

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【食品職群-中式麵食加工】術科題庫

一、題目名稱：第一題 手工鍋貼

二、競賽時間：100 分鐘（包含善後時間，不含成品運送時間）

三、試題說明：

使用熱水調麵方式製作麵糰。麵糰經鬆弛後分割成所需之數量，手工擀製成直徑 8 ± 1 公分大小的麵皮20張，取其中15張麵皮中間包入自製餡料，經手工整形成長條型樣式（如附圖1），再取其中10粒用平底鍋煎熟（可加粉漿水）製成產品。

四、製作規格：

1. 每個生重 25 ± 2 公克（麵皮:內餡=10:15），其中煮熟成品10粒，生鍋貼5粒及生麵皮5張（直徑 8 ± 1 公分）供評分。

2. 內餡為高麗菜豬肉餡，選手須自製。

3. 產品表面需具均勻的色澤、樣式整齊、挺立、大小一致、不變形、捏合處不得有密合不良之開口（長條型兩端可留小口）；表皮不可破損或破爛；內餡不可鬆散或有嚴重皮餡分離、內外不可有異物、具菜肉香無其它異味、具有良好的口感。

4. 剩餘麵糰與內餡需繳回。

五、專用材料（每人份，品牌將於競賽規則會議中公告說明）：

編號	材料名稱	單位	數量	編號	材料名稱	單位	數量
1	中筋麵粉(含手粉)	公克	300	6	蔥	公克	50
2	沙拉油	公克	150	7	高麗菜	公克	200
3	白胡椒粉	公克	10	8	豬絞肉	公克	200
4	鹽	公克	30	9	薑	公克	30
5	香油	公克	20				

註：公共調味料區：中筋麵粉1包、香油1瓶、鹽1包、糖1包、醬油1瓶、米酒1瓶、白胡椒粉1瓶、白醋1瓶。

六、評分項目：

評分細項如下列：

1. 外觀品質 25%：包括鍋貼造型式樣（長條型）、重量大小、表皮質地、顏色；生麵皮重量、大小、厚薄、質地。

2. 內部品質 20%：包括內部組織、質地、內餡熟度（不得夾生）、風味及口感等。

3. 操作技術 20%：包括秤料、攪拌、成型、熟製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. 客觀分數 15%：配方表制作、生麵皮直徑尺寸及生成品重量各5%。

6. 熟製成品、生鍋貼及生麵皮數量未達規定標準無法評分。

7. 超過時限產品未交無法評分（在配方表上需有考生簽註姓名與時間）。

8. 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）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. 競賽當日請佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對。比賽時穿著國中制服、校服或運動服；限著長褲或素色長褲（不可穿牛仔褲）、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。

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽
【食品職群-中式麵食加工】術科競賽實作器具一覽表

第一題 手工鍋貼

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	平底鍋含蓋(10吋)	把	1	不沾鍋	16	軟刮板	個	1	
2	鋼盆	個	2		17	切麵刀	個	1	
3	配菜盤	個	3		18	菜刀	支	1	薄刀
4	馬口碗	各3	6	大、小	19	瓷湯碗	個	1	8.5"
5	麵粉篩	個	1		20	瓷碗	個	1	
6	鍋鏟	把	1		21	圓瓷盤	個	2	10"
7	砧板	個	1		22	彈簧秤1公斤	個	4	共用
8	量杯	個	1	240CC	23	電子磅秤	個	1	
9	量匙	組	1		24	保鮮膜	個	1	
10	大湯匙	支	1		25	垃圾桶	個	2	
11	小湯匙	支	1		26	抹布	條	2	黃色 白色
12	包餡匙	支	1		27	鋼刷	個	1	10*10
13	尺	支	1	15cm	28	菜瓜布	塊	1	
14	鋼筷	雙	1						
15	桿麵棍	個	1	30cm					

附圖 1 手工鍋貼



高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【食品職群-中式麵食加工】術科競賽配方表

場次：_____ 應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

產品名稱		
手工鍋貼		
材料名稱	重量	製作程序及條件
		麵糰製作流程
		麵皮揉製三光：_____ 光、_____ 光、_____ 光
		醒麵時間：_____ 分鐘。
		分割：_____ 公克/個
		餡料調製
		調味料：_____

