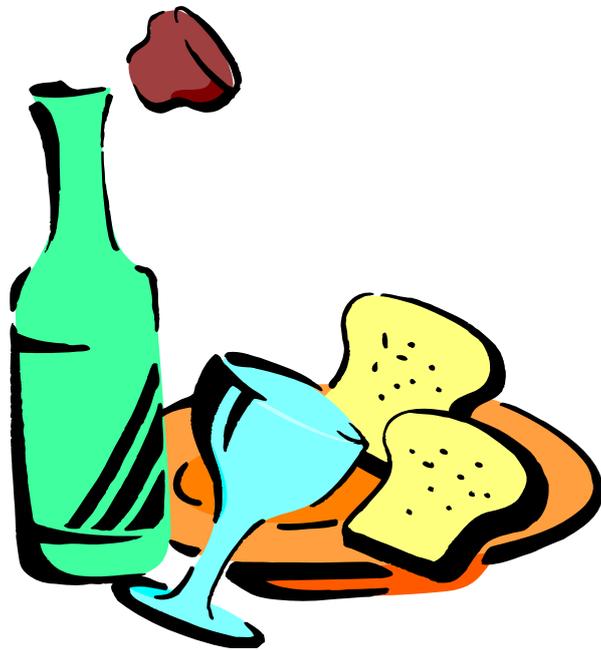


桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程技藝競賽
餐旅職群【西餐組】實施計畫



指導單位：教育部

主辦單位：桃園縣政府教育局

承辦單位：桃園縣育達高級中學

桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群西餐組賽實施計畫

壹、依據

- 一、桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程技藝競賽暨成果發表活動實施計畫。
- 二、桃園縣政府 103 年 1 月 16 日桃教中字第 1030003718 號函辦理。

貳、目的

- 一、加強國中技藝教育，強化學生成就動機與興趣，以增進學習效果與技能水準。
- 二、藉技藝競賽相互觀摩，分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、提供技藝優良學生，發展其志趣與才能的機會。

參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部
- 二、主辦單位：桃園縣政府教育局
- 三、承辦單位：桃園縣育達高級中學

肆、競賽要點

一、競賽項目：餐旅職群－西餐組

二、競賽內容：

- 1.學 科：桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程餐旅職群西餐組技藝競賽「學科題庫」(附件 1)，題庫選擇 300 題(附件 1)考 50 題。
- 2.術 科：桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程餐旅職群西餐組技藝競賽「術科競賽內容」(附件 2)
- 3.術科提供之工具：桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程餐旅職群西餐組技藝競賽「每組考場已準備之個人工具表」(附件 3)。

三、競賽日期：103 年 4 月 10 日(星期四) 上午 8 時。

四、競賽時間：桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程餐旅職群西餐組技藝競賽「時間分配表」(附件 4)

五、競賽地點：桃園縣育達高級中學 (桃園縣平鎮市育達路 160 號)

六、競賽人員：

- 1.依據 102 學年度桃園縣政府核定之國中技藝教育學程班級數為主〈包含合作式及自辦式〉，每班推派參賽選手 1 名。
- 2.參賽人員須為修習餐旅職群學生，一人一組報名參加比賽。

七、報名日期：103 年 3 月 10 日~103 年 3 月 14 日止

請各指導學校上網報名。(網址：育達高中網站/國中技藝競賽網站/報名系統)

八、選手報到時，請提供學生證，或提供相關證明文件，以示身份。若當天未出示學生證，煩請簽具切結書以示負責。

伍、評審要點

一、由承辦單位敦聘西餐職類檢定監評、業界專家及衛生單位營養師擔任評審(非本縣市且未於桃園縣兼課之教師)

二、成績計算：

1.學科佔 30%，以公布之學科題庫內容為主。

2.術科佔 70%，以指定之術科題目為主。

(依照學術科分數加總後高低評定名次)

3.如有同分，先依衛生、其次烹調、再次觀感分數高低評定名次

4.如經比分後，再有同分，由評審開會決定名次

三、評分表內容：「評分表」(附件 5)

四、學術科成績統計表內容：桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程餐旅職群西餐組技藝競賽「學術科成績統計表」(附件 6)。

五、錄取名額

1.依照分數高低排序，分別錄取第一至六名及佳作若干名，錄取總額以報名人數 30% 為上限。

2.凡獲佳作以上者，由桃園縣政府頒發獎狀鼓勵。

陸、競賽實施注意事項

一、學科：請自行攜帶原子筆、2B 鉛筆、橡皮擦應試，穿著校服或廚師服。

二、術科：1.請選手自備『網帽、黑色長褲、紙巾、刀具及所需器具』。

2.所有選手一律統一穿著承辦競賽學校所製發之工作服參賽(若未穿著工作服者，將予以扣除總分 20 分)。

柒、附註：競賽人員應遵守學術科競賽規則，請參照桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程餐旅職群西餐組技藝競賽「學術科競賽規則」(附件 7)。

桃園縣102學年度國中技藝教育學程技藝競賽

餐旅職群西餐組 學科試題

14000 西餐烹調 丙級工作項目 01：職業道德

1. (1) 廚房工作人員對各種調味料之補充，應如何處理？①應每天檢查②不定期檢查③聽吩咐檢查④不必要檢查。
2. (2) 主要負責每天食物材料是否齊全的是誰？①經理②廚師③推工④學徒。
3. (3) 颱風後某些菜餚成本價格提高，有職業道德的餐廳應如何做？①菜量減少，仍維持原有方式供應②部分食物原料改用價廉者代替③維持正常量及價格④建議客人更換菜式。
4. (2) 廚師上班的時間應如何安排？①必須固定班次②隨工作需要調整班次③因個人需要排班④由老闆決定即可。
5. (4) 廚房的工作以何者為重要？①學徒②領班③主廚④廚房工作者。
6. (1) 對於要求特別多的客人應如何處理？①小心服務②敷衍一下③不理會他④與他理論。
7. (1) 職業道德最重要之因素為①敬業精神②顧客至上③供應美味可口的食品④杜絕浪費。
8. (3) 餐飲業是一種①製造業②觀光業③服務業④交通業。
9. (3) 一個品德與修養良好的廚師是指其人①很會做名菜②服飾整潔③待人和氣，能與同事協調合作④很有交際手腕。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 02：食物的性質及選購

