

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%。