貳、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科指定參考配方表

應檢人姓名 術科測驗號碼：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 產品名稱 | | 產品名稱 | | 產品名稱 | |
|  | |  | |  | |
| 原料名稱 | 百分比 | 原料名稱 | 百分比 | 原料名稱 | 百分比 |
|  |  |  |  |  |  |

註：1. 本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料則配方制定該大項以零分計。（不夠填寫，自行影印或至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700烘焙食品配方表區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表）

2. 題目為麵糰(糊)重之損耗不得超過10%，題目為成品之損耗不得超過20%。