

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：109年2月17日

頁數 (修訂後)	原試題內容	修正後內容	備註																																																																																													
26	<p>301-6 題組：三珍鑲冬瓜、炒竹筍梳片、炸素菜春捲</p> <p>2. 材料明細</p> <table border="1" data-bbox="277 475 943 1190"> <thead> <tr> <th>名稱</th> <th>規格描述</th> <th>重量(數量)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冬菜</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>5 克</td> </tr> <tr> <td>乾香菇</td> <td>外型完整，直徑 4 公分以上</td> <td>6 朵</td> </tr> <tr> <td>桶筍</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>300 克</td> </tr> <tr> <td>五香大豆乾</td> <td>形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上</td> <td>1 塊</td> </tr> <tr> <td>生豆包</td> <td>形體完整、無破損、無酸味</td> <td>1 塊</td> </tr> <tr> <td>春捲皮</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>8 張</td> </tr> <tr> <td>紅蘿蔔</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>300 克</td> </tr> <tr> <td>中薑</td> <td>夠切絲的長段無潰爛</td> <td>80 克</td> </tr> <tr> <td>高麗菜</td> <td>新鮮翠綠</td> <td>120 克</td> </tr> <tr> <td>冬瓜</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>500 克</td> </tr> <tr> <td>青江菜</td> <td>新鮮翠綠</td> <td>3 顆</td> </tr> <tr> <td>芹菜</td> <td>新鮮翠綠</td> <td>80 克以上</td> </tr> <tr> <td>大黃瓜</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>1 截</td> </tr> <tr> <td>小黃瓜</td> <td>鮮度足，不可大彎曲</td> <td>1 條</td> </tr> </tbody> </table>	名稱	規格描述	重量(數量)	冬菜	合格廠商效期內	5 克	乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	6 朵	桶筍	合格廠商效期內	300 克	五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	春捲皮	合格廠商效期內	8 張	紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	高麗菜	新鮮翠綠	120 克	冬瓜	表面平整不皺縮不潰爛	500 克	青江菜	新鮮翠綠	3 顆	芹菜	新鮮翠綠	80 克以上	大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	<p>301-6 題組：三珍鑲冬瓜、炒竹筍梳片、炸素菜春捲</p> <p>2. 材料明細</p> <table border="1" data-bbox="1072 475 1749 1241"> <thead> <tr> <th>名稱</th> <th>規格描述</th> <th>重量(數量)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冬菜</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>5 克</td> </tr> <tr> <td>乾香菇</td> <td>外型完整，直徑 4 公分以上</td> <td>6 朵</td> </tr> <tr> <td>桶筍</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>300 克</td> </tr> <tr> <td>五香大豆乾</td> <td>形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上</td> <td>1 塊</td> </tr> <tr> <td>生豆包</td> <td>形體完整、無破損、無酸味</td> <td>1 塊</td> </tr> <tr> <td>春捲皮</td> <td>合格廠商效期內</td> <td>8 張</td> </tr> <tr> <td>紅蘿蔔</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>300 克</td> </tr> <tr> <td>中薑</td> <td>夠切絲的長段無潰爛</td> <td>80 克</td> </tr> <tr> <td>高麗菜</td> <td>新鮮翠綠</td> <td>120 克</td> </tr> <tr> <td>冬瓜</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>500 克</td> </tr> <tr> <td>青江菜</td> <td>新鮮翠綠</td> <td>3 顆</td> </tr> <tr> <td>芹菜</td> <td>新鮮翠綠</td> <td>80 克以上</td> </tr> <tr> <td>紅辣椒</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>1 條</td> </tr> <tr> <td>大黃瓜</td> <td>表面平整不皺縮不潰爛</td> <td>1 截</td> </tr> <tr> <td>小黃瓜</td> <td>鮮度足，不可大彎曲</td> <td>1 條</td> </tr> </tbody> </table>	名稱	規格描述	重量(數量)	冬菜	合格廠商效期內	5 克	乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	6 朵	桶筍	合格廠商效期內	300 克	五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	春捲皮	合格廠商效期內	8 張	紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	高麗菜	新鮮翠綠	120 克	冬瓜	表面平整不皺縮不潰爛	500 克	青江菜	新鮮翠綠	3 顆	芹菜	新鮮翠綠	80 克以上	紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	<p>試題規定： 一、共通原則說明 (四)第一階段刀工共同事項： 4.盤飾依每一題組指定盤飾(擇二)，須依規定圖譜之所有指定材料、符合指定盤飾。 查 301-6、301-8、301-10 及 301-12 題組之指定盤飾須使用紅辣椒，故增加於材料明細中。</p>
名稱	規格描述	重量(數量)																																																																																														
冬菜	合格廠商效期內	5 克																																																																																														
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	6 朵																																																																																														
桶筍	合格廠商效期內	300 克																																																																																														
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊																																																																																														
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊																																																																																														
春捲皮	合格廠商效期內	8 張																																																																																														
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克																																																																																														
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克																																																																																														
高麗菜	新鮮翠綠	120 克																																																																																														
冬瓜	表面平整不皺縮不潰爛	500 克																																																																																														
青江菜	新鮮翠綠	3 顆																																																																																														
芹菜	新鮮翠綠	80 克以上																																																																																														
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截																																																																																														
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條																																																																																														
名稱	規格描述	重量(數量)																																																																																														
冬菜	合格廠商效期內	5 克																																																																																														
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	6 朵																																																																																														
桶筍	合格廠商效期內	300 克																																																																																														
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊																																																																																														
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊																																																																																														
春捲皮	合格廠商效期內	8 張																																																																																														
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克																																																																																														
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克																																																																																														
高麗菜	新鮮翠綠	120 克																																																																																														
冬瓜	表面平整不皺縮不潰爛	500 克																																																																																														
青江菜	新鮮翠綠	3 顆																																																																																														
芹菜	新鮮翠綠	80 克以上																																																																																														
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條																																																																																														
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截																																																																																														
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條																																																																																														
32	301-8 題組：燴素什錦、三椒炒豆乾絲、咖哩馬鈴薯排	301-8 題組：燴素什錦、三椒炒豆乾絲、咖哩馬鈴薯排																																																																																														

