

中餐烹調職類(葷食項)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：青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆

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
青椒炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉	青椒、紅辣椒、蒜頭、薑、大里肌肉		參考規格明細
茄汁燴魚片	片	燴	鱸魚	小黃瓜、紅蘿蔔、薑、洋蔥、鱸魚	參考規格明細	
乾煸四季豆	末	煸	四季豆	蝦米、冬菜、四季豆、蔥、薑、蒜頭、豬絞肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 青椒炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.青椒絲汆燙或過油皆可 3 以蒜末、薑絲爆香，加上食材以炒或爆炒完成
烹調法	炒、爆炒
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

(2) 茄汁燴魚片

烹調規定	1.魚片需調味上漿，沾乾粉炸酥 2.以薑片、洋蔥片爆香，再與小黃瓜片、水花及魚片燴煮成菜 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	燴
調味規定	以鹽、番茄醬、醬油、酒、白醋、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油、地瓜粉、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	魚片的碎爛不得超過 1/3 之魚片總量，規定材料不得短少

(3) 乾煸四季豆

烹調規定	1.四季豆以熱油過油至脫水皺縮呈黃綠而不焦黑，或以煸炒法煸至乾扁脫水皺縮呈黃綠而不焦黑 2.以豬絞肉、香料炒香，以炒、煸炒法收汁完成(需含蔥花)
烹調法	煸
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、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

中餐烹調職類(葷食項)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：燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲

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
燴三色肉片	片	燴	大里肌肉	桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、蔥、薑、大里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
五柳溜魚條	條、絲	滑溜	鱸魚	乾木耳、桶筍、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、薑、鱸魚		
馬鈴薯炒雞絲	絲	炒、爆炒	馬鈴薯雞胸肉	馬鈴薯、紅辣椒、蒜頭、雞胸肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 燴三色肉片

烹調規定	1.肉片需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蔥段、薑片爆香，加入桶筍、小黃瓜、水花及肉片燴煮成菜
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

(2) 五柳溜魚條

烹調規定	1.魚條需調味上漿、沾乾粉炸酥 2.蔥絲、薑絲爆香，以脆溜法完成 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	脆溜
調味規定	以醬油、酒、鹽、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、地瓜粉、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.斷裂的魚條不得超過 1/3 魚條總量 3.可有醬汁，但需稍濃而少(是滑溜菜非燴菜)

(3) 馬鈴薯炒雞絲

烹調規定	1.雞絲需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.馬鈴薯可以汆燙或炒至熟脆 3.以蒜末爆香，加入辣椒絲及材料完成菜餚
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	馬鈴薯絲是熟脆而非鬆的口感，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲

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
蛋白雞茸羹	茸	羹	雞胸肉	雞胸肉、雞蛋		參考規格明細
菊花溜魚球	刮刀厚片	脆溜	鱸魚	鳳梨、紅蘿蔔、青椒、紅辣椒、洋蔥、薑、鱸魚	參考規格明細	
竹筍炒肉絲	絲	炒、爆炒	桶筍 大里肌肉	桶筍、蔥、薑、紅辣椒、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 蛋白雞茸羹

烹調規定	雞茸需調味上漿，以羹方式呈現
烹調法	羹
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	1.雞茸不可有顆粒狀 2.成品蛋白液呈雪花片或細片狀，規定材料不得短少

(2) 菊花溜魚球

烹調規定	1.魚球需調味沾乾粉，炸酥且熟 2.以薑片、洋蔥片炒香，與鳳梨、紅辣椒、青椒、水花、魚球製成脆溜菜 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、番茄醬、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉等調味料自選合宜使用
備註	盤中不得積留太多油、醬汁，魚肉碎爛不得超過 1/4 量，規定材料不得短少

(3) 竹筍炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蔥絲、薑絲爆香，與筍及配料炒勻
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	筍需去酸味，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯

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
黑胡椒豬柳	條	滑溜	大里肌肉	蒜頭、洋蔥、紅蘿蔔、西芹、大里肌肉		參考規格明細
香酥花枝絲	絲	炸、拌炒	花枝(清肉)	蔥、蒜頭、紅辣椒、花枝(清肉)		
薑絲魚片湯	片	煮(湯)	鱸魚	薑、鱸魚、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，需有二款但不一定要全加。

