

[illegible]

試題編號：07602—910301～3

審定日期： 年 月 日

修訂日期： 96 年 07 月 01 日

97 年 01 月 30 日

97 年 12 月 04 日

98 年 01 月 01 日

99 年 10 月 11 日

100 年 01 月 10 日

100 年 06 月 17 日

102 年 11 月 28 日

104 年 05 月 26 日

（第二部份）

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人參考資料

	頁次
壹、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知	1-3
貳、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人自備工（用）具	4
參、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試參考試題	
一、組合菜單	5-30
二、材料表	31-33
肆、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試評審標準	
一、評審標準（含應檢人服裝參考圖示）	34-35
二、衛生評審標準	36-40

壹、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

【一般注意事項】：

- 一、報到時，應檢人應出示檢定通知單、准考證、身分證或其他法定身分證件。
- 二、完成時限為 3 小時，製作 6 道菜餚。
- 三、測試之大題由術科辦理單位於寄發測試參考資料時一併通知；另中央主管機關（勞動部勞動力發展署技能檢定中心）於全國檢定職類協調會（在校生專案檢定於年度總召學校召開工業類分區工作協調會）抽題確認後，將公告測試之第二大題題號於辦公室網站（www.labor.gov.tw/最新消息及公告專區/重要訊息）。另有關辦理即測即評即發證之測試試題，以當梯次受理報名第一天主管機關網站所公告之大題辦理（全國檢定各梯次之大題）。
- 四、測試當日上午場抽一大題測試，另一大題由下午場測試，當場由應檢人抽出一組（6 道菜餚）測試。遲到者或缺席者不得有異議。
 - (一) 每道菜取用材料以製作 6 人份的菜餚一盤，取用量以所發予之材料自由搭配、取用為原則，故取用量亦佔分數，須慎取之。
 - (二) 菜色、材料選用與作法，依檢定場所準備之材料與器具設備製作，須切合題意。
 - (三) 應檢人所使用之用具與器材不得有破損情事發生，如有破損照市價賠償。用具與器材用畢後清理乾淨，物歸原處。
 - (四) 使用材料以一次為限。
 - (五) 須在規定時限內完成否則不予計分。
 - (六) 應檢人在進入考場後，先檢查用具設備、材料，如有問題在測試前即應當場提出，測試開始後，不得再提出疑義。
 - (七) 主管單位公告本職類採用電子抽題方式後，電子抽題方式如下：
 1. 術科測試辦理單位依時間配當表規定時間辦理電子抽題事宜。術科測試辦理單位應準備電腦及印表機相關設備各一套，依時間配當表規定時間辦理電子抽題事宜並將電腦設置到抽題操作界面，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. 上午場次辦理抽題前，術科測試辦理單位應再告示已抽定之第二大題。測試當日到場檢定序號最小之應檢人由第二大題中抽一大題測試，另一大題供下午測試。下午場次辦理抽題前，術科測試辦理單位應再告示已抽定之第二大題及上午場次抽定之大題。各場測試之題組，由到場檢定序號最小之應檢人代表抽題組（從 A、B、C、D、E 五組中抽出一組）進行測試。
 3. 若當日僅有 1 場次，當場次應檢人以術科檢定序號分為「單數組」及「雙

數組」，由單數組序號最小號應檢人代表抽大題及題組，其所抽出之大題為「單數組」測試大題，「雙數組」則測試另一大題，而其所抽之題組同時適用「單數組」及「雙數組」。舉例說明：假設公告抽測之大題為 301、302，單數組序號最小號應檢人以電子抽籤抽出大題為 302，題組為 B 組，則「單數組」測試 302 大題 B 組試題，「雙數組」測試 301 大題 B 組試題。

4.電子抽題結束後，術科測試辦理單位立即於明顯處公告抽題結果。術科測試辦理單位不及準備電子抽題事宜，得依現行試題規定抽題。

5.未規定部分，依現行試題規定辦理。

※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

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：

- (一)冒名頂替者。
- (二)傳遞資料或信號者。
- (三)協助他人或託他人代為實作者。
- (四)互換工件或圖說者。
- (五)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。
- (六)不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題者。
- (七)故意損壞機具、設備者。
- (八)未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。

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）：

- (一)著工作服於檢定場區四處遊走者。
- (二)有吸煙、喝酒、嚼檳榔、隨地吐痰等情形者。
- (三)罹患感冒（飛沫或空氣傳染）未戴口罩者。
- (四)打噴嚏或擤鼻涕時，未「先備妥紙巾，並向後轉將噴嚏打入紙巾內，再將手洗淨消毒」者。
- (五)工作衣帽未保持潔淨者（剝斬食材噴濺者除外）。
- (六)除不可拆除之手鐲（應包紮妥當）及眼鏡外，有手錶、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油、化粧等情事者。
- (七)有打架、滋事、恐嚇、說髒話等情形者。
- (八)有辱罵監評及工作人員之情形者。

七、每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

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.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
08：30—11：30	上午場測試(含菜餚製作及工作區域清理)	三小時
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.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。（含）	
13：00—16：00	下午場測試(含菜餚製作及工作區域清理)	三小時
16：00—16：30	監評人員進行成品評審	
16：30—17：00	檢討會(監評人員及術科測試辦理位單視需要召開)	

貳、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人自備工（用）具

應檢人自備工（用）具：

- (一) 白色廚師工作服，含上衣、圍裙、帽；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、剪刀、刮鱗器、削皮刀。
- (四) 白色廚房紙巾2捲（包）以下。
- (五) 包裝飲用水1瓶（礦泉水、白開水）以上。
- (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。
- (七) 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。

