

中華民國第 51 屆全國技能競賽
北中南分區賽 初賽試題

中華民國第 51 屆全國技能競賽—北中南分區賽—初賽試題

餐飲服務職種

命題人:陳文聰

08:00~08:10 說明競賽流程與內容

08:10~08:20 選手抽籤

08:20~08:30 試題說明與判讀

08:30~15:00 術科試題：

①展示桌、紙箱圍鋪及口布摺疊

②水果切割

③酒精飲料認識

④咖啡製作

⑤義大利油醋沙拉製作

⑥混合飲料調製

⑦火焰鳳梨桌邊烹調

⑧正式餐桌擺設

⑨酒精飲料辨識

15:00~15:20 賽後說明

中華民國第 51 屆全國技能競賽—北中南分區賽—初賽試題

時程	術科試題
08:30~09:00	<p>展示桌、紙箱圍鋪及口布摺疊（請參考 Additional Info. 1）</p> <ul style="list-style-type: none"> -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時 22 分鐘 -請依大會所提供之檯布，將展示桌以 2 條長檯布及 2 條方檯布圍鋪妥善，並將郵局 3 號紙箱以方檯布圍鋪妥善 -請依照現場公告之競賽試題，於限定時間內完成指定的口布款式折疊，共六款，每款三件，並展示於桌上供評審評分
09:10~09:30	<p>水果切割</p> <ul style="list-style-type: none"> -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時 13 分鐘 -使用鳳梨.奇異果.葡萄柚.香蕉及哈密瓜，完成 2 人份的水果盤切割，並將成品放置於桌上供評審評分
09:40~09:50	<p>酒精飲料認識（請參考 Additional Info. 2）</p> <ul style="list-style-type: none"> -限時 10 分鐘 -認識大會所提供的 12 種酒精性飲料
09:55~11:20	<p>咖啡製作</p> <ul style="list-style-type: none"> -限時 10 分鐘 -二位選手為一梯次，共六梯，每位選手皆單獨使用一台咖啡機 -於限定時間內製作 2 杯 Cappuccino、1 杯 Iced Latte 以及 1 杯 Macchiato，並送至成品桌供評審評分

時程	術科試題
11:25~11:40	<p>義大利油醋沙拉製作 (請參考 Additional Info. 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時 7 分鐘 -請依照大會所提供之材料與器具，於限定時間內完成 2 人份義大利油醋沙拉製作，並放置於桌上供評審評分
11:40~12:40	<p>選手午餐休息時間</p>
12:45~13:45	<p>混合飲料調製 (請參考 Additional Info. 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> -限時 15 分鐘 -每四位選手為一梯次進行，共分為三梯次 -於限定時間內調製出指定的混合飲料款式與杯數，題目將現場抽出每個調製法各一款 (Build*1 杯、Stir*1 杯、Shake*2 杯)
13:50~14:15	<p>火焰鳳梨桌邊烹調 (請參考 Additional Info. 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時 13 分鐘 -每六位選手為一梯次進行，共分為兩梯次 -請依大會所提供之材料與器皿，於限定時間內完成 2 人份火焰鳳梨的烹調，並放置於桌上供評審評分
14:20~14:40	<p>正式餐桌擺設</p> <ul style="list-style-type: none"> -限時 15 分鐘 -請依大會指定之菜單，完成 3 人份餐桌擺設
14:45~15:00	<p>酒精飲料辨識</p> <ul style="list-style-type: none"> -限時 10 分鐘

Additional Info. 1 口布題目將從以下 4 個題組中抽出一組

A		B	
牛角	法國折	立體西裝	法國折
立扇	二錐	小星光燦爛	長鶴
雨後春筍	燦爛火花	野雁	燦爛火花
C		D	
小蓮花座	平面西裝	牛角	餐具袋
飛機	二錐	大星光燦爛	立式和服
僧帽	金魚	僧帽	天堂鳥

Additional Info. 2 酒精飲料辨識將從以下 12 款酒中挑選出 10 種作為測試題目

1. White Rum	2. Vodka	3. Kirsch Cherry Brandy	4. Williams Pear Brandy
5. Calvados	6. Gin	7. Scotch Whisky	8. Canadian Whiskey
9. House Brandy	10. Tequila	11. Irish Whiskey	12. Bourbon Whisky

Additional Info. 3 以下分別為兩道菜餚所提供之材料

義大利油醋沙拉	火焰鳳梨
Lettuce	Butter
Red wine vinegar	Sugar
Olive oil	Half lemon
Freshly chopped onions	Orange juice
Freshly chopped garlic	Fresh pineapple
Salt & Pepper	Vanilla ice cream
Freshly chopped oregano, basil, parsley	Cointreau
	Dark Rum

Additional Info. 4 以下為飲料調製乙級最新之酒譜，將隨機抽出考試題目

飲料名稱	成分	調製法	裝飾物	杯器皿
Salty Dog	45ml Vodka Top with Fresh Grapefruit Juice	Build	Salt Rimmed	Highball Glass
Mojito	45ml White Rum 15ml Fresh Lime Juice 1/2 Fresh Lime cut into 4 Wedges 12 Fresh Mint Leaves 8g Sugar Top with Soda Water Crushed Ice	Muddle Build	Mint Sprig	Highball Glass
John Collins	45ml Bourbon Whiskey 30ml Fresh Lemon Juice 15ml Sugar Syrup Top with Soda Water Dash Angostura Bitters	Build	Lemon Slice Cherry	Collins Glass
Manhattan	45ml Bourbon Whiskey 15ml Rosso Vermouth Dash Angostura Bitters	Stir		Martini Glass
Dry Martini	45ml Gin 15ml Dry Vermouth	Stir	Stuffed Olive	Martini Glass
Gin & It	45ml Gin 15ml Rosso Vermouth	Stir	Lemon Peel	Martini Glass
Planter's Punch	45ml Dark Rum 15ml Fresh Lemon Juice 10ml Grenadine Syrup Top with Soda Water Dash Angostura Bitters	Shake	Lemon Slice Orange Slice	Collins Glass
Pink Lady	30ml Gin 15ml Fresh Lemon Juice 10ml Grenadine Syrup 15ml Egg White	Shake	Lemon Peel	Cocktail Glass
Mai Tai	30ml White Rum 15ml Orange Curaçao 10ml Sugar Syrup 10ml Fresh Lemon Juice 30ml Dark Rum	Shake Float (Dark Rum)	Fresh Pineapple Slice Cherry	Old Fashioned Glass

選手自備工具及材料表

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1.	工作手套	白色	副	1	布質
2.	口布	尺寸 54~56cm*54~56cm	條	18	可上漿
3.	小刀	不拘	支	2	鋒利
4.	大刀	不拘	支	1	鋒利
5.	工作圍裙	不拘	條	1	
6.	透明無粉手套	不拘	副	1	吧台用
7.	原子筆	藍色或黑色	支	1	
8.	小筆記本	不拘	本	1	
9.	餐廳服勤制服	正式餐廳制服	套	1	乾淨挺直
10.	深色皮鞋/跟鞋	素面無裝飾物	雙	1	