



不帶蓋雙峰紅豆土司 (077-900201A)



一、試題說明：

1. 製作每個成品重 450 ± 20 公克（對麵粉內含 50% 蜜紅豆粒）不帶蓋雙峰紅豆土司 3 條。
2. 製作每個成品重 450 ± 20 公克（對麵粉內含 50% 蜜紅豆粒）不帶蓋雙峰紅豆土司 4 條。
3. 製作每個成品重 450 ± 20 公克（對麵粉內含 50% 蜜紅豆粒）不帶蓋雙峰紅豆土司 5 條。

二、特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積（cc），並紀錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 紅豆粒需加入攪拌缸中與麵糰攪拌。
3. 攪拌前，蜜紅豆粒量必須經由監評人員確認並蓋確認章。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品重量不在規定範圍內，或成品頂峰高度未高出烤模高度 2 公分以上，或側腰凹陷處小於模具寬度 80%，或底部中空深度超過 3 公分以上，或表面破裂超過 10%，或兩峰高度差距超過 2 公分以上。

三、烘焙計算：

- 製作每個成品重 450 ± 20 公克（對麵粉內含 50% 蜜紅豆粒）不帶蓋雙峰紅豆土司 3 條。
 - $450 \text{ 克} \div 0.9 = 500 \text{ 克}$ （烘焙損耗 10%）
 - $500 \text{ 克} \times 3 \text{ 條} = 1500 \text{ 克}$
 - $1500 \text{ 克} \div 0.95 = 1579 \text{ 克}$ （製作損耗 5%）
 - $1579 \text{ 克} \div 238 = 6.6 \text{ 倍}$
- 製作每個成品重 450 ± 20 公克（對麵粉內含 50% 蜜紅豆粒）不帶蓋雙峰紅豆土司 4 條。
 - $450 \text{ 克} \div 0.9 = 500 \text{ 克}$ （烘焙損耗 10%）
 - $500 \text{ 克} \times 4 \text{ 條} = 2000 \text{ 克}$
 - $2000 \text{ 克} \div 0.95 = 2105 \text{ 克}$ （製作損耗 5%）
 - $2105 \text{ 克} \div 238 = 8.8 \text{ 倍}$
- 製作每個成品重 450 ± 20 公克（對麵粉內含 50% 蜜紅豆粒）不帶蓋雙峰紅豆土司 5 條。
 - $450 \text{ 克} \div 0.9 = 500 \text{ 克}$ （烘焙損耗 10%）
 - $500 \text{ 克} \times 5 \text{ 條} = 2500 \text{ 克}$
 - $2500 \text{ 克} \div 0.95 = 2632 \text{ 克}$ （製作損耗 5%）
 - $2632 \text{ 克} \div 238 = 11.1 \text{ 倍}$

四、配方：

不帶蓋雙峰紅豆土司		3條 6.6倍	4條 8.8倍	5條 11.1倍
原料名稱	%	重量	重量	重量
高筋麵粉	100	660	880	1100
糖	12	79	106	132
鹽	1.6	11	14	18
奶粉	4	26	35	44
改良劑	1	7	9	11
酵母	1.4	9	12	15
蛋	6	40	53	66
水	54	356	475	594
奶油	8	53	70	88
蜜紅豆粒	50	330	440	550
合計	238	1571	2094	2618



烘焙食品乙級技術士技能檢定術科測試製作報告表

應檢人姓名：_____ 術科測驗號碼：_____

(一) 試題名稱：製作每個成品重 450 ± 20 公克（對麵粉內含 50% 蜜紅豆粒）不帶蓋雙峰紅豆土司 4 條。

(二) 製作報告表

原料名稱	百分比	重量（公克）	製作程序及條件
高筋麵粉	100	880	1.秤取材料。 2.攪拌至完成階段，請監評委員確認蜜紅豆粒重量。 3.基本發酵，溫度28℃，濕度75%，時間約60分鐘。 4.分割250公克×8個，滾圓。 5.中間發酵，溫度28℃，濕度75%，時間約15分鐘。 6.整形，一次擀捲，入模（一條2個麵團）。 7.最後發酵，溫度38℃，濕度85%，時間約90分鐘（土司高度超過烤模1公分）。 8.烘焙：溫度上火150℃／下火210℃，時間約40分鐘。 9.脫模。 10.冷卻。 11.成品。
糖	12	106	
鹽	1.6	14	
奶粉	4	35	
改良劑	1	9	
酵母	1.4	12	
蛋	6	53	
水	54	475	
奶油	8	70	
蜜紅豆粒	50	440	
合計	238	2094	
計算： 450÷0.9=500 500×4=2000 2000÷0.95=2105 2105÷238=8.8倍			