參、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試參考試題

【組合菜單】

試題編號：07602-910301

主材料 組別	豬瘦肉	蝦仁	竹筍	青江菜	豆腐 (涼拌菜)	板條
A 組	粉蒸肉片	拌炸蝦仁 鳳梨	三色炒筍絲	培根炒青江	拌豆腐 皮蛋蔥花	香菇炒板條
B 組	茄汁肉片	蘆筍炒蝦仁	竹筍爆三丁	鹹蛋炒青江	拌豆腐 皮蛋肉鬆	開陽炒板條
C 組	金菇炒肉絲	蝦仁炒蛋	紅燒筍尖	炒青江 紅蘿蔔絲	拌豆腐 皮蛋紫菜	銀芽炒板條
D 組	紅燒肉塊	白果炒蝦仁	雞肉炒筍絲	香菇片扒青江	拌豆腐 皮蛋柴魚	培根炒板條
E 組	咖哩肉片	香菇燴蝦仁	雞肉燴筍塊	豆包炒青江	拌豆腐 皮蛋芝麻	肉絲炒板條

- 備註：1. “茄汁肉片”、“咖哩肉片”以滑、溜、燴擇一烹調法製作。
 2. 豆腐類用盒裝豆腐。
 3. 豆腐涼拌菜中之蔥花、紫菜、芝麻均須經過加熱減菌處理。

烹調製作通則：

1. 製作成品為六人份之菜餚。
2. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
3. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄力求近似。
4. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
5. 火候控制適宜，不可有焦、苦。
6. 經烹調後之食材需全熟。
7. 不可有菁味、澀味及腥味。
8. 添加乾貨為配料時，此乾貨需經適當處理（如：泡軟）。
9. 主材料二種以上者，其烹調順序及擺飾方法由應檢人自行決定。
 - (1) 主材料：菜名上的材料不論主從皆為主材料。
 - (2) 副材料：即配材料，為達菜餚色、香、味及營養均衡之需求而添加之食材。
 - (3) 辛香料：為達菜餚風味強化作用之需求而添加之食材，而辛香料可以在特殊的菜色中適宜地當配料，如缺綠色或紅色的菜餚中可以加入蔥、香菜、紅辣椒等食材來配色。
10. 盤飾以勻稱、美觀、可食用為原則，適宜即可，不可喧賓奪主。

※ 301 A 組：粉蒸肉片

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切成片。
- (2) 需拌加蒸肉粉。
- (3) 以蒸的方式製作。
- (4) 蒸肉粉不可太乾。
- (5) 如有盤飾，盤飾之食材需依衛生評分標準之規定辦理。
- (6) 刀工需整齊力求近似。
- (7) 調味適中，火候適當。

※ 301 A 組：鳳梨拌炸蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥，裹粉炸過。
- (2) 拌好之成品菜餚，蛋黃醬（沙拉醬）不可出水或有油脂分離之現象。
- (3) 刀工需整齊力求近似。
- (4) 調味適中，火候適當。
- (5) 如有盤飾，盤飾之食材需依衛生評分標準之規定辦理。

※ 301 A 組：三色炒筍絲

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種以上不同的副材料切絲。
- (2) 筍需煮透。
- (3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (4) 以炒的方式烹調。

※ 301 A 組：培根炒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (2) 成品菜餚需無菁味。
- (3) 培根需熟。
- (4) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (5) 以炒的方式烹調。

※ 301 A 組：皮蛋蔥花拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，加熱、不加熱均可，但須符合衛生要求。
- (3) 蔥花需經減菌處理。
- (4) 需調味。

※ 301 A 組：香菇炒粿條

烹調製作注意事項：

- (1) 香菇需泡透。
- (2) 粿條（河粉）切條。
- (3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (4) 粿條不可黏糊。
- (5) 以炒的方式烹調。

※ 301 B 組：茄汁肉片

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切成片。
- (2) 需配副材料。
- (3) 調味具茄汁味。
- (4) 烹調方法滑、溜、燴皆可。

※ 301 B 組：蘆筍炒蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 蘆筍需削皮。
- (3) 刀工需整齊力求近似，調味適中。
- (4) 以炒的方式烹調。
- (5) 成品菜餚需無菁味。

※ 301 B 組：竹筍爆三丁

烹調製作注意事項：

- (1) 竹筍及副材料切丁狀，刀工需力求近似。
- (2) 副材料選用三種以上材料。
- (3) 筍需煮透。

(4) 以爆炒的方式烹調（大火短時間炒）。

(5) 成品菜餚需無菁味。

※ 301 B 組：鹹蛋炒青江

烹調製作注意事項：

(1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。

(2) 成品菜餚需無菁味。

(3) 以炒的方式烹調。

(4) 成品菜餚不可過鹹。

※ 301 B 組：皮蛋肉鬆拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

(1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。

(2) 豆腐切丁或切塊，加熱、不加熱均可，但須符合衛生要求。

(3) 取肉鬆時，需符合衛生原則。

(4) 需調味，不可過鹹。

(5) 若加蔥花需經減菌處理。

※ 301 B 組：開陽炒粬條

烹調製作注意事項：

(1) 開陽需泡過水，炒好成品不可太硬。

(2) 粬條（河粉）切條。

(3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。

(4) 粬條不可黏糊。

(5) 以炒的方式烹調。

※ 301 C 組：金菇炒肉絲

烹調製作注意事項：

(1) 金菇腳（蒂柄）需切除。

(2) 調味適中，火候適當。

※ 301 C 組：蝦仁炒蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 蛋需打勻。
- (3) 以炒的方式烹調。
- (4) 調味適中，火候適當。

