

第 49 屆全國技能競賽試題

職類名稱:西餐烹飪(34)

Day1

競賽時間:9:00am~15:00pm

試題:

Soup

1. Garnish with ravioli
2. Soup(your own style)
3. 4 portions
4. Mise en place for day2, day3

第一天

競賽時間:早上 9 點至下午 15 點 00 分

試題:

湯品

1. 配菜需製作義大利麵餃
2. 湯品自創
3. 共 4 盤呈現
4. 準備第 2 天第 3 天的前置工作

Day2

競賽時間:9:00am~16:00pm

試題:

一、Mystery Box

1. Canape (Finger food)

- (1) One seafood
- (2) One chicken
- (3) One vegetarian (warm)

* 3 varieties x6 portions of two plates.

* Use ingredients from the common table.

* The portion size be one to two bite.

* Each platter should be 3 varieties x3.

2. Main course

- (1) One starch.
- (2) Two vegetables.
- (3) One sauce.

* Two cooking methods.

* use ingredient from the common table.

* Main course portion size of minimum weight 180±10 grams.

* Main course service temperatures for courses served hot must 50°C±
°Cminimum.

第二天

競賽時間：上午 9:00 點至下午 16:00 點

一、神秘箱

1. 開胃小點

- (1) 一種海鮮
- (2) 一種雞肉
- (3) 一種素食

* 3 樣各 6 人份分兩盤。

* 可以用公共材料。

* 每一個單品需為一兩口大小。

* 每一盤需為四種成品各三個。

2. 主菜

- (1) 一種澱粉
- (2) 兩種蔬菜以上

(3)一種醬汁

- * 兩種烹調法。
- * 可以用公共材料。
- * 主菜份量總重在 180 ± 10 公克之間。
- * 主菜上菜溫度在 $50^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。

Day3

競賽時間:9:00am~15:00pm

試題:

1. French pastry

(1) Prepare 4 plates of 3 varieties x3 pieces of dessert

* 1 must include a puff pastry(choux pastry)

* 1 must be of cake

* 1 must be of mousse

* Total 4 plate

* The portion weight should be 50gr±5gr

第三天

競賽時間：上午 9 點至下午 3 點

試題：

1. 法式小點

(1)準備 4 盤 3 樣 3 個的甜點

* 1 種必須是泡芙呈現

* 1 種必須是蛋糕呈現

* 1 種必須是慕斯呈現

* 共 4 盤呈現

* 每份重量 50 公克±5 公克