1. (3) 動物性鮮奶油(Cream)係由下列何物製成？①牛脂肪②牛肥肉③牛乳④牛瘦肉。
2. (3) 魚子醬(Caviar)是由下列何種魚類的卵製成？①皇帝魚(Sole)②鱒魚(Trout)③鱈魚(Sturgeon)④鮪魚(Tuna)。
3. (2) 肉品處理室應保持在何種攝氏溫度？①11~14 度②15~18 度③19~22 度④23~26 度。
4. (4) 下列何種食物之纖維較多？①雞肉②鱸魚③櫻桃④西洋芹。
5. (2) 下列何項調味料是西餐烹調極少使用的？①精鹽②味精③胡椒粉④砂糖。
6. (1) 下列何者屬於黃桔色蔬菜？①胡蘿蔔②紅甜菜(Beet Root)③洋芋④高麗菜。
7. (3) 下列那一項不是蛋在西餐烹調時的用途？①澄清劑②凝固劑③潤滑劑④乳化劑。
8. (2) 除了矯臭、賦香、著色等作用外，香辛料還有下列那一種作用？①焦化作用②辣味作用③醃化作用④軟化作用。
9. (2) 香辛料的保存方法除了應避免光線、濕氣及高溫外，還應避免？①震動②空氣接觸③搖晃④噪音。
10. (3) 下列何物是西餐烹調所用醃浸液(Marinade)的材料之一？①米酒②米酒頭③葡萄酒④紹興酒。
11. (3) 當西餐食譜只提到要調味(Seasoning)，而沒說明何種調味料時指的是什麼？①鹽和味精②糖和醋③鹽和胡椒④糖和鹽。
12. (2) 西餐烹調的基本調味料是指何物？①醬油和味精②鹽和胡椒③糖和醋④糖和鹽。
13. (1) 西餐烹調所使用的胡椒有四種顏色，除了黑、白、綠色外還有那一色？①紅②藍③黃④褐。
14. (1) 下列何種蔬菜其可食用部位主要為莖部？①青蒜(Leek)②玉米(Sweet Corn)③朝鮮薊(Artichoke)④萵苣(Lettuce)。
15. (3) 蘆筍可食部分主要是何部位？①根部②葉部③芽部④花部。
16. (4) 奶油(Butter)中含量僅次於油脂的成分為何？①蛋白質②乳醣③無機鹽④水分。
17. (3) 奶油(Butter)中乳脂肪(Milkfat)含量大約多少？①100%②90%③80%④70%。

18. (2) 奶油(Butter)在鍋中溶解成液體狀的溫度約是攝氏幾度？①26 度~29 度②32 度~35 度③45 度~48 度④55 度~58 度
19. (4) 奶油(Butter)的冒煙點(Smoke Point)溫度約是攝氏幾度？①97 度②107 度③117 度④127 度。
20. (1) 含鹽奶油(Salted Butter)中鹽份含量約多少？①2.5%②3.5%③4.5%④5.5%。
21. (2) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格最高者品質最佳②有標示且信用良好的品牌較佳③多年保存者香味沈重④透明容器受光度夠者較佳。
22. (4) 選購香辛料時應如何判斷其品質？①價格高者品質佳②透明容器受光度較夠③多年保存者香味沈重④用深色容器包裝者較佳。
23. (2) 鯷魚(Anchovy)是屬於何類？①淡水魚類②海水魚類③兩棲類④甲殼類。
24. (1) 下列何者為淡水魚？①虹鱒(Rainbow Trout)②鱈魚(Rock Cod)③板魚(Lemon Sole)④鯡魚(Herring)。
25. (2) 玉蜀黍(Maize)屬於下列何類食物？①蔬菜類②五穀類③水果類④豆莢類。
26. (3) 香辛料中番紅花(Saffron)的主要功能是：①矯臭作用②酸味作用③著色及賦香作用④辣味作用。
27. (1) 香辛料中葛縷子籽(Caraway Seed)的主要功能是：①矯臭及賦香作用②酸味作用③著色作用④辣味作用。
28. (2) 香辛料中鼠尾草(Sage)的主要功能是①酸味作用②矯臭及賦香作用③著色作用④辣味作用。
29. (2) 紅龍蝦(Lobster)和紫斑龍蝦(Crawfish)最大的不同特徵在於何處？①觸鬚②鉗爪③尾巴④腳部。
30. (4) 乳酪(Cheese)通常是由何種乳汁加工製作？①牛乳②羊乳③牛羊乳混合④牛乳、羊乳或牛羊乳混合均可。
31. (3) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時會游向大海？①六個月左右②一年左右③二年左右④三年左右。
32. (2) 鮭魚(Salmon)通常長至幾年時肉質最鮮美？①二年②三年③四年④五年。
33. (4) 下列何者不是食品“真空包裝”的目的？①抑制微生物生長②防止脂肪氧化③防止色素氧化④防止食物變形。
34. (2) 冷凍食品能有很長的保存期限，是因為低溫冷凍有何作用？①殺死食物中所有微生物②抑制微生物生長③完全抑制食物酵素作用④使食物不會發生化學變化。
35. (3) 醃黃瓜(Pickle)因製作時加入何種物質才有良好的保存性？①防腐劑②香料③鹽④色素。
36. (4) 德國酸菜(Sauerkraut)是利用何種加工原理製作的？①冷藏②乾燥③殺菌④發酵。
37. (2) 香辛料(Spices)多經何種加工方法處理？①冷凍②乾燥③發酵④殺菌。
38. (1) 醃漬蔬菜的風味多因何種微生物的生長造成的？①乳酸菌②酵母菌③硝化菌④丙酸菌。
39. (3) 西餐烹調材料之小鹹魚(Anchovy)是以何種魚類加工製成？①鮪魚②鯡魚③鯷魚④丁香魚。
40. (4) 下列何者稱為冷凍食品？①將新鮮的食物放在冰箱中冷凍②將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 40 度③將新鮮的食物煮熟後冷凍起來④將新鮮食物處理後急速冷凍於攝氏零下 18 度。
41. (1) 市售的酸酪乳(Yoghurt)的製造是藉何種乳品發酵凝結而成？①牛乳②羊乳③牛羊混合乳④駱駝乳。
42. (3) 下列何者是牛乳酸敗的主要原因？①氧化分解②濕度影響③酵素作用④通風效果。
43. (2) 培根(Bacon)是以何種方法製造的？①加熱法②鹽漬法③糖漬法④脫水法。
44. (1) 下列何種食用色素是我國禁止使用的？①紅色二號②紅色六號③黃色四號④黃色五號。
45. (3) 下列何種食品添加物常用於香腸、熱狗的製作？①硼砂②紅色二號③亞硝酸鹽④亞硫酸鹽。
46. (2) 依食品衛生法規，醃漬肉品時每公斤肉可添加多少以下的硝？①0.05 公克②0.07 公克③0.09 公克④0.11 公克。
47. (3) 依食品衛生法規，食用人工色素有那幾種顏色？①黃橙綠藍②紅橙黃綠③紅黃綠藍④紅橙黃藍。