(1) 黑胡椒豬柳

烹調規定	1.豬柳需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蒜末、洋蔥條炒香
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、酒、鹽、糖、味精、粗粒黑胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	可有醬汁，但需稍濃而少(非燴菜)，規定材料不得短少

(2) 香酥花枝絲

烹調規定	1.花枝沾乾粉，炸至表面酥香 2.爆香蒜末、蔥花、紅辣椒末，再與椒鹽拌合
烹調法	炸、拌炒
調味規定	鹽、味精、白胡椒粉等調味料自選合宜使用
備註	規定材料不得短少

(3) 薑絲魚片湯

烹調規定	魚頭、魚肉、魚尾並加入水花，以湯的方式供應
烹調法	煮(湯)
調味規定	以鹽、酒、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	魚肉完整，破碎少於 1/3，湯汁清澈，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮

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
香菇肉絲油飯	絲	蒸熟拌	大里肌肉	長糯米、乾香菇、蝦米、乾魷魚、紅蔥頭、老薑、大里肌肉		參考規格明細
炸鮮魚條	條	軟炸	鱸魚	麵粉、太白粉、鱸魚		
燴三鮮	片	燴	大里肌肉、鮮蝦、花枝	乾香菇、紅蘿蔔、小黃瓜、薑、蔥、大里肌肉、鮮蝦、花枝	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 香菇肉絲油飯

烹調規定	需有爆香老薑絲及紅蔥頭片的香味，以蒸拌法烹調
烹調法	蒸、熟拌
調味規定	以麻油、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、五香粉等調味料自選合宜使用
備註	米粒不得軟爛，規定材料不得短少

(2) 炸鮮魚條

烹調規定	1.魚條需調味，沾麵糊炸酥脆且上色 2.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	軟炸
調味規定	麵粉、太白粉、鹽、泡達粉、胡椒粉、沙拉油、水等自選合宜使用
備註	需有體積膨脹的外觀，規定材料不得短少

(3) 燴三鮮

烹調規定	以蔥白段爆香，包含紅蘿蔔片、蔥段、水花燴煮成菜
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、白醋、烏醋、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

中餐烹調職類(葷食項)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：糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁

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
糖醋瓦片魚	片	脆溜	鱸魚	紅蘿蔔、青椒、洋蔥、薑、鱸魚	參考規格明細	參考規格明細
燜燒辣味茄條	條、末	燒	茄子	茄子、蔥、薑、紅辣椒、蒜頭、絞肉		
炒三色肉丁	丁	炒、爆炒	大里肌肉	五香大豆乾、青椒、蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 糖醋瓦片魚

烹調規定	1.魚片須調味上漿，沾乾粉炸酥且熟 2.以薑片爆香，與水花、洋蔥、青椒以脆溜烹調法完成 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	脆溜
調味規定	以鹽、醬油、酒、番茄醬、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	盤中無醬汁或不得有太多醬汁，魚肉碎爛不得超過 1/3 量，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.以蔥末、薑末、蒜末為爆香料與醬料、絞肉、茄條燒煮，淡芡成菜，拌合蔥花而起
烹調法	燒
調味規定	以辣豆瓣醬、醬油、酒、白醋、糖、味精、香油、胡椒粉、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	茄條需軟化而呈(淡)紫色，不得全呈褐色，不得嚴重濃縮出油，規定材料不得短少

(3) 炒三色肉丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿，與豆乾汆燙或過油皆可 2.以蒜末爆香，以炒或爆炒烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
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

中餐烹調職類(葷食項)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：榨菜炒肉片、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹

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
榨菜炒肉片	片	炒、爆炒	大里肌肉	榨菜、紅辣椒、蔥、薑、蒜頭、紅蘿蔔、大里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
香酥杏鮑菇	片	炸、拌炒	杏鮑菇	杏鮑菇、蔥、蒜頭、紅辣椒		
三色豆腐羹	指甲片	羹	盒豆腐	乾香菇、盒豆腐、筍筍、紅蘿蔔、蔥、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，需有二款但不一定要全加。

(1) 榨菜炒肉片

烹調規定	1.肉片需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蔥段、薑片、蒜片、紅辣椒片爆香，加入水花片，以炒或爆炒之烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等自選合宜使用
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) 香酥杏鮑菇

