

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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	筍	榨菜、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、筍、小黃瓜、芹菜、中薑、紅蘿蔔、雞蛋		

2. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 榨菜炒筍絲

烹調規定	配料可氽燙或直接炒熟，中薑絲爆香，再調味拌炒成菜
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	榨菜須泡水稍除鹹味，過鹹則扣分，規定材料不得短少

(2) 麒麟豆腐片

烹調規定	1. 香菇炸香 2. 板豆腐、配料和兩款水花片互疊整齊，入蒸籠蒸熟，再以調味芡汁淋上
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、糖、味精、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	1.規定材料不得短少 2.水花兩款各 6 片以上

(3) 三絲淋素蛋餃

烹調規定	1. 炒香菇末、芹菜末、豆包及筍末做餡料 2. 煎蛋皮入料做成餃子狀再封口後蒸熟 3. 以中薑絲爆香入三絲料調味淋上，再勾薄芡
烹調法	淋溜
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	蛋餃需呈荷包狀即半圓狀，需有適當餡量，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 紅燒烤麩塊

烹調規定	1. 烤麩、乾香菇、紅蘿蔔、桶筍油炸至微上色 2. 中薑爆香，將配料燒透並稍收汁、入味。
烹調法	紅燒
調味規定	以醬油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(2) 炸蔬菜山藥條

烹調規定	1. 山藥條沾上蔬菜麵糊(蔬菜末調合麵糊)，炸熟炸酥防夾生 2. 調拌胡椒鹽入味
烹調法	酥炸
調味規定	以鹽、酒、糖、胡椒粉、香油、泡打粉、太白粉、麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	需沾上蔬菜麵糊，規定材料不得短少

(3) 蘿蔔三絲卷

烹調規定	1. 白蘿蔔片及芹菜燙軟後，用白蘿蔔片捲入豆乾、紅蘿蔔、木耳、中薑，以芹菜綁成卷 2. 白蘿蔔卷蒸透，調味後以薄芡淋汁 3. 以兩款紅蘿蔔水花片煮熟，適量加入
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 乾煸杏鮑菇

烹調規定	1.杏鮑菇以熱油炸至脫水皺縮不焦黑，或以煸炒法煸至乾扁脫水皺縮而不焦黑 2.中薑爆香，以炒、煸炒法收汁完成(需含芹菜)
烹調法	煸(若有少許微焦的斑點，屬合理的狀態)
調味規定	以鹽、醬油、糖、米酒、味精、水、白醋、香油等調味料自選合宜使用
備註	焦黑部份不得超過總量之 1/4，不得出油而油膩，規定材料不得短少

(2) 酸辣筍絲羹

烹調規定	以中薑爆香加入配料，調味適中，再以太白粉勾芡
烹調法	羹
調味規定	以鹽(醬油)、白醋、黑醋、辣椒醬、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	酸辣調味需明顯，規定材料不得短少

(3) 三色煎蛋

烹調規定	所有材料煎成一大圓片，熟而金黃上色
烹調法	煎(改刀 6 片)
調味規定	以鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	全熟，可焦黃但不焦黑，須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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	剖刀厚片	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		

2. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 素燴杏菇捲

烹調規定	1. 杏菇捲後，熱油定形 2. 小黃瓜、紅蘿蔔水花需脫生，小黃瓜要保持綠色 3. 中薑爆香，加入配料調味再燴成菜
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	杏菇捲不得散開不成形，需有燴汁，規定材料不得短少

(2) 燜燒辣味茄條

烹調規定	1. 茄條炸過以保紫色而透 2. 香菇爆香加入配料調味，再入主料、加入芹菜勾淡芡收汁
烹調法	燒
調味規定	以豆瓣醬、辣椒醬、醬油、酒、糖、味精、烏醋、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 炸海苔芋絲

烹調規定	1. 海苔以熱油炸酥，調味入盤圍邊 2. 芋頭和其他食材，分別沾乾粉用熱油炸酥，再調味入盤中
烹調法	炸
調味規定	以花椒粉、胡椒粉、鹽、糖、味精、香油、低筋麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 鹽酥香菇塊

