

中餐烹調（葷食項）丙級技術士技能檢定術科測試參考資料

試題編號： 07602－104301～2

審定日期： 104 年 06 月 17 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. 盤飾參考圖譜	74
--------------------	----

附錄 3. 烹調法定義及食材處理手法釋義.....	75
---------------------------	----

附錄 4. 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.....	82
--	----

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）。每位應檢人依抽籤結果編排之小題組進行測試，測試時間均為三小時十分鐘。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 天，將術科測試應檢參考資料寄送給應檢人，應檢人亦可上勞動部勞動力發展署技能檢定中心網站下載測試參考資料。
- (三) 應檢人報到時應繳驗檢定通知單、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一大題結果，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



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、抽題及領用卡單簽名。 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)。 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、抽題及領用卡單簽名。 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)。 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，包含魚的頭尾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(香菇、乾魷魚)或需先熟化(鹹蛋黃)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(三選一)，需與自選盤飾不同食材不同樣式，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	蛋衣雞片湯 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲	片 花刀、片 絲	煮(湯) 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 拌 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、熱拌、煮或燜 軟炸 燴	大里肌肉 鱸魚 鮮香菇
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、燴 炒、爆炒	鱸魚 茄子 大里肌肉
301-7	榨菜炒肉絲 香酥杏鮑菇 三色豆腐羹	絲 片 指甲片	炒、爆炒 拌 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	刮刀塊 絲 片	脆溜 炒、爆炒 燴	雞胸肉 綠豆芽 杏鮑菇
301-9	五味炸肉條 三色煎蛋 三色冬瓜捲	條、末 片 條、片	軟炸 煎 捲、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 滾料塊	涼拌 炒、爆炒 紅(軟)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 整型	燴 炒、爆炒 淋溜、軟溜	雞胸肉 大里肌肉、酸菜 雞蛋
301-12	雞肉麻油飯 玉米炒肉末 紅燒茄段	塊 末、丁 段、片	生米燜煮 炒 紅燒	仿雞股腿 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 紅燒杏菇塊	片 絲 滾刀塊	爆炒、滑炒 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	脆溜 炒、爆炒 燒、燴	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 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	拌 煎 炒、爆炒	(帶骨帶皮)雞胸 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、花刀 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 薑絲醬燒鮮魚 竹筍爆肉丁	片 絲 丁	煮 燒 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	粒 丁 片	炒 滑溜 燴	豆薯、大里肌肉 仿雞股腿 乾香菇
302-9	鹹蛋黃炒薯條 燴素什錦 脆溜荔枝肉	條 片 剉刀片	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 蒸三色蛋	條 片 片	滑炒、爆炒 燴 蒸	雞胸肉 吳郭魚 雞蛋
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 香菇蝦米扒菜膽 五彩杏菇丁	塊 片(香菇) 丁	燒 扒 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.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 0.1~0.4 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。本試題提供 20 種樣式圖譜供參照（詳附錄 2 盤飾參考圖譜，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其中一種切擺，或切擺出具有美感之類似形狀。自選樣式指應檢人可由盤飾圖譜選出或自創具美感者進行切擺。每一題組皆須切擺出指定與自選兩種盤飾(不同食材及造型)以受評。
- (10) 盤飾的要求以美感、平整、均勻、整齊、對稱。類似即可，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：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、蔥、中薑、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、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、中薑、蒜頭、絞肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
蝦米	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/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	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	100g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	60g	需可切絲
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲至難	2 條	80g 以上/條

	以切片		
洋蔥	表面平整無潰爛	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	飽滿不發芽無潰爛	10g(4~5 瓣)	
大里肌肉	分切完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	200g	
五花絞肉	無異味不變色	50g	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻 500 g 以上	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、中薑末、青椒絲、蔥綠絲、中薑絲、紅辣椒絲、蔥花、里肌肉絲、魚片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
冬菜末	直徑 0.4 以下的碎末	10g 以上	
中薑末	直徑 0.4 以下的整齊末或碎末	10g 以上	
青椒絲	寬度為 0.3 以下，厚度依青椒原厚度或可削薄些，長 3.0~6.0	1 個全部切完	
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依其厚度	10g 以上	三絲可先混勻，青椒炒肉絲用
中薑絲	寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，厚度依紅辣椒厚度	整條切完	
蔥花	寬 0.3 以下	15g 以上	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5 長 3.0~7.0	100g 以上	去筋膜
魚片	可去皮橫批長邊 7.0 以下，短邊 2.0 以上的(長)方形或不規則片，厚度 0.5 以下，取連皮斜批法亦可，需有 3 以上寬度，厚度 0.5 以下	切完 10 片以上	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 青椒炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需上漿過水、過油或直接炒皆可 2.青椒絲過水、過油或直接炒皆可 3.蔥薑爆香(可撈棄)，加三種配料絲以炒、爆炒完成皆可
烹調法	炒、爆炒
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地使用
備註	規定材料不得短少

(2) 茄汁燴魚片

烹調規定	1.魚片需上漿過水或過油皆可 2.以洋蔥片炒香與小黃瓜片、紅蘿蔔水花及魚片燴煮成菜
烹調法	燴
調味規定	以鹽、番茄醬、醬油、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
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 2.或以煸炒法煸至乾扁脫水皺縮呈黃綠而不焦黑 3.絞肉、香料炒香，以炒、煸炒法收汁完成(需含蔥花)
烹調法	煸(若有少許微焦的斑點，屬合理的狀態)
調味規定	以鹽、醬油、糖、味精、水(高湯)、白醋、香油等調味料自選合宜地使用
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、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、中薑、鱸魚		
馬鈴薯炒雞絲	絲	炒、爆炒	馬鈴薯、雞胸肉	馬鈴薯、青椒、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	需足供切出整齊的 20 粗絲	10g2 大片	
桶筍	若為空心或軟爛不足需求 應檢人可反應更換，筍尖空	1 支，可用淨肉至少 重 200g	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味

	心部分為回收品		
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80g 以上/條
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
蔥	青翠新鮮	80g	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	120g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
中薑	夠切絲的長段無潰爛	40g	
馬鈴薯	表面平整不皺縮不潰爛	1/2~1 個	150g 以上
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	10g(4~5 瓣)	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切大片	200g	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 以上
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻 500 g 以上	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、中薑絲、蔥綠絲、馬鈴薯絲、里肌肉片、雞絲、魚條、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
木耳絲	寬度為 0.2~0.4，長 4.0~5.0	20 絲以上	
青椒絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~5.0，另有細絲他用	25 絲以上	五柳用
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~5.0	25 絲以上	
中薑絲	寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	5g 以上	兩絲可先混勻
蔥綠絲	寬度為 0.2 以下，長 4.0~5.0	5g 以上	
馬鈴薯絲	寬、高度各為 0.4 以下，長 4.0~6.0，規格不足的斜邊亦可用	100g 以上	
里肌肉片	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	切完，12 片以上	去筋膜
雞絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0	120g 以上	
魚條	寬、高各為 0.8~1.2 公分，長 3.0~7.0	切完 18 條以上	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 燴三色肉片

烹調規定	1.肉片需上漿過水、過油或直接烹調皆可 2.以蔥爆香(可撈棄)，桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔水花及肉片燴煮成菜
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
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.魚條需上漿過水或過油皆可 2.蔥薑爆香(可撈棄)，需加蔥薑細絲為香配料，以滑溜法完成
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、酒、鹽、蠔油、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
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 3.五種配色應合宜，粗細相當，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.雞絲需上漿過水、過油或直接炒皆可 2.馬鈴薯可以過水或燜炒至熟脆 3.以蒜頭爆香(可撈棄)
烹調法	以炒或爆炒的烹調法完成
調味規定	以鹽、醬油、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	馬鈴薯絲是熟脆而非鬆的口感，需有紅、綠的配色，規定材料不得短少

(三)301-3 題組：蛋衣雞片湯、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
蛋衣雞片湯	片	煮(湯)	雞胸肉	小黃瓜、紅蘿蔔、中薑、雞胸肉、雞蛋	參考規格明細	參考規格明細
菊花溜魚球	花刀、片	脆溜	鱸魚	鳳梨、青椒、紅辣椒、洋蔥、鱸魚		

竹筍炒肉絲	絲	炒、爆炒	桶筍、大里肌肉	桶筍、蔥、中薑、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，應檢人可反應更換	1 支，可用淨肉至少重 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 250g 以上	若為空心須再補發
中薑	夠切絲及片的長段無潰爛	80g	需可切片及絲
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	半個	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	表面平整無潰爛	1/4 個	250g 以上/個
蔥	青翠新鮮	50g	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	200g	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 以上
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 500 g 以上	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、小黃瓜片、青椒片、蔥綠絲、中薑絲、紅辣椒絲、里肌肉肉絲、雞片、魚球、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍絲	寬、高度各為 0.4 以下，長 3.0~6.0，筍尖回收	120g 以上	
小黃瓜片	小於雞片之長方形、菱形片、平行四邊形片，各種切法皆可，或自選水花片，厚度 0.3 以下	10 片以上	
青椒片	小於魚球直徑之長方、菱形或平行四邊形片	半個全部切完	
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依蔥厚度	10g 以上	三絲可先混勻
中薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依其厚度	整條切完	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0	100g 以上	去筋膜
雞片	可為不規則形的片或(長)方形片，橫切長邊 7.0 以下、短邊 2 以上、厚度 0.4 以下的片	11 片以上	
魚球	剖切菊花刀間隔為 1.0~0.5，至少分為 6 片塊	2 片魚肉切完	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 蛋衣雞片湯

烹調規定	雞片上漿沾打散的蛋白過微沸的水，與三種材料（含水花）一起煮湯
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地使用
備註	湯需清雅，含薑片，不可有太多蛋白碎片，規定材料不得短少

