

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-1 題組：榨菜炒筍絲、麒麟豆腐片、三絲淋素蛋餃

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
榨菜炒筍絲	絲	炒	桶筍	榨菜、桶筍、青椒、紅辣椒、中薑		參考規格明細
麒麟豆腐片	片	蒸	板豆腐	乾香菇、板豆腐、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	
三絲淋素蛋餃	絲、末	淋溜	雞蛋	乾香菇、乾木耳、生豆包、桶筍、小黃瓜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位:公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片	指定 1 款, 指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4, 長 4.0~6.0, 高(厚)依食材規格	20 克以上	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	
榨菜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	150 克以上	
豆腐片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.8~1.5 長方片	12 片	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	60 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	40 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	25 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	10 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-2 題組：紅燒烤麩塊、炸蔬菜山藥條、蘿蔔三絲卷

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
紅燒烤麩塊	塊	紅燒	烤麩	乾香菇、烤麩、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
炸蔬菜山藥條	條、末	酥炸	山藥	紅甜椒、青江菜、中薑、山藥		
蘿蔔三絲卷	片、絲	蒸	白蘿蔔	乾木耳、豆乾、芹菜、紅蘿蔔、中薑、白蘿蔔	參考規格明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	20 克以上	
紅甜椒末	直徑 0.3 以下碎末	50 克以上	
青江菜末	直徑 0.3 以下碎末	40 克以上	
山藥條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	200 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
白蘿蔔薄片	長 12.0 以上，寬 4.0 以上，高(厚) 0.3 以下	6 片	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-3 題組：乾煸杏鮑菇、酸辣筍絲羹、三色煎蛋

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
乾煸杏鮑菇	片、末	煸	杏鮑菇	冬菜、杏鮑菇、紅辣椒、芹菜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	參考規格明細
酸辣筍絲羹	絲	羹	桶筍	乾木耳、板豆腐、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑		
三色煎蛋	片	煎	雞蛋	玉米筍、四季豆、紅蘿蔔、芹菜、雞蛋		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	20 克以上	
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	5 克以上	
豆腐絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100 克以上	
杏鮑菇片	寬 2.0~4.0、高(厚)0.4~0.6，長 4.0~6.0	180 克以上	
小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
紅蘿蔔指甲片	長、寬各為 1.0~1.5、高(厚)0.3 以下	15 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-4 題組：素燴杏菇捲、燜燒辣味茄條、炸海苔芋絲

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
素燴杏菇捲	刮刀厚片	燴	杏鮑菇	桶筍、杏鮑菇、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	參考規格明細
燜燒辣味茄條	條、末	燒	茄子	乾香菇、茄子、紅辣椒、芹菜		
炸海苔芋絲	絲	酥炸	芋頭	乾香菇、海苔片、芋頭、紅蘿蔔		

1. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款,指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	2 朵	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	1 朵	
海苔絲	寬為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	2 張切完	
刮刀杏鮑菇片	長 4.0~6.0，高(厚)1.0~1.5，寬依杏鮑菇。格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的刮刀片塊	160 克以上	
辣椒末	直徑 0.3 以下碎末	6 克以上	
茄條	長 4.0~6.0，茄子依圓徑切四分之一	290 克以上	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	
芋頭絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅蘿蔔 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-5 題組：鹽酥香菇塊、銀芽炒雙絲、茄汁豆包卷

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
鹽酥香菇塊	塊	酥炸	鮮香菇	鮮香菇、紅辣椒、芹菜、中薑		參考規格 明細
銀芽炒雙絲	絲	炒	綠豆芽	豆乾、青椒、紅辣椒、綠豆芽、中薑		
茄汁豆包卷	條	滑溜	芋頭、豆包	生豆包、小黃瓜、黃甜椒、紅蘿蔔、芋頭	參考規格 明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述 (長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖 (形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	5 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
芹菜粒	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	30 克以上	
紅蘿蔔條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	6 條以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
芋頭條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	80 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-6 題組：三珍鑲冬瓜、炒竹筍梳片、炸素菜春捲

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
三珍鑲冬瓜	長方塊、末	蒸	冬瓜	乾香菇、冬菜、生豆包、冬瓜、青江菜、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
炒竹筍梳片	梳子片	炒	桶筍	乾香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	
炸素菜春捲	絲	炸	春捲皮	乾香菇、豆乾、春捲皮、桶筍、芹菜、高麗菜、紅蘿蔔		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	2 朵	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	1 朵	
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	5 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
竹筍梳子片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4 的梳子花刀片(花刀間格為 0.5 以下)	200 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-7 題組：乾炒素小魚干、燴三色山藥片、辣炒茼蒿絲

