

四、測試題組內容

本套試題分 401 及 402 題組，各小題分別為 401-A1、401-A2、401-A3、401-A4、401-A5、401-A6；402-B7、402-B8、402-B9、402-B10、402-B11、402-B12，每小題各三道菜，各題組小題說明如下：

401 題組

(一)401-A1 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	全雞	全雞分解、修清雞胸肉，切片	煎	全雞 1 公斤以上	• 白芝麻 50g 以上 • 雞蛋 1 顆 • 麵粉適量	雞肉片需沾白芝麻；麵粉置於公共調味料區
2		雞腿剝塊、三節翅	燒		• 中薑 25g 以上 • 蒜頭 20g 以上 • 洋蔥 1/4 顆 50g 以上 • 紅蘿蔔(1)1/2 條(100g 以上)	
3	蝦		燙	• 帶殼鮮蝦 6 隻(草蝦或白蝦，20 尾/斤以上) • 高麗菜 200g 以上	• 海苔 6 片(長 18cm 寬 10cm±2cm) • 小黃瓜 1 條(80g 以上，食材長度 15cm 以上) • 紅蘿蔔(2)1/2 條(100g 以上，食材長度 15cm 以上) • 美乃滋 100g 以上 • 香鬆 30g 以上	以手捲架裝盛
	高麗菜	切絲	無			

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 全雞：洗淨後去除內部雜物、雞羽毛。 (2) 帶殼蝦：洗淨後去腸泥。 (3) 高麗菜：洗淨去除不可使用部份。 (4) 蛋：洗淨。 (5) 中薑：洗淨去皮。 (6) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (7) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (8) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (9) 小黃瓜：洗淨去頭尾。

刀工	受評分刀工成品為雞肉、高麗菜、小黃瓜、紅蘿蔔(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，雞骨架可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	全雞	全雞分解，修清去皮雞胸肉，切片，可為不規則形的片或(長)方形片。	6 片以上	雞肉不可殘留於骨頭超過 10%
		帶骨雞腿：切塊，不規則塊狀。	8 塊以上	需全部剝完
		三節翅：翅小腿與雙節翅剝開。	4 塊以上	
	高麗菜	切細絲，依原料厚度。	200g 以上	刀工完成品數量至少需 75%(150g)符合規格。
	小黃瓜	切條	6 條	
	紅蘿蔔(1)	切塊	6 塊以上	
	紅蘿蔔(2)	切條	6 條	
儲存	1. 雞片：需覆蓋低溫儲存。 2. 雞腿、雞翅：覆蓋低溫儲存。 3. 高麗菜絲、小黃瓜條、紅蘿蔔：浸泡飲用水後，以符合衛生手法低溫儲存。 4. 其它生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。 5. 海苔、芝麻：置於工作台上，覆蓋常溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。				
1.煎雞片	以煎鍋進行油煎 1.雞片先行醃漬。 2.雞片二面需裹上白芝麻。 3.雞片表面著色均勻不可焦黑，內部需全熟。 4.成品不可破碎，表面白芝麻要附著均勻。 5.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
2.燒雞腿	進行過油或煎上色後，以高湯燜燒入味，不得勾芡。 1.外觀完整，不得破碎、表面不可燒焦。 2.內部熟透，須全熟不可有血水。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
3.鮮蝦手卷	成品外型需為圓錐形，需製作 6 份並置放於手捲架上。 1.鮮蝦燙熟、去殼與頭尾。 2.所有食材需以海苔包捲。 3.海苔片需先加熱烘烤，需有脆性且不可破裂，成品不可有潮濕或滴水現象。 4.調味規範：必須含美乃滋、香鬆，合宜地使用公共調味料區之調味料。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。				
(2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(二)401-A2 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	全鴨	鴨分解取鴨胸(腓力)	煎	太空鴨 1 隻 1.5kg 以上	· 青蔥 20g 以上 · 中薑 25g 以上 · 洋蔥(1)1/2 顆，100g 以上	
2		鴨分解取鴨腿	燒			
3	白麵、蔬菜	切絲	炒	乾麵條 150g 以上	· 青江菜 60g 以上 · 紅蘿蔔 1/2 條，100g 以上 · 乾香菇 15g 以上 · 洋蔥(2)1/2 顆，100g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備				
前處理	(1) 全鴨：外表洗淨去除內部雜物、羽毛。 (2) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (3) 中薑：洗淨去皮。 (4) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (5) 青江菜：洗淨後去蒂頭及黃葉。 (6) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (7) 乾香菇：泡水至軟去蒂。			
刀工	受評分刀工成品為鴨胸、鴨腿、青江菜、紅蘿蔔、香菇、洋蔥(1)(2)，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	太空鴨	鴨分解，取鴨胸腓力，鴨皮需有交叉格紋刀工，間隔 1 公分以下。	1 付(2 片)	鴨胸需完整不可破碎，鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%
		取鴨腿切塊，不規則塊狀。	6 塊以上	需全部剝完
	青江菜	切絲，依食材厚度。	切完	
	紅蘿蔔	切絲	80g 以上	
	香菇	切絲，依食材厚度、長度。	切完	
	洋蔥(1)	切塊，依食材厚度，不規則塊狀。	切完	
	洋蔥(2)	切絲，依食材厚度、長度。	切完	

