

【附件 1】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(烘焙主題)

術科競賽題目及術科競賽須知

術科試題 (A)：泡芙(香草奶油布丁餡)

使用麵糊 650 公克，製作泡芙 16 個，每個底部直徑 6 公分以上，需製作奶油布丁餡，另取烤熟泡芙 10 個夾入奶油布丁餡，**每顆夾入內餡 50±5g**

一、競賽須知：

- (一) 成品高度未達 5 公分者，以不良品計。
- (二) 泡芙底部直徑小於 6 公分者，以不良品計。
- (三) 內餡有焦味或未凝固或結顆粒者，以不良品計。
- (四) 未填餡之成品表面凹陷超過 10%，以不良品計。
- (五) 評分標準依烘焙食品-西點蛋糕丙級檢定為依據。

二、考場提供選手個人材料表，如下：

材料	規格	數量
奶油		200g
沙拉油		150g
麵粉	高筋	200g
麵粉	低粉	200g
玉米澱粉		25g
砂糖	細砂糖	100g
奶粉		25g
牛奶	保久乳	500g
全蛋		400g(8 粒)
鮮奶		400g
香草粉		25g

備註：

1. 選手可攜帶配方表進入考場，但比賽完畢須將配方表交給考場，以提供評審評分使用。
2. 請使用考場提供的「配方表」格式。(詳見附件 4)