

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用基本麵糰製作技巧
編號	WES_13（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。在指導下完成基礎麵糰攪拌、初發與分割鬆弛。
級別	2 級
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 基礎處理麵糰的所需知識 <ul style="list-style-type: none"> 認識原料準備與水合控制的因素，包括： <ul style="list-style-type: none"> 配方 環境溫度 水溫 認識攪拌麵糰的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 攪拌過程中適時停機刮缸 確保所有原料混合均勻 無乾粉殘留 認識判斷麵糰狀態的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 薄膜測試 觸感 麵糰表面光澤度 認識分割麵糰的工序，包括： <ul style="list-style-type: none"> 分割 滾圓 鬆弛 指導下應用麵糰製作的技術 <ul style="list-style-type: none"> 根據配方與環境溫度，準確計算並控制水溫，以達成目標麵糰溫度。 遵循原料投料順序，確保麵筋正常形成與發酵活性不受抑制，例如： <ul style="list-style-type: none"> 將鹽與酵母分開投放 適當階段加入糖與油脂

	<ul style="list-style-type: none"> • 通過薄膜測試、觸感及麵糰表面光澤度，綜合判斷攪拌終點，有效避免攪拌過度或不足 • 使用分割器或電子秤進行精準分割，確保每個麵糰重量符合規格要求 • 在滾圓過程中形成均勻的表面張力 • 於鬆弛階段進行適當覆蓋與分層放置，防止表面乾燥與相互黏連 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 能識別常見製程異常（如麵糰過黏、發酵不足或酸味過重），對其可能成因有初步認知 • 嘗試執行對應的調整方案（如調整粉水比例、控制溫度或縮短發酵時間），並詳實記錄異常情況與修正措施
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 成品質量：按既定流程完成一批次基礎麵糰的製作，成品尺寸規格與內部組織結構符合標準要求 • 過程判斷：在實作過程中，根據對麵糰狀態的基本認識判斷攪拌終
備註	