

臺中市私立玉山高級中學

102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫 【102-1-1 特級麵點師自編教材】

中式麵食課程



作者

餐飲管理科：蔡娜瑜老師、印桂英老師

指導教授

台灣首府大學餐飲管理系：龔靜宜老師

中華民國 103 年 06 月

特級麵點師：中式麵食教案

單元名稱	老婆餅	班級	餐飲科二年級	人數	50 人
演示教師	蔡娜瑜師	節數	共 90 分鐘		
教材來源	< <u>中式麵食食品加工 酥糕漿皮</u> > <u>宥辰</u> 出版社				
參考書目或參考網站	參考書目： <u>中式麵食食品加工 酥糕漿皮</u> -- <u>宥辰</u> 出版社				
課程目標	一、認知方面 1. 器材的說明及使用。 2. 材料的認識及製作。 3. 烘焙的製作與流程。 4. 衛生項目扣分標準。 二、技能方面 1. 常用秤量單位的換算：公克、公斤、磅。 2. 烘焙度量衡器具使用：量杯、量尺、彈簧秤、電子秤。 3. 烘焙百分比的計算，實際百分比的比較。 4. 配方的運算。 5. 油、酥皮的製作。 三、情意方面 1. 了解原料上的配方百分比的比例。 2. 達到產品外觀品質：包括型式、體積、顏色、烤焙均勻度。 3. 注重產品內部品質的組織質地風味及口感。				
學生學習前的先備條件	穿著標準廚師服，清點器具，材料。				
教學方法	術科實際操作：各組觀摩比較法。				
評量方法	老婆餅，成品完成後合格及不合格的評比。				
教學資源	烘焙教室所有設施及設備。				

教學目標	教學活動	教學資源	時間	評量
訓練同學了解烘焙百分比的計算及器具的使用，麵團操作過程及衛生的重要觀念，進而取得中式麵食加工酥糕漿皮技術士證照。	示範題組： 老婆餅 原料呈現： 中筋麵粉、低筋麵粉、酥油、砂糖		20 分	原料的認識
	活動一：器材跟器具的認識。 桿麵棍、量杯、烤箱、發酵箱、耐熱手套、電子秤、軟式刮板、橡皮刮刀、切麵刀、烤盤、成品架、攪拌缸攪拌機、勾狀攪拌器	烘焙教室 器具、機器設備		器具的認識與使用的方法
	活動二：老婆餅製作方法。 1. 配方的計算 2. 原料秤重 3. 檢視材料 4. 攪拌：油皮以直接法操作 拾起階段→捲起階段→接近擴張 油酥：以直接法拌成糰 5. 鬆弛：分割→油皮包油酥→二次桿捲 6. 餡料：分割 7. 整形：一切為二 →包餡 →排盤	老婆餅 所有材料	30 分	計算出每個原料的百分比 正確的使用電子秤 正確使用攪拌器、攪拌機
	8. 烤焙：溫度 200/180 度 C 25 分鐘 9. 出爐，產品		30 分	烤焙 時間判斷 判斷產品內部組織大小、顏色、口感、風味
	10. 環境清潔		10 分	善後清潔

單元名稱	蒜蓉酥	班級	餐飲科二年級	人數	50 人
演示教師	蔡娜瑜師	節數	共 90 分鐘		
教材來源	< <u>中式麵食食品加工 酥糕漿皮</u> > <u>宥辰</u> 出版社				
參考書目或參考網站	參考網站： 參考書目： <u>中式麵食食品加工 酥糕漿皮</u> -- <u>宥辰</u> 出版社				
課程目標	一、認知方面 1. 器材的說明及使用。 2. 材料的認識及製作。 3. 烘焙的製作與流程。 4. 衛生項目扣分標準。 二、技能方面 1. 常用秤量單位的換算:公克、公斤、磅。 2. 烘焙度量衡器具使用:量杯、量尺、彈簧秤、電子秤。 3. 烘焙百分比的計算，實際百分比的比較。 4. 配方的運算。 5. 油、酥皮的製作。 三、情意方面 1. 了解原料上的配方百分比的比例。 2. 達到產品外觀品質:包括型式、體積、顏色、烤焙均勻度。 3. 注重產品內部品質的組織質地風味及口感。				
學生學習前的先備條件	穿著標準廚師服，清點器具，材料。				
教學方法	術科實際操作：各組觀摩比較法。				
評量方法	蒜蓉酥，成品完成後合格及不合格的評比。				
教學資源	烘焙教室所有設施及設備。				

教學目標	教學活動	教學資源	時間	評量
訓練同學了解烘焙百分比的計算及器具的使用，麵團操作過程及衛生的重要觀念進而取得中式麵食加工酥糕漿皮技術士證照。	示範題組： 蒜蓉酥 原料呈現： 中筋麵粉、低筋麵粉、酥油、砂糖		20 分	原料的認識
	活動一：器材跟器具的認識。 桿麵棍、量杯、烤箱、發酵箱、耐熱手套、電子秤、軟式刮板、橡皮刮刀、切麵刀、烤盤、成品架、攪拌缸攪拌機、勾狀攪拌器	烘焙教室 器具、機器設備		器具的認識與使用的方法
	活動二：蒜蓉酥製作方法。 1. 配方的計算 2. 原料秤重 3. 檢視材料 4. 攪拌：油皮以直接法操作 拾起階段→捲起階段→接近擴張 油酥：以直接法拌成糰 5. 鬆弛：分割→油皮包油酥→二次桿捲 6. 餡料：分割 7. 整形：一切為二 →包餡 →排盤	蒜蓉酥 所有材料	30 分	計算出每個原料的百分比 正確的使用電子秤 正確使用攪拌器、攪拌機
	8. 烤焙：溫度 160/180 度 C 25 分鐘 9. 出爐，產品		30 分	烤焙 時間判斷 判斷產品內部組織大小、顏色、口感、風味
	10. 環境清潔		10 分	善後清潔

單元名稱	酥皮椰塔	班級	餐飲科二年級	人數	50 人
演示教師	印桂英師	節數	共 90 分鐘		
教材來源	< <u>中式麵食食品加工 酥糕漿皮</u> > <u>宥辰</u> 出版社				
參考書目或參考網站	參考書目： <u>中式麵食食品加工 酥糕漿皮</u> -- <u>宥辰</u> 出版社				
課程目標	<p>一、認知方面</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 器材的說明及使用。 2. 材料的認識及製作。 3. 烘焙的製作與流程。 4. 衛生項目扣分標準。 <p>二、技能方面</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 常用秤量單位的換算:公克、公斤、磅。 2. 烘焙度量衡器具使用:量杯、量尺、彈簧秤、電子秤。 3. 烘焙百分比的計算，實際百分比的比較。 4. 配方的運算。 5. 油、酥皮的製作。 <p>三、情意方面</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解原料上的配方百分比的比例。 2. 達到產品外觀品質:包括型式、體積、顏色、烤焙均勻度。 3. 注重產品內部品質的組織質地風味及口感。 				
學生學習前的先備條件	穿著標準廚師服，清點器具，材料。				
教學方法	術科實際操作：各組觀摩比較法。				
評量方法	酥皮椰塔，成品完成後合格及不合格的評比。				
教學資源	烘焙教室所有設施及設備。				

