

中餐烹調職類(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
冬菜末	直徑 0.3 以下碎末	切完	
薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	10 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	1 條切完	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	15 克以上	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100 克以上	去筋膜
魚片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0、高(厚) 0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用

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、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(葷食項)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：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	脆溜	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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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 絲以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 絲以上	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	25 絲以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	5 克以上	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	5 克以上	
馬鈴薯絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100 克以上	
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
雞絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100 克以上	
魚條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	切完	頭尾勿丟棄，成品用

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、小黃瓜、紅辣椒 (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(葷食項)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：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	剗刀厚片	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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	120 克以上	
洋蔥片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	切完	
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	切完	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	1 條切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞茸	直徑 0.2 以下	剗完	
魚球	剗切菊花花刀間隔為 0.5~1.0	切完	頭尾勿丟棄，成品用

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
洋蔥條	寬為 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
西芹條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	整支切完	
紅蘿蔔條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	10 條以上	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	10 克以上	
紅辣椒末	直徑 0.3 以下碎末	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	25 克以上	魚湯用
豬柳	寬、高(厚)各為 1.2~1.8，長 5.0~7.0	140 克以上	去筋膜
花枝絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
魚片	長 4.0~6.0、寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4公分)	6片以上	
薑水花片	自選1款厚薄度(0.3~0.4公分)	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	
乾香菇絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4,長依食材規格	3朵	
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	
乾魷魚絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4,長4.0~6.0	切完	
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	10片以上	略小於肉片
里肌肉絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4,長4.0~6.0	切完	去筋膜
里肌肉片	長4.0~6.0,寬2.0~4.0,高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
花枝片	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)	切完	
魚條	寬、高(厚)各為0.8~1.2,長4.0~6.0	切完	頭尾勿丟棄,成品用
鮮蝦	洗滌時去腸泥取蝦仁,橫批為二片	切完	

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
五香大豆乾丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	1/2 塊切完	
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	1/2 個切完	
青椒丁	長、寬各 0.8~1.2，高(厚)依食材規格	1/2 個切完	
薑末	直徑 0.3 以下碎末	10 克	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	10 克	兩道菜用
紅蘿蔔丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	40 克以上	
紅辣椒丁	長、寬各 0.8~1.2，高(厚)依食材規格	1 條切完	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	140 克以上	去筋膜
鱸魚斜瓦片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成用品

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4公分)	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	
榨菜片	長4.0~6.0，寬2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4	切完	
筍指甲片	長、寬各為1.0~1.5，高(厚)0.3以下	40克以上	
豆腐指甲片	長、寬各為1.0~1.5，高(厚)0.3以下	1/2盒全部切完	
蔥段	長3.0~5.0直段或斜段	10克以上	
薑片	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	
杏鮑菇片	長4.0~6.0，寬2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	大小片皆用、切完	
紅辣椒末	直徑0.3以下碎末	切完	
里肌肉片	長4.0~6.0，寬2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜

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(葷食項)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：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	筍筍、青椒、綠豆芽、紅辣椒、薑、蒜頭		
素燴三色杏鮑菇	片	燴	杏鮑菇	筍筍、五香大豆乾、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、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)厚薄度(0.3~0.4公分)	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	
筍筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10 片以上	
筍筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	50 克以上	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	10 克	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各 1.5~2.0，滾刀或菱形狀	50 克以上	比雞球小
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	30 克	麻辣雞球用
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克	
杏鮑菇片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	弧形邊也用
雞球	刮切菊花刀間隔為 0.5~1.0	切完	

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(葷食項)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：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、雞蛋		
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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
乾香菇絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長依食材規格	切完	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，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	20 克以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	10 克以上	醃肉用
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	5 克以上	醃肉用
紅蘿蔔指甲片	長、寬度各為 1.0~1.5，高(厚)0.3 以下	20 克以上	
冬瓜長薄片	長 12.0 以上，寬 4.0 以上，高(厚)0.3 以下	6 片以上	
里肌肉條	寬、高(厚)各為 0.8~1.2，長 4.0~6.0	切完	去筋膜

