

中餐烹調(葷食)乙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料

試題編號：07602 - 910201 3

審定日期： 年 月 日

修訂日期：93 年 3 月 9 日 (第一次)

93 年 9 月 7 日 (第二次)

94 年 3 月 14 日 (第三次)

94 年 11 月 2 日 (第四次)

96 年 7 月 1 日 (第五次)

(第二部份)

中餐烹調乙級技術士技能檢定術科測試應檢人參考資料

	頁次
壹、中餐烹調乙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知.....	1
貳、中餐烹調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
二、衛生評審標準.....	12
三、製作報告表.....	18

壹、中餐烹調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、完成時限為 4 小時，包括製作 7 道菜餚、填寫製作報告表。
- 二、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。
 - (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.監評前事務協調會議 2.上午場應檢人報到、更衣	
08：00 - 08：20	上午場抽組及測試應注意事項說明	
08：20 - 08：30	應檢人清點工具及材料	
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
12：30 - 13：00	監評人員進行成品評審	

13：00 - 14：00	1.監評人員用膳時間(含休息) 2.下午場應檢人報到 3.下午場抽組及測試應注意事項說明 4.應檢人清點工具及材料	
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
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單位視需要召開）	

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。

三、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

貳、中餐烹調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、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。

參、中餐烹調乙級技術士技能檢定術科測試參考試題

【組合菜單】

試題編號：07602-910201

主材料 組別	牛肉	黃魚	魷魚	小黃瓜 (涼拌菜)	芥菜	腰果	春捲
A 組	蒸牛肉丸	煙燻黃魚	五柳魷魚	糖醋佛手黃瓜	白果燴芥菜	掛霜腰果	炸菜春捲
B 組	酸菜炒牛肉絲	松鼠黃魚	白果炒魷魚	涼拌佛手黃瓜	金銀蛋扒芥菜	掛霜腰果	炸肉絲春捲
C 組	炒牛肉鬆	拆燴黃魚羹	椒鹽魷魚	麻辣佛手黃瓜	金菇扒芥菜	掛霜腰果	炸牡蠣春捲
D 組	煎牛肉餅	酥炸黃魚條	彩椒炒魷魚	酸辣黃瓜條	三菇燴芥菜	掛霜腰果	炸黃春捲
E 組	彩椒滑牛肉片	蒜子燒黃魚	西芹炒魷魚	廣東泡菜	竹筴燴芥菜	掛霜腰果	炸素菜春捲

- 備註：1.黃魚除“拆燴黃魚羹”外，應保留魚頭、魚尾排列成全魚形狀。
 2.「魷魚」類刀工為花刀。
 3.小黃瓜之刀工為佛手時，必須五刀以上且不能斷裂。
 4.“金銀蛋扒芥菜”以鹹蛋、皮蛋、芥菜為材料。
 5.“掛霜腰果”意為腰果外裹糖霜。
 6.春捲內容物須使用三種以上之材料製作。

試題編號：07602-910202

組別 \ 主材料	蝦仁	豬小排	全雞	墨魚	包心菜	蔬菜 蛋皮捲	水餃皮
A 組	炸杏片蝦球	粉蒸小排骨	蔥油雞	宮保墨魚捲	佛手白菜	三絲蛋皮捲	鮮肉水餃
B 組	椒鹽蝦球	京都排骨	人參枸杞醉雞	家常墨魚捲	香菇白菜膽	高麗菜蛋皮捲	花素煎餃
C 組	蝦丸蔬片湯	豉汁小排骨	玉樹上湯雞	金墨魚絲	什錦白菜捲	豆芽菜蛋皮捲	香煎餃子
D 組	時蔬燴蝦丸	蔥串排骨	燻雞	芫爆墨魚捲	銀杏白菜膽	黃蛋皮捲	蝦仁水餃
E 組	三絲蝦球	紅燒排骨	家鄉屈雞	蔥油灼墨魚片	千層白菜	冬粉蛋皮捲	高麗菜水餃

