



(第二部分)

技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試應檢參考資料

(※試題編號：13200-18306~18309、13200-108312~108315 辦理至民國 111 年底止)

壹、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題應檢人須知.....	1
貳、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題基本操作.....	6
一、手攜式曲折鹽度計或糖度計之使用試題(13200-108301)	
二、紅外線水分計之使用試題(13200-108302)	
三、魚體前處理技術(13200-108303)	
(試題、製作報告表、評分表、場地設備表、材料表)	
參、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題－乾製、調味品類項.....	9
一、魚鬆試題(13200-108304)	
二、海苔醬試題(13200-108305)	
肆、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題－醃漬品類項.....	11
一、鹽鯖或鯔試題(13200-108306)	
二、鹽小卷試題(13200-108307)	
伍、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題－燻製品類項.....	13
一、燻製鯊魚肉試題(13200-108308)	
二、燻製花枝試題(13200-108309)	
陸、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題－煉製品類項.....	15
一、魚丸試題(13200-108310)	
二、天婦羅試題(13200-108311)	
柒、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題－冷凍品類項.....	17
一、冷凍吳郭魚片試題(13200-108312)	
二、冷凍蝦仁試題(13200-108313)	
捌、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題－海藻製品類項.....	19
一、海苔醬試題(13200-108314)	

二、石花凍試題(13200-108315)

玖、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題－燻製、醃漬品類項.....21

一、鹽鯖(或鯷)試題(13200-108316)

二、燻製鯊魚肉(或烏賊)試題(13200-108317)

拾、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試辦理單位時間配當表.....23



## 壹、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題應檢人須知

### 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) 進場時，應出示術科檢定通知單及國民身分證，並接受監評人員檢查自備工具。
- (三) 應檢人依據檢定位置號碼就檢定崗位，並應將術科測試通知單及國民身分證置於指定位置，以備核對。
- (四) 檢定使用之材料、設備、機具，須於進入考場後馬上核對並檢查，如有短缺或不堪使用者，應當場提出更換或補充，開始考試後十分鐘概不受理。
- (五) 應檢人應聽取並遵守監評人員講解規定事項。
- (六) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音及口頭通知，不得自行提前或延後。
- (七) 本職類有關制服之規定，依據食品安全衛生法第 20 條暨食品良好衛生規範第 6 章第 4 款「食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩」暨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。(應檢人服裝圖示及說明如附。)
- (八) 應檢人有下列情形之一者，除取消應檢資格外，其總成績以「0」分計之項目。
  1. 應檢人應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，並取消應檢資格。
  2. 冒名頂替者。
  3. 協助他人或託他人代為操作者。
  4. 互換或攜帶規定外之工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
  5. 故意損壞機具、設備者。
  6. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。
  7. 在考場內相互交談者。
  8. 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。

9. 違背應檢需知其他規定者。

(九) 應檢人有下列嚴重缺點情形之任一小項者，扣分 41 分。

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. 因使用方法不當，致損壞機械、器具或儀器者。
3. 機械不會操作或操作嚴重錯誤。
4. 瓦斯爐具使用不正確，如不會使用、開關未關等。
5. 超過時限未完成者。
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。
8. 使用試題檢定材料表以外之材料。
9. 工作後未清潔器具或機械。
10. 未經監評人員同意而中途離場者。
11. 應檢人不可攜帶通訊器材（如行動電話、呼叫器等）進入考場。

(十) 應檢人應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。

(十一) 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。

(十二) 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。

(十三) 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。

(十四) 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。

(十五) 檢定結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳監評人員收回，監評人員並在術科准考證上戳記應檢章，繳件出場後，不得再進場。

(十六) 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。

(十七) 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)產品品質等三大項，扣分若超過 40 分（不含 40 分），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。

