

(第二部份)

西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料

壹、注意事項.....	1
貳、應檢人須知.....	2
參、應檢人自備工具表.....	5
肆、檢定參考資料	
一、試題編號.....	6
二、檢定時間.....	6
三、評分標準.....	6
四、檢定設備表.....	12
五、檢定工具表.....	14
六、應檢人服裝圖示.....	18
伍、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題	
一、組合菜單.....	19
二、檢定材料表.....	22
三、製作說明.....	28
四、評分分級表.....	37
陸、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表.....	38

壹、注意事項

- 一、本應檢參考資料內含 1.注意事項，2.應檢人須知，3.應檢人自備工具表，4.檢定參考資料，5.技能檢定術科試題。
- 二、為使技能檢定更具公正、公平起見，本資料由術科辦理單位於檢定前二星期寄發各應檢人參考。
- 三、術科辦理單位，在檢定前一星期將擇日開放應檢者前往參觀檢定場地設備、工具及環境。
- 四、檢定當日，將另發試題，應檢人不得攜帶本參考資料進入檢定場內，否則以違規論處。
- 五、檢定時，應檢人請攜帶自備工具應檢，否則自行負責。

貳、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

一、本須知應於檢定前二星期寄發應檢者供先行閱讀，俾使其瞭解術科測試之一般規定，測試程序及應注意遵守等事項。

二、一般規定：

- (一)應檢者必須攜帶身分證、准考證及自備工具（請參考 p.5）、依照排定之日期、時間及地點準時參加術科測試，依“技術士技能檢定作業及試場規則”第三十九條：“依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試”。而未穿著符合規定之廚師工作服、鞋者（請參考 p.18），不准進場檢定，且不予計分。
- (二)應檢者須當日測試前 30 分鐘完成報到手續並領取識別證，應即佩戴。
- (三)測試前 10 分鐘於指定場所列隊集合，聆聽評審長宣布有關安全注意事項及測試場環境。
- (四)測試前應檢人由評審長帶領進入測試場後，即自行核對測試位置。
- (五)就位後即開始點檢設備、工具及材料，如有缺失，應即調換，逾時則不予處理。
- (六)當評審長宣布測試開始後，考生才可開始操作。
- (七)測試開始逾 15 分鐘遲到，或測試進行中未經監評人員許可而擅自離開考場，均不得進場應考。
- (八)應檢人於測試進行中有特殊原因，經監評人員許可而離開考場者，不得以任何理由藉故要求延長測試時間。
- (九)測試使用之材料一律由測試承辦單位統一供應，不得使用自備之材料。
- (十)測試前須先閱讀試題，如有印刷不清之處，得於測試位置舉手向擔任之監評人員請示。
- (十一)考場內所供應之設備、工具應小心使用，如因使用不當而損壞者，予以扣分，故意毀壞者，以「不及格」論，且兩者皆需照價賠償。
- (十二)因誤作或施做不當而損壞材料，造成缺料情形者，不予補充材料，且不得使用自備之材料或向他人商借材料，一經發現以「不及格」論處。

- (十三)應檢人應使用自行攜帶工具，如向他人借用時，則予以扣分。
- (十四)測試進行中，使用之工具、材料等應放置有序，如有放置紊亂則予扣分。
- (十五)測試進行中，應隨時注意安全，保持環境整潔衛生。
- (十六)與試題有關之參考資料或材料均不得攜入考場使用，如經發覺則以夾帶論評為「不及格」。
- (十七)工作不慎釀成災害以「不及格」論。
- (十八)代人製作或受人代製作者，均以作弊「不及格」論。
- (十九)考生須在測試位置操作，如擅自變換位置經勸告仍不理者，則以「不及格」論。
- (二十)成品之繳交請按照本須知第三項之(四)(五)(六)(七)等說明規定辦理。
- (廿一)測試時間屆滿，於評審長宣布「測試時間結束」時，考生應即停止操作。
- (廿二)考生不得藉故要求延長測試時間。
- (廿三)測試進行中途自願放棄或在規定時間內未能完成或逾時交件者，均以「不及格」論。
- (廿四)測試後之成品、半成品等材料不論是否及格，考生均不得要求取回。
- (廿五)凡不遵守測試規定，經勸導無效者，概以「不及格」論

三、測試程序說明：

本測試時間為 4 小時，含測試後清理時間十五分鐘，必須於規定時間內完成成品各二人份供評分，考生應妥善計劃時間，掌握進度，茲概略說明如下：

- (一)閱讀測試題目：本測試題目採中、外文並列，應檢人接到題目後應先仔細閱讀，每題目有四道菜餚，應先根據菜餚性質規畫製作順序。
- (二)取用材料：按照測試題目取用所需材料，注意成品為每道菜餚均為二人份，取材取量之正確性亦為評分項目。
- (三)製作菜餚：根據測試題目製作菜餚，除注意準備工作及烹調方法之正確性外，須注意衛生安全。菜餚重做者均不予計分。
- (四)成品繳交：於測試時間內完成製作，經核對號碼後，即將成品放置於指定評分

檯上，結束時尚未完成者，則不受理繳件。

(五)工具設備點交：將工具設備擦拭乾淨並排列整齊後，點交給服務員。

(六)場地清理：將測試位置及周圍地上之殘料等雜物清理，裝入垃圾桶內。

(七)繳回題證：將識別證、試題及材料採購表(Market list)與檢定工具記錄表等交回試務人員。

(八)離開考場：完成上述過程後，考生應即離開考場。

參、應檢人自備工具表

項次	工 具 名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
1	白色廚師工作服 (含上衣、圍裙、帽、褲)		套	1	請參考應檢人服裝圖示
2	穿著廚師工作鞋，內須著襪		套	1	請參考應檢人服裝圖示
3	白色廚房用紙		捲	2	
4	衛生指套（乳膠）		雙	1	受傷時使用
5	文具（白紙及筆）		套	1	規畫製作順序用
6	飲用水		瓶	自訂	應檢人自行飲用
7	西式刀具組		組	1	參考試題備用
8	廚用餐具組		組	1	烹調使用

肆、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試檢定參考資料

一、試題編號：140-910301~3

二、檢定時間：每題測試時間 4 小時，含測試後清理時間十五分鐘

三、評分標準：

(一)菜餚

1. 應檢人應於規定時間內完成成品各二人份供評分。
2. 每道菜餚均限一次完成，不得重做，違者不予計分。
3. 菜餚評分依據項目：每道菜餚滿分為 100 分。總分 400 分。累計達 240 分者為及格。

