臺北市112學年度公私立國民中學
家政領域學藝競賽試題（一）

操作題 (100%)

在義大利的一個遙遠而古老的農莊，有一位烹飪出色受到村民的愛戴的年輕廚師勞勃。今年，勞勃受邀參加一個在秘密莊園舉行的烹飪盛會，他抵達農莊時莊園的守護者給了勞勃一個挑戰，他必須在限定的時間內，使用莊園裡的食材，創造一道不僅味道豐富、擺盤漂亮，還要展現刀工和食材搭配技巧的義大利麵。勞勃決心要做出一道完美的菜肴來驚艷所有人。但是他突然發現，這個挑戰比想象中要困難。時間迫切，任務繁重，勞勃需要一位助手來幫助他完成這次的比賽。你，一位熱心且技藝精湛的小廚師，將作為勞勃的助手加入這場挑戰。

作為勞勃的助手，你將如何運用你的技能和創造力來克服挑戰，不僅要幫助勞勃贏得比賽，還要為在場的所有人帶來一次難忘的美食體驗。祝你好運，未來的大廚！

評分重點

美觀（盤面的擺盤藝術與色彩搭配）
刀工（食材切割的精確度和整齊度）
食材搭配（不同食材的組合與口味協調）
衛生與創意（食材的處理與廚房的清潔情況以及菜式的獨特性與創新程度）

- **考試規範**

1. 使用現有的食材，**完成美味的義大利麵**。
2. **提供的食材除了主食材義大利麵之外，必須至少使用兩種，但不一定要使用完畢，調味料可酌量使用**。
3. 公用區食材以檯面提供的數量為準，**同場用完不再補充**，請酌量取用不浪費。

- **烹調方法**

1. 必須考慮配色、刀工與均衡營養等方面因素，可以使用煎、煮、炒、炸、蒸、涼拌等各種烹調方法。
2. 現場蒸籠為共用，須使用磁盤或是不銹鋼馬口碗作為盛裝容器。
3. 食材處理必須符合衛生要求，經**加熱煮熟或經礦泉生飲水處理**；且需使用適當器皿盛裝，並注意擺盤之美觀。
4. 義大利麵需煮10-15分鐘，請考生自行考慮烹煮時間。

編號：

台北市112學年度公私立國民中學
家政科學藝競賽試題（二）

題目：吊掛式小型收納袋

各位同學；我們來做一個居家整理的吊掛式小型收納袋，來美化家裡的環境。這個小型吊掛式收納袋具有多功能的收納，可以放文具、小物件或者成為裝飾家裡的小掛飾。透過你的設計巧思，打造屬於你個人獨一無二的裝飾圖案，完成專屬於你自己；獨特風格的吊掛式小型收納袋，美化居家環境。