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
乾炒素小魚干	條	炸、炒	海苔片 千張豆皮	海苔片、千張豆皮、紅辣椒、芹菜、中薑		參考規格明細
燴三色山藥片	片	燴	山藥	乾木耳、小黃瓜、白山藥、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	
辣炒茼蒿絲	絲	炒	白茼蒿(長方型)	乾香菇、桶筍、白茼蒿、紅辣椒、青椒、中薑		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	3 朵	
白茼蒿絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	160 克以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	
白山藥片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.4~0.6	200 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-8 題組：燴素什錦、三椒炒豆乾絲、咖哩馬鈴薯排

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
燴素什錦	片	燴	乾香菇、桶筍	乾香菇、桶筍、麵筋泡、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	參考規格明細
三椒炒豆乾絲	絲	熟炒	豆乾	乾木耳、豆乾、紅甜椒、黃甜椒、青椒、中薑		
咖哩馬鈴薯排	泥、片	炸、淋	馬鈴薯	乾木耳、小黃瓜、芹菜、馬鈴薯、中薑、紅蘿蔔		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位:公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款, 指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4, 長 4.0~6.0, 高(厚)依食材規格	20 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	30 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	50 克以上	
黃甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	50 克以上	
紅甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	50 克以上	
芹菜末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑片	長 2.0~3.0, 寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4, 可切菱形片	40 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-9 題組：炒牛蒡絲、豆瓣鑲茄段、醋溜芋頭條

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
炒牛蒡絲	絲	炒	牛蒡	乾香菇、紅辣椒、芹菜、中薑、牛蒡		參考規格明細
豆瓣鑲茄段	段、末	炸、燒	茄子	板豆腐、茄子、芹菜、中薑、豆薯、紅蘿蔔	參考規格明細	
醋溜芋頭條	條	滑溜	芋頭	鳳梨片、青椒、紅甜椒、中薑、芋頭		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長度依食材規格	2 朵	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
青椒條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	50 克以上	去內膜
紅甜椒條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	50 克以上	去內膜
牛蒡絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	200 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	30 克以上	
芋頭條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	150 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜 (2)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-10 題組：三色洋芋沙拉、豆薯炒蔬菜鬆、木耳蘿蔔絲球

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
三色洋芋沙拉	粒	涼拌	馬鈴薯	玉米粒、沙拉醬、四季豆、西芹、紅蘿蔔、馬鈴薯		參考規格明細
豆薯炒蔬菜鬆	鬆	炒	豆薯	乾香菇、生豆包、紅甜椒、芹菜、中薑、豆薯	參考規格明細	
木耳蘿蔔絲球	絲	蒸	白蘿蔔	乾木耳、小黃瓜、白蘿蔔、紅蘿蔔、中薑		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
西芹粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	40 克以上	
小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 克以上	
馬鈴薯粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	170 克以上	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	40 克以上	
豆薯鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	150 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
白蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	170 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-11 題組：家常煎豆腐、青椒炒杏菇條、芋頭地瓜絲糕

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
家常煎豆腐	片	煎	板豆腐	乾木耳、板豆腐、小黃瓜、中薑、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
青椒炒杏菇條	條	炒	杏鮑菇	杏鮑菇、青椒、紅辣椒、中薑、紅蘿蔔		
芋頭地瓜絲糕	絲	蒸	芋頭、地瓜	芹菜、芋頭、地瓜		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
豆腐片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚)0.8~1.5 長方片	350 克以上	
杏鮑菇條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	250 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	6 片	
青椒條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	50 克以上	去內膜
芹菜粒	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	20 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
芋頭絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	200 克以上	
地瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	170 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜 (3)小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

301-12 題組：香菇柴把湯、素燒獅子頭、什錦煎餅

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
香菇柴把湯	條	煮(湯)	乾香菇	乾香菇、干瓢、麵腸、筍筍、酸菜心、小黃瓜、中薑、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
素燒獅子頭	末、片	紅燒	板豆腐	乾香菇、冬菜、板豆腐、芹菜、大白菜、中薑、豆薯		
什錦煎餅	絲	煎	高麗菜	乾木耳、麵腸、高麗菜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款,指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇條	寬為 0.5~1.0, 高(厚)及長度依食材規格	10 條	
木耳絲	寬 0.2~0.4, 長 4.0~6.0, 高(厚)依食材規格	15 克以上	
酸菜條	寬為 0.5~1.0, 長 4.0~6.0, 高(厚)依食材規格	10 條	
麵腸條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0, 長 4.0~6.0	10 條	
中薑片	長 2.0~3.0, 寬 0.2~0.4、高(厚)1.0~2.0, 可切菱形片	50 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	15 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	60 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	20 克以上	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3. 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-1 題組：紅燒杏菇塊、焦溜豆腐片、三絲冬瓜捲

