

112 學年度嘉南藥理大學餐旅管理系四技推甄術科口試(考生由以下三類自行選擇一類，現場抽題回答)

範圍	烘焙	中餐	飲調
以「勞動部丙級技術士技能檢定術科」資料為主	1. 麵包項(111.10.15 修訂) A 題:山形白土司 B 題:布丁餡甜麵包 C 題:橄欖形餐包 D 題:圓頂葡萄乾土司 E 題:圓頂土司 G 題:奶酥甜麵包	中餐烹調(葷食類)(111.01.11 版) 301-1 青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆 301-2 燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲	1.茶飲類(109.05.25 版) 冰珍珠奶茶 冰綠茶多多 冰紅茶 冰黑森林果粒茶
	2.西點蛋糕項(111.10.15 修訂) A 題:巧克力戚風蛋糕捲 B 題:大理石蛋糕 C 題:海綿蛋糕 D 題:香草天使蛋糕 F 題:泡芙(奶油空心餅)	301-3 蛋白雞茸羹 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲 301-4黑胡椒豬柳	2.咖啡 維也納冰咖啡 虹吸式熱咖啡 冰拿鐵咖啡 摩卡咖啡冰沙
			3.果汁與氣泡飲品類 奇異之吻 冰蜜桃比妮

112 學年度推甄術科口試考題解答範例

烘焙	中餐	飲調
<p>例:山形白土司</p> <p>由考生說明基本發酵後之分割 <u>1.麵糰重量</u>、<u>2.每條土司生重</u>、<u>3.數量籤</u>是指土司分別需做幾條 與 <u>4.不良品規定</u>。</p> <p><u>口試解答:</u></p> <p>(1)每個麵糰重量 180 公克</p> <p>(2)每條土司生重 900 公克</p> <p>(3)製作油脂:糖:麵粉不同比例土司各 3 條</p> <p>(4)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)</p>	<p>例：茄汁燴魚片</p> <p>由考生說明 <u>1.烹調法</u>、<u>2.刀工</u>、<u>3.主食材</u>、<u>4.副食材</u>與 <u>5.調味料</u> 為何。</p> <p><u>口試解答:</u></p> <p>(1)燴</p> <p>(2)片</p> <p>(3)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)</p> <p>(4)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)</p> <p>(5)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)</p>	<p>例：冰珍珠奶茶</p> <p>由考生說明 <u>1.調製法</u>、<u>2.裝飾物</u>、<u>3.製作流程</u>與 <u>4.應注意事項</u>。</p> <p><u>口試解答:</u></p> <p>(1)搖盪法</p> <p>(2)無</p> <p>(3)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)</p> <p>(4)由考生自由回答(參考自丙檢術科評分表內容)</p>