48. (1) 依食品衛生法規，紅色食用色素有那幾號類？①6、7、40 號②6、7、8 號③8、10、40 號④6、10、14 號。
49. (2) 依食品衛生法規，黃色食用色素有那幾號類？①3、4 號②4、5 號③5、6 號④6、7 號。
50. (2) 依食品衛生法規，綠色食用色素為幾號？①2 號②3 號③4 號④5 號。
51. (1) 依食品衛生法規，藍色食用色素有那幾號類？①1、2 號②2、3 號③3、4 號④4、5 號。
52. (4) 下列何種現象極易發生在含多量碳水化合物之食品？①腐敗②氧化③變酸④發霉。
53. (3) 下列何種現象極易發生在含多量蛋白質之食品？①變酸②氧化③腐敗④發霉。
54. (2) 下列食品何者容易發霉？①沙拉油②麵包③豬肉④海鮮。
55. (3) 食品包裝的英文標示"Recipe"是指①內容物成分②內容物重量③成分及烹調方法④包裝的方法。
56. (1) 食品包裝的英文標示"Directions"是指①食品材料的使用方法②菜餚的調味方法③成分的分析方法④主廚的指示方法。
57. (2) 食品包裝的英文標示"Natural Ingredients"是指①人造的食品材料成分②天然的食品材料成分③混合的食品材料成分④特殊的食品材料成分。
58. (4) 食品包裝上的英文標示"Artificial Flavor"是指①天然的味道②特殊的味道③專供減肥的味道④加工製造的味道。
59. (1) 食品包裝的英文標示"Servings"是指①供應菜餚的人份②價差的定量③烹調的方法④供應的方式。
60. (2) 在北半球蘆筍(Asparagus)的最佳產期是何時？①1-3 月②4-6 月③7-9 月④10-12 月。
61. (3) 就奶粉與鮮奶的比較，下列何者是奶粉的優點？①口感好②風味佳③容易保存④適合調理。
62. (4) 沙朗牛排(Sirloin Steak)是牛體的那一部位？①前腿部②腹部③後腿部④背肌部。
63. (2) 洋芋是下列何物的俗稱？①蕃薯②馬鈴薯③馬蹄薯④涼薯。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 03：食物貯存

1. (1) 攝氏零下18度換算為華氏幾度？①0 度②5 度③10 度④15 度。
2. (3) 華氏零度換算為攝氏幾度？①0 度②零下 9 度③零下 18 度④零下 27 度。
3. (3) 攝氏零度換算為華氏幾度？①12 度②22 度③32 度④42 度。
4. (4) 維持冷凍食品之品質，其貯藏溫度應控制在攝氏幾度？①零下 15 度②零下 16 度③零下 17 度④零下 18 度。
5. (2) 下列何者不是一般冷凍食品的優點？①清潔衛生②可保食品原有風味③減少廚房廢棄物④可免前處理。
6. (1) 下列何者是一般冷凍食品的正确解凍方法？①低溫解凍②加水蒸煮解凍③流水解凍④室溫解凍。
7. (1) 鮮乳保存在攝氏幾度時其品質狀況最好？①0-5 度②6-7 度③8-9 度④10-11 度。
8. (2) 通常下列何處是冷藏庫的高溫區？①最內側②近門處③中心處④牆角處。
9. (3) 維護與清潔廚房冷凍庫的工作是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④採購員。
10. (4) 誰應瞭解並做好維護與清潔廚房冷凍庫的工作？①食品供應商②老板③採購員④廚師。
11. (3) 維護與清潔廚房的工作是誰的責任？①廠商②老板③廚師④採購員。
12. (2) 誰應瞭解並做好維護與清潔廚房的工作？①食品供應商②廚師③採購員④老板。
13. (1) 下列何者不是新鮮食品的保存方法？①加防腐劑②冷凍③冷藏④塑膠袋包裝。
14. (1) 下列那種食品在室溫中可貯存達一星期？①果醬②土司麵包③萵苣④青花菜。
15. (2) 麵包製成後需要如何處理才宜冷凍保存？①趁熱冷凍②冷卻後冷凍③微溫冷凍④趁熱急速冷凍。
16. (3) 何者為貯存麵包的最佳溫度？①室溫②冷藏③冷凍④高溫。
17. (4) 下列何種食物不適合冷凍貯存？①莓果類(Berries)②青豆仁③冰淇淋④萵苣。

18. (4) 一般細菌須在攝氏幾度以上生長才會受到抑制？①35 度②45 度③55 度④60 度。
19. (3) 馬鈴薯保存在攝氏幾度最適宜？①1-5 度②6-10 度③11-15 度④16-20 度。
20. (1) 冷凍食品從製造到販賣的過程中應維持攝氏零下幾度為宜？①18 度②17 度③16 度④15 度。
21. (3) 香蕉保存的溫度以攝氏幾度為宜？①0-5 度②6-10 度③13-15 度④20-24 度。
22. (1) 下列何種食品冷藏在攝氏 4 度可保持新鮮度達三週？①甜菜(Beet)②黃瓜③洋菇④香蕉。
23. (2) 冷藏庫中貯存物間應保持多少距離冷氣較易流通？①5 公分②10 公分③15 公分④20 公分。
24. (3) 下列何者為熱帶水果？①蘋果②水蜜桃③鳳梨④草莓。
25. (3) 冷凍庫的相對濕度(RH%)介於何者間最為適當？①55~65②65~75③75~85④85~95。
26. (1) 下列何者為庫房之出貨原則？①先進先出②後進先出③平均混合方式④隨機方式。
27. (1) 蘋果應貯存於下列何種攝氏溫度？①7 度以下②8-10 度③11-13 度④14 度以上。
28. (1) 冷凍庫的相對濕度(RH%)若不足時，則冷凍食品表面容易產生何種情況造成品質不良？①乾燥②潮濕③腐爛④碎化。
29. (4) 食品保存原則以下列何者最重要？①方便②營養③經濟④衛生。
30. (4) 酸奶油(Sour Cream)在冷藏庫的保存期限約多久？①1 週②2 週③3 週④4 週。
31. (3) 下列攝氏溫度何者最適宜長期儲存葡萄酒(Wine)？①1-5 度②5-10 度③10-15 度④15-20 度。
32. (2) 生鮮魚類未能一次處理完畢時，應以冰塊覆蓋其上並儲存於何處較宜？①冷凍庫②冷藏庫③烹調室④保麗龍盒。
33. (4) 熟食之熱藏溫度依衛生法規應設定在攝氏多少度以上？①35 度②45 度③55 度④60 度。
34. (2) 冷藏儲存食物量應佔其容積多少百分比以下？①40%②60%③80%④100%。
35. (4) 下列何種食物不可用室溫貯存法？①奶粉②白糖③香料④鮮奶油(Fresh cream)。
36. (1) 包心萵苣(iceberg)應保存在攝氏多少度間？①3-5②8-10③13-15④18-20度。
37. (2) 能將食物之酸度提高而使細菌無法生存的是下列何種方法？①水漬法②醋漬法③鹽漬法④脫水法。
38. (2) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？①無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫②水果儲存前不應水洗③水果去皮可耐儲存④蔬菜和水果的儲存方法都一樣。
39. (3) 採購之魚類在冷藏儲存前應作何處理？①不須處理直接冷藏②外表洗淨後即冷藏③除去鱗片洗淨後再冷藏④除去鱗片、魚腮及內臟等洗淨後再冷藏。
40. (4) 有關乳品儲存下列何者是錯誤的？①鮮乳應儲存在攝氏 0~5 度間②乳酪(Cheese)要緊密包裝③鮮奶開封後保存 期限縮短④奶粉在室溫下可保存 5 年。

