



新北市政府職業訓練中心

Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

E-learning for new immigrants



E-learning for new immigrants



烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

目錄

01 服裝、應考須知+材料器具認識	 P01	06 瑪莉牛奶餅乾	 P11
02 貓舌小西餅	 P03	07 蘇打餅乾	 P13
03 奶油小西餅	 P05	08 椰子餅乾	 P15
04 葡萄乾燕麥紅糖小西餅	 P07	09 烘焙計算-貓舌、奶油、葡萄	 P17
05 調味小餅乾	 P09	10 烘焙計算-調味、瑪莉、蘇打、椰子	 P19





E-learning for new immigrants



烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

服裝、應考須知+材料器具認識



烘焙丙級證照
就是烘焙食品類
丙級中華民國技術士證
取得證照後
我們就具有烘焙食品丙級技術士資格
是永久有效的證照
相信大家日常生活中
不管是聚會
或是午後甜點
都少不了小餅乾
而這些小餅乾
其實都有著許多共通點
又別有風味
像是泰國的脆皮餅乾
越南的椰子餅乾
菲律賓的酵母餅乾
到印尼的奶香餅乾
每一種餅乾的製作技巧
都與我們丙級烘焙證照中
學習的基礎相通
學會這些小餅乾製作
就可以在你的生活中
增添更多精彩
掌握這些基本配方和標準
不僅能通過考試
更能為探索世界各地餅乾風味
打下堅實的基礎

烘焙丙級考試的餅乾項目
一共有七項
分別為
貓舌小西餅
奶油小西餅
葡萄乾燕麥紅糖小西餅
調味小餅乾
瑪莉牛奶餅乾
蘇打餅乾
椰子餅乾
考試題目會用抽籤的方式進行
會有七種組合
每項組合會有兩種餅乾
包含擠注類餅乾
和延壓類餅乾
所以考生務必要熟悉器具的操作
與餅乾的製作技巧
接下來跟大家介紹模具
延壓類的模具有四種
分別為三公分正方形
四公分正方形
圓形
長方形
使用時必須掌握好力道
模具與麵皮要垂直下壓
我們可以沾取少量麵粉
在脫模時

比較不會沾黏
你的麵皮才不容易變形
接下來是介紹
擠注類的器具
會有兩種花嘴
我們在使用擠花袋時
切記麵糊不要一次裝太多
花嘴要確實壓緊
擠花袋的尾端也要扭緊
麵糊才不會產生外溢
不同的餅乾會使用不同的花嘴
請考生務必熟悉製作方式
我們在製作奶油小西餅時
會使用尖嘴花嘴
同一種花嘴
要擠注出三種到五種的造型餅乾
考生務必要多加練習
熟悉每一種擠注方式
認識所有器具之後
接下來老師要跟大家分享
進入烘焙業的基本條件
首先你必須知道
在求職的過程中
可能會遇到職缺條件
直接要求具備丙級證照
所以取得證照
就會是求職的入門門檻





E-learning for new immigrants

通常從事烘焙業的師傅
或是作業人員
也有可能需要考取丙級證照
丙級烘焙食品檢定的報名資格
只要是年滿十五歲
或是國中畢業
都可以報考
丙級考試有三個選項
麵包
西點蛋糕
以及餅乾
我們可以選擇
其中一個項目來應考
目前勞動部勞動力發展署
勞發署技檢中心
所辦理的技術士檢定
有即測即評
全國技檢
兩種考試的管道
即測即評的檢定時間
會在前一年簡章內公告
文件上也有詳細的時間地點
可以作參考
全國技檢
每年只會辦理三次檢定
檢定的時間地點
會詳細的寫在簡章上

在全家
萊爾富
OK便利商店
以及書局
都有販售
考試內容分為
學科與術科測驗
在學科通過後
你會拿到術科測驗的通知單
才有資格進行術科的測驗
進入考場時
就會開始檢查服裝儀容
我們從頭開始說明
白色帽子要將頭髮及髮根
完全包覆住
需覆網
上衣要白色
領型可以是小立領
國民領
或是襯衫領都可以
袖口不可以有鈕釦
白色圍裙可以選擇
全身圍裙
或是下半身圍裙
長度必須到膝蓋
不可以穿著牛仔褲
直筒褲的顏色
可以是黑色
白色
或是黑白千鳥格
口袋只能是斜邊剪接式口袋
不能是外縫式口袋
而且必須被圍裙所覆蓋
最後腳的部分

一定要穿長度超過腳踝的襪子
鞋子可以是包鞋
皮鞋
或是球鞋
前腳後跟都不能外露出來
除了服裝規定外
身上不可以穿戴飾品
或是手錶
指甲不能過長
或是塗指甲油
未刮鬍子
或是頭髮過長未整理等等
測驗當天
會有考生代表抽產品的組合
會有兩項產品的組合
再由監評長抽出數量
確認題目之後
就準備開始測驗
最後提醒各位學員
在測驗的時間裡
要完成指定的兩樣成品
數量
以及製作報告表
整理環境
必須自己安排好時間
及操作順序
上述的每個環節
都是考試的評分標準
監評會隨時觀察
製作時的工作態度
好的工作態度
也是取得分數的重點之一





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

貓舌小西餅

貓舌小西餅

重量係數

$750 \div 372 = 2.02$ $800 \div 372 = 2.15$ $850 \div 372 = 2.28$

	750 g X 2.02	800 g X 2.15	850 g X 2.28
100% 麵粉	202	215	228
100% 奶油	202	215	228
72% 蛋白	145	155	165
100% 低筋麵粉	202	215	228
合計	751	800	849

貓舌小西餅

雖然是很基本的餅乾製作
材料跟成分不是特別複雜
但是擠它的力道
會是我們成敗的關鍵
今天我們要教的是貓舌小西餅
我們在做這項餅乾時
要特別提醒學員
我們的蛋白要分次加入
因為如果蛋白比例
一次加入太多
很容易會跟麵糊
呈現分離的現象
貓舌小西餅的材料如下
我們今天要示範的是750克
一共是120片的餅乾
我們會以一盤的量來示範
我們這一道材料很簡單
我們只要過篩兩樣東西
一個是我們的糖粉
糖粉會跟我們奶油一起打發
所以糖粉要過篩
它都會有一些結粒
我們過篩完之後
我們把它倒回我們的碗裡面
節省我們的空間
再來要過篩我們的低筋麵粉

