

技術士技能檢定「烘焙食品」職類丙級西點蛋糕項術科參考資料修正對照表

(※修訂對照參考表僅供應檢人參考，應檢人應自行注意測試參考資料內容，本表僅列出修正重點，其餘文字酌修者不逐一對照)

修正日期：108年07月06日

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																
1	一、一般性應檢須知 (十二) 檢定時間內，應檢人員之製作報告表與所有產品 需親自送繳評審室，結束時監評人員針對逾時應 檢人員，需在其未完成產品之製作報告表上註明 『未完成』，並由應檢人員簽名確認。	一、一般性應檢須知 (十二) 檢定時間內，應檢人員需將製作報告表與所有產 品放置墊牛皮紙之產品框內，並親自送繳評審 室，結束時監評人員針對逾時應檢人員，需在其 未完成產品之製作報告表上註明『未完成』，並 由應檢人員簽名確認。																	
3	二、專業性應檢須知 (六) 一般性自備工具參考：電算機、文具，其他不得攜入 試場。	二、專業性應檢須知 (六) 一般性自備工具參考：電算機、計時器及文具，其 他不得攜入試場。																	
9	試題名稱及編號：巧克力戚風蛋糕捲 (077-900302A) (四) 使用材料表 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項目</th> <th style="text-align: center;">材料名稱</th> <th style="text-align: center;">規</th> <th style="text-align: center;">格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">香草香料</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	12	香草香料	香草水、香草精、香草粉		試題名稱及編號：巧克力戚風蛋糕捲 (077-900302A) (四) 使用材料表 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項目</th> <th style="text-align: center;">材料名稱</th> <th style="text-align: center;">規</th> <th style="text-align: center;">格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">香草香料</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">香草水→香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	12	香草香料	香草水 →香草精、香草粉		
項目	材料名稱	規	格																
12	香草香料	香草水、香草精、香草粉																	
項目	材料名稱	規	格																
12	香草香料	香草水 →香草精、香草粉																	
10	試題名稱及編號：大理石蛋糕 (077-900302B) (四) 使用材料表 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項目</th> <th style="text-align: center;">材料名稱</th> <th style="text-align: center;">規</th> <th style="text-align: center;">格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">香草香料</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	10	香草香料	香草水、香草精、香草粉		試題名稱及編號：大理石蛋糕 (077-900302B) (四) 使用材料表 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項目</th> <th style="text-align: center;">材料名稱</th> <th style="text-align: center;">規</th> <th style="text-align: center;">格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">香草香料</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">香草水→香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	10	香草香料	香草水 →香草精、香草粉		
項目	材料名稱	規	格																
10	香草香料	香草水、香草精、香草粉																	
項目	材料名稱	規	格																
10	香草香料	香草水 →香草精、香草粉																	

11	試題名稱及編號：海綿蛋糕（077-900302C） (四) 使用材料表 <table border="1" data-bbox="405 280 1025 395"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	9	香草香料	香草水、香草精、香草粉		試題名稱及編號：海綿蛋糕（077-900302C） (四) 使用材料表 <table border="1" data-bbox="1211 280 1832 395"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	9	香草香料	香草水 、香草精、香草粉		
項目	材料名稱	規	格																
9	香草香料	香草水、香草精、香草粉																	
項目	材料名稱	規	格																
9	香草香料	香草水 、香草精、香草粉																	
12	試題名稱及編號：香草天使蛋糕（077-900302D） (四) 使用材料表 <table border="1" data-bbox="405 533 1025 647"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	7	香草香料	香草水、香草精、香草粉		試題名稱及編號：香草天使蛋糕（077-900302D） (四) 使用材料表 <table border="1" data-bbox="1211 533 1832 647"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	7	香草香料	香草水 、香草精、香草粉		
項目	材料名稱	規	格																
7	香草香料	香草水、香草精、香草粉																	
項目	材料名稱	規	格																
7	香草香料	香草水 、香草精、香草粉																	
13	試題名稱及編號：蒸烤雞蛋牛奶布丁（077-900302E） (四) 使用材料表 <table border="1" data-bbox="405 788 1025 903"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	4	香草香料	香草水、香草精、香草粉		試題名稱及編號：蒸烤雞蛋牛奶布丁（077-900302E） (四) 使用材料表 <table border="1" data-bbox="1211 788 1832 903"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	4	香草香料	香草水 、香草精、香草粉		
項目	材料名稱	規	格																
4	香草香料	香草水、香草精、香草粉																	
項目	材料名稱	規	格																
4	香草香料	香草水 、香草精、香草粉																	
14	試題名稱及編號：泡芙(奶油空心餅)（077-900302F） (三) 特別規定： 1. 使用平口（圓口）花嘴成形。	試題名稱及編號：泡芙(奶油空心餅)（077-900302F） (三) 特別規定： 1. 使用平口 （圓口） 花嘴成形。																	
15	試題名稱及編號：檸檬布丁派（077-900302G） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="450 1241 981 1356"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	9	新鮮檸檬汁			試題名稱及編號：檸檬布丁派（077-900302G） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1279 1241 1809 1356"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規</th> <th>格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	9	新鮮檸檬汁			
項目	材料名稱	規	格																
9	新鮮檸檬汁																		
項目	材料名稱	規	格																
9	新鮮檸檬汁																		