片，取其中 80 片繳交評審。

(三) 特別規定：

1. 未裹油麵糰：裹入油 = 100 : 40。
2. 應檢人裹油前麵糰及裹入油重量須經監評人員評核並蓋確認章。
3. 成形前麵皮厚度為  $0.4\pm 0.1$  公分，需經監評人員蓋確認章。
4. 表面須扎洞或割線，烤焙前表面撒細砂糖 (覆蓋面積 80% 以上) 並烤至融化。
5. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
6. 成品有下列情形之一者，以不良品計：表面未撒細砂糖，或細砂糖未融化超過三分之一以上者，或成品長度小於 5 公分，或寬度小於 3 公分，或高度小於 1 公分者。
7. 成品層次不分明或分層分開散裂或頂部傾斜，數量超過 15%，以零分計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	裹入油脂	片狀人造奶油
2	麵粉	中筋、低筋
3	糖	細砂糖

4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	奶粉	全脂或脫脂
6	鹽	精鹽



陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—餅乾項 C (077-1090203C)

一、餅乾項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：果醬夾心蛋糕餅 (077-1090203C)

1. 限用 1.4 公斤海綿蛋糕麵糊 (不得另加損耗)，製作成品直徑  $7\pm 0.5$  公分圓形蛋糕餅 100 片。取其中 60 片，製作 30 套果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬 = 1 : 1.0。
2. 限用 1.2 公斤海綿蛋糕麵糊 (不得另加損耗)，製作成品直徑  $7\pm 0.5$  公分圓形蛋糕餅 90 片。取其中 50 片，製作 25 套果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬 = 1 : 0.9。
3. 限用 1.0 公斤海綿蛋糕麵糊 (不得另加損耗)，製作成品直徑  $7\pm 0.5$  公分圓形蛋糕餅 80 片。取其中 40 片，製作 20 套果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬 = 1 : 0.8。

(三) 特別規定：

1. 果醬由承辦單位準備，監評人員需注意軟硬適中。
2. 蛋糕麵糊直接擠壓在以筆做記號的紙上(正反面)，衛生品質項以零分計。
3. 蛋糕餅表面須撒糖粉烤焙。
4. 夾心前取依試題規定數量之蛋糕餅，需經監評人員稱重、確認果醬用量，紀錄並蓋確認章後做夾心。
5. 蛋糕餅成品高度未達 1 公分以上，以不良品計。
6. 成品有下列情形之一者，以不良品計：蛋糕餅表面未灑糖粉烤焙，或夾心後成品高度未達 2 公分以上，或成品直徑不在規範範圍內，或烘焙後成品經修剪，或巧克力披覆面積小於 90%，或披覆巧克力未凝固、脫落，或巧克力外觀呈結塊、明顯砂粒狀。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	麵粉	高筋、低筋
4	代可可脂黑巧克力	非調溫型、苦甜

5	果醬	派餡用果醬(Pie filling)
6	油脂	沙拉油
7	乳化劑	海綿蛋糕用
8	香草香料	香草精、香草粉
9	鹽	精鹽



陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—餅乾項D(077-1090203D)

一、餅乾項D數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

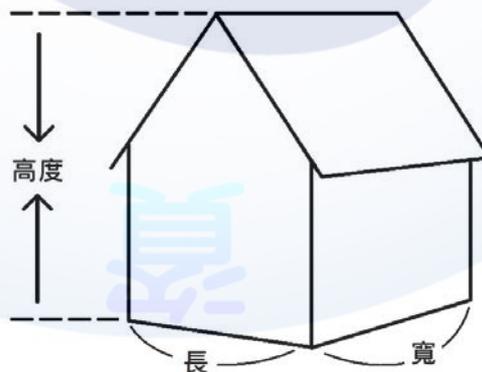
(二) 試題名稱及編號：裝飾薑餅(077-1090203D)

1. 限用 1.5 公斤麵糰(不得另加損耗)，**烘焙後薑餅厚度  $0.6\pm 0.1$  公分**，製作**屋頂高度  $20\pm 1$  公分**薑餅屋乙座，**房子基座長、寬  $16\pm 1$  公分**。
2. 限用 1.5 公斤麵糰(不得另加損耗)，**烘焙後薑餅厚度  $0.6\pm 0.1$  公分**，製作**屋頂高度  $18\pm 1$  公分**薑餅屋乙座，**房子基座長、寬  $14\pm 1$  公分**。
3. 限用 1.5 公斤麵糰(不得另加損耗)，**烘焙後薑餅厚度  $0.6\pm 0.1$  公分**，製作**屋頂高度  $16\pm 1$  公分**薑餅屋乙座，**房子基座長、寬  $12\pm 1$  公分**。