備註：1. “粉蒸小排骨”須以小南瓜為盛具，其邊緣應修整之，成品的小南瓜為可食用。

2. 「全雞」類，雞熟後均須去大骨切件排盤。“玉樹上湯雞”為雞上味蒸熟，去大骨切件、排盤後，再以芥蘭菜圍邊，雞湯勾薄芡淋上。

3. 「蔬菜蛋皮捲」類之蔬菜須使用三種以上之素菜為材料製作。

組別 \ 主材料	豬肉	鱸魚	雞	蝦	菇類	芥菜	芋頭
A 組	滑豬肉片	五柳鱸魚	蒸一品雞排	威化 香蕉蝦捲	洋菇海皇羹	干貝燴芥菜	八寶芋泥
B 組	炒豬肉鬆	鱸魚兩吃	油淋去骨雞	百花豆腐	鮮菇三層樓	蟹肉燴芥菜	芋泥西米露
C 組	蒸豬肉丸	松鼠鱸魚	香橙燒雞排	紫菜 沙拉蝦捲	珍菇 翡翠芙蓉羹	香菇燴芥菜	蛋黃芋棗
D 組	乾炸豬肉丸	鱸魚羹	百花釀雞腿	蘋果蝦鬆	鮑菇燒白菜	蜆肉燴芥菜	紅心芋泥
E 組	煎豬肉餅	麒麟蒸魚	八寶封雞腿	果律蝦球	碧綠雙味菇	芥菜鹹蛋湯	豆沙芋棗

備註：1. “蒸豬肉丸”其內須添加澱粉及蔬菜。

2. 「鱸魚」類須去大骨，再依題意製作烹調。“五柳鱸魚”、“松鼠鱸魚”、“麒麟蒸魚”成品應保留魚頭、魚尾排列成全魚形狀。
3. “蒸一品雞排”、“油淋去骨雞”、“百花釀雞腿”、“八寶封雞腿”、“蒸豬肉丸”均須以蔬果做為盤飾。
4. 蝦須為帶殼蝦，經剝殼、挑沙、去筋再製作；“威化香蕉蝦捲”以威化紙（糯米紙）包捲已燙熟之蝦仁及香蕉。“紫菜沙拉蝦捲”以紫菜皮包捲已燙熟之蝦仁及其他配料後再製作。“果律蝦球”為整尾蝦捲成球狀燙熟後，另以什錦水果切丁，運用果泥、煉乳及蛋黃醬調和再與蝦捲拌勻。
5. 菇類用鮑魚菇、洋菇、珍菇等均為新鮮食材。“鮑菇燒白菜”須盤飾，“碧綠雙味菇”各以二種不同菇類為材料製作，並用盤飾區隔之。“鮮菇三層樓”以鮮菇及三種以上不同顏色蔬果組合，排列重疊成扇形狀，淋上芡汁。
6. 本套題為健康套餐，油脂熱量佔總熱量 35% 以下。

二、【材料表】

試題編號 07602-910201

項目	材	料	項目	材	料	項目	材	料
1	牛後腿肉		31	香菇		61	五香粉	
2	黃魚		32	乾木耳		62	白胡椒粉	
3	魷魚		33	白果		63	泡打粉	
4	豬赤肉		34	干貝		64	辣豆瓣醬	
5	牡蠣		35	竹筴		65	蕃茄醬	
6	芥菜心		36	陳皮		66	黑醋	
7	大黃瓜		37	家鄉火腿		67	辣油	
8	小黃瓜		38	雞蛋		68		
9	春捲皮		39	鹹蛋		69		
10	腰果		40	皮蛋		70		
11	馬蹄(荸薺)		41	柳丁		71		
12	綠豆芽		42	檸檬		72		
13	青椒		43	蕃茄		73		
14	紅甜椒		44	蔥		74		
15	黃甜椒		45	薑		75		
16	綠? 菜		46	蒜頭		76		
17	? 黃		47	紅辣椒		77		
18	芋頭		48	白醋		78		
19	酸菜心		49	烹調油		79		
20	筍		50	香油		80		
21	胡蘿蔔		51	米酒		81		
22	白蘿蔔		52	鹽		82		
23	洋蔥		53	糖		83		
24	西芹		54	味精		84		
25	西生菜		55	醬油		85		
26	洋菇		56	花椒		86		
27	金菇		57	茶葉		87		
28	香菜		58	麵粉		88		
29	燒賣皮(小黃皮)		59	太白粉		89		
30	盒裝豆腐		60	地瓜粉		90		

