

(第二部份)

中餐烹調(素食項)乙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(素食項)乙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知.....	1
貳、中餐烹調(素食項)乙級技術士技能檢定術科測試應檢人自備工(用)具.....	3
參、中餐烹調(素食項)乙級技術士技能檢定術科測試參考試題	
一、組合菜單.....	4
二、材料表.....	7
肆、中餐烹調(素食項)乙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).....	10-11
二、衛生評審標準.....	12
三、製作報告表.....	16

壹、中餐烹調（素食項）乙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 4 小時，包括製作 7 道菜餚及填寫製作報告表。
- 三、由公布菜餚中抽籤決定 7 道菜餚（已編成組合菜單三題各五組各 7 道菜餚），測試時當場由當日使用試題中抽出一組檢測。
 - (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。

※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
- 四、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。
- 五、應檢人除無穿著制服外，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、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」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。

六、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—12：30	上午場測試（含菜餚製作、填寫製作報告表及工作區域清理）	四小時
12：30—13：00	監評人員進行成品評審	
13：00—13：30	1.下午場應檢人報到、更衣 2.監評人員休息用膳時間	
13：30—14：00	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。	
14：00—18：00	下午場測試（含菜餚製作、填寫製作報告表及工作區域清理）	四小時
18：00—18：30	監評人員進行成品評審	
18：30—19：00	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（素食項）乙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、水果刀、剪刀、、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。

參、中餐烹調（素食項）乙級技術士技能檢定術科測試參考試題

一、【組合菜單】

試題編號：07601-890201（素食）

組別 \ 主材料	腰果	芋頭	百頁	高麗菜	苦瓜	鮑菇	冬粉
A組	炸紫菜絲腰果	芋鉢炒三鮮	鍋燒百頁 豆腐塊	燴高麗菜 三絲包	滷釀苦瓜船	蒸燴鮑菇花 三絲捲	炒香菇冬粉
B組	炸鹽酥腰果	芋巢溜三鮮	蒸麒麟 百頁豆腐	涼拌酸辣 高麗菜捲	糖醋釀苦瓜塊	酥炸椒鹽 鮑菇三絲捲	炒三絲冬粉
C組	酥炸腰果	炸豆餡芋棗	燴百頁豆腐條	蒸六層 高麗菜塊	涼拌苦瓜片	乾燒裹粉 鮑菇三絲捲	炒豆包絲冬粉
D組	炸菜鬆腰果	扣紅心芋泥	蒸三色 百頁豆腐條	燒麻辣 高麗菜捲	燒釀苦瓜堡	炒三鮮鮑菇花	炒金針冬粉
E組	炸豆皮絲腰果	扣芝麻餡芋泥	炒三菇 百頁豆腐片	燒茄汁 高麗菜捲	乾煸苦瓜條	燴裹粉鮑菇花	炒時蔬冬粉

備註：芋鉢炒三鮮－先炸芋鉢型，次炒三鮮後放入。

芋巢溜三鮮－先炸芋巢型，次溜三鮮後放入。

燒釀苦瓜堡－將苦瓜橫切成段，茸料釀入蒸之再燒。

試題編號：07601-890202（素食）

組別	主材料	花生	雪花糕	豆皮	大白菜	冬瓜	香菇	麵線
A組		酥炸油花生	椰子粉雪糕塊	滷五香 豆皮捲片	燒麻辣白菜捲	炸夾餡冬瓜排	涼拌香菇 五彩凍條	炒麵長麵線
B組		酥炸芥菜花生	炸脆雪糕條	炒西芹 豆皮捲條	燴三絲白菜捲	扒辣醬夾心 三色冬瓜片	蒸千層香菇捲	炒麻油麵線
C組		酥炸糖衣花生	花生粉雪糕塊	扣三絲白菜 豆皮捲	奶油扒白菜	釀燒三菇 冬瓜塊	燴釀香菇蕊堡	炒薑絲麵線
D組		酥炸紫菜絲 油花生	黑芝麻雪糕塊	炒蘆筍 豆皮捲條	醋溜白菜捲	涼拌五彩 冬瓜絲	乾煸香菇 麻花捲	炒茼蒿麵線
E組		酥炸椒鹽 油花生	彩虹巧克力米 雪糕塊	五彩豆皮 捲絲湯	蒸千層白菜	燴冬瓜三絲捲	夾心香菇塊 芝麻焦溜	炒三絲麵線

