

** 中麵丙檢應考注意事項 **

應考前需知

1. 准考證
2. 術科測試通知單
3. 身分證 (有照片之證件)
4. 圍裙及網帽 (以白色乾淨為宜)
5. 術科測試配方報告表 (小計及合計→先計算)
6. 文具用品(藍或黑筆、立可白、計算機)
7. 穿著制服搭皮鞋
8. 計時器(亦可不需帶，考場前方及中間都有時鐘)
9. 長髮者，請綁起來
10. 勿帶耳環、手錶、首飾、項鍊等物品
11. 上午場：於 7:30 前準時報到
下午場：於 11:00 前準時報到(先吃午餐)
* 依監評人員指示進入考場
12. 製作流程請熟記

發酵類

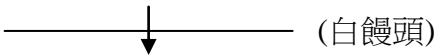
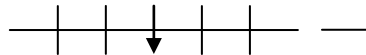
* 共通點：

1. 所需材料務必秤量正確 (逐項點齊、重量符合)
2. 麵糰攪拌至光滑 (壓延次數就少)
3. 壓延後麵帶越接近長方形，越好整型 (已變形者，請重新壓延)
4. 分割時：a. 麵糰接合處朝下 b. 劃假刀時，先對半切，**確認數量**再下刀(勿將光滑面破壞，請先想像) c. 分割完麵糰，請依序排好，再次確認數量

如：12 個 (共切 11 刀)



14 個 (先秤總麵糰重÷14=一個麵糰重，切二糰出來，再切 11 刀)

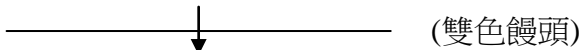
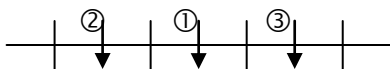


(白饅頭)



(三角豆沙包、菜肉包)

16 個 (共切 15 刀)



(雙色饅頭)

5. 麵糰放在蒸籠紙上，稍整型，勿東倒西歪
6. 發酵時，麵糰取好距離，勿相黏或變形 (二側微凸，即可入蒸籠)
7. 煮半鍋蒸籠水即可，蒸時必先擦拭鍋蓋

A. 白饅頭

1. 火侯：直火(10~11 點鐘)13~15 分
2. 麵帶抹水請適量，否則切口處不易密合

B. 三角豆沙包

1. 麵糰切麵處向下壓，桿成圓形
2. 豆沙餡請先等分好，稍滾圓 (戳長條分割)
3. 等分三角(120°)，以指腹捏合出形狀(捏緊且尖端約 1cm，才不易開口及紋路消失)
4. 火侯：直火(10~11 點鐘)15 分

C. 菜肉包

1. 麵糰切麵處向下壓，桿成圓形
2. 肉餡請先等分好(務必分餡，避免大小不一)(高麗菜於包餡前混入拌勻，太早拌會出水)
3. 皮可先擀大(灑薄粉，怕互黏)，勿擀太大，怕底部會破或上部太厚
4. 包餡時，接口處勿沾到肉汁(收口黏不起來，開口笑)，請摺出 6 道以上摺紋
5. 火候：直火(10~11 點鐘)15 分

D. 雙色饅頭

1. 黑麵糰請加焦糖色素 2ml(深色)、焦糖香料 2~3 滴(淺色)
2. 壓延時，務必大小一致，再互相重疊(勿擀太薄，外觀不佳)
3. 麵帶抹水(二層)請適量，否則切口處不易密合
4. 火候：直火(10~11 點鐘)15 分

發粉類

* 共通點：

1. 若有剩餘麵糊需繳回(請先秤最少量)

A. 蒸蛋糕

1. 蛋白打發至乾性發泡(尖峰 11~12 點鐘方向)
2. 加入蛋黃後，每項材料拌打 5 秒鐘(2 速)，拿至桌上以橡皮刮刀快速拌勻，麵糊呈濃稠狀(勿消泡)
3. 火候：小小火(1~2 圈火苗，注意勿熄火)35 分 (*留意是否有大量蒸氣冒出)

B. 馬拉糕

1. 分次材料攪拌時間，請注意(攪拌太久，無蚯蚓洞)
2. 火候：大火(9 點鐘)30~35 分 (*留意是否有大量蒸氣冒出)(模型勿靠蒸籠壁太近，易有燒焦現象)

C. 黑糖糕

1. 加入麵粉攪拌勿太久(成品易裂，但不能有乾粉粒沒拌勻)
2. 成品趁熱均勻灑上白芝麻(若有裂口，也請用手掌心輕壓修飾)
3. 火候：直火(11 點鐘)30~35 分 (*留意是否有大量蒸氣冒出)

D. 發糕

1. 麵糊攪拌均勻，勿有乾粉
2. 模型勿靠蒸籠壁太近，易有燒焦現象
3. 火候：大火(9 點鐘)30 分 (*留意是否有大量蒸氣冒出)
4. 成品有 3 瓣以上自然裂口