我們左手輕拍
我們過篩完之後
先加入我們的奶油
我們的奶油
我們先攪打
因為我們裡面沒有乾粉材料
所以我們可以直接
把它轉到中速
我們這邊攪打的過程
大概2分鐘左右
我們在打的過程
可以發現我們的奶油有沒有
它慢慢的變白
這個時候
我們就停機
下我們的糖粉
乾性材料一樣
記得轉回到1速
我們可以看到糖粉都已經
被我們的奶油吸收
這時候我們就要換到2速
如果你缸子裡面有沒有
你看我們的周圍都有糖粉
這個時候你就要適時的刮缸
把黏在牆壁上的
刮下來
我們加入糖粉

它大約也是打2分鐘左右
打到我們的那個麵糊
它是有羽絨狀的
我們可以看到
它的奶油已經泛白了
然後可以注意看它的細節有沒有
有一點點
這個邊緣的感覺
都有一點羽絨狀
我們現在打到羽絨狀之後
我們接下來
下一個步驟一樣
我們先刮個缸
我們要下入我們的蛋白
一樣我們要分次加入蛋白
然後我們最少是分三次
我們先下一點點
這時候我們可以把它開到3速
每一次下蛋液之前
一定要確認它的蛋
完全被我們的麵糊給吸收
確認都吸收好了
我們下第三次
隨著蛋液水分越加越多
它也越來越難吸收
它現在還沒完全吸收



但是它還是有很多的麵糊
在缸壁上
所以我們把它刮下來
幫助它更充分的混合
我們現在可以看到
我們的蛋液
已經完全被我們的麵糊吸收
這個時候
我們就可以下我們最後的材料
最後下我們的
粉類材料
記得一定要把它轉回到1速檔
均勻混合就好了
不用過度的攪打
這時候我們都看不到乾粉
接下來我們就用手來拌
一定還會有一點點生粉是
機器打不到的
這時候我們就會用手拌的方式
把它混合
粉類都刮下來
我們現在要來開始
擠注我們的貓舌小西餅
我們可以用考場發的這個花嘴
然後我們用花嘴的底部
沾一下
然後在烤盤上蓋一下

所以這個時候就要控制好距離
大概目測一下
蓋完之後
我們就開始來填入我們的麵糊
一樣
把我們的花嘴
丟進去
我們把它放進去
把你的麵糊往下擠
擠的時候
大小就是剛好這個
我們剛才壓的這個麵糊
它剛好蓋過你的這個痕跡
這樣就可以
我們現在擠注完成
接下來
我們就是要在桌上輕拍
接下來就是我們放進去烘焙
我們的溫度設定是230 150
設定的時間是6分鐘
我們先啟動之後
觀察一下
它烘焙上色的狀況
貓舌小西餅
最怕的就是中間太白
邊緣太焦
當我們烘焙第一次時間到的時候
我們要進行掉頭
這個時候
你一定要注意觀察餅乾烘焙的顏色
因為我們掉頭的時間
都是根據我們上一次烤製的顏色
來確定我們第二次烘焙的時間
我們的貓舌小西餅烘焙完成

烘焙貓舌小西餅的時候
要特別注意
由於它的邊緣很薄
很容易就會烤焦
所以各位考生
在觀察這個上色的狀態
不要等到中間
呈現金黃色再出爐
你在設定烤箱溫度的時候
一定要特別注意
觀察我們烘焙的上色狀況
然後隨時去調整
製作這款小西餅的關鍵在於
材料的比例
和攪拌的技巧
麵糊太硬
會使成品不夠酥脆
太軟
又會導致形狀不容易保持
所以一定要按照配方
和步驟來操作





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

奶油小西餅



不同花樣的奶油小西餅
要考驗大家的擠花技巧
就能製作出一款色香味俱全的小點心
今天我們要教學的是奶油小西餅
這項考試在考驗
大家的擠注成型的技巧
所以它的材料相對的簡單
所以每個小西餅
用擠花袋擠出來的力道與形狀
會是這道考題的關鍵
我們所需要的材料如下
我們今天是以一公斤的麵糰
來示範五種擠花的造型
我們一樣會以一盤的量
來示範給各位同學
首先我們要過篩我們的糖粉
糖粉在我們的這個餅乾裡面
它最重要的是要跟我們奶油
用糖油拌合法攪拌均勻
所以糖粉一定不能結粒
接著
我們要來過篩我們的麵粉
一樣
其他下不去的粉
我們只要用手向下輕壓
然後這邊是我們的鹽
我們可以把它跟我們的糖粉倒在一起

首先我們先把我們的奶油
先加進去
然後這個是糖粉
我們把糖粉放進來
接著
我們這一款餅乾
會用漿狀的攪拌器去攪打
轉到低速
這個階段我們要打發
它奶油在混合糖粉的過程
它其實蠻快的
這時候你可以微微的
稍微把糖粉刮一下
我們轉到中速
我們打到奶油微微的泛白
這時候我們等一下
就可以加入我們的蛋
我們的蛋液
我們先把它攪拌均勻
讓蛋黃跟蛋白
可以混合的平均一點
這時候我們把機器停止
記得我們的蛋要分次加入
因為它是水分
如果時間允許的話
你可以分多次一點
中速

每一次都要混合到
就是你的奶油跟你的蛋
完全混合在一起的時候
才可以再加入下一次
稍微刮缸一下
讓它的奶油
可以多一點下來混合
然後我們就是重複這個動作
把蛋慢慢的加完
但是它加到最後
因為水分越來越多
所以它的那個混合的程度
就會越來越慢一點點
所以你要小心一點
它把蛋都吃進去
接下來我們要下我們的低粉
跟我們的
香草粉
我們的粉類可以一次下
最後這個階段
看不到粉就可以
不要再過度的攪打
我們把我們的麵糊拿下來
這時候我們可以看到
我們的攪拌器上面
都還有一些乾粉
所以我們最後這個階段



還是需要用我們手拌
我們現在要用這個
6齒的花嘴
比如說我們今天抽到一公斤的
就是五款
這個袋口一樣你把它旋轉
繞在你的大拇指上
這款餅乾大小
是4正負1公分
我們先來示範第一個造型
就是最簡單的
就是菊花的造型
第一個你稍微量一下
現在目前這個是3.2公分
如果第一個的大小是OK的
你下面就跟它一樣就好
我們現在來擠第二個造型
我們擠三朵花的
一樣我們先量一下
3.5公分這樣可以
記得不要太大
我們來擠第三個造型
它是條紋的
一樣控制它的長度
量一下
3公分可以
然後像尾巴這個