(十八)其他未盡事宜，依「技術士技能檢定作業及試場規則」相關規定辦理。

## 二、基本操作應檢須知：

(一)基本操作計有三題為必考題，需在規定時限內製作完成。

1. 手攜式曲折鹽度計或糖度計之使用（10 分鐘）。
2. 紅外線水分計之使用（20 分鐘）。
3. 魚體前處理技術（30 分鐘）。

## 三、專業性應檢須知：

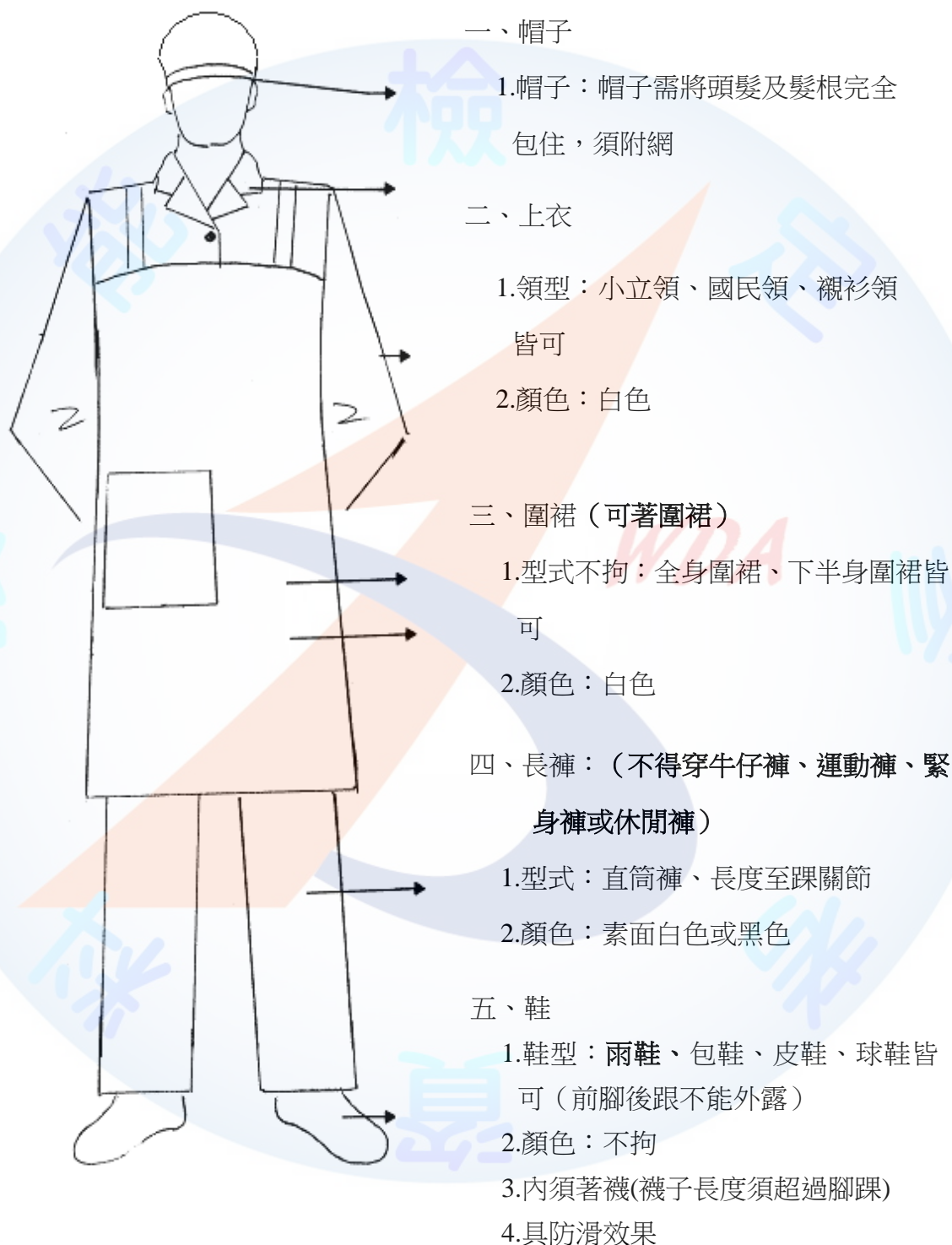
(一)測試日，各類項應檢人分成 A、B 兩組，由各類項術科測試編號最小者代表進行電子抽籤，依抽籤結果兩組分別測試不同產品(A 組測試試產品一，則 B 組測試產品二；反之，A 組測試產品二則 B 組測試產品一)，抽測之成品需在規定時限內製作完成。

