

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目錄
第二部份

壹、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試試題使用說明.....	1
貳、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試材料表.....	2
參、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試應檢人須知.....	5
一、綜合注意事項：.....	5
二、測試當日注意事項：.....	5
三、應檢人自備工（用）具及服裝規定：.....	8
四、選材單(範例).....	8
五、應檢人服裝參考圖：.....	9
肆、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試試題.....	10
一、試題說明.....	10
二、術科測試流程圖.....	13
三、題組總表：.....	14
四、測試題組內容.....	15
(一)401-A1 小題：.....	15
(二)401-A2 小題：.....	17
(三)401-A3 小題：.....	19
(四)401-A4 小題：.....	21
(五)401-A5 小題：.....	23
(六)401-A6 小題：.....	25
(一)402-B7 小題：.....	27
(二)402-B8 小題：.....	29
(三)402-B9 小題：.....	31
(四)402-B10 小題：.....	33
(五)402-B11 小題：.....	35
(六)402-B12 小題：.....	37
伍、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試評審標準及評審表.....	39
一、評審標準：.....	39
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.....	40
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.....	41
四、衛生監評評審表(一)-扣分項目：.....	42
五、衛生監評評審表(二)-紀錄：.....	45
陸、測試時間配當表：.....	47

壹、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試試題使用說明

- 一、本組合試題係依「試題公開」方式命題，本術科測試應檢參考資料，內容包含：
 - (一)、試題使用說明
 - (二)、術科測試材料表
 - (三)、應檢人須知
 - (四)、術科測試試題
 - (五)、術科測試評審標準及評審表
 - (六)、時間配當表
- 二、主管機關應將全套術科試題寄送術科測試辦理單位備用。
- 三、術科測試辦理單位應於測試前 14 天，寄發第二部份「術科測試應檢參考資料」給各應檢人，俾供參考。
- 四、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試每日辦理二場次（上、下午各乙場）。
- 五、術科測試共分兩站，第一站為圖卡辨識線上測試，第二站為實作測試，任一站測試成績不及格者，則術科測試成績為不及格。
 1. 術科測試第一站(圖卡辨識線上測試)：測試時間 20 分鐘(含模擬練習 2 分鐘)，單選題 50 題，每題 2 分，答錯不倒扣，得分 60 分(含)以上為及格，不及格者，總成績以不及格計。
 2. 術科測試第二站(實作測試)：
 - (1) 測試時間 220 分鐘，第二站實作分為三階段：第一階段前製備、第二階段烹調製備、第三階段善後處理。
 - (2) 各階段操作分為技術、衛生評分，技術評分包含第一階段前製備(前處理、刀工)、第二階段烹調製備；衛生評分包含第一階段前製備(前處理、儲存)、第二階段烹調製備、第三階段善後處理。
 - (3) 第二站實作共通規定、各階段技術、衛生扣分達 41 分者為不及格，總成績以不及格計。

貳、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試材料表

調味料項目表：

基本調味料(置於各崗位，量需足夠)				公共辛香料(置於公共調味料區，量需足夠)			
名稱	規格描述	數量	備註	名稱	規格描述	數量	備註
鹽	100g 以上	1		百里香	瓶	1	
白胡椒粉	瓶	1		迷迭香	瓶	1	
味精	100g 以上	1		月桂葉	瓶	1	
糖	100g 以上	1		花椒	瓶	1	
太白粉	100g 以上	1		八角	瓶	1	
香油	瓶	1		白胡椒粒	瓶	1	
醬油	瓶	1		黑胡椒粒	瓶	1	
沙拉油	瓶	1					

公共調味料(置於公共調味料區，量需足夠)							
名稱	規格描述	數量	備註	名稱	規格描述	數量	備註
烤肉醬	瓶	1		麵包粉	600g 以上/包	1	
番茄醬	瓶	1		玉米粉	600g 以上/包	1	
牛排醬	瓶	1		泰式酸辣醬	瓶	1	
辣醬油	瓶	1		橄欖油	瓶	1	
辣椒醬	瓶	1		魚露	瓶	1	
烏醋	瓶	1		咖哩粉	包	1	
白醋	瓶	1		泡打粉	包	1	
豆瓣醬	瓶	1		地瓜粉	1 公斤以上/包	1	
蠔油	瓶	1		米酒	瓶	1	
蜂蜜	瓶	1		紅酒	瓶	1	
醬油膏	瓶	1		白酒	瓶	1	
味醂	瓶	1		清酒	瓶	1	
低筋麵粉	1 公斤以上/包	1		黃芥末	瓶	1	
中筋麵粉	1 公斤以上/包	1		冰開水(殺菌用)	公升	2	或冷開水含冰塊

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。

一、題組編號：21800-106401（第 A1 小題至第 A6 小題應準備之材料，不良食材可要求更換）

二、詳細各小題應提供之材料，如有差異時，以各小題之試題內容應提供之材料為準。

名稱	規格描述	數量	備註	名稱	規格描述	數量	備註
全雞	1 公斤以上	1 隻		紅辣椒	30g 以上	3 根	每根 10g 以上
太空鴨	1.5kg 以上	1 隻		香菜	15g 以上		
帶骨雞胸肉	400g 以上			蒜頭	70g 以上		
梅花豬肉	150g 以上			檸檬	1 顆		
豬五花肉	300g 以上			白芝麻	50g 以上		
中卷	300g 以上	1 隻		白醋	適量		
虱目魚	600g 以上			米	200g 以上		
帶殼鮮蝦	20 尾/斤	12 隻	草蝦 或 白蝦	沙拉油	適量		
小黃瓜	80g 以上	2 條	食 材 長 度 15cm 以上	美乃滋	100g 以上		以塑膠軟管 尖嘴瓶盛裝
小黃瓜	80 g 以上	1 條		香鬆	30g 以上		
杏鮑菇	300g 以上			海苔	長 18cm 寬 10cm±2cm)	6 片	
青江菜	60g 以上。			海苔	長 18* 寬 20cm	2 片	
青椒、紅甜椒	60g 以上	各 1/2 顆		乾香菇	30g 以上		
紅、黃甜椒	60g 以上。	各 1/2 顆		乾麵條	150g 以上		
高麗菜	200g 以上			盒裝板豆腐	400g 以上	1 盒	
白蘿蔔	100g 以上			細柴魚片(花)	60g 以上		
洋蔥	每顆 200g 以上	2.25 顆		魚鬆	50g 以上		
紅蘿蔔	300g 以上			黃芥末	適量		
紅蘿蔔	200g 以上	1 條	食 材 長 度 15cm 以上	調味干瓢	50g 以上		
馬鈴薯	每顆 150g 以上	2 顆		糖	適量		
馬鈴薯	每顆 150g 以上	2 顆	長 度 需 8cm 以上	雞蛋	7 顆		
九層塔	30g 以上			麵粉	適量		
中薑	200g 以上			鹽	適量		
芹菜	60g 以上						
青蔥	60g 以上						

一、題組編號：21800-106402（第 B7 小題至第 B12 小題應準備之材料，不良食材可要求更換）

二、詳細各小題應提供之材料，如有差異時，以各小題之試題內容應提供之材料為準。）

名稱	規格描述	數量	備註	名稱	規格描述	數量	備註
太空鴨	1.5kg 以上	1 隻		九層塔	30g 以上		
全雞	1 公斤以上	1 隻		中薑	100g 以上。		
里肌肉	400g 以上			月桂葉	2 片		
培根	30g 以上	1 條		青蔥	120g 以上		
排骨	300g 以上		軟骨排	南薑	5g		
中卷	400g 以上	2 隻	每隻 200g 以上	紅辣椒	每根 10g 以上	4 根	
吳郭魚	600g 以上	1 尾		香茅	2 根		
帶殼鮮蝦	20 尾/斤以上	6 隻	草蝦或 白蝦	香菜	15g 以上		
蛤蜊	500g 以上			迷迭香	1g 以上。		
鱸魚	600g 以上	1 尾		雙葉檸檬葉	2 片		
毛豆	30g 以上			大豆干	每塊 150g 以上	2 塊	
四季豆	200g 以上			白米	200g 以上		
西芹	100g 以上	1 支		白芝麻	20g 以上		
青椒	60g 以上。	1/2 顆		白胡椒粒	3-5g		
紅、黃甜 椒、青椒	60g 以上。	各 1/2 顆		美乃滋	100g 以上		
紅蘋果	每顆 80g 以上	2 顆		乾香菇	15g 以上		
草菇	6 朵			細柴魚片 (花)	每包 10g 以上		
高麗菜	200g 以上。			魚板	60g 以上	3 包	
鮮木耳	30g 以上			魚露	適量		
檸檬	2 顆			番茄醬	適量		
小番茄	6 顆			蜂蜜	適量		
小黃瓜	每條 80g 以上	2 條		綠海苔粉	3g 以上		
白山藥	60g 以上			蒜頭	30g 以上。		
地瓜	300g 以上	1 顆		酸辣醬	適量		
洋蔥	每顆 200g 以上。	3 顆		雞蛋	13 顆。		
紅番茄	80g 以上。			麵包粉	100g-150g。		
紅蘿蔔	200g 以上。	1 條		麵粉	適量。		
馬鈴薯	70g 以上			乾昆布	10g 以上		
碗豆仁	30g 以上						