不帶蓋雙峰紅豆土司製作流程

1. 稱取材料



1、製作不帶蓋雙峰紅豆土司之原料如圖，計有：高筋麵粉、細砂糖、鹽、酵母、奶粉、改良劑、蛋、水、奶油、蜜紅豆。

2. 麵糰製作／基本發酵



1、高筋麵粉、細砂糖、鹽、酵母、奶粉、改良劑、蛋，放入攪拌鋼。



2、加入水，攪拌。



3、待酵母、細砂糖、鹽溶化後加入奶油。



4、攪拌至完成階段即可基本發酵。



5、蜜紅豆粒攪拌前，蜜紅豆粒量必須經由監評人員確認並蓋確認章。



6、加入蜜紅豆粒，使用慢速攪拌。



7、使用黃括板將麵糰切斷，使麵糰重新組織，且讓蜜紅豆完整包入。



8、蜜紅豆粒均勻分佈在麵糰內即可。



9、將麵糰取出，十字法切割4等份。



10、將麵糰一個一個重疊並且滾圓，讓蜜紅豆粒分佈更均勻，表面需選蜜紅豆粒最少者較佳。



11、麵糰滾圓放置鋼盆內，放入基本發酵箱基本發酵，溫度28度、溼度75度，時間約50分鐘。



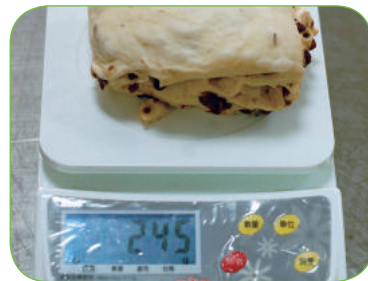
3.分割、滾圓



1、麵糰基本發酵完成後，手由銅盆邊伸入至底部，將麵糰拿起。



2、將麵糰拿起，放置於桌面。



3、麵糰分割：將麵糰切成長條後，在秤取所需重量。麵糰分割250g×8個，2個麵糰為一條。

4.中間發酵



4、麵糰分割完成後，滾圓，即可中間發酵。



1、置於室溫，中間發酵，溫度28度、溼度75度，時間約15分鐘。



1、中間發酵完成後，將麵糰稍微搓長。



2、桿開麵糰，由中間往上桿開，一次拈捲。
※備註：力道需控制好，避免蜜紅豆粒破碎。



3、桿開麵糰，由中間往下桿開。



4、將麵糰翻面，並將麵糰捲起。

6.最後發酵



5、將麵糰捲起後，就可放入模型中並排放整齊。



1、將入模的土司，放置烤盤上即可放入最後發酵箱進行最後發酵，溫度38度、溼度85度，時間約1.5小時。



2、麵糰發酵至超出模高1公分，即可烤焙。

7. 烤焙



1、烤焙，溫度上火 150℃ / 下火 210℃。時間約 45 分鐘左右。
※備註：各場地烤爐因機種不同，烤焙溫度會有所差異，請考生視成品烤焙狀況調整時間。

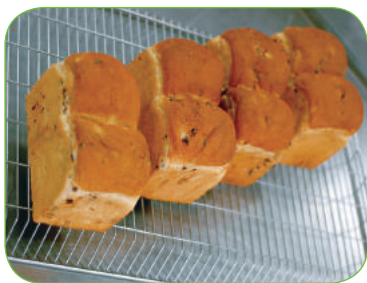


2、表面著色關上火換邊烤到熟。



3、烤焙完成，出爐。

8. 成品



4、將土司敲出脫模，冷卻。



1、不帶蓋雙峰紅豆土司成品。



沙菠蘿麵包 (077-900201B)