1. 乾製、調味品類項——魚鬆、海苔醬。（本項抽一產品測試）
2. 醃漬品類項——鹽鯖或鱆、鹽小卷。（本項測試二產品，免抽）
3. 燻製品類項——燻製鯊魚肉、燻製花枝(烏賊)。（本項抽一產品測試）
4. 煉製品類項——魚丸、天婦羅。（本項抽一產品測試）
5. 冷凍品類項——冷凍吳郭魚片、冷凍蝦仁。（本項抽一產品測試）
6. 海藻製品類項——海苔醬、石花凍。（本項抽一產品測試）
7. 醃漬、燻製品類項——燻製鯊魚肉或烏賊、鹽鯖或鱆。（本項抽一產品測試）

(二) 評分標準：

1. 工作態度與衛生習慣：包括工作態度、個人衛生、工作檯面與工具清理情形。（如附表）
2. 按基本操作結果報告表評分標準評分。

基於食品衛生安全及專業形象考量，本職類有關制服之規定，依據食品安全衛生管理法第 8 條暨食品良好衛生規範第 6 條第 2 項第 4 款「食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋）以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩」暨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。



備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡。

項 目	說 明	配 分
工作態度與衛生習慣	<p>(一) 嚴重缺點：凡有下列任一小項之任一種情形者，一律以「0」分計算。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作場所內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕等。</li> <li>2. 工作前後未檢視用具及清洗用具者。</li> <li>3. 生熟原料或產品混合放置。</li> <li>4. 將原料、產品或器具直接接觸地面。</li> <li>5. 不服從評審人員糾正。</li> </ol> <p>(二) 主要缺點：凡有下列任一小項之任一種情形者，一律扣5分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 不愛惜或不當使用原料、用具或機械。</li> <li>2. 指甲過長、塗指甲油、戴手錶或飾物(如戒指、耳環、項鍊等)。</li> <li>3. 工作前未洗手，工作中用手擦汗或用手觸碰各項不清潔物品者。</li> <li>4. 工作後對使用之器具、桌面或機械等清潔不力。</li> <li>5. 工作中頭髮未密蓋。</li> <li>6. 工作中桌面凌亂。</li> <li>7. 工作後未將器具歸位。</li> <li>8. 廢棄物未分類存放者。</li> </ol>	20分



貳、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題基本操作  
——手攜式曲折鹽度計或糖度計之使用

一、試題編號：13200-108301

二、試題名稱：手攜式曲折鹽度計或糖度計之使用

三、完成時限：10 分鐘

四、試題說明：知道如何歸零、測試與判讀

五、操 作：

(一) 歸零

1. 打開蓋板。
2. 用清水（自來水）清洗玻璃試品區。
3. 用面紙拭擦乾淨。
4. 滴加 2~3 滴蒸餾水。
5. 覆上蓋板。
6. 調整水平狀態，向著光源。
7. 從接眼處對測。
8. 轉歸零鈕至相對應點。

(二) 測試

1. 打開蓋板。
2. 用面紙拭擦乾淨。
3. 滴加 2~3 滴樣品。
4. 覆上蓋板。
5. 調整水平狀態，向著光源。
6. 從接眼處對測。
7. 從黑白境界線直接讀取。
8. 測試完須用清水清洗並拭乾。

