



壹、技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試應檢人須知	
一、一般說明.....	1
二、應檢人自備工（用）具.....	2
三、應檢人服裝規定.....	3
四、測試時間配當表.....	4
貳、技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試參考試題	
一、共通原則說明.....	5
二、參考烹調須知.....	9
三、測試題組內容.....	10
參、技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試評審標準及評審表	
一、評審標準.....	83
二、評審表.....	90
附錄 1. 水花參考圖譜.....	95
附錄 2. 烹調法定義及食材處理手法釋義.....	96
附錄 3. 中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試抽籤暨領用卡單簽名表.....	103

## 壹、技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試應檢人須知

### 一、一般說明

- (一) 本試題共有二大題，每大題各十二個小題組，每小題組各三道菜之組合菜單（試題編號：07601-105301、07601-105302）。每位應檢人依抽籤結果進行測試，第一階段「清洗、切配、工作區域清理」測試時間為 90 分鐘，第二階段「菜餚製作及工作區域清理並完成檢查」測試時間為 70 分鐘。技術士技能檢定中餐烹調（素食）丙級術科測試每日辦理二場次（上、下午各乙場）。
- (二) 術科辦理單位於測試前 14 日，將術科測試應檢參考資料寄送給應檢人。
- (三) 應檢人報到時應繳驗術科測試通知單、准考證、身分證或其他法定身分證件，並穿著依規定服裝方可入場應檢。
- (四) 術科測試抽題辦法如下：
  1. 抽大題：測試當日上午場由術科測試編號最小之應檢人代表自二大題中抽出一大題測試，下午場抽籤前應先公告上午場抽出大題結果，不用再抽大題，直接測試另一大題。若當日僅有 1 場次，術科辦理單位應在檢定測試前 3 天內(若遇市場休市、休假日時可提前一天)由單位負責人以電子抽籤方式抽出一大題，供準備材料及測試使用，抽題結果應由負責人簽名並彌封。
  2. 抽測試題組：術科測試編號最小之應檢人代表自 12 個題組中抽出其對應之測試題組，其他應檢人依編號順序依序對應各測試題組；例如應檢人代表抽到 301-5 題組，下一個編號之應檢人測試 301-6 題組，其餘(含遲到及缺考)依此類推。
  3. 術科測試編號最小者代表抽籤後，應於抽籤暨領用卡單簽名表上簽名，同時由監評長簽名確認。術科辦理單位應記載所有應檢人對應之測試題組，並經所有應檢人簽名確認，以供備查。
  4. 如果測試崗位超過 12 崗且非 12 的倍數時，超過多少崗位就依序補多少題組，例如抽到 301 大題的 14 崗位測試場地，超過 2 崗位，術科辦理單位備料時除了原來的 301-1 至 301-12 的材料(共 12 組)，尚須加上 301-1 及 301-2 的材料(共 2 組)，亦即原 12 組材料加上超過崗位的 2 組，以應 14 名應檢人應試。抽籤時，仍由術科測試編號最小之應檢人代表自 12 個題組中抽出其對應之測試題組，其他應檢人依編號順序依序對應各測試題組。以 14 崗位，第 1 號應檢人抽到第 4 題組為例，對應情形依序如下：

題組	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2
應檢人	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號	號

- (五) 術科測試應檢人有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成

績以不及格論：

1. 冒名頂替者。
2. 傳遞資料或信號者。
3. 協助他人或託他人代為實作者。
4. 互換工件或圖說者。
5. 隨身攜帶成品或規定以外之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材等。
6. 不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題者。
7. 故意損壞機具、設備者。
8. 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序者。

(六) 應檢人有下列情事者不得進入考場（測試中發現時，亦應離場不得繼續測試）：

1. 制服不合規定。
2. 著工作服於檢定場區四處遊走者。
3. 有吸菸、喝酒、嚼檳榔、隨地吐痰等情形者。
4. 罹患感冒（飛沫或空氣傳染）未戴口罩者。
5. 工作衣帽未保持潔淨者（剝斬食材噴濺者除外）。
6. 除不可拆除之手鐲(應包紮妥當)，有手錶，佩戴飾物者。
7. 蓄留指甲、塗抹指甲油、化粧等情事者。
8. 有打架、滋事、恐嚇、說髒話等情形者。
9. 有辱罵監評及工作人員之情形者。

## 二、應檢人自備工（用）具

- (一) 白色廚師工作服，含上衣、圍裙、帽，如【應檢人服裝參考圖】；未穿著者，不得進場應試。
- (二) 穿著規定之長褲、黑色工作皮鞋、內須著襪；不合規定者，不得進場應試。
- (三) 刀具：含片刀、剝刀(另可自備水果刀、果雕刀、剪刀、刮鱗器、削皮刀，**但不得攜帶水花模具、槽刀、模型刀**)。
- (四) 白色廚房紙巾 1 包（捲）以下。
- (五) 包裝飲用水 1~2 瓶（礦泉水、白開水）。
- (六) 衛生手套、乳膠手套、口罩。衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套（即俗稱手扒雞手套）等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生，否則衛生將予以扣分。
- (七) 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。

### 三、應檢人服裝參考圖：不合規定者，不得進場應試。



#### 應檢人服裝說明：

##### 一、帽子

1. 帽型：帽子需將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指、中指夾起之長度，可不附網，超過者須附網。
2. 顏色：白色。

##### 二、上衣

1. 衣型：廚師專用服裝（可戴顏色領巾）。
2. 顏色：白色（顏色滾邊、標誌可）。
3. 袖：長袖、短袖皆可。

##### 三、圍裙

1. 型式不拘，全身圍裙、下半身圍裙皆可。
2. 顏色：白色。
3. 長度：過膝。

##### 四、工作褲

1. 黑、深藍色系列、專業廚房素色小格子（千鳥格）之工作褲，長度至踝關節。
2. 不得穿緊身褲、運動褲及牛仔褲。

##### 五、鞋

1. 黑色工作皮鞋（踝關節下緣圓周以下全包）。
2. 內須著襪。
3. 建議具止滑功能。

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

四、測試時間配當表：每一檢定場，每日可排定測試場次為上、下午各乙場，時間配當表如下：

中餐烹調丙級檢定時間配當表			
時 間	內 容	備 註	
07：30—07：50	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備）。 2.上午場應檢人報到、更衣。		
07：50—08：30	1. 應檢人確認工作崗位、抽題，並依抽籤結果分給應檢人三張卡單 2. 場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3. 測試應注意事項說明。 4. 應檢人試題疑義說明。 5. 研讀材料清點卡、刀工作品規格卡，時間 10 分鐘。 6. 應檢人檢查設備及材料(材料清點卡應於材料清點無誤後收回)，確認無誤後於抽籤暨領用卡單簽名表簽名。 7. 其他事項。	應檢人務必研讀卡片（烹調指引卡於中場休息時研讀）	
08：30—10：00	上午場測試開始，清洗、切配、工作區域清理	90 分鐘	
10：00—10：30	評分，應檢人離場休息（研讀烹調指引卡）	30 分鐘	
10：30—11：40	菜餚製作及工作區域清理並完成檢查	70 分鐘	
11：40—12：10	監評人員進行成品評審		
12：10—12：30	1.下午場應檢人報到、更衣 2.監評人員休息用膳時間		
12：30—13：10	1. 應檢人確認工作崗位、抽題，並依抽籤結果分給應檢人三張卡單。 2. 場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3. 測試應注意事項說明。 4. 應檢人試題疑義說明。 5. 研讀材料清點卡、刀工作品規格卡，時間 10 分鐘。 6. 應檢人檢查設備及材料(材料清點卡應於材料清點無誤後收回)，確認無誤後於抽籤暨領用卡單簽名表簽名。 7. 其他事項。	應檢人務必研讀卡片（烹調指引卡於中場休息時研讀）	
13：10—14：40	下午場測試開始，清洗、切配、工作區域清理	90 分鐘	
14：40—15：10	評分，應檢人離場休息（研讀烹調指引卡）	30 分鐘	
15：10—16：20	菜餚製作及工作區域清理並完成檢查	70 分鐘	
16：20—16：50	監評人員進行成品評審		

※應檢人盛裝成品所使用之餐具，由術科辦理單位服務人員負責清理。

## 貳、技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試參考試題

### 一、共通原則說明

#### (一)、測試進行方式

測試分兩階段方式進行，第一階段應於 90 分鐘內完成刀工作品及擺飾規定，第一階段完成後由監評人員進行第一階段評分，應檢人休息 30 分鐘。第二階段應於刀工作品評分後，於 70 分鐘內完成試題菜餚烹調作業。除技術評審外，全程並有衛生項目評審。

第一、二階段及衛生項目分別評分，有任一項(含)以上不合格即屬術科不合格。應檢人在測試前說明會時，於進入測試場前，必須研讀二種卡單（第一階段測試過程刀工作品規格卡與應檢人材料清點卡），時間 10 分鐘。於中場休息的時間可以再研讀第二階段測試過程烹調指引卡。測試過程中，二種卡單可隨時參考使用。

#### (二)、材料使用說明

1. 各測試場公共材料區需備 12 個以上的雞蛋，供考生自由取為上漿用。
2. 所有題組的食材，取量切配之後，剩餘的食材皆需繳交於回收區，不得浪費；受評刀工作品至少需有 3/4 符合規定尺寸，總量不得少於規定量。
3. 合格廠商：應在台灣有合法登記之營業許可者，至於該附檢驗證明者，各檢定承辦單位自應取得。

#### (三)、洗滌階段注意事項

在進行器具及食材洗滌與刀工切割時不必開火，**但遇難漲發(如乾香菇、乾木耳)或未氽燙切割不易的新鮮菇類(如杏鮑菇、洋菇)，得於洗器具前燒水或起蒸鍋以處理之**，處理妥當後應即熄火，但為評分之整體考量，不得作其他菜餚之加熱前處理。

#### (四)、第一階段刀工共同事項

1. 食材切配順序需依中餐烹調技術士技能檢定衛生評分標準之規定。
2. 菜餚材料刀工作品以配菜盤分類盛裝受評，同類作品可置同一容器但需區分不可混合(中薑、紅辣椒絲除外)。
3. 每一題組指定水花圖譜三式，選其中一種切割且形體類似具美感即可，另自選樣式一式，應檢人可由水花參考圖譜選出或自創具美感之水花樣式，於蔬果類切配時切割（可同類）。
4. **盤飾依每一題組指定盤飾(擇二)**，須依規定圖譜之所有指定材料、符合指定盤飾。於蔬果類切配時直接生切擺飾於 10 吋瓷盤，置於熟食區檯面待評。

5. 除盤飾外，本題庫之烹調作品並無生食狀態者。
6. 限時 90 分鐘。
7. 測試階段自開始至刀工作品完成，作品完成後，應檢人須將規定受評作品依序整齊擺放於調理檯（準清潔區）靠走道端受評，部分無須受評之刀工作品則置於調理檯（準清潔區）之另一邊，刀工作品規格卡置於兩者中間，應檢人移至休息區。
8. 乾貨、特殊調味料或醬料、粉料、香料等若未發妥，應在第一階段完成後或第二階段測試開始前令應檢人自行取量備妥，以免影響其權益。
9. 第一階段離場前需將水槽、檯面做第一次整潔處理，廚餘、垃圾分置廚餘、垃圾桶，始可離場休息。
10. 規定受評之刀工作品須全數完成方具第一階段刀工受評資格，未全數完成者，其評分表評為不合格，仍可進行第二階段測試。
11. 規定受評之刀工作品已全數完成，但其他配材料刀工(不評分者)未完成者，可於第二階段測試時繼續完成，並不影響刀工作品成績，惟需符合切配之衛生規定。

#### (五)、第二階段烹調共同事項

1. 每組調味品至少需備齊足量之鹽、糖、味精、白胡椒粉、太白粉、醬油、料理米酒、白醋、烏醋、香油、沙拉油。
2. 第二階段於應檢人就定位後，應就未發妥之乾貨、特殊調味料或醬料、粉料、香料等，令應檢人自行取量備妥，再統一開始第二階段之測試，繼續完成規定之 3 道菜餚烹調製作。應檢人於測試開始前未作上述已告知之準備工作者，於後續操作中無需另給時間。
3. 烹調完成後不需盤飾，直接取量（份量至少 6 人份，以規定容器合宜盛裝）整形而具賣相出菜，送至評分室，應檢人須將烹調指引圖卡及規定作品整齊擺放於各組評分檯，並完成善後作業。
4. 6 人份不一定為 6 個或 6 的倍數，是指足夠六個人食用的量。
5. 包含善後工作 70 分鐘內完成。

## (六)、試題總表

## 試題編號：07601-105301

題組	菜單內容	主要刀工	烹調法	主材料類別
301-1	榨菜炒筍絲 麒麟豆腐片 三絲淋素蛋餃	絲 片 絲、末	炒 蒸 淋溜	桶筍 板豆腐 雞蛋
301-2	紅燒烤麩塊 炸蔬菜山藥條 蘿蔔三絲捲	塊 條、末 片、絲	紅燒 酥炸 蒸	烤麩 山藥 白蘿蔔
301-3	乾煸杏鮑菇 酸辣筍絲羹 三色煎蛋	片、末 絲 片	煸 羹 煎	杏鮑菇 桶筍 雞蛋
301-4	素燴杏菇捲 燜燒辣味茄條 炸海苔芋絲	刮刀厚片 條、末 絲	燴 燒 酥炸	杏鮑菇 茄子 芋頭
301-5	鹽酥香菇塊 銀芽炒雙絲 茄汁豆包捲	塊 絲 條	酥炸 炒 滑溜	鮮香菇 綠豆芽 芋頭、豆包
301-6	三珍鑲冬瓜 炒竹筍梳片 炸素菜春捲	長方塊、末 梳子片 絲	蒸 炒 炸	冬瓜 桶筍 春捲皮
301-7	乾炒素小魚干 燴三色山藥片 辣炒茼蒿絲	條 片 絲	炸、炒 燴 炒	千張豆皮、海苔片 白山藥 長方型白茼蒿
301-8	燴素什錦 三椒炒豆乾絲 咖哩馬鈴薯排	片 絲 泥、片	燴 炒 炸、淋	乾香菇、桶筍 五香大豆乾 馬鈴薯
301-9	炒牛蒡絲 豆瓣鑲茄段 醋溜芋頭條	絲 段、末 條	炒 炸、燒 滑溜	牛蒡 茄子 芋頭
301-10	三色洋芋沙拉 豆薯炒蔬菜鬆 木耳蘿蔔絲球	粒 鬆 絲	涼拌 炒 蒸	馬鈴薯 豆薯 白蘿蔔
301-11	家常煎豆腐 青椒炒杏菇條 芋頭地瓜絲糕	片 條 絲	煎 炒 蒸	板豆腐 杏鮑菇 芋頭、地瓜
301-12	香菇柴把湯 素燒獅子頭 什錦煎餅	條 末、片 絲	煮(湯) 紅燒 煎	乾香菇 板豆腐 高麗菜

