



黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

# 2023 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

## 【烘焙製作職類】 【術科】 模擬試卷

選手證號碼(術科編號)：\_\_\_\_\_

※ 競賽時間：三小時（180 分鐘），請於時間內完成下列題目：

### 一、 指定題目：製作具有商業價值的修女泡芙

1. 製作 20 克及 9 克泡芙麵糊各 15 顆，且耗損不可超過 10%
2. 製作水果風味卡士達內餡 550 公克果泥需含 20%，耗損不可超過 5%
3. 內餡需(卡士達:鮮奶油)2:1 調製而成作為內餡

### 二、 創意題目：“以西洋情人節”為主題

1. 取各 10 顆泡芙組裝(底為大泡芙，上為小泡芙)，擠入餡料後以鮮奶油裝飾，搭配杏仁膏、巧克力（要有 10%以上），在泡芙裝飾上完成具有商業價值之產品。
2. 將完成之作品放置於成品板上，拿製成品區以供評分。
3. 大會所提供原物料皆可使用,但不浪費食材為基準。
4. 其餘泡芙殼需一併交出。
5. 配方及百分比

品項	配方	百分比(%)
	材料	
泡芙	奶油	50
	沙拉油	50
	水	135
	高筋麵粉	100
	全蛋	170
	合計	505



卡士達餡	奶水	100
	細砂糖	18
	玉米粉	9
	全蛋	30
	奶油	12
	合計	169
酥菠蘿	無鹽奶油	29.4
	細砂糖	29.4
	高筋麵粉	20.6
	低筋麵粉	20.6
	合計	100

## 二、 備註：

1. 調色之色料，皆以食用級色料。
2. 泡芙裝飾，其組合皆需可食用之物料，不可內放不可食用（如：牙籤..）
3. 另外剩餘顆泡芙需一併交出。

## 三、 競賽時間 三小時含將成品與試題卷放置於成品區。

- ## 四、 清潔工作
- （需於競賽時間三小時內完成，未完成者以扣分處理，超過15分鐘成品不予計分）



黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

## 2023 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

### 【烘焙製作職類】 【術科】 製作報告表

考生准考證號碼 \_\_\_\_\_ 考生姓名 \_\_\_\_\_ 工作台號碼 \_\_\_\_\_

主題為 \_\_\_\_\_

材料名稱	%	公克	製作程序
合計			



黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

創意理念說明(不得少於50字)





黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

# 2023 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

## 【烘焙製作職類】 【術科】 模擬試卷

選手證號碼(術科編號)：\_\_\_\_\_

### 材料清點單

材料	重量(g)	材料	重量(g)
全蛋	1600	杏仁膏	100
細砂糖	500	無鹽奶油	150
低筋麵粉	500	小蘇打粉	20
高筋麵粉	500	新鮮檸檬汁	200
奶粉	80	吉利丁片	10(片)
糖粉	200	吉利T粉	30
可可粉	80	保久乳	500
植物性鮮奶油	500	杏仁角	100
動物性鮮奶油	500	香草粉	10
玉米粉	100	色素(紅、黃、藍、綠)	1組
苦甜巧克力(調溫)	250	白油	150
苦甜巧克力(免調溫)	250	酥油	150
白巧克力(調溫)	250	夏威夷豆	100
白巧克力(免調溫)	250		
鹽	20		
海苔粉	20		
覆盆子果泥	100		
芒果果泥	100		
沙拉油	150		

選手簽名：\_\_\_\_\_



# 黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

## 2023 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

### 【烘焙製作職類】 【術科】 模擬試卷

選手證號碼(術科編號)：\_\_\_\_\_

#### 器具單

品項	數量	品項	數量
烤箱	1	牛刀	1
烤盤	4	鋸齒刀	1
成品架	2	包餡匙	1
電子秤	1	剪刀	1
攪拌機 20L-10L	1	噴水器	1
桌上型攪拌機	1	打蛋器	1
馬口碗	10	木鏟	1
配菜盤	10	橡皮刮刀	1
小鋼盆	1	塑膠刮板(硬)	1
中鋼盆	3	塑膠刮板(軟)	1
大鋼盆	1	不鏽鋼刮板	1
30cm 篩網	1	長出爐手套	1 雙
1000cc 量杯	1		
短擀麵棍	1		
60CM 鐵尺	1		

#### 特殊工具清點表

品項	數量	品項	數量
8 吋圓烤模(固定式)	6	木鏟	1
長方形烤模	4	白報紙	6(全開)
7 吋派盤	4	轉台	1
耐烤布丁杯	18	抹刀	1(直約 25cm)
雪平鍋	1	擠花袋	1(14-16 吋)

選手簽名：\_\_\_\_\_