參、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試應檢人須知

一、綜合注意事項：

- (一) 術科測試辦理單位應於測試前 14 天，將術科測試應檢參考資料寄送給應檢人。
- (二) 技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試每日辦理二場次（上、下午各乙場）。
- (三) 術科測試共二站：應檢人依術科測試編號序號依序進入工作崗位。
 1. 第一站為圖卡辨識線上測試，測試時間 20 分鐘(含模擬練習 2 分鐘)，每位應檢人於第一站各工作崗位電腦進行測試。測試開始後逾 15 分鐘可提早交卷，於聽候監評人員指示後方可離場，未達規定時間中途離場者，第一站成績以零分計算；測試開始後逾 15 分鐘尚未進場者，不准進場應檢。
 2. 第二站為實作測試，每題組(試題編號：21800-106401、21800-106402)各六個小題(401-A1~A6、402-B7~B12)，每小題各三道菜。每位應檢人依抽題結果進行測試：第一階段前製備 80 分鐘，第二階段烹調製備 60 分鐘、第三階段善後處理 10 分鐘(含第一站前往第二站後場地說明及選材與盤點 30 分鐘、第一階段評分時間 20 分鐘、第二階段評分時間 20 分鐘)。
- (四) 應檢人需自行至技能檢定中心全球資訊網\便民服務\表單下載區觀看第一站圖卡辨識線上測試-線上測試之操作影片範例，測試當日不另行撥放。

二、測試當日注意事項：

- (一) 應檢人依通知日期、時間到達檢定場後，請先到「報到處」辦理報到手續，應檢人報到時，應繳驗准考證、術科測試通知單、身分證或其他法定身分證件。
- (二) 應檢人應依測試時間配當表辦理報到，第一站測試開始後逾 15 分鐘尚未進場者，不准進場應檢；第二站測試時應準時入場，逾時不準入場應檢。

(三) 應檢人報到完畢後，由試務人員集合核對人數，點交由當日監評長（或指定之監評人員）進行服裝儀容檢查。應檢人服裝儀容未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。應檢人如有異議，監評長應邀集所有監評人員召開臨時會議討論並決議之。

(四) 綜合注意事項說明後，由術科測試編號最小號之應檢人進行試題抽籤，辦法如下：

1. 由監評人員主持公開抽題（無監評人員親自在場主持抽題時，該場次之測試無效），術科測試現場(應檢人休息區)應準備電腦及印表機相關設備各一套，術科測試辦理單位依時間配當表辦理抽題，場地試務人員並將電腦設置到抽題操作介面，會同監評人員、應檢人，全程參與抽題，處理電腦操作及列印簽名事項。
2. 第一站圖卡辨識線上測試抽題組合抽籤：由術科測試編號最小號之應檢人代表抽出抽題組合，監評長依抽出之結果於線上測試系統設定抽中之組合編號進行測試。
3. 測試小題抽籤：由術科測試編號最小號之應檢人由 401-A1~A6、402-B7~B12 之 12 小題中，抽出其測試小題，其餘應檢人則依序循環應試，若有缺考者仍應依序號測試，不往前遞補；例如測試編號最小號應檢人抽到 401-A6 小題，下一個編號之應檢人測試 402-B7 小題，其餘(含遲到及缺考)依此類推。
4. 若當日該場次僅有 6 位以下(含 6 位)之應檢人，則由術科測試辦理單位在測試前 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題組(401 或 402，應檢人於測試當日抽出小題即可)，供準備材料及測試使用，抽題結果應由負責人簽名並彌封。
5. 俟應檢人代表抽題，各應檢人確認其對應之測試小題後，試務人員立即發予各應檢人其測試小題卡及刀工規範卡。應檢人依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。
6. 術科測試辦理單位應於抽題紀錄表記載所有應檢人對應之測試題

組、小題，並經所有應檢人及監評長簽名確認，以供備查。

7. 應檢人應攜帶測試小題卡、刀工規範卡及自備工(用)具等應檢用品移動至第一站圖卡辨識線上測試及第二站實作之場地，並應自行妥善保管；私自互換測試小題卡者予以扣考，不得繼續應檢，術科測試成績以不及格論。

(五) 應檢人應詳閱試題，若有疑問應於測試開始前提出。俟監評長宣佈「開始」口令後，應檢人才能開始檢定作業。

(六) 第二站實作注意事項：

1. 監評長宣佈依據辦理單位所提供之機具、設備及材料確認表清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；機具設備及工具表備註各該題組專用者(炸蝦網、蒸蛋盅、壽司簾、手捲架…等)，置於公共器材區，由應檢人自行領取。檢定中損壞之機具、設備及材料經監評人員確認責任為應檢人後，由該應檢人於檢定結束後賠償之。
2. 應檢人針對該測試小題內容所列材料之種類、數量或重量不符，應於測試開始前，向監評人員反應，並經監評人員確認後，請術科辦理單位補足材料種類、數量或重量。
3. 應檢人取量切配之後，剩餘的食材，包含魚的頭尾骨等，皆需於測試結束前繳交於回收區，不得棄置於垃圾或廚餘桶，或未予處理。
4. 應檢人因操作不當致使材料損壞時，術科測試辦理單位不再提供應檢人材料。
5. 術科測試中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全；在規定時間內提早完成者，應告知監評人員後，於原地靜候指令。檢定須在規定時間內完成，在監評長宣佈「檢定截止」時，應請立即停止操作。
6. 應檢人於術科測試進行中，對術科測試採實作方式之試題及試場環境有疑義者，應即時當場提出，由監評人員予以記錄。

(七) 測試結束離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。

(八) 本職類術科測試試題規定之操作、處理手法，僅供應檢人參加測試時，

瞭解之共通基礎技能。

(九) 本須知未盡事項，依技術士技能檢定及發證辦法、技術士技能檢定及試
場規則等相關規定處理。

三、應檢人自備工（用）具及服裝規定：

- (一) 白色廚師工作服，含上衣、圍裙、帽，如「應檢人服裝參考圖」；未依規定穿著者，不得進場應試，術科測試成績以不及格論。
- (二) 白色廚房紙巾 1 包（捲）以下。
- (三) 包裝飲用水 1~2 瓶（礦泉水、白開水）。
- (四) 衛生手套、口罩。衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生。
- (五) 可自備刀具，惟不可使用模型刀具。
- (六) 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作。
- (七) 黑(藍)色鋼筆或原子筆 1~2 支。

四、選材單(範例)

技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試 選材單											
測試日期： ____年____月____日				術科測試編號：				崗位編號：			
應檢人姓名：				測試小題： <input type="checkbox"/> 401(A_) <input type="checkbox"/> 402(B_)							
依抽題結果之測試小題卡，勾選符合之材料編號：											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
應檢人簽名：(未勾選、未簽名、填寫不清、逾時未完成選材者，視同選材錯誤)											
(以下由監評人員填寫，應檢人請勿填寫)											
評審選材結果：											
<input type="checkbox"/> 正確											
<input type="checkbox"/> 錯誤(<input type="checkbox"/> 未勾選 <input type="checkbox"/> 未簽名 <input type="checkbox"/> 填寫不清 <input type="checkbox"/> 逾時未完成 <input type="checkbox"/> 其他_____)											
監評長簽名：_____ (請勿於測試結束前先行簽名)											

五、應檢人服裝參考圖：



說明：

一、帽子

1. 帽型：帽子需將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指及中指夾起之長度者，可不附網；超過者則須附網。
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. 型式：廚師工作皮鞋（需全包）
2. 顏色：黑色
3. 材質：防滑
4. 鞋內需著黑襪，襪子上緣需完全覆蓋腳踝。

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

肆、技術士技能檢定食物製備職類單一級術科測試試題

一、試題說明

(一)測試進行方式：

1. 測試分兩站進行，第一站應於 20 分鐘內(含模擬練習 2 分鐘)，以測試崗位電腦完成圖卡辨識線上測試(由題庫抽選 50 題，皆為單選題)。
2. 第一站完成後，應檢人於 30 分鐘內完成以下事項：移動至第二站測試場地，監評人員進行場地說明並發給選材單後，由監評人員叫號，每位應檢人依崗位編號順序持其(1.)測試小題卡、(2.)選材單至選材區，依序輪流選材，於選材單勾選符合其測試小題之材料編號並簽名繳交(自應檢人於選材區定位後監評長告知：「開始」後起算，每位應檢人應於 1 分鐘內填寫完成交給監評長，於監評長告知：「結束」時未繳交者，視同選材錯誤)，其餘未輪到選材之應檢人同步進行器具盤點。
3. 經全部應檢人選材完畢，並經監評人員宣布選材結束後，應檢人將其材料取回至工作崗位清點完成後，於評審總表「應檢人材料清點確認」簽名。
4. 若應檢人於測試小題每道菜所規定之主、副材料外，因料理手法需使用雞蛋者，得於材料清點時，向監評人員說明後領取(必需說明何道菜及其手法，並由監評人員註記於評審總表「應檢人材料清點確認」欄位)，前製備時間開始後不得領取。若應檢人領取之雞蛋未依註記之手法操作而浪費材料者，依成品短少之情形論處。
5. 第二站實作第一階段前製備，應檢人於 80 分鐘內完成(含前處理、刀工、儲存)後由監評人員評分，接續第二站實作第二階段烹調製備於 60 分鐘內完成後由監評人員進行評分(應檢人同時進行工作崗位清潔)，於烹調製備成品評分完成後，應檢人統一於第二站實作第三階段善後處理之碗盤清潔後方可離場。

