|  |
| --- |
| **高雄縣私立旗美高級商工職學校109學年度第2學期期末考**科目：○○○○ 範圍：○○○○ 用書：○○○○ 出題教師：○○○○  |
| 適用科別/年級：餐飲管理科／○年級　 班級：餐飲○ 座號： 姓名：  |

**＊三種題型，題數教師自訂**

**一、是非題（○題，每題○分，共○分）**

1.（ ）關東煮授課時沒有使用蛤蜊。

2**.**（ ）韓式泡菜白蘿蔔海鮮煎餅中，白蘿蔔的刀工為絲。

**二、選擇題（○題，每題○分，共○分）**

1.（ ）下列哪一項食材-------------------？　(A)柴魚片 (B)九層塔 (C)豬大腿骨 　(D)魚骨。

2.（ ）韓式泡菜----------------處理方式為　(A)炸 (B)烤 　(C)烘 　(D)切絲後-----------------。

**三、問答題（○題，每題○分，共○分）**

1.請寫出----------製作流程？（**○**分）

2. 請寫出-------製作流程？（**○**分）