

**第 16 屆全國身心障礙者技能競賽暨第 10 屆國際展能節職業
技能競賽國手選拔賽**

競賽試題及說明

職類名稱：西餐烹飪

共 頁第 1 頁

(註：本公開試題在競賽時原則上可有百分之三十之差異)

選手須於指定時間四個小時準備兩人份的湯品\主餐\甜點：

湯品：魚清湯附一種裝飾

主餐：雞肉盤附一種澱粉質及兩種配菜

甜點：選手自由選擇製作方法，但是選手必須使用當天現場給的水果，麵粉，奶油，蛋，和其他材料，每一位選手可以攜帶個人工具和設備來完成甜點。

**You are required to prepare two portions of three courses within
FOUR-hours time frame:**

- 1. Soup: Fish consommé served with one garnish**
- 2. Main Course: Chicken platter served with one starch and two vegetables**
- 3. Dessert: Free to choose the cooking method. The contestant has to use the following ingredients (fruit, flour, butter, eggs and other ingredients) which are provided by the organizer.**