

## 技術士技能檢定「烘焙食品」職類丙級餅乾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>																	
10	<p>試題名稱及編號：葡萄乾燕麥紅糖小西餅(077-900303B)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <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;">9</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	9	香草香料	香草水、香草精、香草粉		<p>試題名稱及編號：葡萄乾燕麥紅糖小西餅(077-900303B)</p> <p>(四) 使用材料表：</p> <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;">9</td> <td style="text-align: center;">香草香料</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><del>香草水</del>、香草精、香草粉</td> </tr> </tbody> </table>	項目	材料名稱	規	格	9	香草香料	<del>香草水</del> 、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	<del>香草水</del> 、香草精、香草粉																	
11	<p>試題名稱及編號：調味小餅乾(077-900303C)</p> <p>1. 限用 1.6 公斤蘇打餅乾麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 3±0.5 公分正方形、厚 0.25±0.05 公分之調味小</p>	<p>試題名稱及編號：調味小餅乾(077-900303C)</p> <p>1. 限用 1.6 公斤蘇打餅乾麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 3±0.2 公分正方形、厚 0.25±0.05 公分之調味小</p>																	

餅乾 150 片，取其中 130 片作為評分用。

2. 限用 1.5 公斤蘇打餅乾麵團（不得另加損耗），製作麵皮  $3\pm 0.5$  公分正方形、厚  $0.25\pm 0.05$  公分之調味小餅乾 140 片，取其中 120 片作為評分用。
3. 限用 1.4 公斤蘇打餅乾麵糰（不得另加損耗），製作麵皮  $3\pm 0.5$  公分正方形、厚  $0.25\pm 0.05$  公分之調味小餅乾 130 片，取其中 110 片作為評分用。

(三) 特別規定：

1. 鹹調味料由承辦單位準備。
2. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
3. 監評人員須抽測應檢人成形後麵皮厚度並紀錄之。
4. 剩餘麵糰與多餘成品需與試題規定數量成品同時繳交。
5. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。

(四) 使用材料表：

項目	材料名稱	規	格
6	鹹調味料		

餅乾 150 片，取其中 130 片作為評分用。

2. 限用 1.5 公斤蘇打餅乾麵團（不得另加損耗），製作麵皮  $3\pm 0.2$  公分正方形、厚  $0.25\pm 0.05$  公分之調味小餅乾 140 片，取其中 120 片作為評分用。
3. 限用 1.4 公斤蘇打餅乾麵糰（不得另加損耗），製作麵皮  $3\pm 0.2$  公分正方形、厚  $0.25\pm 0.05$  公分之調味小餅乾 130 片，取其中 110 片作為評分用。

(三) 特別規定：

1. 鹹調味料由承辦單位準備。
2. 麵糰配方中糖及油脂用量分別為麵粉用量之 5% 及 15% 以下。
3. 膨脹劑限用酵母及小蘇打。
4. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
5. 監評人員須抽測應檢人成形後麵皮厚度並紀錄之。
6. 剩餘麵糰與多餘成品需與試題規定數量成品同時繳交。
7. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。

(四) 使用材料表：

