

高雄市106學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

# 食品職群 競賽手冊



指導單位：教育部

主辦單位：高雄市政府教育局

承辦單位：高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

協辦單位：高雄市辦理國中技藝教育各高職及國中

競賽日期：107年03月07日(星期三)

# 目 錄

❁ 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 食品職群-技藝競賽實施計畫.....	01
❁ 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 食品職群-競賽規則.....	04
❁ 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 食品職群-學科題庫.....	05
❁ 食品職群—烘焙組競賽資料	
參賽學生名冊.....	11
日程表.....	12
術科試題.....	13
場地器具、材料表.....	15
學科試場座次表.....	16
術科試場工作崗位表.....	17
❁ 食品職群—中式米(麵)食加工組競賽資料	
參賽學生名冊.....	18
日程表.....	19
術科試題.....	20
場地器具表.....	22
學科試場座次表.....	23
術科試場工作崗位表.....	24
❁ 食品職群—競賽場地平面圖.....	25

# 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

## 食品職群技藝競賽實施計畫

### 一、依據

- (一) 教育部 97.12.18 台國(四)字第 0970256598 號函修正「國民中學技藝教育學程學生技藝競賽實施要點」。
- (二) 本市國中技藝教育推動小組 100 年 12 月 06 日會議決議辦理。
- (三) 教育部 100.04.22 臺國(四)字第 1000060961 號函修正發布「國民中學技藝教育課程大綱」。
- (四) 教育部 104 年 1 月 21 日以臺教授國部字第 1030153976A 號令訂定發布，並自 104 學年度起實施「國民中學技藝教育藝術職群課程大綱」。

### 二、目的

- (一) 加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二) 培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生之自我成就感。
- (三) 藉由國民中學技藝教育課程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- (四) 藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定升讀高中職學校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向之國民中學學生參與。

### 三、辦理單位

- (一) 指導單位：教育部。
- (二) 主辦單位：高雄市政府教育局。
- (三) 承辦學校：樹德家商、立志中學、三信家商、中山工商、高英工商、高苑工商、桃源國中、寶來國中、高雄市各國民中學。

### 四、參加對象及資格（須符合下列所有資格）

- (一) 本市各國中 106 學年度選讀國中技藝教育之國中九年級學生。
- (二) 由 106 學年度第 1 學期國中技藝教育各核定班承辦學校推薦。
- (三) 以該學生選讀之 106 學年度第 1 學期職群為報名參賽職群(未參加 106 學年度第 2 學期技藝教育學生不得參加)。
- (四) 每位具報名資格學生只准擇一報名選習職群主題競賽，如違反規定，取消參賽資格。

### 五、報名方式及報名日期

- (一) 符合報名資格之學生，由各國中技藝教育承辦學校填妥推薦報名表，向各競賽承辦學校報名。(報名後若欲更換參賽學生，請於 107 年 2 月 24 日前正式行文至教育局、樹德家商、高英工商及原報名該職群技藝競賽之主辦學校)。
- (二) 報名日期：106 年 12 月 26 日起至 107 年 1 月 13 日止。

### 六、競賽日期及地點

- (一) 競賽日期：107 年 03 月 7 日(星期三)。
- (二) 競賽地點：高雄市私立樹德家事商業職業學校。

七、競賽主題

- (一) 競賽主題範圍：教育部 100 年 4 月 22 日臺國(四)字第 1000060961 號函修正發布之「國民中學技藝教育課程大綱」及教育部 104 年 1 月 21 日以臺教授國部字第 1030153976A 號令訂定發布，並自 104 學年度起實施「國民中學技藝教育藝術職群課程大綱」。
- (二) 食品職群規劃為烘焙組、中式米麵食加工組 2 個競賽主題。
- (三) 競賽項目含學科測驗及術科實作測驗。
- (四) 學科成績佔總成績 30%，術科佔總成績 70%。
- (五) 術科競賽題目為第 1 題，烘焙組(奶油空心餅)；競賽時間為 90 分鐘，中式米麵食加工組(手工饅頭)，競賽時間為 100 分鐘。

八、各校參賽人數如下表：

競賽主題	各校參賽人數	參賽總數
烘焙組	樹德家商 05 人、立志中學 02 人、三信家商 03 人 中山工商 10 人、高英工商 06 人、高苑工商 03 人 新光高中 01 人、桃源國中 01 人、寶來國中 01 人	32 人
中式米麵食加工組	樹德家商 05 人、立志中學 02 人、三信家商 03 人 中山工商 10 人、高英工商 06 人、高苑工商 03 人 新光高中 01 人、桃源國中 01 人、寶來國中 01 人	32 人

九、競賽成績計算、評審及公布

- (一) 學科測驗佔 30%，術科實作測驗佔 70%。
- (二) 同分比序：個人成績總分數相同者，以術科成績總分比高低；術科同分者，依各職群競賽辦法比序，烘焙組：(1)外觀品質(2)內部品質(3)操作技術(4)工作態度與衛生習慣(5)完成時間(7)學科。中式米麵食加工組：(1)外觀品質(2)內部品質(3)操作技術(4)工作態度與衛生習慣(5)完成時間(7)學科。
- (三) 各競賽主題學科測驗題庫選擇題 150 題，於競賽前由各競賽承辦學校校長自題庫中抽 50 題每 2 分，總分 100 分。
- (四) 術科實作測驗試題，在已於 106 年 12 月 29 日(星期五)由教育局自題庫中統一抽題，題目為第 1 試題並公布在教育局網站及技藝教育資源網。
- (五) 參賽學生攜帶不符規定之用品、用具參賽，扣減術科總分 5 分。
- (六) 評審由教育局統一聘任。
- (七) 競賽辦理完畢應依日程表排定時間於競賽現場公布成績，如對評審結果有爭議，應於

