



(第二部分)

西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料

壹、注意事項.....	1
貳、應檢人須知.....	2
參、應檢人自備工具表.....	6
肆、檢定參考資料	
一、試題編號.....	7
二、檢定時間.....	7
三、評分標準.....	7
四、檢定設備表.....	11
五、檢定工具表.....	13
六、應檢人服裝圖示.....	17
伍、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題	
一、組合菜單.....	18
二、檢定材料表.....	21
三、製作說明.....	28
四、評分分級表.....	60
陸、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試抽題紀錄表.....	61
柒、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表.....	62

## 壹、注意事項

- 一、本應檢參考資料內含 1.注意事項，2.應檢人須知，3.應檢人自備工具表，4.檢定參考資料，5.技能檢定術科試題。
- 二、為使技能檢定更具公正、公平起見，本資料由術科辦理單位於檢定前兩星期寄發各應檢人參考。
- 三、術科辦理單位，在檢定前一星期內將擇日(指定日期時間)開放應檢者前往參觀檢定場地設備、工具及環境。應檢人於指定時間內得自由選擇是否前往參觀。
- 四、檢定當日，將另發試題，應檢人不得攜帶本參考資料進入檢定場內，否則以違規論處。
- 五、檢定時，應檢人請攜帶自備工具應檢，否則自行負責。

## 貳、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

一、本須知應於檢定前兩星期寄發應檢者供先行閱讀，俾使其瞭解術科測試之一般規定，測試程序及應注意遵守等事項。

二、本套試題共有 3 題(試題編號：140-910301~140-910303)，測試時間均為 4 小時，抽題辦法說明如下：

(一) 測試所使用之大題，由職類協調會（在校生專案檢定於年度總召學校召開工業類分區工作協調會）抽籤產生一大題，並作成紀錄公告於勞動部勞動力發展署技能檢定中心網站，另有關辦理在校生專案檢定以外之專案檢定及即測即評及發證檢定之測試試題，以當梯次受理報名第一天主管單位網站所公告之大題辦理（主管單位於每 2 個月抽題後公告，遇假日順延）；各術科辦理單位應將測試之一大題題號於寄發測試參考資料時一併寄予應檢人。

(二) 術科測試辦理單位應在檢定測試前 3 天內(若遇市場休市、休假日時可提前一天)由該大題中抽出兩個組別（A、B、C、D、E 組），供準備材料及測試使用。術科測試如連續辦理數日，每日測試之組別均應分別於測試前 3 天內以網路版電子抽籤系統抽出各日測試之兩組別。兩組別之抽題結果應保密禁止事先公開。抽出之組別分別填寫於抽題紀錄表(參見 p.61)後，再各自放入 2 個不透光之牛皮信封袋簽名彌封(每個信封各放入一個組別的抽題紀錄表，信封封面註記職類名稱及檢定測試日期以免誤認)。

(三) 術科辦理單位應準備電腦及印表機相關設備各一套，依本試題規定的期限以電子抽籤系統抽出測試之兩個組別，並列印電子抽籤紀錄及填寫抽題紀錄表(參見 p.61)。本職類級別只限使用網路版電子抽籤系統(上、下午場次的進入碼擇一選用)，禁止使用實體籤條或單機版電子抽籤系統抽出測試前 3 天之兩組別。

(四) 檢定當日上午場測試之組別，應由上午場應檢人代表從 2 個彌封的信封中抽出 1 組測試。信封抽出後，應檢人代表應於當場次應檢人面前拆開信封並公開組別。下午場測試時，另 1 彌封的信封直接由下午場應檢人代表抽出後，於當場次應檢人面前拆封並公開組別，監評長(或指示辦理單位)應同時出示

列印之電子抽籤紀錄及上午場次已拆封之抽題紀錄表供應檢人核對。未到場或遲到之應檢人對抽題結果不得提出異議。

### 三、一般規定：

- (一)應檢者必須攜帶身分證、准考證及依試題規定自備工具（請參考 p.6）、依照排定之日期、時間及地點準時參加術科測試，依“技術士技能檢定作業及試場規則”第三十九條：“依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試”。而未穿著符合試題規定之廚師工作服、鞋者（請參考 p.17），不准進場檢定，且不予計分。應檢人對於自備工具、服裝穿著有異議時，監評長應邀集監評人員召開監評人員臨時會議討論決議之。
- (二)應檢者須當日測試前 30 分鐘完成報到手續並領取識別證，應即佩戴。
- (三)測試前 10 分鐘於指定場所列隊集合，聆聽監評長宣布有關安全注意事項及測試場環境。
- (四)測試前應檢人由監評長帶領進入測試場後，即自行核對測試位置。
- (五)就位後即開始點檢設備、工具及材料，如有缺失，應即調換，逾時則不予處理。
- (六)當監評長宣布測試開始後，考生才可開始操作。
- (七)測試開始逾 15 分鐘遲到，或測試進行中未經監評人員許可而擅自離開考場，均不得進場應考。
- (八)應檢人於測試進行中有特殊原因，經監評人員許可而離開考場者，不得以任何理由藉故要求延長測試時間。
- (九)測試使用之材料一律由測試辦理單位統一供應，不得使用自備之材料。
- (十)測試前須先閱讀試題，如有印刷不清之處，得於測試位置舉手向擔任之監評人員請示。
- (十一)考場內所供應之設備、工具應小心使用，如因使用不當而損壞者，予以扣分，故意毀壞者，以「不及格」論，且兩者皆需照價賠償。
- (十二)因誤作或施做不當而損壞材料，造成缺料情形者，不予補充材料，且不得使用自備之材料或向他人商借材料，一經發現以「不及格」論處。
- (十三)應檢人應使用自行攜帶工具，如向他人借用時，則予以扣分。
- (十四)測試進行中，使用之工具、材料等應放置有序，如有放置紊亂則予扣分。

- (十五)測試進行中，應隨時注意安全，保持環境整潔衛生。
- (十六)與試題有關之參考資料或材料均不得攜入考場使用，如經發覺則以夾帶論評為「不及格」。
- (十七)工作不慎釀成災害以「不及格」論。
- (十八)代人製作或受人代製作者，均以作弊「不及格」論。
- (十九)考生須在測試位置操作，如擅自變換位置經勸告仍不理者，則以「不及格」論。
- (二十)成品之繳交請按照本須知第四項之(四)(五)(六)(七)等說明規定辦理。
- (廿一)測試時間屆滿，於監評長宣布「測試時間結束」時，考生應即停止操作。
- (廿二)考生不得藉故要求延長測試時間。
- (廿三)測試進行中途自願放棄或在規定時間內未能完成或逾時交件者，均以「不及格」論。
- (廿四)測試後之成品、半成品等材料不論是否及格，考生均不得要求取回。
- (廿五)凡不遵守測試規定，經勸導無效者，概以「不及格」論

#### 四、測試程序說明：

本測試時間為 4 小時，含測試後清理時間十五分鐘，必須於規定時間內完成成品各二人份供評分，考生應妥善計劃時間，掌握進度，茲概略說明如下：

- (一)閱讀測試題目：本測試題目採中、外文並列，應檢人接到題目後應先仔細閱讀，每題目有四道菜餚，應先根據菜餚性質規劃製作順序。
- (二)取用材料：按照測試題目取用所需材料，注意成品為每道菜餚均為二人份，取材取量之正確性亦為評分項目。
- (三)製作菜餚：根據測試題目製作菜餚，除注意準備工作及烹調方法之正確性外，須注意衛生安全。菜餚重做者均不予計分。
- (四)成品繳交：於測試時間內完成製作，經核對號碼後，即將成品放置於指定評分檯上，結束時尚未完成者，則不受理繳件。成品為各二人份。
- (五)工具設備點交：將工具設備擦拭乾淨並排列整齊後，點交給服務員。
- (六)場地清理：將測試位置及周圍地上之殘料等雜物清理，裝入垃圾桶內。
- (七)繳回題證：將識別證、試題及材料採購表(Market list)與檢定工具記錄表等交回

試務人員。

(八)離開考場：完成上述過程後，考生應即離開考場。



### 參、應檢人自備工具表

項次	工 具 名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
1	白色廚師工作服 (含上衣、圍裙、帽、褲)		套	1	請參考應檢人服裝圖示
2	穿著廚師工作鞋，內須著襪		套	1	請參考應檢人服裝圖示
3	白色廚房用紙		捲	2	
4	衛生指套（乳膠）		雙	1	受傷時使用
5	文具（白紙及筆）		套	1	規畫製作順序用
6	飲用水		瓶	自訂	應檢人自行飲用
7	西式刀具組		組	1	參考試題備用
8	西式餐具組	湯匙、叉子	支	各 1	試味道用



## 肆、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試檢定參考資料

一、試題編號：140-910301~3

二、檢定時間：每題測試時間 4 小時，含測試後清理時間十五分鐘

三、評分標準：

### (一)菜餚

1. 應檢人應於規定時間內完成成品各二人份供評分。
2. 每道菜餚均限一次完成，不得重做，違者不予計分。
3. 菜餚評分依據項目：4 道菜，每道菜個別以 25 分計分，術科成績滿分為 100 分。累計達 60 分者為及格（單項未達 10 分（含）者為不及格）。
  - (1) 準備工作（5 分）：含取材(1 分)、取量(2 分)、刀工(2 分)。
  - (2) 烹調（10 分）
  - (3) 觀感（5 分）
  - (4) 味道、口感（5 分）