教學目標	教學活動	教學資源	時間	評量
訓練同學了解烘焙百分比的計算及器具的使用，麵團操作過程及衛生的重要觀念進而取得中式麵食加工酥糕漿皮技術士證照。	示範題組： 酥皮椰塔 原料呈現： 中筋麵粉、低筋麵粉、酥油、砂糖	烘焙教室 器具、機器設備 酥皮椰塔 所有材料	20 分	原料的認識 器具的認識與使用的方法
	活動一：器材跟器具的認識。 桿麵棍、量杯、烤箱、發酵箱、耐熱手套、電子秤、軟式刮板、橡皮刮刀、切麵刀、烤盤、成品架、攪拌缸攪拌機、勾狀攪拌器		30 分	計算出每個原料的百分比 正確的使用電子秤
	活動二：酥皮椰塔製作方法。 1. 配方的計算 2. 原料秤重 3. 檢視材料 4. 攪拌：糕皮以直接法操作 拾起階段→捲起階段→接近擴張 5. 鬆弛：分割 6. 餡料：攪拌→分割 7. 整形：糕皮壓模 →放入餡 →排盤		30 分	正確使用攪拌器、攪拌機
	8. 烤焙：溫度 200/240 度 C 25 分鐘 9. 出爐，產品		10 分	烤焙時間判斷 判斷產品內部組織大小、顏色、口感、風味
	10. 環境清潔			善後清潔

附件：教學活動學習單。

中式麵食酥油皮類學習單

1. 請舉出三種中式麵食酥油皮類產品有哪些？
2. 請舉出台灣從南到北的糕餅名產？
3. 一般攪拌機會附哪一種拌打器？
4. 依麵粉的種類來區分，其中蛋白質的含量由高至低分別為？
5. 請寫出中式麵食酥油皮類的麵糰基本操作步驟？

上課講義目錄

壹、中式點心的由來·····	P. 09
貳、中式點心與節令習俗·····	P. 09
參、中式點心的各地風味·····	P. 11
肆、中式點心的種類·····	P. 12
伍、中式點心之烹調法·····	P. 12
陸、中式點心的原料·····	P. 15
柒、中式點心的製作設備與工具·····	P. 17
捌、補充教材·····	P. 21

壹、中式點心的由來

「點心」這個詞語，原意是指餓時略為進食，後來演變為「略進食物」之意。點心早於 2500 年前的《楚辭》中已有記載，從一些詩歌或歷代生活紀錄中得知，現今我們吃的點心不少是從古時的小吃演變而來，不過當時使用的名稱並不是現代人所熟悉的。點心雖然不是廣東人發明，但把它發揚光大的必定是廣東人。

直至 20 世紀初，才是點心真正的蓬勃時期，這與滿清貴族後人閒逸的生活有著密切的關係。這些貴族旗人，終日流連飲食場所，以致酒樓茶室數目激增，在競爭激烈的情況下，各大茶室及酒樓均各自推出不同的點心、糕點，令本來已是種類繁多的點心、糕點更見多變。

那時民間更出現有「標準點心餡料分配」的說法，以「蝦餃」為例，原來最初的蝦餃餡料份量是「三成生蝦肉，兩成熟蝦肉，配合兩成半肥豬肉粒，兩成半筍絲」，配以薄皮包裹，當然還要「即蒸即食」才能稱得上是上品。另一款點心「山竹牛肉」，則要用「一斤碎牛肉配二兩碎肥豬肉，加入陳皮絲、生薑茸、胡椒粉、荸薺粉」，搓成牛肉球來做，要蒸熟時無汁、陳皮味濃又爽口才為佳品。不過現代人什麼都要吃好的，所以蝦餃早已改用原隻鮮蝦了。

點心和小吃都是小食品。它們包括面廣，種類繁多，為平民百姓所喜愛。這類食品雖然是在飲食商業繁榮以後發展起來的，但它卻始於先秦。《周禮》中提到「糗餌粉菜」，這是中原一帶的點心和小吃。「糗」是炒米屑，「粉」是炒豆屑，「餌」、「菜」皆類似現在的糍粑。《楚辭·招魂》中的「糗糗蜜餌」類似現在的油煎饊子、蜜麻花之類。

貳、中式點心與節令習俗

傳統節慶是依循農曆的二十四節氣，反應了各時節的氣候變化，造就了春耕、夏耘、秋收、冬藏的循環，發展出許多飲食的習俗、節慶的菜餚與點心。

一、過年

農曆 12 月 29 日或 30 日是一年的最後一天，是一年中最大的節令，而過年期間重要的點

心就是糕。早期在除夕前幾天，客語的長輩與媽媽們會開始製作各種「糕」，台語叫「做粿」，從泡米、磨米漿、到最後的蒸製，都是純手工製作。過年期間主要製作的糕品，有蘿蔔糕、年糕(甜粿)、發糕。而這些糕品具有喜氣的象徵，蘿蔔糕取其材料蘿蔔的台語發音，象徵著好彩頭，年糕則取其糕的發音，象徵著步步高升，「嚼甜粿、好過年」這句台語吉祥話，也就是俗諺「吃甜甜，好過年」的涵意。

二、元宵節

元宵節是指農曆正月 15 日，又稱為上元節、燈節，是農曆新年後的第一個月圓日，象徵著春天到來。這天的應景點心正是元宵，俗稱為湯圓，以糯米製成的外皮包裹各種鹹、甜餡料，如：芝麻湯圓、紅豆湯圓、鮮肉湯圓…等。圓球狀的外表象徵著祈求諸事順遂，家人團圓。

三、清明節

清明節是農曆 4 月 4 日或 5 日，也是二十四個節氣中的第五個節氣。主要的習俗活動為掃墓，清明節的重要點心是祭祖供品中的一些點心，如：紅龜粿、鼠麴粿(又稱為鼠殼粿、草仔粿)、發粿…等。紅龜粿最常用來做為祭拜的供品，是由糯米製成的外皮，添加紅色色素後，包裹各種甜餡料，放入模型中略壓定型，再蒸熟。除了祭拜用的點心之外，潤餅更是清明節不可缺少的點心，潤餅與春捲相當類似，吃潤餅前必須準備許多材料，包含潤餅皮、花生糖粉、各種熟製過的蔬菜、蛋皮絲、肉類，再加上香菜，才能完成一捲捲材料豐盛的潤餅捲。

四、端午節

端午節是農曆 5 月 5 日，又稱為重五節、端陽節。這天應景的點心正是粽子，在台灣可簡單分為北部粽與南部粽。北部粽其實就是泉州粽，而南部粽則是漳州粽，這與早期移民來臺的先人祖籍有關。北部粽的特色為熟米飯包裹熟餡，以水煮的方式製成。因此北部粽的口感較有嚼勁，而南部粽的口感較為軟爛。除了這兩種鹹味的粽子之外，廣式的裹蒸粽也是風味獨特的點心，餡料豐富，並用荷葉包覆，別具風味。

五、中秋節

中秋節是農曆的 8 月 15 日，俗稱「八月半」。在古代天子在春天時祭日，秋天時祭月。而月餅就是祭月時供品，今日中秋節，取其月圓人團圓的象徵，中秋節的重要點心就是月餅。月餅的歷史相當悠久，目前月餅的種類相當繁多，可簡單的區分為兩種，一為酥油皮類的月餅，餅皮具有層次感，如：蛋黃酥、綠豆椪；二為糕漿皮的月餅，餅皮較為鬆綿，如：廣式月餅、台式月餅。

參、中式點心的各地風味

點心主要是分三大流派，分別為京式點心、蘇式點心與廣式點心。

一、京式點心

京式點心主要以北京為主，包含山東、華北、東北地區的點心，著名的京式點心有天津的狗不理包子、銀絲捲…等。因北京為多個朝代的古都，宮廷點心也成為京式點心的一大特色，著名的宮廷點心有碗豆黃、雲豆卷、肉末燒餅、小窩頭…等。