14000 西餐烹調 丙級 工作項目 04：食物製備

1. (2) 煎法國吐司(French toast)供餐時烹調上應如何處理較好？①先沾蛋液再泡牛奶②先泡牛奶再沾蛋液③先沾麵包粉再泡牛奶蛋混合液④先泡牛奶蛋混合液後沾麵包粉。
2. (1) 下列何者不是西餐肉品綁緊定型(Trussing)的目的？①增進風味②美化外觀③容易切割④易於烹調。
3. (1) 為避免變色而將馬鈴薯置冷水中，應不超過多久才不損其風味？①1 小時②2 小時③3 小時④4 小時。
4. (2) 雞肉烹調前要徹底清洗乾淨的主要目的為何？①去除過多的油脂②清除排泄物的污染③為求較佳的味道④較容易烹調。
5. (4) 下列何者不是匈牙利牛肉湯(Hungarian goulash soup)的製作材料？①洋蔥②牛肉③馬鈴薯④菠菜。
6. (3) 下列何者是匈牙利牛肉湯(Hungarian goulash soup)供餐時可當盤飾的材料？①葡萄酒②脆麵包丁(Croutons)③酸奶油(Sour cream)④水果球。
7. (2) 要烹調出清澈的雞肉清湯(Chicken consomme)應如何製備？①多重過濾②細火慢煮③用熱湯煮④烈火快煮。

8. (3) 下列何種切割方式引起細菌污染的程度最快、最多？①肉塊②肉片③絞肉④肉絲。
9. (3) 下列何處是生剝蛤蜊(Clam)最佳的下刀處？①上殼②下殼③圓嘴處④尖嘴處。
10. (3) 烹調羹湯調味，通常在何時段加入鹽最恰當？①前段②中間③後段④隨時。
11. (2) 水波煮(Poaching)的烹調溫度約為攝氏幾度①55-65 度②70-80 度③85-95 度④100-110 度。
12. (3) 慢煮(Simmering)的烹調溫度約為攝氏幾度①55-65 度②70-80 度③85-95 度④100-110 度。
13. (3) 下列何者為佛羅倫斯雞胸附青豆飯(Chicken breast Florentin style with risi bisì)菜餚所含的蔬菜？①青花菜(Broccoli)②羅蔓菜(Romaine lettuce)③菠菜(Spinach)④波士頓萵苣(Boston lettuce)。
14. (4) 下列何者為佛羅倫斯雞胸(Chicken breast Florentin style)菜餚的下中上層的組合程序？①雞胸肉、菠菜、乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)並撒上半美乳酪粉(Parmesan)②乳酪奶油調味醬、菠菜、雞胸肉並撒上半美乳酪粉③乳酪奶油調味醬、雞胸肉、菠菜並撒上半美乳酪粉④菠菜、雞胸肉、乳酪奶油調味醬並撒上半美乳酪粉。
15. (1) 下列何者是香草餡奶油泡芙(Cream puff with vanilla custard filling)之泡芙麵糊的正確製法？①冷麵粉等材料加入煮開的奶油水中攪拌②煮開的奶油水加入冷麵粉等材料中攪拌③冷麵粉等材料加入奶油冷水中攪拌④奶油冷水加入冷麵粉等材料中攪拌。
16. (2) 澄清湯(Consomme)是屬於何種湯類烹調成的？①濃湯(Thick soup)②清湯(Clear soup)③奶油湯(Cream soup)④漿湯(Puree soup)。
17. (2) 奶油青花菜濃湯(Cream of broccoil soup)之青花菜應如何處理濃湯才能呈淡綠色澤？①殺菁後即與湯體共煮②殺菁後留部分與湯體打泥回鍋烹調③不需殺菁直接烹調④不需殺菁留下裝飾用即可。
18. (4) 蒜苗馬鈴薯冷湯(Vichyssoise)應以下列何種容器盛裝？①玻璃杯②湯盤③馬克杯④湯杯。
19. (2) 蛋黃醬(Mayonnaise)乳化狀態最穩定的溫度約攝氏幾度？①5-10 度②25-30 度③35-40 度④40-45 度。
20. (3) 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚排切出後魚骨應如何處理才正確？①丟垃圾桶以免污染環境②放進冰箱保鮮不使用③煮成高湯備用④煮熟後作盤飾使用。
21. (3) 下列何種魚是凱撒沙拉(Caesar salad)的材料之一？①燻鮭魚②鰈魚③鯷魚④鱒魚。
22. (4) 油醋沙拉醬(Vinaigrette)之主要油脂材料為何？①鮮奶油②奶油③牛油④植物油。
23. (1) 熬煮白高湯(White stock)所用的骨頭材料何者最不適？①小牛骨②豬骨③魚骨④鴨骨。
24. (3) 下列什麼材料是熬煮褐高湯(Brown stock)之褐色來源？①加醬油②加醬色③烤肉骨與調味用蔬菜④加色素。
25. (3) 褐高湯(Brown stock)的褐色是因加熱產生何種變化所致？①凝固作用②膠化作用③焦化作用④蒸氣作用。
26. (3) 麵糊(Roux)在烹調上的功效為何？①焦化②軟化③稠化④液化。
27. (2) 下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹煮成高湯後的使用第一步驟？①煮馬鈴薯②煮魚排③煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)④煮蔬菜。
28. (1) 油炸食物時油溫最適合的溫度？①180 度②190 度③200 度④210 度。
29. (1) 烹調奶油濃湯(Cream soup)是否須加入鮮奶油(Cream)？①要加②不可加③視情況④只能加乳酪。
30. (2) 油炸食物要如何才能降低油炸鍋中油脂氧化作用？①多炸高水分食物②多用高溫油炸③多用低溫油炸④多炸高鹽食物。
31. (3) 在何種油溫油炸食物，含油量會比較高？①高溫②中溫③低溫④與溫度無關。
32. (2) 要有色澤金黃，鬆脆好吃的炸薯條(French fries)，應油炸幾次？①1 次②2 次③3 次④4 次。
33. (3) 下列何者是乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯(Seabass fillet a la mornay with boiled potato)之魚骨烹

煮成高湯後的使用第二步驟？①煮馬鈴薯②煮魚排③煮乳酪奶油調味醬(Mornay sauce)④煮蔬菜。

34. (4) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確製備法？①先用奶油煎熟再烤②直接煎烤③先用滾水煮熟再煎烤④先用冷水煮開再煎烤。
35. (1) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)的正確形狀？①指寬圓柱矩形②指寬橄欖形③指寬正方形④指寬圓柱半月形。
36. (1) 下列何者是煎烤馬鈴薯(Potato cocotte)之馬鈴薯的正確烹調法？①煎後加蓋烘烤②煎後不加蓋烘烤③煎後加牛奶加蓋烘烤④煎後加牛奶不加蓋烘烤。
37. (4) 漢堡(Hamburger)原本是那一國的食物？①瑞士②法國③奧國④德國。
38. (3) 漢堡(Hamburger)現今是那一國的速食代表物？①奧國②法國③美國④德國。
39. (2) 下列何者是原汁烤全雞(Roasted chicken au jus)的正確烹調法？①先對切成半後烘烤②整隻烘烤③先切成四大塊 後烘烤④先切八塊後烘烤。
40. (2) 巧達湯(Chowder)是起源自那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。
41. (3) 曼哈頓巧達湯(Manhattan chowder)現今是那一國的名湯？①奧國②法國③美國④德國。
42. (3) 巧達湯(Chowder)原屬那一類湯餚？①牛肉湯②蔬菜湯③海鮮湯④羊肉湯。
43. (3) 下列何者是煎恩利蛋(Omelette)一人份的標準用蛋量？①一個②二個③三個④四個。
44. (4) 羅宋湯(Russian borsch)是那裡的名湯？①呂宋②美國③法國④俄羅斯。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 05：器皿與盤飾