(二)衛生：衛生安全項目評分標準合計 100 分，未達 60 分者，總成績以不及格計。

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
一般規定 (A)	1.著工作服進入考場區。		41 分
	2.入考場後，除不可拆除之手鐲、戒指未全程佩戴乳膠手套者。有手錶、化妝、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者。		41 分
	3.有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、擤鼻涕等情形者。		41 分
	4.測試時，罹有上呼吸道感染疾病，但未著口罩者。(口罩僅需將口部覆蓋)。		41 分
	5.如廁前，未將帽子、圍裙摘除；如廁後，未洗手者。		41 分
	6.除礦泉水、包裝飲用水及白開水外，帶有其他任何食物情事者。		41 分
	7.手部有受傷，未經適當傷口處理包紮,且未全程佩戴乳膠手套者。	乳膠手套應每 30 分鐘更新。	41 分
	8.其它未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明扣分原因	10 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
驗收 (B)	1.食材未驗收數量及品質者。		10分
	2.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分
消毒 (C)	1.處理熟食時未以 70-75%酒精消毒手部及砧板、刀具者(砧板、刀具、抹布亦可以其他有效殺菌法進行消毒殺菌)。		30分
	2.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分
洗滌 (D)	1.洗滌餐具時，未依下列先後處理順序者： 餐具→鍋具→刀具→砧板→抹布。		30分
	2.擦拭餐具有污染情事者。		30分
	3.自市場購入之常溫食材，未經洗淨直接烹調者。		30分
	4.洗滌各類食材時，地上遺有前一類之食材殘渣或水漬者。		10分
	5.將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者(例如：洗潔劑、衣物等)。		10分
	6.將垃圾袋置於水槽內者。		30分
	7.食材未徹底洗淨者： 甲、鰓、內臟未清除乾淨者。		20分
	乙、鱗、蝦腸泥殘留者。		20分
	丙、毛、根、皮殘留者。		20分
	丁、其他異物者。		20分
	8.洗滌工作未於 30 分鐘內完成者(如工作場所有良好冷藏設施，且洗滌時有良好之隔離措施者，可不受此限制)。		20分
9.洗滌期間進行烹調情事，未有良好隔離措施者。		10分	
10.以鹽水洗滌海產類，致有腸炎弧菌滋生之虞者。		20分	
11.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分	
切割 (E)	1.洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。		30分
	2.切割食物，未依砧板顏色使用原則切割食物。		20分
	3.切割妥當之食材，未分類置於盛物盤或容器內者。		30分
	4.每一切割過程後，未將砧板、刀具、抹布及手徹底洗淨者。		20分
	5.蛋之處理程序未依下列順序處理者：洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨硬器上→撥開蛋殼→將蛋放入容器內→檢視蛋有無腐壞→烹飪處理。		20分
	6.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
調理、加工、烹飪 (F)	1.烹調用油達發煙點，且發煙情形持續進行者。		30分
	2.食物未全熟，有外熟內生情形者(紅肉除外)。		30分
	3.切割熟食者，未戴衛生手套者。		30分
	4.殺菁後之蔬果類，如需直接食用，未使用經滅菌處理過之冷水冷卻者(需再經烹煮始食用者，可以自來水冷卻)。		30分
	5.生鮮盤飾、沙拉菜食材未經滅菌處理及未戴衛生手套者。		30分
	6.切割生、熟食，砧板使用有交互污染之虞者。若砧板為四塊塑膠質，則白色者切熟食、綠色者切蔬果、紅色者切肉類、藍色者切魚貝類。		30分
	7.成品，涼拌菜餚，未有良好防護措施致遭污染者。		30分
	8.抹布未經常清洗者。		30分
	9.製作完成之菜餚重疊放置者。		20分
	10.成品菜餚中有異物者。		30分
	11.烹調時著火(如：flambe 菜餚除外)或乾鍋(如：onion brulee 除外)者。		30分
	12.烹調加熱時以抹布擦拭吸乾鍋內水分者。		30分
	13.以烹調用具就口品嚐食物者。		30分
	14.食物掉落在工作檯或地上未經處理直接放入鍋、盤中者。		30分
	15.即食、冷食食品掉落地面未予廢棄卻繼續烹調裝盤者。		30分
	16.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分
(G) 盤飾	1.以非食品做為盤飾者。		30分
	2.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分
清理 (H)	1.工作結束後，未徹底將工作檯、水槽、爐檯、器具、設備及工作環境清理乾淨者。		30分
	2.拖把置於清洗食物之水槽內清洗者。		30分
	3.垃圾未攜至指定地點堆放者(如有分類規定，應依規定辦理)。		30分
	4.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分
其他 (I)	1.以衣物擦拭汗水者		20分
	2.打噴嚏或擤鼻涕時，未先備妥紙巾，再向後轉將噴嚏打入紙巾內，再將手洗淨者。		30分
	3.每做不同之下一個動作前，未將手洗淨者。		30分
	4.工作衣帽未保持整潔者。		10分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
	5.地上除垃圾桶及附蓋置菜盒外，置有其他物品者。	評審應註明 扣分原因	30分
	6.地面濕滑者。		10分
	7.使用塑膠(含保利龍)免洗餐具者。		30分
	8.其他未及備載之違反衛生安全事項。		10分



#### 四、考場檢定設備表

項目	名稱	規格	備註
1	工作檯	附水槽、調理檯、爐檯、排水設施(水槽、調理檯、爐檯須連在一起)	附水龍頭(工作檯須有3.6平方公尺以上可與下面架子合併計算但僅以一層)水槽長60公分寬50公分以上每人活動空間8.5平方公尺以上(包括工作檯面、水槽、爐檯及周圍空間，但工作檯面不低於80cm×180cm)
2	抽油煙機	配合爐檯的大小，各邊大出爐檯20公分，具有防爆燈	通風良好，抽油煙機馬力須足夠將油煙吸出考場外(需運轉正常，在抽油煙罩下45公分處測抽油煙效果，能確實將油煙抽出，油煙應有適當處理方可排出)且不會產生太大噪音
3	瓦斯爐 西式平口爐 Gas range with 4 Burners	至少四口以上	附瓦斯安全裝置(如安全閥、瓦斯漏氣警報裝置，須達到16000 PTU)
	烤箱 Oven	一般用普通爐	瓦斯烤箱附瓦斯安全裝置(如安全閥、瓦斯漏氣警報裝置)。電器烤箱附自動安全斷電裝置及溫度控制器，需達到攝氏250度。容量(內)寬60cm×深65cm×高33cm以上
5	明火烤爐 Salamender		4人共用1台
6	油炸鍋(桌上型) Deep fryer-Table top		2人共用1台
7	時鐘		共用
8	急救箱	需具備器材藥劑	共用
9	乾粉滅火器	藥劑需在有效期內，壓力足夠	共用
10	冰箱	業務用立式四門冷藏冰箱	1人1門 (4人共用1台)
11	洗手檯	不鏽鋼或塑膠製，容量6公升以上	含擦手紙及洗手精，兩只間相隔一公尺以上
12	更衣室	男女分開	每間1.5坪
13	評審場地	放置檢試完成成品及評分用，應與考場工作檯區隔開，展示成品，評審檯12桌	10坪以上(有冷氣空調設備)，需為獨立空間，非與辦公室共用

項目	名稱	規格	備註
14	配菜場地	分配材料及準備工作用(附工作檯、水槽)	活動空間 5 坪以上(冰箱等扣除)
15	油脂截流設備	符合環保規格	3 道過濾
16	評審工作服(白色)	特大、大、中、小號尺寸	依評審人數酌加
17	紗門(氣門)紗窗或防止病媒進出入設備	配合門窗，須完整無破洞	各出入口均須裝置
18	燈	照明度 200 米燭光以上(並加燈罩)	以工作檯面計
19	天花板(防火)	完善，防火，不可脫落，不會有凝結水滴落	
20	地面	平整，排水溝或管線與地面平	要防滑，不可用磨石地板
21	排水溝	需加蓋，蓋與地面平	
22	冷氣空調設備		進氣量大於出氣量
23	應檢人置物櫃		附鎖，各 12 個分隔開
24	附蓋置菜盒	寬 58cm × 深 39cm × 高 12cm	放置試題材料用
25	製冰機	容量 15Kg，日產 30K 以上	
26	開瓶器 Bottle opener、開罐器 Can opener		
27	磅秤 Scale	3kg 制	秤材料用，1 台共用

五、個人檢定工具表

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
1	平底炒鍋 Sautee Pan	20cm , 25cm	個	各 1	鍋底計，以不銹鋼材質為宜
2	平底鍋 Fry pan	12cm , 16cm	個	各 1	鍋底計，以不銹鋼材質為宜
3	調味醬煮鍋 Sauce pot	16cm , 18cm , 20cm , 24cm	個	各 1	鍋底計，以不銹鋼材質為宜
4	高湯鍋 Stock pot	28cm	個	1	鍋底計，以不銹鋼材質為宜
5	混合盆（鋼盆） Mixing bowl	30cm	個	6	
6	燴鍋（加蓋） Braising pot with lid	28cm	個	1	鍋底計，以不銹鋼材質為宜
7	調味醬盅 Sauce bowl		個	4	
8	打蛋器 Whisker		支	1	
9	木杓 Wooden spatula		支	2	
10	小烤盤 Baking tray	53cm × 32cm × 2cm	個	2	
11	大烤盤 Baking tray	65cm × 53cm × 2cm	個	1	
12	煎鏟 Spatula		支	1	
13	夾子 Kitchen tong		支	1	
14	漏杓 Skimmer		支	1	
15	湯杓 Soup ladle		支	1	
16	小湯匙 Soup spoon		支	4	

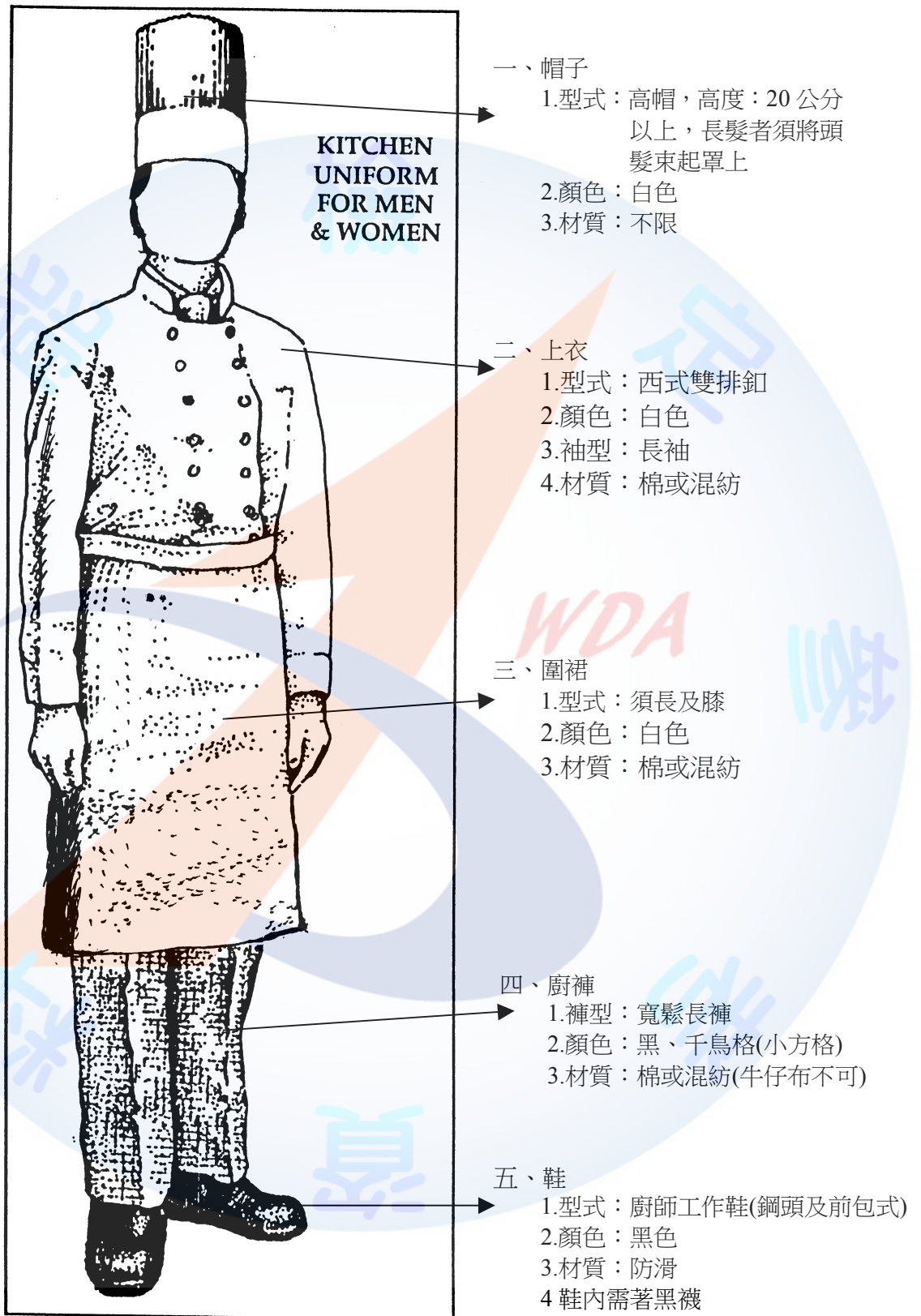
項目	名稱	規格	單位	數量	備註
17	三角濾網 Strainer		支	2	
18	果汁機 Juice blander		台	1	
19	砧板 Chopping board with rack	30cm × 45cm × 2cm	塊	4	白、綠、紅、藍各一塊或標示顏色，附板架
20	內鍋 G.N. pan	30cm × 45cm × 2cm	個	4	
21	保鮮盒	15cm × 15cm × 8cm	個	10	
22	保鮮膜		卷	1	
23	鋁箔紙		卷	1	
24	橡皮刮刀 Ruber spatula		支	1	
25	隔熱手套		雙	1	
26	油紙 Wax paper		張	5	
27	拍肉器 Meat mallet		支	1	
28	肉叉 Chef's fork		支	1	
29	過濾布 Cheese cloth	50cm × 50cm	張	1	
30	布丁模 Custard mold		個	4	
31	棉線 Cotton string	2m	條	1	
32	派盤 Pie pan		個	10	
33	塔模 Tart mold	底直徑 5cm、斜寬 7.5cm、高 4cm	個	4	
34	帶柄濾網 Sieve		個	1	