備註：燴釀香菇蕊堡－將茸料釀於香菇內蒸熟燴之。

試題編號：07601-890203（素食）

組別	主材料	松子	糯米粉	百頁	筍	大黃瓜	洋菇	河粉
A組	炸菜鬆松子	芝麻餡麻糰	百頁豆腐片 三色扣	清蒸筍片捲	溜酸甜黃瓜片	炒宮保洋菇丁	炒時蔬河粉條	
B組	炸鹹酥松子	紅豆餡麻糰	滷百頁豆腐片	燴三絲筍片捲	燒釀黃瓜段	炒沙茶洋菇花	炒五絲河粉絲	
C組	蜜炸松子	椰蓉餡麻糰	豆腐塊 咖哩百頁	炒三色筍翅片	燴三絲黃瓜捲	燒九層塔 洋菇花	三鮮河粉條 炒黑胡椒	
D組	炸紫菜酥松子	綠豆餡麻糰	豆腐片 茄汁百頁	燒鮮筍排翅	燴五彩黃瓜條	爆炒甜醬 洋佛手	炒翡翠河粉絲	
E組	炒松子麵長米	花生餡麻糰	涼拌麻辣 豆腐條	溜鮮筍片夾	燒三色黃瓜片	炸鹽酥九層塔 洋菇丁	炒銀芽河粉絲	

備註：燒鮮筍排翅－將筍切成排翅狀，炸後瀝乾燒之。

二、【材料表】

試題編號 07601-890201 (素食)

項目	材 料	項目	材 料	項目	材 料
1	紫菜(全張)	31	小黃瓜	61	小蘇打
2	腰果	32	高麗菜	62	素蠔油
3	豆皮	33	青江菜	63	白芝麻
4	芋頭	34	芥蘭菜	64	沙拉油
5	生香菇	35	苦瓜	65	香油
6	蒟蒻	36	大白菜	66	醬油
7	素火腿	37	冬粉	67	辣椒醬
8	紅辣椒	38	蕃茄	68	芝麻醬
9	青椒	39	大黃瓜	69	蕃茄醬
10	黃豆芽	40	玉米筍	70	白醋
11	綠豆芽	41	柳丁	71	烏醋
12	西芹	42	香菜	72	太白粉
13	玉米筍	43	蛋	73	玉米粉
14	乾黑木耳	44	干瓢(20cm)	74	甘藷粉
15	紅豆餡	45	洋菇	75	辣油
16	紅棗	46	木棉豆腐	76	花椒粉
17	胡蘿蔔	47	萵苣生菜	77	八角
18	白蘿蔔	48	乾香菇	78	花椒粒
19	芹菜	49	筍	79	素沙茶醬
20	薑	50	巴西利	80	麵粉
21	青豆仁	51	蔥	81	黑芝麻粉
22	百頁	52	蒜	82	豆瓣醬
23	生豆包	53	澄粉	83	甜麵醬
24	麵長	54	發粉	84	五香粉
25	金菇	55	鹽	85	麻油
26	草菇	56	味精	86	豆包
27	鮑菇	57	糖	87	牙籤
28	五香豆干	58	白胡椒粉	88	紗布
29	乾金針	59	奶油	89	細棉繩
30	荸薺	60	鹼粉	90	

備註：菇類材料、青豆仁、玉米粒、玉米筍，必要時可以罐裝或冷凍食品代替之。

試題編號 07601-890202 (素食)

項目	材 料	項目	材 料	項目	材 料
1	花生	28	草菇	55	八角
2	鮮奶	29	麵長	56	花椒
3	半圓豆皮	30	大白菜	57	醬油
4	高麗菜	31	黑木耳	58	沙拉油
5	紅蘿蔔	32	金菇	59	香油
6	冬瓜	33	筍	60	胡椒粉
7	玉米粒	34	五香豆干	61	辣椒醬
8	柳丁	35	荸薺	62	辣油
9	生香菇(大)	36	洋菇	63	蛋
10	乾香菇(大)	37	芹菜	64	味精
11	白蘿蔔	38	青椒	65	釀造白醋
12	玉米筍	39	青豆仁	66	烏醋
13	干瓢	40	鮑菇	67	蒜
14	薑	41	小白菜	68	蔥
15	辣椒	42	西芹	69	九層塔
16	綠豆芽	43	花生粉	70	生菜
17	麵線	44	麵粉	71	發粉
18	白芝麻	45	太白粉	72	甘藷粉
19	小黃瓜	46	芥菜粉	73	黑胡椒
20	巧克力米(彩虹)	47	五香粉	74	素沙茶醬
21	青江菜	48	洋菜條	75	蕃茄
22	蘆筍	49	蕃茄醬	76	檸檬
23	黑芝麻	50	麵包屑	77	奶油
24	紫菜(全張)	51	玉米粉	78	麻油
25	紅苜蓿	52	糖	79	牙籤
26	豆包	53	椰子粉	80	紗布
27	香菜	54	鹽	81	細棉繩