1. (3) 下列何種器皿適合微波爐使用？①琺瑯器②銀銅器③陶瓷器④不銹鋼器。
2. (2) 水果盤之裝飾以何種材料最適宜？①香芹(Parsley)②薄荷葉③生(萵苣)菜葉④鮮花朵。
3. (4) 通常盛裝熱菜的盤子溫度保持在攝氏幾度最適宜？①30 度②40 度③50 度④60 度。
4. (3) 主菜牛排類宜用何種器皿盛裝？①沙拉盤②點心盤③主菜盤④魚肉盤。
5. (4) 什錦沙拉中的蔬菜顏色宜如何調配？①全一色②各種顏色蔬菜分開③不須講究④混合輕拌。
6. (1) 傳統開胃菜宜用何種器皿盛裝？①沙拉盤②主菜盤③點心盤④魚肉盤。
7. (4) 下列何者不是做為盤飾的蔬果須有的條件？①外形好且乾淨②用量不可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加食用色素。
8. (4) 製作盤飾時，下列何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
9. (1) 熱食不宜盛裝於①塑膠盤②不鏽鋼盤③陶製盤④瓷盤。
10. (1) 盛裝帶汁之甜點器皿以何種材質較恰當？①玻璃②銀器③木材④不銹鋼。
11. (1) 西餐牛排烹調時可以加入少許①葡萄酒②冰淇淋③咖啡④蕃茄醬。
12. (4) 牛排置於瓷盤客人要求加熱時應：①直接放入烤箱②更換銀盤入烤箱③直接放上瓦斯爐④更換不銹鋼盤入烤箱。
13. (1) 煙燻的魚類開胃菜通常附帶下列何種食物？①檸檬、全麥麵包②水果、白麵包③義大利麵、全麥麵包④果醬、全麥麵包。
14. (4) 通常龍蝦濃湯加入少許何種酒可增加美味？①米酒②蘭姆酒③紹興酒④白蘭地。
15. (1) 傳統烤羊排通常附帶何種醬汁(Sauce)？①薄荷醬②紅酒醬③白酒醬④磨菇醬。
16. (4) 羊排食用可加入何種調味醬？①奶油②醬油③花生醬④薄荷醬。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 06：設備與器具

1. (3) 廚房之理想室溫應在攝氏幾度？①10-15 度②15-20 度③20-25 度④25-30 度。
2. (3) 廚房之最佳濕度比應是多少？①45%②55%③65%④75%。
3. (2) 絞肉機的清潔維護時段，以下列何時較為適宜？①上班時間清洗②使用後立即清洗③早晚各清洗一次④下班後清洗。

4. (2) 下列何種材質的鍋具抗酸性差，不適宜烹調酸性食物？①不銹鋼②鋁③陶瓷④玻璃。
5. (4) 下列何者是西餐燒烤烹調的輔助工具(Hand tool)？①煎炒鍋(Sauteuse)②磅秤(Scale)③廚刀(Chef's knife)④廚叉(Chef's fork)。
6. (3) 下列何者不是抽油煙機所抽取的對象？①油水氣②熱氣③噪音④煙霧。
7. (1) 購買或使用廚房之器具，其設計上不應有何種現象？①四面採直角設計②彎曲處呈圓弧形③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
8. (1) 下列那一項是西式炒鍋特徵？①平底式②圓弧式③微尖底式④凸凹式。
9. (2) 廚房生產設備器具，其主要電壓為幾伏特？①110V，210V②110V，220V③120V，230V④130V，240V。
10. (3) 餐具櫥宜採用何種材質？①紙板②木製③不銹鋼④磁磚。
11. (3) 大型自助餐熟食盛裝於何種器皿？①大瓷盤②大銀盤③保溫鍋④平底鍋。
12. (3) 芥末醬、檸檬汁不宜盛裝於何種器皿？①玻璃器②瓷器③銀器④不鏽鋼器。
13. (1) 炒蛋食物不宜放入何種材質的器皿？①銀器②瓷器③玻璃器④不鏽鋼器。
14. (4) 炒蛋時使用何種器具烹調①平底鍋(Fry pan)②湯鍋(Pot)③沙司鍋(Sauce pan)④煎炒鍋(Sauteuse)。
15. (3) 烹調湯餡時使用何種器具？①平底鍋②電鍋③大湯鍋④小鋁鍋。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 07：營養知識

1. (2) 構成人體細胞的重要營養素為①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
2. (2) 奶、蛋、豆、魚及肉類主要供應何種營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
3. (4) 下列何種營養素不屬於熱量營養素？①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
4. (1) 存在人體血液中最多的醣類為：①葡萄糖②果糖③乳糖④麥芽糖。
5. (4) 下列何種肉類最容易消化吸收？①雞肉②豬肉③牛肉④魚肉。
6. (1) 蛋類所含的蛋白質是屬於①完全蛋白質②部分完全蛋白質③部分不完全蛋白質④不完全蛋白質。
7. (3) 下列何種食物的蛋白質品質最好？①玉米②果凍③牛奶④扁豆。
8. (2) 下列等重的食物何者含膽固醇最多？①蛋②腦③肝④腎。
9. (2) 牛奶中含量較少的礦物質是①鈣②鐵③磷④鉀。
10. (3) 下列那種豆所含的蛋白質品質最佳？①紅豆②扁豆③黃豆④豌豆。
11. (1) 牛奶是下列何種礦物質的優良來源？①鈣②磷③鐵④鋅。
12. (3) 海產食物富含何種礦物質？①磷②硫③碘④硒。
13. (2) 下列何種食物中所含的鐵可利用率最高？①菠菜②牛排③麵包④強化穀類。
14. (4) 膽固醇是何種維生素的先質？①A②B③C④D。
15. (3) 下列何種維生素較耐熱？①葉酸②B₁③B₂④C。
16. (1) 麵粉的筋度不同，是因為何種營養素的含量不同？①蛋白質②醣類③脂肪④礦物質。
17. (4) 烹調常用油中何者含較多飽和脂肪酸？①葵花籽油②紅花籽油③黃豆油④棕櫚油。
18. (4) 下列何類食物的鈣質含量最多？①水果②蔬菜③海鮮④牛奶。
19. (3) 下列那種加工方式對蛋白質的影響最大？①熱處理②酸處理③鹼處理④冷凍處理。
20. (1) 何種維生素在瘦肉中含量最豐富？①B②C③A④E。
21. (1) 麵食類食物所提供的最主要營養素為何？①澱粉②脂肪③蛋白質④維生素。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 08：成本控制

