

蛋黃酥（試題編號 096-970301G）



一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡與半個鹹蛋黃，整成圓球型，表面刷蛋黃液後以黑芝麻點綴，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或未包緊、底部不可焦黑（焦苦味）或未烤熟；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡不可有外皮混入、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作24個，每個生重 55 ± 3 公克（不含 $1\frac{1}{2}$ 個鹹蛋黃）之蛋黃酥，皮：酥：餡（不含 $1\frac{1}{2}$ 個鹹蛋黃）=3：2：6。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - （1）油皮麵粉300公克。
 - （2）油皮麵粉350公克。
 - （3）油皮麵粉400公克。



三、專用材料（每人份）：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	150	
2	黑 芝 麻	乾淨市售生鮮品	公克	50	
3	含油紅豆沙	糖度 75 ± 1 Brix，含油 $14 \pm 1\%$	公克	1000	
4	鹹 蛋 黃	生鹹鴨蛋黃	個	12	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

四、配方計算：

製作每個生重 55 ± 3 公克（不含 $1/2$ 個鹹蛋黃重）之蛋黃酥24個。

（其餘二種配方計算也相同，只需改變數量再計算，小數點以下四捨五入）。

1. 已知蛋黃酥每個生重 55 ± 3 公克（不含 $1/2$ 個鹹蛋黃），皮：酥：餡（不含 $1/2$ 個鹹蛋黃）= 3：2：6，製作損耗5%。
2. 每個油皮重： $55 \times 3 / (3 + 2 + 6) = 15$ 公克
油皮總重=15公克 $\times 24$ 個 $\times (1 + 5\%) = 378$ 公克
3. 每個油酥重： $55 \times 2 / (3 + 2 + 6) = 10$ 公克
油酥總重=10公克 $\times 24$ 個 $\times (1 + 5\%) = 252$ 公克。
4. 每個餡料重： $55 \times 6 / (3 + 2 + 6) = 30$ 公克
餡料總重=30公克 $\times 24$ 個=720公克（直接秤取，不必考慮損耗）。

原料名稱		百分比（%）	計算方法	重量（公克）
油皮	中筋麵粉	100	$378 \times 100 / 205 = 184$	184
	糖粉（砂糖）	20	$378 \times 20 / 205 = 37$	37
	豬油	40	$378 \times 40 / 205 = 74$	74
	水	45	$378 \times 45 / 205 = 83$	83
	合計	205	$184 + 37 + 74 + 83 = 378$	378
油酥	低筋麵粉	100	$252 \times 100 / 145 = 174$	174
	豬油	45	$252 \times 45 / 145 = 78$	78
	合計	145	$174 + 78 = 252$	252
餡料	油烏豆沙餡	100	$720 \times 100 / 100 = 720$	720
	合計	100	720	720

五、製作報告表：

原料名稱		百分比 (%)	重量 (公克)			
			24個	300公克	350公克	400公克
油皮	中筋麵粉	100	184	300	350	400
	糖粉 (砂糖)	20	37	60	70	80
	豬油	40	74	120	140	160
	水	45	83	135	157.5	180
	合計	205	378	615	717.5	820
油酥	低筋麵粉	100	174	174	174	174
	豬油	45	78	78	78	78
	合計	145	252	252	252	252
餡料	油烏豆沙餡	100	720	720	720	720
	蛋黃	—	12個	12個	12個	12個
	合計 (不含蛋黃)		720	720	720	720
刷料	蛋黃液		50	50	50	50
	黑芝麻		2	2	2	2

製作數量：

製作24個，每個生重 55 ± 3 公克（不含1/2個鹹蛋黃）之蛋黃酥，皮：酥：餡（不含1/2個鹹蛋黃） = 3：2：6。

（※剩餘油皮麵糰需繳回供評分，且油酥不可剩餘。）

製作數量：

- （1）麵粉300克，油皮麵糰應繳回供評分 = $(615\text{g}-378\text{g}) = 237\text{g}$
- （2）麵粉350克，油皮麵糰應繳回供評分 = $(717.5\text{g}-378\text{g}) = 339.5\text{g}$
- （3）麵粉400克，油皮麵糰應繳回供評分 = $(820\text{g}-378\text{g}) = 442\text{g}$