烹調規定	鮮香菇醃入辛香料，沾乾粉或麵糊炸至表皮酥脆，再以椒鹽調味
烹調法	酥炸
調味規定	鹽、花椒粉、胡椒粉、糖、味精、地瓜粉等調味料自選合宜使用
備註	香菇酥脆不得含油，規定材料不得短少

(2) 銀芽炒雙絲

烹調規定	1. 豆乾可先泡熱水、油炸或直接炒皆可 2. 銀芽、青椒等配料需脫生或保色，以中薑炒香入所有食材加調味料拌炒或熟炒均勻皆可
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	綠豆芽未去頭尾，不符合題意，規定材料不得短少

(3) 茄汁豆包卷

烹調規定	1. 芋頭條炸熟、紅蘿蔔條汆燙，將豆包捲入材料成圓筒狀，再炸定形(可沾麵糊) 2. 小黃瓜、黃甜椒需脫生保色，以茄汁調味燴煮 3. 加入紅蘿蔔水花拌合點綴
烹調法	滑溜
調味規定	以番茄醬、鹽、白醋、糖、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	1. 不得嚴重出油，規定材料不得短少 2. 豆包卷不可鬆脫

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 三珍鑲冬瓜

烹調規定	1.以中薑爆炒香菇末、豆包末、紅蘿蔔末、冬菜末炒熟調味，再鑲入挖空冬瓜塊內蒸熟 2.以青江菜擺盤調味勾芡淋上
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	鑲冬瓜約為長、寬各 4~6 公分之長方體，高(厚)依食材規格，規定材料不得短少

(2) 炒竹筍梳片

烹調規定	中薑片、香菇片爆香，竹筍梳子片加入配料、水花片拌炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、胡椒粉、糖、味精、黑醋、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	油汁不得過多，規定材料不得短少

(3) 素菜春捲

烹調規定	1. 香菇、芹菜爆香與配料炒熟調味 2. 以春捲皮包入炒熟餡料捲起，油炸至酥上色
烹調法	炸
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、麵粉、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	春捲需緊實無破損，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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	白山藥	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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 乾炒素小魚干

烹調規定	三張千張豆皮和三張海苔一層一層沾上麵糊貼緊，再改刀切成(寬 0.3-0.6 長 4.0-6.0)條形，以熱油炸酥，和三種爆香料及椒鹽調味
烹調法	炸、炒
調味規定	以鹽、油、糖、味精、花椒粉、胡椒粉、香油、麵粉等調味料自選合宜使用
備註	海苔條炸酥不含油，規定材料不得短少

(2) 燴三色山藥片

烹調規定	1. 山藥可汆燙、油炸或直接炒皆可 2. 其他配料需汆燙脫生，小黃瓜需保持綠色 3. 以薑水花爆香和配料燴煮調味
烹調法	燴
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	需有燴汁，規定材料不得短少

(3) 辣炒茼蒿絲

烹調規定	1. 茼蒿需過熱水去除鹹味 2. 以中薑和香菇爆香加入配料拌炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、辣油、黑醋、香油等調味料自選合宜使用
備註	鹹味過重扣分(調味與火候)，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 燴素什錦

烹調規定	1. 麵筋泡、桶筍需氽燙 2. 以中薑爆香加入配料和紅蘿蔔水花片，調味勾芡
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、糖、油、味精、胡椒粉、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(2) 三椒炒豆乾絲

烹調規定	1. 豆乾絲需油炸或直接炒皆可 2. 紅甜椒、黃甜椒、青椒需脫生 3. 以中薑絲爆香入配料合炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 咖哩馬鈴薯排

烹調規定	1. 馬鈴薯去皮切片蒸熟搗泥調味，放入芹菜末拌勻做成排狀，沾粉炸成金黃色 2. 咖哩醬調味加入配料勾芡，淋上馬鈴薯排
烹調法	炸、淋
調味規定	以咖哩粉、鹽、椰漿、糖、味精、香油、太白粉、水、麵粉等調味料自選合宜使用
備註	馬鈴薯排(可加玉米粉調和)油炸後不得焦黑夾生，不得鬆散不成形，形狀大小需均一，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 炒牛蒡絲