二、蘇式點心

蘇式點心主要以江蘇為主，泛指長江下游地區，含浙江、上海地區的點心。江蘇是著名的魚米之鄉，所以在點心的造型上特別講究，如：花式分點、千層油糕…等。而口味上多利用皮凍的製法，使點心富含豐富的湯汁，如：淮揚湯包、蟹黃湯包…等。宜興丁四官開蕙芳、集芳、以糟窖饅頭得名。二梅軒以灌湯包子得名。雨蓮以春餅得名。文杏園以燒賣得名，謂之鬼蓬頭。品陸軒以淮餃得名。蘇式點心誘人之處及多元性，除了種類豐富，口味的變化亦相當豐富，如：著名的揚州三丁包子，黃僑燒餅…等。

三、廣式點心

廣式點心又稱港式點心，粵式點心，主要以廣東為主，泛指珠江流域及大陸南部沿海地

區，該地區的農作物以米為主，因此以米食點心的品項較多，如：蘿蔔糕與年糕…等。然而，廣式點心在口味方面會依季節調整，夏天與秋天以清淡的口味為主，如：鮮蝦餃、荷葉飯；冬天則以濃郁的口味為主，如：臘腸糯米雞、八寶甜飯。廣東人特有的飲茶習慣，將飲茶與點心恰併在一起，常見的點心如：叉燒包、鮮蝦腸粉，皆為著名的港式茶點。

肆、中式點心的種類

中國歷史悠久，飲食文化長期發展下，中式點心種類繁多，因地理環境的不同，有「南主米，北主麵」之分，其分類如下：

中式麵食	1. 冷水麵	如：麵條、春捲皮、貓耳朵	
	2. 燙水麵	如：蒸餃、燒賣、鍋貼、蔥油餅	
	3. 發麵類	如：饅頭、包子、銀絲捲	
	4. 油酥麵類	如：貴妃酥、蛋黃酥、綠豆椪	
	5. 糕漿皮類	如：廣式月餅、龍鳳喜餅、鳳梨酥	
中式米食	1. 米粒類	1. 飯粒型	如：炒飯、燒肉粽、廣式臘味飯
		2. 粥品類	如：廣東粥、臘八粥、皮蛋瘦肉粥
	2. 漿糰粉類	1. 米漿類	如：芝麻糊、碗粿、蘿蔔糕
		2. 漿糰類	如：麻糬、甜年糕、湯圓
		3. 米粉類	如：碗粿、蘿蔔糕、湯圓、年糕
其他類	如：拔絲類、奶酪、核桃酪、芋頭西米露		

伍、中式點心之烹調法

烹調是點心製作的最後一道步驟，卻是影響產品色澤、外型及口感的一大因素。所謂「烹調」，就是將生材料或半成品，以各種不同的加熱方式，在一定溫度的控制下，烹煮熟成的過程，最終目的乃得到色、香、味、形俱全的熟成品。

烹調法的選擇需視：(1)產品外型固定(2)色澤美觀與否(3)內餡是否入味成熟(4)香氣散發程度(5)口感的表現等決定。

一般中式點心常使用的烹調法有蒸、煮、炸、烤、煎、烙六種，為單一烹調法，有些採用複合式烹調法。

烹調法-烤的這部分，說明如後：將點心放入烤箱，藉四周熱度，使食物致熟的方法。通常烘烤食物，先將烤箱預熱至所需的溫度，才可以將食物放入烤焙，一般爐溫在160 - 220℃ 之間。烤箱溫度比一般蒸、煮高出許多，產品外型因受熱固定表面呈金黃色(焦化作用)，澱粉因糊化外皮酥硬而內部鬆軟，常用於油酥麵類及糕皮類點心。

酥皮類點心：酥皮類點心在我國已有幾千年的歷史，該類點心的特色為產品層次分明，入口酥鬆，經過烤焙色澤美觀，香氣四溢，因所包入的內餡不同而呈現不同風味，常見的有：蛋黃酥、綠豆椪、太陽餅、菊花酥、貴妃酥等等。

一、製作原理

油酥皮類是由兩種麵糰組成，一個是水油皮，簡稱「油皮」；一個是油酥皮，簡稱「油酥」，兩種麵糰因材料不同而有無筋性，經過多層擀捲，即形成多層次麵糰，藉由烤焙而產生層酥的口感，又稱為「層酥類點心」。

其品質會受到油皮油酥的比例、擀捲層次的多寡、烤溫高低、油脂的種類等等因素所影響。

二、材料介紹

酥皮類點心是由油皮包油酥所組成，油皮的主要材料是中筋麵粉加上少許的低筋麵粉、水、糖、油脂製作，油酥則是由低筋麵粉加油脂所製成。

1. 麵粉

油皮採中筋麵粉，加入水和油脂之後，即形成帶筋性、彈性及延展性的麵糰，經烤焙後，形成一層層的薄餅。而油酥是採用低筋麵粉，因只加入油脂，故沒有筋性，所以才能分隔油皮而產生酥鬆感。

2. 糖

油皮內的糖量與產品表皮顏色和甜度有關，糖量越多，除了甜，更加深外皮顏色，一

般來說，表皮顏色越潔白的糖量只用到4%，顏色越深，則可加到15%以上，港式月餅可以轉化糖漿來加深顏色。而糖的顆粒也會影響品質，一般來說都使用細砂糖和糖粉，若使用糖顆粒較粗，產品較酥或硬，若糖顆粒較細，則產品較鬆或軟。

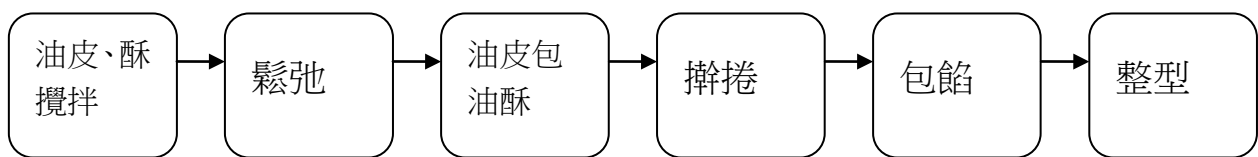
3. 油脂

油脂的起酥與成糰與否，與油脂的種類有密切關係，也會影響酥脆度動物性油脂有豬油、奶油、酥油等；植物性油脂有沙拉油、棕櫚油、花生油等。一般來說使用固體油脂較液體油好，因為固態油脂與麵粉揉合成片狀油脂，而液體油在麵糰中呈現圓柱狀。

4. 水

用來調整麵糰軟硬度之用，是油皮中不可或缺的成分。

三、製作流程



1. 攪拌

2. 油皮與油酥之比例

油皮與油酥的比例，會影響產品的酥脆度。若油皮太多，因為筋度太硬，層次不清，酥鬆性不佳；若油酥太多，在油皮包油酥時會容易外漏。一般而言，油皮與油酥的比例，最適合為3：2(60%：40%)或1：1，也有產品將油酥提高到油皮的2倍（即油皮：油酥=1：2），此產品極為酥鬆，入口即化，但製作較高難度。

3. 油皮與油酥的整形方法

(1)依包酥的方式，可分為：

- a. 大包酥—用整個油皮包住整個油酥，再擀捲2次後分割。優點是，可大量製作，速度快，效度高；缺點是層次較少，酥層不易均勻，品質較差，適合工廠大量製作。
- b. 小包酥—先將油皮與油酥分割成所需大小，再個別擀捲2次，並包入內餡。優點是酥層均勻清楚，容易操作，品質佳；缺點是酥度慢，無法大量生產，適合家庭少量製作。