(三) 特別規定：

1. 薑餅屋造型(四面牆、兩片屋頂、一扇門)，西卡紙模由應檢人自備。
2. **組合及裝飾用之蛋白霜飾由應檢人自製。**
3. 造型需裝飾在烘焙後之薑餅底座(長  $40\pm 1$ ×寬  $30\pm 1$  公分)上，**薑餅屋基座需距離底座邊緣 5 公分以上。**
4. **成型後的作品，須以蛋白霜及糖粉飾裝飾屋頂面積佔 60% 以上，底座面積佔 30% 以上(屋子基座除外)。**
5. **成品有下列情形之一者，以零分計：未以薑餅為底座作為造型裝飾，或餅乾中央氣泡凸起大於直徑 1 公分以上，或無薑味者，或裝飾用的蛋白霜飾不光滑、不凝固。**

圖例說明：



(長、寬、高皆不含裝飾物)

(四) 使用材料表：

項目	材料名稱	規格
1	麵粉	中筋、低筋
2	糖	細糖粉
3	轉化糖漿	Brix° 75±5
4	糖	細砂糖、二砂
5	蜂蜜	
6	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
7	蛋白	殺菌液體蛋白
8	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
9	可可粉	鹼化
10	合成膨脹劑	發粉
11	薑粉	
12	肉桂粉	
13	鹽	精鹽
14	膨脹劑	小蘇打
15	色素	紅色、黃色、藍色、綠色

陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—餅乾項 E (077-1090203E)

一、餅乾項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：雙色冰箱小西餅 (077-1090203E)

1. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作二種成品厚度 0.8 公分以內之雙色冰箱小西餅，圓形成品直徑  $4\pm 0.5$  公分及正方形九格棋格成品邊長  $4\pm 0.5$  公分。
2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作二種成品厚度 0.8 公分以內之雙色冰箱小西餅，圓形成品直徑  $5\pm 0.5$  公分及正方形九格棋格成品邊長  $5\pm 0.5$  公分。
3. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作二種成品厚度 0.8 公分以內之雙色冰箱小西餅，圓形成品直徑  $6\pm 0.5$  公分及正方形九格棋格成品邊長  $6\pm 0.5$  公分。

(三) 特別規定：

1. 冰箱小西餅之整形後麵糰，須經冷凍或冷藏再切割。
2. 麵糰先均分再取一半添加可可粉上色，整型前須經監評人員確認重量並蓋確認章。
3. 製作二種雙色冰箱小西餅，每種須相同樣式(包括顏色、形狀)。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品雙色樣式黏合裂縫長度大於 0.5 公分，或成品樣式不清晰者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	奶粉	全脂或脫脂
6	可可粉	鹼化
7	鹽	精鹽
8	香草香料	香草精、香草粉
9	合成膨脹劑	發粉

陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—餅乾項 F(077-1090203F)

一、餅乾項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：全麥蘇打夾心餅乾 (077-1090203F)

1. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作全麥蘇打餅乾 100 片，成品大小為  $(4.5\pm 0.5) \times (4.5\pm 0.5) \times (0.5\pm 0.1)$  公分(全麥麵粉與麵粉比 100：0)，取其中 60 片製作 30 套夾心餅乾，且奶油夾心餡需佔成品全重  $25 \pm 5\%$ 。
2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作全麥蘇打餅乾 100 片，成品大小為  $(4.5\pm 0.5) \times (4.5\pm 0.5) \times (0.5\pm 0.1)$  公分(全麥麵粉與麵粉比 95：5)，取其中 60 片製作 30 套夾心餅乾，且奶油夾心餡需佔成品全重  $25 \pm 5\%$ 。
3. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作全麥蘇打餅乾 100 片，成品大小為  $(4.5\pm 0.5) \times (4.5\pm 0.5) \times (0.5\pm 0.1)$  公分(全麥麵粉與麵粉比 90：10)，取其中 60 片製作 30 套夾心餅乾，且奶油夾心餡需佔成品全重  $25 \pm 5\%$ 。

