

新竹縣 106 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

食品職群(烘焙)術科材料及器具單

一、材料單

A 組：香草天使蛋糕(製作每個麵糊 550g*2 個-(直徑 8 吋空心))

材料名稱	材料名稱
雞蛋 (蛋白液)	鹽
細砂糖	塔塔粉
低筋麵粉	香草粉
	玉米粉

B 組：巧克力戚風蛋糕捲

(製作麵糊重 1800g，成品先捲後切成 2 條，每條長 30+-1 公分)

材料名稱	材料名稱
可可粉	雞蛋
低筋麵粉	(蛋黃液、蛋白液)
小蘇打	細砂糖
泡打粉	沙拉油
塔塔粉	鹽

C 組：蒸烤雞蛋牛奶布丁

(製作 10 個，布丁餡液 90+-10c.c，焦糖每個約 5g)

材料名稱	材料名稱
雞蛋	細砂糖
鮮奶	香草粉

D 組：奶油空心餅(泡芙)

(麵糊 700g 製作 18 個奶油空心餅，製作 550g 奶油布丁餡)

材料名稱	材料名稱
奶油	鮮奶
蛋	砂糖
鹽	玉米粉
中筋麵粉	
低筋麵粉	

※備註：

- 1.材料會分類放置於公共區由考生依各自之配方表自行秤取所需之使用量。

二、器具單

器具名稱	規 格	數 量	器具名稱	規 格	數 量
攪拌機		1 台	平烤盤	46*72cm，深約 3cm	2 個
攪拌缸		2 個	涼(網)架	46*72cm， 43.5*65cm	各 1
球狀攪拌器		1 組	量杯	240c.c	1 個
鈎狀攪拌器		1 組	量杯	1000c.c	1 個
槳狀攪拌器		2 組	量匙	內含 1T、1t、1/2t、1/4t	1 組
打蛋器		1 支	湯匙/叉子		各 1 支
打蛋盆		2 個	不銹鋼盤		4 個
塑膠硬刮板		1 支	馬口碗		4 台
塑膠軟刮板		1 支	電子秤		1 台
橡皮刮刀		1 支	瓦斯爐		1 組
圓形空心烤模	8 吋， 香草天使蛋糕專用	2 個	鐵尺	60cm	1 支
桿麵棍		2 支	耐熱手套		1 組
耐熱布丁杯	塑膠	10 個	鋸齒刀		1 支
麵粉篩		1 個	白毛巾	正方形	2 條
抹刀		1 把	黃毛巾	正方形	2 條
烤箱		1 座	垃圾桶		1 個

※考生自備工具及服裝要求：

1. 工作服（白色圍裙、白色廚師帽）。
2. 廚房紙巾。
3. 礦泉水。
4. 請著國中制服(或運動服)及長褲以利參加測試；鞋子需為包鞋，內需穿著襪子，具止滑作用以維安全。
5. 指甲請先行修剪並維持清潔，勿過長或藏垢有不潔之情形。
6. 請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。