(2) 菊花溜魚球

烹調規定	1.花刀魚塊拍粉，熱油過油成金黃酥熟的魚球 2.以洋蔥炒香，與鳳梨、紅辣椒、青椒、魚球製成脆溜菜（包芡）
烹調法	脆溜，規定材料不得短少
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地使用
備註	盤中不得積留太多油、醬汁，魚肉碎爛不得超過 1/4 量

(3) 竹筍炒肉絲

烹調規定	肉絲過油、過水或直接炒皆可，以蔥薑爆香(可撈棄)，與筍及三種香配料炒勻
烹調法	以炒、爆炒等烹調法完成皆可
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地使用
備註	筍需稍去酸味，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	洋蔥、紅蘿蔔、西芹、大里肌肉		參考規格明細
香酥花枝絲	絲	拌	花枝(清肉)	蔥、蒜頭、紅辣椒、花枝(清肉)		
薑絲魚片湯	片	煮(湯)	鱸魚	中薑、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
辣醬油	合格廠商效期內	可自取	
蠔油	合格廠商效期內	可自取	
洋蔥	表面平整無潰爛	1/4 個	250g 以上/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
西芹	整把分單支發放	1 單支	80g 以上
蔥	青翠新鮮	50g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	60g	需可切絲
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	5 瓣	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可橫紋切條	200g	
花枝	清肉鮮度足	1 隻	約 150g
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻 500g 以上	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) 受評分刀工作品為受評分刀工作品為洋蔥絲或片、西芹條、紅蘿蔔條、蔥及紅辣椒二者的選擇刀法、中薑絲、豬柳、花枝絲、魚片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
洋蔥絲或片	直切 0.2 以下寬的絲或切片，寬 0.8~1.2，長 4.0~5.0	20g 以上	
西芹條	削硬皮，切寬 0.6~1.2 長 4.0~5.0，依其厚度	整支切完	
紅蘿蔔條	寬、高 0.5~1.2 的條狀或扁條，長 4.0~5.0	10 條以上	
蔥	可選擇切法:1.依蔥的粗細切小菱形丁(配蒜片)；2.切寬 0.3 以下的蔥花(配蒜碎末)	10g 以上	
紅辣椒	可選擇切法:切小菱形片，菱形的高可為 1.0 以下；或切直徑 0.4 以下的整齊末或碎末	切完	
中薑絲(魚湯用)	長 3.0~5.0，0.2 以下粗的中薑絲	25g 以上	
豬柳	寬、高度各為 0.8~1.2，長 4.0~7.0 的條	140g 以上	去筋膜
花枝絲	長 7 以下，寬 0.6 以下，依其厚度，橫、直切皆可，厚度大於 0.7 以上須橫剖後再切絲	切完	
魚片	可去皮橫批長邊 7.0 以下，短邊 2.0 以上的(長)方形或不規則片，厚度 0.5 以下，取連皮斜批法亦可，需有 3 以上寬度，厚度 0.5 以下	切完，需 12 片以上	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 黑胡椒豬柳

烹調規定	豬柳需醃，可抓麻、上漿，過水、過油或直接烹調皆可，以洋蔥炒香
烹調法	以滑溜烹調法完成
調味規定	以醬油、辣醬油、蠔油、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地使用
備註	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	花枝沾上粉，炸至表面酥香。拌合炒香的辛香料蔥段(蔥花)、紅辣椒片(末)及蒜片(蒜碎)與椒鹽，(粉料可為澱粉如地瓜粉、太白粉類或麵粉)
烹調法	拌
調味規定	鹽、味精、白或黑或粗粒黑胡椒粉或花椒粉等調味料自選合宜地使用
備註	規定材料不得短少

(3) 薑絲魚片湯

烹調規定	魚肉需上漿，以湯的方式供應，包含水花
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地使用
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、熱拌、煮或燜	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	鮮香菇	鮮香菇、紅蘿蔔、小黃	參考規	

				瓜、中薑、蔥、大里肌 肉、鮮蝦	格明細	
--	--	--	--	--------------------	-----	--

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
麵粉	低筋，合格廠商效期內	自行取量	
太白粉	合格廠商效期內	自行取量	
泡達粉	合格廠商效期內	自行取量	
長糯米	米粒完整無霉味	220g	236ml 量杯 1 杯
蠔油	合格廠商效期內	自行取量	
乾香菇	直徑 4 公分以上無霉味	3 朵	須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	1 整顆(3 粒以上)	
老薑	無潰爛	50g	做油飯可不去皮
鮮香菇	傘片需有 4.5 公分以上徑寬	4 朵	鮮度足
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
中薑	夠切片的長段無潰爛	40g	不宜細條，須可供切水花片
蔥	新鮮翠綠	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 500g 以上	非活魚
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、乾魷魚絲、鮮香菇片、蔥段、小黃瓜片、里肌肉絲、里肌肉片、魚條、鮮蝦、紅蘿蔔水花片、薑水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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
中薑水花片	自選水花片(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
紅蘿蔔水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
乾香菇絲	復水去蒂，切每絲間隔 0.2 以下的寬度	3 朵	
乾魷魚絲	需復水去膜，剪或切成寬 0.4 以下，長 3.0~5.0 的絲(未前一日泡水，洗鍋具時需先燒水小火浸煮之，切割加工葷料時取出切割)	切完	
鮮香菇片	去蒂斜刀批成不規則之長方形、多邊形、梯形、扇形，須呈現出斜批的刀法，徑寬約為 2.0~4.0	切完	
蔥段	為香、配料，切 2.0~4.0 的段或斜段	切完	
小黃瓜片 選下列 3 法之一	1.長 4.0~3.0 段，再依小黃瓜的寬度直切或橫批厚度 0.3 以下 2.保留黃瓜皮法，切高 1.5~3.0 的菱形、平行四	10 片以上	略小於肉片

	邊形皆可，厚度依稍去籽後之厚度 3.高 1.5~2.5，厚 0.3 以下的菱形、平行四邊形皆可（通常將小黃瓜剖半後來切）		
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 7.0 以下	80g 以上	去筋膜
里肌肉片	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	8 片以上	去筋膜
魚條	寬、高各為 0.8~1.2，長 3.0~7.0	18 條以上	
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，需有二款但不一定要全加。

(1) 香菇肉絲油飯

烹調規定	需有爆香薑（可撈棄）及紅蔥頭的香味，以蒸拌法、煮蒸法、燜煮法皆可
烹調法	蒸、熱拌、煮或燜
調味規定	以麻油、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉等調味料自選合宜地使用
備註	以燜法時，若監評檢視過程遇有鍋粿，其焦化部份不得超過飯量的 1/5，規定材料不得短少

(2) 炸鮮魚條

烹調規定	肉條醃漬，以掛水粉糊或脆漿（急漿）的軟炸法炸酥脆且上色皆可
烹調法	軟炸
調味規定	麵粉、太白粉、鹽、醬油、泡達粉、胡椒粉、沙拉油、水、醋等自選合宜地使用
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	以蔥薑爆香(可撈棄)，包含紅蘿蔔、蔥段、薑水花(共七種材料)燴煮成菜
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、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地使用
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、洋蔥、(雞蛋)、鱸魚	參考規格明細	參考規格明細
燜燒辣味茄條	條、末	燒、燴	茄子	茄子、蔥、中薑、蒜頭、絞肉		
炒三色肉丁	丁	炒、爆炒	大里肌肉	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
番茄醬	合格廠商效期內	自行取量	
辣豆瓣醬	合格廠商效期內	自行取量	
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	2.0 公分以上厚度
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	120g/個以上
洋蔥	表面平整無潰爛	1/4 個	250g 以上/個
茄子	鮮度足無潰爛	2 條	180 g 以上/每條
蔥	青翠新鮮	50g	
中薑	無潰爛無長芽	20g	
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	20g(8~10 瓣)	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
絞肉	鮮度足無異味	50g	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	200g	
雞蛋	外形完整鮮度足	1 個	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻 500g 以上	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、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
五香大豆乾丁	可去硬邊，三邊長 0.8~1.2 立方丁	1/2 塊切完	
青椒片	小於魚片塊之長方片、菱形片或平行四邊形片	半個全部切完	
青椒丁	邊長 0.8~1.2 丁，依其厚度	切完	
薑末	直徑 0.4 以下的整齊末或碎末	10g	

蒜末	直徑 0.4 以下的碎末	10g	茄子用
紅蘿蔔丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁	40g 以上	
紅辣椒丁	二邊長 0.8~1.2 平方丁	1 條	
里肌肉丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁，肉會擠壓，故尺寸相當即可	140g 以上	去筋膜
鱸魚斜瓦片	以小瓦片行之，去頭、尾、骨取兩大片肉，可修去部分腹部，橫向斜批每片刀距 1.0~1.5 的厚片狀	切完，12 片以上	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 糖醋瓦片魚

烹調規定	魚以粉(蛋)著衣，炸上色而熟酥，與紅蘿蔔水花、洋蔥、青椒以脆溜（包芡）烹調法完成
烹調法	脆溜(不得做淋汁的淋溜法與多汁的燴法，亦可拌合少汁的滑溜法)
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地使用，粉可選用太白粉(地瓜粉)、麵粉等
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	茄條炸過以保紫色而透。蔥、薑、蒜末為香料與醬料、絞肉、茄條燒或燴煮，用芡成菜，拌合蔥花而起
烹調法	燒、燴
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地使用
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.肉丁需上漿，與豆乾過水、過油或直接炒皆可 2.蒜末(片)爆香（可撈棄），以炒、爆炒烹調法完成皆可
烹調法	炒、爆炒
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地