成績公布後一小時內，由國中帶隊老師或輔導室人員於現場提出書面申訴或傳真書面申訴至競賽場地(申訴表、成績複查表等如附件)，並由各競賽職群主題裁判長進行爭議處理。

(八) 教育局將擇訂日期公開頒獎，得獎者及有特殊情形者，請監評人員加註評語(例如作品未完成、食物不熟者)。

十、獎勵：獎項分為第一名至第六名(以不超過6人為限)及佳作，得獎總數以該職群或主題參賽人數30%為上限，獲獎之獎勵如下：

(一) 學生：參與競賽獲獎之學生，由教育局頒發獎狀，並於獎狀內註記職群、主題名稱及獲得之獎項、名次。

(二) 指導教師：參與競賽獲獎之學生，其指導教師乙名由教育局頒發獎狀乙紙。前項指導教師依競賽手冊登錄之名字核發。

(三) 辦理本項競賽有功人員，由主辦單位依相關辦法予以敘獎。

十一、經費：本案所需經費由教育部及教育局編列預算補助。

十二、差假：當日參加競賽之帶隊教師核予公(差)假登記，所遺課務派代由學校人事相關經費支應。

十三、本計畫陳教育局核定後實施，修正時亦同。

# 高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

## 【食品職群】競賽規則

- 一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。
- 二、參加競賽學生一律穿國中制服、校服或運動服；限著長褲或素色長褲(不可穿牛仔褲)、運動鞋，競賽當日請佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對(圍裙、廚帽請自備，圍裙為白色圍裙，外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案或邊飾，需為全白)。
- 三、未帶學生證到場者。如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，則由參賽學生填寫切結書後准予應考且不予扣分。
- 四、參賽者請勿攜帶手機、MP3、題庫及非競賽用物品入場，凡攜帶入場者則扣該項總分 3 分。
- 五、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。
- 六、學科測驗：
  - (一)學科測驗採電腦閱卷，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。
  - (二)參加競賽學生應於學科測驗預備時間進入考場，凡遲到十分鐘以上者，視同棄權以零分計算。
  - (三)參加競賽學生請按編號入座，不得私自更換座位。
  - (四)作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。
  - (五)考試鈴聲響時才開始動筆，考試結束鈴響時立即停止作答，如於考試結束鈴聲前交卷，請安靜離開考場。
- 七、術科競賽：
  - (一)凡遲到 15 分鐘不得進場，列為缺考，如有特殊情事時間不予延長。
  - (二)競賽使用之工具，由競賽組依編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具，則請於競賽前自行準備妥備。
  - (三)競賽學生除規定自備之工具外，不得夾帶其他工具入場。
  - (四)競賽所需之材料，由承辦學校統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
  - (五)競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場。
  - (六)冒名頂替者，取消競賽資格。
  - (七)服裝未符合規定者，扣術科該項競賽總分 3 分。
  - (八)競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之一者，依照規定予以扣分：
    - 1.高聲喊叫者，扣總成績 5 分。
    - 2.未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動作業位置，扣總成績 20 分。
    - 3.故意破壞試場器具、設備或故意阻擋他人使用者，扣總成績 10 分。
    - 4.其他不軌情事，經評審、監場委員共同認定，得令其出場，取消競賽資格。
  - (九)考場內有提供飲水機，考生不需自備飲用水。
- 八、競賽過程中如有疑議，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。
- 九、參賽學生於競賽過程中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，並不予折計。
- 十、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。
- 十一、本規則經技藝競賽協調會通過後實施，修正時亦同。

# 高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

## 【食品職群】技藝競賽學科題庫

1. (A) 發粉應貯放於 (A)陰涼乾燥 (B)陰涼潮濕 (C)高溫多濕 (D)低溫潮濕 的地方。
2. (A) 下列奶製品最具貯藏性的是 (A)奶粉 (B)鮮奶 (C)奶水 (D)冰淇淋。
3. (B) 冰淇淋蛋糕一定要 (A)冷藏 (B)冷凍 (C)常溫 (D)10°C 保存。
4. (B) 使用食品添加物時應 (A)與其他原料並列貯存 (B)分開貯存，並由專人管理 (C)不必特別注意 (D)一律放在冰箱中。
5. (A) 下列何者應貯存於 7°C 以下之冷藏櫃販售？ (A)布丁派 (B)海綿蛋糕 (C)椰子餅干 (D)葡萄土司。
6. (A) 油脂製品中添加抗氧化劑可 (A)防止產生過氧化物 (B)調味 (C)永久保存 (D)提高油之揮發溫度。
7. (D) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？ (A)粉心粉 (B)高筋粉 (C)低筋粉 (D)全麥粉。
8. (B) 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性？ (A)玉米澱粉 (B)磷酸鹽 (C)糖 (D)油脂。
9. (C) 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性？ (A)小麥澱粉(澄粉) (B)糖 (C)蛋 (D)油脂。
10. (D) 水餃餡所使用之豬後腿肉不得為 (A)肉質呈淡紅色、有光澤 (B)油脂呈白色 (C)肌肉纖維細而柔軟有彈性 (D)肉質柔軟無彈性。
11. (C) 蝦仁燒賣所使用之蝦仁品質首應 (A)蝦越大越好 (B)蝦肉呈白色 (C)蝦肉明亮光澤富彈性 (D)蝦肉呈紅色。
12. (B) 麵條製作過程中主要目的在促使麵筋形成、提高品質之機器為 (A)乾燥機 (B)壓延機 (C)切麵機 (D)煮麵槽。
13. (C) 攪拌機於使用中需變換速度時，應 (A)快變慢不用停機 (B)慢變快不用停機 (C)不論什麼速度的轉換都應停機再變換 (D)只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換。
14. (C) 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為 (A)直徑 (B)材質厚度 (C)深度 (D)顏色。
15. (A) 蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠？ (A)竹 (B)鐵 (C)鋁 (D)不銹鋼。
16. (D) 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ (A)發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 (B)定時更換濾水器 (C)隨時保持內外部的清潔 (D)擺設位置隨意處理。
17. (C) 攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？ (A)麵粉的種類 (B)產品外型的要求 (C)麵糰的性質 (D)製作的數量。
18. (D) 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？ (A)機器使用完畢必須切斷電源 (B)在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器 (C)操作者必須瞭解操作基本知識 (D)增加轉軸間距以提高產能。
19. (D) 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至 (A)拾起 (B)麵筋擴展 (C)捲起 (D)完成階段。
20. (D) 製作發酵麵食不可使用的酵母是 (A)新鮮酵母 (B)活性乾酵母 (C)速溶酵母粉 (D)產膜酵母。
21. (C) 油炸麵食油炸條件應使用 (A)高溫短時間 (B)低溫長時間 (C)配合產品需求選擇溫度與時間 (D)低溫短時間。
22. (D) 要使饅頭的麵皮潔白，較安全的作法是 (A)於蒸籠上放點硫磺燻白 (B)配方中添加漂白劑 (C)配方中添加小蘇打 (D)配方中添加黃豆粉。
23. (D) 油炸技術中，下列何項是必須注意的衛生安全問題？ (A)控制油炸時間 (B)根據品項選擇適當油溫 (C)油量要充分 (D)保持油質的清潔。