烹調規定	1.牛蒡絲需氽燙或直接炒熟 2.以中薑絲、香菇絲爆香，加入配料調味炒均
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(2) 豆瓣鑲茄段

烹調規定	1.配料炒香調味加入豆腐泥成餡料 2.茄子切 4.0~6.0 長段，挖空茄肉，再塞入餡料沾上麵糊封口油炸熟，以中薑片爆香加辣豆瓣醬調味成醬汁，入兩款水花拌燒
烹調法	炸、燒
調味規定	以辣豆瓣醬、醬油、酒、鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、白醋、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	需有適當餡料，規定材料不得短少

(3) 醋溜芋頭條

烹調規定	1.芋頭條需沾麵糊炸熟 2.青椒需過氽燙脫生保持翠綠，紅甜椒需脫生 3.以中薑絲爆香放入調味料、配料並勾芡後，續放芋頭條，以滑溜完成
烹調法	滑溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、黑醋、白醋、味精、番茄醬、胡椒粉、香油、太白粉、泡打粉、水、麵粉等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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		
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	參考規格明細	

2. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 三色洋芋沙拉

烹調規定	馬鈴薯蒸熟，配料煮熟，放涼後以沙拉醬拌合調味
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、糖、味精、沙拉醬、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	注重生熟食操作衛生，規定材料不得短少

(2) 豆薯炒蔬菜鬆

烹調規定	1.豆包炸酥切鬆狀，配料氽燙或直接炒熟 2.中薑、香菇爆香後放入所有配料，調味炒香成鬆菜
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、黑胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	不得油膩帶湯汁，規定材料不得短少

(3) 木耳蘿蔔絲球

烹調規定	1.除小黃瓜絲外，其他絲料氽燙熟加入調味料、麵粉拌合製成球形及紅蘿蔔水花片入蒸籠蒸熟 2.以小黃瓜絲勾薄芡回淋
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉、麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	球形完整大小平均，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 家常煎豆腐

烹調規定	1.豆腐煎雙面至上色 2.以中薑爆香加豆腐、配料、二款水花(各三片)下鍋與醬汁拌合收汁即成
烹調法	煎
調味規定	以醬油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	1.豆腐不得沾粉，成品醬汁極少或無醬汁 2.煎豆腐需有 60%面積上色，焦黑處不得超過 10%，不得潰散變形或不成形

(2) 青椒炒杏菇條

烹調規定	1.杏鮑菇需汆燙至熟 2.中薑爆香加入所有材料及調味料炒熟即可
烹調法	炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 芋頭地瓜絲糕

烹調規定	食材加入乾粉拌合調味放入(方形餐盒模型)蒸熟，切成塊或條狀排盤
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、糖、味精、胡椒粉、香油、玉米粉、地瓜粉等調味料自選合宜使用
備註	成品呈現雙色，全熟，須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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、桶筍、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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 香菇柴把湯

烹調規定	1.香菇條、麵腸條 (均 10 條)炸出香味 2.香菇條、麵腸條、酸菜條、筍條用干瓢網綁成柴把狀，再放入水花片、小黃瓜片及中薑片調味煮成湯
烹調法	煮(湯)
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	柴把須綁牢不得鬆脫，規定材料不得短少

(2) 素燒獅子頭

烹調規定	1.板豆腐壓碎與冬菜末、豆薯末及薑末拌勻調味炸成球形(獅子頭) 2.香菇爆香加入所有配料、獅子頭燒成菜
烹調法	紅燒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、麵粉、香油、太白粉、水等調味料自選合宜使用
備註	素獅子頭需大小一致，外形完整，規定材料不得短少