項目	名稱	規格	單位	數量	備註
35	麵疙瘩網 Spaetzle strainer		個	1	
36	烤麵包機 Toaster		台	1	
37	長條布丁模	7cm × 20cm	個	1	
38	湯杯附底盤 Soup cup with saucer	雙耳	套	4	
39	湯盤附底盤 Soup plate with saucer		套	4	
40	沙拉盤 Salad plate	27cm	個	4	
41	主餐盤 Dinner plate	29cm	個	4	
42	點心盤 Dessert plate	27cm	個	4	
43	雞尾酒杯附底盤 Cocktail glass with saucer		套	4	
44	磅秤 Portion scale	1kg	台	1	
45	量杯 Measuring cup	240c.c.	個	1	
46	量匙 Measuring spoon	1T、1t、1/2t、1/4t 為 1 組	組	1	
47	藥用酒精附噴器 Ethanol with sprayer	300ml	罐	1	
48	調味料用罐 Seasoning bowl	盛調味用品，小大相同，五個一組	組	1	
49	刷子 Brusher	棕刷或不鏽鋼刷	個	1	
50	毛刷 Brusher		支	1	

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
51	叉子 Table fork	不鏽鋼、西餐用	支	1	
52	牙籤	木製或竹製	支	10	
53	麵粉篩 Flour sieve	80 篩目	個	1	
54	洗碗精		罐	1	
55	菜瓜布	30cm × 30cm	塊	1	
56	抹布 Kitchen cloth		條	2	
57	白毛巾 Kitchen towel		條	1	
58	點火槍		支	1	
59	垃圾桶		個	1	
60	包裝飲用水	5 公升以上	箱	1	生食材料減菌用
61	洗菜過濾網盆	塑膠或不鏽鋼材質	套	2	
62	焗皿	容量約 500ml 以上	個	1	瓷器材質

## 六、應檢人服裝圖示



備註：衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

## 伍、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題

### 一、組合菜單

試題編號：140-910301

1. 煎法國吐司 French toast
2. 火腿乳酪恩利蛋 Ham and cheese omelette
3. 蒔蘿黃瓜沙拉 Dill cucumber salad
4. 鮪魚沙拉三明治 Tuna fish salad sandwich
5. 美式華爾道夫沙拉 Waldorf salad American style
6. 鮮蝦盅附考克醬 Shrimp cocktail with cocktail sauce
7. 薄片牛排三明治附高麗菜沙拉 Minute steak sandwich with cabbage salad
8. 匈牙利牛肉湯 Hungarian goulash soup
9. 雞骨肉汁(0.5 公升)Chicken gravy (0.5ℓ)
10. 青豆仁漿湯附麵包丁 Puree of green pea soup with croutons
11. 蔬菜絲清湯 Clear vegetable soup with julienne
12. 雞肉清湯附蔬菜小丁 Chicken consommé with vegetable “brunoise”
13. 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 Fillet of seabass bonne femme style with parsley potatoes
14. 煎帶骨豬排附褐色洋菇醬汁 Pork chop in brown mushroom sauce with turned carrots
15. 義大利肉醬麵 Spaghetti bolonaise
16. 紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵 Beef stew in red wine with buttered egg noodle
17. 佛羅倫斯雞胸附青豆飯 Chicken breast Florentine style with risi bisi
18. 沙巴翁焗水果 Seasonal fresh fruit gratinted with sabayon
19. 巧克力慕思 Chocolate mousse
20. 香草餡奶油泡芙 Cream puff with vanilla custard filling

試題編號：140-910302

1. 炒蛋附脆培根及番茄 Scrambled egg garnished with crispy bacon and tomato
2. 煎烤火腿乳酪三明治 Griddled ham and cheese sandwich
3. 蛋黃醬通心麵沙拉 Macaroni salad with mayonnaise
4. 德式熱馬鈴薯沙泣 Warmed German potato salad
5. 主廚沙拉附油醋汁 Chef's salad served with vinaigrette
6. 翠綠沙拉附藍紋乳酪醬 Green salad served with blue cheese dressing
7. 尼要斯沙拉 Nicoise salad
8. 蒜苗馬鈴薯冷湯 Vichyssoise (potato and leek chilled soup)
9. 奶油青花菜濃湯 Cream of broccoli soup
10. 蔬菜絲雞清湯 Chicken consommé a la julienne
11. 奶油洋菇濃湯 Cream of mushroom soup
12. 蘇格蘭羊肉湯 Scotch broth
13. 煎豬排附燜紫高麗菜 Pan fried pork loin with braised red cabbage
14. 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 Seabass fillet a la mornay with boiled potatoes
15. 原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 Roasted chicken au jus with potato cocotte
16. 匈牙利燴牛肉附奶油飯 Hungarian Goulash with pillaf rice
17. 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 Chicken fricassee with spaetzle
18. 焦糖布丁 Crème caramel
19. 烤蘋果奶酥 Apple crumble
20. 炸蘋果圈 Apple fritters

試題編號：140-910303

1. 煎恩利蛋 Plain omelette
2. 炒蛋附炒洋菇片 Scrambled egg with sautéed sliced mushroom
3. 西班牙恩利蛋 Spanish Omelette
4. 早餐煎餅 Pancake
5. 翠綠沙拉附法式沙拉醬 Green salad with French dressing
6. 高麗菜絲沙拉 Cole slaw
7. 總匯三明治附薯條 Club sandwich with French fries
8. 培根、萵苣、番茄三明治 Bacon, lettuce and tomato sandwich
9. 海鮮沙拉附油醋汁 Seafood salad with vinaigrette
10. 義大利蔬菜湯 Minestrone
11. 蔬菜片湯 Paysanne soup
12. 曼哈頓蛤蜊巧達湯 Manhattan clam chowder
13. 奶油玉米濃湯 Cream of corn soup
14. 法式焗洋蔥湯 French onion soup au gratin
15. 藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 Pork Cordon Bleu with potato croquettes
16. 煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 Seabass fillet meuniere with buttered potatoes
17. 義式海鮮飯 Seafood risotto
18. 炸麵糊鮭魚條附塔塔醬 Salmon Orly with tartar sauce
19. 羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 Sauteed beef stroganoff with spinach spaetzle
20. 英式米布丁附香草醬 Rice pudding English style with vanilla sauce

二、檢定材料表

試題編號：140-910301

項目	名	稱	項目	名	稱
1	大黃瓜 (cucumber)		21	匈牙利紅辣椒粉 (paprika)	
2	巴美乳酪 (parmesan cheese)		22	吐司麵包 (white bread)，約 60g/片	
3	月桂葉 (bay leaf)		23	百里香 (thyme)	
4	木瓜 (papaya)，約 500g/個		24	肉桂粉 (cinnamon powder)	
5	牛奶 (milk)		25	西芹菜 (celery)	
6	牛骨肉汁 (beef gravy)		26	沙拉油 (salad oil)	
7	牛骨高湯 (beef stock)		27	乳酪片 (sliced cheese)	
8	牛絞肉 (minced beef)		28	法式芥末醬 (Dijon mustard)	
9	牛腩 (beef brisket)		29	油漬鮭魚罐頭 (canned tuna fish)	
10	牛臀肉 (beef rump)		30	青豆仁 (green pea)	
11	奶油 (butter)		31	青蒜苗 (leek)	
12	巧克力磚 (dark chocolate)		32	洋火腿 (ham)	
13	玉米粉 (corn starch)		33	洋菇 (button mushroom)	
14	白米(rice)		34	洋蔥 (onion)	
15	白砂糖 (sugar)		35	洋蔥 (onion)，約 250g/個	
16	白胡椒粉 (white pepper powder)		36	洗選蛋 (egg)，約 50g/個	
17	白胡椒粒 (white pepper corn)		37	紅甜椒粉 (paprika)	
18	白葡萄酒 (white wine)		38	紅葡萄酒 (red wine)	
19	光雞 (whole chicken)，約 2kg/隻		39	紅蔥頭 (shallot)	
20	冰塊 (ice cube)		40	胡桃仁 (walnut)	
41	胡蘿蔔 (carrot)，約 250g/條		64	葡萄乾 (raisins)	

項目	名稱	項目	名稱
42	香芹 (parsley)	65	蜂蜜 (honey)
43	香草精或香草粉 (vanilla)	66	蒜苗 (leek)
44	香蕉 (banana), 約 250g/個	67	蒜頭 (garlic)
45	桔子甜酒 (grand marnier)	68	辣根醬 (horseradish)
46	草蝦 (shrimp), 30 尾/1kg	69	辣醬油 (worcestershire sauce)
47	迷迭香 (rosemary)	70	酸奶油 (sour cream)
48	馬鈴薯 (potato)	71	酸黃瓜 (pickle)
49	高筋麵粉 (bread flour)	72	蒔蘿草 (dill), 乾
50	高麗菜 (cabbage)	73	橄欖油 (olive oil)
51	培根 (bacon)	74	糖粉 (powdered sugar)
52	帶骨豬排 (pork chop), 約 440g/塊	75	番茄 (tomato), 約 250g/個
53	梨 (pear), 約 250g/個	76	番茄糊 (tomato paste)
54	蛋黃醬 (mayonnaise)	77	番茄醬 (ketchup)
55	結球萵苣 (iceberg lettuce), 約 250g/顆	78	鮮奶油 (cream U.H.T.)
56	菠菜 (spinach)	79	檸檬 (lemon), 約 100g/粒
57	菲力牛排 (beef tenderloin)	80	雞骨 (chicken bone)
58	黑胡椒粉 (black pepper powder)	81	雞高湯 (chicken stock)
59	黑胡椒粒 (black peppercorns)	82	雞蛋 (egg), 約 50g/個, 洗選蛋
60	奧力岡 (oregano)	83	雞蛋麵 (egg noodle)
61	義大利麵條 (spaghetti)	84	蘋果 (apple), 約 250g/個
62	葛利亞乳酪 (gruyere cheese)	85	麵粉 (flour)
63	葛縷子 (caraway seed)	86	蘭姆酒 (rum)