菊花酥 (試題編號 096-970302G)



一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡，整成直徑 7 ± 1 公分之扁圓型，用剪刀或刀切成12刀，用手整型成反轉露餡之薄餅，中心刷蛋黃液後以白芝麻點綴，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可破損、需有花紋12瓣、底部不可焦黑（焦苦味）或未烤熟；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作20個，每個生重 60 ± 3 公克之菊花酥，皮：酥：餡=2：1：2。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 油皮麵粉300公克。
 - (2) 油皮麵粉350公克。
 - (3) 油皮麵粉400公克。

三、專用材料（每人份）：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	100	
2	白芝麻	乾淨市售品	公克	40	
3	含油紅豆沙	糖度 75 ± 1 Brix，含油 $14 \pm 1\%$	公克	600	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

四、配方計算：

製作每個生重 60 ± 3 公克之菊花酥20個，皮：酥：餡=2：1：2。

（其餘二種配方計算也相同，只需改變數量再計算，小數點以下四捨五入）。

1.已知菊花酥每個生重 60 ± 3 公克，皮：酥：餡=2：1：2，製作損耗5%。

2.每個油皮重： $60 \times 2 / (2+1+2) = 24$ 公克

油皮總重=24公克 $\times 20$ 個 $\times (1+5\%) = 504$ 公克

3.每個油酥重： $60 \times 1 / (2+1+2) = 12$ 公克

油酥總重=12公克 $\times 20$ 個 $\times (1+5\%) = 252$ 公克

4.每個餡料重： $60 \times 2 / (2+1+2) = 24$ 公克

餡料總重=24公克 $\times 20$ 個=480公克（直接秤取，不必考慮損耗）。

原料名稱		百分比（%）	計算方法	重量（公克）
油皮	中筋麵粉	100	$504 \times 100 / 190 = 265$	265
	細砂糖	10	$504 \times 10 / 190 = 27$	27
	豬油	40	$504 \times 40 / 190 = 106$	106
	水	40	$504 \times 40 / 190 = 106$	106
	合計	190	$265 + 27 + 106 + 106 = 504$	504
油酥	低筋麵粉	100	$252 \times 100 / 150 = 168$	168
	豬油	50	$252 \times 50 / 150 = 84$	84
	合計	150	$168 + 84 = 252$	252
餡料	油紅豆沙	100	$480 \times 100 / 100 = 480$	480
	合計	100	480	480



五、製作報告表：

原料名稱		百分比 (%)	重量 (公克)			
			20個	300公克	350公克	400公克
油皮	中筋麵粉	100	265	300	350	400
	細砂糖	10	27	30	35	40
	豬油	40	106	120	140	160
	水	40	106	120	140	160
	合計	190	504	570	665	760
油酥	低筋麵粉	100	168	168	168	168
	豬油	50	84	84	84	84
	合計	150	252	252	252	252
餡料	油紅豆沙	100	480	480	480	480
	合計	100	480	480	480	480

製作數量：

製作20個，每個生重 60 ± 3 公克之菊花酥，皮：酥：餡=2：1：2。

(※剩餘油皮麵糰需繳回供評分，且油酥不可剩餘。)

製作數量：

- (1) 麵粉300克，油皮麵糰應繳回供評分= (570g-504g) =66g
- (2) 麵粉350克，油皮麵糰應繳回供評分= (665g-504g) =161g
- (3) 麵粉400克，油皮麵糰應繳回供評分= (760g-504g) =254g

03G、綠豆椪 (凸) (試題編號 096-970303G)



一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入綠豆沙與自製肉臊（在綠豆沙中間，不可與綠豆沙混合），整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型，表面不必裝飾，用烤箱單面烤熟之產品。
- 2.產品表面需具的色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡、底部餡可微露但不可焦黑（焦苦味）或未烤熟、外皮不可嚴重脫皮；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡不可有麵皮混入、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作20個，每個生重 110 ± 5 公克之綠豆椪（凸），皮：酥：餡：肉臊=5：3：12：
2。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥與肉臊不可剩餘。
- 2.製作數量：（1）油皮麵粉300公克。
（2）油皮麵粉350公克。
（3）油皮麵粉400公克。