試題編號：07601-105302

題組	菜單內容	主要刀工	烹調法	主材料類別
302-1	紅燒杏菇塊 焦溜豆腐片 三絲冬瓜捲	滾刀塊 片 絲、片	紅燒 焦溜 蒸	杏鮑菇 板豆腐 冬瓜
302-2	麻辣素麵腸片 炸杏仁薯球 榨菜冬瓜夾	片 末 雙飛片、 片	燒、燴 炸 蒸	素麵腸 馬鈴薯 冬瓜、榨菜
302-3	香菇蛋酥爛白菜 粉蒸地瓜塊 八寶米糕	片、塊 塊 粒	爛煮 蒸 蒸、拌	乾香菇、大白菜 地瓜 長糯米
302-4	金沙筍梳片 黑胡椒豆包排 糖醋素排骨	梳子片 末 塊	炒 煎 脆溜	桶筍 生豆包 半圓豆皮
302-5	紅燒素黃雀包 三絲豆腐羹 西芹炒豆乾片	粒 絲 片	紅燒 羹 炒	半圓豆皮 板豆腐 西芹
302-6	乾煸四季豆 三杯菊花洋菇 咖哩茄餅	段、末 刮刀 雙飛片、 末	煸 燴燒 炸、拌炒	四季豆 洋菇 茄子
302-7	烤麩麻油飯 什錦高麗菜捲 脆鱔香菇條	片 絲 條	生米燴煮 蒸 炸、溜	烤麩 高麗菜 乾香菇
302-8	茄汁燒芋頭丸 素魚香菇段 黃豆醬滷苦瓜	片、泥 段 條	蒸、燒 燒 滷	芋頭 茄子 苦瓜
302-9	梅粉地瓜條 什錦鑲豆腐 香菇炒馬鈴薯片	條 末、塊 片	酥炸 蒸 炒	地瓜 板豆腐 馬鈴薯、鮮香菇
302-10	三絲淋蒸蛋 三色鮑菇捲 椒鹽牛蒡片	絲 刮刀 片	蒸、羹 炒 酥炸	雞蛋 鮑魚菇 牛蒡
302-11	五絲豆包素魚 乾燒金菇柴把 竹筍香菇湯	絲 末 片	脆溜 乾燒 煮(湯)	生豆包 金針菇 鮮香菇、桶筍
302-12	沙茶香菇腰花 麵包地瓜餅 五彩拌西芹	刮刀厚片 泥 絲	炒 炸 涼拌	乾香菇 地瓜 西芹

## 二、參考烹調須知

### (一) 分為總烹調須知及題組烹調須知。

- 1.總烹調須知：規範本職類術科測試試題之基礎說明、刀工尺寸標準、烹調法定義及食材處理手法釋義。除題組烹調須知另有規定外，所有考題依據皆應遵循總烹調須知。
- 2.題組烹調須知：已分註於 24 組題庫內容中，規範題組每小組之刀工尺寸標準、水花片、盤飾、烹調法及烹調、調味規定。題組烹調須知未規定部分，應遵循總烹調須知。

### (二) 總烹調須知：

#### 1.基礎說明：

- (1) 菜餚刀工講究一致性，即同一道菜餚的刀工，尺寸大小厚薄粗細或許不一，但是形狀應為相似。菜餚的刀工無法齊一時，主材料為一種刀工或原形食材，配材料應為另一類相似而相互襯映之刀工。
- (2) 題組未受評的刀工作品，亦須按題意需求自行取量切配，以供烹調所需。切割規格不足者，可當回收品(需分類置於工作檯下層)，結束後分類送至回收處，不隨意丟棄，避免浪費。
- (3) 受評的各種刀工作品，規定的數量可能比實際烹調需用量多，烹調時可依據實際需求適當地取量與配色，即烹調完成後，可能會有剩餘的刀工作品，請分類送至回收處。
- (4) 水花片指以(紅)蘿蔔或其他根莖、瓜果類食材切出簡易樣式的象形蔬菜片做為配菜用。以刀法簡易、俐落、切痕平整為宜，搭配菜餚形象、大小、厚薄度(約 0.3~0.4 公分)。
- (5) 水花切割一般是在切配過程中，依片或塊狀刀工菜餚的需求，以刀工作簡易線條的切割。本試題提供 35 種樣式圖譜供參照(詳附錄 1 水花片參考圖譜)。
- (6) 水花指定樣式，指應檢人須參照規格明細之水花片圖譜型式其中一種切割，或切割出具有美感之類似形狀。自選樣式，指應檢人可由水花片圖譜選出或自創具美感之水花樣式進行切割。每一個水花片大小、形狀應相似。每一題組皆須切出指定與自選兩款水花各 6 片以上以受評，並適宜地取量(兩款皆需取用)加入烹調，未依規定加水花烹調，亦為不符題意。
- (7) 水花的要求以象形、美感、平整、均衡(與菜餚搭配)，依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

- (8) 盤飾指以食材切割出大小一致樣式，擺設於瓷盤，增加菜餚美觀之刀工。以刀法簡易、俐落、切痕平整、盤面整齊、分佈均勻（對稱、中隔、單邊美化、集中強化皆可）及整體美觀為宜。
- (9) 盤飾指定樣式指應檢人參照規格明細之盤飾圖譜型式切擺，或切擺出具有美感之類似形狀。每一題組皆須從**指定盤飾三選二**，切擺出二種樣式受評。
- (10) 盤飾的要求以美感、平整、均勻、整齊、對稱。但須可受公評並獲得普遍認同之美感。

2.烹調法定義及 3.食材處理手法釋義，請參考附錄 3。

### 三、測試題組內容

本套試題分 301 大題及 302 大題，兩大題各再分 12 題組，分別為 301-1、301-2、301-3、301-4、301-5、301-6、301-7、301-8、301-9、301-10、301-11、301-12、302-1、302-2、302-3、302-4、302-5、302-6、302-7、302-8、302-9、302-10、302-11、302-12，每題組有三道菜，各題組試題說明如下：

### 301 大題

(一)301-1 題組：榨菜炒筍絲、麒麟豆腐片、三絲淋素蛋餃

#### 1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
榨菜炒筍絲	絲	炒	桶筍	榨菜、桶筍、青椒、紅辣椒、中薑		參考規格明細
麒麟豆腐片	片	蒸	板豆腐	乾香菇、板豆腐、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	
三絲淋素蛋餃	絲、末	淋溜	雞蛋	乾香菇、乾木耳、生豆包、桶筍、小黃瓜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋		

#### 2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
榨菜	體型完整無異味	200 克以上 1 顆	
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存
桶筍	合格廠商效期內	100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
芹菜	新鮮青翠	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	4 個	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

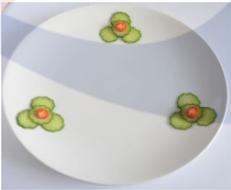
- (1) 受評分刀工作品為木耳絲、香菇末、榨菜絲、豆腐片、筍絲、青椒絲、紅蘿蔔絲、中薑絲、中薑片、紅蘿蔔水花片及薑水花各一款，以配菜盤分類盛裝受評，

另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖 (形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食 材規格	20 克以上	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	
榨菜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	150 克以 上	
豆腐片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.8~ 1.5 長方片	12 片	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 榨菜炒筍絲

烹調規定	配料可氽燙或直接炒熟，中薑絲爆香，再調味拌炒成菜
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	榨菜須泡水稍除鹹味，過鹹則扣分，規定材料不得短少

(2) 麒麟豆腐片

烹調規定	1. 香菇炸香 2. 板豆腐、配料和兩款水花片互疊整齊，入蒸籠蒸熟，再以調味芡汁淋上
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、糖、味精、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	1. 規定材料不得短少 2. 水花兩款各 6 片以上

(3) 三絲淋素蛋餃

烹調規定	1. 炒香菇末、芹菜末、豆包及桶筍末做餡料 2. 煎蛋皮入料做成餃子狀再封口後蒸熟 3. 以中薑絲爆香入三絲料調味淋上，再勾薄芡
烹調法	淋溜
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	蛋餃需呈荷包狀即半圓狀，需有適當餡量，規定材料不得短少

(二)301-2 題組：紅燒烤麩塊、炸蔬菜山藥條、蘿蔔三絲卷

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
紅燒烤麩塊	塊	紅燒	烤麩	乾香菇、烤麩、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
炸蔬菜山藥條	條、末	酥炸	山藥	紅甜椒、青江菜、中薑山藥		
蘿蔔三絲卷	片、絲	蒸	白蘿蔔	乾木耳、豆乾、芹菜、紅蘿蔔、中薑、白蘿蔔	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
烤麩	形體完整，無酸味	180 克	
桶筍	合格廠商效期內	淨重 120 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克	140 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10 克以上
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
青江菜	青翠新鮮	60 克以上	
芹菜	新鮮翠綠	120 克	15 公分以上(長度可供捆綁用)
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
白山藥	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	
白蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	500 克以上	直徑 6 公分、長 12 公分以上，無空心

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為木耳絲、紅甜椒末、青江菜末、山藥條、紅蘿蔔絲、白蘿蔔薄

片、中薑絲、中薑末、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	20 克以上	
紅甜椒末	直徑 0.3 以下碎末	50 克以上	
青江菜末	直徑 0.3 以下碎末	40 克以上	
山藥條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	200 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
白蘿蔔薄片	長 12.0 以上，寬 4.0 以上，高(厚) 0.3 以下	6 片	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 紅燒烤麩塊

烹調規定	1. 烤麩、乾香菇、紅蘿蔔、桶筍油炸至微上色
------	------------------------

	2. 中薑爆香，將配料燒透並稍收汁、入味
烹調法	紅燒
調味規定	以醬油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(2) 炸蔬菜山藥條

烹調規定	1. 山藥條沾上蔬菜麵糊(蔬菜末調合麵糊)，炸熟炸酥防夾生 2. 調拌胡椒鹽入味
烹調法	酥炸
調味規定	以鹽、酒、糖、胡椒粉、香油、泡打粉、太白粉、麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	需沾上蔬菜麵糊，規定材料不得短少

(3) 蘿蔔三絲卷

烹調規定	1. 白蘿蔔片及芹菜燙軟後，用白蘿蔔片捲入豆乾、紅蘿蔔、木耳、中薑，以芹菜綁成卷 2. 白蘿蔔卷蒸透，調味後以薄芡淋汁 3. 以兩款紅蘿蔔水花片煮熟，適量加入
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(三)301-3 題組：乾煸杏鮑菇、酸辣筍絲羹、三色煎蛋

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
乾煸杏鮑菇	片、末	煸	杏鮑菇	冬菜、杏鮑菇、紅辣椒、芹菜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	參考規格明細
酸辣筍絲羹	絲	羹	桶筍	乾木耳、板豆腐、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑		
三色煎蛋	片	煎	雞蛋	玉米筍、四季豆、紅蘿蔔、芹菜、雞蛋		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
冬菜	合格廠商效期內	5 克	
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	100 克以上	半塊
桶筍	合格廠商效期內	淨重 120 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
玉米筍	合格廠商效期內	2 支	可用罐頭取代
杏鮑菇	型大結實飽滿	2 支	100 克以上/支
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10 克以上/條
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
四季豆	長 14 公分以上鮮度足	2 支	
芹菜	青翠新鮮	90 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	70 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	5 個	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為木耳絲、冬菜末、豆腐絲、筍絲、杏鮑菇片、小黃瓜絲、中薑末、紅蘿蔔絲、紅蘿蔔指甲片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	20 克以上	
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	5 克以上	
豆腐絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100 克以上	
杏鮑菇片	寬 2.0~4.0、高(厚)0.4~0.6，長 4.0~6.0	180 克以上	
小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
紅蘿蔔指甲片	長、寬各為 1.0~1.5、高(厚)0.3 以下	15 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜、大黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 乾煸杏鮑菇

烹調規定	1.杏鮑菇以熱油炸至脫水皺縮不焦黑，或以煸炒法煸至乾扁脫水皺縮而不焦黑 2.中薑爆香，以炒、煸炒法收汁完成(需含芹菜)
------	----------------------------------------------------------------

烹調法	焗(若有少許微焦的斑點，屬合理的狀態)
調味規定	以鹽、醬油、糖、米酒、味精、水、白醋、香油等調味料自選合宜使用
備註	焦黑部份不得超過總量之 1/4，不得出油而油膩，規定材料不得短少

(2) 酸辣筍絲羹

烹調規定	以中薑爆香加入配料，調味適中，再以太白粉勾芡
烹調法	羹
調味規定	以鹽(醬油)、白醋、黑醋、辣椒醬、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	酸辣調味需明顯，規定材料不得短少

(3) 三色煎蛋

烹調規定	所有材料煎成一大圓片，熟而金黃上色
烹調法	煎(改刀 6 片)
調味規定	以鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	全熟，可焦黃但不焦黑，須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

(四)301-4 題組：素燴杏菇捲、燜燒辣味茄條、炸海苔芋絲

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
素燴杏菇捲	刮刀厚片	燴	杏鮑菇	桶筍、杏鮑菇、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	參考規格明細
燜燒辣味茄條	條、末	燒	茄子	乾香菇、茄子、紅辣椒、芹菜		
炸海苔芋絲	絲	酥炸	芋頭	乾香菇、海苔片、芋頭、紅蘿蔔		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵	
海苔片	合格廠商效期內	2 張	20 公分*25 公分
桶筍	合格廠商效期內	淨重 120 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
杏鮑菇	型大結實飽滿	2 支	100 克以上/支
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
茄子	鮮度足無潰爛	2 條	180 克以上/每條
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
芹菜	新鮮翠綠	70 克	
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	120 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	70 克	

1. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為香菇絲、香菇末、海苔絲、刮刀杏鮑菇片、辣椒末、茄條、中薑片、芋頭絲、紅蘿蔔絲、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	

香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	2 朵	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	1 朵	
海苔絲	寬為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	2 張切完	
刮刀杏鮑菇片	長 4.0~6.0，高(厚)1.0~1.5，寬依杏鮑菇。 格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的刮刀片塊	160 克以上	
辣椒末	直徑 0.3 以下碎末	6 克以上	
茄條	長 4.0~6.0，茄子依圓徑切四分之一	290 克以上	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4， 可切菱形片	6 片	
芋頭絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅蘿蔔 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

2. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 素燴杏菇捲

烹調規定	1. 杏菇捲後，熱油定形 2. 小黃瓜、紅蘿蔔水花需脫生，小黃瓜要保持綠色 3. 中薑爆香，加入配料調味再燴成菜
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用

備註	杏菇捲不得散開不成形，需有燴汁，規定材料不得短少
----	--------------------------

(2) 燴燒辣味茄條

烹調規定	1. 茄條炸過以保紫色而透 2. 香菇爆香加入配料調味，再入主料、加入芹菜勾淡芡收汁
烹調法	燒
調味規定	以豆瓣醬、辣椒醬、醬油、酒、糖、味精、烏醋、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 炸海苔芋絲

烹調規定	1. 海苔以熱油炸酥，調味入盤圍邊 2. 芋頭和其他食材，分別沾乾粉用熱油炸酥，再調味入盤中
烹調法	炸
調味規定	以花椒粉、胡椒粉、鹽、糖、味精、香油、低筋麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(五) 301-5 題組：鹽酥香菇塊、銀芽炒雙絲、茄汁豆包卷

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
鹽酥香菇塊	塊	酥炸	鮮香菇	鮮香菇、紅辣椒、芹菜、中薑		參考規格明細
銀芽炒雙絲	絲	炒	綠豆芽	豆乾、青椒、紅辣椒、綠豆芽、中薑		
茄汁豆包卷	條	滑溜	芋頭、豆包	生豆包、小黃瓜、黃甜椒、紅蘿蔔、芋頭	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	3 塊	50 克/塊
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
鮮香菇	新鮮無軟爛，直徑 5 公分	10 朵	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10 克
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	1/2 個，120 克以上/個
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個，140 克以上/個
綠豆芽	新鮮不潰爛	150 克	
芹菜	新鮮翠綠	70 克	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	150 克	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為豆乾絲、紅辣椒絲、青椒絲、芹菜粒、紅蘿蔔條、中薑末、中薑絲、芋頭條、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述 (長度單位：公分)	數量	備註
----	----------------	----	----

紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	5 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
芹菜粒	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	30 克以上	
紅蘿蔔條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	6 條以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
芋頭條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	80 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 鹽酥香菇塊

烹調規定	鮮香菇醃入辛香料，沾乾粉或麵糊炸至表皮酥脆，再以椒鹽調味
烹調法	酥炸
調味規定	鹽、花椒粉、胡椒粉、糖、味精、地瓜粉等調味料自選合宜使用
備註	香菇酥脆不得含油，規定材料不得短少

(2) 銀芽炒雙絲

烹調規定	1. 豆乾可先泡熱水、油炸或直接炒皆可 2. 銀芽、青椒等配料需脫生或保色，以中薑炒香入所有食材加調味料拌炒或熟炒均勻皆可
------	------------------------------------------------------------------

烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	綠豆芽未去頭尾，不符合題意，規定材料不得短少

(3) 茄汁豆包卷

烹調規定	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 芋頭條炸熟、紅蘿蔔條汆燙，將豆包捲入材料成圓筒狀，再炸定形(可沾麵糊)</li> <li>2. 小黃瓜、黃甜椒需脫生保色，以茄汁調味燴煮</li> <li>3. 加入紅蘿蔔水花拌合點綴</li> </ol>
烹調法	滑溜
調味規定	以番茄醬、鹽、白醋、糖、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 不得嚴重出油，規定材料不得短少</li> <li>2. 豆包卷不可鬆脫</li> </ol>

(六)301-6 題組：三珍鑲冬瓜、炒竹筍梳片、炸素菜春捲

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
三珍鑲冬瓜	長方塊、末	蒸	冬瓜	乾香菇、冬菜、生豆包、冬瓜、青江菜、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
炒竹筍梳片	梳子片	炒	桶筍	乾香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	
炸素菜春捲	絲	炸	春捲皮	乾香菇、豆乾、春捲皮、桶筍、芹菜、高麗菜、紅蘿蔔		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
冬菜	合格廠商效期內	5 克	
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	6 朵	
桶筍	合格廠商效期內	300 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊
春捲皮	合格廠商效期內	8 張	冷凍正方形或新鮮圓形春捲皮
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
高麗菜	新鮮翠綠	120 克	
冬瓜	表面平整不皺縮不潰爛	500 克	厚度 3 公分、長度 4 公分以上
青江菜	新鮮翠綠	3 顆	30 克以上/棵
芹菜	新鮮翠綠	80 克以上	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀作品為香菇絲、香菇末、冬菜末、豆乾絲、筍絲、竹筍梳子片、小黃瓜片、中薑末、紅蘿蔔絲、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	2 朵	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	1 朵	
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	5 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
竹筍梳子片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4 的梳子花刀片(花刀間格為 0.5 以下)	200 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 三珍鑲冬瓜

烹調規定	1.以中薑爆炒香菇末、豆包末、紅蘿蔔末、冬菜末炒熟調味，再鑲入挖空冬瓜塊內蒸熟 2.以青江菜擺盤調味勾芡淋上
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	鑲冬瓜約為長、寬各 4~6 公分之長方體，高(厚)依食材規格，規定材料不得短少

(2) 炒竹筍梳片

烹調規定	中薑片、香菇片爆香，竹筍梳子片加入配料、水花片拌炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、胡椒粉、糖、味精、黑醋、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	油汁不得過多，規定材料不得短少

(3) 素菜春捲

烹調規定	1. 香菇、芹菜爆香與配料炒熟調味 2. 以春捲皮包入炒熟餡料捲起，油炸至酥上色
烹調法	炸
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、麵粉、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	春捲需緊實無破損，規定材料不得短少

(七) 301-7 題組：乾炒素小魚干、燴三色山藥片、辣炒茼蒿絲

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
乾炒素小魚干	條	炸、炒	海苔片 千張豆皮	海苔片、千張豆皮、紅辣椒、芹菜、中薑		參考規格明細
燴三色山藥片	片	燴	白山藥	乾木耳、小黃瓜、白山藥、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	
辣炒茼蒿絲	絲	炒	白茼蒿(長方型)	乾香菇、桶筍、白茼蒿、紅辣椒、青椒、中薑		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
海苔片	合格廠商效期內	6 張	20 公分*25 公分
千張豆皮	合格廠商效期內	6 張	20 公分*25 公分
白茼蒿	外形完整、無裂痕	200 克以上	1 塊
桶筍	合格廠商效期內	淨重 100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	120 克以上/個
芹菜	新鮮翠綠	90 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	150 克	
白山藥	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為香菇絲、白茼蒿絲、筍絲、白山藥片、中薑末、小黃瓜片、紅辣椒絲、中薑絲、紅蘿蔔水花片及薑水花各一款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
----	---------------	----	----

紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	3 朵	
白茼蒿絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	160 克以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	
白山藥片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.4~0.6	200 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 乾炒素小魚干

烹調規定	三張千張豆皮和三張海苔一層一層沾上麵糊貼緊，再改刀切成(寬 0.3-0.6 長 4.0-6.0 條形，以熱油炸酥，和三種爆香料及椒鹽調味
烹調法	炸、炒
調味規定	以鹽、油、糖、味精、花椒粉、胡椒粉、香油、麵粉等調味料自選

	合宜使用
備註	海苔條炸酥不含油，規定材料不得短少

(2) 燴三色山藥片

烹調規定	1. 山藥可汆燙、油炸或直接炒皆可 2. 其他配料需汆燙脫生，小黃瓜需保持綠色 3. 以薑水花爆香和配料燴煮調味
烹調法	燴
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	需有燴汁，規定材料不得短少

(3) 辣炒茼蒿絲

烹調規定	1. 茼蒿需過熱水去除鹼味 2. 以中薑和香菇爆香加入配料拌炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、辣油、黑醋、香油等調味料自選合宜使用
備註	鹼味過重扣分(調味與火候)，規定材料不得短少

(八)301-8 題組：燴素什錦、三椒炒豆乾絲、咖哩馬鈴薯排

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
燴素什錦	片	燴	乾香菇、桶筍	乾香菇、桶筍、麵筋泡、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	參考規格明細
三椒炒豆乾絲	絲	熟炒	豆乾	乾木耳、豆乾、紅甜椒、黃甜椒、青椒、中薑		
咖哩馬鈴薯排	泥、片	炸、淋	馬鈴薯	乾木耳、小黃瓜、芹菜、馬鈴薯、中薑、紅蘿蔔		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
麵筋泡	無油耗味	8 粒	
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片	10 克以上/片
桶筍	合格廠商效期內	150 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	1/2 個 120 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個 140 克以上/個
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個 140 克以上/個
芹菜	新翠鮮綠	40 克	
馬鈴薯	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀作品為木耳絲、豆乾絲、中薑片、青椒絲、黃甜椒絲、紅甜椒絲、中薑絲、芹菜末、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	20 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
黃甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
紅甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
芹菜末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	40 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 燴素什錦

烹調規定	1. 麵筋泡、桶筍需氽燙 2. 以中薑爆香加入配料和紅蘿蔔水花片，調味勾芡
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、糖、油、味精、胡椒粉、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(2) 三椒炒豆乾絲

烹調規定	1. 豆乾絲需油炸或直接炒皆可 2. 紅甜椒、黃甜椒、青椒需脫生 3. 以中薑絲爆香入配料合炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 咖哩馬鈴薯排

烹調規定	1. 馬鈴薯去皮切片蒸熟搗泥調味，放入芹菜末拌勻做成排狀，沾粉炸成金黃色 2. 咖哩醬調味加入配料勾芡，淋上馬鈴薯排
烹調法	炸、淋
調味規定	以咖哩粉、鹽、椰漿、糖、味精、香油、太白粉、水、麵粉等調味料自選合宜使用
備註	馬鈴薯排(可加玉米粉調和)油炸後不得焦黑夾生，不得鬆散不成形，形狀大小需均一，規定材料不得短少

(九)301-9 題組：炒牛蒡絲、豆瓣鑲茄段、醋溜芋頭條

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
炒牛蒡絲	絲	炒	牛蒡	乾香菇、紅辣椒、芹菜、中薑、牛蒡		參考規格明細
豆瓣鑲茄段	段、末	炸、燒	茄子	板豆腐、茄子、芹菜、中薑、豆薯、紅蘿蔔	參考規格明細	
醋溜芋頭條	條	滑溜	芋頭	鳳梨片、青椒、紅甜椒、中薑、芋頭		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	2 朵	
鳳梨片	合格廠商效期內	2 片	罐頭鳳梨片
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	1/2 塊(100 克)	注意保存
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	1/2 個 120 克以上/個
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個 140 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
茄子	鮮度足無潰爛	2 條	180 克以上/每條
芹菜	新鮮翠綠	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	50 克	
牛蒡	表面平整不皺縮不潰爛	250 克	無空心
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為香菇絲、紅辣椒絲、青椒條、紅甜椒條、牛蒡絲、中薑絲、芋頭條、豆薯末、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
----	---------------	----	----

紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	2 朵	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
青椒條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	50 克以上	去 內 膜
紅甜椒條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	50 克以上	去 內 膜
牛蒡絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	200 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	30 克以上	
芋頭條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	150 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 炒牛蒡絲

烹調規定	1.牛蒡絲需汆燙或直接炒熟。 2.以中薑絲、香菇絲爆香，加入配料調味炒均
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(2) 豆瓣鑲茄段

烹調規定	1.配料炒香調味加入豆腐泥成餡料 2.茄子切 4.0~6.0 長段，挖空茄肉，再塞入餡料沾上麵糊封口油炸熟，以中薑片爆香加辣豆瓣醬調味成醬汁，入兩款水花拌燒
烹調法	炸、燒
調味規定	以辣豆瓣醬、醬油、酒、鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、白醋、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	需有適當餡料，規定材料不得短少

(3) 醋溜芋頭條

烹調規定	1.芋頭條需沾麵糊炸熟 2.青椒需過氽燙脫生保持翠綠，紅甜椒需脫生 3.以中薑絲爆香放入調味料、配料並勾芡後，續放芋頭條，以滑溜完成
烹調法	滑溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、黑醋、白醋、味精、番茄醬、胡椒粉、香油、太白粉、泡打粉、水、麵粉等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(十)301-10 題組：三色洋芋沙拉、豆薯炒蔬菜鬆、木耳蘿蔔絲球

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
三色洋芋沙拉	粒	涼拌	馬鈴薯	玉米粒、沙拉醬、四季豆、西芹、紅蘿蔔、馬鈴薯		參考規格明細
豆薯炒蔬菜鬆	鬆	炒	豆薯	乾香菇、生豆包、紅甜椒、芹菜、中薑、豆薯		
木耳蘿蔔絲球	絲	蒸	白蘿蔔	乾木耳、小黃瓜、白蘿蔔、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	2 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片	10 克以上/片
玉米粒	合格廠商效期內	50 克	罐頭玉米粒
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊
沙拉醬	合格廠商效期內	100 克以上	
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	50 克	140 克以上/個
西芹	整把分單支發放	1 單支	80 克以上
四季豆	長 14 公分以上鮮度足	3 支	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
芹菜	新鮮翠綠	100 克	淨重
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
白蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	無空心
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	180 克	
馬鈴薯	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

- (1) 受評分刀工作品為西芹粒、小黃瓜絲、馬鈴薯粒、紅蘿蔔粒、豆薯鬆、中薑末、白蘿蔔絲、紅蘿蔔絲、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤

飾以 2 只瓷盤盛。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
西芹粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	40 克以上	
小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
馬鈴薯粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	170 克以上	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	40 克以上	
豆薯鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	150 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
白蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	170 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 三色洋芋沙拉

烹調規定	馬鈴薯蒸熟，配料煮熟，放涼後以沙拉醬拌合調味
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、糖、味精、沙拉醬、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用

備註	注重生熟食操作衛生，規定材料不得短少
----	--------------------

(2) 豆薯炒蔬菜鬆

烹調規定	1.豆包炸酥切鬆狀，配料氽燙或直接炒熟 2.中薑、香菇爆香後放入所有配料，調味炒香成鬆菜
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、黑胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	不得油膩帶湯汁，規定材料不得短少

(3) 木耳蘿蔔絲球

烹調規定	1.除小黃瓜絲外，其他絲料氽燙熟加入調味料、麵粉拌合製成球形及紅蘿蔔水花片入蒸籠蒸熟。 2.以小黃瓜絲勾薄芡回淋。
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	球形完整大小平均，規定材料不得短少

(十一)301-11 題組：家常煎豆腐、青椒炒杏菇條、芋頭地瓜絲糕

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
家常煎豆腐	片	煎	板豆腐	乾木耳、板豆腐、小黃瓜、中薑、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
青椒炒杏菇條	條	炒	杏鮑菇	杏鮑菇、青椒、紅辣椒、中薑、紅蘿蔔		
芋頭地瓜絲糕	絲	蒸	芋頭、地瓜	芹菜、芋頭、地瓜		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存
杏鮑菇	型大結實飽滿	3 支	100 克以上/支
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克	120 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	
芹菜	新鮮翠綠	50 克	
地瓜	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	250 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為豆腐片、小黃瓜片、青椒條、杏鮑菇條、中薑絲、芋頭絲、地瓜絲、芹菜粒、紅蘿蔔水花片及薑水花片各一款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛。

(2) 規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	

豆腐片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.8~1.5 長方片	350 克以上	
杏鮑菇條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	250 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	
青椒條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	50 克以上	去內膜
芹菜粒	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	20 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
芋頭絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	200 克以上	
地瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	170 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜 (3)小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 家常煎豆腐

烹調規定	1.豆腐煎雙面至上色 2.以中薑爆香加豆腐、配料、二款水花(各三片)下鍋與醬汁拌合收汁即成
烹調法	煎
調味規定	以醬油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	1.豆腐不得沾粉，成品醬汁極少或無醬汁

	2.煎豆腐需有 60%面積上色，焦黑處不得超過 10%，不得潰散變形或不成形
--	----------------------------------------

(2) 青椒炒杏菇條

烹調規定	1.杏鮑菇需汆燙至熟 2.中薑爆香加入所有材料及調味料炒熟即可
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 芋頭地瓜絲糕

烹調規定	食材加入乾粉拌合調味放入(方形餐盒模型)蒸熟，切成塊或條狀排盤
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、玉米粉、地瓜粉等調味料自選合宜使用
備註	成品呈現雙色，全熟，須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

(十二)301-12 題組：香菇柴把湯、素燒獅子頭、什錦煎餅

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
香菇柴把湯	條	煮(湯)	乾香菇	乾香菇、干瓢、麵腸、桶筍、酸菜心、小黃瓜、中薑、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
素燒獅子頭	末、片	紅燒	板豆腐	乾香菇、冬菜、板豆腐、芹菜、大白菜、中薑、豆薯		
什錦煎餅	絲	煎	高麗菜	乾木耳、麵腸、高麗菜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片	10 克以上/片
冬菜	合格廠商效期內	5 克	
干瓢	無酸味，效期內	8 條	20 公分/條
桶筍	合格廠商效期內	120 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
酸菜心	不得軟爛	110 克以上	1/3 棵
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克	注意保存
麵腸	紮實不軟爛、無酸味	1 條	100 克以上/條
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
大白菜	新鮮	200 克	
高麗菜	新鮮翠綠	180 克	
芹菜	新鮮翠綠	100 克	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	80 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	2 個	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為香菇條、木耳絲、酸菜條、麵腸條、中薑片、中薑末、豆薯末、