24. (B) 下列何者為常被加入食品中，當乳化劑使用？(A)蒜頭 (B)蛋黃 (C)醬油 (D)鹽。
25. (A) 食品在貯藏時，降低貯藏溫度可以達到下列何種目的？(A)抑制微生物的生長 (B)降低食品的脂肪 (C)增加食品的重量 (D)增加食品中酵素的活力。
26. (D) 食品加工使用最多的溶劑為 (A)酒精 (B)沙拉油 (C)牛油 (D)水。
27. (A) 蛋黃成份中所含的油脂具有 (A)乳化作用 (B)起泡作用 (C)安定作用 (D)膨大作用。
28. (C) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？(A)海綿蛋糕 (B)比薩餅 (C)白土司麵包 (D)天使蛋糕。
29. (B) 植物中含蛋白質最豐富的是 (A)穀類 (B)豆類 (C)蔬菜類 (D)薯類。
30. (D) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？(A)廣式月餅 (B)太陽餅 (C)天使蛋糕 (D)奶油空心餅。
31. (C) 下列那一種油脂，其烤酥性最大？(A)純奶油 (B)人造奶油 (C)豬油 (D)雪白油。
32. (D) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？(A)水 (B)糖 (C)油 (D)麵粉。
33. (B) 沙拉油必須密封保存，是因為 (A)遇空氣易於變色 (B)含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 (C)易揮發 (D)易感染其他不良味道。
34. (C) 鬆餅(如眼鏡酥)，其膨大的主要原因是 (A)酵母產生的二氧化碳 (B)發粉分解產生的二氧化碳 (C)水經加熱形成水蒸氣 (D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
35. (A) 控制發酵最有效的原料是 (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉。
36. (B) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於 (A)-5°C (B)-18°C (C)-50°C (D)-100°C 以下。
37. (C) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？(A)澱粉 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)水分。
38. (C) 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於 (A)酵母作用 (B)黴菌作用 (C)細菌作用 (D)自然現象。
39. (B) 麵糰經過發酵之後，其 pH 值比未發酵麵糰 (A)增加 (B)降低 (C)相同 (D)視配方油量。
40. (D) 下列原料何者不可與酵母放在一起？(A)麵粉 (B)水 (C)發粉 (D)鹽。
41. (D) 發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生？(A)二氧化碳產生較多 (B)體積膨大 (C)組織柔軟 (D)顏色變白。
42. (C) 操作烤爐下述何者不正確？(A)應戴隔熱手套 (B)冷熱烤盤應分開放置 (C)產品進爐後才開電源 (D)使用完畢應關電源。
43. (A) 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用 (A)鈎狀 (B)漿狀 (C)鋼絲狀 (D)任何攪拌器皆可使用。
44. (B) 發粉麵食的膨脹是靠 (A)酵母產生之二氧化碳 (B)發粉產生的二氧化碳 (C)酵母產生之氧與水蒸氣 (D)發粉產生的氧與水蒸氣。
45. (C) 1 台斤相當於 (A)425 公克 (B)500 公克 (C)600 公克 (D)700 公克。
46. (D) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為 (A)食品香料 (B)防腐劑 (C)乳化劑 (D)食用色素。
47. (D) 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀？(A)小麥澱粉 (B)玉米澱粉 (C)麵粉 (D)糖粉。
48. (C) 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為 (A)溫度 (B)時間 (C)稱料容器 (D)配方含水量。
49. (D) 下列何者不是食品包裝之目的？(A)增加附加價值 (B)增進產品外觀 (C)增進保存期限 (D)增進產品風味。
50. (C) 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非？(A)乳化性 (B)使產品變柔軟 (C)使產品變硬 (D)增加產品色澤。



51. (B) 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為 (A)長 (B)短 (C)相同時間 (D)長短不影響。
52. (A) 真空包裝的乾酵母可冷藏存放 (A)1~2 年 (B)1~2 個月 (C)1~2 個星期 (D)與新鮮酵母相同。
53. (C) 中筋麵粉蛋白質含量為 (A)7.5%以下 (B)7.5~11% (C)11~13.5% (D)13.5%以上。
54. (B) 水餃皮製作最適合麵粉為 (A)低筋粉 (B)粉心粉 (C)特高筋粉 (D)澄粉。
55. (C) 油炸中式麵食最適合之油脂為 (A)沙拉油 (B)黃豆油 (C)氫化油 (D)菜籽油。
56. (D) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的 (A)沸水 (B)溫水 (C)自來水 (D)冰水。
57. (A) 為配合環保，低水份不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用 (A)牛皮紙袋 (B)聚乙烯 (PE)袋 (C)尼龍(NY)袋 (D)聚酯(PET)容器。
58. (B) 食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過 (A)50ppm (B)200ppm (C)400ppm (D)0.1%。
59. (D) 下列何種產品不需經過油炸而成？ (A)開口笑 (B)沙其瑪 (C)道納司 (D)鬆餅。
60. (D) 銀絲捲屬於 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)發粉麵食(蒸) (D)發酵麵食。
61. (C) 牛肉餡餅是屬於 (A)糕(漿)皮麵食 (B)溫水麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。
62. (B) 叉燒包的熟製方法是 (A)烘烤 (B)蒸 (C)油炸 (D)烙。
63. (A) 饅頭屬於 (A)發酵麵食 (B)糕(漿)皮麵食 (C)酥(油)皮麵食 (D)發粉麵食(蒸)。
64. (A) 鍋貼屬於煎製之下列何種麵食？ (A)冷水麵食 (B)發粉麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。
65. (B) 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作？ (A)油炸麵食 (B)燙麵食 (C)冷水麵食 (D)酥油皮麵食。
66. (C) 下列何種產品不必使用酵母？ (1)叉燒包 (B)小籠包 (C)芝麻醬燒餅 (D)蟹殼黃。
67. (C) 小麥澱粉(澄粉)不適合製作 (A)廣式粉果 (B)蝦餃 (C)水餃 (D)水晶餃。
68. (B) 小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的 (A)蛋白質 (B)澱粉 (C)灰分 (D)纖維。
69. (D) 菊花酥的酥度與下列何種原料無關？ (A)油脂的烤酥性 (B)使用低筋麵粉 (C)油皮酥比例 (D)奶粉種類。
70. (A) 叉燒包內餡所使用之肉材為 (A)豬肉 (B)雞肉 (C)牛肉 (D)羊肉。
71. (A) 麵條使用之食品添加物應優先考慮 (A)安全性 (B)有用性 (C)經濟性 (D)方便性。
72. (B) 製作發糕的麵粉較千層糕的麵粉蛋白質含量要 (A)高 (B)低 (C)相同 (D)無法比較。
73. (D) 糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要因為 (A)油皮油酥的包捲層次 (B)含化學膨大劑 (C)水分含量高 (D)高糖高油脂的配方。
74. (D) 發酵不足對於發酵麵食有何影響？ (A)麵糰體積較大 (B)麵糰的顏色較白 (C)熟製後成品口感較具彈韌性 (D)麵糰色澤較暗品質較差。
75. (C) 叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的？ (A)砂糖未溶解 (B)酵母未溶解 (C)泡打粉未溶解 (D)食鹽未溶解。
76. (B) 貯存時較易氧化變質的產品為 (A)饅頭 (B)開口笑 (C)乾麵條 (D)水晶餃。
77. (D) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作？ (A)煮 (B)蒸 (C)煎 (D)烤。
78. (A) 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的？ (A)是細菌的一種 (B)具活性 (C)能進行發酵 (D)糖會影響發酵。
79. (C) 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？ (A)調味 (B)增進麵糰筋性 (C)使麵筋變軟 (D)抑制酵母生長。
80. (D) 油酥最宜使用之麵粉為 (A)特高筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)低筋麵粉。
81. (D) 包子、饅頭使用熱藏法貯存販售時，其溫度應保持在幾℃以上？ (A)30℃ (B)40℃