備註：菇類材料、青豆仁、玉米粒、玉米筍，必要時可以罐裝或冷凍食品代替之。

試題編號 07601-890203 (素食)

項目	材 料	項目	材 料	項目	材 料
1	芥蘭菜	31	蕃茄	61	醬油
2	松子	32	筍	62	沙拉油
3	紫菜(全張)	33	玉米筍	63	香油
4	麵長	34	芹菜	64	辣油
5	糯米粉	35	豆干	65	素沙茶醬
6	河粉	36	半圓豆皮	66	白胡椒粉
7	麵粉	37	金菇	67	鹼粉
8	玉米粉	38	鮑菇	68	小蘇打
9	甘藷粉	39	洋菇	69	素蠔油
10	花生粉	40	草菇	70	白芝麻
11	綠豆餡	41	青豆仁	71	五香粉
12	椰子粉	42	荸薺	72	素蕃茄醬
13	蓮蓉餡	43	大黃瓜	73	咖哩粉
14	紅豆餡	44	小黃瓜	74	乾辣椒
15	黑芝麻粉	45	九層塔	75	甜麵醬
16	生香菇	46	木棉豆腐	76	辣椒醬
17	胡蘿蔔	47	大白菜	77	豆瓣醬
18	蒟蒻	48	香菜	78	釀造白醋
19	小白菜	49	蛋	79	烏醋
20	青江菜	50	柳丁	80	芝麻醬
21	西芹菜	51	巴西利	81	發粉
22	素火腿	52	萵苣生菜	82	澄粉
23	生豆包	53	乾金針	83	花椒粉
24	乾香菇	54	黃豆芽	84	黑胡椒粉
25	乾黑木耳	55	綠豆芽	85	素沙茶醬
26	百頁	56	蔥	86	牙籤
27	鳳梨罐	57	蒜	87	紗布
28	青椒	58	鹽	88	細棉繩
29	花椒粒	59	味精		
30	八角	60	糖		

備註：菇類材料、青豆仁、玉米粒、玉米筍，必要時可以罐裝或冷凍食品代替之。

肆、中餐烹調（素食項）乙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. 未穿著白色整潔廚師專用工作衣帽者（帽以能將前後頭髮覆蓋為原則，後髮無法覆蓋者，則應予推高；衣及袖子以能將所著上衣全部覆蓋為原則，下半身應穿著圍裙，其長度需及膝；需著長褲）。
2. 未著前腳、後跟均可掩蓋之平底鞋者（鞋根不可高過三公分，鞋內需有襪）。
3. 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。
4. 應檢人服裝參考圖示如附下圖。