(二)材料使用說明：

1. 離島或偏遠地區魚類請依試題優先選用吳郭魚、鱸魚、虱目魚，若前揭材料購買困難時，得以有帶魚鱗之魚種取代。

2. 供應廠商：應在台灣有合法登記之營業許可者，至該附檢驗證明者，各術科測試辦理單位自應取得。

(三)棉質毛巾與抹布的使用：長白毛巾 1 條、白四方毛巾 2 條、黃色四方抹布 2 條。

- 1.長白毛巾摺疊置放於清潔區之瓷盤上，用於擦拭瓷盤、消毒後之沙拉用器具，可重複使用，不得使用紙巾。
- 2.白四方毛巾置於準清潔區工作檯之配菜盤上，用於器具、雙手之擦拭，不得使用紙巾。
- 3.黃色四方抹布置放於披掛處或準清潔區，用於擦拭工作檯或鍋把。

(四)第二站實作第一階段前製備共同事項：

1. 食材切配順序需依技術士技能檢定食物製備職類衛生評審表之規定。
2. 在進行器具及食材洗滌與刀工切割時不可開火，但遇難漲發(乾香菇)、番茄汆燙去皮，得於前處理之食材洗滌時煮水或起蒸鍋以處理之，處理妥當後應即熄火，不得作其他菜餚之加熱前處理。
3. 前製備之刀工，應檢人於刀工完成後將刀工成品置於準清潔區，請監評人員進行評審，受評後進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，剩餘材料受評後可先依辦理單位之分類回收規定處理。
4. 前製備之儲存，以配菜盤(或保鮮盒)分類盛裝，以符合安全衛生規範之順序覆蓋後，放入冷藏區或置於準清潔區受評，同類作品可置同一容器但需區分不可混合(青蔥、中薑、紅辣椒絲除外)，入庫前需以標籤紙寫上個人崗位編號、品名及、入庫日期(必須含月、日)。

5. 刀工規範卡：

規格	細絲	絲	條	片 (菱形)	厚片	塊	丁 (菱形)	丁片 (指甲片)	粒	碎(末)
長	4-6	4-6	4-6	3-5	5 以上	2-4	0.6-1.0	0.8-1.2	0.3-0.6	0.3 以下
寬	0.2 以下	0.4 以下	0.5-1.2	1.3-2.5	5 以上	2-4	0.6-1.0	0.8-1.2	0.3-0.6	0.3 以下
高(厚)	0.2 以下	0.4 以下	0.5-1.2	0.4 以下	0.5-1	2-4	0.6-1.0	0.4 以下	0.3-0.6	0.3 以下

(單位：公分)

- 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。

- 7.依試題規定需先醃製者，於刀工操作完成並受評後，可先行醃製。
- 8.依試題規定需以檸檬製作盤飾者，可於烹調製備階段以熟食手法切割。

(五)第二站實作第二階段烹調製備共同注意事項

1. 依試題規定進行烹調製備，完成後將成品、測試小題卡放置成品評分室之受評區；烹調製備完成後可進行工作崗位清潔。
2. 烹調製備過程可依各式料理之不同手法，以符合試題規定之方式操作。
(例如：炸蝦裹粉之材料與作法可依各式料理常用方式製作。)
3. 應檢人應注意操作安全，若有瓦斯漏氣未察覺或鍋子著火、油溫超過發煙點等情形影響安全者，經監評人員令其退場，應即退場。
4. 需操作蒸籠之試題，應避免內鍋空燒之情形，若有損壞機具設備者，應照價賠償。
5. 測試過程中，除試題操作之必要手法外，禁止製造不合理之噪音影響其他應檢人。

(六)第二站實作第三階段善後處理共同注意事項

1. 善後處理時，應檢人應將工作崗位及爐台、地板、碗盤、器具徹底清潔擦拭並歸定位。
2. 廚餘、垃圾應依規定分類；水槽濾網需清潔乾淨不可積留殘渣。
3. 公共調味料區之辛香料、調味料用畢需歸位，不可置於工作崗位。
4. 成品盤等器具需清洗後擦拭乾淨並歸位，經工作人員清點數量無誤後方可離場。
5. 所有善後處理工作完成後，應確認關閉工作崗位瓦斯總開關後方可離場。
6. 應檢人自備工具及個人物品應於離場時一併攜回，遺留於檢定場遺失或毀損…等，其責任由應檢人自負。

二、術科測試流程圖



三、題組總表：

401 題組(主材料及菜名)			402 題組(主材料及菜名)				
A1	全雞		高麗菜	B7	全雞		豆干
	煎雞片	燒雞腿	鮮蝦手捲		燴雞胸片	煎雞腿	炒五彩豆干丁
A2	全鴨		白麵	B8	全鴨		小黃瓜
	煎鴨胸	燒鴨腿	蔬菜炒麵		時蔬炒鴨柳	香料水煮鴨腿	醃漬小黃瓜
A3	豬五花	雞胸	馬鈴薯	B9	豬里肌	蝦	洋蔥
	白灼五花片	煎蔬菜雞肉餅	涼拌馬鈴薯絲		炸豬排	酸辣蝦湯	涼拌洋蔥絲
A4	虱目魚		杏鮑菇	B10	鱸魚	高麗菜中卷	蛋
	煎虱目魚肚	煮虱目魚丸湯	炒杏鮑菇		炒彩椒鱸魚條	海鮮蔬菜煎餅	蒸蛋
A5	梅花豬	中卷	豆腐	B11	豬排骨	中卷	四季豆
	烤豬肉串	燙中卷	炸豆腐		蜜排骨	炸中卷圈	四季豆炒肉絲
A6	帶殼蝦	米	馬鈴薯	B12	吳郭魚	地瓜	米 雞蛋
	炸蝦	海苔飯捲	馬鈴薯沙拉 美乃滋		燒咖哩魚塊	炸地瓜條	蛋包飯

四、測試題組內容

本套試題分 401 及 402 題組，各小題分別為 401-A1、401-A2、401-A3、401-A4、401-A5、401-A6；402-B7、402-B8、402-B9、402-B10、402-B11、402-B12，每小題各三道菜，各題組小題說明如下：

401 題組

(一)401-A1 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	全雞	全雞分解、修清雞胸肉，切片	煎	全雞 1 公斤以上	<ul style="list-style-type: none"> 白芝麻 50g 以上 雞蛋 1 顆 麵粉適量 	雞肉片需沾白芝麻；麵粉置於公共調味料區
2		雞腿剝塊、三節翅	燒		<ul style="list-style-type: none"> 中薑 25g 以上 蒜頭 20g 以上 洋蔥 1/4 顆 50g 以上 紅蘿蔔(1)1/2 條(100g 以上) 	
3	蝦		燙	<ul style="list-style-type: none"> 帶殼鮮蝦 6 隻(草蝦或白蝦，20 尾/斤以上) 高麗菜 200g 以上 	<ul style="list-style-type: none"> 海苔 6 片(長 18cm 寬 10cm±2cm) 小黃瓜 1 條(80g 以上，食材長度 15cm 以上) 紅蘿蔔(2)1/2 條(100g 以上，食材長度 15cm 以上) 美乃滋 100g 以上 香鬆 30g 以上 	以手捲架裝盛
	高麗菜	切絲	無			

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	<ol style="list-style-type: none"> (1) 全雞：洗淨後去除內部雜物、雞羽毛。 (2) 帶殼蝦：洗淨後去腸泥。 (3) 高麗菜：洗淨去除不可使用部份。 (4) 蛋：洗淨。 (5) 中薑：洗淨去皮。 (6) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (7) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (8) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (9) 小黃瓜：洗淨去頭尾。

