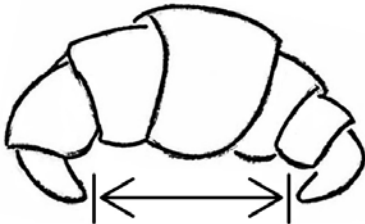


## 技術士技能檢定「烘焙食品」職類乙級術科參考資料修正對照表

(※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>													
4	<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>三、 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：墨西哥麵包（077-900201C）</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">項目</th> <th style="width: 30%;">材料名稱</th> <th style="width: 60%;">規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td>香草香料</td> <td>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	<p>試題名稱及編號：墨西哥麵包（077-900201C）</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">項目</th> <th style="width: 30%;">材料名稱</th> <th style="width: 60%;">規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規 格	12	香草香料	<del>香草水</del> 、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	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉													

15-16	<p>試題名稱及編號：半月型牛角麵包 (077-900201D)</p> <p>(三) 特別規定：</p> <p>1. 本試題請監評人員評核應檢人整形後、最後發酵前麵糰重量，並蓋確認章。</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="468 421 1016 539"> <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</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	1	麵粉	高筋	<p>試題名稱及編號：半月型牛角麵包 (077-900201D)</p> <p>(三) 特別規定：</p> <p>1. 應檢人整形後、最後發酵前麵糰重量，須經監評人員評核並蓋確認章。</p> <p>圖例說明：</p>  <p>兩角內側測量距離</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="1279 798 1827 914"> <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> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	1	麵粉	高筋、低筋	
項 目	材料名稱	規 格													
1	麵粉	高筋													
項 目	材料名稱	規 格													
1	麵粉	高筋、低筋													
23	<p>試題名稱及編號：三辮丹麥土司 (077-900201J)</p> <p>(三) 特別規定：</p> <p>2. 本試題請監評人員評核考生整形後，最後發酵前麵糰重量並蓋確認章。</p>	<p>試題名稱及編號：三辮丹麥土司 (077-900201J)</p> <p>(三) 特別規定：</p> <p>2. 應檢人整形後，最後發酵前麵糰重量須經監評人員評核並蓋確認章。</p>													
25	<p>試題名稱及編號：玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (077-900202A)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="365 1289 1061 1409"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td>香草香料</td> <td>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	<p>試題名稱及編號：玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (077-900202A)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="1176 1289 1872 1409"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	12	香草香料	<del>香草水</del> 、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	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉													

27	試題名稱及編號：巧克力海綿屋頂蛋糕(077-900202B) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="367 261 1061 379"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>16</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	16	香草香料	香草水、香草精、香草粉	試題名稱及編號：巧克力海綿屋頂蛋糕(077-900202B) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1178 261 1872 379"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>16</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	16	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉	
項 目	材料名稱	規 格													
16	香草香料	香草水、香草精、香草粉													
項 目	材料名稱	規 格													
16	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉													
28	試題名稱及編號：水浴蒸烤乳酪蛋糕(077-900202C) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="394 488 1016 606"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	10	新鮮檸檬汁		試題名稱及編號：水浴蒸烤乳酪蛋糕(077-900202C) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1214 488 1836 606"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td><del>新鮮</del>檸檬汁</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	10	<del>新鮮</del> 檸檬汁		
項 目	材料名稱	規 格													
10	新鮮檸檬汁														
項 目	材料名稱	規 格													
10	<del>新鮮</del> 檸檬汁														
30-31	試題名稱及編號：棋格雙色蛋糕(077-900202D) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="376 715 1034 833"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	14	香草香料	香草水、香草精、香草粉	試題名稱及編號：棋格雙色蛋糕(077-900202D) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1196 715 1854 833"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	14	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉	
項 目	材料名稱	規 格													
14	香草香料	香草水、香草精、香草粉													
項 目	材料名稱	規 格													
14	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉													
33	試題名稱及編號：虎皮戚風蛋糕捲(077-900202F) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="353 944 1070 1059"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	11	香草香料	香草水、香草精、香草粉	試題名稱及編號：虎皮戚風蛋糕捲(077-900202F) (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1169 944 1886 1059"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材料名稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材料名稱	規 格	11	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉	
項 目	材料名稱	規 格													
11	香草香料	香草水、香草精、香草粉													
項 目	材料名稱	規 格													
11	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉													

34-35

試題名稱及編號：裝飾海綿蛋糕(077-900202G).

1. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 3 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。
2. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 4 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。
3. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 5 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。

(三) 特別規定：

2. 披覆翻糖前，以奶油霜飾夾心及抹面，翻糖、杏仁膏、奶油霜飾（用量不得超過 300 公克）、融化黑色巧克力等由承辦單位提供。
4. 以 100 公克杏仁膏製作粉紅色十瓣玫瑰花（不含花心）2 朵及綠色葉子 4 片以上（玫瑰花每朵至少 20 公克以上）。

(四) 使用材料表：

項 目	材料名稱	規 格
11	杏仁膏	捏塑用
16	香草香料	香草水、香草精、香草粉
17	色素	紅色、黃色、藍色、綠色

試題名稱及編號：裝飾海綿蛋糕 (077-900202G)

1. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 3 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。
2. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 4 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。
3. 製作每個麵糊 310 克，直徑 8 吋海綿蛋糕 5 個，取其中二個組合，以披覆用翻糖及杏仁膏裝飾成一個蛋糕。

(三) 特別規定：

2. 披覆翻糖前，以奶油霜飾夾心及抹面，翻糖、杏仁膏、奶油霜飾（用量不得超過 300 公克）、融化黑色巧克力等由承辦單位提供。
4. 以 100 公克捏塑用翻糖製作粉紅色十瓣玫瑰花（不含花心）2 朵及綠色葉子 4 片以上（玫瑰花每朵至少 20 公克以上）。

(四) 使用材料表：

項 目	材料名稱	規 格
11	翻糖	捏塑用
16	香草香料	香草水、香草精、香草粉
17	色素	紅色、黃色、藍色、綠色

36	試題名稱及編號：巧克力慕斯（077-900202H） (三) 特別規定： 4. 製作巧克力圍邊 20 片以上，每片寬 3±0.5 公分，高 6±0.5 公分，否則以零分計。	試題名稱及編號：巧克力慕斯（077-900202H） (三) 特別規定： 4. 製作巧克力圍邊 20 片以上，每片寬 3±0.5 公分，高 6±0.5 公分(單色片為黑色，雙色片須有黑白二色)，否則以零分計。																			
39	試題名稱及編號：蘋果塔（077-900202I） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="365 528 1061 699"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	9	新鮮檸檬汁		13	香草香料	香草水、香草精、香草粉	試題名稱及編號：蘋果塔（077-900202I） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1176 528 1872 699"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	9	新鮮檸檬汁		13	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉	
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
9	新鮮檸檬汁																				
13	香草香料	香草水、香草精、香草粉																			
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
9	新鮮檸檬汁																				
13	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉																			
40	試題名稱及編號：雙皮核桃塔（077-900202J） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="394 810 1016 927"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	11	新鮮檸檬汁		試題名稱及編號：雙皮核桃塔（077-900202J） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1211 810 1834 927"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	11	新鮮檸檬汁								
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
11	新鮮檸檬汁																				
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
11	新鮮檸檬汁																				
42	試題名稱及編號：三層式乳酪慕斯（077-900202K） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="394 1037 1016 1153"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	12	新鮮檸檬汁		試題名稱及編號：三層式乳酪慕斯（077-900202K） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1211 1037 1834 1153"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td>新鮮檸檬汁</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	12	新鮮檸檬汁								
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
12	新鮮檸檬汁																				
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
12	新鮮檸檬汁																				
47	試題名稱及編號：小藍莓慕斯（077-900202N） (四) 使用材料表：	試題名稱及編號：小藍莓慕斯（077-900202N） (四) 使用材料表： <table border="1" data-bbox="1211 1262 1834 1378"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13</td> <td>糖粉</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	13	糖粉														
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
13	糖粉																				

48	<p>試題名稱及編號：巧克力披覆甜餅乾（077－900203A）</p> <p>(三) 特別規定：</p> <p>3. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。</p>	<p>試題名稱及編號：巧克力披覆甜餅乾（077－900203A）</p> <p>(三) 特別規定：</p> <p>3. 餅乾成形前之麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。</p>	
----	---	---	--

