

高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

【食品職群-中式米麵食加工組】術科試題

一、題目名稱：第一題 手工饅頭

二、競賽時間：100 分鐘

三、試題說明：

1. 製作發麵麵糰，經適當之鬆弛或發酵，以桿麵棍進行延壓，經分割整型成長方型饅頭，再經最後發酵，以蒸籠蒸熟之產品。
2. 產品需挺立表面光滑、大小一致，表面不破皮、起泡及皺縮，亦不得有裂口，內部切開後組織均勻，具有適當的韌性與咀嚼感。

四、製作規格：製作每個麵糰重 65 ± 5 公克白饅頭，數量 6 個，剩餘麵糰備檢。

五、專用材料(每人份):

編號	材料名稱	單位	數量	品牌	編號	材料名稱	單位	數量	品牌
1	中筋麵粉(含手粉)	公克	300	統一	4	細砂糖(白)	公克	100	台糖
2	泡打粉	公克	20	月光牌	5	白油	公克	60	統清
3	酵母	公克	20	燕子牌	6	鹽	公克	20	台塩

六、評分項目：

1. 外觀品質 30%：包括造型式樣、體積大小、表皮質地等。
2. 內部品質 30%：包括內部組織、質地、熟度、風味及口感等。
3. 操作技術 20%：包括秤料、攪拌、成型等流程之操作熟練程度。
4. 工作態度與衛生習慣 20%：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工作清理情形。
5. 若學科、術科總分成績相同，則比序標準為(1)外觀品質(2)內部品質(3)操作技術(4)工作態度與衛生習慣(5)完成時間(7)學科。

七、注意事項：

1. 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽實作器具一覽表)。
2. 學生須依術科題目所提供之材料及數量做為自定配方設計之依據，承辦學校不提供個人專用材料以外之物品。
3. 參賽選手須自備 (1) 帽(白色網帽) (2) 圍裙(白色圍裙，外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案或邊飾，需為全白) (3) 配方表 (4) 廚房用紙巾 (5) 衛生手套 (6) 原子筆、立可白、學生證。
4. 比賽時需攜帶學生證並穿著國中制服(長褲、運動鞋)、圍裙、廚帽及運動鞋。
5. 工作完成，整理現場並靜候評審老師檢查。
6. 考場設有飲水機，考生不需自備飲用水。

高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽
【食品職群-中式米麵食加工組】術科競賽參考配方表

場次：_____ 應考生姓名：_____ 准考證號碼：_____

產 品 名 稱	
材 料 名 稱	重 量

備註：此參考配方表須依術科規定之材料名稱及數量由考生填寫，於進入試場前須經由監場人員核章後方可攜入考場，若夾帶其它資料以作弊論(考試結束本表不用交回)。

監場人員簽章：_____

高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽
【食品職群-中式米麵食加工組】術科競賽實作器具一覽表

編號	器具名稱	單位	數量	備註	編號	器具名稱	單位	數量	備註
1	砧板	個	2		14	桿麵棍	個	1	
2	量杯	個	1	240CC	15	軟刮板	個	1	
3	量匙	組	1		16	切麵刀	個	1	
4	大湯匙	支	1		17	彈簧秤1公斤	個	1	
5	小湯匙	支	1		18	電子磅秤	個	1	
6	鋼盆	個	2		19	保鮮膜	個	1	
7	圓瓷盤	個	2	10"	20	底紙	包	1	
8	蒸籠	組	1		21	抹布	塊	2	
9	配菜盤	個	6		22	鋼刷	個	1	10*10
10	馬口碗	各3	6	大、小	23	菜瓜布	塊	1	
11	菜刀	支	1	薄刀	24	蒸籠布	塊	1	符合蒸鍋大小
12	尺	支	1		25	麵粉篩	個	1	
13	鋼筷	雙	1						