

中式麵食加工技術士技能檢定規範

行政院勞工委員會 79 年 8 月 25 日
台七十九勞職檢字第 20635 號公告
行政院勞工委員會 85 年 1 月 9 日
台八十五勞職檢字第 100962 號第一次修正
行政院勞工委員會 91 年 6 月 28 日勞中二
字第 0910200329 號第二次修正
(九十二年一月一日實施)
行政院勞工委員會 96 年 1 月 10 日勞中二
字第 0960200060 號第三次修正

勞動部 106 年 8 月 22 日勞動發能字 1060514897 號修正

級 別：丙級

工作範圍：1. 從事中式麵食製作等有關的基本知識與一般技能。

2. 應具有認識一般性的中式麵食或特殊傳統技藝麵食等之原料特性、配方，並配合營養、衛生之常識，且能適當的製作、包裝及貯存中式麵食。

應具知能：應具備下列各項技能及相關知識。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
一、產品分類	(一)製作一般 中式麵食	1. 能適當將各種中式麵食分類。 2. 能用手工或簡單機械製作下列麵食產品。 (1)水調麵類： ①冷水麵食：生鮮麵條、油麵條、乾麵條、水餃、餛飩、春捲皮、淋餅、貓耳朵、魚翅餃、鍋貼、抓餅等。 ②燙麵食(含小麥澱粉製作之食品)： 蒸餃、蔥油餅、燒賣、餡餅、荷葉餅、韭菜盒子、水晶餃、鍋貼、抓餅、四喜燒賣等。 ③燒餅類：香酥燒餅、蘿蔔絲酥餅、芝麻燒餅、芝麻醬燒餅、蟹殼黃等。 (2)發麵類：	(1) 中式麵食分類方法。 (2) 每類中式麵食所含產品之種類與特性。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
		<p>①發酵麵食：饅頭、菜肉包、小籠包、花捲、刈包、壽桃、豆沙包、水煎包、銀絲捲、千層糕、叉燒包、麵龜等。</p> <p>②發粉麵食：發糕、馬拉糕、蒸蛋糕、黑糖糕、夾心鹼蛋糕等。</p> <p>③油炸麵食：開口笑、糖麻花、沙琪瑪、油條、兩相好、巧果等。</p> <p>(3)酥油皮、糕漿皮類：</p> <p>①酥油皮麵食：蓮花酥、菊花酥、蛋黃酥、綠豆凸(椪)、太陽餅、咖哩餅、老婆餅、蛋塔、椰蓉(香妃)酥、蒜蓉酥、芝麻喜餅、泡(椪)餅、蘇式月餅、白豆沙月餅、油皮蛋塔等。</p> <p>②糕漿皮麵食：台式月餅、鳳梨酥、台式喜餅、龍鳳喜餅(和生餅)、廣式月餅、蛋塔、雞仔餅、台式椰蓉月餅、桃酥等。</p>	

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
二、原料之選用	(一)認識主原料及副原料	<p>具有認識各類中式麵食所需之主、副原料種類及用法。</p> <p>1. 主原料：</p> <p>(1)麵粉。</p> <p>(2)小麥澱粉(澄粉)。</p> <p>2. 副原料：</p> <p>(1)酵母。</p> <p>(2)鹽。</p> <p>(3)糖。</p> <p>(4)澱粉、食用化製澱粉(修飾澱粉)。</p> <p>(5)油脂。</p> <p>(6)調味料。</p> <p>(7)香辛料。</p> <p>(8)禽畜產原料(肉、乳、蛋)及其製品。</p> <p>(9)蔬果及其製品。</p> <p>(10)水產原料及其製品。</p> <p>(11)水。</p>	瞭解主原料與副原料之分類與用法。
	(二)能認識食品添加物	<p>具有認識下列各種食品添加物之種類及用法。</p> <p>1. 膨脹劑。</p> <p>2. 香料。</p> <p>3. 著色劑。</p> <p>4. 乳化劑。</p> <p>5. 防腐劑。</p> <p>6. 品質改良劑。</p> <p>7. 其他</p>	瞭解食品添加物使用範圍及用量標準。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
三、中式麵食加工機具	中式麵食有關機械與器具之使用、清洗與操作安全	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能適當使用中式麵食製作之機械與器具，如攪拌機、壓麵機、整型機、蒸箱、烤爐、油炸機具、切麵機等。 2. 能適當清洗中式麵食機具。 3. 能注重中式麵食機具之操作安全。 	能瞭解各種中式麵食機械與器具基本操作方法、安全需知及清洗、維護要點。
四、製作技術	(一)能瞭解及使用配方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能瞭解及使用中式麵食之配方。 2. 能依材料範圍自定配方。 	各種中式麵食配方。
	(二)正確材料稱量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依配方製作產品。 2. 能換算公制、台制與英制度量衡。 3. 能正確使用度量衡工具。 4. 能正確稱量配方各材料重量。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 算術四則運算。 (2) 度量衡工具之正確使用方法。 (3) 度量衡換算。
	(三)攪拌技術	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能瞭解麵糰或麵糊攪拌之主要作用。 2. 能瞭解攪拌對中式麵食品質之影響。 3. 能正確控制中式麵食所需的攪拌程度。 4. 能控制攪拌溫度。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 瞭解攪拌與中式麵食品質之關係。 (2) 瞭解影響麵糰、麵糊攪拌之因素。 (3) 瞭解攪拌方法與產品品質的關係。
	(四)壓延技術	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能瞭解壓延之主要作用。 	(1) 瞭解壓延

