

108 年度技術士技能檢定「中式米食加工」職類丙級術科參考資料修訂對照表

※修訂對照參考表僅供應檢人參考，應檢人應自行注意測試參考資料內容，本表僅列出修正重點，其餘文字酌修者不逐一對照)

修正日期：108 年 02 月 18 日

頁數 (修訂後)	原內容						修訂後內容						備註
32	試題名稱：米漿型－發粿(095-910301C) 五、發粿檢定場地設備表(095-910301C)						試題名稱：米漿型－發粿(095-910301C) 五、發粿檢定場地設備表(095-910301C)						
	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註	
	1	蒸炊專用耐蒸型紙杯	容積 180~200 毫升	個	10	紙杯內部高度至少 3 公分或以上	1	蒸炊專用耐蒸型紙杯	容積 180~200 毫升	個	15	紙杯內部高度至少 3 公分或以上	

107 年度技術士技能檢定「中式米食加工」職類丙級術科參考資料修訂對照表

※本次修訂重點：評分標準第三項「產品品質」之「嚴重缺點」扣分項目增修於測試參考資料各題之試題說明供應檢人參考。

※修訂對照參考表僅供應檢人參考，應檢人應自行注意測試參考資料內容，本表僅列出修正重點，其餘文字酌修者不逐一對照)

修正日期：107 年 10 月 26 日

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
17	<p>試題名稱：飯粒型－白米飯(095-910301A)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>1.以白米為原料，蒸煮成白米飯。</p> <p>2.使用蒸籠製作。</p> <p>四、白米飯製作數量表(095-910301A)</p> <p>使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。</p> <p>(一)以白米 500 公克，製作白米飯一份。</p> <p>(二)以白米 550 公克，製作白米飯一份。</p> <p>(三)以白米 600 公克，製作白米飯一份。</p>	<p>試題名稱：飯粒型－白米飯(095-910301A)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>1.以白米為原料，蒸煮成白米飯。</p> <p>2.使用蒸籠製作。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1.產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2.米粒未熟或過度潰爛。</p> <p>3.底部焦黑。</p> <p>四、白米飯製作數量表(095-910301A)</p> <p>使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。</p> <p>(一)以白米 300 公克，製作白米飯一份。</p> <p>(二)以白米 350 公克，製作白米飯一份。</p> <p>(三)以白米 400 公克，製作白米飯一份。</p>	
19	<p>試題名稱：飯粒型－油飯(095-910302A)</p> <p>三、試題說明：</p>	<p>試題名稱：飯粒型－油飯(095-910302A)</p> <p>三、試題說明：</p>	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
	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。	以長糯米為原料，配合蝦米、香菇、肉絲等副原料及調味料，經炒熟或蒸熟之成品。 備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。 1.產品重量或數量太多或不足規定。 2.產品米粒未熟或過度潰爛。 3.底部配料不當。	
21	飯粒型－筒仔米糕(095-910303A) 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。	飯粒型－筒仔米糕(095-910303A) 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。 備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。 1.產品重量或數量太多或不足規定。 2.產品有 30%以上外型不佳(潰散、熟透不均、黏而爛、油太多、大小不均)。 3.產品未熟。	
23	試題名稱：飯粒型－台式肉粽(095-910304A) 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。	試題名稱：飯粒型－ 台式 肉粽(095-910304A) 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。	名稱「台式肉粽」修訂為「肉粽」