(C)50°C (D)60°C 。

82. (D) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品？(A)鳳梨酥 (B)巧果 (C)水餃 (D)水煎包。
83. (B) 燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜？(A)蒸 (B)煮 (C)炸 (D)煎。
84. (D) 煮麵條、水餃時何種方式最理想？(A)水不可沸騰 (B)水沸騰 (C)沸騰後關火 (D)沸騰後加點冷水。
85. (A) 用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食 (A)柔軟 (B)硬挺 (C)酥脆 (D)堅韌。
86. (C) 水餃餡調製時，不適合使用下列何種攪拌器？(A)鈎狀 (B)槳狀 (C)鋼絲 (D)螺旋狀。
87. (A) 下列何種產品是將麵糰胚擺置於平底鍋中熟製而成？(A)水煎包 (B)油條 (C)綠豆椪 (D)芝麻喜餅。
88. (D) 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳？(A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)依產品特性而選擇。
89. (B) 下列何者屬於酥(油)皮麵食？(A)蔥油餅 (B)蘇式椒鹽月餅 (C)千層糕 (D)鳳梨酥。
90. (A) 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存 (A)數天 (B)數週 (C)數月 (D)至少一年。
91. (A) 下列何種產品屬於冷水麵食？(A)油麵 (B)饅頭 (C)燒賣 (D)蛋黃酥。
92. (B) 下列何種麵糰最不適合油炸？(A)冷水麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)發酵麵食 (D)燙麵食。
93. (D) 下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低？(A)燙麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)發酵麵食。
94. (C) 下列何種麵糰攪拌後的彈性最好？(A)發酵麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)燙麵食。
95. (D) 下列何項不是糖在中式麵食的功用？(A)增進甜味 (B)改良顏色 (C)促進發酵(D)增進產品韌性。
96. (C) 中式麵食使用之甜味成份，何種不是由蔗糖製造？(A)特砂糖 (B)糖蜜 (C)高果糖漿 (D)綿白糖。
97. (C) 良好的饅頭不宜具有下列何種品質？(A)內部細緻 (B)外表光滑 (C)氣孔粗大(D)發酵香味。
98. (C) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是 (A)麵糊類蛋糕 (B)乳沫類蛋糕 (C) 戚風類蛋糕 (D)磅蛋糕。
99. (D) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？(A)麵包 (B)鬆餅 (C)中點 (D)蛋糕。
100. (D) 下列何種產品，不經烤焙過程？(A)法國麵包 (B)戚風蛋糕 (C)奶油空心餅 (D)開口笑。
101. (B) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 (A)液體狀態 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態。
102. (C) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？(A)發粉 (B)小蘇打 (C)酵母 (D)阿摩尼亞(碳酸氫銨)。
103. (C) 無水奶油是來自於下列哪種原料？(A)牛肉 (B)豬肉 (C)牛奶 (D)植物油。
104. (A) 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用 (A)細砂糖 (B)糖粉 (C)糖漿 (D)麥芽糖。
105. (A) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意 (A)分次攪拌 (B)一次攪拌完成 (C)糖油不需打發即可與粉拌勻 (D)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻 方不致麵糰乾硬