項目	名稱	項目	名稱
87	罐頭番茄粒(canned whole tomato)	89	鱸魚 (seabass) , 約 800g/條
88	鹽(salt)		



試題編號：140-910302

項目	名稱	項目	名稱
1	小黃瓜 (baby cucumber)	21	
2	小薏仁 (barley)	22	百里香 (thyme)
3	切達起司 (cheddar cheese)	23	米 (rice)
4	巴美乳酪粉 (parmesan cheese)	24	羊腿肉 (lamb leg)
5	月桂葉 (bay leaf)	25	肉桂粉 (cinnamon powder)
6	牛奶 (milk)	26	西芹菜 (celery)
7	牛骨肉汁 (gravy)	27	沙拉油 (salad oil)
8	牛腩 (beef brisket)	28	法式芥末醬 (Dijon mustard)
9	四季豆 (green bean)	29	油炸油 (fry oil)
10	奶油 (butter)	30	油漬鮪魚罐 (canned tuna fish)
11	奶粉 (milk powder)	31	青花菜 (broccoli)
12	白吐司麵包 (white bread)	32	青椒 (green pepper)
13	白砂糖 (sugar)	33	青蒜苗 (leek)
14	白胡椒粉 (white pepper powder)	34	洋火腿 (ham)，約 100g/片
15	白酒醋 (white wine vinegar)	35	洋菇 (button mushroom)
16	白葡萄酒 (white wine)	36	洋蔥 (onion)，約 250g/個
17	白蘿蔔 (turnip)	37	洗選蛋 (egg)，約 50g/個
18	光雞 (whole chicken)，約 2kg/隻	38	紅甜椒 (red pepper)
19	冰塊 (ice cube)	39	紅葡萄酒 (red wine)
20	匈牙利紅椒粉 (paprika)	40	紅番茄 (tomato)

項目	名稱	項目	名稱
41	胡椒牛肉 (pastrami) 或烤牛肉 (roasted beef)	63	酸豆 (caper)
42	胡蘿蔔 (carrot)	64	蝦夷蔥或青蔥(chive or scallion)
43	香芹 (parsley)	65	豬里脊 (pork loin)
44	香草精或香草粉 (vanilla)	66	橄欖油 (olive oil)
45	迷迭香 (rosemary)	67	糖霜 (icing sugar)
46	馬鈴薯 (potato) , 約 250g/個	68	番茄糊 (tomato paste)
47	高筋麵粉 (bread flour)	69	鮮奶油 (cream U.H.T.)
48	高麗菜 (cabbage)	70	檸檬 (lemon) , 100g/個
49	培根 (bacon)	71	藍乳酪 (blue cheese)
50	蛋黃醬 (mayonnaise)	72	雞肉 (chicken meat)
51	通心麵 (macaroni)	73	雞胸肉 (chicken breast )
52	荳蔻粉 (nutmeg)	74	雞高湯 (chicken stock)
53	棉線 (string)	75	雞蛋 (egg) , 約 50g/個 , 洗選蛋
54	結球萵苣 (iceberg lettuce)	76	發粉 (baking powder)
55	紫高麗菜 (red cabbage)	77	蘋果 (apple) , 約 250g/個
56	黑胡椒粉 (black pepper powder)	78	麵粉 (flour)
57	黑橄欖 (black olive)	79	鰵魚 (anchovy)
58	葛利亞乳酪 (gruyere cheese)	80	櫻桃酒 (kirsch)
59	葛縷子(caraway seeds)	81	蘿蔓萵苣 (romaine lettuce)
60	葡萄乾 (raisin)	82	鹽 (salt)
61	蒜頭 (garlic)	83	鱸魚 (seabass) , 約 800g/條
62	酸奶油 (sour cream)		

試題編號：140-910303

項目	名	稱	項目	名	稱
1	九層塔 (basil)		22	低筋麵粉 (cake flour)	
2	小黃瓜 (baby cucumber)		23	冷凍生干貝 (scallop)	
3	切達乳酪片 (sliced cheddar cheese)		24	冷凍馬鈴薯條 (French fries)	
4	巴美乳酪粉 (parmesan cheese)		25	沙拉油 (salad oil)	
5	月桂葉 (bay leaf)		26	法式芥末醬 (Dijon mustard)	
6	牙籤 (toothpick)		27	法國麵包 (French bread)	
7	牛奶 (milk)		28	油炸油 (shortening)	
8	牛骨肉汁 (beef gravy)		29	花枝 (squid)	
9	牛高湯 (beef stock)		30	青椒 (green pepper)	
10	牛臀肉 (beef rump)		31	青蒜苗 (leek)	
11	奶油 (butter)		32	洋火腿 (ham)	
12	玉米醬 (corn purée)		33	洋菇 (button mushroom)	
13	白砂糖 (sugar)		34	洋蔥 (onion)，約 250g/個	
14	白胡椒粉 (white pepper powder)		35	洗選蛋 (egg)，約 50g/個	
15	白酒醋 (white wine vinegar)		36	砂糖 (sugar)	
16	白葡萄酒 (white wine)		37	紅蔥頭 (shallot)	
17	白蘿蔔 (turnip)		38	紅番茄 (tomato)，約 250g/個	
18	吐司麵包 (white bread)		39	胡蘿蔔 (carrot)，約 250g/個	
19	百里香 (thyme)		40	香芹 (parsley)	
20	米 (rice)		41	香草精或香草粉 (vanilla)	
21	西芹菜 (celery)		42	草蝦 (shrimp)，24 尾/1kg	

項目	名	稱	項目	名	稱
43	馬鈴薯 (potato)	，約 250g/個	63	酸奶油 (sour cream)	
44	高筋麵粉 (bread flour)		64	酸豆 (caper)	
45	高麗菜 (cabbage)		65	酸黃瓜 (pickle)	
46	培根 (bacon)		66	豬里脊 (pork loin)	
47	蛋黃醬 (mayonnaise)		67	橄欖油 (olive oil)	
48	通心麵 (macaroni)		68	番茄 (tomato)	，約 250g/個
49	魚高湯 (fish stock)		69	番茄糊 (tomato paste)	
50	荳蔻粉 (nutmeg)		70	鮮奶油 (cream U.H.T.)	
51	結球萵苣 (iceberg lettuce)		71	鮭魚 (salmon)	
52	菠菜 (spinach)		72	檸檬 (lemon)	，約 100g/個
53	蛤蜊 (clam)		73	雞胸肉 (chicken breast)	
54	貽貝 (淡菜) (mussel)		74	雞高湯 (chicken stock)	
55	黑胡椒粉 (black pepper power)		75	雞蛋 (egg)	，約 50g/個，洗選蛋
56	黑橄欖 (black olive)		76	發粉 (baking powder)	
57	奧力岡 (oregano)		77	麵包粉 (bread crumb)	
58	楓糖漿 (maple syrup)		78	麵粉 (flour)	
59	葛利亞乳酪 (gruyere cheese)		79	蘿蔓萵苣 (romaine lettuce)	
60	蒜頭 (garlic)		80	鹽 (salt)	
61	辣椒汁 (tabasco)		81	鱸魚 (seabass)	，約 800g/條
62	辣醬油 (worcestershire sauce)				

### 三、製作說明

試題編號：140-910301

A 組：

#### 1. 煎法國土司 French toast

材料：

雞蛋、牛奶、鹽、白砂糖、香草精或香草粉、奶油(butter)、沙拉油、吐司麵包、蜂蜜、肉桂粉 (cinnamon powder)

用具：

平底鍋一個、混合盆一個、打蛋器一支、煎鏟一支、沙司盅二個、餐盤二個。

製作說明：

- (1) 沾蛋液要拌勻，要兩面煎成金黃色。
- (2) 內部組織需熟透。
- (3) 蛋汁要熟透，外表不油膩，軟硬要適宜。
- (4) 切邊，撒上肉桂粉糖。
- (5) 成品要溫熱，每人份 3 片(三角形)。
- (6) 蜂蜜沾料另附。

#### 2. 蒔蘿黃瓜沙拉 Dill cucumber salad

材料：

大黃瓜、鹽、胡椒粉、酸奶油 (sour cream) 和蒔蘿草 (dill)

用具：

混合盆一個、木杓、沙拉碗二個

製作說明：

- (1) 黃瓜去皮、籽，切片厚薄要一致。
- (2) 加鹽醃漬，要置放冰箱冷藏去水份。
- (3) 擠出水後要拌入酸奶油及蒔蘿草並調味。
- (4) 成品不可出水，不需排列整齊。
- (5) 成品應冰涼。

### 3. 匈牙利牛肉湯 Hungarian goulash soup

材料：

牛臀肉 (beef rump)、沙拉油、洋蔥、馬鈴薯、紅甜椒粉 (paprika)、月桂葉 (bay leaf)、迷迭香 (rosemary)、葛縷子 (caraway seed)、罐頭番茄粒 (canned whole tomato)、番茄糊 (tomato paste)、牛骨高湯或雞高湯。

用具：

燴鍋 (braising pot) 一個、木杓一支、湯盤二個

製作說明：

- (1) 牛肉切丁、馬鈴薯切丁，洋蔥切丁，刀工大小均勻。
- (2) 月桂葉、迷迭香、葛縷子應做成香料包(sachet)。
- (3) 匈牙利紅椒粉須與牛肉丁同炒後才能加入高湯。
- (4) 烹煮時間要夠，牛肉要熟透，不可有焦味及沾鍋。
- (5) 香料、食材與湯的比率要適當。
- (6) 成品湯液應濃稠，味道要有葛縷子與匈牙利紅椒香味。
- (7) 取酸奶油作盤飾，但不可共煮。

