

技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試參考資料目錄

第二部分

壹、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試應檢須知.....	1-9
貳、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試檢定場地設備表(一)—基本設備.....	10-11
參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題	
包括：試題名稱、完成時限、試題說明、製作配方、製作數量表、製作報告表、檢 定場地設備表(二)—專業設備、檢定材料表。	
A、乳化類(5-1 項)	
01、熱狗(法蘭克福香腸)(094-910301A).....	12-16
02、貢丸(094-910302A).....	17-20
B、顆粒香腸類(5-2 項)	
01、中式香腸(094-910301B).....	21-25
C、醃漬類(5-3 項)	
01、臘肉(094-910301C).....	26-29
02、板鴨(094-910302C).....	30-33
D、乾燥類(5-4 項)	
01、肉酥(094-910301D).....	34-37
02、豬肉乾(肉脯)(094-910302D).....	38-42
03、牛肉乾(094-910303D).....	43-46
04、肉角(094-910304D).....	47-50
05、肉條(094-910305D).....	51-54
E、調理類(5-5 項)	
01、燒烤調理類—烤雞(094-910301E).....	55-58
02、燒烤調理類—叉燒肉(094-910302E).....	59-62
03、燒烤調理類—燒腩(094-910303E).....	63-66
04、滷煮調理類—鹽水鴨(094-910304E).....	67-70
05、滷煮調理類—醉雞(094-910305E).....	71-74

06、滷煮調理類－滷豬腳(094-910306E)..... 75-78

肆、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試辦理單位時間配當表..... 79-80

※依考生選項，分寄試題。



壹、技術士技能檢定肉製品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，違者不予計分。
- (二) 進場時，應出示術科測試通知單及國民身分證，並接受監評人員檢查自備工具。
- (三) 應檢人員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) 應檢人員應聽攸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) 應檢人員有下列情形之一者，除取消應檢資格，其總成績以「0」分計之項目。
 1. 應檢人員應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場。
 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. 本職類有關制服之規定，依據技術士技能檢定作業及試場規則第 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，其術科成績以不及格論。」之規定辦理。(應檢人服裝圖示及說明如附。)
 9. 違背應檢須知其他規定者。
 10. 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。

(八) 應檢人員有下列嚴重缺點情形之任一小項者，扣 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者或使用不正確、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. 瓦斯爐具使用不正確，如不會使用、開關未關等。
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. 秤量不準確超過 10%範圍。
9. 未使用公制、未列百分比。
10. 使用試題檢定材料表以外之材料。
11. 中途離場者。
12. 工作後未清潔器具或機械。

B.產品品質部分：

1. 產品數量或重量未達規定範圍者。
2. 產品不熟。
3. 產品不成型或失去該產品應有之性質（不具商品價值）者。
4. 產品風味異常。
5. 產品質地異常。
6. 產品色澤異常。
7. 產品有異物。

C.其他經三位監評人員認定為嚴重缺失者。

(九) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。

- (十) 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。
- (十一) 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。
- (十二) 檢定進行中，應檢人員因其疏忽或過失而致個人使用之機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十三) 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。
- (十四) 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，監評人員並在術科測試通知單上戳記應檢章，繳件出場後，不得再進場。
- (十五) 測試時間視考題而定，提前交件不予加分。
- (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)成品品質等三大項，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) 應檢人員不可攜帶通訊器材（如行動電話、呼叫器等）進入考場。
- (十九) 其他未盡事宜，除依技術士技能檢定作業及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。

二、肉製品加工丙級技術士技能檢定術科專業性應檢須知

- (一) 丙級術科測試，每人每次須自下列禽畜肉製品中，自行選考一項，每項指定（非自選）至少一種或一種以上製品測試，檢定合格後，證書上即註明所選類項的名稱。

選 項 編 號			項 目 名 稱
編 號	選 項	分項編號	
1		A	乳化類
2		B、C	顆粒香腸、醃漬類
3		D	乾燥類
4		E	調理類

(二) 製作說明：

1. 「製作報告表」依規定產品數量或重量，詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
2. 原料應使用公制計算、稱量，稱量容差 $\pm 5\%$ 。

(三) 評分標準：

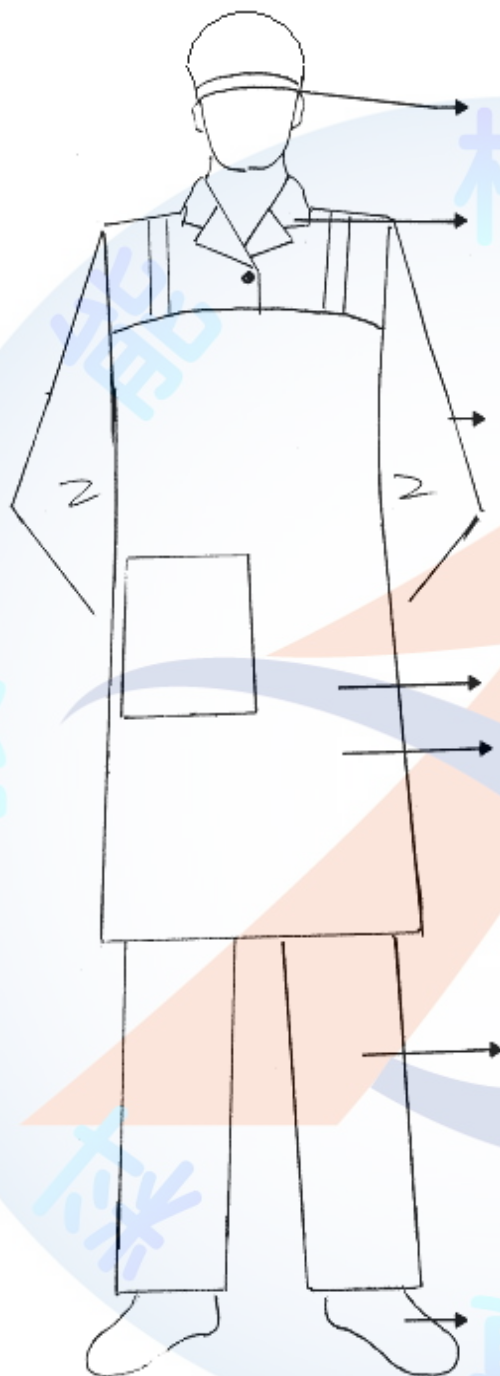
1. 評分注意事項
 - (1) 取消應檢資格，其總成績以「0」分計之項目，與應檢須知規定相同。
 - (2) 嚴重缺點犯其中任何一項，扣41分。

2. 評分標準表：分三大項

(1) 評分標準表(一)

包括工作態度與衛生習慣（如附表）

本職類有關制服之規定，依據技術士技能檢定作業及試場規則第 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，其術科成績以不及格論。」之規定辦理。



一、帽子

- 1.帽子：帽子需將頭髮及髮根完全包住，須附網

二、上衣

- 1.領型：小立領、國民領、襯衫領皆可
- 2.顏色：白色

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

四、長褲：（不得穿牛仔褲、運動褲、緊身褲或休閒褲）

- 1.型式：直筒褲、長度至踝關節
- 2.顏色：素面白色或黑色

五、鞋

- 1.鞋型：雨鞋、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(襪子長度須超過腳踝)

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡。

評分標準表(一)

取消應檢資格其總成績以「0」分計項目，或犯嚴重缺點扣41分項目，與應檢須知規定相同。

項 目	說 明	實 扣 分 數
<p>一、工作態度與衛生習慣</p>	<p>※凡有下列任一小項之任一種情形者一律扣分。</p> <p>(一)嚴重缺點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不服從評審人員糾正。 2.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。 3.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 4.生熟原料或產品混合放置。 5.將盛裝原料或產品之容器直接放在地上。 6.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>(二)主要缺點：</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、戴手錶或飾物等（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.工作衣帽不符合一般性自備工具規定者。 6.工作中桌面凌亂。 7.廢棄物未分類存放者。 8.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>(三)次要缺點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.工作衣帽穿戴不整者。 2.其他（請評審詳細註明原因）。 	<p>每種 41 分</p> <p>每種 41 分</p> <p>每種 41 分</p> <p>每種 41 分</p> <p>每種 41 分</p> <p>每種 41 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 11 分</p> <p>每種 3 分</p> <p>每種 3 分</p>

(2) 評分標準表(二)

