

第二部份

技術士技能檢定中餐烹調（葷食項）丙級術科測試試題目錄

	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、應檢人服裝規定.....	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試題	
一、共通原則說明.....	5
二、參考烹調須知.....	8
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.....	82
二、衛生評審標準.....	83
附錄 1. 水花編號參考參考圖譜.....	87
附錄 2. 盤飾編號參考參考圖譜.....	88

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：07602-910301、07602-910302）。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。技術士技能檢定中餐烹調（葷食）丙級術科測試每日辦理二場次（上、下午各乙場）。
- (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，直接測試第一大題。
 2. 抽測試題組：應檢人代表自 12 個題組(A 至 L 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 F 題組下一個編號之應檢人測試 G 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，應於抽籤紀錄表上簽名，同時由監評長簽名確認。術科測試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。
- (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) 應檢人除制服不合規定外，有下列情事者亦不得進入考場（測試中發現時，亦應離場不得繼續測試）：
 1. 著工作服於檢定場區四處遊走者。

2. 有吸煙、喝酒、嚼檳榔、隨地吐痰等情形者。
3. 罹患感冒（飛沫或空氣傳染）未戴口罩者。
4. 打噴嚏或擤鼻涕時，未「（可先備妥紙巾、手帕），向後轉或蹲下打噴嚏（入紙巾、手帕或衣袖上部，再將手洗淨消毒）」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）及眼鏡外，有手錶、佩戴飾物、
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、包鞋、內須著襪；不合規定者，不得進場應試。
- (三) 刀具：含片刀、剝刀，（水果刀、果雕刀、剪刀、刮鱗器、削皮刀可自備）。
- (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、專業廚房之素色小格子（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（踝關節以下全包）
2. 不得著雨鞋
3. 內須著襪
4. 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—08：00	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		
08：00—08：30	1. 應檢人抽題及確認工作崗位。 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、刀工指引卡，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簽名收回)。 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	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—11：30	菜餚製作及工作區域清理並完成檢查	60 分鐘	
11：30—12：00	監評人員進行成品評審		
12：00—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—13：00	1. 應檢人抽題及確認工作崗位。 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、刀工指引卡，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簽名收回)。 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）	
13：00—14：30	下午場測試開始，清洗、切配	90 分鐘	
14：30—15：00	評分，應檢人離場休息（研讀烹調指引卡）	30 分鐘	
15：00—16：00	菜餚製作及工作區域清理並完成檢查	60 分鐘	
16：00—16：30	監評人員進行成品評審		

※應檢人盛裝成品所使用之餐具，由術科測試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 60 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指引卡與應檢人材料清點卡），時間 10 分鐘，將考題再做統整。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。

(二)、材料使用說明

所有題組的食材，取量切配之後，剩餘的食材，包含雞骨架、魚的頭尾骨皆需繳交於回收區，不得浪費；受評刀工作品不可少於規定量。

(三)、第一階段刀工共同事項

1. 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。
2. 水花圖譜編號重複者為同類型水花，選其中一種切割且形體類似具美感即可，自選樣式，應檢人可由水花圖譜選出或自創具美感者進行切割（可同類）。
3. 兩種盤飾需不同食材不同樣式，以瓷盤盛裝擺飾。
4. 限時 90 分鐘。
5. 測試階段自開始至刀工作品完成，作品完成後，應檢人須將刀工指引圖卡及規定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，兩者中間應有分隔，應檢人移至休息區。
6. 規定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，不予評分，其評分表評為不合格，仍可進行第二階段測試。
7. 規定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。

(四)、第二階段烹調共同事項

1. 第二階段於應檢人就定位後，就第一階段完成之刀工作品，繼續完成規定之 3 道菜餚烹調製作，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。

2. 包含善後工作 60 分鐘內完成。

(五)、試題總表

試題編號：07602-1030301

題組	菜單內容	主要刀工	烹調法	主材料類別	難易度
301A	青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆	絲 片 末	熟炒、爆炒 紅燴 煸	大里肌肉 鱸魚 四季豆	中 難 中
301B	燴三色肉片 五柳魚條 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	中 難 中
301C	蛋衣雞片湯 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲	片 花刀、片 絲	煮 脆溜 熟炒、爆炒	帶骨雞胸 鱸魚 大里肌肉	中 難 中
301D	黑胡椒豬柳 香酥花枝絲 薑絲魚片湯	條 絲 片	滑溜 拌(合) 煮	里肌肉 花枝 鱸魚	中 難 中
301E	香菇肉絲油飯 炸鮮魚條 燴三鮮	絲 條 片	熱拌、燜、蒸 軟炸 雜燴	里肌肉 鱸魚 鮮香菇	難 中 中
301F	糖醋瓦塊魚 燜燒辣味茄條 炒三色肉丁	片 條 丁	脆溜 燒、燴 熟炒、爆炒	鱸魚 茄子 里肌肉	難 中 易
301G	榨菜炒肉絲 香酥秀珍菇 三色豆腐羹	絲 片 指甲片	炒、爆炒 拌(合) 羹	大里肌肉 秀珍菇 盒豆腐	中 中 難
301H	脆溜麻辣雞球 銀芽炒雙絲 素燴三色鮑魚 菇	塊 絲 片	脆溜 炒 清燴	雞胸肉 綠豆芽 鮑魚菇	難 中 中
301I	五味炸肉條 三色煎蛋 三色冬瓜捲	條 片 條、片	軟炸 煎 捲、蒸	大里肌肉 雞蛋 冬瓜	中 中 難
301J	涼拌豆干雞絲 辣豉椒炒肉丁 醬燒筍塊	絲 丁 滾料塊	涼拌 熟炒、爆炒 紅(軟)燒	大豆乾、雞胸肉 大里肌肉 帶殼沙拉筍	難 易 中
301K	燴咖哩雞片 銀芽炒肉絲 三絲淋蛋餃	片 絲 整型	燴 炒 淋溜、軟溜	雞胸肉 大里肌肉 雞蛋	中 易 難
301L	雞肉麻油飯 玉米炒肉末 紅燒茄段	塊 末、丁 段、片	燜煮或煮蒸 炒 紅燒	雞股腿 玉米 茄子	難 中 中

試題編號：07602-1030302

題組	菜單內容	主要刀工	烹調法	主材料類別	難易度
302A	西芹炒雞片 三絲淋蒸蛋 紅燒杏菇塊	片 絲 滾刀塊	熟炒、爆炒、滑炒 蒸 紅燒	雞胸肉 雞蛋 杏鮑菇	中 難 易
302B	糖醋排骨 三色炒雞片 麻辣豆腐丁	塊 片 丁、末	脆溜 熟炒、爆炒 燒、燴、滑溜	小排骨 雞胸肉 板豆腐(老)	難 中 中
302C	三色炒雞絲 火腿冬瓜夾 鹹蛋黃炒杏菇條	絲 雙飛片、片 條	熟炒、爆炒 蒸 炒	雞胸肉 冬瓜 杏鮑菇	中 難 中
302D	鹹酥雞塊 家常煎豆腐 木耳炒三絲	塊 片 絲	熱拌、原汁焗 煎、烹 熟炒、爆炒	(帶皮帶骨)雞胸 板豆腐(老) 木耳	中 中 中
302E	三色雞絲羹 炒梳片鮮筍 西芹拌豆干絲	絲 片、花刀 絲	羹 熟炒、爆炒 拌	雞胸肉 鮮筍或帶殼沙拉筍 大豆乾	難 中 易
302F	三絲糖醋魚 焦溜豆腐塊 竹筍炒三絲	絲 塊 絲	淋溜 焦溜 熟炒、爆炒	吳郭魚 板豆腐(老) 鮮筍或帶殼沙拉筍	中 中 中
302G	薑味麻油肉片 薑絲醬烹鮮魚 竹筍爆肉丁	片 絲 丁	煮 烹 熟炒、爆炒	大里肌肉 吳郭魚 鮮筍或帶殼沙拉筍	易 中 中
302H	豆薯炒豬肉鬆 麻辣溜雞丁 香菇素燴三色	粒 丁 片	炒 滑溜 素燴	大里肌肉 雞胸肉 乾香菇	難 中 中
302I	鹹蛋黃炒薯條 燴素什錦 脆溜荔枝肉	條 片 刮刀片	炒 素燴 脆溜	馬鈴薯 鮮筍或帶殼沙拉筍 大里肌肉	中 中 難
302J	滑炒三椒雞柳 酒釀魚片 扒四色時蔬	條 片 條、段	滑炒、爆炒 滑溜(燴) 扒	雞胸肉 吳郭魚 台灣白山藥	中 中 難
302K	黑胡椒溜雞柳 蔥燒豆腐 三椒炒肉絲	條 片 絲	滑溜 紅燒 熟炒、爆炒	雞胸肉 板豆腐(老) 大里肌肉	中 中 中
302L	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 熟炒、爆炒	小排骨 大白菜 杏鮑菇	中 難 中

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，規範題組每道菜餚之刀工尺寸標準、烹調法、烹調重點、水花片及盤飾。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，亦須按規定數量準備，若無規定數量，請自行取量，以供烹調所需。切割規格不足者，可當下腳品(需分類置於工作檯下層)，結束後帶回家中或分類送至回收處，不隨意丟棄，避免浪費。
- (3) 規定的受評刀工作品數量可能較多，烹調時，可依據實際需求而適當地取量與配色。即烹調完成後，可能會有剩餘的刀工作品，請帶回家中或分類送至回收處。
- (4) 刀工作品尤其是葷食類刀工作品，應檢人應將刀工作品適宜地展開佈列，以免因黏著成團不易明確評分而成績受損。若不影響食材性質，在時間內，此類刀工作品可和水散開或者先行(上漿)過油或過水以受評。
- (5) 本試題規定之水花片、盤飾皆屬於廣義刀工。
- (6) 水花片指以(紅)蘿蔔或其他根莖、瓜果類食材以菜刀(片刀)在砧板上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、搭配菜餚形象、大小、厚薄度(約 0.4~0.1 公分)為宜。
- (7) 水花切割一般是在切配過程中，依片狀刀工菜餚的需求，以菜刀作簡易線條的切割，因為菜刀較無法做太多太大的轉折，所以，水花並不要求花俏的樣式。本試題提供 20 種樣式圖譜供參照(詳水花片圖組)。
- (8) 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

或自創具美感者進行切割。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種水花各 6 片以上以受評，並適宜地加入烹調，未加水花烹調，亦為不符題意。

- (9) 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。
- (10) 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（詳盤飾圖組）。
- (11) 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二種盤飾以受評。
- (12) 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.刀工尺寸標準：各題組如有特別規定之尺寸，依其特別規定；未規定部分參照以下說明：

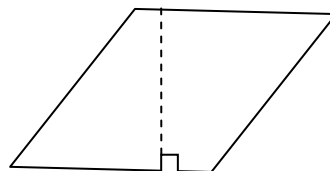
- (1) 絲：絲的長柱形上下尺寸需一致，橫切面需為正方形，即絲的上端與下端須等粗，每一絲皆為正立方絲，且絲絲皆等粗。種類、尺寸如下：

※粗絲 長：3.0~6.0 公分 寬：0.4~0.5 公分 高：0.4~0.5 公分	※絲 長：3.0~6.0 公分 寬：0.2~0.4 公分 高：0.2~0.4 公分	※細絲 長：3.0~6.0 公分 寬：0.2 公分以下 高：0.2 公分以下
---	--	---

- (2) 片：下刀端線與收刀端線、前端面與尾端面的厚度要等厚，即整片四面等厚，依食材屬性之不同，可為不規則片。種類、尺寸如下：

※厚片與不規則片 高：0.4 公分以上 依食材材質與菜色需求，決定其厚度與長寬	※片與不規則片 高：0.2~0.4 公分 依菜色需求，決定其厚度與長寬	※薄片與不規則片 高：0.2 公分以下 依菜色需求，決定其厚度與長寬
※長方片或骨牌片 長：3.0~6.0 公分 寬：2.0~4.0 公分	※菱形片（尺寸大小由高決定，如菱形片丁圖所示） 高（寬）：1~2 公分或更大 厚：依題意而定	※指甲片 長、寬：各 0.8~1.2 公分 厚：依題意而定

菱形片丁圖(虛線為菱形的高)



(3) 丁：以正立方體呈現時應每一邊皆相等、每一夾角皆為 90 度；有時應食材及烹調刀工需求，有長丁(長邊通常在 2.0 公分以下，大於寬高)的使用；以菱形丁呈現時，菱形面四邊應等長，對角應相等；以不規則體呈現時應依食材形狀、性質與題意且注意大小，不可切成塊狀。種類、尺寸如下：

※大丁(若為扁丁則高略小) 長：1.2~1.8 公分 寬：1.2~1.8 公分 高：1.2~1.8 公分	※ 大菱形丁 高(寬)：1.5~2 公分 厚：不超過高，依題意而定	※中丁(若為扁丁則高略小) 長：0.8~1.2 公分 寬：0.8~1.2 公分 高：0.8~1.2 公分
※中菱形丁 高(寬)：1.0~1.5 公分 厚：不超過高，依題意而定	※小丁(若為扁丁則高略小) 長：0.6~0.8 公分 寬：0.6~0.8 公分 高：0.6~0.8 公分	※小菱丁 高(寬)：0.5~1.0 公分 厚：不超過高，依題意而定

(4) 條：規則的條，正立方長柱形上下尺寸需一致，橫切面需為正方形，即條的上端與下端要等粗，當然也會有扁條，每一條皆為具有平整直角，對邊等長的立方條且條條皆等粗；也有如黃瓜條的原形，條是單位的名稱，也是形狀的描述，直向切割去籽成大約相似之數條，此皆為不規則的條，式依烹調目的將食材依原形切割，不必修角度與線條，儘量以不多耗損材料為原則。尺寸如下：

※條 長：4~6cm 或更長 寬：0.5~1.2cm 高：0.5~1.2cm 亦可能依食材原形與烹調目的而增減尺寸

(5) 塊：以正立方體呈現時應每一邊皆相等、每一夾角皆為 90 度；以長方體呈現時應注意長寬高尺寸的合理性，每一夾角皆為 90 度；以菱形塊呈現時，菱形面四邊應等長，對角應相等；以不規則體呈現時應依食材形狀、性質與烹調目的且注意大小，不可切得過大或切成丁。種類、尺

寸如下：

<p>※正立方塊 長：2.0~3.0 公分以上 寬：2.0~3.0 公分以上 高：2.0~3.0 公分以上 可為扁塊</p>	<p>※菱形塊 高（寬）：2 公分上 厚：不超過高，依題意而定</p>
<p>※長方塊 長：3.0~5.0 公分 寬：2.0~3.0 公分 高：2.0~3.0 公分 可為長扁塊，寬高可不相等</p>	<p>※滾刀塊 長：3.0 公分以上 寬、厚：依材料性質，不超過長寬，依題意而定，為不規則之多面體</p>

(6) 粒：蔬果類以正立方體呈現時應每一邊皆相等、每一夾角皆為 90 度；若為不規則粒，則不宜切出太多的末，應依所要求的尺寸穩定切割。尺寸約邊長 0.5~0.3 公分的立方粒，偶有不規則的切法或稱亂刀粒，如荸薺、香菇碎粒。肉類材質如牛、豬、魚、蝦、花枝等，頗具軟韌性與粘性，通常會切成粗粒，亦即同一道菜中，蔬菜粒通常會切得比葷質類的粒略小。而以鬆字命名的菜色，其刀工並非鬆，而是以粒的刀工做(炒)成鬆的菜色。種類、尺寸如下：

<p>※若為食材的原始形狀或單位名稱，如玉米粒、綠豆粒、黃豆粒、蒜粒以及台語用法的「一粒雞蛋」(應為一個雞蛋)，常會混淆刀工尺寸的名稱，此類食材的粒並非刀工尺寸的依據</p>	<p>※粗粒（統一取長寬高相等或為扁粒） 長：0.5~0.6 公分 寬：0.5~0.6 公分 高：0.5~0.6 公分</p>	<p>※粒（統一取長寬高相等或為扁粒） 長：0.4~0.5 公分 寬：0.4~0.5 公分 高：0.4~0.5 公分</p>
<p>※葷質材料的粒通常為亂刀粒 長：0.3~0.7 公分 寬：0.3~0.7 公分 高：0.3~0.7 公分 葷質的亂刀粒可能更粗，如蝦鬆的蝦肉粒</p>	<p>※細粒、米粒（統一取長寬高相等或為扁粒） 長：0.3~0.4 公分 寬：0.3~0.4 公分 高：0.3~0.4 公分</p>	<p>※不規則碎粒（亂刀粒）各邊以 0.3~0.5 公分呈現，但存在稍粗或稍細的尺寸混雜其中</p>

(7) 段：不論粗細，3~6 公分或更長，通常是依食材原形結構與烹調需求作等距截切，也有斜段或菱形段，帶骨材料用剝、斬刀法，如蔥段、魚段、玉米段、黃瓜段、芹菜段等，較長的段有時與條相似而通用。種類、尺寸如下：

<p>※段 長：3.0~6.0 公分 寬：依烹調需求而定。 高：依烹調需求而定。</p>	<p>※菱形段 長：3.0~5.0 公分 寬：依烹調需求而定。 高：依烹調需求而定。</p>
--	--

(8) 柳：可以是取柳葉、柳枝或柳條之形作切割，依烹調需求而定，取柳葉者，通常取工整的小骨牌厚片或條，如黑胡椒牛柳；取柳枝或柳條之形

者，通常取工整的絲、粗絲或細條，故應依食材性質與烹調需求切出合理刀工以完成烹調目的。例如，菜餚之五柳魚，切柳片嫌太粗，可改切 0.3 公分左右細柳枝狀的絲較為細緻，此即烹調美感之需求。尺寸如下：

※柳葉狀 長：4.0~7.0 公分 寬：0.5~1.5 公分依烹調美感需求 厚：0.5~1.5 公分依烹調美感需求，可為扁條或長片 ※柳枝狀 長：3.0~7.0 公分 寬：0.2~0.5 公分依烹調美感需求 厚：0.2~0.5 公分依烹調美感需求
--

(9) 末：末比粒、鬆小，可整齊切割，整齊的由絲或細絲切成；或亂刀切剝，不規則的以亂刀切剝。亂刀切剝的末應依所要求的尺寸穩定的切，通常會有部分稍粗或稍細的不規則末。末的粗細會依烹調目的與食材性質作合理切割，一般在 0.3 公分粗細以下即可稱為末，亂刀切剝的粗末會由 0.1~0.3 公分粗細或更細的不同尺寸組成，如肉末、荸薺末、香料的蒜末、薑末等，肉末通常會因黏著難分而難免有粗如粒及細如泥的刀工呈現。種類、尺寸如下：

※整齊的末 長：0.3 公分以下 寬：0.3 公分以下 高：0.3 公分以下	※不規則的末(亂刀末) 長：各邊長 0.3 公分以下混合
---	---------------------------------

