

技術士技能檢定「中餐烹調」職類丙級（葷食項）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：青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆 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。	301-1 題組：青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆 水花及盤飾參考： <b>依指定圖完成</b> ，可受公評並獲得普遍認同之美感。																								
	<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:15%;">指定水花 (擇一)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>指定盤飾 (擇二)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	指定水花 (擇一)				指定盤飾 (擇二)				<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:15%;">指定水花 (擇一)</td> <td>(1) </td> <td>(2) </td> <td>(3) </td> </tr> <tr> <td>指定盤飾 (擇二)</td> <td>(1)  <small>(1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒</small></td> <td>(2)  <small>(2)小黃瓜、紅辣椒</small></td> <td>(3)  <small>(3)大黃瓜</small></td> </tr> </table> <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>	指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 	指定盤飾 (擇二)	(1)  <small>(1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒</small>	(2)  <small>(2)小黃瓜、紅辣椒</small>	(3)  <small>(3)大黃瓜</small>								
指定水花 (擇一)																										
指定盤飾 (擇二)																										
指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 																							
指定盤飾 (擇二)	(1)  <small>(1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒</small>	(2)  <small>(2)小黃瓜、紅辣椒</small>	(3)  <small>(3)大黃瓜</small>																							
	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 <table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>燴三色肉片</td> <td>片</td> <td>燴</td> <td>大里肌肉</td> </tr> <tr> <td>五柳溜魚條</td> <td>條、絲</td> <td>溜</td> <td>鱸魚</td> </tr> </tbody> </table>	菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	燴三色肉片	片	燴	大里肌肉	五柳溜魚條	條、絲	溜	鱸魚	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 <table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>燴三色肉片</td> <td>片</td> <td>燴</td> <td>大里肌肉</td> </tr> <tr> <td>五柳溜魚條</td> <td>條、絲</td> <td><b>脆溜</b></td> <td>鱸魚</td> </tr> </tbody> </table>	菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	燴三色肉片	片	燴	大里肌肉	五柳溜魚條	條、絲	<b>脆溜</b>	鱸魚
菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別																							
燴三色肉片	片	燴	大里肌肉																							
五柳溜魚條	條、絲	溜	鱸魚																							
菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別																							
燴三色肉片	片	燴	大里肌肉																							
五柳溜魚條	條、絲	<b>脆溜</b>	鱸魚																							

302-5 題組：三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆乾絲

3. 第一階段繳交刀工作品規格

(2).規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)厚薄度（0.3~0.4 公分）	各 6 片以上

4. 第二階段烹調說明

(2) 炒梳片鮮筍

烹調規定	1.肉片需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以薑片、蒜片爆香，梳片鮮筍與材料(含香菇、小黃瓜、肉片)、水花炒成菜
------	---

302-5 題組：三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆乾絲

3. 第一階段繳交刀工作品規格

(2).規格明細

材料	規格描述（長度單位：公分）	數量
紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上
薑水花片	自選 1 款厚薄度（0.3~0.4 公分）	6 片以上

4. 第二階段烹調說明

(2) 炒梳片鮮筍

烹調規定	1.肉片需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以薑水花片、蒜片爆香，梳片鮮筍與材料(含香菇、小黃瓜、肉片)、水花炒成菜
------	---

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。