試題編號 07602-910202

項目	材	料	項目	材	料	項目	材	料
1	蝦仁		31	白芝麻		61	蕃茄醬	
2	墨魚		32	乾木耳		62	蠔油	
3	豬小排		33	乾金針		63	紹興酒	
4	豬胛心肉		34	開陽		64		
5	肥肉		35	參鬚		65		
6	雞		36	枸杞		66		
7	大白菜		37	紅棗		67		
8	雞蛋		38	蔥		68		
9	水餃皮		39	薑		69		
10	高麗菜		40	蒜頭		70		
11	馬蹄		41	紅辣椒		71		
12	綠豆芽		42	乾辣椒		72		
13	? 黃		43	蒸肉粉		73		
14	青江菜		44	烹調油		74		
15	芥蘭菜		45	醬油		75		
16	西芹		46	香油		76		
17	芹菜		47	米酒		77		
18	香菜		48	鹽		78		
19	大黃瓜		49	糖		79		
20	筍		50	味精		80		
21	胡蘿蔔		51	白醋		81		
22	小南瓜		52	豆豉		82		
23	冬粉		53	八角		83		
24	白果		54	花椒		84		
25	香菇		55	茶葉		85		
26	五香豆干		56	太白粉		86		
27	柳丁		57	麵粉		87		
28	檸檬		58	五香粉		88		
29	蕃茄		59	白胡椒粉		89		
30	杏仁片		60	辣豆瓣醬		90		

試題編號 07602-910203

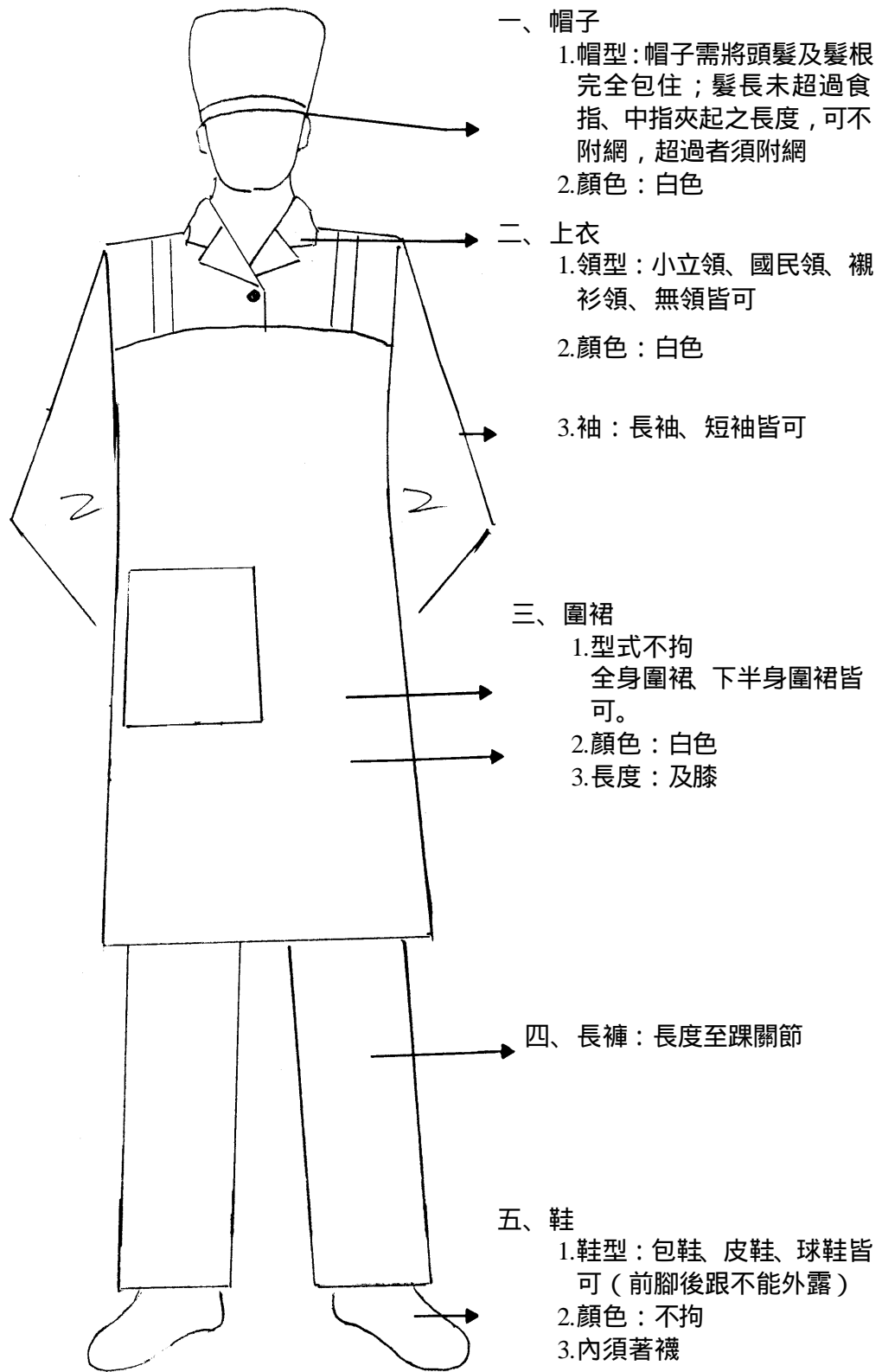
項目	材	料	項目	材	料	項目	材	料
1	豬肉		31	冬菇		61	生鹹蛋	
2	鱸魚		32	洋菇		62	紫菜	
3	蝦		33	豆腐		63	糯米紙	
4	蟹肉		34	生薑		64	長糯米	
5	雞腿		35	青蔥		65	烹調油	
6	雞蛋		36	蒜頭		66	香油	
7	蜆肉		37	紅辣椒		67	醬油	
8	肥肉		38	奇異果		68	米酒	
9	火腿		39	柳丁		69	糖	
10	洋火腿		40	蘋果		70	鹽	
11	乾木耳		41	蕃茄		71	奶水	
12	紅蘿蔔		42	香蕉		72	低筋麵粉	
13	筍		43	鳳梨		73	玉米粉	
14	青椒		44	哈密瓜		74	太白粉	
15	小黃瓜		45	乾米粉		75	白胡椒粉	
16	大黃瓜		46	乾香菇		76	蛋黃醬	
17	芥菜心		47	干貝		77	蕃茄醬	
18	芥蘭菜		48	枸杞子		78	椰漿	
19	西生菜		49	紅豆沙		79		
20	高麗菜		50	杏仁角		80		
21	青江菜		51	西谷米		81		
22	大白菜		52	甘納豆		82		
23	蘆筍		53	金棗		83		
24	芹菜		54	紅棗		84		
25	芋頭		55	葡萄干		85		
26	馬鈴薯		56	黑棗		86		
27	馬蹄		57	鳳梨蜜餞		87		
28	金針菇		58	冬瓜糖		88		
29	鮑魚菇		59	糖蓮子		89		
30	珍菇		60	鹹蛋黃		90		