(1) 準備工作（30%）：含取材(10%)、取量(10%)、刀工(10%)。

(2) 烹調（30%）

(3) 觀感（20%）

(2) 味道、口感（20%）

(二)衛生：衛生安全項目評分標準合計 100 分，未達 60 分者，總成績以不及格計。

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
進 入 園 區 內 (A)	1.著工作服進入園區。		41 分
	2.進入園區後，除手錶外，身上著飾物，塗抹指甲油者。		41 分
	3.有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、擤鼻涕等情形者。		41 分
	4.有打架、滋事、恐嚇、說髒話等情形者。		41 分
	5.有辱罵監評及工作人員之情形者。		41 分
	6.其它未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明 扣分原因	11 分
點 名 過 程 (B)	1.未摘除手錶。		21 分
	2.有化粧及著佩戴任何飾物者（眼鏡除外）。		41 分
	3.如廁時著工作衣帽者(如依考生衛生操作原則進行者可不受此限)。		41 分
	4.除礦泉水、包裝飲用水及白開水外，帶有其他任何食物情事者。		41 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
點名過程 (B)	5.手部有受傷，未經適當傷口處理包紮,且全程佩戴乳膠手套者。		41分
	6.點名過後至檢定結束期間有相互交談或妨礙他人檢定之情事者。		41分
	7.其它未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明扣分原因	11分
驗收 (C)	1.食材未驗收數量及品質者。		11分
	2.生鮮食材有異味或鮮度不足之虞時,未發覺卻繼續烹飪者。		11分
消毒 (D)	1.處理熟食時未以 70-75%酒精消毒手部及砧板、刀具者(砧板、刀具、抹布亦可以其他有效殺菌法進行消毒殺菌)。		41分
	2. 其它未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明扣分原因	11分
洗滌 (E)	1.洗滌餐具時，未依下列先後處理順序者： 餐具→鍋具→刀具→砧板→抹布(如洗滌時有良好隔離措施者，可不受如上順序之限制)。		41分
	2.擦拭餐具有污染情事者。		41分
	3.用以切割生熟食時，未以有效殺菌方法消毒刀具、砧板及抹布者(以氫液法消毒者，需再經過清水沖洗)。		41分
	4.自傳統市場購入之常溫食材，未經洗淨直接烹調者。		41分
	5.洗滌食材，未依下列先後處理順序者： 乾貨→加工食品類(素)→加工食品類(葷)→蔬果類→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝類。(如工作場所有良好冷凍、冷藏設施，且洗滌時有良好之隔離措施者，可不受如上順序之限制)。		41分
	6.洗滌各類食材時，地上遺有前一類之食材殘渣或水漬者。		21分
	7.將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者(例如：洗潔劑、衣物等)。		11分
	8.將垃圾袋置於水槽內者。		41分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
洗 滌 (E)	9.食材未徹底洗淨者：		
	(1)鰓、內臟未清除乾淨者。		21分
	(2)鱗、蝦腸泥殘留者。		21分
	(3)毛、根、皮殘留者。		21分
	(4)其他異物者。		21分
(E)	10.以鹽水洗滌海產類，致有腸炎弧菌滋生之虞者(經CAS認證或急速冷凍之海產類不在此限)。		21分
	11.洗滌工作未於三十分鐘內完成者(如工作場所有良好冷凍、冷藏設施，且洗滌時有良好之隔離措施者，可不受此限制)。		41分
	12.洗滌期間進行烹調情事，未有良好隔離措施者		41分
	13.其他未及備載之違反衛生安全事情。	評審應註明 扣分原因	11分
切 割 (F)	1.洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。		41分
	2.切割食物，未依下列先後順序處理： 乾貨→加工食品類(素)→加工食品類(葷)→蔬果類→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝類。(如工作場所有良好冷凍、冷藏設施，且洗滌時有良好之隔離措施者，可不受如上之限制)。		41分
	3.切割妥當之食材，未分類置於盛物盤或容器內者。		41分
	4.每一切割過程後，未將砧板、刀具、抹布及手徹底洗淨者。		41分
	5.蛋之處理程序未依下列順序處理者：洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨硬器上→撥開蛋殼→將蛋放入容器內→檢視蛋有無腐壞→烹飪處理(使用洗選蛋者可不受如上之限制)。		41分
	6.其他未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明 扣分原因	11分
解凍 (G)	1.多項冷凍食品直接放入同一水槽內泡水解凍者。		41分
	2.單項冷凍食品直接泡入水中解凍者。		21分
	3.直接將冷凍食品放在室內空氣中解凍者。		21分
	4.其他未及備載之違反衛生安全事情。	評審應註明 扣分原因	11分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
調 理 、 加 工 、 烹 飪 (H)	1.醃漬之生鮮魚貝類，未於三十分鐘內進行烹調製備者(如有良好冷藏設備，可不受此限)。	僅健康飲食 菜單適用	41分
	2.烹調用油達發煙點，且發煙情形持續進行者。		41分
	3.菜餚翻炒時鍋內時起火者。		41分
	4.菜餚浮油出現者(需與技術監評共同認定)。		41分
	6.菜餚過鹹者。(需與技術監評人員共同認定)		41分
	7.合成之調味料過度使用且成品菜餚令評審感覺食後口渴者(調味料使用應以天然者為主)。		41分
	8.未符合健康飲食烹調製作說明者		41分
	9.食物未全熟，有外熟內生情形者(使用CAS或具先進國家衛生證明之進口冷凍牛、羊肉品且有良好防護措施者不在此限)。		41分
	10.未將砧板、刀具、抹布及手徹底洗淨，且未衛生手套切割熟食者(手部洗淨後且經消毒者，可免戴衛生手套)。		41分
	11.殺菁後之蔬果類，如需直接食用，未使用經滅菌處理過之冷水冷卻者(需再經烹煮始食用者，可以自來水冷卻)。		41分
	12.切割生、熟食，砧板使用有交互污染之虞者。若砧板為四塊塑膠質，則白色者切熟食、綠色者切蔬果、紅色者切肉類、藍色者切魚貝類。		41分
	13.成品涼拌菜餚未有良好防護措施致遭污染者		41分
	14.抹布未經常清洗，且以同一抹布擦拭二種或二種以上的用具或物品者。		41分
	15.製作完成之菜餚重疊放置者。		21分
	16.成品菜餚中有異物者。		41分
	17.烹調時著火(如：flambe 菜餚除外)或乾鍋(如：onion brulee 除外)者。		21分
	18.烹調加熱時以抹布擦拭吸乾鍋內水分者。		41分
	19.以烹調用具就口品嚐食物者。		41分
	20.食物掉落在工作檯或地上未經處理直接放入鍋、盤中者。		41分
	21.即食、冷食食品掉落地面未予廢棄卻續烹調裝盤者。		41分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
	22.瓦斯漏氣未察覺，經警告一次，再犯者。 23.浪費食材者。 24.故意製造噪音者。 25.其他未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明 扣分原因	41分 41分 21分 11分
盤飾及沾料 (I)	1.生鮮盤飾材質多於主菜且接觸熟食者(經滅菌處理之生鮮材質者，可不受此限)。 2.以非食品做為盤飾者。 3.使用顏色餐巾紙、衛生紙及文化用紙墊底者。 4.配製高水活性、低酸性之沾料且內置營養物質(高生物價)者。 5.高水活性、低酸性菜餚與沾料分開放置者。 6.其他未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明 扣分原因	41分 41分 21分 21分 21分 11分
清 理 (J)	1.工作結束後，未徹底將工作檯、水槽、爐檯、器具、設備及工作環境清理乾淨者。 2.拖把置於清洗食物之水槽內清洗者。 3.垃圾未攜至指定地點堆放者(如有分類規定，應依規定辦理)。 4.其他未及備載之違反衛生安全事項。	評審應註明 扣分原因	41分 41分 41分 11分
其 他 (K)	1.應檢人唇齒明顯有檳榔垢、煙垢者。 2.測試前及測試期間飲酒，且可立即經嗅覺聞知者。 3.測試時，罹有上呼吸道感染疾病，但未著口罩者。(口罩僅需將口部覆蓋)。 4.以衣物擦拭汗水者 5.打噴嚏或擤鼻涕時，未先備妥紙巾，再向後轉將噴嚏打入紙巾內，再將手洗淨者。 6.每做不同之下一個動作前，未將手洗淨者。 7.工作衣帽未經常保持清潔者。 8.測試過程中有交互污染情事者。 9.未以合乎衛生操作原則品嚐食物者。 10.未於規定時限內完成成品者。 11.協助他人完成成品或調換材料者。 12.將測試之器材、試題及採購表(Market List)攜出場外者。 13.使用非應檢人自備工具表內之工具、刀具或物品者。		41分 41分 21分 21分 41分 41分 21分 41分 41分 41分 41分 41分

