

105 學年度國中技藝競賽【烘焙組】術科考題

一、學科：

1. 出題範圍：烘焙丙檢學科題庫，工作項目 03—04。
2. 選擇題 200 題抽 100 題為考題。

二、術科：

『奶油空心餅』及『戚風蛋糕』，兩題抽一題為考題。限時六十分鐘完成(含善後工作)。

(一) 奶油空心餅(泡芙)

材 料	作 法
<ol style="list-style-type: none"> 1. 水 2. 沙拉油 3. 奶油 4. 鹽 5. 高筋麵粉 6. 全蛋 	<p>※考題規定： 成品直徑 6±1 公分，16 個(不填內餡) ※考試時間：1 小時</p>

(二) 戚風蛋糕

材 料	作 法
<ol style="list-style-type: none"> 1. 低筋麵粉 2. 蛋黃 3. 細砂糖 4. 鹽 5. 沙拉油 6. 奶粉 7. 香草粉 8. 發粉 9. 蛋白 10. 塔塔粉 11. 細砂糖 	<p>※考題規定： 每個麵糊重 500 公克，直徑 8 吋香草戚風蛋糕 3 個 ※考試時間：1 小時</p>