而不易成型。

106. (C) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ (A)蘇打粉 (B)酵母 (C)砂糖 (D)攪拌時拌入油脂之空氣。
107. (D) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為 (A)糖 (B)油脂 (C)水 (D)麵粉。
108. (B) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為 (A)配方中麵粉用量太多 (B)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 (C)加蛋時麵糊溫度太高 (D)配方中蛋的用量太多。
109. (B) 烤焙用具(塑膠製品除外)貯放前最好之處理方式 (A)用抹布擦淨 (B)洗淨烤乾 (C)洗淨用抹布擦乾 (D)洗後自然涼乾。
110. (C) 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的 (A)蛋 (B)麵粉 (C)碳酸氫銨 (D)油脂。
111. (A) 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為 (A)麵糊太乾 (B)配方內油的用量太少 (C)使用化學膨脹劑 (D)麵糊糊化程度良好。
112. (C) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外，還具有 (A)防腐 (B)流散 (C)凝固 (D)容易烤焙 的功能。
113. (D) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的？ (A)保持新鮮 (B)防止老化 (C)提高商品價值 (D)增加重量。
114. (A) 蛋糕容易發黴，常常由於 (A)出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 (B)烤焙時間長 (C)蛋糕油脂含量太高 (D)蛋糕糖分含量太高。
115. (B) 烘焙食品超過保存期限應 (A)回收再利用 (B)丟棄 (C)減價出售 (D)贈送客戶 才正確。
116. (B) 那一樣原料不屬於化學膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。
117. (D) 烘焙產品經過適當的包裝能達到下列何種效果？ (A)增加貯存時間 (B)防止風味改變 (C)防止污染 (D)以上皆是。
118. (D) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確？ (A)需使用密封包裝 (B)使用包材不易破裂 (C)產品放冷後包裝 (D)隔天銷售產品才需包裝。
119. (A) 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？ (A)攪拌開始時 (B)鮮奶油即將凝固時 (C)鮮奶油體膨脹兩倍時 (D)攪拌終了前。
120. (A) 鳳梨酥是烤 (A)雙面 (B)單面 (C)上面 (D)底面。
121. (C) 派皮整形時，使用防黏之麵粉應使用 (A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)洗筋粉。
122. (D) 派皮過度收縮的原因是 (A)派皮中油脂量太多 (B)麵粉筋度太弱 (C)水分太少 (D)揉捏整形過久。
123. (B) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為 (A)選用麵筋較強的麵粉 (B)烤焙時間避免過久 (C)烤盤擦油 (D)減少配方中的用油量。
124. (B) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足，易造成產品 (A)組織較軟 (B)拌入其他材料時易消泡 (C)體積較大 (D)不影響蛋糕品質。
125. (C) 那一種蛋糕之烤溫最低？ (A)輕奶油 (B)海綿蛋糕 (C)水果蛋糕 (D)天使蛋糕。
126. (C) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在 (A)100°C±5°C (B)80°C±5°C (C)60°C±5°C (D)30°C±5°C，可縮短烤焙時間。
127. (B) 硬質甜餅乾成型時，為求印模圖案清晰，在配方中可加入 (A)沙拉油 (B)玉米澱粉 (C)膨脹劑 (D)粗砂糖改善。
128. (A) 小西餅的烤焙原則？ (A)高溫短時間 (B)高溫長時間 (C)低溫短時間 (D)低溫長時間。

129. (D) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量 (A)等量使用 (B)1/3 蒸發奶水加 2/3 水 (C)2/3 蒸發奶水加 1/3 水 (D)1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
130. (A) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為 (A)烘焙時爐溫太低 (B)爐溫太高 (C)麵糊攪拌不足 (D)麵糊攪拌不勻。
131. (A) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？ (A)海綿蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)水果蛋糕 (D)輕奶油蛋糕。
132. (C) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43°C，使容易起泡及膨脹？ (A)輕奶油蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)海綿蛋糕 (D)水果蛋糕。
133. (B) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ (A)柔性原料 (B)韌性原料 (C)酸性原料 (D)中性原料。
134. (D) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴 (A)油 (B)膨脹劑 (C)蛋白 (D)水 於麵糊表面。
135. (B) 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料？ (A)奶粉 (B)油脂 (C)糖粉 (D)蛋白。
136. (B) 巧克力融化加熱方式，最好使用 (A)直火加熱 (B)隔水加熱 (C)烤爐加熱 (D)自然融化。
137. (C) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？ (A)擠出小西餅 (B)魔鬼蛋糕 (C)法國麵包 (D)天使蛋糕。
138. (D) 下列烘焙用原料較不常使用的是 (A)新鮮奶油 (B)全脂奶粉 (C)脫脂奶粉 (D)煉乳。
139. (B) 有香味、顏色，不含水的油脂是 (A)雪白乳化油 (B)酥油 (C)沙拉油 (D)派酥瑪琪琳。
140. (B) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性 (A)愈好 (B)愈差 (C)無關 (D)差不多。
141. (C) 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成分為 (A)灰粉 (B)澱粉 (C)蛋白質 (D)糖。
142. (C) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的 (A)沙拉油 (B)味素 (C)檸檬汁 (D)食鹽。
143. (D) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的 (A)70% (B)80% (C)90% (D)100%。
144. (A) 奶油空心餅成型後應該 (A)馬上進爐烘烤 (B)鬆弛 10 分鐘後進爐 (C)鬆弛 15 分鐘進爐 (D)鬆弛 30 分鐘進爐。
145. (A) 評鑑法國麵包的品質應 (A)表皮脆而內部柔軟 (B)表皮脆而內部硬 (C)表皮及內部都要硬 (D)表皮脆內部細膩如土司。
146. (C) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？ (A)可防止油脂酸敗 (B)可抑制黴菌生長 (C)應使用中密度 PE(聚乙烯)材質 (D)可防止產品變色。
147. (B) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味，可在配方中酌加 (A)麩胺酸鈉 (B)檸檬汁 (C)酒精 (D)亞硝酸鉀。
148. (A) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是 (A)烤盤不乾淨 (B)配方內的糖太少 (C)烤爐溫度不均勻 (D)烤盤擦油太多
149. (A) 烘焙食品貯藏條件應選擇 (A)陰冷、乾燥 (B)高溫、陽光直射 (C)陰冷、潮濕(D)高溫、潮濕 的地方。
150. (D) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？ (A)液體蛋應冷藏以防變質 (B)液體蛋變質時初期pH值會升高 (C)液體蛋可加糖冷凍保存 (D)液體蛋可以常溫保存。