(三) 特別規定：

1. 奶油夾心餡由應檢人自製。
2. 攪拌前，全麥麵粉和麵粉須先經監評人員確認蓋章。
3. 膨脹劑限用酵母及小蘇打，發酵時間須 90 分鐘以上，應檢人須自行記錄並經監評人員確認。
4. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
5. 剩餘麵糰需與成品一併繳交。
6. 夾餡前，應檢人準備 60 片餅乾，需先經監評人員稱重、紀錄並蓋確認章後做夾心。
7. 有下列情形之一者，以不良品計：餅片表面有裂紋，或夾心餡外溢。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	全麥麵粉	
2	麵粉	中筋、低筋
3	糖	細砂糖
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	奶粉	全脂或脫脂
6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉

7	鹽	精鹽
8	膨脹劑	小蘇打
9	糖	糖粉
10		



陸、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
—餅乾項G(077-1090203G)

一、餅乾項G數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：裝飾奶油小西餅 (077-1090203G)

1. 限用麵糰 1.5 公斤（不得另加損耗），擠製五種麵糰等量之奶油花紋小西餅，未裝飾前五枚成品重量為  $30 \pm 2$  公克，各式花紋之成品，取 1/4 以巧克力裝飾同式樣成品，取 1/4 作蛋白糖裝飾同式樣成品。
2. 限用麵糰 1.5 公斤（不得另加損耗），擠製四種麵糰等量之奶油花紋小西餅，未裝飾前五枚成品重量為  $30 \pm 2$  公克，各式花紋之成品，取 1/4 以巧克力裝飾同式樣成品，取 1/4 作蛋白糖裝飾同式樣成品。
3. 限用麵糰 1.5 公斤（不得另加損耗），擠製三種麵糰等量之奶油花紋小西餅，未裝飾前五枚成品重量為  $30 \pm 2$  公克，各式花紋之成品，取 1/4 以巧克力裝飾同式樣成品，取 1/4 作蛋白糖裝飾同式樣成品。

(三) 特別規定：

1. 需使用擠花袋及花嘴擠注製作奶油小西餅，否則以零分計。
2. 以蛋白糖裝飾者，需經乾燥定型，蛋白糖由考生自製。
3. 有下列情形之一者，以不良品計：同式樣形狀大小不一致，或成品裝飾部分未定型，或花紋不清晰者。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	奶油
3	糖	細砂糖、糖粉
4	代可可脂黑巧克力	非調溫型、苦甜
5	蛋白	殺菌液體蛋白
6	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
7	奶粉	全脂或脫脂
8	鹽	精鹽
9	合成膨脹劑	發粉
10	膨脹劑	小蘇打
11	香草香料	香草精、香草粉

12	動物膠	膠凝強度約 100~150 bloom，片狀或粉末
----	-----	---------------------------



柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表  
— 烘焙伴手禮項 A (077-1090204A)

一、烘焙伴手禮項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：花蓮薯 (077-1090204A)

1. 製作每個成品重  $40\pm 2$  公克，長為  $5\pm 0.5$  公分，中心點切面寬度為  $3.5\pm 0.5$  公分，立體橢圓形的花蓮薯(皮：餡=1：3) 42 個，表面需刷蛋黃液。
2. 製作每個成品重  $40\pm 2$  公克，長為  $5\pm 0.5$  公分，中心點切面寬度為  $3.5\pm 0.5$  公分，立體橢圓形的花蓮薯(皮：餡=1：3) 45 個，表面需刷蛋黃液。
3. 製作每個成品重  $40\pm 2$  公克，長為  $5\pm 0.5$  公分，中心點切面寬度為  $3.5\pm 0.5$  公分，立體橢圓形的花蓮薯(皮：餡=1：3) 48 個，表面需刷蛋黃液。