(10) 泥：是將末再細切或剝或磨或捏或攪而成泥，乾質蔬果種子磨細呈粉狀，遇濕可成泥，蔬果切剝的泥質地較粗，不如細磨者，軟質水果揉捏即可成泥；葷質食材以刀工處理，通常需細剝而成泥，也常因黏著難分而難免有粗如粒、末的刀工呈現。

(11) 鬆：雖非刀工的分類或名稱，但是常被認為是刀工的分類之一。鬆應是由粒的刀工食材做出鬆的菜，如炒蝦鬆、鵪鬆、豬、牛肉鬆等。施予蔬果工整的粒或亂刀粒的刀工與肉類、魚蝦的不規則粒的刀工炒出具刀工與配色均勻之美的鬆類作品。

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。

F.拌炒(此為非正式的名稱，亦稱拌合)：針對炸得金黃香酥的食材，加上香料、椒鹽，入鍋小火一起拌合均勻著味的操作，亦稱拌合、熱拌。若拌得久些，達到濃縮食材原汁的效果時，則稱之為原汁焗的烹調法(在乾鍋或陶鍋中加熱再度濃縮)。

(2) 煸(煸邊)：將食材放入少許油鍋中慢火持續翻炒，至水分炒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°C)，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，或洗淨滅菌不烹煮，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：將生食滅菌或熟食冷卻後，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。
- (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。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。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。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。

4. 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，即處理後還有後續烹調；一類是油炸，即處理後馬上出菜供人享用。亦稱拉油、滑

油。

- (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)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。
- (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。

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 301A、301B、301C、301D、301E、301F、301G、301H、301I、301J、301K、301L、302A、302B、302C、302D、302E、302F、302G、302H、302I、302J、302K、302L，每題組有三道菜，各題組試題說明如下：

(一)、301A 題組：青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆

1. 菜名與主要材料

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
青椒炒肉絲	絲	熟炒	大里肌肉	青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、嫩薑、里肌肉		
茄汁燴魚片	片	紅燴	鱸魚	小黃瓜、紅蘿蔔、洋蔥、鱸魚	參考規格明細	參考規格明細
乾煸四季豆	末	煸	四季豆	榨菜、四季豆、蔥、中薑、蒜頭、蝦米、絞肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
蝦米	無異味	15g	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	80g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 以上/條
蔥	青翠新鮮	60g	3 枝
嫩薑	長形無分支無潰爛，非常時令，可為中薑	40g	需可切絲
中薑	無潰爛	20g	
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上/條
洋蔥	表面平整無潰爛	60g	1/4 個，250g/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	三瓣	
榨菜	體形完整無異味	25g	分切
大里肌肉	分切完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	200g	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
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	400g-450 g

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

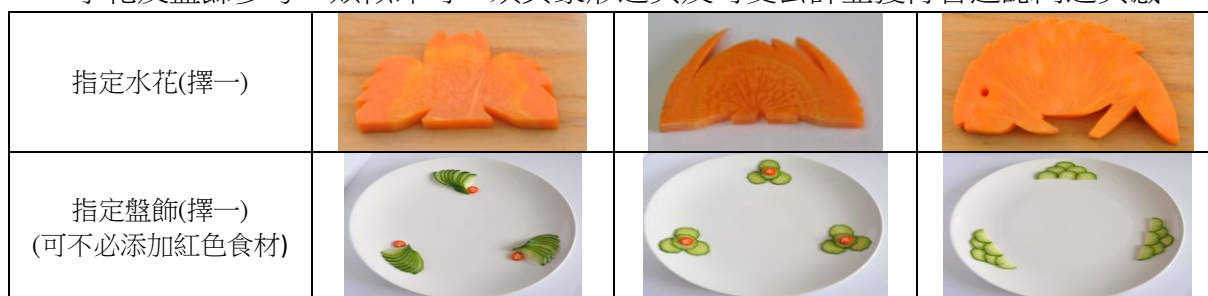
(1) 受評分刀工作品為榨菜末、薑末、青椒絲、紅蘿蔔絲、嫩薑絲、紅辣椒絲、蔥花、里肌肉絲、魚片、水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	

榨菜末	直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	約 15g	
薑末	直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	約 10g	
青椒絲	寬度為 0.3 以下，厚度依青椒原厚度或可削薄些，長 3.0~5.0	1 個全部切完	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	約 40g	
嫩薑絲	寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g 以上	二絲可先混勻
紅辣椒絲	寬 0.2 以下長 3.0~5.0，厚度依紅辣椒厚度或更薄	整條切完	
蔥花	寬 0.2 以下	約 15g	蔥白及蔥綠
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	100g 以上	
魚片	去皮，可為不規則形的片或(長)方形片，橫切長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	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。



(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

青椒炒肉絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
青椒	去內突起白膜，切寬度為 0.3 以下，厚度依青椒原厚度或可削薄，長 3.0~5.0 的絲	1 個全部切完
紅蘿蔔	為配料，故可為細絲，寬高度為 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲	約 40g
紅辣椒	為配料，長 3.0~5.0，寬 0.2 以下，厚度依紅辣椒厚度或削薄	整條切完
蔥	為爆香料	自行取量
嫩薑	為爆香料及配料，先切細絲，寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0，薑的不規則處切為爆香料	約 10g 以上
里肌肉	去表面筋膜，內部筋絡則不理會，逆紋(橫紋)切絲，寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	約 100g 以上

茄汁燴魚片

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
小黃瓜	各種刀法，切長方片、菱形片、平行四邊形片皆可，小於魚片	12 片以上
紅蘿蔔	指定及自選水花片各 6 片以上，配合魚片大小	各 6 片以上
洋蔥	為配料與香料雙重功能，長方片、菱形片、平行四邊形片皆可，小於魚片	自行取量
鱸魚	去頭尾回收，去骨取魚肉去胸骨去皮，可為不規則形的片或(長)方形片，橫切長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片，規格不足者可為下腳品	全部切完使用

乾煸四季豆

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
蝦米	為配料與香料雙重功能，切直徑(粗)0.3 以下的亂刀末	切完
榨菜	為配料與香料雙重功能，切直徑(粗)0.3 以下的亂刀末或整齊末	約 15g
四季豆	撕去頭尾及側筋，可整支使用亦可對切成兩段	處理完
蔥	為配料與香料雙重功能，切寬度 0.2 以下的蔥花	約 20g

中薑	為配料與香料雙重功能，切直徑(粗)0.3 以下的亂刀末或整齊末	約 10g
蒜頭	為配料與香料雙重功能，切直徑(粗)0.3 以下的亂刀末	切完
絞肉	可再剁細	自行取量

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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.青椒絲與紅蘿蔔絲需脫生 4.蔥薑爆香，以生炒、熟炒、爆炒或勾亮芡等皆可
烹調法	熟炒、爆炒
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、(太白粉水)等調味料自行合宜地選用
備註	不得過火及油膩，並須有翠綠的配色

茄汁燴魚片

烹調規定	1.魚片需上漿過水或過油而熟 2.以洋蔥片炒香與脫生之小黃瓜片、紅蘿蔔水花及魚片燴煮成菜
烹調法	紅燴
調味規定	以鹽、番茄醬、(醬油)、酒、米醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	魚片的碎爛不得超過 1/3 之魚片總量

乾煸四季豆

烹調規定	1.四季豆以熱油過油至脫水皺縮上色呈焦黃偏黃綠而不焦 2.或以煸炒法煸至乾扁脫水皺縮上色呈焦黃偏黃綠而不焦 3.香料、絞肉炒香以拌炒、煸炒法收汁完成
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)、米醋、香油等調味料自行合宜地選用
備註	焦黑部份不得超過總量之 1/4，不得出油而油膩

(二)、301B 題組：燴三色肉片、五柳魚條、馬鈴薯炒雞絲

1. 菜名與主要材料

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
燴三色肉片	片	燴	大里肌肉	竹筍、小黃瓜、紅蘿蔔、蔥、里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
五柳魚條	條、絲	滑溜	鱸魚	竹筍、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、乾木耳、蔥、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 20-25 絲	10g	2 大片
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/2 支或冬天帶殼沙拉筍 1 支	去殼後淨肉至少重 150g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
小黃瓜	不可彎曲鮮度足至難以切片	1 條	100g 以上/條
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上

蔥	青翠新鮮	60g	3 枝
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	80g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
嫩薑	長形無分支無潰爛，非當時令，可為中薑	40g	需可切絲
馬鈴薯	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	150g 以上
蒜頭	無潰爛無長芽	3 瓣	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切大片	200g	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
雞胸肉	不帶骨	半付	150g 以上
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g



3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為木耳絲、青椒絲、紅蘿蔔絲、嫩薑絲、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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 二種盤飾	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	約 20-25 絲	
青椒絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~5.0	約 25-30 絲	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~5.0	約 25-30 絲	
嫩薑絲	寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	約 5g	兩絲可 先混勻
蔥綠絲	寬度為 0.2 以下，長 4.0~5.0	約 5g	
馬鈴薯絲	寬、高度各為 0.4 以下，長 4.0~5.0	約 100g	
里肌肉片	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片	切完	
雞絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	切完	
魚條	寬、高各為 0.8~1.2 公分，長 3.0~6.0	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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

燴三色肉片

材料名稱	尺寸敘述 (長度單位：公分)	數量
竹筍	切 0.3 以下厚度小於肉片之長方片、菱形片、平行四邊形片或自選水花片，鮮筍可在切割時先煮透	12 片以上

小黃瓜	切小於肉片之長方片或菱形片、平行四邊形片，各種切法皆可，或自選水花片	按配色取量
紅蘿蔔	指定及自選水花片各 6 片以上，配合肉片大小	6 片以上
蔥	為爆香料	自行取量
里肌肉	可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片，規格不足者可為下腳品	評分後取量烹調

五柳溜魚條:

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
乾木耳	泡發去皺摺處，切寬為 0.2~0.4 長 4.0~5.0，依其厚度	約 20-25 絲
竹筍	切寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~5.0（受材料限制時可短至 3.0 或橫紋切絲）	約 25-30 絲
青椒	去內白膜突起，切寬度為 0.2~0.4 絲，若太厚需削薄，長 4.0~5.0	約 25-30 絲
紅蘿蔔	切寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~5.0 絲	約 25-30 絲
紅辣椒	去籽，切寬度為 0.2~0.4，長 4.0~5.0 絲	整條切完
蔥	為配料與香料雙重功能，切長 3.0~5.0，0.2 以下細度的蔥綠絲	各 5g 二絲可先混勻
薑	為配料與香料雙重功能，切長 3.0~5.0，0.2 以下細度的嫩薑絲	
蔥、薑	取為爆香料	自行取量
鱸魚	去頭尾回收，去骨取魚肉去胸腹骨去皮，切寬、高各為 0.8~1.2，長 3.0~6.0	評分後取量烹調

馬鈴薯炒雞絲

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
馬鈴薯	切寬、高度各為 0.4 以下，長 3.0~5.0，絲的兩端可保持馬鈴薯的邊緣斜度	整粒切完
青椒	去內白膜突起，切寬度為 0.3 以下，若太厚需削薄，長 3.0~5.0 的絲	約 40g 以上
紅辣椒	為香、配料，切寬 0.2 以下，長 3~5 的絲，依其厚度	整條切完
蒜頭	為爆香料	3 瓣
雞胸肉	去筋膜，順紋切絲，寬、高度各為 0.2~0.4，可更細不可更粗，長 3.0~7.0	評分後取量烹調

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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.竹筍需熟透，小黃瓜需脫生保持綠色，紅蘿蔔需脫生 3.以蔥爆香與竹筍、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行合宜地選用
備註	需有燴汁

(2) 五柳溜魚條

烹調規定	1.魚條需上漿過水或過油而熟 2.五柳脫生保色 3.蔥薑爆香，(加蔥薑絲)以滑溜法完成
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、酒、（鹽）、烏醋、米醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.一定得加蔥薑細絲

	2.斷裂的魚條不得超過 1/3 魚條總量 3.五色細柳枝配色應合宜，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.青、紅椒絲過水、過油脫生或直接炒皆可
烹調法	蒜頭爆香，以炒或爆炒的(或勾亮芡) 烹調法完成
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油(、太白粉水)等調味料自行合宜地選用
備註	馬鈴薯絲是熟脆的口感，需有紅、綠的配色，不可油膩

(三)、301C 題組：蛋衣雞片湯、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲

1. 菜名與主要材料

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	湯	雞胸	小黃瓜、紅蘿蔔、嫩薑、帶骨雞胸、蛋白	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	熟炒、爆炒	大里肌肉	竹筍、紅蘿蔔、蔥、嫩薑、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	
竹筍	夏天鮮麻竹筍半支或冬天帶殼沙拉筍 1 支	去殼後淨肉至少重 150g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
嫩薑	長形無分支無潰爛，非常時令，可為中薑	80g	需可切片及絲
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上/條
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	半個	80g 以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
洋蔥	表面平整無潰爛	1/4 個	250g/個
蔥	青翠新鮮	40g	2 支
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切長絲	4 兩	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
雞胸	帶骨的雞胸鮮度足	半付	250g 以上
雞蛋	效期內無破裂	2 個	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

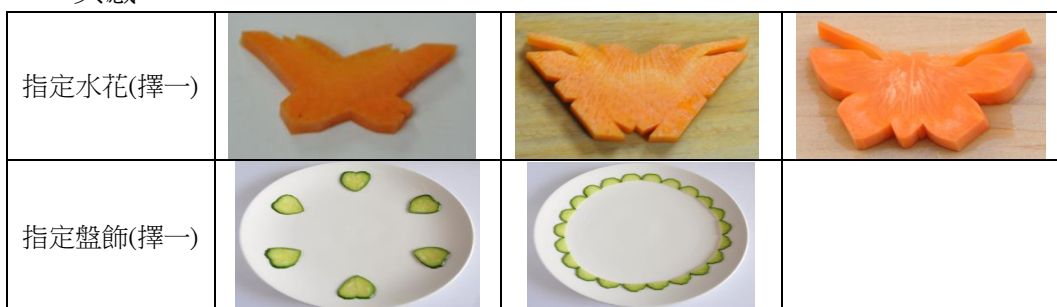
- (1) 受評分刀工作品為筍絲、小黃瓜片、紅蘿蔔絲、蔥綠絲、嫩薑絲、紅辣椒絲、肉絲、雞片、魚球、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)以 2 只瓷盤盛裝擺設。

(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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	

出二種盤飾			
筍絲	寬、高度各為 0.1~0.3，長 3.0~5.0	130g	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.1~0.3，長 3.0~5.0	30g	
小黃瓜片	小於雞片之長方片、菱形片、平行四邊形片，各種切法皆可，或自選水花片，自取厚度	10 片以上	
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依蔥厚度	20 g	
嫩薑絲	寬 0.2 以下，高 0.1 以下長 3.0~5.0	20g	
紅辣椒絲	0.2 以下的絲，依其厚度或更薄	整條切完	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	100g	
雞片	可為不規則形的片或(長)方形片，橫切長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	切完	
魚球	剗切菊花花刀間隔為 1.0~0.5	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。



(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

蛋衣雞片湯

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
紅蘿蔔	指定及自選水花片，配合雞片大小	各 6 片以上
小黃瓜	切小於雞片之長方片、菱形片、平行四邊形片，各種切法皆可，或自選水花片，自取厚度	10 片以上
嫩薑	切小於雞片之長方片、菱形片、平行四邊形片，或自選水花片	10 片以上
雞胸肉	可為不規則形的片或(長)方形片，橫切長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	至少 12 片 100g 以上
雞骨架連雞柳	取下後，即刻以中火轉中小火熬高湯，休息時先熄火，回來續熬，過濾後當湯底用	

菊花溜魚球

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
鳳梨	大圓片對切成 8 小片	1 片切完
青椒	長方片、菱形片、平行四邊形片皆可，四邊小於魚球的直徑長	半個切完
紅辣椒	去籽，長方片、菱形片、平行四邊形片皆可，小於青椒片	1 條
洋蔥	為配料與香料雙重功能，長方片、菱形片、平行四邊形片皆可，略小於青椒片，選取形狀規則者	自行取量
鱸魚	去頭尾回收或可以頭尾擺盤，去骨取魚肉大片去胸骨，分切數塊，剗切菊花花刀，格切刀距間隔可為 0.3~1.0 之間	2 片魚肉切完

竹筍炒肉絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
------	---------------	----

竹筍	切寬、高度各為 0.1~0.3，長 3.0~5.0 絲	切完
紅蘿蔔	為配料，故可為細絲，或切寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0，注意配色	30g 以上
蔥	為配、香料，切長 3.0~5.0，寬 0.2 以下的蔥綠絲	三絲可先混勻各 20g 以上 整條切完
薑	為配、香料，切長 3.0~5.0，寬高 0.2 以下的絲	
紅辣椒	為配、香料，切長 3.0~5.0，寬 0.2 以下的絲	
蔥、薑	為爆香料	自行取量
大里肌肉	去表面筋膜，內部筋絡則不理會，逆紋（橫紋）切絲，寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	評分後取量烹調

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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，材料須脫生）一起煮湯，使用自熬的高湯
烹調法	煮
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	湯需清雅，不可有太多蛋白碎片

(2) 菊花溜魚球

烹調規定	1.花刀魚塊拍粉回潤，熱油過油成金黃酥熟的魚球；青紅椒脫生保色 2.以洋蔥炒香，與鳳梨、紅椒、青椒、魚球製成脆溜菜（包芡）
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、（醬油）、酒、番茄醬、米醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.盤中不得積留有太多醬汁，魚肉碎爛不得超過 1/3 量 2.不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(3) 竹筍炒肉絲

烹調規定	竹筍、紅蘿蔔、肉絲過水脫生或直接炒透皆可，與三種香配料炒勻
烹調法	炒，以生炒、熟炒、爆炒（或勾亮芡）等烹調法完成皆可
調味規定	以鹽、（醬油）、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	

(四)、301D 題組：黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯

1. 菜名與主要材料

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
黑胡椒豬柳	柳條	滑溜	里肌肉	洋蔥、紅蘿蔔、西芹、里肌肉		
香酥花枝絲	粗絲	拌炒	花枝	蔥、嫩薑、蒜頭、紅辣椒、花枝		
薑絲魚片湯	片	湯	鱸魚	嫩薑、蔥、鱸魚	參考規格明細	參考規格明細

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
洋蔥	表面平整無潰爛	1/4 個	250g/個
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
西芹	整把分單支發放	1 單支	150g 以上
蔥	青翠新鮮	2 兩	3 支以上
嫩薑	長形無分支無潰爛，非	3 兩	需可切絲

	當時令，可為中薑		
蒜頭	無潰爛無長芽	2/3 兩	六瓣
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 以上/條
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上/條
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可橫紋切條	200g	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
花枝	全形未處理，鮮度足	1 隻	180g 以上，頭尾全用
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g