貳、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題基本操作  
——紅外線水分計之使用

一、試題編號：13200-108302

二、試題名稱：紅外線水分計之使用

三、完成時限：20 分鐘

四、試題說明：正確使用紅外線水分計

五、操 作：

(一) 歸零

1. 將紅外線水分計調整水平。
2. 將面板上的水分刻度盤調整到 0%。
3. 將空的蒸發盤放置在加熱皿側。
4. 目視機體前方平衡窗以調整歸零。

(二) 樣品前處理

1. 以所附的砝碼夾取出砝碼，置於砝碼皿上。
2. 樣品（魚胚或魚鬆、魚脯）經適當處理後置放於蒸發皿上達適當量。

(三) 測定

1. 將溫度計輕移到蒸發皿上的適當位置。
2. 以加熱燈調整鈕將加熱燈管的高度調到適當高度處，開啟電線上的加熱開關。
3. 當加熱一段時間之後，右側蒸發皿的重量會因為水分的減少而減輕。
4. 當水份刻度盤調向逆時針方向，使得天平恢復水平。
5. 繼續加熱至重量不再減輕（二分鐘內），讀取水份刻度盤上所指示的水分含量。

貳、技術士技能檢定水產食品加工丙級術科測試試題基本操作  
——魚體前處理技術

一、試題編號：13200-108303

二、試題名稱：魚體前處理技術

三、完成時限：30 分鐘

四、試題說明：

(一) 將新鮮魚去鰓、去鱗、剖腹去內臟。

(二) 將魚體洗淨後滴乾或拭乾，以未禁用塑膠盤排盤並以保鮮膜包裝。

五、製作數量表：

請術科主辦單位準備吳郭魚，每位應檢人兩尾，每尾重量 200~300 公克。

參、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題  
——乾製、調味品類項（魚鬆）

一、試題編號：13200-108304

二、試題名稱：乾製、調味品類項（魚鬆）

三、完成時限：4 小時

四、試題說明：

- (一) 以未調味魚胚（應用感官來檢查品質是否正常），經添加物料並炒至適當程度與色澤而製成優良魚鬆成品（油脂最後添加）。
- (二) 冷卻：將魚鬆取出放入不銹鋼盤中以電扇吹涼。
- (三) 優良成品應具乾燥適中、色澤金黃、香氣及味道良好。

五、製作數量：

請自下列三組主原料（未調味魚胚）數量中，由主辦單位抽取一組供應檢人製作。

- (一) 1.0 公斤
- (二) 1.2 公斤
- (三) 1.5 公斤

六、製作配方表（參考用）

原 料 名 稱		參 考 配 方
		百 分 比 ( % )
主 原 料	未 調 味 魚 胚	100
	小 計	100
副 原 料	油 脂	18~28
	糖	15~25
	食 鹽	1~3
	醬 油	2~4
	味 精	0.3
	小 計	
合 計		

## 參、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——乾製、調味品類項(海苔醬)

一、試題編號：13200-108305

二、試題名稱：乾製、調味品類項(海苔醬)

三、完成時限：4 小時

四、試題說明：

(一) 以復水海菜為原料經調味、加熱、裝瓶、殺菌、冷卻以得成品。

(二) 優良成品應粘稠度適當，無夾雜物且風味良好。

五、製作數量：

(一) 1.2 公斤

(二) 1.5 公斤

(三) 1.8 公斤

備註：以生產工廠設備應考時，製作數量按設備需求配合，但不可低於本表所列數量。

六、製作配方表（參考用）

原 料 名 稱		參 考 配 方
		百 分 比 ( % )
主 原 料	復 水 海 菜	100
	小 計	100
副 原 料	醬 油	54~60
	砂 糖	15.7~18.5
	麥 芽 糖	10.0~12.8
	香 菇 粉	1.0
	海 帶 粉	0.7
	味 精	1.0
	可 滋 美	1.0
	味 醃	2.0
	甘 草 粉	0.01
	水	5.7~11.5
	己 二 烯 酸 鉀	0.2
小 計	99.41	
合 計		

