

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

競賽試題

兩人一組，同一場地，競賽時間計 7 小時整。試題於競賽時得有百分之三十之調整

4 月 11 日(第一天)	
選手報到	08:00-08:30
競賽前說明 08:30-09:00	
1. 抽籤(工作檯) 2. 檢查工具、設備、物料 3. 熟悉場地，和基本處理 4. 繳交配方製作報告表 5. 試題、規則說明	
比賽時間 09:00-16:00 (7 小時不含清潔)	
發放便當 12:00 (選手視情況休息)	
清潔善後 16:00-16:30	
試題一 吐司：(150 分)	
● 帶蓋吐司(不包餡)四條，成品熟重 $550\pm 10\text{g}$，成品用於第二天三明治。 ● 不帶蓋包餡吐司(包餡：甜鹹自訂)三條，麵團生重(含餡料)$600\pm 10\text{g}$。	
備註：題意細項要求如 p.3 頁。	
試題二 甜麵包：(150 分)	
● 不包餡甜麵包 製作 12 個產品，1 種麵糰，成品熟重 $70\pm 5\text{g}$，成品用於第二天調理麵包運用。 ● 包餡甜麵包 (甜鹹自訂)製作 10 個產品，1 種麵糰，麵團生重(含餡料)$100\pm 5\text{g}$。	
備註：題意細項要求如 p.3 頁。	
評分時間 16:00-17:00	

PS:報到時間~皆指選手到達(競賽場地)之時間定義。(公開試題在競賽時原則上可有百分之三十之差異)

【續下頁】

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

競賽試題

兩人一組，同一場地，競賽時間計 4 小時整。試題於競賽時得有百分之三十之調整

4 月 12 日(第二天)	
選手報到	07:30-08:00
比賽時間	08:00-12:00 (4 小時不含清潔)
清潔善後	12:00-12:30
試題三 派 (決賽第一天前置，第二天完成) (150 分)	
限用 7 吋菊花派盤，製作 2 種口味(1 甜 1 鹹)各 2 個，派皮麵團生重 250-250g。 本題內餡調製，選手需現場自行調製. 不可使用預拌粉系列 ※製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為 備註 1:題意細項要求如 p. 4 頁	
試題四 夾層三明治、調理麵包 (需融入異國特色料理)(決賽第一天前置，第二天完成) (150 分)	
- 取帶蓋吐司 2 條(不包餡)，製作成具異國特色之夾層三明治，甜鹹各 4 個(2 個展示、2 個供評審試吃) - 取不包餡甜麵包 8 顆，製作成具異國特色之調理麵包，甜鹹各 4 個(2 個展示、2 個供評審試吃) 本題內餡調製，選手需現場自行調製. 不可使用預拌粉系列及上題甜麵包內餡。 備註：題意細項要求如 p. 4 頁	
評審評分時間中午 12:00-13:00	
頒獎時間:表定下午 15:00-16:00(視當天情況)	

PS:報到時間~皆指選手到達(競賽場地)之時間定義。(公開試題在競賽時原則上可有百分之三十之差異)

【續下頁】

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

競賽說明

試題一、吐司（第一天完成）

[150 分]

- 帶蓋吐司(不包餡)四條，成品熟重 $550\pm 10\text{g}$ ，成品用於第二天三明治。
(1 條第一天當日評分、1 條第二天展示、2 條用於第二天三明治)
- 不帶蓋包餡吐司(包餡：甜鹹自訂)三條，麵團生重(含餡料) $600\pm 10\text{g}$ 。
(1 條第一天當日評分、2 條第二天展示)

※需使用兩種麵糰

※不帶蓋包餡吐司整形完，後發前需經過評審確認重量

備註：

1. 剩餘麵糰不得超過麵糰總量 5%。
2. 甜味內餡：不得使用預拌粉、市售紅豆、芋頭餡料等，但可使用起士類成品
3. 鹹味內餡：不得使用預拌粉、市售魚類、肉類罐頭等，但可使用起士類成品
4. 製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

試題二、甜麵包（第一天完成）

[150 分]

- 不包餡甜麵包 製作 12 個產品，1 種麵糰，成品熟重 $70\pm 5\text{ g}$ ，成品用於第二天調理麵包。
(2 個第一天當日評分、2 個第二天展示、8 個用於第二天調理麵包)
- 包餡甜麵包（甜鹹自訂）製作 10 個產品，1 種麵糰，麵團生重(含餡料) $100\pm 5\text{g}$ 。
(3 個第一天當日評分、7 個第二天展示、)

※需使用一種麵糰

※包餡甜麵包整形完，後發前需經過評審確認重量

備註：

1. 剩餘麵糰不得超過麵糰總量 5%。
2. 甜味內餡：不得使用預拌粉、市售紅豆、芋頭餡料等，但可使用起士類成品
3. 鹹味內餡：不得使用預拌粉、市售魚類、肉類罐頭等，但可使用起士類成
4. 製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

【續下頁】

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

競賽說明

試題三、派（決賽第二天完成）

[150 分]

- 限用 7 吋菊花派盤，製作 2 種口味(1 甜 1 鹹)各 2 個，派皮麵團生重 250-250g。
(甜鹹各取 1 個展示、1 個供評審試吃)

※可在第一天比賽進行前置，

備註：

1. 剩餘麵糰不得超過麵糰總量 5%。
2. 甜味內餡:不得使用預拌粉、市售紅豆、芋頭餡料等，但可使用起士類成品
3. 鹹味內餡: 不得使用預拌粉、市售魚類、肉類罐頭等，但可使用起士類成
4. 製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

試題四、 三明治、調理麵包（決賽第二天完成）

[150 分]

- 取帶蓋吐司 2 條(不包餡)，製作成具異國特色之夾層三明治，
甜鹹各 4 個，樣式不限，但每個成品限重 200g(含)以下。
(2 個展示、2 個供評審試吃)
- 取不包餡甜麵包 8 顆，製作成具異國特色之調理麵包，
甜鹹各 4 個，樣式不限，但每個品限重 250g(含)以下。
(2 個展示、2 個供評審試吃)

※可在第一天比賽進行前置，

備註

1. 剩餘麵糰不得超過麵糰總量 5%。
2. 三明治餡料不可與包餡吐司及包餡甜麵包之包餡料重複
3. 製作餡料之食材賽前可先洗滌、切割、浸泡、醃製等前置，但不可有任何烹飪行為

【續下頁】

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

競賽說明

第二天評分作品陳列方式：

※選手需將下列產品呈放於評分室展示台上(需自行佈置長 90 cm X 寬 60 cm)

- (1) 帶蓋吐司(不包餡) :..... 1 條展示
- (2) 不帶蓋包餡吐司(包餡:甜鹹自訂) : ... 2 條展示
- (3) 不包餡甜麵包 :..... 2 顆展示
- (4) 包餡甜麵包(甜鹹自訂) :..... 7 顆展示
- (5) 派:甜鹹各取..... 1 個展示
- (6) 三明治、調理麵包-吐司 :甜鹹各取..... 2 個展示
- (7) 三明治、調理麵包-甜麵包 :甜鹹各取... 2 個展示