項目	監 評 內 容	說 明	扣分標準
其 他 (K)	14.地上除垃圾桶及附蓋置菜盒外,置有其他物品者。	評審應註明 扣分原因	41分
	15.地面不可濕滑者。操作過程不慎傷及手部,經包紮後未戴乳膠手套工作者。		21分
	16.工作不慎致使他人嚴重受傷或本人無法繼續工作者。		41分
	17.測試過程中向他人(含評審及工作人員)請示製作試題之方法者。		41分
	18.測試期間未將電子通訊器材關機者。		11分
	19.使用塑膠(含保利龍)免洗餐具者。		
	20.其他未及備載之違反衛生安全事項。		

四、檢定設備表

項目	名稱	規格	備註
1	工作檯	附水槽、調理檯、爐檯、排水設施(水槽、調理檯、爐檯須連在一起)	附水龍頭(工作檯須有3.6平方公尺以上可與下面架子合併計算但僅以一層)水槽長60公分寬50公分以上每人活動空間8.5平方公尺以上(包括工作檯面、水槽、爐檯及周圍空間，但工作檯面不低於80cm×180cm)
2	抽油煙機	配合爐檯的大小，各邊大出爐檯20公分，具有防爆燈	通風良好，抽油煙機馬力須足夠將油煙吸出考場外(需運轉正常，在抽油煙罩下45公分處測抽油煙效果，能確實將油煙抽出，油煙應有適當處理方可排出)且不會產生太大噪音
3	瓦斯爐 西式平口爐 Gas range with 4 Burners	至少四口以上	附瓦斯及安全裝置(如安全閥、瓦斯漏氣警報裝置，須達到16000PTU)
4	烤箱 Oven	一般用普通爐	瓦斯者附瓦斯及安全裝置(如安全閥、瓦斯漏氣警報裝置)。電器者附電器自動安全斷電裝置及溫度控制器，需達到攝氏250度，且需在20分鐘內達到攝氏250度。容量(內)寬60cm×深65cm×高33cm以上
5	明火烤爐 Salamender		4人共用1台
6	油炸鍋(桌上型) Deep fryer-Table top		2人共用1台
7	時鐘		共用
8	急救箱	需具備器材藥劑	共用
9	乾粉滅火器	藥劑需在有效期內，壓力足夠	共用
10	冰箱	業務用立式四門冷藏冰箱	1人1門 (4人共用1台)
11	洗手檯	不鏽鋼或塑膠製，容量6公升以上	含擦手紙及洗手精，兩只間相隔一公尺以上
12	更衣室	男女分開	每間1.5坪
13	評審場地	放置檢試完成成品及評分用，應與考場工作檯區隔開，	10坪以上(有冷氣空調設備)，需為獨立空間，非與辦公室共用

項目	名稱	規格	備註
		展示成品，評審檯 12 桌	
14	配菜場地	分配材料及準備工 作用(附工作檯、水 槽)	活動空間 5 坪以上(冰箱等扣除)
15	油脂截流設備	符合環保規格	3 道過濾
16	評審工作服 (白色)		監評人員監評時穿著
17	紗門(氣門)紗窗 或防止病媒進 出入設備	配合門窗，須完整 無破洞	各出入口均須裝置
18	燈	照明度 200 米燭光 以上(並加燈罩)	以工作檯面計
19	天花板 (防火)	完善，防火，不可 脫落，不會有凝結 水滴落	
20	地面	平整，排水溝或管 線與地面平	要防滑，不可用磨石地板
21	排水溝	需加蓋，蓋與地面 平	
22	冷氣空調設備		進氣量大於出氣量
23	應檢人置物櫃		附鎖，各 12 個分隔開
24	附蓋置菜盒	寬 58cm x深 39cm x高 12cm	放置試題材料用
25	製冰機	容量 15Kg，日產 30K 以上	
26	開瓶器 Wine opener、開罐器 Can opener		