儲存	1. 鴨胸：需覆蓋低溫儲存 2. 鴨腿：需覆蓋低溫儲存 3. 青江菜：需覆蓋低溫儲存 4. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存 5. 香菇：需覆蓋低溫儲存 6. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存 7. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。
第二階段烹調製備	
※請依題意及菜名烹調製備，規定主副材料不得短少。	
1.煎鴨胸	1. 鴨腩力需以副材料與自選公共調味料區之酒類及香料醃漬，煎熟切片 12 片以上。 2. 鴨胸表皮需煎上色不可焦黑。 3. 鴨內部均須全熟不可有血水。 4. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.燒鴨腿	進行過油或煎上色後，以高湯燜燒入味，不得勾芡。 1.外觀完整，不得破碎、表面不可燒焦。 2.內部熟透，須全熟不可有血水。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
3.蔬菜炒麵	1. 白麵條麵心需煮熟。 2. 將青江菜、紅蘿蔔、乾香菇、洋蔥與麵條加入高湯拌炒，麵條不可斷裂、成團，材料均需熟透。 3. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
第三階段善後處理	
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。	

(三)401-A3 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	豬五花肉	切片	煮	豬五花肉 300g 以上	- 洋蔥 1/2 顆，100g 以上 - 青蔥 10 g 以上 - 紅辣椒 1 根，10g 以上 - 香菜(1)5g 以上 - 蒜頭 15g 以上	1.煮熟後切片 2.需附醬汁
2	帶骨雞胸肉	肉剁泥	煎	帶骨雞胸肉 400g 以上	- 中薑 25g 以上 - 乾香菇 15g 以上 - 紅蘿蔔 50g 以上 - 芹菜 30g 以上 - 雞蛋 1 顆	
3	馬鈴薯	切絲	汆燙	馬鈴薯 2 顆/每顆 150g 以上，長度需 8cm 以上	- 紅黃甜椒各 1/2 顆，60g 以上 - 香菜(2)10g 以上	

各階段操作說明：第一階段前製備	
前處理	(1) 豬五花肉：洗淨。 (2) 帶骨雞胸肉：洗淨。 (3) 馬鈴薯：洗淨後去皮。 (4) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (5) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (6) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (7) 香菜：洗淨去根頭去枯葉。 (8) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (9) 中薑：洗淨去皮。 (10) 乾香菇：泡水至軟去蒂。 (11) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (12) 芹菜：洗淨後去鬚根及葉子。 (13) 雞蛋：洗淨。 (14) 紅黃甜椒：洗淨剖開去籽蒂。

刀工	受評分刀工成品為帶骨雞胸肉、馬鈴薯、紅辣椒、香菜(1)、蒜頭、乾香菇、紅蘿蔔、紅黃甜椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，雞骨架可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	帶骨雞胸肉	去骨去皮剁泥	剁完	雞肉不可殘留於骨頭超過 10%。
	馬鈴薯	切絲	切完	切絲長度 4cm 以下之部分，不得超過 25%。
	紅辣椒	切碎	切完	
	香菜(1)	切碎	切完	
	蒜頭	切碎	切完	
	乾香菇	切碎	切完	
	紅蘿蔔	切碎	切完	
	紅甜椒、黃甜椒	去內膜切絲，依食材厚度。	切完	
儲存	1. 豬五花肉：需覆蓋低溫儲存。 2. 雞胸肉：需覆蓋低溫儲存 3. 馬鈴薯：需覆蓋低溫儲存。 4. 乾香菇：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 6. 紅甜椒、黃甜椒：需覆蓋低溫儲存。 7. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。				
1.白灼五花片	1. 烹調過程以雞骨高湯烹煮並任選使用副材料，成品需全熟。 2. 煮熟後切片，厚度 0.3cm 以下，寬度 3cm 以上，需有 6 片以上。(刀工需受評) 3.需任選使用副材料自行調製沾醬。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
2.煎蔬菜雞肉餅	1. 需將雞肉泥與副材料組合後，做成 6 個圓狀餅，直徑 4-6cm，厚 1cm 以上圓狀餅，大小要一致。 2. 需全熟表面不可焦黑。 3. 每塊破碎不可超過 20%以上。			
3.涼拌馬鈴薯絲	1.馬鈴薯絲燙熟，不可帶生味，不可斷裂超過 10%。 2.所有副材料均需燙熟(香菜需減菌)。 3.成品需拌勻入味。 4.需遵守衛生操作規定。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(四)401-A4 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	虱目魚	取魚肚	煎	虱目魚 600g 以上	檸檬 1 顆	需附椒鹽
2		取魚背肉去皮及魚刺 剝魚泥	煮		• 雞蛋 1 顆 • 青蔥 20g 以上 • 中薑(1)50g 以上 • 紅蘿蔔 50 g 以上 • 小黃瓜 40 g 以上 • 芹菜 30g 以上	
3	杏鮑菇	厚片	炒	杏鮑菇 300g 以上	• 蒜頭 20g 以上 • 紅辣椒 1 根 10g 以上 • 中薑(2)50g 以上 • 九層塔 30g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 虱目魚：洗淨(去鱗，去鰓，去內臟)。 (2) 杏鮑菇：洗淨。 (3) 檸檬：洗淨。 (4) 雞蛋：洗淨。 (5) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (6) 中薑：洗淨去皮。 (7) 紅蘿蔔:洗淨去蒂頭、尾、皮。 (8) 小黃瓜：洗淨去頭尾。 (9) 芹菜：洗淨後去鬚根及葉子。 (10) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (11) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (12) 九層塔：洗淨去老梗、枯葉。

