

# 112 學年度臺中市國民中學技藝競賽規則

## 【食品職群(主題二)-巧克力戚風蛋糕捲組】

- 一、競賽須知
- 二、競賽時程
- 三、評分標準
- 四、考場設備

主辦單位：臺中市政府教育局

承辦學校：臺中市明德高級中學

承辦人員：劉玲君主任

聯絡方式：04-22877676 # 802

# 一、【食品職群-巧克力戚風蛋糕捲組】競賽須知

## (一)競賽說明

競賽日期	113年4月8日(星期一)	
競賽地點	臺中市明德高級中學(臺中市南區明德街84號)	
競賽內容	1.學科測驗：25% (抽測50題) 2.術科測驗：75%	
競賽主題	烘焙	
競賽學科命題範圍	烘焙丙級技能檢定學科(150題)	
競賽術科題目	團體組：(三人共同完成作品)  巧克力戚風蛋糕1400公克重之麵糊，限製作出一平盤，取其中一半夾餡(餡料需自製150公克奶油霜)捲成巧克力戚風蛋糕捲並依規定切片。	個人組  巧克力戚風蛋糕 1400 公克重之麵糊，限製作出一平盤，取其中一半夾 150 公克餡料(餡料賽場提供奶油霜)捲成巧克力戚風蛋糕捲。
競賽時間	學科：30分鐘  術科：80分鐘  (包含成品完成及收拾整理完畢)	學科：30分鐘  術科：80分鐘  (包含成品完成及收拾整理完畢)
評審標準	1.學科測驗：採電腦閱卷作答，請攜帶2B鉛筆、橡皮擦應試。 2.術科測驗：裁判依評分標準評分	

## (二)試題說明

### 1.競賽術科題目

組別	題 目	規 定
團 體 組	1.使用麵糊重1400公克，製作巧克力戚風蛋糕平盤。 2.烤好後取一半中間填150公克奶油霜捲成蛋糕捲。 3.奶油霜需自製。 4.以下為巧克力戚風捲繳交成品之規格 (1)3公分為一片，共切五片。 (2)剩餘20±1cm公分之蛋糕捲 (3)剩餘一半蛋糕平盤	1.巧克力戚風蛋糕平盤取一半(長35公分、寬32公分)捲成蛋糕捲。 2.蛋糕捲表皮須朝外。 3.成品乾硬、焦黑或消泡不予計分。 4.產品需具商品價值。
個 人 組	1.使用麵糊重1400公克，製作巧克力戚風蛋糕平盤。 2.烤好後取一半中間填150公克奶油霜捲成蛋糕捲。 3.奶油霜由賽場提供。 4.以下為巧克力戚風捲繳交成品之規格 (1)35±1cm公分之蛋糕捲。 (2)剩餘一半蛋糕平盤。	1.巧克力戚風蛋糕平盤取一半(長35公分、寬32公分)捲成蛋糕捲。 2.蛋糕捲表皮須朝外。 3.成品乾硬、焦黑或消泡不予計分。 4.產品需具商品價值。

- 2.依考場提供製作報告表，並寫出原料名稱、百分比、重量、計算過程及製作流程。
- 3.產品製作以一次為限，重作不予計分。
- 4.時間截止時未繳交成品者，不予計分。
- 5.參賽學生服儀需著白色全身圍裙、白色工作帽(頭髮不可外露)、包鞋並著襪子、手指甲需修剪勿過長或塗指甲油、不可配戴飾物或手錶，否則工作態度與衛生項零分，另為安全考量著學校運動服或制服者限著長褲，不可穿牛仔褲。
- 6.參考配方表、廚房用白色餐巾紙、計算機、文具須自備。
- 7.競賽工具與材料由主辦學校提供。
- 8.操作流程注意事項：
  - (1) 蛋糕體不得乾硬、焦黑或消泡。
  - (2) 成品表面勿龜裂。
  - (3) 請愛惜原料及正常使用器具。
  - (4) 競賽過程中，請勿在競賽場所飲食。

(三)參考配方表：(僅供參考也可使用自己的配方表)

	材料名稱	烘焙百分比	重量
巧克力戚風蛋糕	1.低筋麵粉	100	264
	2.可可粉	20	53
	3.細砂糖 (1)	90	238
	4.鹽	2	5
	5.沙拉油	48	127
	6.溫水	103	272
	7.蛋黃	50	132
	8.奶粉	5	13
	9.小蘇打	3	8
	10.蛋白	100	264
	11.細砂糖 (2)	66	174
	12.塔塔粉	0.5	1
		合計	588.5

(四)注意事項

- 1.請攜帶學生證及健保卡參賽。
- 2.學科請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦作答，採電腦閱卷作答。筆試以學科題庫為主。