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
紅燒杏菇塊	滾刀塊	紅燒	杏鮑菇	杏鮑菇、玉米筍、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
焦溜豆腐片	片	焦溜	板豆腐	板豆腐、紅甜椒、紅蘿蔔、青椒、中薑	參考規格明細	
三絲冬瓜捲	絲、片	蒸	冬瓜	冬瓜、桶筍、乾香菇、紅蘿蔔、芹菜、中薑		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
豆腐片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	250 克以上	
桶筍絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	90 克以上	
杏鮑菇塊	長寬 2.0~4.0 的滾刀塊	280 克以上	
紅甜椒片	長 3.0~5.0、寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅蘿蔔塊	長寬 2.0~4.0 的滾刀塊	80 克以上	
冬瓜長片	長 12.0 以上，寬 4.0 以上，高(厚)0.3 以下	6 片	
紅蘿蔔絲	寬、高度各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	
中薑絲	寬、高度各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)紅蘿蔔	(1) 	(2) 	(3) 

3. 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護具，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-2 題組：麻辣素麵腸片、炸杏仁薯球、榨菜冬瓜夾

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
麻辣素麵腸片	片	燒、燴	素麵腸	素麵腸、乾木耳、西芹、乾辣椒、中薑、花椒粒		參考規格明細
炸杏仁薯球	末	炸	馬鈴薯	馬鈴薯、芹菜、乾香菇、杏仁角		
榨菜冬瓜夾	雙飛片、片	蒸	冬瓜、榨菜	冬瓜、榨菜、乾香菇、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花	指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	6 片以上	
薑水花	自選 1 款	6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
乾香菇片	復水去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵	
乾香菇末	直徑 0.3 以下碎末	2 朵	
素麵腸片	長 4.0~6.0，寬依食材規格、高(厚)0.2~0.4	230 克以上	
榨菜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0、高(厚)0.2~0.4	150 克以上	
芹菜粒	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	20 克以上	
冬瓜夾	長 4.0~6.0，寬 3.0 以上，高(厚)0.8~1.2 雙飛片	6 片夾以上	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	20 克以上	
西芹片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0、高(厚)依食材規格，可切菱形片	80 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅辣椒 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3. 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-3 題組：香菇扒菜膽、粉蒸地瓜塊、八寶米糕

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
香菇蛋酥燜白菜	片塊	燜煮	乾香菇 大白菜	乾香菇、大白菜、紅蘿蔔、中薑、雞蛋、筍筍	參考規格明細	參考規格明細
粉蒸地瓜塊	塊	蒸	地瓜	地瓜、鮮香菇、粉蒸粉		
八寶米糕	粒	蒸、拌	長糯米	長糯米、乾香菇、紅蘿蔔、芋頭、中薑、芹菜、豆乾、生豆包、豆薯		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇片	斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵(27 克以上)	使用乾香菇
香菇粒	切長、寬各 0.4~0.8 粒狀，高(厚)依食材規格	2 朵(18 克以上)	使用乾香菇
豆乾粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	25 克以上	
筍筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	70 克以上	
地瓜塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊	250 克以上	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	50 克以上	
芋頭粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	50 克以上	
豆薯粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	15 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-4 題組：金沙筍梳片、黑胡椒豆包排、糖醋素排骨

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
金沙筍梳片	梳子片	炒	桶筍	桶筍、乾香菇、鹹蛋黃、中薑、芹菜		參考規格明細
黑胡椒豆包排	末	煎	生豆包	生豆包、乾木耳、紅蘿蔔、中薑、豆薯、雞蛋		
糖醋素排骨	塊	脆溜	半圓豆皮	半圓豆皮、青椒、紅辣椒、鳳梨片、芋頭、紅蘿蔔	參考規格明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
乾香菇片	復水去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵(27 克以上)	
乾木耳末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
桶筍梳子片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4 的梳子花刀片(花刀間隔為 0.5 以下)	300 克以上	
生豆包末	直徑 0.3 以下碎末	4 片(200 克以上)	
青椒片	長 3.0~5.0、寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅辣椒片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	15 克以上	
紅蘿蔔末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	
芋頭條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	150 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)大黃瓜、紅蘿蔔 (3)小黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-5 題組：紅燒素黃雀包、三絲豆腐羹、西芹炒豆乾片