製作技術：包括配方制定、計算與稱量、製作流程與條件說明、操作正確或熟練程度等。

(3) 評分標準表(三)

產品品質：包括外部品質、內部品質等。

5. 每項考一種或一種以上產品時，每種產品扣分超過 40 分（不含 40 分）即不及格。

(四) 其他規定，現場說明。

(五) 一般性自備工具：白或淺色工作衣與工作帽（需密蓋頭髮）、平底工作鞋或白色膠鞋，可攜帶計算機、文具、標貼紙、尺、紙巾、完整清潔之塑膠或橡皮手套、白色口罩及場地設備表中可自備之器具設備。

(六) 一般性及專業性應檢須知可攜入考場。

(七) 術科測試配題組合：

1.試題

A.乳化類（5-1 項）

- 01、熱狗（法蘭克福香腸）(094-910301A)
- 02、貢丸(094-910302A)

B. 顆粒香腸類（5-2 項）

- 01、中式香腸(094-910301B)

C.醃漬類（5-3 項）

- 01、臘肉(094-910301C)
- 02、板鴨(094-910302C)

D. 乾燥類（5-4 項）

- 01、肉酥(094-910301D)
- 02、豬肉乾(肉脯) (094-910302D)
- 03、牛肉乾(094-910303D)
- 04、肉角(094-910304D)
- 05、肉條(094-910305D)

E.調理類（5-5 項）

- 01、燒烤調理類—烤雞(094-910301E)
- 02、燒烤調理類—叉燒肉(094-910302E)
- 03、燒烤調理類—燒腩(094-910303E)
- 04、滷煮調理類—鹽水鴨(094-910304E)
- 05、滷煮調理類—醉雞(094-910305E)
- 06、滷煮調理類—滷豬腳(094-910306E)

2.配題組合：

測試當日由各類別應檢人推派一人代表抽題組、配題組合及數量或重量籤。

抽籤順序及說明如下：

- (1).每場次各類別應檢人依應檢人數及術科測試編號順序平均分成 2 組(顆粒香腸、醃漬類)或 3 組(乾燥類及調理類)。
- (2).上午場各類別應檢人推派代表先抽 A、B(上、下午場)測試題組(例如：上午抽 A，下午則測試 B 組，反之類推)。
- (3).上、下午場各類別應檢人推派代表抽「配題組合」及「數量或重量籤」，抽出之配題組合為應檢人代表所屬組別之測試題組，其餘組別依序測試其他配題組合。(例如乾燥類之應檢人平均分成 3 組，所推派之代表為第 2 組，所抽出之配題組合為「3-3A」，依序，則該類別第 3 組應檢人測試「3-1A」，該類別第 1 組應檢人測試「3-2A」，其餘各類別抽籤方式依此類推)。各類別依應檢人代表所抽之數量或重量籤製作。

組別 類別	第 A 組		第 B 組	
	編號	配題組合	編號	配題組合
乳 化 類	1A	01A 熱狗、02A 貢丸	1B	01A 熱狗、02A 貢丸
顆粒香腸 、醃漬類	2-1A	01B 中式香腸、01C 臘肉	2-1B	01B 中式香腸、01C 臘肉
	2-2A	01B 中式香腸、02C 板鴨	2-2B	01B 中式香腸、02C 板鴨
乾 燥 類	3-1A	01D 肉酥、03D 牛肉乾	3-1B	01D 肉酥、03D 牛肉乾
	3-2A	02D 豬肉乾、04D 肉角	3-2B	02D 豬肉乾、04D 肉角
	3-3A	01D 肉酥、05D 肉條	3-3B	02D 豬肉乾、05D 肉條
調 理 類	4-1A	01E 烤雞、04E 鹽水鴨	4-1B	01E 烤雞、06E 滷豬腳
	4-2A	02E 叉燒肉、05E 醉雞	4-2B	02E 叉燒肉、04E 鹽水鴨
	4-3A	03E 燒腩、06E 滷豬腳	4-3B	03E 燒腩、05E 醉雞

(八) 肉角製作報告表配方計算範例，可攜入考場。

1.範例：計算方法：

- (1) 已知原料「新鮮後腿肉 2000 公克」。

(2) 水煮原料肉計算時以新鮮後腿肉之重量為 100%。

(3) 水煮原料後取出稱重，若為 1200 公克，則滷煮配料計算時以 1200 公克為 100%。

(4) 計算公式：

各項材料重量 = 水煮原料肉重量 × 各項材料%

	原 料	%	計 算 方 法	公 克
水 煮 原 料 肉	豬 後 腿 瘦 肉	100	2000 公克 × 100% =	2000
	水	100	2000 公克 × 100% =	2000
	小 計	200	2000 公克 × 200% =	4000
滷 煮 調 配 料	水 煮 原 料 肉	100	1200 公克 × 100% =	1200
	砂 糖	22	1200 公克 × 22% =	264
	味 精	0.85	1200 公克 × 0.85% =	10.2
	食 鹽	1.65	1200 公克 × 1.65% =	19.8
	五 香 粉	0.4	1200 公克 × 0.4% =	4.8
	醬 油	1.2	1200 公克 × 1.2% =	14.4
	肉 汁	12	1200 公克 × 12% =	144
	辣 椒 粉	0.35	1200 公克 × 0.35% =	4.2
	食 用 黃 色 五 號 色 素	0.05	1200 公克 × 0.05% =	0.6
	麥 芽 糖	3	1200 公克 × 3% =	36
小 計	141.5	1200 公克 × 141.5% =	1698	

貳、技術士技能檢定肉製品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)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	工作檯	不鏽鋼，可加隔層或附抽屜，80公分×150公分或以上	台	1	附水槽及肘動式水龍頭
2	絞肉機	不鏽鋼，網孔約3、5、7mm各1，1Hp以上需有絞冷凍肉能力，入口附安全裝置	台	1	共用
3	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量6公升以上	台	5	共用 2人1台
4	攪拌機	3/4Hp，配置10公升以上攪拌缸(附安全護網、槳狀及鉤狀攪拌器)	台	1	配置於工作檯旁或附近
5	磨刀機具		台	1	共用，可用粗細磨刀石代替可自備
6	冷藏櫃(庫)	規格擇一 0°C~7°C，H180×W120×D80cm	台	2	共用
		0°C~7°C，其他規格，實測容量須可容納符合崗位數的材料	台	1(含)以上	
7	冷凍櫃(庫)	規格擇一 零下18°C或以下 H180×W120×D80CM或以上	台	2	共用
		零下18°C或以下，其他規格，實測容量須可容納符合崗位數的材料	台	1(含)以上	
8	製冰機	碎冰，200公斤/日以上，附儲水槽400公升或以上	台	1	共用，製冰機可設置於測試場地隔壁或樓上/下不可用冰塊代替
9	秤	0.01公克~200公克(電子式)	台	2	共用
		1公克~6公斤(電子式或彈簧秤)	台	5	共用，2人1台
10	溫度計	錶型(-10~110°C或溫度包含且大於其區間)，不銹鋼	支	1	
		電子式(-20~300°C或溫度包含且大於其區間)	支	3	共用 配合燒烤爐數量
11	瓦斯爐	單爐或雙爐，可控制大小火	台	1	雙爐2人共用

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
12	刮板	塑膠製	支	1	可用刮刀代替，
13	砧板	長方型，塑膠製	個	1	
14	刀具	不銹鋼，一般用途	支	1	
		整形刀，不銹鋼	支	1	
		去筋膜刀，不銹鋼	支	1	
15	磨刀棒	不銹鋼，長 15~30 公分	支	1	
16	量筒	塑膠製，500~1000 毫升	個	1	
17	稱量原料容器	鋁、塑膠盤或不銹鋼盆、鍋	個	5	可用塑膠袋代替
18	不鏽鋼鍋	4-6 公升及 8-10 公升，附蓋	組	1	
19	產品盤	不銹鋼盤，約 40x60 公分	個	1	放所有產品用
20	時鐘	掛鐘直徑 30 公分或以上，附時針、分針、秒針	個	1	共用，每工作區 1 個以上
21	清潔用具	清潔劑、刷子、抹布等	組	1	
22	加壓充氣裝置	加壓充氣用，附空氣噴槍	台	1	共用
23	烘手機	110V，自動或手動式	台	2	共用
24	台車	不銹鋼，分層、放置調配料用，或用不鏽鋼架	台	1	共用，配置 1 台或以上
25	平底盤	不鏽鋼，約 50x50x2 公分或體積容量超過 5000 立方公分	個	1	