刀工	受評分刀工成品為雞肉、高麗菜、小黃瓜、紅蘿蔔，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。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	全雞	全雞分解，修清去皮雞胸肉，切片，可為不規則形的片或(長)方形片。	6 片以上	雞肉不可殘留於骨頭超過 10%
		帶骨雞腿：切塊，不規則塊狀。	8 塊以上	需全部剝完
		三節翅：翅小腿與雙節翅剝開。	4 塊以上	
	高麗菜	切細絲，依原料厚度。	200g 以上	刀工完成品數量至少需 75%(150g)符合規格。
	小黃瓜	切條	6 條	
	紅蘿蔔(1)	切塊	6 塊以上	
紅蘿蔔(2)	切條	6 條		
儲存	1. 雞片：需覆蓋低溫儲存。 2. 雞腿、雞翅：覆蓋低溫儲存。 3. 高麗菜絲、小黃瓜條、紅蘿蔔條：浸泡飲用水後，以符合衛生手法低溫儲存。 4. 其它生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。 5. 海苔、芝麻：置於工作台上，覆蓋常溫儲存。			
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.煎雞片	以煎鍋進行油煎 1.雞片先行醃漬。 2.雞片二面需裹上白芝麻。 3.雞片表面著色均勻不可焦黑，內部需全熟。 4.成品不可破碎，表面白芝麻要附著均勻。 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。			
2.燒雞腿	進行過油或煎上色後，以高湯燜燒入味，不得勾芡。 1.外觀完整，不得破碎、表面不可燒焦。 2.內部熟透，須全熟不可有血水。 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。			
3.鮮蝦手卷	成品外型需為圓錐形，需製作 6 份並置放於手捲架上。 1.鮮蝦燙熟、去殼與頭尾。 2.所有食材需以海苔包捲。 3.海苔片需先加熱烘烤，需有脆性且不可破裂，成品不可有潮濕或滴水現象。 4.調味規範：必須含美乃滋、香鬆，合宜地使用公共調味料區之調味料。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(二)401-A2 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	全鴨	鴨分解取鴨胸(腓力)	煎	太空鴨 1 隻 1.5kg 以上	<ul style="list-style-type: none"> • 青蔥 20g 以上 • 中薑 25g 以上 • 洋蔥(1)1/2 顆，100g 以上 	
2		鴨分解取鴨腿	燒			
3	白麵、蔬菜	切絲	炒	乾麵條 150g 以上	<ul style="list-style-type: none"> • 青江菜 60g 以上 • 紅蘿蔔 1/2 條，100g 以上 • 乾香菇 15g 以上 • 洋蔥(2)1/2 顆，100g 以上 	

各階段操作說明：

第一階段前製備			
前處理	(1) 全鴨：外表洗淨去除內部雜物、羽毛。 (2) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (3) 中薑：洗淨去皮。 (4) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (5) 青江菜：洗淨後去蒂頭及黃葉。 (6) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (7) 乾香菇：泡水至軟去蒂。		
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
	太空鴨	鴨分解，取鴨胸腓力	1 付(2 片)
		取鴨腿切塊，不規則塊狀。	6 塊以上
	青江菜	切絲，依食材厚度。	切完
	紅蘿蔔	切絲	80g 以上
	香菇	切絲，依食材厚度、長度。	切完
	洋蔥(1)	切塊，依食材厚度，不規則塊狀。	切完
	洋蔥(2)	切絲，依食材厚度、長度。	切完

儲存	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鴨胸：需覆蓋低溫儲存 2. 鴨腿：需覆蓋低溫儲存 3. 青江菜：需覆蓋低溫儲存 4. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存 5. 香菇：需覆蓋低溫儲存 6. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存 7. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。
第二階段烹調製備	
※請依題意及菜名烹調製備，規定主副材料不得短少。	
1.煎鴨胸	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鴨腓力需以副材料醃漬，煎熟切片 12 片以上。 2. 鴨胸表皮需煎上色不可焦黑。 3. 鴨內部均須全熟不可有血水。 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。
2.燒鴨腿	<p>進行過油或煎上色後，以高湯燜燒入味，不得勾芡。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.外觀完整，不得破碎、表面不可燒焦。 2.內部熟透，須全熟不可有血水。 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。
3.蔬菜炒麵	<ol style="list-style-type: none"> 1. 白麵條麵心需煮熟。 2. 將青江菜、紅蘿蔔、乾香菇、洋蔥與麵條加入高湯拌炒，麵條不可斷裂、成團，材料均需熟透。 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。
第三階段善後處理	
<ol style="list-style-type: none"> (1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。 	

(三)401-A3 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	豬五花肉	切片	煮	豬五花肉 300g 以上	<ul style="list-style-type: none"> · 洋蔥 1/2 顆，100g 以上 · 青蔥 10 g 以上 · 紅辣椒 1 根，10g 以上 · 香菜 5g 以上 · 蒜頭 15g 以上 	1.煮熟後切片 2.需附醬汁
2	帶骨雞胸肉	肉剁泥	煎	帶骨雞胸肉 400g 以上	<ul style="list-style-type: none"> · 中薑 25g 以上 · 乾香菇 15g 以上 · 紅蘿蔔 50g 以上 · 芹菜 30g 以上 · 雞蛋 1 顆 	
3	馬鈴薯	切絲	氽燙	馬鈴薯 2 顆/每顆 150g 以上，長度需 8cm 以上	<ul style="list-style-type: none"> · 紅黃甜椒各 1/2 顆，60g 以上 · 香菜 10g 以上 	

各階段操作說明：第一階段前製備

前處理	<ol style="list-style-type: none"> (1) 豬五花肉：洗淨。 (2) 帶骨雞胸肉：洗淨。 (3) 馬鈴薯：洗淨後去皮。 (4) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (5) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (6) 紅辣椒：洗淨去蒂。。 (7) 香菜：洗淨去根頭去枯葉。 (8) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (9) 中薑：洗淨去皮。 (10) 乾香菇：泡水至軟去蒂。 (11) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (12) 芹菜：洗淨後去鬚根及葉子。 (13) 雞蛋：洗淨。 (14) 紅黃甜椒：洗淨剖開去籽蒂。
-----	--

刀工	受評分刀工成品為豬五花肉、帶骨雞胸肉、馬鈴薯、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。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	豬五花肉	煮熟後切片	切完	
	帶骨雞胸肉	去骨去皮剁泥	剁完	雞肉不可殘留於骨頭超過 10%。
	馬鈴薯	切絲	切完	切絲長度 4cm 以下之部分，不得超過 25%。
	乾香菇	切碎	切完	
	紅蘿蔔	切碎	切完	
	紅甜椒、黃甜椒	去內膜切絲，依食材厚度。	切完	
儲存	1. 豬五花肉：需覆蓋低溫儲存。 2. 雞胸肉：需覆蓋低溫儲存 3. 馬鈴薯：需覆蓋低溫儲存。 4. 乾香菇：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 6. 紅甜椒、黃甜椒：需覆蓋低溫儲存。 7. 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.白灼五花片	1.煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上。 2.成品需全熟。 3.需使用副材料自行調製沾醬。			
2.煎蔬菜雞肉餅	1. 需將雞肉泥與副材料組合後，做成 6 個圓狀餅，直徑 4-6cm，厚 1cm 以上圓狀餅，大小要一致。 2. 需全熟表面不可焦黑。 3. 每塊破碎不可超過 20%以上。			
3.涼拌馬鈴薯絲	1.馬鈴薯絲燙熟，不可帶生味，不可斷裂超過 10%。 2.所有副材料均需燙熟(香菜需滅菌)。 3.成品需拌勻入味。 4.需遵守衛生操作規定。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(四)401-A4 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	虱目魚	取魚肚	煎	虱目魚 600g 以上	檸檬 1 顆	需附椒鹽
2		取魚背肉去皮及魚刺 剝魚泥	煮		· 雞蛋 1 顆 · 青蔥 20g 以上 · 中薑(1)50g 以上 · 紅蘿蔔 50 g 以上 · 小黃瓜 40 g 以上 · 芹菜 30g 以上	
3	杏鮑菇	厚片	炒	杏鮑菇 300g 以上	· 蒜頭 20g 以上 · 紅辣椒 1 根 10g 以上 · 中薑(2)50g 以上 · 九層塔 30g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 虱目魚：洗淨(去鱗，去鰓，去內臟)。 (2) 杏鮑菇：洗淨。 (3) 檸檬：洗淨。 (4) 雞蛋：洗淨。 (5) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (6) 中薑：洗淨去皮。 (7) 紅蘿蔔:洗淨去蒂頭、尾、皮。 (8) 小黃瓜：洗淨去頭尾。 (9) 芹菜：洗淨後去鬚根及葉子。 (10) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (11) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (12) 九層塔：洗淨去老梗、枯葉。

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剁成泥狀(剁完)	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%
	杏鮑菇	切厚片，依食材寬度，弧形邊可不修	切完	
	檸檬	切片	切完	盤飾用，亦可於烹調製備階段切割
	中薑(2)	切片	12片以上	1.需整齊 2.中薑(1)不列入刀工評分
	紅蘿蔔	切片	切完	
	小黃瓜	切片	切完	
	芹菜	切粒(珠)	切完	
	紅辣椒	切片	6片以上	需整齊
儲存	1. 魚肚及魚漿：覆蓋低溫儲存。 2. 杏鮑菇：覆蓋低溫儲存。 3. 檸檬：覆蓋低溫儲存。 4. 中薑：覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：覆蓋低溫儲存。 6. 小黃瓜：覆蓋低溫儲存。 7. 芹菜：覆蓋低溫儲存。 8. 紅辣椒：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.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。			
3.炒杏鮑菇	1.成品味道要適中不可太鹹。 2.杏鮑菇口感需熟透，不可帶生味。 3.炒後成品不可有太多湯汁，不可燒焦。 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。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(五)401-A5 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	梅花豬肉	切塊	烤	梅花豬肉 150g 以上	<ul style="list-style-type: none"> 青椒、紅甜椒各 1/2 顆 60g 以上 洋蔥 1/2 顆 100g 以上 	
2	中卷	切花刀	燙	中卷 1 隻 300g 以上	<ul style="list-style-type: none"> 青蔥 10g 以上 中薑 25g 以上 蒜頭 15g 以上 紅辣椒 1 根 10g 以上 	需附自製醬汁
3	豆腐	切塊	炸	盒裝板豆腐 1 盒，400g 以上	<ul style="list-style-type: none"> 細柴魚片(花)60g 以上 雞蛋 2 顆 麵粉適量 	