五、檢定工具表

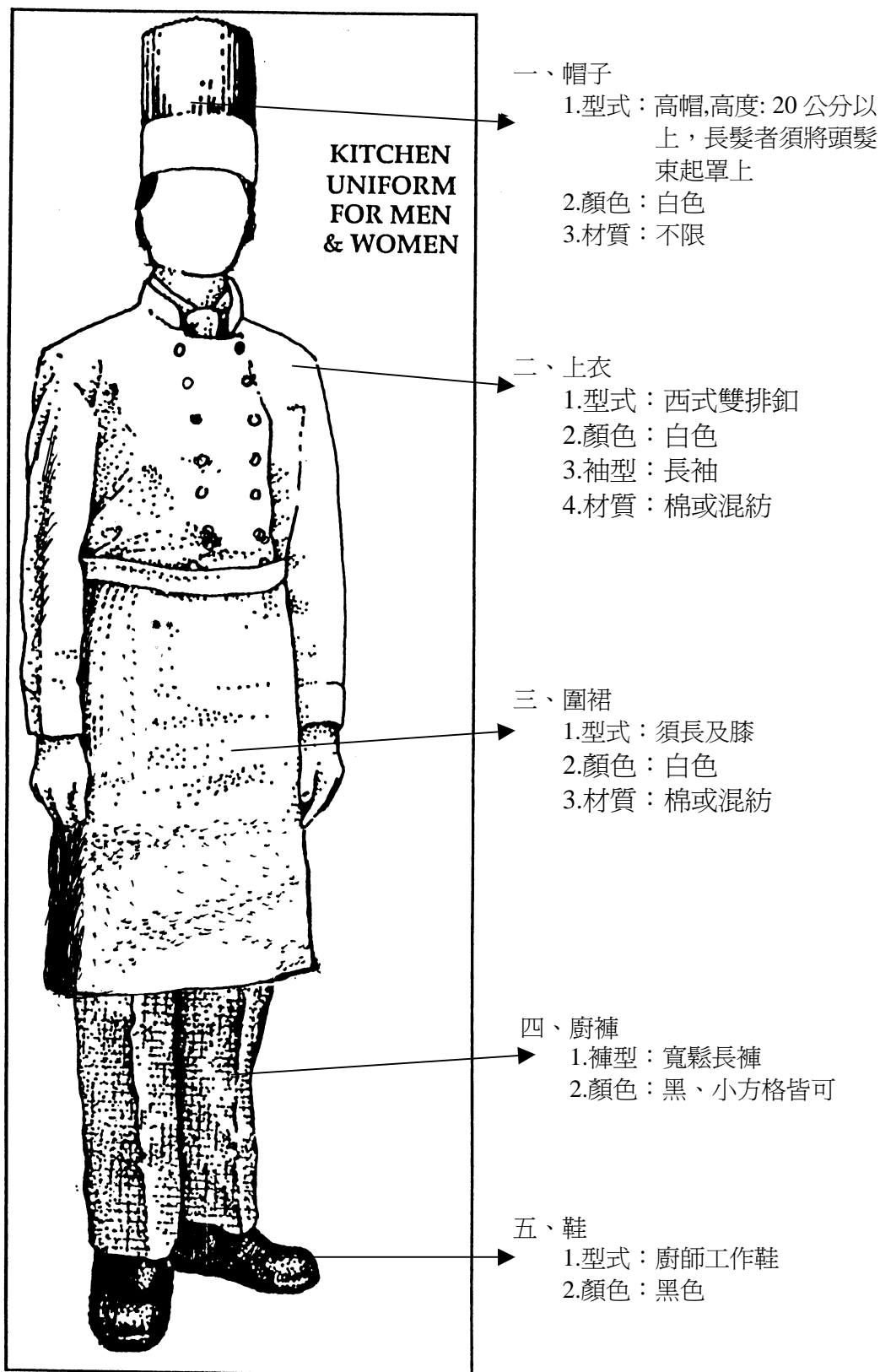
項目	名稱	規格	單位	數量	備註
1	平底鍋 Fry Pan	20cm , 25cm	個	各 1	鍋底
2	平底鍋 Fry pan	12cm , 16cm	個	各 1	鍋底
3	調味醬煮鍋 Sauce pot	16cm , 18cm , 20cm , 24cm	個	各 1	鍋底
4	高湯鍋 Stock pot	28cm	個	1	鍋底
5	混合盆 (鋼盆) Mixing bowl	30cm	個	6	
6	燴鍋 (加蓋) Braising pot with lid	28cm	個	1	鍋底
7	調味醬盅 Sauce bowl		個	4	
8	打蛋器 Whisker		支	1	
9	木杓 Wooden spatula		支	2	
10	小烤盤 Baking tray	53cm x32cm x2cm	個	2	
11	大烤盤 Baking tray	65cm x53cm x2cm	個	1	
12	煎鏟 Spatula		支	1	
13	夾子 Kitchen tong		支	1	
14	漏杓 Skimmer		支	1	
15	湯杓 Soup ladle		支	1	
16	小湯匙 Soup spoon		支	4	

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
17	三角濾網 Strainer		支	2	
18	果汁機 Juice blander		台	1	
19	砧板 Chopping board with rack	30cm x45cm x2cm	塊	4	白、綠、紅、藍各一塊或標示顏色，附板架
20	內鍋 G.N. pan	30cm x45cm x2cm	個	4	
21	保鮮盒	15cm x15cm x 8cm	個	10	
22	保鮮膜		卷	1	
23	鋁箔紙		卷	1	
24	橡皮刮刀 Ruber spatula		支	1	
25	隔熱手套		雙	1	
26	油紙 Wax paper		張	5	
27	拍肉器 Meat mallet		支	1	
28	肉叉 Chef's fork		支	1	
29	過濾布 Cheese cloth	50cm x50cm	張	1	
30	布丁模 Custard mold		個	4	
31	棉線 Cotton string	2m	條	1	
32	派盤 Pie pan		個	10	
33	塔模 Tart mold	底直徑 5cm、斜寬 7.5cm、高 4cm	個	4	
34	帶柄濾網 Sieve		個	1	

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
35	麵疙瘩網 Spaetzle strainer		個	1	
36	烤麵包機 Toaster		台	1	
37	長條布丁模	7cm x20cm	個	1	
38	湯杯附底盤 Soup cup with saucer	雙耳	套	4	
39	湯盤附底盤 Soup plate with saucer		套	4	
40	沙拉盤 Salad plate	27cm	個	4	
41	主餐盤 Dinner plate	29cm	個	4	
42	點心盤 Dessert plate	27cm	個	4	
43	雞尾酒杯附底盤 Cocktail glass with saucer		套	4	
44	磅秤 Portion scale	1kg	台	1	
45	量杯 Measuring cup	240c.c.	個	1	
46	量匙 Measuring spoon	1T 1t 1/2t 1/4t 為 1 組	組	1	
47	藥用酒精附噴器 Ethanol with sprayer	300ml	罐	1	
48	調味料用罐 Seasoning bowl	盛調味用品，小大相同，五個一組	組	1	
49	刷子 Brusher	棕刷或不鏽鋼刷	個	1	
50	毛刷 Brusher		支	1	

項目	名稱	規格	單位	數量	備註
51	叉子 Table fork	不鏽鋼、西餐用	支	1	
52	牙籤	木製或竹製	支	10	
53	麵粉篩 Flour sieve	80 篩目	個	1	
54	洗碗精		罐	1	
55	菜瓜布	30cm x30cm	塊	1	
56	抹布 Kitchen cloth		條	2	
57	白毛巾 Kitchen towel		條	1	
58	點火槍		支	1	
59	垃圾桶		個	1	
60	包裝飲用水		箱	1	生食材料滅菌用
61	洗菜過濾網盆		套	2	塑膠材質

