

# 第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

## 場地基本材料表

| 項次 | 材料     | 數量   | 單位      |
|----|--------|------|---------|
| 1  | 統一高筋麵粉 | 5000 | 公克      |
| 2  | 統一中粉麵粉 | 1200 | 公克      |
| 3  | 統一低粉麵粉 | 1200 | 公克      |
| 4  | 安佳脫脂奶粉 | 300  | 公克      |
| 5  | 新鮮酵母   | 1    | 磅 (塊)   |
| 6  | 高糖乾酵母  | 100  | 公克      |
| 7  | 砂糖     | 1000 | 公克 (包)  |
| 8  | 鹽巴     | 100  | 公克      |
| 9  | 雞蛋     | 20   | 顆       |
| 10 | 安佳奶油   | 900  | 克 (2 塊) |
| 11 | 安佳無水奶油 | 500  | 公克      |
| 12 | 烤盤油    | 1    | 罐       |
|    |        |      |         |

※以上為主辦單位提供之一組可使用材料。

※除主辦單位提供之原料外，請填寫選手材料自備檢查清單與選手自備工具檢查清單

【續下頁】

# 第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

## 場地基本設備表

| 項次 | 設備名稱            | 規格及尺寸                 | 數量 | 單位 | 備註   |
|----|-----------------|-----------------------|----|----|------|
| 1  | 不鏽鋼工作枱          | 長 x 寬 x 高=180x90x80cm | 1  | 臺  |      |
| 2  | 攪拌機             | 一貫(大、小攪拌缸)各 1         | 1  | 臺  |      |
| 3  | 蒸氣烤爐            | 3kw(44x65cm 烤盤)       | 1  | 層  |      |
| 4  | 基本醱酵箱           | 溫濕度控制(44x65cm 烤盤)     | 2  | 層  | 全場共用 |
| 5  | 最後醱酵箱           | 溫濕度控制(44x65cm 烤盤)     | 2  | 層  | 全場共用 |
| 6  | 冷凍冰箱            | (44x65cm 烤盤)          | 1  | 層  | 全場共用 |
| 7  | 冷藏冰箱            | (44x65cm 烤盤)          | 1  | 層  | 全場共用 |
| 8  | 急速冷凍冰箱          | 16 盤，零下 35c           | 1  | 臺  | 全場共用 |
| 9  | 瓦斯爐             | 固定或可移動(單座)            | 1  | 座  |      |
| 10 | 桌上型攪拌機          | 3 款攪拌器                | 1  | 檯  |      |
| 11 | 工作層架車           | 15 層(盤)以上             | 4  | 層  |      |
| 12 | 壓麵機             | 丹麥整型機                 | 3  | 臺  | 全場共用 |
| 13 | 食品級塑膠箱<br>(長方型) | 長 x 寬 x 高=62x42x10cm  | 2  | 個  |      |
| 14 | 垃圾桶             |                       | 2  | 個  | 全場共用 |
| 15 | 平烤盤             | 44x65cm               | 5  | 個  |      |
| 16 | 產品框             | 70x45x4cm             | 2  | 個  |      |
| 17 | 帶蓋吐司模           | 寬 11cm 長 19.5 cm      | 4  | 個  |      |
| 18 | 不帶蓋吐司模          |                       | 3  | 個  |      |
| 19 | 菊花派盤            | (7 吋)                 | 4  | 個  |      |
| 20 | 煎鍋              |                       | 1  | 個  |      |
| 21 | 煎匙              |                       | 1  | 支  |      |
| 22 | 磅秤              | 3kg 精準度 1g            | 1  | 臺  |      |

※以上為主辦單位提供之一組可使用器具設備。

※除主辦單位提供之原料外，請填寫選選手自備工具檢查清單。

【續下頁】

# 第一屆「吳寶春盃」國際烘焙新秀技藝競賽

## 場地基本設備表

| 項次 | 設備名稱             | 規格及尺寸                | 數量 | 單位 | 備註   |
|----|------------------|----------------------|----|----|------|
| 23 | 不鏽鋼盤             | 直徑 20cm              | 3  | 個  |      |
| 24 | 食品級塑膠盆<br>稱量原料容器 | 長 23cm 寬 15 cm 高 9cm | 3  | 個  |      |
| 25 | 量杯               | 240cc                | 1  | 個  |      |
| 26 | 麵粉篩              | 20~40 目              | 2  | 個  |      |
| 27 | 切麵刀              | 不鏽鋼                  | 2  | 把  |      |
| 28 | 塑膠刮板             |                      | 1  | 把  |      |
| 29 | 橡皮刮刀             |                      | 2  | 把  |      |
| 30 | 桿麵棍              | 長 60cm               | 1  | 支  |      |
| 31 | 桿麵棍              | 長 30cm               | 2  | 支  |      |
| 32 | 打蛋器              | 不鏽鋼                  | 2  | 支  |      |
| 33 | 不鏽鋼盆             | 15~30cm              | 3  | 個  |      |
| 34 | 水果刀              | 長 10cm               | 1  | 把  |      |
| 35 | 木匙               | 長 30cm               | 1  | 把  |      |
| 36 | 量尺               | 長 60cm 準確度 1cm       | 1  | 支  |      |
| 37 | 蛋刷               |                      | 2  | 支  |      |
| 38 | 噴水器              |                      | 1  | 個  |      |
| 39 | 擠花袋              | 16 吋                 | 1  | 個  |      |
| 40 | 砧板               | 45x30x2cm            | 1  | 塊  |      |
| 41 | 出爐手套             | 棉製、耐熱                | 1  | 雙  |      |
| 42 | 白毛巾              | 棉製                   | 3  | 條  |      |
| 43 | 剪刀               | 尖嘴                   | 1  | 支  |      |
| 44 | 急救箱              |                      | 1  | 組  | 全場共用 |

※以上為主辦單位提供之一組可使用器具設備。

※除主辦單位提供之原料外，請填寫選選手自備工具檢查清單。