

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用複雜麵糰成形技術
編號	WES_09（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員。在指導下完成特定烘焙產品的標準造型。
級別	2 級
學分	4（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>掌握預備食材的知識 <ul style="list-style-type: none"> <li>認識麵糰成形前充分鬆弛的型態</li> <li>認識環境溫濕度變化對麵糰的影響，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>熱潮濕天氣有助控制麵糰溫度，可減少室溫暴露時間</li> <li>冬季需適當延長回溫時間，確保麵糰保持最佳延展性與層次發展潛力</li> </ul> </li> <li>認識不同產品的特性和適當的發酵溫度、濕度與時間，避免發酵不足或過度</li> <li>認識常見成形缺陷，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>露餡</li> <li>收口開裂</li> <li>邊緣破皮</li> <li>層次混糊</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>在指導下應用麵糰成形的技術 <ul style="list-style-type: none"> <li>於麵糰充分鬆弛後，採取適當覆蓋或入櫃保存措施防止表面乾燥</li> <li>掌握標準化成形技法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>擀壓厚度均勻一致</li> <li>摺疊角度與方向準確</li> <li>卷製緊密度適中</li> <li>收口位置精確定位</li> </ul> </li> <li>能完成特定產品的標準造型： <ul style="list-style-type: none"> <li>可頌(Croissant)麵糰三角拉伸均勻</li> <li>丹麥(Danish)麵糰摺角對稱整齊</li> <li>辮子(Braided)麵糰編織均衡不扭曲</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 能按照規格表要求，精準控制單個麵糰的重量、長寬尺寸與卷數</li> <li>• 能於擺盤時保持適當間距，確保產品烘烤過程中受熱均勻、膨脹充分，並防止相互沾黏與變形</li> <li>• 能於成形完成後立即標註產品批次、重量及指定發酵條件</li> <li>• 能準確識別常見成形缺陷，並採取正確的修正措施，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 回壓整形</li> <li>○ 補封收口</li> <li>○ 局部冷卻處理</li> <li>○ 重新成形</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 能確認產品形狀完整性與表面狀態符合標準</li> <li>• 整個操作過程保持工位整潔，工具擺放有序，無任何安全違規操作</li> </ul>
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 能在指導下，完成可頌/丹麥/辮子的成形製作，成品重量、尺寸及層次外觀需符合標準要求。</li> <li>• 現場針對提供的缺陷樣品提供修正操作建議，並在指導下演示修正操作。</li> </ul>
備註	