三、專用材料（每人份）：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	綠豆沙	糖度70±1Brix，不含油	公克	1600	
2	乾蝦米	市售品	公克	40	
3	絞碎豬肉	冷凍肉需解凍	公克	300	
4	油蔥酥	市售品	公克	200	
5	白芝麻	乾淨市售品	公克	50	
6	調味料	味精等	公克	10	一般調味用

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

四、配方計算：

製作每個生重110 ± 5 公克之綠豆椪（凸）20個，皮：酥：餡：肉臊=5：3：12：2（其餘二種配方計算也相同，只需改變數量再計算，小數點以下四捨五入）。

1.已知綠豆椪（凸）每個生重110 ± 5 公克，皮：酥：餡：肉臊=5：3：12：2，製作損耗5%。

2.每個油皮重： $110 \times 5 / (5 + 3 + 12 + 2) = 25$ 公克

油皮總重=25公克×20個×（1+5%）=525公克

3.每個油酥重： $110 \times 3 / (5 + 3 + 12 + 2) = 15$ 公克

油酥總重=15公克×20個×（1+5%）=315公克

4.每個餡料重： $110 \times 12 / (5 + 3 + 12 + 2) = 60$ 公克

餡料總重=60公克×20個=1200公克（直接秤取，不必考慮損耗）。

5.每個肉臊重： $110 \times 2 / (5 + 3 + 12 + 2) = 10$ 公克

肉臊總重=10公克×20個×（1+5%）=210公克

原料名稱		百分比（%）	計算方法	重量（公克）
油皮	中筋麵粉	100	$525 \times 100 / 184 = 285$	285
	糖粉	4	$525 \times 4 / 184 = 11$	11
	豬油	40	$525 \times 40 / 184 = 114$	114
	水	40	$525 \times 40 / 184 = 114$	114
	合計	184	$285 + 11 + 114 + 114 = 524$	524
油酥	低筋麵粉	100	$315 \times 100 / 150 = 210$	210
	豬油	50	$315 \times 50 / 150 = 105$	105
	合計	150	$210 + 105 = 315$	315
餡料	綠豆沙	100	$1200 \times 100 / 102 = 1176$	1176
	奶油	2	$1200 \times 2 / 102 = 24$	24
	合計	102	$1176 + 24 = 1200$	1200
肉臊	豬絞肉	20	$210 \times 20 / 25.5 = 165$	165
	油蔥酥	3	$210 \times 3 / 25.5 = 25$	25
	鹽	0.3	$210 \times 0.3 / 25.5 = 2$	2
	味素	0.2	$210 \times 0.2 / 25.5 = 2$	2
	熟白芝麻	2	$210 \times 2 / 25.5 = 16$	16
	合計	25.5	$165 + 25 + 2 + 2 + 16 = 210$	210

五、製作報告表：

原料名稱		百分比 (%)	重量 (公克)			
			20個	300公克	350公克	400公克
油皮	中筋麵粉	100	285	300	350	400
	糖粉	4	11	12	14	16
	豬油	40	114	120	140	160
	水	40	114	120	140	160
	合計	184	524	552	644	736
油酥	低筋麵粉	100	210	210	210	210
	豬油	50	105	105	105	105
	合計	150	315	315	315	315
餡料	綠豆沙	100	1176	1176	1176	1176
	奶油	2	24	24	24	24
	合計	102	1200	1200	1200	1200
肉燥	豬絞肉	20	165	165	165	165
	油蔥酥	3	25	25	25	25
	鹽	0.3	2	2	2	2
	味素	0.2	2	2	2	2
	熟白芝麻	2	16	16	16	16
	合計	25.5	210	210	210	210

