

第 53 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±5cm，寬 30±5cm 高 20cm 以上之藝術麵包一座。

題目：情人節

- 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 53 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 53 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

試題一：三瓣丹麥吐司 [26 分]

製作每條裹油後麵糰重 360 公克。(其中未裹油麵糰：裹入油 100:25)。

數量：6 條

- 備註：
1. 競賽前裁判人員檢測模具容積(毫升)，並紀錄。
 2. 丹麥吐司整型後，最後醱酵前麵糰重量須經裁判確認，並紀錄。
 3. 剩餘麵糰不得超過 10%，否則以零分計。
 4. 丹麥吐司之裹入油，選手需使用指定之裹入油。
 5. 有下列情形之一者以不良品計，成品高度未超過烤模高度 2 公分，或辮子紋路及層次不明顯，或成品腰側凹陷處超過 6 公分，或無明顯層次，或未醱酵麵包厚度超過 0.3 公分。

試題二：菠蘿甜麵包

製作每個成品重 100 ± 5 公克(包奶酥餡)之菠蘿甜麵包。 [26 分]

數量：28 個。

備註：

1. 麵糰配方中糖及油脂皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 麵糰：奶酥餡：菠蘿皮為 2.5:1:1。
3. 取成品數量 20% 秤重，每個平均重量必須在規定範圍內，否則以不良品計。
4. 表面不得使用模具或工具切割，需刷蛋黃液，否則以不良品計。
5. 成品高度未達 4 公分或底部直徑未達 10 公分以上者，以不良品計。
6. 菠蘿皮過於堅韌如餅皮，或脫落超過 20%，或裂紋未超過 20%，或覆蓋面積未達 80% 者，以不良品計。
7. 內餡乾硬或外溢，以不良品計。
8. 需使用包餡匙包餡，否則以零分計。

第 53 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。
9. 選手製作起酥片需使用指定之裹入油。

【其他注意事項】

1. 所有產品須在 6 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. 比賽選手烤焙只可使用(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 53 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)