附註：同一場次考試之應檢人需使用同一個配方。



肆、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題  
——醃漬品類項（鹽鯖或鯰）

一、試題編號：13200-108306

二、試題名稱：醃漬品類項（鹽鯖或鯰）

三、完成時限：4 小時（二項合計）

四、試題說明：

（一）將鯖或鯰魚背開，除內臟及鰓，水洗、假漬及本漬而成。

（二）優良成品應具色澤明亮、形狀均一、組織富彈性、風味良好。

（三）測定成品的鹽度是否適當(以成品重：水重=1：1，檢測鹽度)。

五、製作數量：

請術科主辦單位準備鯖或鯰魚，每位應檢人四尾，每尾重量 300~600 公克。

肆、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題  
——醃漬品類項（鹽小卷）

一、試題編號：13200-108307

二、試題名稱：醃漬品類項（鹽小卷）

三、完成時限：4 小時（二項合計）

四、試題說明：

（一）將小卷經清洗、鹽水煮熟、滴乾、放冷、撒鹽成品包裝。

（二）優良成品應具色澤宜人、形狀均一、組織富彈性、風味良好。

五、製作數量：

請術科主辦單位準備解凍小卷，每位應檢人 1.5 公斤。

## 伍、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——燻製品類項（燻製鯊魚肉）

一、試題編號：13200-108308

二、試題名稱：燻製品類項（燻製鯊魚肉）

三、完成時限：4 小時

四、試題說明：

(一) 以鮮度良好之鯊魚，經水洗、去鱗等前處理、鹽漬、蒸煮、風乾、煙燻等主要流程而製成成品。

(二) 優良成品應外觀良好、色澤金黃宜人、成品肉質應軟硬適宜、風味良好。

五、製作數量：

請自下列三組主原料數量中，由主辦單位抽取一組供應檢人製作：

(一) 1.2 公斤

(二) 1.5 公斤

(三) 1.8 公斤

## 伍、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——燻製品類項（燻製花枝）

一、試題編號：13200-108309

二、試題名稱：燻製品類項（燻製花枝）

三、完成時限：3 小時

四、試題說明：

- (一) 將新鮮花枝（烏賊）去皮、去內臟、眼睛、口器等，並洗淨。
- (二) 用鹽揉洗後再洗淨、滴乾。
- (三) 加熱蒸煮、風乾。
- (四) 煙燻、放冷成製品（胴體與頭足可分開）。
- (五) 優良成品應外觀良好、色澤金黃宜人、肉質應軟硬適宜、風味良好。

五、製作數量：

請術科主辦單位準備新鮮花枝（烏賊），每位應檢人兩尾，每尾重量 250 公克以上。

## 陸、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——煉製品類項（魚丸）

一、試題編號：13200-108310

二、試題名稱：煉製品類項（魚丸）

三、完成時限：3 小時

四、試題說明：

(一) 以冷凍魚漿為原料，經解凍、細碎分散、搗潰、成型、水煮而成之成品（每顆約 20 公克）。

(二) 優良之成品品質應具備光澤、富彈性、咬感佳、風味良好之特質。

五、製作數量：

請自下列三組主原料數量中，由主辦單位抽取一組供應檢人製作：

(一) 1.2 公斤

(二) 1.5 公斤

(三) 1.8 公斤

六、製作配方表：

原 料 名 稱		參 考 配 方
		百 分 比 ( % )
主 原 料	魚 漿	100
	小 計	100
副 原 料	澱 粉	18~20
	肥 肉	5~6
	砂 糖	2~2.1
	食 鹽	1.5~1.6
	味 精	0.3~0.4
	磷 酸 鹽	0.2
	小 計	
合 計		
冰 水		適量