※ 301 C 組：紅燒筍尖

烹調製作注意事項：

- (1) 筍需川燙過。
- (2) 筍需切長尖塊。
- (3) 以紅燒的方式烹調，燒至收汁。

※ 301 C 組：紅蘿蔔絲炒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (2) 除辛香料外，所有材料均需切絲（不必太細）。
- (3) 成品菜餚需無菁味。
- (4) 以炒的方式烹調。

※ 301 C 組：皮蛋紫菜拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，加熱、不加熱均可，但須符合衛生要求。
- (3) 紫菜需切整齊，且需經加熱減菌處理。
- (4) 需調味，不可過鹹。
- (5) 若加蔥花需經減菌處理。

※ 301 C 組：銀芽炒粿條

烹調製作注意事項：

- (1) 綠豆芽需去頭尾。
- (2) 粿條（河粉）切條。
- (3) 副材料如為乾貨應泡軟。
- (4) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (5) 粿條不可黏糊。
- (6) 以炒的方式烹調。

※ 301 D 組：紅燒肉塊

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切塊狀，如加副材料應配合肉之刀工處理。
- (2) 以紅燒的方式烹調，燒至收汁，不可以芶芡。
- (3) 調味適中，火候適當。

※ 301 D 組：白果炒蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 白果需軟透。
- (3) 以炒的方式烹調。
- (4) 調味適中，火候適當。

※ 301 D 組：雞肉炒筍絲

烹調製作注意事項：

- (1) 筍需煮透。
- (2) 除辛香料外，所有材料均需切絲，刀工需整齊力求近似。
- (3) 以炒的方式烹調。

(4) 調味適中，火候適當。

※ 301 D 組：香菇扒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 香菇片需泡軟。
- (2) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (3) 調味適中，火候適當。
- (4) 香菇放青江菜上，淋上芡汁。
- (5) 芡汁濃稠度適當。

※ 301 D 組：皮蛋柴魚拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，加熱、不加熱均可，但須符合衛生要求。
- (3) 取柴魚片時，需符合衛生原則（必要時須加熱滅菌處理）。
- (4) 需調味，不可過鹹。

※ 301 D 組：培根炒粿條

烹調製作注意事項：

- (1) 粿條（河粉）切條。
- (2) 副材料如為乾貨應泡軟。
- (3) 刀工需整齊力求近似。
- (4) 調味適中，火候適當，有培根香味。
- (5) 粿條不可黏糊。
- (6) 以炒的方式烹調。

※ 301 E 組：咖哩肉片

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切片，刀工需整齊力求近似。

- (2) 調味適中，火候適當。
- (3) 有咖哩味。
- (4) 作法以滑炒、溜、燴皆可。

※ 301 E 組：香菇燴蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 香菇需泡軟。
- (3) 以燴的方式烹調。
- (4) 刀工需整齊力求近似。
- (5) 調味適中，火候適當。
- (6) 芡汁濃稠度適當。

※ 301 E 組：雞肉燜筍塊

烹調製作注意事項：

- (1) 雞需去骨。
- (2) 筍需川燙過。
- (3) 雞肉、筍或副材料切塊，刀工需整齊力求近似。
- (4) 以燜的方式烹調。
- (5) 調味適中，火候適當。
- (6) 燜至汁液收少些，不芶芡。

※ 301 E 組：豆包炒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (2) 豆包切開後，不可成碎末。
- (3) 菜不可有菁味。
- (4) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。

(5) 以炒的方式烹調。

※ 301 E 組：皮蛋芝麻拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，加熱、不加熱均可，但須符合衛生要求。
- (3) 芝麻需洗去雜塵後炒熟。
- (4) 需調味。
- (5) 若加蔥花需經滅菌處理。
- (6) 撒芝麻時需依熟食方式處理。

※ 301 E 組：肉絲炒板條

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切絲，副材料亦需配合。
- (2) 副材料如為乾貨應泡軟。
- (3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (4) 板條不可黏糊。
- (5) 以炒的方式烹調。

試題編號：07602-910302

主材料 組別	豬小排	吳郭魚	蛋	高麗菜	(涼拌菜) 四季豆	米
A組	芋頭燒小排	樹子蒸魚	蝦皮煎蛋	炒高麗菜絲 木耳豆包	蒜味四季豆	翡翠蛋炒飯
B組	豆豉蒸小排	醬汁吳郭魚	蘿蔔乾煎蛋	拌炒高麗菜 枸杞	三色四季豆	培根蛋炒飯
C組	椒鹽排骨酥	蒜泥蒸魚	三色煎蛋	豆干炒高麗菜	培根四季豆	鳳梨肉鬆 炒飯
D組	咖哩燒小排	茄汁吳郭魚	胡蘿蔔煎蛋	培根炒高麗菜	辣味四季豆	雞絲蛋炒飯
E組	鳳梨糖醋小排	鹹冬瓜蒸魚 豆醬	培根煎蛋	樹子炒高麗菜	芝麻四季豆 三絲	蘿蔔乾雞粒 炒飯