(2)依桿皮的形成，可分為：

- a. 明酥型—產品表面可以看到清楚的紋路及層次。
- b. 暗酥型—產品表面看不出層次，須切開後，從橫切面才看得到。
- c. 半暗酥型—酥層一部分在裡面，一部分在外面。

d. 起酥型—如西式鬆餅、牛角麵包或丹麥麵包之作法。

e. 發麵油酥型—利用發酵麵糰包裹油酥，經桿摺而產生層次。

4. 烤焙

一般酥皮類點心為175-190°C，須考慮產品的大小、油皮糖量、有無刷蛋水、產品特性等因素，才能決定烤焙溫度和時間。

陸、中式點心的原料

一、麵粉分類

小麥粒由 85%的胚乳，12.5%的麩皮，2.5%的胚芽所構成。精製麵粉是由胚乳磨製成，而全麥麵粉則由整粒小麥磨製成粉。

1. 高筋麵粉

高筋麵粉主要是用於麵包製作，所以在國外稱為麵包麵粉，原料以硬紅春麥為主，摻合部份硬紅冬麥磨粉製得。高筋麵粉除了製作麵包之外，也可和較低筋的麵粉混合製作鬆餅、甜炸圈餅、奶油空心餅及高成份的水果蛋糕等。一般高筋麵粉的規格為蛋白質 11.5%以上，吸水量 62~66%。

2. 中筋麵粉

中筋麵粉是蛋白質含量不太高，麵粉筋度不太強的麵粉。國內的中筋麵粉都是採用相當精製的粉心粉，供中式麵食如饅頭、包子、水餃及各類中式點心製作用。中筋麵粉是由硬紅冬麥所磨製，蛋白質含量為 9.5~11.5%，吸水量 50~55%。

3. 低筋麵粉

低筋麵粉用於蛋糕製儘，又稱為蛋糕麵粉，以自麥磨製而成。低筋麵粉的蛋白質含量為 7~9.5%，吸水量 48~52%。

4. 全麥麵粉

傳統的全麥麵粉，是將整粒小麥以石頭製的磨子研磨製成，所以全麥粉中含有大量胚芽與麩皮。這種傳統的石磨方法現已少見，只有一些老的麵包店用來硬磨自用全麥粉。市售的全麥粉都改用碾磨的方式生產。全麥麵粉是全麥麵包的專用粉。

5. 預拌麵粉

將烘焙產品配方中所需的材料，除了液體材料外，依配方的用量預拌在麵粉中，就是預拌麵粉。使用預拌麵粉時，只要加液體材料如水、蛋等。

麵粉種類之國家標準規格及用途

麵粉種類	水分%	灰分%	粗蛋白質%	用途
特高筋粉	<14.0	<1.00	>13.5	麵筋、油條
高筋粉	<14.0	<0.70	>11.5	麵包、麵條
粉心粉	<14.0	<0.60	>10.5	饅頭、包子、麵條、 中式點心
中筋粉	<13.8	<0.55	>9.5	中式麵食、中式點 心、西式點心
低筋粉	<13.5	<0.50	>6.5	糕、餅乾、小西餅

二、添加物的介紹

1. 泡打粉：發粉，又叫泡打粉（從英語 Baking powder 的「powder」音譯而來），是泡製麵包、甜點的常用材料之一，作用是令麵糰膨漲，吃下來便有更好的口感。市面有些麵粉已混入發粉出售，稱為自發粉。

2. 小蘇打粉：小蘇打是通過受熱分解產生二氧化碳氣體使面蓬鬆，屬於化學反應。它的俗稱也叫“焙燒蘇打”，並能與酸中和，消除酵麵中的酸味。

3. 酵母粉：是一些單細胞真菌。酵母營專性或兼性好氧生活。在缺乏氧氣時，發酵型的酵母通過將糖類轉化成為二氧化碳和乙醇來獲取能量。發麵食品因為需要有足夠的蛋白質，形成網狀的結構組織包住空氣，產生鬆軟的組織，所以多使用高筋麵粉或中筋麵粉來製作。蒸饅頭的過程中，二氧化碳將麵糰發起。酵母是西點常用膨大劑之一，但非化學膨大劑。

4. 太白粉：由馬鈴薯澱粉所製成的粉末可以說是生的馬鈴薯澱粉，常常被使用在中式烹調（尤其是台菜）上做勾芡，使湯汁看起來濃稠，同時也可以讓食物外表看起來有光澤。

5. 糯米粉：糯米粉的黏度較在來米粉為高。一般市售的糯米粉，如非特別註明，都是生糯米粉。可以用來製作許多中式點心。




6. 在來米粉：又稱再來米粉，是中式點心中最好使用的粉，你可以在製作中式小吃如蘿蔔糕、肉圓、碗粿時用到。

7. 玉米粉：具有很好的凝結作用，所以製作派餡時會用到如克林姆醬。在製作起司蛋糕上口感比普通的低筋麵粉來的更為滑順、細緻，此外，也可用來取代太白粉。








8. 地瓜粉：又稱番薯粉。通常家中購買以粗粒地瓜粉為佳。可以用於油炸，在醃好的排骨上沾上粗粒地瓜粉油炸後呈現酥脆的口感。

9. 麵包粉：適合用於油炸類食品的外裹粉使用，例如可樂餅、炸豬排等，讓它們在油炸後口感更加酥脆。

柒、中式點心的製作設備與工具

序號	品名	圖片	功能
1	月餅木模		製作中式糕餅時的模具
2	龍鳳喜餅模		製作中式糕餅時的模具
3	圓型模具		在製作油皮酥時可壓成所要的形狀，例如：太陽餅、老婆餅…等。

4	烤箱		<p>用來製作點心時放入烤箱烤焙出的成品。</p>
5	攪拌機		<p>攪拌中式點心的材料攪拌成麵糰。</p>
6	磅秤		<p>製作點心時用來秤量的材料的重量。</p>
7	烤盤		<p>點心製作完成時，放入烤盤排盤才能烤焙。</p>
8	打蛋器		<p>用來打發蛋白、全蛋、或是來攪拌麵糊，使材料充份融合。</p>
9	工作台		<p>製作點心的基本設備。</p>
10	隔熱手套		<p>放入烤箱烤好成品時，取出時必需戴上，可避免燙傷。</p>

11	擀麵棍		用來擀壓麵糰、麵皮的工具。
12	切麵刀		用來切割麵糰、麵皮的工具。
13	刮板		麵糰沾黏在攪拌鋼上，必須刮鋼把麵糰刮乾淨。
14	篩網		用來過篩材料，可將粉類材料中的雜質篩除。
15	毛刷		將蛋液或水擦試於點心上，或用來刷除點心上多餘的粉粒。
16	鋼盆		用來盛裝材料或調製麵糊。
17	量杯		用來秤量液體或粉狀材料的工具。

18	量匙		<p>通常是四小支為一組，分別有 1 大匙、1 小匙、1/2 小匙、1/4 小匙。</p>
19	產品架		<p>烘烤後點心溫度相當高，為了讓點心的成品能在短時間內散熱。</p>
20	瓦斯爐		<p>烹煮材料所必備的設備。</p>

捌、補充教材

01G、老婆餅(096-970201G)

一、試題說明：

1. 用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工 擀捲成多層次之酥油皮，包入自調餡料，整成直徑 8 ± 1 公分之扁圓型，表面扎洞，刷蛋黃液，烤熟後之產品。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外形完整不可露餡或爆餡、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟；切開後酥油皮需明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡軟呈半透明、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $70\pm 5\%$ 公克之老婆餅，皮：酥：餡=4：2：8。
2. 製作數量：
(1)20 個。 (2)22 個。 (3)24 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	100	
2	白芝麻	炒熟芝麻粒	公克	50	
3	冬瓜糖	市售品	公克	400	
4	肥豬肉	絞碎背脂肉	公克	300	
5	糕仔粉	市售新鮮品	公克	200	
6	糖粉	市售品	公克	400	可用棉白糖代替