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)
麵筋泡	無油耗味	8 粒
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片
桶筍	合格廠商效期內	150 克
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上
芹菜	新翠鮮綠	40 克
馬鈴薯	表面平整不皺縮不潰爛	300 克
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克

2. 材料明細^o

名稱 ^o	規格描述 ^o	重量(數量) ^o
麵筋泡 ^o	無油耗味 ^o	8 粒 ^o
乾香菇 ^o	外型完整，直徑 4 公分以上 ^o	3 朵 ^o
乾木耳 ^o	葉面泡開有 4 公分以上 ^o	2 大片 ^o
桶筍 ^o	合格廠商效期內 ^o	150 克 ^o
五香大豆乾 ^o	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上 ^o	1 塊 ^o
小黃瓜 ^o	鮮度足，不可大彎曲 ^o	2 條 ^o
大黃瓜 ^o	表面平整不皺縮不潰爛 ^o	1 截 ^o
紅辣椒 ^o	表面平整不皺縮不潰爛 ^o	1 條 ^o
青椒 ^o	表面平整不皺縮不潰爛 ^o	60 克以上 ^o
黃甜椒 ^o	表面平整不皺縮不潰爛 ^o	70 克以上 ^o
紅甜椒 ^o	表面平整不皺縮不潰爛 ^o	70 克以上 ^o
芹菜 ^o	新翠鮮綠 ^o	40 克 ^o
馬鈴薯 ^o	表面平整不皺縮不潰爛 ^o	300 克 ^o
紅蘿蔔 ^o	表面平整不皺縮不潰爛 ^o	300 克 ^o
中薑 ^o	夠切絲的長段無潰爛 ^o	80 克 ^o

301-10 題組：三色洋芋沙拉、豆薯炒蔬菜鬆、木耳蘿蔔絲球

2. 材料明細

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

301-10 題組：三色洋芋沙拉、豆薯炒蔬菜鬆、木耳蘿蔔絲球

2. 材料明細

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

301-12 題組：香菇柴把湯、素燒獅子頭、什錦煎餅

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片
冬菜	合格廠商效期內	5 克
干瓢	無酸味，效期內	8 條
桶筍	合格廠商效期內	120 克
酸菜心	不得軟爛	110 克以上
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克
麵腸	紮實不軟爛、無酸味	1 條
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截
大白菜	新鮮	200 克
高麗菜	新鮮翠綠	180 克
芹菜	新鮮翠綠	100 克
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	80 克
雞蛋	外形完整鮮度足	2 個

301-12 題組：香菇柴把湯、素燒獅子頭、什錦煎餅

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片
冬菜	合格廠商效期內	5 克
干瓢	無酸味，效期內	8 條
桶筍	合格廠商效期內	120 克
酸菜心	不得軟爛	110 克以上
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克
麵腸	紮實不軟爛、無酸味	1 條
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條
大白菜	新鮮	200 克
高麗菜	新鮮翠綠	180 克
芹菜	新鮮翠綠	100 克
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	80 克
雞蛋	外形完整鮮度足	2 個

備註：本說明僅供參考，各題組詳細測試規定仍請依據修訂後之測試參考資料。