

第47屆國際技能競賽暨第二階段國手選拔賽

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：(4 hours)

競賽時間：下午 13 點至下午 17 點

試題1：

1. Mise en place for C1、C2.
 2. Use common table ingredients and personal ingredients prepare for your dishes
 3. Tapas dishes.
- * One for Duck breast.
 - * Prepare for 4 portions, 4 dishes, each for hot.
 - * Each dish be have a sauce and one garnish.
 - * Portion size of minimum weight $80\pm10\text{gr}$.

C1：(4小時)

競賽時間：下午 13 點至下午 17 點

試題1：

1. 準備C1、C2兩天的材料。
 2. 可用個人材料及公共材料調製你的競賽菜餚。
 3. 西班牙小吃。
- * 一種鴨胸。
 - * 每種四人份，裝四盤熱菜。
 - * 每一盤需要附一種醬汁及一種裝飾。
 - * 每份重量需在 80 ± 10 公克。

(註：本公開試題在競賽時可修正百分之三十)

C2 : (8 hours)

競賽時間: 早上 9點至下午 17點

試題2:

1. Mystery box for set menu.

(1) Hot appetizer.

(2) Hot soup.

(3) Main course.

(4) Dessert.

* Each dish prepare for 2 portions.

* Prepare your own style dish for appetizer, each dish minimum weight 120 ± 5 grams.

* Prepare your own style soup .

* Prepare your main course include 2 garnish one sauce and one starch ,each dish minimum weight 180 ± 10 grams, temperature $50^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$.

* Dessert contain 1 sauce and 1 garnish.

* All ingredients can use common table.

C2 : (8小時)

競賽時間: 早上 9點至下午 17點

試題2:

1. 神秘箱菜單

(1) 熱開胃菜。

(2) 熱湯。

(3) 主菜。

(4) 甜點。

* 每盤皆準備兩份。

* 自創熱開胃菜，開胃菜分量總重在 120 ± 5 公克之間。

* 自創熱湯。

* 自創主餐，需附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，溫度在 $50^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 之間。

* 甜點需有一種醬汁及一種裝飾。

* 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 : (2 hours)

競賽時間: 早上9點至 早上11點

試題3:

1. Speed tests.

- (1) Separate as many eggs as possible into yolks and whites in 120 seconds with no shells in either mixture. Given 15 eggs.
- (2) Whisk by hand 120g egg whites with castor sugar to Stiff Peak Meringue within 5 minutes. Given 120g castor sugar.
- (3) Whip by hand 75ml cream within 5 minutes to firm enough stage to hold upside-down over your head for 5 seconds.
- (4) Use 2 egg yolks to prepare minimum 100ml Sauce Hollandaise within 10 minutes. Given 20ml water, 15 ml Vinegar, 3 Black Peppercorns, 1 bay leaf, 125g butter, $\frac{1}{2}$ Lemon, cayenne pepper, salt.
- (5) Use 2 egg yolks to prepare minimum 150g hand-rolled lasagne sheet Pasta within 10 minutes. Given 100g Flour, 100g Semolina, Salt.
- (6) Use 2 egg yolks to prepare minimum 150 ml Creme Anglaise within 10 minutes. Given 150ml Milk, 50ml cream, 30g sugar, 5ml Vanilla Essence.

C3 : (2小時)

競賽時間: 早上9點至 上午11點

試題3:

1. 競速試題

- (1) 盡可能在120秒內將所有蛋白及蛋黃分開且不能有殼，會提供15顆全蛋。
- (2) 在5分鐘內使用打蛋器將120克蛋白和砂糖打發至硬性發泡，會提供120克砂糖。
- (3) 在5分鐘內使用打蛋器將75毫升鮮奶油打發至足夠堅硬使其倒放在頭頂5秒鐘不掉落
- (4) 在10分鐘內使用兩顆蛋黃製作至少100毫升的荷蘭醬，會提供20毫升水，15毫升醋，3顆黑胡椒粒，1片月桂葉，125克奶油， $\frac{1}{2}$ 檸檬，凱彥辣椒粉及鹽。
- (5) 在10分鐘內使用兩顆蛋黃製作至少150克的手桿千層義大利麵皮，會提供100克高筋麵粉，100克杜蘭小麥粉及鹽。
- (6) 在10分鐘內使用兩顆蛋黃製作英式蛋奶醬，會提供150毫升牛奶，30毫升鮮奶油，30克砂糖及5毫升香草精。

(註：本公開試題在競賽時可修正百分之三十)