第 53 屆全國技能競賽
競賽試題及說明

職類名稱:西餐烹飪(34)
（註：本公開試題在競賽時可修正百分之三十）

C1 ：(6 hours)

競賽時間:早上 9點至下午 15點

試題1:

1. Mise en place for C1、C2、C3.
2. Cold buffet ,include one garnish and one sauce.

* Main item use Sea bass.
* One garnish for your own style.
* One sauce for your own style.
* Prepare for 8 portions,6 portions in the buffet plater,2 portions in taste plater for judge.
* All ingredients can use common table.

C1 ：(6小時)

競賽時間:早上 9 點至下午 15點

試題1:

1. 準備C1、C2、C3三天的材料。。
2. 冷自助餐，包含一種配菜及一種醬汁。

* 主食材指定使用鱸魚。
* 一種自創的裝飾配件。
* 一種自創的醬汁。
* 準備8人份，6份放自助餐盤，2份放試吃盤。
* 所有食材可自公材區拿取。

（註：本公開試題在競賽時可修正百分之三十）

C2 ：(6 hours)

競賽時間:早上 9點至下午 15點

試題2:

1. Mystery box for set menu.

(1)Hot lacto-ovo vegetarian appetizer.

(2)Hot soup＆bread.

(3)Main course.(Use grouper)

* On C1 the main mystery ingredients will open.
* Prepare your own style dish for appetizer, each dish minimum weight 120±5 grams.
* Prepare your own style soup and bread.
* Prepare your main course include 2 garnish one sauce and one starch ,each dish minimum weight 180±10 grams.
* Each dish prepare for 2 portions. One dish for display one dish for judge.
* Bread prepare for 6 portion in two box.3 portion in one box. One box for display, one box for judge.
* All ingredients can use common table.

C2 ：(6小時)

競賽時間:早上 9點至下午 15點

試題2:

1. 神秘箱菜單

(1)熱蛋奶素食開胃菜。

(2)熱湯及自製麵包。

(3)主菜(指定使用石斑魚)。

* 競賽第一天將公佈神秘箱食材。
* 自創熱開胃菜，開胃菜分量總重在120±5公克之間。
* 自創熱湯及麵包。
* 自創主餐，需付兩種配菜一種醬汁一種澱粉質配菜,主菜分量總重在180±10公克之間。
* 每盤皆準備兩份。一盤展示，一盤評審試吃。
* 麵包準備6人份，3個放一個麵包籃。一個麵包籃展示用，一個麵包籃交至評審室。
* 所有食材可自公材區拿取。

(註：本公開試題在競賽時可修正百分之三十)

C3 ：(5 hours)

競賽時間:早上 9點至下午 14點

試題3:

1. French pastry
   (1)Include one mousse .
   (2)One cake with your own style.
   (3)one your own style.

* Four portions each varieties in one plate

* Garnish can use common table.

C3 ：(5小時)

競賽時間:早上 9點至下午 14點

試題3:

1. 法式甜點
   (1)一種慕斯類點心。
   (2)一種蛋糕類點心。
   (3)一種自創類點心。

* 四人份，每種各四個。分成三個盤子裝，每個盤子裝同樣四個。

* 裝飾類可使公材區材料。

(註：本公開試題在競賽時可修正百分之三十)