各階段操作說明：

第一階段前製備			
前處理	(1) 梅花豬肉：洗淨。 (2) 中卷：由背部剖開，去除眼珠、腸泥、表層膜後洗淨。 (3) 豆腐：洗淨。 (4) 青椒、紅甜椒：洗淨剖開去籽蒂。 (5) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (6) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (7) 中薑：洗淨去皮。 (8) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (9) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (10) 雞蛋：洗淨。		
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
	梅花豬肉	切塊	12 塊
	青椒	切片，依食材厚度	切完
	紅甜椒	切片，依食材厚度	切完
	洋蔥	切片，依食材厚度	切完
	中卷	切剖花刀，間隔 0.6cm 以下，頭鬚直切 6 段、鰭(尾翅)切梳	至少切 12 片以上
	青蔥、中薑、蒜頭	切碎	切完
	豆腐	切塊	切 12 塊以上，大小需一致
			備註
			需調味後，串成 4 串，一串 3 塊
			與豬肉塊交錯串起

儲存	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豬肉塊：需覆蓋低溫儲存。 2. 青椒：需覆蓋低溫儲存。 3. 紅甜椒：需覆蓋低溫儲存。 4. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存。 5. 中卷：需覆蓋低溫儲存。 6. 青蔥、中薑、蒜頭：需覆蓋低溫儲存。 7. 豆腐：需低溫儲存。 8. 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. 烤豬肉串	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。
3. 炸豆腐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需沾上粉、蛋液、柴魚片(花)後油炸。 2. 成品外表需酥脆不可破損，外部不可軟化含油。 3. 調味規範：需附一種沾醬，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
第三階段善後處理	
<ol style="list-style-type: none"> (1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。 	

(六)401-A6 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	蝦	去頭去殼留尾巴、斷筋拉長	炸	帶殼鮮蝦 6 隻 (草蝦或白蝦, 20 尾/斤以上)	· 白蘿蔔 100g 以上	1. 需裹粉(材料置於公共調味料區, 自選合宜之材料) 2. 需附白蘿蔔泥與沾醬
2	米	切條(副材料)	煮	米 200g 以上	· 海苔 2 片長 18*寬 20cm · 小黃瓜(1)1 條 80g 以上 (食材長度 15cm 以上) · 紅蘿蔔 1/2 條 100g 以上 (食材長度 15cm 以上) · 魚鬆 50g 以上 · 調味干瓢 50g 以上	1. 自行製作壽司醋飯 2. 醋、味醂置於公共調味料區 3. 糖置於各崗位
3	美乃滋	無		· 雞蛋 1 顆 · 白醋適量 · 沙拉油適量 · 黃芥末適量 · 糖適量 · 鹽適量		1. 自行製作美乃滋 2. 白醋、黃芥末置於公共調味料區
	馬鈴薯	切丁	煮、涼拌	馬鈴薯 2 顆, 每顆 150g 以上	· 小黃瓜(2), 40g 以上 · 雞蛋 1 顆	加入自製之美乃滋

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 帶殼蝦：洗淨後去頭、去殼、去腸泥留尾殼。 (2) 馬鈴薯：洗淨後去皮。 (3) 雞蛋：洗淨。 (4) 白蘿蔔：洗淨後去蒂頭、尾、皮。 (5) 小黃瓜：洗淨去頭尾。 (6) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。

刀工	受評分刀工成品為鮮蝦、馬鈴薯、白蘿蔔、小黃瓜，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
	鮮蝦	斷筋拉長留尾殼	6尾	
	馬鈴薯	切丁	切完	
	白蘿蔔	磨成泥狀	50g 以上	可先磨泥
	小黃瓜(1)	切條	至少 2 條以上	長度需 10 公分以上 可先醃漬
	小黃瓜(2)	切丁	切完	
	紅蘿蔔	切條	至少 2 條以上	長度需 10 公分以上
儲存	1. 鮮蝦：需覆蓋低溫儲存。 2. 馬鈴薯：需覆蓋低溫儲存。 3. 白蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 4. 小黃瓜：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 6. 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.炸蝦	以油鍋進行油炸 1. 蝦先調味醃製。 2. 蝦需裹上麵衣後油炸，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。			
3.馬鈴薯沙拉	1. 雞蛋、馬鈴薯皆需全熟。 2. 小黃瓜需依衛生手法處理。 3. 需加入自製之美乃滋拌勻(需保留 100g 以上之美乃滋盛裝後與成品共同受評)。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

402 題組

(一)402-B7 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	全雞	全雞分解 修清雞胸肉，切片	燴	全雞 1 公斤以上	<ul style="list-style-type: none"> • 紅番茄 80g 以上 • 洋蔥 1/4 顆，50g 以上 • 青椒 1/2 顆，60g 以上 • 中薑 25g 以上 	
2		雞腿去骨	煎			
3	豆干	切丁	炒	大豆干 2 塊，每塊 150g 以上	<ul style="list-style-type: none"> • 紅蘿蔔 1/2 條 100g 以上 • 乾香菇 15g 以上 • 毛豆 30g 以上 • 白山藥 60g 以上 	

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 全雞：洗淨後去除內部雜物、雞羽毛。 (2) 大豆干：洗淨。 (3) 紅番茄：洗淨去蒂頭。 (4) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (5) 青椒：洗淨剖開去籽蒂。 (6) 中薑：洗淨去皮。 (7) 迷迭香：洗淨。 (8) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (9) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (10) 乾香菇：泡水至軟去蒂。 (11) 毛豆：洗淨。 (12) 白山藥：洗淨去皮。

刀工	受評分刀工成品為雞胸、雞腿、大豆干、牛番茄、青椒、紅蘿蔔、乾香菇、白山藥，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，雞骨架及雞翅可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	全雞	全雞分解，修清去皮雞胸肉，切片，可為不規則形的片或(長)方形片。	12 片以上	雞肉不可殘留於骨頭超過 10%。
		雞腿去骨		
	大豆干	修邊後切丁	切完	
	牛番茄	去皮去籽，切 8 等份	切完	
	青椒	切片	切完	
	紅蘿蔔	切丁	80g 以上	
	乾香菇	切丁	切完	
	白山藥	切丁	切完	
儲存	1. 雞片、雞腿：需覆蓋低溫儲存。 2. 豆干丁：需覆蓋低溫儲存。 3. 牛番茄：需覆蓋低溫儲存。 4. 青椒：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 6. 乾香菇：需覆蓋低溫儲存。 7. 白山藥：需覆蓋低溫儲存。 8. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依題意及菜名烹調製備，規定主副材料皆不得短少。				
1. 燴雞胸片	1. 雞片需先醃漬；過油或過水皆可。 2. 需以高湯烹調製備，燴汁需均勻不可成團。 3. 雞片不可焦黑，內部需全熟，成品不可破碎。 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. 煎雞腿	1. 雞腿需先以副材料醃漬後煎熟上色，不得用油炸，煎完後需切成 6 塊以上。 2. 外觀完整，不得破碎，表面著色均勻不可焦黑，內部需全熟。 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。			
3. 炒五彩豆干丁	1. 豆干及其他副材料均需炒熟不可焦黑。 2. 成品外觀需完整不可破碎。 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。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(二)402-B8 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	全鴨	鴨分解取鴨胸(腓力)	炒	太空鴨 1 隻 1.5kg 以上	<ul style="list-style-type: none"> · 紅蘋果 1 顆 80g 以上 · 西芹 1 支 100g 以上 · 紅辣椒 2 根 20g 以上 · 洋蔥 1/4 顆 50g 以上 	
2		鴨分解取鴨腿	煮			
3	小黃瓜	切圓薄片	涼拌	小黃瓜 2 條，每條 80g 以上		需先鹽漬

各階段操作說明：

第一階段前製備				
前處理	(1) 全鴨：外表洗淨去除內部雜物、羽毛。 (2) 小黃瓜：洗淨去頭尾。 (3) 紅蘋果：洗淨去皮。 (4) 西芹：洗淨去表皮、粗纖維。 (5) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (6) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (7) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (8) 中薑：洗淨去皮。 (9) 月桂葉：洗淨。			
刀工	受評分刀工成品為鴨柳、鴨腿、紅蘋果、西芹、小黃瓜，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，去皮後切條	鴨胸切完	鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%
		修清鴨骨架取鴨腿	2 支	鴨腿需烹調製備後再去骨
	紅蘋果	切條	切完	
	西芹	切條，高依食材厚度	切完	
	小黃瓜	切圓片，依食材直徑，厚度 0.3 公分以下	切完	