- 備註：
1. “醬汁吳郭魚”係以醬料或醬油燒煮之。
 2. 「蛋」類成品須改刀，成六塊排盤，亦可煎成六塊大小力求近似之成品後排盤。
 3. “翡翠蛋炒飯”之翡翠為綠葉菜切末，再製作而成，米飯自煮。
 4. 米飯需用電鍋製備。

烹調製作通則：

1. 製作成品為六人份之菜餚。
2. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
3. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄力求近似。
4. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
5. 火候控制適宜，不可有焦、苦。
6. 經烹調後之食材需全熟。
7. 不可有菁味、澀味及腥味。
8. 添加乾貨為配料時，此乾貨需經適當處理（如：泡軟）。
9. 主材料二種以上者，其烹調順序及擺飾方法由應檢人自行決定。
 - (1) 主材料：菜名上的材料不論主從皆為主材料。
 - (2) 副材料：即配材料，為達菜餚色、香、味及營養均衡之需求而添加之食材。
 - (3) 辛香料：為達菜餚風味強化作用之需求而添加之食材，而辛香料可以在特殊的菜色中適宜地當配料，如缺綠色或紅色的菜餚中可以加入蔥、香菜、紅辣椒等食材來配色。
10. 盤飾以勻稱、美觀、可食用為原則，適宜即可，不可喧賓奪主。

※ 302 A 組：芋頭燒小排

烹調製作注意事項：

- (1) 芋頭切塊亦可切粗條。
- (2) 排骨切塊。
- (3) 以燒的方式烹調（炸、燒）。
- (4) 芋頭不可多數散掉不成形。

※ 302 A 組：樹子蒸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 以蒸的方式烹調。

※ 302 A 組：蝦皮煎蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦皮需洗淨、炒香。
- (2) 以煎的方式烹調。
- (3) 蛋宜打勻。
- (4) 主料（蛋、蝦皮）與配料需沾黏在一起成餅狀。
- (5) 煎蛋成品需改刀成六塊排盤，亦可煎成六塊，其份量、大小應力求一致。

※ 302 A 組：木耳豆包炒高麗菜絲

烹調製作注意事項：

- (1) 食材均切成絲。
- (2) 以炒的方式烹調。

※ 302 A 組：蒜味四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 四季豆切段、斜段、片粒皆可。
- (2) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (3) 處理過程需注意衛生，屬涼拌菜。
- (4) 調味需有蒜味。

※ 302 A 組：翡翠蛋炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 翡翠為綠葉菜切末。
- (2) 炒飯的色澤、調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (3) 煮飯方式需用電鍋製備。

※ 302 B 組：豆豉蒸小排

烹調製作注意事項：

- (1) 以蒸的方式烹調。

(2) 小排應具豆豉味。

※ 302 B組：醬汁吳郭魚

烹調製作注意事項：

- (1) 魚以全魚處理，不可切斷。
- (2) 以醬料或醬油、醬汁燒魚。

※ 302 B組：蘿蔔乾煎蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 蘿蔔乾需洗過。
- (2) 蛋宜打勻。
- (3) 以煎的方式烹調。
- (4) 主料（蛋、蘿蔔乾）與配料需沾黏在一起成餅狀。
- (5) 煎蛋成品需改刀，成六塊排盤，亦可煎成六塊其份量、大小應力求一致。

※ 302 B組：枸杞拌炒高麗菜

烹調製作注意事項：

- (1) 枸杞需洗過。
- (2) 高麗菜切絲、片皆可。
- (3) 以炒的方式烹調。

※ 302 B組：三色四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 三色宜選用三種或三種以上顏色不同食材，搭配成色彩分明。
- (2) 刀工形狀不限，但應力求大小一致。
- (3) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (4) 處理過程需注意衛生，此菜為涼拌菜。
- (5) 調味可自由發揮。

※ 302 B組：培根蛋炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 選用的食材，刀工形狀、大小應力求均勻一致。
- (2) 炒飯的色澤，調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (3) 煮飯方式需用電鍋製備。

※ 302 C組：椒鹽排骨酥

烹調製作注意事項：

- (1) 排骨剁開後裹粉炸酥。
- (2) 須以椒鹽調味。

※ 302 C組：蒜泥蒸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 蒜剁碎成泥狀。
- (2) 以蒸的方式烹調。

※ 302 C組：三色煎蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 三色宜選用三種或三種以上顏色不同食材，搭配成色彩分明。
- (2) 三色材料刀工形狀不限，但應力求大小一致。
- (3) 蛋宜打勻。
- (4) 主料（蛋、三色材料）與配料需沾粘在一起成餅狀。
- (5) 煎蛋成品需改刀，成六塊排盤。亦可煎成六小塊，其份量、大小應力求一致。

※ 302 C組：豆干炒高麗菜

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不限，但力求大小一致。
- (2) 以炒的方式烹調。

※ 302 C組：培根四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不限，但應力求大小一致。
- (2) 應具培根香味。
- (3) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (4) 處理過程需注意衛生。

※ 302 C組：鳳梨肉鬆炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 選用食材刀工形狀大小應力求一致。
- (2) 炒飯的色澤、調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (3) 煮飯方式需用電鍋製備。

