

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽

餐旅職群【廚藝製作-中餐組】術科試題

一、題目名稱：第三題 培根蛋炒飯、紅蘿蔔絲炒青江

二、競賽時間：八十分鐘

三、說明：

題目 1：培根蛋炒飯	材料名稱	數量	調味料	
			名稱	品牌
說明： 1. 右列材料、調味料及器具設備由競賽單位提供，請依題目所需酌量取用。 2. 工作完成，靜候評審老師檢查。 3. 工作完畢、整理現場。	白米	1 杯	沙拉油	台糖
	培根	2 片	鹽	台鹽
	雞蛋	2 個	白胡椒粉	小磨坊
	冷凍青豆仁	20 克	香油	嵌頂
	洋蔥	1/4 粒	酒	台酒

題目 2：紅蘿蔔絲炒青江	材料名稱	數量	調味料	
			名稱	品牌
說明： 1. 右列材料、調味料及器具設備由競賽單位提供，請依題目所需酌量取用。 2. 工作完成，靜候評審老師檢查。 3. 工作完畢、整理現場。 4. 材料之紅蘿蔔及青江菜皆需切成絲。	青江菜	8 兩	沙拉油	台糖
	紅蘿蔔	1/2 條	鹽	台鹽
	蒜頭	4 粒	酒	台酒

四、評分項目：

1. 完成時限：八十分鐘

2. 技能項目：(1) 外觀 30% (2) 刀工 20% (3) 火候 20%
(4) 調味 20% (5) 衛生 10%

3. 工作情意：(1) 不可有危險動作 (2) 不可損壞工作物 (3) 必須維持整潔
(4) 工作態度 (5) 服裝儀容 (6) 禮節

4. 若總分相同者，以術科成績比高低，若術科成績又相同者，以術科評分項目比序，比序標準為 (1) 外觀 (2) 刀工 (3) 火候 (4) 調味 (5) 衛生 (6) 完成時間 (7) 學科

**高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競
餐旅職群【廚藝製作-中餐組】場地設備工具表**

設備名稱	單位	數量/人	備註	設備名稱	單位	數量/人	備註
瓦斯爐	台	1		電鍋	個	1	
工作台	台	1		蒸籠	個	1	
炒菜鍋	個	1		大湯杓	支	1	
配菜盤	個	4		炒菜鏟	支	1	
炒鍋蓋	個	1		漏杓	支	1	
抹布	條	1		扣碗	個	1	
白毛巾	條	1		10 吋盤	個	2	
小垃圾袋	個	1		菜刀	把	1	可自備
濾網	個	1		紙巾	包	1	
鋼盆	個	1		不鏽鋼筷	雙	1	
量匙	串	1		菜瓜布	塊	1	
量杯	個	1		沙拉脫	瓶	1	
削皮刀	支	1		小垃圾桶	個	1	
砧板	個	1		馬口碗	個	5	
漏盆	個	1					