### 4. 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 Fillet of seabass bonne femme style with parsley potatoes

材料：

鱸魚、奶油(butter)、紅蔥頭、白葡萄酒、洋菇、魚高湯、馬鈴薯、香芹、鮮奶油 (cream U.H.T.)。

用具：

上火烤箱 (salamander) 一個、烤盤 (baking tray) 一個、湯鍋一個、調味醬煮鍋一個、木杓、打蛋器各一支、主餐盤二個

製作說明：

- (1) 鱸魚去骨去皮，處理要乾淨，鱸魚菲力需冷藏。
- (2) 洋菇切片厚薄均勻。
- (3) 需利用魚骨做出魚高湯，醬汁的酒、高湯、鮮奶油的比例適中。

- (4) 需用魚高湯、蘑菇低溫烹調(Poaching)魚菲力，時間與溫度要恰當。
- (5) 香芹馬鈴薯(橄欖形，每盤各三個)要熟透。





## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

### B 組：

#### 1. 美式華爾道夫沙拉 Waldorf salad American style

材料：

蘋果、西芹菜、核桃仁、葡萄乾、蛋黃醬 (mayonnaise)、鹽、胡椒粉。

用具：

湯鍋一個、混合盆一個、木杓二支、沙拉盤二個

製作說明：

- (1)蘋果去皮不可變色，西芹菜需削皮去絲。
- (2)蘋果、西芹刀工大小要適中。
- (3)除核桃仁外的食材經拌勻後要冰冷，不可出水。

#### 2. 雞骨肉汁(0.5 公升)Chicken gravy (0.5 l)

材料：

雞骨、調味用蔬菜 (mirepoix)、月桂葉 (bay leaf)、百里香 (thyme)、胡椒粒 (pepper corn)、番茄糊 (tomato paste)、雞高湯。

用具：

烤盤一個、高湯鍋一個、木杓一支、過濾網一個、調味醬煮鍋一個、調味醬盅兩個。

製作說明：

- (1)雞骨及調味蔬菜(mirepoix)要烘烤或煎炒著色，不可烤焦或炒焦。
- (2)濃稠度要適中，不可有焦味。
- (3)色澤應暗褐紅。
- (4)成品不可有調味。
- (5)成品要足夠份量(0.5l)。

### 3. 佛羅倫斯雞胸附青豆飯 Chicken breast Florentine style with risi bisi

材料：

雞胸肉、紅蔥頭、奶油、白葡萄酒、雞高湯、葛利亞乳酪 (gruyere cheese)、巴美乳酪粉 (parmesan cheese)、菠菜、蒜末、鹽、胡椒粉、鮮奶油、青豆仁、白米。

用具：

湯鍋一個、木匙一支、過濾網一個、餐盤二個。

製作說明：

- (1)烹調奶油乳酪醬汁時，雞高湯、酒、鮮奶油、乳酪的比例要適中。
- (2)雞胸肉先煎後烘烤，時間不可過久，雞肉要全熟。
- (3)醬汁濃稠度要適中，直接淋於雞胸上。
- (4)菠菜不可切碎。
- (5)青豆仁飯不可出油，飯粒口感八分熟(al dente)。
- (6)雞胸須使用明火烤爐焗烤，成品醬汁要呈金黃色。

### 4. 沙巴翁焗水果 Seasonal fresh fruit gratinated with sabayon

材料：

新鮮水果(梨子、蘋果、香蕉、木瓜)、雞蛋、白砂糖、干邑香橙酒 (grand marnier)。

用具：

湯鍋一個、混合盆一個、打蛋器一個、湯盤或點心盤二個

製作說明：

- (1) 水果刀工 (1.5 公分，large dice) 大小要一致。
- (2) 水果須以糖、酒醃漬並置冰箱中保鮮及使其入味。
- (3) 須以隔水加熱烹調出沙巴翁且須膨鬆。
- (4) 成品須經焗烤且外表呈金黃色，水果不需排列整齊。

## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

C組：

### 1. 火腿乳酪恩利蛋 Ham and cheese omelet

材料：

雞蛋、火腿、切達乳酪(cheddar cheese)、鹽、胡椒粉、奶油(butter)、鮮奶油(cream U.H.T.)。

用具：

平底鍋一支、混合盆一個、煎鏟一支、沙拉盤二個

製作說明：

- (1)火腿與乳酪的刀工大小(小丁，small dice)要均勻。
- (2)以三顆蛋為準，蛋白蛋黃打均勻。
- (3)成品外形飽滿，可成半月形或圓錐形(不可煎成蛋皮再捲)。
- (4)火腿與乳酪須包在蛋內，不可漏出，蛋液要熟。
- (5)成品不可焦黃，應呈金黃色且色澤均勻。

### 2. 鮮蝦盅附考克醬 Shrimp cocktail with cocktail sauce

材料：

草蝦、結球萵苣 (iceberg lettuce)、番茄醬 (ketchup)、辣根醬 (horseradish)、蛋、法式芥菜醬 (Dijon mustard)、檸檬。

用具：

湯鍋一個、調味醬盅一個、雞尾酒杯二個

製作說明：

- (1)需用調味高湯(court bouillon)來烹煮草蝦。
- (2)萵苣菜絲刀工要均勻。
- (3)要有水煮蛋片、檸檬作裝飾。
- (4)成品草蝦不可帶尾殼，不可掛於杯緣，成品應冰冷。

### 3. 青豆仁漿湯附麵包丁 Puree of green pea soup with croutons

材料：

青豆仁、洋蔥、西芹菜、培根、雞高湯、鮮奶油 (cream U.H.T.)、奶油 (butter)、鹽、胡椒、吐司麵包、大蒜。

用具：

湯鍋一個、木杓一支、果汁機一部、湯杓一支、湯盤二個

製作說明：

- (1) 培根及青豆仁炒香。
- (2) 打漿後應回鍋加熱有煮開的動作。
- (3) 濃稠度適宜，不可有豆腥味。
- (4) 成品有青豆培根香，並呈淡綠色。
- (5) 麵包丁應刀工大小(中丁，medium dice)一致，經烤過或煎過成酥脆狀，須灑於湯面上。

### 4. 義大利肉醬麵 Spaghetti with meat bolonaise

材料：

義大利麵條、橄欖油、牛絞肉、洋蔥、匈牙利紅椒粉 (paprika)、大蒜、調味用蔬菜 (mirepoix)、紅葡萄酒、奧力岡 (oregano)、牛骨高湯、巴美乳酪粉 (parmesan cheese)、月桂葉 (bay leaf)、鹽、胡椒、番茄糊 (tomato paste)。

用具：

湯鍋二個、煎鑊一支、夾子一支、漏杓一支、餐盤二個。

製作說明：

- (1) 蔬菜刀工要一致。
- (2) 絞肉必須先炒香後才可加入紅酒後續烹調。
- (3) 烹調肉醬時須慢火燴煮。
- (4) 麵條要煮到八分熟(al dente)，要有調味及亮度。
- (5) 肉醬色澤為暗紅色，要與麵條調合，且不能過乾。
- (6) 成品需灑上巴美乳酪粉(parmesan cheese)作裝飾。

## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

### D 組

#### 1. 薄片牛排三明治附高麗菜沙拉 Minute steak sandwich with cabbage salad

材料：

菲力牛排、奶油 (butter)、洋蔥、結球萵苣 (iceberg lettuce)、番茄、高麗菜、蛋黃醬 (mayonnaise)、鹽、胡椒粉、吐司麵包、辣醬油 (worcestershire sauce)。

用具：

平底鍋一支、拍肉器 (meat hammer) 一支、沙拉盤二個

製作說明：

- (1)高麗菜絲刀工均勻。
- (2)牛排須拍薄，烹調不可過老。
- (3)三明治以開面式(open sandwich)呈現。
- (4)高麗菜絲沙拉應醃漬入味。
- (5)鍋內肉汁應淋於肉排上。
- (6)薄片牛排三明治不可切邊。
- (7)沙拉應冰涼，不可接觸三明治。

#### 2. 蔬菜絲清湯 Clear vegetable soup with julienne

材料：

洋蔥、胡蘿蔔、西芹菜、青蒜苗、月桂葉 (bay leaf)、番茄、鹽。

用具：

湯鍋一個、鋼盆一個、湯杓、湯碗二套、濾網一支。

製作說明：

- (1)蔬菜切細絲(julienne)刀工大小一致。
- (2)需用蔬菜去熬煮蔬菜清湯
- (3)裝飾蔬菜絲需燙熟，量要適中，且能見到湯底。

(4)清湯須清澈無浮油。

### 3. 紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵 Beef stew in red wine with buttered egg noodle

材料：

奶油、牛腩 (beef brisket)、調味用香料束 (bouquet garni)、胡蘿蔔、紅葡萄酒、月桂葉、牛骨肉汁 (gravy)、鹽、胡椒、雞蛋麵。

用具：

湯鍋一個、木杓一支、平底鍋一個、主餐盤二個、混合盆一個。

製作說明：

- (1)牛腩切大丁(2.5cm)刀工要一致，須有醃漬的動作。
- (2)烹調時牛腩須煎上色，注意鍋子不可冒火焰。
- (3)牛腩不可煎焦，要熟透，須煮至肉塊裹著濃稠的醬汁。
- (4)醬汁的濃稠度要適宜。
- (5)麵條須用奶油炒過。

### 4. 香草餡奶油泡芙 Cream puff with vanilla custard filling

材料：

奶油 (butter)、水、高筋麵粉、蛋、砂糖、鹽、玉米粉、香草、牛奶、糖粉

用具：

調味醬煮鍋一個、混合盆一個、麵粉篩一個、小烤盤一個、打蛋器一支、點心盤二個。

製作說明：

- (1)泡芙形狀、大小須一致，每盤各三個。
- (2)泡芙須考熟，且成金黃色澤。
- (3)餡料完成後需置冰箱冰冷。
- (4)餡料濃稠度要適中，不可有顆粒狀。
- (5)須以擠花袋(器)擠餡，餡與泡芙的比例要恰當。
- (7)餡料不露出，且要撒上糖粉作裝飾。

## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

E 組：

### 1. 鮪魚沙拉三明治 Tuna fish salad sandwich

材料：

鮪魚罐、洋蔥、蛋黃醬 (mayonnaise)、酸黃瓜、吐司麵包、西芹菜。

用具：

混合盆一個、木杓一支、沙拉盤二個。

製作說明：

- (1)材料切末要均勻，鮪魚去油瀝乾壓碎拌勻。
- (2)蛋黃醬與其他材料之比例要適當，味道要適宜。
- (3)吐司麵包不可烤過。
- (4)三明治要切邊整齊，不可擠壓變型。
- (5)三明治的組織要飽滿，內餡不可流出，不可有出油現象。

### 2. 雞肉清湯附蔬菜小丁 Chicken consomme with vegetable “brunoise”

材料：

雞胸肉、雞高湯、調味用蔬菜 (mirepoix)、月桂葉 (bay leaf)、洋蔥、冰塊、雞蛋。

用具：

湯鍋一個、混合盆一個、木杓一支、三角濾網一個、過濾布一張、湯碗二套。

製作說明：

- (1)各種蔬菜刀工須整齊一致呈小方丁(0.3 公分正方，brunoise)。
- (2)材料的拌合要有冰塊。
- (3)調煮清湯要注意溫度，應以小火烹煮。
- (4)湯汁應清澈無雜質且呈淡褐色，表面不可有浮油。
- (5)湯汁調味不可用胡椒粉。