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
紅燒素黃雀包	粒	紅燒	半圓豆皮	半圓豆皮、紅蘿蔔、桶筍、乾香菇、中薑、豆薯、香菜、豆乾		參考規格明細
三絲豆腐羹	絲	羹	板豆腐	板豆腐、紅蘿蔔、乾木耳、桶筍、芹菜		
西芹炒豆乾片	片	炒	西芹	西芹、豆乾、紅蘿蔔、紅甜椒、黃甜椒、中薑	參考規格明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇粒	復水去蒂，切長、寬各 0.4~0.8 粒狀，高(厚)依食材規格	3 朵 (27 克以上)	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	45 克以上	
桶筍粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	40 克以上	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	45 克以上	需去內膜
西芹片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	185 克以上	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	70 克以上	
豆薯粒	長、寬、高(厚)各 0.4~0.8	20 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	

水花及盤飾參考：類似即可，須具象形之美及可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護員，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-6 題組：乾煸四季豆、三杯菊花洋菇、咖哩茄餅

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
乾煸四季豆	段末	煸	四季豆	四季豆、冬菜、乾香菇、中薑、芹菜		參考規格明細
三杯菊花洋菇	刮刀	燜燒	洋菇	洋菇、紅蘿蔔、九層塔、中薑、紅辣椒		
咖哩茄餅	雙飛片、末	炸、拌炒	茄子	茄子、豆薯、板豆腐、乾香菇、紅甜椒、青椒、紅蘿蔔	參考規格明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	切完(泡開重量 27 克以上)	3 朵分 2 道菜使用
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	切完(8 克以上)	
洋菇花	長、寬依食材規格。格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的刮刀片塊	切完(550 克以上)	從洋菇蒂面切花
茄夾	長 4.0~6.0，寬 3.0 以上，高(厚)0.8~1.2 雙飛片	切完 170 克以上	雙飛夾
紅甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅辣椒片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10 克以上	
薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
中薑片	長 2.0~3.0，寬 1.0~2.0、高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	50 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)紅蘿蔔 (2)小黃瓜 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-7 題組：烤麩麻油飯、什錦高麗菜捲、脆鱧香菇條

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
烤麩麻油飯	片	生米燜煮	烤麩	烤麩、乾香菇、長糯米、老薑、乾紅棗		參考規格明細
什錦高麗菜捲	絲	蒸	高麗菜	高麗菜、紅蘿蔔、乾木耳、桶筍、豆乾、中薑、紅辣椒	參考規格明細	
脆鱧香菇條	條	炸、溜	乾香菇	乾香菇、白芝麻、香菜、中薑、紅辣椒		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款,指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇條	寬 0.5~1.0, 長 4.0~6.0, 高(厚)依食材規格	20 朵 (180 克以上)	
木耳絲	寬 0.2~0.4, 長 4.0~6.0, 高(厚)依食材規格	30 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	25 克以上	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	60 克以上	
香菇片	去蒂, 斜切, 寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	3 朵 27 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	10 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下, 長 4.0~6.0	20 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4, 長 4.0~6.0	70 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、紅辣椒 (2)小黃瓜 (3)紅蘿蔔	(1) 	(2) 	(3) 

3. 無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-8 題組：茄汁燒芋頭丸、素魚香茄段、黃豆醬滷苦瓜

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
茄汁燒芋頭丸	片、泥	蒸、燒	芋頭	芋頭、紅蘿蔔、黃甜椒、乾木耳、青椒	參考規格明細	參考規格明細
素魚香茄段	段	燒	茄子	茄子、鮮香菇、芹菜、九層塔、紅辣椒、中薑		
黃豆醬滷苦瓜	條	滷	苦瓜	苦瓜、黃豆醬、紅蘿蔔、香菜、玉米筍		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

(1) 規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	30 克以上	
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
茄段	長 4.0~6.0 直段或斜段，直徑依食材規格可剖開	320 克以上	
紅辣椒末	直徑 0.3 以下碎末	15 克以上	
芹菜末	直徑 0.3 以下碎末	15 克以上	
苦瓜條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	250 克以上	
紅蘿蔔條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	70 克以上	
中薑末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-9 題組：梅粉地瓜條、什錦鑲豆腐、香菇炒馬鈴薯片