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

(三) 成品品評：

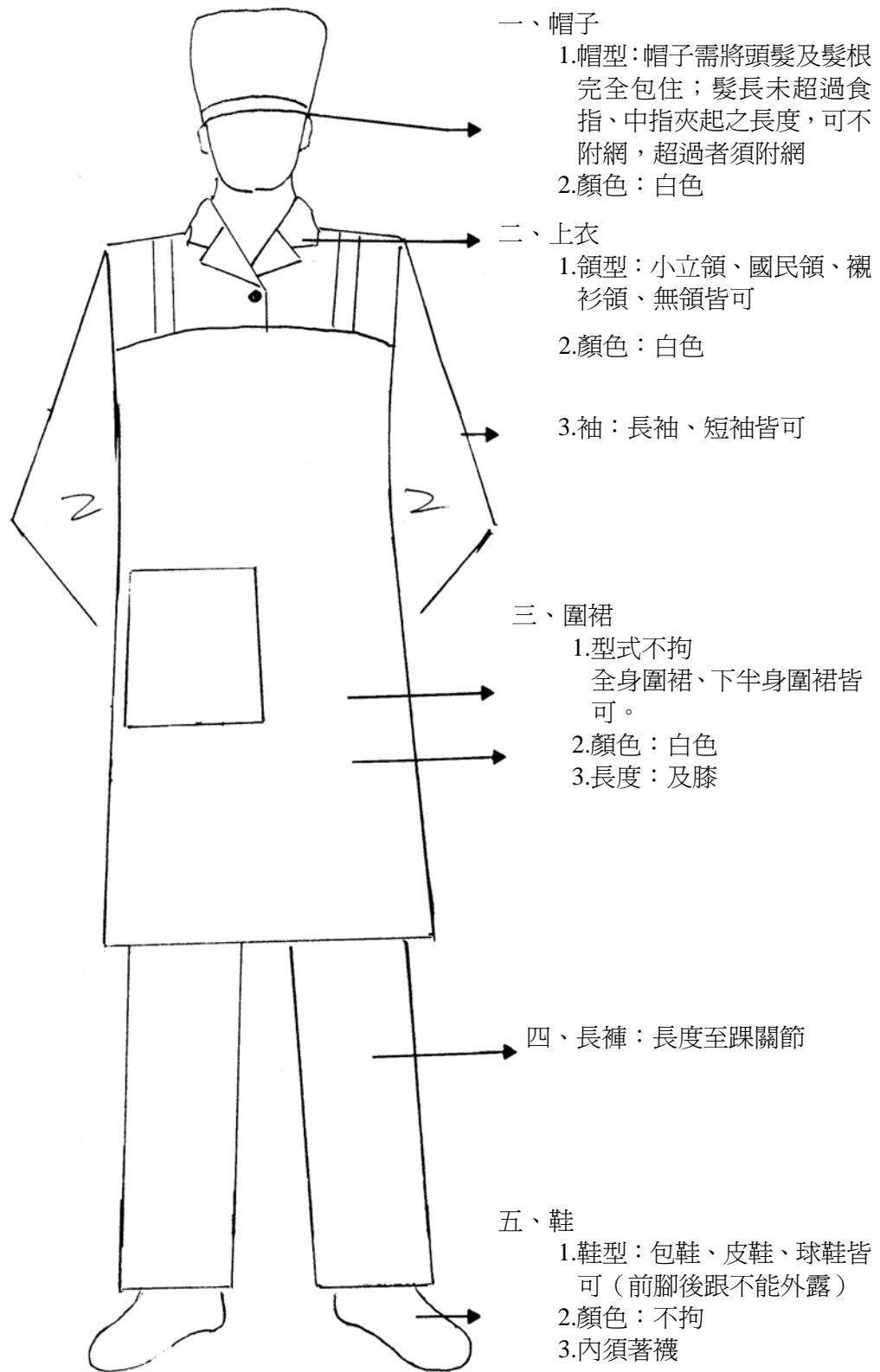
1. 在規定時間內製作完成的菜餚，分衛生、取量、刀工、火候、調味、觀感等項目評分。製作菜餚不分派系，衛生符合規定，取量、刀工、火候切題，調味適中，觀感以清爽為評分原則。
2. 組合菜單中每組有 7 道菜，每道菜個別計分，製作報告及成品成績各以 100 分為滿分，製作報告成績佔 20%，成品成績佔 80%，製作報告成績未達 84 分或成品成績未達 336 分，總成績未達 420 分者，以不及格計。
3. 調味包含口感—軟、硬、酥、脆……，觀感包含排盤裝飾，取量包含取材，刀工包含製備過程，如去外皮、根、內膜、種子、洗滌……。

(四) 製作報告及成品成績或衛生成績，任一項未達及格標準，總成績以不及格計。

(五) 其他事項：

1. 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】以下規定之上衣需為廚師專用服裝



備註：1. 帽、衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

2. 衣著不可過度曝露，違背善良風俗。

二、衛生評審標準：

中餐烹調（素食項）丙級技術士技能檢定衛生評分標準

項目	監評內容	修正標準
(A) 驗收	1.食材未經驗收數量及品質者。	10分
(B) 洗滌	1.洗滌餐具時，未依下列先後處理、洗滌清潔並擦拭餐具有污染情事者： 洗滌及擦拭順序 餐具→鍋具→刀具→砧板→抹布。	30分
	2.用以切割生熟食時，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
	3.洗滌食材，未依下列先後處理順序者： 乾貨→加工食品類→不需去皮根類→需去皮根類。	30分
	4.洗滌各類食材時，地上遺有前一類之食材殘渣或水漬者。	30分
	5.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）。	10分
	6.將垃圾袋置於水槽內者。	20分
	7.食材未徹底洗淨者： (1)毛、根、皮殘留者。	20分
	(2)其它異物者。	20分
	8.易水解之食材，可不經洗滌程序，唯使用前應先確認有良好之冷藏及包裝設施，方可使用。	20分
	9.洗滌工作未於四十分鐘內完成者。	20分
10.洗滌期間進行烹調情事，未有良好隔離措施者。	20分	
(C) 切割	1.洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。	30分