3. 煎帶骨豬排附褐色洋菇醬汁 Pork chop in brown mushroom sauce with turned carrots

材料：

帶骨豬排 (pork chop)、雞骨肉汁、洋菇、洋蔥、奶油(butter)、鮮奶油(cream U.H.T.)、雞高湯、白葡萄酒、胡蘿蔔、鹽、胡椒。

用具：

平底鍋一個、調味醬煮鍋一個、木杓一支、主餐盤二個

製作說明：

- (1)切帶骨豬排要正確，刀工要均勻，洋菇片厚薄要一致。
- (2)豬排不可煎焦，成品須全熟。
- (3)醬汁的洋菇須炒過，色澤不可過深，且不可油水分離。
- (4)胡蘿蔔要呈橄欖形並以雞高湯煮熟。

4. 巧克力慕思 Chocolate mousse

材料：

巧克力、蛋、香草精或香草粉 (vanilla)、鮮奶油、白砂糖、蘭姆酒(rum)

用具：

混合盆一個、打蛋器一個、刮刀一支、雞尾酒杯二個

製作說明：

- (1)需隔水加熱融化巧克力，且不可出油。
- (2)蛋白、蛋黃須分開與鮮奶油各自打發，糖需融化。
- (3)蛋、鮮奶油融合時須注意溫度，不可有凝固現象。
- (4)表面有光亮色澤並呈淡褐色。
- (5)需有置冰箱冷藏的動作。
- (6)成品須裝於雞尾酒杯上且須冰涼。



## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜製作說明

試題編號：140-910302

A 組：

### 1. 炒蛋附脆培根及番茄 Scrambled egg garnished with crispy bacon and tomato

材料：

奶油 (butter)、雞蛋、鹽、鮮奶油 (cream U.H.T.)、培根、番茄

用具：

鋼盆一個、打蛋器一支、平底鍋一個、過濾網一個、木匙一支、餐盤二個。

製作說明：

- (1) 蛋液均勻無雜質(蛋殼)。
- (2) 注意火候要適中，炒蛋不焦黃組織不乾燥。
- (3) 外表光滑細嫩，不油膩。
- (4) 培根要酥脆，不焦不軟。
- (5) 番茄要有煎及調味的動作。

### 2. 翠綠沙拉附藍紋乳酪醬 Green salad served with blue cheese dressing

材料：

蘿蔓萵苣(romaine lettuce)、結球萵苣(iceberg lettuce)、小黃瓜(baby cucumber)、藍紋乳酪 (blue cheese)、酸奶油 (sour cream)、蛋黃醬 (mayonnaise)、蒜頭、鹽、胡椒粉、雞高湯。

用具：

混合盆一個、木杓一支、沙拉盤二個、調味醬盅二個

製作說明：

- (1) 萵苣、小黃瓜刀工大小均勻一致。
- (2) 沙拉水分要瀝乾，要有生脆口感與翠綠觀感。
- (3) 乳酪醬汁的濃稠度要適中。
- (4) 醬汁須另附，不可淋上。

### 3. 蒜苗馬鈴薯冷湯 Vichyssoise (potato and leek chilled soup)

材料：

奶油、鮮奶油、馬鈴薯、蒜苗、雞高湯、鹽、胡椒粉、香芹 (parsley)、荳蔻粉 (nutmeg)、培根(bacon)、白吐司麵包。

用具：

湯鍋一個、果汁機一部、過濾網一個、湯杓一支、湯盤二個。

製作說明：

- (1)要趁熱將湯體打成漿。
- (2)打漿後要回鍋煮開再冷卻。
- (3)湯碗須先冰冷。
- (4)麵包丁或香芹作裝飾。
- (5)鮮奶油與湯的比例要恰當。

### 4. 原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 Roasted chicken au jus with potato cocotte

材料：

光雞、調味用蔬菜 (mirepoix)、月桂葉 (bay leaf)、百里香 (thyme)、迷迭香 (rosemary)、馬鈴薯、鹽、胡椒粉、奶油 (butter)、棉線。

用具：

烤盤一個、調味醬煮鍋一個、棉線二公尺、餐盤二個、平底鍋一個、焗皿一個。

製作說明：

- (1) 棉線綁雞手法要正確。
- (2) 全雞烤成金黃色澤，不可焦黑。
- (3) 烤盤取出烤物後要有去渣(deglaze)動作。
- (4) 要用烤雞鍋內的肉汁調製濃稠度適當的醬汁，切忌加入麵粉。
- (5) 全雞要去背骨及胸骨後對切裝盤。
- (6) 煎烤馬鈴薯刀工及烹調法（焗皿）要正確。
- (7) 煎烤馬鈴薯每盤各三個。

## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜製作說明

### B 組：

#### 1. 煎烤火腿乳酪三明治 Griddled ham and cheese sandwich

材料：

吐司麵包、葛利亞乳酪(gruyere cheese)、洋火腿片、奶油(butter)。

用具：

平底鍋一支、餐盤二個、煎鏟一支。

製作說明：

- (1)火腿、乳酪之大小要一致。
- (2)吐司麵包須抹過奶油。
- (3)乳酪要呈融化狀。
- (4)吐司麵包色澤要呈金黃色，不可焦黑。
- (5)成品每盤切成長方形二片。

#### 2. 尼要斯沙拉 Nicoise salad

材料：

馬鈴薯、四季豆、鮭魚罐、黑橄欖、酸豆、番茄、鯷魚 (anchovy)、蛋、白酒醋 (white wine vinegar)、橄欖油、結球萵苣 (iceberg lettuce)、蘿曼萵苣。

用具：

湯鍋一個、混合鋼盆一個、木匙一支、沙拉盤二個。

製作說明：

- (1)蔬菜刀工要一致。
- (2)四季豆要殺菁，萵苣、番茄不可出水。
- (3)馬鈴薯不可太熟爛。

#### 3. 奶油青花菜濃湯 Cream of broccoli soup

材料：

青花菜、培根、馬鈴薯、洋蔥、鮮奶油、奶油(butter)、鹽、胡椒、雞高湯

用具：

湯鍋一個、木杓一支、果汁機一部、湯杓一支、湯盤二個。

製作說明：

- (1)青花菜及其他蔬菜須煮熟透。
- (2)鮮奶油不可與蔬菜共煮。
- (3)湯體要打成泥漿狀。
- (4)打漿後要回鍋煮開後，加鮮奶油。
- (5)湯的濃稠度要適中，不可加入麵粉。
- (6)濃湯外觀呈淡綠色澤。

#### 4. 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 Seabass fillet a la mornay with boiled potatoes

材料：

鱸魚 (seabass)、白葡萄酒、鹽、胡椒粉、奶油 (butter)、麵粉、牛奶、葛利亞乳酪 (gruyere cheese)、巴美乳酪粉 (parmesan cheese)、鮮奶油 (cream U.H.T.)、馬鈴薯。

用具：

派盤或烤盤一個、調味醬煮鍋一個、打蛋器一支、主餐盤二個。

製作說明：

- (1) 鱸魚要去骨、皮等處理要乾淨。
- (2) 鱸魚處理後未即時烹調前要適當冷藏。
- (3) 鱸魚要煎上色，且魚菲力要完整。
- (4) 要用魚高湯烹調出乳酪奶油醬，且濃稠度要適中。
- (5) 成品要焗出金黃色澤。
- (6) 水煮馬鈴薯形狀（酒桶狀）大小要一致且有香芹碎裝飾。

## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜製作說明

C組：

### 1. 蛋黃醬通心麵沙拉 Macaroni salad with mayonnaise

材料：

通心麵 (macaroni)、西芹菜、洋蔥、青椒、紅甜椒、大蒜、蛋黃醬 (mayonnaise)、鹽、胡椒粉。

用具：

湯鍋一個、混合鋼盆一個、木杓一支，沙拉盤或湯盤二個。

製作說明：

- (1)蔬菜刀工要一致。
- (2)西芹菜要川燙 (blanching)。
- (3)通心麵熟度要八分熟(al dente)。
- (4)沙拉須冰冷且不可出水。

### 2. 蔬菜絲雞清湯 Chicken consomme a la julienne

材料：

雞肉、雞高湯、調味用蔬菜(mirepoix)、雞蛋、蔬菜絲、冰塊、鹽

用具：

湯鍋一個、湯杓一支、過濾網或過濾布、湯碗二個。

製作說明：

- (1)雞肉剝末的動作要正確。
- (2)蔬菜絲 (julienne) 刀工及大小要一致。
- (3)湯汁要有清澈呈茶褐色澤，且表面不可有浮油。
- (4)湯體要有蔬菜絲作配料，比例要恰當。

### 3. 煎豬排附燜紫高麗菜 Pan fried pork loin with braised red cabbage

材料：

豬里脊、白葡萄酒、鹽、胡椒粉、紫高麗菜、蘋果、洋蔥、月桂葉 (bay leaf)、白酒醋(white wine vinegar)、奶油 (butter)。

用具：

平底鍋一支、燴鍋附蓋一組、肉叉一支、夾子一支、木匙一支。

製作說明：

- (1) 豬排刀工厚薄要均勻，大小一致，分量一片(150 公克)，紋路正確。
- (2) 紫高麗菜絲刀工粗細大小一致。
- (3) 豬排烹調前須用白葡萄酒醃漬過。
- (4) 紫高麗菜要燜煮於鍋內，色澤呈暗紫亮色。
- (5) 豬排要煎上色且全熟。

### 4. 焦糖布丁 Creme caramel

材料：

白砂糖、檸檬汁、水、牛奶、雞蛋、香草精或香草粉 (vanilla)。

用具：

布丁模四個、烤盤一個、混合鋼盆一個、打蛋器一個、沙司鍋一個、點心盤二個。

製作說明：

- (1) 焦糖的色澤要正確，焦而不苦。
- (2) 烤出的布丁不可破裂，扣出後外表無氣孔。
- (3) 布丁要冰涼，有焦糖汁。
- (4) 每盤一或二個布丁均可。

## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜製作說明

### D 組

#### 1. 德式熱馬鈴薯沙拉 Warmed German potato salad

材料：

馬鈴薯、培根、洋蔥、白酒醋、沙拉油、鹽、胡椒、法式芥菜醬 (Dijon mustard)、雞高湯、蝦荳蔻或青蔥 (chives or spring onion)。

用具：

湯鍋一個、混合鋼盆一個、木匙一支、沙拉盤二個

製作說明：

- (1)馬鈴薯刀工（大丁 large dice）要一致。
- (2)馬鈴薯熟度要恰當。
- (3)盤飾須用培根及蝦荳蔻花。
- (4)沙拉要溫熱。

#### 2. 奶油洋菇濃湯 Cream of mushroom soup

材料：

洋菇、雞高湯、鮮奶油 (cream U.H.T.)、百里香 (thyme)、月桂葉 (bay leaf)、奶油 (butter)。

用具：

湯鍋一個、木匙一支、湯盤二個、湯杓一支、果汁機一部

製作說明：

- (1)蔬菜刀工要一致。
- (2)烹調中不可加入麵粉，要打成泥漿成濃湯。
- (3)濃湯稠度要適宜，色澤呈灰白。

### 3. 匈牙利燴牛肉附奶油飯 Hungarian Goulash with pilaf rice

材料：

牛腩 (beef brisket)、番茄糊 (tomato paste)、匈牙利紅椒粉 (paprika)、酸奶油 (sour cream)、馬鈴薯、紅葡萄酒、鹽、胡椒粉、奶油、月桂葉 (bay leaf)、牛骨肉汁 (gravy)、米、洋蔥、葛縷子 (caraway seed)、大蒜。