1. (3) 有一箱鱈魚售價 1000 元，內有四十塊，每塊重量均等，請問每塊鱈魚成本多少？①15 元②20 元③25 元④30 元。

2. (2) 一箱進口牛肉售價 2000 元，可用的部分有 10 磅，假如每份牛排的供應量是八兩，請問每份牛排成本多少？①125 元②132 元③139 元④146 元。
3. (4) 有一份做乳酪蛋糕(Cheese cake)的標準食譜，所需材料總花費為 800 元，可提供 40 人份，假使設定成本佔 25%，請問每份蛋糕的理想售價應多少？①20 元②40 元③60 元④80 元。
4. (1) 一家牛排館為做好食物成本控制，應採用下列何種方法來經營？①採用標準食譜②以量制價③以價制量④隨師傅興致配菜。
5. (2) 下列何者是西餐業者最大的兩項成本？①食物、飲料②食物、人事③飲料、人事④水電、房租。
6. (4) 下列那一項不是使用標準食譜的優點？①確保品質口味一致②確保成本一致③確保外觀色澤一致④提升營養價值。
7. (3) 依據標準食譜製作菜餚是誰的責任？①食品供應商②老板③廚師④顧客。
8. (2) 誰最應瞭解標準食譜之使用目的與成本控制的關係？①經理②主廚③顧客④老板。
9. (2) 1 公斤約等於①1.1 磅②2.2 磅③2.5 磅④3.3 磅。
10. (3) 1 杯(C)等於：①14 大匙②15 大匙③16 大匙④17 大匙。
11. (4) 若食物的直接成本佔售價的 40%，則一道 90 元材料費的雞肉，其售價至少為多少？①36 元②72 元③185 元④225 元。
12. (1) 1 磅等於多少盎司？①16 盎司②18 盎司③20 盎司④22 盎司。
13. (2) 1 磅的腓力牛排賣價 800 元，3 公斤重的應賣多少？①2640 元②5286 元③6000 元④7920 元。
14. (1) 鱈魚每百公克 15 元，已知每份成品 60 公克，烹調收縮率 70%，則 4 人份成本多少元？①51 元②60 元③105 元④110 元。
15. (2) 一大匙(T)等於：①5 小匙(t)②15 公克水重③19 公克水重④6 小匙(t)。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 09：安全措施

1. (1) 火災發生時你在火場，大約有多少時間可逃生？①2.5 分鐘②5 分鐘③10 分鐘④15 分鐘。
2. (3) 電氣(C 類)火災發生時，首先應如何處置？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④趕快逃生。
3. (4) 油脂(B 類)火災發生時，首先應如何處置？①澆水滅火②大聲呼救③關閉電源④撲滅火源。
4. (3) 火災現場濃煙密佈一片漆黑應如何逃生？①尋找滅火器②跑步快速逃離現場③採低姿快速爬行離開④速找防煙面罩。
5. (2) 火災現場，離地面距離越高的溫度如何？①愈低②愈高③沒有變化④還可忍受。
6. (3) 火災現場濃煙密佈含有什麼可使人致命的氣體？①二氧化碳②二硫化碳③一氧化碳④氫氧化碳。
7. (4) 預防火災是誰的責任？①消防隊②保全人員③消防管理員④每位員工。
8. (3) 廚房的滅火設備若有缺失、不足或維護不良致發生火災，最大受害者是①設計師與建築師②老板與股東③顧客與員工④保全員與管理員。
9. (3) 廚房剛發生火災時，應有何行動才正確？①通報主管②通知消防隊③先關閉瓦斯、電源再奮勇撲滅④為安全起見迅速逃離現場。
10. (4) 發生災害罹難人數在三人以上者，應如何處理？①由員工處理②雇主自行處理③不必搶救④必須由司法或檢查機構處理。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 10：衛生知識

1. (3) 廚師的衛生習慣最重要，進入廚房第一件事是洗滌何物？①食物材料②廚具碗盤③雙手④抹布。
2. (1) 調理熟食之廚師，其手部每隔多久就應清洗一次？①經常清洗②10 分鐘③20 分鐘④30 分

鐘。

3. (1) 身體的那一部分是廚師傳播有害微生物的主要媒介源？①手②胸③臉④頭。
4. (2) 下列那項設施不適設於廚房洗手槽？①指甲剪②香水劑③消毒劑④洗潔劑。
5. (3) 廚房工作不可配戴飾物是何原因？可以①增進工作效率②減少工作摩擦③減少隱藏細菌④減少身體負荷。
6. (4) 餐飲從業人員應多久作一次肺結核病檢查？①4 年②3 年③2 年④1 年。
7. (3) 洗手槽附設肥皂和刷子的主要目的為何？①好看②配合衛生機關規定③徹底去除污物和看不見的細菌④為求方便問題。
8. (1) 餐飲從業人員的定期健康檢查，每年至少幾次？①一次②二次③三次④四次。
9. (4) 下列何者不是沙門氏菌的傳染途徑(媒介物)？①飲水②食物③動物④空氣。
10. (3) 餐具器皿消毒可浸泡於攝氏幾度以上之熱水 2 分鐘？①60 度②70 度③80 度④90 度。
11. (3) 餐具器皿消毒應浸泡於多少餘氯含量之冷水中 2 分鐘以上？①100ppm②150ppm③200ppm④250ppm。
12. (1) 飲用水水質標準之有效餘氯量必須在多少 ppm 之間？①0.2-1.0ppm②1.6-2.4ppm③3.0-3.8ppm④3.9ppm 以上。
13. (2) 煮沸殺菌法對毛巾、抹布之有效殺菌係指①攝氏 90 度煮 5 分鐘以上②攝氏 100 度煮 5 分鐘以上③攝氏 90 度煮 1 分鐘以上④攝氏 100 度煮 1 分鐘以上。
14. (3) 煮沸殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 100 度煮 5 分鐘以上②攝氏 90 度煮 5 分鐘以上③攝氏 100 度煮 1 分鐘 以上④攝氏 90 度煮 1 分鐘以上。
15. (4) 蒸氣殺菌法對毛巾抹布之有效殺菌係指①攝氏 90 度蒸氣加熱 2 分鐘以上②攝氏 100 度蒸氣加熱 2 分鐘以上③攝氏 90 度蒸氣加熱 10 分鐘以上④攝氏 100 度蒸氣加熱 10 分鐘以上。
16. (4) 蒸氣殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 90 度以上熱水加熱 10 分鐘以上②攝氏 100 度蒸氣加熱 10 分鐘以上③攝氏 90 度蒸氣加熱 2 分鐘以上④攝氏 100 度蒸氣加熱 2 分鐘以上。
17. (3) 熱水殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 60 度以上熱水加熱 4 分鐘以上②攝氏 70 度以上熱水加熱 3 分鐘以上③攝氏 80 度以上熱水加熱 2 分鐘以上④攝氏 90 度以上熱水加熱 1 分鐘以上。
18. (2) 乾熱殺菌法對餐具之有效殺菌係指①攝氏 80 度以上乾熱加熱 40 分鐘以上②攝氏 110 度以上乾熱加熱 30 分鐘以上③攝氏 90 度以上乾熱加熱 20 分鐘以上④攝氏 95 度以上乾熱加熱 10 分鐘以上。
19. (1) 砧板每天使用後應如何處理？①當天用清水洗淨消毒②當天用抹布擦拭乾淨③隔天用清水洗淨消毒④隔三天後再一併清洗消毒以節省勞力。
20. (1) 餐廳餐具器皿的消毒殺菌應採用幾槽式之水槽？①3 槽②2 槽③單槽④視情況而定。
21. (3) 下列那些人員是施行衛生教育的對象？①廚房雜工②廚師③所有員工及老板④經理及老板。
22. (4) 砧板應如何處理才符合衛生？①生熟食共用②隨時用抹布擦拭③選擇大一點的④分類並標示用途。
23. (4) 廚師手上有化膿傷口，若處理食物可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④金黃色葡萄球菌。
24. (1) 處理過雞內臟的砧板若未徹底清理就用來處理其它食物，可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
25. (2) 牡蠣(Oyster)等海產若烹調溫度不足，一般可能導致何種食物中毒？①沙門氏菌②腸炎弧菌③大腸桿菌④仙人掌桿菌。
26. (2) 下列何者為預防腸炎弧菌食品中毒的重要方法？①生鮮海鮮類以鹽水浸泡以抑制微生物生長②生食與熟食使用之刀具、砧板及容器等應分開不得混合使用③採購新鮮的食材以避免腸炎弧菌污染④生鮮與煮熟的海產食物 可放在冷藏庫中一起冷藏。
27. (2) 香腸及火腿等肉製品添加亞硝酸鹽之目的是什麼？①供香料使用②抑制肉毒桿菌生長③防止肉品氧化④亞硝酸鹽會產生致癌物故不得添加。

