

第 52 屆全國技能競賽分區技能競賽 淘汰賽

競賽試題(技能測驗)

職類名稱：47. 麵包製作

第 1 頁，共 2 頁

試題：限用總重 3KG，(含)二種以上麵糰，製作長 $40\pm 5\text{cm}$ ，寬 $30\pm 5\text{cm}$ 高 20cm 以上之藝術麵包一座。

題目：猛虎出山

- 備註：
1. 發酵麵糰需為作品之百分之廿十以上。(不足 1%扣總分 2 分，以此類推)。
 2. 剩餘麵糰不得超過 10%。(超過 1%扣總分 2 分，以此類推)。
 3. 只能使用天然色料，不得使用人工色料調色。(違反此項，不予記分)。
 4. 選手需把作品移至評分室(區)以供評分。
 5. 作品定位後，裁判評分時間(30 分鐘)。此時段作品崩解或不成形。裁判依作品完成度比例(主觀分數)扣分。
 6. 比賽時間內完成製作，(逾時，不予記分)。

【其他注意事項】

1. 產品須在 3.5 小時內完成(包括配方製作報告表)。” 配方製作報告表” 可以在比賽前先行完成。
2. 比賽選手僅可使用(一層單盤)烤焙。
3. 本區崗位數為 人，報名人數 人，以抽籤分 梯次舉行淘汰賽。
4. 以總分排序，前 12 人進入分區賽。

(註：本公開試題在競賽時得有百分之三十之調整，採原公告試題者請特別標註)

第 52 屆全國技能競賽分區技能競賽 淘汰賽

配方製作報告表

職類名稱：47. 麵包製作

第 2 頁，共 2 頁

選手姓名：_____ 選手編號：_____

產品名稱：_____

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序及條件

(如表格不足，請自行影印增列)

第 52 屆全國技能競賽分區技能競賽

競賽試題(說明)

職類名稱：47. 麵包製作

第 1 頁，共 3 頁

試題一： 辮子麵包

[26 分]

製作成品長度 30 ± 3 公分之辮子麵包。(每辮麵糰 100 公克)。

數量：(五辮、六辮、七辮)各一條。

- 備註：
1. 成品為直線型且長度必須在規定範圍內，否則以不良品計。
 2. 辮與辮粗細差異太大，每辮直徑距 0.5 公分以上者以不良品計。
 3. 表面不光滑或斷裂，或超過 20%者，以不良品計。
 4. 辮子紋路不明顯，以不良品計。

試題二： 不帶蓋雙峰紅豆吐司

[26 分]

製作每個成品重 450 ± 20 公克(對麵粉內含 50%蜜紅豆粒) 不帶蓋雙峰紅豆吐司。數量:5 條。

- 備註：
1. 紅豆粒需加入攪拌缸中與麵糰攪拌
 2. 攪拌前，蜜紅豆粒重量必須經由監評人員確認並蓋確認章。
 3. 成品側腰凹陷，小於模具 80%者，以不良品計。
 4. 成品頂峰高度未高出模具高度 2 公分以上者，以不良品計。
 5. 成品表皮裂開超過 10%者，以不良品計。
 6. 成品底部中空深度超過 3 公分以上，或成品兩峰高度相差 2 公分以上，以不良品計。

第 52 屆全國技能競賽分區技能競賽

競賽試題(說明)

職類名稱：47. 麵包製作

第 2 頁，共 3 頁

試題三：起酥甜麵包

[48 分]

製作每個成品重 90 ± 10 公克(包蜜紅豆粒)之起酥甜麵包 32 個。

- 備註：
1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
 2. 以蜜紅豆粒為內餡，麵糰：蜜紅豆粒：起酥皮為 6：2.5：3.5。
取成品數量 20% 秤重，平均重量必須在規定範圍內，否則以不良品計。
 3. 起酥皮剩餘麵糰超過 20% 者以零分計。
 4. 成品底部直徑未達 8 公分者，以不良品計。
 5. 成品起酥皮面積未達麵包上表面積 80% 者，以不良品計。
 6. 起酥皮不膨脹(未達 0.8cm 以上)、無層次成麵皮狀者，以不良品計。
 7. 內餡外溢(即底部或表面可看到內餡)者，以不良品計。
 8. 需使用包餡匙包餡，否則以零分計。

【其他注意事項】

1. 所有產品須在 5.5 小時內完成(包括配方製作報告表)。
2. 配方製作報告表，可以在比賽前先行完成。
3. 逾時，不予記分。
4. 比賽選手烘焙只可使用(單盤式烤箱一層，或雙盤式烤箱一盤)。

(註：本公開試題在競賽時得有百分之三十之調整，採原公告試題者請特別標註)

第 52 屆全國技能競賽分區技能競賽 分區賽

配方製作報告表

職類名稱：47. 麵包製作

第 3 頁，共 3 頁

選手姓名：_____ 選手編號：_____

產品名稱：_____

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序及條件

(如表格不足，請自行影印增列)