(3) 什錦煎餅

烹調規定	1.所有配料加入芹菜、薑絲、調味料、蛋及麵糊拌合 2.煎熟，需切六人份
烹調法	煎
調味規定	以鹽、醬油、糖、味精、胡椒粉、香油、麵粉、水等調味料自選合宜使用
備註	全熟，可焦黃但不焦黑，須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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、筍、乾香菇、紅蘿蔔、芹菜、中薑		

2. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 紅燒杏菇塊

烹調規定	1.杏鮑菇塊、紅蘿蔔塊炸至表面微上色 2.薑爆香後將材料放入燒成菜收汁
烹調法	紅燒
調味規定	以醬油、鹽、味精、糖、胡椒粉、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	成品之紅燒醬汁不得黏稠結塊、不得燒乾或浮油，規定材料不得短少

(2) 焦溜豆腐片

烹調規定	1.豆腐不沾粉、油炸至上色 2.薑爆香，豆腐與配料、紅蘿蔔水花片入醬汁收乾
烹調法	焦溜
調味規定	以醬油、鹽、味精、糖、番茄醬、烏醋、白醋、胡椒粉、太白粉、水、香油等調味料自行合宜地選用
備註	豆腐需金黃色，不潰散，不出油，僅豆腐表面沾附醬汁，盛盤後不得有燴汁，規定材料不得短少

(3) 三絲冬瓜捲

烹調規定	1. 冬瓜片捲入紅蘿蔔絲、香菇絲、筍絲及薑絲， 2. 以芹菜綁起固定(芹菜需先汆燙泡冷)排盤蒸熟，淋上芡汁
烹調法	蒸
調味規定	以糖、鹽、味精、香油、胡椒粉、米酒、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	冬瓜捲不得散開不成形，形狀大小均一，湯汁以薄芡為宜，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 麻辣素麵腸片

烹調規定	1. 麵腸片過油上色瀝乾，用餘油爆香花椒粒後撈除 2. 爆香薑與乾辣椒 3. 放入所有配料與調味料燒至入味，勾芡即可
烹調法	燒、燴
調味規定	以辣豆瓣醬、糖、味精、香油、鹽、醬油、白醋、酒、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	成品芡汁不得黏稠結塊、出油，規定材料不得短少

(2) 炸杏仁薯球

烹調規定	1. 馬鈴薯去皮切片蒸熟搗成泥加入香菇末與芹菜粒調味 2. 加麵粉、太白粉捏球狀沾杏仁角油炸至上色
烹調法	炸
調味規定	以鹽、味精、沙拉油、麵粉、太白粉、糖、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	每個球狀需大小平均，外形完整不潰散，顏色金黃不焦黑，規定材料不得短少

(3) 榨菜冬瓜夾

烹調規定	1. 冬瓜夾中夾入榨菜片、香菇片、薑水花片，紅蘿蔔水花片排盤 2. 入蒸籠至熟透，起鍋後淋薄芡
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、味精、糖、香油、米酒、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	每塊形狀大小平均，外形完整，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品評分時繳交回收循環使用

302-3 題組：香菇蛋酥燜白菜、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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 香菇蛋酥燜白菜

烹調規定	1. 白菜切塊氽燙至熟，將全蛋液炸成蛋酥 2. 以薑片、香菇爆香，入白菜、蛋酥、筍筍，與水花片燒至入味，再以淡芡收汁即可
烹調法	悶煮
調味規定	以鹽、醬油、糖、胡椒粉、太白粉、水、味精、香油、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	蛋酥須成絲狀不得成糰，大白菜須軟且入味，規定材料不得短少

(2) 粉蒸地瓜塊

烹調規定	地瓜去皮切塊、鮮香菇片加調味料及粉蒸粉拌勻蒸熟
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、辣豆瓣醬、甜麵醬、米酒、麵粉、粉蒸粉等調味料自行合宜地選用
備註	地瓜刀工需成塊狀大小平均，粉蒸粉不得夾生，規定材料不得短少