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
筍塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊	切完	
五香大豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
小黃瓜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	1 條切完	
青椒丁	長、寬各 0.8~1.2，高(厚)依食材規格	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	20 克	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	切完	去筋膜
雞絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	8 克以上	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4,長 4.0~6.0	30 克以上	
酸菜絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4,長 4.0~6.0	切完	
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	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4,長 4.0~6.0	20 克以上	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	10 克以上	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下,長 4.0~6.0	5 克以上	蛋餃用
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4,長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞片	長 4.0~6.0,寬 2.0~4.0,高(厚)0.4~0.6	切完	

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)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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4公分)	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	4朵切完	
五香大豆乾粒	長、寬、高(厚)各0.4~0.8	1/2塊切完	
青椒粒	長、寬各0.4~0.8，高(厚)依食材規格	1/3個切完	
紅蘿蔔粒	長、寬、高(厚)各0.4~0.8	20克以上	
蔥段	長3.0~5.0直段或斜段	20克以上	
薑片	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	紅燒茄段用
蒜末	直徑0.3以下碎末	10克以上	
里肌肉片	長4.0~6.0，寬2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
仿雞腿塊	邊長2.0~4.0的不規則塊狀，須帶骨	全部剝完	

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)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(葷食項)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：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、桶筍、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
桶筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 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	整支切完	
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	切完	紅辣椒須留部分盤飾用
薑片	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	
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
杏鮑菇塊	邊長 2.0~4.0 的滾刀塊	切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	規格不足亦可用

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)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(葷食項)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

302-2 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)厚薄度(0.3~0.4公分)	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	
筍片	長4.0~6.0，寬2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10片以上	
豆腐丁	長、寬、高(厚)各0.8~1.2	切完	
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	切完	
洋蔥片	長3.0~5.0，寬2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	20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	1條切完	
蔥花	長、寬、高(厚)各為0.2~0.4	20克以上	
蒜末	直徑0.3以下碎末	10克以上	
小排骨塊	邊長2.0~4.0的不規則塊狀，須帶骨	剝完	
雞片	長4.0~6.0，寬2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	規格不足亦可用

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	15 克以上	
家鄉肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4	6 片以上	須去皮
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 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	
杏鮑菇條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	切完	弧形邊也用
雞肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	

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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4公分)	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	25克以上	
豆腐片	長4.0~6.0，寬2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	
薑片	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	
青椒絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長4.0~6.0	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長4.0~6.0	20克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為0.3以下，長4.0~6.0	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為0.3以下，長4.0~6.0	10克以上	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長4.0~6.0	切完	去筋膜
雞塊	邊長2.0~4.0的不規則塊狀，須帶骨	切完	

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)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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	
筍絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	40 克以上	
桶筍梳子片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)為 0.2~0.4 的梳子花刀片(花刀間隔為 0.5 以下)	12 片以上	
豆乾絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	30 克以上	二菜用
蔥絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	10 克以上	
西芹絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	去筋膜
雞絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	100 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、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(葷食項)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

302-6 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、筍筍、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	筍筍	筍筍、紅蘿蔔、青椒、蒜頭、薑、紅辣椒、大里肌肉		

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)厚薄度(0.3~0.4公分)	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	
乾香菇絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長依食材規格	切完	
筍筍絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長4.0~6.0	切完	兩道菜共用
豆腐塊	邊長2.0~4.0的正方塊	切完	
青椒絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長4.0~6.0	切完	
紅蘿蔔絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長4.0~6.0	30克以上	
薑絲	寬、高(厚)各為0.3以下，長4.0~6.0	20克以上	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各1.5~2.0，滾刀或菱形狀	1條切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為0.2~0.4，長4.0~6.0	切完	去筋膜
魚片	長4.0~6.0，寬3.0以上，高(厚)0.8~1.2雙飛片	切完	頭尾勿丟棄，成品用

