

# 高雄市 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

## 【食品職群-烘焙組】術科試題

一、題目名稱：第一題 奶油空心餅

二、競賽時間：90 分鐘

三、試題說明：

1. 專用材料由承辦單位提供
2. 專用材料請依題目所需酌量取用

四、製作規格：

1. 麵糊重量 500g(底部直徑  $6 \pm 1$ )
2. 奶油空心餅(不加內餡)成品 12 個(平口花嘴直徑 1.4 公分)
3. 不得剩餘麵糊超過 40g

五、專用材料(每人份)：

編號	材料名稱	單位	數量	品 牌
1	鹽	公克	10	台 鹽
2	沙拉油	公克	100	台 糖
3	低筋麵粉	公克	200	統 一
4	全蛋液	公克	200	
5	酥油	公克	100	統 清
6	泡打粉	公克	10	月光牌

六、評分項目：

1. 外觀品質 30%：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烘焙均勻程度及裝飾等。
2. 內部品質 30%：包括內部組織、質地、風味及口感等。
3. 操作技術 20%：包括秤料、攪拌、成型、烘焙與裝飾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. 考場不提供飲用水，考生也不得自備飲用水。

高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽  
【食品職群-烘焙組】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-烘焙組】術科競賽實作器具、材料表一覽表**

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	*打蛋器	支	1	長度約 30cm (規格要一致)	13	電子磅秤	個	1	
2	*切麵刀	支	1		14	白毛巾	條	2	
3	*鋼盆	個	2		15	菜瓜布	塊	1	
4	*塑膠刮板	個	1		16	沙拉脫	瓶	1	
5	*橡皮刮刀	支	1		17	油紙	張	2	
6	*塑膠量杯	個	1	240CC	18	大垃圾筒	個	2	共用
7	*粉篩	個	1		19	彈簧秤 1 公斤	個	4	共用
8	*秤料盤	個	3		20	急救箱	個	1	共用
9	*塑膠盆	個	1		21	平口花嘴	個	1	直徑 1.4cm
10	*長柄湯匙	支	1		22	白報紙	張	1	
11	*剪刀	支	1		23	隔熱手套	雙	1	
12	*擠花袋	個	1	18 吋	24	噴水器	個	1	