(3) 八寶米糕

烹調規定	1. 八寶料切粒過油後加醬料炒香 2. 糯米蒸熟(或煮熟)後，將醬汁及配料拌入，拌勻後放入瓷碗中壓平，再入蒸籠蒸透，倒扣入盤
烹調法	蒸、拌
調味規定	以醬油、糖、鹽、味精、胡椒粉、麻油、沙拉油等調味料自行合宜地選用
備註	米糕需成扣碗形，糯米不得夾生，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 金沙筍梳片

烹調規定	1.筍梳片汆燙後炸至上色，鹹蛋黃炒散 2.薑、香菇、筍梳片炒熟，加入芹菜調味炒均勻
烹調法	炒
調味規定	以醬油、糖、鹽、味精、香油、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	鹹蛋黃細沙需沾附均勻，規定材料不得短少

(2) 黑胡椒豆包排

烹調規定	1.紅蘿蔔、黑木耳、豆薯燙熟瀝乾 2.豆包切末拌入薑、紅蘿蔔、黑木耳、豆薯與黑胡椒粒等醬料調味後，塑成圓扁排狀(加入少許蛋液增加黏性)煎上色
烹調法	煎
調味規定	以糖、鹽、味精、胡椒粉、麵粉、太白粉、香油、黑胡椒粒等調味料自行合宜地選用
備註	豆包需完整不得破碎，豆包排不得夾生，規定材料不得短少

(3) 糖醋素排骨

烹調規定	芋頭切條炸酥，半圓豆皮一張改三片，捲起芋頭條，沾麵糊炸上色，與紅蘿蔔水花片、青椒、紅辣椒、鳳梨片拌裹調味包芡成脆溜
烹調法	脆溜
調味規定	以番茄醬、糖、鹽、味精、麵粉、太白粉、水、白醋等調味料自行合宜地選用
備註	素排骨不得過火或含油，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 紅燒素黃雀包

烹調規定	1.薑與材料爆香調味成餡料 2.半圓豆皮 1 張對開成 2 張，包入餡料捲起，打結如黃雀狀過油炸成金黃色 3.調紅燒醬汁，黃雀包下醬汁拌入香菜燒煮
烹調法	紅燒
調味規定	以鹽、味精、糖、醬油、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	素黃雀包形狀需大小相似，不得破碎露出內餡，規定材料不得短少

(2) 三絲豆腐羹

烹調規定	三絲下湯汁調味後再放入豆腐絲烹煮，以羹方式呈現
烹調法	羹
調味規定	以醬油、鹽、味精、糖、香油、胡椒粉、太白粉、水、白醋等調味料自行合宜地選用
備註	豆腐破碎不得超過 1/3 以上，規定材料不得短少

(3) 西芹炒豆乾片

烹調規定	1. 豆乾過油上色，西芹、紅蘿蔔水花片汆燙 2. 薑爆香放入其他配料炒香，再放入豆乾與西芹、紅蘿蔔水花片拌炒調味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、味精、糖、烏醋、胡椒粉、香油、沙拉油等調味料自行合宜地選用
備註	豆乾破損不得超過 1/3，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 乾煸四季豆

烹調規定	1.四季豆過油(或煸炒)，表面皺縮呈黃綠色不焦黑 2.配料末炒香，放入四季豆煸炒收汁完成
烹調法	煸
調味規定	以鹽、味精、糖、香油、白醋、烏醋、醬油、水等調味料自行合宜地選用
備註	焦黑部分不得超過總量 1/4，不得出油而油膩，規定材料不得短少

(2) 三杯菊花洋菇

烹調規定	1.洋菇花過油，成金黃色不焦黑 2.紅蘿蔔切滾刀汆燙或過油，加薑片調味炒香，洋菇、九層塔下鍋燜燒收汁
烹調法	燜燒
調味規定	以鹽、味精、糖、醬油、麻油、胡椒粉、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	洋菇須展現花形且不得破損、焦黑，規定材料不得短少

(3) 咖哩茄餅

烹調規定	1.豆薯末、香菇末拌入豆腐泥調味成餡料，紅蘿蔔水花片汆燙 2.茄子鑲入餡料，裹麵糊炸上色 3.爆香調味成咖哩醬汁，放入茄餅、配料與紅蘿蔔水花片拌入味
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以咖哩粉、糖、味精、鹽、麵粉、椰漿、胡椒粉、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	茄餅顏色需金黃不得焦黑，不得浮油而油膩，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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、筍筍、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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 烤麩麻油飯