28. (2) 在細菌生活史中，那一期生長速率最快？①停滯期②對數期③穩定期④下降期。
29. (2) 食用發芽的馬鈴薯所引起的中毒，是屬於何種食物中毒？①細菌性②天然毒素③化學性④過敏性。
30. (3) 下列何者不屬於微生物性食物中毒？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌之毒素③多氯聯苯④出血性大腸桿菌。
31. (4) 在細菌生活史中，那一期生長速率最慢？①停滯期②對數期③穩定期④下降期。
32. (4) 預防金黃色葡萄球菌食品中毒，下列何者是錯誤的？①身體有傷口、膿瘡時不得從事食品之製造調理工作②調理食品時應戴衛生手套、帽子及口罩③注意手部之清潔與消毒避免污染④添加防腐劑。
33. (3) 冷藏食品中心溫度應保持在攝氏幾度以下？①15②10③7④0度。
34. (3) 餐飲業所發生的食物中毒事件，以何種原因居多？①類過敏食物中毒②化學物質中毒③細菌性中毒④天然毒素中毒。
35. (4) 為不讓細菌生存於使用過之砧板，應如何處理？①用冷水清洗②用溫水清洗③用流動水清洗④用沸水浸泡清洗。
36. (3) 下列何項是預防葡萄球菌所引起的食物中毒最有效的方法？①加強冰箱的冷度②生食與熟食應分開貯存③改善個人衛生習慣④避免二次污染。
37. (4) 下列何者不是食品衛生安全的要訣？①避免食物被污染②抑止細菌繁殖③消滅細菌④噴灑除臭劑。
38. (1) 下列何者不是食品衛生安全的具體方法？①個人衣著寬鬆整潔②環境器具及食材保持清潔③食物處理迅速④烹調溫度控制適宜。
39. (4) 合成塑膠製的砧板之優點為何？①節省成本②操作方便③硬度較佳④易清洗及消毒。
40. (2) 下列何者為廚房水溝的主要設計？①明溝②暗溝③淺溝④深溝。
41. (4) 烹調時通常以小容器來加熱食物的目的為何？①好拿②增加工作效率③增加食物美味④減少食物腐敗。
42. (4) 西餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①漂亮大方②減少生產成本③代表公司形象④防止頭髮掉落食物中。
43. (1) 食品製造業者製程及品管應注意什麼？①使用之原料應符合衛生規定②進貨時只需清點數量③原料之使用應依先進後出之原則④食品在製造調理過程中為了方便起見可以直接放置在地面上。
44. (4) 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的功用為何？①略洗槽②清洗槽③消毒槽④沖洗槽。
45. (4) 三槽式餐具洗滌槽使用時，第二槽的水應保持何種狀態？①靜止狀低水位②靜止狀滿水位③流動狀低水位④流動狀滿水位。
46. (1) 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的水保持流動狀的目的為何？①使洗滌劑流出②好洗③洗滌者舒服④餐具不易打破。
47. (3) 以三槽式餐具洗滌槽洗滌時，下列何物應加入第一槽？①消毒劑②殺菌劑③洗滌劑④防腐劑。

14000 西餐烹調 丙級工作項目 11：衛生法規

1. (1) 食品衛生管理法的中央主管機關是①衛生署②環境保護署③農業委員會④消費者保護委員會。
2. (1) 以布丁（Custard）裝飾或充餡之蛋糕、派等應冷藏貯放，其中心溫度應在①攝氏 7 度以下凍結點以上②愈低愈好③攝氏 4 度以下④沒有特殊要求。
3. (3) 廚師於工作中，下列那項情況是符合衛生規定？①戴手錶②戴戒子③配戴工作帽④戴項鍊。
4. (2) 販賣之食品依法應符合食品衛生標準，該標準應由何單位訂定？①消費者保護團體②衛生署③製造業者④衛生局。
5. (4) 包裝食品應如何標示日期？①標示製造日期②進口食品得以英文標示日期③進口食品日期之

標示應以月日年為順序以避免混淆④標示有效日期。

6. (4) 衛生署發布之「食品良好衛生規範」中，餐飲業者：①僅適用於餐飲業者良好衛生規範②不適用於食品業者良好衛生規範一般規定③應符合食品業者良好衛生規範一般規定及食品製造業者良好衛生規範④應符合食品業者良好衛生規範一般規定及餐飲業者良好衛生規範。
7. (3) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？①若屬於衛生署公告准用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中②視其安全性認定是否可添加於食品中③不得作食品添加物用④可任意添加於食品中。
8. (2) 屠宰供食用之家畜其屠體的衛生檢查規則由那個機關主政？①衛生局②行政院農業委員會③衛生署④標準檢驗局。
9. (1) 食品添加物之使用，以下何者為正確？①應符合衛生署所定標準②業者可視加工需要使用並無限制③應購買經經濟部查驗登記領有許可證之食品添加物④可向化工原料行購買化工原料。
10. (4) 下列何者是不正確的？經衛生機關稽查食品業者於製造、調配、運送、貯存、販賣等過程中，如有違反食品衛生管理法，視其情節會有何種處分？①限期改善②處以罰鍰③移送法辦④產品下架。
11. (2) 衛生機關對於食品業者衛生管理強調：①食品業者的品管作業是政府的責任②源頭管理與自主管理之重要性③各類食品於上市前應經衛生機關審查檢驗以確保安全④只要食品符合規定不必強調製程的重要。
12. (4) 公共飲食場所衛生管理辦法是直轄市、縣市主管機關依何機關標準定的？①衛生部②衛生處③衛生局④中央主管機關。
13. (2) 下列何者是餐飲業必須遵守的衛生最基本法令？①消防法②食品衛生管理法③廢棄物清理法④消費者保護法。
14. (2) 食品良好衛生規範由何機關定之？①衛生局②行政院衛生署③衛生部④衛生處。
15. (4) 衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作的主要目的為何？①例行公事②替業者做品管③上級交代辦事④實地瞭解業者有否遵守食品衛生管理法。
16. (2) 依據食品衛生管理法所為之抽樣檢驗，其檢驗方法①由抽驗機關自行決定②由衛生署公告指定③應自行研發④依快速檢測方法所得之結果作為處分依據。
17. (3) 依衛生標準餐具中的大腸桿菌應呈何狀況？①鹼性②陽性③陰性④酸性。
18. (1) 依衛生標準冷凍生食用牡蠣(Oyster)中的沙門氏菌應呈何狀況？①陰性②陽性③酸性④鹼性。
19. (1) 依衛生標準冷凍蔬果類直接供食者每公克的生菌數應是多少以下？①10 萬②20 萬③30 萬④40 萬。