中薑絲、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇條	寬為 0.5~1.0，高(厚)及長度依食材規格	10 條	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	15 克以上	
酸菜條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	10 條	
麵腸條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	10 條	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 0.2~0.4，高(厚)1.0~2.0，可切菱形片	50 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	15 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	60 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 香菇柴把湯

烹調規定	1.香菇條、麵腸條 (均 10 條)炸出香味
------	------------------------

	2.香菇條、麵腸條、酸菜條、筍條用干瓢網綁成柴把狀，再放入水花片、小黃瓜片及中薑片調味煮成湯
烹調法	煮(湯)
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	柴把須綁牢不得鬆脫，規定材料不得短少

(2) 素燒獅子頭

烹調規定	1.板豆腐壓碎與冬菜末、豆薯末及薑末拌勻調味炸成球形(獅子頭) 2.香菇爆香加入所有配料、獅子頭燒成菜
烹調法	紅燒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、麵粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	素獅子頭需大小一致，外形完整，規定材料不得短少

(3) 什錦煎餅

烹調規定	1.所有配料加入芹菜、薑絲、調味料、蛋及麵糊拌合 2.煎熟，需切六人份
烹調法	煎
調味規定	以鹽、醬油、糖、味精、胡椒粉、香油、麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	全熟，可焦黃但不焦黑，須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

### 302 大題

(一)302-1 題組：紅燒杏菇塊、焦溜豆腐片、三絲冬瓜捲

#### 1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
紅燒杏菇塊	滾刀塊	紅燒	杏鮑菇	杏鮑菇、玉米筍、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
焦溜豆腐片	片	焦溜	板豆腐	板豆腐、紅甜椒、紅蘿蔔、青椒、中薑	參考規格明細	
三絲冬瓜捲	絲、片	蒸	冬瓜	冬瓜、桶筍、乾香菇、紅蘿蔔、芹菜、中薑		

#### 2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	300 克	注意保存
桶筍	合格廠商效期內	100 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
杏鮑菇	型大結實飽滿	300 克	100 克以上/1 支
玉米筍	新鮮無潰爛	80 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
紅蘿蔔	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	空心須補發
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克以上	120 克以上/個
中薑	夠切絲與片的長段無潰爛	100 克	需可切片及絲
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克	140 克以上/個
冬瓜	新鮮無潰爛	600 克	直徑 6 公分、長 12 公分以上
芹菜	新鮮不軟爛	120 克	長度 15 公分以上(可供捆綁)
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克/條

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

- (1) 受評分刀工作品為豆腐片、桶筍絲、杏鮑菇塊、紅甜椒片、青椒片、紅蘿蔔塊、冬瓜片、紅蘿蔔絲、中薑絲、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加

兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
豆腐片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	250 克以上	
桶筍絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	90 克以上	
杏鮑菇塊	長寬 2.0~4.0 的滾刀塊	280 克以上	
紅甜椒片	長 3.0~5.0、寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅蘿蔔塊	長寬 2.0~4.0 的滾刀塊	80 克以上	
冬瓜長片	長 12.0 以上，寬 4.0 以上，高(厚)0.3 以下	6 片	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	
中薑絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)紅蘿蔔	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 紅燒杏菇塊

烹調規定	1.杏鮑菇塊、紅蘿蔔塊炸至表面微上色 2.薑爆香後將材料放入燒成菜收汁
烹調法	紅燒
調味規定	以醬油、鹽、味精、糖、胡椒粉、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	成品之紅燒醬汁不得黏稠結塊、不得燒乾或浮油，規定材料不得短少。

(2) 焦溜豆腐片

烹調規定	1.豆腐不沾粉、油炸至上色 2.薑爆香，豆腐與配料、紅蘿蔔水花片入醬汁收乾
烹調法	焦溜
調味規定	以醬油、鹽、味精、糖、番茄醬、烏醋、白醋、胡椒粉、太白粉、水、香油等調味料自行合宜地選用
備註	豆腐需金黃色，不潰散，不出油，僅豆腐表面沾附醬汁，盛盤後不得有燴汁，規定材料不得短少。

(3) 三絲冬瓜捲

烹調規定	1. 冬瓜片捲入紅蘿蔔絲、香菇絲、筍絲及薑絲， 2. 以芹菜綁起固定(芹菜需先汆燙泡冷)排盤蒸熟，淋上芡汁
烹調法	蒸
調味規定	以糖、鹽、味精、香油、胡椒粉、米酒、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	冬瓜捲不得散開不成形，形狀大小均一，湯汁以薄芡為宜，規定材料不得短少

(二)302-2 題組：麻辣素麵腸片、炸杏仁薯球、榨菜冬瓜夾

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
麻辣素麵腸片	片	燒、燴	素麵腸	素麵腸、乾木耳、西芹、乾辣椒、中薑、花椒粒		參考規格明細
炸杏仁薯球	末	炸	馬鈴薯	馬鈴薯、芹菜、乾香菇、杏仁角		
榨菜冬瓜夾	雙飛片、片	蒸	冬瓜、榨菜	冬瓜、榨菜、乾香菇、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	5 朵	須於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
杏仁角	有效期限內	120 克	
花椒粒	有效期限內	可自取	
乾辣椒	外形完整無霉味	8 條	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	
素麵腸	紮實不軟爛、無酸腐味	250 克	
榨菜	體形完整無異味	1 個	200 克/個以上
芹菜	新鮮無軟爛	40 克	
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克/條
西芹	新鮮平整無潰爛	100 克	整把分單支發放
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
馬鈴薯	平整不皺縮無芽眼表皮呈黃色無綠色	300 克	
冬瓜	新鮮無潰爛	600 克	
中薑	夠切絲與片的長段無潰爛	100 克	需可切片
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為乾香菇片、乾香菇末、素麵腸片、榨菜片、芹菜粒、冬瓜夾、

中薑片、西芹片、紅蘿蔔水花片及薑水花片各一款、以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖（形狀大小需可搭配菜餚）	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
乾香菇片	復水去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵	
乾香菇末	直徑 0.3 以下碎末	2 朵	
素麵腸片	長 4.0~6.0，寬依食材規格、高(厚)0.2~0.4	230 克以上	
榨菜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4	150 克以上	
芹菜粒	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	20 克以上	
冬瓜夾	長 4.0~6.0，寬 3.0 以上，高(厚)0.8~1.2 雙飛片	6 片夾以上	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	20 克以上	
西芹片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0、高(厚)依食材規格，可切菱形片	80 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，

配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 麻辣素麵腸片

烹調規定	1. 麵腸片過油上色瀝乾，用餘油爆香花椒粒後撈除 2. 爆香薑與乾辣椒 3. 放入所有配料與調味料燒至入味，勾芡即可
烹調法	燒、燴
調味規定	以辣豆瓣醬、糖、味精、香油、鹽、醬油、白醋、酒、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	成品芡汁不得黏稠結塊、出油，規定材料不得短少。

(2) 炸杏仁薯球

烹調規定	1. 馬鈴薯去皮切片蒸熟搗成泥加入香菇末與芹菜粒調味 2. 加麵粉、太白粉捏球狀沾杏仁角油炸至上色
烹調法	炸
調味規定	以鹽、味精、沙拉油、麵粉、太白粉、糖、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	每個球狀需大小平均，外形完整不潰散，顏色金黃不焦黑，規定材料不得短少

(3) 榨菜冬瓜夾

烹調規定	1. 冬瓜夾中夾入榨菜片、香菇片、薑水花片，紅蘿蔔水花片排盤 2. 入蒸籠至熟透，起鍋後淋薄芡
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、味精、糖、香油、米酒、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	每塊形狀大小平均，外形完整，規定材料不得短少

(三) 302-3 題組：香菇蛋酥燜白菜、粉蒸地瓜塊、八寶米糕

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
香菇蛋酥燜白菜	片塊	燜煮	乾香菇 大白菜	乾香菇、大白菜、紅蘿蔔、中薑、雞蛋、桶筍	參考規格明細	參考規格明細
粉蒸地瓜塊	塊	蒸	地瓜	地瓜、鮮香菇、粉蒸粉		
八寶米糕	粒	蒸、拌	長糯米	長糯米、乾香菇、紅蘿蔔、芋頭、中薑、芹菜、豆乾、生豆包、豆薯		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
粉蒸粉	有效期限內	50 克	
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	5 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
長糯米	米粒完整無霉味	220 克	
豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
生豆包	新鮮無酸味	1 片	
桶筍	合格廠商效期內	80 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
大白菜	飽滿不鬆軟、新鮮無潰爛	300 克	不可有綠葉
鮮香菇	直徑 5 公分以上新鮮無軟爛	3 朵	25 克以上/朵
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克/條
芹菜	新鮮不軟爛	60 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	空心須補發
地瓜	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	
芋頭	平整紮實無潰爛	80 克	
中薑	新鮮無潰爛	80 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
豆薯	表面平整不皺縮無潰爛	20 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	2 粒	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取

出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀作品為香菇片、香菇粒、豆乾粒、桶筍片、地瓜塊、紅蘿蔔粒、芋頭粒、豆薯粒、中薑末、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述 (長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇片	斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵(27 克以上)	使用乾香菇
香菇粒	切長、寬各 0.4~0.8 粒狀，高(厚)依食材規格	2 朵(18 克以上)	使用乾香菇
豆乾粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	25 克以上	
桶筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	70 克以上	
地瓜塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊	250 克以上	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	50 克以上	
芋頭粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	50 克以上	
豆薯粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	15 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，

配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 香菇蛋酥燜白菜魯

烹調規定	1. 白菜切塊汆燙至熟，將全蛋液炸成蛋酥 2. 以薑片、香菇爆香，入白菜、蛋酥、筍筍，與水花片燒至入味，再以淡芡收汁即可
烹調法	悶煮
調味規定	以鹽、醬油、糖、胡椒粉、太白粉、水、味精、香油、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	蛋酥須成絲狀不得成糰，大白菜須軟且入味，規定材料不得短少

(2) 粉蒸地瓜塊

烹調規定	地瓜去皮切塊、鮮香菇片加調味料及粉蒸粉拌勻蒸熟
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、辣豆瓣醬、甜麵醬、米酒、麵粉、粉蒸粉等調味料自行合宜地選用
備註	地瓜刀工需成塊狀大小平均，粉蒸粉不得夾生，規定材料不得短少

(3) 八寶米糕

烹調規定	1. 八寶料切粒過油後加醬料炒香 2. 糯米蒸熟(或煮熟)後，將醬汁及配料拌入，拌勻後放入瓷碗中壓平，再入蒸籠蒸透，倒扣入盤
烹調法	蒸、拌
調味規定	以醬油、糖、鹽、味精、胡椒粉、麻油、沙拉油等調味料自行合宜地選用
備註	米糕需成扣碗形，糯米不得夾生，規定材料不得短少

## (四) 302-4 題組：金沙筍梳片、黑胡椒豆包排、糖醋素排骨

## 1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
金沙筍梳片	梳子片	炒	桶筍	桶筍、乾香菇、鹹蛋黃、中薑、芹菜		參考規格明細
黑胡椒豆包排	末	煎	生豆包	生豆包、乾木耳、紅蘿蔔、中薑、豆薯、雞蛋		
糖醋素排骨	塊	脆溜	半圓豆皮	半圓豆皮、青椒、紅辣椒、鳳梨片、芋頭、紅蘿蔔	參考規格明細	

## 2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
鳳梨片	有效期限內	1 圓片	鳳梨罐頭
半圓豆皮	不可破損、無油耗味	3 張	
乾香菇	直徑 4 公分以上	3 朵	須於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割 4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
桶筍	合格廠商效期內。若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	350 克	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味，可供切梳片
生豆包	無酸味、有效期限內	4 片	
鹹蛋黃	有效期限內	3 粒	洗好蒸籠後上蒸
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克以上	120 克以上/個
紅辣椒	新鮮不軟爛	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮不軟爛	30 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
中薑	夠切片與末的長段無潰爛	80 克	需可切片及末
豆薯	表面平整不皺縮	50 克	
芋頭	表面平整不皺縮無潰爛	200 克	
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
雞蛋	外形完整鮮度足	1 粒	

3. 第一階段繳交刀作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀作品為乾香菇片、乾木耳末、桶筍梳子片、生豆包末、青椒片、紅辣椒片、紅蘿蔔末、芋頭條、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
乾香菇片	復水去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵(27 克以上)	
乾木耳末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
桶筍梳子片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4 的梳子花刀片(花刀間隔為 0.5 以下)	300 克以上	
生豆包末	直徑 0.3 以下碎末	4 片(200 克以上)	
青椒片	長 3.0~5.0、寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅辣椒片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	15 克以上	
紅蘿蔔末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	
芋頭條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	150 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅蘿蔔 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括

不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 金沙筍梳片

烹調規定	1.筍梳片汆燙後炸至上色，鹹蛋黃炒散 2.薑、香菇、筍梳片炒熟，加入芹菜調味炒均勻
烹調法	炒
調味規定	以醬油、糖、鹽、味精、香油、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	鹹蛋黃細沙需沾附均勻，規定材料不得短少

(2) 黑胡椒豆包排

烹調規定	1.紅蘿蔔、黑木耳、豆薯燙熟瀝乾 2.豆包切末拌入薑、紅蘿蔔、黑木耳、豆薯與黑胡椒粒等醬料調味後，塑成圓扁排狀(加入少許蛋液增加黏性)煎上色
烹調法	煎
調味規定	以糖、鹽、味精、胡椒粉、麵粉、太白粉、香油、黑胡椒粒等調味料自行合宜地選用
備註	豆包需完整不得破碎，豆包排不得夾生，規定材料不得短少。

(3) 糖醋素排骨

烹調規定	芋頭切條炸酥，半圓豆皮一張改三片，捲起芋頭條，沾麵糊炸上色，與紅蘿蔔水花片、青椒、紅辣椒、鳳梨片拌裹調味包芡成脆溜
烹調法	脆溜
調味規定	以番茄醬、糖、鹽、味精、麵粉、太白粉、水、白醋等調味料自行合宜地選用
備註	素排骨不得過火或含油，規定材料不得短少

(五)302-5 題組：紅燒素黃雀包、三絲豆腐羹、西芹炒豆乾片

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
紅燒素黃雀包	粒	紅燒	半圓豆皮	半圓豆皮、紅蘿蔔、桶筍、乾香菇、中薑、豆薯、香菜、豆乾		參考規格明細
三絲豆腐羹	絲	羹	板豆腐	板豆腐、紅蘿蔔、乾木耳、桶筍、芹菜		
西芹炒豆乾片	片	炒	西芹	西芹、豆乾、紅蘿蔔、紅甜椒、黃甜椒、中薑	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	3 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
半圓豆皮	有效期限內	3 張	直徑長 35 公分
桶筍	合格廠商效期內。若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	120 克	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
板豆腐	老豆腐，新鮮無酸味	150 克(1/2 盒)	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	3 塊	35 克以上/塊
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	30 克	
香菜	新鮮無軟爛	10 克	
西芹	新鮮挺直無軟爛	200 克	整把分單隻發放
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	空心須補發
豆薯	表面平整不皺縮	30 克	
中薑	夠切絲與片的長段無潰爛	80 克	需可切粒及片
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為乾香菇粒、木耳絲、桶筍粒、桶筍絲、黃甜椒片、紅蘿蔔粒、豆薯粒、紅蘿蔔絲、西芹片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇粒	復水去蒂，切長、寬各 0.4~0.8 粒狀，高(厚)依食材規格	3 朵 (27 克以上)	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	45 克以上	
桶筍粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	40 克以上	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	45 克以上	需去內膜
西芹片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	185 克以上	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	70 克以上	
豆薯粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	20 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 紅燒素黃雀包

