

技術士技能檢定「中式麵食加工」職類乙級術科參考資料修正對照表

(※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 11 月 1 日

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註
2-3	<p>壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知</p> <p>(十二) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 48 條」術科測試應檢人有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 隨身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攝錄器材等。↵ 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. 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，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 23 條」術科測試應檢人為術科試辦理單位之試務相關人員時，應檢人應迴避不得在原單位應檢，並應主動告知術科測試辦理單位報請主管機關另行安排場地應檢。但術科測試辦理單位僅有一單位時，其監評人員應由術科測試辦理單位事先報請主管機關指派非該單位人員擔任監評及閱卷工作。↵ 	<p>壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知</p> <p>(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：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、冒名頂替。↵ 2、持用偽造或變造之應檢證件。↵ <p>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：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。↵ <p>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：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。↵ 	配合法 規修正

10. 明知監評人員未依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 27 條」監場或監評人員有下列情形之一者，應迴避該試場之監場及監評工作：1) 應檢人為其配偶、前配偶、四親等內之血親、三親等內之姻親。2)、有具體事實足認其執行職務有偏頗之虞者。監場或監評人員有前項應迴避而未迴避之情形時，學、術科測試辦理單位應命其迴避。

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。

6

二、專業性應檢須知：

(十八) 術科測試配題方法：

1. 抽題辦法

(3) 抽題方法與抽題紀錄表如下：

籤次	抽籤人	說明	中籤號碼
第 1 次	監評長	依當天應檢實到人數抽出一位應檢代表； 當天場次混合二種類別以上時，可由監評長 確認後由各類別應檢人共同推派一位代表。	第 號
第 2 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 雙號
第 3 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 4 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：			

二、專業性應檢須知：

(十八) 術科測試配題方法：

1. 抽題辦法

(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 雙號
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：			