烹調規定	杏鮑菇需上漿後再沾乾粉，炸至表層酥香，與三種辛香料、椒鹽炒香
烹調法	炸、拌炒
調味規定	麵粉、太白粉、鹽、泡達粉、胡椒粉、沙拉油、水等自選合宜使用
備註	杏鮑菇不得油軟，規定材料不得短少

(3) 三色豆腐羹

烹調規定	1.以羹的方式供應，需加適量的蔥花 2.需加入蛋白液成雪花片或細片狀
烹調法	羹
調味規定	以鹽、酒、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	豆腐破碎不得超過 1/3，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇

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
脆溜麻辣雞球	刮刀厚片	脆溜	雞胸肉	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、薑、蔥、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
銀芽炒雙絲	絲	炒、爆炒	綠豆芽	桶筍、青椒、綠豆芽、紅辣椒、薑、蒜頭		
素燴三色杏鮑菇	片	燴	杏鮑菇	桶筍、五香大豆乾、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、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，需有二款但不一定要全加。

(1) 脆溜麻辣雞球

烹調規定	1.雞球需調味、沾乾粉炸酥而上色 2.以花椒粒、蒜片、薑片、蔥段、乾辣椒爆香，配製脆溜汁，與所有材料做成脆溜菜
烹調法	脆溜
調味規定	以醬油、鹽、番茄醬、酒、糖、白醋、烏醋、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	盤底無多餘醬汁或醬汁不可過多，規定材料不得短少

(2) 銀芽炒雙絲

烹調規定	以蒜末、薑絲爆香，以炒或爆炒法完成
烹調法	炒、爆炒
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) 素燴三色杏鮑菇

烹調規定	以薑片爆香，合所有材料包含水花燴煮成菜
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

中餐烹調職類(葷食項)丙級

測試過程烹調指引卡需護員，於烹調作品評分時繳交回收循環使用

301-9 題組：五香炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲

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
五香炸肉條	條	軟炸	大里肌肉	蔥、薑、蒜頭、大里肌肉		參考規格明細
三色煎蛋	片	煎	雞蛋	玉米粒、紅蘿蔔、四季豆、蔥、蛋		
三色冬瓜捲	絲、片	蒸	冬瓜	乾香菇、桶筍、冬瓜、紅蘿蔔、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，需有二款但不一定要全加。

(1) 五香炸肉條

烹調規定	1.肉條以蔥末、薑末、蒜末、五香粉調味 2.沾麵糊炸至香酥上色且熟
烹調法	軟炸
調味規定	以麵粉、太白粉、泡達粉、沙拉油、醬油、糖、味精、胡椒粉、五香粉、香油、等調味料自選合宜使用
備註	不可焦黑，規定材料不得短少

(2) 三色煎蛋

烹調規定	1.所有材料煎成一大圓片，熟而金黃上色 2.須用4個雞蛋，加蔥花，只能煎成一大圓片，改刀為6片
烹調法	煎
調味規定	以鹽、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	1.全熟，可焦黃但不焦黑 2.須以熟食砧板刀具做熟食切割，規定材料不得短少

(3) 三色冬瓜捲

烹調規定	1.冬瓜片燙軟後，以三種材料及薑絲取適量捲成一捲 2.冬瓜捲須蒸透，最後以水晶芡淋之，以適量的水花入菜
烹調法	蒸
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等料自選合宜使用
備註	1.冬瓜捲需緊實，亦可自選材料綑綁，水晶芡不得濃稠似琉璃芡 2.規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：涼拌豆乾雞絲、辣豉椒炒肉丁、醬燒筍塊

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
涼拌豆乾雞絲	絲	涼拌	大豆乾雞胸肉	五香大豆乾、小黃瓜、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥、薑、雞胸肉		參考規格明細
辣豉椒炒肉丁	丁	炒、爆炒	大里肌肉	豆豉、辣椒醬、青椒、紅辣椒、蒜頭、大里肌肉		
醬燒筍塊	滾刀塊	紅燒	桶筍	冬瓜醬、黃豆醬、桶筍、紅蘿蔔、蔥、薑、蒜頭	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 涼拌豆乾雞絲

烹調規定	肉絲需調味上漿汆燙，調味拌合放涼即可
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、白醋、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	需遵守操作衛生，規定材料不得短少