刀工	受評分刀工成品為魚肚、魚漿、杏鮑菇、檸檬、中薑(2)、紅蘿蔔、小黃瓜、芹菜、紅辣椒，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，魚頭、魚骨架及魚皮可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	虱目魚	1.取魚肚 2.取魚背肉去皮及魚刺後剝成泥狀(剝完)	刀工成品應有魚肚 1 片及魚泥	魚頭及魚骨需保留受評，魚肉不可殘留於魚骨超過 5%
	杏鮑菇	切厚片，依食材寬度，弧形邊可不修	切完	
	檸檬	切片	切完	盤飾用，亦可於烹調製備階段切割
	中薑(2)	切片	12 片以上	1.需整齊 2.中薑(1)不列入刀工評分
	紅蘿蔔	切片	切完	
	小黃瓜	切片	切完	
	芹菜	切粒(珠)	切完	
	紅辣椒	切片	6 片以上	需整齊
儲存	1. 魚肚及魚漿：覆蓋低溫儲存。 2. 杏鮑菇：覆蓋低溫儲存。 3. 檸檬：覆蓋低溫儲存。 4. 中薑：覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：覆蓋低溫儲存。 6. 小黃瓜：覆蓋低溫儲存。 7. 芹菜：覆蓋低溫儲存。 8. 紅辣椒：覆蓋低溫儲存。 9. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。				
1.煎虱目魚肚	1.魚肉要全熟。 2.成品需完整不可破碎鬆散、不可煎焦。 3.需有檸檬片盤飾。 4.調味規範：需附椒鹽與公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
2.煮虱目魚丸湯	1.需以魚頭、魚骨及魚皮調製高湯。 2.魚漿需全數用完，魚丸至少需有 6 顆以上，每顆大小需一致。 2.魚丸需呈圓型，不可潰散軟爛、外熟內生。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
3.炒杏鮑菇	1.成品味道要適中不可太鹹。 2.杏鮑菇口感需熟透，不可帶生味。 3.炒後成品不可有太多湯汁，不可燒焦。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。				
(2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(五)401-A5 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	梅花豬肉	切塊	烤	梅花豬肉 150g 以上	· 青椒、紅甜椒各 1/2 顆 60g 以上 · 洋蔥 1/2 顆 100g 以上	
2	中卷	切花刀	燙	中卷 1 隻 300g 以上	· 青蔥 10g 以上 · 中薑 25g 以上 · 蒜頭 15g 以上 · 紅辣椒 1 根 10g 以上	需附自製醬汁
3	豆腐	切塊	炸	盒裝板豆腐 1 盒，400g 以上	· 細柴魚片(花)60g 以上 · 雞蛋 2 顆 · 麵粉適量	

各階段操作說明：

第一階段前製備				
前處理	(1) 梅花豬肉：洗淨。 (2) 中卷：由背部剖開，去除眼珠、腸泥、表層膜後洗淨。 (3) 豆腐：洗淨。 (4) 青椒、紅甜椒：洗淨剖開去籽蒂。 (5) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (6) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (7) 中薑：洗淨去皮。 (8) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (9) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (10) 雞蛋：洗淨。			
刀工	受評分刀工成品為梅花豬肉、青椒、紅甜椒、洋蔥、中卷、青蔥、中薑、蒜頭、豆腐，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	梅花豬肉	切塊	12 塊	需調味後，串成 4 串，一串 3 塊
	青椒	切片，依食材厚度	12 片	與豬肉塊交錯串起
	紅甜椒	切片，依食材厚度	12 片	
	洋蔥	切片，依食材厚度	12 片	
	中卷	切剖花刀，間隔 0.6cm 以下，頭鬚直切 6 段、鰭(尾翅)切梳	至少切 12 片以上	
	青蔥、中薑、蒜頭	切碎	切完	
	豆腐	切塊	切 12 塊以上，大小需一致	