烘

焙

組

## 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 食品職群【烘焙組】參賽學生名冊

准考證號碼	學生姓名	就讀國中	學術科組別	備註
10609B001	市立中庄國中	張玉欣	A 組(001~016)	
10609B002	市立圓富國中	涂博韋	A 組(001~016)	
10609B003	市立甲仙國中	謝巧楓	A 組(001~016)	
10609B004	市立大洲國中	周俊成	A 組(001~016)	
10609B005	市立鳳西國中	王允芸	A 組(001~016)	
10609B006	市立興仁國中	許芝綺	A 組(001~016)	
10609B007	市立大灣國中	許珮葳	A 組(001~016)	
10609B008	市立右昌國中	朱謙仔	A 組(001~016)	
10609B009	市立一甲國中	林芷妤	A 組(001~016)	
10609B010	市立永安國中	洪名均	A 組(001~016)	
10609B011	市立桃源國中	顏凱芯	A 組(001~016)	
10609B012	市立溪埔國中	柯沛妤	A 組(001~016)	
10609B013	市立立德國中	陳姿吟	A 組(001~016)	
10609B014	市立小港國中	黃俐婷	A 組(001~016)	
10609B015	市立鳳甲國中	朱育昀	A 組(001~016)	
10609B016	市立福山國中	黃于婕	A 組(001~016)	
10609B017	市立寶來國中	潘怡珍	B 組(017~032)	
10609B018	市立中芸國中	鄭家愉	B 組(017~032)	
10609B019	市立鳳翔國中	夏玟潔	B 組(017~032)	
10609B020	市立獅甲國中	許姿樺	B 組(017~032)	
10609B021	市立五福國中	林懋軒	B 組(017~032)	
10609B022	市立杉林國中	邱楷茵	B 組(017~032)	
10609B023	市立溪埔國中	吳佳樺	B 組(017~032)	
10609B024	市立林園高中附設國中	簡梓玲	B 組(017~032)	
10609B025	市立鳳山國中	李嘉家	B 組(017~032)	
10609B026	市立鳳西國中	許瑋楓	B 組(017~032)	
10609B027	市立新興高中附設國中	王冠文	B 組(017~032)	
10609B028	市立旗津國中	許玟琪	B 組(017~032)	
10609B029	市立餐旅國中	劉明奕	B 組(017~032)	
10609B030	市立福山國中	姜惟中	B 組(017~032)	
10609B031	市立燕巢國中	王宜玟	B 組(017~032)	
10609B032	市立前金國中	余睿群	B 組(017~032)	



# 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 【樹德家商考區】食品職群-烘焙組日程表

日期	競賽時間	競賽項目	競賽場地	備 註
107 年 3 月 7 日 (星 期 三)	08:00	裁判會議	第二會議室	<b>一、學科測驗：</b> 1. 學科測驗採 <u>電腦閱卷</u> ，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。 2. A 組考生，需攜帶學、術科自備工具進場。  <b>二、術科測驗：</b> 1. 選手自備工具： 白色網帽、白色圍裙（外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案或邊飾）、配方表、廚房用紙巾、衛生手套、原子筆、立可白、學生證。 2. 競賽地點： 3 樓烘焙教室 3. 預備處： 2 樓餐調 B 教室  <b>三、承辦學校供應午餐</b> ，11:20 起至考生休息室領取  <b>四、帶隊老師 11:20 請至圖書館領取便當。</b>
	08:30	選手報到	學生活動中心	
	08:30 08:40	選手集合 (攜帶文具、前往學科考場) A 組考生攜帶學術科自備工具	學生活動中心 ↓ 2 樓 B202 教室	
	08:40 08:50	學科測驗進場、點名 及說明考場規則	2 樓 B202 教室	
	08:50 09:20	<b>學科測驗</b> 考生編號：001~032		
	09:20 09:30	A 組編號：001~016 1. 術科測驗進場、點名 2. 抽術科崗位 3. 監場主任說明競賽成績及術科爭議處理機制與申訴機制的時間	2 樓餐調 B 教室	
	09:30 09:40	A 組編號：001~016 評審說明競賽規則	3 樓烘焙教室	
	09:40 11:10	A 組編號：001~016 進行術科競賽	3 樓烘焙教室	
	11:10 11:40	換 場		
	11:20 11:30	B 組編號：017~032 1. 術科測驗進場、點名 2. 抽術科崗位 3. 監場主任說明競賽成績及術科爭議處理機制與申訴機制的時間	學生活動中心 ↓ 2 樓餐調 B 教室	
	11:30 11:40	B 組編號：017~032 評審說明競賽規則	3 樓烘焙教室	
	11:40 13:10	B 組編號：017~032 進行術科競賽	3 樓烘焙教室	
	13:10~	參賽者離場	學生活動中心	
	12:00	學科成績公布	學生活動中心	
	15:30	公布競賽成績	學生活動中心	
	16:30	成績複查	學生活動中心	

# 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

## 【食品職群-烘焙組】術科試題

一、題目名稱：第一題 奶油空心餅

二、競賽時間：90 分鐘

三、試題說明：

1. 專用材料由承辦單位提供
2. 專用材料請依題目所需酌量取用

四、製作規格：

1. 麵糊重量 500g(底部直徑 6±1)
2. 奶油空心餅(不加內餡)成品 12 個(平口花嘴直徑 2 公分)
3. 不得剩餘麵糊超過 40g

五、專用材料(每人份)：

編號	材料名稱	單 位	數 量	品 牌
1	鹽	公克	10	台 鹽
2	沙 拉 油	公克	100	台 糖
3	低筋麵粉	公克	200	統 一
4	全 蛋 液	公克	200	
5	酥 油	公克	100	統 清
6	泡 打 粉	公克	10	月 光 牌

六、評分項目：

1. 外觀品質 30%：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烘焙均勻程度及裝飾等。
2. 內部品質 30%：包括內部組織、質地、風味及口感等。
3. 操作技術 20%：包括秤料、攪拌、成型、烘焙與裝飾等流程之操作熟練程度。
4. 工作態度與衛生習慣 20%：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工作清理情形。
5. 若學科、術科總分成績相同，則比序標準為(1)外觀品質(2)內部品質(3)操作技術(4)工作態度與衛生習慣(5)完成時間(7)學科。

七、注意事項：

1. 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽實作器具一覽表)。
2. 學生須依術科題目所提供之材料及數量做為自定配方設計之依據,承辦學校不提供個人專用材料以外之物品。
3. 參賽選手須自備 (1) 帽(白色網帽) (2) 圍裙(白色圍裙, 外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案或邊飾, 需為全白) (3) 配方表 (4) 廚房用紙巾 (5) 衛生手套 (6) 原子筆、立可白、學生證。
4. 比賽時需攜帶學生證並穿著國中制服(長褲、運動鞋)、圍裙、廚帽及運動鞋。
5. 工作完成, 整理現場並靜候評審老師檢查。
6. 考場不提供飲用水, 考生也不得自備飲用水。