九、應檢人服裝圖示



備註：衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

伍、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科試題

一、組合菜單

試題編號：140-910301

1. 煎法國吐司 French toast
2. 火腿乳酪恩利蛋 Ham and cheese omelette
3. 蒔蘿黃瓜沙拉 Dill cucumber salad
4. 鮪魚沙拉三明治 Tuna fish salad sandwich
5. 美式華爾道夫沙拉 Waldorf salad American style
6. 鮮蝦盅附考克醬 Shrimp cocktail with cocktail sauce
7. 薄片牛排三明治附高麗菜沙拉 Minute steak sandwich with cabbage salad
8. 匈牙利牛肉湯 Hungarian goulash soup
9. 雞骨肉汁(1 公升)Chicken gravy (1ℓ)
10. 青豆仁漿湯附麵包丁 Puree of green pea soup with croutons
11. 蔬菜絲清湯 Clear vegetable soup with julienne
12. 雞肉清湯附蔬菜小丁 Chicken consommé with vegetable “brunoise”
13. 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 Fillet of seabass bonne femme style with parsley potatoes
14. 洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔 Pork chop in bown mushroom sauce with turned carrots
15. 義大利肉醬麵 Spaghetti bolonaise
16. 紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵 Beef stew in red wine with buttered egg noodle
17. 佛羅倫斯雞胸附青豆飯 Chicken breast Florentine style with risi bisi
18. 沙巴翁焗水果 Seasonal fresh fruit gratinted with sabayon
19. 巧克力慕思 Chocolate mousse
20. 香草餡奶油泡芙 Cream puff with vanilla custard filling

試題編號：140-910302

1. 炒蛋附脆培根及蕃茄 Scrambled egg garnished with crispy bacon and tomato
2. 煎火腿乳酪三明治 Griddled ham and cheese sandwich
3. 蛋黃醬通心麵沙拉 Macaroni salad with mayonnaise
4. 德式熱馬鈴薯沙拉 Warmed German potato salad
5. 主廚沙拉附油醋汁 Chef's salad served with vinaigrette
6. 翠綠沙拉附藍紋乳酪醬 Green salad served with blue cheese dressing
7. 尼要斯沙拉 Nicoise salad
8. 蒜苗馬鈴薯冷湯 Vichyssoise (potato and leek chilled soup)
9. 奶油青花菜濃湯 Cream of broccoli soup
10. 蔬菜絲雞清湯 Chicken consomme a la julienne
11. 奶油洋菇濃湯 Cream of mushroom soup
12. 蘇格蘭羊肉湯 Scotch broth
13. 煎豬排附燻紫高麗菜 Pan fried pork loin with braised red cabbage
14. 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 Seabass fillet a la mornay with boiled potatoes
15. 原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 Roasted chicken au jus with potato cocotte
16. 匈牙利燴牛肉附奶油飯 Hungarian Goulash with pillaf rice
17. 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 Chicken fricassee with spaetzle
18. 焦糖布丁 Crème caramel
19. 烤蘋果奶酥 Apple crumble
20. 炸蘋果圈 Apple fritters

試題編號：140-910303

1. 煎恩利蛋 Plain omelette
2. 炒蛋附炒洋菇片 Scrambled egg with sautéed sliced mushroom
3. 西班牙恩利蛋 Spanish Omelette
4. 早餐煎餅 Pancake
5. 翠綠沙拉附法式沙拉醬 Green salad with French dressing
6. 高麗菜絲沙拉 Cole slaw
7. 總匯三明治附薯條 Club sandwich with French fries
8. 培根、萵苣、蕃茄三明治 Bacon, lettuce and tomato sandwich
9. 海鮮沙拉附油醋汁 Seafood salad with vinaigrette
10. 義大利蔬菜湯 Minestrone
11. 蔬菜片湯 Paysanne soup
12. 曼哈頓蛤蜊巧達湯 Manhattan clam chowder
13. 奶油玉米濃湯 Cream of corn soup
14. 法式焗洋蔥湯 French onion soup au gratin
15. 藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 Pork Cordon Bleu with potato croquettes
16. 煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 Seabass fillet meuniere with buttered potatoes
17. 義式海鮮飯 Seafood risotto
18. 炸麵糊鮭魚條附塔塔醬 Salmon Orly with tar tar sauce
19. 羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 Sauteed beef stroganoff with spinach spaetzle
20. 英式米布丁附香草醬 Rice pudding English style with vanilla sauce

二、檢定材料表

試題編號：140-910301

項目	名	稱	項目	名	稱
1	鹽 (salt)		43	低筋麵粉 (cake flour)	
2	白胡椒粉 (white pepper powder)		44	玉米粉 (corn starch)	
3	黑胡椒粉 (black pepper powder)		45	胡桃仁 (walnut)	
4	白胡椒粒 (white pepper corn)		46	葡萄乾 (raisins)	
5	黑胡椒粒 (black pepper corn)		47	吐司麵包 (white bread)	
6	白砂糖 (suger)		48	雞高湯 (chicken stock)	
7	沙拉油 (salad oil)		49	牛骨高湯 (beef stock)	
8	奶油 (butter)		50	蛋黃醬 (mayonnaise)	
9	牛絞肉 (minced beef)		51	鱸魚 (seabass)	
10	鮮奶油 (cream U.H.T)		52	草蝦 (shrimp)	
11	牛奶 (milk)		53	牛臀肉 (beef rump)	
12	雞蛋 (egg)		54	牛腩 (beef brisket)	
13	月桂葉 (bay leaf)		55	光雞 (wholl chicken)	
14	百里香 (thyme)		56	雞骨 (chicken bone)	
15	迷迭香 (rosemary)		57	木瓜 (papaya)	
16	匈牙利甜椒粉 (paprika)		58	牛骨肉汁 (gravy)	
17	凱利茴香 (caraway seed) 葛縷子		59	冰塊 (ice cube)	
18	肉桂粉 (cinnamon powder)		60	菲力牛排 (beef tenderloin)	
19	蒔蘿草 (dill) , 乾		61	香芹 (parsley)	
20	蕃茄糊 (tomato paste)		62	紅蔥頭 (shallot)	

項目	名稱	項目	名稱
21	蜂蜜 (honey)	63	洋蔥 (onion)
22	香草精或香草粉 (vanilla)	64	胡蘿蔔 (carrot)
23	辣醬油 (worcestershire sauce)	65	青蒜苗 (leek)
24	辣根醬 (horseradish)	66	西芹菜 (celery)
25	法式芥末醬 (dijon mustard)	67	馬鈴薯 (potato)
26	蕃茄醬 (ketchup)	68	蕃茄 (tomato)
27	油漬鮭魚罐頭 (canned tuna fish)	69	洋菇 (button mushroom)
28	酸黃瓜 (pickle)	70	大黃瓜 (cucumber)
29	巧克力磚 (dark chocolate)	71	高麗菜 (cabbage)
30	雞蛋麵 (egg noodle)	72	菠菜 (spinach)
31	義大利麵 (spaghetti)	73	蒜頭 (garlic)
32	乳酪片 (sliced cheese)	74	結球萵苣 (iceberg lettuce)
33	巴美乳酪粉 (parmesan cheese)	75	檸檬 (lemon)
34	葛利亞乳酪 (gruyere cheese)	76	青豆仁 (green pea)
35	白葡萄酒 (white wine)	77	蘋果 (apple)
36	紅葡萄酒 (red wine)	78	梨 (pear)
37	蘭姆酒 (rum)	79	香蕉 (banana)
38	桔子甜酒 (grand marnier)	80	帶骨豬排 (pork chop)
39	酸奶油 (sour cream)	81	
40	奧力岡 (oregano)	82	
41	洋火腿 (ham)	83	
42	培根 (bacon)	84	