用具：

湯鍋一個、沙司鍋一個、木杓一支、餐盤或湯盤二個。

製作說明：

- (1)牛腩刀工（2.5 公分）大小要均勻。
- (2)葛縷子要拍碎和其他香料作成香料包(sachet)。
- (3)牛腩須煎上色，且與匈牙利紅椒粉拌炒。
- (4)奶油飯須熟透。

### 4. 烤蘋果奶酥 Apple crumble

材料：

蘋果、白砂糖、肉桂粉 (cinnamon powder)、葡萄乾、奶粉、麵粉、糖霜 (icing sugar)、雞蛋、奶油(butter)。

用具：

塔模四個、烤盤一個、點心盤二個。

製作說明：

- (1)蘋果刀工大小厚薄一致，且須加入肉桂粉炒熟。
- (2)烤成金黃色，乾濕度適中不焦化。
- (3)奶酥不可烤焦，要灑上糖霜並溫熱供餐。
- (4)塔皮要酥脆，不可堅硬。
- (5)每盤各二個。



## 西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題菜製作說明

### E 組

#### 1. 主廚沙拉附油醋汁 Chef's salad served with vinaigrette

材料：

結球萵苣 (iceberg lettuce)、洋火腿、雞胸肉、番茄、小黃瓜、胡蘿蔔、雞蛋、烤牛肉 (roasted beef) 或胡椒牛肉 (pastrami)、切達乳酪 (cheddar cheese)、蝦羹蔥 (chives)、橄欖油、白酒醋。

用具：

混合盆二個、打蛋器一個、沙拉碗二個、調味醬盅二個。

製作說明：

- (1) 食材的刀工要一致，肉類、乳酪切條狀。
- (2) 擺飾搭配要雅觀，取量要適當。
- (3) 油醋汁調配比例(3:1)正確。
- (4) 萵苣要青脆，成品要冰冷。

#### 2. 蘇格蘭羊肉湯 Scotch broth

材料：

羊腿肉、雞高湯、培根、薏仁、胡蘿蔔、白蘿蔔、洋蔥、蒜苗、高麗菜、西芹菜 (celery)、香芹 (parsley)、鹽、胡椒粉、沙拉油。

用具：

湯鍋一個、湯杓一支、湯碗二個。

製作說明：

- (1) 羊肉先烤上色。
- (2) 羊肉、蔬菜刀工大小一致，蔬菜依序炒香。
- (3) 烹調時間要足夠。
- (4) 成品要有香芹碎裝飾。

### 3. 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 Chicken fricassee with spaetzle

材料：

光雞、沙拉油 (salad oil)、洋蔥、大蒜、白葡萄酒、雞高湯、月桂葉 (bay leaf)、百里香 (thyme)、鮮奶油 (cream U.H.T.)、高筋麵粉、奶油 (butter)、鹽、胡椒粉、荳蔻粉 (nutmeg)、蛋。

用具：

燜湯鍋附蓋一個、木杓一支、麵疙瘩網一個、餐盤二個。

製作說明：

- (1) 全雞切割刀法要正確(關節處切割)，切成八塊，去胸骨、前翅。
- (2) 雞塊要煎至金黃色。
- (3) 奶油醬汁製程要確實、須過濾、不可油水分離(出油)，濃稠度要適當。
- (4) 燴雞成品盛盤四塊要胸、腿皆有。
- (5) 麵疙瘩軟硬恰當，有奶油香味。

### 4. 炸蘋果圈 Apple fritters

材料：

蘋果、櫻桃酒 (kirsch)、砂糖、肉桂粉 (cinnamon powder)、麵粉、雞蛋、油炸油 (fry oil)。

用具：

油炸鍋一個、混合銅盆一個、點心盤二個、夾子二支。

製作說明：

- (1) 蘋果去皮切圈要厚薄一致。
- (2) 蘋果須用酒醃漬及煮軟。
- (3) 沾裹麵糊要完全。
- (4) 油溫要適當，炸成金黃色。
- (5) 炸蘋果圈取出後須瀝油，趁熱沾上肉桂粉及糖。
- (6) 肉桂粉拌合糖的比例要恰當。
- (7) 每盤各三圈炸蘋果圈。

## 西餐烹飪丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

試題編號：140-910303

A 組：

### 1. 煎恩利蛋 Plain omelet

材料：

雞蛋、鮮奶油 (cream U.H.T.)、鹽、胡椒、沙拉油。

用具：

平底鍋一支、煎鏟一支、餐盤兩個。

製作說明：

- (1) 蛋液是否均勻無雜質(蛋殼)。
- (2) 注意火候要小，成品不焦黃，顏色呈金黃，色澤均勻。
- (3) 外表光滑細嫩，不可焦黑。
- (4) 形狀以圓椎狀或弦月形為主。
- (5) 味道要適宜，蛋液須熟透。

### 2. 義大利蔬菜湯 Minestrone

材料：

培根、橄欖油 (olive oil)、洋蔥、西芹菜、胡蘿蔔、高麗菜、大蒜、紅番茄、雞高湯、馬鈴薯、番茄糊 (tomato paste)、通心麵 (macaroni)、鹽、胡椒粉、巴美乳酪粉 (parmesan cheese)。

用具：

湯鍋一個、木杓一支、湯杓一支、湯盤兩個。

製作說明：

- (1) 蔬菜刀工大小（指甲片 Minestrone）要一致。
- (2) 蔬菜須炒至軟化，才可加入高湯。
- (3) 湯汁濃稠度要恰當，須加入通心麵及巴美乳酪粉裝飾。
- (5) 湯汁不可有麵粉。

### 3. 翠綠沙拉附法式沙拉醬 Green salad with French dressing

材料：

蘿蔓萵苣 (romaine lettuce)、結球萵苣 (iceberg lettuce)、小黃瓜 (baby cucumber)、  
蛋黃醬 (mayonnaise)、大蒜、法式芥菜醬 (Dijon mustard)、雞高湯、鹽、胡椒粉。

用具：

混合盆一個、木匙一支、沙拉盤兩個、沙拉醬盅二個。

製作說明：

- (1)萵苣、小黃瓜刀工大小均勻一致。
- (2)沙拉水分要瀝乾，要有生脆口感與翠綠觀感。
- (3)醬汁須與蛋黃醬、芥菜醬及蒜末調製成稀釋的醬汁。
- (4)沙拉醬汁濃稠度要適中。
- (5)醬汁另附不可淋於沙拉菜上。

### 4. 藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 Pork Cordon Bleu with potato croquettes

材料：

豬里肌、麵粉、火腿、切達乳酪片 (sliced cheddar cheese)、鹽、胡椒、蛋、麵包  
粉 (bread crumbs)、奧力岡 (oregano)、沙拉油、檸檬、馬鈴薯、奶油、鮮奶油。

用具：

煎板一個、炸鍋一個、夾子一支、湯鍋一個、餐盤兩個。

製作說明：

- (1)豬排及火腿刀工要均勻。
- (2)肉片不可直接拍打，要隔著保鮮膜或油紙。
- (3)火候及用油要適中，豬排要煎成金黃色不可烘烤。
- (4)乳酪餡不可流出。
- (5)馬鈴薯泥不可加麵粉，要炸成金黃色及完整，泥漿不可外溢。
- (6)圓柱型馬鈴薯每份須有三個。
- (7)成品須附楔型檸檬角(wedge)。

## 西餐烹飪丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

### B 組：

#### 1. 炒蛋附炒洋菇片 Scrambled egg with sauteed sliced mushroom

##### 材料：

雞蛋、鮮奶油 (cream U.H.T.)、鹽、胡椒、洋菇、洋蔥、沙拉油。

##### 用具：

平底鍋一個、混合盆一個、打蛋器一支、木匙一支、餐盤兩個。

##### 製作說明：

- (1)蛋液是否均勻無雜質(蛋殼)。
- (2)注意火候要適中，炒蛋不焦黃組織不乾燥。
- (3)外表光滑細嫩，不油膩。
- (4)洋菇(蒂可用但底部須切除)刀工要厚薄均勻。
- (5)洋菇不可出水，不可加入蛋內炒。

#### 2. 蔬菜片湯 Paysanne soup

##### 材料：

雞高湯、奶油、洋蔥、胡蘿蔔、西芹菜、白蘿蔔、番茄、月桂葉 (bay leaf)、高麗菜 (cabbage)、馬鈴薯、鹽、胡椒粉。

##### 用具：

湯鍋一個、木杓一支、湯盤兩個。

##### 製作說明：

- (1)蔬菜烹調時須炒軟始可加入高湯。
- (2)湯汁不可有麵粉，但須小火慢煮。
- (3)湯汁調味要恰當。

### 3. 高麗菜絲沙拉 Cole slaw

材料：

高麗菜、蛋黃醬 (mayonnaise)、鹽、胡椒粉、胡蘿蔔。

用具：

混合鋼盆一個、木匙一支、沙拉盤二個。

製作說明：

- (1)高麗菜絲刀工要均勻。
- (2)高麗菜與胡蘿蔔比例要恰當。
- (3)沙拉要保持清脆感。
- (4)盛盤後不能出水，口感要冰涼。

### 4. 煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 Seabass fillet meuniere with buttered potatoes

材料：

鱸魚 (seabass)、奶油、香芹 (parsley)、檸檬、馬鈴薯、麵粉。

用具：

平底鍋一個、煎鏟一支、餐盤二個。

製作說明：

- (1) 鱸魚處理刀工要乾淨，鱸魚菲力適當冷藏。
- (2) 鱸魚菲力沾一層薄麵粉。
- (3) 鱸魚菲力要煎至金黃色不碎裂。
- (4) 馬鈴薯要削成橄欖形，大小一致，每盤三個。
- (5) 馬鈴薯煮熟後須用奶油炒過。
- (6) 須附褐色檸檬奶油。
- (7) 要有香芹碎裝飾。

## 西餐烹飪丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

### C 組

#### 1. 總匯三明治附炸薯條 Club sandwich with French fries

材料：

吐司麵包、蛋黃醬 (mayonnaise)、雞胸肉、結球萵苣、培根、雞蛋、馬鈴薯條、紅番茄、油炸油 (fry oil)、鹽、胡椒粉。

用具：

平底鍋、烤麵包機一部、油炸鍋、餐盤二個。

製作說明：

- (1) 吐司麵包須烤過，再抹蛋黃醬。
- (2) 餡料搭配要均勻。
- (3) 須使用牙籤固定切邊，刀工要整齊，不可將麵包壓過緊變形。
- (4) 一份成品切成四等分。
- (5) 炸薯條顏色須均勻酥脆，並調味。

