第46屆國際技能競賽國手選拔賽二輪賽

職類名稱:西餐烹飪(34)

Day1

Competition time: 9:00am~15:00pm (6hour)

Content: Mise en place for day2, day3

第一天

競賽時間:早上9點至下午15點 (6小時)

試題內容:準備第 2 天第 3 天的前置工作

Day2

Competition time: 9:00am~15:00pm (6hour)

Content:Buffet Platter

1.Seafood Terrine for 10 portions

2.Pate (your own style) for 10 portions

*One garnish one sauce for terrine & pate

*Prepare more one portion for taste plate

第二天

競賽時間:早上9點至下午15點 (6小時)

試題內容:自助餐

1.10人份海鮮凍

2.10人份自創肉類凍派

*每款需附上一種裝飾一種醬汁

*需另外準備一人份提供試吃

Day3

Competition time: 9:00am~15:00pm (6hour)

Content:French Pastry

1. Mousse (your own style)6portions
2. Cake(your own style)6portions
3. Puff pastry(your own style)6portions

第三天

競賽時間:早上9點至下午15點 (6小時)

試題內容:法式小點

1. 六人份自創慕斯蛋糕
2. 六人份自創麵糊蛋糕
3. 六人份自創泡芙小點