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
		2. 能調整壓延輥輪轉速及厚度。 3. 能調整合理之壓延比大小。	與中式麵食品質之關係。 (2) 瞭解影響壓延之因素。
	(五)發酵技術	1. 能適當控制發酵之溫度、濕度與時間。 2. 能操作各種發酵方法。	(1) 瞭解影響酵母發酵之因子。如發酵溫度、濕度、時間、糖與酵母之種類及使用方法。 (2) 瞭解各種發酵方法。
	(六)燙麵技術	能適當添加沸水及用量製作燙麵。	瞭解燙麵之作用。
	(七)調餡技術	能依據產品種類適當選擇或調配餡料。	瞭解產品種類與餡的關係。
	(八)整型技術	1. 能依據產品種類整型成適當的形狀。 2. 具包餡技巧。	瞭解各種中式麵食的形態。
	(九)熟製技術	能依據產品種類作適當的熟製處理：如蒸、煮、烤、炸、煎、烙等。	瞭解各種熟製處理如蒸、煮、烤、炸、煎、烙等的相關知識。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
五、中式麵食包裝與標示	中式麵食包裝材料之辨識、應用與標示	能適當選用適當之中式麵食包裝材料。	(1) 能瞭解適合冷凍、蒸煮及微波加熱等之包裝材料、材質之使用規則與特性。 (2) 瞭解中式麵食包裝與標示。
六、成品品質鑑定	中式麵食品質之判定	能辨別各種中式麵食品質之優劣。 1. 外表：外觀、形狀、體積、重量、表皮質地、色澤等。 2. 內部：色澤、質地、風味、結構等。	瞭解中式麵食內外品質。
七、中式麵食貯存	原料、半成品、成品之保存	1. 能瞭解原料、半成品、成品之特性。 2. 能適當選擇貯存方式，如溫濕度控制、冷凍、冷藏或常溫貯存。	(1) 瞭解中式麵食原料、半成品、成品等之特性。 (2) 瞭解影響食品品質劣化之因素。 (3) 瞭解中式麵食保存溫度、期限相關之知識。

