

技術士技能檢定「烘焙食品」職類丙級麵包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	<p>一、 一般性應檢須知</p> <p>(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。</p>	<p>一、 一般性應檢須知</p> <p>(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。</p>																															
3	<p>二、 專業性應檢須知</p> <p>(六)一般性自備工具參考：電算機、文具，其他不得攜入試場。</p>	<p>二、 專業性應檢須知</p> <p>(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。</p>																															
14	<p>試題名稱及編號：紅豆甜麵包（077-900301F）</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>麵粉</td> <td>高筋、低筋</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>紅豆餡</td> <td>帶皮紅豆餡</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>砂糖</td> <td>細砂糖</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>雞蛋</td> <td>新鮮蛋、液體蛋</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規 格	1	麵粉	高筋、低筋	2	紅豆餡	帶皮紅豆餡	3	砂糖	細砂糖	4	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋	<p>試題名稱及編號：紅豆甜麵包（077-900301F）</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>麵粉</td> <td>高筋、低筋</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>紅豆粒餡</td> <td>整粒紅豆製作</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>砂糖</td> <td>細砂糖</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>雞蛋</td> <td>新鮮蛋、液體蛋</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規 格	1	麵粉	高筋、低筋	2	紅豆粒餡	整粒紅豆製作	3	砂糖	細砂糖	4	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋	
項目	材料名稱	規 格																															
1	麵粉	高筋、低筋																															
2	紅豆餡	帶皮紅豆餡																															
3	砂糖	細砂糖																															
4	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋																															
項目	材料名稱	規 格																															
1	麵粉	高筋、低筋																															
2	紅豆粒餡	整粒紅豆製作																															
3	砂糖	細砂糖																															
4	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋																															

		5	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油			5	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油		
		6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉			6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉		
		7	奶粉	全脂或脫脂			7	奶粉	全脂或脫脂		
		8	鹽	精鹽			8	鹽	精鹽		
		9	改良劑				9	改良劑			