儲存	<ol style="list-style-type: none"> 1.鴨胸:需覆蓋低溫儲存。 2.鴨腿：需覆蓋低溫儲存。 3.紅蘋果:需覆蓋低溫儲存。 4.西芹：需覆蓋低溫儲存。 5.小黃瓜：需覆蓋低溫儲存。 6.其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。
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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。
3.醃漬小黃瓜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小黃瓜需先以鹽醃漬，脫生澀味，需脆綠，不可呈褐色，鹹度要適中，必須有甜酸味。 2. 調味規範：以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
第三階段善後處理	
<ol style="list-style-type: none"> (1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。 	

(三)402-B9 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	豬里肌	切厚片	炸	里肌肉 300g 以上	<ul style="list-style-type: none"> · 麵包粉 100g-150g · 雞蛋 2 顆 · 麵粉適量 	1.需附自製醬汁 2.麵粉、麵包粉置於公共調味料區
2	蝦		煮	<ul style="list-style-type: none"> · 帶殼鮮蝦 6 隻 (草蝦或白蝦, 20 尾/斤以上) 	<ul style="list-style-type: none"> · 蛤蜊 300g 以上 · 草菇 6 朵 · 小番茄 6 顆 · 南薑 5g · 檸檬 1 顆 · 紅辣椒 1 根, 10g 以上 · 雙葉檸檬葉 2 片 · 洋蔥(2)1/2 顆, 100g 以上 · 香茅 2 根 · 魚露適量 · 酸辣醬適量 	魚露、酸辣醬置於公共調味料區
3	洋蔥(1)	絲	拌	洋蔥 1 顆 200g 以上	<ul style="list-style-type: none"> · 白芝麻 10g 以上 · 細柴魚片(花)10g 以上 · 香菜 2 根, 5g 以上 	需附自製醬汁

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	<ol style="list-style-type: none"> (1) 里肌肉：洗淨。 (2) 帶殼蝦：洗淨後去頭、殼、腸泥。 (3) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (4) 雞蛋：洗淨。 (5) 蛤蜊：洗淨。 (6) 草菇：洗淨。 (7) 小番茄：洗淨。 (8) 南薑：洗淨。 (9) 檸檬：洗淨。 (10) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (11) 雙葉檸檬葉、香茅：洗淨。 (12) 香菜：洗淨去根頭去枯葉。

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 			
3.涼拌洋蔥絲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洋蔥：浸冷開水去菁味瀝乾盛盤。 2. 白芝麻炒熟。 3. 細柴魚片(花)需乾熱減菌。 4. 撒上細柴魚片(花)、香菜、白芝麻。 5. 調味規範：需附油醋醬汁，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。 			
第三階段善後處理				
<ol style="list-style-type: none"> (1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。 				

(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	
3	雞蛋	無	蒸	雞蛋 6 顆	· 細柴魚片(花)10g 以上 · 蛤蜊 200g 以上 · 魚板 60g 以上 · 乾昆布 10g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 鱸魚：洗淨去鱗、鰓、內臟。 (2) 高麗菜：洗淨(去除不可使用部份)。 (3) 中卷：由背部剖開，去除眼珠、腸泥、表層膜後洗淨。 (4) 雞蛋：洗淨。 (5) 紅黃甜椒、青椒：洗淨剖開去籽蒂。 (6) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (7) 中薑：洗淨去皮。 (8) 香菜：洗淨去根頭去枯葉。 (9) 培根：洗淨。 (10) 蛤蜊：洗淨。 (11) 魚板：洗淨。 (12) 乾昆布：洗淨。

刀工	受評分刀工成品為鱸魚、高麗菜、中卷、青椒、紅黃甜椒、中薑(1)(2)、培根、魚板，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，魚骨架可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	鱸魚	切條	12 條以上	1.魚骨不可殘留魚肉超過 5% 2.刀工紋路要正確
	高麗菜	切丁片，依食材厚度	200g 以上	刀工成品數量至少需 75%(150g)符合規格。
	中卷	清肉：切丁 頭髮部：切條，依原料厚度	切完	
	青椒	切條	切完	形狀要整齊
	紅甜椒、黃甜椒	切條	切完	形狀要整齊
	中薑(1)	切片	6 片以上	要整齊
	中薑(2)	切末	切完	要整齊
	培根	切丁	切完	依食材厚度
	魚板	切片	6 片以上	
儲存	1. 鱸魚條：需覆蓋低溫儲存。 2. 高麗菜：需覆蓋低溫儲存。 3. 中卷花：需覆蓋低溫儲存。 4. 青椒、紅黃甜椒：需覆蓋低溫儲存。 5. 中薑片、末：需覆蓋低溫儲存。 6. 培根：需覆蓋低溫儲存。 7. 魚板：需覆蓋低溫儲存。 8. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
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.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。			
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。			
3.蒸蛋	調蛋液蒸成凝固狀態。 1.需以柴魚、昆布、魚骨頭及蛤蜊製作高湯。 2.蒸蛋表面要平滑全熟，不可有氣孔。 3.蒸蛋必須搭配魚板及蛤蜊肉(不可帶殼)。 4.成品需有 6 盅，每盅不可少於七分滿。 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。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。				
(2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(五)402-B11 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	排骨	塊	燒	排骨 300g 以上 (軟骨排)	• 白芝麻 10g 以上 • 檸檬 1 顆 • 蜂蜜適量	蜂蜜置於公共調味料區
2	中卷	切圓圈	炸	中卷 1 隻 200g 以上	• 九層塔 30g 以上	1. 需附沾醬。 2. 麵粉及泡打粉及雞蛋置於公共調味料區。 3. 太白粉置於各崗位。
3	四季豆	斜片 絲	炒	• 四季豆 200g 以上 • 里肌肉 50g 以上	• 鮮木耳 30g 以上 • 紅辣椒 1 根 10g 以上 • 蒜頭 15g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備			
前處理	(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。		
刀工	受評分刀工成品為排骨、中卷、四季豆、里肌肉、檸檬、九層塔、鮮木耳、紅辣椒、蒜頭，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
	排骨	切塊	切完
	中卷	清肉：切圓圈狀，至少 6 圈以上 頭鬚部：切條，依食材厚度	切完
	四季豆	切斜片，依食材厚度	切完
	里肌肉	切絲	40g 以上
	檸檬	雕飾造型不限、美觀即可	適量
	九層塔	取嫩葉	
	鮮木耳	切絲	20g 以上
	紅辣椒	切絲	切完
	蒜頭	切片	切完
			備註
			盤飾用，亦可於烹調製備階段切割

儲存	<ol style="list-style-type: none"> 1. 排骨：需覆蓋低溫儲存。 2. 中卷：需覆蓋低溫儲存。 3. 四季豆：需覆蓋低溫儲存。 4. 里肌肉：需覆蓋低溫儲存。 5. 檸檬：需覆蓋低溫儲存。 6. 九層塔：需覆蓋低溫儲存。 7. 鮮木耳：需覆蓋低溫儲存。 8. 紅辣椒：需覆蓋低溫儲存。 9. 蒜頭：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. 蜜排骨	<ol style="list-style-type: none"> 1. 醃漬後油炸上色再加入蜂蜜及調味料烹調製備。 2. 起鍋前撒上炒熟白芝麻。 3. 檸檬切盤飾。 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。
2. 炸中卷圈	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中卷沾上麵糊炸熟(表層麵糊須均勻完整)。 2. 九層塔炸酥(不可焦黃)。 3. 全部成品擺盤。 4. 需附上複方醬汁之沾醬。 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。
3. 四季豆炒肉絲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 里肌肉絲須醃漬，過油或過水、直接炒皆可。 2. 四季豆可燙熟或直接炒皆可。 3. 蒜頭爆香加全部材料、調味料烹調製備。 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。
第三階段善後處理	
<ol style="list-style-type: none"> (1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。 	

(六)402-B12 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	吳郭魚	取魚菲力切塊	燒	吳郭魚 1 尾 600g 以上	<ul style="list-style-type: none"> 洋蔥(1)1/2 顆 100g 以上 紅蘿蔔(1)50g 以上 紅蘋果 1 顆 80g 以上 馬鈴薯 70g 以上 	
2	地瓜	切條	炸	地瓜 1 顆 300g 以上		需裹粉
3	米 雞蛋	切粒(副材料)	煮炒 煎	白米 200g 以上 雞蛋 4 顆	<ul style="list-style-type: none"> 里肌肉 50g 以上 洋蔥(2)1/4 顆 50g 以上 紅蘿蔔(2)50g 以上 碗豆仁 30g 以上 番茄醬適量 	番茄醬置於公共調味料區

各階段操作說明：

第一階段前製備			
前處理	(1) 吳郭魚：洗淨後去除魚鱗、魚鰓、內臟…等。 (2) 地瓜：洗淨去皮 (3) 米：洗淨後泡水 (4) 雞蛋：洗淨 (5) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮 (6) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮 (7) 紅蘋果：洗淨後去皮 (8) 馬鈴薯：洗淨後去皮 (9) 里肌肉：洗淨 (10) 碗豆仁：洗淨		
刀工	受評分刀工成品為魚塊、地瓜、洋蔥、紅蘿蔔、紅蘋果、馬鈴薯、里肌肉，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，魚骨可先熬製高湯備用。		
	材料	刀工規格	數量
	吳郭魚	取魚菲力後切塊	魚塊 12 塊以上
			取完魚菲力後，殘留於魚骨上之魚肉不可超過全部魚肉之 5%
	地瓜	切條	切完，12 條以上
	洋蔥(1)	切片	6 片以上
	紅蘿蔔(1)	切塊	切完
	紅蘋果	切塊	切完
	馬鈴薯	切塊	切完
	里肌肉	切粒	切完
	洋蔥(2)	切粒	切完
	紅蘿蔔(2)	切粒	切完

