

(第二部份)

中餐烹調(素食項)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(素食項)丙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)丙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)丙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)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).....	10
二、衛生評審標準.....	12-15

壹、中餐烹調（素食項）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（勞委會中部辦公室）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，將公告測試之六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）。
- 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。
 - （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
- 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。

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（素食項）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）丙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：07601-890301（素食）

主材料 組別	南 瓜	豆 腐	芥 蘭 菜	麵 長	生 香 菇	麵
A 組	燒冰糖南瓜塊	三絲豆腐羹	涼拌芥菜 芥蘭菜	燴麵長皮	酥炸九層塔 香菇	時蔬炒麵
B 組	咖哩南瓜片	焦溜豆腐塊	炒薑汁 芥蘭菜	炒麵長片	酸辣香菇絲羹	五味涼麵
C 組	炸南瓜球	燒木須豆腐片	涼拌芝麻 芥蘭菜	炒麵長米	香菇柴把湯	三絲炒麵
D 組	粉蒸南瓜塊	燒雪裡紅 豆腐條	涼拌芝麻醬 芥蘭菜	焦溜麵長段	香菇蘿蔔絲湯	豆包炒麵
E 組	涼拌三絲南瓜	燴豆腐丸子	炸豆皮紫菜 芥蘭菜絲	炒宮保麵長丁	香菇冬瓜片湯	雪菜炒麵

備註：1.時蔬－至少有三色蔬菜。

2.焦溜－炸成醬色後再溜。

3.柴把－以香菇及其他二種材料切條狀，用干瓢綁之。

4.木須即黑木耳。

試題編號：07601-890302（素食）

組別 \ 主材料	芋頭	干絲	高麗菜	烤麩	鮑菇	米粉
A 組	紅燒芋塊	青椒炒干絲	涼拌糖醋高麗菜絲	滷五香烤麩塊	酸菜鮑片湯	銀芽炒米粉
B 組	酥炸芋條	木須涼拌干絲	燒三絲高麗菜捲	棗粒燻烤麩塊	腐衣鮑片湯	沙茶炒米粉
C 組	三菇芋丁羹	涼拌三色干絲	蒸什錦高麗菜捲	焦溜烤麩片	糖醋鮑花	南瓜炒米粉
D 組	糖醋芋丸	涼拌芹菜干絲	炒雙色高麗菜	鮮筍燴麩塊	蘿蔔鮑片湯	三絲炒米粉
E 組	鹹味蒸芋絲塊	涼拌辣味干絲	炒宮保高麗菜	燒胡蘿蔔 烤麩塊	竹筍鮑片湯	三菇炒米粉

備註：1. 鹹味蒸芋絲塊－芋絲作成 6x4x4 公分立方塊狀。

2. 燒三絲高麗菜捲－以高麗菜為皮包裹三絲成捲（蒸什錦高麗菜捲亦如是）。
3. 糖醋鮑花－鮑菇切網狀沾粉，油炸成花。
4. 木須即黑木耳。

試題編號：07601-890303（素食）

組別 \ 主材料	馬鈴薯	豆包	西芹菜	麵筋	金菇	飯
A 組	糖醋馬鈴薯排	薑汁豆包排	涼拌三色芹菜	酥炸芝麻麵筋	金菇豆腐羹	翡翠炒飯
B 組	咖哩馬鈴薯塊	酥炸三色 豆包捲	涼拌花生仁 芹菜	茄汁麵筋球	扁尖金菇湯	五彩炒飯
C 組	炸馬鈴薯球	燒茄汁豆包塊	涼拌酸辣芹菜	炒三色麵筋片	三絲金菇湯	三丁炒飯
D 組	焦溜馬鈴薯絲	香煎豆包排	涼拌蒟蒻 絲芹菜	燒豆干麵筋片	榨菜金菇湯	咖哩炒飯
E 組	沙拉醬拌 馬鈴薯泥	酥炸五色 豆包捲	炒銀芽芹菜	滷竹筍麵筋	金菇粉絲湯	蕃茄豆包炒飯

備註：1.香煎豆包排－以豆包來製作成扁圓排狀煎香。

2.酥炸三色豆包捲－以豆包包裹三絲炸之。

3.酥炸芝麻麵筋－麵筋沾糊裹芝麻炸之。

4.焦溜－炸成醬色後再溜。

二、【材料表】

試題編號 07601-890301 (素食)

