

第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

評分標準表

選 手 姓 名		選 手 編 號	
測 驗 時 數	11 小時	評 審 (簽 名)	
實得總分			

一、分數分配

項次	主要評審項目	分數分配		實得分數	備註
		客觀分數	主觀分數		
1	吐 司	50	100		
2	甜麵包	50	100		
3	派	50	100		
4	三明治、調理麵包	50	100		
5					
6					
7					
合計		200	400		
實 得 總 分					

二、評分標準(客觀分數用)

項次	詳細評審內容	分數分配	量測結果			實得分數	備註
1	吐司 -題意要求	20					
	配方制定表	10					
	產品數量	10					
	產品重量	10					
小計		50					
2	甜麵包 -題意要求	20					
	配方制定表	10					
	產品數量	10					
	產品重量	10					
小計		50					
3	派 -題意要求	20					
	配方制定表	10					
	產品數量	10					
	產品重量	10					
小計		50					
4	三明治調理麵包 -題意要求	20					
	配方制定表	10					
	產品數量	10					
	產品重量	10					
小計		50					

二、評分標準(主觀分數用)

項次	詳細評審內容	分數分配	裁判評分			實得分數	備註
			1	2	3		
1	吐司- 技藝展現	30					
	外觀、一致性及商品價值	20					
	內部組織、口味(內餡)	20					
	技術困難度	20					
	態度、衛生、操作安全	20					
小計		100					
2	甜麵包- 技藝展現	30					
	外觀、一致性及商品價值	20					
	內部組織、口味(內餡)	20					
	技術困難度	20					
	態度、衛生、操作安全	20					
小計		100					
3	派- 技藝展現	30					
	外觀、一致性及商品價值	20					
	內部組織、口味(內餡)	20					
	技術困難度	20					
	態度、衛生、操作安全	20					
小計		100					
4	三明治調理麵包- 技藝展現	30					
	外觀、一致性及商品價值	20					
	內部組織、口味(內餡)	20					
	技術困難度	20					
	態度、衛生、操作安全	20					
小計		100					