級 別：乙級

工作範圍：1. 從事中式麵食製作等有關的專業知識與技能。

2. 應具有熟知一般性的中式麵食或特殊傳統技藝麵食等之原料特性、配方，並配合營養、衛生之常識，且能具備製作、包裝及貯存中式麵食之技術與管理理念。

應具知能：應具備丙級技術士之知識及技能外，並應具備下列各項技能及相關知識。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
一、產品分類	(一)製作各類中式麵食	1. 能適當將各種中式麵食分類。 2. 能用手工或工業化生產之中小型機械熟練製作下列麵食產品： (1)水調麵類： ①冷水麵食：生鮮麵條、油麵條、乾麵條、水餃、餛飩、春捲皮、淋餅、貓耳朵、魚翅餃、鍋貼、抓餅等。 ②燙麵食(含小麥澱粉製作之食品)：蒸餃、蔥油餅、燒賣、餡餅、荷葉餅、韭菜盒子、水晶餃、鍋貼、抓餅、四喜燒賣等。 ③燒餅類：香酥燒餅、蘿蔔絲酥餅、芝麻燒餅、芝麻醬燒餅、蟹殼黃等。 (2)發麵類： ①發酵麵食：饅頭、菜肉包、小籠包、花捲、刈包、壽桃、豆沙包、水煎包、銀絲捲、千層糕、叉燒包、麵龜等。 ②發粉麵食：發糕、馬拉糕、蒸蛋糕、黑糖糕、夾心鹼蛋糕等。 ③油炸麵食：開口笑、糖麻花、沙琪瑪、油條、兩相好、巧果等。	(1) 中式麵食分類方法。 (2) 每類中式麵食所含產品之種類與特性。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
		<p>(3)酥油皮、糕漿皮類：</p> <p>①酥油皮麵食：蓮花酥、菊花酥、蛋黃酥、綠豆凸(椪)、太陽餅、咖哩餅、老婆餅、蛋塔、椰蓉(香妃)酥、蒜蓉酥、芝麻喜餅、泡(椪)餅、蘇式月餅、白豆沙月餅、油皮蛋塔等。</p> <p>②糕漿皮麵食：台式月餅、鳳梨酥、台式喜餅、龍鳳喜餅(和生餅)、廣式月餅、蛋塔、雞仔餅、台式椰蓉月餅、桃酥等。</p>	
二、原料之選用	(一)確認主原料及副原料	<p>能熟悉各類中式麵食加工品主原料及副原料之性質及正確用法，並能判別原料品質之優劣</p> <p>1. 主原料：</p> <p>(1)麵粉。</p> <p>(2)小麥澱粉(澄粉)。</p> <p>2. 副原料：</p> <p>(1)酵母。</p> <p>(2)鹽。</p> <p>(3)糖類(包括砂糖、各式糖漿、綿白糖、蜂蜜等)。</p> <p>(4)澱粉、食用化製澱粉(修飾澱粉)。</p> <p>(5)油脂。</p> <p>(6)調味料。</p> <p>(7)香辛料。</p> <p>(8)禽畜產原料(肉、乳、蛋)及其製品。</p> <p>(9)蔬果及其製品。</p> <p>(10)水產原料及其製品。</p> <p>(11)水。</p>	<p>(1)熟知主原料與副原料之分類與用法。</p> <p>(2)瞭解主原料與副原料在中式麵食加工之功能。</p>

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
	(二)能認識食品添加物	具有認識下列各種食品添加物之種類及用法。 1. 膨脹劑。 2. 香料。 3. 著色劑。 4. 乳化劑。 5. 防腐劑。 6. 品質改良用劑。 7. 粘稠劑。 8. 抗氧化劑。 9. 營養添加劑。 10. 其他。	熟知食品添加物使用範圍及用量標準。
三、中式麵食加工機械、器具	中式麵食有關機械、器具之正確使用清洗與操作安全	1. 熟知各種中式麵食加工機械、器具之功能、操作方法及使用安全。 2. 能正確使用與維護下列設備：攪拌機、壓麵機、分割機、發酵箱、烤爐、蒸箱、油炸機、切麵機、整型機、乾燥箱等機械設備。 3. 能正確清洗下列設備：攪拌機、壓麵機、發酵箱、烤爐、蒸箱、油炸機、切麵機、整型機、乾燥箱等機械設備。	(1) 能熟知中式麵食機具基本機電及操作原理。 (2) 能熟知中式麵食機械、器具操作方法、安全需知、清洗與簡易保養。 (3) 清潔劑的正確使用。
四、製作技術	(一)能瞭解及使用配方	能設計及制定配方。	各種中式麵食配方及其運用。
	(二)正確材料稱量及配方計算	1. 能確認配方百分比，製作中式麵食所用之材料百分比。 2. 能確實應用配方百分比計算每項原料之用量。	(1) 熟知度量衡之換算。 (2) 熟知配方平衡與品質的相關性。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
		3. 能熟練換算公制、台制與英制度量衡。 4. 能正確使用度量衡工具。 5. 能正確稱量配方各材料重量。 6. 能正確估算產品之損耗量。	(3) 瞭解配方設計。
	(三) 攪拌技術	1. 能熟悉麵糰或麵糊攪拌之主要作用。 2. 能熟悉攪拌對中式麵食品質之影響。 3. 能正確控制各種原料之添加順序。 4. 能正確控制中式麵食所需的攪拌程度。 5. 能正確控制攪拌溫度。	(1) 熟知攪拌與中式麵食品質之關係。 (2) 熟知影響麵糰、麵糊攪拌之因素。 (3) 熟知攪拌方法與產品品質的關係。
	(四) 壓延技術	1. 能熟悉壓延之主要作用。 2. 能調整壓延輥輪轉速與厚度。 3. 能調整合理之壓延比大小。	(1) 熟知壓延與中式麵食品質之關係。 (2) 熟知影響壓延之因素。
	(五) 發酵技術	1. 能正確控制發酵之正確溫度、濕度與時間。 2. 能正確操作各種發酵方法。 3. 能瞭解發酵之主要作用。 4. 能瞭解各種發酵方法之優劣。	(1) 熟知影響酵母發酵之因子。如溫度、濕度、時間與酵母之種類

