

【丙級中式麵食 製作報告表】

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_發糕\_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱 | %   | 重量(g) | 製作方法 |
|------|-----|-------|------|
| 低粉   | 100 |       |      |
| 細砂糖  | 70  |       |      |
| 發粉   | 5   |       |      |
| 水    | 100 |       |      |
| 合計   |     |       |      |

【丙級中式麵食 製作報告表】

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_黑糖糕\_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱 | %   | 重量(g) | 製作方法 |
|------|-----|-------|------|
| 紅糖   | 100 |       |      |
| 水    | 120 |       |      |
| 低粉   | 100 |       |      |
| 樹薯粉  | 50  |       |      |
| 泡打粉  | 7   |       |      |
| 熟白芝麻 | 適量  |       |      |
| 合計   |     |       |      |

**【丙級中式麵食 製作報告表】**

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_ 馬拉糕 \_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱   | %   | 重量(g) | 製作方法 |
|--------|-----|-------|------|
| 低粉     | 100 |       |      |
| 發粉 B.P | 3   |       |      |
| 小蘇打    | 1   |       |      |
| 細砂糖    | 100 |       |      |
| 蛋      | 140 |       |      |
| 奶水     | 25  |       |      |
| 沙拉油    | 10  |       |      |
| 合計     |     |       |      |

**【丙級中式麵食 製作報告表】**

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_ 蒸蛋糕 \_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱 | %   | 重量(g) | 製作方法 |
|------|-----|-------|------|
| 蛋白   | 100 |       |      |
| 細砂糖  | 100 |       |      |
| 蛋黃   | 50  |       |      |
| 泡打粉  | 1   |       |      |
| 低粉   | 100 |       |      |
| 奶粉   | 3   |       |      |
| 水    | 10  |       |      |
| 沙拉油  | 10  |       |      |
| 合計   |     |       |      |

**【丙級中式麵食 製作報告表】**

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_ 饅頭 \_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱 | %   | 重量(g) | 製作方法 |
|------|-----|-------|------|
| 水    | 50  |       |      |
| 酵母   | 2   |       |      |
| 中粉   | 100 |       |      |
| 細砂糖  | 5   |       |      |
| 泡打粉  | 1   |       |      |
| 白油   | 2   |       |      |
| 合計   |     |       |      |

**【丙級中式麵食 製作報告表】**

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_ 三角豆沙包 \_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱 | %   | 重量(g) | 製作方法 |
|------|-----|-------|------|
| 麵糰   | 水   | 50    |      |
|      | 酵母  | 2     |      |
|      | 中粉  | 100   |      |
|      | 細砂糖 | 10    |      |
|      | 泡打粉 | 1     |      |
|      | 白油  | 2     |      |
|      | 合計  |       |      |
| 餡料   | 紅豆沙 |       |      |
|      | 合計  |       |      |

**【丙級中式麵食 製作報告表】**

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_ 菜肉包 \_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱   |       | %   | 重量(g) | 製作方法 |
|--------|-------|-----|-------|------|
| 麵<br>糰 | 水     | 50  |       |      |
|        | 酵母    | 2   |       |      |
|        | 中粉    | 100 |       |      |
|        | 細砂糖   | 5   |       |      |
|        | 泡打粉   | 1   |       |      |
|        | 白油    | 2   |       |      |
|        | 合計    |     |       |      |
| 餡<br>料 | 豬絞肉   | 100 |       |      |
|        | 鹽     | 1   |       |      |
|        | 醬油    | 4   |       |      |
|        | 砂糖    | 3   |       |      |
|        | 香油    | 5   |       |      |
|        | 味精    | 1   |       |      |
|        | 青蔥    | 20  |       |      |
|        | 脫水高麗菜 | 100 |       |      |
| 合計     |       |     |       |      |

**【丙級中式麵食 製作報告表】**

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_ 雙色饅頭 \_\_\_\_\_ 製作條件：\_\_\_\_\_

| 原料名稱 |     | % | 重量(g) | 製作方法 |
|------|-----|---|-------|------|
| 水    | 50  |   |       |      |
| 酵母   | 2   |   |       |      |
| 中粉   | 100 |   |       |      |
| 細砂糖  | 10  |   |       |      |
| 泡打粉  | 1   |   |       |      |
| 白油   | 2   |   |       |      |
| 焦糖色  | 1   |   |       |      |
| 合計   |     |   |       |      |

