

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
榨菜	體型完整無異味	200 克以上 1 顆	
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存
桶筍	合格廠商效期內	100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
芹菜	新鮮青翠	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	4 個	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
烤麩	形體完整，無酸味	180 克	
桶筍	合格廠商效期內	淨重 120 克以上	若為空心或軟爛不足需求，應檢人可反應更換
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克	140 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	10 克以上
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
青江菜	青翠新鮮	60 克以上	
芹菜	新鮮翠綠	120 克	15 公分以上(長度可供捆綁用)
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
白山藥	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	
白蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	500 克以上	直徑 6 公分、長 12 公分以上，無空心

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
冬菜	合格廠商效期內	5 克	
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	100 克以上	半塊
桶筍	合格廠商效期內	淨重 120 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
玉米筍	合格廠商效期內	2 支	可用罐頭取代
杏鮑菇	型大結實飽滿	2 支	100 克以上/支
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10 克以上/條
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
四季豆	長 14 公分以上鮮度足	2 支	
芹菜	青翠新鮮	90 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	70 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	5 個	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵	
海苔片	合格廠商效期內	2 張	20 公分*25 公分
桶筍	合格廠商效期內	淨重 120 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
杏鮑菇	型大結實飽滿	2 支	100 克以上/支
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
茄子	鮮度足無潰爛	2 條	180 克以上/每條
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	1 條	
芹菜	新鮮翠綠	70 克	
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	120 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	70 克	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	3 塊	50 克/塊
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
鮮香菇	新鮮無軟爛，直徑 5 公分	10 朵	
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	10 克
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	1/2 個，120 克以上/個
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個，140 克以上/個
綠豆芽	新鮮不潰爛	150 克	
芹菜	新鮮翠綠	70 克	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	150 克	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
冬菜	合格廠商效期內	5 克	
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	6 朵	
桶筍	合格廠商效期內	300 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
五香大豆乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊
春捲皮	合格廠商效期內	8 張	冷凍正方形或新鮮圓形春捲皮
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
高麗菜	新鮮翠綠	120 克	
冬瓜	表面平整不皺縮不潰爛	500 克	厚度 3 公分、長度 4 公分以上
青江菜	新鮮翠綠	3 顆	30 克以上/棵
芹菜	新鮮翠綠	80 克以上	
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
海苔片	合格廠商效期內	6 張	20 公分*25 公分
千張豆皮	合格廠商效期內	6 張	20 公分*25 公分
白茼蒿	外形完整、無裂痕	200 克以上	1 塊
桶筍	合格廠商效期內	淨重 100 克以上	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	120 克以上/個
芹菜	新鮮翠綠	90 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	150 克	
白山藥	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
麵筋泡	無油耗味	8 粒	
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片	10 克以上/片
桶筍	合格廠商效期內	150 克	若為空心或軟爛不 足需求量，應檢人可 反應更換
五香大豆 乾	形體完整、無破損、無酸味直徑 4 公分以上	1 塊	35 克以上/塊
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	2 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	1/2 個 120 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個 140 克以上/個
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個 140 克以上/個
芹菜	新翠鮮綠	40 克	
馬鈴薯	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	2 朵	
鳳梨片	合格廠商效期內	2 片	罐頭鳳梨片
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	1/2 塊(100 克)	注意保存
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克以上	1/2 個 120 克以上/個
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	70 克以上	1/2 個 140 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
茄子	鮮度足無潰爛	2 條	180 克以上/每條
芹菜	新鮮翠綠	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	50 克	
牛蒡	表面平整不皺縮不潰爛	250 克	無空心
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	2 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片	10 克以上/片
玉米粒	合格廠商效期內	50 克	罐頭玉米粒
生豆包	形體完整、無破損、無酸味	1 塊	50 克/塊
沙拉醬	合格廠商效期內	100 克以上	
紅甜椒	表面平整不皺縮不潰爛	50 克	140 克以上/個
西芹	整把分單支發放	1 單支	80 克以上
四季豆	長 14 公分以上鮮度足	3 支	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
芹菜	新鮮翠綠	100 克	淨重
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
白蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	無空心
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	180 克	
馬鈴薯	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	10 克以上/片
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克以上	注意保存
杏鮑菇	型大結實飽滿	3 支	100 克以上/支
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
青椒	表面平整不皺縮不潰爛	60 克	120 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮不潰爛	2 條	
芹菜	新鮮翠綠	50 克	
地瓜	表面平整不皺縮不潰爛	200 克	
芋頭	表面平整不皺縮不潰爛	250 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
中薑	夠切絲的長段無潰爛	80 克	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	5 朵	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	2 大片	10 克以上/片
冬菜	合格廠商效期內	5 克	
干瓢	無酸味，效期內	8 條	20 公分/條
桶筍	合格廠商效期內	120 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
酸菜心	不得軟爛	110 克以上	1/3 棵
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	400 克	注意保存
麵腸	紮實不軟爛、無酸味	1 條	100 克以上/條
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
大白菜	新鮮	200 克	
高麗菜	新鮮翠綠	180 克	
芹菜	新鮮翠綠	100 克	
中薑	夠切絲的長段無潰爛	100 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮不潰爛	300 克	空心須補發
豆薯	表面平整不皺縮不潰爛	80 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	2 個	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	外型完整，直徑 4 公分以上	3 朵	
板豆腐	老豆腐，不得有酸味	300 克	注意保存
桶筍	合格廠商效期內	100 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
杏鮑菇	型大結實飽滿	300 克	100 克以上/1 支
玉米筍	新鮮無潰爛	80 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
紅蘿蔔	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	空心須補發
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克以上	120 克以上/個
中薑	夠切絲與片的長段無潰爛	100 克	需可切片及絲
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克	140 克以上/個
冬瓜	新鮮無潰爛	600 克	直徑 6 公分、長 12 公分以上
芹菜	新鮮不軟爛	120 克	長度 15 公分以上(可供捆綁)
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克/條