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
		<p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.產品重量或數量太多或不足規定。 2.產品外型式樣有 30%以上不完整(米粒裸露、米粒不完整、熟度不均)。 3.用粽葉包裹後，未經蒸或煮熟之成品。 	
25	<p>粥品型－八寶粥(095-910301B)</p> <p>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±2°Brix 之黏稠粥品。</p>	<p>粥品型－八寶粥(095-910301B)</p> <p>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±2°Brix 之黏稠粥品。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.產品重量或數量太多或不足規定。 2.產品煮焦。 3.產品副原料未熟透。 	
27	<p>粥品型－廣東粥(095-910302B)</p> <p>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。</p>	<p>粥品型－廣東粥(095-910302B)</p> <p>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。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p>	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
		<p>1.產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2.產品燒焦。</p> <p>3.產品配料不當。</p>	
29	<p>試題名稱：粥品型－海鮮粥(095-910303B)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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）。</p> <p>四、海鮮粥製作數量表(095-910303B)</p> <p>使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。</p> <p>(一)以白米飯 200 公克，製作海鮮粥 2 份(每份約 400</p>	<p>試題名稱：粥品型－海鮮粥(095-910303B)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>1.用粳米以蒸籠製作白米飯，再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）。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1.白米飯：</p> <p>(1)產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>(2)米粒未熟或過度潰爛。</p> <p>(3)底部焦黑。</p> <p>2.海鮮粥：</p> <p>(1).產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>(2).產品外型不佳（米粒糜爛）。</p> <p>四、海鮮粥製作數量表(095-910303B)</p> <p>使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。</p> <p>(一)用粳米 300 公克製作白米飯，再以白米飯 300 公克，製作海鮮粥 3 份(每份約 400 公克)，白米飯及海鮮粥分裝</p>	<p>原試題白米飯由術科辦理單位準備，修改為應檢海鮮粥者，皆須以粳米製作白米飯，再以白米飯及海鮮等副原料製作本項產品。</p>

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																								
	<p>公克)，分裝於容器中。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>六、海鮮粥檢定材料表(095-910303B)</p> <table border="1" data-bbox="315 596 1016 778"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>材料名稱</th> <th>材料規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>白米飯</td> <td>粳米</td> <td>公克</td> <td>450</td> <td>白米飯由術科辦理單位準備</td> </tr> </tbody> </table>	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	白米飯由術科辦理單位準備	<p>於不同容器中。</p> <p>(二)用粳米 350 公克製作白米飯，再以白米飯 400 公克，製作海鮮粥 4 份(每份約 400 公克)，白米飯及海鮮粥分裝於不同容器中。</p> <p>(三)用粳米 400 公克製作白米飯，再以白米飯 500 公克，製作海鮮粥 5 份(每份約 400 公克)，白米飯及海鮮粥分裝於不同容器中。</p> <p>六、海鮮粥檢定材料表(095-910303B)</p> <table border="1" data-bbox="1178 703 1865 885"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>材料名稱</th> <th>材料規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>白米</td> <td>粳米</td> <td>公克</td> <td>450</td> <td>白米飯由術科辦理單位準備</td> </tr> </tbody> </table>	編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註	1	白米	粳米	公克	450	白米飯由術科辦理單位準備	
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	白米飯由術科辦理單位準備																						
編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註																						
1	白米	粳米	公克	450	白米飯由術科辦理單位準備																						
31-32	<p>試題名稱：米漿型－發粿(095-910301C)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2.低筋麵粉用量不可大於秈米（在來米）粉的 40%。</p> <p>四、發粿製作數量表(095-910301C)</p> <p>使用說明：由應檢人於進場前，自下列三個題目中抽籤取用。</p> <p>(一)以秈米（在來米）粉 300 公克，製作發粿 5 個。</p>	<p>試題名稱：米漿型－發粿(095-910301C)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2.低筋麵粉用量不可大於秈米（在來米）粉的 40%。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣有 30%以上不完整(裂紋太少、無裂紋、</p>																									