(三) 特別規定：

1. 地瓜餡(地瓜泥：白豆沙=1：1)，軟硬度由應檢人自行焙炒，需要時可用澱粉調整，包餡前經監評人員測定糖度並記錄蓋確認章。
2. 產品壓模成型，須放在同一盤烤焙。
3. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或成品表皮裂開、脫皮或皺縮 10% 以上，或成品切面皮餡分離三分之一以上，或表面未刷蛋黃液，或表皮有明顯斑點。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	黃心地瓜	蒸熟黃地瓜塊 2-5 公分
2	白豆沙餡	無油，Brix° 70±5
3	麵粉	中筋、低筋
4	轉化糖漿	Brix° 75±5
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
7	奶粉	全脂或脫脂
8	澱粉	玉米澱粉、熟蓬萊米穀粉

9	膨脹劑	發粉、小蘇打
10		



## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 B (077-1090204B)

#### 一、烘焙伴手禮項 B 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：地瓜茶餅 (077-1090204B)

1. 製作每個包餡生重 55±3 公克地瓜茶餅(皮：餡=2：3) 35 個。
2. 製作每個包餡生重 55±3 公克地瓜茶餅(皮：餡=2：3) 33 個。
3. 製作每個包餡生重 55±3 公克地瓜茶餅(皮：餡=2：3) 31 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以糕皮方式製作，壓模成型。
2. 皮為綠茶口味，綠茶粉佔麵粉重量的 4%以下，蓬萊米穀粉佔麵粉 20%以上。自調內餡調餡前熟地瓜須佔餡料總重 51%以上。
3. 餡料軟硬度經焙炒調整，包餡前經監評人員測定糖度並記錄蓋確認章。
4. 產品須放在同一烤盤烤焙。
5. 有下列情形之一者，以不良品計：邊緣紋路不清晰，或成品表皮裂開 10%以上，或成品切面皮餡分離三分之一以上，或內餡外溢(外表看到餡)，或四角低垂。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	白豆沙餡	無油，Brix° 70±5
2	紫心地瓜	蒸熟紫地瓜塊 2-5 公分
3	麵粉	中筋、低筋
4	糖	細砂糖、糖粉
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
7	米穀粉	蓬萊米製作(乾磨或濕磨)
8	奶粉	脫脂或全脂
9	綠茶粉	
10	鹽	精鹽

## 技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 C (077-1090204C)

#### 一、烘焙伴手禮項 C 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：芋頭酥 (077-1090204C)

1. 製作每個成品重  $50\pm 3$  公克，直徑  $5\pm 0.5$  公分，高 4 公分以上，具有螺旋狀紋路的芋頭酥（油皮：油酥：餡=2：1：4）40 個。
2. 製作每個成品重  $50\pm 3$  公克，直徑  $5\pm 0.5$  公分，高 4 公分以上，具有螺旋狀紋路的芋頭酥（油皮：油酥：餡=2：1：4）44 個。
3. 製作每個成品重  $50\pm 3$  公克，直徑  $5\pm 0.5$  公分，高 4 公分以上，具有螺旋狀紋路的芋頭酥（油皮：油酥：餡=2：1：4）48 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以大包酥方式製作，手工或往復式壓麵機壓延折疊，三折兩次以上，形成層次，油酥以食用紫色色素調色，明酥製作。
2. 芋頭餡(芋頭泥：砂糖=5：3)軟硬度由應檢人自行焙炒，不得添加麵粉及澱粉。
3. 包餡前經監評人員抽測油酥皮：餡=3：4，並記錄蓋確認章。
4. 內餡有顆粒者以零分計。
5. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或紋路、層次、顏色不明顯，或內餡外溢(外表看到餡)，或未膨脹麵皮超過 0.2 公分。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	芋頭	蒸熟芋頭塊 2-5 公分
2	糖	細砂糖、糖粉
3	麵粉	中筋、低筋
4	油脂	融點須 $36^{\circ}\text{C}$ 以下之烤酥油或人造奶油、奶油
5	食用紫色色素	紅(R6)：藍(B1)=1：1

## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 D (077-1090204D)

#### 一、烘焙伴手禮項 D 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：奶油酥餅 (077-1090204D)

1. 製作每個成品重  $70\pm 2$  公克，成品直徑  $9\pm 1$  公分，高 1.5 公分以上的圓形奶油酥餅（油皮：油酥：餡=2:1:1）39 個。
2. 製作每個成品重  $70\pm 2$  公克，成品直徑  $9\pm 1$  公分，高 1.5 公分以上的圓形奶油酥餅（油皮：油酥：餡=2:1:1）42 個。
3. 製作每個成品重  $70\pm 2$  公克，成品直徑  $9\pm 1$  公分，高 1.5 公分以上的圓形奶油酥餅（油皮：油酥：餡=2:1:1）45 個。