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級記錄表

品名：老婆餅（桿成直徑 $8\pm 1\text{cm}$ 扁圓型）
 數量：20 個
 條件：每個熟重 $70\pm 5\text{g}$ ($67.5\sim 73.5\text{g}$)
 工具：8cm 鐵圈

損耗：烘焙損耗 5%；操作損耗 5%
 皮：酥：餡 = 4：2：8 = 22：11：44
 排皿：20 個 = 4x5

原料名稱	百分比	20 個	製作流程
		重量 (g)	
油皮：			爐溫：190/160 20 分，轉皿 0/160 15 分。 1. 預爐：190°C/160°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【油皮】 (1). 過篩中粉及糖粉、豬油、水倒入漿狀攪拌機拌至麵糰呈光滑面→鬆弛 20 分鐘(用塑膠袋蓋住)→分割 22gx20 個→鬆弛 10 分鐘。 【油酥】 (1). 過篩低粉、豬油拌勻即可→分割 11gx20 個 【內餡】 (1). 絞肥豬肉、豬油、糖粉，倒入漿狀攪拌機拌勻→碎冬瓜條、熟白芝麻拌勻→糕仔粉、水→拌成糰→分割 44gx20 個。 【整型】 (1). 油皮包油酥→兩次擀捲→壓扁擀圓→包餡整成直徑 8 ± 1 公分的扁圓型→表面扎同→刷蛋液。 【烘焙】 (1). 上火 190°C/下火 160°C 烤 20 分鐘後，轉皿 0/160 15 分 (2). 出爐、冷卻、成品。
中粉	100	226	
糖粉	20	45	
豬油	40	90	
水	45	102	
小計	205	463	
油酥：			
低粉	100	160	
豬油	45	72	
小計	145	232	
內餡：			
水	15	53	
絞板油	30	105	
豬油	30	105	
冬瓜條	50	175	
熟白芝麻	10	35	
糖粉	100	350	
糕仔粉	30	105	
小計	265	928	

烘培計算：

$$70 \div 0.95 = 74$$

$$74 \div (4+2+8) = 5.5 \text{ 或 } (70+5\%) \div (4+2+8) = 5.5$$

$$\text{皮：酥：餡} = 4：2：8 = 22：11：44$$

$$\text{油皮：} 22 \times 20 \div 0.95 \div 205 = 2.26$$

$$\text{油酥：} 11 \times 20 \div 0.95 \div 145 = 1.6$$

$$\text{內餡：} 44 \times 20 \div 0.95 \div 265 = 3.5$$



02G、椰蓉酥(096-970202G)

一、試題說明：

1. 用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工 擀捲成多層次之酥油皮，包入自調餡料，擀常候用三摺法摺成三層式的長方型或四方型，表面沾椰子粉，烤熟後之產品。

2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外形完整不可露餡或爆餡、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟；切開後酥油皮需明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡鬆軟、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $50 \pm 5\%$ 公克之椰蓉酥，皮：酥：餡=2：1：2。

2. 製作數量：

(1)20 個。 (2)22 個。 (3)24 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	200	
2	奶油	市售品，桶裝	公克	150	
3	椰子粉	市售品，白色細絲	公克	400	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級記錄表

品名：椰蓉酥

數量：20 個

 條件：每個熟重 $50 \pm 5g(47.5 \sim 52.5)$

排皿：20 個 = 4x5

損耗：烘焙損耗 5%；操作損耗 5%

皮：酥：餡 = 2：1：2 = 22：11：22

原料名稱	百分比	20 個	爐溫	160/180 20 分上色轉皿再 20 分
		重量 (g)	製 作 流 程	
油皮：			1. 預爐：160°C/180°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【油皮】 (1). 過篩中粉及糖粉、豬油、水倒入漿狀攪拌機拌至麵糰呈光滑面→鬆弛 20 分鐘(用塑膠袋蓋住)→分割 22gx20 個→鬆弛 10 分鐘。 【油酥】 (1). 過篩低粉、豬油拌勻即可→分割 11gx20 個 【內餡】 (1). 過篩糖粉、奶油倒入漿狀攪拌機→全蛋液→椰子粉→過篩低粉→拌成糰→分割 22gx20 個。 【整型】 (1). 油皮包油酥→兩次擀捲→壓扁擀圓→包餡整成長度 10 公分前後重疊三摺法→表面沾蛋白液→沾椰子→排盤。 【烘焙】 (1). 160°C/180°C 20 分上色轉皿再 20 分	
中粉	100	238		
糖粉	10	24		
豬油	40	95		
水	45	107		
小計	195	464		
油酥：				
低粉	100	160		
豬油	45	72		
小計	145	232		
內餡：				
糖粉	80	119		
奶油	60	89		
全蛋	30	45		
椰子粉	40	60		
低粉	100	149		
小計	310	462		
烘焙計算： $50 \div 0.95 = 53$ $53 \div (2+1+2) = 11$ 或 $(50+5\%) \div (2+1+2) = 11$ 皮：酥：餡 = 2：1：2 = 22：11：22 油皮： $22 \times 20 \div 0.95 \div 195 = 2.38$ 油酥： $11 \times 20 \div 0.95 \div 145 = 1.6$ 內餡： $22 \times 20 \div 0.95 \div 310 = 1.49$				
				

10G、蒜蓉酥(096-970210G)

一、試題說明：

1. 用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工 擀捲成多層次之酥皮，包入自調

餡料，擀成橢圓後對摺成半圓型(刈包型)，表面刷蛋黃液烤熟後之產品。

2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外形完整不可露餡或爆餡、表面不可烤焦、底部不可焦

黑(焦苦味)或未烤熟；切開後酥油皮需明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡鬆軟、

內外不可有異物、無異味、具良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $50 \pm 5\%$ 公克之蒜蓉酥，皮：酥：餡=2：1：2。


2. 製作數量：

(1)20 個。 (2)22 個。 (3)24 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	200	
2	奶油	市售品，桶裝	公克	100	
3	蒜頭	市售品	公克	100	
4	麥芽糖	84±1°Brix	公克	100	
5	白芝麻	乾淨市售生鮮品	公克	100	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級記錄表			
品名：	蒜蓉酥		損耗：烘焙損耗 5%；操作損耗 5%
數量：	20 個		皮：酥：餡=2：1：2 =22：11：22
條件：	每個熟重 50±5g(47.5~52.5g)		
排皿：	20 個=4x5		
原料名稱	百分比	20 個	爐溫
		重量 (g)	200/200 15 分上色轉皿 0/180 15 分
			製 作 流 程
油皮：			1. 預爐：200°C/180°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【油皮】 (1). 過篩中粉及糖粉、豬油、水倒入漿狀攪拌機拌至麵糰呈光滑面→鬆弛 20 分鐘(用塑膠袋蓋住)→分割 22g×20 個→鬆弛 10 分鐘。 【油酥】 (1). 過篩低粉、豬油拌勻即可→分割 11g×20 個 【內餡】 (1). 過篩糖粉、奶油、麥芽糖、鹽倒入漿狀攪拌機→分批加蛋液→碎蒜蓉及熟白芝麻→過篩低粉拌成糰→分割 22g×20 個。 【整型】 (1). 油皮包油酥→兩次擀捲→壓扁擀圓→包餡→整成橢圓型對摺成半圓型→表面沾蛋黃液→排盤。 【烘焙】 (1). 200°C/180°C 15 分上色轉皿再 10 分
中粉	100	232	
糖粉	10	23	
豬油	40	93	
水	50	116	
小計	200	464	
油酥：			
低粉	100	160	
豬油	45	72	
小計	145	232	
奶油	20	47	
糖粉	40	94	
麥芽糖	16	37	
鹽	1	2	
全蛋	25	59	
碎蒜蓉	6	14	
熟白芝麻	10	23	
低粉	80	187	
小計	198	463	
烘焙計算： $50 \div 0.95 = 53$ $53 \div (2+1+2) = 11$ 或 $(50+5\%) \div (2+1+2) = 11$ 皮：酥：餡=22：11：22 油皮： $22 \times 20 \div 0.95 \div 200 = 2.32$ 油酥： $11 \times 20 \div 0.95 \div 145 = 1.6$ 內餡： $22 \times 20 \div 0.95 \div 198 = 2.34$			