33	<p>四、專業評分標準</p> <p>F、發麵類—油炸麵食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="273 268 376 379">項目</th> <th data-bbox="376 268 1070 379">扣分項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="273 379 376 804">P、製作技術</td> <td data-bbox="376 379 1070 804">1.糖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)麵糰經適當鬆弛或發酵後用麵棍擀成麵片、(c)經切條或分割用手搓長、(d)整型成 12±2 公分單股或雙股(不限股數)、(e)鬆弛或最後發酵後炸熟、(f)每條麵糰生重 25 ± 5% 公克(不含裹入的糖凍)、(g)麵糰糖凍比 2:1、(h)油炸數量不符題意(註明數量)。</td> </tr> </tbody> </table>	項目	扣分項目	P、製作技術	1.糖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)麵糰經適當鬆弛或發酵後用麵棍擀成麵片、(c)經切條或分割用手搓長、(d)整型成 12±2 公分單股或雙股(不限股數)、(e)鬆弛或最後發酵後炸熟、(f)每條麵糰生重 25 ± 5% 公克(不含裹入的糖凍)、(g)麵糰糖凍比 2:1、(h)油炸數量不符題意(註明數量)。	<p>四、專業評分標準</p> <p>F、發麵類—油炸麵食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1140 268 1243 379">項目</th> <th data-bbox="1243 268 1937 379">扣分項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1140 379 1243 804">P、製作技術</td> <td data-bbox="1243 379 1937 804">1.糖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)麵糰經適當鬆弛或發酵後用麵棍擀成麵片、(c)經切條或分割用手搓長、(d)整型成 12±2 公分單股或雙股(不限股數)、(e)鬆弛或最後發酵後炸熟、(f)每條麵糰生重 25 ± 5% 公克(不含裹入的糖霜)、(g)麵糰糖霜比 2:1、(h)油炸數量不符題意(註明數量)。</td> </tr> </tbody> </table>	項目	扣分項目	P、製作技術	1.糖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)麵糰經適當鬆弛或發酵後用麵棍擀成麵片、(c)經切條或分割用手搓長、(d)整型成 12±2 公分單股或雙股(不限股數)、(e)鬆弛或最後發酵後炸熟、(f)每條麵糰生重 25 ± 5% 公克(不含裹入的糖霜)、(g)麵糰糖霜比 2:1、(h)油炸數量不符題意(註明數量)。	
項目	扣分項目										
P、製作技術	1.糖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)麵糰經適當鬆弛或發酵後用麵棍擀成麵片、(c)經切條或分割用手搓長、(d)整型成 12±2 公分單股或雙股(不限股數)、(e)鬆弛或最後發酵後炸熟、(f)每條麵糰生重 25 ± 5% 公克(不含裹入的糖凍)、(g)麵糰糖凍比 2:1、(h)油炸數量不符題意(註明數量)。										
項目	扣分項目										
P、製作技術	1.糖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)麵糰經適當鬆弛或發酵後用麵棍擀成麵片、(c)經切條或分割用手搓長、(d)整型成 12±2 公分單股或雙股(不限股數)、(e)鬆弛或最後發酵後炸熟、(f)每條麵糰生重 25 ± 5% 公克(不含裹入的糖霜)、(g)麵糰糖霜比 2:1、(h)油炸數量不符題意(註明數量)。										
34	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="273 849 376 960">項目</th> <th data-bbox="376 849 1070 960">扣分項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="273 960 376 1198">P、製作技術</td> <td data-bbox="376 960 1070 1198">5. 千層酥操作符合試題說明但有缺失(a)酥油皮用小包酥、(b)擀捲成多層次分切擀薄、(c)包入豆沙餡、(d)整成圓型、(e)每個生重 48±5% 公克、(f)皮酥餡比 2 : 1 : 1。</td> </tr> </tbody> </table>	項目	扣分項目	P、製作技術	5. 千層酥操作符合試題說明但有缺失(a)酥油皮用小包酥、(b)擀捲成多層次分切擀薄、(c)包入豆沙餡、(d)整成圓型、(e)每個生重 48±5% 公克、(f)皮酥餡比 2 : 1 : 1。	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1140 849 1243 960">項目</th> <th data-bbox="1243 849 1937 960">扣分項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1140 960 1243 1198">P、製作技術</td> <td data-bbox="1243 960 1937 1198">5. 千層酥操作符合試題說明但有缺失(a)酥油皮用小包酥、(b)擀捲成多層次分切擀薄、(c)包入豆沙餡、(d)整成扁圓型、(e)每個生重 48±5% 公克、(f)皮酥餡比 2 : 1 : 1。</td> </tr> </tbody> </table>	項目	扣分項目	P、製作技術	5. 千層酥操作符合試題說明但有缺失(a)酥油皮用小包酥、(b)擀捲成多層次分切擀薄、(c)包入豆沙餡、(d)整成扁圓型、(e)每個生重 48±5% 公克、(f)皮酥餡比 2 : 1 : 1。	
項目	扣分項目										
P、製作技術	5. 千層酥操作符合試題說明但有缺失(a)酥油皮用小包酥、(b)擀捲成多層次分切擀薄、(c)包入豆沙餡、(d)整成圓型、(e)每個生重 48±5% 公克、(f)皮酥餡比 2 : 1 : 1。										
項目	扣分項目										
P、製作技術	5. 千層酥操作符合試題說明但有缺失(a)酥油皮用小包酥、(b)擀捲成多層次分切擀薄、(c)包入豆沙餡、(d)整成扁圓型、(e)每個生重 48±5% 公克、(f)皮酥餡比 2 : 1 : 1。										

