

技術士技能檢定烘焙食品乙級術科測試參考資料修訂對照表

修訂日期：106 年 03 月 30 日

項目	頁數	原內容	修訂後內容
壹、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科應檢須知	3	二、專業性應檢須知 (三) 製作說明： 1.應檢人進場僅可攜帶第 10 頁之「指定參考配方表」(本表可至本中心網站首頁－熱門主題－測試參考資料－07700 烘焙食品資料區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表)。	二、專業性應檢須知 (三) 製作說明： 1.應檢人進場僅可攜帶第 10 頁之「指定參考配方表」(本表可至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表)。
	7-9	2. 西點蛋糕類項：(測驗三種產品，時間 6 小時) (1) A 題：鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (4) D 題：奶油棋格雙色蛋糕 ★蛋糕本體為奶油類(麵糊類) (5) E 題：奶油水果蛋糕 3.餅乾類項：(測驗三種產品，時間 6 小時) (2) B 題：長條狀奶油鬆餅 (5) E 題：雙色花樣冰箱小西餅	2. 西點蛋糕類項：(測驗三種產品，時間 6 小時) (1) A 題：玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (4) D 題：棋格雙色蛋糕 ★蛋糕本體為麵糊類 (5) E 題：水果蛋糕 3.餅乾類項：(測驗三種產品，時間 6 小時) (2) B 題：長條狀鬆餅 (5) E 題：雙色冰箱小西餅
貳、技術士技能檢定烘焙食	10	註：1.本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料則配方制定該大項以零分計。(不夠填寫，自行影印或至本中心網站首頁－熱門主題－	註：1.本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料則配方制定該大項以零分計。(不夠填寫，自行影印或至本中心網站首頁－便民服務－

項目	頁數	原內容	修訂後內容
品乙級術科指定參考配方表		測試參考資料－07700 烘焙食品資料區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表)	表單下載－07700 烘焙食品 配方表 區下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表)
伍、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科試題數量表	22	(二) 試題名稱及編號：鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (077－900202A) 材料名稱：鮮奶油	(二) 試題名稱及編號： 玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (077－900202A) 材料名稱調整： 脂肪抹醬
	25	(二) 試題名稱及編號：奶油棋格雙色蛋糕(077－900202D) 1. 製作長方形奶油蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 3 條巧克力奶油蛋糕 2 條共 5 條蛋糕，取其中奶油蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。 2. 製作長方形奶油蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 4 條巧克力奶油蛋糕 2 條共 6 條蛋糕，取其中奶油蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。 3. 製作長方形奶油蛋糕每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 5 條巧克力奶油蛋糕 2 條共 7 條蛋糕，取其中奶油蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。	(二) 試題名稱及編號： 棋格雙色蛋糕 (077－900202D) 1. 製作 長方形蛋糕 每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 3 條 巧克力蛋糕 2 條共 5 條蛋糕，取其中 原味 蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。 2. 製作 長方形蛋糕 每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 4 條 巧克力蛋糕 2 條共 6 條蛋糕，取其中 原味 蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。 3. 製作 長方形蛋糕 每條麵糊重 500 公克，其中原味蛋糕 5 條 巧克力蛋糕 2 條共 7 條蛋糕，取其中 原味 蛋糕 1 條，巧克力蛋糕 1 條，製作黑白相間 9 格之棋格蛋糕 2 條。
	26	(二) 試題名稱及編號：奶油水果蛋糕 (077-900202E) 產品名稱：奶油水果蛋糕	(二) 試題名稱及編號： 水果蛋糕 (077-900202E) 產品名稱調整： 水果蛋糕