※ 302 D組：咖哩燒小排

烹調製作注意事項：

- (1) 以燒的方式烹調。
- (2) 具咖哩風味。

※ 302 D組：茄汁吳郭魚

烹調製作注意事項：

- (1) 魚以全魚處理，不可切斷。
- (2) 具茄汁風味。
- (3) 可以溜、燴、燒方式烹調。

※ 302 D組：胡蘿蔔煎蛋。

烹調製作注意事項：

- (1) 蛋宜打勻。
- (2) 以煎的方式烹調。
- (3) 主料（蛋、胡蘿蔔）與配料需沾粘在一起成餅狀。
- (4) 煎蛋成品需改刀，成六塊排盤。亦可煎成六塊其份量、大小應力求一致。

※ 302 D組：培根炒高麗菜

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不拘，但力求大小一致。
- (2) 以炒的方式烹調。

※ 302 D組：辣味四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不拘但應力求大小一致。
- (2) 具辣味。
- (3) 配料之有無，食材種類皆不拘。
- (4) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (5) 處理過程需注意衛生。

※ 302 D組：雞絲蛋炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 雞絲是切成絲或煮後撕成絲皆可。
- (2) 配料可自由搭配。
- (3) 炒飯色澤、調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (4) 煮飯方式需用電鍋製備。

※ 302 E組：鳳梨糖醋小排

烹調製作注意事項：

- (1) 需具糖醋味。
- (2) 顏色不拘，可紅、可黃、可咖啡色亦可原色。
- (3) 作法不拘，可溜、可燴、可燒。

※ 302 E組：鹹冬瓜豆醬蒸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 具鹹冬瓜豆醬味。

(2) 顏色不拘。

(3) 以蒸的方式烹調。

※ 302 E組：培根煎蛋

烹調製作注意事項：

(1) 培根切丁、片、粗絲皆可。

(2) 蛋宜打勻。

(3) 主料（蛋、培根）需沾粘在一起成餅狀。

(4) 煎蛋成品需改刀成六塊排盤，亦可煎成六小塊，其份量、大小應力求一致。

※ 302 E組：樹子炒高麗菜

烹調製作注意事項：

(1) 刀工形狀不拘。

(2) 以炒的方式烹調。

※ 302 E組：芝麻三絲四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

(1) 刀工為絲狀，四季豆刀工可為長段、斜段或絲狀。

(2) 選用三種或三種以上食材搭配四季豆。

(3) 芝麻需洗去雜塵後炒熟具香味。

(4) 四季豆需殺菁、無菁味。

※ 302 E組：蘿蔔乾雞粒炒飯

烹調製作注意事項：

(1) 蘿蔔乾、雞肉切粒狀。

(2) 蘿蔔乾需洗過。

(3) 炒飯的色澤，調味應力求一致均勻。米飯乾爽粒粒分明。

(4) 煮飯方式需用電鍋製備。

試題編號：07602-910303

主材料 組別	鱸魚	雞胸肉	絲瓜	白果	豆芽菜	米粉
A 組	蒜味蒸魚	三色炒雞絲	麵托絲瓜條	椒鹽白果雞丁	豆干涼拌豆芽	蘿蔔絲蝦米 炒米粉
B 組	香菜魚塊湯	炒咕咾雞脯	蜆肉燴絲瓜	白果炒肉丁	雙鮮涼拌豆芽	香菇蛋皮 炒米粉
C 組	乾煎鱸魚	青椒炒雞柳	蝦皮薑絲 絲瓜湯	白果炒花枝捲	韮菜涼拌豆芽	咖哩米粉 三絲炒
D 組	新吉士鱸魚	煎黑胡椒雞脯	肉片燴絲瓜	白果炒蝦仁	三絲涼拌豆芽	素料炒米粉
E 組	椒鹽鱸魚塊	西芹炒雞片	香菇燴絲瓜	白果涼拌枸杞	豆包炒豆芽	三絲米粉湯

- 備註： 1. 各菜餚均為六人份，「鱸魚」類如“香菜魚塊湯”香菜為芫荽，魚塊須六塊；“椒鹽鱸魚塊”須六塊，“新吉士鱸魚”為鱸魚炸後，加入果肉及果汁燒煮而成，新吉士即為香吉士。
2. “椒鹽白果雞丁” 雞丁須先行醃過再與白果同沾乾粉，炸至酥脆，炒香蔥、蒜、辣椒，再灑上椒鹽拌炒即成；“炒咕咾雞脯”之調味為茄汁糖醋味。
3. “白果涼拌枸杞”、“豆干涼拌豆芽”、“雙鮮涼拌豆芽”、“韮菜涼拌豆芽”、“三絲涼拌豆芽”等之烹調法為蔬菜類涼拌，材料皆須燙煮熟。

4. “麵托絲瓜條”為絲瓜條去子後，上乾粉再裹麵糊炸之。
5. 菜餚名稱為三絲、三色等均須材料配色鮮明、對比。

烹調製作通則：

1. 製作成品為六人份之菜餚。
2. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
3. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄力求近似。
4. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
5. 火候控制適宜，不可有焦、苦。
6. 經烹調後之食材需全熟。
7. 不可有菁味、澀味及腥味。
8. 添加乾貨為配料時，此乾貨需經適當處理（如：泡軟）。
9. 主材料二種以上者，其烹調順序及擺飾方法由應檢人自行決定。
 - (1) 主材料：菜名上的材料不論主從皆為主材料。
 - (2) 副材料：即配材料，為達菜餚色、香、味及營養均衡之需求而添加之食材。
 - (3) 辛香料：為達菜餚風味強化作用之需求而添加之食材，而辛香料可以在特殊的菜色中適宜地當配料，如缺綠色或紅色的菜餚中可以加入蔥、香菜、紅辣椒等食材來配色。
10. 盤飾以勻稱、美觀、可食用為原則，適宜即可，不可喧賓奪主。

