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： 術科測試編號：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. 本表由應檢人測試前填寫，可攜入試場參考，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，自行影印或至技檢中心網站下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表）

2. 試題規定為麵糰(糊)重之損耗不得超過10%，試題規定為成品重之損耗不得超過20%。