項目	材 料	項目	材 料	項目	材 料
1	南瓜	24	蕃茄	47	烏醋
2	豆腐	25	柳丁	48	麻油
3	麵長	26	金針	49	辣椒醬
4	紅棗	27	綠豆芽	50	素沙茶醬
5	玉米筍	28	黃豆芽	51	素蕃茄醬
6	紅蘿蔔	29	芹菜	52	白胡椒
7	白蘿蔔	30	薑	53	黑胡椒
8	冬瓜	31	紅辣椒	54	白芝麻
9	洋菇	32	青江菜	55	發粉
10	草菇	33	青豆仁	56	五香粉
11	金菇	34	玉米粒	57	蒸肉粉
12	生香菇	35	玉米	58	芝麻醬
13	竹筍	36	豆包	59	咖哩粉
14	黑木耳(濕)	37	豆皮	60	玉米粉
15	芥蘭菜	38	生菜	61	麵粉
16	雪菜	39	乾香菇	62	甘藷粉
17	九層塔	40	香菜	63	沙拉油
18	干瓢	41	冰糖	64	麵干
19	酸菜	42	鹽	65	八角
20	小黃瓜	43	味精	66	花椒
21	乾辣椒	44	白糖	67	太白粉
22	青椒	45	醬油	68	芥菜粉
23	紫菜(全張)	46	釀造白醋	69	牙籤

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 07601-890302 (素食)

項目	材 料	項目	材 料	項目	材 料
1	芋頭	23	薑	45	味精
2	干絲	24	芹菜	46	白糖
3	高麗菜(全片)	25	蕃茄	47	醬油
4	烤麩	26	柳丁	48	釀造白醋
5	鮑菇	27	金針	49	烏醋
6	紅棗	28	綠豆芽	50	麻油
7	玉米筍	29	黃豆芽	51	沙拉油
8	紅蘿蔔	30	青江菜	52	辣椒醬
9	白蘿蔔	31	青豆仁	53	素沙茶醬
10	洋菇	32	玉米粒	54	素蕃茄醬
11	金菇	33	荸薺	55	白胡椒
12	生香菇	34	罐頭鳳梨	56	黑胡椒
13	草菇	35	紫菜(全張)	57	白芝麻
14	竹筍	36	生菜	58	發粉
15	黑木耳(濕)	37	香菜	59	五香粉
16	豆皮	38	九層塔	60	玉米粉
17	乾辣椒	39	米粉(乾)	61	麵粉
18	紅辣椒	40	酸菜	62	甘藷粉
19	青椒	41	南瓜	63	太白粉
20	小黃瓜	42	花生米	64	牙籤
21	八角	43	乾香菇		
22	花椒	44	鹽		

試題編號 07601-890303 (素食)

項目	材 料	項目	材 料	項目	材 料
1	馬鈴薯	23	菠菜	45	白糖
2	西芹菜	24	青江菜	46	醬油
3	豆包	25	無蛋沙拉醬	47	釀造白醋
4	麵筋	26	蕃茄	48	烏醋
5	豆腐	27	柳丁	49	麻油
6	扁尖	28	金針	50	沙拉油
7	榨菜	29	綠豆芽	51	辣椒醬
8	粉絲	30	黃豆芽	52	素沙茶醬
9	豆干	31	青豆仁	53	素蕃茄醬
10	白蘿蔔	32	玉米粒	54	白胡椒
11	紅蘿蔔	33	素火腿	55	黑胡椒
12	洋菇	34	紫菜(全張)	56	白芝麻
13	金菇	35	蒟蒻絲	57	發粉
14	生香菇	36	花生仁	58	五香粉
15	草菇	37	竹筍	59	咖哩粉
16	薑	38	青椒	60	玉米粉
17	八角	39	荸薺	61	麵粉
18	花椒	40	香菜	62	甘藷粉
19	紅辣椒	41	乾香菇	63	太白粉
20	小黃瓜	42	米	64	牙籤
21	芹菜	43	鹽		
22	酸菜	44	味精		

肆、中餐烹調（素食項）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. 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，成績未達 60 分者，以不及格計。