	使用
備註	規定材料不得短少

(七)301-7 題組：榨菜炒肉絲、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
榨菜炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉	榨菜、紅辣椒、蔥、薑、大里肌肉		參考規格明細
香酥杏鮑菇	片	拌	杏鮑菇	杏鮑菇、蔥、蒜頭、紅辣椒、紅蘿蔔	參考規格明細	
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	體形完整無破裂蟲蛀直徑 4 公分以上	1 朵	須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/個以上
桶筍	若為空心或軟爛不足需求者，應檢人可反應更換	1/2 支，可用淨肉至少重 100g	需縱切檢視才分發
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	青翠新鮮	150g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	40g	切細絲
杏鮑菇	形大結實飽滿	1 支以上	100g 以上
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	10g(4~5 瓣)	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
大黃瓜	表面平整，鮮度足	1 段	1 截 6 公分長
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絲、筍指甲片、豆腐指甲片、蔥綠絲、薑絲、杏鮑菇片、紅辣椒的選擇刀法、里肌肉絲、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
榨菜絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~6.0	切完	
筍指甲片	長、寬 0.7~1.2，厚 0.3 以下	40g 以上	
豆腐指甲片	去斜邊，寬、長 0.7~1.2，厚 0.1~0.3	半盒全部切完	

蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲，依蔥厚度，蔥白可為爆香料	10g 以上	與紅辣椒絲三絲可先混勻
薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上	
杏鮑菇片	長邊 6 以下，厚 0.4 以下，各種形狀的片皆可	大小片皆用切完	
紅辣椒	可選擇切法:切小菱形片，菱形的高可為 0.5~1.0；或切直徑 0.4 以下的整齊末或碎末	切完	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0	120g 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，需有二款但不一定要全加。

(1) 榨菜炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需上漿過水、過油或直接炒皆可 2.蔥、薑爆香(可撈棄)，偕蔥綠絲、薑絲、紅辣椒絲以炒、爆炒之烹調法完成皆可
烹調法	炒或爆炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、醋、糖、味精、胡椒粉、香油等自選合宜地使用
備註	榨菜須稍除鹹味，過鹹則扣分，規定材料不得短少

(2) 香酥杏鮑菇

烹調規定	杏鮑菇需沾乾粉，炸至表層酥香，與三種辛香料(皆為小片丁或二種末加蔥花)、椒鹽炒香並加入紅蘿蔔水花片拌合點綴
烹調法	拌
調味規定	以椒鹽(鹽、花椒粉或胡椒粉或可加味精)自選合宜地使用
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	以蔥爆香(可撈棄)，以羹的方式供應，需加適量的蔥花
烹調法	羹
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地使用
備註	需加入蛋(白)成絲或細片狀，(若表層芡汁凝結屬正常狀態)，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	刮刀塊	脆溜	雞胸肉	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、蔥、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
銀芽炒雙絲	絲	炒、爆炒	綠豆芽	桶筍、青椒、綠豆芽、紅辣椒、蔥、薑		
素燴三色杏鮑菇	片	燴	杏鮑菇	桶筍、五香大豆乾、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、薑(爆香)	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	
花椒粒	無霉味	自取	
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1 支，可用淨肉至少重 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	2.0 公分以上厚度
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	3 條	80g 以上/條
蔥	青翠新鮮	100g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80g	
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	10g(4~5 瓣)	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g/個以上
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 支以上	100g 以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	1 付	360g 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) 受評分刀工作品為筍片、筍絲、小黃瓜丁塊、蔥菱形丁、青椒絲、蔥綠絲、薑絲、杏鮑菇片、刮刀雞片塊、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍片	順紋切長 3.0~5.0 寬 2.0~4.0 厚 0.3 以下的片	10 片以上	
桶筍絲	順紋切長 3.0~6.0 寬與高 0.3 以下的絲	50g 以上	
小黃瓜丁塊	1.5~2.5 高的菱形丁塊或滾料切的丁塊，厚度不限，比雞球小	2/3 條	不可為片

蔥菱形丁	依蔥的寬度切菱形丁，脆溜麻辣雞球用	1 支	
青椒絲	去內部突起，切長 3.0~6.0 寬 0.3 以下的絲，依其厚度	半個切完	
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲，依蔥厚度，蔥白可為爆香料	10g	與紅辣椒絲三絲可先混勻
薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
杏鮑菇片	取菇邊長 5 以下的段直切長方片，厚 0.3 以下，若菇粗度超過 5，稍修窄些再續切	切完	弧形邊也用
刮刀雞片塊	可為不規則形，短邊 2 以上，長邊 3 以上，格子間隔 0.3~1.0，深度達 1/2 深的刮刀片塊	1 付	遷就刀工評分取雞胸肉

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 脆溜麻辣雞球

烹調規定	1.雞球需沾乾粉炸酥而上色 2.以蒜片或未爆香(可撈棄)，偕乾辣椒、花椒粒為香料，配製脆溜汁，與所有料(包括蔥)做成脆溜菜(乾辣椒、花椒粒留下與否自行決定)
烹調法	脆溜
調味規定	以醬油、鹽、醬色、酒、糖、白醋、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	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	以蔥、薑爆香(可撈棄)，與三種配香料以炒或爆炒法完成
烹調法	炒、爆炒
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地使用
備註	規定材料不得短少

(3) 素燴三色杏鮑菇

烹調規定	以薑爆香(可撈棄)，合所有材料包含紅蘿蔔水花燴煮成菜
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地使用
備註	需有燴汁，規定材料不得短少

(九)301-9 題組：五味炸肉條、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
五味炸肉條	條、末	軟炸	大里肌肉	蔥、薑、蒜頭、紅辣椒、香菜、大里肌肉、(蛋)		參考規格明細
三色煎蛋	片	煎	雞蛋	玉米粒、紅蘿蔔、四季豆、蔥、蒜頭、雞蛋		
三色冬瓜捲	條、片	捲、蒸	冬瓜	乾香菇、冬瓜、紅蘿蔔、桶筍	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
麵粉	合格廠商效期內	自行取量	
烏醋	合格廠商效期內	自行取量	
番茄醬	合格廠商效期內	自行取量	
辣油	合格廠商效期內	自行取量	
玉米粒罐	合格廠商效期內	1/7 罐約 40g	
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
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	半支，可用淨肉至少重 100g	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
蔥	青翠新鮮	60g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	20g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	12g(6~7 瓣)	
香菜	新鮮無潰爛	1 棵	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 段	1 截 6 公分長
四季豆	每支長 14 cm 以上鮮度足	2 支	
冬瓜	不可用頭尾，新鮮無潰爛，平整可供切長片	1 斤	周邊的寬需 5 公分以上，剩餘的回收
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) 受評分刀工作品為桶筍絲條、蔥花、薑末、蒜末、紅辣椒末、紅蘿蔔指甲片、冬瓜長薄片、紅蘿蔔絲條、里肌肉條、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	

桶筍絲條	0.4~0.6 粗，4.0~6.0 長的絲條	12 絲條以上	
蔥花	寬 0.3 以下的蔥花(五味用)	1 支以上	
薑末	直徑 0.3 以下整齊或碎屑(五味用)	5g 以上	
蒜末	直徑 0.3 以下碎屑(五味用)	5g 以上	
紅辣椒末	直徑 0.3 以下整齊或碎屑(五味用)	1 條	
紅蘿蔔指甲片	切指甲片，長、寬各為 0.7~1.2，厚 0.2 以下	20g 以上	
冬瓜長薄片	長 12.0 以上，寬 4.0 以上，厚 0.3 以下	6 片以上	
紅蘿蔔絲條	0.4~0.6 粗，4.0~6.0 長的絲條	12 絲條以上	
里肌肉條	寬、高度各為 0.8~1.2，長 4.0~7.0	120g 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，需有二款但不一定要全加。

(1) 五味炸肉條

烹調規定	配製急脆漿(亦可含雞蛋)，沾裹肉條，炸至香酥上色，另配製五味醬為沾料
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、香油、辣油、番茄醬、烏醋、白醋、(亦可以太白粉水勾芡)等調味料自選合宜地使用
備註	五味醬為香辛料與調味料各 5 種以上調製，以口湯碗盛裝 6 分滿(可熟化或製備過程以衛生滅菌手法操作)，規定材料不得短少

(2) 三色煎蛋

烹調規定	以蒜末爆香，合所有料煎成一大圓片，熟而金黃上色
烹調法	煎，一定要使用 4 個雞蛋，加蔥花，只能煎成一大圓片，改刀為 6 片
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地使用
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

(3) 三色冬瓜捲

烹調規定	冬瓜捲需蒸透，三種材料各兩條捲成一捲，最後以水晶芡淋之，以適量的兩型紅蘿蔔水花為盤飾，規定材料不得短少
烹調法	捲、蒸
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等料自選合宜地使用
備註	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，適量水花擺設以整齊均勻或對稱為宜

(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	滾料塊	紅(軟)燒	桶筍	冬瓜醬、黃豆醬、桶筍、紅蘿蔔、蔥、薑	參考規格明細	

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
豆豉	效期內	15g	自行取量
冬瓜醬	合格廠商效期內	20g	自行取量
黃豆醬	合格廠商效期內	20g	自行取量
辣椒醬	合格廠商效期內	20g	自行取量
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1 塊	2.0 公分以上厚度
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1.5 支，可用淨肉至少重 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/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	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	青翠新鮮	100g	
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	10g(4~5 瓣)	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	50g	
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	200g	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 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) 作品為筍塊、五香大豆乾絲、小黃瓜絲、青椒丁、紅蘿蔔絲、薑絲、蔥絲、里肌肉丁、雞絲、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片	
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍塊	最長的邊不超過 4 的滾刀塊(滾料切)，筍尖也用	1 支	
五香大豆乾絲	可去硬邊切寬、高 0.5 以下，依豆干長度的絲	1 塊	
小黃瓜絲	斜切厚為 0.3 以下的橢圓片，再沿長的方向切絲	2/3 條	

青椒丁	0.8~1.2 平方丁，依青椒厚度	1 個	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	30g 以上	
薑絲	粗 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	與紅辣椒絲可先混勻
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
里肌肉丁	長、寬、高各為 0.8~1.2 的丁，會稍擠壓變形	120g 以上	去筋膜
雞絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0 絲	120g 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，需有二款但不一定要全加。

