

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(110 版) 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 (106.10.07 版) 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麵糰重量、每條土司生重、數量籤是指土司分別需做幾條與不良品規定。</p> <p><u>口試解答:</u></p> <p>(1)每個麵糰重量 180 克</p> <p>(2)每條土司生重 900 克</p> <p>(3)3、3、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>由考生說明烹調法、刀工、主食材、副食材與調味料為何。</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>由考生說明調製法、裝飾物、製作流程 與應注意事項。</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>