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，材料應與生產規格配合，但不可低於各題檢定材料表及製作數量表所列數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—乳化類

一、試題名稱：熱狗（法蘭克福香腸）(094-910301A)

二、完成時限：4.5 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬肉為原料，經絞碎、乳化、充填、分節、乾燥，並經適當蒸煮而成之產品。

2. 產品外觀：

以可食性或不可食性腸衣充填而成，每節長短粗細一致，外表無油脂分離現象、色澤均勻、外觀飽滿、無皺縮凹陷、質地良好。

3. 產品質地風味：

質地風味均良好。

4. 使用手動充填機操作須在 30 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 20 分鐘內完成，超過扣 41 分。

四、熱狗（法蘭克福香腸）製作數量表(094-910301A)

1. 製作以主原料重計算之熱狗（法蘭克福香腸）產品，自行分節，每節長 12~14cm。

2. 使用說明：應檢人代表自下列三個題目中每場抽籤取用。

(1) 3.0 公斤。

(2) 3.2 公斤。

(3) 3.5 公斤。

五、熱狗（法蘭克福香腸）製作配方（094-910301A）

原	料	名	稱	百	分	比	（	%	）		
主原料	前	腿	肉	（	8	5	/	1	5	）	55
	肥		肉								22
	植	物	蛋	白	粉						1
	玉	米	澱	粉							2
	冰				水						20
	小				計						100
調配料 （以主原料重為 100%計算）	食									鹽	1~2
	砂									糖	1.5~2
	味									精	0.5~1
	白	胡			椒					粉	0.1~0.3
	肉	荳	蔻		仁					粉	0.05~0.2
	肉	荳	蔻		殼					粉	0.05~0.2
	大				蒜					粉	0~0.05
	洋				蔥					粉	0~0.1
	磷				酸					鹽	0.25
	異	抗	壞		血					酸	0.05
	亞		硝		酸					鈉	0.01
	小									計	
合									計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、熱狗（法蘭克福香腸）製作報告表(094-910301A)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)	製作條件	
主料	前腿肉		1.原料肉溫度_____℃。	
	肥肉		2.乳化時間_____分鐘。	
	原料	植物蛋白粉		3.乳化後肉漿中心溫度_____℃。
		玉米澱粉		4.乾燥前肉漿中心溫度_____℃。
	冰水		5.乾燥燻煙時間_____分鐘。 乾燥燻煙溫度_____℃。	
	小計		6.水煮前中心溫度_____℃。	
配料（以主原料重為100計算）	食鹽		7.水煮溫度_____℃。	
	砂糖		8.水煮時間_____分鐘。	
	味精		9.水煮完成中心溫度_____℃。	
	白胡椒粉		10.冷卻後中心溫度_____℃。	
	肉荳蔻仁粉		11.產品總重量_____公克。	
	肉荳蔻殼粉		12.製成率= 產品總重量（含腸衣）／主原料重×100% =_____/_____/×100% =_____%	
	大蒜粉			
	洋蔥粉			
	磷酸鹽			
	異抗壞血酸鈉			
	亞硝酸鈉			
小計				
合計				

七、熱狗（法蘭克福香腸）檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910301A)（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	攪拌機	不銹鋼，容量約 20 公斤，附安全裝置	台	1	
2	充填機	不銹鋼，油壓或手動式，容量 6 公升以上	台	1	2 人共用
3	熱風乾燥機	可調溫，附不銹鋼掛桿與網盤，內部 W70×H110×D50cm 或以上，電力 30A 或以上	台	2	共用，附不銹鋼掛桿(2 支/人)、網盤(1 個/人)。
4	絞肉機	不鏽鋼，網孔約 3、5、7mm 各 1，1Hp 以上需有絞冷凍肉能力，入口附安全裝置	台	1	共用
5	刀具	不銹鋼，去除腸衣用，剪刀或小刀	支	1	

八、熱狗（法蘭克福香腸）檢定材料表(094-910301A)（每人份）

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	腿肉	切片厚 3~8mm	公克	2500	冷凍
2	肥肉	豬背脂，切片厚 3~8mm	公克	1000	冷凍
3	植物蛋白粉	大豆分離蛋白	公克	70	
4	玉米澱粉	粉末	公克	150	
5	冰水	碎片型	公克	1500	
6	食鹽	精製	公克	150	
7	砂糖	特砂	公克	150	
8	味精	結晶狀	公克	60	
9	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	20	
10	肉荳蔻仁粉	粉末，市售品	公克	10	
11	肉荳蔻殼粉	粉末，市售品	公克	10	
12	大蒜粉	粉末，市售品	公克	5	
13	洋蔥粉	粉末，市售品	公克	10	
14	腸衣	纖維素或可食性膠原蛋白腸衣，扁平寬度 16~20mm	公尺	22	
15	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	15	
16	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	
27	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	2	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題一乳化類

一、試題名稱：貢丸(094-910302A)

二、完成時限：4.5 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以冷凍豬肉為原料，經絞碎、搗攪、成型、水煮而成之產品。

2. 產品外觀：

外表無油脂分離，形狀均一，呈光滑狀。

3. 產品質地風味：

具良好咬感及多汁性。

四、貢丸製作數量表(094-910302A)

1. 製作以原料肉重計算每個重 25~35 公克的貢丸產品。

2. 使用說明：應檢人代表自下列三個題目中每場抽籤取用。

(1) 2.0 公斤。

(2) 2.2 公斤。

(3) 2.4 公斤。

五、貢丸製作配方(094-910302A)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)
原料肉	豬	後	腿	瘦	肉	75			
	肥				肉	25			
	小				計	100			
調配料 (以原料肉重為 100計算)	食				鹽	1.2~2			
	砂				糖	1~3			
	味				精	0.5~1			
	白	胡	椒		粉	0.1~0.3			
	磷	酸			鹽	0.25			
	小				計				
合					計				

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、貢丸製作報告表(094-910302A)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	豬後腿瘦肉		1.原料肉_____公克。
	肥 肉		2.原料肉(瘦肉)溫度_____℃。
	小 計		3.絞碎後瘦肉溫度_____℃。
調 配 料 (以原料肉重為 100%計算)	食 鹽		4.打漿完成時肉溫_____℃。
	砂 糖		5.水煮水溫_____℃。
	味 精		時間：_____分鐘。
	白 胡 椒 粉		6.水煮完成時肉中心溫度_____℃。
	磷 酸 鹽		7.冷卻產品總重量_____公克。
			8.製成率=產品總量/原料肉重×100%
	小 計		= _____/ _____×100% = _____%
合 計			

七、貢丸檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910302A)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	絞肉機	不鏽鋼，網孔約3、5、7mm各1，1Hp以上需有絞冷凍肉能力，入口附安全裝置	台	1	共用
2	攪拌機	3/4Hp，配置10公升以上攪拌缸(附安全護網、漿狀及鉤狀攪拌器)	台	1	配置於工作檯旁或附近

八、貢丸檢定材料表(094-910302A)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬後腿瘦肉	脂肪覆蓋0mm	公克	2500	冷凍肉，切片厚5~8mm
2	肥肉	豬背脂	公克	900	冷凍肉，切片厚5~8mm
3	食鹽	精製	公克	100	
4	砂糖	特砂	公克	100	
5	味精	結晶狀	公克	50	
6	白胡椒粉	粉末	公克	10	
7	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	10	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—顆粒香腸類

一、試題名稱：中式香腸(094-910301B)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬肉為原料，經絞碎、混合、醃漬、充填、吊掛、及適當乾燥之製品。

2. 產品外觀：

以豬腸衣充填，外表油潤光澤，無污物，粗細長短一致，切面質地均勻，呈良好的醃漬肉色。

3. 產品質地風味：

製品無澀味或不正常風味，質地風味良好。

4. 需使用機器混合、攪拌，用手攪拌扣 41 分。

5. 使用手動充填機操作需在 30 分鐘內完成，使用油壓充填機操作須在 20 分鐘內完成，超過扣 41 分。

四、中式香腸製作數量表(094-910301B)