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	5 朵	須於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割
杏仁角	有效期限內	120 克	
花椒粒	有效期限內	可自取	
乾辣椒	外形完整無霉味	8 條	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	
素麵腸	紮實不軟爛、無酸腐味	250 克	
榨菜	體形完整無異味	1 個	200 克/個以上
芹菜	新鮮無軟爛	40 克	
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克/條
西芹	新鮮平整無潰爛	100 克	整把分單支發放
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
馬鈴薯	平整不皺縮無芽眼表皮呈黃色無綠色	300 克	
冬瓜	新鮮無潰爛	600 克	
中薑	夠切絲與片的長段無潰爛	100 克	需可切片
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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、桶筍	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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
粉蒸粉	有效期限內	50 克	
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	5 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
長糯米	米粒完整無霉味	220 克	
豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
生豆包	新鮮無酸味	1 片	
桶筍	合格廠商效期內	80 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
大白菜	飽滿不鬆軟、新鮮無潰爛	300 克	不可有綠葉
鮮香菇	直徑 5 公分以上新鮮無軟爛	3 朵	25 克以上/朵
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克/條
芹菜	新鮮不軟爛	60 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	空心須補發
地瓜	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	
芋頭	平整紮實無潰爛	80 克	
中薑	新鮮無潰爛	80 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上/條
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
豆薯	表面平整不皺縮無潰爛	20 克	
雞蛋	外形完整鮮度足	2 粒	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
鳳梨片	有效期限內	1 圓片	鳳梨罐頭
半圓豆皮	不可破損、無油耗味	3 張	
乾香菇	直徑 4 公分以上	3 朵	須於洗鍋具時優先煮水浸泡於乾貨類切割 4 克/朵(復水去蒂 9 克以上/朵)
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
桶筍	合格廠商效期內。若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	350 克	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味，可供切梳片
生豆包	無酸味、有效期限內	4 片	
鹹蛋黃	有效期限內	3 粒	洗好蒸籠後上蒸
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克以上	120 克以上/個
紅辣椒	新鮮不軟爛	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮不軟爛	30 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
中薑	夠切片與末的長段無潰爛	80 克	需可切片及末
豆薯	表面平整不皺縮	50 克	
芋頭	表面平整不皺縮無潰爛	200 克	
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
雞蛋	外形完整鮮度足	1 粒	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
乾香菇	直徑 4 公分以上無蟲蛀	3 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
半圓豆皮	有效期限內	3 張	直徑長 35 公分
桶筍	合格廠商效期內。若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	120 克	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
板豆腐	老豆腐，新鮮無酸味	150 克(1/2 盒)	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	3 塊	35 克以上/塊
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	30 克	
香菜	新鮮無軟爛	10 克	
西芹	新鮮挺直無軟爛	200 克	整把分單隻發放
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	空心須補發
豆薯	表面平整不皺縮	30 克	
中薑	夠切絲與片的長段無潰爛	80 克	需可切粒及片
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分無蟲蛀	3 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
冬菜	有效期限內	10 克	
板豆腐	老豆腐，新鮮無酸味	100 克(1/3 盒)	
四季豆	飽滿鮮度足	250 克	每支長 14 公分以上
洋菇	新鮮不軟爛，直徑 3 公分以上	600 克	大朵，需能切花刀。如因季節因素或離島地區可購買罐頭替代。
茄子	表面平整不皺縮無潰爛	1 條	180 克以上/條
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克	120 克以上/個
紅辣椒	新鮮無潰爛	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	50 克	
九層塔	新鮮無變黑無潰爛	30 克	
中薑	夠切末與片的長段無潰爛	80 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
豆薯	表面平整不皺縮	50 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

302-7 題組：烤麩麻油飯、什錦高麗菜捲、脆鱈香菇條

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	
脆鱈香菇條	條	炸、溜	乾香菇	乾香菇、白芝麻、香菜、中薑、紅辣椒		

2. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分以上	23 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
乾紅棗	飽滿無蟲蛀	8 顆	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
長糯米	米粒飽滿無蛀蟲	250 克	
白芝麻	乾燥無異味	5 克	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
桶筍	合格廠商效期內。若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換	70 克	需縱切檢視才分發，烹調時需去酸味
烤麩	有效期限內、無異味	100 克	
高麗菜	新鮮青脆無潰爛	7 葉	整顆撥葉發放
香菜	新鮮無軟爛	20 克	
紅辣椒	表面平整不皺縮	3 條	10 克以上/條
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
中薑	長段無潰爛	80 克	需可切絲及末
老薑	表面完整無潰爛	80 克	
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
黃豆醬	有效期限內	60 克	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
青椒	表面平整不皺縮	60 克	120 克以上/個
茄子	表面平整不皺縮無潰爛	2 條	180 克以上/每條
鮮香菇	直徑 5 公分以上	2 朵	25 克以上/朵
紅辣椒	新鮮不軟爛	2 條	10 克以上/條
苦瓜	表面新鮮不皺縮	300 克	300 克以上/條
黃甜椒	表面平整不皺縮	70 克	140 克以上/個
芹菜	新鮮無潰爛	30 克	
九層塔	新鮮不變黑無潰爛	20 克	
香菜	新鮮無潰爛	20 克	
玉米筍	新鮮無軟爛	50 克	可用罐頭替代
芋頭	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
中薑	新鮮長段無潰爛	50 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
梅子粉	有效期限內，乾燥無受潮	30 克	
乾香菇	直徑 4 公分以上	1 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
玉米粒	有效期限內	30 克	罐頭
板豆腐	老豆腐，新鮮無酸味	300 克(1 盒)	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
四季豆	新鮮平整不皺縮無潰爛	80 克	
鮮香菇	直徑 5 公分以上，新鮮無軟爛	3 朵	25 克以上/朵
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克以上/條
地瓜	表面平整不皺縮無潰爛	300 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
豆薯	表面平整不皺縮	40 克	
馬鈴薯	無芽眼、無潰爛	250 克	
中薑	新鮮無潰爛	80 克	
小黃瓜	鮮度足，不可大彎曲	1 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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、桶筍、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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
乾香菇	直徑 4 公分以上	2 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
桶筍	合格廠商效期內	50 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
小黃瓜	新鮮挺直無潰爛	2 條	80 克以上
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
鮑魚菇	新鮮不軟爛	4 大片	60 克/片
黃甜椒	新鮮無軟爛	70 克	140 克以上/個
青椒	新鮮無軟爛	60 克	120 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮無潰爛	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	30 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
牛蒡	表面平整不皺縮	200 克	
中薑	長段無潰爛	120 克	可供切片與絲
雞蛋	外形完整鮮度足	4 顆	

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
酒釀	有效期限內	20 克	公共材料區
海苔片	乾燥無受潮、有效期限內	2 大張	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
半圓豆皮	有效期限內	1 張	直徑長 35 公分以上
生豆包	有效期限內，無酸味	4 片	
酸菜仁	新鮮無軟爛	30 克	
桶筍	合格廠商效期內	100 克	若為空心或軟爛不足需求量，應檢人可反應更換
金針菇	新鮮無軟爛	200 克	
鮮香菇	直徑 5 公分以上	4 朵	25 克以上/朵
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	30 克	140 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	30 克	140 克以上/個
紅辣椒	表面平整不皺縮	2 條	10 克以上/條
芹菜	新鮮無軟爛	20 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
豆薯	表面平整不皺縮無潰爛	30 克	
中薑	新鮮長段無潰爛	100 克	夠切末、絲、片
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	新鮮挺直無潰爛	1 條	80 克以上

中餐烹調職類(素食項)丙級

材料清點卡需護貝，於食材清點完成後回收循環使用

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	剖刀厚片	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. 材料明細

名稱	規格描述	重量(數量)	備註
素沙茶醬	有效期限內	60 克	
麵包屑	保存期限內	200 克	
乾木耳	葉面泡開有 4 公分以上	1 大片	12 克/片 (泡開 50 克以上/片)
乾香菇	直徑 4 公分以上	20 朵	4 克/朵 (復水去蒂 9 克以上/朵)
紅豆沙	有效期限內	120 克	
五香大豆乾	正方形豆乾，表面完整無酸味	1 塊	35 克以上/塊
紅甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	70 克	140 克以上/個
黃甜椒	表面平整不皺縮無潰爛	140 克	140 克以上/個
青椒	表面平整不皺縮無潰爛	60 克	120 克以上/個
綠豆芽	新鮮無軟爛	50 克	
紅辣椒	新鮮不軟爛	1 條	10 克以上/條
中薑	新鮮無軟爛	30 克	
地瓜	表面平整不皺縮無潰爛	350 克	
西芹	新鮮無潰爛	100 克	
紅蘿蔔	表面平整不皺縮	300 克	若為空心須再補發
大黃瓜	表面平整不皺縮不潰爛	1 截	6 公分長
小黃瓜	新鮮挺直無潰爛	1 條	80 克以上
雞蛋	新鮮、有效期限內	1 粒	