高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽  
【食品職群-烘焙組】術科競賽參考配方表

場次：\_\_\_\_\_ 應考生姓名：\_\_\_\_\_ 准考證號碼：\_\_\_\_\_

產品名稱	
材料名稱	重量

備註：此參考配方表須依術科規定之材料名稱及數量由考生填寫，於進入試場前須經由監場人員核章後方可攜入考場，若夾帶其它資料以作弊論(考試結束本表不用交回)。

監場人員簽章：\_\_\_\_\_

**高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽**  
**【食品職群-烘焙組】術科競賽實作器具、材料表一覽表**

編號	器具名稱	單位	數量	備註	編號	器具名稱	單位	數量	備註
1	*打蛋器	支	1	長度約 30cm (規格要一致)	13	電子磅秤	個	1	
2	*切麵刀	支	1		14	白毛巾	條	2	
3	*鋼盆	個	2		15	菜瓜布	塊	1	
4	*塑膠刮板	個	1		16	沙拉脫	瓶	1	
5	*橡皮刮刀	支	1		17	油紙	張	2	
6	*塑膠量杯	個	1	240CC	18	大垃圾筒	個	2	共用
7	*粉篩	個	1		19	彈簧秤 1 公斤	個	4	共用
8	*秤料盤	個	3		20	急救箱	個	1	共用
9	*塑膠盆	個	1		21	平口花嘴	個	1	直徑 1.4cm
10	*長柄湯匙	支	1		22	白報紙	張	1	
11	*剪刀	支	1		23	隔熱手套	雙	1	
12	*擠花袋	個	1	18 吋	24	噴水器	個	1	

高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【食品職群-烘焙組】

學 科 試 場 座 次 表

考生編號：001~032（計 32 人）

競賽場地：力學樓 2 樓

		016	022		參賽者 編號
005	010	015	021	027	032
004	009	014	020	026	031
003	008	013	019	025	030
002	007	012	018	024	029
001	006	011	017	023	028

講 台

高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競

【食品職群-烘焙組】

術科試場工作崗位配置圖

崗位

競賽場地：3樓-烘焙教室

01	02
03	04

05	06
07	08

09	10
11	12

13	14
15	16

備用崗位	備用崗位
------	------

共用材料區

共用材料區



# 中式米麵食加工組

## 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 食品職群【中式米麵食加工組】參賽學生名冊

准考證號碼	學生姓名	就讀國中	學術科組別	備註
10609A001	市立中庄國中	呂逸柔	A 組(001~022)	
10609A002	市立圓富國中	王佩婷	A 組(001~022)	
10609A003	市立甲仙國中	葉怡婷	A 組(001~022)	
10609A004	市立大洲國中	邱莉婷	A 組(001~022)	
10609A005	市立鳳西國中	張艷玲	A 組(001~022)	
10609A006	市立中崙國中	廖妍蓁	A 組(001~022)	
10609A007	市立旗山國中	謝宗均	A 組(001~022)	
10609A008	市立彌陀國中	陳邑榛	A 組(001~022)	
10609A009	市立一甲國中	王星喻	A 組(001~022)	
10609A010	市立永安國中	陳鳳英	A 組(001~022)	
10609A011	市立桃源國中	柯慧琳	A 組(001~022)	
10609A012	市立溪埔國中	莊慶華	A 組(001~022)	
10609A013	市立楠梓國中	鄧之琳	A 組(001~022)	
10609A014	市立鳳甲國中	白玉靜	A 組(001~022)	
10609A015	市立路竹高中附設國中	宋鑫宏	A 組(001~022)	
10609A016	市立鼎金國中	王蕙涵	A 組(001~022)	
10609A017	市立寶來國中	潘桂雲	A 組(001~022)	
10609A018	市立正興國中	李佳芸	A 組(001~022)	
10609A019	市立中芸國中	伍玲萱	A 組(001~022)	
10609A020	市立鳳翔國中	陳亮臻	A 組(001~022)	
10609A021	市立苓雅國中	周家穎	A 組(001~022)	
10609A022	私立立志高中附設國中	王秉筠	A 組(001~022)	
10609A023	市立杉林國中	李順傑	B 組(023~032)	
10609A024	市立溪埔國中	蔡豐駿	B 組(023~032)	
10609A025	市立林園高中附設國中	劉玉茹	B 組(023~032)	
10609A026	市立鳳山國中	魏子榆	B 組(023~032)	
10609A027	市立鳳西國中	張富珠	B 組(023~032)	
10609A028	國光高中附設國中	黃茜茹	B 組(023~032)	
10609A029	市立旗津國中	陳寶文	B 組(023~032)	
10609A030	市立明義國中	陳思涵	B 組(023~032)	
10609A031	市立鳳林國中	張維純	B 組(023~032)	
10609A032	市立燕巢國中	高年順	B 組(023~032)	

# 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 【樹德家商考區】食品職群-中式米麵食加工組日程表

日期	競賽時間	競賽項目	競賽場地	備 註
107 年 3 月 7 日 (星 期 三)	08:00	裁判會議	第二會議室	<b>一、學科測驗：</b> 1. 學科測驗採 <b>電腦閱卷</b> ，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。 2. A 組考生，需攜帶學、術科自備工具進場。  <b>二、術科測驗：</b> 1. 選手自備工具： 白色網帽、白色圍裙（外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案或邊飾）、配方表、廚房用紙巾、衛生手套、原子筆、立可白、學生證。 2. 競賽地點： 4 樓中餐教室 3. 預備處： 2 樓餐調 A 教室  <b>三、承辦學校供應午餐</b> ，11:20 起至考生休息室領取  <b>四、帶隊老師 11:20 請至圖書館領取便當。</b>
	08:30	選手報到	學生活動中心	
	08:30 08:40	選手集合 (攜帶文具、前往學科考場) A 組考生攜帶學術科自備工具	學生活動中心 ↓ 2 樓 B201 教室	
	08:40 08:50	學科測驗進場、點名 及說明考場規則	2 樓 B201 教室	
	08:50 09:20	<b>學科測驗</b> 考生編號：001~032		
	09:20 09:30	A 組編號：001~022 1. 術科測驗進場、點名 2. 抽術科崗位 3. 監場主任說明競賽成績及術科爭議處理機制與申訴機制的時間	2 樓餐調 A 教室	
	09:30	A 組編號：001~022		
	09:30 09:40	評審說明競賽規則	4 樓中餐教室	
	09:40 11:20	A 組編號：001~022 <b>進行術科競賽</b>	4 樓中餐教室	
	11:20 11:50	換 場		
	11:30 11:40	B 組編號：023~032 1. 術科測驗進場、點名 2. 抽術科崗位 3. 監場主任說明競賽成績及術科爭議處理機制與申訴機制的時間	學生活動中心 ↓ 2 樓餐調 A 教室	
	11:40 11:50	B 組編號：023~032 評審說明競賽規則	4 樓中餐教室	
	11:50 13:30	B 組編號：023~032 <b>進行術科競賽</b>	4 樓中餐教室	
	13:30~	參賽者離場	學生活動中心	
	12:00	學科成績公布	學生活動中心	
	15:30	公布競賽成績	學生活動中心	
	16:30	成績複查	學生活動中心	

