**第十屆香港展能節**

**賽項簡介**

**02 麵包烘焙**

|  |  |
| --- | --- |
| **比賽日期：** | 2021年11月20日 |
| **比賽場地：** | 展亮技能發展中心 (觀塘) |
| **比賽房間：** | 045,042R |
| **集合/報到地點：** | 025 飯堂 |
| **比賽時間：** | 上午9:30至下午5:00 每位參賽者3小時  |
| **賽項簡介：** | 參加者在限時內，運用大會提供的材料，以指定的工具及器材，獨立並正確地完成製作成品 (吞拿魚包製造 + 芝士麻糬波波)。過程必須合符安全及衛生。此外，工序編排、製作技巧、成品外形、味道及色澤，都是評審的依據。 |
| **大會提供物資：** | 金像粉、台華粉、糖、鹽、奶粉、蛋、乾酵母/鮮酵母、牛油、吞拿魚罐頭、洋蔥、沙律醬、麻糬粉、芝士粉、生油、焗爐紙、唧袋、膠刮、即棄毛巾、膠手套、即棄髮網、隔熱手套、座枱攪拌機、發酵櫃、層爐、雪櫃(0-4˚C)、焗盤、大金屬兜、量匙、膠閘刀、半圓膠刮、電子磅、量杯(1000ml)、保鮮紙、計時器、溫度計  |
| **參賽者自備物資：** | 制服, 圍裙, 防滑鞋 |
| **備註：** | 參加者在製作的過程, 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 |