#### 2. 曼哈頓蛤蜊巧達湯 Manhattan clam chowder

材料：

蛤蜊 (clam)、培根、調味用蔬菜 (mirepoix)、青椒、大蒜、紅番茄、月桂葉 (bay leaf)、百里香 (thyme)、馬鈴薯、鹽、胡椒粉、辣椒汁 (tabasco)、辣醬油 (worcestershire sauce)。

用具：

湯鍋一個、木杓一支、湯杓一支、湯碗二個。

製作說明：

- (1) 蛤蜊先熬成高湯。
- (2) 蔬菜刀工（小丁，0.5 立方公分）均勻大小一致。
- (3) 蔬菜須炒軟後始加入蛤蜊高湯。
- (4) 番茄須去皮、去籽。
- (5) 湯面不可有浮油。

### 3. 炸麵糊鮭魚條附塔塔醬 Salmon Orly with tartar sauce

材料：

鮭魚、雞蛋、牛奶、麵粉、蛋黃醬 (mayonnaise)、洋蔥、酸豆 (caper)、香芹 (parsley)、檸檬、鹽、胡椒、油炸油(fry oil)。

用具：

油炸鍋一個、混合鋼盆一個、調味醬盅二個、夾子一支、主餐盤二個。

製作說明：

- (1)鮭魚處理要乾淨，刀工須切成條狀，大小一致。
- (2)鮭魚條要先醃漬。
- (3)麵糊打勻無顆粒狀。
- (4)炸鮭魚條要酥脆，麵糊要膨鬆、光滑呈金黃色。
- (5)塔塔醬濃稠度適中。
- (6)須用油炸香芹作裝飾。

### 4. 英式米布丁附香草醬 Rice pudding English style with vanilla sauce

材料：

米、香草精或香草粉、檸檬、糖、雞蛋、奶油 (butter)、牛奶。

用具：

長條布丁模一個、混合鋼盆一個、木匙一支、點心盤二個。

製作說明：

- (1)米要用適量水煮後，再加牛奶煮熟並加入蛋液調和。
- (2)倒入模型，隔水加熱烤。
- (3)香草醬的稠度要適當並冰涼。
- (4)要冷藏後切片，每盤至少二片。



## 西餐烹飪丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

### D 組

#### 1. 西班牙恩利蛋 Spanish omelet

材料：

蛋、洋蔥、火腿、馬鈴薯、番茄、香芹 (parsley)、鹽、胡椒、黑橄欖、胡椒粉。

用具：

平底鍋一個、木杓一支、沙拉盤二個。

製作說明：

- (1) 蛋液是否均勻無雜質。
- (2) 蔬菜刀工要一致。
- (3) 注意火候要適宜，成品不煎焦或過於乾燥。
- (4) 蔬菜須炒過才可加入蛋液中，馬鈴薯要煮熟。
- (5) 西班牙恩利蛋是開面式而非捲椎或弦月形。
- (6) 可用香芹裝飾。

#### 2. 奶油玉米濃湯 Cream of corn soup

材料：

玉米醬、鮮奶油 (cream U.H.T.)、雞高湯、麵粉、月桂葉 (bay leaf)、鹽、胡椒、  
奶油 (butter)。

用具：

湯鍋一個、木杓一支、湯盤二個。

製作說明：

- (1) 麵粉不可炒焦。
- (2) 濃湯要均勻無顆粒狀。
- (3) 濃湯色澤要呈淡乳黃色。
- (4) 濃湯濃稠度要適當。
- (5) 可用鮮奶油作裝飾。

### 3. 培根、萵苣、番茄三明治 Bacon ,lettuce and tomato sandwich

材料：

培根、結球萵苣 (iceberg lettuce)、番茄、吐司麵包、蛋黃醬 (mayonnaise)。

用具：

平底鍋一個、沙拉盤二個、烤麵包機。

製作說明：

- (1)吐司麵包要烤過。
- (2)培根要煎或烤至金黃色。
- (3)萵苣菜葉要生脆，番茄片厚薄要一致。
- (4)切割方式不限。
- (5)三明治組織要堅固，刀工要完整。
- (6)內餡不漏出。

### 4. 義式海鮮飯 Seafood risotto

材料：

草蝦、淡菜、冷凍生干貝、花枝、米、白葡萄酒、橄欖油、大蒜、洋蔥、魚高湯、巴美乳酪粉 (parmesan cheese)、鹽、胡椒。

用具：

平底鍋一個、木杓一支、餐盤或湯盤二個。

製作說明：

- (1)海鮮處理要乾淨，刀工要一致。
- (2)海鮮要有適當冷藏。
- (3)生米烹調要有炒香的動作。
- (4)米飯濕稠度要適中，口感要八分熟(al dente)。
- (5)調味要適當並加入巴美乳酪粉。

## 西餐烹飪丙級技術士技能檢定術科試題菜單製作說明

### E 組

#### 1. 早餐煎餅 Pancake

材料：

麵粉、鹽、白砂糖、發粉 (baking powder)、雞蛋、牛奶、奶油 (butter)、沙拉油、楓糖漿。

用具：

平底鍋一個、混合鋼盆一個、打蛋器一支、煎鏟一支、點心盤二個、調味醬盅二個。

製作說明：

- (1) 麵糊濃稠度要適中無顆粒。
- (2) 注意火候要小，煎油量要少。
- (3) 成品不焦黃，顏色金黃，色澤均勻。
- (4) 成品組織要鬆弛，厚薄大小要一致（厚度約 0.5 公分，直徑約 10 公分），每盤二片以上。
- (6) 奶油及楓糖漿另附，不可淋上。
- (7) 發粉用量適中。

#### 2. 海鮮沙拉附油醋汁 Seafood salad with vinaigrette

材料：

草蝦、淡菜、花枝、鮭魚、結球萵苣 (iceberg lettuce)、白酒醋 (white wine vinegar)、橄欖油、洋蔥、大蒜、九層塔、鹽、胡椒粉、胡蘿蔔、洋蔥、西芹菜、月桂葉、百里香、檸檬。

用具：

平底鍋一支、湯鍋一個、混合鋼盆一個、打蛋器一支、煎鏟一支、沙拉盤二個、調味醬盅一個。

製作說明：

- (1)海鮮處理刀工要一致。
- (2)要用海鮮調味高湯(court bouillon)烹調海鮮且烹調溫度要適當。
- (3)海鮮烹調後須冷藏保鮮。
- (4)須附檸檬角(wedge)。
- (5)萵苣菜要有鮮脆感並瀝乾水份。
- (6)油醋汁要注意油醋比例(3:1)。

### 3. 法式焗洋蔥湯 French onion soup au gratin

材料：

洋蔥、奶油(butter)、牛高湯、法國麵包、葛利亞乳酪 (gruyere cheese)、鹽、胡椒粉、月桂葉。

用具：

湯鍋一個、平底鍋一個、湯杓一支、木杓一支、湯碗二套。

製作說明：

- (1)洋蔥切絲大小厚薄要均勻。
- (2)洋蔥要炒至金黃色始可加入高湯。
- (3)湯汁濃稠度要適中，並放上麵包及葛利亞乳酪焗烤。
- (4)焗好後乳酪成金黃色，浮於湯上。

### 4. 羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 Sauteed beef stroganoff with spinach spaetzle

材料：

牛肉、洋蔥、洋菇、沙拉油、牛骨肉汁 (gravy)、白葡萄酒、鹽、胡椒、菠菜、酸黃瓜、荳蔻粉 (nutmeg)、麵粉、牛奶、奶油 (butter)、酸奶油 (sour cream)、紅蔥頭、胡蘿蔔、月桂葉。

用具：

平底鍋一個、湯鍋一個、麵疙瘩網一個、餐盤二個。

製作說明：

- (1)牛肉切片，紋路要正確，刀工要均勻，並用白葡萄酒料醃漬。

- (2) 熱鍋炒牛肉片後，並盛出備用。
- (3) 先炒洋蔥、洋菇片後，再放入酸黃瓜及炒過之牛肉片拌炒。
- (4) 牛骨肉汁烹調時應濃縮成半。
- (5) 菠菜麵疙瘩要有筋度，色澤應翠綠，須加入荳蔻粉拌炒。
- (6) 成品須用酸奶油裝飾。



#### 四、評分分級表

1. 4 道菜，每道菜個別計分，各以 25 分為滿分，4 道菜總分未達 60 分者不及格（單項未達 10 分（含）者為不及格）。
2. 材料的選用與作法，必須切合題意。
3. 做法錯誤的菜餚在準備工作(取材、取量、刀工)、烹調技巧、觀感、味道口感扣分。
4. 準備工作包括取材、取量及刀工。烹調包含加熱、冷卻、冷藏。觀感包含排盤及配菜。
5. 評分參考：

	很 差	差	及 格	好	很 好
滿分分數 10	2	4	6	8	10
滿分分數 5	1	2	3	4	5

6. 未完成者或重做者不予計分。

陸、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試抽題紀錄表

(本表格請辦理單位自行列印)

測試前 3 天抽出兩組別後填寫					測試當天抽題後填寫	
電子抽籤日期	測試日期	大題	組別 (每張表只填寫 1 組)	抽籤人員簽名	勾選場次	應檢人代表簽名
年 月 日	年 月 日			WDA	<input type="checkbox"/> 08 : 30 場次 <input type="checkbox"/> 13 : 30	

備註：

1. 術科測試辦理單位應依本試題之抽題規定，於檢定測試前 3 天內抽出兩組別後，填寫本紀錄表(分 2 張填寫)，再分別放入 2 個不透光之牛皮信封袋簽名彌封。每個信封各放一張抽出組別之紀錄表，信封封面註記職類名稱及檢定測試日期以免誤認。
2. 本紀錄表於測試當日由應檢人代表抽出並公開後，再由應檢人代表勾選場次及簽名。
3. 本表須存檔二年以上，備查。

## 柒、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30—08：00	1. 監評前協調會議（含監評檢查機 具設備） 2. 上午場應檢人報到完成。	
08：00—08：30	1. 應檢人代表抽題(彌封之信封)。 2. 場地設備及供料、自備機具及材 料等作業說明。 3. 測試應注意事項說明。 4. 應檢人試題疑義說明。 5. 應檢人檢查設備及材料。 6. 其他事項。	應檢人代表會同 監評長公開抽 題，未到場者或遲 到者不得有異議。
08：30—12：30	上午場測試	四小時
12：30—13：00	1. 監評人員進行成品評審。 2. 下午場應檢人報到完成。 3. 監評人員休息用膳時間。	
13：00—13：30	1. 應檢人代表抽題(彌封之信封)。 2. 場地設備及供料、自備機具及材 料等作業說明。 3. 測試應注意事項說明。 應檢人試題疑義說明。 應檢人檢查設備及材料。 其他事項。	應檢人代表會同 監評長公開抽 題，未到場者或遲 到者不得有異議。
13：30—17：30	下午場測試	四小時
17：30—18：00	監評人員進行成品評審	
18：00—18：30	檢討會(監評人員及術科測試辦理位 單視需要召開)	