儲存	1. 豬肉塊：需覆蓋低溫儲存。 2. 青椒：需覆蓋低溫儲存。 3. 紅甜椒：需覆蓋低溫儲存。 4. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存。 5. 中卷：需覆蓋低溫儲存。 6. 青蔥、中薑、蒜頭：需覆蓋低溫儲存。 7. 豆腐：需低溫儲存。 8. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。
第二階段烹調製備	
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。	
1.烤豬肉串	1.肉串需用烤爐以烤的方式熟成，不可先煎後烤。 2.豬肉需全熟不可焦黑。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用
2.燙中卷	1. 需燙熟。 2. 調味規範：需自選公共調味料區之調味料搭配副材料，調製或烹製成一種醬汁。
3.炸豆腐	1.需沾上粉、蛋液、柴魚片(花)後油炸。 2.成品外表需酥脆不可破損，外部不可軟化含油。 3.調味規範：需附一種沾醬，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
第三階段善後處理	
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。	

(六)401-A6 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	蝦	去頭去殼留尾巴、斷筋拉長	炸	帶殼鮮蝦 6 隻 (草蝦或白蝦，20 尾/斤以上)	• 白蘿蔔 100g 以上	1. 需裹粉(材料置於公共調味料區，自選合宜之材料) 2. 需附白蘿蔔泥與沾醬
2	米	切條(副材料)	煮	米 200g 以上	• 海苔 2 片長 18*寬 20cm • 小黃瓜(1)1 條 80g 以上 (食材長度 15cm 以上) • 紅蘿蔔 1/2 條 100g 以上 (食材長度 15cm 以上) • 魚鬆 50g 以上 • 調味干瓢 50g 以上	1. 自行製作壽司醋飯 2. 醋、味醂置於公共調味料區 3. 糖置於各崗位
3	美乃滋	無		• 雞蛋 1 顆 • 白醋適量 • 沙拉油適量 • 黃芥末適量 • 糖適量 • 鹽適量		1. 自行製作美乃滋 2. 白醋、黃芥末置於公共調味料區
	馬鈴薯	切丁	煮、涼拌	馬鈴薯 2 顆， 每顆 150g 以上	• 小黃瓜(2)，40g 以上 • 雞蛋 1 顆	加入自製之美乃滋

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 帶殼蝦：洗淨後去頭、去殼、去腸泥留尾殼。 (2) 馬鈴薯：洗淨後去皮。 (3) 雞蛋：洗淨。 (4) 白蘿蔔：洗淨後去蒂頭、尾、皮。 (5) 小黃瓜：洗淨去頭尾。 (6) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。

刀工	受評分刀工成品為鮮蝦、馬鈴薯、白蘿蔔、小黃瓜，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	鮮蝦	斷筋拉長留尾殼	6 尾	
	馬鈴薯	切丁	切完	依食材形狀可不修邊
	白蘿蔔	磨成泥狀	50g 以上	可先磨泥
	小黃瓜(1)	切條	至少 2 條以上	長度需 10 公分以上 可先醃漬
	小黃瓜(2)	切丁	切完	
	紅蘿蔔	切條	至少 2 條以上	長度需 10 公分以上
儲存	1. 鮮蝦：需覆蓋低溫儲存。 2. 馬鈴薯：需覆蓋低溫儲存。 3. 白蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 4. 小黃瓜：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 6. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。				
1.炸蝦	以油鍋進行油炸 1. 蝦先調味醃製。 2. 蝦需裹粉後油炸，麵衣需酥脆不可脫落。 3. 蝦外表不可彎曲，不可焦黑。 4. 蝦肉必須全熟。 5. 調味規範：需附(1)白蘿蔔泥(2)沾醬(以公共調味料區之調味料自選合宜使用)。			
2.海苔飯捲	1.米煮熟後加入調味料拌勻。 2.紅蘿蔔醃漬入味或煮熟、小黃瓜需醃漬入味。 3.海苔片需先加熱烘烤，並捲入所需材料，成品需有 2 捲，切 16 塊以上，每塊大小需一致。 調味規範：以公共調味料區之調味料自選合宜使用。			
3.美乃滋	需均勻不可油水分離，濃稠度需合宜，至少需有 200g 以上受評。			
3.馬鈴薯沙拉	1.雞蛋、馬鈴薯皆需全熟。 2.小黃瓜需依衛生手法處理。 3.需加入自製之美乃滋拌勻(需保留 100g 以上之美乃滋盛裝後與成品共同受評)。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