※ 303 A組：蒜味蒸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 蒜的刀工不拘。
- (2) 以蒸的方式烹調。

※ 303 A組：三色炒雞絲

烹調製作注意事項：

- (1) 三色宜選用三種或三種以上，顏色不同食材，搭配成色彩分明。
- (2) 三色刀工亦應為絲狀。
- (3) 以炒的方式烹調。

※ 303 A組：麵托絲瓜條

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工為切成條。
- (2) 裹麵糊炸之。

※ 303 A組：椒鹽白果雞丁

烹調製作注意事項：

- (1) 雞胸需去骨、切丁、醃過。
- (2) 雞丁與白果沾乾粉炸至酥脆。
- (3) 炒香蔥、蒜、辣椒再灑上椒鹽拌炒。

※ 303 A組：豆干涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 為蔬菜類的涼拌菜。
- (2) 豆干與豆芽皆須燙煮脫生。
- (3) 調味與配料皆可自由搭配。

※ 303 A組：蘿蔔絲蝦米炒米粉

烹調製作注意事項：

- (1) 白蘿蔔刀工為絲狀，其他配料的刀工須力求一致。
- (2) 配料可自由搭配。
- (3) 炒好的米粉絲具有彈性不可過硬或過軟，亦不可連粘或碎爛。
- (4) 炒米粉的顏色須力求均勻一致。

※ 303 B組：香菜魚塊湯

烹調製作注意事項：

- (1) 魚須切成塊（六塊份量）。
- (2) 以湯的方式供應。

(3) 香菜為芫荽，洗淨後才可調理。

(4) 湯汁應清澈。

※ 303 B組：炒咕佬雞脯

烹調製作注意事項：

(1) 雞脯為雞胸肉，刀工不拘，但與配料刀工應求近似。

(2) 咕佬調味為茄汁糖醋味，醃後炒之。

※ 303 B組：蜆肉燴絲瓜

烹調製作注意事項：

(1) 以燴的方式烹調。

(2) 刀工不拘。

※ 303 B組：白果炒肉丁

烹調製作注意事項：

(1) 肉切丁。

(2) 以炒的方式烹調。

※ 303 B組：雙鮮涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

(1) 為蔬菜類的涼拌菜。

(2) 材料皆需燙煮脫生

※ 303 B組：香菇蛋皮炒米粉

烹調製作注意事項：

(1) 蛋打散均勻，並煎成蛋皮切絲。

(2) 配料可斟酌添加。

(3) 香菇需泡軟。

(4) 炒好的米粉絲具有彈性，不宜過硬或過軟，亦不宜連粘或碎爛。

(5) 炒米粉顏色力求均勻一致。

※ 303 C組：乾煎鱸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 以乾煎的方式烹調。
- (2) 煎魚時脫皮最多允許 1/10 的表面。
- (3) 魚為全魚，宜保持外型完整。

※ 303 C組：青椒炒雞柳

烹調製作注意事項：

- (1) 雞胸肉切成柳條狀。
- (2) 以炒的方式烹調。

※ 303 C組：蝦皮薑絲絲瓜湯

烹調製作注意事項：

- (1) 以蝦皮、薑絲、絲瓜為食材。
- (2) 煮成湯的烹調方式。

※ 303 C組：白果炒花枝捲

烹調製作注意事項：

- (1) 花枝刀工需能捲起。
- (2) 以炒的方式烹調。

※ 303 C組：韮菜涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 材料皆需燙煮脫生。
- (2) 為蔬菜類涼拌菜。

※ 303 C組：三絲炒咖哩米粉

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種或三種以上食材切成絲狀為主材料。
- (2) 具咖哩風味。
- (3) 炒好的米粉絲具有彈性，不可過硬或過軟，亦不可連粘或碎爛。
- (4) 炒米粉顏色力求均勻一致。

※ 303 D組：新吉士鱸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 新吉士為香吉士或柳丁。
- (2) 於炸後加入果汁及果肉燒煮入味或以淋汁方式均可。
- (3) 需有香吉士或柳丁的甜酸味。
- (4) 魚之外型宜完整。

※ 303 D組：煎黑胡椒雞脯

烹調製作注意事項：

- (1) 雞脯為雞胸肉。
- (2) 具黑胡椒風味。
- (3) 以煎的方式烹調，刀工並未界定，但以中式烹調「煎」的定義，宜以大薄片為其刀工，惟此處不強制規定刀工。

※ 303 D組：肉片燴絲瓜

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工為片形。
- (2) 以燴的方式烹調。

※ 303 D組：白果炒蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 以炒的方式烹調。

※ 303 D組：三絲涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種或三種以上食材切成絲狀。
- (2) 為蔬菜類涼拌菜。
- (3) 材料皆需燙煮脫生。

※ 303 D組：素料炒米粉

烹調製作注意事項：

- (1) 選用素食材料為食材。
- (2) 炒好的米粉絲具有彈性，不可過硬或過軟，亦不可連粘或碎爛。
- (3) 炒米粉顏色力求均勻一致。

※ 303 E組：椒鹽鱸魚塊

烹調製作注意事項：

- (1) 符合六人食用原則，切成六塊，醃後炸之。
- (2) 沾或不沾乾粉皆可。
- (3) 具椒鹽味。

※ 303 E組：西芹炒雞片

烹調製作注意事項：

- (1) 食材切成片狀，應力求均勻。
- (2) 以炒的方式烹調。

※ 303 E組：香菇燴絲瓜

烹調製作注意事項：

- (1) 香菇需泡軟。
- (2) 以燴的方式烹調。
- (3) 刀工可塊、可片、可絲、可條。

※ 303 E組：白果涼拌枸杞（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 為蔬菜類涼拌菜。
- (2) 白果、枸杞須川燙。
- (3) 枸杞之外需另搭配二種蔬菜。