## 二、【食品職群-巧克力戚風蛋糕捲組】競賽時程

項目\職類		食品職群-巧克力戚風蛋糕捲組			
主辦單位		臺中市政府教育局			
承辦單位		台中市明德高級中學			
競賽日期		113年4月8日 (星期一)			
抽籤報到時間		合作班 上學期	合作班 下學期	自辦班 上學期	自辦班 下學期
		09:40-09:50	08:10-08:20	09:40-09:50	10:40-10:50
報到地點		科學館 2F 物理實驗室	科學館 2F 物理實驗室	明樓 4F 第三講堂	明樓 4F 第三講堂
學科					
學科競賽地點		明樓 4F 采薈廳			
(需提早 10 分鐘報到) 筆試時間 (30 分鐘)		合作班 上學期	合作班 下學期	自辦班 上學期	自辦班 下學期
		14:10-14:40	13:10-13:40	10:30-11:00	11:30-12:00
筆試攜帶文具		請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦應試			
術科					
術科競賽地點		慈樓 1F 烘焙教室			
(需提早 20 分鐘報到及準備) 術科競賽時間 個人組 80 分鐘 團體組 80 分鐘 (包含成品完成及收拾整理完畢)		10:30-13:30	09:00-11:50	12:10-15:10	13:50-15:10
		合作班 上學期	合作班 下學期	自辦班 上學期	自辦班 下學期
作品觀摩 (自由參加)	時間	15:00-15:30	14:00-14:30	15:40-16:10	15:40-16:10
	地點	科學館 2F 物理實驗室			
成績公告		由臺中市政府教育局統一公告			

### 三、【食品職群-巧克力戚風蛋糕捲組】術科競賽評分標準

評分項目	評分內容	配分比例	得分
工作態度與衛生	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.參賽學生服儀需合乎競賽規範。</li> <li>2.不可佩戴飾物、化妝、蓄留指甲或塗抹指甲油。</li> <li>3.工作前請洗手、工作中請勿用手擦汗或鼻涕。</li> <li>4.工作前請檢視用具及清潔用具之習慣，需愛惜原料、用具及機械。</li> <li>5.不得將可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒。</li> <li>6.請將盛裝原料或產品之容器放在桌面。</li> <li>7.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔完全。</li> <li>8.其他未及備載之違規以烘焙丙檢規範為主。</li> </ol>	10%	
製作報告表	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.製作報告表需使用公制單位。</li> <li>2.使用原料需在規定範圍內，使用材料以一次為限。</li> <li>3.秤料需與製作報告表之項目、公克數相同。</li> <li>4.填寫製程步驟需詳細填寫。</li> <li>5.字體需工整。</li> </ol>	10%	
操作技術	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.應事先設定爐溫。</li> <li>2.麵糊不得消泡或過發。</li> </ol>	10%	
產品口感品質	成品組織應鬆軟、綿密、熟透	10%	
產品內部品質	成品組織孔洞綿密均勻	25%	
產品外觀品質	成品表面鬆軟、顏色均勻	35%	
總計		100%	

#### 四、【食品職群-巧克力戚風蛋糕捲組】競賽場設備

##### (一)場地提供材料表

材料名稱			
1. 奶油	2. 低筋麵粉	3. 細砂糖	4. 可可粉
5. 沙拉油	6. 玉米粉	7. 鹽	8. 糖粉
9. 奶粉	10. 小蘇打粉	11. 塔塔粉	12. 全蛋 12顆

##### (二)設備表

###### 1.承辦學校提供

序號	設備名稱	規格	數量	單位
1	工作台	長×寬×高 約(180公分×90×80)	1	台
2	攪拌機	含 12 公升、20 公升攪拌缸，附各缸適用拌打器 3 件	1	組
3	烤爐	3kw 以上具上下火溫度控制器	1	台
4	磅秤	3kg(電子式)	1	台
5	平烤盤	約 67 公分×43 公分×4 公分	2	個
6	原料稱量容器	盤或盆	10	個
7	麵粉篩	20~40 目，直徑約 20cm 左右	1	個
8	不銹鋼盆		3	個
9	打蛋器		1	支
10	橡皮刮刀	耐熱	1	支
11	塑膠刮板	(軟、硬各 1 只)	2	只
12	量杯		1	個
13	剪刀		1	把
14	抹布		2	條
15	耐熱手套		1	雙
16	鋸齒刀		1	把
17	湯匙		3	支
18	白報紙		4	張
19	產品框	不銹鋼製約 70 公分×45×4	1	個
20	擀麵棍	60cm	1	支
21	平面抹刀	八吋	1	個
22	L 型抹刀	八吋	1	個
23	卡式瓦斯爐		1	台
24	毛刷		1	支
25	長尺	60cm	1	支
26	西點刀	35cm	1	支

2.共用設備：時鐘、急救箱、滅火器。

3.參賽學生自備

(1)白色全身圍裙、白色工作帽(頭髮不可外露)、需著包鞋及襪子，另為安全考量著學校運動服或制服者限穿長褲，禁穿牛仔褲。

(2)參考百分比配方表、廚房用白色餐巾紙、計算機、文具。

# 112 學年度臺中市國中技藝競賽

## 食品職群-巧克力戚風蛋糕捲組製作報告表

參賽學生姓名：\_\_\_\_\_ 術科競賽號碼：\_\_\_\_\_

(一)試題名稱：

(二)製作報告

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序及條件

註：本表由參賽學生填寫，連同成品繳交評審老師評分