35	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 181 376 288">項目</th> <th colspan="2" data-bbox="376 181 1070 288">扣分項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 288 376 986">Q、產品品質</td> <td colspan="2" data-bbox="376 288 1070 986"> 1. 糖麻花外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)接頭不可散開、(d)不可炸黑、(e)糖凍乾爽均勻、(f)糖凍不可受潮軟化。 2. 糖麻花內部符合試題說明但有缺失(a)切開後未炸硬組織鬆軟、(b)組織堅實、(c)裹入的糖凍均勻、(d)糖凍脫落、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 3. 兩相好外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c) 兩個麵糰外角自然脹裂成 90 度以上(不可用人為撥開)、(d)夾層不可有硬糖塊、(e)接頭處不可斷開成單片、(f)不可炸黑。 </td> </tr> </tbody> </table>			項目	扣分項目		Q、產品品質	1. 糖麻花外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)接頭不可散開、(d)不可炸黑、(e)糖凍乾爽均勻、(f)糖凍不可受潮軟化。 2. 糖麻花內部符合試題說明但有缺失(a)切開後未炸硬組織鬆軟、(b)組織堅實、(c)裹入的糖凍均勻、(d)糖凍脫落、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 3. 兩相好外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c) 兩個麵糰外角自然脹裂成 90 度以上(不可用人為撥開)、(d)夾層不可有硬糖塊、(e)接頭處不可斷開成單片、(f)不可炸黑。				
項目	扣分項目											
Q、產品品質	1. 糖麻花外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)接頭不可散開、(d)不可炸黑、(e)糖凍乾爽均勻、(f)糖凍不可受潮軟化。 2. 糖麻花內部符合試題說明但有缺失(a)切開後未炸硬組織鬆軟、(b)組織堅實、(c)裹入的糖凍均勻、(d)糖凍脫落、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 3. 兩相好外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c) 兩個麵糰外角自然脹裂成 90 度以上(不可用人為撥開)、(d)夾層不可有硬糖塊、(e)接頭處不可斷開成單片、(f)不可炸黑。											
51	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="277 995 1070 1046">二、基本設備表（每人份）</th> </tr> <tr> <th data-bbox="277 1046 376 1165">項目</th> <th data-bbox="376 1046 577 1165">機具或設備名稱</th> <th data-bbox="577 1046 1070 1165">規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			二、基本設備表（每人份）			項目	機具或設備名稱	規 格			
二、基本設備表（每人份）												
項目	機具或設備名稱	規 格										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1142 181 1240 288">項目</th> <th colspan="2" data-bbox="1240 181 1935 288">扣分項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1142 288 1240 986">Q、產品品質</td> <td colspan="2" data-bbox="1240 288 1935 986"> 1. 糖麻花外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)接頭不可散開、(d)不可炸黑、(e)糖霜乾爽均勻、(f)糖霜不可受潮軟化。 2. 糖麻花內部符合試題說明但有缺失(a)切開後未炸硬組織鬆軟、(b)組織堅實、(c)裹入的糖霜均勻、(d)糖霜脫落、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 3. 兩相好外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c) 兩端最高頂點相距大於 5 公分(不可用人為撥開)、(d)夾層不可有硬糖塊、(e)接頭處不可斷開成單片、(f)不可炸黑。 </td> </tr> </tbody> </table>			項目	扣分項目		Q、產品品質	1. 糖麻花外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)接頭不可散開、(d)不可炸黑、(e)糖霜乾爽均勻、(f)糖霜不可受潮軟化。 2. 糖麻花內部符合試題說明但有缺失(a)切開後未炸硬組織鬆軟、(b)組織堅實、(c)裹入的糖霜均勻、(d)糖霜脫落、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 3. 兩相好外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c) 兩端最高頂點相距大於 5 公分(不可用人為撥開)、(d)夾層不可有硬糖塊、(e)接頭處不可斷開成單片、(f)不可炸黑。				
項目	扣分項目											
Q、產品品質	1. 糖麻花外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c)接頭不可散開、(d)不可炸黑、(e)糖霜乾爽均勻、(f)糖霜不可受潮軟化。 2. 糖麻花內部符合試題說明但有缺失(a)切開後未炸硬組織鬆軟、(b)組織堅實、(c)裹入的糖霜均勻、(d)糖霜脫落、(e)內外不可有異物、(f)無異味、(g)具有良好的口感。 3. 兩相好外觀符合試題說明但有缺失(a)表面具均勻的金黃色澤、(b)大小一致、(c) 兩端最高頂點相距大於 5 公分(不可用人為撥開)、(d)夾層不可有硬糖塊、(e)接頭處不可斷開成單片、(f)不可炸黑。											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="1142 995 1935 1046">二、基本設備表（每人份）</th> </tr> <tr> <th data-bbox="1142 1046 1240 1165">項目</th> <th data-bbox="1240 1046 1442 1165">機具或設備名稱</th> <th data-bbox="1442 1046 1935 1165">規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			二、基本設備表（每人份）			項目	機具或設備名稱	規 格			
二、基本設備表（每人份）												
項目	機具或設備名稱	規 格										