402 題組

(一)402-B7 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	全雞	全雞分解 修清雞胸肉，切片	燴	全雞 1 公斤以上	・紅番茄 80g 以上 ・洋蔥 1/4 顆，50g 以上 ・青椒 1/2 顆，60g 以上 ・中薑 25g 以上	
2		雞腿去骨	煎		・迷迭香 1g 以上 ・蒜頭 15g 以上 ・洋蔥 1/4 顆，50g 以上	迷迭香置於公共調味料區
3	豆干	切丁	炒	大豆干 2 塊，每塊 150g 以上	・紅蘿蔔 1/2 條 100g 以上 ・乾香菇 15g 以上 ・毛豆 30g 以上 ・白山藥 60g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 全雞：洗淨後去除內部雜物、雞羽毛。 (2) 大豆干：洗淨。 (3) 紅番茄：洗淨去蒂頭。 (4) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (5) 青椒：洗淨剖開去籽蒂。 (6) 中薑：洗淨去皮。 (7) 迷迭香：洗淨。 (8) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (9) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (10) 乾香菇：泡水至軟去蒂。 (11) 毛豆：洗淨。 (12) 白山藥：洗淨去皮。

刀工	受評分刀工成品為雞胸、雞腿、大豆干、紅番茄、青椒、紅蘿蔔、乾香菇、白山藥，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，雞骨架及雞翅可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	全雞	全雞分解，修清去皮雞胸肉，切片，可為不規則形的片或(長)方形片。	12 片以上	雞肉不可殘留於骨頭超過 10%。
		雞腿去骨	2 支	脫皮不得超過 1/3
	大豆干	修邊後切丁	切完	
	紅番茄	去皮去籽，切 8 等份	切完	
	青椒	切片	切完	
	紅蘿蔔	切丁	80g 以上	
	乾香菇	切丁	切完	
	白山藥	切丁	切完	
儲存	1. 雞片、雞腿：需覆蓋低溫儲存。 2. 豆干丁：需覆蓋低溫儲存。 3. 紅番茄：需覆蓋低溫儲存。 4. 青椒：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 6. 乾香菇：需覆蓋低溫儲存。 7. 白山藥：需覆蓋低溫儲存。 8. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依題意及菜名烹調製備，規定主副材料皆不得短少。				
1.燴雞胸片	1.雞片需先醃漬；過油或過水皆可。 2.需以高湯烹調製備，燴汁需均勻不可成團。 3.雞片不可焦黑，內部需全熟，成品不可破碎。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
2.煎雞腿	1.雞腿需先以副材料醃漬後煎熟上色，不得用油炸，煎完後需切成 6 塊以上。 2.外觀完整，不得破碎，表面著色均勻不可焦黑，內部需全熟。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
3.炒五彩豆干丁	1. 豆干及其他副材料均需炒熟不可焦黑。 2. 成品外觀需完整不可破碎。 3. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。				
(2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(二)402-B8 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	全鴨	鴨分解取鴨胸(腓力)	炒	太空鴨 1 隻 1.5kg 以上	· 紅蘋果 1 顆 80g 以上 · 西芹 1 支 100g 以上 · 紅辣椒 2 根 20g 以上 · 洋蔥 1/4 顆 50g 以上	
2		鴨分解取鴨腿	煮		· 青蔥 20g 以上 · 中薑 25g 以上 · 月桂葉 2 片 · 白胡椒粒 3-5g	月桂葉及白胡椒粒置於公共調味料區
3	小黃瓜	切圓薄片	涼拌	小黃瓜 2 條，每條 80g 以上		需先鹽漬

各階段操作說明：

第一階段前製備				
前處理	(1) 全鴨：外表洗淨去除內部雜物、羽毛。 (2) 小黃瓜：洗淨去頭尾。 (3) 紅蘋果：洗淨去皮。 (4) 西芹：洗淨去表皮、粗纖維。 (5) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (6) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (7) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (8) 中薑：洗淨去皮。 (9) 月桂葉：洗淨。			
刀工	受評分刀工成品為鴨柳、鴨腿、紅蘋果、西芹、小黃瓜，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，鴨骨架可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	太空鴨	鴨分解，取鴨胸腓力，去皮後切條	鴨胸切完	鴨肉不可殘留於骨頭超過 10%
		修清鴨骨架取鴨腿	2 支	鴨腿需烹調製備後再去骨
	紅蘋果	切條	切完	
	西芹	切條，高依食材厚度	切完	
	小黃瓜	切圓片，依食材直徑，厚度 0.3 公分以下	切完	

儲存	1.鴨胸:需覆蓋低溫儲存。 2.鴨腿：需覆蓋低溫儲存。 3.紅蘋果:需覆蓋低溫儲存。 4.西芹：需覆蓋低溫儲存。 5.小黃瓜：需覆蓋低溫儲存。 6.其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。
第二階段烹調製備	
※請依題意及菜名烹調製備，規定材料不得短少。	
1.時蔬炒鴨柳	1.鴨柳需先醃漬；過油過水或直接烹調製備皆可。 2.需以高湯烹調製備，鴨柳不可焦黑，內部需全熟，成品不可破碎，不可過多的湯汁。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.香料水煮鴨腿	1.烹調製備需以高湯烹煮，並需加入所有副材料。 2.鴨腿內部需全熟，不可帶血水。 3.盛盤時去骨切片擺盤，至少需切六片以上。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
3.醃漬小黃瓜	1.小黃瓜需先以鹽醃漬，脫生澀味，需脆綠，不可呈褐色，鹹度要適中，必須有甜酸味。 2.調味規範：以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
第三階段善後處理	
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。	