##### (三) 特別規定：

1. 油皮須為燙麵麵皮（攪拌前水溫需  $80^{\circ}\text{C}$  以上，並經監評人員確認蓋章），以小包酥方式製作。
2. 成品表皮可割線並呈金黃色。
3. 餡料若要用熟麵粉，由應檢人自製。
4. 包餡前經監評人員抽測油酥皮：餡=3：1，並記錄蓋確認章。
5. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或層次不明顯，或內餡外溢(外表看到餡)，或未膨脹麵皮超過 0.2 公分，或內餡有生粉味。

##### (四)使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	融點須 $36^{\circ}\text{C}$ 以下之人造奶油或奶油
3	糖	細砂糖、糖粉
4	麥芽糖	Brix $^{\circ}$ $75\pm 5$
5		

## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 E (077-1090204E)

#### 一、烘焙伴手禮項 E 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：冬瓜酥 (077-1090204E)

1. 製作每個成品重  $50\pm 5$  公克，直徑  $6\pm 0.5$  公分，高度 2 公分以上，雙面烤焙的圓形冬瓜酥(油皮：油酥：餡=6：4：10) 24 個。
2. 製作每個成品重  $50\pm 5$  公克，直徑  $6\pm 0.5$  公分，高度 2 公分以上，雙面烤焙的圓形冬瓜酥(油皮：油酥：餡=6：4：10) 26 個。
3. 製作每個成品重  $50\pm 5$  公克，直徑  $6\pm 0.5$  公分，高度 2 公分以上，雙面烤焙的圓形冬瓜酥(油皮：油酥：餡=6：4：10) 28 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以大包酥方式製作，手工或往復式壓麵機壓延折疊，三折三次以上，形成層次。
2. 限用帶皮生冬瓜 3.5 公斤製作冬瓜餡，砂糖須先經焦糖化後再加入剩餘材料煮餡，餡料軟硬度經焙炒調整，包餡前經監評人員測定糖度並記錄蓋確認章。
3. 包餡前經監評人員抽測油酥皮：餡=1：1，並記錄蓋確認章。
4. 雙面烤焙需有翻面動作。
5. 剩餘餡料須繳回，餡料不得有焦苦味，否則以零分計。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或內餡外溢(外表看到餡)，或層次不明顯，或底部未膨脹麵皮超過 0.2 公分。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	冬瓜	帶皮生冬瓜
2	麵粉	中筋、低筋

3	糖	細砂糖、糖粉
4	麥芽糖	Brix $\circ$ 75 $\pm$ 5
5	油脂	融點須 36 $^{\circ}$ C 以下之烤酥油或人造奶油、奶油
6	鹽	精鹽
7		
8		



## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 F (077-1090204F)

#### 一、烘焙伴手禮項 F 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：Q 餅 (077-1090204F)

1. 製作每個成品重  $90\pm 5$  公克，高 1.5 公分以上的圓形 Q 餅(油皮：油酥：餡 =2：1：4) 35 個。
2. 製作每個成品重  $90\pm 5$  公克，高 1.5 公分以上的圓形 Q 餅(油皮：油酥：餡 =2：1：4) 33 個。
3. 製作每個成品重  $90\pm 5$  公克，高 1.5 公分以上的圓形 Q 餅(油皮：油酥：餡 =2：1：4) 31 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以大包酥方式製作，手工或往復式壓麵機壓延折疊，三折三次以上，形成層次。
2. 內餡以烏豆沙包麻糬及肉脯，烏豆沙餡：麻糬：肉脯 =10：4：1。
3. 包餡前經監評人員抽測油酥皮：餡 =3：4，並記錄蓋確認章。
4. 成品表皮可扎洞。
5. 表皮刷蛋水，底部沾黑芝麻，壓模成型。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或內餡外溢(外表看到餡)，或層次不明顯，或底部未膨脹麵皮超過 0.2 公分。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	烏豆沙餡	有油，Brix° 65±5
2	麵粉	高筋、中筋、低筋
3	麻糬	烘焙用
4	油脂	融點須 36°C 以下之烤酥油或人造奶油、奶油