(2) 辣豉椒炒肉丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蒜末、紅辣椒丁爆香，以炒或爆炒等烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
調味規定	以辣椒醬、豆豉、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	不可嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 醬燒筍塊

烹調規定	1.筍塊去酸味，上醬油炸成琥珀色 2.以蒜片、蔥白段、薑水花爆香，冬瓜醬、黃豆醬、含紅蘿蔔水花片燒上色並加蔥段配色，少許淡芡收汁即可
烹調法	紅燒
調味規定	以冬瓜醬、黃豆醬、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	筍必需先去酸味，需有燒汁且不得濃縮出油，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃

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
燴咖哩雞片	片	燴	雞胸肉	咖哩粉、椰漿、洋蔥、青椒、紅蘿蔔、雞胸肉	參考規格明細	參考規格明細
酸菜炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉 酸菜	酸菜、蒜頭、蔥、薑、紅辣椒、大里肌肉		
三絲淋蛋餃	絲	淋溜	雞蛋	乾木耳、蝦米、筍筍、紅蘿蔔、蔥、薑、絞肉、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，需有二款但不一定要全加。

(1) 燴咖哩雞片

烹調規定	1.雞片需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.洋蔥片為爆香配料，以咖哩粉、水花、所有材料烹調完成
烹調法	燴
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、咖哩粉、椰漿、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	需有燴汁，不得嚴重濃稠出油，規定材料不得短少

(2) 酸菜炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蒜末、蔥段爆香，加入肉絲、酸菜絲及配料完成烹調
烹調法	炒、爆炒
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	酸菜需稍去酸鹹味，不得嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 三絲淋蛋餃

烹調規定	1.豬絞肉加蝦米、蔥末、薑末調味拌合成餡，做蛋餃6個(含)以上 2.三絲加蔥絲入汁成稍稀的琉璃芡，淋於蛋餃上
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，需有適當的餡量，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段

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	水花片款式	盤飾款式
雞肉麻油飯	塊	生米燜煮	仿雞腿	米酒、胡麻油、長糯米、乾香菇、老薑、仿雞腿		參考規格明細
玉米炒肉末	末、粒	炒	玉米	玉米粒、五香大豆乾、青椒、紅蘿蔔、蒜頭、豬絞肉		
紅燒茄段	段、片	紅燒	茄子	茄子、紅蘿蔔、蔥、老薑、蒜頭、大里肌肉	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，需有二款但不一定要全加。

(1) 雞肉麻油飯

烹調規定	麻油炒老薑片(不去皮)，炒料、生米水燜煮熟
烹調法	生米燜煮
調味規定	以麻油、醬油、鹽、酒、糖、味精、胡椒粉等調味料自選合宜使用
備註	1.規定材料不得短少 2.米粒熟透，不得糊爛 3.若監評檢視過程，燜煮法焦化之鍋粳不得超過飯量之 1/5

(2) 玉米炒肉末

烹調規定	1.肉末下鍋炒熟 2.以蒜末爆香，所有材料以炒的烹調法完成
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 紅燒茄段

烹調規定	1.茄段炸過以保紫色而軟 2.肉片需調味上漿，汆燙或過油皆可 3.以蒜片、薑片、蔥段炒香，加配料及水花烹調，以淡芡收汁即可
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	1.茄段可視材料規格分為二等分或四等分 2.茄子需軟化而呈(淡)紫色，需有適量燒汁不得嚴重出油，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊

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
西芹炒雞片	片	炒、爆炒	雞胸肉	西芹、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、薑、雞胸肉	參考規格明細	參考規格明細
三絲淋蒸蛋	絲	蒸、羹	雞蛋	乾香菇、筍筍、蔥、薑、大里肌肉、雞蛋		
紅燒杏菇塊	滾刀塊	紅燒	杏鮑菇	杏鮑菇、紅蘿蔔、蔥、薑、蒜頭		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 西芹炒雞片

烹調規定	1.雞片需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蒜片、薑片、紅辣椒爆香，與西芹、水花炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(2) 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.肉絲需調味上漿，汆燙或過油皆可 3.需有適量的蔥絲、薑絲作為香配料的點綴 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、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	1.4 個蛋份量的蒸蛋 2.僅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

