

臺南市 105 學年度國中技藝教育競賽

【餐旅職群—廚藝製作主題】術科題庫

競賽時間：60 分鐘

	題目	材料	調味料
第一題	五彩杏菇丁	桶筍 1/2 支 小黃瓜 1/2 條 紅蘿蔔 1/2 條 杏鮑菇 1 支(約 80g) 乾香菇 3 朵 里肌肉 2 兩 蒜頭 2 瓣 【盤飾】：小黃瓜 1/2 條	醬油、米酒、胡椒粉、鹽、糖、味精、太白粉、沙拉油
第二題	家常煎豆腐	板豆腐 1 塊(400g) 紅蘿蔔 1/2 條 青蔥 1 支 蒜頭 3 瓣 【盤飾】：小黃瓜 1/2 條	醬油、米酒、胡椒粉、鹽、糖、味精、香油、太白粉、沙拉油
第三題	紅燒魚	吳郭魚 1 尾(中小型) 薑 30 克(6 公分長) 青蔥 2 支 紅辣椒 1 支 【盤飾】：小黃瓜 1/2 條	醬油、米酒、胡椒粉、鹽、糖、味精、太白粉、香油、沙拉油