(1) 涼拌豆干雞絲

烹調規定	肉絲需上漿過水或過油皆可，調味拌合放涼即可
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、醬油、白醋、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜地使用
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.肉丁需上漿過水或過油皆可 2.爆香蒜片或蒜末(可撈棄)，以炒、爆炒等烹調法完成皆可
烹調法	炒或爆炒
調味規定	以辣椒醬、醬油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
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.筍塊可炸或不炸(即軟燒)處理 2.以蔥、薑爆香(可撈棄)，冬瓜醬、黃豆醬、含紅蘿蔔水花片燒上色並加蔥段配色，勾芡或不勾芡，稍收汁(含燒汁)而起
烹調法	紅(軟)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地使用
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	整型	淋溜、軟溜	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
咖哩粉	合格廠商效期內	自行取量	
椰漿	合格廠商效期內	50 cc	或自行取量
乾木耳	效期內無蟲蛀	1 大片約 5g	需足夠切出 8g 的絲
蝦米	效期內無異味	2g	約 4-5 隻
桶筍	若為空心或軟爛不足需求 量，應檢人可反應更換	半支，可用淨肉至少 重 100g	需縱切檢視才分發
酸菜心	不得軟爛	1/2 棵	切絲用
洋蔥	表面平整無潰爛	1/4 個	250g 以上/個
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
蔥	青翠新鮮	100g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80g	
蒜頭	飽滿不潰爛	10g(4~5 瓣)	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
絞肉	無異味不變色	2 兩	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋 切長絲	4 兩	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮 度足	半付	180g 以上
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) 作品為木耳絲、筍絲、酸菜絲、青椒片、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、2 份蔥綠絲、肉絲、雞片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	

木耳絲	寬為 0.2 以下，長 4.0 以下，依其厚度	8g 以上	
筍絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	30g 以上	
酸菜絲	寬、高度各為 0.4 以下，長 6.0 以下	半顆切完	
青椒片	去內部突起，切比雞片小之菱形或長方片	半個	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	20g 以上	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依其厚度	1 支	與薑絲先混勻
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 的蔥綠絲	10g 以上	
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 的蔥綠絲	5g 以上	蛋餃用
肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0	90g 以上	去筋膜
雞片	可為不規則形的片或(長)方形片，橫批長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	11 片以上	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 燴咖哩雞片

烹調規定	1.雞片需上漿過水、過油或直接烹調皆可 2.洋蔥為香配料，以咖哩粉、所有料烹調成菜
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地使用
備註	需有燴汁，不得嚴重濃縮出油，規定材料不得短少

(2) 酸菜炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需上漿過水、過油或直接炒皆可，蒜頭爆香(可撈棄)，肉絲與酸菜、香配料完成烹調
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地使用
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.絞肉加蝦米、蔥、薑屑調味拌合成餡，不限方法做蛋餃 6 個以上(含) 2.爆香蔥、薑(可撈棄)，三絲加蔥綠絲入汁成稍稀的琉璃芡(如燴芡)，淋於蛋餃上
------	--

烹調法	淋溜、軟溜
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、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地使用
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	仿雞股腿	米酒、胡麻油、長糯米、乾香菇、老薑、仿雞股腿		參考規格明細
玉米炒肉末	末、丁	炒	玉米	玉米粒、五香大豆干、青椒、紅蘿蔔、蔥、老薑、蒜頭、五花絞肉		
紅燒茄段	段、片	紅燒	茄子	茄子、紅蘿蔔、蔥、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
胡麻油	合格廠商效期內	自行取量	
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	2 朵	須於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
玉米粒罐頭	合格廠商保存期限內	半罐約 150g	
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	2.0 公分以上厚度
老薑	無潰爛無長芽	80g	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 250g 以上	若為空心須再補發
蔥	青翠新鮮	100g	
蒜頭	飽滿無潰爛無長芽	20g(8~10 瓣)	
茄子	飽滿無潰爛鮮度足	2 條	約 360g
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
五花絞肉	無異味不變色	2 兩	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切片	100g	
仿雞股腿	L 腿鮮度足	1 支	300 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) 作品為香菇絲、五香大豆乾丁、青椒丁、紅蘿蔔丁、蔥花、薑末、蒜末、里肌肉片、雞腿塊、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(形狀大小需可搭配)	各 6 片以上	

兩款	菜餚)		
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
香菇絲	寬 0.2 以下，依其厚度	2 朵切完	
五香大豆乾丁	可去硬邊，長、寬、高各 0.6~1.0 正立方丁	1/2 塊	
青椒丁	長、寬各 0.6~1.0 正立方丁	1/3 個切完	
紅蘿蔔丁	長、寬、高各 0.6~1.0 正立方丁	20g 以上	
蔥花	寬度 0.3 以下蔥花	15g 以上	
薑末	直徑 0.4 以下的整齊末或碎末	10g 以上	
蒜末	直徑 0.4 以下碎末	3 瓣以上	
里肌肉片	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	50g 以上	去筋膜
雞腿塊	剝邊寬 1.5~4.0 的不規則塊狀	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 雞肉麻油飯

烹調規定	麻油炒老薑厚片(不去皮)，炒料、生米水燜煮熟
烹調法	生米燜煮，規定材料不得短少
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地使用
備註	若監評檢視過程，燜煮法焦化之鍋粿不得超過飯量之 1/5

(2) 玉米炒肉末

烹調規定	1.肉末過油、過水或直接炒皆可 2.蔥白薑蒜末爆香，所有料含蔥花以炒的烹調法完成
烹調法	炒
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地使用
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，肉片需上漿過水、過油或直接烹調皆可 2.蒜末或蒜片炒香（或可撈棄）加料及紅蘿蔔水花、蔥段烹調，勾芡或不勾芡而起
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地使用
備註	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	爆炒、滑炒	雞胸肉	西芹、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、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、紅辣椒、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		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
蠔油	效期內	自取	
素蠔油	效期內	自取	
乾香菇	直徑 4 cm 以上	1 朵	須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	半支，可用淨肉至少重 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 250g 以上	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
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	10g(4~5 瓣)	
蔥	青翠新鮮	80g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	60g	可供切絲、厚片
杏鮑菇	整支而粗大	2 支	100g 以上/支
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切絲	100g	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 以上
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、紅辣椒絲、蔥綠絲、薑絲、杏鮑菇塊、里肌肉絲、雞片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
桶筍絲	寬 0.3 以下，高 0.3 以下，長 3.0~6.0	40g 以上	
西芹片	長 4.0~3.0 寬 3.0~2.0 的長方形，或高 1.5~3.0 的菱形、平行四邊形皆可，小於或等於雞片，厚度依西芹厚度或可更薄	整支切完	
紅辣椒片	長 3.0~2.0 寬 2.0~1.0，或高 1.0~2.0 菱形、平行四邊形，厚依紅辣椒厚度，小於或等於西芹	一條切完	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度	一條切完	三者可先 混勻
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，厚度依蔥厚度	10g 以上	
薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上	
杏鮑菇塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊（滾料切），弧形邊也用	切完	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.5 以下，長 2.0~7.0 以下	50g 以上	去筋膜
雞片	可為不規則形的片或(長)方形片，長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	切完 11 片以上	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 西芹炒雞片

烹調規定	1.雞片醃過上漿過水、過油或直接炒皆可 2.以蒜片爆香（可撈棄），與西芹、紅蘿蔔水花、紅辣椒爆炒成菜
烹調法	爆炒、滑炒
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地使用
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，肉絲上漿，過水或過油皆可 2.需有適量的蔥、中薑、紅辣椒絲作為香配料的點綴 3.蔥薑爆香(撈棄)，湯汁如羹芡的濃度，絲料及湯汁(七、八分滿)適宜取量
烹調法	蒸、羹，規定材料不得短少
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、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地使用
備註	4 個蛋份量的蒸蛋，僅允許有少許氣孔之嫩蒸蛋，不得為蒸過火的千瘡百孔或變性老化蒸蛋，或變色之綠色蒸蛋，也不得為火候不足之未凝固作品，若表層芡汁凝結屬正常狀態

(3) 紅燒杏菇塊

烹調規定	1.杏鮑菇塊、紅蘿蔔塊炸至微上色而表面稍有綹痕 2.蔥、薑爆香(可撈棄)，將材料燒成菜，綴以蔥段，勾芡而起（或不勾芡）
烹調法	紅燒
調味規定	以醬油、素蠔油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
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	脆溜	小排骨	罐頭鳳梨、青椒、紅辣椒、蒜頭、小排骨		參考規格明細
三色炒雞片	片	炒、爆炒	雞胸肉	桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、雞胸肉	參考規格明細	
麻辣豆腐丁	丁、末	燒、燴	板豆腐（老）	板豆腐、蔥、中薑、蒜頭、五花絞肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
辣豆瓣醬	合格廠商效期內	自行取量	
花椒粉	合格廠商效期內	自行取量	
罐頭鳳梨	效期內	1 圓片	
桶筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	半支，可用淨肉至少重 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
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g/個以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10g 以上/條
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	30g(12~15 瓣)	
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
蔥	青翠新鮮	50g	
中薑	無潰爛	20g	可供切末
小排骨	需為多肉的小排骨，不得有異味	300g	未剁塊
五花絞肉	鮮度足不得有異味變色	50g	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 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

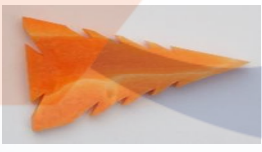
寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