儲存	<ol style="list-style-type: none"> 1. 魚塊：需覆蓋低溫儲存。 2. 地瓜：需覆蓋低溫儲存。 3. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存。 4. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘋果：需覆蓋低溫儲存。 6. 馬鈴薯：需覆蓋低溫儲存。 7. 豬肉：需覆蓋低溫儲存。 8. 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.燒咖哩魚塊	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。
第三階段善後處理	
<ol style="list-style-type: none"> (1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。 	

伍、技術士技能檢定食物製備職類單一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場規則」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. 服裝儀容正確與否，由監評人員評定；遇有爭議，由監評長邀集所有監評人員召開臨時會議討論並決議之。
 2. 相關規定請參考應檢人服裝參考圖。
- (二) 術科測試分第一站圖卡辨識線上測試、第二站實作。第一站圖卡辨識線上測試或第二站實作共通規定、各階段技術、衛生扣分達 41 分者為不及格，總成績以不及格計。第二站實作各階段操作分為技術、衛生評分，技術評分包含第一階段前製備(前處理、刀工)、第二階段烹調製備；衛生評分包含共通規定、第一階段前製備(前處理、儲存)、第二階段烹調製備、第三階段善後處理。
- (三) 第二站實作第一階段前製備-刀工評審場地，生鮮類在測試場內每一崗位之準清潔區、儲存區(冰箱)實施；不需復水之乾貨類在工作崗位準清潔區實施；剩餘材料在汙染區實施。
- (四) 第二站實作第二階段烹調製備-成品評審場地，在成品評分室內實施。
- (五) 監評人員應仔細觀察應檢人之每一動作，並依評審表相對應之扣分項目予以註記扣分，同一錯誤動作以同一階段最高扣分項目註記，不得重複扣分。
- (六) 其他未盡事宜，依技術士技能檢定作業及試場規則相關規定辦理。

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

測試日期：__年__月__日/地點：_____/場次：□上午□下午/起訖時間：__時__分至__時__分

監評人員簽名：技術(1) _____、技術(2) _____ 技術(3)： _____

應檢人姓名															
項目	監評內容 \ 扣分	小題	崗位編號												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
第一階段前製備	前處理	1.洗滌之工具使用不當(如：未用菜瓜布或不鏽鋼刷)	10												
		2.選材錯誤(考生自行領選材料，依選材單評審)。	20												
		3.工具使用不正確，器具擺放凌亂或置於地面(例如：以片刀剝骨頭)。	20												
		4.前處理期間進行烹調製備情事者(前製備期間不得開火，若試題另有規定，洗滌後與切割中可做烹調製備及加熱前處理者，從其規定)	20												
	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)	20												
		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)	20												
		7.刀工去骨後，魚類殘留肉量5%以上；雞、鴨類殘留肉量10%以上。	20												
		8.砧板未止滑	20												
		9.刀工不符題意者(例如：題目規定為絲誤切成片)	41												
		10.第一階段前製備時間內刀工未完成(檸檬盤飾除外)	41												
扣分小計(最多扣100分)															
第二階段烹調製備	過程	1.鍋具油鍋著火或油溫達冒煙點持續烹調。	30												
		2.烹調製備鍋具置放於砧板上。	20												
		3.烹調製備之成品內有異物者。	20												
		4.試題規定需加入高湯未加入者。	41												
		5.規定時間內未完成者。	41												
	扣分小計(最多扣50分)														

說明：1.本評審表適用於每場次12個崗位應檢人，監評人員應在開始評審前，確認正確之應檢人崗位編號、應檢人姓名、測試小題編號；缺考者於評審總表「總評結果」欄之適當□內，以打勾「✓」註記。

2.依監評內容應予扣分者，請在該項方格內以「正」字劃記次數，並於各項小計扣分欄內填記各單項違反次數與扣分相乘之扣分總合分數。扣分小計若超過上限，則以上限註記扣分分數。

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：_____ /測試場次： <input type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午						
技術監評人員簽名：技術(1)_____、技術(2)_____ 技術(3)：_____						
扣分項目代號.內容		扣分	扣分項目代號.內容			扣分
1.成品未熟		41	6.口感乾硬			20
2.成品燒焦、有鍋屑		41	7.成品調味過鹹或過淡			20
3.成品短少主副材料或未依題意		41	8.成品過於油膩			20
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	9.其他(需載明缺失原因)			20
5.芡汁結塊、濃稠度不當		20				
崗位編號 (A1~B12小題編號)	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()
應檢人姓名						
項目	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄
第1道菜						
第2道菜						
第3道菜						
扣分小計 (最多扣50分)						
崗位編號 (A1~B12小題編號)	7 ()	8 ()	9 ()	10 ()	11 ()	12 ()
應檢人姓名						
項目	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄	品評紀錄
第1道菜						
第2道菜						
第3道菜						
扣分小計 (最多扣50分)						

說明：

1. 依抽題結果填入各應檢人測試小題(A1~B12)。監評人員應在開始評審前，確認正確之應檢人崗位編號、測試小題編號、應檢人姓名。
2. 第1道菜為測試小題第二階段烹調製備之編號1之成品(例如 A1 小題之第1道菜為1.煎雞片)，依此類推。
3. 依扣分項目代號、具體內容填入每道菜扣分情形。扣分小計若超過上限，則以上限註記扣分分數。
4. 記錄內容應詳實具體。

四、衛生監評評審表(一)-扣分項目：

階段	各階段扣分項目	扣分
共通規定	1. 以衣物拭汗或擦拭手部及物品者。	20
	2. 如廁時，未脫掉圍裙、廚帽者。	20
	3. 以非白色廚房用紙巾或以衛生紙、文件用紙墊底或使用者。(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
	4. 污染公共調味料區者。	20
	5. 手部有不可拆除之手鐲或戒指，且無全程穿戴衛生手套者(衛生手套長度須覆蓋手鐲)。	41
	6. 有戴手錶、化妝、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者	41
	7. 手部有受傷且未經適當傷口包紮處理，且未全程配戴衛生手套者。	41
	8. 衛生手套先行取出待用，造成污染。	41
	9. 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。	41
	10. 受測中有飲食(飲用水除外)、吸菸、喝酒、嚼檳榔口香糖、隨地吐痰等情形者。	41
	11. 受測時已有罹患上呼吸道感染疾病，但未配戴口罩或未覆蓋口鼻者。	41
	12. 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
	13. 如廁後未洗手者。	41
	14. 未依規定使用長方形毛巾(擦拭瓷盤)、正方毛巾(擦拭刀具、不鏽鋼器具、砧板)、抹布(擦拭桌面、墊握)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)	20
	15. 未穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，致有頭髮、頭屑及夾雜物落入食物之虞者(如長髮未束起包覆於廚帽內)	41
	16. 其他未及備載之違反安全衛生事項者(監評應註明扣分原因)	20
扣分小計(最多扣 100 分)		

階段	各階段扣分項目	扣分	
第一階段前製備	前處理	1 洗滌之工具使用不當(如：未用菜瓜布或不鏽鋼刷)	10
		2 按切割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
		3 食材未經驗收數量及品質者。	20
		4 將非屬食物類或烹調製備用具、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
		5 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→烹調製備用具（菜鏟、炒杓、大漏杓、調味匙、筷）→刀具→砧板→抹布。	20
		6 食材內臟、鰓、鱗、蝦腸泥、毛、根、皮、尾、枯葉、其他異物等未徹底洗淨者(依未徹底洗淨部分累計扣 20 分)。	20
		7 每一類食材切割後或全部切割完成後，未將砧板、刀及手徹底洗淨者。	20
		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
		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
		10 洗滌妥當之食材，未分類置於盛物盤或容器內者。	20
		11 食材洗滌後未徹底將手洗淨或消毒者。	20
		12 切割妥當之食材未分類置於容器內者（汆燙熟後不同類同一道菜可併放）。	20
		13 蛋之處理程序未依三段式手法處理。(洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨馬口碗(可為裝蛋之容器)外緣→剝開蛋殼→將蛋液放入第二個馬口碗內→檢視蛋有無腐壞或異物→集中於第三個馬口碗內)	20
		14 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、70-75%酒精消毒)。	30
		15 使用過砧板（刀），切割前未將該砧板（刀）再消毒處理者。	30
		16 洗滌食材，未依下列先後處理順序者：乾貨（如香菇…）→加工食品類（素）→加工食品類（葷）→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→牛羊豬肉→禽肉→蛋類→水產類。	30
		17 食材有異味或鮮度不足之虞時，未發覺卻仍繼續烹調製備操作者(無法從外觀、觸摸、味道等辨識者除外)。	30
		18 切割生食食材，未依下列先後順序處理者：乾貨（如香菇）→加工食品類（素）→加工食品類（葷）→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→牛羊豬肉→禽肉→蛋類→水產類。	30
		19 以鹽水洗滌海產類，致有腸炎弧菌滋生之虞者。	20
		20 餐器具未徹底洗淨或擦拭餐器具有污染情事者。	20
		21 其他未及備載之違反安全衛生事項者(監評應註明扣分原因)	20
扣分小計(最多扣 50 分)			
第一階段前製備	儲存	1 未依食材分類儲存在乾淨容器內。	20
		2 冰箱內食材溢出及滲漏，未立刻清潔，致有交叉污染其他食材之虞。	20
		3 置入的食材未包覆完整或覆蓋，致有交叉污染其他食材或食材風乾之虞。	41
		4 冰箱儲存過於密集，致有阻礙氣流的暢通，導致溫度分布不均之虞。	20
		5 蛋未經洗滌後使用，並未放入乾淨容器內，致與其他食材有交叉污染之虞者。	20
		6 儲存過程污染或破壞他人材料者。	20
		7 儲存過程未放置於指定位置，致使他人無法使用者。	20
		8 儲存過程未標示品名與日期或標示不符者。	20
		9 儲存過程未將規定食材全數儲存者。	20
		10 未將冰箱內食材依汙染程度分層放置。(例如：即食/熟食儲存於海鮮、生的肉類及家禽之上方層架上。)	41
扣分小計(最多扣 50 分)			