製作數量：

製作20個，每個生重 110 ± 5 公克之綠豆椪（凸），皮：酥：餡：肉臊＝5：3：12：2。

（※剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥與肉臊不可剩餘。）

製作數量：

（1）麵粉300克，油皮麵糰應繳回供評分＝（552g-524g）＝28g

（2）麵粉350克，油皮麵糰應繳回供評分＝（644g-524g）＝120g

（3）麵粉400克，油皮麵糰應繳回供評分＝（736g-524g）＝212g



蘇式豆沙月餅 (試題編號 096-970304G)



一、試題說明：

- 1.用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入含油豆沙餡，整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型，表面不必裝飾，用烤箱兩面（需翻面）烤熟之產品。
- 2.產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外型完整不可露餡或爆餡或未包緊、底部不可焦黑（焦苦味）或未烤熟；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

- 1.製作20個，每個生重 75 ± 5 公克之蘇式豆沙月餅，皮：酥：餡=1：1：3。剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥不可剩餘。
- 2.製作數量：
 - (1) 油皮麵粉300公克。
 - (2) 油皮麵粉350公克。
 - (3) 油皮麵粉400公克。

三、專用材料（每人份）：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	含油紅豆沙	糖度 75 ± 1 Brix，含油 $14 \pm 1\%$	公克	1200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

四、配方計算：

製作每個生重 75 ± 5 公克之蘇式豆沙月餅20個，皮：酥：餡=1：1：3。

（其餘二種配方計算也相同，只需改變數量再計算，小數點以下四捨五入）。

1.已知蘇式豆沙月餅每個生重 75 ± 5 公克，皮：酥：餡=1：1：3，製作損耗5%。

2.每個油皮重： $75 \times 1 / (1+1+3) = 15$ 公克

油皮總重=15公克 $\times 20$ 個 $\times (1+5\%) = 315$ 公克

3.每個油酥重： $75 \times 1 / (1+1+3) = 15$ 公克

油酥總重=15公克 $\times 20$ 個 $\times (1+5\%) = 315$ 公克

4.每個餡料重： $75 \times 3 / (1+1+3) = 45$ 公克

餡料總重=45公克 $\times 20$ 個=900公克（直接秤取，不必考慮損耗）

原料名稱		百分比（%）	計算方法	重量（公克）
油皮	高筋麵粉	50	$315 \times 50 / 190 = 82.5$	82.5
	低筋麵粉	50	$315 \times 50 / 190 = 82.5$	82.5
	糖粉	10	$315 \times 10 / 190 = 17$	17
	純豬油	40	$315 \times 40 / 190 = 66$	66
	水	40	$315 \times 40 / 190 = 66$	66
	合計	190	$82.5 + 82.5 + 17 + 66 + 66 = 314$	314
油酥	低筋麵粉	100	$315 \times 100 / 150 = 210$	210
	純豬油	50	$315 \times 50 / 150 = 105$	105
	合計	150	$210 + 105 = 315$	315
餡料	油烏豆沙	540	$900 \times 540 / 540 = 900$	900
	合計	540	900	900



五、製作報告表：

原料名稱		百分比 (%)	重量 (公克)			
			20個	300公克	350公克	400公克
油皮	高筋麵粉	50	82.5	150	175	200
	低筋麵粉	50	82.5	150	175	200
	糖粉	10	17	30	35	40
	純豬油	40	66	120	140	160
	水	40	66	120	140	160
	合計	190	314	570	665	760
油酥	低筋麵粉	100	210	210	210	210
	純豬油	50	105	105	105	105
	合計	150	315	315	315	315
餡料	油烏豆沙	540	900	900	900	900
	合計	540	900	900	900	900

製作數量：

1. 製作20個，每個生重75 ± 5 公克之蘇式豆沙月餅，皮：酥：餡＝1：1：3。
（※剩餘油皮麵糰需繳回供評分，油酥不可剩餘。）

製作數量：

- (1) 麵粉300克，油皮麵糰應繳回供評分＝(570g-314g)＝256g
 (2) 麵粉350克，油皮麵糰應繳回供評分＝(665g-314g)＝351g
 (3) 麵粉400克，油皮麵糰應繳回供評分＝(760g-314g)＝446g