3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為受評分刀工作品為洋蔥絲或骨牌片、西芹條、蔥、薑、紅辣椒三者的選擇、嫩薑絲、蔥綠絲、豬柳、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
洋蔥絲或骨牌片	直切 0.1 寬的絲或切條狀或稱骨牌片，寬 0.8~1.2，長 4.0~5.0	20g 以上	
西芹條	橫切面可能呈不規則狀的條狀或扁條，切寬 0.6~1.2，厚 0.3~0.6，長 4.0~5.0	整支切完	
蔥	刀工有二組處理方法:1.依蔥的粗細切小菱形丁；2.切寬 0.2 以下的蔥花	10g 以上	
薑	刀工有二組處理方法:1.切小菱形片，菱形的高可為 0.5~1.0，厚 0.3 以下；2.切直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	10g 以上	
紅辣椒	刀工有二組處理方法:1.切小菱形片，菱形的高可為 0.5~1.0；2.切直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	切完	
薑絲(魚湯用)	長 3.0~5.0，0.2 以下細度的嫩薑絲	至少 25g	二者可先混勻
蔥綠絲(魚湯用)	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，厚度依蔥厚度	10g	
豬柳	寬、高度各為 0.8~1.5，長 4.0~6.0 的條	切完	
魚片	可為不規則形的片或(長)方形片，橫切長 3.0~6.0，寬 2.0~4.0，厚 0.4 以下，可更大片	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) 寬小於 2.0 公分	
指定盤飾(擇一)	

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

黑胡椒豬柳

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
洋蔥	為配料與香料雙重功能,可直切 0.1 寬的絲或切條狀或稱骨牌片,寬 0.8~1.2,長 4.0~5.0,小於里肌肉條	20g
紅蘿蔔	此菜本來用的是紅蘿蔔骨牌片,為了水花刀工的必要性,請切指定及自選水花片,寬度小於 2.0	各 6 片以上
西芹	為配料,橫切面可能呈不規則狀的條狀或扁條,削去表層硬皮,切寬 0.6~1.2,厚度為 0.3~0.6,長 4.0~5.0,小於里肌肉條	整支切完
里肌肉	去表面筋膜,內部筋絡則不理會,拍鬆,逆紋(橫紋)切寬、高度各為 0.8~1.5,長 4.0~6.0 條	切完

香酥花枝絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
蔥	為配料與香料雙重功能,刀工有二組處理方法:1.依蔥的粗細切小菱形丁;2.切寬 0.2 以下的蔥花	各 10g 以上
薑	為配料與香料雙重功能,刀工有二組處理方法:1.切小菱形片,菱形的高可為 0.5~1.0,厚 0.3 以下;2.切直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	各 10g 以上
蒜頭	為配料與香料雙重功能,切片	3 瓣
紅辣椒	為配料與香料雙重功能,刀工有二組處理方法:1.切小菱形片,菱形的高可為 0.5~1.0;2.切直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	切完
花枝	橫切寬度為 0.2~0.4,長 4.0~6.0,剩餘之橫向不足 4.0 者,可直向分切 4.0~6.0 片段,再切直絲(會呈捲形),腕部條條分切不必切斷,觸腕則分切,尾部、頭部、裙部亦分切絲	切完

薑絲魚片湯

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
薑	為主料與香料雙重功能,由於題目要求及家常菜的習慣,需切長 3.0~5.0,0.2 以下細度的嫩薑絲	至少 25g
蔥	此菜若加蔥為配料與香料雙重功能,通常會切直段或斜段,為了蔥絲刀工的必要性,切長 3.0~5.0,0.2 以下細度的蔥絲	10g
鱸魚	去頭尾回收,去骨取魚肉去胸骨去皮,可為不規則形的片或(長)方形片,橫切長 3.0~6.0,寬 2.0~4.0,厚 0.4 以下,可更大片	至少 12 片

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 黑胡椒豬柳

烹調規定	豬柳需醃並可抓麻(機械力按摩)、上漿,過水、過油或直接烹調皆可,紅蘿蔔、西芹皆需脫生,西芹並需保色,洋蔥需軟化
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行合宜地選用
備註	有醬汁,但需稍濃而少(非燴菜)

(2) 香酥花枝絲

烹調規定	花枝沾上地瓜粉,炸至表面酥脆。拌合炒香的辛香料與椒鹽
烹調法	拌(合)
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行合宜地選用
備註	配料刀工需依據刀工指引選項切配

(3) 薑絲魚片湯

烹調規定	1.魚肉需醃、上漿過水 2.以湯的方式供應，小黃瓜、紅蘿蔔、青蔥需脫生
烹調法	煮(湯)
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	魚肉完整，破碎少於 1/3，湯汁清澈

(五)、301E 題組：香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮

1. 菜名與主要材料

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
香菇肉絲油飯	絲	拌	里肌肉	長糯米、乾香菇、蝦米、乾魷魚、紅蔥頭、老薑、里肌肉		
炸鮮魚條	條	軟炸	鱸魚	麵粉、太白粉、泡達粉、沙拉油、水、鱸魚		
燴三鮮	片	雜燴	鮮香菇	鮮香菇、紅蘿蔔、小黃瓜、嫩薑、蔥、里肌肉、鮮蝦	參考規格明細	參考規格明細

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
長糯米	米粒完整無碎粒無霉味	200g	約 1 量杯
乾香菇	直徑 4 公分以上無霉味	2 朵	
蝦米	紮實無腐蝕味	15g	
乾魷魚身	紮實無黴無腐蝕味	1/3 隻	直向分切
紅蔥頭	紮實無空洞無黴臭	1 整顆	
老薑	無潰爛空心	30g	
鮮香菇	傘片需有 4.5 公分以上徑寬	3 朵	鮮度足
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上/條
嫩薑	長形無分支無潰爛，非當時令，可為中薑	40g	
蔥	新鮮翠綠	1 兩	2 枝
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可橫紋切短絲、片	200g	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g
白蝦或草蝦	小型新鮮帶頭、殼，鮮度足	6 隻	
麵粉	低筋，合格廠商		
太白粉	合格廠商		
泡達粉	期限內		
沙拉油	合格廠商		

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引






- (1) 受評分刀工作品為香菇絲、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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
嫩薑水花片	自選水花片	6 片以上	

紅蘿蔔水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖	6片以上	
配合材料擺出二種盤飾	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 以下的厚度	2 朵	
乾魷魚絲	需復水去膜，剪切成 0.3~0.4 寬，3.0~4.0 長的粗絲(本組在洗器具時優先燒水煮乾魷魚，煮開後浸泡，切割加工葷料時取出切割)	切完	
鮮香菇片	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，高約為 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	略小於肉片之長方片、菱形片、平行四邊形片，各種切法皆可，或自選水花片，自取厚度	8片以上	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~5.0	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 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片	6片以上	
魚條	寬、高各為 0.8~1.2，長 3.0~6.0	切完	
鮮蝦	洗滌時去頭尾殼腸泥，切割時開背使熟化時可成蝦球狀	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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

香菇肉絲油飯

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
長糯米	洗淨	200g
乾香菇	復水去蒂，切每絲間隔 0.2 以下厚度的絲	2 朵
蝦米	洗淨復水	15g
乾魷魚	需復水去膜，剪切成寬 0.3~0.4，長 3.0~4.0 的絲(本組在洗器具前優先燒水煮乾魷魚，煮開後浸泡，切割加工葷料時取出切割)	切完
老薑	為爆香料，可撈棄可保留	切完
紅蔥頭	為配、香料，橫切薄片	1 整顆
里肌肉	去表面筋膜，內部筋絡則不理會，逆紋(橫紋)切寬、高度各為 0.2~0.3，長 3.0~4.0	100g 以上

炸鮮魚條

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
鱸魚	去頭尾回收，去骨取魚肉去胸骨去皮，切寬、高各為 0.8~1.2，長 3.0~6.0 的條	切完

燴三鮮

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
鮮香菇	斜刀批成不規則之多邊形、梯形、扇形，須呈現出斜批	切完

	的刀法，高約為 2.0~4.0	
紅蘿蔔	水花片指定款，配合肉片大小	6 片以上
小黃瓜	切略小於肉片之長方片、菱形片、平行四邊形片，各種切法皆可，或自選水花片，自取厚度	8 片以上
嫩薑	為香、配料，切自選水花片，剩餘不規則的薑用來爆香	6 片以上
蔥	為香、配料，切段或斜段，其餘爆香	切完再取量
里肌肉	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片	6 片以上
鮮蝦	洗滌時去頭尾殼腸泥，切割時開背使熟化時可成蝦球狀	切完

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 香菇肉絲油飯

烹調規定	1.蒸拌法:規定米須以蒸籠蒸熟。需有爆香薑的作法(撈棄)，紅蔥頭、香菇、蝦米需炒夠香，魷魚絲需熱油過油膨發後再入料汁中煮稍軟。米飯與料汁需拌合均勻 2.燜蒸法:需有爆香薑的作法(可撈棄)，紅蔥頭、香菇、蝦米需炒夠香，料汁拌炒糯米加水適量，上蓋燜熟或湯汁收斂盛盤蒸熟
烹調法	熟拌(拌炒)或燜或蒸
調味規定	以麻油、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	1.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 2.不得出油(出油的徑寬 0.3 cm 以內)

(2) 炸鮮魚條

烹調規定	以掛水粉糊的軟炸法炸上色而回軟，或掛脆漿(麵粉、太白粉、泡達粉、(鹽、胡椒粉)、沙拉油、水)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、泡達粉、胡椒粉、沙拉油、水等料自行合宜地選用
備註	需有體積膨脹的外觀

(3) 燴三鮮

烹調規定	所有料需脫生，以蔥薑爆香(可撈棄)，所有材料適當取量包含紅蘿蔔、薑水花(共七種材料)燴煮成菜
烹調法	雜燴
調味規定	以鹽、(醬油、蠔油、米醋、烏醋)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	需有燴汁

(六)、301F 題組：糖醋瓦塊魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁

1. 菜名與主要材料

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
糖醋瓦塊魚	片	脆溜	鱸魚	紅蘿蔔、青椒、洋蒜頭、鱸魚	參考規格明細	參考規格明細
燜燒辣味茄條	條	燒、燴	茄子	茄子、蔥、中薑、蒜頭、絞肉		
炒三色肉丁	丁	熟炒、爆炒	黑色大豆乾	四季豆、蒜頭、紅		

				蘿蔔、紅辣椒、五香大豆乾、里肌肉		
--	--	--	--	------------------	--	--

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	1.5 公分以上厚度
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	80g/個以上
洋蔥	表面平整無潰爛	1/4 個	250g/個
茄子	鮮度足無潰爛	2 條	約 400g
蔥	青翠新鮮	40g	
中薑	無潰爛無長芽	20g	
蒜頭	無潰爛無長芽	9 瓣	
四季豆	每支長 14 cm 以上	3 兩	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 以上/條
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
絞肉	鮮度足無異味	2 兩	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	4 兩	
鱸魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g
番茄醬	效期內		
米醋	效期內		
辣豆瓣醬	效期內		
花椒粉	效期內		







3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

- (1) 受評分刀工作品為五香大豆乾丁、青椒片、四季豆丁、薑末、蒜末、紅蘿蔔丁、紅辣椒丁、里肌肉丁、鱸魚斜瓦塊、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
五香大豆乾丁	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	
四季豆丁	依四季豆的直徑(粗度)為長度切丁	切完	
薑末	直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	10g	
蒜末	直徑 0.3 以下的亂刀末	3 瓣	
紅蘿蔔丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁	約 60g	
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	切完	
鱸魚斜瓦塊	以小瓦塊行之，每片斜批刀距 0.8~1.2，批成片片 3.0 以上長度的斜片，厚約 0.8~1.2	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) (可不必添加紅色食材)			

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

糖醋瓦塊魚

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
青椒	去內突起白膜,切小於魚片塊之長方片、菱形片或平行四邊形片,厚度依青椒原厚度	全部切完
紅蘿蔔	切指定及自選水花片,配合魚片大小	各 6 片以上
洋蔥	為配料與香料雙重功能,切小於魚片之長方片、菱形片或平行四邊形片	20g
鱸魚	大瓦塊為整片魚肉狀,此處以小瓦塊行之。去頭尾回收,去骨取魚肉大片去胸骨,每大片魚肉從中間(厚薄交接處)直向分切成兩長片,每片從縱向橫刀斜批,每片斜批刀距 0.8~1.2,批成片片 3.0 以上長度,厚約 0.8~1.2 斜片	切完

燜燒辣味茄條

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
茄子	縱剖 1/4,切 4.0~6.0 條狀	切完
蔥	寬 0.2 以下的蔥花	10-20g
薑	直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	10g
蒜頭	直徑 0.3 以下的亂刀末	3 瓣
絞肉	可再剝細	自行取量

炒三色肉丁

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
五香大豆乾	可去硬邊,切 0.8~1.2 立方丁	1/2 塊切完
四季豆	切與四季豆直徑一樣長的丁	切完
蒜頭	切粗末或片(可撈棄)	3 瓣
紅蘿蔔	切 0.8~1.2 立方丁	約 60g
紅辣椒	切 0.8~1.2 平方丁	1 條
里肌肉	去筋膜,切 0.6~1.0 立方丁,肉會擠壓,故尺寸相當即可	切完

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 糖醋瓦塊魚

烹調規定	魚沾乾粉,過熱油上色而熟酥,青椒片過水、過油或直接烹調皆可,脫生保色。洋蔥炒香,與脫生之紅蘿蔔水花、青椒、瓦塊魚以脆溜(包芡)烹調法完成
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、番茄醬、米醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.盤中不得積留有太多醬汁,魚肉碎爛不得超過 1/3 量 2.不得濃縮出油(出油的徑寬 0.3 cm 以內)

(2) 燜燒辣味茄條

烹調規定	茄條過熱油以保紫色而軟。蔥、薑、蒜末為香料與醬料、絞肉、茄條、水燜燒或燴煮,用芡成菜,拌合花椒粉、蔥花而起
烹調法	燜燒

調味規定	以辣豆瓣醬、醬油、酒、糖、味精、香油、花椒粉(胡椒粉)、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.茄條需軟化而呈(淡)紫色 2.不得濃縮出油(出油的徑寬 0.3 cm 以內)

(3) 炒三色肉丁

烹調規定	1.肉丁需上漿過水、過油或直接炒皆可，四季豆、紅蘿蔔、紅辣椒需脫生，豆乾需過水或過油 2.蒜末(片)爆香(可撈棄)，以熟炒、爆炒(或勾亮芡)烹調法完成皆可
烹調法	熟炒、爆炒
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油(太白粉水)等調味料自行合宜地選用
備註	配色適宜不過火

(七)、301G 題組：榨菜炒肉絲、香酥秀珍菇、三色豆腐羹

1. 菜名與主要材料

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
榨菜炒肉絲	絲	炒	大里肌肉	榨菜、竹筍、紅辣椒、蔥、薑、里肌肉		
香酥秀珍菇	片	拌(合)	秀珍菇	秀珍菇、蔥、薑、蒜頭、紅辣椒、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
三色豆腐羹	指甲片	羹	盒豆腐	乾香菇、盒豆腐、竹筍、紅蘿蔔、蛋白、蔥、薑		

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	1 朵	直徑 4 公分以上
榨菜	體形完整鮮度足 200g/個以上	200g	1 個
盒豆腐	白色，盒形完整效期內	半盒	
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/2 支或冬天帶殼沙拉筍 1 支	去殼後淨肉至少重 150g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
蔥	青翠新鮮	3 兩	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非當時令，可為中薑	100g	切小片與細絲
秀珍菇	體形新鮮無潰爛	200g	
蒜頭	無潰爛無長芽	3 瓣	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
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	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
雞蛋	體形完整鮮度足	2 個	

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引







- (1) 受評分刀工作品為榨菜絲、筍絲、蔥絲、薑絲、秀珍菇片、豆腐指甲片、筍指甲片、紅蘿蔔指甲片、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	

配合材料擺出二種盤飾	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	
筍絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	40g 以上	
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	與紅椒三絲可先混勻
薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
秀珍菇片	梗、葉朵分切開，葉朵縱切扇形片(約 1 開 2)，粗梗可直切厚片，小梗及小葉朵則保留原形	切完	
豆腐指甲片	寬、長 0.7~1.2，厚 0.1~0.3	半盒全部切完	
筍指甲片	寬、長 0.7~1.2，厚 0.1~0.3	40g	
紅蘿蔔指甲片	寬、長 0.7~1.2，厚 0.1~0.3	30g	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	120g	

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) (可不必添加紅色食材)			

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

榨菜炒肉絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
榨菜	去突起老皮，切寬度、高度為 0.2~0.4，長 3.0~6.0	1 個全部切完
竹筍	去殼、突起老皮及硬化纖維部份，切寬度、高度為 0.3 以下，長 3.0~5.0	40g 以上
紅辣椒	為配、香料，0.2 以下，長 3.0~5.0，依厚紅辣椒度	1 支
蔥	為爆香料及配、香料三重功能，切長 3.0~5.0，0.2 以下細度的蔥綠絲，部份蔥白切段作為爆香料	10g 以上
嫩薑	為爆香料及配、香料三重功能，先切細絲，寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0，薑的不規則處切為爆香料	10g 可與上兩項先混勻
里肌肉	去筋膜，逆紋(橫紋)切寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	120g

香酥秀珍菇

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
秀珍菇	梗、葉朵分切開，葉朵縱切扇形片(約 1 開 2)，粗梗可直切厚片，小梗及小葉朵則保留原形	切完
蔥	為香配料，可切蔥花，亦可切高 0.5~1.0 的菱形丁片	15g
薑	為香配料，切 0.3 以下的整齊末或亂刀末，或高 0.5~1.0 的菱形片	10g
紅辣椒	為香配料，切 0.3 以下的整齊末或亂刀末，或高 0.5~1.0 的菱形片	1 條
蒜頭	為香配料，切 0.3 以下的亂刀末，或切小片	3 瓣
上述 4 項刀法選擇需一致，即蔥花對各種末，蔥菱形丁對各種小片		
紅蘿蔔	為紅蘿蔔指定及自選水花片	各 6 片以上

三色豆腐羹

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
------	---------------	----

乾香菇	儘量切與指甲片相似的小片	整朵切完
豆腐	可去斜邊，切指甲片，長、寬各為 0.7~1.2，厚為 0.1~0.2	半盒全部切完
竹筍	去殼、突起老皮及硬化纖維部分，切指甲片，長、寬各為 0.7~1.2，厚為 0.1~0.2	40g 以上
紅蘿蔔	切指甲片，長、寬各為 0.7~1.2，厚為 0.1~0.2	30g
薑	為爆香料，粗切片，可撈棄	自行取量
蔥	先切寬 0.2 以下蔥花做配料，爆香料切段，可撈棄	自行取量
雞蛋	烹調時加入之雪花蛋白絲片，須用三段式手法打開蛋殼取料，取蛋白，蛋黃回收	2 個