等一下都稍微要整理一下
不要讓它尖尖的
4公分正負1公分
然後第二個就是你要考量到
我們烤的時候
烤的時候你有一些很薄的造型
它就容易烤焦
我們第四款造型
擠我們最常見的
玫瑰造型的
畫一個螺旋
一樣我們量一下
一樣3.5公分
這個大小就可以
一樣
我們把它旋轉
收掉
旋轉 收掉
最後一個
我們來擠這個波浪的
一樣我們這樣子
讓它走一個造型
我們擠完這五款造型
然後比較尖的地方
我們要稍微手沾一點水
把它稍微按壓一下
這個都很容易烤焦的
這樣我們就可以準備放進烤箱
我們烘焙的時間
設定是上火200 下火160
然後烘焙的時間是8分鐘
但是我們要看
它烤出來的成果之後再來決定
我們後續的時間需要多久

由於我們的烤箱
前後的溫度是不一樣的
所以當我們在掉頭的時候
一定要特別仔細觀察
前後的烤箱上色的程度來判斷
我們是否要掉頭
我們的奶油小西餅烘焙完成
在奶油小西餅烘焙的時候
要特別注意它的烤溫
因為奶油小西餅的這個
需要它的紋路清晰
所以它的上火一定不能太低
我們要先把它上面烤硬
紋路清晰
之後才慢慢去烘焙它的顏色
所以各位考生一定要仔細的觀察
你的餅乾的上色的狀況
然後隨時去調整
製作奶油小西餅
需要耐心和技巧
但只要掌握了擠花袋的使用
平時多加練習
每一種擠壓的方式
熟能生巧
這項題目就可以輕鬆通過





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

葡萄乾燕麥紅糖小西餅



葡萄乾燕麥紅糖小西餅中的配料
可以讓我們餅乾
吃起來更有口感和層次
今天我們要教大家的是
葡萄乾燕麥紅糖小西餅
這個小西餅
在丙級烘焙的餅乾項目中的做法
並不複雜
重點在於重量與尺寸
而葡萄乾燕麥紅糖小西餅中的配料
就會是這項考試的重點
我們要讓配料在混合時
分佈均勻在每一塊餅乾上
所需的材料如下
我們今天示範的是
葡萄乾及燕麥的比例
是所佔麵粉的60%
我們今天會以一盤的量
來示範給各位同學
當我們製作這項產品的時候
葡萄乾要先泡水
泡水之後
我們才可以把它切碎
因為我們這項題目
它是要用花嘴
把這個餅乾擠出來的
不把它切碎的話

它這麼大一顆
會塞住我們的花嘴
所以你們去到考場
如果抽到這個題目
第一個動作就是先泡水
切完之後
我們就把它放到
我們的缸盆裡面備用
接著
我們要過篩我們的原料
首先是我們的糖粉
糖粉是我們做餅乾
第一個要下的材料
它跟奶油要一起打
接著我要過篩我們的麵粉
奶粉我也會一起
一樣
輕輕的向下壓
泡打粉
加進來
這樣就OK
我們首先要將我們兩個
不同的油脂
這個是烤酥油
然後這個是奶油
由於這兩個油類不同
所以我們會先讓它混合一下

我們一樣先低速
讓它稍微混合一下
然後接下來
我們就是開中速
停止
中速
材料混合之後
我們就會加入糖粉
來跟我們的油類一起打
一樣
我們下了粉類的材料
我們就換到低速
現在它糖粉
已經開始跟奶油混合
這時候我們就可以轉回中速
這時候我們需要打發到它微微發白
目前我們的糖粉
跟我們的奶油
它已經混到就是泛白
我們再分次加入我們的蛋液
最少要分三次
多分幾次也沒關係
如果時間上允許的話
每一次下蛋液之前
一定要先檢查它的蛋液
是不是完全吃到我們的麵糊裡面
我們才能再下一次



這樣我們蛋跟奶油就混合完畢
接下來我們停機
我們要下我們的葡萄
跟我們的燕麥
加入乾粉材料
一樣先轉到低速
為什麼我們的葡萄跟燕麥
要比我們的低粉還要先下
原因是因為
它們兩個的吸水性比較強
這時候我們要加入最後一個材料
就是我們的粉類
一樣低速檔
粉類下下去的時候就要小心
就是避免攪打過度
會產生筋性
所以我們一樣打到就是
看不到粉就可以
這樣無粉就可以
我們關機
記得我們攪拌器上的麵糊
一定要刮乾淨一點
因為這些都是損耗
這樣我們的麵糊就完成
這個餅乾
它每一個重量在12克
所以我們放了一個磅秤在下面

你每擠一個
除了要注意它的大小之外
還要注意它的重量
我們先擠第一個
你要稍微看一下
我們的重量到哪裡
當你擠出來第一個之後
你就比較好抓
在它還沒長大之前
它大約是3.5公分
這樣它長大之後
它就會比3.5公分更大
接著我們有第一個作為標準之後
接下來我們就擠跟它一樣大的
在你擠注的時候
只要少的
你記得要直接是
放在原始的麵糰上面去擠
你不要就是又拉高
然後又長歪
這樣子
它攤開來就不會是一個圓形的
我們一樣繼續擠注
一樣記得抓它的左右的間距
我們擠的時候
你可以不需要每一次都歸零
但是你要記得它是12的倍數
你不要自己搞混
我們擠注完成之後
我們現在要做的就是整形的動作
因為它有一些長太高的
你必須沾點水 把它弄下去
然後我們剛才才講
它的寬度大概3.5公分 像有一些太小的