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																																																
	<p>(二)以秈米(在來米)粉 360 公克，製作發糶 6 個。 (三)以秈米(在來米)粉 420 公克，製作發糶 7 個。</p> <p>五、發糶檢定場地設備表(095-910301C)</p> <table border="1" data-bbox="318 691 1037 882"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>名稱</th> <th>設備規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>蒸碗</td> <td>瓷碗或耐熱+120℃以上之無毒材質碗，容積 200~250 毫升</td> <td>個</td> <td>10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>六、發糶檢定材料表(095-910301C)</p> <table border="1" data-bbox="318 951 987 1102"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>材料名稱</th> <th>材料規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>發粉(B.P)</td> <td>雙重反應式</td> <td>公克</td> <td>25</td> <td>建議採用月光牌</td> </tr> </tbody> </table>	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		編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註	4	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	25	建議採用月光牌	<p>未膨脹等)。 3. 產品未熟。 四、發糶製作數量表(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，製作發糶 9 個。 (二)以秈米(在來米)粉 360 公克，製作發糶 11 個。 (三)以秈米(在來米)粉 420 公克，製作發糶 13 個。 五、發糶檢定場地設備表(095-910301C)</p> <table border="1" data-bbox="1108 756 1865 919"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>名稱</th> <th>設備規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>蒸炊專用耐蒸型紙杯</td> <td>容積 180~200 毫升</td> <td>個</td> <td>10</td> <td>紙杯內部高度至少 3 公分或以上</td> </tr> </tbody> </table> <p>六、發糶檢定材料表(095-910301C)</p> <table border="1" data-bbox="1108 986 1778 1139"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>材料名稱</th> <th>材料規格</th> <th>單位</th> <th>數量</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>無鋁發粉(B.P)</td> <td>雙重反應式</td> <td>公克</td> <td>50</td> <td>建議採用月光牌</td> </tr> </tbody> </table>	編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註	1	蒸炊專用耐蒸型紙杯	容積 180~200 毫升	個	10	紙杯內部高度至少 3 公分或以上	編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註	4	無鋁發粉(B.P)	雙重反應式	公克	50	建議採用月光牌	<p>蒸碗改為蒸炊專用耐蒸型紙杯，因容積規格修正故試題製作數量亦修正。</p>
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																																															
編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註																																														
4	發粉(B.P)	雙重反應式	公克	25	建議採用月光牌																																														
編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註																																														
1	蒸炊專用耐蒸型紙杯	容積 180~200 毫升	個	10	紙杯內部高度至少 3 公分或以上																																														
編號	材料名稱	材料規格	單位	數量	備註																																														
4	無鋁發粉(B.P)	雙重反應式	公克	50	建議採用月光牌																																														
33-34	<p>試題名稱：米漿型－碗糶(095-910302C) 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，經蒸熟後糶表面平坦之成品。</p>	<p>試題名稱：米漿型－碗糶(095-910302C) 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，經蒸熟後糶表面平坦之成品。 備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總</p>																																																	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																								
	<table border="1" data-bbox="315 368 1093 523"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>材料名稱</th> <th>材 料 規 格</th> <th>單 位</th> <th>數 量</th> <th>備 註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>秈米(在來米)</td> <td>市售品</td> <td>公克</td> <td>450</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>七、碗粿檢定材料表(095-910302C)</p>	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		<p>分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <table border="1" data-bbox="1108 368 1886 555"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>材料名稱</th> <th>材 料 規 格</th> <th>單 位</th> <th>數 量</th> <th>備 註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>秈米(在來米)粉</td> <td>市售在來米粉，須為100%秈米(在來米)粉，無添加其他澱粉類</td> <td>公克</td> <td>450</td> <td>建議用水磨乾粉</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. 產品外型式樣有30%以上不完整（粿體表面不平坦、潰爛）。</p> <p>3. 產品未熟。</p> <p>七、碗粿檢定材料表(095-910302C)</p>	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，須為100%秈米(在來米)粉，無添加其他澱粉類	公克	450	建議用水磨乾粉	<p>碗粿檢定材料-秈米粉，與發粿、蘿蔔糕材料規格一致</p>
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																							
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，須為100%秈米(在來米)粉，無添加其他澱粉類	公克	450	建議用水磨乾粉																						
35	<p>試題名稱：米漿型－蘿蔔糕(095-910303C)</p> <p>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。</p>	<p>試題名稱：米漿型－蘿蔔糕(095-910303C)</p> <p>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。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣不完整（粿體表面不平坦、潰爛）。</p> <p>3. 產品配料不均。</p> <p>4. 產品未熟。</p>																									
37	米漿型－芋頭糕(095-910304C)	米漿型－芋頭糕(095-910304C)																									