項目	頁數	原內容	修訂後內容
	33	(二) 試題名稱及編號：奶酥皮水果塔 (077-900202L) 材料名稱：鮮奶油	(二) 試題名稱及編號：奶酥皮水果塔 (077-900202L) 材料名稱調整：脂肪抹醬
	37	(二) 試題名稱及編號：長條狀奶油鬆餅 (077-900203B) 產品名稱：長條狀奶油鬆餅	(二) 試題名稱及編號：長條狀鬆餅 (077-900203B) 產品名稱調整：長條狀鬆餅
	39	(二) 試題名稱及編號：裝飾薑餅 (077-900203D) 1. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作薑餅教堂乙座，教堂尺寸，長、寬、高 16±2 公分。 2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作薑餅教堂乙座，教堂尺寸，長、寬、高 14±2 公分。 3. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作薑餅教堂乙座，教堂尺寸，長、寬、高 12±2 公分。 (三) 特別規定： 1. 教堂造形西卡紙模皆由應檢人自備。 2. 裝飾用之蛋白霜飾由應檢人自製。 3. 造形需裝飾在烤焙後(30±1)×(40±1)公分之薑餅底座上。 4. 烘焙後薑餅厚度 0.5～0.8 公分。 5. 未以薑餅為底座作為造形裝飾，或餅乾中央氣泡凸起大於直徑 1cm 以上，或無薑味者，以零分計。	(二) 試題名稱及編號：裝飾薑餅 (077-900203D) 1. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作薑餅屋乙座，尺寸長、寬、高 16±2 公分。 2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作薑餅屋乙座，尺寸長、寬、高 14±2 公分。 3. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作薑餅屋乙座，尺寸長、寬、高 12±2 公分。 (三) 特別規定： 1. 薑餅屋造型(四面牆、兩片屋頂、一扇門)，西卡紙模由應檢人自備。 2. 裝飾用之蛋白霜飾由應檢人自製。 3. 造型需裝飾在烤焙後之薑餅底座(長 40±1×寬 30±1 公分)上。 4. 烘焙後薑餅厚度 0.6±0.1 公分。 5. 未以薑餅為底座作為造型裝飾，或餅乾中央氣泡凸起大於直徑 1 公分以上，或無薑味者，以零分計。
	40	(二) 試題名稱及編號：雙色花樣冰箱小西餅 (077-900203E)	(二) 試題名稱及編號：雙色冰箱小西餅 (077-900203E)

項目	頁數	原內容	修訂後內容
		1. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作成品直徑 4 ± 0.5 公分圓形及邊長 4 ± 0.5 公分之九格棋格正方塊，厚 0.8 公分內有雙色花樣之二種冰箱小西餅。 2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作成品直徑 5 ± 0.5 公分圓形及邊長 5 ± 0.5 公分之九格棋格正方塊，厚 0.8 公分內有雙色花樣之二種冰箱小西餅。 3. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作成品直徑 6 ± 0.5 公分圓形及邊長 6 ± 0.5 公分之九格棋格正方塊，厚 0.8 公分內有雙色花樣之二種冰箱小西餅。 (三) 特別規定： 1. 使用全部麵糰均分製作二種冰箱小西餅，整型前須經監評人員確認重量並蓋確認章。 2. 成品雙色花樣黏合鬆散，或未經冷藏，製作成品花樣不清晰者，以不良品計。 3. 成品烤焦數量超過題意 20% 者，以零分計。	1. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作二種成品厚度 0.8 公分以內之雙色冰箱小西餅，圓形成品直徑 4 ± 0.5 公分及正方形九格棋格成品邊長 4 ± 0.5 公分。 2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作二種成品厚度 0.8 公分以內之雙色冰箱小西餅，圓形成品直徑 5 ± 0.5 公分及正方形九格棋格成品邊長 5 ± 0.5 公分。 3. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗）製作二種成品厚度 0.8 公分以內之雙色冰箱小西餅，圓形成品直徑 6 ± 0.5 公分及正方形九格棋格成品邊長 6 ± 0.5 公分。 (三) 特別規定： 1. 冰箱小西餅之整形後麵糰，須經冷凍或冷藏再切割。 2. 全部麵糰均分雙色，整型前須經監評人員確認重量並蓋確認章。 3. 製作二種雙色冰箱小西餅，每種須相同樣式(包括顏色、形狀)。 4. 成品雙色樣式黏合裂縫長度大於 0.5 公分，或成品樣式不清晰者，以不良品計。