一、試題說明：

1. 製作每個成品重 95 ± 5 公克（包奶酥餡）沙菠蘿麵包 28 個。
2. 製作每個成品重 95 ± 5 公克（包奶酥餡）沙菠蘿麵包 30 個。
3. 製作每個成品重 95 ± 5 公克（包奶酥餡）沙菠蘿麵包 32 個。

二、特別規定：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之 10% 以上。
2. 沙菠蘿即顆粒狀糖麵。
3. 麵糰：奶酥餡：糖麵為 4：2：1。
4. 餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
5. 取成品數量 20% 秤重，每個平均重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：成品高度未達 5 公分，或底部直徑未達 10 公分，或沙菠蘿呈砂質狀或塊狀，或沙菠蘿覆蓋面積未達 80%，或內餡乾硬，或內餡外溢（即底部或表面可看到內餡）。

三、烘焙計算：

1. 製作每個成品重 95 ± 5 公克（包奶酥餡）沙菠蘿麵包 28 個。

- | | |
|--|---|
| (1) $95 \text{ 克} \div 0.9 = 105 \text{ 克}$ （烤焙損耗 10%） | |
| (2) $105 \text{ 克} \div 7 = 15 \text{ 克}$ （7= 麵糰 4+ 奶酥餡 2+ 糖麵 1） | |
| (3) 麵糰 $15 \text{ 克} \times 4 = 60 \text{ 克}$ | (4) $60 \text{ 克} \times 28 \text{ 個} = 1680 \text{ 克}$ |
| (5) $1680 \text{ 克} \div 0.95 = 1768 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (6) $1768 \text{ 克} \div 198 = 8.9 \text{ 倍}$ |
| (7) 奶酥餡 $15 \text{ 克} \times 2 = 30 \text{ 克}$ | (8) $30 \text{ 克} \times 28 \text{ 個} = 840 \text{ 克}$ |
| (9) $840 \text{ 克} \div 0.95 = 884 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (10) $884 \text{ 克} \div 235 = 3.8 \text{ 倍}$ |
| (11) 糖麵霜飾 $15 \text{ 克} \times 1 = 15 \text{ 克}$ | (12) $15 \text{ 克} \times 28 \text{ 個} = 420 \text{ 克}$ |
| (13) $420 \text{ 克} \div 0.95 = 442 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (14) $442 \text{ 克} \div 225 = 2 \text{ 倍}$ |

2. 製作每個成品重 95 ± 5 公克（包奶酥餡）沙菠蘿麵包 30 個。

- | | |
|--|---|
| (1) $95 \text{ 克} \div 0.9 = 105 \text{ 克}$ （烤焙損耗 10%） | |
| (2) $105 \text{ 克} \div 7 = 15 \text{ 克}$ （7= 麵糰 4+ 奶酥餡 2+ 糖麵 1） | |
| (3) 麵糰 $15 \text{ 克} \times 4 = 60 \text{ 克}$ | (4) $60 \text{ 克} \times 30 \text{ 個} = 1800 \text{ 克}$ |
| (5) $1800 \text{ 克} \div 0.95 = 1895 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (6) $1895 \text{ 克} \div 198 = 9.6 \text{ 倍}$ |
| (7) 奶酥餡 $15 \text{ 克} \times 2 = 30 \text{ 克}$ | (8) $30 \text{ 克} \times 30 \text{ 個} = 900 \text{ 克}$ |
| (9) $900 \text{ 克} \div 0.95 = 947 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (10) $947 \text{ 克} \div 235 = 4 \text{ 倍}$ |
| (11) 糖麵霜飾 $15 \text{ 克} \times 1 = 15 \text{ 克}$ | (12) $15 \text{ 克} \times 30 \text{ 個} = 450 \text{ 克}$ |
| (13) $450 \text{ 克} \div 0.95 = 474 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (14) $474 \text{ 克} \div 225 = 2.1 \text{ 倍}$ |