二、檢定材料表

試題編號：140-910302

項目	名	稱	項目	名	稱
1	鹽 (salt)		41	蕃茄糊 (tomato paste)	
2	白胡椒粉 (white pepper powder)		42	米 (rice)	
3	黑胡椒粉 (black pepper powder)		43	小薏仁 (barley)	
4	白砂糖 (suger)		44	葡萄乾 (raisins)	
5	糖霜 (icing sugar)		45	小蕃茄 (cherry tomato)	
6	沙拉油 (salad oil)		46	馬鈴薯 (potato)	
7	油炸油 (fry oil)		47	青椒 (green pepper)	
8	橄欖油 (olive oil)		48	青蒜苗 (leek)	
9	奶油 (butter)		49	紫高麗菜 (red cabbage)	
10	鮮奶油 (cream U.H.T)		50	高麗菜 (cabbage)	
11	酸奶油 (sour cream)		51	洋蔥 (onion)	
12	牛奶 (milk)		52	西芹菜 (celery)	
13	雞蛋 (egg)		53	胡蘿蔔 (carrot)	
14	月桂葉 (bay leaf)		54	白蘿蔔 (trunip)	
15	百里香 (thyme)		55	香芹 (parsley)	
16	迷迭香 (rosemary)		56	蘿蔓萵苣 (romaine lettuce)	
17	荳蔻粉 (nutmeg)		57	結球萵苣 (iceberg lettuce)	
18	香草精或香草粉 (vanilla)		58	小黃瓜 (baby cucumber)	
19	匈牙利甜椒粉 (paprika)		59	蒜頭 (garlic)	
20	奶粉 (milk powder)		60	青花菜 (broccoli)	
21	肉桂粉 (cinnamon powder)		61	菠菜葉 (spinach leaves)	

項目	名稱	項目	名稱
22	發粉 (baking powder)	62	蕃茄 (tomato)
23	高筋麵粉 (bread flour)	63	四季豆 (green bean)
24	白酒醋 (white wine vinegar)	64	紅甜椒 (red pepper)
25	白葡萄酒 (white wine)	65	蝦美蔥 (chive)或青蔥 (spring onion)
26	紅葡萄酒 (red wine)	66	洋菇 (button mushroom)
27	櫻桃酒 (kirsch)	67	蘋果 (apple)
28	藍紋乳酪 (blue cheese)	68	檸檬 (lemon)
29	葛利亞乳酪 (gruyere cheese)	69	牛腩 (beef brisket)
30	巴美乳酪 (parmesan cheese)	70	胡椒牛肉 (pastrami) 或烤牛肉 (roasted beef)
31	切達乳酪 (cheddar cheese)	71	豬里肌 (pork loin)
32	蛋黃醬 (mayonnaise)	72	羊腿肉 (lamb leg)
33	培根 (bacon)	73	雞胸肉 (chicken breast)
34	洋火腿 (ham)	74	光雞 (whole chicken)
35	油漬鮪魚罐 (canned tuna fish)	75	鱸魚 (seabass)
36	酸豆 (caper)	76	雞高湯 (chicken stock)
37	鯷魚 (anchovy)	77	牛骨肉汁 (beef gravy)
38	黑橄欖 (black olive)	78	冰塊 (ice cube)
39	通心麵 (macaroni)	79	綿線 (string)
40	法式芥菜醬 (Dijon mustard)		

二、檢定材料表

試題編號：140-910303

項目	名	稱	項目	名	稱
1	鹽 (salt)		39	酸黃瓜 (pickle)	
2	白胡椒粉 (white pepper powder)		40	玉米醬 (corn purée)	
3	黑胡椒粉 (black pepper powder)		41	冷凍馬鈴薯條 (Trench fries) (粗)	
4	白砂糖 (suger)		42	洋蔥 (onion)	
5	沙拉油 (salad oil)		43	胡蘿蔔 (carrot)	
6	油炸油 (fry oil)		44	西芹菜 (celery)	
7	橄欖油 (olive oil)		45	青蒜苗 (leek)	
8	奶油 (butter)		46	高麗菜 (cabbage)	
9	鮮奶油 (cream U.H.T)		47	蒜頭 (garlic)	
10	酸奶油 (sour cream)		48	蕃茄 (tomato)	
11	牛奶 (milk)		49	馬鈴薯 (potato)	
12	雞蛋 (egg)		50	檸檬 (lemon)	
13	月桂葉 (bay leaf)		51	結球萵苣 (iceberg lettuce)	
14	百里香 (thyme)		52	蘿蔓萵苣 (romaine lettuce)	
15	奧力岡 (oregano)		53	小黃瓜 (baby cucumber)	
16	香草精或香草粉 (vanilla)		54	洋菇 (button mushroom)	
17	荳蔻粉 (nutmeg)		55	白蘿蔔 (trunip)	
18	麵粉 (flour)		56	香芹 (parsley)	
19	白葡萄酒 (white wine)		57	青椒 (green pepper)	
20	紅葡萄酒 (red wine)		58	九層塔 (basil)	

項目	名稱	項目	名稱
21	巴美乳酪 (parmesan cheese)	59	菠菜 (spinach)
22	切達乳酪片 (cheddar cheese)	60	豬里肌 (pork loin)
23	葛利亞乳酪 (gruyere cheese)	61	牛臀肉 (beef rump)
24	培根 (bacon)	62	雞胸肉 (chicken breast)
25	洋火腿 (ham)	63	鱸魚 (seabass)
26	蕃茄糊 (tomato paste)	64	草蝦 (shrimp)
27	通心麵 (macaroni)	65	淡菜 (mussel)
28	蛋黃醬 (mayonnaise)	66	冷凍生干貝 (scallop)
29	法式芥菜醬 (Dijon mustard)	67	透抽 (squid)
30	辣椒汁 (tabasco)	68	蛤蜊 (clam)
31	辣醬油 (worcestershire sauce)	69	鮭魚 (salmon)
32	米 (rice)	70	雞高湯 (chicken stock)
33	酸豆 (caper)	71	魚高湯 (fish stock)
34	黑橄欖 (black olive)	72	牛骨高湯 (beef stock)
35	麵包粉 (bread crumb)	73	牛骨肉汁 (beef gravy)
36	醃粉 (baking powder)	74	吐司麵包 (white bread)
37	白酒醋 (white wine vinegar)	75	法國麵包 (French bread)
38	紅蔥頭 (shallot)		