- (1) 受評分刀工作品為筍片、豆腐丁、青椒片、紅辣椒片、小黃瓜片、蔥花、蒜末、小排骨塊、雞片、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍片	須依所選桶筍的形狀來切，長 4.0~3.0，寬 3.0~2.0，或高 2.0~3.0 的菱形、平行四邊形皆可，厚度 0.3 以下	10 片以上	
豆腐丁	可去硬邊，長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁	切完	
青椒片	長 2.5~3.5，寬 2.0~3.0，或高 1.5~2.5 的菱形、平行四邊形皆可，厚度依青椒厚度	切完	
紅辣椒片	長 2.5~3.5，寬 2.0~3.0，或高 1.5~2.5 的菱形、平行四邊形皆可，厚度依紅辣椒厚度	1 條	
小黃瓜片 選下列 3 法之一	1.長 4.0~3.0 段，再依小黃瓜的寬度直切或橫批厚度 0.3 以下 2.保留黃瓜皮法，切高 1.5~3.0 的菱形、平行四邊形皆可，厚度依稍去籽後之厚度 3.高 1.5~2.5，厚 0.3 以下的菱形、平行四邊形皆可(通常將小黃瓜剖半後來切)	盤飾剩餘之半條至 2/3 條	
蔥花	寬 0.3 以下的蔥花	20g 以上	
蒜末	直徑 0.4 以下的碎末	3 瓣以上	
小排骨塊	4.0 以下的段塊，邊肉須修整	剝完	
雞片	可為不規則形的片或(長)方形片，長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	切完 11 片以上	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 糖醋排骨

烹調規定	1.排骨沾乾粉炸酥熟上色 2.以蒜片爆香(可撈棄)，青椒、紅辣椒、鳳梨及排骨拌裹包芡成脆溜菜
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、醬油、番茄醬、酒、糖、味精、白醋、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	炸(熱油過油)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.肉片需上漿，過水、過油或直接炒皆可 2.以蒜頭爆香(可撈棄)，與紅辣椒、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔水花入料成菜
烹調法	炒、爆炒
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地使用
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	香料蔥白、薑、蒜末與酥香絞肉、醬料、豆腐丁及水(高湯)燒燴入味，勾燴或燒芡，花椒粉、蔥花拌合而起
烹調法	燒、燴
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地使用，亦可取用乾辣椒或花椒粒作為香料
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、中薑、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
火腿冬瓜夾	雙飛片、片	蒸	冬瓜	洋火腿、冬瓜、香菜、紅蘿蔔、雞胸肉	參考規格明細	
鹹蛋黃炒杏菇條	條	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	漲發後需可供切 5 cm 以上的絲 15g 以上	2 大片 10g	
洋火腿 (取代中式火腿)	不得為純植物蛋白製品	30g 以上(3 片)	
鹹蛋黃	效期內不得異味	3 個	洗好蒸籠後上蒸
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	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	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	40g	需可供切絲
冬瓜	不可用頭尾，新鮮無潰爛	1 斤，剩餘的回收	周邊的寬需 5 公分以上
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
香菜	新鮮，有 12 葉片以上	1 棵	葉梗皆用
杏鮑菇	形大結實飽滿	1 支以上	100g 以上
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	20g(8~10 瓣)	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	1 付	360g 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絲、青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、中薑絲、冬瓜夾、杏鮑菇條、雞肉片、雞肉絲、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
木耳絲	寬為 0.3 以下，長 3.0~6.0，依木耳厚度	15g 以上	
青椒絲	寬度為 0.3 以下，長 3.0~6.0，依青椒厚度	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~6.0	40g 以上	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度	1 條	二者可先混勻
中薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上	
冬瓜夾	長 4.0 以上，寬 3.0 以上，厚 1.0~1.5 的冬瓜片活頁夾	6 片夾以上	
杏鮑菇條	寬、高度各為 1.0~1.5，長 4.0 以上，較短的可用	切完	弧形邊也用
雞肉片	長 4.0 以上，寬 2.0 以上，厚 0.4 以下的片	6 片以上，剩餘切雞肉絲	須展開供評分
雞肉絲	寬、高度各為 0.5 以下，長 3.0~7.0	140g 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，需有二款但不一定要全加。

(1) 三色炒雞絲

烹調規定	1.雞絲上漿，過水、過油或直接炒皆可 2.以蒜頭爆香（可撈棄）與所有材料(含紅辣椒、中薑絲)爆炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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地使用
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.雞片上漿，每一瓜夾中夾入一片火腿、雞片及香菜葉，在盤中排齊上蒸籠蒸到瓜熟透 2.煮熟紅蘿蔔水花片兩款，適宜取量排入盤中裝飾 3.水(高湯)調味，酌加香菜梗(葉)屑，以薄芡澆淋在菜面上
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地使用
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(清炸或沾粉或掛各種糊)炸(熱油過油)至上色而酥 2.將鹹蛋黃炒散(蒜末爆香)，拌合杏鮑菇，綴以蔥段或蔥花，和勻而起
烹調法	炒，蛋黃可在洗好蒸籠後上蒸
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地使用
備註	拌合後鹹蛋黃細沙須沾附菇條表面，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	拌	(帶骨帶皮)雞胸	蔥、蒜頭、紅辣椒、九層塔、雞胸		參考規格明細
家常煎豆腐	片	煎	板豆腐(老)	板豆腐、蔥、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、中薑、蒜頭、大里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
地瓜粉	效期內	自行取量	
麵粉	低筋效期內	自行取量	
五香粉	效期內	自行取量	
花椒粉	效期內	自行取量	
乾木耳	需可供切 5 cm 以上的絲	4 大片 20g 以上	
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400g 以上	注意保存
蔥	青翠新鮮	100g	
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	30g(12~15 瓣)	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 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 250g 以上	若為空心須再補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	40g	需可供切絲
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	半個	120g/個以上
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	150g	
雞胸	整付帶骨從中剖半鮮度足	半付	290g 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絲、豆腐片、紅辣椒選項、青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、中薑絲、肉絲、雞塊、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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
紅蘿蔔水花片兩型	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
木耳絲	寬為 0.3 以下，長 3.0~6.0，依木耳厚度	25g 以上	
豆腐片	去硬邊，長 4.0~6.0 或更長，寬 3.0~5.0，或邊長 4.0~6.0 的三角形，厚度皆為 0.8~1.5	切完	
紅辣椒末或小方片或小菱形片	可切 0.4 以下整齊末或碎末，或長 2.0 以下寬 1.0 以下小方片，或高 0.5~1.0 小菱形片，依紅辣椒厚度	1 條	
青椒絲	去內突起白膜，寬度為 0.3 以下，長 3.0~6.0，依青椒厚度或更薄	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~6.0	20g 以上	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄	1 條	兩者可先混勻
中薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10 g 以上	
肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0	80g 以上	去筋膜
雞塊	帶骨雞塊，4.0 以下邊長的塊狀	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 鹹酥雞

烹調規定	雞塊醃過，適宜地沾裹乾粉，以熱油乾炸，九層塔亦過油而酥，以三種辛香料(皆為小片或二種末加蔥花)與雞塊、九層塔、椒鹽拌合成菜
烹調法	拌
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地醃漬，椒鹽可合宜地選用鹽、胡椒粉、花椒粉、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.以蒜爆香，加豆腐、蔥段、紅蘿蔔水花(兩型各三片以上)下鍋與醬汁拌和，收汁即成
烹調法	煎，規定材料不得短少
調味規定	以醬油、酒、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜地使用
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

(3) 木耳炒三絲

烹調規定	1.肉絲上漿，過水、過油或直接炒皆可 2.爆香蒜頭(可撈棄)，所有材料(含紅辣椒、中薑絲)炒或爆炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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地使用
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、中薑、雞胸肉、雞蛋		參考規格明細

炒梳片鮮筍	片、花刀	炒、爆炒	桶筍	乾香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、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、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 cm以上無霉味	5 朵	須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者，應檢人可反應更換	1.5 支，可用淨肉至少重 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	2.0 公分以上厚度
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
蔥	青翠新鮮切絲用	50g	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	40g	需可供切絲
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上
蒜頭	飽滿不發芽不潰爛	10g(4~5 瓣)	
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	80g 以上
大里肌肉	完整塊狀鮮度足需可供逆紋切片	120g	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 以上
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) 受評分刀工作品為筍絲、桶筍梳子片、豆乾絲、紅蘿蔔絲、蔥綠絲、中薑絲、西芹粗絲、里肌肉片、雞絲、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~6.0	40g 以上	
桶筍梳子片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，厚度為 0.4 以下的梳子花刀片	10 片以上	
豆乾絲	去硬邊，寬、高度各為 0.5 以下，依豆干長度	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~6.0	30g 以上	二菜用
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依蔥厚度	10g 以上	可先混勻
中薑絲	寬、高各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上	
西芹粗絲	去硬皮切橫徑 0.5 以下，長 3.0~6.0	切完	
里肌肉片	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	8 片以上	去筋膜

雞絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 三色雞絲羹

烹調規定	1.雞絲上漿過水、過油或直接烹調皆可 2.以蔥、薑爆香(可撈棄)，所有絲料含蔥、薑絲煮成羹，淋蛋(白)液成絲片狀
烹調法	羹
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地使用
備註	蛋(白)需成絲或細片狀浮在液面(若表層凝結屬常態)，規定材料不得短少

(2) 炒梳片鮮筍

烹調規定	肉片醃過上漿，過水、過油或直接炒皆可。爆香蒜頭（可撈棄），梳片鮮筍與材料(含香菇、小黃瓜、肉片)、水花拌炒成菜
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	油汁不得過多，規定材料不得短少

(3) 西芹拌豆干絲

烹調規定	1.洋菜段泡洗冷（溫）開水瀝乾，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、醬油、醬油膏、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜地使用
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	烹調法	主材料	材料組合	水花	盤飾
------	----	-----	-----	------	----	----