(三)402-B9 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	豬里肌	切厚片	炸	里肌肉 300g 以上	- 麵包粉 100g-150g - 雞蛋 2 顆 - 麵粉適量	1.需附自製醬汁 2.麵粉、麵包粉置於公共調味料區
2	蝦		煮	帶殼鮮蝦 6 隻 (草蝦或白蝦，20 尾/斤以上)	- 蛤蜊 300g 以上 - 草菇 6 朵 - 小番茄 6 顆 - 南薑 5g - 檸檬 1 顆 - 紅辣椒 1 根，10g 以上 - 雙葉檸檬葉 2 片 - 洋蔥(2)1/2 顆，100g 以上 - 香茅 2 根 - 魚露適量 - 酸辣醬適量	魚露、酸辣醬置於公共調味料區
3	洋蔥(1)	絲	拌	洋蔥 1 顆 200g 以上	- 白芝麻 10g 以上 - 細柴魚片(花)10g 以上 - 香菜 2 根，5g 以上	需附自製醬汁

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 里肌肉：洗淨。 (2) 帶殼蝦：洗淨後去頭、殼、腸泥。 (3) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。 (4) 雞蛋：洗淨。 (5) 蛤蜊：洗淨。 (6) 草菇：洗淨。 (7) 小番茄：洗淨。 (8) 南薑：洗淨。 (9) 檸檬：洗淨。 (10) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (11) 雙葉檸檬葉、香茅：洗淨。 (12) 香菜：洗淨去根頭去枯葉。

刀工	受評分刀工成品為里肌肉、蝦、洋蔥、草菇、小番茄、南薑、檸檬、紅辣椒、香茅、香菜，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，蝦殼可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	里肌肉	去筋、切厚片，需完整不可破碎。	250g 以上	
	蝦	去殼留鳳尾	6 尾	
	洋蔥(1)	切絲	切完	
	洋蔥(2)	切塊	切完	
	草菇、小番茄	對切	切完	
	南薑	切片	切完	
	檸檬	取汁	適量	
	紅辣椒	切片	切完	依食材形狀以斜刀切片
	香茅	切段	切完	
	香菜	碎末。	全切	
儲存	1. 里肌肉片：需覆蓋低溫儲存。 2. 蝦：需覆蓋低溫儲存。 3. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存。 4. 草菇、小番茄：需覆蓋低溫儲存。 5. 南薑：需覆蓋低溫儲存。 6. 檸檬汁：需覆蓋低溫儲存。 7. 紅辣椒：需覆蓋低溫儲存。 8. 香茅：需覆蓋低溫儲存。 9. 香菜：需覆蓋低溫儲存。 10. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。				
1.炸豬排	1. 里肌肉片以肉槌拍打，不可破碎，需醃製。 2. 肉片依序沾麵粉與蛋液後裹麵包粉炸熟。 3. 盛盤時需切割成 6 人份。 4. 調味規範：需附自製醬汁，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用			
2.酸辣蝦湯	1. 需以蝦殼及副材料熬製高湯後過濾使用。 2. 海鮮不可烹煮過度。 3. 成品需有酸辣味及香辛料之香味，不可帶腥味、不可帶蛤蜊殼。 4. 成品以直徑 24cm 之湯碗盛裝，約需有八分滿、湯料比例需合宜。 5. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
3.涼拌洋蔥絲	1. 洋蔥：浸冷開水去菁味瀝乾盛盤。 2. 白芝麻炒熟。 3. 細柴魚片(花)需乾熱減菌。 4. 成品需有香菜、白芝麻、自製油醋醬汁、細柴魚片(花) 5. 調味規範：需附自製油醋醬汁，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(四)402-B10 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	鱸魚	全魚分解取菲力切條	炒	・鱸魚 1 尾，600g 以上	・紅黃甜椒、青椒各 1/2 顆，60g 以上 ・青蔥 50g 以上 ・中薑(1)25g 以上	
2	高麗菜 中卷	丁	煎	・高麗菜 200g 以上。 ・中卷 1 隻 200g 以上。	・青蔥 50g 以上 ・中薑(2)25g 以上 ・香菜 10g 以上 ・培根 1 條 30g 以上 ・雞蛋 1 顆 ・細柴魚片(花) 10g 以上 ・綠海苔粉 3g 以上 ・麵粉適量 ・美乃滋 100g 以上	烤肉醬置於公共調味料區
3	雞蛋	無	蒸	雞蛋 6 顆	・細柴魚片(花)10g 以上 ・蛤蜊 200g 以上 ・魚板 60g 以上 ・乾昆布 10g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 鱸魚：洗淨去鱗、鰓、內臟。 (2) 高麗菜：洗淨(去除不可使用部份)。 (3) 中卷：由背部剖開，去除眼珠、腸泥、表層膜後洗淨。 (4) 雞蛋：洗淨。 (5) 紅黃甜椒、青椒：洗淨剖開去籽蒂。 (6) 青蔥：洗淨去鬚根頭、老葉。 (7) 中薑：洗淨去皮。 (8) 香菜：洗淨去根頭去枯葉。 (9) 培根：洗淨。 (10) 蛤蜊：洗淨。 (11) 魚板：洗淨。 (12) 乾昆布：洗淨。