		餡料重量：_____ 公克/個
整型		
麵皮直徑擀製：_____ 公分。		
成品形狀：_____。		
烹調		
熟製方法：_____。		
時間：_____ 分鐘。		

備註：此配方表須依術科規定之**材料名稱及重量**由考生**事前填寫**，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（考試結束本表需交回）。

監場人員簽章：_____

完成時間：_____ 應考生簽名：_____

高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

【食品職群-中式麵食加工】術科題庫

一、題目名稱：第二題 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，以蒸籠蒸熟產品。
2. 選手須於麵糰分割後、最後發酵前舉手請監評人員確認麵糰重量，並蓋確認章。
3. 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。
4. 蒸籠、蒸籠布規格：依承辦學校公告器皿大小為主。
5. 桿麵棍，尺寸：30cm。

四、製作規格：製作每個麵糰重 65 ± 5 公克白饅頭（如附圖 2），數量 6 個，剩餘麵糰備檢。

五、專用材料（每人份，品牌於競賽規則會議中公告說明）：

編號	材料名稱	單位	數量	編號	材料名稱	單位	數量
1	中筋麵粉(含手粉)	公克	300	4	細砂糖(白)	公克	100
2	泡打粉	公克	20	5	白油	公克	60
3	酵母	公克	20	6	鹽	公克	20

六、評分項目：

1. 外觀品質 25%：包括造型式樣、體積大小、表皮質地等。
2. 內部品質 20%：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. 客觀分數 15%：配方表制作、6 個生麵糰重量(需蓋確認章)、剩餘麵糰繳交等。
6. 超過時限產品未交無法評分（在配方表上需有考生簽註姓名與時間）。
7. 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(6)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. 競賽當日請佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對。比賽時穿著國中制服、校服或運動服;限著長褲或素色長褲（不可穿牛仔褲）、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。

高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽
【食品職群-中式麵食加工】術科競賽實作器具一覽表

第二題 手工饅頭

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	蒸籠(2層)	組	1	依考場公告	16	軟刮板	個	1	
2	蒸籠布	塊	2	依考場公告	17	切麵刀	個	1	
3	饅頭紙	張	10		18	菜刀	支	1	薄刀
4	鋼盆	個	2		19	圓瓷盤	個	2	10"
5	配菜盤	個	3		20	彈簧秤 1 公斤	個	4	共用
6	馬口碗	各 2	4	大、小	21	電子磅秤	個	1	
7	麵粉篩	個	1		22	保鮮膜	個	1	
8	砧板	個	1		23	抹布	條	2	黃色 白色
9	量杯	個	1	240CC	24	鋼刷	個	1	10*10
10	量匙	組	1		25	菜瓜布	塊	1	
11	大湯匙	支	1		26	垃圾桶	個	2	
12	小湯匙	支	1						
13	尺	支	1						
14	鋼筷	雙	1						
15	桿麵棍	個	1	30cm					

附圖 2 手工饅頭



高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽
【食品職群-中式麵食加工】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																				
手工饅頭																				
材料名稱	重量	製作程序及條件																		
生麵糰重量確認 (以下由監評填寫)																				
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">數量</th> <th style="width: 30%;">重量(g)</th> <th style="width: 40%;">監評人員確認簽名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第一個麵糰</td> <td></td> <td rowspan="7"></td> </tr> <tr> <td>第二個麵糰</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第三個麵糰</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第四個麵糰</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第五個麵糰</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第六個麵糰</td> <td></td> </tr> <tr> <td>剩餘麵糰</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	數量	重量(g)	監評人員確認簽名	第一個麵糰			第二個麵糰		第三個麵糰		第四個麵糰		第五個麵糰		第六個麵糰		剩餘麵糰	
數量	重量(g)	監評人員確認簽名																		
第一個麵糰																				
第二個麵糰																				
第三個麵糰																				
第四個麵糰																				
第五個麵糰																				
第六個麵糰																				
剩餘麵糰																				

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(考試結束本表需交回)。

完成時間：_____ 應考生簽名：_____

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【食品職群-中式麵食加工】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 10 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 10 分鐘不得進場，視同棄權以零分計算。
 - （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。
 - （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 10 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 10~100 分。
 4. 其他不軌情事，經評審委員認定，得令其出場，取消競賽資格。
 - （九）考場內有提供飲水機，考生不得自備飲用水。
- 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。