1. 製作以原料肉重計算之中式香腸製品，分節每節長 10~12cm。

2. 使用說明：應檢人代表自下列三個題目中每場抽籤取用。

(1) 2.0 公斤。

(2) 2.2 公斤。

(3) 2.5 公斤。

五、中式香腸製作配方(094-910301B)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)	
原料肉	豬	瘦	肉			70				
	豬	背	脂	肪		30				
	小		計			100				
調配料 (以原料肉重為 100計算)	食		鹽			1.0~2.0				
	砂		糖			5.0~10.0				
	味		精			0.5~1.0				
	肉	桂	粉			0.03~0.09				
	五	香	粉			0.01~0.05				
	白	胡	椒	粉		0.1~0.3				
		酒				3.0				
	磷	酸	鹽			0.2				
	亞	硝	酸	鈉		0.012				
	異	抗	壞	血	酸	鈉	0.05			
	小		計							
合			計							

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、中式香腸製作報告表(094-910301B)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	豬 瘦 肉		1.原料肉瘦肉重_____公克。 肥肉重_____公克。
	豬 背 脂 肪		
	小 計		2.原料肉絞碎溫度_____℃。
調 配 料 (以 原 料 肉 重 為 100% 計 算)	食 鹽		3.原料混合攪拌溫度_____℃。 時間_____分鐘。
	砂 糖		
	味 精		4.乾燥前重量_____公克。
	肉 桂 粉		5.乾燥溫度_____℃，時間____分鐘。
	五 香 粉		6.乾燥後產品總重量_____公克。
	白 胡 椒 粉		7.製成率=產品總重量/原料肉重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	酒		
	磷 酸 鹽		
	亞 硝 酸 鈉		
	異抗壞血酸鈉		
小 計			
合 計			

七、中式香腸檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910301B)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	絞肉機	不鏽鋼，網孔約3、5、7mm各1，1Hp以上需有絞冷凍肉能力，入口附安全裝置	台	1	共用
2	攪拌機	3/4Hp，配置10公升以上攪拌缸(附安全護網、漿狀及鉤狀攪拌器)	台	1	配置於工作檯旁或附近
3	充填機	不銹鋼，手動式或油壓，容量6公升以上	台	5	共用，2人1台
4	熱風乾燥機	可調溫，附不銹鋼掛桿與網盤，內部W70×H110×D50cm或以上，電力30A或以上	台	1	共用，附不銹鋼掛桿(2支/人)、網盤(1個/人)。

八、中式香腸檢定材料表(094-910301B)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬瘦肉	豬後腿肉	公克	2000	冷藏或冷凍(考前應預先解凍)
2	豬肥肉	豬背脂肪	公克	900	冷藏或冷凍(考前應預先解凍)
3	食鹽	精製	公克	50	
4	砂糖	細砂	公克	300	
5	味精	結晶狀	公克	30	
6	肉桂粉	粉末	公克	10	
7	五香粉	粉末	公克	10	
8	白胡椒粉	粉末	公克	10	
9	酒	高粱酒或米酒等	公克	100	
10	磷酸鹽	食品級(肉製品適用)	公克	5	
11	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	5	
12	異抗壞血酸鈉	食品級	公克	5	
13	豬腸衣	鹽醃漬品，扁平寬 2.5~3.5 公分	碼	20	
14	棉繩	直徑 0.5~1mm	公分	500	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—醃漬類

一、試題名稱：臘肉(094-910301C)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以帶皮豬腹脇肉（五花肉）或帶皮後腿肉為原料，切成適當條狀或片狀，再經醃漬、水洗、乾燥、燻煙而成之製品。

2. 產品外觀：

表面乾燥度適中且光潤平整，無污物。

3. 產品質地風味：

切面色澤與質地良好，無不良風味。

4. 備註：本製程不需燻煙，但應填寫完整的製作報告表。

四、臘肉製作數量表(094-910301C)

1. 製作以原料肉重計算切成厚 2.5~3.0cm 之肉條所製之臘肉製品。

2. 使用說明：應檢人代表自下列三個題目中每場抽籤取用。

(1) 1.2 公斤。

(2) 1.5 公斤。

(3) 1.8 公斤。

五、臘肉製作配方(094-910301C)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)
原	料	帶皮豬腹脇肉（五花肉）或帶皮豬後腿肉				100			
調 配 料 （ 以 原 料 肉 重 為 10% 計 算 ）	食		鹽			3~5			
	砂		糖			1.5~3			
	味		精			0.5~1.0			
	白	胡	椒	粉		0.1~0.3			
	茴	香		粉		0.1~0.2			
	花			椒		0.1~0.2			
	亞	硝	酸	鈉		0.01			
合			計						

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、臘肉製作報告表(094-910301C)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

(一)、製作表

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作條件
原料肉	帶皮豬腹脇肉(五花肉)或帶皮豬後腿肉			1.原料肉重_____公克。 2.醃漬室溫度_____℃。 醃漬完成肉中心溫度_____℃。
	調配料(以原料肉重為100%計算)			3.乾燥溫度_____℃。 4.乾燥時間_____分鐘。 5.產品總重量_____公克。 6.製成率=產品總重/原料肉重×100% = _____/_____×100% = _____%
	食鹽			
	砂糖			
	味精			
	白胡椒粉			
	茴香粉			
	花椒			
	亞硝酸鈉			
合計				

(二)、請填寫燻煙製作時之條件：

1. 常使用之燻煙材料：_____。
2. 燻煙溫度：_____℃。
3. 燻煙時間：_____分鐘。

七、臘肉檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910301C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	熱風乾燥機	可調溫，附不銹鋼掛桿與網盤，內部 W70×H110×D50cm 或以上，電力 30A 或以上	台	1	共用，附不銹鋼掛桿 (2 支/人)、網盤(1 個/人)。
2	掛鉤	不銹鋼	支	6	

八、臘肉檢定材料表(094-910301C)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬肉	帶皮豬腹脇肉(五花肉)或帶皮後腿肉整塊不分切	公克	1900	冷藏或冷凍(考前應預先解凍)
2	食鹽	精製	公克	300	
3	砂糖	二砂	公克	100	
4	味精	結晶狀	公克	50	
5	白胡椒粉	粉末	公克	20	
6	茴香粉	粉末	公克	20	
7	花椒	顆粒狀	公克	20	
8	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	5	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—醃漬類

一、試題名稱：板鴨(094-910302C)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以鴨屠體為原料，經內臟清除乾淨、整型、醃漬、水洗、乾燥、燻煙而成之製品。

2. 產品外觀：

產品呈扁平狀，不得附內臟，瘦肉呈微紅色之良好發色，外皮顏色正常。

3. 產品質地風味：

製品質地與風味良好。

4. 備註：本製程不需燻煙，但應填寫完整的製作報告表。

四、板鴨製作數量表(094-910302C)

使用說明：製作以鴨屠體每隻重 1.5 公斤(含)以上為原則之板鴨產品。

五、板鴨製作配方(094-910302C)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原 料 肉	鴨 屠 體	100
調 配 料 (以原料肉重為 100計算)	食 鹽	4~8
	砂 糖	1~2
	味 精	0.1~0.5
	白 胡 椒 粉	0.05~0.2
	茴 香 粉	0.1~0.2
	花 椒	0.1~0.2
	亞 硝 酸 鈉	0.01
小 計		
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、板鴨製作報告表(094-910302C)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

(一)、製作表：

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作條件
原料肉	鴨屠體			1.鴨屠體數量_____隻。 總重_____公克。
調配料 (以原料肉重為 100%計算)	食鹽			2.醃漬室溫度_____℃。 醃漬完成原料肉中心溫度_____℃。
	砂糖			3.乾燥溫度_____℃。 乾燥時間_____分鐘。
	味精			4.產品總重量_____公克。
	白胡椒粉			5.製成率=產品總重/鴨屠體重×100%
	茴香粉			= _____/ _____×100%
	花椒			= _____%
	亞硝酸鈉			
小計				
合計				

(二)、請填寫燻煙製作時之條件：

1.常使用之燻煙材料：_____。

2.燻煙溫度：_____℃。

3.燻煙時間：_____分鐘。

七、板鴨檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910302C)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	熱風乾燥機	可調溫，附不銹鋼掛桿與網盤，內部 W70×H110×D50cm 或以上，電力 30A 或以上	台	1	共用，附不銹鋼掛桿(2支/人)、網盤(1個/人)。