桃園縣102學年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群西餐組 術科競賽內容

術科競賽內容：■火腿乳酪恩利蛋附炒洋菇片

Ham and cheese omelette with sauteed sliced mushroom

■刀工-橄欖型胡蘿蔔 Turned Carrots

參考：西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢資料(第 28、34 頁)

火腿乳酪恩利蛋 Ham and cheese omelette

火腿、乳酪刀工大小要均勻，蛋不可焦黃，呈金黃色且色澤均勻，味道要適中。3顆蛋為一份共作兩份附上炒洋菇片。

刀工-橄欖型胡蘿蔔 Turned Carrot

長約5~7公分 重量約15~25公克，共2顆(生的)，僅作一份。

每組考場提供之材料表			
名稱	規格	單位	數量
雞蛋		顆	6
火腿片		片	2
乳酪片		片	2
胡蘿蔔	400~500g /條	條	1
洋蔥		顆	1/2
洋菇		顆	6
新鮮巴西利		公克	15
沙拉油	小	罐	1
調味料用罐	糖、鹽、白胡椒粉、月桂葉/組	組	1
公共調味台自取材料			
無糖鮮奶油、新鮮巴西利、沙拉油、奶油、雞高湯			

桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程技藝競賽
餐旅職群西餐組 每組考場已準備之個人工具表

每組考場準備之工具表			
名稱	規格	單位	數量
不鏽鋼鍋(平底)	20-22cm	支	1
不沾鍋(平底)	20-22 cm	支	1
平鍋煎鏟		支	1
量杯	(250cc)	個	1
量匙小		組	1
沙拉盤	24 cm	個	2
小奶油盤		個	2
打蛋器		支	1
鋼盆		個	2
木匙		支	1
砧板組	四色	組	1
圓型配菜盤		個	2
馬口碗		個	2
濾網		個	1
刨刀		支	1
小彎刀		把	1
法國刀	10 吋	把	1
毛巾		條	1
湯匙		支	1
秤(共用)	1KG	個	4

◆可自帶刀具、紙巾◆

桃園縣102學年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群西餐組 時間分配表

項目	時間	地點	服務人員	備註
選手報到	08:00-08:20	圖書館		抽籤 【A.B.C.D】四組
選手換裝	08:20-08:50	圖書館		換穿服裝 (黑色長褲-自備) (工作服-承辦學校提供)
評審說明	08:50-09:10	圖書館		術科說明
B.C.D 組學科預備	09:20-09:30	圖書館		
B.C.D 組學科測驗	09:30-10:20	502 教室		50 分鐘
A 組學科預備	10:30-10:40	圖書館		
A 組學科測驗	10:40-11:40	502 教室		50 分鐘
術科				
A 組術科測驗	09:30-10:20	藍帶堡		第 1-22 組
預備時間	10:20-10:40			
B 組術科測驗	10:40-11:30	藍帶堡		第 23-44 組
預備時間	11:30-11:50			
C 組術科測驗	11:50-12:40	藍帶堡		第 45-66 組
預備時間	12:40-13:00			
D 組術科測驗	13:00-13:50	藍帶堡		第 67-80 組
成績計算	13:50-14:50			
成品展示暨評審獎評 (成績公告)	14:50-15:50	鹿鳴苑教室		

1. 成績公告時間得依比賽狀況提前或延後公告
2. 各場次時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備

桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群西餐組 評分表

應考者姓名：
准考證號碼：
工作檯組：

應考日期：103 年 4 月 10 日
考場及場次：A B C D

評分標準	項目	衛生	刀工	觀感	烹調	口感	小計
		實得分數	實得分數	實得分數	實得分數	實得分數	實得分數
術科	火腿乳酪 恩利蛋附 炒洋菇片	(20%)	(20%)	(20%)	(40%)	(40%)	(140%)
	橄欖型 胡蘿蔔	(20%)	(20%)	(20%)	/	/	(60%)
	術科平均						
術科(70%)							
學科(30%)							
總分							

評審簽章：_____

桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程技藝競賽
餐旅職群西餐組 學術科成績統計表

第		梯次		比賽時間：		
組別	姓名	學科分數	術科平均分數	總平均分數	名次	備註
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

評審簽名： _____

桃園縣 102 學年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群西餐組 學術科競賽規則

- 一、 參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到或未帶證件，以棄權論，不得異議。
 - 1.各校選手報到時間為 4 月 10 日上午 8 時至 8 時 30 分止，報到時抽定術科場序。
 - 2.術科報到時間依抽籤抽籤順序，於每場比賽前 10 分鐘開始報到，各場次比賽開始 10 分鐘後，不得再報到；各場比賽如因故延誤，得由評審議決後重新訂定。
- 二、 學科競賽：參賽學生請穿著各校制服(運動服)參加學科筆試准入場應試，逾時 10 分鐘不得入場，未滿 20 分鐘不得出場，違者該科不予計分。
- 三、 術科內容：請穿著標準廚師服裝或各校制服(運動服)加及膝圍裙與網帽，服儀不合者，衛生成績零分，不得異議；入場應試，不得攜帶任何食材，每場考試時間包含清潔收拾完成共 50 分，違者該科不予計分。
- 四、 競賽使用器具設備，除有損壞，不得要求更換。
- 五、 競賽所需材料，由承辦單位提供，不得攜帶任何材料入場應試，違者該科不予計分。
- 六、 競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
 - 1.大聲喧嘩，扣總分 10 分
 - 2.傳遞、夾帶或與組員以外之參賽者談話者，扣總分 20 分
 - 3.未經評審同意，擅自更換器具或調換作業位置者，扣總分 20 分
 - 4.經評審認定有重大不法情事或危及其他參賽學生安全或權益者，得令其出場，取消資格。
 - 5.未於時間內將成品送至評審室，成品不予計分。
- 七、 參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 八、 比賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。
- 九、 競賽時間截止時，即應立即出場，違者該術科不予計分。
- 十、 競賽成品需依評審指示，置於評審室，不得攜出。
- 十一、各校領隊、指導教師或參賽同學不得在試場外逗留窺探，違者該組(校)不予計分。