**105學年度商業類科學生技藝競賽烘焙職種友誼賽**

* **烘焙食品材料、工具需求參考表**

【1】參加比賽人員依規定穿著制服，進場需攜帶筆（黑、藍色）及證件入場。

【2】比賽產品配方可以自備百分比或參考考場提供配方表。

【3】 比賽依規定除自備工具、材料外，其餘均使用考場提供之材料與工具製作。

【4】自備工具、材料需經檢查後方可攜帶進場使用。

【5】考試時間為三小時含清潔工作與填寫完成由考場提供之「製作報告表」。請先於工作崗位上完成作品之拍照後，自行端出考場。未完成清潔工作者，以扣分處理，但不得超過10 分鐘，逾時10 分鐘以上者，指定題目及創意題目之「衛生習慣項目」以”0分 ”計。

1. 材料(每人份)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料 | 重量(g) | 材料 | 重量(g) |
| 全蛋 | 1000 | 草莓果醬 | 200 |
| 細砂糖 | 600 | 牛奶 | 150 |
| 鹽 | 30 | 吉利丁片 | 10 |
| 低粉 | 600 | 泡打粉 | 10 |
| 高粉 | 600 | 糖粉 | 300 |
| 可可粉 | 50 | 檸檬汁 | 100(公共區) |
| 動物性鮮奶油 | 500 | 沙拉油 | 100 |
| 玉米粉 | 150 | 杏仁膏 | 200 |
| 塔塔粉 | 20(公共區) | 白醋 | 50(公共區) |
| 苦甜巧克力(調溫) | 300 | 奶油霜 | 300 |
| 苦甜巧克力(非調溫) | 200 | 水蜜桃 | 2片 |
| 白巧克力 | 200 | 柳橙 | 2個 |
| 香草精 | 10 | 檸檬 | 1個 |

【B】 選手自備工具、材料(每人份)

(1) 杏仁膏工具 1 套

(2) 巧克力刮刀 1 支

(3) 花嘴組一組

(4) 色素 (粉狀、膏狀、液狀自選)

(5) 投影片紙 1 張

(6) 美工刀 1 把

(7) 尺(30cm)

※ 一般工具及設備以丙級技能檢定考場配備