八、板鴨檢定材料表(094-910302C)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	鴨	市售鴨屠體，每隻重 1.5 公斤(含)以上	隻	1	
2	食鹽	精製	公克	300	
3	砂糖	二砂	公克	150	
4	味精	結晶狀	公克	50	
5	白胡椒粉	粉末，市售品	公克	20	
6	茴香粉	粉末	公克	20	
7	花椒	顆粒狀	公克	20	
8	亞硝酸鈉	食品級或特級試藥	公克	5	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—乾燥類

一、試題名稱：肉酥(094-910301D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以經揉絲及調味之豬後腿熟肉為原料，經焙炒、潑灑豬油而成之產品。

2. 產品外觀：

成品外觀呈金黃色，具適當膨鬆性，色澤均勻。

3. 產品質地風味：

酥度佳，並具有良好口感及風味。

四、肉酥製作數量表(094-910301D)

1. 製作以揉絲、調味之豬後腿熟肉重計算之肉酥產品。

2. 使用說明：應檢人代表自下列三題中每場抽籤取用。

(1) 1.8 公斤。

(2) 2.0 公斤。

(3) 2.2 公斤。

五、肉酥製作配方(094-910301D)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	揉絲、調味之豬後腿熟肉	100
	豬 油	14~20
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、肉酥製作報告表(094-910301D)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作條件
原料肉	揉絲、調味之豬後腿熟肉			1.焙炒前肉重_____公克。
	豬油			2.以文火焙炒時間_____分鐘。
	小計			3.以強火焙炒時間_____分鐘。
合計				4.加豬油油溫_____℃。
				5.產品總重量_____公克。
				6.製成率 = 產品總重量 / 揉絲、調味之豬後腿熟肉 × 100%
				= _____ / _____ × 100%
				= _____ %

七、肉酥檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910301D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	焙炒乾燥機	旋轉式，附手鏟、手耙、木槌	台	2	每台限1人使用

八、肉酥檢定材料表(094-910301D)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	原料肉	揉絲、調味之豬後腿熟肉 (含白豆粉 12%)	公克	2500	
6	豬油	純豬油	公克	500	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—乾燥類

一、試題名稱：豬肉乾（肉脯）(094-910302D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬後腿瘦肉為原料，經適當切片、醃漬、平鋪、乾燥並烤熟之產品。

2. 產品外觀：

產品外觀呈紅褐色，具光澤。

3. 產品質地風味：

口感及風味良好。

4. 需使用機器切片，用手工切片扣 41 分。

四、豬肉乾（肉脯）製作數量表(094-910302D)

1. 製作以生原料肉重計算豬肉乾（肉脯）產品。（原料肉每片厚 2.5~3.5mm）

2. 使用說明：應檢人代表自下列三題中每場抽籤取用。

(1) 1.0 公斤。

(2) 1.2 公斤。

(3) 1.4 公斤。

五、豬肉乾（肉脯）製作配方(094-910302D)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)
原料肉	豬	後	腿	瘦	肉	100			
調配料 (以原料肉重為 100計算)	食		鹽			1~2			
	砂		糖			8~25			
	味		精			0.5~1.0			
	醬		油			0.5~4			
	肉	桂	粉			0.03			
	五	香	粉			0.01~0.02			
	己	二	烯	酸	鉀	0.2			
	亞	硝	酸	鈉		0.01			
	異	抗	壞	血	酸	鈉	0.05		
	磷		酸	鹽		0.25			
		食	用	紅	色	六	號	色	素
	小			計					
合			計						

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、豬肉乾（肉脯）製作報告表(094-910302D)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	豬後腿瘦肉			1.原料肉重_____公克。 2.原料肉修整後重_____公克。
	食 鹽			3.切片厚度_____mm。
調 配 料 (以原料肉重為 100%計算)	砂 糖			4.醃漬室溫度_____℃。 醃漬時間_____分鐘。
	味 精			5.乾燥溫度_____℃。 時間_____分鐘。
	醬 油			6.焙烤溫度_____℃。 時間_____分鐘。
	肉 桂 粉			7.產品總重量_____公克。
	五 香 粉			8.製成率=產品總重/原料肉重×100% =_____/_____/×100% =_____%
	己二烯酸鉀			
	亞 硝 酸 鈉			
	異抗壞血酸鈉			
	磷 酸 鹽			
	食用紅色六號色 素			
	小 計			
	合 計			

七、豬肉乾（肉脯）檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910302D)（每人份）

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切片機	不鏽鋼、自動或半自動，厚度可調式，豬肉乾、牛肉乾適用	台	1	共用
2	不銹鋼網盤	細網盤或打洞不鏽鋼盤、豬肉乾整型用長約 40 公分、寬 40 公分以上，可放入熱風乾燥機	個	1	
3	烤箱	電或瓦斯為熱源，每層 3KW，附烤盤	台	1	共用
4	厚度計	0~10mm，0.01mm 精度	支	2	共用

八、豬肉乾（肉脯）檢定材料表(094-910302D)

（每人份）

編號	名稱	材 料 規 格	單位	數 量	備 註
1	豬 後 腿 肉	去皮去脂，不含腱肉之豬後腿瘦肉，不分切	公克	1600	冷凍或冷藏
2	食 鹽	精製	公克	50	
3	砂 糖	特砂或二砂	公克	300	
4	味 精	結晶狀	公克	20	
5	醬 油	甲等，市售品	公克	50	
6	肉 桂 粉	粉末	公克	10	
7	五 香 粉	粉末	公克	10	
8	己 二 烯 酸 鉀	食品級	公克	10	
9	亞 硝 酸 鈉	食品級	公克	10	
10	異 抗 壞 血 酸 鈉	食品級	公克	10	
11	磷 酸 鹽	食品級（肉製品適用）	公克	10	
12	食用紅色六號色素	食品級	公克	5	
13	豬 油	純豬油	公克	50	
14	沙 拉 油	大豆	公克	50	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—乾燥類

一、試題名稱：牛肉乾(094-910303D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以牛之後腿肉、肩胛里肌（黃瓜條）等為原料，經適當水煮、切片，並與調配料滷煮，再經適當乾燥而成之產品。

2. 產品外觀：

產品外觀平整，且具有適當柔嫩度。

3. 產品質地風味：

具良好口感及風味。

4. 需使用機器切片，用手工切片扣 41 分。

四、牛肉乾製作數量表(094-910303D)

使用說明：製作以生原料肉重約 1.5 公斤之牛肉乾產品。（水煮後原料肉切片厚 2 ~3mm）

五、牛肉乾製作配方(094-910303D)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)
水 煮 原 料 肉	牛後腿肉、肩胛里肌(黃瓜條)					100			
	水					100			
	小		計			200			
滷 者 調 配 料 (以 水 煮 後 原 料 肉 重 為 100 計 算)	水	煮	後	原	料	肉			100
	食					鹽			1.5~2
	砂					糖			10~25
	味					精			0.5~1.0
	麥		芽			糖			2~4
	辣		椒			粉			0.2~0.8
	五		香			粉			0.1~0.3
	己	二	烯	酸		鉀			0.25
	食	用	黃	色	五	號	色	素	0.04
	肉					汁			20
	小					計			
合					計				

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、牛肉乾製作報告表(094-910303D)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	製	作	條	件
原料肉	牛後腿肉、肩胛里肌或黃瓜條					1.原料肉重_____公克。			
	水					2.修整後之原料肉重_____公克。			
	小計					3.水煮後原料肉中心溫度_____℃。			
滷煮調配料 (以水煮後原料肉重為100%計算)	水					4.切片厚度_____mm。			
	水					5.滷煮攪拌時間_____分鐘。			
	食鹽					6.乾燥溫度_____℃。			
	砂糖					時間_____分鐘。			
	味精					7.冷卻後產品總重量_____公克。			
	麥芽糖					8.製成率 = 產品總重量 / 生原料肉重 × 100%			
	辣椒粉					= _____ / _____ × 100%			
	五香粉					= _____ %			
	己二烯酸鉀								
	食用黃色五號色素								
	肉汁								
合計									

七、牛肉乾檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910303D)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	切片機	不鏽鋼、自動或半自動，厚度可調式，豬肉乾、牛肉乾適用	台	1	共用
2	厚度計	0~10mm，0.01mm 精度	支	2	共用