<p>49</p>	<p>試題名稱及編號：長條狀鬆餅（077-900203B）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.限用 1.6 公斤麵糰（含裹入用油）（不得另加損耗），製作生餅片長 <math>7\pm 0.1</math> 公分、寬 <math>3.5\pm 0.1</math> 公分、厚 <math>0.4\pm 0.1</math> 公分之長條狀鬆餅 70 片。</li> <li>2.限用 1.5 公斤麵糰（含裹入用油）（不得另加損耗），製作生餅片長 <math>7\pm 0.1</math> 公分、寬 <math>3.5\pm 0.1</math> 公分、厚 <math>0.4\pm 0.1</math> 公分之長條狀鬆餅 60 片。</li> <li>3.限用 1.4 公斤麵糰（含裹入用油）（不得另加損耗），製作生餅片長 <math>7\pm 0.1</math> 公分、寬 <math>3.5\pm 0.1</math> 公分、厚 <math>0.4\pm 0.1</math> 公分之長條狀鬆餅 50 片。</li> </ol> <p>(三) 特別規定：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.未裹油麵糰：裹入用油 = 100:40。</li> <li>2.裹油前監評人員需先確認麵糰及裹入用油重量並蓋確認章。</li> <li>3.表面須穿孔或割線。</li> </ol>	<p>試題名稱及編號：長條狀鬆餅（077-900203B）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.限用 1.6 公斤麵糰（含裹入用油）（不得另加損耗），製作生餅片長 <math>7\pm 0.1</math> 公分、寬 <math>3.5\pm 0.1</math> 公分、厚 <math>0.4\pm 0.1</math> 公分之長條狀鬆餅 120 片，取其中 100 片繳交評審。</li> <li>2.限用 1.5 公斤麵糰（含裹入用油）（不得另加損耗），製作生餅片長 <math>7\pm 0.1</math> 公分、寬 <math>3.5\pm 0.1</math> 公分、厚 <math>0.4\pm 0.1</math> 公分之長條狀鬆餅 110 片，取其中 90 片繳交評審。</li> <li>3.限用 1.4 公斤麵糰（含裹入用油）（不得另加損耗），製作生餅片長 <math>7\pm 0.1</math> 公分、寬 <math>3.5\pm 0.1</math> 公分、厚 <math>0.4\pm 0.1</math> 公分之長條狀鬆餅 100 片，取其中 80 片繳交評審。</li> </ol> <p>(三) 特別規定：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.未裹油麵糰：裹入用油 = 100:40。</li> <li>2.應檢人裹油前麵糰及裹入用油重量須經監評人員評並蓋確認章。</li> <li>3.成形前麵皮厚度為 <math>0.4\pm 0.1</math> 公分，需經監評人員蓋確認章。</li> <li>4.表面須穿孔或割線。</li> </ol>	
-----------	---	---	--

<p>試題名稱及編號：果醬夾心蛋糕餅（077-900203C）</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 限用 1.4 公斤海綿蛋糕麵糊（不得另加損耗），製作成品直徑 7±1 公分圓形蛋糕餅 100 片。取其中 60 片，製作 30 套以果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬=1：1.0。</li><li>2. 限用 1.2 公斤海綿蛋糕麵糊（不得另加損耗），製作成品直徑 7±1 公分圓形蛋糕餅 90 片。取其中 50 片，製作 25 套果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬=1：0.9。</li><li>3. 限用 1.0 公斤海綿蛋糕麵糊（不得另加損耗），製作成品直徑 7±1 公分圓形蛋糕餅 80 片。取其中 40 片，製作 20 套果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬=1：0.8。</li></ol> <p>(三) 特別規定：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 果醬由承辦單位準備，監評人員需注意軟硬適中。</li><li>2. 蛋糕餅表面須撒糖粉烤焙。</li><li>3. 夾心前蛋糕餅需經監評人員取 20 片稱重、確認果醬用量，紀錄並蓋確認章。</li></ol>	<p>試題名稱及編號：果醬夾心蛋糕餅（077-900203C）</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 限用 1.4 公斤海綿蛋糕麵糊（不得另加損耗），製作成品直徑 7±0.5 公分圓形蛋糕餅 100 片。取其中 60 片，製作 30 套以果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬=1：1.0。</li><li>2. 限用 1.2 公斤海綿蛋糕麵糊（不得另加損耗），製作成品直徑 7±0.5 公分圓形蛋糕餅 90 片。取其中 50 片，製作 25 套果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬=1：0.9。</li><li>3. 限用 1.0 公斤海綿蛋糕麵糊（不得另加損耗），製作成品直徑 7±0.5 公分圓形蛋糕餅 80 片。取其中 40 片，製作 20 套果醬夾心蛋糕餅，其中 10 套全面披覆巧克力，蛋糕餅重：果醬=1：0.8。</li></ol> <p>(三) 特別規定：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 果醬由承辦單位準備，監評人員需注意軟硬適中。</li><li>2. 蛋糕麵糊直接擠壓在以筆做記號的紙上，衛生品質項以零分計。</li><li>3. 蛋糕餅表面須撒糖粉烤焙。</li></ol>	
---	---	--