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
梅粉地瓜條	條	酥炸	地瓜	地瓜、四季豆、梅子粉		參考規格明細
什錦鑲豆腐	末、塊	蒸	板豆腐	板豆腐、紅蘿蔔、乾香菇、玉米粒、中薑、豆薯、豆乾		
香菇炒馬鈴薯片	片	炒	馬鈴薯、鮮香菇	馬鈴薯、鮮香菇、紅蘿蔔、小黃瓜、中薑	參考規格明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇末	直徑 0.3 以下碎末	9 克以上	
豆乾末	直徑 0.3 以下碎末	30 克以上	
鮮香菇片	去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	65 克以上	
小黃瓜片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	40 克以上	
地瓜條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	250 克以上	
紅蘿蔔末	直徑 0.3 以下碎末	60 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	25 克以上	
馬鈴薯片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	200 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒 (2)小黃瓜 (3)大黃瓜	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-10 題組：三絲淋蒸蛋、三色鮑菇捲、椒鹽牛蒡片

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
三絲淋蒸蛋	絲	蒸、羹	雞蛋	雞蛋、乾香菇、筍筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑		參考規格明細
三色鮑菇捲	刮刀	炒	鮑魚菇	鮑魚菇、紅蘿蔔、黃甜椒、乾木耳、中薑、青椒	參考規格明細	
椒鹽牛蒡片	片	酥炸	牛蒡	牛蒡、芹菜、紅辣椒、中薑		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長依食材規格	2 朵(18 克以上)	
筍筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
鮑魚菇片	長、寬依食材規格。格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的刮刀片塊	200 克以上	
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	60 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
牛蒡片	長 4.0~6.0，寬依食材規格，高(厚)0.2~0.4	180 克以上	去皮、斜刀切片

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

- 3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-11 題組：五絲豆包素魚、乾燒金菇柴把、竹筍香菇湯

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
五絲豆包素魚	絲	脆溜	生豆包	生豆包、海苔片、半圓豆皮、桶筍、乾木耳、紅蘿蔔、紅辣椒、中薑、酸菜仁		參考規格明細
乾燒金菇柴把	末	乾燒	金針菇	金針菇、海苔片、紅甜椒、黃甜椒、中薑、芹菜、豆薯、酒釀		
竹筍香菇湯	片	煮(湯)	鮮香菇 桶筍	鮮香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、中薑	參考規格明細	

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片 兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出 兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	30 克以上	
酸菜仁絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	20 克以上	
桶筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	70 克以上	
鮮香菇片	去蒂，斜切，寬 2.0~4.0、長度及高(厚)依食材規格	85 克以上	
紅甜椒末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	需去內膜
黃甜椒末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	需去內膜
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	8 克以上	
中薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	30 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
豆薯末	直徑 0.3 以下碎末	20 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護貝，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-12 題組：沙茶香菇腰花、麵包地瓜餅、五彩拌西芹

1. 菜名與食材切配依據







菜餚名稱	主要刀工	烹調法	主材料類別	材料組合	水花款式	盤飾款式
沙茶香菇腰花	剗刀厚片	炒	乾香菇	乾香菇、紅甜椒、黃甜椒、青椒、中薑、紅蘿蔔	參考規格明細	參考規格明細
麵包地瓜餅	泥	炸	地瓜	地瓜、麵包屑、紅豆沙、雞蛋		
五彩拌西芹	絲	涼拌	西芹	西芹、紅蘿蔔、豆乾、乾木耳、綠豆芽、黃甜椒、中薑		

2. 第一階段繳交刀工作品規格(係取自菜名與食材切配依據表所示之切配成品，只需取出規格明細表所示之種類數量，每一種類的數量皆至少需有 3/4 量符合其規定尺寸，其餘作品留待烹調時適量取用)。

規格明細

材料	規格描述(長度單位：公分)	數量	備註
紅蘿蔔水花片兩款	自選 1 款及指定 1 款，指定款須參考下列指定圖(形狀大小需可搭配菜餚)	各 6 片以上	
配合材料擺出兩種盤飾	下列指定圖 3 選 2	各 1 盤	
香菇剗刀片	長、寬依食材規格。格子間格 0.3~0.5，深度達 1/2 深的剗刀片塊	180 克以上	
木耳絲	寬 0.2~0.4，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	30 克以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
紅甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
黃甜椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
青椒片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	50 克以上	需去內膜
黃甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	需去內膜
西芹絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	80 克以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	60 克以上	

水花及盤飾參考：依指定圖完成，可受公評並獲得普遍認同之美感。

指定水花 (擇一)	(1) 	(2) 	(3) 
指定盤飾 (擇二) (1)小黃瓜、紅辣椒 (2)紅蘿蔔 (3)大黃瓜、小黃瓜、紅辣椒	(1) 	(2) 	(3) 

3.無須繳驗部分：菜餚刀工之種類、取量與形狀，除了規格明細之數量外，還包括不須繳驗的部分，請務必依「菜名與食材切配依據」表之食材選用規定種類切配，配合題意之刀工規格切配出合宜的刀工形狀、數量與配色進行烹調。