05G、芝麻喜餅(096-970205G)

一、試題說明：

1. 用油皮製作餅皮。包入自調餡料，擀成直徑 12 ± 2 公分之扁圓型，一面沾白芝麻(可扎二洞)，另一面不作任何裝飾，烤熟後之產品。
2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、外形完整不可露餡或爆餡或未包緊、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟、芝麻不可嚴重脫落或烤焦；切開後皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡軟硬適度、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具良好的口感。


二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $160 \pm 5\%$ 公克之芝麻喜餅，皮：餡=1：3。
2. 製作數量：
 - (1)8 個。
 - (2)10 個。
 - (3)12 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	熟麵粉	低筋麵粉蒸熟	公克	500	考場準備
2	白芝麻	乾淨市售生鮮品	公克	500	
3	麥芽糖	$84 \pm 1^\circ$ Brix	公克	200	
4	奶油	市售桶裝	公克	200	
5	奶粉	市售品	公克	100	
6	葡萄乾	市售品	公克	200	
7	乳酪粉	市售品	公克	50	
8	冬瓜糖	市售品	公克	400	
9	肥豬肉	市售背脂肉	公克	300	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級記錄表				
品名：	芝麻喜餅		爐溫	160/230 油煎 20 分翻正面再入爐 10 分
數量：	8 個		損耗：	烤焙損耗 5%；操作損耗 5%
條件：	每個熟重 160±5g(152~168g)，12±2cm		皮：餡=	1：3=42：126
工具：	12cm 鐵圈		排皿：	8 個
原料名稱	百分比	8 個 重量 (g)	製 作 流 程	
油皮：			1. 預爐：160°C/230°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【油皮】 (1). 過篩中粉及糖粉、豬油、水倒入漿狀攪拌機拌至麵糰呈光滑面→鬆弛 20 分鐘(用塑膠袋蓋住)→分割 42g×8 個→鬆弛 10 分鐘。 【內餡】 (1). 絞肥豬肉、豬油、砂糖、細砂糖、鹽，倒入漿狀攪拌機拌勻→碎冬瓜條、熟白芝麻、碎葡萄乾拌勻→奶粉、過篩熟粉→拌成糰→分割 126g×8 個。 【整型】 (1). 油皮壓扁擀圓→包餡→擀成直徑 12±2 公分的扁圓型→表面沾水→沾熟白芝麻→劃二洞→排盤。 【烤焙】 (1). 160°C/230°C 油煎 15 分翻正面再入爐 10 分	
中粉	100	173		
糖粉	20	35		
豬油	40	69		
水	45	78		
小計	205	355		
冬瓜條	100	338		
葡萄乾	7	24		
熟白芝麻	20	68		
絞板油	50	169		
豬油	20	68		
麥芽糖	5	17		
細砂糖	40	135		
鹽	2	7		
奶粉	20	68		
熟粉	50	169		
小計	314	1063		
烘培計算： $160 \div 0.95 = 168$ $168 \div (1+3) = 42$ 或 $(160+5\%) \div (1+3) = 42$ 皮：餡=1：3=42：126 油皮：42×8÷0.95÷205=1.73 內餡：126×8÷0.95÷314=3.38				

05H、金露酥(096-970205H)

一、試題說明：

1. 用糕皮方式製作外皮，以含油紅豆沙為餡，經包餡後壓模成型，表面刷蛋黃液烤熟後之產品。

2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、不變形、外形可略呈下滑(底較大)、表面可有輕微裂紋、但不可見到餡、表面不可烤焦、底部不可焦黑(焦苦味)；切開後皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $40 \pm 5\%$ 公克之金露酥，皮：餡=2：1。

2. 製作數量：

(1)32 個。 (2)36 個。 (3)40 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	糖粉	市售品	公克	300	
2	奶粉	全脂或脫脂	公克	100	考生自調鹼水
3	蛋	生鮮雞蛋	公克	200	
4	小蘇打粉	碳酸氫鈉	公克	10	
5	布丁粉	速溶性雞蛋布丁粉	公克	200	
6	含油紅豆沙	糖度 $75 \pm 1^\circ$ Brix，含油 $14 \pm 1\%$	公克	800	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級記錄表			
品名：	金露酥		
數量：	32 個		損耗：烘焙損耗 5%；操作損耗 5%
條件：	每個熟重 $40 \pm 5g(38 \sim 42g)$		皮：餡 = 2 : 1 = 28 : 14
排皿：	32 個 = 4x8		
原料名稱	百分比	32 個	爐溫 180/160 12 分(如底部上色太深套烤皿) 180/0 8~10 分
		重量 (g)	
花生油	29	114	1. 預爐：180°C/160°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【糕皮】 (1). 花生油、過篩糖粉、BS、BP、鹽倒入漿狀攪拌機→蛋液→奶粉、布丁粉過篩低粉拌勻→鬆弛 20 分鐘 →分割 28gx32 個。 【內餡】 (1). 紅豆沙分割 14x32 個。 【整型】 (1). 包餡→整圓→表面刷蛋液→排盤。 【烤焙】 (1). 180°C/160°C 12 分(如底部上色太深套烤皿) 180°C/0 °C 8~10 分
糖粉	44	173	
全蛋	18	71	
水	18	71	
小蘇打 BS	0.6	2	
鹽	1	4	
奶粉	18	71	
布丁粉	9	35	
低粉	100	394	
發粉 BP	2	8	
小計	239.6	943	
烏豆沙	100	448	
烘培計算： $40 \div 0.95 = 42$ $42 \div (2+1) = 14$ 或 $(40+5\%) \div (2+1) = 14$ 皮：餡 = 2 : 1 = 28 : 14 皮： $28 \times 32 \div 0.95 \div 239.6 = 3.94$ 餡： $14 \times 32 = 448$			

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級製作記錄表

品名：泡(椪)餅
 數量：20 個
 條件：每個熟重 100±5g，皮：酥：餡=2：1：1=55：28：28
 爐溫：150/230，12 分，轉皿 0/230 再 6 分，0/0 悶 2-3 分。

原料名稱	百分比	重量 (g)	烤箱	上火：	烘烤
			溫度	下火：	
製 作 流 程					
油皮：			1. 預爐：150°C/230°C		
中粉	100	580	2. 計算		
糖粉	4	23	3. 秤料		
豬油	40	232	4. 製程：		
水	52	302	【油皮】		
合計	196	1137	(1). 過篩中粉及糖粉、豬油、水倒入漿狀攪拌機 拌至麵糰呈光滑面→鬆弛 20 分鐘(用塑膠袋蓋住) →分割 55gx20 個→鬆弛 10 分鐘。		
油酥：			【油酥】		
低粉	100	392	(1). 過篩低粉、豬油拌勻即可→分割 28gx20 個		
豬油	45	176	【內餡】		
合計	145	568	(1). 水加碳酸氫氨拌勻→糖粉拌勻(打蛋器)→過篩低粉→拌成糰放久一點不用蓋→分割 28gx20 個。		
餡：			【整型】		
水	28	79	(1). 油皮包油酥→兩次擀捲→壓扁擀圓→包餡整成直徑 10±1 公分的扁圓型。		
碳酸氫氨	3	8	【烤焙】		
糖粉	100	282	(1). 上火 150°C/下火 230°C 烤 12 分鐘後，轉皿 再烤 6 分，再悶 3 分。		
低粉	70	197	(2). 出爐、冷卻、成品。		
合計	201	566			