附註：同一場次考試之應檢人需使用同一配方。



## 陸、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——煉製品類項（天婦羅）

一、試題編號：13200-108311

二、試題名稱：煉製品類項（天婦羅）

三、完成時限：3 小時

四、試題說明：

(一) 以冷凍魚漿為原料，經解凍、絞碎、搗攪、調味、成型、油炸而成之成品。

(二) 優良之成品應具色澤金黃、形狀均一、風味良好、組織富彈性，咬感良好。

五、製作數量：

由術科主辦單位自下列三組主原料（冷凍魚漿）中抽取一組使用。

(一) 1.2 公斤

(二) 1.5 公斤

(三) 1.8 公斤

六、製作配方表：

原 料 名 稱		參 考 配 方
		百 分 比 ( % )
主 原 料	冷 凍 魚 漿	100
	小 計	100
副 原 料	澱 粉	15~25
	肥 肉	8~10
	砂 糖	2~3
	食 鹽	1.4~1.6
	味 精	0.3
	重 合 磷 酸 鹽	0.2
	胡 椒	0.2
	葡 萄 糖	1
	紅 蘿 蔔	適量
	洋 蔥	適量
	小 計	
合 計		
水		適量

附註：同一場次考試之應檢人需使用同一個配方。

柒、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題  
——冷凍品類項（冷凍吳郭魚片）

一、試題編號：13200-108312

二、試題名稱：冷凍品類項（冷凍吳郭魚片）

三、完成時限：4 小時（先檢定「冷凍吳郭魚片」再檢定「基本操作」，時間共 5 時 20 分）

四、試題說明：

- (一) 將新鮮吳郭魚宰殺後取下其兩片魚肉，經過剝皮後予以凍結再予以真空包裝。
- (二) 魚片凍結前不得附著多餘水分、鱗片、皮屑及其他夾雜物。
- (三) 魚片凍結後表面不得有破裂、融解及軟化等現象，表現呈光滑狀。
- (四) 優良成品應不得附著血液、表面多餘冰霜、魚鱗片、皮屑、魚刺等夾雜物以及表面不得破裂、融解、軟化等現象。

五、製作數量：

請術科主辦單位準備生鮮吳郭魚，每位應檢人二尾，每尾重量約 600 公克。

附註：宰殺及片肉後之魚皮及中骨等廢棄物請留存，連同成品一併繳交供評分用。

柒、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題  
——冷凍品類項（冷凍蝦仁）

一、試題編號：13200-108313

二、試題名稱：冷凍品類項（冷凍蝦仁）

三、完成時限：4 小時（先檢定「冷凍蝦仁」再檢定「基本操作」，時間共 5 小時 20 分）

四、試題說明：

(一) 冷凍蝦解凍後將受損原料及夾雜物分開並稱重，再用合格原料，去頭、去殼、去沙筋後，將蝦仁分為完整及不完整蝦仁分別稱重，正確稱取完整蝦仁約 300 公克浸漬 3%重合磷酸鹽（30 分鐘）後滴乾再稱重，將蝦仁凍結後（中心溫度低於-18℃）以冰水包冰後稱重（包冰率在 10~20%之間）。

(二) 優良產品應具有蝦體外表無殼、無屑及無沙筋；蝦體完整、外表包冰均一、包裝內容量足夠。

五、製作數量：

請術科主辦單位自下列三種數量之冷凍中蝦（厚殼蝦、白鬚蝦或紅蝦等）中，抽取一組使用。

(一)1.6 公斤

(二)1.8 公斤

(三)2.0 公斤

## 捌、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——海藻製品類項（海苔醬）

一、試題編號：13200-108314

二、試題名稱：海藻製品類項（海苔醬）

三、完成時限：4 小時

四、試題說明：

（一）以復水海菜為原料經調味、加熱、裝瓶、殺菌、冷卻以得成品。

（二）優良成品應粘稠度適當，無夾雜物且風味良好。

五、數作數量：

主辦術科考試單位，請自下列三個題目中每場抽籤取用。

（一）1.2 公斤

（二）1.5 公斤

（三）1.8 公斤

備註：以生產工廠設備應考時，製作數量按設備需求配合，但不可低於本表所列數量。

六、製作配方表

原 料 名 稱		參 考 配 方
		百 分 比 ( % )
主 原 料	復 水 海 菜	100
	小 計	100
副 原 料	醬 油	54~60
	砂 糖	15.7~18.5
	麥 芽 糖	10.0~12.8
	香 菇 粉	1.0
	海 帶 粉	0.7
	味 精	1.0
	可 滋 美	1.0
	味 醃	2.0
	甘 草 粉	0.01
	水	5.7~11.5
	己 二 烯 酸 鉀	0.2
	小 計	99.41
合 計		