烹調規定	1.薑與材料爆香調味成餡料 2.半圓豆皮 1 張對開成 2 張，包入餡料捲起，打結如黃雀狀過油炸成金黃色 3.調紅燒醬汁，黃雀包下醬汁拌入香菜燒煮
烹調法	紅燒
調味規定	以鹽、味精、糖、醬油、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	素黃雀包形狀需大小相似，不得破碎露出內餡，規定材料不得短少

(2) 三絲豆腐羹

烹調規定	三絲下湯汁調味後再放入豆腐絲烹煮，以羹方式呈現
烹調法	羹
調味規定	以醬油、鹽、味精、糖、香油、胡椒粉、太白粉、水、白醋等調味料自行合宜地選用
備註	豆腐破碎不得超過 1/3 以上，規定材料不得短少

(3) 西芹炒豆乾片

烹調規定	1. 豆乾過油上色，西芹、紅蘿蔔水花片汆燙 2. 薑爆香放入其他配料炒香，再放入豆乾與西芹、紅蘿蔔水花片拌炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、味精、糖、烏醋、胡椒粉、香油、沙拉油等調味料自行合宜地選用
備註	豆乾破損不得超過 1/3，規定材料不得短少

(六)302-6 題組：乾煸四季豆、三杯菊花洋菇、咖哩茄餅

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
乾煸四季豆	段末	煸	四季豆	四季豆、冬菜、乾香菇、中薑、芹菜		參考規格明細
三杯菊花洋菇	刮刀	燜燒	洋菇	洋菇、紅蘿蔔、九層塔、中薑、紅辣椒		
咖哩茄餅	雙飛片、末	炸、拌炒	茄子	茄子、豆薯、板豆腐、乾香菇、紅甜椒、青椒、紅蘿蔔	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分無蟲蛀	3 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
冬菜	有效期限內	10 克	
板豆腐	老豆腐，新鮮無酸味	100 克(1/3 盒)	
四季豆	飽滿鮮度足	250 克	每支長 14 公分以上
洋菇	新鮮不軟爛，直徑 3 公分以上	600 克	大朵，需能切花刀。 如因季節因素或離島地區可購買罐頭替代。
茄子	表面平整不皺縮無潰爛	1 條	180 克以上/條
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克	120 克以上/個
紅辣椒	新鮮無潰爛	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	50 克	
九層塔	新鮮無變黑無潰爛	30 克	
中薑	夠切末與片的長段無潰爛	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
豆薯	表面平整不皺縮	50 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

1. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺

寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為香菇末、冬菜末、洋菇花、茄夾、紅甜椒片、青椒片、紅辣椒片、薑末、中薑片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	切完(泡開重量 27 克以上)	3 朵分 2 道菜使用
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	切完(8 克以上)	
洋菇花	長、寬依食材規格。格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的刮刀片塊	切完(550 克以上)	從洋菇蒂面切花
茄夾	長 4.0~6.0，寬 3.0 以上，高(厚)0.8~1.2 雙飛片	切完 170 克以上	雙飛夾
紅甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅辣椒片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10 克以上	
薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	50 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1)	(2)	(3)
			

指定盤飾 (擇二)	(1)	(2)	(3)
(1)紅蘿蔔 (2)小黃瓜 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒			

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

2. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 乾煸四季豆

烹調規定	1.四季豆過油(或煸炒)，表面皺縮呈黃綠色不焦黑 2.配料末炒香，放入四季豆煸炒收汁完成
烹調法	煸
調味規定	以鹽、味精、糖、香油、白醋、烏醋、醬油、水等調味料自行合宜地選用
備註	焦黑部分不得超過總量 1/4，不得出油而油膩，規定材料不得短少

(2) 三杯菊花洋菇

烹調規定	1.洋菇花過油，成金黃色不焦黑 2.紅蘿蔔切滾刀氽燙或過油，加薑片調味炒香，洋菇、九層塔下鍋燜燒收汁
烹調法	燜燒
調味規定	以鹽、味精、糖、醬油、麻油、胡椒粉、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	洋菇須展現花形且不得破損、焦黑，規定材料不得短少

(3) 咖哩茄餅

烹調規定	1.豆薯末、香菇末拌入豆腐泥調味成餡料，紅蘿蔔水花片氽燙 2.茄子鑲入餡料，裹麵糊炸上色 3.爆香調味成咖哩醬汁，放入茄餅、配料與紅蘿蔔水花片拌入味
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以咖哩粉、糖、味精、鹽、麵粉、椰漿、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	茄餅顏色需金黃不得焦黑，不得浮油而油膩，規定材料不得短少

(七) 302-7 題組：烤麩麻油飯、什錦高麗菜捲、脆鱧香菇條

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
烤麩麻油飯	片	生米燜煮	烤麩	烤麩、乾香菇、長糯米、老薑、乾紅棗		參考規格明細
什錦高麗菜捲	絲	蒸	高麗菜	高麗菜、紅蘿蔔、乾木耳、筍筍、豆乾、中薑、紅辣椒	參考規格明細	
脆鱧香菇條	條	炸、溜	乾香菇	乾香菇、白芝麻、香菜、中薑、紅辣椒		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分以上	23 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
乾紅棗	飽滿無蟲蛀	8 顆	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
長糯米	米粒飽滿無蛀蟲	250 克	
白芝麻	乾燥無異味	5 克	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
筍筍	合格廠商效期內。若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	70 克	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
烤麩	有效期限內、無異味	100 克	
高麗菜	新鮮青脆無潰爛	7 葉	整顆撥葉發放
香菜	新鮮無軟爛	20 克	
紅辣椒	表面平整不皺縮	3 條	10 克以上/條
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
中薑	長段無潰爛	80 克	需可切絲及末
老薑	表面完整無潰爛	80 克	
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

- (1) 受評分刀工作品為香菇條、木耳絲、豆乾絲、桶筍絲、鮮香菇片、紅辣椒絲、中薑絲、紅蘿蔔絲、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	20 朵(180 克以上)	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	30 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	
香菇片	去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵 27 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	70 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)小黃瓜 (3)紅蘿蔔	(1) 	(2) 	(3) 

- (3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。
4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 烤麩麻油飯

烹調規定	以麻油炒老薑片(不去皮)，炒料、生糯米燜煮
烹調法	生米燜煮
調味規定	以糖、鹽、味精、醬油、胡椒粉、麻油、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	燜煮法若有鍋粬需為金黃色，規定材料不得短少

(2) 什錦高麗菜捲

烹調規定	1.薑絲、紅辣椒絲及配料調味炒香 2.高麗菜燙軟後，包入配料成捲狀，紅蘿蔔水花片排盤，蒸熟後淋薄芡
烹調法	蒸
調味規定	以糖、鹽、味精、香油、太白粉、水、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	高麗菜捲需成型、大小均一，不得爆餡破碎，規定材料不得短少

(3) 脆鱻香菇條

烹調規定	1.乾香菇泡軟後擠乾去蒂，繞菇傘外緣剪至菇心之條狀 2.乾香菇醃料後沾粉油炸至上色 3.調酸甜味加入配料拌勻
烹調法	炸、溜
調味規定	以鹽、味精、糖、胡椒粉、烏醋、醬油、玉米粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	香菇條須酥脆不得焦黑含油，規定材料不得短少

(八) 302-8 題組：茄汁燒芋頭丸、素魚香茄段、黃豆醬滷苦瓜

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
茄汁燒芋頭丸	片、泥	蒸、燒	芋頭	芋頭、紅蘿蔔、黃甜椒、乾木耳、青椒	參考規格明細	參考規格明細
素魚香茄段	段	燒	茄子	茄子、鮮香菇、芹菜、九層塔、紅辣椒、中薑		
黃豆醬滷苦瓜	條	滷	苦瓜	苦瓜、黃豆醬、紅蘿蔔、香菜、玉米筍		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
黃豆醬	有效期限內	60 克	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
青椒	表面平整不皺縮	60 克	120 克以上/個
茄子	表面平整不皺縮無潰爛	2 條	180 克以上/每條
鮮香菇	直徑 5 公分以上	2 朵	25 克以上/朵
紅辣椒	新鮮不軟爛	2 條	10 克以上/條
苦瓜	表面新鮮不皺縮	300 克	300 克以上/條
黃甜椒	表面平整不皺縮	70 克	140 克以上/個
芹菜	新鮮無潰爛	30 克	
九層塔	新鮮不變黑無潰爛	20 克	
香菜	新鮮無潰爛	20 克	
玉米筍	新鮮無軟爛	50 克	可用罐頭替代
芋頭	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
中薑	新鮮長段無潰爛	50 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為木耳片、黃甜椒片、青椒片、茄段、紅辣椒末、芹菜末、苦瓜條、紅蘿蔔條、中薑末、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	30 克以上	
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
茄段	長 4.0~6.0 直段或斜段，直徑依食材規格可剖開	320 克以上	
紅辣椒末	直徑 0.3 以下碎末	15 克以上	
芹菜末	直徑 0.3 以下碎末	15 克以上	
苦瓜條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	250 克以上	
紅蘿蔔條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	70 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 茄汁燒芋頭丸

烹調規定	1.芋頭蒸熟壓成泥加粉調味，成球狀炸上色定型
------	------------------------

	2.茄汁調味入配料、紅蘿蔔水花片及芋丸燒入味收汁
烹調法	蒸、燒
調味規定	以番茄醬、味精、糖、麵粉、太白粉、沙拉油、白醋、鹽等調味料自行合宜地選用
備註	芋丸需成形不得鬆散，每顆大小相似，規定材料不得短少

(2) 素魚香茄段

烹調規定	1.茄子油炸呈亮紫色 2.以薑末爆香調味放入配料燒入味，勾薄芡
烹調法	燒
調味規定	以辣豆瓣、番茄醬、白醋、鹽、味精、糖、香油、麵粉、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	茄段需大小均一，不可含油，規定材料不得短少

(3) 黃豆醬滷苦瓜

烹調規定	苦瓜條過油炸上色，加配料、調味料滷至軟嫩入味
烹調法	滷
調味規定	以黃豆醬、糖、鹽、味精、醬油、米酒、香油等調味料自行合宜地選用
備註	成品勿浮油，注意黃豆醬鹹度，成品不可有汁，規定材料不得短少

(九)302-9 題組：梅粉地瓜條、什錦鑲豆腐、香菇炒馬鈴薯片

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
梅粉地瓜條	條	酥炸	地瓜	地瓜、四季豆、梅子粉		參考規格明細
什錦鑲豆腐	末、塊	蒸	板豆腐	板豆腐、紅蘿蔔、乾香菇、玉米粒、中薑、豆薯、豆乾		
香菇炒馬鈴薯片	片	炒	馬鈴薯、鮮香菇	馬鈴薯、鮮香菇、紅蘿蔔、小黃瓜、中薑	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
梅子粉	有效期限內，乾燥無受潮	30 克	
乾香菇	直徑 4 公分以上	1 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
玉米粒	有效期限內	30 克	罐頭
板豆腐	老豆腐，新鮮無酸味	300 克(1 盒)	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
四季豆	新鮮平整不皺縮無潰爛	80 克	
鮮香菇	直徑 5 公分以上，新鮮無軟爛	3 朵	25 克以上/朵
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克以上/條
地瓜	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
豆薯	表面平整不皺縮	40 克	
馬鈴薯	無芽眼、無潰爛	250 克	
中薑	新鮮無潰爛	80 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為香菇末、豆乾末、鮮香菇片、小黃瓜片、地瓜條、紅蘿蔔末、豆薯末、馬鈴薯片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列	各 6 片以	

	指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	9 克以上	
豆乾末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	
鮮香菇片	去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依 食材規格	65 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4， 可切菱形片	40 克以上	
地瓜條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	250 克以 上	
紅蘿蔔末	直徑 0.3 以下碎末	60 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	25 克以上	
馬鈴薯片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	200 克以 上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)小黃瓜 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 梅粉地瓜條

烹調規定	1.四季豆需切段 2.地瓜與四季豆沾麵糊炸熟上色，灑梅子粉調味
烹調法	酥炸
調味規定	以鹽、味精、糖、麵粉、太白粉、地瓜粉、胡椒粉、泡打粉、梅子

	粉等調味料自行合宜地選用
備註	外型大小均一，沾粉均勻，不得脫粉、夾生、含油，規定材料不得短少。

(2) 什錦鑲豆腐

烹調規定	1.配料調味炒成內餡 2.豆腐塊炸上色，挖出豆腐鑲入餡料，蒸熟後淋上芡汁
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、味精、醬油、白胡椒、糖、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	豆腐不得破碎、焦黑、不得大小不一，規定材料不得短少

(3) 香菇炒馬鈴薯片

烹調規定	1. 馬鈴薯去皮切片炸上色，紅蘿蔔水花片汆燙 2. 馬鈴薯與配料調味拌炒至熟
烹調法	炒
調味規定	以糖、鹽、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	馬鈴薯片不得鬆散、夾生或不成形，規定材料不得短少

(十) 302-10 題組：三絲淋蒸蛋、三色鮑菇捲、椒鹽牛蒡片

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
三絲淋蒸蛋	絲	蒸、羹	雞蛋	雞蛋、乾香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
三色鮑菇捲	刮刀	炒	鮑魚菇	鮑魚菇、紅蘿蔔、黃甜椒、乾木耳、中薑、青椒	參考規格明細	
椒鹽牛蒡片	片	酥炸	牛蒡	牛蒡、芹菜、紅辣椒、中薑		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分以上	2 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
桶筍	合格廠商效期內	50 克	若為空心或軟爛不足 需求量，應檢人可反應 更換
小黃瓜	新鮮挺直無潰爛	2 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
鮑魚菇	新鮮不軟爛	4 大片	60 克/片
黃甜椒	新鮮無軟爛	70 克	140 克以上/個
青椒	新鮮無軟爛	60 克	120 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮無潰爛	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	30 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
牛蒡	表面平整不皺縮	200 克	
中薑	長段無潰爛	120 克	可供切片與絲
雞蛋	外形完整鮮度足	4 顆	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

- (1) 受評分刀工作品為香菇絲、桶筍絲、小黃瓜絲、鮑魚菇片、黃甜椒片、青椒片、紅蘿蔔絲、牛蒡片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長依食材規格	2 朵(18 克以上)	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
鮑魚菇片	長、寬依食材規格。格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的刮刀片塊	200 克以上	
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	60 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
牛蒡片	長 4.0~6.0，寬依食材規格，高(厚)0.2~0.4	180 克以上	去皮、斜刀切片

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

1. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以

下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 三絲淋蒸蛋

烹調規定	1.蒸蛋需水嫩且表面平滑，以水羹盤盛裝 2.乾香菇過油；紅蘿蔔、筍、小黃瓜汆燙即可 3.薑絲做為香配料的點綴 4.以琉璃芡淋於蒸蛋上，絲料及芡汁(約六、七分滿)適宜取量
烹調法	蒸、羹
調味規定	以鹽、味精、糖、白醋、胡椒粉、米酒、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	1.4 顆蛋份量的蒸蛋 2.允許有少許氣孔之嫩蒸蛋，不得為蒸過火的蜂巢狀，或變色之綠色蒸蛋，也不得為火候不足之未凝固作品 3.規定材料不得短少

(2) 三色鮑菇捲

烹調規定	1.鮑菇沾粉成捲型，炸上色 2.薑爆香，加配料調味與鮑菇捲、紅蘿蔔水花炒入味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、味精、糖、太白粉、水、米酒、胡椒粉、麵粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	鮑魚菇需呈捲狀，表面有花紋，不得含油焦黑，規定材料不得短少