	刀工		類別		款式	款式
三絲魚捲	絲、雙飛片	蒸	鱸魚	乾香菇、桶筍、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、中薑、鱸魚		參考規格明細
焦溜豆腐塊	塊	焦溜	板豆腐(老)	板豆腐、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑(爆香用)	參考規格明細	
竹筍炒三絲	絲	炒、爆炒	桶筍	桶筍、紅蘿蔔、青椒、蔥、中薑、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 公分以上無蟲蛀	2 朵	須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，可用淨肉至少重 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	0.5 個	120g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80g	需可供切絲
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	2 條	80g 以上
蔥	新鮮青翠	100g	
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 500g 以上	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) 受評分刀工作品為桶筍條、桶筍絲、豆腐塊、青椒絲、紅蘿蔔條、紅辣椒絲、中薑絲、肉絲、魚片、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
桶筍條	寬、高度各為 0.4~0.8，長 3.0~6.0 的條	6 條以上	
桶筍絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~6.0 的絲	100g 以上	
豆腐塊	去硬邊，長、寬、高度各為 2.0~4.0 立方塊，或邊長 2.0~4.0 厚度 1.5~2.5 之三角形五面塊	切完	
青椒絲	寬度為 0.3 以下，長 3.0~6.0，依青椒厚度	半個切完	
紅蘿蔔條	寬、高度各為 0.4~0.8，長 3.0~6.0 的條	6 條以上	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度	2 條	與蔥絲皆混勻二道菜用
中薑絲	寬、高各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	20g 以上	
肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5，長 3.0~7.0	60g 以上	去筋膜
魚片	適合魚捲用之雙飛片，可為橫向或直向切法	6 片以上	剩餘回收

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 三絲魚捲

烹調規定	1.魚片捲入香菇條、紅蘿蔔條、筍條，排盤蒸熟(連頭尾) 2.蔥、薑、紅辣椒絲勾芡淋上魚捲(魚捲有 6 捲以上)
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
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	豆腐不沾粉，炸至上色，以薑爆香（可撈棄），醬汁勾包芡或滑溜芡與小黃瓜滾料塊(滾刀切或滾料切)、紅蘿蔔水花而成焦溜菜
烹調法	焦溜
調味規定	以鹽、醬油、素蠔油、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地使用
備註	豆腐需金黃或焦黃(深黃)上色，不潰爛，不得濃縮出油，規定材料不得短少

(3) 竹筍炒三絲

烹調規定	肉絲上漿，過水、過油或直接炒皆可，蔥、薑爆香（可撈棄），所有料調味拌炒均勻而起(含三香料絲)
烹調法	炒、爆炒
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地使用
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、薑絲醬燒鮮魚、竹筍爆肉丁

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	片	煮	大里肌肉	中薑、紅蘿蔔、青江	參考規	參考規

肉片				菜、大里肌肉	格明細	格明細
薑絲醬燒鮮魚	絲	燒	吳郭魚	中薑、紅辣椒、蒜頭、吳郭魚		
竹筍爆肉丁	丁	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 公分以上無蟲蛀	2 朵	須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，可用淨肉至少重 200g	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
中薑	夠切絲的長段無潰爛	120g	不宜細條，須可供切水花片
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
青江菜	新鮮無爛葉	3 棵	40g 以上/棵
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/個以上
蒜頭	飽滿不發芽不潰爛	20g(8~10 瓣)	
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切片、丁	10 兩	
吳郭魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻 600 g 以上	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、青江菜心、薑絲、紅辣椒絲、青椒丁、紅蘿蔔丁、肉片、肉丁、吳郭魚剖刀、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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
紅蘿蔔及薑水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖、薑自選，紅蘿蔔可切薄片	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍丁	修去斜邊，長、寬、高度各為 0.8~1.2 的丁	切完	
青江菜心	修成直徑 2.5 以下的小菜心，去部分尾葉	3 棵	
薑絲	寬、高各為 0.2 以下長 3.0~5.0	20g 以上	二者可先混勻
紅辣椒絲	寬 0.2 以下長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度	1 條	
青椒丁	長、寬各為 0.8~1.2 的丁，依青椒原厚度	切完	
紅蘿蔔丁	長、寬、高度各為 0.8~1.2 的丁	40g	
肉片	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	100g 以上	去筋膜
肉丁	長、寬、高度各為 0.8~1.2 的丁(至少 3/4 量符合)，肉會擠壓，故尺寸相當即可	120g 以上	去筋膜
剖刀之吳郭魚	處理乾淨，包含腹腔血腺去淨，兩側各 3 刀以上劃切，花樣不拘但須平整對稱	1 條	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 薑味麻油肉片

烹調規定	肉片上漿過水、過油或直接烹調皆可，麻油、薑爆香(可撈棄)，適量湯汁、調味料與適量之兩款水花合煮成菜，以青江菜心 1~3 支點綴
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地使用
備註	湯汁適量，以 25 公分深盤盛裝，表面可飄浮著麻油，規定材料不得短少

(2) 薑絲醬燒鮮魚

烹調規定	1.將魚煎或油炸(熱油過油)，熟而上色 2.魚與薑絲、紅辣椒絲燒而入味(亦可勾芡)
烹調法	燒
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地使用
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)，魚身不得軟爛潰散，須有適量燒汁，不得黏稠結塊，規定材料不得短少

(3) 竹筍爆肉丁

烹調規定	1.肉丁醃過上漿過水、過油或直接炒皆可，蒜頭爆香(可撈棄)，入所有料爆炒而成
烹調法	爆炒
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地使用
備註	桶筍需稍去酸味，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	粒	炒	豆薯、大里	乾香菇、桶筍、豆薯、紅		參考規

肉鬆			肌肉	蘿蔔、芹菜、蒜頭、大里肌肉		格明細
麻辣溜雞丁	丁	滑溜	仿雞股腿	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、蒜頭、仿雞股腿		
香菇素燴三色	片	燴	乾香菇	乾香菇、素火腿、筍筍、紅蘿蔔、西芹、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
乾辣椒	無黴味無長黴	8 條	
花椒粒	無黴味無長黴	自取	
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	7 朵	須於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
筍筍	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換	1 支，可用淨肉至少重 200g	需縱切檢視才分發
素火腿	效期內，需合格廠商出品	80g	
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	
中薑	長段無潰爛	60g	不宜細條，須可供切水花片
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
蒜頭	飽滿無發芽不潰爛	20g(8~10 瓣)	
西芹	整把分單支發放	1 單支	80g 以上
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	150g	切割時去筋膜
仿雞股腿	L 腿鮮度足	1 支	300g 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)。

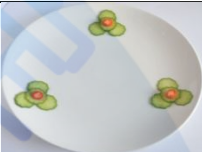
- (1) 受評分刀工作品為香菇片、素火腿片、筍粒、筍片、豆薯粒、紅蘿蔔粒、小黃瓜丁、西芹片、雞腿丁、中薑水花片、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(2) 規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
薑、紅蘿蔔水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖、中薑自選	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
香菇片	去蒂，斜刀批成長方、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片皆可，需看得出斜批的刀法，高約為 1.5~3.5，可以比筍片小	5 朵	
素火腿片	切長 3.0~4.0，寬 2.0~3.0，厚 0.4 以下的長方片或高 2.0~2.5，厚 0.3 以下的菱形片或平行四邊形片，略小於筍片	切完	
筍粒	長、寬、高各 0.2~0.4，至少 3/4 符合	40g 以上	米粒大小
筍片	順紋切長 3.0~4.0，寬 2.0~3.0，厚 0.3 以下的長方片或高 2.0~2.5，厚 0.3 以下的菱形片或平行四邊形片	10 片以上	

豆薯粒	長、寬、高各 0.3~0.6，至少 3/4 符合(若為荸薺則為碎粒)	切完	肉粒亦同
紅蘿蔔粒	長、寬、高各 0.2~0.4，至少 3/4 符合	30g 以上	
小黃瓜丁	比雞丁直徑小之正方、長方、菱形、滾刀(料)粗丁	連盤飾切完	
西芹片	需去上層硬皮，縱剖中分成二長條，切成長 3.0~4.0 長片或依此寬度切高 1.0~2.5 的菱形片或平行四邊形片	1 支	
雞腿丁	去骨取肉(亦可去皮)，直徑 1.5~2.5 之不規則丁(請稍展開)	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 豆薯炒豬肉鬆

烹調規定	1.肉粒(100g 以上)上漿、不上漿皆可，過水、過油或直接炒皆可 2.以蒜頭爆香(可撈棄)，所有粒狀(碎粒)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地使用
備註	不得油膩濕軟、結糰或塌陷，規定材料不得短少

(2) 麻辣溜雞丁

烹調規定	1.雞丁醃過上漿，過水、過油或直接烹調皆可 2.以蒜頭爆香(可撈棄)，運用炒香的乾辣椒段、花椒粒，與醬汁、所有料做成滑溜菜
烹調法	滑溜，規定材料不得短少
調味規定	以醬油、醬色、鹽、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	可做醬色著色，香料需變暗色但不可全部變黑色，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

(3) 香菇素燴三色

烹調規定	以薑爆香(可撈棄)，續炒香菇，下所有料及兩類水花燴煮而起
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、素蠔油、酒、糖、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	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、鮮香菇、青江菜、中薑	參考規格明細	
脆溜荔枝肉	剉刀片	脆溜	大里肌肉	紅糟(紅麴粉)、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
蕃茄醬	效期內	自取	
紅糟(紅麴粉)	或紅麴醬，效期內	自取	
麵筋泡	效期內	8 個	(可以不洗)
桶筍	若為空心或軟爛不足需求者，應檢人可反應更換	半支，可用淨肉至少重 100g	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
五香大豆乾	無酸味	1/2 片	厚度 2.0 公分以上
鹹蛋黃	效期內	3 個	洗好蒸籠後上蒸
馬鈴薯	無芽眼、潰爛	1 個	150g 以上/個
蔥	新鮮飽滿	50g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g(8~10 瓣)	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
鮮香菇	直徑 4.5 cm 以上	4 朵	
青江菜	新鮮無潰爛	3 棵	中型 40g 以上/棵
中薑	夠切絲的長段無潰爛	60g	不宜細條，須可供切水花片
荸薺	去皮鮮度足無潰爛	100g(6 個以上)	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
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) 受評分刀工作品為筍片、豆乾片、馬鈴薯條、蔥段或蔥花、鮮香菇片、青江菜梗片或菜心、青椒片、十字花刀肉片、中薑水花片、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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
紅蘿蔔及薑水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖、薑自選	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍片	順紋切長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，厚 0.3 以下	10 片以上	