(3) 紅燒杏菇塊

烹調規定	1.杏鮑菇塊、紅蘿蔔塊炸至微上色 2.以蔥段、薑片、蒜片爆香，將材料燒成菜，少許淡芡收汁即可
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	有適量醬汁，汁不得黏稠結塊，不得浮油而無汁，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁

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
糖醋排骨	塊、片	溜	小排骨	罐頭鳳梨、洋蔥、青椒、小排骨		參考規格明細
三色炒雞片	片	炒、爆炒	雞胸肉	乾香菇、筍筍、小黃瓜、紅蘿蔔、薑、蒜頭、雞胸肉	參考規格明細	
麻辣豆腐丁	丁、末	燒	板豆腐	板豆腐、蔥、紅辣椒、薑、蒜頭、豬絞肉、辣豆瓣醬		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 糖醋排骨

烹調規定	1.排骨調味上漿，炸酥熟上色 2.以洋蔥片爆香，青椒、鳳梨及排骨溜炒
烹調法	溜
調味規定	以鹽、醬油、番茄醬、酒、糖、味精、白醋、烏醋、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	炸熟後的排骨需有粉質外衣，盤底無多餘醬汁或不得有多量醬汁，不得濃縮出油，規定材料不得短少

(2) 三色炒雞片

烹調規定	1.肉片需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以薑片、蒜片爆香，與乾香菇、筍筍、小黃瓜、水花入料成菜
烹調法	炒、爆炒
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(3) 麻辣豆腐丁

烹調規定	1.以花椒粒、蔥末、薑末、蒜末、辣椒末與豬絞肉爆香 2.加入豆腐丁及水燒入味，將材料燒成菜，少許淡芡收汁即可
烹調法	燒
調味規定	以辣豆瓣醬、醬油、酒、白醋、糖、味精、香油、花椒粉、太白粉水等調味料自選合宜使用，取用花椒粒作為香料
備註	不得嚴重濃縮出油、豆腐丁破碎不得超過 1/4，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條

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
三色炒雞絲	絲	炒、爆炒	雞胸肉	乾木耳、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、薑、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
火腿冬瓜夾	雙飛片、片	蒸	冬瓜	家鄉肉、冬瓜、紅蘿蔔、薑	參考規格明細	
鹹蛋黃炒杏菇條	條	炸、拌炒	杏鮑菇	鹹蛋黃、杏鮑菇、蔥、蒜頭		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 三色炒雞絲

烹調規定	1.雞絲需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以蒜末、薑絲爆香與所有材料(含紅辣椒絲)炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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	不得嚴重出油，規定材料不得短少

(2) 火腿冬瓜夾

烹調規定	1.每一瓜夾中夾入一片家鄉肉、薑水花片，在盤中排齊上蒸籠蒸到熟透 2.煮熟紅蘿蔔水花片一款，排入盤中裝飾 3.湯汁調味，以琉璃芡淋在火腿冬瓜夾上
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	6組瓜夾形狀大小相似，組織完整，規定材料不得短少

(3) 鹹蛋黃炒杏菇條

烹調規定	1.杏鮑菇沾麵糊炸至酥脆 2.將鹹蛋黃炒散，再以蒜末、蔥花爆香，拌合杏鮑菇，和勻而起
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、香油、麵粉、太白粉、地瓜粉、泡達粉、油等調味料自選合宜使用
備註	1.蒸籠洗淨後，可先將蛋黃蒸熟 2.拌合後鹹蛋黃末須包裹附於菇條表面，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲

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
鹹酥雞	塊	炸、拌炒	雞胸肉	蒜頭、九層塔、雞胸肉		參考規格明細
家常煎豆腐	片	煎	板豆腐	板豆腐、蔥、薑、蒜頭、紅蘿蔔	參考規格明細	
木耳炒三絲	絲	炒、爆炒	木耳	乾木耳、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、薑、蒜頭、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 鹹酥雞

烹調規定	1.雞塊加五香粉調味沾地瓜粉炸酥且熟，九層塔炸酥 2.炒香蒜末與雞塊、九層塔、椒鹽拌合成菜
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油、五香粉等調味料自選合宜調味，椒鹽可合宜地選用鹽、胡椒粉、味精等
備註	雞塊不得未上色而油軟，九層塔需片片香酥而不油軟，規定材料不得短少