你就把它壓到大概3.5公分
這樣整理完畢
我們就可以送進烤箱
我們葡萄乾燕麥紅糖小西餅
我們進行烘焙
我們烘焙的溫度是上火190 下火140
我們目前先設定10分鐘
10分鐘到的時候我們轉向
然後再觀察它上色的狀況
有時候我們在判斷烘焙顏色的時候
要根據烤箱的特性
有些時候 烤箱的前端顏色較淺
我們就執行掉頭
然後讓前後的烤色都可以平均
我們的葡萄乾燕麥紅糖小西餅烘焙完成
烤製這項餅乾的時候要特別注意
因為它的中心點特別的高
旁邊比較矮
所以當你邊緣已經上色的時候
你可以在我們的烤箱的下面
再墊一塊烤盤 把你的餅乾向上提升
避免它的下火持續加熱
而造成底部燒焦
所以中間一定要呈現是金黃色的
不可以有白白的
因為如果是白白的 中間就代表不熟
請各位同學多加練習
這款葡萄乾燕麥紅糖小西餅
不僅美味可口
還含有豐富的膳食纖維
是一款健康又美味的點心
希望大家都能成功做出完美的小西餅





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

調味小餅乾



調味小餅乾
是鹹味餅乾中的基本款
利用蔥末和乳酪粉
可以提升我們的味覺
變化出不同的口味
今天我們要教學的是
調味小餅乾
關鍵在於麵團的發酵
與延壓的過程
這些細節
最後會影響我們酥脆的口感
我們所需要的材料如下
我們今天會示範
1.4公斤的麵團130片
但是我們會以一盤的烤盤
來示範給各位同學
首先我們看到這麼多的材料
先來把它簡化
低筋麵粉
跟我們的中筋麵粉
放在一起過篩
我們輕輕的用手向下壓
我們過篩完了之後
酵母
然後這邊是小蘇打粉
我們都把水加些進去
這樣讓我們在攪打的時候

它可以充分的可以分解
讓我們的材料混合
會更加的容易一點
接下來我們的糖跟鹽
也可以把它放在一起
首先我們先把我們的中筋麵粉
跟我們過篩好的低筋麵粉
放到我們的攪拌缸裡面
接著我們再把我們的
烤酥油放進來
這個是我們的糖跟鹽
我們的起司粉
這個是我們剛才製作的
小蘇打粉跟水
酵母
當我們有乾粉在裡面的時候
我們先低速攪拌
以免它的粉類飛得到處都是
我們沒有加的材料
就剩下我們的香蔥
這個是要等到攪打完成再來加的
這個階段
混合大概1到2分鐘
它就會混合的差不多
這時候我們停機
再轉到中速
所以這中間所需要的時間

3到5分鐘
我們觀察我們的麵團
它已經開始結塊
然後
這時候我們停機
我們把我們的這個香蔥加進來
一樣
只要加入乾性材料
我們都會先轉到低速
讓它先混合一下
然後等一下我們再轉到中速
繼續攪打
經過大概3分鐘的攪打之後
它慢慢會成團
我們打到這個麵團 蔥粉
它也適度的混合在一起
然後它也逐漸成團
這個時候
我們就差不多要好了
我們麵團打完之後
它會呈現這個狀態
它是比較乾的
接著
我們要把它放到塑膠袋裡面
這一道題目
它需要發酵到90分鐘
所以你必須得做一個標記





E-learning for new immigrants

讓你的監考人員
可以知道說我們這個
是在什麼時候開始發酵的
我們就是9點51分
發酵一個半小時之後
我們就11點21分
這除了要給監考人員看之外
也是給你一個提醒
到了這個時間
我們就可以開始來製作這個麵團
這個我們已經鬆弛90分鐘
我們接下來
就要做延壓的動作
在延壓之前
你可以先稍微的整理一下你的麵團
然後稍微壓一下
讓它厚度是一致的
我們先一點手粉
手粉我們一般都是用高筋麵粉
我們先調一個比較大一點點
我們先讓它走一次
我們再前進一格
我們第一次壓
最主要是要讓麵團平整
所以我們只要壓到
它大約是1公分左右
我們可以先折一次

這時候它麵團已經拉長
我們就可以來做第一次的整理
第一次整理的時候
先讓它三折
就是往中間折
往中間折的時候記得這個缺口
要把它轉過來轉九十度
它才會越來越長
最後是0.25公分
接下來我們測量一下
我們把它放上去
輕輕的按下去
看它是不是停在0.25公分的地方
接下來我們要把我們的麵團
移回到我們的工作區域
這樣我們就可以方便移動
然後拿到座位上
做最後的鬆弛
接下來
我們鬆弛了20分鐘之後
我們要來開始進行壓模
這個尺寸是考場會提供的
是3x3公分這樣壓下去
當我們壓第二個的時候
盡可能的讓這個接近我們上面這個
不要完全重疊到那個線上
這樣你的麵團邊緣會少
接下來我們只要這樣持續延壓
壓這個模壓完就好了
各位要記得
你今天抽到的題組
它如果是1.4公斤的你要壓130片
最後你的數量不夠
那也是不會過關的

壓完之後
我們就要放進去烘焙
我們目前設定的溫度是
上火200 下火200
烘焙的時間
我們先設定6分鐘
因為它的體積很小
所以我們時間短一點點
再來觀察它的上色的情況
現在時間到了
我們給它轉向
掉頭
我們先用2分鐘的時間
來觀察一下它的烘焙的狀況
如果不夠的話
我們再增加就好
我們的調味小餅乾烘焙完成
調味小餅乾要注意的就是
它烘焙的時間非常的短
所以
它很容易在一瞬間之間
它就完成
然後一定要注意
它每一個大小有沒有膨發
請務必多多練習
壓製模型的時候
都要特別的注意跟小心
希望今天通過我的講解
大家都能製作出美味的調味小餅乾
記得多加練習
熟能生巧
相信你們很快就能掌握
這道點心的製作要領





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

瑪莉牛奶餅乾



瑪莉牛奶餅乾
是圓形造型的傳統餅乾
模具力道的掌握
會是我們這項考題成敗的關鍵
今天我們要教學的是
瑪莉牛奶餅乾
這項烘焙餅乾考試的項目
大家必須要熟悉使用延壓機
與餅乾模具
尤其對麵團 麵皮的狀態
要拿捏精準
才能順利通過這項考核
我們所需要的材料如下
我們今天要製作的是1.2公斤的麵團
60片的瑪莉牛奶餅乾
我們會以一盤的烤盤
來示範給各位同學
首先我們先簡化我們的材料
中筋麵粉跟低筋麵粉過篩
稍微旋轉一下
就可以篩好
放在一旁備用
接著我們要把水
加入兩個地方
一個是小蘇打粉
一個是我們的碳酸氫銨
這兩個材料一定要讓它就是融化