烘培計算：



01H、酥皮蛋塔(096-970201H)

一、試題說明：

1. 用糕皮方式製作塔皮，放入塔模內，成型後填入生的蛋塔液，烤熟後之產品。
2. 產品表面需具均勻的色澤、大小一致、外形完整不可破損、表面光滑(微凹)不可有裂紋、表面不可有未凝結的蛋液或嚴重縮皺與凹陷、表面不可烤焦、底部不可焦黑(焦苦味)或有不熟之現象、冷卻後表面不可裂開；切開後中央不可有未熟的生餡、餡料需柔軟、塔皮酥軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $60 \pm 5\%$ 公克之酥皮蛋塔，皮：餡=4：8。
2. 製作數量：
 (1)30 個。 (2)32 個。 (3)36 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	蛋	生鮮雞蛋	公克	1000	
2	蛋黃	新鮮品	公克	600	
3	奶粉	全脂或脫脂	公克	100	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級製作記錄表

品名：酥皮蛋塔 皮：餡=4：8=22：44
 數量：30 個 損耗：烘焙損耗 5%；操作損耗 5%
 條件：每個熟重 60±5g
 工具：鋁塔模 60/14

原料名稱	百分比	30 個	爐溫	200/240 10 分轉皿開氣門再 5~8 分
		重量 (g)	製 作 流 程	
塔皮：			1. 預爐：200°C/240°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【塔皮】 (1). 白油、酥油、過篩糖粉、鹽、泡打粉倒入漿狀攪拌機→蛋液→過篩低粉拌勻→鬆弛 20 分鐘→分割 22g×30 個。 【內餡】 (1). 溫水、細砂糖拌勻→奶粉、鹽→蛋(先額外拌勻再倒入)→過瀘二次→倒入大量杯中→保鮮膜黏附住泡沫→放置 20 分鐘。 【整型】 (1). 捏塔皮→倒入餡汁→44g×30 個→排盤。 【烘焙】 (1). 200°C/240°C 10 分轉皿順便看到膨起來的先拿出來，未熟續烤。共烤 25 分鐘。	
白油	25	76		
酥油	35	106		
糖粉	40	121		
鹽	0.5	2		
全蛋	28	85		
泡打粉	0.5	2		
低粉	100	303		
小計	229	714		
內餡：				
水	180	511		
奶粉	18	51		
細砂糖	90	256		
鹽	1	3		
蛋黃	50	142		
全蛋	150	426		
小計	489	1389		
鋁塔模 60/14		30 個		
烘焙計算： $60 \div 0.95 = 63$ $63 \div (4+8) = 5.5$ $(60+5\%) \div (4+8) = 5.5$ 皮：餡=4：8=22：44 塔皮： $22 \times 30 \div 0.95 \div 229 = 3.03$ 內餡： $44 \times 30 \div 0.95 \div 489 = 2.84$				



04H、酥皮椰塔(096-970204H)

一、試題說明：

1. 用糕皮方式製作塔皮，放入塔模內，填入生的椰塔餡，表面刷蛋黃液烤熟後之產品。
2. 產品表面需具均勻的色澤、大小一致、外形完整不可破損、表面不可烤焦、底部不可焦黑(焦苦味)或有不熟之現象；切開後中間不可有未熟的生餡、餡料需鬆軟、塔皮酥軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $60 \pm 5\%$ 公克之酥皮椰塔，皮：餡=1：2。
2. 製作數量：
 - (1)24 個。
 - (2)28 個。
 - (3)32 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	椰子粉	白色細絲	公克	800	
2	奶水	市售鮮奶	公克	400	
3	蛋	生鮮雞蛋	公克	500	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級製作記錄表

品名：酥皮椰塔 皮：餡=1：2=22：44
 數量：24 個
 條件：每個熟重 60±5

原料名稱	百分比	24 個	爐火	200/220 10 分轉皿再 5~10 分
		重量 (g)	製 作 流 程	
塔皮：			1. 預爐：200°C/220°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【塔皮】 (1). 白油、酥油、過篩糖粉、鹽、泡打粉倒入漿狀攪拌機→蛋液→過篩低粉拌勻→鬆弛 20 分鐘→分割 22g×24 個。 【內餡】 (1). 酥油、砂糖、鹽倒入漿狀攪拌機→蛋液→奶水→椰子粉拌勻→靜置 20 分(要不斷拌使水份快速減少)。 【整型】 (1). 捏塔皮→放入椰塔餡→44g×24 個→表面刷蛋液→排盤。 【烘焙】 (1). 200°C/220°C 15 分轉皿再 10 分	
白油	25	58		
酥油	35	81		
糖粉	40	93		
鹽	0.5	1		
全蛋	28	65		
泡打粉	0.5	1		
低粉	100	232		
小計	229	531		
內餡：				
酥油	45	109		
砂糖	75	182		
鹽	1	2		
全蛋	75	182		
奶水	90	219		
椰子粉	150	365		
小計	436	1059		
鋁塔模 60/14		24 個		
蛋黃液		上飾用		
烘焙計算： $60 \div 0.95 = 63$ $63 \div (2+1) = 21$ $(60+5\%) \div (2+1) = 21$ 皮：餡=1：2=21：42 塔皮：21×24÷0.95÷229=2.32 內餡：42×24÷0.95÷436=2.43				



02H、龍鳳喜餅(096-970202H)

一、試題說明：

1. 用漿皮方式製作餅皮，以含油紅豆沙為餡，經包餡後壓模成型，表面刷蛋黃液烤熟後之產品。

2. 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致、不變形、外形完整不可破損、表面印紋清晰不可有裂紋(可見到餡)或爆餡、上下左右一致不可有明顯裙腳、表面不可烤焦、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟或嚴重沾粉；切開後皮餡之間需完全熟透、不可有皮餡混合之現象、餅皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $450 \pm 5\%$ 公克之龍鳳喜餅，皮：餡=1：3。

2. 製作數量：

(1)6 個。 (2)7 個。 (3)8 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	轉化糖漿	78~82°Brix	公克	500	
2	食用鹼粉	碳酸鈉	公克	50	考生自調鹼水
3	含油紅豆沙	糖度 $75 \pm 1^\circ$ Brix，含油 $14 \pm 1\%$	公克	3000	
4	蛋	生鮮雞蛋	公克	200	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級製作記錄表

品名：龍鳳喜餅 皮：餡=1：3=119：357
 數量：6 個 損耗：烤焙損耗 5%；操作損耗 5%
 條件：熟重 450±5%
 工具：喜餅模

原料名稱	百分比	6 個	爐溫	230/200 10 分出爐刷蛋黃水 2 次 0/200 15~20 分
		重量 (g)		
中點轉化糖漿	70	274	1. 預爐：230°C/200°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【糕皮】 (1). 沙拉油、轉化糖漿、鹼水、倒入漿狀攪拌機→過篩高、低粉拌勻→鬆弛 20 分鐘 → 分割 119g×6 個。 【內餡】 (1). 紅豆沙分割 357g×6 個。 【整型】 (1). 包餡→整圓→木模撒上薄麵粉再去多餘麵粉→餅體放入餅模裡→脫模→排盤。 【烤焙】 (1). 230°C/200°C 10 分出爐刷蛋黃水 2 次 0/200 15~20 分	
沙拉油	20	78		
鹼水	2	8		
低粉	90	352		
高粉	10	39		
小計	192	751		
紅豆沙餡	100	2142		
蛋黃液		上飾用		
烘培計算： $450 \div 0.95 = 474$ $474 \div (1+3) = 119$ $(450+5\%) \div (1+3) = 119$ 皮：餡=1：3=119：357 $6 \times 119 \div 0.95 \div 192 = 3.91$				