烹調規定	以麻油炒老薑片(不去皮)，炒料、生糯米燜煮
烹調法	生米燜煮
調味規定	以糖、鹽、味精、醬油、胡椒粉、麻油、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	燜煮法若有鍋粬需為金黃色，規定材料不得短少

(2) 什錦高麗菜捲

烹調規定	1.薑絲、紅辣椒絲及配料調味炒香 2.高麗菜燙軟後，包入配料成捲狀，紅蘿蔔水花片排盤，蒸熟後淋薄芡
烹調法	蒸
調味規定	以糖、鹽、味精、香油、太白粉、水、胡椒粉等調味料自行合宜地選用
備註	高麗菜捲需成型、大小均一，不得爆餡破碎，規定材料不得短少

(3) 脆鱧香菇條

烹調規定	1.乾香菇泡軟後擠乾去蒂，繞菇傘外緣剪至菇心之條狀 2.乾香菇醃料後沾粉油炸至上色 3.調酸甜味加入配料拌勻
烹調法	炸、溜
調味規定	以鹽、味精、糖、胡椒粉、烏醋、醬油、玉米粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	香菇條須酥脆不得焦黑含油，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 茄汁燒芋頭丸

烹調規定	1.芋頭蒸熟壓成泥加粉調味，成球狀炸上色定型 2.茄汁調味入配料、紅蘿蔔水花片及芋丸燒入味收汁
烹調法	蒸、燒
調味規定	以番茄醬、味精、糖、麵粉、太白粉、沙拉油、白醋、鹽等調味料自行合宜地選用
備註	芋丸需成形不得鬆散，每顆大小相似，規定材料不得短少

(2) 素魚香茄段

烹調規定	1.茄子油炸呈亮紫色 2.以薑末爆香調味放入配料燒入味，勾薄芡
烹調法	燒
調味規定	以辣豆瓣、番茄醬、白醋、鹽、味精、糖、香油、麵粉、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	茄段需大小均一，不可含油，規定材料不得短少

(3) 黃豆醬滷苦瓜

烹調規定	苦瓜條過油炸上色，加配料、調味料滷至軟嫩入味
烹調法	滷
調味規定	以黃豆醬、糖、鹽、味精、醬油、米酒、香油等調味料自行合宜地選用
備註	成品勿浮油，注意黃豆醬鹹度，成品不可有汁，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 梅粉地瓜條

烹調規定	1.四季豆需切段 2.地瓜與四季豆沾麵糊炸熟上色，灑梅子粉調味
烹調法	酥炸
調味規定	以鹽、味精、糖、麵粉、太白粉、地瓜粉、胡椒粉、泡打粉、梅子粉等調味料自行合宜地選用
備註	外型大小均一，沾粉均勻，不得脫粉、夾生、含油，規定材料不得短少

(2) 什錦鑲豆腐

烹調規定	1.配料調味炒成內餡 2.豆腐塊炸上色，挖出豆腐鑲入餡料，蒸熟後淋上芡汁
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、味精、醬油、白胡椒、糖、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	豆腐不得破碎、焦黑、不得大小不一，規定材料不得短少

(3) 香菇炒馬鈴薯片

烹調規定	1. 馬鈴薯去皮切片炸上色，紅蘿蔔水花片汆燙 2. 馬鈴薯與配料調味拌炒至熟
烹調法	炒
調味規定	以糖、鹽、味精、胡椒粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	馬鈴薯片不得鬆散、夾生或不成形，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 三絲淋蒸蛋