※ 303 E組：豆包炒豆芽

烹調製作注意事項：

- (1) 豆包炸或不炸皆可，切絲合炒。
- (2) 豆芽生炒之。
- (3) 調味不拘。
- (4) 配料不拘。

※ 303 E組：三絲米粉湯

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種或三種以上食材切成絲狀為主材料。
- (2) 以湯的方式烹調。
- (3) 米粉具有彈性，不可過軟或過硬，或連粘碎爛。
- (4) 米粉顏色力求均勻一致。

二、【材料表】

試題編號：07602-910301

項目	材料	項目	材料	項目	材料
1	豬瘦肉	31	紫菜	61	
2	蝦仁	32	蝦米	62	
3	雞胸	33	蒜頭	63	
4	培根	34	柴魚片	64	
5	肉鬆	35	蒸肉粉	65	
6	雞蛋	36	咖哩粉	66	
7	鹹蛋	37	白芝麻(生)	67	
8	皮蛋	38	醬油	68	
9	豆包	39	米酒	69	
10	盒裝豆腐	40	烹調油	70	
11	筍	41	香油	71	
12	青江菜	42	白醋	72	
13	洋蔥	43	鹽	73	
14	青椒	44	糖	74	
15	地瓜	45	味精	75	
16	小黃瓜	46	八角	76	
17	蘆筍	47	油蔥酥	77	
18	胡蘿蔔	48	椰漿	78	
19	白果	49	白胡椒粉	79	
20	四季豆	50	太白粉	80	
21	草菇	51	奶油	81	
22	金針菇	52	蕃茄醬	82	
23	綠豆芽	53	辣豆瓣醬	83	
24	鳳梨	54	甜麵醬	84	
25	蔥	55	醬油膏	85	
26	薑	56	蛋黃醬(沙拉醬)	86	
27	紅辣椒	57		87	
28	板條(河粉)	58		88	
29	香菇	59		89	
30	乾木耳	60		90	

試題編號：07602-910302

項目	材料	項目	材料	項目	材料
1	小排骨	31	鹹冬瓜醬	61	
2	吳郭魚	32	黃豆醬	62	
3	雞胸肉	33	樹子	63	
4	培根	34	枸杞	64	
5	肉鬆	35	香菇	65	
6	雞蛋	36	乾木耳	66	
7	豆包	37	蝦皮	67	
8	洋蔥	38	白米	68	
9	芋頭	39	乾辣椒	69	
10	胡蘿蔔	40	咖哩粉	70	
11	馬鈴薯	41	白芝麻（生）	71	
12	青椒	42	白胡椒粉	72	
13	韭菜	43	醬油	73	
14	紅甜椒	44	烹調油	74	
15	青江菜	45	香油	75	
16	高麗菜	46	米酒	76	
17	西生菜	47	白醋	77	
18	四季豆	48	鹽	78	
19	青豆仁	49	糖	79	
20	玉米粒	50	味精	80	
21	豆干	51	豆豉	81	
22	蘿蔔乾	52	花椒粒	82	
23	大黃瓜	53	八角	83	
24	鮮香菇	54	椰漿	84	
25	鳳梨片	55	太白粉	85	
26	蔥	56	地瓜粉	86	
27	薑	57	辣油	87	
28	紅辣椒	58	蕃茄醬	88	
29	香菜	59		89	
30	蒜頭	60		90	

試題編號：07602-910303

項目	材料	項目	材料	項目	材料
1	鱸魚	31	白果	61	
2	雞胸肉	32	香菇	62	
3	蜆肉	33	乾木耳	63	
4	豬後腿肉	34	蝦米	64	
5	花枝	35	蝦皮	65	
6	蝦仁	36	枸杞	66	
7	洋火腿	37	乾米粉（細條）	67	
8	雞蛋	38	咖哩粉	68	
9	五香豆干	39	白胡椒粉	69	
10	豆包	40	醬油	70	
11	素火腿	41	香油	71	
12	蔥	42	白醋	72	
13	薑	43	米酒	73	
14	蒜頭	44	烹調油	74	
15	紅辣椒	45	鹽	75	
16	洋蔥	46	糖	76	
17	胡蘿蔔	47	味精	77	
18	白蘿蔔	48	太白粉	78	
19	筍	49	地瓜粉	79	
20	青椒	50	麵粉	80	
21	西芹	51	黑胡椒粉 粗粉	81	
22	絲瓜	52	蕃茄醬	82	
23	小黃瓜	53	辣油	83	
24	綠豆芽	54	泡達粉	84	
25	韭菜	55		85	
26	青江菜	56		86	
27	紅甜椒	57		87	
28	黃甜椒	58		88	
29	柳橙	59		89	
30	香菜	60		90	

肆、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試評審標準

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) 衛生項目：衛生項目評分標準合計 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。

(三) 成品品評：

1. 在規定時間內製作完成的菜餚，分衛生、取量、刀工、火候、調味、觀感等項目評分。製作菜餚不分派系，衛生符合規定，取量、刀工、火候切題，調味適中，觀感以清爽為評分原則。