	的長方片或高 2.0~3.0，厚 0.3 以下的菱形片或平行四邊形片		
豆乾片	去硬邊，可斜批成不規則片如扇形、梯形、多邊形片，須呈現出斜批的刀法，高約為 1.5~4.0，或切長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，厚 0.3 以下的長方片	切完	
馬鈴薯條	寬、高度各為 0.8~1.5，長 4.0 以上（可留斜邊，長度不足者可留用）	切完	
蔥段或蔥花	2.5~4.0 之平段或斜段，或寬 0.3 以下蔥花	2 支	
鮮香菇片	去蒂，斜刀批成長方、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片，須呈現出斜批的刀法，高約為 2.0~4.0，面積可稍小於筍片	4 朵	
青江菜梗片或菜心	依青江菜梗寬，切 3.0~4.0 的段，或切菱形片，或修為小菜心，修葉、剖半	3 棵	
青椒片	長 2.5~4.0，寬 1.5~3.0 的片，或高 1.5~3.0 的菱形、平行四邊形皆可，依青椒厚度	切完	
十字花刀肉片	直徑或邊長 8.0 以下，厚 0.6~1.0 的片，單面切間隔寬 0.2~0.5 的釘子（格子）花刀，刀深 1/2 以上深度	10 片以上	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 鹹蛋黃炒薯條

烹調規定	1.薯條沾粉或掛各種糊，炸上色而酥脆 2.將鹹蛋黃炒散(蒜末爆香)，拌合薯條與蔥段(或蔥花)
烹調法	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地使用
備註	拌合後鹹蛋黃細沙須沾附薯條表面，規定材料不得短少

(2) 燴素什錦

烹調規定	爆香薑（可撈棄），下所有料(含二類水花)勾燴芡而起
烹調法	燴

調味規定	以鹽、醬油、素蠔油、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地使用
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.肉片醃漬紅糟(紅麴粉)及粉料，炸上色而熟，荸薺塊(整個或一開二~三)亦炸過(熱油過油) 2.蒜頭爆香(可撈棄)，入調味汁，勾包芡，下料拌合而起
烹調法	脆溜，規定材料不得短少
調味規定	紅糟(紅麴粉)、醬油、鹽、酒、番茄醬及白醋(必加)、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地使用
備註	為球狀或微為捲球(筒)狀，盤中無醬汁或不得有過多的醬汁積留

(十)302-10 題組：滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、蒸三色蛋

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	條	滑炒、爆炒	雞胸肉	青、紅、黃椒、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
酒釀魚片	片	燴	吳郭魚	酒釀、乾木耳、小黃瓜、紅蘿蔔、蒜頭、中薑、吳郭魚	參考規格明細	
蒸三色蛋	片	蒸	雞蛋	雞蛋、皮蛋、熟鹹蛋		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
粗黑胡椒粉	效期內	自取	
酒釀	效期內	40g	
乾木耳	大片無長黴切片用	1 大片	約 5g
皮蛋	合格廠商效期內腐壞可更換	1 個	
熟鹹蛋	合格廠商效期內腐壞可更換	1 個	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	120g/個以上
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	150g/個以上
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	150g/個以上
蒜頭	飽滿無發芽不潰爛	20g(8~10 瓣)	
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上/條
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	50g	不宜細條，須可供切水花片
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 以上
雞蛋	外形完整鮮度足	4 個	應檢人自行選用數量
吳郭魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻 600 g 以上	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、青、紅、黃椒條、薑水花片、小黃瓜片、雞柳、魚片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
木耳片	切比小黃瓜略小的長方片或菱形片	6 片以上	
青椒條	切寬 0.6~1.2，長 4.0~5.0，依其厚度	切完	
紅甜椒條	切寬 0.6~1.2，長 4.0~5.0，依其厚度	切完	
黃甜椒條	切寬 0.6~1.2，長 4.0~5.0，依其厚度	切完	
薑水花片	切比小黃瓜小的長方水花片	6 片以上	
小黃瓜片	取 5 以下長度的段，切批厚度 0.3 以下長方片 或比魚片小的菱形片	12 片以上	綠皮部分可用
雞柳	寬、高度各為 0.8~1.2，長 5.0~7.0	切完 130g 以上	規格不足可用
魚片	可去皮橫批長邊 7.0 以下，短邊 2.0 以上的(長) 方形或不規則片，厚度 0.5 以下，取連皮斜批 法亦可，需有 3 以上寬度，厚度 0.5 以下	切完 10 片以上	

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 滑炒三椒雞柳

烹調規定	1.雞柳醃過上漿與青、紅、黃椒過水、過油皆可 2.以蒜頭爆香（可撈棄），所有料調味爆炒(滑炒)成菜
烹調法	爆炒、滑炒
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、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地使用
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.魚片需上漿過水或過油皆可，薑蒜爆香（可撈棄），與所有料包含適量之兩款紅蘿蔔及薑水花片燴煮（滑溜）成菜
烹調法	燴，規定材料不得短少

調味規定	以酒釀、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地使用
備註	需有燴汁，魚片的碎爛不得超過 1/3 之魚片總量

(3) 蒸三色蛋

烹調規定	皮蛋、鹹蛋丁與蛋液蒸成的三色蛋改刀成方形厚(斜)片排盤出菜，片數不拘，邊緣若為弧形亦不拘，無需修整
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地使用
備註	可以三個雞蛋入菜，方形餐盒為模型，不可為太多孔洞及老化綠化之成品，注意切割排盤操作之衛生安全

(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、西芹、洋蔥、紅蘿蔔、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(老)	板豆腐、蔥、蒜頭、中薑		
三椒炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉	青、紅、黃椒、蒜頭、大里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
粗黑胡椒粉	效期內	自取	
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 250g 以上	若為空心須再補發
蔥	新鮮飽滿	80g	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	20g(8~10 瓣)	
中薑	夠切水花的長段無潰爛	50g	
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
大黃瓜	表面平整 1 截 6 公分長	1 段	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切絲	5 兩	
雞胸肉	不帶骨可不帶皮無雞柳鮮度足	半付	180g 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、中薑水花片、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，

另加兩種盤飾(紅蘿蔔及大黃瓜)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
紅蘿蔔及薑水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖、薑自選各別加入不同的菜餚中	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
豆腐片	長 4.0~6.0 寬 3.0~4.0, 或邊長 4.0~6.0 的三角形皆可, 厚度皆為 0.8~1.5	切完	
西芹片	去皮筋, 長 3.0~4.0, 寬 1.5~3.0, 或高 2.0~2.5 的菱形、平行四邊形皆可, 略小於雞胸肉片, 厚度依西芹厚度或可更薄	整支切完	
洋蔥片	小於或等於西芹的各型皆可, 依洋蔥厚度	20g 以上	
蔥段	2.0~4.0 平段或斜段	2 支以上	
青椒絲	寬度為 0.3 以下, 厚度依青椒原厚度或可削薄, 長 3.0~6.0	1/2 個	
紅甜椒絲	寬度為 0.3 以下, 厚度依紅甜椒原厚度或可削薄或平片為二再切絲, 長 3.0~6.0	1/3 個	
黃甜椒絲	寬度為 0.3 以下, 厚度依黃甜椒原厚度或可削薄或平片為二再切絲, 長 3.0~6.0	1/3 個	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5, 長 3.0~7.0	100g 以上	去筋膜
雞片	可為不規則形的片或(長)方形片, 長邊 7.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下	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, 需有二款但不一定要全加。

(1) 黑胡椒溜雞片

烹調規定	雞片醃漬上漿過水、過油或直接烹調皆可, 洋蔥炒香, 與所有料(含紅蘿蔔水花)滑溜成菜, 規定材料不得短少
烹調法	滑溜

調味規定	以醬油、鹽、蠔油、酒、糖、味精、粗黑胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	是滑溜(汁稍濃而少)而非燴菜，故醬汁不得似燴汁

(2) 蔥燒豆腐

烹調規定	豆腐炸上色或煎雙面上色皆可，以蒜片（末）爆香（可撈棄或留下），燒豆腐、蔥、薑水花而成，或可勾芡
烹調法	紅燒
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地使用
備註	不得潰散，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.肉絲需上漿，與三椒絲過水、過油或直接炒皆可 2.以蒜頭爆香（可撈棄），爆炒完成
烹調法	炒、爆炒
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地使用
備註	規定材料不得短少

(十二)302-12 題組：馬鈴薯燒排骨、香菇蝦米扒菜膽、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、小排骨		參考規格明細
香菇蝦米扒菜膽	片(香菇)	扒	香菇、大白菜	蝦米、鮮香菇、大白菜、紅蘿蔔、蒜頭	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 4.0cm	2 朵	須於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
蝦米	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	半支，可用淨肉 至少重 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
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條 250g 以上	若為空心須再補發
蔥	新鮮飽滿	50g	
中薑	無潰爛	20g	
鮮香菇	新鮮，直徑 4.5 cm 以上	4 朵	
大白菜	飽滿結實，不得鬆軟無心， 光鮮無潰爛，用剩回收	1 個	700g 以上/個
杏鮑菇	形大結實飽滿	1 支以上	100g 以上
小黃瓜	不可大彎曲鮮度足	2 條	80g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10g 以上/條
蒜頭	無潰爛、長牙、空心	20g(8~10 瓣)	
小排骨	需為多肉的小排骨，鮮度足	300g	未剁塊，不可使用龍骨排
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供切丁	150g	