三、製作說明

試題編號：140-910301

1. 煎法國土司 French toast

將浸泡材料拌勻，主材料浸泡後兩面煎成金黃色，沾料另附

2. 火腿乳酪恩利蛋 Ham and cheese omelette

火腿、乳酪刀工大小要均勻，蛋不可焦黃，呈金黃色且色澤均勻，味道要適中。

3. 鮪魚沙拉三明治 Tuna fish salad sandwich

將材料切碎且均勻，鮪魚去油瀝乾、打碎，拌均勻，要注意三明治的組織，口感要適中，吐司不需烤。

4. 蒔蘿黃瓜沙拉 Dill cucumber salad

黃瓜去皮籽，拌入酸奶油及蒔蘿具有白、綠相間觀感。

5. 美式華爾道夫沙拉 Waldorf salad American style

切蘋果、西芹大小要適中，西芹過水殺菁，核仁烤過，在與蛋黃醬混合拌勻時不可有脫水現象，蘋果口感要香乾。

6. 鮮蝦盅附考克醬 Shrimp cocktail with cocktail sauce

可先將醬汁調好備用，結球萵苣切絲要均勻，烹調蝦的時間及溫度要恰當。並要注意觀感、色澤亮麗、味道口感蝦鮮美、醬汁稍酸。

7. 薄片牛排三明治附高麗菜沙拉 Minute steak sandwich with cabbage salad

高麗菜切絲要均勻，牛排須打薄，烹調時牛排不可煎太久、太老，此為溫熱三明治，須注意溫度。

8. 匈牙利牛肉湯 Hungarian goulash soup

馬鈴薯切成小丁，洋蔥切成末狀，牛肉切丁、牛肉炒後放入其他配料燴至牛肉鬆軟，蔬菜融成糊狀觀感色澤為淡淡暗紅，口感有葛縷子和匈牙利紅椒粉的香味，和燴入馬鈴薯的濃稠。

9. 雞骨肉汁(1 公升)Chicken gravey (1liter)

雞骨烹調過程中須將雞骨及調味用蔬菜烤至深褐色或炒至深褐色，並加入雞高湯，煮至骨頭關節筋肉完全熟爛觀感顏色為暗褐色及濃稠度。

10. 青豆仁漿湯附麵包丁 Puree of green pea soup with croutons

刀工要一致，須將培根炒香，色澤觀感呈淡綠色，口感中青豆、培根、奶油味道適中。

11. 蔬菜絲清湯 Clear vegetable soup with julienne

蔬菜切絲要均勻，湯需清澈，色澤為茶褐色，要有味道，蔬菜絲量適中。

12. 雞肉清湯附蔬菜小丁 Chicken consomme with vegetable “brunoise”

材料須切整齊一致，調清湯要注意溫度，色澤呈茶色，有蔬菜與雞肉相稱之味道、口感。

13. 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 Fillet of seabass bonne femme style with parsley potatoes

準備工作時，鱸魚去骨要乾淨並去鱗片，洋菇片厚薄均勻，烹調魚的時間和溫度及湯與酒的比例要恰當，魚與白酒海鮮汁要鮮滑，馬鈴薯口感要香乾。

14. 洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔 Pork chop in bown mushroom sauce with turned

carrots

切帶骨豬排刀法要均勻，洋菇片厚薄也要均勻。豬排不可煎焦，洋菇要炒過，醬汁顏色不可太深，洋菇汁味道要適中。

15. 義大利肉醬麵 Spaghetti with meat bolonaise

刀工一致，在烹調肉醬時須慢火煮，麵條不可煮太熟，肉醬的色澤為暗紅色，其味道要與麵相調合。

16. 紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵 Beef stew in red wine with buttered egg noodle

牛肉大小塊與蔬菜要一致，須醃泡，烹調時牛腩瀝乾煎上色後炒醃泡的蔬菜及汁等，在外觀方面牛肉須煮到塊狀上裹著濃稠的醬汁，再附上奶油麵條。

17. 佛羅倫斯雞胸附青豆飯 Chicken breast Florentine style with risi bisi

取雞胸，不可將肉留太多在骨頭上，在烹調時雞高湯與酒的比例要適中，烹調時間不可太久，外觀表面呈金黃色與白色汁相間，口感要注意雞肉熟度恰好，汁的濃稠度適中，再附上青豆飯。

18. 沙巴翁焗水果 Seasonal fresh fruit gratinated with sabayon

水果大小要適中，打沙巴翁汁要膨鬆，味道淡淡甜酒香，其觀感呈金黃色。

19. 巧克力慕司 Chocolate mousse

先將巧克力磚切碎、融化，與蛋、鮮奶油融合時，要注意溫度，表面色澤須光亮，呈淺褐色，味道要適中。

20. 香草餡奶油泡芙 Cream puff with vanilla custard filling

須整個型狀一致，大小相同，烹調製作時間及溫度需控制恰當，烤完後呈金黃色飽滿形狀，要注意泡芙與餡比例恰當。

三、製作說明

試題編號：140-910302

1. 炒蛋附脆培根及蕃茄 Scrambled egg garnished with crispy bacon and tomato

注意蛋液中是否有餘蛋殼，蛋黃蛋白是否打勻在炒蛋過程用火之大小，炒好後蛋的組織是否會太乾，培根之脆軟度適中。

2. 煎火腿乳酪三明治 Griddled ham and cheese sandwich

注意火腿、乳酪之大小一致，吐司的色澤呈金黃色，口感有火腿、乳酪之香純。

3. 蛋黃醬通心麵沙拉 Macaroni salad with mayonnaise

注意煮通心麵要煮八、九分熟，蔬菜刀工要一致，西芹菜要川燙殺菁。

4. 德式熱馬鈴薯沙拉 Wanned German potato salad

馬鈴薯的刀工要一致，烹煮馬鈴薯不可太熟爛，且要注意盤飾及味道。

5. 主廚沙拉附油醋汁 Chef's salad served with vinaigrette

刀工要一致，並注意擺飾的搭配美觀，油醋汁之調製比例要恰當。

6. 翠綠沙拉附藍紋乳酪醬 Green salad served with blue cheese dressing

要注意高苣撕開時之大小片一致，及水份是否灑乾在擺盤時高苣之脆綠感及顏色的調適，藍乳酪醬汁的濃稠度要適中。

7. 尼要斯沙拉 Nicoise salad

蔬菜刀工要一致，四季豆要殺菁，馬鈴薯不可太熟爛，觀感色澤鮮明，口感要有鮭魚及蔬菜酸味道。

8. 蒜苗馬鈴薯冷湯 Vichyssoise (potato and leek chilled soup)

馬鈴薯切塊要均勻，蒜苗也要大小一致，在烹調時要注意趁熱用果汁機打勻馬鈴薯，可用麵包丁或香芹碎裝飾。

9. 奶油青花菜濃湯 Cream of broccoli soup

青花菜要川燙殺菁，烹調時要注意湯的濃稠度，外觀呈淡綠色色澤，口感要有青花菜及奶油的香味。

10. 蔬菜絲雞清湯 Chicken consomme a la julienne

蔬菜刀工要一致，烹調雞清湯，色澤要清澈呈茶褐色，且湯表面不能有浮油，有雞及蔬菜之濃純的味道。

11. 奶油洋菇濃湯 Cream of mushroom soup

要注意湯的濃稠度及鮮奶油是否融入湯中，且湯要有洋菇的味道，色澤是灰白色，可用麵包丁或切細香芹裝飾。

12. 蘇格蘭羊肉湯 Scotch broth

準備工作時，蔬菜刀工要一致，羊肉切丁也要大小一致，烹調時須將所有蔬菜炒軟，調味要適中。

13. 煎豬排附燜紫高麗菜 Pan fried pork loin with braised red cabbage

豬里肌的刀工要厚薄均勻，高麗菜絲要粗細一致，在烹調時，豬排一定要全熟，紫高麗菜要燜煮於鍋內，色澤要有亮度，口感有點酸中帶甜。

14. 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 Seabass fillet a la mornay with boiled potatoes