八、牛肉乾檢定材料表(094-910303D)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	牛肉	牛後腿瘦肉	公克	1600	冷藏或冷凍肉
2	食鹽	精製	公克	50	
3	砂糖	二砂或特砂	公克	600	
4	味精	結晶狀	公克	20	
5	麥芽糖	市售品，透明、無色	公克	200	
6	辣椒粉	粉末	公克	10	
7	五香粉	粉末	公克	10	
8	己二烯酸鉀	食品級	公克	10	
9	食用黃色五號色素	食品級	公克	5	
10	肉汁	水煮原料肉之汁液	公克	500	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—乾燥類

一、試題名稱：肉角(094-910304D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬後腿瘦肉為原料，經適當修整、水煮、切角、滷煮、乾燥而成之產品。

2. 產品外觀：

產品色澤均勻，大小均一。

3. 產品質地風味：

具良好咬感及風味。

四、肉角製作數量表(094-910304D)

使用說明：製作以生豬後腿瘦肉重約 1.6 公斤之肉角產品。（水煮後原料肉切成 10~15mm 之肉片，再切成長寬 10~20mm 大小之肉粒）

五、肉角製作配方(094-910304D)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)	
水 煮 原 料 肉	豬	後	腿	瘦	肉			100		
		水						100		
	小				計			200		
滷 煮 調 配 料 (以 水 煮 後 原 料 肉 為 100 計 算)	水	煮	後	原	料	肉		100		
	食				鹽			1.5~2		
	砂				糖			10~25		
	味				精			0.5~1		
	醬				油			0.8~1.5		
	辣		椒		粉			0.2~0.8		
	五		香		粉			0.2~0.5		
	麥		芽		糖			2~4		
	食	用	黃	色	五	號	色	素	0.04	
	肉				汁			20		
	小				計					

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、肉角製作報告表(094-910304D)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	製	作	條	件
水 煮 原 料 肉	豬	後	腿	瘦	肉	1.	原料肉重	_____	公克。
		水				2.	原料肉修整後重	_____	公克。
	小		計			3.	水煮完成中心溫度	_____	°C。
滷 煮 調 配 料 (以 水 煮 後 原 料 肉 重 為 100% 計 算)	水	煮	後	原	料	4.	水煮後肉重	_____	公克。
	食		鹽			5.	滷煮攪拌時間	_____	分鐘。
	砂		糖			6.	乾燥溫度	_____	°C。
							時間	_____	分鐘。
	味		精			7.	冷卻產品總重量	_____	公克。
	醬		油			8.	製成率 = 產品總重量 / 生原料肉重 ×		
	辣		椒		粉		100%		
							= _____ / _____ × 100%		
	五		香		粉		= _____ %		
	麥		芽		糖				
	食		用	黃	色	五	號		
色			素						
肉			汁						
小		計							

七、肉角檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910304D) (每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

八、肉角檢定材料表(094-910304D)

(每人份)

編號	名稱	材料	規格	單位	數量	備註
1	豬後腿肉	去皮去脂不含腱肉之豬後腿瘦肉		公克	1700	冷凍或冷藏
2	食鹽	精製		公克	100	
3	砂糖	二砂		公克	600	
4	味精	結晶狀		公克	50	
5	醬油	甲級，深色，市售品		公克	100	
6	辣椒粉	粉末		公克	20	
7	五香粉	粉末		公克	20	
8	麥芽糖	市售品，透明、無色		公克	100	
9	食用黃色五號色素	食品級		公克	5	
10	肉汁	水煮原料肉之汁液		公克	500	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—乾燥類

一、試題名稱：肉條(094-910305D)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬後腿瘦肉為原料，經適當修整、水煮後撕條，再與調味料滷煮，並經適當乾燥而成之產品。

2. 產品外觀：

外觀呈條狀，色澤均勻。

3. 產品質味地味：

產品具良好口感及風味。

四、肉條製作數量表(094-910305D)

使用說明：製作以生豬後腿瘦肉重約 1.6 公斤之肉條產品。（產品長 4~7 公分，寬約 1 公分）

五、肉條製作配方(094-910305D)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)	
水 煮 原 料 肉	生	豬	後	腿	瘦	肉		100		
		水						100		
	小					計		200		
滷 煮 調 配 料 (以 水 煮 後 原 料 肉 重 為 100 計 算)	水	煮	後	原	料	肉		100		
	食					鹽		0.8~1.4		
	砂					糖		8~14		
	味					精		0.5~1		
	醬					油		1~2		
	辣		椒			粉		0.1~0.4		
	五		香			粉		0.1~0.4		
	麥		芽			糖		2~4		
	食	用	黃	色	五	號	色	素	0.04	
	己	二	烯	酸	鉀				0.25	
	肉					汁		20		
	小					計				

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、肉條製作報告表(094-910305D)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原	料	名	稱	百分比(%)	重量(公克)	製	作	條	件
水 煮 原 料 肉	生豬後腿瘦肉					1.原料肉重_____公克。			
	水					2.原料肉修整後重_____公克。			
	小計					3.水煮完成中心溫度_____℃。			
調 配 料 (以 水 煮 後 原 料 肉 重 為 100% 計 算)	水煮後原料肉					時間_____分鐘。			
	食鹽					4.撕條溫度_____℃。			
	砂糖					5.撕條長約_____公分，寬約_____公分。			
	味精					6.滷煮攪拌時間_____分鐘。			
	醬油					7.乾燥溫度_____℃。			
	辣椒粉					時間_____分鐘。			
	五香粉					8.產品總重量_____公克。			
	麥芽糖					9.製成率 = 產品總重量 / 生原料肉重 ×			
	食用黃色五號色素					100%			
	己二烯酸鉀					= _____ / _____ × 100%			
	肉汁					= _____ %			
	小計								

七、肉條檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910305D) (每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

八、肉條檢定材料表(094-910305D) (每人份)

編號	名稱	材 料	規 格	單 位	數 量	備 註
1	豬 後 腿 肉	去皮去脂不含腱肉之豬後腿瘦肉		公 克	1700	冷凍或冷藏
2	食 鹽	精製		公 克	50	
3	砂 糖	二砂		公 克	400	
4	味 精	結晶狀		公 克	50	
5	醬 油	甲級，深色，市售品		公 克	100	
6	辣 椒 粉	粉末		公 克	20	
7	五 香 粉	粉末		公 克	20	
8	麥 芽 糖	市售品，透明、無色		公 克	150	
9	食用黃色五號色素	食品級		公 克	5	
10	己二烯酸鉀	食品級		公 克	20	
11	肉 汁	水煮原料肉之汁液		公 克	500	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—調理類

一、試題名稱：燒烤調理類－烤雞(094-910301E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以雞屠體為原料，經清潔處理及適當醃漬後，再以瓦斯或天然氣燒烤而成之產品。

2. 產品外觀：

表皮具光澤，色澤均勻呈金黃色。

3. 產品質地風味：

質地與風味均良好。

四、烤雞製作數量表(094-910301E)

使用說明：製作以原料雞每隻重 1.2 公斤(含)以上為原則之烤雞產品。

五、烤雞製作配方(094-910301E)

原 料 名 稱			百 分 比 (%)
原料肉	雞 屠 體		100
內部醃料 (以原料肉重為 100%計算)	食 鹽		1~2
	砂 糖		2~5
	味 精		0.5~1
	陳 皮 粉		0.01~0.5
	山 奈 粉		0.01~0.1
	肉 桂 粉		0.01~0.1
	小 計		
雞皮水	水		5
	麥 芽 糖		3~6
	白 醋		5
	小 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、烤雞製作報告表(094-910301E)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作條件
原料肉	雞屠體			1.原料雞數量____隻，總重____公克。 2.醃漬室溫度_____°C。
內部醃料 (以原料肉重為100%計算)	食鹽			醃漬完成雞腿中心溫度_____°C。
	砂糖			3.燒烤溫度_____°C。
	味精			4.燒烤時間_____分鐘。
	陳皮粉			5.烤雞完成時雞腿中心溫度_____°C。
	山奈粉			6.產品總重量_____公克。
	肉桂粉			7.製成率=產品總重量/原料雞重×100%
	小計			= _____/_____ ×100% = _____%
雞皮水	水			
	麥芽糖			
	白醋			
	小計			
	合計			

七、烤雞檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910301E)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	燒烤爐	不鏽鋼製，附火鉗、耐熱手套、出爐鐵鉤，可用瓦斯或木炭加熱	個	1	共用
2	掛鉤	不鏽鋼、雙掛鉤式	支	1	
3	尾針	不鏽鋼、長約 15 公分	支	2	
4	毛刷	寬 3~5 公分、刷糖水用	支	1	

