

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽

食品職群(烘焙)術科試題組

組 別	測 試 項 目	備 註
A 組	擠注成型小西餅	製作 0.4 公斤麵團，以尖齒花嘴(SN 成型，製作 3 種不同的花樣成品直徑或長度 4±1 公分的奶油小西餅各 20 片以上。
B 組	8 吋海綿蛋糕	製作每個麵糊重 550g，海綿蛋糕 2 個，成品邊緣高度需高達模具高，成品底部不可有麵粉顆粒沈澱或組織粗糙。
C 組	菊花酥	油皮麵團重量 500 克，皮:酥:餡=2:1:2 製作 20 個，產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外形完整不可破損、需有花紋 12 瓣、底部不可焦黑、皮餡之間須完全熟透、底部不可有厚硬麵團

備註：

1. 考生自備配方表(附件十二)帶入考場，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差“±10%”，配方表需連同成品一同繳回考場。
2. 各組麵糊總量，規定如下：
A 組 限用 0.4 公斤麵糰(不得另加損耗)。
B 組 麵糊配方總重不得超過 1222 克。
C 組 麵團配方總重不得超過 530 克。

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽

食品職群(烘焙) 術科評分表

參賽學生姓名：

應考日期： 年 月 日

准考證號碼：

考場及場次： 教室 場

成品成績：

組別：

評 分 標 準	項目	項目 成績	產 品 名 稱	不予計分 之原因
衛 生 習 慣	滿分成績	40 分		
	實得成績			
配 方 制 定	滿分成績	10 分		
	實得成績			
操 作 技 術	滿分成績	20 分		
	實得成績			
產 品 品 質	滿分成績	30 分		
	實得成績			
實得分數	小計			
實得總分				

評審注意事項：

- 1.材料的選用及作法，必須切合提議。
- 2.製作一道產品，以 100 分為滿分。
- 3.未完成者，重做者不予計分

監評人員簽章： _____

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽

食品職群(烘焙) 術科試場規則

- 一、參加競賽之學生應準時進入試場，競賽開始後遲到 15 分鐘以上作棄權論。術科測試時，如學校以專車接送遲到，則由考區主任同意後，始得讓參加競賽之學生進場應試。
- 二、配方表可帶入考場，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差“ $\pm 10\%$ ”，所有材料秤量以一次為限，配方表最後需連同成品一起繳回考場，配方表格式如附件十二。
- 三、競賽期間考生如有互相交頭接耳、隨意談論者，均扣總成績 10 分以為處分。
- 四、衛生相關規範：不得配戴手錶、飾物、化妝，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油。
- 五、參加術科測驗者進入試場不得攜帶應試之其他物品；材料、器具(含刀具)由主辦單位提供。對場地設備需妥善使用，如有故意毀壞者，應負賠償責任。
- 六、競賽過程中如有任何操作上問題或設備故障時，得報請試務人員及監評人員處理，否則自行負責。
- 七、工具、器材、半成品、成品不可以攜出，違者以零分計。
- 八、各校領隊、指導教師不得於現場指導，**不得拍照**；各校領隊、指導教師及競賽學生，尚未參加競賽時須在休息區等待通知。
- 九、服儀規定如圖示說明，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。

基於食品衛生安全及專業形象考量，依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。(應檢人服裝圖示及說明如附圖)



新竹縣 113 學年度國中技藝教育競賽

食品職群(烘焙) 術科材料單

A 組：擠注成型小西餅

製作 0.4 公斤麵團，以尖齒花嘴成型，製作 3 種不同的花樣成品直徑或長度 4±1 公分的奶油小西餅各 20 片以上。

材料名稱	材料名稱
低筋麵粉	鹽巴
烤酥油	香草粉
糖粉	奶粉
全蛋	泡打粉(發粉)

B 組：8 吋海綿蛋糕

1. 製作每個麵糊重 550g，海綿蛋糕 2 個。
2. 成品邊緣高度需高達模具高，成品底部不可有麵粉顆粒沈澱或組織粗糙。

材料名稱	材料名稱	材料名稱
低筋麵粉	保久乳	全蛋
香草粉	奶粉	細砂糖
泡打粉(發粉)	沙拉油	鹽巴

C 組：菊花酥

1. 油皮麵團重量 500 克，製作 20 個。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外形完整不可破損、需有花紋 12 瓣、底部不可焦黑、皮餡之間須完全熟透、底部不可有厚硬麵團。

材料名稱	材料名稱
中筋麵粉	生白芝麻
低筋麵粉	含油烏豆沙
糖粉	
豬油	
全蛋	

※備註：

材料會分類放置於公共材料區，由考生依各自之配方表自行秤取所需之使用量。

新竹縣 113 學年度國中技藝教育競賽

食品職群(烘焙) 術科器具單

器具名稱	規 格	數 量	器具名稱	規 格	數 量
烤 箱		1 座	器 具 籃		
耐熱手套		1 組	塑膠硬刮板		1 支
攪拌機		1 台	塑膠軟刮板		1 支
攪拌缸	大/小各 1 個	2 個	不銹鋼量杯	240c. c.	1 個
球狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	不銹鋼盤		4 個
鈎狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	馬口碗		4 個
槳狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	湯 匙		1 支
電子秤		1 台	又 子		1 支
瓦斯爐 或電磁爐		1 組	橡皮刮刀		1 支
平烤盤	46*72cm，深約 3cm	2 個	剪刀		1 支
涼(網)架	46*72cm，43.5*65cm	各 1	麵粉篩		1 個
鐵 尺	60cm	1 支	打蛋器		1 支
桿麵棍	60cm	1 支	鋸齒刀		1 支
不銹鋼打蛋盆	大/中/小各 1 個	3 個	抹 刀		1 支
塑膠量杯	1000c. c	1 個	擠花袋		
白毛巾	長方形	2 條	花嘴	尖齒 SN7083	
黃毛巾	正方形	2 條	8 吋模具	固定模(海綿專用) SN5044	2 個

註一：

1. 兩組工作台共用垃圾桶、廚餘桶各一個。
2. 廚房紙巾由考場提供，放置於公共材料區供考生自取。
3. 考場準備衛生手套供考生刀傷包紮後使用。

註二：考生自備工具及服裝要求：

1. 工作服（白色圍裙、白色廚師帽）。
2. 請穿著國中制服(或運動服)，需著長褲、包鞋(具止滑作用)、內需穿著襪子。
3. 指甲請先行修剪、不可塗抹指甲油並維持清潔，勿過長或有藏垢不潔之情形。
4. 請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。
5. 服儀不合規定者，不得進場應試。

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽

食品職群(烘焙) 術科配方表

學校：_____ 國中 姓名：_____ 准考證編號：_____

材料名稱	重量	材料名稱	重量

材料總重：_____

備註：

1. 本表由考生測試前填寫，並備妥此配方表攜入試場使用(只准填寫原料名稱及重量)，配方表需連同成品一同繳回考場。
2. 本表可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表。
3. 此配方表紙張列印規格不得小於 A5 尺寸。