注意切魚刀工，處理及未製作前是否冷藏或放於冰上，烹調好的魚是否完整，其色澤為金黃色口感有乳酪奶油的香味。

15. 原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 Roasted chicken au jus with potato cocotte

雞去頭、腳、爪，要注意綁雞的棉線綁法，及雞烤熟後的刀工，烤雞的色澤呈金黃色，需烤後再做肉汁的味道，注意馬鈴薯的前處理方法。

16. 匈牙利燴牛肉附奶油飯 Hungarian Goulash with pilaf rice

牛肉大小要均勻，肉塊要完整組織鬆，且沾有醬汁之香滑，附之奶油飯的米與水比例要正確。

17. 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 Chicken fricassee with spaetzle

切雞刀法要正確，雞肉要煎成金黃色，鮮奶油不可油水分離，瑞士麵疙瘩，要香且有奶油味。

18. 焦糖布丁 Creme caramel

要注意焦糖的色澤，味道不可過焦，烤後的布丁組織不得有氣孔。

19. 烤蘋果奶酥 Apple crumble

蘋果切片，大小厚薄要均勻，調味均勻，烤成金黃色配上奶酥顆粒和糖，口感有蘋果香甜及肉桂香。

20. 炸蘋果圈 Apple fritters

蘋果去心切圈要大小一致，須注意油炸油的溫度，在炸時要注意麵糊是否沾上且膨脹。

三、製作說明

試題編號：140-910303

1. 煎恩利蛋 Plain omelette

要注意火的大小，烹調時蛋不可焦黃，觀感顏色呈金黃且色澤均勻，味道要適中。

2. 炒蛋附炒洋菇片 Scrambled egg with sauteed sliced mushroom

洋菇刀工要厚薄均勻，注意打蛋時是否有餘蛋殼、蛋黃、蛋白，是否打勻，在炒蛋過程用火適中、炒好後蛋的組織不可過乾，洋菇味道要適宜。

3. 西班牙恩利蛋 Spanish omelette

蔬菜刀工要一致，烹調時注意火的大小，不可煎焦，口感有蛋與蔬菜之口味。

4. 早餐煎餅 Pancake

要注意煎餅的組織鬆弛度，色澤為金黃色、口感要鬆軟。

5. 翠綠沙拉附法式沙拉醬 Green salad with French dressing

要注意高苣撕開時之大小片一致及水份是否瀝乾，在擺盤時高苣之脆綠感，還有顏色的調適且要注意法式醬汁的濃稠度。

6. 高麗菜絲沙拉 Cole slaw

高麗菜絲粗細要均勻，拌勻後須注意是否會出水，應仍保持清脆。

7. 總匯三明治附炸薯條 Club sandwich with French fries

三明治要注意刀工及組織，防止夾層散開。

8. 培根、萵苣、蕃茄三明治 Bacon, lettuce and tomato sandwich

三明治的組織要堅固，刀工要完整。

9. 海鮮沙拉附油醋汁 Seafood salad with vinaigrette

海鮮處理刀工要一致，注意烹調溫度及萵苣沙拉的生脆感，醬汁要注意油醋比例及味道。

10. 義大利蔬菜湯 Minestrone

蔬菜的大小要一致，烹調時蔬菜須軟化，湯汁需有濃稠度、色澤為淡紅色、口感有蔬菜及蕃茄之香濃。

11. 蔬菜片湯 Paysanne soup

蔬菜切工大小要均勻、烹調時需炒軟，煮熟後可用香芹碎裝飾。

12. 曼哈頓蛤蜊巧達湯 Manhattan clam chowder

蔬菜切工要均勻，且炒軟後再烹煮，味道要適中，有蛤蜊的鮮味及蕃茄的口感。

13. 奶油玉米濃湯 Cream of corn soup

烹調時注意湯的濃稠度，口感應有玉米甜味道，可用麵包丁或西芹碎裝飾。

14. 法式焗洋蔥湯 French onion soup au gratin

洋蔥切絲大小要均勻，以小火慢炒至金黃色，湯汁呈褐色，焗好後乳酪呈金黃色，浮於湯上，味道有洋蔥乳酪香。

15. 藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 Pork Cordon Bleu with potato croquettes

注意在切豬排時的刀工、烹調時用火、用油要適中、口感要有脆度、馬鈴薯要炸至金黃色及完整。

16. 煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 Sea bass fillet meuniere with buttered potatoes

魚要去骨去皮，且要注意刀工。烹調時魚須煎至金黃色及奶油適當的處理，洋芋也要注意刀工及烹調。

17. 義式海鮮飯 Seafood risotto

海鮮刀工要一致，要注意米飯的熟度，烹調的口感要適中。

18. 炸麵糊鮭魚條附塔塔醬 Salmon Orly with tar tar sauce

炸魚條要酥脆，顏色呈金黃色，附塔塔醬汁味道適中。

19. 羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 Sauteed beef stroganoff with spinach spaetzle

牛肉切片刀工要均勻，洋菇切片大小要一致，菠菜麵疙瘩要有筋度。

20. 英式米布丁附香草醬 Rice pudding English style with vanilla sauce

米要注意煮熟，布丁組織中米飯的比例要適宜，香草醬的稠度要適中。

四、評分分級表

1. 4 道菜，每道菜個別計分，各以 100 分爲滿分，4 道菜總分未達 240 分者不及格。
2. 材料的選用與作法，必須切合題意。
3. 做法錯誤的菜餚在準備工作(取材、取量、刀工)、烹調技巧、觀感、味道口感扣分。
4. 準備工作包括取材、取量及刀工。烹調包含加熱、冷卻、冷藏。觀感包含排盤及配菜。
5. 評分參考：

		很差	差	稍差	及格	尙好	好	很好
滿分分數	20	6	8	10	12	14	15	18
滿分分數	30	9	12	15	18	21	24	27

6. 未完成者或重做者不予計分。

陸、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表

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.上午場應檢人報到完成。	
08：00—08：30	1.應檢人抽題及工作崗位。 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—12：30	上午場測試	四小時
12：30—13：00	1.監評人員進行成品評審。 2.下午場應檢人報到完成。 3.監評人員休息用膳時間	
13：00—13：30	1.應檢人抽題及工作崗位。 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。	
13：30—17：30	下午場測試	四小時
17：30—18：00	監評人員進行成品評審	
18：00—18：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理位單視需要召開）	