(2) 家常煎豆腐

烹調規定	1.豆腐雙面煎至上色 2.以蔥段、薑片、蒜片爆香，加豆腐、水花(兩款各三片以上)下鍋與醬汁拌和，收汁即成
烹調法	煎
調味規定	以醬油、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 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 3.規定材料不得短少

(3) 木耳炒三絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以薑絲、蒜末爆香，所有材料(含紅辣椒絲)炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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

中餐烹調職類(葷食項)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：三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆乾絲

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
三色雞絲羹	絲	羹	雞胸肉	乾香菇、桶筍、紅蘿蔔、蔥、雞胸肉、雞蛋		參考規格明細
炒梳片鮮筍	片、梳子片	炒、爆炒	桶筍	乾香菇、桶筍、小黃瓜、紅蘿蔔、薑、蒜頭、大里肌肉	參考規格明細	
西芹拌豆乾絲	絲	涼拌	大豆乾	洋菜、五香大豆乾、蒜頭、薑、西芹、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，需有二款但不一定要全加。

(1) 三色雞絲羹

烹調規定	1.雞絲需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.所有絲料煮成羹，淋蛋白液成雪花片或絲片狀
烹調法	羹
調味規定	以鹽、白醋、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	蛋白需成絲或細片狀浮在液面，規定材料不得短少

(2) 炒梳片鮮筍

烹調規定	1.肉片需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以薑水花片、蒜片爆香，梳片鮮筍與材料(含香菇、小黃瓜、肉片)、水花炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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	油汁不得過多，配料可不切梳子片花刀，規定材料不得短少

(3) 西芹拌豆乾絲

烹調規定	1.洋菜段泡軟，以熟食方式處理，其他材料皆須脫生 2.拌合所有材料，調味成菜
烹調法	涼拌
調味規定	以鹽、烏醋、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	注重操作衛生，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲

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
三絲魚捲	絲、雙飛片	蒸	鱸魚	乾香菇、桶筍、紅蘿蔔、薑、鱸魚		參考規格明細
焦溜豆腐塊	塊	焦溜	板豆腐	板豆腐、小黃瓜、紅蘿蔔、薑	參考規格明細	
竹筍炒三絲	絲	炒、爆炒	桶筍	桶筍、紅蘿蔔、青椒、蒜頭、薑、紅辣椒、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 三絲魚捲

烹調規定	1.魚片捲入香菇絲、紅蘿蔔絲、薑絲、筍絲，連頭尾排盤蒸熟 2.玻璃芡回淋魚捲
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	魚捲不得潰散不成形，湯汁以淡芡為宜，規定材料不得短少

(2) 焦溜豆腐塊

烹調規定	1.豆腐(沾粉或不沾粉)油炸至上色 2.以薑片爆香，豆腐與小黃瓜丁、水花片入醬汁焦溜
烹調法	焦溜
調味規定	以醬油、番茄醬、酒、烏醋、糖、胡椒粉、香油、等調味料自選合宜使用
備註	豆腐需金黃上色，不破碎，盤底不得有醬汁，規定材料不得短少

(3) 竹筍炒三絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以薑絲、蒜末爆香，所有材料調味炒均勻而起
烹調法	炒、爆炒
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	油汁不得過多，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：薑味麻油肉片、醬燒煎鮮魚、竹筍炒肉丁

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
薑味麻油肉片	片	煮	大里肌肉	薑、紅蘿蔔、杏鮑菇、大里肌肉	參考規格明細	參考規格明細
醬燒煎鮮魚	絲	煎、燒	吳郭魚	蔥、薑、紅辣椒、蒜頭、吳郭魚		
竹筍炒肉丁	丁	炒、爆炒	桶筍	乾香菇、桶筍、青椒、紅蘿蔔、紅辣椒、蒜頭、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 薑味麻油肉片

烹調規定	1.肉片需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以麻油、薑水花爆香，適量湯汁、調味料及適量之紅蘿蔔水花與配料合煮成菜
烹調法	煮
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、麻油等調味料自選合宜使用
備註	以 27 公分水盤盛裝，湯汁達容器 1/3，表面可飄浮著麻油，規定材料不得短少