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
		5. 能瞭解酵母與發酵之關係。	與使用方法。 (2) 能熟知各種發酵方法。 (3) 瞭解發酵對產品品質的影響。
	(六)燙麵技術	能正確控制各種燙麵食品之操作方法。	(1) 熟知燙麵之物化特性。 (2) 熟知燙麵之作用。
	(七)調餡技術	1. 能正確選用各種中式麵食配餡材料。 2. 能正確調製各種餡料。	熟知產品種類與餡的應用。
	(八)整型技術	1. 能正確操作各種中式麵食之適當整型。 2. 熟悉包餡技巧。	熟知各種中式麵食的整型原理與方法。
	(九)熟製技術	1. 能依據不同產品作正確的熱製處理：如蒸、煮、烤、炸、煎、烙、炒等。 2. 熟悉操作技巧。	熟知各種熱製處理蒸、煮、烤、炸、煎、烙、炒等相關知識及其對品質的影響。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
五、中式麵食包裝與標示	食品包裝材料之辨識、應用與標示	1. 能適當選用適當中式麵食的包裝材料。 2. 熟練中式麵食包裝材料之功能與使用方法。 3. 熟練中式麵食包裝容器之選用與特性。	(1) 熟知中式麵食包裝之意義與種類。 (2) 熟知各種食品包裝材料之特性、功能、用途與用法，如金屬、塑膠、紙質及積層等材質。 (3) 能熟知適合冷凍、蒸煮及微波加熱等之包裝材料、材質之使用規則與特性。 (4) 熟知各種麵食之包裝與衛生、保存的關係，以及標示之規定。
六、成品品質鑑定	中式麵食品質之判定	1. 能辨別各中式麵食品質之優劣品質之優劣： (1) 外表：外觀、形狀、體積、重量、表皮質地、色澤等。 (2) 內部：色澤、質地、風味、結構等。 2. 能具備官能品評之能力。	(1) 熟知中式麵食內外品質之優劣。 (2) 官能品評知識。

工 作 項 目	技 能 種 類	技 能 標 準	相 關 知 識
七、中式麵食貯存	原料、半成品、成品之保存	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握原料、半成品、成品之特性。 2. 能適當選擇貯存方式，如冷凍、冷藏或常溫貯存。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 熟知中式麵食原料、半成品、成品等之特性。 (2) 熟知影響食品品質劣化之因子。 (3) 食品貯存原理。
八、品質管制與生產管理	熟悉品質管制與生產管理技巧	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能瞭解品質管制與生產管理之重要性。 2. 能瞭解基本品質管制圖。 3. 能指出重點管制之項目。 4. 能瞭解中式麵食之生產管理重點。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 食品品質管制。 (2) 生產管理知識。
九、成本計算	(一)直接原物料成本之計算	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能估計各種半成品與成品每單位重量及每單項產品之成本。 2. 能瞭解各配方成分對成本之影響。 3. 能使用替代配方以降低成本。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 原料單價分析。 (2) 配方成分對成本之影響。
	(二)間接成本之計算	<ol style="list-style-type: none"> 1. 操作員工成本之計算。 2. 製造成本之計算。 	熟知人工成本、製造成本之計算方法。