

## 貳、技術士技能檢定烘焙食品乙級術科指定參考配方表

應檢人姓名：		術科測試編號：			
產 品 名 稱		產 品 名 稱		產 品 名 稱	
原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比

- 註：1. 本表由應檢人測試前填寫，可攜入試場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料則配方制定該大項以零分計。（不夠填寫，自行影印或至技檢中心網站下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表）
2. 試題規定為麵糰(糊)重之損耗不得超過 10%，試題規定為成品重之損耗不得超過 20%。