(3) 椒鹽牛蒡片

烹調規定	1.牛蒡片沾麵糊炸酥 2.配料須爆香與牛蒡片一起灑上椒鹽拌勻
烹調法	酥炸
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、麵粉、泡打(達)粉、花椒粉、太白粉、地瓜粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	牛蒡片不可焦黑含油、椒鹽需均勻沾附，規定材料不得短少

## (十一) 302-11 題組：五絲豆包素魚、乾燒金菇柴把、竹筍香菇湯

## 1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
五絲豆包素魚	絲	脆溜	生豆包	生豆包、海苔片、半圓豆皮、桶筍、乾木耳、紅蘿蔔、紅辣椒、中薑、酸菜仁		參考規格明細
乾燒金菇柴把	末	乾燒	金針菇	金針菇、海苔片、紅甜椒、黃甜椒、中薑、芹菜、豆薯、酒釀		
竹筍香菇湯	片	煮(湯)	鮮香菇 桶筍	鮮香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	

## 2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
酒釀	有效期限內	20 克	公共材料區
海苔片	乾燥無受潮、有效期限內	2 大張	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
半圓豆皮	有效期限內	1 張	直徑長 35 公分以上
生豆包	有效期限內，無酸味	4 片	
酸菜仁	新鮮無軟爛	30 克	
桶筍	合格廠商效期內	100 克	若為空心或軟爛不足 需求量，應檢人可反應更換
金針菇	新鮮無軟爛	200 克	
鮮香菇	直徑 5 公分以上	4 朵	25 克以上/朵
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	30 克	140 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	30 克	140 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	20 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
豆薯	表面平整不皺縮無潰爛	30 克	
中薑	新鮮長段無潰爛	100 克	夠切末、絲、片
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	新鮮挺直無潰爛	1 條	80 克以上

3. 第一階段繳交刀作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀作品為木耳絲、酸菜仁絲、桶筍片、鮮香菇片、紅甜椒末、黃甜椒末、紅辣椒絲、中薑絲、紅蘿蔔絲、豆薯末、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述(長度單位:公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款, 指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4, 長 4.0~6.0, 高(厚)依食材規格	30 克以上	
酸菜仁絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	20 克以上	
桶筍片	長 4.0~6.0, 寬 2.0~4.0, 高(厚)0.2~0.4, 可切菱形片	70 克以上	
鮮香菇片	去蒂, 斜切, 寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	85 克以上	
紅甜椒末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	需去內膜
黃甜椒末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	需去內膜
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	8 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	30 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	50 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

(3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括

不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 五絲豆包素魚

烹調規定	1. 豆包調味成餡料 2. 豆皮放海苔片鋪上餡料捲起成甜筒型以麵糊封口蒸熟 3. 切開成厚片狀連刀不斷，下鍋炸至金黃色 4. 配料調味芎薄芡，淋上素魚
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、味精、醬油、糖、酒、烏醋、白醋、香油、麵粉、辣椒醬、番茄醬、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	成品需紮實不可鬆散，需有魚型，規定材料不得短少

(2) 乾燒金菇柴把

烹調規定	1. 金針菇摺成柴把型並以海苔捲起後封口 2. 柴把沾麵糊炸酥 3. 以中薑末爆香加入配料調味，入金菇柴把乾燒入味
烹調法	乾燒
調味規定	以鹽、味精、糖、醬油、酒釀、辣豆瓣、番茄醬、麵粉、地瓜粉等調味料自行合宜地選用
備註	金菇柴把不可焦黑、鬆散，規定材料不得短少

(3) 竹筍香菇湯

烹調規定	食材加紅蘿蔔水花片調味煮熟
烹調法	煮(湯)
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、米酒、味精、香油等調味料自行合宜地選用
備註	湯底不可過鹹，規定材料不得短少

(十二) 302-12 題組：沙茶香菇腰花、麵包地瓜餅、五彩拌西芹

1. 菜名與食材切配依據

菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
沙茶香菇腰花	剝刀厚片	炒	乾香菇	乾香菇、紅甜椒、黃甜椒、青椒、中薑、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
麵包地瓜餅	泥	炸	地瓜	地瓜、麵包屑、紅豆沙、雞蛋		
五彩拌西芹	絲	涼拌	西芹	西芹、紅蘿蔔、豆乾、乾木耳、綠豆芽、黃甜椒、中薑		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
素沙茶醬	有效期限內	60 克	
麵包屑	保存期限內	200 克	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
乾香菇	直徑 4 公分以上	20 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
紅豆沙	有效期限內	120 克	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	140 克	140 克以上/個
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克	120 克以上/個
綠豆芽	新鮮無軟爛	50 克	
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克以上/條
中薑	新鮮無軟爛	30 克	
地瓜	表面平整不皺縮無潰爛	350 克	
西芹	新鮮無潰爛	100 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	新鮮挺直無潰爛	1 條	80 克以上
雞蛋	新鮮、有效期限內	1 粒	

3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

- (1) 受評分刀作品為香菇刮刀片、木耳絲、豆乾絲、紅甜椒片、黃甜椒片、青椒片、黃甜椒絲、西芹絲、紅蘿蔔絲、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇刮刀片	長、寬依食材規格。格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的刮刀片塊	180 克以上	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	30 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
紅甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
黃甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	需去內膜
西芹絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜、紅辣椒 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

- (3) 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

4. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量

取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 沙茶香菇腰花

烹調規定	1.香菇沾太白粉以牙籤固定成腰花型過油上色 2.爆香調味，加入腰花、配料與紅蘿蔔水花片拌炒入味
烹調法	炒
調味規定	以醬油、糖、素沙茶、鹽、味精、胡椒粉、醬油膏、香油、太白粉等調味料自行合宜地選用
備註	不可嚴重出油，腰花不得鬆散焦黑，規定材料不得短少

(2) 麵包地瓜餅

烹調規定	1. 地瓜蒸熟壓成泥調味，包入紅豆沙成圓餅狀 2. 裹上麵包屑，油炸至金黃色
烹調法	炸
調味規定	以鹽、味精、糖、麵粉、太白粉等調味料自行合宜地選用
備註	地瓜餅大小一致，不可鬆散、脫粉及含油，規定材料不得短少

(3) 五彩拌西芹

烹調規定	全部材料燙熟，以可食用水泡冷，瀝乾調味拌勻
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、味精、糖、香油、胡椒粉、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	需遵守衛生安全規定，規定材料不得短少

## 參、技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試評審標準及評審表

### 一、 評審標準：

- (一) 依據「技術士技能檢定作業及試場規則」第 39 條第 2 項規定：「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，其術科成績以不及格論」
  1. 職場專業服裝儀容正確與否，由公推具公正性之監評長(或委請監評人員)協助檢查服儀；遇有爭議，由所有監評人員共同討論並判定之。
  2. 相關規定請參考應檢人服裝參考圖。
- (二) 術科辦理單位應準備一份完整題庫及三種附錄卡單 2 份(查閱用)，以供監評委員查閱。
- (三) 術科辦理單位應準備 15 公分長的不鏽鋼直尺 4 支，給予每位監評委員執行應檢人的刀工作品評審工作，並需於測試場內每一組的調理檯（準清潔區）上準備一支 15 公分長的不鏽鋼直尺，給予應檢人使用，術科辦理單位回收後應潔淨之。
- (四) 刀工項評審場地在測試場內每一組的調理檯（準清潔區）實施，檯面上應有該組應檢人留下將繳回之第一階段測試過程刀工作品規格卡及其刀工作品，監評委員依刀工測試評分表評分。
- (五) 烹調項評審場地在評分室內實施，每一組皆備有該組應檢人留下將繳回之第二階段測試過程烹調指引卡，供監評委員對照，監評委員依烹調測試作品評分表評分。
- (六) 術科測試分刀工、烹調及衛生三項內容，三項各自獨立計分，刀工測試評分標準合計 100 分，不足 60 分者為不及格；烹調測試三道菜中，每道菜個別計分，各以 100 分為滿分，總分未達 180 分者為不及格；衛生項目評分標準合計 100 分，成績未達 60 分者為不及格。
- (七) 刀工作品、烹調作品或衛生成績，任一項未達及格標準，總成績以不及格計。
- (八) 棉質毛巾與抹布的使用：
  1. 白色長型毛巾摺疊置放於熟食區一只瓷盤上(置上層或下一層)，由術科辦理單位備妥，使用前須保持潔淨，用於擦拭洗淨之熟食餐器具(含調味用匙、筷)及墊握熱燙之磁碗盤，可重覆使用，不得另置他處，不得使用紙巾（墊握時毛巾太短或擦拭如咖哩汁等不易洗淨之醬汁時方得使用紙巾）。
  2. 白色正方毛巾 2 條置放於調理區下層工作台之配菜盤上(應檢人得依使用時機移置上層)，由術科辦理單位備妥，使用前須保持潔淨，用於擦拭洗淨之刀具、砧板、鍋具、烹調用具(如炒杓、炒鏟、漏杓)、墊砧板及洗淨之雙手，不得使用紙巾，不得隨意放置。
  3. 黃色正方抹布放置於披掛處或烹調區前緣，用於擦拭工作台或墊握鍋把，

不得隨意放置(在洗餐器具流程後須以酒精消毒)。

(九) 其他事項：其他未及備載之違規事項，依四位監評人員研商決議處理。

(十) 其他未盡事宜，依技術士技能檢定作業及試場規則相關規定辦理。

(十一) 測試規範皆已備載，與下表之衛生評審標準，應檢人應詳細研習以參與測試。



技術士技能檢定中餐烹調丙級素食項衛生評分標準

項目	監評內容	扣分標準
一般規定	1.除不可拆除之手鐲外，有手錶、化妝、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者。	41分
	2.手部有受傷且未經適當傷口包紮處理，或不可拆除之手鐲且未全程配戴衛生手套者(衛生手套長度須覆蓋手鐲，處理熟食應更新手套)。	41分
	3.衛生手套使用過程中，接觸他種物件，未更換手套再次接觸熟食者(衛生手套應有完整包覆，不可取出置於台面待用)。	41分
	4.使用免洗餐具者。	20分
	5.測試中有吸菸、喝酒、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食(飲水或試調味除外)或隨地吐痰等情形者。	41分
	6.打噴嚏或擤鼻涕時，未轉身並以紙巾、手帕、或上臂衣袖覆蓋口鼻，或轉身掩口鼻，再將手洗淨消毒者。	41分
	7.以衣物拭汗者。	20分
	8.如廁時，著工作衣帽者(僅須脫去圍裙、廚帽)。	20分
	9.未依規定使用正方毛巾、抹布者。	20分
驗收(A)	1.食材未經驗收數量及品質者。	20分
	2.生鮮食材有異味或鮮度不足之虞時，未發覺卻仍繼續烹調操作者。	30分
洗滌(B)	1.洗滌餐器具時，未依下列先後處理順序者： 瓷碗盤→配料碗盤盆→鍋具→烹調用具(菜鏟、炒杓、大漏杓、調味匙、筷)→刀具(即菜刀，其他刀具使用前消毒即可)→砧板→抹布。	20分
	2.餐器具未徹底洗淨或擦拭餐器具有污染情事者。	41分
	3.餐器具洗畢，未以有效殺菌方法消毒刀具、砧板及抹布者(例如熱水沸煮、化學法，本題庫選用酒精消毒)。	30分
	4.洗滌食材，未依下列先後處理順序者： 乾貨→加工食品類(如沙拉筍、酸菜、罐頭食品…)→不須去皮的蔬果類→須去皮根莖類→蛋類	30分

項目	監評內容	扣分標準
	5.將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者（如：洗潔劑、衣物等，另酒精噴壺應置於熟食區層架）。	20分
	6.食材未徹底洗淨者： ①毛、根、皮、尾、老葉殘留者。 ②其他異物者。	30分 30分
	7.以鹽水洗滌海藻類，致有腸炎弧菌滋生之虞者。	41分
	8.將垃圾袋置於水槽內或食材洗滌後垃圾遺留在水槽內者。	20分
	9.洗滌各類食材時，地上遺有前一類之食材殘渣或多量水漬者。	20分
	10.食材未徹底洗淨或洗滌工作未於三十分鐘內完成者。	20分
	11.洗滌期間進行烹調情事經警告一次再犯者（即洗滌期間不得開火，然洗滌後與切割中可做烹調及加熱前處理，試題如另有規定，從其規定）。	30分
	12.食材洗滌後未徹底將手洗淨者。	20分
	13.洗滌時使用過砧板（刀），切割前未將該砧板（刀）消毒處理者。	30分
切割(C)	1.洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。	20分
	2.切割生食食材，未依下列先後順序處理者： 乾貨→加工食品類（如沙拉筍、酸菜、罐頭食品…）→不須去皮的蔬果類→須去皮根莖類→蛋類	30分
	3.切割按流程但因漏切某類食材欲更正時，向監評人員報告後，處理後續補救步驟（應將刀、砧板洗淨拭乾消毒後始更正切割）	15分
	4.切割妥當之食材未分類置於盛物盤或容器內者（汙燙熟後不同類可併放）。	20分
	5.每一類切割過程後及切割完成後未將砧板、刀及手徹底洗淨者。	20分

項目	監評內容	扣分標準
	<p>6.蛋之處理程序未依下列順序處理者： 洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨配料碗外緣（可為裝蛋之容器）→剝開蛋殼→將蛋放入第二個配料碗內→檢視蛋有無腐壞，集中於第三配料碗內→烹調處理。</p>	20分
調理、加工、烹調 (D)	1.烹調用油達發煙點或著火，且發煙或燃燒情形持續進行者。	41分
	2.菜餚勾芡濃稠結塊、結糰或嚴重出油者。	30分
	3.除西生菜、涼拌菜、水果菜及盤飾外，食物未全熟，有外熟內生情形或生熟食混合者（涼拌菜另依題組說明規定行之）。	41分
	4.殺菁後之蔬果類，如需直接食用，欲加速冷卻時，未使用經滅菌處理過之冷水冷卻者（需再經加熱食用者，可以自來水冷卻）。	41分
	<p>5.切割生、熟食，刀具及砧板使用有交互污染之虞者。</p> <p>①若砧板為一塊木質、一塊白色塑膠質，則木質者切生食、白色塑膠質者切熟食。</p> <p>②若砧板為二塊塑膠質，則白色者切熟食、紅色者切生食。</p>	41分
	6.將砧板做為置物板或墊板用途，並有交互污染之虞者。	41分
	7.菜餚成品未有良好防護或區隔措施致遭污染者(如交叉污染、噴濺生水)。	41分
	8.烹調後欲直接食用之熟食或滅菌後之盤飾置於生食碗盤者（烹調後之熟食若要再烹調，可置於生食碗盤）。	41分
	9.未以專用潔淨布巾擦拭用具、物品及手者。(墊握時毛巾太短或擦拭如咖哩汁等不易洗淨之醬汁時方得使用紙巾)	30分
	<p>10.烹調時有污染之情事者</p> <p>①烹調用具置於台面或熟食匙、筷未置於熟食器皿上。</p> <p>②盛盤菜餚或盛盤食材重疊放置、成品食物有異物者、以烹調用具就口品嚐、未以合乎衛生操作原則品嚐食物、食物掉落未處理等。</p>	30分 41分
	11.烹調時蒸籠燒乾者。	30分

項目	監評內容	扣分標準
	12.可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒者。	30分
	13.可回收利用之食材未分類放置者。	20分
	14.故意製造噪音者。	20分
熟食切割 (E)	1.未將熟食砧板、刀(洗餐器具時已處理者則免)及手徹底洗淨拭乾消毒,或未戴衛生手套切割熟食者。 【熟食(將為熟食用途之生食及煮熟之食材)在切配過程中任一時段切割需注意食材之區隔(即生熟食不得接觸),或注意同一工作台的時間區隔,且應符合衛生原則】	41分
	2.配戴衛生手套操作熟食而觸摸其他生食或器物,或將用過之衛生手套任意放置而又重複使用者。	41分
盤飾及沾料 (F)	1.以非食品或人工色素做為盤飾者。	30分
	2.以非白色廚房用紙巾或以衛生紙、文化用紙墊底或使用者。(廚房用紙巾應不含螢光劑且有完整包覆或應置於清潔之承接物上,不可取出置於台面待用)。	20分
	3.配製高水活性、高蛋白質或低酸性之潛在危險性食物(PHF,Potentially Hazardous Foods)的沾料且內置營養食物者(沾料之配製應以食品安全為優先考量,若食物屬於易滋生細菌者,欲與沾料混置,則應配製安全性之沾料覆蓋於其上,較具危險性之沾料須與食物分開盛裝)。	30分
清理 (G)	1.工作結束後,未徹底將工作檯、水槽、爐檯、器具、設備及工作區之環境清理乾淨者(即時間內未完成)。	41分
	2.拖把、廚餘桶、垃圾桶置於清洗食物之水槽內清洗者。	41分
	3.垃圾未攜至指定地點堆放者(如有垃圾分類規定,應依規定辦理)。	30分
其它(H)	1.每做有污染之虞之下一個動作前,未將手洗淨造成污染食物之情事者。	30分
	2.操作過程,有交互污染情事者。	41分
	3.瓦斯未關而漏氣,經警告一次再犯者。	41分

項目	監評內容	扣分標準
	4.其他不符合食品良好衛生規範準則規定之衛生安全事項者（監評人員應明確註明扣分原因）。	20分



## 二、評審表

(一) 刀作品成績評審表：依試題不同，要求刀工繳交作品不同，請評審依試題說明進行評分，如有疑慮，請依試題說明為主。術科辦理單位請放大本評審表為 B4 大小，以利監評評分。

第一階段評分表：301-1 刀作品成績評審表-範例

場次：\_\_\_\_\_ 爐檯編號：\_\_\_\_\_ 術科編號：\_\_\_\_\_ 准考證號碼：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

繳交作品	尺寸描述	數量	備註	扣分標準	各單項不合格請述理由
紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖 (形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上		41	
薑水花	自選 1 款	6 片以上		41	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤		20	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食 材規格	20 克以上		20	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上		20	
榨菜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	150 克以上		20	
豆腐片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.8 ~1.5 長方片	12 片		20	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上		20	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上		20	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上		20	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上		20	
※受評之刀作品若未全數完成者，不具受評資格，請直接勾選「不合格」，並於綜合說明欄位寫出未完成作品。					
綜合說明					
成績判定	<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 不合格	成績		
監評簽名					

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花(擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾(擇二) (1)小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

(二) 烹調作品成績評審表

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試烹調作品成績評審表

應檢人姓名： 應檢日期： 年 月 日  
 准考證號碼： 場次：  
 術科編號： 爐檯編號：

評 分 標 準	評分項目	菜餚名稱			
	取量	滿分分數		10	10
實得分數					
刀工	滿分分數		20	20	20
	實得分數				
火候	滿分分數		25	25	25
	實得分數				
調味	滿分分數		20	20	20
	實得分數				
觀感	滿分分數		25	25	25
	實得分數				
實得分數		小 計			
總 分					

- 評審須知：1.請依據烹調作品評審標準、烹調指引卡與刀工作品規格卡評分。  
 2.三道菜，每道菜個別計分，各以 100 分為滿分，總分未達 180 分者不及格。  
 3.材料的選用與作法，必須切合題意。  
 4.作法錯誤的菜餚可在刀工、火候、調味、觀感扣分；取量可予計分。  
 5.取量包含材料數量與取材種類（即配色之量）。  
 6.刀工包括製備過程如抽腸泥、去外皮、根、內膜、種子、內臟、洗滌……。  
 7.調味最忌不符題意要求或極鹹、極淡、極酸、極甜、極苦、極辣、極稠、極稀等。  
 8.火候包含不符題意要求或質地之未脫生、帶血、極不酥、極不脆，極為過火的火候如極爛、極硬、極糊、焦化等，與食材色澤極為不佳。  
 9.觀感包含刀工整體呈現、色澤、配色、排盤、整飾、醬汁多寡、稀、糊與賣相。  
 10.未完成者、重做者與測試結束後發現舞弊者皆全不予計分。

11.

評 分 分 級 表	配 分	很差	差	稍差	可	稍好	好	很好
	滿分分數 10	3	4	5	6	7	8	9
	滿分分數 20	6	8	10	12	14	16	18
	滿分分數 25	8	10	12	15	18	20	22

不予計分原因：\_\_\_\_\_

技術監評人員簽名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_

應檢人編號 1	題組：	應檢人編號 2	題組：	應檢人編號 3	題組：	應檢人編號 4	題組：
菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄
應檢人編號 5	題組：	應檢人編號 6	題組：	應檢人編號 7	題組：	應檢人編號 8	題組：
菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄
應檢人編號 9	題組：	應檢人編號 10	題組：	應檢人編號 11	題組：	應檢人編號 12	題組：
菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄	菜餚名稱	品評紀錄

註：1.本表所評字句與成品評審表上的評分要一致。

2.記錄內容應詳實具體，例如「稍差」須明確寫出事實，不得只寫「稍差」二字，其餘依此類推。

3.此表格請檢定場自行影印成 A3 大小。

技術監評人員簽名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_

(四) 衛生成績評審表

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試衛生成績評審表

應檢人姓名： \_\_\_\_\_ 應檢日期： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日  
 准考證號碼： \_\_\_\_\_ 檢定場： \_\_\_\_\_  
 衛生成績： \_\_\_\_\_ 分 場次及工作檯： \_\_\_\_\_  
 扣分原因： \_\_\_\_\_

一般	1□	2□	3□	4□	5□	6□	7□	8□	9□
A	1□	2□							
B	1□	2□	3□	4□	5□				
	6①□	6②□	6③□	6④□	6⑤□				
	7□	8□	9□	10□	11□	12□	13□		
C	1□	2□	3□	4□	5□	6□			
D	1□	2□	3□	4□	5□				
	6□	7□	8□	9□	10①□	10②□			
	11□	12□	13□	14□					
E	1□	2□							
F	1□	2□	3□						
G	1□	2□	3□						
H	1□	2□	3□	4□					

衛生監評人員簽名： \_\_\_\_\_

技術監評人員（依協調會責任分工者）簽名： \_\_\_\_\_

（請勿於測試結束前先行簽名）

(五) 評審總表

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試評審總表

應檢人姓名：

應檢日期： 年 月 日

准考證號碼：

檢定場：

場次及工作檯：

評 審 總 表		
項 目	及格成績	實 得 成 績
刀工作品成績	60 分	分
烹調作品成績	180 分	分
衛生成績	60 分	分
及 格		
不 及 格		
1. 刀工作品評分標準 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。 2. 烹調作品：3 道菜，每道菜個別計分，各以 100 分為滿分，總成績未達 180 分者，以不及格計。 3. 衛生評分標準 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。 4. 刀工作品、烹調作品或衛生成績，任一項未達及格標準，總成績以不及格計。 5. 不予計分原因：		

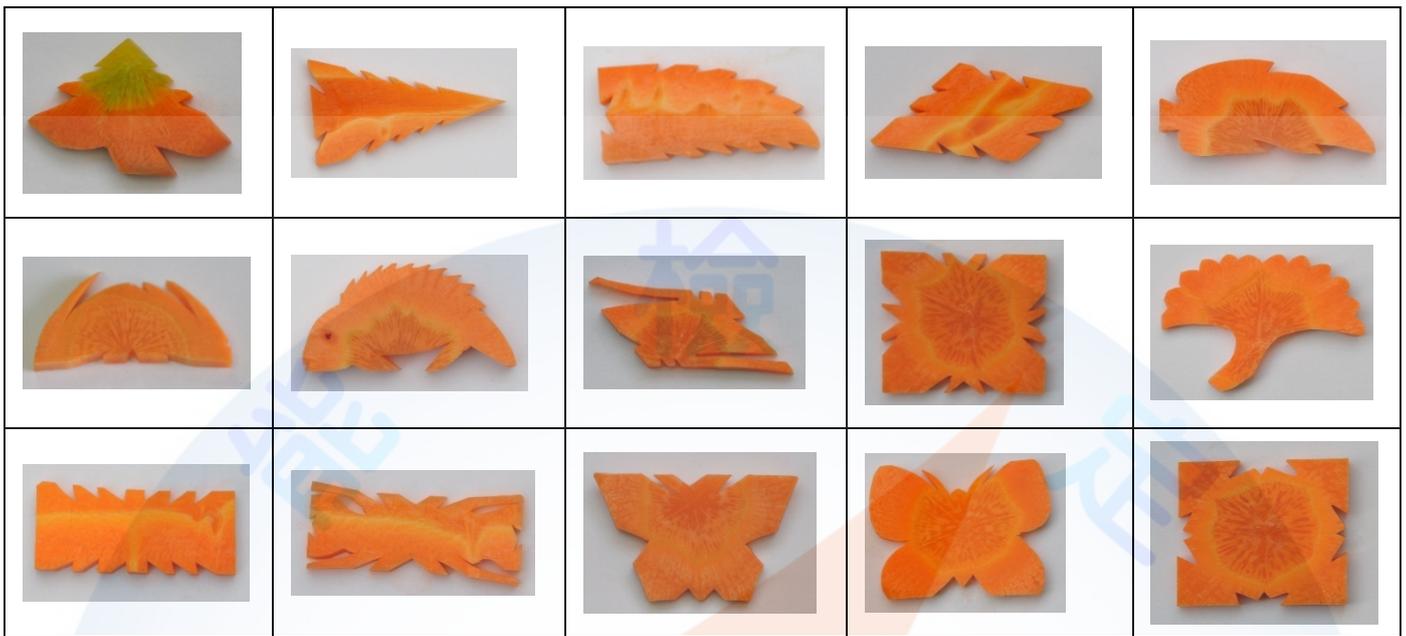
監評長簽名：\_\_\_\_\_

監評人員簽名：\_\_\_\_\_

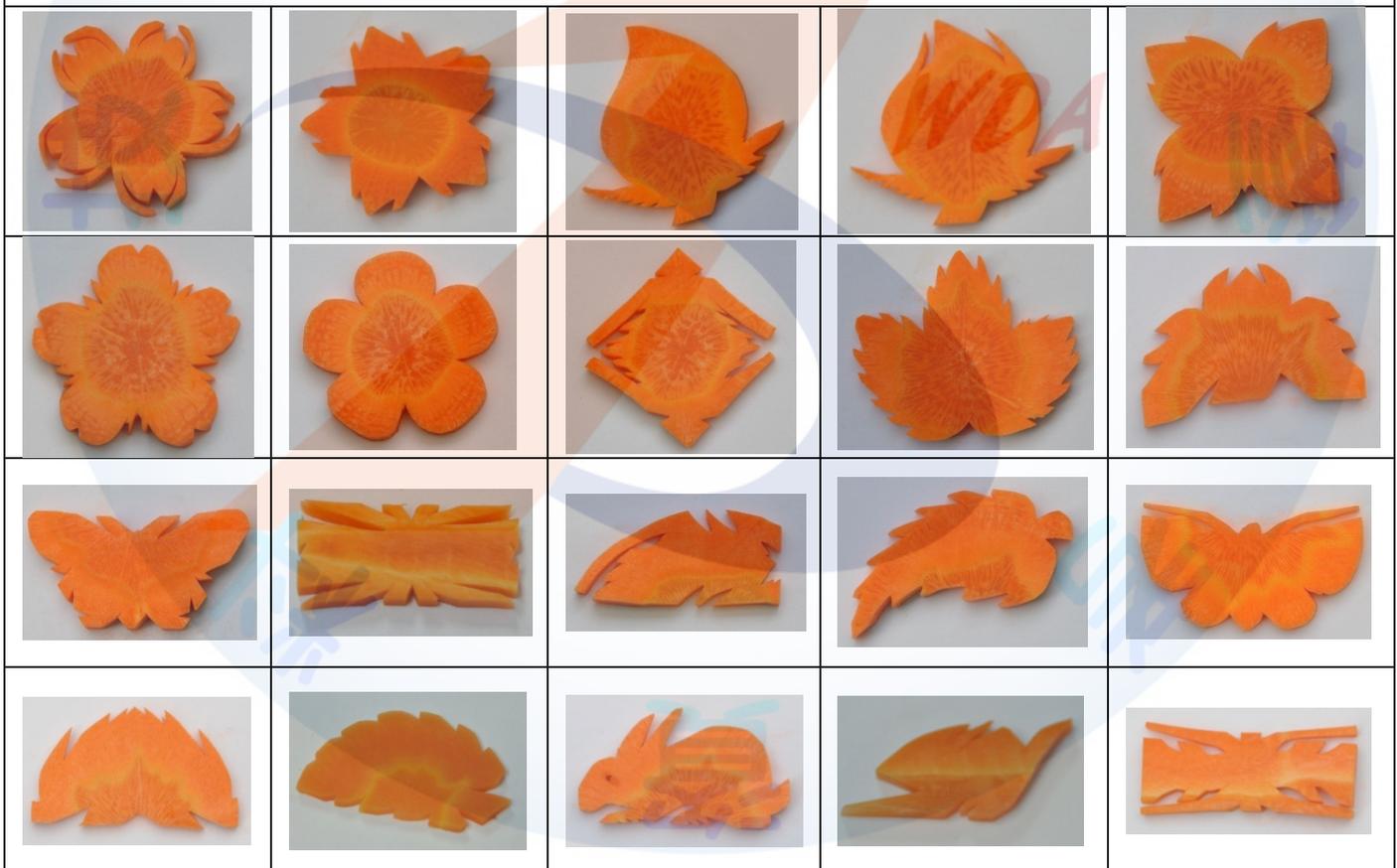
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

附錄 1. 水花參考圖譜



水花參考圖譜



## 附錄 2

### 烹調法定義

(1) 炒：乾鍋少油加熱入料（通常為輕薄小型易熟、經前處理或不需前處理的料），在持續的火力中（火力的大小依食材性質、烹調目的、手法運用及動作快慢作適當的調整）將材料翻拌均勻熟化，保持菜餚細嫩質感與亮麗觀感而起鍋。運用熟鐵鍋做以上操作，可以得到良好的鑊氣。

典型的炒是由生炒到熟，亦稱生炒。本試題使用烹調法有清炒、熟炒、合炒、爆炒、滑炒、拌炒等。各類炒法分述如下：

A. 熟炒：將主要的材料（易熟材料及香辛料可除外）皆處理熟或將熟後（部份可以改刀），合併入鍋以炒的烹調法完成之，所需的烹調時間可能較一般的生炒法短。

B. 爆炒：將主要的材料（易熟材料及香辛料可除外）皆處理熟或將熟後（部份可以改刀），合併且瀝去水分，入鍋以炒的烹調法完成之，是炒的烹調法中最快速者。熟炒、合炒、滑炒只要處理手法更細緻、精準且瀝去水分，調味手法更快速，皆是爆炒的實踐。

C 清炒：只有主料，或加上爆香料作炒的烹調法。

D. 合炒：將各種已經處理好的食材合在一起炒的烹調法。

E. 滑炒：將食材作上漿處理進行過油或汆燙的初熟處理後，再以炒、爆炒、合炒等烹調法完成之，主材料具有滑順的口感與透明亮麗的外觀，但並不具備汁液。滑，並沒有被定義為烹調法，只有滑炒、滑溜，所以一般菜名為滑的菜如滑豬肉片，做成滑溜或滑炒皆可，為了凸顯菜餚難度，一般會做成滑溜，而滑蛋則為炒法，業界多用多量油來炒，有滑油的感覺。

