第一届山东省职业技能大赛青岛市选拔赛

烘焙（国赛）项目试题

第一届山东省职业技能大赛青岛市选拔赛竞赛工作办公室

2023年4月

比赛分为5个模块，分别是：模块A作业书、模块B竞赛过程、模块C甜面团、模块D无糖无油面团、模块E起酥面团及摆台。

**模块A：作业书**

比赛任务及要求

1.所有选手在工器具与原料检录时提交；

2.选手需准备5本作业书；

3.作业书中必须包含以下内容：

选手自我介绍、产品配方（包含作品、烘焙百分比及工艺流程）、产品图片（要求产品的呈现和作业配方书中的图片一致）艺术面包的设计描述、自备工器具和原材料清单。

**模块B：竞赛过程**

1.竞赛时间6H（贯穿整个竞赛过程）

2.竞赛任务及要求

在整个竞赛过程中必须保证工位的整洁；

正确储存原材料；

废弃面团不得超过1000g，且不得用烘烤，私藏，丢弃等手段处理废弃面团，所有废弃面团须摆放在一个容器中供裁判称重评分；

安全操作设备，使用工器具，不得有违规操作的行为；

遵守赛场规定及秩序；

合理规划制作流程。

**模块C：甜面团**

1.竞赛时间6H（甜面团产品的制作必须在6小时竞赛时间内）

2.竞赛任务及要求

（1）5辫子面包

黄油含量不得低于30%；

制作3条，每条重量320g±5g；

不得夹色，不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉等；

不得使用改良剂，预拌粉。

(2)6股辫子面包

黄油含量不得低于30%；

制作3条，每条重量320g±5g;

不得夹色，不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉等；

不得使用改良剂。

（3）含馅布里欧修

黄油含量不得低于30%；

制作6个，每个重量120g±3g；

自行定义形状；

不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉等；

不得使用改良剂。

**模块D：无糖无油面团**

1.竞赛时间6H（无糖无油面团产品的制作必须在6小时竞赛时间内）

2.竞赛任务及要求

(1）传统法棒

制作4根传统法棒；

每根重量250g±5g;

割5条刀口，要求4根法棒长短一致；

不得使用烤后装饰（包括筛粉）;

不得使用改良剂。

(2）法式造型面包

制作2款法式造型面包，每款各3个；

重量不得低于300g；

形状自行定义，要求同款的大小形状一致；

不得使用改良剂。

**模块E：起酥面团**

1.竞赛时间6H（起酥面团产品的制作必须在6小时竞赛时间内）

2.竞赛任务及要求：

传统弯牛角

制作6个传统弯牛角；

每个重量65g±5g；

要求大小一致；

不得使用烤后装饰（包括筛糖粉）；

不得使用改良剂。