九、烤雞檢定材料表(094-910301E)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	雞	市售雞屠體，每隻重 1.2 公斤(含)以上	隻	1	新鮮或冷藏
2	食鹽	精製	公克	50	
3	砂糖	細砂	公克	100	
4	味精	結晶狀	公克	25	
5	陳皮粉	粉末	公克	5	
6	山奈粉	粉末	公克	5	沙薑粉
7	肉桂粉	粉末	公克	5	
8	麥芽糖	市售品，無色、透明	公克	100	
9	白醋	米醋等，市售品	公克	100	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—調理類

一、試題名稱：燒烤調理類—叉燒肉(094-910302E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬肩胛肉或後腿瘦肉為原料，經醃漬乾燥並經瓦斯或天然氣適當燒烤而成之產品。

2. 產品外觀：

外表具光澤，色澤均一。

3. 產品質地風味：

製品無異味，具良好的質地與適當燒烤香味。

四、叉燒肉製作數量表(094-910302E)

使用說明：製作以原料肉重計算約 1.5 公斤之叉燒肉產品（原料肉切成每條厚 2~3cm 之肉條）。

五、叉燒肉製作配方(094-910302E)

原	料	名	稱	百	分	比	(%)
原料肉	豬	肩	胛	肉	或	後	腿	瘦	肉
						100			
醃料 (以原料肉重為100計算)	食		鹽			1.5~3			
	砂		糖			8~12			
	醬		油			2~5			
	豆	瓣	醬			4~7			
			酒			1			
	五	香	粉			0.1~0.2			
	山	奈	粉			0.1~0.2			
	食	用	黃	色	五	號	色	素	
							0.04		
小		計							
合		計							

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、叉燒肉製作報告表(094-910302E)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作條件
原料肉	豬肩胛肉或後腿瘦肉			1.原料肉醃漬室溫_____°C。原料肉醃漬完成肉中心溫度_____°C。
醃料(以原料肉重為100%計算)	食鹽			2.燒烤溫度_____°C。
	砂糖			燒烤時間_____分鐘。
	醬油			3.燒烤完成時產品中心溫度_____°C。
	豆瓣醬			4.冷卻產品總重量_____公克。
	酒			5.製成率=產品總重量/原料肉重×100%
	五香粉			= _____/_____×100%
	山奈粉			= _____%
	食用黃色五號色素			
	小計			
	合計			

七、叉燒肉檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910302E)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	燒烤爐	不鏽鋼製，附火鉗、耐熱手套、出爐鐵鉤，可用瓦斯或木炭加熱	個	1	
2	掛鉤	不鏽鋼、┌型掛鉤式	支	4	

九、叉燒肉檢定材料表(094-910302E)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬肉	豬肩胛肉或後腿瘦肉	公克	1600	冷藏或冷凍 (考前應預先解凍)
2	食鹽	精製	公克	70	
3	砂糖	細砂	公克	250	
4	醬油	甲級，深色，市售品	公克	100	
5	豆瓣醬	細黑豆瓣醬或甜麵醬	公克	210	
6	酒	高粱酒或米酒等	公克	30	
7	五香粉	粉末	公克	10	
8	山奈粉	粉末	公克	20	沙薑粉

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—調理類

一、試題名稱：燒烤調理類—燒腩(094-910303E)

二、完成時限：4小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以帶皮豬腹脇肉（五花肉）為原料，經燙煮或燙皮、醃漬，再用瓦斯或天然氣適當燒烤而成之產品。

2. 產品外觀：

產品熟透，平整具光澤，色澤均一。

3. 產品質地風味：

產品外皮鬆脆，具有良好的咬感，肉質佳，並具燒烤香味。

四、燒腩製作數量表(094-910303E)

1. 製作以原料肉重計算之燒腩肉產品一塊。

2. 使用說明：應檢人代表自下列三個題目中每場抽籤取用。

(1) 1.2 公斤。

(2) 1.3 公斤。

(3) 1.4 公斤。

五、燒腩製作配方(094-910303E)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	帶 皮 豬 腹 脇 肉	100
醃漬料 (以原料肉重為 100% 計算)	食 鹽	1.0~2.0
	砂 糖	1~4
	味 精	0.5~1
	陳 皮 粉	0.01~0.1
	山 奈 粉	0.01~0.06
	肉 桂 粉	0.01~0.06
	小 計	
脆皮水	麥 芽 糖	2~4
	白 醋	2.8
	水	2.8
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、燒腩製作報告表(094-910303E)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作條件
原料肉	帶皮豬腹脇肉			1.原料肉重_____公克。
				2.燙煮水溫為_____°C。
醃漬料 (以原料肉重為 100%計算)	食鹽			時間_____分鐘。
	砂糖			3.醃漬料、燙煮、脆皮水之使用順序為：
	味精			_____。
	陳皮粉			4.燒烤溫度_____°C。
	山奈粉			5.燒烤完成產品中心溫度_____°C。
	肉桂粉			6.產品總重量_____公克。
	小計			7.製成率=產品總重量/原料肉重×100%
脆皮水	麥芽糖			= _____/_____×100%
	白醋			= _____%
	水			
	小計			
合計				

七、燒腩檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910303E)

(每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	燒烤爐	不鏽鋼製，附火鉗、耐熱手套、出爐鐵鉤，可用瓦斯或木炭加熱	個	1	共用
2	掛鉤	不銹鋼雙掛鉤式	支	2	
3	毛刷	寬3~5公分、刷糖水用	支	1	
4	長鋼針	不鏽鋼、長約30公分	支	2	2支/人

八、燒腩檢定材料表(094-910303E)

(每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	帶皮豬腹脇肉	豬腹脇肉，整塊未分切	公克	1500	冷藏或冷凍（考前應預先解凍）
2	食鹽	精製	公克	50	
3	砂糖	細砂	公克	70	
4	味精	結晶狀	公克	20	
5	陳皮粉	粉末	公克	5	
6	山奈粉	粉末	公克	5	沙薑粉
7	肉桂粉	粉末	公克	5	
8	麥芽糖	市售品，無色、透明	公克	70	
9	白醋	米醋等，市售品	公克	70	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—調理類

一、試題名稱：滷煮調理類—鹽水鴨(094-910304E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以鴨屠體為原料，經清除內臟、醃漬及滷煮製成之產品。

2. 產品外觀：

外觀完整潔亮，呈白色或乳白色且不油膩，切片緊密，色澤良好。

3. 產品質地風味：

質地風味良好。

四、鹽水鴨製作數量表(094-910304E)

使用說明：製作以鴨屠體每隻重 1.5 公斤(含)以上為原則之鹽水鴨產品。

五、鹽水鴨製作配方(094-910304E)

原 料		名 稱	百 分 比 (%)
原 料 肉		鴨	100
浸漬汁液（以原料肉重為1%計算）	醃漬料	食 鹽	2~3
		花 椒 粒	0.1~0.2
		白 胡 椒 粉	0.1~0.3
	小 計		
	滷煮料	砂 糖	2~4
		食 鹽	1~4
		酒	4
		水	100~120
		大 茴 香	0.1~0.3
		小 茴 香	0.1~0.2
		桂 皮	0.1~0.2
		味 精	0.5~1
		蔥	1.5
		薑	1.8
		小 計	
		合 計	

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、鹽水鴨製作報告表(094-910304E)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	鴨			1.鴨屠體數量____數，總重____公克。
浸漬汁液（以原料肉重為 100%計算）	醃漬料	食 鹽		2.鴨屠體之處理、滷煮、醃漬之順序： ____、____、____。
		花 椒 粒		
		白胡椒粉		
		小 計		
	滷煮料	砂 糖		3.醃漬溫度____℃。 時間____分鐘。
		食 鹽		
		酒		4.滷煮水溫____℃。 時間____分鐘。
		水		
		大 茴 香		5.滷煮完成時中心溫度____℃。
		小 茴 香		
		桂 皮		6.產品總重量____公克。
		味 精		
		蔥		7.製成率 =產品總重量／主原料重×100% =____／____×100% =____%
		薑		
		小 計		
合 計				

七、鹽水鴨檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910304E) (每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

八、鹽水鴨檢定材料表(094-910304E) (每人份)