	2.切割食材，未依下列先後順序處理者： 乾貨→加工食品類→不需去皮根類→需去皮根類。	30分
	3.切割妥當之食材未分類置於盛物盤或容器內者。	30分
	4.每一切割過程後未將砧板、刀、抹布及手徹底洗淨者。	30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→剝開蛋殼→將蛋放入容器內→檢視蛋有無腐壞→烹飪處理。	30分
(D)	解凍 1.直接將食材暴露於室溫解凍者。	30分
	調理、加工、烹調 (E) 1.烹調用油達發煙點，且發煙情形持續進行者。	30分
	2.大火翻炒者。	30分
	3.菜單毋需芶芡而芶芡者。	30分
	4.食物未全熟，有外熟內生情形者（涼拌菜餚不在此限）。	30分
	5.未將砧板、刀、抹布及手徹底洗淨，且未戴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）。	30分
	6.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（需再經加熱食用者，可以自來水冷卻）。	30分
	7.切割生、熟食，砧板使用有交互污染之虞者。 (1)若砧板為一塊木質、一塊塑膠質，則木質者切生食、塑膠質者切熟食。 (2)若砧板為二塊塑膠質，則淺色者切熟食、深色者切生食。	30分

	8.將砧板做為置物板或墊板用途，並有交互污染之虞者。	30分
	9.成品為涼拌菜餚未有良好防護措施致遭污染者。	30分
	10.抹布未經常清洗，且或以抹布擦拭用具或物品者。	30分
	11.烹調時有污染之情事者（菜餚重疊放置、成品食物有異物者、抹布吸鍋內水、以用具就口品嚐、食物掉落未處理等）	30分
	12.烹調時著火或乾鍋者。	30分
	13.浪費食材者。	20分
	14.故意製造噪音者。	20分
盤飾及沾料 (F)	1.乙級成品菜餚盤飾少於二盤者【即至少要二盤】。	30分
	2.生鮮盤飾材質多於主菜且接觸熟食者。	30分
	3.以非食品或色素做為盤飾者。	30分
	4.使用顏色餐巾紙、衛生紙及文化用紙墊底者。	30分
	5.沾料之配置應以食品安全為優先考量，如若食物屬於易滋生細菌者，則應將沾料覆蓋於其上。（例如：不可配置高水活性或低酸性之沾料，且應將沾料覆蓋於經川燙過之九孔上）。	30分
	6.盤飾應為可食用之食材，其量不可多過主食，且不可與主食接觸。	20分
	7.其他未及備載之違反衛生安全事項。	11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。	20分
	2.拖把置於清洗食物之水槽內清洗者。	20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）。	20分

其 它 (H)	1.每做不同之下一個動作前，未將手洗淨並有污染食物之情事者。	30分
	2.操作過程，有交互污染情事者。	30分
	3.未以合乎衛生操作原則品嚐食物者。	30分
	4 其他不符合食品良好衛生規範規定之衛生安全事項 (監評人員應註明扣分原因)。	10分

三、製作報告表

中餐烹調（素食）乙級技術士技能檢定術科測試製作報告表

應檢人姓名：

應檢日期： 年 月 日

准考證號碼：

檢定場：

場次及工作檯：

範 例	項 目		第一道菜	第二道菜	第三道菜	第四道菜	第五道菜	第六道菜	第七道菜
	菜 名	評分標準							
百頁豆腐梅干菜	主材料	10%							
百頁豆腐、梅干菜	副材料	5%							
青江菜	調味料	5%							
鹽、醬油、糖、酒	作法（重點過程）	20%							
百頁豆腐：煮→洗→泡 →炸→蒸→扣→淋芡汁	刀工	20%							
百頁豆腐：切片 梅干菜：切末	火力	20%							
炸：中火 蒸：大火	調味重點	10%							
鹹味	盤飾	10%							
青江菜圍邊									

1. 盤飾部分，若認為有，則簡略註明排法，若認為沒有必要，則寫“無”。

2. 7 道菜，每道菜個別計分，製作報告及成品成績各以 100 分為滿分，製作報告成績佔 20%，成品成績佔 80%；製作報告未達 84 分，或成品成績未達 336 分，總成績未達 420 分者，以不及格計。

3. 製作報告應於實作前填寫，並於測試結束前繳交，若實作與製作報告不符，仍以三位以上之監評人員記錄判定，報告表仍依其填內容計分。

4. 本製作報告表須加蓋檢定場戳章及日期章後分發應檢人現場書寫，方為有效試卷。

技術監評人員簽名：_____、_____、_____