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)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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4公分)	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	
筍丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	切完	
杏鮑菇片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	
薑絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	20 克以上	
紅辣椒絲	寬、高(厚)各為 0.3 以下，長 4.0~6.0	1 條切完	
青椒丁	長、寬各 0.8~1.2，高(厚)依食材規格	切完	
紅蘿蔔丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	40 克以上	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各 0.8~1.2	100 克以上	去筋膜
里肌肉片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	300 克以上	去筋膜

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)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(葷食項)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：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、筍筍、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、筍筍、紅蘿蔔、西芹、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	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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	5 朵	
豆乾片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	
筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚) 0.2~0.4，可切菱形片	10 片以上	
筍鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	40 克以上	
豆薯鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	切完	
紅蘿蔔鬆	長、寬、高(厚)各 0.1~0.3，整齊刀工	30 克以上	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各 1.5~2.0，滾刀或菱形狀	連盤飾切完	
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	1 支切完	
雞腿丁	去骨取肉，長、寬、高(厚)各 1.5~2.0	切完	

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(葷食項)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：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	筍	麵筋泡、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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	切完	
筍片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.2~0.4，可切菱形片	10 片以上	
豆乾片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	
馬鈴薯條	寬、高(厚)各為 0.5~1.0，長 4.0~6.0	切完	
蔥花	長、寬、高(厚)各為 0.2~0.4	30 克	
蒜末	直徑 0.3 以下碎末	5 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	切完	
荔枝肉球	刮切菊花刀間隔為 0.5~1.0	切完	去筋膜

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)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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	6 片以上	
蒜片	高(厚)0.2~0.4，長、寬依食材規格	切完	三道菜用
青椒條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
紅甜椒條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
黃甜椒條	寬 0.5~1.0，長 4.0~6.0，高(厚)依食材規格	切完	
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 片以上	綠皮部分可用
雞柳	寬、高(厚)各為 1.2~1.8，長 5.0~7.0	切完	規格不足可用
魚片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.8~1.5	切完	頭尾勿丟棄，成品用

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、小黃瓜、紅辣椒 (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(葷食項)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：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)厚薄度(0.3~0.4 公分)	6 片以上	
薑水花片	自選 1 款厚薄度(0.3~0.4 公分)	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	切完	
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	整支切完	
洋蔥片	長 3.0~5.0，寬 2.0~4.0，高(厚)依食材規格，可切菱形片	20 克以上	
蔥段	長 3.0~5.0 直段或斜段	50 克以上	
青椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
紅甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
黃甜椒絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	
里肌肉絲	寬、高(厚)各為 0.2~0.4，長 4.0~6.0	切完	去筋膜
雞片	長 4.0~6.0，寬 2.0~4.0，高(厚)0.4~0.6	切完	

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)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(葷食項)丙級

測試過程刀工作品規格卡需護頁，於刀工評分時繳交回收循環使用

302-12 題組：馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥爛白菜、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
香菇蛋酥爛白菜	片、塊	爛煮	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、筍筍、杏鮑菇、紅蘿蔔、小黃瓜、紅辣椒、蒜頭、大里肌肉		

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)厚度(0.3~0.4公分)	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	4朵	
筍丁	長、寬、高(厚)各0.8~1.2	切完	
蔥段	長3.0~5.0直段或斜段	30克以上	
馬鈴薯滾刀塊	邊長2.0~4.0的滾刀塊	切完	
杏鮑菇丁	長、寬、高(厚)各0.8~1.2	切完	
紅蘿蔔丁	長、寬、高(厚)各0.8~1.2	40克以上	
小黃瓜丁	長、寬、高(厚)各0.8~1.2	連盤飾切完	
里肌肉丁	長、寬、高(厚)各0.8~1.2	80克以上	去筋膜
小排骨塊	邊長2.0~4.0的不規則塊狀，須帶骨	剝完	

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。