

高雄市 107 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-廚藝製作組】術科試題

一、題目名稱：第一題 肉絲炒麵條、涼拌雙絲豆芽

二、競賽時間：八十分鐘

三、說明：

題目 1：肉絲炒麵條	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。	麵 條	350 公克	沙拉油	台糖
	油蔥酥	1 大匙	鹽	台鹽
	蝦 米	1 大匙	醬油	金蘭
	香 菇	2 朵	2 砂糖	台糖
	綠豆芽	20 公克	白胡椒粉	小磨坊
	蔥	1 支	酒	台酒
	里肌肉	120 公克		
	紅蘿蔔	1 條		

題目 2：涼拌雙絲豆芽	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。	綠豆芽	120 公克	鹽	台鹽
	青 椒	1/2 粒	白胡椒粉	小磨坊
	紅甜椒	1/2 粒	香油	嵌頂
	蒜 頭	3 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 107 學年度國民中學技藝教育學生技藝競
【餐旅職群-廚藝製作組】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		大湯杓	支	1	
炒菜鍋	個	1		炒菜鏟	支	1	
配菜盤	個	4		漏杓	支	1	
炒鍋蓋	個	1		扣碗	個	1	
抹布	條	1		10 吋盤	個	2	
白毛巾	條	1		菜刀	把	1	可自備
小垃圾袋	個	1		紙巾	包	1	請自備
濾網	個	1		不鏽鋼筷	雙	1	
鋼盆	個	1		菜瓜布	塊	1	
量匙	串	1		沙拉脫	瓶	1	
量杯	個	1		小垃圾桶	個	1	
削皮刀	支	1		馬口碗	個	5	
砧板	個	1					