

長榮女中 107 學年度特色招生【餐飲管理科-茶飲文化班】術科考試範例

一、術科說明：考試紙圖 A 為考題，請考生運用剪刀、膠水等工具，將術科紙圖 B 中的冰綠茶杯器皿剪下貼於術科答案區紙圖，主要評分要點為①符合答案②整潔度③整體性。

二、考試紙圖

考試紙圖 A	
	<p style="text-align: center;">冰綠茶</p> <p style="text-align: center;">杯器皿 可林杯/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/ 沖壺 材料 6 公克綠茶茶葉 30ml 果糖</p>
考試紙圖 B	
	

如上圖，將術科紙圖 B 中的杯器皿剪下，貼於術科答案區紙圖中

三、範例-答案區紙圖



★範例僅供參考。

四、實作操作（調製一杯冰阿薩姆紅茶）：

1. 主辦單位準備：調製器具與材料。
2. 前置作業 6 分鐘
 - (1) 成分：阿薩姆紅茶葉 6g 糖水 25ml
 - (2) 調製法：攪拌法
 - (3) 杯器皿：可林杯/吸管/吧叉匙/沖茶器/雪平鍋/量酒器/沖壺
3. 調製過程 7 分鐘
 - (1) 取沖壺，加熱水。
 - (2) 洗淨、擦乾雙手。
 - (3) 取茶葉放入沖茶器，並將熱水注入(約 1 分鐘)。
 - (4) 取適量冰塊於雪平鍋中，並加入冰水。
 - (5) 將雪平鍋倒入茶湯攪拌至冰塊融化
 - (6) 取可林杯，並加入 2~3 個新的冰塊
 - (7) 取水果夾夾取吸管，放入可林杯中。
 - (8) 置於成品區即成。
 - (9) 交出作品。