肆、中餐烹調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；衣以能將所著上衣全部覆蓋為原則，下半身可以圍裙替代，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，如抽腸泥、去外皮、根、內膜、種子、內臟、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】



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：

監評範圍：凡術科測試辦理單位之所屬檢定場區即屬接受監評範圍。

衛生評分：未經衛生監評人員簽名者無效。

中餐烹調乙級技術士技能檢定衛生評審標準

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
進 入 檢 定 場 區 內 (A)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 著工作服於檢定場區四處遊走者。 2. 進入檢定場區後，除手錶及不可拆除之手鐲外，有佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者。 3. 有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、擤鼻涕等情形者。 4. 有打架、滋事、恐嚇、說髒話等情形者。 5. 有辱罵監評及工作人員之情形者。 6. 其他未及備載之違反衛生安全事項。 	監評人員應註明扣分原因	<p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>11分</p>
點 名 過 程 (B)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未摘除手錶者。 2. 有化粧及佩戴任何飾物者(眼鏡及不可拆除之手鐲除外)。 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)。 4. 除礦泉水、包裝飲用水或白開水外，有帶其他食物情事者。 5. 手部有受傷，未經適當傷口包紮處理及不可拆除之手鐲，且未全程配戴乳膠手套者。 6. 點名過後至操作結束期間，有相互交談或妨礙他人操作之情事者。 7. 其他未及備載之違反衛生安全事項。 	監評人員應註明扣分原因	<p>21分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>11分</p>
驗 收 (C)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食材未經驗收數量及品質者。 2. 生鮮食材有異味或鮮度不足之虞時，未發覺卻仍繼續烹飪操作者。 		<p>11分</p> <p>11分</p>