階段	各階段扣分項目	扣分
第一階段烹調製備	1 將砧板做為置物板或墊板用途，並有交互污染之虞者。	10
	2 烹調製備用具直接置於檯面未隔離。	10
	3 烹調製備後欲直接食用之熟食置於未洗淨之生食盤者（烹調製備後之熟食若要再烹調製備，可置於生食盤）。	20
	4 柴魚片(花)、海苔未減菌者。	20
	5 蒸籠乾燒者(損壞者照價賠償)。	30
	6 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）的沾料且富含微生物營養源，未進行減菌處理者。	30
	7 烹調製備用油達發煙點或著火，且發煙或燃燒情形持續進行者。	30
	8 殺菁後之蔬果類，如供直接食用，欲加速冷卻時，未使用符合飲用水水質標準之冰水冷卻者。	30
	9 未戴衛生手套處理熟食者。	30
	10 切割生、熟食，刀具及砧板使用有交互污染之虞者。	41
	11 成品未有良好防護或區隔措施致遭污染者(如交叉污染)。	41
	12 成品上盤後重疊放置。	41
	13 成品含有異物、以烹調製備用具品嚐、食物掉落未處理或處理方式錯誤者。	41
	14 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
	15 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
	16 未以托盤運送成品者。	10
扣分小計(最多扣 100 分)		
第三階段善後處理	1 評分後未將成品瓷盤洗淨者	10
	2 故意製造噪音者。	20
	3 其他不符合食品安全衛生規定之事項者（監評人員應明確註明扣分原因）。	20
	4 垃圾未攜至指定地點堆放者（如有垃圾分類規定，應依規定辦理）。	30
	5 可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒者。	30
	6 可回收利用之食材未分類放置者。	30
	7 每進行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
	8 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	30
	9 瓦斯未關而漏氣，經一次糾正再犯者。	41
	10 拖把、廚餘桶、垃圾桶置於清洗食物之水槽內清洗者。	41
	11 善後處理工作完成後，未關閉工作崗位瓦斯總開關即離場者。	41
扣分小計(最多扣 100 分)		

五、衛生監評評審表(二)-紀錄：

測試日期：__年__月__日/測試地點：____/測試場次：上午下午

測試起訖時間：__時__分至__時__分/衛生監評人員簽名：_____

技術監評(1)：_____技術監評(2)：_____技術監評(3)：_____

崗位 編號	應檢人 姓名	各階段扣分註記									
		共通規定 扣分項目 (最多扣 100 分)	扣 分	第一階段前製備				第二階段烹調製備		第三階段善後處理	
				前處理 扣分項目 (最多扣 50 分)	扣 分	儲存 扣分項目 (最多扣 50 分)	扣 分	烹調製備 扣分項目 (最多扣 100 分)	扣 分	善後處理 扣分項目 (最多扣 100 分)	扣 分
(範例)		1、2	40	13、14	50	1、2	40	11、12、14	100	1	10
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											

說明：

1. 扣分請依衛生監評評審表(一)-扣分項目各階段序號註記於其對應之階段欄位中。
2. 應檢人於各階段操作時，若有扣分項目之情形，應確實註記，扣分小計若超過上限，則以上限註記扣分分數。
3. 記錄內容應詳實具體。

六、評審總表

測試日期：__年__月__日 測試起訖時間：__時__分至__時__分

術科測試編號：		應檢人姓名：	
崗位編號		試題編號	<input type="checkbox"/> 401(A_) <input type="checkbox"/> 402(B_) 應檢人材料清點確認：_____
監評人員簽名	技術(1) 技術(2) 技術(3) 衛生： (請勿於測試結束前先行簽名)	監評長簽名	(請勿於測試結束前先行簽名)
第一站 圖卡辨識線上測試			
項目	評分階段	內容	成績
圖卡辨識 線上測試			
第二站 實作			
項目	評分階段	內容	本階段扣分
技術評分	第一階段前製備	前處理、刀工 (最多扣 100 分)	(合計：)
	第二階段烹調製備	過程 (最多扣 50 分) 成品 (最多扣 50 分)	
項目	評分階段	內容	本階段扣分
衛生評分	共通規定	共通規定 (最多扣 100 分)	(合計：)
	第一階段前製備	前處理 (最多扣 50 分) 儲存 (最多扣 50 分)	
	第二階段烹調製備	烹調製備 (最多扣 100 分)	
	第三階段善後處理	善後處理 (最多扣 100 分)	
總評結果：<input type="checkbox"/>及格<input type="checkbox"/>不及格<input type="checkbox"/>缺考<input type="checkbox"/>扣考			

- 術科測試第一站(圖卡辨識線上測試)：得分 60 分(含)以上為及格，不及格者，總成績以不及格計。
- 第二站實作各階段分為技術、衛生評分，技術評分包含第一階段前製備(前處理、刀工)、第二階段烹調製備(過程、成品扣分合計為該階段扣分)；衛生評分包含共通規定、第一階段前製備(前處理、儲存扣分合計為該階段扣分)、第二階段烹調製備、第三階段善後處理。
- 第二站實作共通規定、各階段技術、衛生扣分達 41 分者為不及格，總成績以不及格計。
- 違規扣考者、缺考者，在「總評結果」欄之適當內，以打勾註記之。
- 請技術監評人員就評審結果，填入技術評分扣分欄內，並在監評人員簽名指定欄內簽上姓名及日期。
- 請衛生監評人員就評審結果，轉入衛生評分扣分欄位，並在監評人員簽名指定欄內簽上姓名及日期。
- 監評長核對各題扣分無誤確認結果後，請在「總評結果」欄之適當內，以打勾表示之，並在監評長簽名指定欄內簽上姓名及日期。
- 若誤植須塗改時，請塗改委員及監評長在塗改處簽名。

陸、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	內容	備註
07：30~08：00	07:30~07:40 監評前協調會議(含監評檢查機具設備) 07:40 前上午場次應檢人應完成報到、更衣 07:40 綜合注意事項說明、試題抽籤 08:00 前 到達 第一站	
08：00~08：20	第一站圖卡辨識線上測試(可免著帽子跟圍裙)	
08：20~08：50	應檢人前往第二站應試，第二站場地說明，應檢人選材並盤點	
08：50~10：10	應檢人依抽籤結果進行第二站實作第一階段前製備(含前處理、刀工、儲存)	
10：10~10：30	監評評分	
10：30~11：30	應檢人進行第二站實作第二階段烹調製備	
11：30~11：50	第二站實作第二階段烹調製備成品評分(應檢人同步進行工作崗位清潔完成)	
11：50~12：00	應檢人進行第二站實作第三階段善後處理(烹調製備成品評分完成後，應檢人統一進行碗盤清潔完成，方可離場)	
12：00~12：30 監評人員休息用膳時間		
12：30~13：00	12:30~12:40 監評前協調會議(含監評檢查機具設備) 12:40 前下午場次應檢人應完成報到、更衣 12:40 綜合注意事項說明、試題抽籤 13:00 前 到達 第一站	
13：00~13：20	第一站圖卡辨識線上測試(可免著帽子跟圍裙)	
13：20~13：50	應檢人前往第二站應試，第二站場地說明，應檢人選材並盤點	
13：50~15：10	應檢人依抽籤結果進行第二站實作第一階段前製備(含前處理、刀工、儲存)	
15：10~15：30	監評評分	
15：30~16：30	應檢人進行第二站實作第二階段烹調製備	
16：30~16：50	第二站實作第二階段烹調製備成品評分(應檢人同步進行工作崗位清潔完成)	
16：50~17：00	應檢人進行第二站實作第三階段善後處理(烹調製備成品評分完成，應檢人統一進行碗盤清潔完成，方可離場)	
17：00~17：30	檢討會(監評人員及術科測試辦理單位視需要召開)	