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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，榨菜須去除鹹味，筍絲需脫生 2.偕蔥絲、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、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	榨菜須去除鹹味，過鹹則扣分

(2) 香酥秀珍菇

烹調規定	秀珍菇需沾乾粉，炸至表皮酥脆稍上色，與辛香料、椒鹽炒香並加入紅蘿蔔水花片拌合點綴
烹調法	拌合(拌炒)
調味規定	以椒鹽(鹽、花椒粉或胡椒粉或加味精)自行合宜地選用
備註	秀珍菇不得油軟

(3) 三色豆腐羹

烹調規定	以蔥、薑爆香撈棄，香菇、筍、紅蘿蔔、青蔥需脫生而熟，以羹的方式供應
烹調法	羹
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、烏醋、米醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	湯汁清澈，需加入蛋白成絲或細片狀，豆腐破碎不得超過 1/3

(八)、301H 題組：脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色鮑魚菇

1. 菜名與主要材料

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
脆溜麻辣雞球	塊	脆溜	雞胸肉	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、蔥、薑、蒜頭、雞胸肉		
銀芽炒雙絲	絲	炒	綠豆芽	青椒、竹筍、綠豆芽、紅辣椒、蔥、薑		
素燴三色鮑魚菇	片	清燴	鮑魚菇	五香大豆乾、竹筍、鮑魚菇、紅蘿蔔、小黃瓜、薑	參考規格明細	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	6 條	
花椒粒	無霉味	1t	
竹筍	夏天鮮麻竹筍半支或冬天帶殼沙拉筍 1 支	去殼後淨肉至少重 150g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	2 條	100g 以上/支

蔥	青翠新鮮	2 兩	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非常時令，可為中薑	3 兩	
蒜頭	無潰爛無長芽	3 瓣	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	80g/個以上
綠豆芽	新鮮不潰爛	5 兩	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 以上/條
鮑魚菇	直徑有 6 公分以上	5 兩	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
雞胸肉	不帶骨，鮮度足	1 付	250g 以上

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為小黃瓜丁塊、蔥菱形丁、薑菱形丁片、青椒絲、竹筍絲、紅辣椒絲、蔥絲、薑絲、筍片、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
小黃瓜丁塊	1.5~2.0 高的菱形丁塊或滾料切的丁塊，厚度不限	1 條	不可為片
蔥菱形丁	蔥菱形丁	1 支	
薑菱形丁或片	1.0~1.5 高的菱形丁或片(厚度不拘)	15g	
青椒絲	0.2×0.2×4.0 絲	半個切完	
竹筍絲	0.2×0.2×4.0 絲，鮮筍可先煮透	半個切完	
紅辣椒絲	切長：4.0~6.0，寬、高各為 0.2 以下之細絲	1 支	三絲可先混勻
蔥絲	0.1×0.1×4.0 絲	5g	
薑絲	0.1×0.1×4.0 絲	10g	
筍片	4.0×3.0×0.2 片，鮮筍可先煮透供評分	半個切完	

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。



(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

脆溜麻辣雞球

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
乾辣椒	需洗去灰塵，為香、配料，切短段(1.5~2.5)	

花椒粒	需洗去灰塵	
小黃瓜	去籽或不去籽，1.5~2.0 高的菱形丁塊或滾料切的丁塊，厚度不限	1 條
蔥	為配、香料，切菱形丁	1 支以上
薑	為配、香料，切高 1.0~1.5 的菱形丁或菱形丁片(厚度不拘)	15g
蒜頭	切末或切片，可為配、香料或爆香料（或可撈棄）	三瓣
雞胸肉	本應以雞腿肉為材料，為了刀工評分的需要，才以雞胸為材料。去筋油，分切不規則塊，邊長約 3.0~5.0，於粗面切粗菊花(格子)花刀(過油後須展開呈不規則粗花刀狀)	切完(可進行抓麻按摩改變肉質)

銀芽炒雙絲

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
青椒	去內突起白膜，切寬度為 0.1~0.3，厚度依青椒原厚度或可削薄些，長 3.0~5.0	半個切完
竹筍	去殼、突起老皮及硬化纖維部份，切寬度、厚度為 0.1~0.3，長 3.0~5.0，鮮筍可先煮透供評分	半個切完
綠豆芽	掐頭去尾為銀芽	全部處理
紅辣椒	為配、香料，故可為總烹調須知之細絲	1 支
蔥	為爆香料及配、香料三重功能，部份蔥白切段作為爆香料，再切長 3.0~5.0，0.1 以下細度的蔥綠絲	三絲可先混勻 10g
嫩薑	為爆香料及配、香料三重功能，先切細絲，寬、高度各為 0.1 以下，長 3.0~5.0，薑的不規則處切為爆香料	10g

素燴三色鮑魚菇

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
五香大豆乾	去硬邊，可斜批成直徑約 2.0~4.0 不規則片或切邊長 3.0~5.0、寬 2.0~4.0、厚 0.2~0.4 的片	切完
竹筍	去殼、突起老皮及硬化纖維部份，切邊長 3.0~5.0、寬 2.0~4.0、厚 0.1~0.3，鮮筍可先煮透供評分	切完
鮑魚菇	梗切厚 0.2~0.4 的片，葉朵斜批成直徑約 2.0~4.0 不規則片或切長 3.0~5.0 寬 2.0~4.0 的片，依其厚度	切完
紅蘿蔔	為紅蘿蔔指定及自選水花片	各 6 片以上
小黃瓜	整條切菱形片或去籽切菱形片或批切長方片或切水花片，面積小於或等於筍、菇	
薑	切小於筍片之長方薄片或菱形片，不規則部分切爆香料（可撈棄）	

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 脆溜麻辣雞球

烹調規定	1.雞球需沾乾粉過熱油酥而上色，小黃瓜需脫生 2.以蒜片或未爆香（可撈棄），或借乾辣椒、花椒粒（薑片）為香料，配製脆溜汁，與所有料(包括蔥、薑)做成脆溜菜
烹調法	脆溜
調味規定	以醬油、（鹽）、（醬色）、（番茄醬）、酒、糖、米醋、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1. 脆溜菜盤底應無多餘的醬汁，只有醬汁的痕跡(或只有少許的醬汁) 2.不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(2) 銀芽炒雙絲

烹調規定	銀芽、竹筍與青椒絲需脫生(保色)，與配香料以炒（或勾亮芡）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）等調味料自行合宜地選用
備註	需有亮麗的紅、綠配色，不得過火

(3) 素燴三色鮑魚菇

烹調規定	1.小黃瓜需脫生保持綠色，竹筍、鮑魚菇、紅蘿蔔需脫生 2.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	清燴
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	需有燴汁

(九)、301I 題組：五味炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲

1. 菜名與主要材料

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
五味炸肉條	條	軟炸	大里肌肉	蔥、薑、蒜頭、紅辣椒、香菜、里肌肉、(蛋)		
三色煎蛋	片	煎	雞蛋	玉米粒、紅蘿蔔、四季豆、蔥花、蒜頭、雞蛋		
三色冬瓜捲	條、片	捲、蒸	冬瓜	乾香菇、冬瓜、紅蘿蔔、竹筍、韭菜	參考規格明細	參考規格明細

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	3 朵	
玉米粒罐	效期內	1/4 罐	
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/4 支或冬天帶殼沙拉筍半支	去殼後淨肉至少重 70g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
蔥	青翠新鮮	2 兩	
中薑	無潰爛無長芽	1/2 兩	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 以上/條
蒜頭	無潰爛無長芽	5 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	300g 以上
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	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
韭菜	鮮度足無潰爛	2 棵	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切條	5 兩	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
雞蛋	效期內無破裂	5 個	
麵粉	效期內		
太白粉	效期內		
米醋	效期內		
烏醋	效期內		
番茄醬	效期內		
辣油	效期內		

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引





- (1) 受評分刀工作品為蔥花、薑末、蒜末、紅辣椒末、紅蘿蔔指甲片、冬瓜長薄片、紅蘿蔔絲條、竹筍絲條、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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 二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
蔥花	寬 0.2 以下的蔥花	1 支	
薑末	直徑 0.2 以下整齊或亂刀細屑	5g	
蒜末	直徑 0.2 以下亂刀細屑	5g	
紅辣椒末	直徑 0.2 以下整齊或亂刀細屑	5g	
紅蘿蔔指甲片	切指甲片，長、寬各為 0.7~1.2，厚 0.2 以下	20g	
冬瓜長薄片	長 10.0 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	
竹筍絲條	0.4~0.6 粗，4.0~6.0 長的絲條	12 絲條	
里肌肉條	寬、高度各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	120g	

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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

五味炸肉條

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
蔥	為五味香料，切寬 0.2 以下的蔥花	5g
薑	為五味香料，切直徑 0.2 以下的整齊末或亂刀末	5g
蒜頭	為五味香料，切直徑 0.2 以下的亂刀末	5g
紅辣椒	為五味香料，切直徑 0.2 以下的整齊末或亂刀末	5g
香菜	為五味香料，切 0.2 以下的細屑	5g
里肌肉	去表面筋膜，內部筋絡則不理會，拍鬆，逆紋（橫紋） 切寬、高度各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	120g
(雞蛋)	依個人配方選用	自由選用

三色煎蛋

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
玉米粒	瀝乾水分	自行取量
紅蘿蔔	切指甲片，長、寬各為 0.7~1.2，厚 0.2 以下	20g
四季豆	環切 0.2 以下薄片	20g
蔥	切寬 0.2 以下的蔥花	10g
蒜頭	切直徑 0.3 以下的亂刀末	2 瓣
蛋	一定要煎 4 個，以三段式打蛋處理，拌勻(可過濾)	4 個

三色冬瓜捲

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
------	---------------	----

乾香菇	切 0.4~0.6 寬，4.0~6.0 長的絲條（依其厚度）	12 絲條
竹筍	切 0.4~0.6 粗，4.0~6.0 長的絲條	12 絲條
冬瓜	切 10×4.0 平方公分以上，可更長更寬，0.3 以下厚的冬瓜片	至少 6 片
紅蘿蔔	切 0.4~0.6 粗，4.0~6.0 長的絲條	12 絲條
韭菜	燙軟撕成可以綁冬瓜捲的長度	自行取量
紅蘿蔔	紅蘿蔔指定及自選水花片，受評後，燙煮熟成為冬瓜捲盤飾	各 6 片以上

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 五味炸肉條

烹調規定	配製急脆漿，沾裹肉條，炸至香酥上色，另配製五味醬為沾料（可熟化或以衛生減菌手法配製）
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、米醋、（可以太白粉水勾芡）等調味料自行合宜地選用
備註	立即評分，應為酥脆口感，五味醬以口湯碗盛裝 7 分滿

(2) 三色煎蛋

烹調規定	以蒜末爆香（或不爆香），合所有料煎成一大圓片，熟而金黃上色
烹調法	煎
調味規定	以鹽、（醬油）、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、（太白粉水）等調味料自行合宜地選用
備註	一定要煎 4 個，只能煎成一大圓片，不必改刀，可焦黃但不焦黑

(3) 三色冬瓜捲

烹調規定	冬瓜捲需蒸透，香菇需軟化而熟，紅蘿蔔需脫生，三種材料需各為兩條，以韭菜綁之，最後以水晶芡淋之，以兩型紅蘿蔔水花為盤飾
烹調法	捲、蒸
調味規定	以鹽(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	冬瓜捲需緊實，水晶芡不得濃稠似琉璃芡，水花擺設以整齊均勻或對稱為宜

(十)、301J 題組：涼拌豆干雞絲、辣豉椒炒肉丁、醬燒筍塊

1. 菜名與主要材料

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
涼拌豆干雞絲	絲	涼拌	大豆乾、雞胸肉	五香大豆乾、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、薑、雞胸肉		
辣豉椒炒肉丁	丁	熟炒、爆炒	大里肌肉	豆豉、辣椒醬、青椒、紅辣椒、蔥、蒜頭、里肌肉		
醬燒筍塊	滾料塊	紅(軟)燒	竹筍	冬瓜醬、黃豆醬、竹筍、紅蘿蔔、蔥、薑	參考規格明細	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	效期內		自行取量

黃豆醬	效期內		自行取量
辣椒醬	效期內		自行取量
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1 塊	(1.5 公分以上厚度)
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1 支或冬天帶殼沙拉筍 2 支	去殼後淨肉至少重 300g	若有空心應檢人可反映更換
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1.5 個	80g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
蔥	青翠新鮮	3 兩	
蒜頭	無潰爛無長芽	3 瓣	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非常時令，可為中薑	2 兩	
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
大里肌肉	完整塊狀鮮度足	5 兩	
雞胸肉	不帶骨鮮度足	半付	120g 以上



3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 作品為青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、薑絲、蔥絲、雞胸絲、五香大豆乾絲、里肌肉丁、青椒丁、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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 厚片	0.3-5.0 公分厚
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
五香大豆乾絲	寬、高 0.5 以下，依豆干長度的絲	1 塊	
青椒絲	寬為 0.3 以下，厚度依青椒原厚度，長 3.0~5.0	半個	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	30g	
紅辣椒絲	粗 0.2 以下，長 3.0~5.0	1 支	三絲可先混勻
薑絲	粗 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
蔥絲	粗 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
青椒丁	0.8~1.2 平方丁，依青椒厚度	1 個	
里肌肉丁	長、寬、高各為 0.8~1.2 的丁，會稍擠壓變形	120g	
雞胸絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0 絲	半付	

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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

涼拌豆干雞絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
五香大豆乾	去硬邊,切寬、高 0.5 以下,依豆干長度的絲	1 個切完
青椒	去內突起白膜,切寬度為 0.3 以下,厚度依青椒原厚度,長 3.0~5.0	半個切完
紅蘿蔔	為配料,切寬、高度各為 0.3 以下,長 3.0~5.0	30g
紅辣椒	為配、香料,粗 0.2 以下,長 3.0~5.0	1 支
蔥	為配、香料,粗 0.2 以下,長 3.0~5.0	10g
嫩薑	為配、香料,粗 0.2 以下,長 3.0~5.0	10g
雞胸	去筋膜,順紋切絲,寬、高度各為 0.2~0.4,長 3.0~7.0	半付

辣豉椒炒肉丁

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
豆豉	稍泡水	自行取量
辣椒醬	可備妥	自行取量
青椒	去內白膜突起,切 0.8~1.2 平方丁,依青椒厚度	一個切完
紅辣椒	切 0.8~1.2 平方丁,依紅辣椒厚度	一條切完
蔥	蔥白、蔥綠切 0.8~1.2 邊長的丁	自行取量
蒜頭	切小片(可撈棄)或切末	3 瓣
里肌肉	去筋膜切長、寬、高各為 0.8~1.2 的丁,會稍擠壓變形	120g

醬燒筍塊

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
冬瓜醬	可備妥	自行取量
黃豆醬	可備妥	自行取量
竹筍	去殼、突起老皮及硬化纖維部份,切邊長 2.0~4.0 的滾刀塊(滾料切)(可先過水)	1 支或 2 支
紅蘿蔔	紅蘿蔔指定及自選水花片(0.3~0.5 厚),是以厚片配入菜餚中	各 6 厚片以上
蔥	切菱形段配色及爆香料	自行取量
薑	切菱形片 15g 及爆香料	15g

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 涼拌豆干雞絲

烹調規定	肉絲需上漿過水或過油皆可,其他料皆須過水或過油或保色,調味拌合放涼即可
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、(醬油、米醋、烏醋)、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	特別注意操作衛生

(2) 辣豉椒炒肉丁

烹調規定	1.肉丁需上漿過水或過油皆可,青紅椒需斷生或保色 2.爆香蒜片(可撈棄)或蒜末,炒香豆豉、醬料,以熟炒、爆炒、(或勾亮芡)等烹調法完成皆可
烹調法	熟炒或爆炒
調味規定	以辣椒醬、醬油、(鹽)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、(太白粉水)等調味料自行合宜地選用
備註	不得濃縮出油(出油的徑寬 0.3 cm 以內)

(3) 醬燒筍塊

烹調規定	1.筍塊可過熱油或不過油(軟燒)處理 2.以蔥、薑爆香(撈棄),冬瓜醬、黃豆醬、筍塊、薑菱形片、蔥段及紅蘿蔔
------	---

	水花厚片燒上色，茆苳或不茆苳稍收汁(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行合宜地選用
備註	鮮筍需熟透，需有燒汁且不得濃縮出油(出油的徑寬 0.3 cm 以內)

(十一)、 301K 題組：燴咖哩雞片、銀芽炒肉絲、三絲淋蛋餃

1. 菜名與主要材料

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
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
銀芽炒肉絲	絲	炒	大里肌肉	綠豆芽、青椒、紅蘿蔔、蔥、薑、紅辣椒、里肌肉		
三絲淋蛋餃	整型	淋溜、軟溜	雞蛋	乾木耳、蝦米、竹筍、紅蘿蔔、蔥、薑、紅辣椒、絞肉、蛋		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	效期內無蟲蛀	1 大片	約 5g
蝦米	效期內無異味	1.5g	約 3 隻
咖哩粉	效期內		自行取量
椰漿	效期內	60 cc	自行取量
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/8 支或冬天帶殼沙拉筍 1/4 支	去殼後淨肉至少重 70g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
洋蔥	表面平整無潰爛	1/4 個	250g/個
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	80g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
綠豆芽		5 兩	
蔥	青翠新鮮	3 兩	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非常時令，可為中薑	3 兩	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 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	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
雞胸肉	不帶骨的雞胸鮮度足	半付	120g 以上
雞蛋	效期內	3 個	

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引



(1) 作品為雞片、紅蘿蔔水花片兩款、肉絲、青椒絲、紅蘿蔔絲、蔥絲、薑絲、紅辣椒絲、筍絲、木耳絲、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	

二種盤飾			
木耳絲	寬為 0.2 以下，長 3.0~5.0，依其厚度	10g	
筍絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	30g	可先煮透
青椒絲	寬度為 0.3 以下，厚度依青椒原厚度或可削薄，長 3.0~5.0	半個	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	各 30、20g	二道菜用
薑絲	寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	共 20g 以上	二道菜皆用
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依其厚度	2 支	可先混勻一起評分
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 的蔥綠絲	20g	
肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~6.0	100g	
雞片	可為不規則形的片或(長)方形片，橫批長邊 6.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	至少 10 片	

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) (可不必添加紅色食材)	

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

燴咖哩雞片

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
洋蔥	為配料與香料雙重功能，長方形、菱形片、平行四邊形片皆可，略小於青椒片	自行取量
青椒	去內突起白膜，切小於雞片直徑的長方形、菱形片、平行四邊形片皆可	半個切完
紅蘿蔔	紅蘿蔔指定及自選水花片	各 6 片以上
雞胸肉	去筋膜順紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，橫批長邊 6.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	至少 10 片

