

試題編號： 07602－104301～2

審定日期： 104 年 06 月 17 日

修訂日期： 105 年 12 月 01 日

106 年 07 月 27 日

第二部份
技術士技能檢定中餐烹調（葷食項）丙級術科測試參考資料目錄

頁次

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、應檢人服裝參考圖	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、試題題組內容	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	61
二、評審表	68

附錄 1. 水花參考圖譜	73
--------------------	----

附錄 2 中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試抽籤暨領用卡表簽名表	74
--	----

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：07602-104301、07602-104302）。每位應檢人依抽題辦法進行測試，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（葷食）丙級術科測試以每日辦理二場次（上、下午各乙場）為原則。
- (二) 術科辦理單位於測試前 14 日，將術科測試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。編組崗位少於 12 崗位時，辦理單位仍應準備 12 題組材料供抽籤應試。
 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，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，並依抽籤結果依序分給應檢人對應的三張卡單。 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，並依抽籤結果依序分給應檢人對應的三張卡單。 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. 離島地區魚類請依試題優先選用吳郭魚、鱸魚，如為冷凍食材須在測試前協助解凍，若前揭材料購買困難時，僅離島地區得以鯛類、斑類有帶魚鱗之魚種取代。
2. 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。
3. 所有題組的食材，取量切配之後，剩餘的食材，包含雞骨、雞皮、魚骨皆需繳交於回收區，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。
4. 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(乾香菇、乾魷魚、乾木耳)、需先熟化(鹹蛋黃) 或未汆燙切割不易的新鮮菇類(如杏鮑菇、洋菇)者，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(蔥、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. 每一題組指定盤飾(三選二)，於蔬果類切配時直接生切擺飾於 10 吋磁盤，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、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：07602-104301

題組	菜單內容	主要刀工	烹調法	主材料類別
301-1	青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆	絲 片 末	炒、爆炒 燴 煸	大里肌肉 鱸魚 四季豆
301-2	燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲	片 條、絲 絲	燴 滑溜 炒、爆炒	大里肌肉 鱸魚 馬鈴薯、雞胸肉
301-3	蛋白雞茸羹 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲	茸 剖刀厚片 絲	羹 脆溜 炒、爆炒	雞胸肉 鱸魚 桶筍、大里肌肉
301-4	黑胡椒豬柳 香酥花枝絲 薑絲魚片湯	條 絲 片	滑溜 炸、拌炒 煮(湯)	大里肌肉 花枝(清肉) 鱸魚
301-5	香菇肉絲油飯 炸鮮魚條 燴三鮮	絲 條 片	蒸、熟拌 軟炸 燴	大里肌肉 鱸魚 大里肌肉、鮮蝦、花枝
301-6	糖醋瓦片魚 燜燒辣味茄條 炒三色肉丁	片 條、末 丁	脆溜 燒 炒、爆炒	鱸魚 茄子 大里肌肉
301-7	榨菜炒肉片 香酥杏鮑菇 三色豆腐羹	片 片 指甲片	炒、爆炒 炸、拌炒 羹	大里肌肉 杏鮑菇 盒豆腐
301-8	脆溜麻辣雞球 銀芽炒雙絲 素燴三色杏鮑菇	剖刀厚片 絲 片	脆溜 炒、爆炒 燴	雞胸肉 綠豆芽 杏鮑菇
301-9	五香炸肉條 三色煎蛋 三色冬瓜捲	條 片 絲、片	軟炸 煎 蒸	大里肌肉 雞蛋 冬瓜
301-10	涼拌豆干雞絲 辣豉椒炒肉丁 醬燒筍塊	絲 丁 滾刀塊	涼拌 炒、爆炒 紅燒	大豆乾、雞胸肉 大里肌肉 桶筍
301-11	燴咖哩雞片 酸菜炒肉絲 三絲淋蛋餃	片 絲 絲	燴 炒、爆炒 淋溜	雞胸肉 酸菜、大里肌肉 雞蛋
301-12	雞肉麻油飯 玉米炒肉末 紅燒茄段	塊 末、粒 段、片	生米燜煮 炒 紅燒	仿雞腿 玉米 茄子

試題編號：07602-104302

題組	菜單內容	主要刀工	烹調法	主材料類別
302-1	西芹炒雞片 三絲淋蒸蛋 紅燒杏鮑菇	片 絲 滾刀塊	炒、爆炒 蒸、羹 紅燒	雞胸肉 雞蛋 杏鮑菇
302-2	糖醋排骨 三色炒雞片 麻辣豆腐丁	塊、片 片 丁、末	溜 炒、爆炒 燒	小排骨 雞胸肉 板豆腐
302-3	三色炒雞絲 火腿冬瓜夾 鹹蛋黃炒杏菇條	絲 雙飛片、片 條	炒、爆炒 蒸 炸、拌炒	雞胸肉 冬瓜 杏鮑菇
302-4	鹹酥雞 家常煎豆腐 木耳炒三絲	塊 片 絲	炸、拌炒 煎 炒、爆炒	雞胸肉 板豆腐 木耳
302-5	三色雞絲羹 炒梳片鮮筍 西芹拌豆干絲	絲 片、梳子片 絲	羹 炒、爆炒 涼拌	雞胸肉 桶筍 大豆乾
302-6	三絲魚捲 焦溜豆腐塊 竹筍炒三絲	絲、雙飛片 塊 絲	蒸 焦溜 炒、爆炒	鱸魚 板豆腐 桶筍
302-7	薑味麻油肉片 醬燒煎鮮魚 竹筍炒肉丁	片 絲 丁	煮 煎、燒 炒、爆炒	大里肌肉 吳郭魚 桶筍
302-8	豆薯炒豬肉鬆 麻辣溜雞丁 香菇素燴三色	鬆 丁 片	炒 滑溜 燴	豆薯、大里肌肉 仿雞腿 乾香菇
302-9	鹹蛋黃炒薯條 燴素什錦 脆溜荔枝肉	條 片 剝刀厚片	炸、拌炒 燴 脆溜	馬鈴薯 桶筍 大里肌肉
302-10	滑炒三椒雞柳 酒釀魚片 麻辣金銀蛋	柳 片 塊	炒、滑炒 滑溜 炒	雞胸肉 吳郭魚 皮蛋、熟鹹蛋
302-11	黑胡椒溜雞片 蔥燒豆腐 三椒炒肉絲	片 片 絲	滑溜 紅燒 炒、爆炒	雞胸肉 板豆腐 大里肌肉
302-12	馬鈴薯燒排骨 香菇蛋酥燜白菜 五彩杏菇丁	塊 片、塊 丁	燒 燜煮 炒、爆炒	小排骨 香菇、大白菜 杏鮑菇

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. 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. 水花片指依試題規定以（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（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二款水花各 6 片以上以受評，並適宜地取量(二款皆需取用)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)，類似即可，但須具象形之美及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，擺設於餐盤，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。如測試之題組無紅辣椒，則盤飾可不加紅點。
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。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。

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：青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆

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
青椒炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉	青椒、紅辣椒、蒜頭、薑、大里肌肉		參考規格明細
茄汁燴魚片	片	燴	鱸魚	小黃瓜、紅蘿蔔、薑、洋蔥、鱸魚	參考規格明細	
乾煸四季豆	末	煸	四季豆	蝦米、冬菜、四季豆、蔥、薑、蒜頭、豬絞肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
蝦米	紮實無異味	10g	
冬菜	效期內	10g	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	120g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
蔥	新鮮飽滿	100g	
薑	長段無潰爛	100g	需可切絲、片、末
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	250g 以上/個
四季豆	飽滿鮮度足	200g	每支長 14 cm 以上
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	

大里肌肉	分切完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	200g	
豬絞肉	鮮度足無異味	50g	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

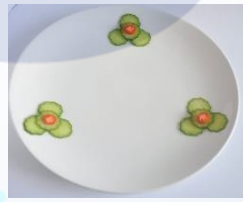
3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為冬菜末、薑末、蒜末、青椒絲、薑絲、紅辣椒絲、蔥花、里肌肉絲、魚片、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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	切完	
薑末	直徑 0.3 以下碎末	10g 以上	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	10g 以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	1 條切完	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	15g 以上	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100g 以上	去筋膜
魚片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚) 0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 青椒炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿、過水或過油皆可 2.青椒絲過水或過油皆可 3 以蒜末、薑絲爆香，加上食材以炒或爆炒完成
烹調法	炒、爆炒
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

(2) 茄汁燴魚片

烹調規定	1.魚片需調味上漿，沾乾粉炸酥 2.以薑片、洋蔥片爆香，再與小黃瓜片、水花及魚片燴煮成菜 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	燴
調味規定	以鹽、番茄醬、醬油、酒、白醋、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油、地瓜粉、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	魚片的碎爛不得超過 1/3 之魚片總量，規定材料不得短少

(3) 乾煸四季豆

烹調規定	1.四季豆以熱油過油至脫水皺縮呈黃綠而不焦黑，或以煸炒法煸至乾扁脫水皺縮呈黃綠而不焦黑 2.以豬絞肉、香料炒香，以炒、煸炒法收汁完成(需含蔥花)
烹調法	煸
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、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

(二)301-2 題組：燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲

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
燴三色肉片	片	燴	大里肌肉	桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、蔥、薑、大里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
五柳溜魚條	條、絲	滑溜	鱸魚	乾木耳、桶筍、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、薑、鱸魚		
馬鈴薯炒雞絲	絲	炒、爆炒	馬鈴薯、雞胸肉	馬鈴薯、紅辣椒、蒜頭、雞胸肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	大片無長黴，需足供切出整齊的 20 粗絲	2 大片	5g/大片，可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1 支	去除筍尖的實心淨肉至少 200g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條；若為空心須再補發
蔥	新鮮飽滿	80g	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個

紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
薑	長段無潰爛	80g	需可切絲、片
馬鈴薯	無芽眼、潰爛	1 個	150g 以上/個
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	10g	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切大片	200g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

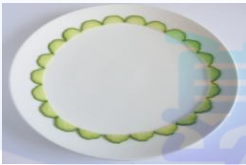
3. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 受評分刀工作品為木耳絲、青椒絲、紅蘿蔔絲、薑絲、蔥絲、馬鈴薯絲、里肌肉片、雞絲、魚條、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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	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 絲以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 絲以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 絲以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	5g 以上	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	5g 以上	
馬鈴薯絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100g 以上	
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
雞絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	120g 以上	
魚條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	切完	頭尾勿丟棄，成品用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 燴三色肉片

烹調規定	1.肉片需調味上漿、過水或過油皆可 2.以蔥段、薑片爆香，加入桶筍、小黃瓜、水花及肉片燴煮成菜
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

(2) 五柳溜魚條

烹調規定	1.魚條需調味上漿、沾乾粉炸酥 2.蔥絲、薑絲爆香，以滑溜法完成 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、酒、鹽、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、地瓜粉、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.斷裂的魚條不得超過 1/3 魚條總量 3.可有醬汁，但需稍濃而少(是滑溜菜非燴菜)

(3) 馬鈴薯炒雞絲

烹調規定	1.雞絲需調味上漿、過水或過油皆可 2.馬鈴薯可以過水或炒至熟脆 3.以蒜末爆香，加入辣椒絲及材料完成菜餚
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	馬鈴薯絲是熟脆而非鬆的口感，規定材料不得短少

(三)301-3 題組：蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲

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
蛋白雞茸羹	茸	羹	雞胸肉	雞胸肉、雞蛋		參考規格明細
菊花溜魚球	刮刀厚片	脆溜	鱸魚	鳳梨、紅蘿蔔、青椒、紅辣椒、洋蔥、薑、鱸魚	參考規格明細	
竹筍炒肉絲	絲	炒、爆炒	桶筍 大里肌肉	桶筍、蔥、薑、紅辣椒、大里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
鳳梨	罐頭整片，有效期限內	1 片	
桶筍	若為空心或軟爛不足需求 量，應檢人可反應更換	1 支	去除筍尖的實心淨肉至少 200g，需縱切檢視才分發， 烹調時需去酸味

紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
薑	長段無潰爛	100g	需可切絲、片
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	250g 以上/個
蔥	新鮮飽滿	50g	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	200g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付
雞蛋	外形完整鮮度足	2 個	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

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) 受評分刀工作品為筍絲、洋蔥片、青椒片、蔥絲、薑絲、紅辣椒絲、里肌肉絲、雞茸、魚球、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	120g 以上	
洋蔥片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	切完	
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	切完	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	1 條切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞茸	直徑 0.2 以下	剉完	
魚球	剉切菊花刀刀間隔為 0.5~1.0	切完	頭尾勿丟棄，成品用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
--------------	---	--	---



(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) 蛋白雞茸羹

烹調規定	雞茸需調味上漿，以羹方式呈現
烹調法	羹
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	1.雞茸不可有顆粒狀 2.成品蛋白液呈雪花片或細片狀，規定材料不得短少

(2) 菊花溜魚球

烹調規定	1.魚球需調味沾乾粉，炸酥且熟 2.以薑片、洋蔥片炒香，與鳳梨、紅辣椒、青椒、水花、魚球製成脆溜菜 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、番茄醬、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	盤中不得積留太多油、醬汁，魚肉碎爛不得超過 1/4 量，規定材料不得短少

(3) 竹筍炒肉絲

烹調規定	1. 肉絲需調味上漿、過水或過油皆可 2. 以蔥絲、薑絲爆香，與筍及配料炒勻
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	筍需去酸味，規定材料不得短少

(四)301-4 題組：黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯

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
黑胡椒豬柳	條	滑溜	大里肌肉	蒜頭、洋蔥、紅蘿蔔、西芹、大里肌肉		參考規格明細
香酥花枝絲	絲	炸、拌炒	花枝(清肉)	蔥、蒜頭、紅辣椒、花枝(清肉)		
薑絲魚片湯	片	煮(湯)	鱸魚	薑、鱸魚、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
洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	250g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
西芹	整把分單支發放	1 單支	80g 以上/支
蔥	新鮮飽滿	50g	
薑	長段無潰爛	60g	需可切絲
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可橫紋切條	200g	
花枝	僅供應清肉鮮度足(不可帶頭部)	1 隻	約 150g
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

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) 受評分刀工作品為洋蔥條、西芹條、紅蘿蔔條、蔥花、紅辣椒末、薑絲、豬柳、花枝絲、魚片、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
洋蔥條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
西芹條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	整支切完	
紅蘿蔔條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	10 條以上	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	10g 以上	
紅辣椒末	直徑 0.3 以下碎末	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	25g 以上	魚湯用
豬柳	寬、高(厚)各為 1.2~1.8，長 5.0~7.0	140g 以上	去筋膜
花枝絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
魚片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
--------------	---	--	---



(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) 黑胡椒豬柳

烹調規定	1.豬柳需調味上漿、過水或過油皆可 2.以蒜末、洋蔥條炒香
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、酒、鹽、糖、味精、粗粒黑胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	可有醬汁，但需稍濃而少(非燴菜)，規定材料不得短少

(2) 香酥花枝絲

烹調規定	1.花枝沾乾粉，炸至表面酥香 2.爆香蒜末、蔥花、紅辣椒末，再與椒鹽拌合
烹調法	炸、拌炒
調味規定	鹽、味精、白胡椒粉等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 薑絲魚片湯

烹調規定	魚頭、魚肉、魚尾並加入水花，以湯的方式供應
烹調法	煮(湯)
調味規定	以鹽、酒、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	魚肉完整，破碎少於 1/3，湯汁清澈，規定材料不得短少

(五)301-5 題組：香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮

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
香菇肉絲油飯	絲	蒸熟拌	大里肌肉	長糯米、乾香菇、蝦米、乾魷魚、紅蔥頭、老薑、大里肌肉		參考規格明細
炸鮮魚條	條	軟炸	鱸魚	麵粉、太白粉、鱸魚		
燴三鮮	片	燴	大里肌肉、鮮蝦、花枝	乾香菇、紅蘿蔔、小黃瓜、薑、蔥、大里肌肉、鮮蝦、花枝	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
長糯米	米粒完整無霉味	220g	236ml 量杯 1 杯
乾香菇	直徑 4 公分以上	6 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
蝦米	紮實無異味	15g	
乾魷魚身	紮實無黴無腐蝕味，直向分切，需供應泡軟者	1/3 隻	前一日需泡冷水，若無，監評請督導補救
紅蔥頭	紮實無空洞無黴臭	3 粒	
老薑	無潰爛無長芽	50g	做油飯可不去皮
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
薑	長段無潰爛	40g	不宜細條，需可供切水花片
蔥	新鮮飽滿	50g	2 枝
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可橫紋切絲、片	200g	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚
花枝	僅供應清肉鮮度足（不可帶頭部）	100g 以上	
白蝦或草蝦	中小型冷凍全蝦，每斤 20 隻裝	6 隻	洗滌時取蝦仁

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絲、乾香菇片、乾魷魚絲、小黃瓜片、里肌肉絲、里肌肉片、花枝片、魚條、鮮蝦、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	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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	
乾香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長依食材規格	3 朵	
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	
乾魷魚絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
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	10 片以上	略小於肉片
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
花枝片	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)	切完	
魚條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	切完	頭尾勿丟

			棄，成品用
鮮蝦	洗滌時去腸泥取蝦仁，橫批為二片	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 香菇肉絲油飯

烹調規定	需有爆香老薑絲及紅蔥頭片的香味，以蒸拌法烹調
烹調法	蒸、熟拌
調味規定	以麻油、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、五香粉等調味料自選合宜使用
備註	米粒不得軟爛，規定材料不得短少

(2) 炸鮮魚條

烹調規定	1.魚條需調味，沾麵糊炸酥脆且上色 2.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	軟炸
調味規定	麵粉、太白粉、鹽、泡達粉、胡椒粉、沙拉油、水等自選合宜使用
備註	需有體積膨脹的外觀，規定材料不得短少

(3) 燴三鮮

烹調規定	以蔥白段爆香，包含紅蘿蔔片、蔥段、水花燴煮成菜
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、白醋、烏醋、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

(六)301-6 題組：糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁

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
糖醋瓦片魚	片	脆溜	鱸魚	紅蘿蔔、青椒、洋	參考規	參考規

燜燒辣味茄條	條、末	燒	茄子	蔥、薑、鱸魚	格明細	格明細
炒三色肉丁	丁	炒、爆炒	大里肌肉	茄子、蔥、薑、紅辣椒、蒜頭、絞肉		
				五香大豆乾、青椒、蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、大里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	厚度 2.0 公分以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	120g 以上/個
洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	250g 以上/個
茄子	飽滿無潰爛鮮度足	2 條	180 g 以上/每條
蔥	新鮮飽滿	50g	
薑	長段無潰爛	60g	需可切片、末
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
豬絞肉	鮮度足無異味	50g	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	200g	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

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) 受評分刀工作品為五香大豆乾丁、青椒片、青椒丁、薑末、蒜末、紅蘿蔔丁、紅辣椒丁、里肌肉丁、鱸魚斜瓦片、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)厚度(0.3~0.4 公分)	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	
五香大豆乾丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	1/2 塊切完	
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	半個切完	
青椒丁	長、寬各 0.8~1.2，高(厚)依食材規格	半個切完	
薑末	直徑 0.3 以下碎末	10g	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	10g	兩道菜用
紅蘿蔔丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	40g 以上	
紅辣椒丁	長、寬各 0.8~1.2，高(厚)依食材規格	1 條切完	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	140g 以上	去筋膜
鱸魚斜瓦片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 糖醋瓦片魚

烹調規定	1.魚片須調味上漿，沾乾粉炸酥且熟 2.以薑片爆香，與水花、洋蔥、青椒以脆溜烹調法完成 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、番茄醬、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	盤中無醬汁或不得有太多醬汁，魚肉碎爛不得超過 1/3 量，規定材料不得短少

(2) 燜燒辣味茄條

烹調規定	1.茄條炸過以保紫色而透 2.以蔥末、薑末、蒜末為爆香料與醬料、絞肉、茄條燒煮，淡芡成菜，拌合蔥花而起
烹調法	燒
調味規定	以辣豆瓣醬、醬油、酒、白醋、糖、味精、香油、胡椒粉、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	茄條需軟化而呈(淡)紫色，不得全呈褐色，不得嚴重濃縮出油，規定材料不得短少

(3) 炒三色肉丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿，與豆乾過水或過油皆可 2.以蒜末爆香，以炒或爆炒烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
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

(七)301-7 題組：榨菜炒肉片、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹

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
榨菜炒肉片	片	炒、爆炒	大里肌肉	榨菜、紅辣椒、蔥、薑、蒜頭、紅蘿蔔、大里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
香酥杏鮑菇	片	炸、拌炒	杏鮑菇	杏鮑菇、蔥、蒜頭、紅辣椒		
三色豆腐羹	指甲片	羹	盒豆腐	乾香菇、盒豆腐、桶筍、紅蘿蔔、蔥、雞蛋		

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	1 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
榨菜	體形完整無異味	1 個	200g 以上/個
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1/2 支	去除筍尖的實心淨肉至少 100g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
盒豆腐	白色，盒形完整效期內	半盒	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
蔥	新鮮飽滿	150g	
薑	長段無潰爛	40g	需可切片
杏鮑菇	形大結實飽滿	3 支	100g 以上/支
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	200g	
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) 受評分刀工作品為榨菜片、筍指甲片、豆腐指甲片、蔥段、薑片、杏鮑菇片、紅辣椒末、里肌肉片、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
榨菜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4	切完	
筍指甲片	長、寬各為 1.0~1.5，高(厚)0.3 以下	40g 以上	
豆腐指甲片	長、寬各為 1.0~1.5，高(厚)0.3 以下	半盒全部切完	

蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	10g 以上	
薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10g 以上	
杏鮑菇片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	大小片皆用、切完	
紅辣椒末	直徑 0.3 以下碎末	切完	
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 榨菜炒肉片

烹調規定	1.肉片需調味上漿、過水或過油皆可 2.以蔥段、薑片、蒜片、紅辣椒片爆香，加入水花片，以炒或爆炒之烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等自選合宜使用
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) 香酥杏鮑菇

烹調規定	杏鮑菇需上漿後再沾乾粉，炸至表層酥香，與三種辛香料、椒鹽炒香
烹調法	炸、拌炒
調味規定	麵粉、太白粉、鹽、泡達粉、胡椒粉、沙拉油、水等自選合宜使用
備註	杏鮑菇不得油軟，規定材料不得短少

(3) 三色豆腐羹

烹調規定	1.以羹的方式供應，需加適量的蔥花 2.需加入蛋白液成雪花片或細片狀
烹調法	羹
調味規定	以鹽、酒、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	豆腐破碎不得超過 1/3，規定材料不得短少

(八)301-8 題組：脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇

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
脆溜麻辣雞球	剉刀厚片	脆溜	雞胸肉	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、薑、蔥、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
銀芽炒雙絲	絲	炒、爆炒	綠豆芽	筍筍、青椒、綠豆芽、紅辣椒、薑、蒜頭		
素燴三色杏鮑菇	片	燴	杏鮑菇	筍筍、五香大豆乾、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、薑	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾辣椒	條狀無霉味	8 條	
筍筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1 支	去除筍尖的實心淨肉至少 200g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	厚度 2.0 公分以上
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	3 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
蔥	新鮮飽滿	50g	
薑	長段無潰爛	120g	需可切絲、片
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
綠豆芽	新鮮不潰爛	200g	洗滌中或切割中去頭尾
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
杏鮑菇	形大結實飽滿	1 支	100g 以上/支
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1 付	360g 以上/付

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) 受評分刀工作品為筍筍片、筍筍絲、蒜末、小黃瓜丁、蔥段、青椒絲、薑絲、杏鮑菇片、雞球、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)厚薄度 (0.3~0.4 公分)	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	
筍筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10 片以上	

桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50g 以上	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	10g	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各 1.5~2.0，滾刀或菱形狀	50g 以上	比雞球小
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	30g	麻辣雞球用
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g	
杏鮑菇片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	弧形邊也用
雞球	剖切菊花刀間隔為 0.5~1.0	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 脆溜麻辣雞球

烹調規定	1.雞球需調味、沾乾粉炸酥而上色 2.以花椒粒、蒜片、薑片、蔥段、乾辣椒爆香，配製脆溜汁，與所有材料做成脆溜菜
烹調法	脆溜
調味規定	以醬油、鹽、番茄醬、酒、糖、白醋、烏醋、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	盤底無多餘醬汁或醬汁不可過多，規定材料不得短少

(2) 銀芽炒雙絲

烹調規定	以蒜末、薑絲爆香，以炒或爆炒法完成
烹調法	炒、爆炒
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) 素燴三色杏鮑菇

烹調規定	以薑片爆香，合所有材料包含水花燴煮成菜
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

(九)301-9 題組：五香炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲

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
五香炸肉條	條	軟炸	大里肌肉	蔥、薑、蒜頭、大里肌肉		參考規格明細
三色煎蛋	片	煎	雞蛋	玉米粒、紅蘿蔔、四季豆、蔥、雞蛋		
三色冬瓜捲	絲、片	蒸	冬瓜	乾香菇、冬瓜、紅蘿蔔、桶筍、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	3 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
玉米粒	合格廠商效期內	40g	罐頭
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1/2 支	去除筍尖的實心淨肉至少 100g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
蔥	新鮮飽滿	60g	
薑	長段無潰爛	60g	需可切絲、末
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	10g	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
四季豆	飽滿鮮度足	60g	每支長 14 cm 以上
冬瓜	不可用頭尾，新鮮無潰爛，平整可供切長片	600g 以上	寬 6 公分以上，長 12 公分以上
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切條	200g	
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)。

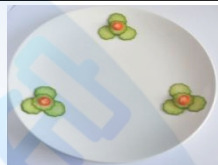
(1) 受評分刀工作品為乾香菇絲、桶筍絲、紅蘿蔔絲、薑絲、蔥花、蒜末、紅蘿蔔指甲片、冬瓜長薄片、里肌肉條、水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(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)厚薄度 (0.3~0.4 公分)	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	
乾香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長依食材規格	切完	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	20g 以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	20g 以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	

蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	10g 以上	醃肉用
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	5g 以上	醃肉用
紅蘿蔔指甲片	長、寬度各為 1.0~1.5，高(厚)0.3 以下	20g 以上	
冬瓜長薄片	長 12.0 以上，寬 4.0 以上，高(厚)0.3 以下	6 片以上	
里肌肉條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	切完	去筋膜

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 五香炸肉條

烹調規定	1.肉條以蔥末、薑末、蒜末、五香粉調味 2.沾麵糊炸至香酥上色且熟
烹調法	軟炸
調味規定	以麵粉、太白粉、泡達粉、沙拉油、醬油、糖、味精、胡椒粉、五香粉、香油、等調味料自選合宜使用
備註	不可焦黑，規定材料不得短少

(2) 三色煎蛋

烹調規定	1.所有材料煎成一大圓片，熟而金黃上色 2.須用 4 個雞蛋，加蔥花，只能煎成一大圓片，改刀為 6 片
烹調法	煎
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	1.全熟，可焦黃但不焦黑 2.須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

(3) 三色冬瓜捲

烹調規定	1.冬瓜片燙軟後，以三種材料及薑絲取適量捲成一捲 2.冬瓜捲須蒸透，最後以水晶芡淋之，以適量的水花入菜
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等料自選合宜使用
備註	1.冬瓜捲需緊實，亦可自選材料綑綁，水晶芡不得濃稠似琉璃芡 2.規定材料不得短少

(十)301-10 題組：涼拌豆干雞絲、辣豉椒炒肉丁、醬燒筍塊

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
涼拌豆干雞絲	絲	涼拌	大豆乾 雞胸肉	五香大豆乾、小黃瓜、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、薑、雞胸肉		參考規格明細
辣豉椒炒肉丁	丁	炒、爆炒	大里肌肉	豆豉、辣椒醬、青椒、紅辣椒、蒜頭、大里肌肉		
醬燒筍塊	滾刀塊	紅燒	桶筍	冬瓜醬、黃豆醬、桶筍、紅蘿蔔、蔥、薑、蒜頭	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1 塊	厚度 2.0 公分以上
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1.5 支	去除筍尖的實心淨肉至少 300g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	120g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
蔥	新鮮飽滿	100g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
薑	長段無潰爛	100g	不宜細條，需可供切絲、水花片
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	200g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付

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) 受評分刀工作品為筍塊、五香大豆乾絲、小黃瓜絲、青椒丁、紅蘿蔔絲、薑絲、蔥段、里肌肉丁、雞絲、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	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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
筍塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊	切完	
五香大豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	

小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	1 條切完	
青椒丁	長、寬各 0.8~1.2，高(厚)依食材規格	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30g 以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	20g	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	切完	去筋膜
雞絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 涼拌豆干雞絲

烹調規定	肉絲需調味上漿過水，調味拌合放涼即可
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、白醋、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	需遵守操作衛生，規定材料不得短少

(2) 辣豉椒炒肉丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿、過水或過油皆可 2.以蒜末、紅辣椒丁爆香，以炒或爆炒等烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以辣椒醬、豆豉、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	不可嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 醬燒筍塊

烹調規定	1.筍塊去酸味，上醬油炸成琥珀色 2.以蒜片、蔥白段、薑水花爆香，冬瓜醬、黃豆醬、含紅蘿蔔水花片燒上色並加蔥段配色，少許淡芡收汁即可
烹調法	紅燒
調味規定	以冬瓜醬、黃豆醬、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	筍必需先去酸味，需有燒汁且不得濃縮出油，規定材料不得短少

(十一)301-11 題組：燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃

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
燴咖哩雞片	片	燴	雞胸肉	咖哩粉、椰漿、洋蔥、青椒、紅蘿蔔、雞胸肉	參考規格明細	參考規格明細
酸菜炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉 酸菜	酸菜、蒜頭、蔥、薑、紅辣椒、大里肌肉		
三絲淋蛋餃	絲	淋溜	雞蛋	乾木耳、蝦米、桶筍、紅蘿蔔、蔥、薑、絞肉、雞蛋		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	大片無長黴，漲發後可供切 5 公分以上的絲	1 大片	5g/大片，可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割，泡開後需足夠切出 8g 的絲
蝦米	紮實無異味	2g	約 4-5 隻
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1/2 支	去除筍尖的實心淨肉至少 100g，需縱切檢視才分發
酸菜心	不得軟爛	180g	切絲用
洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	250g 以上/個
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
蔥	新鮮飽滿	100g	
薑	長段無潰爛	80g	需可切絲、末
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	10g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
豬絞肉	鮮度足無異味	80g	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	160g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付
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、筍絲、酸菜絲、青椒片、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、蔥段、蔥絲、里肌肉絲、雞片、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	8g 以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30g 以上	

酸菜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
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	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	20g 以上	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	10g 以上	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	5g 以上	蛋餃用
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

(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) 燴咖哩雞片

烹調規定	1.雞片需調味上漿、過水或過油皆可 2.洋蔥片為爆香配料，以咖哩粉、水花、所有材料烹調完成
烹調法	燴
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、咖哩粉、椰漿、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	需有燴汁，不得嚴重濃稠出油，規定材料不得短少

(2) 酸菜炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿、過水或過油皆可 2.以蒜末、蔥段爆香，加入肉絲、酸菜絲及配料完成烹調
烹調法	炒、爆炒
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	酸菜需稍去酸鹹味，不得嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 三絲淋蛋餃

烹調規定	1.豬絞肉加蝦米、蔥末、薑末調味拌合成餡，做蛋餃 6 個(含)以上 2.三絲加蔥絲入汁成稍稀的琉璃芡，淋於蛋餃上
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，需有適當的餡量，規定材料不得短少

(十二)301-12 題組：雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段

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	水花片款式	盤飾款式
雞肉麻油飯	塊	生米燜煮	仿雞腿	米酒、胡麻油、長糯米、乾香菇、老薑、仿雞腿		參考規格明細
玉米炒肉末	末、粒	炒	玉米	玉米粒、五香大豆乾、青椒、紅蘿蔔、蒜頭、豬絞肉		
紅燒茄段	段、片	紅燒	茄子	茄子、紅蘿蔔、蔥、老薑、蒜頭、大里肌肉	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
長糯米	米粒完整無霉味	220g	236ml 量杯 1 杯
乾香菇	直徑 4 公分以上	4 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
玉米粒	合格廠商效期內	150g	罐頭
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	厚度 2.0 公分以上
老薑	無潰爛無長芽	100g	麻油飯的老薑切厚片不去皮
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	120g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
蔥	新鮮飽滿	50g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
茄子	飽滿無潰爛鮮度足	2 條	180 g 以上/每條
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
豬絞肉	鮮度足無異味	80g	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切片	100g	
仿雞腿	L 腿鮮度足	1 支	300g 以上/支

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片、五香大豆乾粒、青椒粒、紅蘿蔔粒、蔥段、薑片、蒜末、里肌肉片、仿雞腿塊、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	4 朵切完	
五香大豆乾粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	1/2 塊切完	
青椒粒	長、寬各 0.4~0.8，高(厚)依食材規格	1/3 個切完	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	20g 以上	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	20g 以上	
薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0，高(厚)0.2~.04，可切菱形片	10g 以上	紅燒茄段用
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	3 瓣以上	
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
仿雞腿塊	邊長 2.0~4.0 的不規則塊狀，須帶骨	全部剝完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 雞肉麻油飯

烹調規定	麻油炒老薑片(不去皮)，炒料、生米水燜煮熟
烹調法	生米燜煮
調味規定	以麻油、醬油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉等調味料自選合宜使用
備註	1.規定材料不得短少 2.米粒熟透，不得糊爛 3.若監評檢視過程，燜煮法焦化之鍋粬不得超過飯量之 1/5

(2) 玉米炒肉末

烹調規定	1.肉末下鍋炒熟 2.以蒜末爆香，所有材料以炒的烹調法完成
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 紅燒茄段

烹調規定	1.茄段炸過以保紫色而軟 2.肉片需調味上漿，過水或過油皆可 3.以蒜片、薑片、蔥段炒香，加配料及水烹調，以淡芡收汁即可
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	1.茄段可視材料規格分為二等分或四等分 2.茄子需軟化而呈(淡)紫色，需有適量燒汁不得嚴重出油，規定材料不得短少

302 大題

(一)302-1 題組：西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊

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
西芹炒雞片	片	炒、爆炒	雞胸肉	西芹、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、薑、雞胸肉	參考規格明細	參考規格明細
三絲淋蒸蛋	絲	蒸、羹	雞蛋	香菇、桶筍、蔥、薑、大里肌肉、雞蛋		
紅燒杏菇塊	滾刀塊	紅燒	杏鮑菇	杏鮑菇、紅蘿蔔、蔥、薑、蒜頭		

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	1 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1/2 支	去除筍尖的實心淨肉至少 100g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	80g 以上/支
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
蔥	新鮮飽滿	80g	
薑	長段無潰爛	80g	需可切絲、片
杏鮑菇	形大結實飽滿	2 支	100g 以上/支
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切絲	100g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付
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) 受評分刀工作品為桶筍絲、西芹片、紅辣椒片、薑片、蔥絲、薑絲、杏鮑菇塊、

里肌肉絲、雞片、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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40g 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	整支切完	
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	切完	紅辣椒須留部分盤飾用
薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10g 以上	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
杏鮑菇塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊	切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	規格不足亦可用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

(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) 西芹炒雞片

烹調規定	1.雞片需調味上漿、過水或過油皆可 2.以蒜片、薑片、紅辣椒爆香，與西芹、水花炒成菜
------	---

烹調法	炒、爆炒
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(2) 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.肉絲需調味上漿，過水或過油皆可 3.需有適量的蔥絲、薑絲作為香配料的點綴 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、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	1.4 個蛋份量的蒸蛋 2.僅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

(3) 紅燒杏菇塊

烹調規定	1.杏鮑菇塊、紅蘿蔔塊炸至微上色 2.以蔥段、薑片、蒜片爆香，將材料燒成菜，少許淡芡收汁即可
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	有適量醬汁，汁不得黏稠結塊，不得浮油而無汁，規定材料不得短少

(二)302-2 題組：糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁

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
糖醋排骨	塊、片	溜	小排骨	罐頭鳳梨、洋蔥、青椒、小排骨		參考規格明細
三色炒雞片	片	炒、爆炒	雞胸肉	乾香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、薑、蒜頭、雞胸肉	參考規格明細	
麻辣豆腐丁	丁、末	燒	板豆腐	板豆腐、蔥、紅辣椒、薑、蒜頭、豬絞肉、辣豆瓣醬		

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	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
罐頭鳳梨	效期內	1 圓片	
桶筍	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	1/2 支	去除筍尖的實心淨肉至少 100g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400g 以上	注意保存
洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	250g 以上/個
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條

大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
蔥	青翠新鮮	50g	
薑	無潰爛	50g	需可切片、末
小排骨	需為多肉的小排骨，不得有異味	300g	未剝塊，不可使用龍骨排
豬絞肉	鮮度足無異味	50g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付

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) 受評分刀工作品為筍片、豆腐丁、青椒片、洋蔥片、小黃瓜片、蔥花、蒜末、小排骨塊、雞片、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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	
筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10 片以上	
豆腐丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	切完	
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	切完	
洋蔥片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	20g 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	1 條切完	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	20g 以上	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	3 瓣以上	
小排骨塊	邊長 2.0~4.0 的不規則塊狀，須帶骨	剝完	
雞片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	規格不足亦可用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
--------------	---	--	---

指定盤飾 (擇二)			
--------------	---	--	---

(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) 糖醋排骨

烹調規定	1.排骨調味上漿，炸酥熟上色 2.以洋蔥片爆香，青椒、鳳梨及排骨溜炒
烹調法	溜
調味規定	以鹽、醬油、番茄醬、酒、糖、味精、白醋、烏醋、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	炸熟後的排骨需有粉質外衣，盤底無多餘醬汁或不得有多量醬汁，不得濃縮出油，規定材料不得短少

(2) 三色炒雞片

烹調規定	1.肉片需調味上漿，過水或過油皆可 2.以薑片、蒜片爆香，與乾香菇、桶筍、小黃瓜、水花入料成菜
烹調法	炒、爆炒
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 麻辣豆腐丁

烹調規定	1.以花椒粒、蔥末、薑末、蒜末、辣椒末與豬絞肉爆香 2.加入豆腐丁及水燒入味，將材料燒成菜，少許淡芡收汁即可
烹調法	燒
調味規定	以辣豆瓣醬、醬油、酒、白醋、糖、味精、香油、花椒粉、太白粉水等調味料自選合宜使用，取用花椒粒作為香料
備註	不得嚴重濃縮出油、豆腐丁破碎不得超過 1/4，規定材料不得短少

(三)302-3 題組：三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條

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
三色炒雞絲	絲	炒、爆炒	雞胸肉	乾木耳、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、薑、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
火腿冬瓜夾	雙飛片、片	蒸	冬瓜	家鄉肉、冬瓜、紅蘿蔔、薑	參考規格明細	
鹹蛋黃炒杏菇條	條	炸、拌炒	杏鮑菇	鹹蛋黃、杏鮑菇、蔥、蒜頭		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	大片無長黴，漲發後可供切 5 公分以上的絲	2 大片	5g/大片，可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
家鄉肉	整塊未分切，取一截(長寬各 5 公分高 2 公分以上) 效期內不得異味	1 塊	
鹹蛋黃	效期內不得異味	2 個	洗好蒸籠後上蒸
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
蔥	青翠新鮮	50g	
薑	長段無潰爛	120g	不宜細條，需可供切絲、水花片
冬瓜	不可用頭尾，新鮮無潰爛	600g	寬 6 公分以上，長 12 公分以上
小黃瓜	不可太彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
杏鮑菇	形大結實飽滿	2 支以上	100g 以上/支
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付

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、家鄉肉片、青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、薑絲、冬瓜夾、杏鮑菇條、雞肉絲、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	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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	15g 以上	
家鄉肉片	長 4.0~6.0, 寬 2.0~4.0, 高(厚)0.2~0.4	6 片以上	須去皮
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	40g 以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	10g 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	
杏鮑菇條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0, 長 4.0~6.0	切完	弧形邊也用
雞肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

(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) 三色炒雞絲

烹調規定	1.雞絲需調味上漿，過水或過油皆可 2.以蒜末、薑絲爆香與所有材料(含紅辣椒絲)炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(2) 火腿冬瓜夾

烹調規定	1.每一瓜夾中夾入一片家鄉肉、薑水花片，在盤中排齊上蒸籠蒸到熟透 2.煮熟紅蘿蔔水花片一款，排入盤中裝飾 3.湯汁調味，以琉璃芡淋在火腿冬瓜夾上
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	6 組瓜夾形狀大小相似，組織完整，規定材料不得短少

(3) 鹹蛋黃炒杏菇條

烹調規定	1.杏鮑菇沾麵糊炸至酥脆 2.將鹹蛋黃炒散，再以蒜末、蔥花爆香，拌合杏鮑菇，和勻而起
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、香油、麵粉、太白粉、地瓜粉、泡達粉、油等調味料自選合宜使用
備註	1.蒸籠洗淨後，可先將蛋黃蒸熟 2.拌合後鹹蛋黃末須包裹附於菇條表面，規定材料不得短少

(四)302-4 題組：鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲

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
鹹酥雞	塊	炸、拌炒	雞胸肉	蒜頭、九層塔、雞胸肉		參考規格明細
家常煎豆腐	片	煎	板豆腐	板豆腐、蔥、薑、蒜頭、紅蘿蔔	參考規格明細	
木耳炒三絲	絲	炒、爆炒	木耳	乾木耳、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、薑、蒜頭、大里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	大片無長黴，漲發後可供切 5 公分以上的絲	4 大片	5g/大片，可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400g 以上	注意保存
蔥	青翠新鮮	50g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	30g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
九層塔	新鮮，葉片完整無潰爛	20g	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
薑	長段無潰爛	100g	需可切絲、片
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	150g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1 付	360g 以上/付

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、豆腐片、薑片、青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、薑絲、里肌肉絲、雞塊、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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	25g 以上	
豆腐片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	
薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10g 以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	

紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	20g 以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞塊	邊長 2.0~4.0 的不規則塊狀，須帶骨	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 鹹酥雞

烹調規定	1.雞塊加五香粉調味沾地瓜粉炸酥且熟，九層塔炸酥 2.炒香蒜末與雞塊、九層塔、椒鹽拌合成菜
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、五香粉等調味料自選合宜調味，椒鹽可合宜地選用鹽、胡椒粉、味精等
備註	雞塊不得未上色而油軟，九層塔需片片香酥而不油軟，規定材料不得短少

(2) 家常煎豆腐

烹調規定	1.豆腐雙面煎至上色 2.以蔥段、薑片、蒜片爆香，加豆腐、水花(兩款各三片以上)下鍋與醬汁拌和，收汁即成
烹調法	煎
調味規定	以醬油、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 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 3.規定材料不得短少

(3) 木耳炒三絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿，過水或過油皆可 2.以薑絲、蒜末爆香，所有材料(含紅辣椒絲)炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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

(五)302-5 題組：三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲

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
三色雞絲羹	絲	羹	雞胸肉	乾香菇、桶筍、紅蘿蔔、蔥、雞胸肉、雞蛋		參考規格明細
炒梳片鮮筍	片、梳子片	炒、爆炒	桶筍	乾香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、薑、蒜頭、大里肌肉	參考規格明細	
西芹拌豆干絲	絲	涼拌	大豆乾	洋菜、五香大豆乾、蒜頭、薑、西芹、紅蘿蔔		

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	5 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
洋菜	乾品效期內	5g	
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1.5 支	去除筍尖的實心淨肉至少 300g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1 塊	厚度 2.0 公分以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
蔥	青翠新鮮	50g	
薑	長段無潰爛	80g	需可切絲、片
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	80g 以上/支
大里肌肉	完整塊狀鮮度足需可供逆紋切片	120g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付
雞蛋	外形完整鮮度足	1 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) 受評分刀工作品為筍絲、桶筍梳子片、豆乾絲、紅蘿蔔絲、蔥絲、薑絲、西芹絲、里肌肉片、雞絲、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)厚薄度 (0.3~0.4 公分)	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	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40g 以上	

桶筍梳子片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)為 0.2~0.4 的梳子花刀片(花刀間隔為 0.5 以下)	12 片以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30g 以上	二菜用
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上	
西芹絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
雞絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100g 以上	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 三色雞絲羹

烹調規定	1.雞絲需調味上漿、過水或過油皆可 2.所有絲料煮成羹，淋蛋白液成雪花片或絲片狀
烹調法	羹
調味規定	以鹽、白醋、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	蛋白需成絲或細片狀浮在液面，規定材料不得短少

(2) 炒梳片鮮筍

烹調規定	1.肉片需調味上漿，過水或過油皆可 2.以薑片、蒜片爆香，梳片鮮筍與材料(含香菇、小黃瓜、肉片)、水花炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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	油汁不得過多，配料可不切梳子片花刀，規定材料不得短少

(3) 西芹拌豆干絲

烹調規定	1.洋菜段泡軟，以熟食方式處理，其他材料皆須脫生 2.拌合所有材料，調味成菜
------	---

烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	注重操作衛生，規定材料不得短少

(六)302-6 題組：三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲

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
三絲魚捲	絲、雙飛片	蒸	鱸魚	乾香菇、桶筍、紅蘿蔔、薑、鱸魚		參考規格明細
焦溜豆腐塊	塊	焦溜	板豆腐	板豆腐、小黃瓜、紅蘿蔔、薑	參考規格明細	
竹筍炒三絲	絲	炒、爆炒	桶筍	桶筍、紅蘿蔔、青椒、蒜頭、薑、紅辣椒、大里肌肉		

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	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1.5 支	去除筍尖的實心淨肉至少 300g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400g 以上	注意保存
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
薑	長段無潰爛	80g	需可切絲、片
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	10g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切片、長絲	120g 以上	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

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絲、桶筍絲、豆腐塊、青椒絲、紅蘿蔔絲、薑絲、小黃瓜丁、里肌肉絲、魚片、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	各 6 片以上	
配合材料擺	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	

出兩種盤飾			
乾香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長依食材規格	切完	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	兩道菜共用
豆腐塊	邊長 2.0~4.0 的正方塊	切完	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30g 以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20g 以上	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各 1.5~2.0，滾刀或菱形狀	1 條切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
魚片	長 4.0~6.0，寬 3.0 以上，高(厚)0.8~1.2 雙飛片	切完	頭尾勿丟棄，成品用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 三絲魚捲

烹調規定	1.魚片捲入香菇絲、紅蘿蔔絲、薑絲、筍絲，連頭尾排盤蒸熟 2.玻璃芡回淋魚捲
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	魚捲不得潰散不成形，湯汁以淡芡為宜，規定材料不得短少

(2) 焦溜豆腐塊

烹調規定	1.豆腐(沾粉或不沾粉)油炸至上色 2.以薑片爆香，豆腐與小黃瓜丁、水花片入醬汁焦溜
烹調法	焦溜
調味規定	以醬油、番茄醬、酒、烏醋、糖、胡椒粉、香油、等調味料自選合宜使用
備註	豆腐需金黃上色，不破碎，盤底不得有醬汁，規定材料不得短少

(3) 竹筍炒三絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿，過水或過油皆可 2.以薑絲、蒜末爆香，所有材料調味炒均勻而起
------	---

烹調法	炒、爆炒
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	油汁不得過多，規定材料不得短少

(七)302-7 題組：薑味麻油肉片、醬燒煎鮮魚、竹筍炒肉丁

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
薑味麻油肉片	片	煮	大里肌肉	薑、紅蘿蔔、杏鮑菇、大里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
醬燒煎鮮魚	絲	煎、燒	吳郭魚	蔥、薑、紅辣椒、蒜頭、吳郭魚		
竹筍炒肉丁	丁	炒、爆炒	桶筍	乾香菇、桶筍、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、大里肌肉		

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	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1 支	去除筍尖的實心淨肉至少 200g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
杏鮑菇	形大結實飽滿	1 支	100g 以上/支
薑	長段無潰爛	120g	不宜細條，需可供切絲、水花片
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
蔥	青翠新鮮	20g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切片、丁	500g 以上	
吳郭魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

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)。

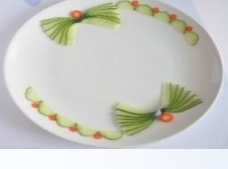
(1) 受評分刀工作品為筍丁、杏包菇片、薑絲、紅辣椒絲、青椒丁、紅蘿蔔丁、里肌肉片、里肌肉丁、水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(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	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小)	6 片以上	

片	需可搭配菜餚)厚薄度 (0.3~0.4 公分)		
薑水花片	自選 1 款厚薄度 (0.3~0.4 公分)	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	
筍丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	切完	
杏鮑菇片	長 4.0~6.0, 寬 2.0~4.0, 高(厚)0.4~0.6	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	20g 以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	1 條切完	
青椒丁	長、寬各 0.8~1.2, 高(厚)依食材規格	切完	
紅蘿蔔丁	長、寬、高(厚) 各 0.8~1.2	40g	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	100g 以上	去筋膜
里肌肉片	長 4.0~6.0, 寬 2.0~4.0, 高(厚)0.4~0.6	300g 以上	去筋膜

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 薑味麻油肉片

烹調規定	1.肉片需調味上漿、過水或過油皆可 2.以麻油、薑水花爆香，適量湯汁、調味料及適量之紅蘿蔔水花與配料合煮成菜
烹調法	煮
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、麻油等調味料自選合宜使用
備註	以 27 公分水盤盛裝，湯汁達容器 1/3，表面可飄浮著麻油，規定材料不得短少

(2) 醬燒煎鮮魚

烹調規定	1.將魚煎熟而上色(不得油炸) 2.以蔥段、薑絲、蒜片、紅辣椒絲爆香與魚燒而入味
烹調法	煎、燒
調味規定	以鹽、醬油、酒、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	魚脫皮不得大於 1/8 面積(不包含兩側魚背部自然爆裂處)，魚身不得破碎，須有適量燒汁，不得黏稠結塊，規定材料不得短少

(3) 竹筍炒肉丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿、過水或過油皆可 2.以蒜片爆香，入所有材料炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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	桶筍需去酸味，規定材料不得短少

(八)302-8 題組：豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色

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
豆薯炒豬肉鬆	鬆	炒	豆薯、大里肌肉	乾香菇、桶筍、豆薯、紅蘿蔔、芹菜、蒜頭、大里肌肉		參考規格明細
麻辣溜雞丁	丁	滑溜	仿雞腿	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、蔥、薑、蒜頭、仿雞腿		
香菇素燴三色	片	燴	乾香菇	乾香菇、豆乾、桶筍、紅蘿蔔、西芹、薑	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾辣椒	條狀無霉味	8 條	
乾香菇	直徑 4 公分以上	7 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1 支	去除筍尖的實心淨肉至少 200g，需縱切檢視才分發
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	厚度 2.0 公分以上
豆薯	鮮度足無潰爛	1/4 個 約 100g	買不到的地區以芋薺 7 個取代
芹菜	新鮮飽滿	40g	
蔥	青翠新鮮	20g	
薑	長段無潰爛	60g	不宜細條，需可供切水花片
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
西芹	整把分單支發放	1 單支	80g 以上/支
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	150g	切割時去筋膜
仿雞腿	L 腿鮮度足	1 支	300g 以上/支

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、豆乾片、筍片、筍鬆、豆薯鬆、紅蘿蔔鬆、小黃瓜丁、西芹片、雞腿丁、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	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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	5 朵	
豆乾片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	
筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚) 0.2~0.4，可切菱形片	10 片以上	
筍鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	40g 以上	
豆薯鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	切完	
紅蘿蔔鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	30g 以上	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各 1.5~2.0，滾刀或菱形狀	連盤飾切完	
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	1 支切完	
雞腿丁	去骨取肉，長、寬、高(厚)各 1.5~2.0	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

(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) 豆薯炒豬肉鬆

烹調規定	1.豬肉鬆調味上漿，過水或過油皆可 2.以蒜末爆香，所有鬆狀材料配色調味炒香成鬆菜
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	不得油膩濕軟、結糰，豬肉量須占成品 1/2 以上，規定材料不得短少

(2) 麻辣溜雞丁

烹調規定	1.雞丁需調味上漿，過水或過油皆可 2.以花椒粒、蔥段、薑片、蒜片、乾辣椒爆香，配製脆溜汁，與所有材料做成溜菜
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、鹽、酒、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	滑溜菜的外觀，盤上菜餚邊緣有少許稍濃的醬汁，不可呈燴菜狀(汁太多)或濃縮出油，規定材料不得短少

(3) 香菇素燴三色

烹調規定	以薑水花片爆香，續炒香菇，下所有材料及紅蘿蔔水花燴煮
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、烏醋、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	配色均勻，需有燴汁，規定材料不得短少

(九)302-9 題組：鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉

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
鹹蛋黃炒薯條	條	炸、拌炒	馬鈴薯	鹹蛋黃、馬鈴薯、蔥、蒜頭		參考規格明細
燴素什錦	片	燴	桶筍	麵筋泡、桶筍、五香大豆乾、紅蘿蔔、乾香菇、薑	參考規格明細	
脆溜荔枝肉	刮刀厚片	脆溜	大里肌肉	紅糟醬、荸薺、蒜頭、青椒、大里肌肉		

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	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
麵筋泡	效期內	12 個	(可以不洗)
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1/2 支	去除筍尖的實心淨肉至少 100g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	厚度 2.0 公分以上
鹹蛋黃	不得異味	2 個	洗好蒸籠後上蒸
馬鈴薯	無芽眼、潰爛	2 個	150g 以上/個
蔥	新鮮飽滿	50g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
薑	長段無潰爛	60g	不宜細條，需可供切水花片
荸薺	去皮鮮度足無潰爛	100g	約 6 個以上
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	1 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整一段可橫紋切大厚片	300g	

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、筍片、豆乾片、馬鈴薯條、蔥花、蒜末、青椒片、荔枝肉球、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	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)厚薄度 (0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度 (0.3~0.4 公分)	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	切完	
筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10 片以上	
豆乾片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	
馬鈴薯條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	切完	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	30g	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	5g 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	切完	
荔枝肉球	剝切菊花刀刀間隔為 0.5~1.0	切完	去筋膜

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 鹹蛋黃炒薯條

烹調規定	1.薯條沾麵糊，炸至酥脆 2.將鹹蛋黃炒散，以蒜末、蔥花爆香，拌合薯條
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、香油、麵粉、太白粉、地瓜粉、泡達粉、油等調味料自選合宜使用
備註	1.蒸籠洗淨後，可先將蛋黃蒸熟 2.拌合後鹹蛋黃末須包裹附於薯條表面，規定材料不得短少

(2) 燴素什錦

烹調規定	以薑水花片爆香，下所有材料(含紅蘿蔔水花)勾燴芡而起
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、酒、烏醋、白醋、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) 脆溜荔枝肉

烹調規定	1.肉片調味紅糟後，沾乾粉炸熟 2.以蒜片爆香，入調味汁，勾包芡，下配料拌合而起
烹調法	脆溜
調味規定	紅糟、醬油、鹽、酒、番茄醬、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水、麵粉、太白粉、地瓜粉等料自選合宜使用
備註	為球狀或微為捲球(筒)狀，盤中不得有過多的醬汁積留，規定材料不得短少

(十)302-10 題組：滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋

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
滑炒三椒雞柳	柳	炒、滑炒	雞胸肉	青椒、紅甜椒、黃甜椒、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
酒釀魚片	片	滑溜	吳郭魚	酒釀、乾木耳、小黃瓜、紅蘿蔔、蒜頭、薑、吳郭魚	參考規格明細	
麻辣金銀蛋	塊	炒	皮蛋 熟鹹蛋	炸花生、乾辣椒、花椒粒、皮蛋、熟鹹蛋、蒜頭、蔥		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	大片無長黴切片用	1 大片	5g/大片，可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
乾辣椒	條狀無霉味	8 條	
炸花生	無油耗味	20g	
皮蛋	合格廠商效期內腐壞可更換	4 個	
熟鹹蛋	合格廠商效期內腐壞可更換	2 個	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	150g 以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	150g 以上/個
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	30g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條

蔥	新鮮飽滿	30g 以上	
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
薑	長段無潰爛	50g	不宜細條，需可供切水花片
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付
吳郭魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	600 g 以上/隻，非活魚

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、蒜片、青椒條、紅甜椒條、黃甜椒條、小黃瓜片、雞柳、魚片、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	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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	6 片以上	
蒜片	高(厚)0.2~0.4，長、寬依食材規格	切完	三道菜用
青椒條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
紅甜椒條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
黃甜椒條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
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 片以上	綠皮部分可用
雞柳	寬、高(厚)各為 1.2~1.8，長 5.0~7.0	切完	規格不足可用
魚片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

- (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) 滑炒三椒雞柳

烹調規定	1.雞柳需調味上漿，與三椒過水、過油皆可 2.以蒜片爆香，所有配料調味炒成菜
烹調法	炒、滑炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、粗黑胡椒粉、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

(2) 酒釀魚片

烹調規定	1.魚片需調味上漿、沾乾粉炸酥 2.以薑水花、蒜片爆香，與所有配料包含適量之紅蘿蔔水花片滑溜成菜 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	滑溜
調味規定	以酒釀、鹽、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用，規定材料不得短少
備註	魚片的破碎不得超過 1/3 之魚片總量

(3) 麻辣金銀蛋

烹調規定	1.鹹蛋、皮蛋可蒸可煮，1 粒切 4 塊 2.沾乾粉炸酥 3.以花椒粒、蒜片、蔥段、乾辣椒爆香，入材料炒成菜
烹調法	炒
調味規定	以醬油、烏醋、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	成品塊狀須完整，不得破碎，成品無湯汁，規定材料不得短少

(十一)302-11 題組：黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲

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
黑胡椒溜雞片	片	滑溜	雞胸肉	粗黑胡椒粉、蒜頭、西芹、洋蔥、雞胸肉	參考規格明細	參考規格明細
蔥燒豆腐	片	紅燒	板豆腐	板豆腐、紅蘿蔔、蔥、蒜頭、薑		
三椒炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉	青椒、紅甜椒、黃甜椒、薑、蒜頭、大里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400g 以上	注意保存
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	80g 以上

洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	250g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
蔥	新鮮飽滿	80g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	30g	
薑	長段無潰爛	100g	不宜細條，需可供切絲、水花片
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g 以上/個
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	150g 以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	150g 以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切絲	180g	
雞胸肉	帶骨帶皮，鮮度足	1/2 付	360g 以上/付

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、西芹片、洋蔥片、蔥段、青椒絲、紅甜椒絲、黃甜椒絲、里肌肉絲、雞片、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	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)厚薄度（0.3~0.4 公分）	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度（0.3~0.4 公分）	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	切完	
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	整支切完	
洋蔥片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	20g 以上	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	50g 以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
紅甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
黃甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
--------------	---	--	---

指定盤飾 (擇二)			
--------------	---	--	---

(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) 黑胡椒溜雞片

烹調規定	1.雞片需調味上漿，過水或過油皆可 2.以蒜片、洋蔥片炒香，與所有材料溜成菜
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、鹽、酒、糖、味精、粗黑胡椒粒、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	1.是滑溜(汁稍濃而少)而非燴菜，故醬汁不得似燴汁 2.規定材料不得短少

(2) 蔥燒豆腐

烹調規定	1.豆腐炸上色或煎雙面上色皆可 2.以蔥段、薑水花、蒜片爆香，入紅蘿蔔水花、豆腐燒入味後，以淡芡收汁即可
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	不得破碎，需上色有燒汁，焦黑不得超過 10%，規定材料不得短少

(3) 三椒炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿，與三椒絲過水或過油 2.以薑絲、蒜片爆香，與配料合炒完成
烹調法	炒、爆炒
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

(十二)302-12 題組：馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥燜白菜、五彩杏菇丁

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
馬鈴薯燒排骨	塊	燒	小排骨	馬鈴薯、紅蘿蔔、蔥、薑、蒜頭、小排骨		參考規格明細
香菇蛋酥燜白菜	片、塊	燜煮	香菇 大白菜	蝦米、乾香菇、扁魚、大白菜、紅蘿蔔、蒜頭、雞蛋	參考規格明細	
五彩杏菇丁	丁	炒、爆炒	杏鮑菇	乾香菇、桶筍、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、紅辣椒、蒜頭、大里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4.0 公分以上	6 朵	可於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
扁魚	無異味	2 片	
蝦米	紮實無異味	15g	
桶筍	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	1/2 支	去除筍尖的實心淨肉至少 100g，需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
馬鈴薯	無芽眼、潰爛	1 個	150g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上/條，若為空心須再補發
蔥	新鮮飽滿	50g	
薑	長段無潰爛	20g	需可切片
大白菜	飽滿結實，不得鬆軟無心，光鮮無潰爛，用剩回收	1 個	500g 以上/個，不可有綠葉
杏鮑菇	形大結實飽滿	1 支以上	100g 以上/支
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長/截
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	30g	
小排骨	需為多肉的小排骨，鮮度足	300g	未剝塊，不可使用龍骨排
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供切丁	150g	
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) 受評分刀工作品為乾香菇片、筍丁、蔥段、馬鈴薯滾刀塊、杏鮑菇丁、紅蘿蔔丁、小黃瓜丁、里肌肉丁、小排骨塊、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	4 朵	
筍丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	切完	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	30g 以上	
馬鈴薯滾刀塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊	切完	
杏鮑菇丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	切完	
紅蘿蔔丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	40g 以上	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	連盤飾切完	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	80g 以上	去筋膜
小排骨塊	邊長 2.0~4.0 的不規則塊狀，須帶骨	剝完	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

(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) 馬鈴薯燒排骨

烹調規定	1.排骨需調味上漿、馬鈴薯、紅蘿蔔皆炸表面上色 2.以蔥段、薑片、蒜片爆香，所有材料燒至軟透
烹調法	燒
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	需有燒汁，不得濃稠出油，規定材料不得短少

(2) 香菇蛋酥燜白菜

烹調規定	1.白菜切塊川燙至熟 2.將全蛋液炸成蛋酥 3.以蝦米、蒜片、香菇爆香，入白菜、蛋酥、扁魚與水花片燒至入味
烹調法	燜煮
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	1.扁魚須炸香酥 2.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

(3) 五彩杏菇丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿，過水或過油皆可 2.以蒜片爆香，以炒烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
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

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題規則」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。」
 1. 職場專業服裝儀容正確與否，由公推具公正性之監評長擔任；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，術科辦理單位應隨時回收檢點潔淨之。
- (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 1 條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 2 條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題規則相關規定辦理。

(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葷食項衛生評分標準

項 目	監 評 內 容	扣分標準
一般規定	1.除不可拆除之手部飾品(如手鐲、戒指等)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，或不可拆除之手部飾品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（如香菇、蝦米...）→加工食品類（素，如沙拉筍、酸菜...）→加工食品類（葷，如皮蛋、鹹蛋、生鹹鴨蛋、	30 分

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	水發魷魚...) → 蔬果類(如蒜頭、生薑...) → 牛羊肉 → 豬肉 → 雞鴨肉 → 蛋類 → 水產類。	
	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內臟未清除乾淨者。	20 分
	②鱗、鰓、腸泥殘留者。	20 分
	③魚鰓或魚鱗完全未去除者。	41 分
	④毛、根、皮、尾、老葉殘留者。	30 分
	⑤其他異物者。	30 分
	7.以鹽水洗滌海產類，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(如香菇、蝦米...) → 加工食品類(素，如沙拉筍、酸菜...) → 加工食品類(葷，如皮蛋、鹹蛋、生鹹鴨蛋、水發魷魚...) → 蔬果類(如蒜頭、生薑...) → 牛羊肉 → 豬肉 → 雞鴨肉 → 蛋類 → 水產類。	30 分

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	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（川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
	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。	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
	5. 切割生、熟食，刀具及砧板使用有交互污染之虞者。 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。 ②若砧板為二塊塑膠質，則白色者切熟食、紅色者切生食。	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(如交叉汙染、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

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	10.烹調時有污染之情事者 ①烹調用具置於台面或熟食匙、筷未置於熟食器皿上。 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。	30 分 41 分
	11.烹調時蒸籠燒乾者。	30 分
	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

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	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
	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) 刀工作品成績評審表：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 刀工作品成績評審表-範例

場次：	爐台編號：	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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	各 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		41	
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	切完		20	
薑末	直徑 0.3 以下碎末	10g 以上		20	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	10g 以上		20	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完		20	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10g 以上		20	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	1 條切完		20	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	15g 以上		20	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100g 以上	去筋膜	20	
魚片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚) 0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用	20	
綜合說明					
成績判定	☐ 合格 ☐ 不合格		成績		
監評簽名					

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)			
指定盤飾 (擇二)			

(二) 烹調作品成績評審表

技術士技能檢定中餐烹調丙級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：

爐台編號：

評 分 標 準	評分項目	菜餚名稱			
	取量	滿分分數	10	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：_____、_____、_____

題組：	術科編號：	題組：	術科編號：	題組：	術科編號：	題組：	術科編號：
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
題組：	術科編號：	題組：	術科編號：	題組：	術科編號：	題組：	術科編號：
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
題組：	術科編號：	題組：	術科編號：	題組：	術科編號：	題組：	術科編號：
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.本表所評字句與烹調作品成績評審表的評分要一致。

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

技術士技能檢定中餐烹調丙級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

技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試評審總表

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. 衛生項目評分標準 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。

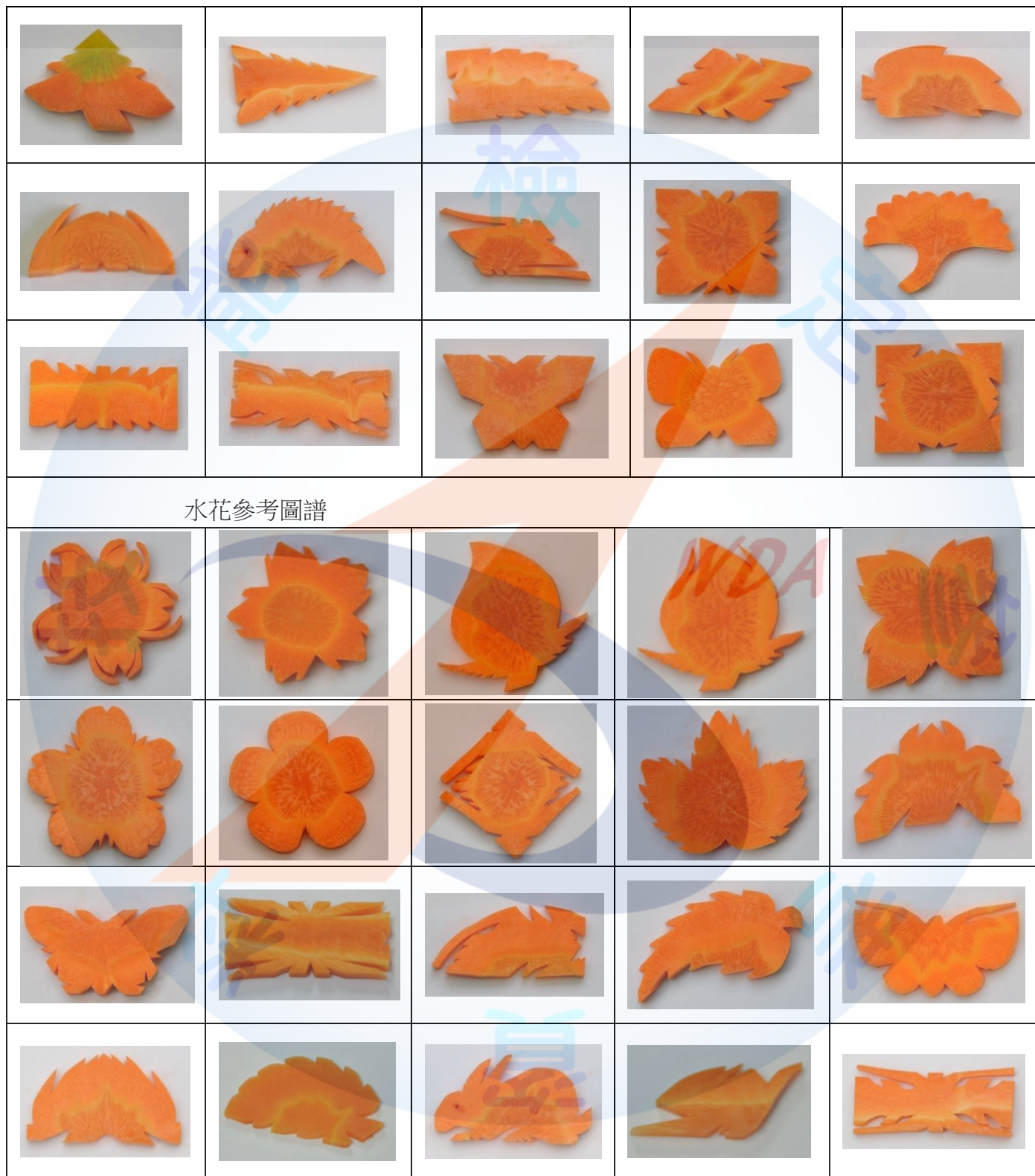
4. 刀作品、烹調作品或衛生成績，任一項未達及格標準，總成績以不及格計。

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



附錄 2. 技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試抽籤暨領用卡表簽名表

技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試抽籤暨領用卡單簽名表						3 0 1	☐
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	☐
准考證編號	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 ☐ 下午 ☐			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。