附註：同一場次考試之應檢人需使用同一個配方。

## 捌、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——海藻製品類項（石花凍）

一、試題編號：13200-108315

二、試題名稱：海藻製品類項（石花凍）

三、完成時限：3 小時

四、試題說明：

（一）以乾燥之石花菜經熬煮、過濾、加糖、成型、冷卻等過程而製成石花凍成品。

（二）優良之成品應色澤宜人且膠強度適中，風味良好。

五、製作數量：

主辦術科考試單位，請自下列三種不同製作數量中每場抽籤取用。

製作以下列主原料石花菜(100%)重之成品。

（一）80 公克之乾石花菜作成 300 毫升成品 10 杯以上

（二）100 公克之乾石花菜作成 300 毫升成品 13 杯以上

（三）120 公克之乾石花菜作成 300 毫升成品 16 杯以上

六、製作配方表

原 料 名 稱		參 考 配 方
		重 量 比 ( % )
主 原 料	石 花 菜	1
	小 計	1
副 原 料	砂 糖	5~10
	水	100~150
合 計		



## 玖、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——燻製、醃漬品類項（鹽鯖或鯔）

一、試題編號：13200-108316

二、試題名稱：醃漬品類項（鹽鯖或鯔）

三、完成時限：4 小時

四、試題說明：

（一）將鯖或鯔魚背開，除內臟及鰓，水洗、假漬及本漬而成。

（二）優良成品應具色澤明亮、形狀均一、組織富彈性、風味良好。

（三）測定成品的鹽度是否適當(以成品重：水重=1：1，檢測鹽度)。

五、製作數量：

請術科主辦單位準備鯖或鯔魚，每位應檢人四尾，每尾重量 300~600 公克。

## 玖、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試試題

### ——燻製、醃漬品類項（燻製鯊魚肉或烏賊）

一、試題編號：13200-108317

二、試題名稱：燻製品類項（燻製鯊魚肉或烏賊）

三、完成時限：4 小時

四、試題說明：

(一) 以鮮度良好之鯊魚肉或烏賊，經水洗、去鱗、去皮膜等前處理、鹽漬、蒸煮、風乾、煙燻等主要流程而製成成品。

(二) 優良成品應外觀良好、色澤金黃宜人、成品肉質應軟硬適宜、風味良好。

五、製作數量：

(一) 鯊魚肉原料請自下列三組主原料數量中，由主辦單位抽取一組供應檢人製作：

1、 1.2 公斤

2、 1.5 公斤

3、 1.8 公斤

(二) 烏賊(每尾 250 公克以上) 2~4 尾

拾、水產食品加工丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次二場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30—08：00	1.上午場應檢人更衣、完成報到。 2.監評前協調會議（含監評檢查機具設備）	
08：00—08：30	1.上午場各類項應檢人代表抽題。 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。	
08：30—13：30	上午場應檢人測試（測試時間 5 小時）	含成品製作、填寫製作報告書
13：30—14：00	監評人員對上午場應檢人進行成品評審	
11：00—11：30	1.下午場應檢人更衣、完成報到。 2.下午場各類項應檢人代表抽題。 3.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 4.測試應注意事項說明。 5.應檢人試題疑義說明。 6.應檢人檢查設備及材料。 7.其他事項	
11：30—16：30	下午場應檢人測試（測試時間 5 小時）	含成品製作、填寫製作報告書
16：30—17：00	監評人員對下午場應檢人進行成品評審	
17：00—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。