(三) 成品品評：

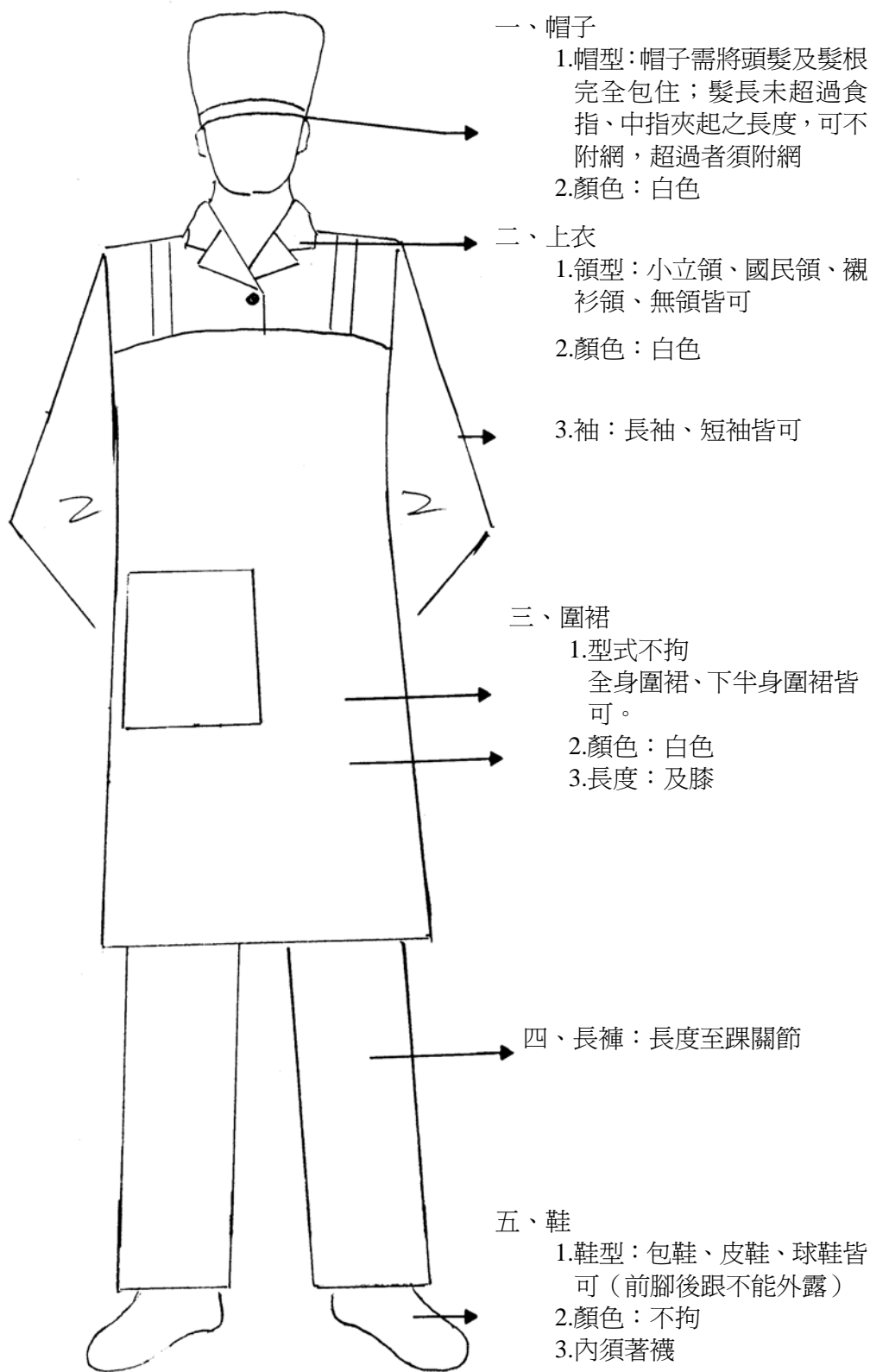
1. 在規定時間內製作完成的菜餚，分衛生、取量、刀工、火候、調味、觀感等項目評分。製作菜餚不分派系，衛生符合規定，取量、刀工、火候切題，調味適中，觀感以清爽為評分原則。
2. 組合菜單每組六道菜，每道菜個別計分，以 100 分為滿分，總分數未達 360 分者以不及格計。
3. 調味包含口感—軟、硬、酥、脆……，觀感包含排盤裝飾，取量包含取材，刀工包含製備過程，如去外皮、根、內膜、種子、洗滌……。

(四) 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】 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審標準

項目	監評內容	扣分標準
驗收 (A)	1.食材未經驗收數量及品質者。	10分
洗滌 (B)	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) 割切	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：	30分

	乾貨→加工食品類→不需去皮根類→需去皮根類。	
	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，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，以空調用具就口品嚐、以抹布吸鍋內水、食物掉落未處理者等）	30分
	12.烹調時著火或乾鍋者。	30分
	13.浪費食材者。	20分

裝飾及沾料 (F)	14.故意製造噪音者。	20分
	1.丙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(經滅菌處理之生鮮材質者,可不受此限)。	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。	20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。	10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