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、馬鈴薯滾刀塊、鮮香菇片、自定大白菜刀工、杏鮑菇丁、紅蘿蔔丁、小黃瓜丁、小排骨塊、里肌肉丁、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜)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	自選及參考下列指定圖(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁	切完	
馬鈴薯滾刀塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊(滾料切)	1 個	
鮮香菇片	去蒂，斜刀批成長方、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片，須呈現出斜批的刀法，高約為 2.0~4.0	4 朵	
自定大白菜刀工	剝去外圍葉片至直徑約為 10~15，此時可稱為菜膽，切為大小均勻之造型，形狀自定，剩餘葉片亦應另切配入菜或回收	半個以上，6 個造型以上	
杏鮑菇丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁，弧形邊也用	切完	
紅蘿蔔丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁	40g 以上	
小黃瓜丁	直剖數條，寬度接近杏鮑菇丁的尺寸，稍去籽，綠皮面長、寬 0.8~1.2 扁丁	連盤飾切完	
小排骨塊	每段 4.0 以下，肉太厚亦改為長 4.0 以下	剝完	
里肌肉丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁，允許擠壓變形	80g 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，需有二款但不一定要全加。

(1) 馬鈴薯燒排骨

烹調規定	1.排骨、馬鈴薯、紅蘿蔔皆炸(熱油過油)稍透而表面微上色 2.以蔥、薑爆香(可撈棄)，所有料燒至軟透汁稍收，加蔥稍軟而起
烹調法	燒，規定材料不得短少
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	需有燒汁(可以是凝固的痕跡)，或可勾芡，不得濃縮出油

(2) 香菇蝦米扒菜膽

烹調規定	白菜膽、香菇前處理可煮可燜可蒸，以蒜頭爆香(可撈棄)，炒香蝦米，入料燒煮用芡做成扒菜，移至盤中稍整型出菜
烹調法	扒(白菜膽意為白菜心，即白菜去外圍較老葉片，內部較細嫩的部分)
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	需將材料整齊排至鍋中烹調，並將菜餚自鍋中平移滑至盤中(無此動作即不合題意)，移出時可能稍會變形，再做整型，需有適量之兩款紅蘿蔔水花配色或點綴，需有扒汁(似燴汁或燒汁)，規定材料不得短少

(3) 五彩杏菇丁

烹調規定	1.肉丁需上漿過水、過油或直接炒皆可 2.蒜頭爆香(可撈棄)，以炒或爆炒烹調法完成皆可
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、醬油、蠔油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
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，未經適當傷口包紮處理及不可拆除之手鐲，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、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、水發魷魚...）→蔬果類(如蒜頭、生薑...)→牛羊肉→豬肉	30 分

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	→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
	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

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	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，未使用經減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減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
	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	30 分 41 分

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	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。	
	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
	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	30 分

項 目	監 評 內 容	扣分標準
	規定辦理)。	
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

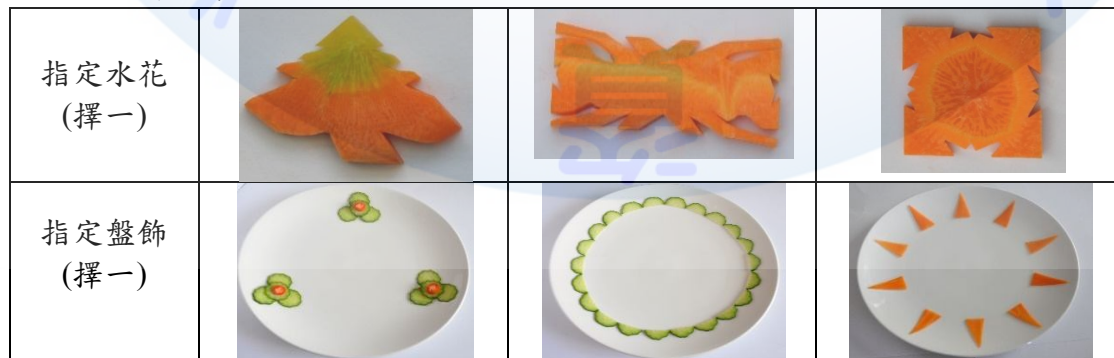
二、評審表

(一) 刀工測試評分表：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 刀工作品試題-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	自選及參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上		41	
配合材料擺出兩種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤		41	
冬菜末	直徑 0.4 以下的碎末	10g 以上		20	
中薑末	直徑 0.4 以下的整齊末或碎末	10g 以上		20	
青椒絲	寬度為 0.3 以下，厚度依青椒原厚度或可削薄些，長 3.0~6.0	1 個全部切完		20	
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依其厚度	10g 以上	三絲可先混勻，青椒炒肉絲用	20	
中薑絲	寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上		20	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，厚度依紅辣椒厚度	整條切完		20	
蔥花	寬 0.3 以下	15g 以上		20	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.5 長 3.0~7.0	100g 以上	去筋膜	20	
魚片	可去皮橫批長邊 7.0 以下，短邊 2.0 以上的(長)方形或不規則片，厚度 0.5 以下，取連皮斜批法亦可，需有 3 以上寬度，厚度 0.5 以下	切完 10 片以上		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。



(二) 成品評審表

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試作品評分表

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：_____、_____、_____

(三) 品評記錄表

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試品評記錄表日期：____年__月__日考場：____場次：____

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：

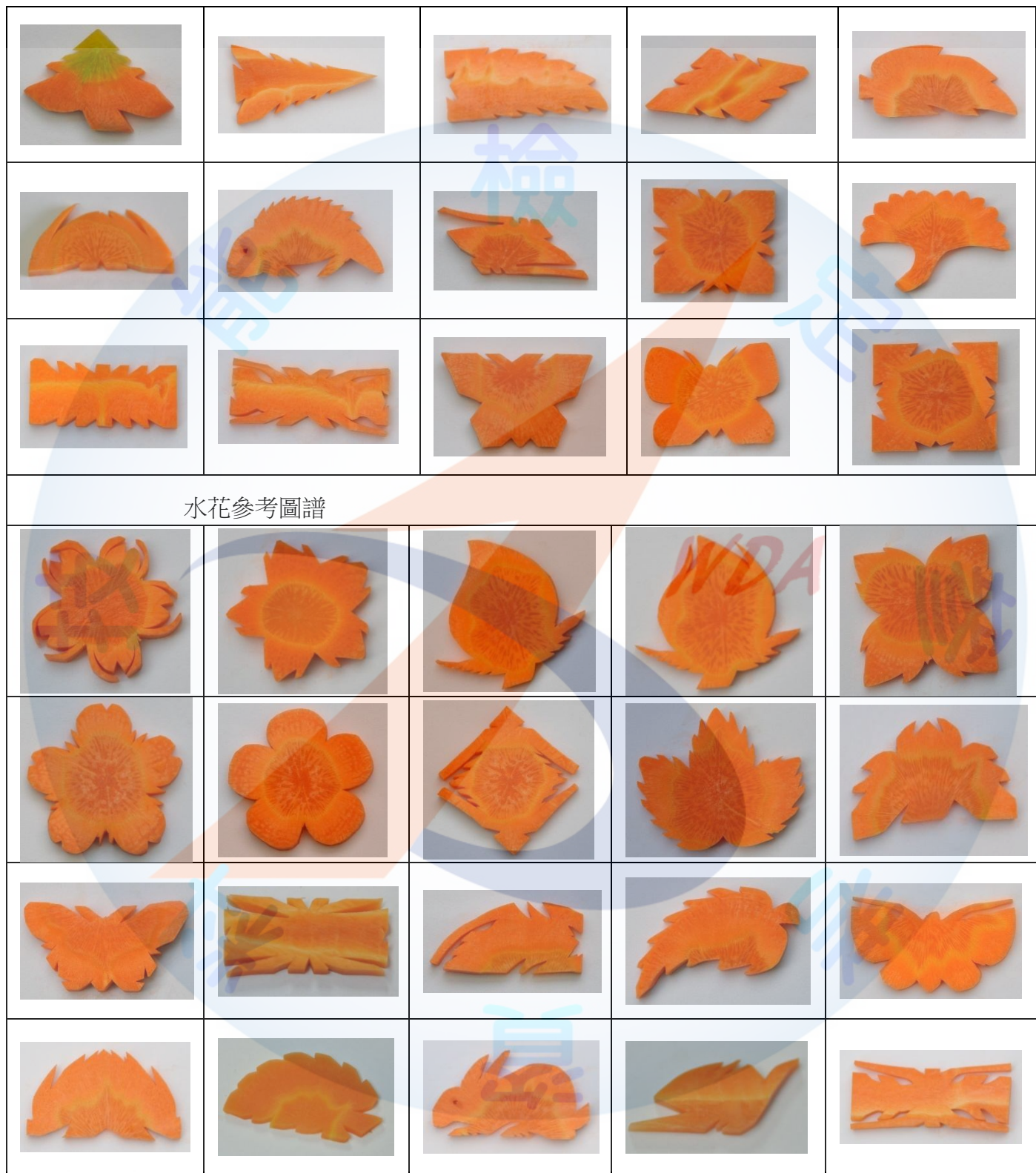
場次及工作檯：

評 審 總 表		
項 目	及格成績	實 得 成 績
衛生成績	60 分	分
刀工成績	60 分	分
成品成績	180 分	分
及 格		
不 及 格		
1. 衛生項目評分標準 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。 2. 刀工項目評分標準 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。 3. 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。 4. 刀工、成品或衛生成績，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. 盤飾參考圖譜



附錄 3

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過水的初熟處理後，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) 燜：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。燜菜起鍋前勾芡，有認為是炆的烹調法。燜有適量的燜汁。

一般分原燜（紅燜、黃燜）與油燜。油燜是特指食材以過油或油炒的手法處理後續煮的燜法。

燜與燒烹調手法類似，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 或閩南語的脍）的口感，而燜菜則有綿細而軟爛的口感。各類燜法分述如下：

A. 紅燜：原燜是依原定義而行，紅燜主要是以醬油、糖來調味著色的燜法，當然用其他紅系列材料醬料亦可，使菜餚呈茶紅色。

B. 黃燜：黃燜的調味，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，或上漿後過油或過水，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)上漿過油或過水後，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℃)，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，或將熟的或洗淨減菌不烹煮的，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：將生食減菌或熟食冷卻後，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) 過水：狹義的過水是以沸水作食材熟化的前處理。廣義的過水是以水加熱(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 4.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

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	☐
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。