碳酸氫銨我們加水把它融解
它可以使我們餅乾的麵團更蓬鬆一點
然後再來這個是小蘇打粉
把我們的這個鹽
放在糖裡面
把我們的香草粉
跟我們奶粉放在一起就可以
首先先把我們過篩的
麵粉放進去
接著把我們的乾性材料
都先放進去
這個是我們的奶粉
糖跟鹽
奶油
接著這個是我們的轉化糖漿
刮乾淨
小蘇打
倒進去的時候攪拌一下
碳酸氫銨
攪拌一下
一樣倒進去
我們一樣是會用
我們的勾狀的攪拌器來攪打
乾粉材料
這樣大概打2分鐘左右
它乾粉材料就會比較少
你可以看到我們的

上面的麵粉
都已經慢慢不見了
這個時候我們就會把它關機
轉到中速
我們轉到中速
這個過程大約會在
5到8分鐘左右
還要看你材料混合的情況
當你的麵團
攪打成型之後
就不要過度攪拌
我們就要檢查一下
先停機
檢查一下
有無明顯的顆粒
這款餅乾
它需要鬆弛的時間
是30分鐘
所以一樣
我們要放到我們的塑膠袋裡面
讓它鬆弛
我們就在我們的袋子上
寫上我們的鬆弛的時間
這一款餅乾
我們鬆弛的時間是30分鐘
這樣子你就知道說
我們等一下這個餅乾



大概什麼時候就可以製作
這麵團我們已經鬆弛30分鐘
我們來進行延壓的動作
我們稍微整理一下麵團
然後撒一點手粉
瑪莉牛奶餅乾
它比較容易碎
因為它的組織比較沒有筋性
所以你在延壓的時候
要比較小心一點
我們開始進行延壓
先調一個大一點點的
我們就一次調一格
我們再繼續前進
我們重點是要把這個麵團
壓到光滑
所以我們可以讓它延壓再長一點點
我們要來做第一次三折
我們往中間折一次
這樣折過來
我們稱為這個是三折
我們每一個麵團
至少要三折三次
它可以到達我們想要的
理想的大小
它的麵團
也可以看起來更光滑

我們延壓到最後一次
它表面已經光滑
我們來量一下它的尺寸
大概是0.25公分
這樣就有達到我們要的厚度
接下來我們就把它移回去
我們的工作桌
因為瑪莉牛奶餅乾這個麵皮
它比較脆弱所以要小心一點
我們鬆弛了20分鐘之後
我們來進行壓模的動作
首先我們把塑膠袋移開
這個模具考場都會提供
也是一樣
壓的時候從正上方往下壓
盡可能讓你跟這個麵團是垂直的
如果上面有破損盡可能的閃開
不要讓你的餅乾
上面有任何的一個瑕疵
用力你可以用身體的力量壓下去
這樣我們就有一個
這個烤盤 洞洞的烤盤
也是考場提供的
我們持續的壓
拿下來的时候千萬要小心
就是你不要把它這個弄變形
這款餅乾
它還會再長大一點點
但是不會太大
所以你的間距壓完之後
可以抓一下抓近一點
我們就持續的這樣延壓
你要記得你抽到的考題
到底是多重的麵團

如果我們抽到了1.2公斤的麵團
你就要壓60片
這樣壓完之後
我們就可以進行烘焙
我們目前設定的溫度是
上火200下火200
我們的烘焙時間
我們先設定6分鐘
然後等6分鐘到的時候
我們再來觀察它的上色狀況
再適時的增加
我們餅乾的時間到了
我們來看一下它的顏色
顏色其實已經快要好了
所以我們剛才試的溫度其實差不多
我們只要讓他再上色一下
我們這時候可以選擇
把上下火關掉用燜的
我們的瑪麗牛奶餅乾烘焙完成
在烘焙這個餅乾的時候要特別注意
它烘焙的顏色要上下一致
然後也要特別注意
就是鬆弛的時間
如果鬆弛的時間不夠
它很容易變成橢圓形
最後提醒同學
在壓餅乾時
模具與麵皮要垂直
這樣壓製出來的餅乾
烤後比較不會收縮
大家一定要經常練習





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

蘇打餅乾



相信大家對蘇打餅乾一定不陌生
不過烘焙時溫度的掌握
會是酥脆口感的關鍵
大家務必要經常練習
今天我們要教學的是蘇打餅乾
製作蘇打餅乾的基本訓練
會是延壓機的使用
以及麵團發酵的控制
這些訓練每個細節都非常重要
我們所需要的材料如下
我們今天要製作的是
1.2公斤的麵團
總共有70片以上的蘇打餅乾
我們會以一盤的量
來示範給各位同學
我們首先
先把我們的中筋麵粉跟低筋麵粉
來讓它過篩
過篩的時候
只要用我們的左手
輕拍我們的這個篩網
然後讓上面這些過不去的篩網
我們用手輕壓
接著我們把水
加入我們的小蘇打粉
跟我們的酵母
我們把它攪拌一下

把我們的糖跟鹽也放在一起
我們材料就可以簡化成這五項
首先我們要先加入我們的麵粉
這是我們剛才過篩好的麵粉
我們先加入
加入粉類的时候要小心
不要太高 以免它粉會飛得到處都是
接著我們把我們的
糖跟鹽加進來
接著要放入我們的奶油
小蘇打粉
再來是我們的酵母粉
倒下去的時候
稍微攪拌一下
接著我們用
使用我們的勾狀的攪拌器
只要有粉類加入的時候
我們先以低速攪打
然後等到它的麵粉
稍微的吃進去之後
看不到比較明顯的乾粉的時候
我們再轉到中速
每次轉換速度的時候
你要先按關閉的按鍵
待它全部都停止之後
你再轉到中速
我們開中速

我們這個麵團
大概攪打6到8分鐘
但是你要看一下
你實際麵團
它沒有明顯的顆粒
這樣它就是好了
然後它會有一點點光滑
稍微看一下
它裡面還有沒有粉或顆粒
這樣我們麵團就攪打完成
這是我們打好的麵團
稍微壓一下讓它聚集在一起
接著
我們要放到我們的塑膠袋裡面
這一款麵團要發酵90分鐘
寫完之後這個麵團你就知道說
發酵到什麼時候
你才可以開始操作它
我們這個餅乾的麵團
已經鬆弛90分鐘
我們就可以開始來進行延壓的動作
這款餅乾當初我們打好的時候
它比較乾
一樣如果太乾我們就加點粉
如果不乾就可以直接延壓
一樣
我們的刻度先調到最大