5	肉脯	
6	黑芝麻	
7	糖	細砂糖、糖粉
8	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
9	鹽	精鹽
10		



## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 G (077-1090204G)

#### 一、烘焙伴手禮項 G 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：香蕉酥 (077-1090204G)

1. 製作每個成品重  $35\pm 2$  公克雙面烤焙的香蕉酥(皮：餡=3：2) 36 個。
2. 製作每個成品重  $35\pm 2$  公克雙面烤焙的香蕉酥(皮：餡=3：2) 33 個。
3. 製作每個成品重  $35\pm 2$  公克雙面烤焙的香蕉酥(皮：餡=3：2) 30 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以糕皮方式製作，壓模成型。
2. 自調香蕉餡為香蕉泥配白豆沙焙炒製作，焙炒前香蕉泥含量需佔餡料總重 51% 以上。軟硬度自行焙炒調整，包餡前經監評人員測定糖度並記錄蓋確認章。
3. 產品須放在同一烤盤，雙面烤焙需有翻面動作。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或外觀邊緣不平整，或成品表皮裂開 10% 以上，或內餡外溢(外表看到餡)。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	帶皮香蕉	黃色成熟香蕉
2	麵粉	中筋、低筋
3	白豆沙餡	無油，Brix° 70±5
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	糖	細砂糖、糖粉
7	奶粉	脫脂或全脂
8	鹽	精鹽
9	膨脹劑	發粉、小蘇打
10		

## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 H (077-1090204H)

#### 一、烘焙伴手禮項 H 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：蜂蜜口味牛舌餅 (077-1090204H)

1. 製作每個成品重  $80 \pm 5$  公克，長 x 寬 x 厚 =  $15 \pm 1 \times 6 \pm 0.5 \times 1 \pm 0.2$  公分，長條橢圓形雙面烤焙的蜂蜜口味牛舌餅(油皮：油酥：餡=2：1：2) 26 個。
2. 製作每個成品重  $80 \pm 5$  公克，長 x 寬 x 厚 =  $15 \pm 1 \times 6 \pm 0.5 \times 1 \pm 0.2$  公分，長條橢圓形雙面烤焙的蜂蜜口味牛舌餅(油皮：油酥：餡=2：1：2) 28 個。
3. 製作每個成品重  $80 \pm 5$  公克，長 x 寬 x 厚 =  $15 \pm 1 \times 6 \pm 0.5 \times 1 \pm 0.2$  公分，長條橢圓形雙面烤焙的蜂蜜口味牛舌餅(油皮：油酥：餡=2：1：2) 30 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以小包酥方式製作。
2. 包餡前經監評人員抽測油酥皮：餡=3：2，並記錄蓋確認章。
3. 雙面烤焙需有翻面動作。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或層次不明顯，或內餡外溢(外表看到餡)，或未膨脹麵皮超過 0.2 公分。

##### (四)使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	油脂	融點須 $36^{\circ}\text{C}$ 以下之烤酥油或人造奶油、奶油
4	蜂蜜	
5	糕仔粉	熟蓬萊米穀粉
6	澱粉	樹薯澱粉、馬鈴薯澱粉
7	鹽	精鹽
8		

## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 I (077-1090204I)

#### 一、烘焙伴手禮項 I 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：竹塹餅 (077-1090204I)

1. 製作每個成品重  $70\pm 2$  公克，直徑  $8\pm 1$  公分，高 1.5 公分以上的圓形竹塹餅  
(皮：餡=1:3) 40 個。
2. 製作每個成品重  $70\pm 2$  公克，直徑  $8\pm 1$  公分，高 1.5 公分以上的圓形竹塹餅  
(皮：餡=1:3.5) 40 個。
3. 製作每個成品重  $70\pm 2$  公克，直徑  $8\pm 1$  公分，高 1.5 公分以上的圓形竹塹餅  
(皮：餡=1:4) 40 個。

##### (三) 特別規定：

1. 餅皮油脂含量佔麵粉比例 30% 以上。
2. 餡料若需使用熟麵粉製作，由應檢人自製。
3. 產品底部須沾白芝麻，表面刷蛋液後烤焙。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或白芝麻覆蓋未達底部表面積 90%，或刷蛋液未達上皮表面積 80%，或側邊裂紋長度超過 1 公分，或側邊爆裂餡料漏出，或表面無裂紋，或裂紋長度小於 1 公分，或裂紋寬度超過 0.6 公分，或不呈圓形(直徑大小差異超過 1 公分)。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	肥豬肉	絞碎背脂肉(俗稱板油)，不可有筋
2	麵粉	中筋、低筋
3	冬瓜條	
4	白芝麻	
5	麥芽糖	Brix° 75±5
6	油蔥酥	