(2) 醬燒煎鮮魚

烹調規定	1.將魚煎熟而上色(不得油炸) 2.以蔥段、薑絲、蒜片、紅辣椒絲爆香與魚燒而入味
烹調法	煎、燒
調味規定	以鹽、醬油、酒、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	魚脫皮不得大於 1/8 面積(不包含兩側魚背部自然爆裂處)，魚身不得破碎，須有適量燒汁，不得黏稠結塊，規定材料不得短少

(3) 竹筍炒肉丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿、汆燙或過油皆可 2.以蒜片爆香，入所有材料炒成菜
烹調法	炒、爆炒
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	桶筍需去酸味，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色

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
豆薯炒豬肉鬆	鬆	炒	豆薯、大里肌肉	乾香菇、桶筍、豆薯、紅蘿蔔、芹菜、蒜頭、大里肌肉		參考規格明細
麻辣溜雞丁	丁	滑溜	仿雞腿	乾辣椒、花椒粒、小黃瓜、蔥、薑、蒜頭、仿雞腿		
香菇素燴三色	片	燴	乾香菇	乾香菇、豆乾、桶筍、紅蘿蔔、西芹、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，需有二款但不一定要全加。

(1) 豆薯炒豬肉鬆

烹調規定	1.豬肉鬆調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以蒜末爆香，所有鬆狀材料配色調味炒成鬆菜
烹調法	炒
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	不得油膩濕軟、結糰，豬肉量須占成品 1/2 以上，規定材料不得短少

(2) 麻辣溜雞丁

烹調規定	1.雞丁需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以花椒粒、蔥段、薑片、蒜片、乾辣椒爆香，配製脆溜汁，與所有材料做成溜菜
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、鹽、酒、烏醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	滑溜菜的外觀，盤上菜餚邊緣有少許稍濃的醬汁，不可呈燴菜狀(汁太多)或濃縮出油，規定材料不得短少

(3) 香菇素燴三色

烹調規定	以薑水花片爆香，續炒香菇，下所有材料及紅蘿蔔水花燴煮
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、酒、糖、烏醋、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜地使用
備註	配色均勻，需有燴汁，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉

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
鹹蛋黃炒薯條	條	炸、拌炒	馬鈴薯	鹹蛋黃、馬鈴薯、蔥、蒜頭		參考規格明細
燴素什錦	片	燴	桶筍	麵筋泡、桶筍、五香大豆乾、紅蘿蔔、乾香菇、薑	參考規格明細	
脆溜荔枝肉	刮刀厚片	脆溜	大里肌肉	紅糟醬、荸薺、蒜頭、青椒、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 鹹蛋黃炒薯條

烹調規定	1.薯條沾麵糊，炸至酥脆 2.將鹹蛋黃炒散，以蒜末、蔥花爆香，拌合薯條
烹調法	炸、拌炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、香油、麵粉、太白粉、地瓜粉、泡達粉、油等調味料自選合宜使用
備註	1.蒸籠洗淨後，可先將蛋黃蒸熟 2.拌合後鹹蛋黃末須包裹附於薯條表面，規定材料不得短少

(2) 燴素什錦

烹調規定	以薑水花片爆香，下所有材料(含紅蘿蔔水花)勾燴芡而起
烹調法	燴
調味規定	以鹽、醬油、酒、烏醋、白醋、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) 脆溜荔枝肉

烹調規定	1.肉片調味紅糟後，沾乾粉炸熟 2.以蒜片爆香，入調味汁，勾包芡，下配料拌合而起
烹調法	脆溜
調味規定	紅糟、醬油、鹽、酒、番茄醬、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水、麵粉、太白粉、地瓜粉等料自選合宜使用
備註	為球狀或微為捲球(筒)狀，盤中不得有過多的醬汁積留，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋

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
滑炒三椒雞柳	柳	炒、滑炒	雞胸肉	青椒、紅甜椒、黃甜椒、蒜頭、雞胸肉		參考規格明細
酒釀魚片	片	滑溜	吳郭魚	酒釀、乾木耳、小黃瓜、紅蘿蔔、蒜頭、薑、吳郭魚	參考規格明細	
麻辣金銀蛋	塊	炒	皮蛋 熟鹹蛋	炸花生、乾辣椒、花椒粒、皮蛋、熟鹹蛋、蒜頭、蔥		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 滑炒三椒雞柳