2. 組合菜單每組六道菜，每道菜個別計分，以 100 分為滿分，總分數未達 360 分者以不及格計。

3. 調味包含口感一軟、硬、酥、脆……，觀感包含排盤裝飾，取量包含取材，刀工包含製備過程，如抽腸泥、去外皮、根、內膜、種子、內臟、洗滌……。

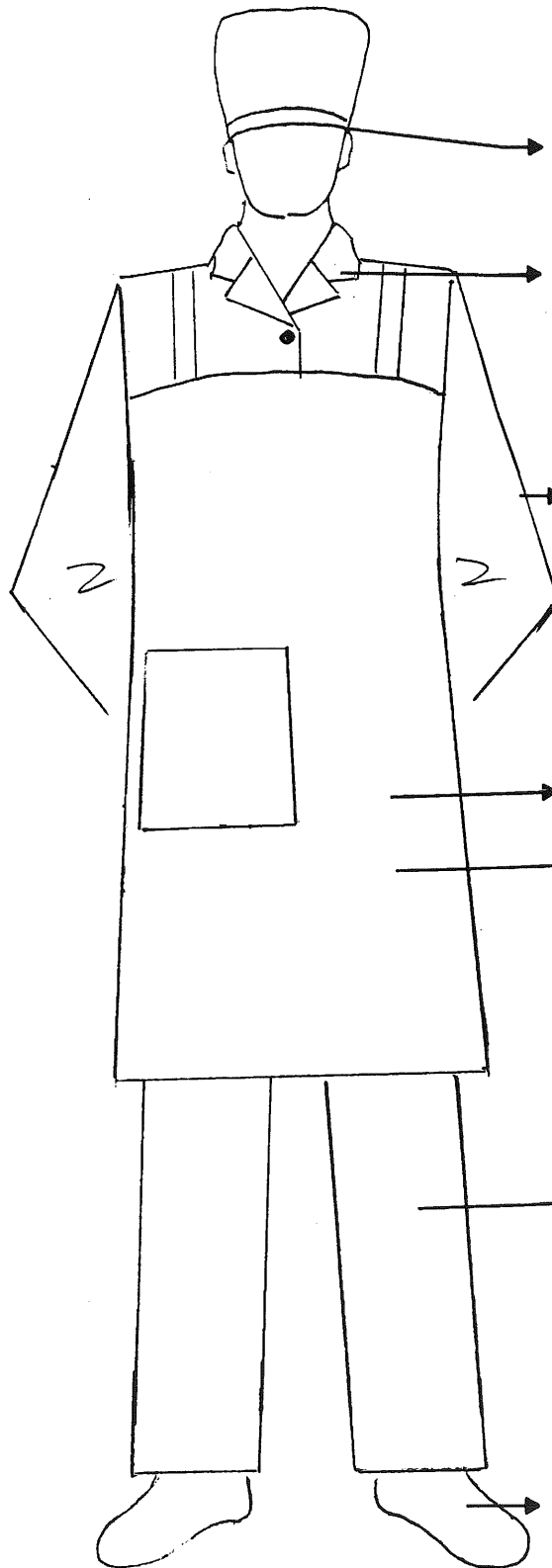
(四) 成品或衛生成績，任一項未達及格標準，總成績以不及格計。

(五) 其他事項：

2. 其他未及備載之違規事項，依三位技術監評人員研商決議處理。

2. 其他規定：現場說明。

【應檢人服裝參考圖】



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（可戴領巾）
- 2.顏色：白色（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、藍色系列、專業廚房之素色小格子之工作褲，長度至踝關節。
- 2.不得穿緊身褲、運動褲及牛仔褲。

五、鞋

1. 黑色工作鞋（前腳掌後跟不能外露）
- 2.不得著雨鞋
- 3.內須著襪
- 4.需具止滑功能

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

二、衛生評審標準：

中餐烹調丙級葷食項技術士技能檢定衛生評審標準

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： 餐具→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。	41 分
	3.餐器具洗淨後，未以有效殺菌方法消毒刀、砧板及抹布者（例如熱水燙洗、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、	30 分

	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→魚貝類。	
	5.將非屬食物類或烹調用具、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 分
	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)。	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…)	30 分

	→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝類。	
	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（涼拌菜另依丙級烹調通則或乙級題組文字說明規定行之）。	41 分
	4.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。	41 分
	5.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

	6. 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，則木質者切熟食、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
	7.將砧板做為置物板或墊板用途，並有交互污染之虞者。	41 分
	8.成品為涼拌菜餚未有良好防護措施致遭污染者。	41 分
	9.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
	10.未以專用潔淨布巾、紙擦拭用具、物品及手者。	30 分
	11.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
	12.烹調時蒸籠燒乾者。	30 分
	13.可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒者。	30 分
	14.可回收利用之食材未分類放置者。	20 分
	15 故意製造噪音者。	20 分
盤飾及沾料(E)	1.成品菜餚盤飾少於二盤者【即至少要二盤】。	30 分
	2.生鮮盤飾未滅菌（飲用水洗滌或燙煮）或多於主菜。（滅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	20 分

	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）。	
	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，則應將安全性之沾料覆蓋於其上）。	30 分
清 理（F）	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（G）	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準則規定之衛生安全事項者（監評人員應註明扣分原因）。	20 分

註 1：洗滌後與切割中可做烹調及加熱前處理。

註 2：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)。