刀工	受評分刀工成品為鱸魚、高麗菜、中卷、青椒、紅黃甜椒、中薑(1)(2)、培根、魚板，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，魚骨架可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	鱸魚	切條	12 條以上	1.魚骨不可殘留魚肉超過 5% 2.刀工紋路要正確
	高麗菜	切丁片，依食材厚度	200g 以上	刀工成品數量至少需 75%(150g)符合規格。
	中卷	清肉：切丁 頭鬚部：切條，依原料厚度	切完	
	青椒	切條	切完	形狀要整齊
	紅甜椒、黃甜椒	切條	切完	形狀要整齊
	中薑(1)	切片	6 片以上	要整齊
	中薑(2)	切末	切完	要整齊
	培根	切丁	切完	依食材厚度
	魚板	切片	6 片以上	
儲存	1. 鱸魚條：需覆蓋低溫儲存。 2. 高麗菜：需覆蓋低溫儲存。 3. 中卷：需覆蓋低溫儲存。 4. 青椒、紅黃甜椒：需覆蓋低溫儲存。 5. 中薑片、末：需覆蓋低溫儲存。 6. 培根：需覆蓋低溫儲存。 7. 魚板：需覆蓋低溫儲存。 8. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依題意及菜名烹調製備，規定材料不得短少。				
1.炒彩椒鱸魚條	魚條醃漬後裹粉炸定形 1.魚肉需全熟、魚肉表面著色均勻不可焦黑。 2.成品不可破碎需呈條狀。 3.炒後成品需乾爽不可有太多湯汁。 4.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
2.海鮮蔬菜煎餅	1. 成品要全熟。 2. 澱粉與材料比例恰當，成品不可破碎鬆散或有生粉味。 3. 成品直徑15公分以上、厚度1公分以上，不可煎焦，切成大小相等之6片。 4. 表面需有烤肉醬、美乃滋、綠海苔粉、細柴魚片(花)。 5. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
3.蒸蛋	調蛋液蒸成凝固狀態。 1.需以柴魚、昆布、魚骨頭及蛤蜊製作高湯。 2.蒸蛋表面要平滑全熟，不可有氣孔。 3.蒸蛋必須搭配魚板及蛤蜊肉(不可帶殼)。 4.成品需有 6 盅，每盅不可少於七分滿。 5.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

(五)402-B11 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	排骨	塊	燒	排骨 300g 以上 (軟骨排)	- 白芝麻 10g 以上 - 檸檬 1 顆 - 蜂蜜適量	蜂蜜置於公共調味料區
2	中卷	切圓圈	炸	中卷 1 隻 200g 以上	- 九層塔 30g 以上 - 雞蛋 1 顆	1. 需附沾醬。 2. 麵粉及泡打粉置於公共調味料區。 3. 太白粉置於各崗位。
3	四季豆	斜片 絲	炒	- 四季豆 200g 以上 - 里肌肉 50g 以上	- 鮮木耳 30g 以上 - 紅辣椒 1 根 10g 以上 - 蒜頭 15g 以上	

各階段操作說明：

第一階段前製備				
前處理	(1) 排骨：洗淨。 (2) 中卷：去除腸泥、眼珠、表層膜後洗淨。 (3) 四季豆：去蒂粗梗洗淨。 (4) 里肌肉：洗淨。 (5) 檸檬：洗淨。 (6) 九層塔：洗淨去老梗、枯葉。 (7) 雞蛋：洗淨。 (8) 鮮木耳：洗淨去蒂。 (9) 紅辣椒：洗淨去蒂。 (10) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。			
刀工	受評分刀工成品為排骨、中卷、四季豆、里肌肉、檸檬、九層塔、鮮木耳、紅辣椒、蒜頭，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	排骨	切塊	切完	
	中卷	清肉：切圓圈狀，至少 6 圈以上 頭鬚部：切條，依食材厚度	切完	圈寬 1-1.5 公分
	四季豆	切斜片，依食材厚度	切完	
	里肌肉	切絲	40g 以上	
	檸檬	雕飾造型不限、美觀即可	適量	盤飾用，亦可於烹調製備階段切割
	九層塔	取嫩葉		
	鮮木耳	切絲	20g 以上	
	紅辣椒	切絲	切完	
	蒜頭	切片	切完	

