**香港復康聯會 /**

**香港社會服務聯會**

**第九屆香港展能節**

**賽項資料**

**40. 麵包烘焙**

|  |  |
| --- | --- |
| **比賽日期：** | 2015年6月27日 |
| **報到地點：** | 展亮技能發展中心(觀塘) |
| **比賽時間：** | 2小時45分鐘 |
| **賽項簡介：** | 參賽者運用大會提供的材料，獨立完成2條450g白方包製作。參賽者在製作的過程，需要使用大會提供的指定材料及工具 (自㩦工具則需視乎評判的許可)，並以安全及正確的程序製作。參賽者可製作兩個成品，挑選合適的一個作參賽之用。參賽者需自行量材料、用攪拌機攪拌麵糰、麵糰定型及入模具，參賽者需自行完成整個製作。半製成品進焗爐時，將由大會工作人員協助進行。 |
| **評分標準：** | 外形、味道、色澤、工序編排、整體技巧 |
| **備註：** |  |
| **大會提供物資：** | 大會將提供製材料份量表、電子磅、膠刮、木棍、方包模具、焗盤、保鮮紙、碼兜、量杯、湯匙、隔熱手套、計時器、焗爐、麵粉、糖、鹽、紅依士、奶粉、牛奶。 |
| **參加者自備物資：** | 參賽者需自行攜帶工作服、工作鞋及可根據需要攜帶烘焙工具，惟大會保留批准使用之權利。 |