	<p>4. 蛋糕餅成品高度未達 1 公分以上，以不良品計。</p> <p>5. 成品有下列情形之一者，以不良品計：蛋糕餅表面未灑糖粉烤焙、夾心後成品高度未達 2 公分以上、成品直徑不在規範範圍內、巧克力披覆面積小於 90%或披覆巧克力未凝固或脫落、巧克力外觀呈結塊、明顯砂粒狀。</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="367 596 1048 715"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	8	香草香料	香草水、香草精、香草粉	<p>4. 夾心前蛋糕餅需經監評人員取 20 片稱重、確認果醬用量，紀錄並蓋確認章。</p> <p>5. 蛋糕餅成品高度未達 1 公分以上，以不良品計。成品有下列情形之一者，以不良品計：蛋糕餅表面未灑糖粉烤焙、夾心後成品高度未達 2 公分以上、成品直徑不在規範範圍內、<del>烘焙後成品經修剪</del>、巧克力披覆面積小於 90%或披覆巧克力未凝固或脫落、巧克力外觀呈結塊、明顯砂粒狀。</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="1182 651 1863 769"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	8	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉							
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
8	香草香料	香草水、香草精、香草粉																			
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
8	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉																			
53-54	<p>試題名稱及編號：裝飾薑餅 (077-900203D)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="358 874 1048 1046"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6</td> <td>代可可脂巧克力</td> <td>白色、黑色，非調溫型</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>動物膠</td> <td>粉狀或片狀</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	6	代可可脂巧克力	白色、黑色，非調溫型	14	動物膠	粉狀或片狀	<p>試題名稱及編號：裝飾薑餅 (077-900203D)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="1164 874 1886 1046"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6</td> <td><del>代可可脂巧克力</del></td> <td><del>白色、黑色、非調溫型</del></td> </tr> <tr> <td>14</td> <td><del>動物膠</del></td> <td><del>粉狀或片狀</del></td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	6	<del>代可可脂巧克力</del>	<del>白色、黑色、非調溫型</del>	14	<del>動物膠</del>	<del>粉狀或片狀</del>	
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
6	代可可脂巧克力	白色、黑色，非調溫型																			
14	動物膠	粉狀或片狀																			
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
6	<del>代可可脂巧克力</del>	<del>白色、黑色、非調溫型</del>																			
14	<del>動物膠</del>	<del>粉狀或片狀</del>																			
55	<p>試題名稱及編號：雙色冰箱小西餅 (077-900203E)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="376 1209 1057 1326"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>香草香料</td> <td>香草水、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	8	香草香料	香草水、香草精、香草粉	<p>試題名稱及編號：雙色冰箱小西餅 (077-900203E)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <table border="1" data-bbox="1182 1209 1863 1326"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>材 料 名 稱</th> <th>規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>香草香料</td> <td><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	材 料 名 稱	規 格	8	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉							
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
8	香草香料	香草水、香草精、香草粉																			
項 目	材 料 名 稱	規 格																			
8	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉																			

58	裝飾奶油小西餅 (077-900203G)			裝飾奶油小西餅 (077-900203G)			
	(四) 使用材料表：			(四) 使用材料表：			
	項目	材料名稱	規 格	項目	材料名稱	規 格	
11	香草香料	香草水、香草精、香草粉	11	香草香料	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉		