

109 年度技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試應檢參考資料(草案)

修訂對照參考表

(※修訂對照參考表僅供應檢人參考，應檢人應自行注意測試參考資料內容，本表僅列出修正重點，其餘文字酌修者不逐一對照)

修訂日期：109 年 6 月 23 日/預定啟用日期：109 年 8 月 27 日

修正重點如下：

頁數 (修訂 後)	原內容 (修訂日期：108 年 3 月 11 日)	修訂後內容 (修訂日期：109 年 6 月 23 日)	備註
P2	<p>貳、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試材料表</p> <p>備註 1.辦理單位應隨時補充調味料之備用量，使應檢人可充分使用。 2.辦理單位應另準備【雞蛋 12 顆】供應檢人向監評人員領用，需與公共調味料區有明顯區隔，並標示應檢人不可自取。</p>	<p>貳、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試材料表</p> <p>備註 1.辦理單位應隨時補充調味料之備用量，使應檢人可充分使用。 2.辦理單位應另準備【雞蛋 12 顆】(需為 CAS 洗選蛋品)供應檢人向監評人員領用，需與公共調味料區有明顯區隔，並標示應檢人不可自取。</p> <p style="color: red;">題組編號：21800-106401~2 材料表「雞蛋」規格同時新增「(CAS 洗選蛋品)」，不逐一對照。</p>	
P13	<p>肆、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試試題</p> <p>6.依試題規定需以骨頭熬製高湯者，於刀工操作完成並受評後，可先行熬製高湯，並自行調配爐台之使用及熬製時間。</p>	<p>肆、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試試題</p> <p>6.依試題規定需以骨頭熬製高湯者，於刀工操作完成並受評後，可先行熬製高湯(需任選使用副材料)，並自行調配爐台之使用及熬製時間。</p>	

P18	<p>(二)401-A2 小題：</p> <table border="1"> <tr> <td>刀工</td> <td colspan="3">受評分刀工成品為鴨胸、鴨腿、青江菜、紅蘿蔔、香菇、洋蔥(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。</td> </tr> <tr> <td>材料</td> <td>刀工規格</td> <td>數量</td> <td>備註</td> </tr> <tr> <td>太空鴨</td> <td>鴨分解，取鴨胸腓力，需有交叉格紋刀工，間隔 1 公分以下。</td> <td>1 付(2 片)</td> <td>鴨胸需完整不可破碎，鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>取鴨腿切塊，不規則塊狀。</td> <td>6 塊以上</td> <td>需全部剃完。</td> </tr> </table>	刀工	受評分刀工成品為鴨胸、鴨腿、青江菜、紅蘿蔔、香菇、洋蔥(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。			材料	刀工規格	數量	備註	太空鴨	鴨分解，取鴨胸腓力，需有交叉格紋刀工，間隔 1 公分以下。	1 付(2 片)	鴨胸需完整不可破碎，鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%。		取鴨腿切塊，不規則塊狀。	6 塊以上	需全部剃完。	<p>(二)401-A2 小題：</p> <table border="1"> <tr> <td>刀工</td> <td colspan="3">受評分刀工成品為鴨胸、鴨腿、青江菜、紅蘿蔔、香菇、洋蔥(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。</td> </tr> <tr> <td>材料</td> <td>刀工規格</td> <td>數量</td> <td>備註</td> </tr> <tr> <td>太空鴨</td> <td>鴨分解，取鴨胸腓力，鴨皮需有交叉格紋刀工，間隔 1 公分以下。</td> <td>1 付(2 片)</td> <td>鴨胸需完整不可破碎，鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>取鴨腿切塊，不規則塊狀。</td> <td>6 塊以上</td> <td>需全部剃完。</td> </tr> </table>	刀工	受評分刀工成品為鴨胸、鴨腿、青江菜、紅蘿蔔、香菇、洋蔥(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。			材料	刀工規格	數量	備註	太空鴨	鴨分解，取鴨胸腓力，鴨皮需有交叉格紋刀工，間隔 1 公分以下。	1 付(2 片)	鴨胸需完整不可破碎，鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%。		取鴨腿切塊，不規則塊狀。	6 塊以上	需全部剃完。
刀工	受評分刀工成品為鴨胸、鴨腿、青江菜、紅蘿蔔、香菇、洋蔥(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。																																	
材料	刀工規格	數量	備註																															
太空鴨	鴨分解，取鴨胸腓力，需有交叉格紋刀工，間隔 1 公分以下。	1 付(2 片)	鴨胸需完整不可破碎，鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%。																															
	取鴨腿切塊，不規則塊狀。	6 塊以上	需全部剃完。																															
刀工	受評分刀工成品為鴨胸、鴨腿、青江菜、紅蘿蔔、香菇、洋蔥(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。																																	
材料	刀工規格	數量	備註																															
太空鴨	鴨分解，取鴨胸腓力，鴨皮需有交叉格紋刀工，間隔 1 公分以下。	1 付(2 片)	鴨胸需完整不可破碎，鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%。																															
	取鴨腿切塊，不規則塊狀。	6 塊以上	需全部剃完。																															
P21	<p>(三)401-A3 小題：</p> <table border="1"> <tr> <td>刀工</td> <td colspan="3">受評分刀工成品為帶骨雞胸肉、馬鈴薯、紅辣椒、香菜(1)、蒜頭、乾香菇、紅蘿蔔、紅黃甜椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。</td> </tr> <tr> <td colspan="4">第二階段烹調製備</td> </tr> <tr> <td colspan="4">※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。</td> </tr> <tr> <td>1.白灼五花片</td> <td colspan="3"> 1.煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上，需有 6 片以上。(刀工需受評) 2.烹調過程需任選使用副材料，成品需全熟。 3.需任選使用副材料自行調製沾醬。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。 </td> </tr> </table>	刀工	受評分刀工成品為帶骨雞胸肉、馬鈴薯、紅辣椒、香菜(1)、蒜頭、乾香菇、紅蘿蔔、紅黃甜椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。			第二階段烹調製備				※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。				1.白灼五花片	1.煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上，需有 6 片以上。(刀工需受評) 2.烹調過程需任選使用副材料，成品需全熟。 3.需任選使用副材料自行調製沾醬。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			<p>(三)401-A3 小題：</p> <table border="1"> <tr> <td>刀工</td> <td colspan="3">受評分刀工成品為帶骨雞胸肉、馬鈴薯、紅辣椒、香菜(1)、蒜頭、乾香菇、紅蘿蔔、紅黃甜椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，雞骨架可先熬製高湯備用。</td> </tr> <tr> <td colspan="4">第二階段烹調製備</td> </tr> <tr> <td colspan="4">※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。</td> </tr> <tr> <td>1.白灼五花片</td> <td colspan="3"> 1. 烹調過程以雞骨高湯烹煮並任選使用副材料，成品需全熟。 2. 煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上，需有 6 片以上。(刀工需受評) 3.需任選使用副材料自行調製沾醬。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。 </td> </tr> </table>	刀工	受評分刀工成品為帶骨雞胸肉、馬鈴薯、紅辣椒、香菜(1)、蒜頭、乾香菇、紅蘿蔔、紅黃甜椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，雞骨架可先熬製高湯備用。			第二階段烹調製備				※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。				1.白灼五花片	1. 烹調過程以雞骨高湯烹煮並任選使用副材料，成品需全熟。 2. 煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上，需有 6 片以上。(刀工需受評) 3.需任選使用副材料自行調製沾醬。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。		
刀工	受評分刀工成品為帶骨雞胸肉、馬鈴薯、紅辣椒、香菜(1)、蒜頭、乾香菇、紅蘿蔔、紅黃甜椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。																																	
第二階段烹調製備																																		
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。																																		
1.白灼五花片	1.煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上，需有 6 片以上。(刀工需受評) 2.烹調過程需任選使用副材料，成品需全熟。 3.需任選使用副材料自行調製沾醬。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。																																	
刀工	受評分刀工成品為帶骨雞胸肉、馬鈴薯、紅辣椒、香菜(1)、蒜頭、乾香菇、紅蘿蔔、紅黃甜椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，雞骨架可先熬製高湯備用。																																	
第二階段烹調製備																																		
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。																																		
1.白灼五花片	1. 烹調過程以雞骨高湯烹煮並任選使用副材料，成品需全熟。 2. 煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上，需有 6 片以上。(刀工需受評) 3.需任選使用副材料自行調製沾醬。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。																																	

(四)401-A4 小題：

刀工	受評分刀工成品為魚肚、魚漿、杏鮑菇、檸檬、中薑(2)、紅蘿蔔、小黃瓜、芹菜、紅辣椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，魚頭、魚骨架及魚皮可先熬製高湯備用。		
材料	刀工規格	數量	備註
虱目魚	1.取魚肚 2.取魚背肉去皮及魚刺後剝成泥狀(剝完)	刀工成品應有魚肚1片及魚丸6顆以上	魚頭及魚骨需保留受評，魚肉不可殘留於魚骨超過5%

第二階段烹調製備

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.煎虱目魚肚	1.魚肉要全熟。 2.成品需完整不可破碎鬆散、不可煎焦。 3.需有檸檬片盤飾。 4.調味規範：需附椒鹽與公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.煮虱目魚丸湯	1.需以魚頭、魚骨及魚皮調製高湯。 2.魚漿需全數用完，魚丸至少需有6顆以上。 2.魚丸需呈圓型，不可潰散軟爛、外熟內生。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。

(四)401-A4 小題：

刀工	受評分刀工成品為魚肚、魚漿、杏鮑菇、檸檬、中薑(2)、紅蘿蔔、小黃瓜、芹菜、紅辣椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，魚頭、魚骨架及魚皮可先熬製高湯備用。		
材料	刀工規格	數量	備註
虱目魚	1.取魚肚 2.取魚背肉去皮及魚刺後剝成泥狀(剝完)	刀工成品應有魚肚1片及魚泥	魚頭及魚骨需保留受評，魚肉不可殘留於魚骨超過5%

第二階段烹調製備

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.煎虱目魚肚	1.魚肉要全熟。 2.成品需完整不可破碎鬆散、不可煎焦。 3.需有檸檬片盤飾。 4.調味規範：需附椒鹽與公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.煮虱目魚丸湯	1.需以魚頭、魚骨及魚皮調製高湯。 2.魚漿需全數用完，魚丸至少需有6顆以上，每顆大小需一致。 2.魚丸需呈圓型，不可潰散軟爛、外熟內生。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。

P24-25

(五)401-A5 小題：

刀工。	受評分刀工成品為梅花豬肉、青椒、紅甜椒、洋蔥、中卷、青蔥、中薑、蒜頭、豆腐，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。		
材料。	刀工規格。	數量。	備註。
梅花豬肉。	切塊。	12 塊。	需調味後，串成 4 串，一串 3 塊。
青椒。	切片，依食材厚度。	切完。	與豬肉塊交錯串起。
紅甜椒。	切片，依食材厚度。	切完。	
洋蔥。	切片，依食材厚度。	切完。	

第二階段烹調製備。

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.烤豬肉串。	1.肉串需用烤爐以烤的方式熟成，不可先煎後烤。 2.豬肉需全熟不可焦黑。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.燙中卷。	1. 需燙熟。 2. 調味規範：需以副材料搭配調製成一種醬汁，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。

(五)401-A5 小題：

刀工。	受評分刀工成品為梅花豬肉、青椒、紅甜椒、洋蔥、中卷、青蔥、中薑、蒜頭、豆腐，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。		
材料。	刀工規格。	數量。	備註。
梅花豬肉。	切塊。	12 塊。	需調味後，串成 4 串，一串 3 塊。
青椒。	切片，依食材厚度。	12 片。	與豬肉塊交錯串起。
紅甜椒。	切片，依食材厚度。	12 片。	
洋蔥。	切片，依食材厚度。	12 片。	

第二階段烹調製備。

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.烤豬肉串。	1.肉串需用烤爐以烤的方式熟成，不可先煎後烤。 2.豬肉需全熟不可焦黑。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.燙中卷。	1. 需燙熟。 2. 調味規範：需自選公共調味料區之調味料搭配副材料，調製或烹製成一種醬汁。

P26

(六)401-A6 小題：

第二階段烹調製備。

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.炸蝦	以油鍋進行油炸。 1. 蝦先調味醃製。 2. 蝦需裹粉後油炸，麵衣需酥脆不可脫落。 3. 蝦外表不可彎曲，不可焦黑。 4. 蝦肉必須全熟。 5. 調味規範：需附(1)白蘿蔔泥(2)沾醬(以公共調味料區之調味料自選合宜使用)。
2.海苔飯捲	1.米煮熟後加入調味料拌勻。 2.紅蘿蔔煮熟、小黃瓜需醃漬入味。 3.海苔捲入所需材料，成品需有 2 捲，切 16 塊以上，每塊大小需一致。 調味規範：以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
3.美乃滋	需均勻不可油水分離，濃稠度需合宜，至少需有 200g 以上。

(六)401-A6 小題：

第二階段烹調製備。

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.炸蝦	以油鍋進行油炸。 1. 蝦先調味醃製。 2. 蝦需裹粉後油炸，麵衣需酥脆不可脫落。 3. 蝦外表不可彎曲，不可焦黑。 4. 蝦肉必須全熟。 5. 調味規範：需附(1)白蘿蔔泥(2)沾醬(以公共調味料區之調味料自選合宜使用)。
2.海苔飯捲	1.米煮熟後加入調味料拌勻。 2.紅蘿蔔醃漬入味或煮熟、小黃瓜需醃漬入味。 3.海苔片需先加熱烘烤，並捲入所需材料，成品需有 2 捲，切 16 塊以上，每塊大小需一致。 調味規範：以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
3.美乃滋	需均勻不可油水分離，濃稠度需合宜，至少需有 200g 以上受評。

P31

(二)402-B8 小題：

第二階段烹調製備。

※請依題意及菜名烹調製備，規定材料不得短少。

1.時蔬炒鴨柳。	1. 鴨柳需先醃漬；過油過水或直接烹調製備皆可。 2. 需以高湯烹調製備，鴨柳不可焦黑，內部需全熟，成品不可破碎，不可過多的湯汁。 3. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.香料水煮鴨腿。	1. 烹調製備需以高湯烹煮，並需加入所有副材料。 2. 鴨腿內部需全熟，不可帶血水。 3. 盛盤時去骨切片擺盤，至少需切六片以上。

(二)402-B8 小題：

第二階段烹調製備。

※請依題意及菜名烹調製備，規定材料不得短少。

1.時蔬炒鴨柳。	1. 鴨柳需先醃漬；過油過水或直接烹調製備皆可。 2. 需以高湯烹調製備，鴨柳不可焦黑，內部需全熟，成品不可破碎，不可過多的湯汁。 3. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.香料水煮鴨腿。	1. 烹調製備需以高湯烹煮，並需加入所有副材料。 2. 鴨腿內部需全熟，不可帶血水。 3. 盛盤時去骨切片擺盤，至少需切六片以上。 4. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。

(三)402-B9 小題：

刀工	受評分刀工成品為里肌肉、蝦、洋蔥、草菇、小番茄、南薑、檸檬、紅辣椒、香茅、香菜，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，蝦殼可先熬製高湯備用。		
材料	刀工規格	數量	備註
里肌肉	去筋、切厚片，需完整不可破碎。	250g 以上	
蝦	去殼留鳳尾	6 尾	
洋蔥(1)	切絲	切完	
洋蔥(2)	切塊	切完	
草菇、小番茄	對切	切完	
南薑、檸檬(1)	切片	切完	
紅辣椒	切片	切完	依食材形狀以斜刀切片
香茅	切段	切完	
香菜	碎末	全切	

- 儲存
1. 里肌肉片：需覆蓋低溫儲存。
 2. 蝦：需覆蓋低溫儲存。
 3. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存。
 4. 草菇、小番茄：需覆蓋低溫儲存。
 5. 南薑、檸檬：需覆蓋低溫儲存。
 6. 紅辣椒：需覆蓋低溫儲存。
 7. 香茅：需覆蓋低溫儲存。
 8. 香菜：需覆蓋低溫儲存。
 9. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。

第二階段烹調製備

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

- | | |
|---------|--|
| 1. 炸豬排 | 1. 里肌肉片以肉槌拍打，不可破碎，需醃製。
2. 肉片依序沾麵粉與蛋液後裹麵包粉炸熟。
3. 盛盤時需切割成 6 人份。
4. 調味規範：需附自製醬汁，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。 |
| 2. 酸辣蝦湯 | 1. 需以蝦殼熬製高湯。
2. 海鮮不可烹煮過度。
3. 成品需有酸辣味及香辛料之香味，不可帶腥味。
4. 成品以直徑 24cm 之湯碗盛裝，約需有八分滿、湯料比例需合宜。
5. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。 |

(三)402-B9 小題：

刀工	受評分刀工成品為里肌肉、蝦、洋蔥、草菇、小番茄、南薑、檸檬、紅辣椒、香茅、香菜，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，蝦殼可先熬製高湯備用。		
材料	刀工規格	數量	備註
里肌肉	去筋、切厚片，需完整不可破碎。	250g 以上	
蝦	去殼留鳳尾	6 尾	
洋蔥(1)	切絲	切完	
洋蔥(2)	切塊	切完	
草菇、小番茄	對切	切完	
南薑	切片	切完	
檸檬	取汁	適量	
紅辣椒	切片	切完	依食材形狀以斜刀切片
香茅	切段	切完	
香菜	碎末	全切	

- 儲存
1. 里肌肉片：需覆蓋低溫儲存。
 2. 蝦：需覆蓋低溫儲存。
 3. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存。
 4. 草菇、小番茄：需覆蓋低溫儲存。
 5. 南薑：需覆蓋低溫儲存。
 6. 檸檬汁：需覆蓋低溫儲存。
 7. 紅辣椒：需覆蓋低溫儲存。
 8. 香茅：需覆蓋低溫儲存。
 9. 香菜：需覆蓋低溫儲存。
 10. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。

第二階段烹調製備

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

- | | |
|---------|--|
| 1. 炸豬排 | 1. 里肌肉片以肉槌拍打，不可破碎，需醃製。
2. 肉片依序沾麵粉與蛋液後裹麵包粉炸熟。
3. 盛盤時需切割成 6 人份。
4. 調味規範：需附自製醬汁，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。 |
| 2. 酸辣蝦湯 | 1. 需以蝦殼及副材料熬製高湯後過濾使用。
2. 海鮮不可烹煮過度。
3. 成品需有酸辣味及香辛料之香味，不可帶腥味、不可帶蛤蜊殼。
4. 成品以直徑 24cm 之湯碗盛裝，約需有八分滿、湯料比例需合宜。
5. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。 |

P34-35

(四)402-B10 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	鱸魚	全魚分解取菲力切條	炒	• 鱸魚 1 尾, 600g 以上	• 紅黃甜椒、青椒各 1/2 顆, 60g 以上 • 青蔥 50g 以上 • 中薑(1)25g 以上	
2	高麗菜 中卷	丁	煎	• 高麗菜 200g 以上 • 中卷 1 隻 200g 以上	• 青蔥 50g 以上 • 中薑(2)25g 以上 • 香菜 10g 以上 • 培根 1 條 30g 以上 • 雞蛋 1 顆 • 細柴魚片(花) 10g 以上 • 綠海苔粉 3g 以上 • 麵粉適量 • 美乃滋 100g 以上	

(四)402-B10 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	鱸魚	全魚分解取菲力切條	炒	• 鱸魚 1 尾, 600g 以上	• 紅黃甜椒、青椒各 1/2 顆, 60g 以上 • 青蔥 50g 以上 • 中薑(1)25g 以上	
2	高麗菜 中卷	丁	煎	• 高麗菜 200g 以上 • 中卷 1 隻 200g 以上	• 青蔥 50g 以上 • 中薑(2)25g 以上 • 香菜 10g 以上 • 培根 1 條 30g 以上 • 雞蛋 1 顆 • 細柴魚片(花) 10g 以上 • 綠海苔粉 3g 以上 • 麵粉適量 • 美乃滋 100g 以上	烤肉醬置於公共調味料區

	<p>第二階段烹調製備。</p> <p>※請依題意及菜名烹調製備，規定材料不得短少。</p> <p>1.炒彩椒鱸魚條。魚條醃漬後裹粉炸定形。 1.魚肉需全熟、魚肉表面著色均勻不可焦黑。 2.成品不可破碎需呈條狀。 3.炒後成品需乾爽不可有太多湯汁。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。</p> <p>2.海鮮蔬菜煎餅。1. 成品要全熟。 2. 澱粉與材料比例恰當，成品不可破碎鬆散或有生粉味。 3. 成品需方正不可煎焦，成品直徑15公分以上、厚度1公分以上，切成大小相等之6片。 4. 表面需有烤肉醬、美乃滋、綠海苔粉、細柴魚片(花)。 5. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。</p>	<p>第二階段烹調製備。</p> <p>※請依題意及菜名烹調製備，規定材料不得短少。</p> <p>1.炒彩椒鱸魚條。魚條醃漬後裹粉炸定形。 1.魚肉需全熟、魚肉表面著色均勻不可焦黑。 2.成品不可破碎需呈條狀。 3.炒後成品需乾爽不可有太多湯汁。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。</p> <p>2.海鮮蔬菜煎餅。1. 成品要全熟。 2. 澱粉與材料比例恰當，成品不可破碎鬆散或有生粉味。 3. 成品直徑15公分以上、厚度1公分以上，不可煎焦，切成大小相等之6片。 4. 表面需有烤肉醬、美乃滋、綠海苔粉、細柴魚片(花)。 5. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。</p>	
P36	<p>(五)402-B11 小題：</p> <p>第一階段前製備。</p> <p>前處理。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 排骨：洗淨。 (2) 中卷：去除腸泥、眼珠、表層膜後洗淨。 (3) 四季豆：去蒂粗梗洗淨。 (4) 里肌肉：洗淨。 (5) 檸檬：洗淨。 (6) 九層塔：洗淨去老梗、枯葉。 (7) 鮮木耳：洗淨去蒂。 (8) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (9) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 	<p>(五)402-B11 小題：</p> <p>第一階段前製備。</p> <p>前處理。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 排骨：洗淨。 (2) 中卷：去除腸泥、眼珠、表層膜後洗淨。 (3) 四季豆：去蒂粗梗洗淨。 (4) 里肌肉：洗淨。 (5) 檸檬：洗淨。 (6) 九層塔：洗淨去老梗、枯葉。 (7) 雞蛋：洗淨。 (8) 鮮木耳：洗淨去蒂。 (9) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (10) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 	

P39

(六)402-B12 小題：

第二階段烹調製備。

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.燒咖哩魚塊。	1.魚塊先調味醃製。 2.裹粉油炸，再以魚高湯燒製入味。 3.成品需全熟，不可破碎、燒焦。 4.調味規範：需以咖哩粉調味，其他以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
2.炸地瓜條。	1.地瓜需裹粉。 2.成品需全熟，不可焦黑、碎裂。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
3.蛋包飯。	1.成品須全熟，不可焦黑。 2.飯必須加入副材料與蕃茄醬拌炒均勻。 3.蛋包飯成品需有 2 卷、每卷內餡需 200g 以上、蛋皮不可破碎或裂開 20% 以上。 4.調味規範：必須加入蕃茄醬，其他以公共調味料區之調味料自選合宜使用。

(六)402-B12 小題：

第二階段烹調製備。

※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。

1.燒咖哩魚塊。	1.魚塊先調味醃製。 2.裹粉油炸，再以魚高湯燒製入味。 3.成品需全熟，不可破碎、燒焦。 4.調味規範：需以咖哩粉調味，其他以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
2.炸地瓜條。	1.地瓜需裹粉。 2.成品需全熟，不可焦黑、碎裂。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
3.蛋包飯。	1.成品須全熟，不可焦黑。 2.飯必須加入副材料與蕃茄醬拌炒均勻。 3.蛋包飯每卷內餡需 200g 以上、蛋皮不可破碎或裂開 20% 以上，蛋皮需包捲內餡，成品需有 2 卷(分為 2 盤盛裝)。 4.調味規範：必須加入蕃茄醬，其他以公共調味料區之調味料自選合宜使用。

P41

二、技術監評評審表(一)-第二站實作第一階段前製備(前處理、刀工)及第二階段烹調製備(過程)評審表

第一階段前製備	刀工	5.刀工成品之數量未達題意或材料重量之 75% (可重複扣分, 需註明材料名稱及缺失情形)。
		6.刀工成品超過 25% 不合乎尺寸規定(可重複扣分, 需註明材料名稱及缺失情形)。

二、技術監評評審表(一)-第二站實作第一階段前製備(前處理、刀工)及第二階段烹調製備(過程)評審表

第一階段前製備	刀工	5.刀工成品之數量未達題意或材料重量之 75% (可重複扣分, 需註明材料名稱及缺失情形)。
		6.刀工成品超過 25% 不合乎尺寸規定、 尺寸凌亂不均 (可重複扣分, 需註明材料名稱及缺失情形)。

P42

三、技術監評評審表(二)-第二站實作第二階段烹調製備(成品)評審表

測試日期：__年__月__日/測試地點：_____

技術監評人員簽名：技術(1)_____、技術(2)_____

扣分項目代號.內容	扣分
1.成品未熟。	41
2.成品燒焦、有鍋屑。	41
3.成品缺少主副材料或未依題意，或無商品價值。	41
4.外觀不佳(如:粗糙、破損、燒焦、未上色、成品捲型鬆散或爆餡)。	20

三、技術監評評審表(二)-第二站實作第二階段烹調製備(成品)評審表

測試日期：__年__月__日/測試地點：_____

技術監評人員簽名：技術(1)_____、技術(2)_____

扣分項目代號.內容	扣分
1.成品未熟。	41
2.成品燒焦、有鍋屑。	41
3.成品缺少主副材料或未依題意，或無商品價值。	41
4.外觀不佳(如:粗糙、破損、燒焦、 凌亂不均 、未上色、成品捲型鬆散或爆餡)。	20