7	油脂	融點須 36°C 以下之烤酥油或人造奶油、奶油
8	蜂蜜	
9	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
10	鹽	精鹽



## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 J (077-1090204J)

#### 一、烘焙伴手禮項 J 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：肚臍餅 (077-1090204J)

1. 製作每個成品重  $50\pm 2$  公克，直徑  $5.5\pm 0.5$  公分，中央頂部餡料凸出的圓形肚臍餅（皮：餡=1:2.5）40 個。
2. 製作每個成品重  $50\pm 2$  公克，直徑  $5.5\pm 0.5$  公分，中央頂部餡料凸出的圓形肚臍餅（皮：餡=1:2.5）44 個。
3. 製作每個成品重  $50\pm 2$  公克，直徑  $5.5\pm 0.5$  公分，中央頂部餡料凸出的圓形肚臍餅（皮：餡=1:2.5）48 個。

##### (三) 特別規定：

1. 餅皮以重油皮製作(油脂含量佔麵粉比例 30%以上)。
2. 餡料(無油綠豆沙：地瓜泥=1：1)由應檢人自製，軟硬度由應檢人自行焙炒。
3. 成品中央頂部餡料應凸出，凸出餡料應高出餅皮最高點 0.5 公分以上。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品尺寸不在規定範圍內，或成品側面、底部內餡外溢(外表看到餡)，或凸出內餡偏斜，或餅皮收口直徑超過 3 公分，或餅皮裂開長度超過 1 公分。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	黃心地瓜	蒸熟黃地瓜塊 2-5 公分
2	綠豆沙餡	無油，Brix° 70±5
3	麵粉	中筋、低筋
4	油脂	融點須 36°C 以下之烤酥油或人造奶油、奶油
5	糖	細砂糖、糖粉
6	鹽	精鹽
7		
8		

## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 K (077-1090204K)

#### 一、烘焙伴手禮項 K 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：芒果口味桃山餅 (077-108204K)

1. 製作每個包餡生重  $50 \pm 3$  公克芒果口味桃山餅(皮：餡=2：3) 48 個。
2. 製作每個包餡生重  $50 \pm 3$  公克芒果口味桃山餅(皮：餡=2：3) 45 個。
3. 製作每個包餡生重  $50 \pm 3$  公克芒果口味桃山餅(皮：餡=2：3) 42 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以桃山皮(粉類含量佔豆沙餡重量 20%以下)製作，壓模成型，烤焙表皮不上色。
2. 內餡為芒果口味豆沙餡，焙炒前配方制定芒果泥含量需佔白豆沙餡重量 30%以上，由應檢人自製，軟硬度自行焙炒調整。包餡前須經監評人員測定糖度記錄並蓋確認章。
3. 餡料有顆粒以零分計。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品表皮著色，或外觀邊緣不平整，或紋路不明顯，或成品表皮裂開 10%以上，或內餡外溢(外表看到餡)。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	白豆沙餡	無油，Brix° 70±5
2	芒果泥	國產含糖、不含糖芒果泥
3	鳳片粉	熟糯米粉
4	麵粉	低筋
5	油脂	融點須 36°C 以下之烤酥油或人造奶油、奶油
6	鹽	精鹽
7		
8		
9		

## 柒、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表－烘焙伴手禮項

### 烘焙伴手禮項 L (077-1090204L)

#### 一、烘焙伴手禮項 L 數量表

##### (一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

##### (二) 試題名稱及編號：金桔口味水果餅 (077-1090204L)

1. 製作每個成品重  $70\pm 5$  公克，直徑  $11\pm 0.5$  公分，厚度  $0.8\pm 0.1$  公分，雙面烤焙的金桔口味水果餅 (皮：餡=2：3) 30 個。
2. 製作每個成品重  $70\pm 5$  公克，直徑  $11\pm 0.5$  公分，厚度  $0.8\pm 0.1$  公分，雙面烤焙的金桔口味水果餅 (皮：餡=2：3) 28 個。
3. 製作每個成品重  $70\pm 5$  公克，直徑  $11\pm 0.5$  公分，厚度  $0.8\pm 0.1$  公分，雙面烤焙的金桔口味水果餅 (皮：餡=2：3) 26 個。