銀芽炒肉絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
綠豆芽	掐頭去尾之銀芽	全部處理完
青椒	去內突起白膜，切寬度為 0.3 以下，厚度依青椒原厚度或可削薄，長 3.0~5.0 的絲	半個切完
紅蘿蔔	為配料，切寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	30g
蔥	切爆香料及寬為 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲	10g
嫩薑	切寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲，薑的不規則處切為爆香料	10g，三絲可先混勻
紅辣椒	切長 3.0~5.0 寬 0.2 以下的絲，依紅辣椒原厚度或削薄	1 條
里肌肉	去筋膜，逆紋(橫紋)切寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~6.0	100g

三絲淋蛋餃

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
蝦米	需復水，為餡料，切 0.2 以下細末	2g
木耳	切寬為 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲	5g
竹筍	去殼、突起老皮及硬化纖維部份，切寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲	30g
紅蘿蔔	切寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲	20g
蔥	為爆香料、餡料及配、香料四重功能，部份蔥白切段作	10g

	為爆香料，切 3g 徑寬 0.2 以下蔥白餡料細末，切長 3.0~5.0，0.2 以下細度的蔥綠絲	三絲可先混勻
嫩薑	為爆香料、餡料及配、香料四重功能，薑的不規則處切為爆香料，切 3g 徑寬 0.2 以下餡料細末，再切細絲約 10g，寬、高度各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g
紅辣椒	切長 3.0~5.0，0.2 以下的絲，依紅辣椒原厚度	1 條
絞肉	可再剁細	
蛋	三段式打蛋，拌勻，可過濾	3 個

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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，青椒過水、過油或直接烹調皆可，青椒與紅蘿蔔水花需脫生 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行合宜地選用
備註	不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(2) 銀芽炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需上漿過水、過油或直接炒皆可；銀芽、青椒絲與紅蘿蔔絲需脫生或保色 2.以蔥、薑為香料，所有料烹調（或勾亮芡）完成
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、（太白粉水）等調味料自行合宜地選用
備註	配色與火候並重，呈現亮麗外觀

(3) 三絲淋蛋餃

烹調規定	1.絞肉加餡料調味拌合成餡，煎小蛋餃皮或煎大片蛋皮再取小蛋餃皮，包餡封口，蒸或煎或水煎而熟皆可 2.爆香蔥、薑(可撈棄)，絲料入湯汁成淋溜汁(琉璃芡)淋於蛋餃上
烹調法	淋溜或軟溜
調味規定	以鹽（醬油、蠔油、米醋、烏醋）、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	蛋餃需呈荷包狀即半圓狀，需有適當的餡量

(十二)、 301L 題組：雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段

1. 菜名與主要材料

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	燜煮或煮蒸	雞股腿	乾香菇、長糯米、老薑、仿雞腿(二節)、胡麻油、米酒		
玉米炒肉末	末、丁	炒	玉米	大豆干、玉米粒、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、里肌肉	參考規格明細	參考規格明細

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	2 朵	
長糯米	米粒完整無碎粒無霉味	200g	236ml 量杯 1 杯

蝦米	無異味	15g	
胡麻油	效期內		自行取量
米酒	效期內(可料理米酒取代)		自行取量
玉米粒罐頭	保存期限內	半罐	
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1/2 塊	1.5 公分以上厚度
老薑	無潰爛無長芽	60g	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	80g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
蔥	青翠新鮮	2 兩	
蒜頭	無潰爛無長芽	6 瓣	
茄子		2 條	約 400g
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	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
仿雞腿	肌股腿，二節腿	1 支	約 300g






3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(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、仿雞腿塊、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	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	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 0.2 以下蔥花	10g	
薑末	直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	10g	
蒜末	直徑 0.3 以下亂刀末	3 瓣	
里肌肉片	橫紋切長 3.0~4.0，寬 2.0~3.0，厚度 0.1~0.3 (可為相似大小的不規則片)	50g 以上	
仿雞腿塊	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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

雞肉麻油飯

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
------	---------------	----

香菇	復水切絲，寬 0.2 以下，依其厚度	2 朵
長糯米	洗淨	200g
胡麻油、米酒	可先備妥	
老薑	切橢圓片厚約 0.2 以下	1 兩
仿雞腿	連骨剝成邊寬 1.5~4.0 的塊狀	1 支

玉米炒肉末

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
玉米粒	去水	半罐
五香大豆乾	去硬邊，切長寬高為 0.6~1.0 的正立方丁	半塊切完
青椒	去內突起白膜，切長寬為 0.6~1.0 的正方丁，自行取量	1/3 個切完
紅蘿蔔	切長寬高為 0.6~1.0 的正立方丁	20g 以上
蔥	為香、配料，切寬 0.2 以下蔥花	10g
薑末	為香、配料，切直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	10g
蒜頭	為香、配料，切 0.3 以下的亂刀末	3 瓣
五花絞肉	請再剝細	2 兩

紅燒茄段

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
茄子	切 4.0~5.0 圓柱段或剖半圓的柱段	2 條切完
紅蘿蔔	指定、自選水花二型	各 6 片以上
蔥	切蔥段或蔥斜段	自行取量
蒜頭	切片或切粗末	3 瓣
里肌肉	去筋膜，逆紋（橫紋）切長 3.0~4.0，寬 2.0~3.0，厚度 0.1~0.3，可為相似大小的不規則片	50g 以上

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 雞肉麻油飯

烹調規定	雞肉需過水洗去雜沫，以麻油炒香老薑片，香菇、雞肉、米，調味料、水燜煮熟或稍收汁移入水盤蒸熟
烹調法	燜煮或煮蒸
調味規定	以麻油、醬油（鹽）、酒、糖、味精、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	1.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.不得出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(2) 玉米炒肉末

烹調規定	1.肉末過油、過水或直接炒皆可，其他材料各別前處理並脫生 2.所有料以炒的烹調法完成(或勾亮芡)
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)等調味料自行合宜地選用
備註	不得油膩、結糰

(3) 紅燒茄段

烹調規定	1.茄段過熱油以保紫色而軟，肉片需上漿過水、過油或直接烹調皆可 2.蒜末或蒜片（或可撈棄）炒香加醬料、材料、水（高湯）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)等調味料自行合宜地選用
備註	茄子需軟化而呈(淡)紫色，不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(十三)、 302A 題組：西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊

1. 菜名與主要材料

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
西芹炒雞片	片	熟炒、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	雞蛋	香菇、竹筍、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、嫩薑、雞蛋		
紅燒杏鮑菇	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
乾香菇	直徑 3 cm以上	1 朵	
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/4 支或冬天帶殼沙拉筍 1/2 支	去殼後淨肉至少重 70g	若有空心可要求更換，需縱切
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	100g 以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	3 瓣	
蔥	青翠新鮮	2 兩	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非當時令，可為中薑	100g	可供切絲、厚片
杏鮑菇	整支而粗大	2 支	250g 以上
大黃瓜	1 截 6 公分長	1 段	
雞胸肉	鮮度足無異味	半付	120g 以上
雞蛋	鮮度足無破裂	4 個	






3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為竹筍絲、西芹片、紅辣椒片、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、蔥綠絲、嫩薑絲、杏鮑菇滾刀塊、雞胸肉片、紅蘿蔔水花片兩款，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
竹筍絲	寬 0.3 以下，高 0.3 以下，長 3.0~5.0	30g	
西芹片	長 4.0~3.0，寬 3.0~2.0，或高 2.0~2.5 的菱形、平行四邊形皆可，厚度依西芹厚度或可更薄，小於或等於雞胸肉片	整支切完	
紅辣椒片	長 3.0~2.0 寬 2.0~1.0，或高 1.0~1.5 的菱形、平行四邊形皆可，厚度依紅辣椒厚度，比西芹稍小	一條切完	
紅蘿蔔絲	寬 0.3 以下，高 0.3 以下，長 3.0~5.0	20g	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄	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	
薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
杏鮑菇塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊(滾料切)	切完	
雞肉片	可為不規則形的片或(長)方形片，長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	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) (可不必添加紅色食材)			

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

西芹炒雞片

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
西芹	削去表層硬皮，切長 4.0~3.0，寬 3.0~2.0，或高 2.0~2.5 的菱形、平行四邊形片皆可，厚度依西芹厚度或可更薄，小於或等於雞胸肉片	切完
紅蘿蔔	紅蘿蔔指定及自選水花片，配合雞片大小	各 6 片以上
紅辣椒	為配、香料，故可依紅辣椒厚度切長 3.0~2.0，寬 2.0~1.0，或高 1.0~1.5 的菱形、平行四邊形皆可，比西芹稍小	30g
蒜頭	為爆香料	3 瓣
雞胸肉	可為不規則形的片或(長)方形片，長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片，規格不足者可為下腳品	切完

三絲淋蒸蛋

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
香菇	每絲寬度 0.2 以下，厚度依香菇厚的絲	切完
竹筍	寬 0.3 以下，高 0.3 以下，長 3.0~5.0 絲	30g
紅蘿蔔	寬 0.3 以下，高 0.3 以下，長 3.0~5.0 絲	20g
紅辣椒	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄的絲	切完
蔥	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，厚度依蔥厚度的絲	10g
嫩薑	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲	10g
雞蛋	依三段式打蛋法處理，拌打均勻	4 個

紅燒杏菇塊

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
杏鮑菇	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊(滾料切)	切完
紅蘿蔔	剩餘的紅蘿蔔切滾刀塊(滾料切)，適宜添加	杏菇 1/3 量
蔥	切蔥段、斜段或菱形段及爆香料	取量添加
薑	切小長方形、平行四邊形或菱形的厚片，不規則的切為爆香料	取量添加

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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，西芹、紅蘿蔔水花、紅辣椒、嫩薑過水、過油或直接炒皆可，西芹與紅蘿蔔水花需脫生 2.以蒜片爆香(可撈棄或留下)與西芹、紅蘿蔔水花、紅辣椒、嫩薑及雞片爆炒成菜(或可芡芡)
烹調法	熟炒、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)等調味料自行合宜地選用
備註	須亮麗無汁且不黏糊

(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 2.所有料皆須脫生，需有適量的蔥、嫩薑、紅辣椒絲作為香料及點綴 3.以蔥薑爆香(撈棄)，湯汁為薄芡至燴芡的濃度，不必過濃，絲料及湯汁適宜取量
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、（醬油）、酒、（烏醋、米醋）、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	蒸蛋僅允許周邊3公分圓周範圍有少許氣孔(至多平均每立方公分5個氣孔)之嫩蒸蛋，不得為蒸過火的千瘡百孔或變性老化、變色之綠色蒸蛋，也不得為火候不足之未凝固作品

(3) 紅燒杏菇塊

烹調規定	1.杏鮑菇、紅蘿蔔以熱油過油至微上色而表面稍有縐痕 2.蔥薑爆香(撈棄)，將材料燒至軟韌收汁、稍入味、上色（醬色或淡醬色），綴以蔥段、薑厚片，芡芡而起（或不芡芡）
烹調法	紅燒
調味規定	以醬油、蠔油、（鹽）、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、（太白粉水）等調味料自行合宜地選用
備註	有適量燒汁，不得濃縮出油（出油的徑寬0.3cm以內）

(十四)、302B 題組：糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁

1. 菜名與主要材料

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
糖醋排骨	塊	脆溜	小排骨	罐頭鳳梨、青椒、紅辣椒、蒜頭、小排骨		
三色炒雞片	片	熟炒、爆炒	雞胸肉	竹筍、小黃瓜、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、雞胸肉	參考規格明細	參考規格明細
麻辣豆腐丁	丁、末	燒、燴、滑溜	板豆腐（老）	（花椒粒）、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
(花椒粒)	效期內無霉味	1t	
罐頭鳳梨	效期內	1圓片	
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	300g，6小格以上	注意保存
竹筍	夏天鮮麻竹筍或冬天帶殼沙拉筍	1/4支或1/2支，去殼後淨肉至少重70g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2個	80g/個以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2條	20g以上/條
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	9瓣	
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1條	100g以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1條	300g以上
蔥	青翠新鮮	40g	
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	整支
五花絞肉	鮮度足不得有異味變色	60g	
雞胸肉	鮮度足無異味	半付	120g以上
辣豆瓣醬	效期內		
花椒粉	效期內		

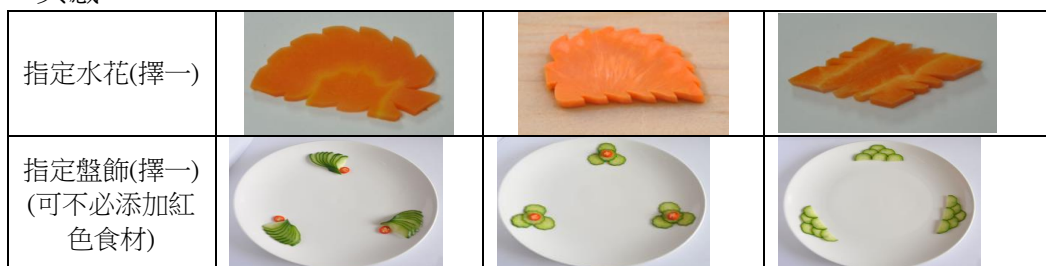
3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為豆腐丁、筍片、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
豆腐丁	長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁	切完	
筍片	須依所選小黃瓜的形狀來切，長 4.0~3.0，寬 3.0~2.0，或高 2.0~2.5 的菱形、平行四邊形皆可，厚度 0.1~0.3	至少 10 片	
青椒片	長 2.5~3.5，寬 2.0~3.0，或高 1.5~2.0 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 1.5~2.0 的菱形、平行四邊形皆可，比青椒略小亦可，厚度依紅辣椒厚度	1 支	
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 0.1~0.3 2.保留黃瓜皮法，切高 2.0~2.5 的菱形、平行四邊形皆可，厚度依稍去籽後之厚度 3.高 2.0~2.5，厚 0.1~0.3 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 0.2 以下的蔥花	30g	
蒜末	直徑 0.1~0.3 的亂刀末	3 瓣	
小排骨塊	2.0~4.0 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 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	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。



(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

糖醋排骨

材料名稱	尺寸敘述 (長度單位：公分)	數量
罐頭鳳梨	圓片平均分切為 8 片	切完
青椒	切長 2.5~3.5，寬 2.0~3.0，或高 1.5~2.0 的菱形、平行四邊形片皆可，厚度依青椒厚度	切完
紅辣椒	長 2.5~3.5，寬 2.0~3.0，或高 1.5~2.0 的菱形、平行四	1 支

	邊形片皆可，比青椒略小亦可，厚度依紅辣椒厚度	
蒜頭	為爆香料	3 瓣
小排骨	剝切 2.0~4.0 的段塊，邊肉須修整，若無骨，同切段塊	剝完

三色炒雞片

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
筍	須依所選小黃瓜的形狀來切，長 4.0~3.0，寬 3.0~2.0 片，或高 2.0~2.5 的菱形、平行四邊形皆可，厚度皆 0.1~0.3	10 片以上
小黃瓜 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 0.1~0.3 片 2.保留黃瓜皮法，切高 1.5~2.5 的菱形、平行四邊形片皆可，厚度依稍去籽後之厚度 3.高 1.5~2.5，厚 0.1~0.3 的菱形、平行四邊形片皆可（通常將小黃瓜剖半後來切）	盤飾剩餘之半條至 2/3 條
紅蘿蔔	指定及自選水花片各 6 片以上，配合雞片大小	6 片以上
紅辣椒	須依所選小黃瓜的形狀來切，長 2.5~3.5，寬 1.5~2.0，或高 1.5~2.0 的菱形、平行四邊形片皆可，比筍片小，厚度依紅辣椒厚度	1 支
蒜頭	為爆香料	3 瓣
雞肉	可為不規則形的片或(長)方形片，長邊 5.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片	切完

麻辣豆腐丁

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
(花椒粒)	洗淨	1t
豆腐	去硬邊，長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁	切完
蔥	直切寬 0.2 以下的蔥花	30g
蒜頭	直徑 0.3 以下的亂刀末	3 瓣
薑	直徑 0.3 以下的整齊末或亂刀末	10g
五花絞肉	再剝細	60g

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 糖醋排骨

烹調規定	1.排骨沾乾粉過熱油而酥熟上色，青椒、紅辣椒脫生 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、米醋、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.過油後的排骨需有粉質外衣 2.成品盤底不得有多量醬汁 3.不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(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.竹筍需熟透，小黃瓜需脫生保持綠色不過度軟化，紅蘿蔔需脫生 3.以蒜頭爆香，與紅辣椒、竹筍、小黃瓜、紅蘿蔔水花及雞片爆炒成菜（或可芡芡）
烹調法	熟炒、爆炒
調味規定	以鹽、（醬油）、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、（太白粉水）等調味料自行合宜地選用
備註	亮麗無汁且不黏糊不油膩

(3) 麻辣豆腐丁

烹調規定	1.豆腐丁過水或不過水皆可
------	---------------

	2.蔥白、薑、蒜末為香料炒香醬料、(花椒粒)、絞肉，與豆腐丁及水燜燒入味，勾燴或溜或燒芡，花椒粉、蔥花拌合而起
烹調法	燒、燴、滑溜
調味規定	以辣豆瓣醬、(花椒粒)、醬油、酒、糖、味精、香油、花椒粉、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內） 2.豆腐丁破碎不得超過 1/4

(十五)、302C 題組：三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條

1. 菜名與主要材料

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
三色炒雞絲	絲	熟炒、爆炒	雞胸	乾木耳、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、嫩薑、雞胸		
火腿冬瓜夾	雙飛片、片	蒸	冬瓜	洋火腿、冬瓜、香菜、老薑、紅蘿蔔、雞胸	參考規格明細	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 20g	2 大片	10g
洋火腿	取代中式火腿，不得為純植物蛋白製品，已切片參考品：台畜三明治切片火腿(1Kg/條)(110 片)，需同等級以上	30g(3 大片)	若整塊未分切，取一截須可供切長 4.5 寬 2.5 厚 0.1~0.3 公分的片 6 片以上
鹹蛋黃	效期內不得異味	3 個	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	80g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 以上/條
蔥	青翠新鮮	50g	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非當時令，可為中薑	40g	需可供切絲
冬瓜	不可用頭尾， 新鮮無潰爛	1 斤	周邊的寬需 5 公分以上
香菜	新鮮，有 12 葉片以上	1 棵	
老薑	不得潰爛乾癟	20g	
杏鮑菇	每支/150g 以上	300g	2 支以上
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	3 瓣	
雞胸	帶骨鮮度足不得有異味	1 付	450g 以上

