

# 第 45 届世界技能大赛烘焙项目 广东省选拔赛作业书

参赛代表队：

参赛选手姓名：

参赛选手出生年月：

身份证号码：

指导教练：







## 第 45 届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛作业书

编号：

姓名：

### 1. 无糖无油面包

配料表			工艺流程	产品特点
原料	百分比	重量		

## 作 品 图 片



## 2、 起酥面包

配料表			工艺流程	产品特点
原料	百分比	重量		

# 作 品 图 片



### 3、 辫子包（维也纳面团）

配料表			工艺流程	产品特点
原料	百分比	重量		

## 作 品 图 片



## 第 45 届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛参赛报名表

姓 名		性 别		年 龄		民 族		文 化 程 度	
工 种				身份证号码					
技术等级				职业资格证书编号					
工作单位						联系人			
联系电话				手 机			QQ		
通讯地址						邮 编			
参赛作品名称									
原料、设备要求:									
曾获奖励、荣誉:									
个人简历:									
说明：本人比赛过程中的照片和作品照片大赛组委会可以免费宣传使用。									

签名:

二 0 一 八 年 二 四 月 日



**东莞 2018 年 4 月 20-22 日**