

金門縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅群烘焙組競賽規則

一、國中技藝競賽餐飲群烘焙組術科試題

(一) 試題名稱：奶油擠花小西餅

(二) 完成時限：60 分鐘

(三) 試題說明：使用 600 公克麵糊，以八尖齒花嘴成型，製作圓圈形(直徑 5-8 公分)及長條形(長度 8-12 公分)兩種不同花樣之奶油擠花小西餅各 10 個。**備註 1**

(四) 製作數量：製作兩種不同花樣(圓圈形及長條形)之奶油擠花小西餅各 10 個。**備註 2**

(五) 製作配方表 **備註 3**

原料名稱	重量(公克)
奶油	175g
糖粉	100g
雞蛋	1 顆
奶水	45g
高筋麵粉	250g
總和	620g

備註：

1. 為求競賽公平性，請考生以現場提供之花嘴製作成品。
2. 兩種奶油擠花小西餅分別計 50 分，總和 100 分。若數量不足，該種以零分計算。
3. 配方表上材料，考場已預先秤量，考生確認重量無誤後即可開始製作。公共材料區亦備有材料供考生依需要取用。
4. 烤箱溫度統一預熱上火 180°C/下火 140°C，考生可依需求作適度調整。

二、評分標準：

(一)產品外觀品質(25分)

1. 形狀：9分

同形產品大小應均勻一致，紋路清晰。若有下列情形者每一項扣3分。

- (1)表面有小黑點。
- (2)大小均勻不一。
- (3)紋路不清晰。

2. 體積：8分

成品均勻膨脹，不可有大氣泡，有以下情形者每一項扣4分

- (1)未膨脹。
- (2)膨脹過大。

3. 顏色：8分

成品應呈金黃色，上下一致，有以下情形者每一項扣4分。

- (1)底部與表面顏色不一致。
- (2)外觀蒼白或焦黑。

(二)產品內部組織(25分)

1. 組織：8分

成品應細膩，不可脆硬狀，有以下情形者每一項扣4分。

- (1)組織鬆散。
- (2)組織不均勻。

2. 口感：8分

成品應酥鬆，化口性良好，有下列情形者每一項扣4分。

- (1)過於堅硬。
- (2)化口性不佳。

3. 風味：9分。

成品應具天然奶油或牛奶風味，有下列情形者每一項扣3分。

- (1)口味不正。
- (2)其他異味。
- (3)淡而無味。

金門縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅群烘焙組技能成績評分表

應考生姓名：_____ 測試日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

號 碼：_____ 測試教室：金門農工烘焙教室

成品成績：_____ 分

項目	產品外觀品質(25分)				產品內部組織(25分)				成品一總分
	形狀	體積	顏色		組織	口感	風味		
成品一	滿分分數	9	8	8	滿分分數	8	8	9	
	實得分數				實得分數				
	小計				小計				
	產品外觀品質(25分)				產品內部組織(25分)				成品二總分
	形狀	體積	顏色		組織	口感	風味		
成品二	滿分分數	9	8	8	滿分分數	8	8	9	
	實得分數				實得分數				
	小計				小計				
二項成品總分									

金門縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅群烘焙組器具表

項次	器具名稱	數量
1	拋棄式擠花袋(16吋)	2
2	8齒花嘴(sn7091)	1
3	篩網	1
4	烤盤(67.5cm×44cm)	2
5	烤盤布	2
6	打蛋鋼盆	1
7	打蛋器	1
8	長柄橡皮刮刀	1
9	軟刮板	1
10	白色瓷盤(含襯紙)	1
11	剪刀	1
12	白報紙	1
13	量杯	1
14	磅秤	1