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引






- (1) 受評分刀工作品為木耳絲、青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、嫩薑絲、冬瓜夾、杏鮑菇條、雞肉絲、雞肉片、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
木耳絲	寬為 0.3 以下，長 3.0~5.0，依木耳厚度	切完	
青椒絲	寬度為 0.3 以下，長 3.0~5.0，依青椒厚度或更薄	半個切完	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	約 40g	
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	二者可先混勻
嫩薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
冬瓜夾	長 3.5~5.0，寬 3.0~4.0，厚 1.0~1.5 的冬瓜片活頁夾	6 片以上	
杏鮑菇條	寬、高度各為 1.2~2.0，長 4.0~6.0	切完	
雞肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	半付以上	
雞肉片	長 4.0~5.0，寬 2.5~3.5，厚 0.4 以下的片，剩餘的肉可回收	6 片以上	須展開供評分

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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

三色炒雞絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
木耳	泡發，寬為 0.3 以下，長 3.0~5.0，依木耳厚度的絲	切完
青椒	寬度為 0.3 以下，長 3.0~5.0，依青椒厚度或更薄的絲	半個切完
紅蘿蔔	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲	約 40g
紅辣椒	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄的絲	1 條
嫩薑	部份薑爆香，寬、高各 0.2 以下，長 3.0~5.0 絲	10g
蔥	爆香料	
雞胸	去骨取肉，去筋膜，順紋切絲，寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	半付以上
雞骨架	雞骨架剝塊馬上熬高湯，評分時熄火，再進場開火續熬	1 付

火腿冬瓜夾

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
洋火腿	長 3.5~4.5，寬 2.0~3.0，厚 0.1~0.3 的片	6 片以上
冬瓜	長 3.5~5.0，寬 3.0~4.0，厚 1.0~1.5 的冬瓜片活頁夾	6 片以上
紅蘿蔔	水花片兩型，指定、自選，參考水花圖譜之編號	各 6 片以上
香菜	取葉片	6 片以上
老薑	熬高湯用	自行取量
雞胸肉	長 4.0~5.0，寬 2.5~3.5，厚 0.4 以下的片	6 片以上
雞骨架	熬成高湯使用	1 付

鹹蛋黃炒杏菇條

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
鹹蛋黃	蛋黃壓捏碎或再剁細	3 個
杏鮑菇	寬、高度各為 1.2~2.0，長 4.0~6.0 的條，規格不足者亦加入使用	切完
蔥	2.0~4.0 平段、斜段或蔥花，配色用	自行取量
蒜頭	0.3 以下的亂刀末	3 瓣
各種粉料	可先備齊	

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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，青椒、紅蘿蔔、木耳過水、過油或直接炒皆可，三者需脫生、紅辣椒、蔥、嫩薑泡洗混勻 2.以蔥、薑爆香（可撈棄）與所有材料爆炒成菜（或可芡芡）
烹調法	熟炒、爆炒
調味規定	以鹽、（醬油）、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、（太白粉水）等調味料自行合宜地選用
備註	須亮麗無汁且不黏糊

(2) 火腿冬瓜夾(需使用雞高湯)

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，適宜地排入盤中 3.雞高湯過濾調味，以薄芡澆淋在菜面上
烹調法	蒸
調味規定	以高湯、鹽、酒、糖、味精、（胡椒粉）、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	6 組瓜夾形狀大小相似，組織完整

(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)以熱油過油至微上色而表面稍有縐痕或上色而酥 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
調味規定	以（鹽）、酒、糖、味精、香油、麵粉、太白粉、地瓜粉、泡達粉、油等調味料自行合宜地選用
備註	拌合後鹹蛋黃細沙須包覆菇條表面

(十六)、 302D 題組：鹹酥雞塊、家常煎豆腐、木耳炒三絲

1. 菜名與主要材料

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
鹹酥雞塊	塊	熱拌、原汁焗	(帶皮帶骨)雞胸	蔥、嫩薑、蒜頭、紅辣椒、九層塔、雞胸	參考規格明細	參考規格明細
家常煎豆腐	片	煎、烹	板豆腐(老)	板豆腐、蔥、蒜頭、紅蘿蔔		
木耳炒三	絲	熟炒、	木耳	乾木耳、青椒、紅蘿		

絲		爆炒		葡、紅辣椒、嫩薑、蒜頭、里肌肉		
---	--	----	--	-----------------	--	--

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
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	6 小格以上	300g 以上
蔥	青翠新鮮	2 兩	
蒜頭	飽實不發芽不潰爛	9 瓣	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
九層塔	新鮮，葉片完整無潰爛	30g	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 支	300g 以上
嫩薑	長形無分支無潰爛，非當時令，可為中薑	2 兩	需可供切絲
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	半個	80g/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	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
雞胸	帶骨鮮度足不得有異味	1 付	450g 以上
地瓜粉	效期內		
太白粉	效期內		
麵粉	低筋效期內		

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引







(1) 受評分刀工作品為木耳絲、豆腐片、小薑片、青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、嫩薑絲、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
木耳絲	寬為 0.1~0.3，長 3.0~5.0，依木耳厚度	泡發 30g	
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(亦可老豆腐 1/3 厚)	切完(至少切 6 片)	
薑末或小方片或小菱形片	可切 0.3 以下整齊末或亂刀末，或長 2.0 以下寬 1.0 以下小方片，或高 0.5~1.0 小菱形片(厚皆 0.2 以下)	15g	
青椒絲	去內突起白膜，寬度為 0.1~0.3，長 3.0~5.0，依青椒厚度或更薄	50g 以上	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.1~0.3，長 3.0~5.0	40g	
紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄	1 支	二者可先混勻，但不宜結球
嫩薑絲	寬 0.2 以下，高 0.2 以下長 3.0~5.0	10g	
肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	100g 以上	
雞胸塊	雞塊，2.0~4.0 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) (可不必添加紅色食材)			

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

鹹酥雞塊

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
紅辣椒	為配、香料,可切 0.3 以下末或長 2.0 以下寬 1.0 以下小方片或高 0.5~1.0 小菱形片	1 條
蔥	為配香料,可切蔥花(適合薑末、蒜末、紅辣椒末一起使用)或長 2.0 以下小短段或小菱形段,適合與小片狀使用	切完
薑	為配、香料,可切 0.3 以下整齊末或亂刀末,或長 2.0 以下寬 1.0 以下小方片,或高 0.5~1.0 小菱形片(厚皆 0.2 以下)	15g
蒜頭	為配香料,可切粗末、片,與上述配、香料刀工須一致	3 瓣
九層塔	撿修分取嫩枝葉	皆取
雞胸	剃去油脂,雞塊,2.0~4.0 邊長的塊狀	切完

家常煎豆腐

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
豆腐	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(亦可老豆腐 1/3 厚)	切完
蔥	為配、香料,切長 2.0 以下小短段或小菱形段	1-2 支
蒜頭	為配、香料,可切片	3 瓣
紅蘿蔔	水花片兩型,指定、自選,參考水花圖譜之編號	各 6 片以上

木耳炒三絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
木耳	寬為 0.1~0.3,長 3.0~5.0 絲,依木耳厚度	泡發 30g
青椒	去內突起白膜,寬度為 0.1~0.3,長 3.0~5.0 絲,依青椒厚度或更薄	50g 以上
紅蘿蔔	寬、高度各為 0.1~0.3,長 3.0~5.0 絲	40g
紅辣椒	寬 0.2 以下,長 3.0~5.0 絲,依紅辣椒厚度或更薄	1 支
嫩薑	寬 0.2 以下,高 0.2 以下,長 3.0~5.0 絲	10g
蒜頭	爆香(可撈棄)	3 瓣
里肌肉	去表面筋膜,內部筋絡則不理會,逆紋(橫紋)切絲,寬、高度各為 0.2~0.4,長 3.0~7.0 絲	切完

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 鹹酥雞塊

烹調規定	1.雞塊醃過,適宜地選用麵粉、地瓜粉、太白粉沾裹,以熱油乾炸至酥黃上色而熟,九層塔亦過油而酥 2.以蒜、紅辣椒、嫩薑、蔥炒香與雞塊、九層塔、椒鹽拌合成菜
烹調法	熱拌、(原汁焗)
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、(其他香料粉)等調味料

	自行合宜地醃漬，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

(2) 家常煎豆腐

烹調規定	1.豆腐雙面煎至金黃上色 2.以蔥蒜爆香(可撈棄)，豆腐、蔥段、蒜片、紅蘿蔔水花(兩型各三片即可)四者下鍋與醬汁拌和，將醬汁收乾即成
烹調法	煎、烹，
調味規定	以醬油、酒、(烏醋)、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	1.豆腐不得沾粉，不得半煎炸 2.煎豆腐需有 80%面積上色，焦黑處不得超過 5%，不得潰散變形或不成形 3.醬汁需收乾，成品需含豆腐、蔥段，蒜片

(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，青椒、紅蘿蔔、木耳過水、過油或直接炒皆可，三者需脫生、紅辣椒、嫩薑泡洗混勻 2.爆香蒜頭(可撈棄)，與所有材料拌勻爆炒成菜(或可茆芡)
烹調法	熟炒、爆炒
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、(太白粉水)等調味料自行合宜地選用
備註	配色均勻，亮麗無汁且不黏糊

(十七)、 302E 題組：三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲

1. 菜名與主要材料

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
三色雞絲羹	絲	羹	雞胸肉	乾香菇、竹筍、紅蘿蔔、蔥、嫩薑、雞胸肉、雞蛋		
炒梳片鮮筍	片、花刀	熟炒、爆炒	竹筍	竹筍、小黃瓜、紅蘿蔔、乾香菇、蒜頭、里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
西芹拌豆干絲	絲	拌	大豆乾	洋菜、大豆乾、西芹、紅蘿蔔、嫩薑、紅辣椒、檸檬		

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	
洋菜	乾品效期內	10g	
五香大豆乾	完整塊狀鮮度足無酸味	1 塊	1.5 公分以上厚度
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1 支或冬天帶殼沙拉筍 2 支	麻竹筍去殼後淨肉至少重 300g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
蔥	青翠新鮮切絲用	40g	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非當時令，可為中薑	2 兩	需可供切絲
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 支	20g 以上/條
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上
蒜頭	飽滿不發芽不潰爛	3 瓣	
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	120g 以上
檸檬	飽滿鮮度足	1 個	
里肌肉	完整塊狀鮮度足需可供逆紋切片	100g	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
雞胸肉	鮮度足不得有異味	半付	120g 以上
雞蛋	效期內	2 個	






3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為豆乾絲、筍絲、竹筍梳子片、紅蘿蔔絲、蔥綠絲、嫩薑絲、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
豆乾絲	寬、高度各為 0.5 以下，依豆干長度	切完	
筍絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	40g	
竹筍梳子片	長 3.0~5.0，寬 2.0~3.0，厚度為 0.1~0.3 的梳子花刀片	100g 以上	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	30g	
蔥綠絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依蔥厚度	10g	可先混勻
嫩薑絲	寬、高各為 0.2 以下，長 3.0~5.0	10g	
西芹粗絲	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 3.0~4.0、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片	6 片以上	
雞絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	約 80g 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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

三色雞絲羹

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
香菇	直切寬 0.2 以下絲，依香菇厚度	2 朵
竹筍	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 絲	40g
紅蘿蔔	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 絲	30g
蔥綠	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 絲，依蔥厚度	各 10g，可先混勻
嫩薑	寬 0.2 以下，高 0.2 以下長 3.0~5.0 絲	
蔥、薑	為爆香料	自行取量
雞胸肉	去筋膜，順紋切絲，寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0 絲	切完
雞蛋	取蛋白打勻，蛋黃回收，烹調時加入成雪花蛋絲片、須用三段式手法打開蛋殼取料	2 粒

炒梳片鮮筍

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
香菇	漲發斜批梳子片	3 朵
竹筍	長 3.0~5.0，寬 2.0~3.0，厚度為 0.1~0.3 的梳子花刀片	100g 以上
小黃瓜	長 3.0~5.0，寬 2.0~3.0，厚度為 0.1~0.3 的梳子花刀片，連籽切法或去籽帶皮切法皆可，亦可為斜連刀片，可比筍片稍小	1/2 條以上
紅蘿蔔	水花片兩型，指定、自選，參考水花圖譜之編號	各 6 片以上
蒜頭	為爆香料	3 瓣
里肌肉	去筋膜，逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 3.0~4.0、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片	60g

西芹拌豆干絲

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
洋菜	切長 3.0~6.0 段	切完
豆乾	寬、高 0.5 以下，依豆干長度的絲	切完
西芹	削去表層硬皮，切橫徑 0.5 以下，長 3.0~6.0 粗絲	切完
紅蘿蔔	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 絲	50g
紅辣椒	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 絲 1 支，依紅辣椒厚度或更薄	可先混勻
嫩薑	寬、高各為 0.2 以下，長 3.0~5.0 絲 10g	
檸檬	榨汁	1 個

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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，竹筍、紅蘿蔔、香菇需脫生，蔥綠、紅辣椒、嫩薑絲泡洗混勻不結糰 2.以蔥、薑爆香撈棄，加水及所有絲料調味煮成羹，淋蛋白液成絲片狀
烹調法	羹
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行合宜地選用
備註	湯汁清澈，蛋白需成絲或細片狀浮在液面

(2) 炒梳片鮮筍

烹調規定	1.肉片醃過上漿，過水、過油或直接炒皆可，所有料皆須脫生，綠色蔬菜需保色 2.爆香蒜頭(可撈棄)，所有材料拌炒成菜(可苟亮芡)
烹調法	熟炒、爆炒
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、(太白粉水)等調味料自行合宜地選用
備註	配色均勻，亮麗無汁且不黏糊

(3) 西芹拌豆干絲

烹調規定	1.洋菜泡冷(溫)開水瀝乾、檸檬榨汁，所有材料皆須脫生，西芹需保色 2.拌合所有材料及檸檬汁，調味成菜
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、(醬油、醬油膏)、(烏醋、米醋)、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	注重操作衛生

(十八)、 302F 題組：三絲糖醋魚、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲

1. 菜名與主要材料

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
三絲糖醋魚	絲	淋溜	吳郭魚	乾香菇、乾木耳、青椒、紅蘿蔔、嫩薑、紅辣椒、蒜頭、吳郭魚		
焦溜豆腐塊	塊	焦溜	老豆腐(老)	板豆腐、小黃瓜、紅蘿蔔、嫩薑	參考規格明細	參考規格明細
竹筍炒三絲	絲	熟炒、爆炒	竹筍	竹筍、紅蘿蔔、青椒、蔥、嫩薑、紅辣椒、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	1 朵	
乾木耳	無蟲蛀無長黴	1 大片約 5g	須能切 5 公分長的絲
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	6 小格以上	300g 以上
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/2 支，或冬天帶殼沙拉筍 1.5 支	去殼後淨肉至少重 220g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 個	80g/個以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
嫩薑	長形無分支無潰爛，非常時令，可為中薑	100g	需可供切絲
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
蒜頭	飽滿不發芽不潰爛	3 瓣	
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上
蔥	新鮮青翠	1 兩	
里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切片、長絲	120g 以上	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
吳郭魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引



- (1) 受評分刀工作品為香菇絲、木耳絲、豆腐塊、竹筍絲、青椒絲、紅蘿蔔絲、紅辣椒絲、嫩薑絲、肉絲、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
香菇絲	直切寬 0.2 以下，依香菇厚度	1 朵	
木耳絲	寬為 0.2 以下，長 3.0~5.0 依木耳厚度	切完	
豆腐塊	長、寬、高度各為 2.0~3.0 立方塊，或邊長 2.0~3.0 厚度 1.5~2.5 之三角形五面塊	切完	
竹筍絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲	100g 以上	竹筍炒三絲
青椒絲	寬度為 0.3 以下，長 3.0~5.0，依青椒厚度或更薄	60g	二道菜用
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	50g	二道菜用

紅辣椒絲	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄	2 條	二者可先混勻
嫩薑絲	寬、高各為 0.2 以下，長 3.0~5.0，20g	二道菜用	
肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	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) (可不必添加紅色食材)	

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

三絲糖醋魚

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
香菇	泡發直切寬 0.1 以下，依香菇厚度	1 朵
木耳絲	寬為 0.2 以下，長 3.0~5.0，依木耳厚度	切完
青椒	寬度為 0.3 以下，長 3.0~5.0，依青椒厚度或更薄	20g
紅蘿蔔	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0	10g
嫩薑	寬高各為 0.2 以下，長 3.0~5.0 絲，先與辣椒絲混勻	10g
紅辣椒	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄	1 條
蒜頭	爆香料	3 瓣
吳郭魚	處理乾淨，包含腹腔血腺去淨，魚的兩面各 3 刀以上劃切的刮刀法，花樣不拘但須平整對稱	1 條

焦溜豆腐塊

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
豆腐	去硬邊，長、寬、高度各為 2.0~3.0 立方塊，或邊長 2.0~3.0 厚度 1.5~2.5 之三角形五面塊	切完
小黃瓜	切邊長 2.0~3.0 的滾料切(滾刀切)	半條~2/3 條
紅蘿蔔	紅蘿蔔指定及自選水花片(0.3~5.0 厚)	各 6 厚片以上
薑	爆香料	

竹筍炒三絲

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
竹筍	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲	100g 以上
紅蘿蔔	寬、高度各為 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲	30g
青椒	寬 0.3 以下，長 3.0~5.0 的絲，依青椒厚度或更薄	40g
蔥	為爆香料	自行取量
嫩薑	不規則處切爆香料，再切寬、高各為 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲，可與紅辣椒絲先混勻	10g
紅辣椒	寬 0.2 以下，長 3.0~5.0 的絲，依紅辣椒厚度或更薄	1 支
里肌肉	去表面筋膜，內部筋絡則不理會，逆紋(橫紋)切絲，寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	切完

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 三絲糖醋魚

烹調規定	1.蔬菜皆須脫生，魚需沾粉以熱油過油至酥黃上色而熟 2.以蒜頭爆香（可撈棄），和水調味與蔬菜料拌合勾琉璃芡淋於魚上
烹調法	淋溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、番茄醬、糖、味精、米醋、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.魚脫皮不得大於 1/8 面積，魚身不得軟爛潰散 2.不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(2) 焦溜豆腐塊

烹調規定	1.小黃瓜、紅蘿蔔水花脫生(保色)，豆腐不沾粉，過熱油至上色而黃 2.以薑爆香（可撈棄），醬汁勾包芡或滑溜芡而成焦溜菜
烹調法	焦溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、（烏醋、米醋）、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.豆腐需金黃或焦黃上色不潰爛 2.不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(3) 竹筍炒三絲

烹調規定	1.肉絲上漿，過水、過油或直接炒皆可，所有料皆須脫生，綠色蔬菜需保色 2.蔥、薑爆香（可撈棄），所有料調味拌炒均勻而起（或可芎亮芡）
烹調法	熟炒、爆炒
調味規定	以醬油、（鹽）、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、（太白粉水）等調味料自行合宜地選用
備註	配色勻稱亮麗無汁且不黏糊