儲存	1. 排骨：需覆蓋低溫儲存。 2. 中卷：需覆蓋低溫儲存。 3. 四季豆：需覆蓋低溫儲存。 4. 里肌肉：需覆蓋低溫儲存。 5. 檸檬：需覆蓋低溫儲存。 6. 九層塔：需覆蓋低溫儲存。 7. 鮮木耳：需覆蓋低溫儲存。 8. 紅辣椒：需覆蓋低溫儲存。 9. 蒜頭：需覆蓋低溫儲存。 10. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。
第二階段烹調製備	
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。	
1.蜜排骨	1. 醃漬後油炸上色再加入蜂蜜及調味料烹調製備。 2. 起鍋前撒上炒熟白芝麻。 3. 檸檬切盤飾。 4. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
2.炸中卷圈	1. 中卷沾上麵糊炸熟(表層麵糊須均勻完整)。 2. 九層塔炸酥(不可焦黃)。 3. 全部成品擺盤。 4. 需附上複方醬汁之沾醬。 5. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
3.四季豆炒肉絲	1. 里肌肉絲須醃漬，過油或過水、直接炒皆可。 2. 四季豆可燙熟或直接炒皆可。 3. 蒜頭爆香加全部材料、調味料烹調製備。 4. 調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜地使用。
第三階段善後處理	
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。	

(六)402-B12 小題：

題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	吳郭魚	取魚菲力切塊	燒	吳郭魚 1 尾 600g 以上	• 洋蔥(1)1/2 顆 100g 以上 • 紅蘿蔔(1)50g 以上 • 紅蘋果 1 顆 80g 以上 • 馬鈴薯 70g 以上	
2	地瓜	切條	炸	地瓜 1 顆 300g 以上		需裹粉
3	米 雞蛋	切粒(副材料)	煮炒 煎	白米 200g 以上 雞蛋 4 顆	• 里肌肉 50g 以上 • 洋蔥(2)1/4 顆 50g 以上 • 紅蘿蔔(2)50g 以上 • 碗豆仁 30g 以上 • 番茄醬適量	番茄醬置於公共調味料區

各階段操作說明：

第一階段前製備				
前處理	(1) 吳郭魚：洗淨後去除魚鱗、魚鰓、內臟…等。 (2) 地瓜：洗淨去皮 (3) 米：洗淨後泡水 (4) 雞蛋：洗淨 (5) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮 (6) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮 (7) 紅蘋果：洗淨後去皮 (8) 馬鈴薯：洗淨後去皮 (9) 里肌肉：洗淨 (10) 碗豆仁：洗淨			
刀工	受評分刀工成品為魚塊、地瓜、洋蔥、紅蘿蔔、紅蘋果、馬鈴薯、里肌肉，刀工成品置於準清潔區受評後，進行儲存；剩餘材料需留置污染區檯面受評，魚骨可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	備註
	吳郭魚	取魚菲力後切塊	魚塊 12 塊以上	取完魚菲力後，殘留於魚骨上之魚肉不可超過全部魚肉之 5%
	地瓜	切條	切完，12 條以上	
	洋蔥(1)	切片	6 片以上	
	紅蘿蔔(1)	切塊	切完	
	紅蘋果	切塊	切完	
	馬鈴薯	切塊	切完	
	里肌肉	切粒	切完	
	洋蔥(2)	切粒	切完	
	紅蘿蔔(2)	切粒	切完	

儲存	1. 魚塊：需覆蓋低溫儲存。 2. 地瓜：需覆蓋低溫儲存。 3. 洋蔥：需覆蓋低溫儲存。 4. 紅蘿蔔：需覆蓋低溫儲存。 5. 紅蘋果：需覆蓋低溫儲存。 6. 馬鈴薯：需覆蓋低溫儲存。 7. 豬肉：需覆蓋低溫儲存。 8. 其他生鮮、蔬果：需覆蓋低溫儲存。
第二階段烹調製備	
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短少。	
1.燒咖哩魚塊	1.魚塊先調味醃製。 2.裹粉油炸，再以魚高湯燒製入味。 3.成品需全熟，不可破碎、燒焦。 4.調味規範：需以咖哩粉調味，其他以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
2.炸地瓜條	1.地瓜需裹粉。 2.成品需全熟，不可焦黑、碎裂。 3.調味規範：需調味，以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
3.蛋包飯	1.成品須全熟，不可焦黑。 2.飯必須加入副材料與蕃茄醬拌炒均勻。 3.蛋包飯每卷內餡需 200g 以上、蛋皮不可破碎或裂開 20%以上，蛋皮需包捲內餡，成品需有 2 卷(分為 2 盤盛裝)。 4.調味規範：必須加入蕃茄醬，其他以公共調味料區之調味料自選合宜使用。
第三階段善後處理	
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔…等)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。	