	<table border="1"> <tr> <td>4</td> <td>蒸箱</td> <td>以瓦斯或鍋爐為熱源，附不銹鋼網狀網盤二個，內部六層，每層可放網盤W40 X D40 X H1 公分或以上，網距 2 公分以內，單門或多門式，自動供水系統</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>油炸機</td> <td>以瓦斯或電熱為熱源，附平底炸網，容積10公升以上</td> </tr> </table>	4	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源，附不銹鋼網狀網盤二個，內部六層，每層可放網盤W40 X D40 X H1 公分或以上，網距 2 公分以內，單門或多門式，自動供水系統	7	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附平底炸網，容積10公升以上	<table border="1"> <tr> <td>4</td> <td>蒸箱</td> <td>以瓦斯或鍋爐為熱源，附不銹鋼網狀網盤三個，內部六層，每層可放網盤W40 X D40 X H1 公分或以上，網距2公分以內，單門或多門式，自動供水系統</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>油炸機</td> <td>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</td> </tr> </table>	4	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源，附不銹鋼網狀網盤 三個 ，內部六層，每層可放網盤W40 X D40 X H1 公分或以上， 網距2公分以內 ，單門或多門式，自動供水系統	7	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	
4	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源，附不銹鋼網狀網盤二個，內部六層，每層可放網盤W40 X D40 X H1 公分或以上，網距 2 公分以內，單門或多門式，自動供水系統													
7	油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附平底炸網，容積10公升以上													
4	蒸箱	以瓦斯或鍋爐為熱源，附不銹鋼網狀網盤 三個 ，內部六層，每層可放網盤W40 X D40 X H1 公分或以上， 網距2公分以內 ，單門或多門式，自動供水系統													
7	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													
55	<p>九、冷水麵食檢定場地設備表 — 專業設備</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>名稱</th> <th>設備規格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3</td> <td>厚薄規</td> <td>測定範圍 0-1mm 或以上，總厚度 10mm 不銹鋼 25 片以上(量滾輪用)</td> </tr> </tbody> </table>	編號	名稱	設備規格	3	厚薄規	測定範圍 0-1mm 或以上，總厚度 10mm 不銹鋼 25 片以上(量滾輪用)	<p>九、冷水麵食檢定場地設備表 — 專業設備</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>名稱</th> <th>設備規格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3</td> <td>厚薄規</td> <td>精度0.1mm (或精度更高)，總厚度8mm以上(量滾輪用)</td> </tr> </tbody> </table>	編號	名稱	設備規格	3	厚薄規	精度0.1mm (或精度更高) ，總厚度 8mm以上 (量滾輪用)	
編號	名稱	設備規格													
3	厚薄規	測定範圍 0-1mm 或以上，總厚度 10mm 不銹鋼 25 片以上(量滾輪用)													
編號	名稱	設備規格													
3	厚薄規	精度0.1mm (或精度更高) ，總厚度 8mm以上 (量滾輪用)													
78	<p>02D、叉燒包 (096-970202D)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>1.用發麵麵糰製作外皮。麵糰經適當之鬆弛或發酵，經分割，包入自調叉燒餡，整成圓形，用蒸箱蒸熟之產品。</p>	<p>02D、叉燒包 (096-970202D)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>1.用發麵麵糰製作外皮。麵糰經適當之鬆弛或發酵，經分割，包入自調叉燒餡，整成圓形(不可人為將捏合處整形成三或四瓣的尖形)，用蒸箱蒸熟之產品。</p>													
83	<p>E、發麵類—發粉麵食</p> <p>九、本類麵食專業設備（每人份）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>名稱</th> <th>設備規格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	編號	名稱	設備規格				<p>E、發麵類—發粉麵食</p> <p>九、本類麵食專業設備（每人份）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>編號</th> <th>名稱</th> <th>設備規格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	編號	名稱	設備規格				
編號	名稱	設備規格													
編號	名稱	設備規格													