烹調規定	1.雞柳需調味上漿，與三椒汆燙、過油皆可 2.以蒜片爆香，所有配料調味炒成菜
烹調法	炒、滑炒
調味規定	以鹽、酒、糖、味精、胡椒粉、粗黑胡椒粉、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

(2) 酒釀魚片

烹調規定	1.魚片需調味上漿、沾乾粉炸酥 2.以薑水花、蒜片爆香，與所有配料包含適量之紅蘿蔔水花片滑溜成菜 3.頭尾炸酥，全魚排盤呈現
烹調法	滑溜
調味規定	以酒釀、鹽、酒、白醋、糖、味精、胡椒粉、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用，規定材料不得短少
備註	魚片的破碎不得超過 1/3 之魚片總量

(3) 麻辣金銀蛋

烹調規定	1.鹹蛋、皮蛋可蒸可煮，1 粒切 4 塊 2.沾乾粉炸酥 3.以花椒粒、蒜片、蔥段、乾辣椒爆香，入材料炒成菜
烹調法	炒
調味規定	以醬油、烏醋、酒、糖、味精、胡椒粉、香油等調味料自選合宜使用
備註	成品塊狀須完整，不得破碎，成品無湯汁，規定材料不得短少

中餐烹調職類(葷食項)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：黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲

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
黑胡椒溜雞片	片	滑溜	雞胸肉	粗黑胡椒粉、蒜頭、西芹、洋蔥、雞胸肉		參考規格明細
蔥燒豆腐	片	紅燒	板豆腐	板豆腐、紅蘿蔔、蔥、蒜頭、薑	參考規格明細	
三椒炒肉絲	絲	炒、爆炒	大里肌肉	青椒、紅甜椒、黃甜椒、薑、蒜頭、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 黑胡椒溜雞片

烹調規定	1.雞片需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以蒜片、洋蔥片炒香，與所有材料溜成菜
烹調法	滑溜
調味規定	以醬油、鹽、酒、糖、味精、粗黑胡椒粒、香油、太白粉水等調味料自選合宜使用
備註	1.是滑溜(汁稍濃而少)而非燴菜，故醬汁不得似燴汁 2.規定材料不得短少

(2) 蔥燒豆腐

烹調規定	1.豆腐炸上色或煎雙面上色皆可 2.以蔥段、薑水花、蒜片爆香，入紅蘿蔔水花、豆腐燒入味後，以淡芡收汁即可
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	不得破碎，需上色有燒汁，焦黑不得超過 10%，規定材料不得短少

(3) 三椒炒肉絲

烹調規定	1.肉絲需調味上漿，與三椒絲汆燙或過油 2.以薑絲、蒜片爆香，與配料合炒完成
烹調法	炒、爆炒
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

中餐烹調職類(葷食項)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：馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥燜白菜、五彩杏菇丁

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
馬鈴薯燒排骨	塊	燒	小排骨	馬鈴薯、紅蘿蔔、蔥、薑、蒜頭、小排骨		參考規格明細
香菇蛋酥燜白菜	片、塊	燜煮	香菇 大白菜	蝦米、乾香菇、扁魚、大白菜、紅蘿蔔、蒜頭、雞蛋	參考規格明細	
五彩杏菇丁	丁	炒、爆炒	杏鮑菇	乾香菇、桶筍、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、紅辣椒、蒜頭、大里肌肉		

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，需有二款但不一定要全加。

(1) 馬鈴薯燒排骨

烹調規定	1.排骨需調味上漿、馬鈴薯、紅蘿蔔皆炸表面上色 2.以蔥段、薑片、蒜片爆香，所有材料燒至軟透
烹調法	燒
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	需有燒汁，不得濃稠出油，規定材料不得短少

(2) 香菇蛋酥燜白菜

烹調規定	1.白菜切塊汆燙至熟 2.將全蛋液炸成蛋酥 3.以蝦米、蒜片、香菇爆香，入白菜、蛋酥、扁魚與水花片燒至入味
烹調法	燜煮
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	1.扁魚須炸香酥 2.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

(3) 五彩杏菇丁

烹調規定	1.肉丁需調味上漿，汆燙或過油皆可 2.以蒜片爆香，以炒烹調法完成
烹調法	炒、爆炒
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