



# 2023 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

## 【中餐烹調】職類【術科】模擬試卷

選手證號碼：\_\_\_\_\_ 場次：\_\_\_\_\_ 崗位：\_\_\_\_\_

請於指定時間內完成下列動作：

- 一、指定菜(一)：請以「鴨肉」為主食材，製作松子鴨鬆（六人份）。
  1. 全鴨自行選用合宜部位做為主食材，並搭配三種以上配料製作。
  2. 鴨肉需去皮去骨，切長、寬、高(厚)各 0.1~0.3 公分之鬆粒狀，並以「過油」方式熟製；其主料及配料大小應求近似，刀工整齊一致。
- 二、指定菜(二)：請以「生花生」為主食材，製作糖霜花生（六人份）。
  1. 熟花生口感香酥，不可有生菁味或焦味。
  2. 糖霜顏色潔白，分布均勻，不可有結塊狀或脫落。
- 三、創意菜：請以「剩餘鴨肉、糯米」為主食材，製作一道六人份的熱食菜餚，並以文字加以說明菜名、使用材料、調味料及製作方法。
  1. 鴨肉需去骨，且使用比例應佔成品 40%以上。
  2. 成品最終烹調法為「油炸」，外層金黃酥脆。
  3. 需自製醬料一種，以醬油碟盛裝。
- 四、菜餚口味需以中餐烹調為主味；盤飾皆必須可食。
- 五、剩下的食材及未評分之材料，請回收。
- 六、菜餚完成時間以最後一道菜餚端出工作檯為基準（兩小時內未完成者則不予計分）。
- 七、必須將術科試卷（寫上編號）交至評審室之個人成品桌。
- 八、時間內需完成清潔工作（兩小時內未完成者以扣分處理）。

選手證號碼：\_\_\_\_\_

※請說明【創意菜】使用材料、調味料及製作方法，並包括自訂菜名。

自訂菜名：

材料：

調味料：

製作方法：





## 2023 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

選手證號碼：\_\_\_\_\_ 場次：\_\_\_\_\_ 崗位：\_\_\_\_\_

### 【中餐烹調】職類【術科】食材表

個人食材及調味料		共用材料、調味料	
食材名稱	調味料名稱	食材名稱	調味料名稱
太空鴨 1 隻	醬油	青豆仁	番茄醬
長糯米 1 杯	米酒	檸檬	醬油膏
乾香菇 4 朵	精鹽	柳橙	蠔油
松子 10 公克	白砂糖	牛番茄	白醋
生花生 300 公克	白胡椒粉	洋蔥	烏醋
紅蘿蔔 1/2 條	沙拉油	油蔥酥	辣豆瓣醬
熟竹筍 1/2 個		乾蝦米	沙茶醬
芹菜 2 支		熟白芝麻	甜麵醬
荸薺 3 顆		生鹹蛋黃	泡打粉
香菜 1 根		燒海苔(紫菜)	太白粉
中薑 60 公克		乾豆腐皮	地瓜粉
青蔥 2 支		燒賣皮	中筋麵粉
蒜頭 2 顆			低筋麵粉
雞蛋 2 顆			花椒粒
大黃瓜 1 塊(約 6cm 寬)			香油
紅辣椒 1 支			(沙拉油)炸油

選手簽名：\_\_\_\_\_



## 2023 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

選手證號碼：\_\_\_\_\_ 場次：\_\_\_\_\_ 崗位：\_\_\_\_\_

### 【中餐烹調】職類【術科】器具單

個人器具名稱	數量	共用器具名稱	數量
瓦斯爐台	2 口	拔毛夾	2 支
蒸籠	1 組	牙籤	1 包
炒鍋	2 個	長竹籤	1 包
鍋蓋	1 個	保鮮膜	2 捲
反口油鍋	1 個	鋁箔紙	2 捲
大漏勺	1 支	廚房紙巾	2 捲
細油網	1 支	衛生手套	1 盒
煎鏟	2 支	炸油回收桶(約 10 公升)	1 組
湯杓	1 支	急救箱	1 組
剪刀	1 支	時鐘	2 個
削皮刀	1 支		
長竹筷	1 雙		
量杯	1 個		
量匙	1 組		
鋼盆	3 個		
漏盆	1 個		
配菜盤	10 個		
馬口碗	10 個		
調味料盒	1 組		
抹布	3 條		
砧板(紅色、白色)	各 1 個		
10 吋及 12 吋圓盤	各 2 個		
瓷湯碗	1 個		
6 吋骨盤	1 個		
醬油碟	1 個		

選手簽名：\_\_\_\_\_