(十九)、 302G 題組：薑味麻油肉片、薑絲醬烹鮮魚、竹筍爆肉丁

1. 菜名與主要材料

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
薑味麻油肉片	片	煮	大里肌肉	中薑、紅蘿蔔、青江菜、里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
薑絲醬烹鮮魚	絲	烹	吳郭魚	中薑、九層塔、紅辣椒、吳郭魚		
竹筍爆肉丁	丁	熟炒、爆炒	竹筍	乾香菇、竹筍、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、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	
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/2 支或冬天帶殼沙拉筍 1 支	去殼後淨肉至少重 150g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
中薑	長形無分支無潰爛，須可供切水花片	100g	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
青江菜	新鮮無爛葉	3 棵	
九層塔	新鮮，葉片完整無潰爛	30g	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	20g 以上/條
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	80g/個以上

蒜頭	飽滿不發芽不潰爛	3 瓣	
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片、丁	6 兩	應為橫段里肌肉縱切，留有較大的橫面
吳郭魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g


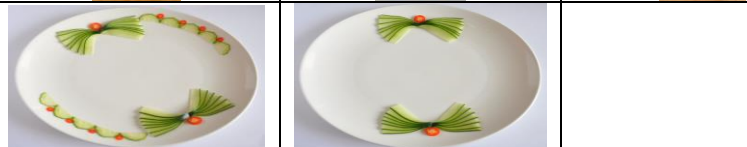
3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為筍丁、青江菜心、嫩薑絲、紅辣椒絲、青椒丁、紅蘿蔔丁、肉片、肉丁、吳郭魚、水花片兩型，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
筍丁	長、寬、高度各為 0.8~1.5 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	二者可先混勻
紅辣椒絲	寬 0.2 以下長 3.0~5.0，依紅辣椒厚度或更薄	1 支	
青椒丁	長、寬各為 0.8~1.5 的丁，依青椒原厚度	切完	
紅蘿蔔丁	長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁	60g	
肉片	逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 4.0 以上、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片	120g	
肉丁	長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁(至少 3/4 量符合)，肉會擠壓，故尺寸相當即可	60g	
吳郭魚刮刀	處理乾淨，包含腹腔血腺去淨，兩側各 3 刀以上劃切的刮刀法，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) (可不必添加紅色食材)	

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

薑味麻油肉片

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
青江菜	修成直徑 2.5 以下的小菜心，去部分尾葉，剩餘葉片及葉尾回收	3 棵
中薑	切自選之水花，餘切爆香用	6 片以上
紅蘿蔔	切指定之水花	6 片以上

里肌肉	去外圍筋膜，逆紋切，可為不規則形的片或(長)方形片，切長邊 4.0 以上、短邊 2.0 以上、厚度 0.3 以下的片	120g 以上
-----	--	---------

薑絲醬烹鮮魚

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
薑	寬、高各為 0.2 以下長 3.0~5.0 絲，餘薑為爆香料	20g
紅辣椒	寬 0.2 以下長 3.0~5.0 絲，依辣椒厚度或更薄，1 條	可先與薑絲混勻
九層塔	取葉、尾部嫩枝葉去老莖梗	自行取量
吳郭魚	處理乾淨，包含腹腔血腺去淨，魚的兩面各 3 刀以上劃切的刮刀法，花樣不拘但須平整對稱	1 條

竹筍爆肉丁

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
香菇	長、寬、高度各為 0.7~1.2 的丁，不得比其他丁大	2 朵
竹筍	鮮筍去殼，切長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁，筍尖部回收，可先脫生	切完
青椒	去內部凸起筋膜，切長、寬各為 0.8~1.5 的丁，依青椒原厚度	切完
紅蘿蔔	長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁	60g
紅辣椒	去籽，切長、寬各為 0.8~1.5 的丁，依紅辣椒原厚度	1 條
蒜頭	爆香用	3 瓣
里肌肉	去外圍筋膜，切長、寬、高度各為 0.8~1.5 的丁（至少 3/4 量符合），肉會擠壓，故尺寸相當即可	60g 以上

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 薑味麻油肉片

烹調規定	1.肉片上漿過水、過油或直接烹調皆可，紅蘿蔔水花、青江菜心需脫生 2.麻油、老薑爆香，入湯、調味料與二種水花合煮成菜，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、麻油等調味料自行合宜地選用
備註	為湯菜，以 25 公分深盤盛裝，表面可飄浮著麻油

(2) 薑絲醬烹鮮魚

烹調規定	1.將魚煎或熱油過油，熟而上色 2.以薑爆香(可撈棄)，入調味料、魚與薑絲、紅辣椒絲、九層塔葉烹而入味
烹調法	烹
調味規定	以鹽、醬油、酒、烏醋、米醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	1.魚脫皮不得大於 1/8 面積，魚身不得軟爛潰散 2.烹而收汁使作品呈微潤濕狀(無餘汁)

(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，所有料皆需脫生 2.蒜頭爆香，入料爆炒而成
烹調法	熟炒、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行合宜地選用
備註	或可芎亮芡但須亮麗無汁且不黏糊

(二十)、 302H 題組：豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色

1. 菜名與主要材料

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
豆薯炒豬肉鬆	粒	炒	大里肌肉	乾香菇、竹筍、豆薯、紅蘿蔔、芹菜、蔥、中薑、里肌肉		
麻辣溜雞丁	丁	滑溜	雞胸肉	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、蔥、蒜頭、雞股腿		
香菇素燴三色	片	素燴	乾香菇	乾香菇、素火腿、竹筍、紅蘿蔔、西芹、中薑、青江菜	參考規格明細	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	5g	
花椒粒	無黴味無長黴	3g	
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	6 朵	
素火腿	效期內，需合格廠商出品	60g	
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/2 支或冬天帶殼沙拉筍 1 支	去殼後淨肉至少重 150g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
豆薯	鮮度足無潰爛	1/4 個	約 100g
芹菜	新鮮飽滿	70g	
蔥	新鮮飽滿	50g	
中薑	長形無分支無潰爛，須可供切水花片	70g	
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
蒜頭	飽滿無發芽不潰爛	3 瓣	
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	120g 以上
青江菜	新鮮無爛葉	3 棵	
里肌肉	完整塊狀鮮度足	150g	
雞股腿	L 型腿鮮度足不得有異味	1 支	300 以上

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引



- (1) 受評分刀工作品為香菇片、素火腿片、竹筍粒、筍片、豆薯粒、紅蘿蔔粒、西芹片、青江菜心、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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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
中薑、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	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
香菇片	去蒂，斜刀批成長方片、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片，需看得出斜批的刀法，高約為 1.5~3.5，面積可稍小於筍片	5 朵	
素火腿片	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 0.1~0.3 的菱形片或平行四邊形片，略小於筍片	切完	
竹筍粒	長、寬、高各 0.2~0.4，至少 3/4 符合，可先脫生	40g 以上	
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	10 片以上	

	2.0~2.5，厚 0.1~0.3 的菱形片或平行四邊形片，可先脫生		
豆薯粒	長、寬、高各 0.3~0.5，至少 3/4 符合	80g 以上	
紅蘿蔔粒	長、寬、高各 0.2~0.4，至少 3/4 符合	40g	
西芹片	需削去上層硬皮，尾段橫批成二長片，前段縱剖中分成二長條，每條各橫批為二長片，以上皆可切成長 3.0~4.0 長片段或依此寬度切高 1.5~2.5 的菱形片或平行四邊形片	1 支	
青江菜心	修成直徑 2.5 以下的小菜心，去部分尾葉	3 棵	
雞腿丁	去骨取肉(亦可去皮)，直徑 1.5~3.0 之不規則丁	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) 可不必添加紅色食材	

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

豆薯炒豬肉鬆

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
香菇	切 0.4 以下的亂刀粒，炒好之後不得大於規則的蔬菜粒	1 朵
竹筍	切長、寬、高各 0.2~0.4 的粒，至少 3/4 符合，可先脫生	40g 以上
豆薯	切長、寬、高各 0.3~0.5 的粒，至少 3/4 符合	80g 以上
紅蘿蔔	切長、寬、高各 0.2~0.4 的粒，至少 3/4 符合	40g
芹菜	橫切寬 0.3 以下的芹菜粒	40g
蔥、中薑	爆香料	
里肌肉	切長、寬、高各 0.2~0.5 的粒，或 0.4 以下的亂刀粒(兩者尺寸皆不規則)	100g

麻辣溜雞丁

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
乾辣椒	必加之香料，洗去灰塵，切 2.5 以下的段	6 支
花椒粒	必加之香料，洗去灰塵	1t
小黃瓜	大小不超過雞丁的各種丁(滾料丁、規則丁、菱形丁、平行四邊形丁)	1/2 條以上
蔥	不大於小黃瓜刀工的丁段或菱形段	20g
蒜頭	爆香料	3 瓣
雞股腿	去骨取肉(亦可去皮)，直徑 1.5~3.0 之不規則丁	切完

香菇素燴三色

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
香菇	去蒂，斜刀批成長方片、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片，要看得出斜批的刀法，高約為 1.5~3.5，面積可稍小於筍片	5 朵
素火腿	長 3~4，寬 2~3，厚 0.3 以下的長方片或高 2.0~2.5，厚 0.1~0.3 的菱形片或平行四邊形片，略小於筍片	切完
筍	順紋切長 3~4，寬 2~3，厚 0.3 以下的長方片或高 2.0~2.5，厚 0.1~0.3 的菱形片或平行四邊形片，可先脫生	10 片以上
西芹	需削去上層硬皮，尾段橫批成二長片，前段縱剖中分成二長條，每條各橫批為二長片，以上皆可切成長 3~4 長片段，或依此寬度切菱形片或平行四邊形片	1 支

紅蘿蔔	切指定之水花	6片以上
青江菜	修成直徑 2.5 以下的小菜心，去部分尾葉，剩餘葉片及葉尾回收	3 棵
中薑	切自選之水花，餘切爆香料	6片以上

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 豆薯炒豬肉鬆

烹調規定	1.肉粒上漿不上漿皆可，過水、過油或直接炒皆可，所有料皆需脫生 2.以蔥薑爆香撈棄，各材料炒香調味成菜
烹調法	炒
調味規定	以鹽、(醬油)、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	配色均勻，不得積油而油膩，不得結糰，不得散亂

(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，小黃瓜需脫生 2.以蒜頭爆香(亦可撈棄)，運用香料、醬汁、所有料做成滑溜菜
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、(醬色、鹽、番茄醬)、酒、(米醋)、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	1.可做醬色著色，香料不可全部變黑，應呈暗褐色，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) 2.濃縮出油層的徑寬度不得超過 0.3 公分

(3) 香菇素燴三色

烹調規定	1.蔬菜料皆需脫生(保色) 2.以薑爆香(可撈棄)，續炒香香菇，下所有料燴煮芎芡而起，以青江菜心 1~3 支點綴
烹調法	素燴
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行合宜地選用
備註	配色均勻，需有燴汁

(二十一)、302I 題組：鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉

1. 菜名與主要材料

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
鹹蛋黃炒薯條	條	炒	馬鈴薯	鹹蛋黃、馬鈴薯、蔥、蒜頭		
燴素什錦	片	素燴	竹筍	麵筋泡、豆乾、竹筍、紅蘿蔔、鮮香菇、青江菜、嫩薑	參考規格明細	參考規格明細
脆溜荔枝肉	刮刀片	脆溜	大里肌肉	紅糟(紅麴粉)、蕃茄醬、荸薺、蒜頭、青椒、豬梅花肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
麵筋泡	效期內	8 粒	
大豆乾	黃色大豆乾無酸味	1 片	
鹹蛋黃	效期內	3 個	
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/4 或冬天帶殼沙拉筍 1/2 支	去殼後淨肉至少重 70g	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
馬鈴薯	無芽眼、潰爛	2 個	300g 以上
蔥	新鮮飽滿	40g	

蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	6 瓣	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
鮮香菇	直徑 4 cm 以上	2 朵	
青江菜	新鮮無潰爛	2 棵	中型以上
嫩薑	長形無分支無潰爛，須可供切水花片	50g	
荸薺	去皮鮮度足無潰爛	5 個	
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	
豬梅花肉	完整一段可橫紋切大厚片	400g	
紅糟(紅麴粉)	效期內		自取
蕃茄醬	效期內		
米醋	效期內		






3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為馬鈴薯條、蔥段、筍片、鮮香菇片、豆乾片、青江菜梗片、十字(釘子)花刀肉片、青椒片、嫩薑水花片、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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
紅蘿蔔及嫩薑水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖、薑自選	各 6 片以上	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
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 1.5~3.5，或切長 3.0~4.0，寬 2.0~3.0，厚 0.3 以下的長方片	切完	
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 0.1~0.3 的菱形片或平行四邊形片，可先脫生	10 片以上	
馬鈴薯條	寬、高度各為 0.8~1.5，長 4.0~5.0 或更長(可留斜邊，長度不足者可留用)	200g 以上	
蔥段	2.5~4.0 之平段或斜段	2 支	
鮮香菇片	去蒂，斜刀批成長方片、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 1.5~3.5，面積可稍小於筍片	5 朵	
青江菜梗片	依青江菜梗寬，切 3.0~4.0 的段，或切菱形片	2 棵	
青椒片	長 2.5~3.5，寬 1.5~2.5 的片，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	
十字花刀肉片	邊長 5.0~6.0，厚 0.6~0.8 的片(若不規則，直徑達 5.0~6.0 即可)，單面切 0.2~0.4 的釘子(格子)花刀，刀深 1/2 以上深度	至少 10 片	

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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

鹹蛋黃炒薯條

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
鹹蛋黃	用手壓扁捏碎或再剁碎	3個
馬鈴薯	切寬、高度各為0.8~1.5,長4~5或更長的條(可留斜邊,長度不足者可留用)	200g以上
蔥	2.5~4.0之平段或斜段(必加)	2支
蒜頭	爆香料,可留可不留	3瓣
各種粉料	可先備齊	

燴素什錦

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
麵筋泡	稍沖洗直接使用	8粒
黃色大豆乾	去硬邊,可斜批成不規則片如扇形、梯形、多邊形片,要看得出斜批的刀法,高約為1.5~3.5,或切長3~4,寬2~3,厚0.3以下的長方片	切完
筍	順紋切長3~4,寬2~3,厚0.3以下的長方片或高2.0~2.5,厚0.1~0.3的菱形片或平行四邊形片,可先脫生	10片以上
鮮香菇	去蒂,斜刀批成長方片、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片,要看得出斜批的刀法,高約為1.5~3.5,面積可稍小於筍片	3朵
青江菜梗	去葉回收,切去每片青江菜梗的彎頭,依青江菜梗寬,切3~4的段或菱形片	2棵
嫩薑	指定薑自選,參考水花圖譜之編號,剩餘的為爆香料	各6片以上
紅蘿蔔	紅蘿蔔指定,參考水花圖譜之編號	各6片以上

脆溜荔枝肉

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
紅糟(紅麴粉)	醃肉用	自取
荸薺	整粒對切或1開3	5個
青椒	去內部突起,切長2.5~3.5寬1.5~2.5的片或高1.5~2.5的菱形、平行四邊形皆可,厚度依青椒厚度	切完
蒜頭	爆香料,可留可不留	3瓣
梅花肉	去週圍筋膜,切邊長6.0以上,厚0.6~0.8的片(若不規則,直徑達6.0以上即可),單面切0.2~0.4的釘子(格子)花刀,刀深1/2以上深度	至少10片

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 鹹蛋黃炒薯條

烹調規定	1.薯條沾粉或掛各種糊,過油熟透上色而酥 2.蒜頭爆香(可撈棄),炒蛋黃、薯條與蔥段拌勻出菜
------	---

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、油等調味料自行合宜地選用
備註	拌合後鹹蛋黃細沙須包覆薯條表面

(2) 燴素什錦

烹調規定	1.除麵筋泡外，所有材料皆做前（熟）處理及保色處理 2.爆香薑（可撈棄），入汁、下料、調味，勾燴芡而起
烹調法	素燴
調味規定	以鹽、（醬油、素蠔油）、酒、（烏醋、米醋）、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	需有燴汁

(3) 脆溜荔枝肉

烹調規定	1.肉片醃漬紅糟（紅麴粉）及太白粉料，與荸薺，過熱油上色而熟，（青椒脫生保色） 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
調味規定	以醬油、（鹽）、酒、紅糟（必加）、番茄醬（必加）、米醋（必加）、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水、麵粉、太白粉、地瓜粉等調味料自行合宜地選用
備註	盤中不得有過多的醬汁積留，濃縮出油層的徑寬度不得超過 0.3 公分

(二十二)、302J 題組：滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、扒四色時蔬

1. 菜名與主要材料

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
滑炒三椒雞柳	條	滑炒、爆炒	雞胸肉	青、紅、黃椒、蒜頭、雞胸		
酒釀魚片	片	滑溜（燴）	吳郭魚	乾木耳、酒釀、小黃瓜、紅蘿蔔、蔥、中薑、青江菜、吳郭魚	參考規格明細	參考規格明細
扒四色時蔬	條、段	扒	台灣白山藥	玉米筍、青江菜、紅蘿蔔、鮮香菇、台灣白山藥、中薑		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	大片無長黴切片用	2 大片	約 10g
玉米筍	效期內	1/2 罐	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	80g/個以上
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	80g/個以上
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 粒個	80g/個以上
蒜頭	飽滿無發芽不潰爛	3 瓣	
小黃瓜	不可彎曲鮮度足	1 條	100g 以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
蔥	新鮮飽滿	1 兩	
中薑	長形無分支無潰爛，須可供切水花片	40g	爆香
青江菜	新鮮無潰爛可修整棵上菜	7 棵	中型以上
鮮香菇	直徑 4 cm 以上	4 朵	
台灣白山藥	長度須足切配 8 cm 8 支以上	1 長塊(8 cm長)	約 160g

雞胸	帶骨鮮度足不得有異味	半付	250g 以上
吳郭魚	體形完整鮮度足未處理	1 隻	400g-450 g
酒釀	效期內	50g	


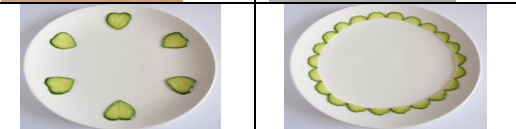
3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引