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
	<p>三、試題說明：</p> <p>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。</p>	<p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 產品重量或數量太多或不足規定。 2. 產品外型式樣不完整（粿體表面不平坦、潰爛）。 3. 產品配料不均。 4. 產品未熟。 	
39	<p>試題名稱：一般漿糰型－芋粿巧(095-910301D)</p> <p>三、試題說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>試題名稱：一般漿糰型－芋粿巧(095-910301D)</p> <p>三、試題說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 產品重量或數量太多或不足規定。 2. 產品外型式樣有 30%以上不完整。 3. 產品糊化過度。 4. 產品未熟。 	
41	<p>試題名稱：一般漿糰型－湯圓(095-910302D)</p>	<p>試題名稱：一般漿糰型－湯圓(095-910302D)</p>	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
	<p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作漿糰。</p>	<p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作漿糰。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣有 30%以上不完整（破皮）。</p> <p>3. 產品嚴重龜裂。</p>	
43	<p>試題名稱：一般漿糰型－米麻糬(095-910303D)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機等機械製作。</p>	<p>試題名稱：一般漿糰型－米麻糬(095-910303D)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機等機械製作。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣有 30%以上不完整（露餡）。</p> <p>3. 產品無法成型。</p>	
45	<p>試題名稱：一般漿糰型－甜年糕(095-910304D)</p> <p>三、試題說明：</p>	<p>試題名稱：一般漿糰型－甜年糕(095-910304D)</p> <p>三、試題說明：</p>	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
	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。	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。 備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。 1. 產品重量或數量太多或不足規定。 2. 產品無法成型（組織潰爛）。 3. 產品水漬嚴重。 4. 產品未熟。	
47	試題名稱：鳳片糕(095-910301F) 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。	試題名稱：鳳片糕(095-910301F) 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。 備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。 1. 產品重量或數量太多或不足規定。 2. 產品外型式樣有 30% 以上不完整（印紋不清）。 3. 產品有砂粒感。	
49	試題名稱：糕仔崙(095-910302F) 三、試題說明：	試題名稱：糕仔崙(095-910302F) 三、試題說明：	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
	<p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作。</p>	<p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣有 30% 以上不完整（崩潰不成型、嚴重收縮）。</p> <p>3. 產品水漬嚴重。</p>	
51	<p>試題名稱：雪片糕(095-910303F)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作。</p>	<p>試題名稱：雪片糕(095-910303F)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣有 30% 以上不完整（潰散無法成型）。</p> <p>3. 產品無法切成薄片。</p>	
53	<p>豬油糕(095-910304F)</p> <p>三、試題說明：</p>	<p>豬油糕(095-910304F)</p> <p>三、試題說明：</p>	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
	<p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作。</p>	<p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機製作。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣有 30%以上不完整（潰散無法成型、印紋不清）</p>	
55	<p>試題名稱：冰皮月餅(095-910305F)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機。</p>	<p>試題名稱：冰皮月餅(095-910305F)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 可使用攪拌機。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <p>1. 產品重量或數量太多或不足規定。</p> <p>2. 產品外型式樣有 30%以上不完整。</p>	
57	<p>試題名稱：一般膨發類－米花糖(095-910301G)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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</p>	<p>試題名稱：一般膨發類－米花糖(095-910301G)</p> <p>三、試題說明：</p> <p>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</p>	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
	<p>切塊之產品。</p> <p>2.油炸時可選用油炸機或其他油炸設備。</p>	<p>塊之產品。</p> <p>2.油炸時可選用油炸機或其他油炸設備。</p> <p>備註：嚴重缺點：凡有下列任一小項者，其成品品質總分以「0」分計。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 產品重量或數量太多或不足規定。2. 產品無法成型。3. 產品米粒未膨發。4. 產品糖漿不均。	