烹調規定	1.蒸蛋需水嫩且表面平滑，以水羹盤盛裝 2.乾香菇過油；紅蘿蔔、筍筍、小黃瓜汆燙即可 3.薑絲做為香配料的點綴 4.以琉璃芡淋於蒸蛋上，絲料及芡汁(約六、七分滿)適宜取量
烹調法	蒸、羹
調味規定	以鹽、味精、糖、白醋、胡椒粉、米酒、香油、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	1.4 顆蛋份量的蒸蛋 2.允許有少許氣孔之嫩蒸蛋，不得為蒸過火的蜂巢狀，或變色之綠色蒸蛋，也不得為火候不足之未凝固作品 3.規定材料不得短少

(2) 三色鮑菇捲

烹調規定	1.鮑菇沾粉成捲型，炸上色 2.薑爆香，加配料調味與鮑菇捲、紅蘿蔔水花炒入味
烹調法	炒
調味規定	以鹽、味精、糖、太白粉、水、米酒、胡椒粉、麵粉、香油等調味料自行合宜地選用
備註	鮑魚菇需呈捲狀，表面有花紋，不得含油焦黑，規定材料不得短少

(3) 椒鹽牛蒡片

烹調規定	1.牛蒡片沾麵糊炸酥 2.配料須爆香與牛蒡片一起灑上椒鹽拌勻
烹調法	酥炸
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、麵粉、泡打(達)粉、花椒粉、太白粉、地瓜粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	牛蒡片不可焦黑含油、椒鹽需均勻沾附，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 五絲豆包素魚

烹調規定	1. 豆包調味成餡料 2. 豆皮放海苔片鋪上餡料捲起成甜筒型以麵糊封口蒸熟 3. 切開成厚片狀連刀不斷，下鍋炸至金黃色 4. 配料調味芎薄芡，淋上素魚
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、味精、醬油、糖、酒、烏醋、白醋、香油、麵粉、辣椒醬、番茄醬、太白粉、水等調味料自行合宜地選用
備註	成品需紮實不可鬆散，需有魚型，規定材料不得短少

(2) 乾燒金菇柴把

烹調規定	1. 金針菇摺成柴把型並以海苔捲起後封口 2. 柴把沾麵糊炸酥 3. 以中薑末爆香加入配料調味，入金菇柴把乾燒入味
烹調法	乾燒
調味規定	以鹽、味精、糖、醬油、酒釀、辣豆瓣、番茄醬、麵粉、地瓜粉等調味料自行合宜地選用
備註	金菇柴把不可焦黑、鬆散，規定材料不得短少

(3) 竹筍香菇湯

烹調規定	食材加紅蘿蔔水花片調味煮熟
烹調法	煮(湯)
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、米酒、味精、香油等調味料自行合宜地選用
備註	湯底不可過鹹，規定材料不得短少

中餐烹調職類(素食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護貝，於烹調作品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. 第二階段烹調說明：請依題意及菜名與食材切配依據表需求自刀工切配作品中適量取用，加入之食材種類不得短少，否則依不符題意處理(即該道菜判定為 60 分以下)，水花則依配色或烹調量需求，需有兩款但各款數量不一定要全加。

(1) 沙茶香菇腰花

烹調規定	1.香菇沾太白粉以牙籤固定成腰花型過油上色 2.爆香調味，加入腰花、配料與紅蘿蔔水花片拌炒入味
烹調法	炒
調味規定	以醬油、糖、素沙茶、鹽、味精、胡椒粉、醬油膏、香油、太白粉等調味料自行合宜地選用
備註	不可嚴重出油，腰花不得鬆散焦黑，規定材料不得短少

(2) 麵包地瓜餅

烹調規定	1. 地瓜蒸熟壓成泥調味，包入紅豆沙成圓餅狀 2. 裹上麵包屑，油炸至金黃色
烹調法	炸
調味規定	以鹽、味精、糖、麵粉、太白粉等調味料自行合宜地選用
備註	地瓜餅大小一致，不可鬆散、脫粉及含油，規定材料不得短少

(3) 五彩拌西芹

烹調規定	全部材料燙熟，以可食用水泡冷，瀝乾調味拌勻
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、味精、糖、香油、胡椒粉、米酒等調味料自行合宜地選用
備註	需遵守衛生安全規定，規定材料不得短少