慢慢的前進
一次我們前進一個刻度
我們大概延壓到
它大約是0.5公分的時候
我們再來三折
我們轉向
我們就持續做這個延壓的動作
一樣最少要三折三次
三折三之後
我們來量一下我們的尺寸
看是不是0.25公分
我們就要把這個麵團
移回到我們的工作桌
我們麵團鬆弛了20分鐘之後
我們來進行壓模的動作
我們一樣用考場提供的壓模
這個是方形的壓模
壓模的時候一定要記得
用全身的力量向下
像它這樣子有點要斷不斷的
這最容易拉扯變形
如果有變形的話
這個就不要用
我們就再壓別的
模跟模之間的這個損耗
盡可能抓近一點
別讓它損耗過多

在壓模的過程
你千萬要記得
你抽中的是哪一個題組
如果你是抽到1.2公斤的麵團
成品是70個
1.3公斤的成品是80個
1.4公斤的成品是90個
所以你千萬記得
你抽中的是哪一個麵團
然後數量記得要壓對
如果你用肉眼看看有沒有
就覺得它有變形的
你那個就不要用
因為我們剩餘麵團會交出去
所以你壓失敗的
它也算剩餘麵團
這樣子我們就可以進行烘焙
我們目前用的是
上火200度 下火200度
然後我們先設定8分鐘
你要特別注意
當你第一盤烘焙的時候
它通常是你測試溫度的時候
因為每一個考場的烤箱溫度都不太一樣
所以我們先用200跟200
下去烤8分鐘
然後你看餅乾上色的狀況去調整
如果上色顏色太淺
我們就調高
我們可以10度 10度調
如果太深
我們就下降
所以我們一開始設定的時間
是先設定8分鐘

然後我們觀察它的烘焙顏色
再來調整它的烤溫
蘇打餅乾烘焙完成
在烤這個餅乾的時候要特別注意
它的烘焙顏色
然後由於我們每一台烤箱的溫度
都不太一樣
所以你在練習的時候
一定要針對每一台烤箱
有可能烘焙上色過頭
或是不足
加以進行調整
然後蘇打餅乾
還要注意的另外一個重點就是
烘焙的中間如果會膨脹
你務必要壓一個鐵板
讓它把膨脹的餅乾壓下去
這樣它才不會烘焙失敗
製作蘇打餅乾的關鍵在於
烘烤溫度的掌握
好的蘇打餅乾
表面不應該有氣泡
口感酥脆但不硬
咬下去有明顯的層次感





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

椰子餅乾



香氣四溢的椰子餅乾
原料與步驟都不複雜
其中椰子粉會是大家成功與否的關鍵
我們只要掌握其中訣竅
就能夠輕鬆做出來
今天我們要教學的是椰子餅乾
椰子餅乾
考題的重點是椰子粉的比例
不同重量的麵團
會搭配不同比例的椰子粉
所以這道題目大家要留意
椰子粉的份量
我們所需要的材料如下
我們今天要製作的是1.2公斤的麵團
60片以上的椰子餅乾
我們會以一盤的量
來示範給各位同學
首先我們要來過篩我們的麵粉
尤其是我們的低筋麵粉
它最容易結粒
所以我們在製作烘焙的食品
只要有看到低筋麵粉
都一定要過篩
再來是我們的中筋麵粉一樣篩一下
接下來我們有兩個材料是要先加點水的
這個一個是碳酸氫銨
我們加水讓它溶解

另外一個是小蘇打粉
小蘇打粉如果不加水
先溶解的話
它在製作麵糊的時候
比較會有白色的顆粒
比較不容易溶解
碳酸氫銨的部分
在我們的食品裡面
它是屬於食品添加劑
它是要讓你的食品
有點膨發的效果
接下來我們再把我們的鹽
跟我們的糖放在一起
首先我們先放入
我們過篩過後的粉類
小心不要太高
以免造成我們的粉會到處亂飛
接著一樣放入我們的乾性材料
這個是糖跟鹽
再來是我們的奶油
小蘇打
剛才我們加了水的小蘇打
最後
放入我們的碳酸氫銨
一樣
稍微攪拌一下
我們除了椰子粉

先不要放之外
其他的材料我們都先放進去
一樣我們這一款麵團
我們是用勾狀的攪拌器來攪打
然後在低速攪打的過程
它大概會打2至3分鐘
現在我們都看不到
我們的乾粉材料
我們會先轉到中速
讓它把麵團打到微微光滑
這時候我們才會加入
我們的椰子粉
這個階段它已經成團
我們先打開來看一下
我們麵團的狀況
它裡面沒有明顯的顆粒
然後也略光滑了
這個時候我們就可以
加入我們的椰子粉
乾粉類加入的時候記得
我們要先轉回低速
我們讓它低速
讓它把椰子粉稍微吃進去之後
我們再轉到中速
攪打到它光滑
沒有明顯的結粒
這樣就可以



它缸底的椰子粉跟麵團混合的差不多
我們這時候轉到中速
一樣我們先讓它停機
我們把它打光滑就可以
2到3分鐘
這時候我們停機
檢查一下麵團的狀況
我們拿一個麵團起來
檢查一下
它是否有結粒
然後光滑
這個狀態就可以
我們就把我們的麵團取下來
然後放到我們的
塑膠袋裡面
這個時候我們可以在袋子上面
寫上我們的鬆弛的時間
以便讓你知道說
我們什麼時候可以
開始製作這個麵團
我們的麵團
已經鬆弛了30分鐘
我們就可以開始來延壓的動作
我們一樣延壓到它光滑就可以
背面撒點粉
我們先讓它過一次

接著
我們一次調一個刻度
延壓到大概3公分左右
我們再做三折的動作
我們先做第一次
三折的動作
接縫就讓它在側邊
然後我們可以把它轉向
我們接下來就是重複這個動作
然後至少要收折三次
然後最後一次的時候
要量我們的厚度0.25公分
0.25公分
我們就要把它移回去
然後讓它鬆弛20分鐘
它就可以進行壓模的動作
我們鬆弛了20分鐘之後
我們用這個考場提供的壓模
來進行我們的
餅乾的壓模壓製
放上去 垂直
用身體的力量垂直
動作千萬小心
這樣子
一樣
如果它會黏住你的模具
你就沾一點手粉
就是照我們的高筋麵粉
記得你模跟模中間的那個
剩餘麵團
不要離得太遠
不要讓它麵團過多的損耗
接下來我們這樣子一盤壓好之後
就可以開始進行烤焙

