

技術士技能檢定「中餐烹調」職類丙級（素食項）測試參考資料修正重點說明

(※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：108年2月12日

項目	原試題	修正後試題																																																																											
貳、技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試參考試題	301-1 題組：榨菜炒筍絲、麒麟豆腐片、三絲淋素蛋餃 1. 菜名與食材切配依據	301-1 題組：榨菜炒筍絲、麒麟豆腐片、三絲淋素蛋餃 1. 菜名與食材切配依據																																																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>菜餚名稱</th> <th>主要刀工</th> <th>烹調法</th> <th>主材料類別</th> <th>材料組合</th> <th>水花款式</th> <th>盤飾款式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>榨菜炒筍絲</td> <td>絲</td> <td>炒</td> <td>桶筍</td> <td>青椒、紅辣椒、榨菜、桶筍、中薑</td> <td></td> <td rowspan="3">參考規格明細</td> </tr> <tr> <td>麒麟豆腐片</td> <td>片</td> <td>蒸</td> <td>板豆腐</td> <td>乾香菇、紅蘿蔔、板豆腐、中薑</td> <td>參考規格明細</td> </tr> <tr> <td>三絲淋素蛋餃</td> <td>絲、末</td> <td>煎、蒸、燴</td> <td>蛋</td> <td>紅蘿蔔、乾木耳、青椒、生豆包、中薑、乾香菇、芹菜、桶筍、雞蛋</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式	榨菜炒筍絲	絲	炒	桶筍	青椒、紅辣椒、榨菜、桶筍、中薑		參考規格明細	麒麟豆腐片	片	蒸	板豆腐	乾香菇、紅蘿蔔、板豆腐、中薑	參考規格明細	三絲淋素蛋餃	絲、末	煎、蒸、燴	蛋	紅蘿蔔、乾木耳、青椒、生豆包、中薑、乾香菇、芹菜、桶筍、雞蛋		<table border="1"> <thead> <tr> <th>菜餚名稱</th> <th>主要刀工</th> <th>烹調法</th> <th>主材料類別</th> <th>材料組合</th> <th>水花款式</th> <th>盤飾款式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>榨菜炒筍絲</td> <td>絲</td> <td>炒</td> <td>桶筍</td> <td>榨菜、桶筍、青椒、紅辣椒、中薑</td> <td></td> <td rowspan="3">參考規格明細</td> </tr> <tr> <td>麒麟豆腐片</td> <td>片</td> <td>蒸</td> <td>板豆腐</td> <td>乾香菇、板豆腐、紅蘿蔔、中薑</td> <td>參考規格明細</td> </tr> <tr> <td>三絲淋素蛋餃</td> <td>絲、末</td> <td>淋溜</td> <td>雞蛋</td> <td>乾香菇、乾木耳、生豆包、桶筍、小黃瓜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式	榨菜炒筍絲	絲	炒	桶筍	榨菜、桶筍、青椒、紅辣椒、中薑		參考規格明細	麒麟豆腐片	片	蒸	板豆腐	乾香菇、板豆腐、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	三絲淋素蛋餃	絲、末	淋溜	雞蛋	乾香菇、乾木耳、生豆包、桶筍、小黃瓜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋																								
	菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式																																																																						
	榨菜炒筍絲	絲	炒	桶筍	青椒、紅辣椒、榨菜、桶筍、中薑		參考規格明細																																																																						
麒麟豆腐片	片	蒸	板豆腐	乾香菇、紅蘿蔔、板豆腐、中薑	參考規格明細																																																																								
三絲淋素蛋餃	絲、末	煎、蒸、燴	蛋	紅蘿蔔、乾木耳、青椒、生豆包、中薑、乾香菇、芹菜、桶筍、雞蛋																																																																									
菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式																																																																							
榨菜炒筍絲	絲	炒	桶筍	榨菜、桶筍、青椒、紅辣椒、中薑		參考規格明細																																																																							
麒麟豆腐片	片	蒸	板豆腐	乾香菇、板豆腐、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細																																																																								
三絲淋素蛋餃	絲、末	淋溜	雞蛋	乾香菇、乾木耳、生豆包、桶筍、小黃瓜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋																																																																									
2. 材料明細	2. 材料明細																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>名稱</th> <th>規格描述</th> <th>重量(數量)</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乾香菇</td> <td>外型完整，直徑 4 公分以上</td> <td>5 朵</td> <td></td> </tr> <tr> <td>乾木耳</td> <td>葉面泡開有 4 公分以上</td> <td>1 大片</td> <td>10 克以上/片</td> </tr> <tr> <td>榨菜</td> <td>體型完整無異味</td> <td>150 克以上 1 顆</td> <td></td> </tr> <tr> <td>生豆包</td> <td>形體完整、無破損、無酸味</td> <td>1 塊</td> <td>50 克/塊</td> </tr> <tr> <td>板豆腐</td> <td>老豆腐，不得有酸味</td> <td>400 克以上</td> <td>注意保存</td> </tr> <tr> <td>雞蛋</td> <td>外形完整鮮度足</td> <td>4 個</td> <td></td> </tr> <tr> <td>桶筍</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>100 克以上</td> <td>若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換</td> </tr> <tr> <td>青椒</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>60 克</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	名稱	規格描述	重量(數量)	備註	乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵		乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片	榨菜	體型完整無異味	150 克以上 1 顆		生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊	板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存	雞蛋	外形完整鮮度足	4 個		桶筍	合格廠商效期內	100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克		<table border="1"> <thead> <tr> <th>名稱</th> <th>規格描述</th> <th>重量(數量)</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乾香菇</td> <td>外型完整，直徑 4 公分以上</td> <td>5 朵</td> <td></td> </tr> <tr> <td>乾木耳</td> <td>葉面泡開有 4 公分以上</td> <td>1 大片</td> <td>10 克以上/片</td> </tr> <tr> <td>榨菜</td> <td>體型完整無異味</td> <td>150 克以上 1 顆</td> <td></td> </tr> <tr> <td>生豆包</td> <td>形體完整、無破損、無酸味</td> <td>1 塊</td> <td>50 克/塊</td> </tr> <tr> <td>板豆腐</td> <td>老豆腐，不得有酸味</td> <td>400 克以上</td> <td>注意保存</td> </tr> <tr> <td>桶筍</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>100 克以上</td> <td>若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換</td> </tr> <tr> <td>青椒</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>60 克</td> <td></td> </tr> <tr> <td>紅辣椒</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>1 條</td> <td></td> </tr> <tr> <td>小黃瓜</td> <td>鮮度足，不可大彎曲</td> <td>1 條</td> <td>80 克以上/條</td> </tr> </tbody> </table>	名稱	規格描述	重量(數量)	備註	乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵		乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片	榨菜	體型完整無異味	150 克以上 1 顆		生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊	板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存	桶筍	合格廠商效期內	100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克		紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條		小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
名稱	規格描述	重量(數量)	備註																																																																										
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵																																																																											
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片																																																																										
榨菜	體型完整無異味	150 克以上 1 顆																																																																											
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊																																																																										
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存																																																																										
雞蛋	外形完整鮮度足	4 個																																																																											
桶筍	合格廠商效期內	100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換																																																																										
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克																																																																											
名稱	規格描述	重量(數量)	備註																																																																										
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵																																																																											
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片																																																																										
榨菜	體型完整無異味	150 克以上 1 顆																																																																											
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊																																																																										
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存																																																																										
桶筍	合格廠商效期內	100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換																																																																										
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克																																																																											
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條																																																																											
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條																																																																										

紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10 克以上/條
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 截	6 公分長
芹菜	新鮮青翠	80 克	

規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
青椒絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 絲以上	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 絲以上	
木耳絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	20 絲以上	
榨菜絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
筍絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
中薑絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
香菇末	直徑 0.3 以下	20 克	
豆腐片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.8~1.5 長方片	切完	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	








大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
芹菜	新鮮青翠	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	4 個	

規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量	備註
紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
中薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	20 克以上	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	
榨菜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	120 克以上	
豆腐片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.8~1.5 長方片	12 片	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	

※修正重點：

- 1.各題組之「材料組合」、「材料明細」、「規格明細」中各項材料排列依：(1)乾貨類、(2)加工類、(3)菇類、(4)花/瓜果類、(5)葉菜類、(6)根莖

		<p>類、(7)蛋類之順序。</p> <p>2.各題組「規格明細表」中，原試題規定「切完」或「xx 絲以上」，皆明訂重量，如青椒絲 40 克以上；「半個」或「半盒」皆修改為「1/2 個」或「1/2 盒」。</p> <p>3.大黃瓜「鮮度足，不可大彎曲」修訂為「表面平整不皺縮不潰爛」。</p>
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。	水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。	
指定水花 (擇一)		<p>指定水花 (擇一)</p> <p>(1) </p> <p>(2) </p> <p>(3) </p>
指定盤飾 (擇二)		<p>指定盤飾 (擇二)</p> <p>(1)小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜</p> <p>(1) </p> <p>(2) </p> <p>(3) </p>
		<p>※修正重點：</p> <p>1.各題組之水花及盤飾圖示，標示(1)、(2)、(3)，以利識別。</p> <p>2.各題組之盤飾，新增各盤飾所使用之食材說明。</p>
302-3 題組：香菇扒菜膽、粉蒸地瓜塊、八寶米糕		<p>302-3 題組：香菇蛋酥爛白菜、粉蒸地瓜塊、八寶米糕</p> <p>※修正重點：為減少原試題「香菇扒菜膽」食材-大白菜過度浪費，修改試題為「香菇蛋酥爛白菜」。相關詳細試題規定請參照測試參考資料。</p>

備註：本說明僅供參考，詳細測試規定仍請依據修訂後之測試參考資料。