##### (三) 特別規定：

1. 以水油皮方式製作，壓模成型，烤焙表皮不上色。
2. 內餡為金桔口味地瓜餡，地瓜泥含量需佔內餡重量 20% 以上，且金桔果醬含量需佔地瓜泥重量 20% 以上，軟硬度自行調整。
3. 雙面烤焙需有翻面動作。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品表皮著色，或成品重量不在規定範圍內，或外觀邊緣、中央不平整，或成品表皮裂開 10% 以上，或內餡外溢(外表看到餡)，或有生粉味。

##### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、中筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	黃心地瓜	蒸熟黃地瓜塊 2-5 公分
4	澱粉	樹薯澱粉、馬鈴薯澱粉
5	油脂	融點須 $36^{\circ}\text{C}$ 以下之烤酥油或人造奶油、奶油
6	糕仔粉	熟蓬來米穀粉

7	金桔果醬	國產金桔 Brix° 70±5
8	麥芽糖	Brix° 75±5
9	鹽	精鹽
10		



捌、技術士技能檢定烘焙食品乙級評分表

學科准考證號碼：\_\_\_\_\_ 桌號：\_\_\_\_\_ 檢定日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

術科測驗號碼：\_\_\_\_\_ 應檢人姓名：\_\_\_\_\_

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	特殊事項 摘要記載
		工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18		
配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1		
操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	2		
產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	3		
產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	4		
工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	以零分計情形	
配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		5	
操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		6	
產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		7	
產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		8	
工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	以零分計情形	
配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		9	
操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		10	
產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		1	
產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		2	

[備註] 請參閱以零分計情形種類表勾選以零分計項目。應檢人繳交之產品，若有以零分計之情形，各細項分數亦應確實勾選。

監評人員簽名：\_\_\_\_\_ (請勿於測試結束前簽名)

以零分計情形種類表

項目	以零分計情形
1	檢定時間視考題而定超過時限未完成者。
2	每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3	成品形狀或數量或其他與題意不合者（題意含特別規定）。
4	成品重量不符規定者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5	成品平均重量不符規定者，平均重量以取該項成品 20%之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6	成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7	成品不良率超過 20%（>20%）（如試題另有規定者，依試題規定評分）。
8	使用別人機具或烤爐者。
9	經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
10	每種產品評分項目分：工作態度及衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

**【備註】**

第 2 項 未經監評人員同意而重作者，(如考場準備材料錯誤或機具故障、損壞時，需事先提出，經評審確認，如在事後提出者，則不予以採納)

## 捌、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試時間配當表

每日排定測試場次為乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
08：30 前	應檢人更衣、完成報到	
08：30—09：00	1.監評前協調會議(含監評檢查機具設備及材料) 2.場地設備及材料等作業說明(08:30-08:40完成)。 3.應檢人抽題(08:45)及測試應注意事項說明。	
09：00—15：00	應檢人測試(測試時間6小時,含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交)	
15：00—15：30	監評人員進行成品評審	
15：30—16：00	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。

每日排定測試場次為二場次；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30 前	第一場次應檢人更衣、完成報到	
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備及材料） 2.場地設備及材料等作業說明（07:30-07:40 完成）。 3.應檢人抽題(07:45)及測試應注意事項說明。	
08：00—14：00	應檢人測試（測試時間 6 小時，含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交）	
14：00—15：00	第一場次監評人員成品評分	
15：00—15：30	第一場次檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	
14：00 前	第二場次應檢人更衣、完成報到	
14：00—14：30	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備及材料） 2.場地設備及材料等作業說明（14:00-14:10 完成）。 3.應檢人抽題(14:15)及測試應注意事項說明。	
14：30—20：30	應檢人測試（測試時間 6 小時，含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交）	
20：30—21：00	第二場次監評人員成品評分	
21：00—21：30	第二場次檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

備註：

- 1.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。
- 2.第一場次與第二場次之監評人員和工作人員不得重複（須聘請兩組人員作業，不得重複）。