(1) 受評分刀工作品為青、紅、黃椒骨牌片、青江菜心、紅蘿蔔條段、白山藥條段、鮮香菇片、雞柳、魚片、小黃瓜水花片、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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
紅蘿蔔及小黃瓜水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖、小黃瓜自選	各 6 片以上	
配合材料擺出二種盤飾	自選及參考下列指定圖	各 1 盤	
青椒骨牌片	切寬 0.6~1.0, 長 4.0~5.0, 依其厚度	切完	
紅甜椒骨牌片	切寬 0.6~1.0, 長 4.0~5.0, 依其厚度	切完	
黃甜椒骨牌片	切寬 0.6~1.0, 長 4.0~5.0, 依其厚度	切完	
青江菜心	修成直徑 2.5 以下的菜心, 去部分尾葉	1 支	
紅蘿蔔條段	寬、高度各為 0.8~1.2, 長 6.0~8.0	8 條	
白山藥條段	寬、高度各為 0.8~1.2, 長 6.0~8.0	8 條	
鮮香菇片	去蒂, 斜刀批成長方片、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 1.5~3.5	4 朵	
雞柳	寬、高度各為 0.8~1.2, 長 5.0~6.0 或更長	切完	
魚片	可為不規則形的片或(長)方形片, 橫切長邊(直徑) 4.0~6.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片, 其餘較小的亦用上	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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

滑炒三椒雞柳

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
青椒	切寬 0.6~1.0, 長 4~5 骨牌片, 頭、尾、彎曲處為下腳品, 回收	切完
紅甜椒	切寬 0.6~1.0, 長 4~5 骨牌片, 頭、尾、彎曲處為下腳品, 回收	切完
黃甜椒	切寬 0.6~1.0, 長 4~5 骨牌片, 頭、尾、彎曲處為	切完

	下腳品，回收	
蒜頭	為爆香料	3 瓣
雞胸	去骨去皮及筋膜，切寬、高度各為 0.8~1.2，長 5~6 或更長，骨架留扒四色時蔬用	切完
雞骨架	取下後，即刻以中火轉中小火熬高湯，休息時先熄火，回來續熬，扒四色時蔬用	半付

酒釀魚片

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
木耳	漲發，切小於魚片之方形或菱形、平行四邊形	配色取量
酒釀	為調味料	2T
青江菜	修成直徑 2.5 以下的菜心，去部分尾葉	1 支
紅蘿蔔	指定，參考水花圖譜編號形狀	6 片以上
小黃瓜	指定小黃瓜自選，參考水花圖譜編號形狀	6 片以上
蔥	為爆香料	1 支
中薑	為爆香料	1 小塊
吳郭魚	可為不規則形的片或(長)方形片，橫切長邊（直徑）4.0~6.0 以下、短邊 2.0 以上、厚度 0.4 以下的片，其餘較小的亦用上	切完

扒四色時蔬

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
玉米筍	直剖成兩半	1/2 罐
青江菜	修成直徑 2.5~3.5 的菜心，去部分尾葉，剖半或不剖半，剩餘葉片及葉尾回收	5 棵以上
紅蘿蔔	切寬、高度各為 0.8~1.2，長 6~8 或稍長之條段，兩端稍有斜邊無妨	8 條以上
白山藥	切寬、高度各為 0.8~1.2，長 6~8 或稍長之條段，兩端稍有斜邊無妨	8 條以上
鮮香菇	去蒂，斜刀批成長方片、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片，要看得出斜批的刀法，高約為 1.5~3.5	4 朵切完
中薑	為爆香料	1 小塊
雞骨架	切滑炒三椒雞柳的雞胸時熬高湯	過濾使用

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(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.以蒜片爆香（可撈棄），所有料調味爆炒(滑炒)成菜
烹調法	滑炒、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行合宜地選用
備註	或可芤亮芡但需亮麗無汁且不黏糊

(2) 酒釀魚片

烹調規定	1.魚片需上漿過水或過油而熟，小黃瓜、木耳、紅蘿蔔、青江菜心脫生保色 2.以蔥、薑炒香（可撈棄），入汁、調味與所有料滑溜（燴煮）成菜，放上青江菜心點綴
烹調法	滑溜（燴）
調味規定	以酒釀、鹽、（醬油）、酒、（烏醋、米醋）、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自行合宜地選用
備註	可為稍濃而少汁的滑溜或多汁的燴，魚片的碎爛不得超過 1/3 之魚片總量

(3) 扒四色時蔬

烹調規定	1.熬製雞骨高湯後過濾，青江菜、紅蘿蔔、玉米筍、鮮香菇、白山藥皆脫生(保色) 2.薑爆香(可撈棄)，做成扒菜，裝盤後稍整型出菜
烹調法	扒
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行合宜地選用
備註	1.各材料適宜取量，至少各8片(條、支)以上 2.需將材料整齊排至鍋中烹調，並將菜餚自鍋中平移滑至平盤中後再稍做整型(無此動作即不合題意)，需有扒汁(似燴汁)

(二十三)、302K 題組：黑胡椒溜雞柳、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲

1. 菜名與主要材料

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
黑胡椒溜雞柳	條	滑溜	雞胸肉	粗黑胡椒粉、西芹、洋蔥、紅蘿蔔、雞胸肉		
蔥燒豆腐	片	紅燒	板豆腐(老)	板豆腐、蔥、蒜頭、嫩薑、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
三椒炒肉絲	絲	熟炒、爆炒	大里肌肉	青、紅、黃椒、蒜頭、里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	300g 以上	6 小格以上
西芹	整把分單支發放	1 單支以上	120g 以上
洋蔥	飽滿無潰爛無黑心	1/4 個	50g 以上
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	300g 以上
蔥	新鮮飽滿	2 兩	
蒜頭	飽滿無發芽無潰爛	6 瓣	
嫩薑	長形無分支無潰爛，非常時令，可為中薑	50g	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/2 個	80g/個以上
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	80g/個以上
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	1/3 個	80g/個以上
大黃瓜	表面平整 1 截 6 公分長	1 段	
里肌肉	完整塊狀鮮度足可供橫紋切絲	4 兩	需縱切，若有空心應檢人可反映更換
雞胸肉	鮮度足不得有異味	半付	120g 以上
粗黑胡椒粉	效期內	5g	

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引


- (1) 受評分刀工作品為豆腐片、西芹條、紅蘿蔔條、蔥段、青椒絲、紅甜椒絲、黃甜椒絲、肉絲、雞柳、嫩薑水花片、紅蘿蔔水花片，以配菜盤分類盛裝受評，另加兩種盤飾(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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
紅蘿蔔及嫩薑水花片	紅蘿蔔參考下列指定圖、薑自選	各 6 片以上	

配合材料擺出二種盤飾	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	
西芹條	寬 0.6~1.0，厚度為 0.3~0.8，長 4.0~5.0，小於雞柳條，橫切面無法為方形時，直徑有 0.6~1.0 即可	整支切完	
紅蘿蔔條	長 4.0~5.0、寬及高分別為 0.6~1.0 的條或扁條	50g	
蔥段	2.5~4.0 平段或斜段	2 支	
青椒絲	寬度為 0.1~0.3，厚度依青椒原厚度或可削薄，長 3.0~5.0	1/2 粒	
紅甜椒絲	寬度為 0.1~0.3，厚度依紅甜椒原厚度或可削薄或平片為二再切絲，長 3.0~5.0	1/3 粒	
黃甜椒絲	寬度為 0.1~0.3，厚度依黃甜椒原厚度或可削薄或平片為二再切絲，長 3.0~5.0	1/3 粒	
里肌肉絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0	100g	
雞柳	寬、高度各為 0.8~1.2，長 5.0~6.0 或更長	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) (可不必添加紅色食材)	

(3) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

黑胡椒溜雞柳

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
西芹	去硬皮，切寬 0.6~1.0，厚度為 0.3~0.8，長 4~5 的條或扁條，小於雞柳條，橫切面無法為方形時，直徑有 0.6~1.0 即可	60 g
洋蔥	為香、配料，直切 0.1 以下寬的絲或切條狀(骨牌片)，寬 0.6~1.0，長 4~5	約 20g 或 6 片以上
紅蘿蔔	切長 4~5、寬及高分別為 0.6~1.0 的方條或扁條	整支切完
雞胸肉	去筋膜，切寬、高度各為 0.8~1.2，長 5~6 或更長之柳條	切完

蔥燒豆腐

材料名稱	尺寸敘述(長度單位：公分)	數量
豆腐	去硬邊，切長 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 的片	切完
蔥	切 2.5~4.0 平段或斜段	2 支
嫩薑	指定薑自選，參考水花圖譜編號形狀	6 片以上
紅蘿蔔	紅蘿蔔指定，參考水花圖譜編號形狀	6 片以上
蒜頭	為爆香料，切片或切末	3 瓣

三椒炒肉絲

材料名稱	尺寸敘述（長度單位：公分）	數量
青椒	去內部突起，切寬度為 0.1~0.3，厚度依青椒原厚度或可削薄，長 3.0~5.0 的絲	1/2 粒
紅甜椒	去內部突起，切寬度為 0.1~0.3，厚度依紅甜椒原厚度或可削薄或平片為 2 再切絲，長 3.0~5.0	1/3 粒
黃甜椒	去內部突起，切寬度為 0.1~0.3，厚度依黃甜椒原厚度或可削薄或平片為 2 再切絲，長 3.0~5.0	1/3 粒
蒜頭	為爆香料	3 瓣
里肌肉	去外圍筋膜，切寬、高度各為 0.2~0.4，長 3.0~7.0 的絲（至少 3/4 量符合）	100g

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 黑胡椒溜雞柳

烹調規定	1.雞柳醃漬上漿過水、過油或直接烹調皆可，所有料皆需脫生 2.以洋蔥炒香，與所有料滑溜成菜
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行合宜地選用
備註	1.是滑溜(汁稍濃而少)而非燴菜，故醬汁不得似燴汁 2.不得濃縮出油（徑寬 0.3 cm 以內）

(2) 蔥燒豆腐

烹調規定	1.紅蘿蔔水花片脫生，豆腐過熱油上色或煎雙面上色皆可 2.以蒜片（末）爆香（可撈棄），燒豆腐、蔥、薑水花、紅蘿蔔水花而成
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行合宜地選用
備註	1.豆腐不得潰爛、不得呈白色或白黃不均狀 2.需有燒汁，或可勾芡，不得濃縮出油（出油的徑寬 0.3 cm 以內）

(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.以蔥、薑爆香（可撈棄），爆炒完成
烹調法	熟炒、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行合宜地選用
備註	或可芤亮芡但須亮麗無汁且不黏糊

(二十四)、302L 題組：馬鈴薯燒排骨、香菇蝦米扒菜膽、五彩杏菇丁

1. 菜名與主要材料

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
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	參考規格明細
香菇蝦米扒菜膽	片(香菇)	扒	大白菜	蝦米、鮮香菇、大白菜、紅蘿蔔、蔥、薑		
五彩杏菇丁	丁	熟炒、爆炒	杏鮑菇	乾木耳、竹筍、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、紅辣椒、蒜頭、里肌肉		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
----	------	--------	----

乾木耳	需可供切丁	10g 以上	2 大片
蝦米	無腐臭味	15g	
竹筍	夏天鮮麻竹筍 1/4 支，或 冬天沙拉筍 1/2 支	去殼後淨肉至少重 70g	需縱切，若有空心 應檢人可反映更換
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	300g 以上
蔥	新鮮飽滿	2 兩	至少 3 支
中薑	長形無分支無潰爛，須可 供切片	40g	
鮮香菇	新鮮，直徑 4 cm 以上	4 朵	
大白菜	心粗大飽滿結實，不得鬆 軟無心，光鮮無潰爛，用 剩回收	1 個	
杏鮑菇	形大結實飽滿	1 支	150g 以上
小黃瓜	不可彎曲鮮度足新鮮飽 滿	1 條	100g 以上
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	20g 以上/條
蒜頭	無潰爛	3 瓣	
小排骨	需為多肉的小排骨，不得 有異味	300g	未剁塊
里肌肉	新鮮完整塊狀鮮度足可 供切丁	150g	

3. 第一階段繳交刀工作品規格及菜餚刀工切配指引






(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(紅蘿蔔及小黃瓜或大黃瓜)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	
配合材料擺出二種盤飾	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 2.0~3.5 的滾刀塊(滾料切)	1 個	
鮮香菇片	去蒂，斜刀批成長方片、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 1.5~3.5	4 朵	
自定大白菜刀工	剝去外圍葉片至直徑約為 12~15，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	100g 以上	
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	1/2 條以上	
小排骨塊	每段 2.5~3.0，肉太厚亦改為 2.5~3.0	剁完	
里肌肉丁	三邊長 0.8~1.2 立方丁	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) 菜餚刀工切配指引(此為實際烹調之刀工種類及取量，以配色適宜為原則)

馬鈴薯燒排骨

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
馬鈴薯	邊長 2.0~3.5cm 的滾刀塊(滾料切)	1 個
紅蘿蔔	邊長 2.0~3.5cm 的滾刀塊(滾料切)	6 塊以上
蔥	爆香料及香配料,香配料切平段、菱形段或斜段(必加)	2 支
薑	爆香料	自行取量
小排骨	每段 2.0~3.0,肉太厚亦改為 2.0~3.0	剝完

香菇蝦米扒菜膽

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
蝦米	香配料	15g
鮮香菇	去蒂,斜刀批成長方片、不規則之半圓、扇形、梯形、多邊形片,要看得出斜批的刀法,高約為 1.5~3.5	4 朵
大白菜	剝去外圍葉片至直徑約為 12~15cm 或更小,此時可稱為菜膽,切為大小均勻之造型(可多於 6 等份),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
紅蘿蔔	指定、自選,參考水花圖譜編號形狀	各 6 片以上
蔥	爆香料及香配料,香配料切平段、菱形段或斜段(必加)	1 支
薑	爆香料	自行取量

五彩杏菇丁

材料名稱	尺寸敘述(長度單位:公分)	數量
乾木耳	漲發,切長、寬 0.8~1.2 丁	15g
筍	去表層硬組織,切三邊長 0.8~1.2 立方丁	切完
杏鮑菇	切三邊長 0.8~1.2 立方丁	100g
紅蘿蔔	切三邊長 0.8~1.2 立方丁	40g
小黃瓜	縱切條稍去籽,沿綠皮面切長、寬 0.8~1.2 扁丁	1/2 條以上
紅辣椒	去籽,切長、寬 0.8~1.2 丁	1 條
蒜頭	爆香料	3 瓣
里肌肉	去外圍筋膜,切三邊長 0.8~1.2 立方丁(會擠壓故不一定規則丁)	切完

4. 第二階段烹調說明(請依實際烹調需求自刀工切配作品中取量)

(1) 馬鈴薯燒排骨

烹調規定	1.排骨、馬鈴薯、紅蘿蔔皆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
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行合宜地選用
備註	需有燒汁(可以有凝固的痕跡),或可勾芡,不得濃縮出油(出油的徑寬 0.3 cm 以內)

(2) 香菇蝦米扒菜膽

烹調規定	1.白菜膽、香菇前處理可煮可蒸可燜，紅蘿蔔水花應脫生 2.以蔥、薑爆香（可撈棄），炒香蝦米，做成扒菜，裝盤後稍整型出菜
烹調法	扒
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行合宜地選用
備註	1.需將材料整齊排至鍋中烹調，並將菜餚自鍋中平移滑至平盤中（無此動作即不合題意），再做整型 2.需有扒汁（似燴汁），紅蘿蔔水花可圍在周邊

(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，其他料脫生保色 2.蒜頭(片)爆香（可撈棄），以熟炒、爆炒烹調法完成皆可
烹調法	熟炒、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行合宜地選用
備註	或可苟亮芡但須亮麗無汁且不黏糊

參、 技術士技能檢定中餐烹調丙級術科測試評審及評審表

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. 應檢人服裝參考圖示及相關規定如附下圖。
- (二) 主辦單位應準備一份完整題庫及三種附錄卡單(查閱用)，以供監評委員查閱。
- (三) 主辦單位應準備 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，主辦單位應隨時檢點潔淨之。
- (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指引圖卡及其刀工作品，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) 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。
- (九) 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。

二、 衛生評分標準

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，未掩口或直接面向食材或工作台或事後未洗手者（掩口者需洗手再以酒精消毒）。	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
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→刀具→砧板。	20 分
	2.餐器具未徹底洗淨或擦拭餐具有污染情事者（如以抹布擦拭，而欲以抹布擦拭檯面時應先消毒抹布後實施）。	41 分
	3.餐器具洗淨後，未以有效殺菌方法消毒刀具、砧板及抹布者（例如熱水沸煮、酒精、化學法之消毒）。	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、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
	5.將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者（如：	20 分

	洗潔劑、衣物等，另酒精噴壺應置於熟食區層架）。	
	6.食材未徹底洗淨者： ①內臟未清除乾淨者。 ②鱗、鰓、腸泥殘留者。 ③魚鰓或魚鱗完全未去除者。 ④毛、根、皮、尾、老葉殘留者。 ⑤其他異物者。	20分 20分 41分 30分 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四十分鐘內完成者。	20分
	11.洗滌期間進行烹調情事（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）。	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、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
	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.每一類切割過程後未將砧板、刀及手徹底洗淨者。（尤其在切割完成後烹調前更應徹底洗淨雙手）	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→敲於乾淨容器上（可為裝蛋之容器）→剝開蛋殼→將蛋放入第二個容器內→檢視蛋有無腐壞，集中於第三容器內→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.菜餚芡濃稠結塊、結糰者。	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，未使用經滅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.成品為涼拌菜餚未有良好防護措施致遭污染者。	41分
	8.烹調後欲直接食用之熟食或滅菌後之盤飾置於生食碗盤者（即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、紙擦拭用具、物品及手者。	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菜餚重疊放置、成品食物有異物者、以烹調用具就口品嚐、未以合乎衛生操作原則品嚐食物、食物掉落未處理等。	30分 41分
	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(係指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皆可,然應符合衛生原則並注意食材之區隔(即生熟食不得接觸)】	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.成品菜餚盤飾少於二盤者【即至少要二盤】。	30分
	2.生鮮盤飾未減菌(飲用水洗滌或燙煮)或多於主菜。(減菌後之盤飾可接觸熟食)	30分
	3.以非食品或人工色素做為盤飾者。	30分
	4.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
	5.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,應依規定辦理)。	30分
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

附錄 1. 水花編號參考圖譜



1.半圓



1.半圓



3.半圓



3.半圓



3.半圓



3.半圓



7.動物



7.動物



7.動物



10.動物



10.動物



10.動物



13.長方



13.長方



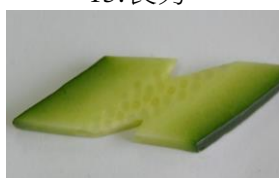
13.長方



13.長方



17.菱形



17.菱形



19. 正方形



20.三角形



20.高三角、長方



20.高三角

附錄 2. 盤飾編號參考圖譜



1.



1.



1.



4.



4.



6.



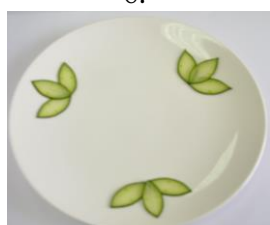
6.



8.



8.



10.



10.



10.



13.



13.



15.



15.



17.



17.