3. 製作每個成品重 95 ± 5 公克（包奶酥餡）沙菠蘿麵包 32 個。

- | | |
|--|---|
| (1) $95 \text{ 克} \div 0.9 = 105 \text{ 克}$ （烤焙損耗 10%） | |
| (2) $105 \text{ 克} \div 7 = 15 \text{ 克}$ （7= 麵糰 4+ 奶酥餡 2+ 糖麵 1） | |
| (3) 麵糰 $15 \text{ 克} \times 4 = 60 \text{ 克}$ | (4) $60 \text{ 克} \times 32 \text{ 個} = 1920 \text{ 克}$ |
| (5) $1920 \text{ 克} \div 0.95 = 2021 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (6) $2021 \text{ 克} \div 198 = 10.2 \text{ 倍}$ |
| (7) 奶酥餡 $15 \text{ 克} \times 2 = 30 \text{ 克}$ | (8) $30 \text{ 克} \times 32 \text{ 個} = 960 \text{ 克}$ |
| (9) $960 \text{ 克} \div 0.95 = 1011 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (10) $1011 \text{ 克} \div 235 = 4.3 \text{ 倍}$ |
| (11) 糖麵霜飾 $15 \times 1 = 15 \text{ 克}$ | (12) $15 \text{ 克} \times 32 \text{ 個} = 480 \text{ 克}$ |
| (13) $480 \text{ 克} \div 0.95 = 505 \text{ 克}$ （製作損耗 5%） | (14) $505 \text{ 克} \div 225 = 2.2 \text{ 倍}$ |



四、配方：

沙菠蘿麵包			28個 8.9倍	30個 9.6倍	32個 10.2倍
原料名稱	%		重量	重量	重量
麵糰	高筋麵粉	100	890	960	1020
	糖	18	160	173	184
	鹽	1	9	10	10
	酵母	1.2	11	12	12
	奶粉	6	53	58	61
	改良劑	1	9	10	10
	蛋	10	89	96	102
	水	50	445	480	510
	奶油	10.8	96	104	110
	合計	198	1762	1903	2019
原料名稱	%		28個 3.8倍	30個 4倍	32個 4.3倍
奶酥餡	糖粉	50	190	200	215
	奶油	65	247	260	280
	奶粉	100	380	400	430
	蛋	20	76	80	86
	合計	235	893	940	1011
原料名稱	%		28個 2倍	30個 2.1倍	32個 2.2倍
糖麵霜飾	糖粉	60	120	126	132
	奶油	65	130	137	143
	高筋麵粉	100	200	210	220
	合計	225	450	473	495

烘焙食品乙級技術士技能檢定術科測試製作報告表

應檢人姓名：_____ 術科測驗號碼：_____

(一) 試題名稱：製作每個成品重 95 ± 5 公克（包奶酥餡）沙菠蘿麵包 30 個。

(二) 製作報告表

原料名稱		百分比	重量（公克）	製作程序及條件
麵糰				1.秤取材料。 2.攪拌至擴展階段，麵糰溫度27℃。 3.基本發酵，溫度28℃，濕度75%，時間約60分鐘。 4.分割60公克×30個，滾圓。 5.中間發酵，溫度28℃，濕度75%，時間約15分鐘。 6.奶酥餡製作：糖油拌合法，糖粉和奶油拌勻，加入蛋拌勻，加入奶粉拌勻備用。 7.糖麵霜飾製作：糖粉、奶油、高粉攪拌成糰，用10目篩網過篩，冷凍備用。 8.麵糰用包餡匙包入奶酥餡30公克。 9.最後發酵，5分鐘後沾糖麵霜飾15公克，溫度38℃，濕度85%，時間約60分鐘。 10.烘焙：溫度上火200℃／下火180℃，時間約18分鐘。 11.冷卻。 12.成品。
高筋麵粉	100	960		
糖	18	173		
鹽	1	10		
酵母	1.2	12		
奶粉	6	58		
改良劑	1	10		
蛋	10	96		
水	50	480		
奶油	10.8	104		
合計	198	1903		
奶酥餡				
糖粉	50	200		
奶油	65	260		
奶粉	100	400		
蛋	20	80		
合計	235	940		
糖麵霜飾				
糖粉	60	126		
奶油	65	137		
高筋麵粉	100	210		
合計	225	473		
計算： （1） $95 \div 0.9=105$ （2） $105 \div 7=15$ 麵糰 $15 \times 4=60$ $60 \times 30=1800$ $1800 \div 0.95=1895$ $1895 \div 198=9.6$ 倍 奶酥餡 $15 \times 2=30$ $30 \times 30=900$ $900 \div 0.95=947$ $947 \div 235=4$ 倍 糖麵霜飾 $15 \times 1=15$ $15 \times 30=450$ $450 \div 0.95=474$ $474 \div 225=2.1$ 倍				