我們目前設定的溫度是
上火200度 下火200度
然後烤焙的時間是8分鐘
然後每一台爐的溫度不同
所以我們會用這個來測試
當你的上火的顏色
如果太深的話
我們就會降10度
也是要隨著爐溫去調整
最後都要看餅乾成品的顏色
我們的椰子餅乾烤焙完成
椰子餅乾要注意的就是我們
餅乾上去的時候
間距要排好
不可以有一些空隙比較大
有一些空隙比較小
這樣會造成烤箱的溫度
烤焙顏色不均
椰子餅乾它一定要注意
它的鬆弛的時間一定要夠
在練習壓模的時候
跟鬆弛的時候
都要特別小心注意
通過今天的學習
希望大家都能掌握
製作這款美味餅乾的技巧





烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

烘焙計算-貓舌、奶油、葡萄



每種餅乾的口感跟製作的條件都有一定的配方比例
考生們務必要熟悉這些公式
今天我們要介紹
貓舌小西餅
奶油小西餅
以及葡萄乾燕麥紅糖小西餅
分量計算和考核評分標準
儘管我們有再好的手藝
但是材料的計算比例不對的話
都無法通過考核
首先是貓舌小西餅
考試的題目會有三種
不同麵粉用量的配方內容
分別是750公克
800公克
和850公克
如果我們抽到750公克的麵團
我們把它的百分比
相加
相加之後
它就會等於372
這四個相加會等於372
再除以我們抽到的重量
也就是除以750
750除以我們的合計的係數
我們就會得到2.02倍

2.02倍我們再乘回去
2.02乘以100
就等於202
今天我們如果抽到800公克的麵團
也就是800除以這四個的合計372
會得到2.15倍
乘回去
850公克麵團
再除以百分比的合計
我們得到2.28倍
所以我們一樣把它乘回去
我們就會得到相對應的數值
這款西餅的配方特點是
糖粉 奶油和低筋麵粉
均佔100%
展現出高油脂
和高糖的特性
蛋白含量為72%
這項西餅我們用的是蛋白
大家要特別留意
貓舌小西餅的成品評分
首先重於外觀形狀的呈現
理想的成品
應該呈現平整的圓片狀
邊緣需要尖薄且整齊
若出現金黃色澤不均勻
輪廓過黑

或外觀蒼白等問題
將會被扣分
在顏色方面
圓片四週輪廓分明
且顯現明顯的褐色
冷卻後中心
應呈現脆硬的質地
接下來是我們的奶油小西餅
奶油小西餅的配方
基於1公斤麵糊的計算基礎
使用相關係數為
百分比的總和
這邊加起來會等於234
所以我們用1000
1公斤的麵團用1000除以234
我們會得到4.27的倍數
再把這個倍數乘以每一項數值
例如4.27再乘以40
它就會得到171
所以我們就用這個倍數
去乘以百分比的這個各項數值
我們就會得到我們正確的重量
在百分比配方中
低筋麵粉佔100%作為基準
奶油含量高達60%
展現出小西餅的特色
糖粉含量40%





E-learning for new immigrants

為餅乾提供甜度
和酥脆的口感
全蛋使用量32%
這也是小西餅區別於一般餅乾的關鍵
高蛋量使成品更為精緻
香草粉和鹽各佔1%
少量 但不可或缺
能增添風味並平衡甜度
奶油小西餅的外觀評分
重視形狀是否均勻
若表面有小黑點
大小不均
或紋路不清晰等問題
都會被扣分
顏色應呈現均勻的金黃色
上下一致
若底部與表面顏色不一致
外觀蒼白或焦黑
都會影響評分
體積方面要求餅乾均勻膨脹
不應有大氣泡
若出現不膨脹
或膨脹過大的情況
都會被扣分
葡萄乾燕麥紅糖小西餅的配方
提供三種試題
葡萄乾與燕麥片佔比80%的

和佔比70%的
和佔比60%的這三種
所以我們一樣來先算它的倍數
我們先把
假設我們今天抽到佔比80%的
這個地方
葡萄乾你就要寫80
燕麥片也就寫80
所以我們把這個百分比的總和加起來
它就會得到520
520再去除以
我們的1公斤的麵團的重量
也就是1000
1000除以520
它會得到1.92的倍數
所以我們再把這個倍數乘回去
像1.92乘以1
就是無條件進位
它就等於2
1.92乘以30
它就得到58
今天我們如果是抽到
這個葡萄乾跟燕麥的含量是70%的
你這邊葡萄乾這裡就要寫70
燕麥這裡就寫70
所以它加總起來之後
我們就會得到500
1000除以500等於2
2就是它的倍數
它的倍數再乘以相對應的數值
我們就會得到這裡正確的數值
葡萄乾燕麥紅糖小西餅的配方
以基本配方來看
糖粉佔100%

奶油含量高達50%
全蛋含量為53%
持續體現小西餅
高蛋量的特性
特別是這款西餅還添加了
烤酥油30%
和奶粉25%
加強口感的層次
葡萄乾燕麥紅糖小西餅
在形狀評分上
要求表面略平
但葡萄乾及燕麥片的部分
應適當凸起且帶有糖狀
餅乾的四周邊緣不宜太薄
邊緣過薄
或已有破損
都會被扣分
在顏色方面
理想成品應呈現深褐色
但不能烤成焦黑
四週邊緣的顏色也不應烤黑
外觀蒼白或顏色不均
都會被扣分
最後提醒大家
在抽到考試的題目時
不要緊張
把你平常所學所練習的
呈現出來好好的計算



貓舌小西餅			
重量係數			
$750 \div 372 = 2.02 \quad 800 \div 372 = 2.15 \quad 850 \div 372 = 2.28$			
	750 g / 120片 X 2.02	800 g / 130片 X 2.15	850 g / 140片 X 2.28
100% 麵粉	202	215	228
100% 奶油	202	215	228
72% 蛋白	145	155	165
100% 低筋麵粉	202	215	228
合計	751	800	849