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
洗 滌 (D)	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（如洗滌時有良好之隔離措施者，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、砧板及抹布者（例如熱水燙洗、化學法之消毒）。		41 分
	4. 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
	5. 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
	6. 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
	7. 將垃圾袋置於水槽內者。		21 分
	8. 食材未徹底洗淨者： (1) 鰓、內臟未清除乾淨者。		21 分
	(2) 鱗、腸泥殘留者。		21 分
	(3) 毛、根、皮殘留者。		21 分
	(4) 其他異物者。		21 分
	9. 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
10. 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，可不受如上時間之限制）。		41 分	
11. 洗滌期間進行烹調情事，未有良好隔離措施者。		41 分	
12. 其他未及備載之違反衛生安全事項。			
		監評人員應註明扣分原因	11 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
切 割 (E)	1. 洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。	監評人員 應註明扣 分原因	41分
	2. 切割食材，未依下列先後順序處理者： 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
	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、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→剝 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。		11分
解 凍 (F)	1. 多項冷凍食品直接放入同一水槽內泡水解凍者。	監評人員 應註明扣 分原因	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項。		11分
調 理 、 加 工 、 烹 飪 (G)	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)。		41分
	2. 烹調用油達發煙點，且發煙情形持續進行者。		41分
	3. 大火翻炒者。		41分
	4. 菜單毋需苟苒而苟苒者。		41分
	5. 菜餚浮油出現者。		41分
	6. 菜餚過鹹者。		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

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
調 理 、 加 工 、 烹 飪 (G)	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 C A S 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、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）。		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（需再經加熱食用者，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。 (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。 (3) 若砧板為四塊塑膠質，則白色者切熟食、綠色者切蔬果類、紅色者切肉類、藍色者切魚貝類。		41 分
	13. 將砧板做為置物板或墊板用途，並有交互污染之虞者。		41 分
	14. 成品為涼拌菜餚未有良好防護措施致遭污染者。		41 分
	15. 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
	16. 製作完成之菜餚重疊放置者。		21 分
	17. 成品食物內有異物者。		41 分
	18. 烹調時著火或乾鍋者。		21 分
	19. 烹調加熱以抹布擦拭，吸鍋內水分者。		41 分
	20. 以烹調用具就口品嚐食物者。		41 分
	21. 食物掉落在工作檯或地上，未經處理直接又放入餐盤中者。		41 分
	22. 熟食食品掉落地面未予廢棄再供人食用者。		41 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
	23. 瓦斯漏氣未察覺，經警告一次再犯者。 24. 浪費食材者。 25. 製造噪音者。 26. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	41 分 41 分 21 分 11 分
盤飾及沾料 (H)	1. 乙級成品菜餚盤飾少於四盤者【即至少要四盤】 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)。 3. 以非食品或色素做為盤飾者。 4. 使用顏色餐巾紙、衛生紙及文化用紙墊底者。 5. 配製高水活性、低酸性之沾料且內置營養物質(高生物價)者。 6. 高水活性、低酸性菜餚與沾料分開放置者。 7. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	41 分 41 分 21 分 21 分 41 分 21 分 11 分
清 理 (I)	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。 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(如有垃圾分類規定，應依規定辦理)。 4. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	41 分 41 分 41 分 11 分
其 它 (J)	1. 應檢人唇齒明顯有檳榔垢者。 2. 操作前或操作期間飲酒，且可立即經嗅覺聞知者。 3. 檢定試場內，有空調系統但未著口罩者(口罩僅需將口部覆蓋；無空調系統者，毋需著口罩)。 4. 以衣物拭汗者。		41 分 41 分 21 分 21 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
其 它 (J)	5. 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。		41 分
	6. 每做不同之下一個動作前，未將手洗淨者。		41 分
	7. 工作衣帽未經常保持潔淨者。		21 分
	8. 操作過程，有交互污染情事者。		41 分
	9. 未以合乎衛生操作原則品嚐食物者。		41 分
	10. 未於規定時限內完成成品者。		41 分
	11. 協助他人完成成品或調換材料者。		41 分
	12. 將檢定之器材、試題攜出場外者。		41 分
	13. 使用禁止之工具、刀具或物品者。		41 分
	14. 地上除垃圾桶及私人物品外，置有其他物品者。		41 分
	15. 地上經常濕滑者。		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. 製作過程向他人請示製作菜餚之方法者（含監評及工作人員）。		41 分
	18. 操作期間未將電子通訊器材關機者。		41 分
	19. 使用免洗餐具者。		41 分
	20. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	11 分

三、製作報告表

中餐烹調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	火候	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，報告表仍依其填寫內容計分。
- 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：_____、_____、_____