沙菠蘿麵包製作流程

1. 稱取材料



1、製作沙菠蘿麵包之原料如圖，計有：高筋麵粉、細砂糖、鹽、酵母、奶粉、改良劑、蛋、水、奶油。

2. 麵糰製作／基本發酵



1、高筋麵粉、細砂糖、鹽、奶粉、酵母、改良劑、蛋，放入攪拌鋼。



2、加入水，攪拌。



3、待酵母、細砂糖、鹽溶化後加入奶油。



4、麵糰攪拌至擴展階段即可基本發酵。



5、麵糰滾圓放置鋼盆內，放入基本發酵箱基本發酵，溫度28度、溼度75度，時間約40分鐘。

3. 分割、滾圓



1、麵糰基本發酵完成後，手由鋼盆邊伸入至底部，將麵糰拿起。



2、麵糰分割：將麵糰切成長條後，在秤取所需重量。



3、麵糰分割，60g×30個。

4. 中間發酵



4、麵糰分割完成後，滾圓。



1、置於室溫，中間發酵，溫度28度、溼度75度，時間約10~15分鐘。

5. 整型



1、中間發酵完成後，取麵糰壓扁。



2、用包餡匙取奶酥餡秤重，奶酥餡需以扣重方式，扣 30 克即可。將奶酥餡放置麵皮中間稍微下壓，用手指將麵皮收口，收口處捏緊，以防露餡。



3、包餡完成後，將麵糰放置烤盤上即可放入基本發酵箱 5 分鐘，再取出沾糖麵（稍微發酵即可）。



4、取一麵糰抓住收口，表面沾蛋液。



5、蛋液沾完後，再沾糖麵，以繞圈方式讓糖麵均勻沾黏在麵糰上。



6、秤取重量約 105 公克即可。



7、沙菠蘿麵包整形完成，將麵糰放置烤盤上即可放入最後發酵箱最後發酵。

6.最後發酵



1、沙菠蘿麵包整形完成，將麵糰放置烤盤上即可放入最後發酵箱最後發酵，溫度 38 度、溼度 85 度，時間約 50 分鐘。發酵至麵糰直徑約 10 公分，即可烘焙。



2、發酵至麵糰直徑約 10 公分，即可烘焙。



7.烤焙



2、表面著色關上火換邊烤到熟。



3、烤焙完成，出爐。



4、冷卻。



奶酥餡

8.成品



1、沙菠蘿麵包成品。

1.稱取材料



1、製作奶酥餡之原料如圖，計有：奶油、糖粉、蛋、奶粉。

2.製作奶酥餡



2、奶油、糖粉、蛋、奶粉，一起放入攪拌鋼中，所有材料拌勻即可。

糖麵麵糰

1.稱取材料



1、製作糖麵麵糰之原料如圖，計有：奶油、糖粉、高筋麵粉。

2.製作糖麵麵糰



1、將奶油、糖粉、高筋麵粉放入鋼盆。



2、用手按壓成糰即可，分成三等份製作，備用。



3、取一個烤盤，在烤盤上灑上手粉。



4、利用粗篩網來製作糖麵，取一等份的糖麵，放置於粗篩網上，將糖麵以按壓旋轉方式向下壓。



5、將麵糰完全壓完。



6、再壓完的糖麵上，撒上手粉。



7、雙手將糖麵撥鬆。



8、雙手將糖麵撥鬆，撥鬆後在製作剩下的兩等份。糖麵製作完成後放入冷凍冰箱，備用。