奶油小西餅	
重量係數 $1000 \div 234 = 4.27$	
	1000 g
60% 奶油	235
40% 麵粉	171
1% 鹽	4
1% 香草粉	4
32% 全蛋	137
100% 低筋麵粉	427
合計	999
3種花樣 50片 / 4種花樣 40片 / 5種花樣 30片	

葡萄乾燕麥紅糖小西餅			
重量係數			
$1000 \div 520 = 1.92 \quad 1000 \div 500 = 2 \quad 1000 \div 480 = 2.08$			
	葡萄乾 80% X 1.92	燕麥 20% X 1.92	100% X 2.08
1% 鹽	2	2	2
30% 煉乳	58	40	63
30% 麵粉	58	40	63
20% 全蛋	100	40	70
30% 糖粉	192	38	208
10% 糖粉	48	30	52
1% 香草粉	2	2	2
100% 低筋麵粉	192	38	208
葡萄乾	154	140	128
燕麥片	154	140	128
合計	1000	600	1000



烘焙食品(餅乾類) 丙級證照

烘焙計算
—調味、瑪莉、蘇打、椰子



每種餅乾的口感跟製作的條件都有一定的配方比例
考生們務必要熟悉這些公式
今天我們要認識調味小餅乾
瑪莉牛奶餅乾
蘇打餅乾
和椰子餅乾的材料份量計算及考試評分標準
首先我們從調味小餅乾開始
考試會有三種
不同麵團重量的配方
1.4公斤
1.5公斤
和1.6公斤
其相關係數的計算方式分別是
我們把百分比的數量加總起來
就會得到是154
當今天你抽到1.4公斤的麵團時
就是1400除以它的百分比的總和
就是除以154
所得到的這個就是你的倍數
再把你的倍數
乘以每一個百分比裡面
就會得到這些數據
也就是說
9.09乘以100就變成909
9.09乘以3就變成27

以此類推
在基礎配方中
中筋麵粉作為基準佔100%
展現出這款餅乾獨特的結構需求
水分比例高達38%
這是調味小餅乾的一大特色
使得成品能夠保持適當的溼潤感
調味小餅乾的評分標準
首先關注其外觀形狀
理想的成品應該表面平整
沒有氣泡
顏色評分要求
表面與底部顏色
應保持一致的金黃色澤
如底部與表面顏色不一
外觀過於蒼白
或焦黑過深
都會被扣分
接下來是瑪莉牛奶餅乾
瑪莉牛奶餅乾的配方
也提供三種不同重量的選擇
1.4公斤
1.3公斤
和1.2公斤的麵團
相關係數分別為
把百分比加起來的總和
我們會得到190.5

如果你今天抽到的是1.4公斤的麵團
也就是等於1400
我們除以這個百分比的合計190.5
會得到7.34的倍數
所以把你的倍數再回推回去
乘以0.5的鹽它就變成4
所以如果你今天抽到的是1.3公斤的麵團
也就是把1300除以190.5
會等於6.82倍
所以再把這個6.82乘進去
就會得到相對應的重量
這個餅乾的配方
特點是低筋麵粉佔100%作為基準
細砂糖和奶油各佔24%
顯示出這款餅乾
高油脂和適中甜度的特性
瑪莉牛奶餅乾的外觀評分
首先關注其形狀
若出現氣泡
或黑點瑕疵
將被扣分
顏色評分特別注重
烘焙後的產品表面與底部
呈現均勻的金黃色澤
若外觀過於蒼白
都會影響評分



E-learning for new immigrants

接下來是蘇打餅乾

蘇打餅乾的配方

備有三種不同重量選擇

1.4公斤

1.3公斤

和1.2公斤麵團

我們這裡以1.4公斤的麵團為舉例

把我們的百分比的總和加起來是161

我們把1.4公斤的麵團

也就是1400除以161

會等於8.7的倍數

8.7的倍數再去乘以我們每一項百分比

比如8.7乘以1.5的鹽

它就會變成13

所以我們今天如果抽到1.3公斤的麵團

就是1300

一樣除以我們的

這個合計的百分比的總和161

用這個倍數

去乘以我們的百分比

就會得到我們每一個麵團的重量

特別值得注意的是

中筋麵粉跟低筋麵粉各佔50%

這種麵粉混合比例

是蘇打餅乾口感獨特的關鍵

奶油佔比15%

相較於其他餅乾偏低

造就蘇打餅乾較為乾脆的特性

含水量高達36%

有助於活化麵筋

並形成適當的麵團彈性

蘇打餅乾的評分標準

若出現厚薄不均

表面有氣泡

或有裂紋等問題

將會被扣分

體積方面要求餅乾

應較生麵團膨脹兩倍以上

若膨脹過大

形成過多氣泡

或未有膨脹現象

都會影響評分

若底部或表面顏色不一

表面與底部有黑色斑點

顏色過淺 焦黑

都會被扣分

最後是椰子餅乾

椰子餅乾配方同樣提供三種

不同麵團重量的選擇

1.4公斤

1.3公斤

和1.2公斤

其相關的係數分別是

我們把百分比的總重加起來

我們會得到184

假設我們今天抽到1.4公斤的麵團

我們就是1400

除以它的百分比合計是184

我們會得到7.61的倍數

所以把這個7.61的倍數

再乘以百分比的每一項的數值裡面

比如說7.61乘以1

小數點我們是無條件進位

所以7.61乘以1就等於8

7.61乘以20就會得到152

就是以此類推

我們就會得到每一個項目的數值

這款椰子餅乾

特別要跟各位同學講的是

它的成分有碳酸氫鉍

碳酸氫鉍的效果

在餅乾裡面

它有膨發的效果

可以讓你的餅乾比較膨發酥脆

椰子餅乾的評分標準

若有厚薄不一

表面含氣泡

或出現裂紋等情況

都會被扣分

體積方面要求餅乾

應較生麵皮膨脹兩倍以上

若膨脹過大

或未能達到膨脹標準

都會影響評分

顏色評分要求

表面與底部顏色

應保持一致的金黃色

若底部或表面顏色不一致

有黑色斑點

顏色過淺或焦黑

都會被扣分

考生在抽到題目之後

不要緊張

仔細的計算

相信你會得到很好的成績通過考試