# 高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

## 【食品職群-中式米麵食加工組】術科試題

一、題目名稱：第一題 手工饅頭

二、競賽時間：100 分鐘

三、試題說明：

1. 製作發麵麵糰，經適當之鬆弛或發酵，以桿麵棍進行延壓，經分割整型成長方型饅頭，再經最後發酵，以蒸籠蒸熟之產品。
2. 產品需挺立表面光滑、大小一致，表面不破皮、起泡及皺縮，亦不得有裂口，內部切開後組織均勻，具有適當的韌性與咀嚼感。

四、製作規格：製作每個麵糰重  $65\pm 5$  公克白饅頭，數量 6 個，剩餘麵糰備檢。

五、專用材料(每人份)：

編號	材料名稱	單位	數量	品牌	編號	材料名稱	單位	數量	品牌
1	中筋麵粉(含手粉)	公克	300	統一	4	細砂糖(白)	公克	100	台糖
2	泡打粉	公克	20	月光牌	5	白油	公克	60	統清
3	酵母	公克	20	燕子牌	6	鹽	公克	20	台鹽

六、評分項目：

1. 外觀品質 30%：包括造型式樣、體積大小、表皮質地等。
2. 內部品質 30%：包括內部組織、質地、熟度、風味及口感等。
3. 操作技術 20%：包括秤料、攪拌、成型等流程之操作熟練程度。
4. 工作態度與衛生習慣 20%：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工作清理情形。
5. 若學科、術科總分成績相同，則比序標準為(1)外觀品質(2)內部品質(3)操作技術(4)工作態度與衛生習慣(5)完成時間(7)學科。

七、注意事項：

1. 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽實作器具一覽表)。
2. 學生須依術科題目所提供之材料及數量做為自定配方設計之依據,承辦學校不提供個人專用材料以外之物品。
3. 參賽選手須自備 (1) 帽(白色網帽) (2) 圍裙(白色圍裙，外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案或邊飾，需為全白) (3) 配方表 (4) 廚房用紙巾 (5) 衛生手套 (6) 原子筆、立可白、學生證。
4. 比賽時需攜帶學生證並穿著國中制服(長褲、運動鞋)、圍裙、廚帽及運動鞋。
5. 工作完成，整理現場並靜候評審老師檢查。
6. 考場設有飲水機，考生不需自備飲用水。

**高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽**  
**【食品職群-中式米麵食加工組】術科競賽參考配方表**

場次：\_\_\_\_\_ 應考生姓名：\_\_\_\_\_ 准考證號碼：\_\_\_\_\_

產 品 名 稱	
材 料 名 稱	重 量

備註：此參考配方表須依術科規定之材料名稱及數量由考生填寫，於進入試場前須經由監場人員核章後方可攜入考場，若夾帶其它資料以作弊論( 考試結束本表不用交回)。

監場人員簽章：\_\_\_\_\_

**高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽**  
**【食品職群-中式米麵食加工組】術科競賽實作器具一覽表**

編號	器具名稱	單位	數量	備註	編號	器具名稱	單位	數量	備註
1	砧板	個	2		14	桿麵棍	個	1	
2	量杯	個	1	240CC	15	軟刮板	個	1	
3	量匙	組	1		16	切麵刀	個	1	
4	大湯匙	支	1		17	彈簧秤 1 公斤	個	1	
5	小湯匙	支	1		18	電子磅秤	個	1	
6	鋼盆	個	2		19	保鮮膜	個	1	
7	圓瓷盤	個	2	10"	20	底紙	包	1	
8	蒸籠	組	1		21	抹布	塊	2	
9	配菜盤	個	6		22	鋼刷	個	1	10*10
10	馬口碗	各 3	6	大、小	23	菜瓜布	塊	1	
11	菜刀	支	1	薄刀	24	蒸籠布	塊	1	符合蒸鍋大小
12	尺	支	1		25	麵粉篩	個	1	
13	鋼筷	雙	1						



高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽  
食品職群【中式米麵食加工組】  
學 科 試 場 座 次 表

考生編號：001~032（計 32 人）

競賽場地：力學樓 2 樓

		016	022		參賽者 編號
005	010	015	021	027	032
004	009	014	020	026	031
003	008	013	019	025	030
002	007	012	018	024	029
001	006	011	017	023	028

講 台

高雄市 106 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競  
 食品職群【中式米麵食加工組】  
術科試場工作崗位配置圖

競賽場地：4樓-中餐教室

崗位	白 板	
12	1	
13	2	
14	3	
15	4	
16	5	
17	6	
18	7	
19	8	
20	9	
21	10	
22	11	
備用崗位	備用崗位	

# 高雄市 106 學年度國中技藝教育技藝競賽 【樹德家商考區】食品職群暨商業與管理職群

## 競賽場地平面圖

競賽日期：107 年 3 月 7 日

圖書館  
帶隊老師休息室

中  
走  
廊

活動中心  
考生報到、休息室

力 學 大 樓						試 務 中 心
(B201) 中式米麵食組 學科試場	(B202) 烘焙組 學科試場	(B202) 產品行銷實務組 術科報到 抽籤處	副 校 長 室	2 樓	校 長 室	

餐管大樓		
4 樓	3 樓	2 樓
中餐 教室	烘焙 教室	餐調 教室
中式米麵食加工組   術科試場	烘 焙 組   術科試場	烘焙組術科報到抽籤處
		中式米麵食加工組術科報到抽籤處

中  
走  
廊

行 政 大 樓			
G301 中英文文書處理組 學科試場 術科報到抽籤處	電腦(一) 教室	電腦(二)教室 中英文文書處理組 術科試場	3 樓

校 門 口



全 面 優 質  
全 面 優 勝

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

校址：高雄市三民區建興路116號

電話：(07)3848622轉18

網址：<http://www.shute.kh.edu.tw/>