03H、台式椰蓉月餅(096-970203H)

一、試題說明：

1. 用糕皮方式製作月餅皮，以自調的椰蓉為餡，經包餡壓模成型，表面刷蛋黃液烤熟後之產品。
2. 產品表面需具均勻的色澤、大小一致、外形完整不可破損、表面光滑(微凹)不可有裂紋、表面不可有未凝結的蛋液或嚴重縮皺與凹陷、表面不可烤焦、底部不可焦黑(焦苦味)或有不熟支現象、冷卻後表面不可裂開；切開後中央不可有未熟的生餡、餡料需柔軟、塔皮酥軟、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、製作數量：

1. 製作每個熟重 $92 \pm 5\%$ 公克之台式椰蓉月餅，皮：餡=1：3。
2. 製作數量：
 - (1)20 個。
 - (2)22 個。
 - (3)24 個。

三、專用材料(每人用)

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	椰子粉	白色細絲	公克	800	
2	蒸熟麵粉	新鮮、無不良異味	公克	800	考場準備
3	奶水	市售鮮奶	公克	300	
4	蛋	生鮮雞蛋	公克	400	

備註：考生制定配方，需依本專用材料與本類麵食之共用材料表內所列之材料自由選用，所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級製作記錄表


品名：台式椰蓉月餅 皮：餡=1：3 =24：72
 數量：20 個
 條件：每個熟重 92±5g
 工具：木模 2 兩半 損耗：烤焙損耗 5%；操作損耗 5%

原料名稱	百分比	20 個	爐溫	230/180 反扣烤皿 8 分，出爐刷蛋黃液 2 次，再入爐 230/0 10 分
		重量 (g)		
漿皮：				
酥油	20	45		1. 預爐：230°C/18 0°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【糕皮】 (1). 酥油、鹽、麥芽糖、泡打粉、過篩糖粉倒入漿狀攪拌機→蛋液→奶粉、過篩低粉拌勻→鬆弛 20 分鐘 →分割 24g×20 個。 【內餡】 (1). 過篩糖粉、鹽、奶油→蛋液→椰子粉→奶水→過篩熟粉拌勻→72g×20 個。 【整型】 (1). 包餡→整橢圓→木模撒上薄麵粉再去除多餘麵粉→餅體放入餅模裡→脫模→排盤。 【烤焙】 (1). 230°C/180°C 8 分，出爐刷蛋黃液 2 次，重疊烤盤再入爐 230/0 10 分
鹽	1	2		
麥芽糖	7	16		
糖粉	45	102		
全蛋	36	81		
低粉	100	226		
奶粉	14	32		
泡打粉	0.5	1		
小計	223.5	505		
內餡：				
糖粉	50	238		
鹽	1	5		
奶油	35	166		
全蛋	33	157		
椰子粉	100	475		
奶水	20	95		
熟粉	80	380		
小計	319	1516		
烘培計算： $92 \div 0.95 = 96$ $96 \div (1+3) = 24$ $(92+5\%) \div (1+3) = 24$ 皮：餡=1：3 =24：72 皮：24×20÷0.95÷223.5=2.26 餡：72×20÷0.95÷319=4.75				



中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類乙級製作記錄表

品名：奶油酥餅
 數量：20 個
 條件：每個生重 $77 \pm 3g$ ，皮：酥：餡 = 2 : 1 : 4 = 22 : 11 : 44
 爐溫：190/160，15 分，轉皿 0/160 再 15 分。

原料名稱	百分比	重量 (g)	烤箱	上火：	烘烤
			溫度	下火：	
製 作 流 程					
油皮：			1. 預爐：190°C/160°C		
中粉		218	2. 計算		
糖粉		44	3. 秤料		
豬油		87	4. 製程：		
水		109	【油皮】		
合計		458	(1). 過篩中粉及糖粉、豬油、水倒入漿狀攪拌機 拌至麵糰呈光滑面→鬆弛 20 分鐘(用塑膠袋蓋住) →分割 22g×20 個→鬆弛 10 分鐘。		
油酥：			【油酥】		
低粉		164	(1). 過篩低粉、豬油拌勻即可→分割 11g×20 個		
豬油		74	【內餡】		
合計		238	(1). 過篩糖粉、奶油、麥芽糖、鹽倒入漿狀攪拌機→ 分批加入牛奶→過篩低粉、奶粉、奶香粉拌成糰→分割 44g×20 個。		
餡：			【整型】		
1. 煉乳		135	(1). 油皮包油酥→兩次擀捲→壓扁→包餡→整成圓型 →壓成圓扁形→排盤。		
1. 糖粉		270	【烘焙】		
1. 奶油		27	(1). 上火 190°C/下火 160°C 烤 15 分鐘後，轉皿 0/160 15 分		
1. 麥芽糖		54	(2). 出爐、冷卻、成品。		
2. 牛奶		54			
3. 奶粉		203			
3. 低粉		135			
3. 奶香粉		4			
合計		882			
烘培計算： $77 \times 2 \div (2+1+4) = 22$ $77 \times 1 \div (2+1+4) = 11$ $77 \times 4 \div (2+1+4) = 44$ 皮：酥：餡 = 2 : 1 : 4 = 22 : 11 : 44 皮： $22 \times 20 \div 0.95 \div 458 = 1.01$ 酥： $11 \times 20 \div 0.95 \div 238 = 0.97$ 餡： $44 \times 20 \div 0.95 \div 882 = 1.05$					

中式麵食加工酥油皮類、糕漿皮類(創意)			授課教師：龔靜宜	
品名：	紫彩螺旋酥	損耗：	烘焙損耗 5%；操作損耗 5%	
數量：	26 個	皮：酥：餡=	3：2：5=36(對切)：24(對切)：30	
條件：	每個熟重 60±3g			
爐溫：	190/160，15 分，轉皿 0/160 再 15 分。			
原料名稱	百分比	26 個	爐溫	200/180 15 分上色轉盤再 10 分 0/0 悶 5-10 分
		重量 (g)		
油皮：			1. 預爐：190°C/160°C 2. 計算 3. 秤料 4. 製程： 【油皮】 (1). 過篩中粉及糖粉、酥油、水倒入漿狀攪拌機拌至麵糰呈光滑面→鬆弛 20 分鐘(用塑膠袋蓋住)→分割 36g×13 個→鬆弛 10 分鐘。 【油酥】 (1). 過篩低粉、酥油、紫地瓜粉拌勻即可→分割 24g×13 個 【內餡】 (1). 紫山藥分割 30g×26 個。 【整型】 (1). 油皮包油酥→兩次擀捲→壓扁對切→包餡→整成圓型→排盤。 【烘焙】 (1). 上火 190°C/下火 10°C 烤 20 分鐘後，轉皿 0/160 15 分 (2). 出爐、冷卻、成品。	
中粉	100	239		
糖粉	10	24		
酥油	40	95		
水	48	115		
合計	198	473		
油酥：				
低粉	100	210		
酥油	50	105		
紫地瓜粉		適量		
合計	150	315		
內餡：				
紫山藥		780		
烘培計算：				
烘培計算：				
	$60 \times 3 \div (3+2+5) = 18$ $60 \times 2 \div (3+2+5) = 12$ $60 \times 5 \div (3+2+5) = 30$			
	皮：酥：餡=3：2：5 =36：24：30			
	皮：36×13÷0.97÷198=2.43			
	酥：24×13÷0.97÷150=2.14			
	餡：30×26=780			

