

中華民國第 52 屆全國技能競賽
北中南分區賽 初賽試題

中華民國第 52 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凱撒沙拉製作

⑥混合飲料調製

⑦蘇珊薄餅桌邊烹調

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 52 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	展示桌、紙箱圍鋪及口布摺疊 -事前準備工作時間 2 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 5 號紙箱以大會提供之白口布圍鋪妥善 -請完成指定的口布款式折疊，共五款，每款各四件：立體西裝、星光燦爛、金魚、飛機、女鞋
09:10~09:30	水果切割 -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時 14 分鐘 -使用蘋果、奇異果、葡萄柚、火龍果及 1/8 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 -火龍果自行取量，其餘水果皆須使用完畢
09:40~09:50	酒精飲料認識（請參考 Additional Info. 1） -限時 10 分鐘 -認識大會所提供的 12 種酒精性飲料
09:55~11:20	咖啡製作 -限時 8 分鐘，每位選手皆單獨使用一台咖啡機 -於限定時間內製作 2 杯 Caffè Latte（成品需有一致的拉花圖形）、1 杯 Espresso 以及 1 杯 Macchiato，共四杯熱飲

11:25~11:40	凱撒沙拉製作（請參考 Additional Info. 2） -限時 10 分鐘 -請將醬汁調製好，並拌入生菜後擺盤，製作 2 人份供評審評分
11:45~12:25	選手午餐休息時間
12:30~13:45	混合飲料調製（請參考 Additional Info. 3） -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*2 杯、Shake*1 杯）
13:50~14:20	蘇珊薄餅桌邊烹調（請參考 Additional Info. 2） -限時 12 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 人份蘇珊薄餅的烹調，並放置於桌上供評審評分
14:25~14:40	正式餐桌擺設 -限時 13 分鐘 -請依大會指定之菜單，完成 2 人份餐桌擺設
14:45~15:00	酒精飲料辨識 -限時 10 分鐘

Additional Info. 1

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. Cognac	10. Tequila	11. Irish Whiskey	12. Bourbon Whisky

Additional Info. 2 以下分別為兩道菜餚所提供之材料

凱薩沙拉	蘇珊薄餅
Romaine Lettuce	Butter
Freshly chopped garlic	Sugar
Canned Anchovy	Half lemon
Worcestershire sauce	Orange juice
Tabasco	Crêpe
Lemon juice	Grand Marnier
Olive oil	Cognac
Egg yolk	Shred orange peel
Salt & Pepper	
Crouton	
Cheese powder	
Bacon bits	
Mustard	

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
Caipirinha	45ml Cachaça 15ml Fresh Lime Juice 1/2 Fresh Lime cut into 4 Wedges 8g Sugar	Muddle Build		Old Fashioned Glass
Tequila Sunrise	45ml Tequila Top with Orange Juice 15ml Grenadine Syrup	Build Float	Orange Slice Cherry	Highball Glass
Americano	30ml Campari 30ml Rosso Vermouth Top with Soda Water	Build	Lemon Peel Orange Slice	Highball Glass
Manhattan	45ml Bourbon Whiskey 15ml Rosso Vermouth Dash Angostura Bitters	Stir	Cherry	Martini Glass
Gin French	45ml Gin 15ml Dry Vermouth	Stir	Lemon Peel	Martini Glass
Gin & It	45ml Gin 15ml Rosso Vermouth	Stir	Lemon Peel	Martini Glass
Rusty Nail	45ml Blended Scotch Whisky 30ml Drambuie	Stir	Lemon Peel	Cocktail Glass
Planter's Punch	45ml Dark Rum 15ml Fresh Lemon Juice 10ml Grenadine Syrup Top with Soda Water	Shake	Lemon Slice Orange Slice Dash Angostura Bitters	Collins Glass
Pink Lady	30ml Gin 15ml Fresh Lemon Juice 10ml Grenadine Syrup 15ml Egg White	Shake	Lemon Peel	Cocktail Glass
Captain Collins	30ml Canadian Whisky 30ml Fresh Lemon Juice 10ml Sugar Syrup Top with Soda Water	Shake	Lemon Slice Cherry	Collins Glass
Golden Dream	30ml Galliano 15ml Triple Sec 15ml Fresh Orange Juice 10ml Cream	Shake		Cocktail 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	20	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	