	1	蒸 模	圓型鋁箔盒，上口直徑 19±1CM，容積 800±200 毫升		1	蒸 模	圓型鋁箔盒，(上口直徑 18±1公分，高度 4-6 公分)	
91	<p>F、發麵類—油炸麵食</p> <p>01F、糖麻花 (096-970201F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>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，經切條或分割，用手整型 12±2 公分單股或雙股(不限股數)，鬆弛或最後發酵後，用油炸機炸熟，冷卻後，裹上糖凍之產品。</p> <p>2.產品麻花表面需具均勻色澤、大小一致、接頭不可散開、不可炸黑；切開後組織膨鬆有空洞、組織不可堅實、糖凍脫落，裹入的糖凍均勻而乾爽、不可受潮軟化、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。</p> <p>二、製作說明：</p> <p>1.製作每條麵糰生重 25 ± 5% 公克 (不含裹入的糖凍)，糖凍為麵糰重 50%，之糖麻花。</p>			<p>F、發麵類—油炸麵食</p> <p>01F、糖麻花 (096-970201F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>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，經切條或分割，用手整型 12±2 公分單股或雙股(不限股數)，鬆弛或最後發酵後，用油炸機炸熟，冷卻後，成品表面有糖霜沾裹。</p> <p>2.產品麻花表面需具均勻色澤、大小一致、接頭不可散開、不可炸黑；切開後組織膨鬆有空洞、組織不可堅實、表面糖霜不可脫落，需均勻而乾爽(不可撒糖粉)、不可受潮軟化、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。</p> <p>二、製作說明：</p> <p>1.製作每條麵糰生重 25 ± 5% 公克 (不含裹入的糖霜)，糖霜為麵糰重 50%，之糖麻花。</p>				
92	<p>02F、兩相好 (096-970202F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、兩個麵糰的外角需自然脹裂成 90 度以上(不可用人為撥開)、夾層不可有硬糖塊、接頭處不可斷開成單片、不可炸黑；切開後組織鬆軟有空洞(中間可呈部分空心狀)、成品不可滲油、內</p>			<p>02F、兩相好 (096-970202F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、產品的兩端最高頂點相距大於 5 公分(不可用人為撥開)、夾層不可有硬糖塊、接頭處不可斷開成單片、不可炸黑；切開後組織鬆軟有空洞(中間可呈部分空心狀)、成品不可滲油、內外不</p>				

	外不可有異物、無異味、具有良好的口感。	可有異物、無異味、具有良好的口感。	
93	<p>03F、油條 (096-970203F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>1. 用發粉麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，用手工切割成所需之大小，將兩片麵片相疊，中央用細鐵條適度壓緊，用手拉至 35±5 公分，放入油炸機內炸熟之產品。</p>	<p>03F、油條 (096-970203F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>1. 用發粉麵糰製作。麵糰經適當之鬆弛，用手工切割成所需之大小，將兩片麵片相疊，中央用細鐵條適度壓緊(可鬆弛)，用手拉至 35±5 公分，立即放入油炸機內炸熟之產品。</p>	
95	<p>05F、千層酥 (096-970205F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>1.用油皮、油酥製作酥油皮。以大包酥或小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，經分切擀皮，包入含油豆沙餡，整成圓型(有明顯螺紋)，用油炸機炸熟之產品。</p>	<p>05F、千層酥 (096-970205F)</p> <p>一、試題說明：</p> <p>1.用油皮、油酥製作酥油皮。以大包酥或小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，經分切擀皮，包入含油豆沙餡，整成扁圓型(表面有明顯螺紋)，用油炸機炸熟之產品。</p>	