編號	名稱	材 料	規 格	單 位	數 量	備 註
1	鴨	市售鴨屠體，每隻重 1.5 公斤(含)以上		隻	1	冷藏或冷凍
2	食 鹽	精製		公克	100	
3	砂 糖	特砂		公克	100	
4	味 精	結晶狀		公克	50	
5	酒	米酒或高粱酒等		公克	1	
6	胡 椒 粉	粉末		公克	20	
7	大 茴 香	顆粒狀		公克	30	
8	小 茴 香	顆粒狀		公克	30	
9	桂 皮	片狀		公克	20	
10	花 椒 粒	顆粒狀		公克	30	
11	青 蔥	生鮮		公克	50	
12	薑	生鮮		公克	50	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—調理類

一、試題名稱：滷煮調理類—醉雞(094-910305E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以土雞為原料，經去除內臟，用水煮熟、漂水冷卻，再以冷藏浸漬於調配汁液中製成之產品。

2. 產品外觀：

外表表皮完整具光澤，皮下結締組織及肉中筋腱呈透明膠狀，骨髓呈紅色，骨頭切斷後不會流出血水。

3. 產品質地風味：

製品肉質多汁，具適當咬感，且具有適當的酒香及香味。

四、醉雞製作數量表(094-910305E)

使用說明：製作以原料雞每隻重以 1.2 公斤(含)以上為原則之醉雞產品。

五、醉雞製作配方(094-910305E)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原 料 肉	煮 熟 雞	100
浸漬汁液 (以原料肉重為 100%計算)	A、調味液	
	食 鹽	4~6
	味 精	2~4
	香 葉	0.2~0.4
	草 果	0.2~0.4
	甘 草	0.3~0.8
	桂 皮	0.3~0.7
	八 角	0.1~0.5
	山 奈	0.1~0.5
	水	140
	小 計	
	B、酒	
酒	19	
小 計	19	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、醉雞製作報告表(094-910305E)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原 料 名 稱		百分比(%)	重量(公克)	製 作 條 件
原 料 肉	煮 熟 雞			1.原料雞數量____隻，總重____公克。
浸漬汁液（以原料肉重為100%計算）	A、調味液	食 鹽		2.水煮溫度_____℃。
		味 精		時間_____分鐘。
		香 葉		3.水煮完成時雞腿中心溫度_____℃。
		草 果		4.煮熟冷卻原料雞重_____公克。
		甘 草		5.浸漬前熟雞肉溫度_____℃。
		桂 皮		6.冷藏浸漬液溫度_____℃。
		八 角		7.產品總重量_____公克。
		山 奈		8.製成率
		水		= 產品總重 / 生原料雞重 × 100%。
	小 計		= _____ / _____ × 100%	
	B、酒	酒		= _____ %
小 計				
合 計				

七、醉雞檢定場地設備表(二)－專業設備(二) (094-910305E) (每人份)

專業設備無，使用基本設備即可。

八、醉雞檢定材料表(094-910305E) (每人份)

編號	名稱	材 料	規 格	單 位	數 量	備 註
1	雞	市售土雞屠體，每隻重 1.2 公斤(含)以上		隻	1	生鮮或冷藏
2	食 鹽	精製		公克	150	
3	味 精	特砂		公克	100	
4	香 葉	乾燥葉片		公克	15	
5	草 果	顆粒狀		瓶	15	
6	甘 草	切片狀		公克	20	
7	桂 皮	片狀		公克	20	
8	八 角	顆粒狀		公克	15	
9	山 奈	切片狀		公克	15	沙薑粉
10	酒	紹興酒或米酒或高粱酒等		公克	600	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

參、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試試題—調理類

一、試題名稱：滷煮調理類－滷豬腳(094-910306E)

二、完成時限：4 小時（含另外一種產品）

三、試題說明：

1. 處理過程：

以豬腳為原料，經修毛、洗淨、燙煮，再於滷汁中滷煮而成。

2. 產品外觀：

產品外表皮完整具光澤，筋腱有彈性。

3. 產品質地風味：

質地風味良好。

四、滷豬腳製作數量表(094-910306E)

使用說明：製作以生原料豬腳每支重以 1.4 公斤(含)以上為原則之滷豬腳產品。

五、滷豬腳製作配方(094-910306E)

原 料 名 稱		百 分 比 (%)
原料肉	水 煮 熟 豬 腳	100
滷汁(以原料肉重為 100%計算)	水	170
	食 鹽	5~8
	味 精	1
	砂 糖	15~20
	醬 油	10~15
	桂 枝	0.2~0.3
	甘 草	0.1
	桂 皮	0.1
	八 角	0.2~0.5
	酒	2
	小 計	
合 計		

備註：未列正確百分比之原料，請自行擬定。

六、滷豬腳製作報告表(094-910306E)

應檢人姓名：_____ 准考證號碼：_____

原料名稱		百分比(%)	重量(公克)	製作條件
原料肉	水煮熟豬腳			1.原料豬腳數量_____隻， 總重_____公克。
滷汁 (以原料肉重為100%計算)	水			2.豬腳燙煮溫度_____℃。 時間_____分鐘。
	食鹽			3.豬腳於滷汁中煮熟條件： 溫度_____℃，時間_____分鐘。
	味精			
	砂糖			3.產品總重量_____公克。
	醬油			4.製成率
	桂枝			= 產品總重量 / 生豬腳重 × 100%
	甘草			= _____ / _____ × 100%
	桂皮			= _____ %
	八角			
	陳皮			
	香葉			
	草果			
	山奈			
	酒			
小計				
合計				

七、滷豬腳檢定場地設備表(二)—專業設備(094-910306E) (每人份)

編號	名稱	設備規格	單位	數量	備註
1	拔毛器	不銹鋼	隻	1	
2	瓦斯槍	瓦斯噴火槍，附瓦斯罐	支	1	

九、滷豬腳檢定材料表(094-910306E) (每人份)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	豬腳	帶蹄膀之前腿豬腳，每支 1.4 公斤(含)以上	支	1	冷藏或冷凍(考前應預先解凍)
2	食鹽	精製	公克	125	
3	味精	結晶狀	公克	50	
4	砂糖	特砂	公克	350	
5	醬油	甲等	公克	210	
6	桂枝	枝狀	公克	20	
7	甘草	切片狀	公克	20	
8	桂皮	片狀	公克	30	
9	八角	顆粒狀	公克	20	
10	陳皮	片狀	公克	10	
11	香葉	乾燥葉片	公克	10	
12	草果	顆粒狀	公克	20	
13	山奈	切片狀	公克	20	沙薑
14	酒	紹興酒或米酒	公克	70	

附註：表列材料數量係供術科主辦單位準備材料用，非考試製作數量。

肆、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試辦理單位時間配當表

【適用類別：乳化類】

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
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.上午場應檢人報到完成。 3.各類別應檢人推派代表抽題及工作崗位。 4.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 5.測試應注意事項說明。 6.應檢人試題疑義說明。 7.應檢人檢查設備及材料。 8.其他事項。	
08：00—12：30	上午場測試	四小時三十分
12：30—13：00	1.監評人員進行成品評審。 2.下午場應檢人報到完成。 3.監評人員休息用膳時間 4.各類別應檢人推派代表抽題及工作崗位。 5.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 6.測試應注意事項說明。 7.應檢人試題疑義說明。 8.應檢人檢查設備及材料。 9.其他事項。	
13：00—17：30	下午場測試	四小時三十分
17：30—18：00	監評人員進行成品評審	
18：00—18：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理位單視需要召開）	

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。

肆、技術士技能檢定肉製品加工丙級術科測試辦理單位時間配當表

【適用類別：顆粒香腸、醃漬類、乾燥類、調理類】

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
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.上午場應檢人報到完成。 3.各類別應檢人推派代表抽題及工作崗位。 4.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 5.測試應注意事項說明。 6.應檢人試題疑義說明。 7.應檢人檢查設備及材料。 8.其他事項。	
08：00—12：00	上午場測試	四小時
12：00—12：30	1.監評人員進行成品評審。 2.下午場應檢人報到完成。 3.監評人員休息用膳時間 4.各類別應檢人推派代表抽題及工作崗位。 5.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 6.測試應注意事項說明。 7.應檢人試題疑義說明。 8.應檢人檢查設備及材料。 9.其他事項。	
12：30—16：30	下午場測試	四小時
16：30—17：00	監評人員進行成品評審	
17：00—17：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理位單視需要召開）	

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。