(2) 煸(煸邊)：將食材放入少許油鍋中慢火持續翻炒，至水分逸去將乾呈稍皺縮狀而收斂，入調味醬汁，再翻炒至汁收味入，費時甚久，成品軟硬之間帶有彈性，甘香柔韌。另一快速作法，將食材以熱油過油至水分多數散發外表稍皺縮而收斂，入調味醬汁，再翻炒至汁收味入，成品亦軟硬之間帶有彈性，甘香柔韌。若硬要分出兩者口感的差別，則古法軟中帶有硬韌，而新法軟裡有著脆韌，而古法香中更具甘濃。

(3) 燴：食材經煎、或過油、或蒸、或燙、或煮、或前處理、或只洗淨後，入鍋或拌炒、或不拌炒，加適量湯汁，通常與料平齊或滿過料，加熱後融合各種材料味與形之美，起鍋前以澱粉（太白粉）水勾芡，湯汁呈現半流動狀態而稍稀，濃度可因烹調者目的需求而增減，作品外觀通常是菜餚周邊環繞一圈燴汁，菜餚端出立刻品評時，表面呈現亮麗光澤。若有特殊烹調目的時，燴汁圍繞在食材周邊可能僅有少許，類似於滑溜菜。

燴法一般分為清燴、雜燴、紅燴、素燴，技法都一致，僅添加的材料與調味配料不同。各類燴法分述如下：

A. 清燴：未添加強烈色系的材料，成品醬汁呈清新透明或乳白或灰白色澤。

B. 雜燴：亦稱大燴，添加多種屬性的食材，如禽、畜、蛋、水產類等，予人材料豐富觀感，成品醬汁呈灰白、乳白或茶黃色，加醬油較多者可成紅燴。

C. 紅燴：以番茄配司或醬油、番茄醬、紅麴、紅糟、紅谷米等上色而成紅燴。

D. 黃燴：添加黃色系材料或調味料形成黃色的燴菜。

E. 素燴：只取素料不加葷料的燴菜。

(4) 燻：食材經煎，或過油，或蒸，或燙，或煮，或前處理，或只洗淨後，入鍋（可拌炒或不拌炒）加適量湯汁，與料平齊或滿過料或更多，依烹調目的需求而增減，大火煮滾後改小火上蓋續煮，至質軟或爛，汁收而濃，花費時間依食材性質而定，以達到烹調目的，通常不勾芡。燻菜起鍋前勾芡，有認為是炆的烹調法。燻有適量的燻汁。

一般分原燻（紅燻、黃燻）與油燻。油燻是特指食材以過油或油炒的手法處理後續煮的燻法。

燻與燒烹調手法類似，因兩者成品外觀相似，同是稍具醬汁，有紅有白(黃)，判定的關鍵應是，燒菜具有質地柔韌（Q 或閩南語的朥）的口感，而燻菜則有綿細而軟爛的口感。各類燻法分述如下：

A. 紅燻：原燻是依原定義而行，紅燻主要是以醬油、糖來調味著色的燻法，當然用其他紅系列材料醬料亦可，使菜餚呈茶紅色。

B. 黃燻：黃燻的調味，一般未加醬油，或只加少許醬油，再以鹽補足

味道，使呈現淡黃色澤。

C. 燜煮：煮而加蓋為燜煮，如煮飯。

(5) 溜：將食材掛糊或沾粉（或不掛糊不沾粉）以熱油處理至酥黃或焦黃上色，或上漿後過油或氽燙，或不上漿不掛糊沾粉直接蒸或煮或燜，與勾了各種不同濃度不同風味的醬芡汁拌合或澆淋之，形成醬汁含量不同、濃度不同具亮麗外觀的烹調法。

溜的烹調法以操作手法與芡汁濃度分有脆溜、焦溜、滑溜、淋溜、軟溜。以調味內涵而言，除了糖醋味、甜鹹味、酸辣味、麻辣味、茄汁味、水果味等，被特別提出的有醋溜、糟溜等。各類溜法分述如下：

A. 脆溜：將食材掛糊或沾粉以熱油過油至酥黃上色，入鍋與最濃的調味芡汁（包芡）拌合即起，芡汁皆裹在食材表面而不留芡汁於盤底，最具亮麗外觀的賣相，具有既香酥且滑軟的口感。不可拌太久而掉了外層粉皮，由於汁濃，不可留太多汁而致黏糊無光。

B. 滑溜：將食材（醃漬）上漿過油或氽燙後，入鍋與濃的調味芡汁（濃度介於包芡與琉璃芡之間，具半流動狀態而稍濃的濃度）拌合即起，裝盤時只有少許芡汁附著在菜餚與盤底接觸的周邊，並不流出太多反而成為燴菜，具有簡潔、收斂、清亮之美。

C. 焦溜：食材不掛糊或不沾粉以熱油過油至焦黃上色，入鍋與最濃或次濃（包芡或滑溜芡）的調味芡汁拌合即起。

D. 淋溜：將食材掛糊或沾粉（或不掛糊不沾粉）以熱油過油至酥黃上色，將製備好的琉璃芡汁澆淋其上，使具備亮麗且似慢慢流下的觀感（半流動狀態），到餐桌上剛好流到盤底。

(6) 煮：將食材置於冷水、熱水或沸水中加熱成熟的烹調法，依食材性質與烹調目的取水或高湯，控制火力，將材料煮至脫生而脆、嫩、軟、硬、柔韌、透、爛、酥，調味而起。

(7) 炸：依食材性質與烹調目的，運用不同油溫與火力控制，將食材投入大量油中加熱成熟的烹調法。一般炸的烹調目的是令成品具有熟、香、酥、鬆、脆的特性，多數是金黃上色的，少數可能要求有軟、滑的口感。炸的分類一般有清炸（生炸）、浸炸、淋炸（油淋、油潑）、乾炸、軟炸（含脆炸）、酥炸、鬆炸（高麗炸）、西炸（吉利炸）、包捲炸、紙包

炸。

- (8) 軟炸：將食材掛糊(水粉糊、蛋麵糊、脆漿等)入熱油(約 160-180°C)，小火慢炸(量少且不易熟者)至金黃香脆或鬆軟而供餐的烹調法，通常掛上任何種類的糊來炸的即稱為軟炸。油溫太低易致脫糊脫水；油溫太高或火力太大可能提早上色致無法熟透。
- (9) 拌：將一種以上食材處理熟，或將熟的或洗淨滅菌不烹煮的，拌合多種調味料調製的烹調法。依熟度區分有生拌、熟拌、生熟拌；依拌時的溫度區分有涼拌、溫拌、熱拌。
- (10) 涼拌：將生食滅菌或熟食冷卻後，拌合多種調味料調製的烹調法。
- (11) 羹：將食材置於水或高湯中，加熱調味勾芡，使湯汁濃稠，是為羹的烹調法，羹的濃度通常依烹調者的供餐理念而有不同，故不宜硬性界定其濃稠度，即從半流動狀態而稍濃的滑溜芡至半流動狀態而稍稀的燴芡皆適宜，只要不濃得像包芡或稀得像米湯芡即可。燴菜物多汁稍少，羹菜汁多料稍少，汁與料之比例端看供餐需求，需要強調的，較濃的羹久置後，常在表層形成凝結的狀態，這並沒有錯，因為菜餚是要趁熱吃的，不可誤判以為羹汁過濃。
- (12) 煎：將生的或處理過（醃漬、蒸煮熟、沾粉、糊、漿、包捲）的食材，以少量的油作單平面的加熱，運用鍋溫與油溫讓食材熟化，或依次將食材表面皆均勻加熱，達到外部香酥上色，內部柔嫩的烹調目的。有生煎、熟煎、乾煎的分類，乾煎通常會沾粉煎，但也有不沾粉而只令食材表面儘量保持乾的狀態而下鍋煎的，也叫乾煎。
- (13) 蒸：運用蒸氣加熱於食材，使成品達到鮮嫩、香濃、軟爛、酥化的烹調目的。一般蒸的菜色會運用中大火，本試題中的蒸蛋，以大、中、小火蒸的都有，亦有大小火力交替運用的。
- (14) 燒：將煎或炸（熱油過油）或燙或蒸或煮過的食材，或將食材直接拌炒過，以適量的醬汁煮至汁收、味入、色上、濃香而口感柔韌的烹調法。為增黏濃質感，行業中常見起鍋前以勾芡完成之，更添亮麗質感，具適量醬汁。常見燒的烹調法有紅燒、白(黃)燒、軟燒、蔥燒、糟燒、乾燒（含川菜的調味法）。
- (15) 紅燒：將煎或炸（熱油過油）過的食材，以適量的醬汁煮至汁收、味入、色上、濃香而口感柔韌的烹調法。為增黏濃質感，行業中常見起鍋

前以勾芡完成之，更添亮麗質感，具適量醬汁。主要的調味料是醬油及糖，伴隨的可加具有紅色系的調味料，更增色澤。

(16) 軟燒：將燙或蒸或煮過的食材，或將食材直接拌炒過，以適量的醬汁煮至汁收、味入、色上、濃香而口感柔韌的烹調法。為增黏濃質感，行業中常見起鍋前以勾芡完成之，更添亮麗質感，具適量醬汁。家常作法的紅燒，也常用軟燒法，取其少用油的優點，其中若有經燙或蒸或煮過的前處理，或將食材直接拌炒過，再進行燒的動作，即是不錯的軟燒法，如開陽白菜、鮑菇燒白菜即是。

(17) 烹：將食材經熱油煎或炸（過油）至金黃上色而外酥脆內軟嫩，倒出油入醬料拌合食材大火速收醬汁即起的烹調法，成品得到濃香酥嫩的效果。可分類為掛糊的炸烹，不掛糊的清烹，急速快炒生蔬的炒烹。

(18) 扒：食材經煎、過油、蒸、燙、煮、前處理或洗淨後，整齊的排列於鍋內，賦予適量的醬汁，加熱至熟稔，施予濃稠適宜的芡汁，整齊成型，通常味濃質爛，汁液淳濃，亦為半流動狀態(或稍稀)的醬汁，期間可以翻鍋後繼續烹調，烹調結束時將菜餚平移滑至平盤上，最後將菜餚稍做整型，這整個過程是為扒菜。扒菜的意義不大，因為其外觀就是燒、燴菜，而客人又看不到扒的過程，只看到整齊排列的特色，因此強調溫度高又排列整齊就是扒的特色。在考試而言，這溫度高的特色並不具備。

#### 食材處理手法釋義

- (1) 醃漬：食材之預先入味。尺寸較粗之食材，快速烹調完成後，菜餚之調味較難透入食材內而覺得咀嚼較無味道，故將食材預先調味，置放些時以入味，再作後續處理。
- (2) 上漿：食材以適量蛋白及太白粉或單獨使用太白粉拌合，以求加熱後外觀透明、口感滑順，並得保持材料之柔嫩，防止並延緩直接受熱之質地快速硬化。
- (3) 拍粉：也稱沾粉，將待炸食材潤濕後，沾上乾粉(麵粉、澱粉或其他粉料或其混合物)的操作。
- (4) 掛糊：將有助於炸食外層呈現酥黃香脆或酥軟特質的材料(例如蛋、麵粉、澱粉、糯米粉、黃豆粉、發粉、油脂、醋等)加上適量的水分，形成足以裹住食材的裹衣，亦稱「著衣」。

- (6) 過油：用油來作食材熟化處理有兩大分類：一類是過油，屬於烹調的前處理，即處理後還有後續烹調，因食材屬性與烹調目的而有低油溫過油、中油溫過油與高油溫過油，中、低油溫的過油亦有稱為拉油、滑油；高油溫過油一般通俗的講法即被稱為炸，因其處理過後的半成品與烹調法的炸所處理過後的成品，外觀與質地是相同的；一類是油炸，屬於烹調法，即處理後馬上出菜供人享用，炸亦有低油溫油炸、中油溫油炸與高油溫油炸，端看食材屬性與烹調目的而決定油溫。
- (7) 汆燙：狹義的汆燙是以沸水作食材熟化的前處理。廣義的汆燙是以水加熱(水鍋或焯水)處理食材以備後續烹調使用。
- (8) 改刀：加熱處理後，個體較大，不符合烹調目的需求時，所施予的切割處理，以適合該烹調作業的刀工需求的操作。
- (9) 脫生：加熱處理後，除去食物原有的不良氣味且已達到或越過成熟的臨界點。
- (10) 爆香：強化菜餚風味的處理手法，為使菜餚成品更具香氣與良好風味，以香辛料在烹調用的鍋內做慢火熬煨的加熱處理，使香辛料的成分萃取出來，融入菜餚中的操作，爆香後的香料可依烹調需求，留下或撈棄。
- (11) 勾芡：為增菜餚的濃度，以各種澱粉(勾芡用即稱太白粉)加水拌勻，分散淋入菜餚中拌勻加熱糊化，益增其濃稠度。

#### 烹調後芡汁分類：

包芡：最濃的烹調後調味芡汁。與食材拌合即起，芡汁皆裹在食材表面而不留芡汁於盤底。

滑溜芡：介於包芡與琉璃芡之間的濃度，或可形容為半流動狀態而稍濃的芡汁，裝盤時只有少許芡汁附著環繞在菜餚與盤底接觸的一小圈，並不流出太多，濃度可依烹調者的目的需求而定。

羹芡：可為半流動狀態的湯芡汁，濃度可介於滑溜芡與燴芡之間，端看烹調者的目的需求而定，只是做成羹菜，汁量較燴菜多(詳看羹的烹調法)。

琉璃芡：半流動狀態的芡汁，芡汁淋到食材上具有亮麗且似慢慢流

下的觀感，到餐桌上剛好流到盤底，濃度可依烹調者的目的需求而定。

燴芡：湯汁呈現半流動狀態而稍稀的芡汁，濃度可因烹調者目的需求而增減，作品外觀通常是菜餚周邊環繞一圈燴汁。

薄芡、水晶芡、米湯芡、玻璃芡、流芡(以上諸名詞皆可為同一濃度)：是最薄的欠汁，濃度似米湯的濃度，因烹調目的需求，濃度略可增減。

(12) 整形，意指將菜餚盤面整理至整齊清爽不凌亂之意，另外，也是烹調手法的手工菜製作。

附錄 3.中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試抽籤暨領用卡單簽名表

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試抽籤暨領用卡單簽名表						3 0 1	<input type="checkbox"/>
材料清點卡、測試過程刀工作品規格卡、測試過程烹調指引卡						3 0 2	<input type="checkbox"/>
術科測試編號	術科測試爐檯崗位	測試題組	應檢人簽名 (每一位)	抽題者簽名 (編號最小者)	監評長簽名	場地代表簽名	備註
	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
	7						
	8						
	9						
	1 0						
	1 1						
	1 2						
場次	上午 <input type="checkbox"/> 下午 <input type="checkbox"/>		日期		年 月 日		

- 1.請術科測試編號最小者之應檢人，將所抽得題組之號碼，填入其術科測試編號列之測試題組欄內，並完成簽名手續。
- 2.次由工作人員在抽題者之測試題組欄以下，依序填入每位應檢人對應之題組號碼，並再三核對。
- 3.再請其他應檢人核對其測試題組，核對無誤後，完成每一位應檢人簽名手續。
- 4.於簽名同時依序完成並確認三卡之核發。