

高雄市 113 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科題庫

一、題目名稱：【第一題】燴三鮮

二、競賽時間：60 分鐘(含清潔整理)。

三、試題說明：請依題目及說明在規定時間內製作出一道菜，並切合題意。

(一) 外觀：成品色澤鮮艷，整齊美觀。

(二) 刀工：主料及配料大小應求近似，其三鮮主料要求規範如下。

1. 白蝦去殼及腸泥，需劃刀剖背經熟製後呈「球狀」。

2. 透抽撕除外膜，去除眼珠及內臟，肉身與尾翅於內層切剗花刀(刀紋間格 0.5cm 以下)片狀。

3. 豬肉修除筋膜，切長 4~6 公分、寬 2~4 公分、厚 0.4~0.6 公分之片狀。

(三) 火候：烹調法以「燴」為主；成品需有燴汁，且勾芡濃稠度適當合宜。

(四) 調味：主料皆需調味上漿，且菜餚調味適中，依調味料自選合宜使用。

(五) 衛生：製作過程及成品需符合衛生標準程序。

四、試題材料：

(一) 個人材料(每人份)：

編號	名稱	規格	數量	備註
1.	白蝦	帶殼全蝦，30g 以上/尾	6 尾	
2.	透抽	完整未宰殺，150g 以上/隻	1 隻	
3.	豬里肌肉	完整塊狀且帶筋膜，100g 以上/塊	1 塊	
4.	紅蘿蔔	表面平整不皺縮，200g 以上/條	1/2 條	
5.	小黃瓜	直且長，80g 以上/條	1 條	
6.	中薑	長段無潰爛，50g 以上/塊	1 塊	
7.	青蔥	新鮮飽滿	1 支	
8.	乾香菇	菇面直徑 4cm 以上	3 朵	

(二) 各組調味料：鹽、細砂糖、味精、白胡椒粉、太白粉、沙拉油。

(三) 公共調味料：醬油、米酒、白醋、香油。

五、評分項目：

(一) 評分標準：

1. 外觀 30%：包括盤飾應用、色澤配色、菜餚質量及整體觀感。

2. 刀工 20%：依題意切配合宜的切割規格、取量與形狀。

3. 火候 20%：適宜的烹飪技法進行烹調程序，使成品需切合題意。

4. 調味 20%：依題意選用合宜的調味料進行上漿醃漬、調味技巧及口味適宜。

5. 衛生 10%：個人衛生習慣、作業流程符合衛生標準程序、清潔整理完整度。

(二) 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。

(三) 成品未熟以 0 分計算；成品未完成者及未經評審人員同意而重作者，皆不予計分。

六、注意事項：

- (一) 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽設備器具一覽表)。
- (二) 參賽學生依術科題目所提供之材料及數量在規定時間製作完成題目，承辦學校不提供試題材料以外之物品。
- (三) 工作完成後，先將成品送至評審室，再整理工作崗位並靜候檢查。

高雄市 113 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科競賽設備器具一覽表

一、題目名稱：【第一題】燴三鮮

二、各組設備及器具：

編號	名稱	數量	備註	編號	名稱	數量	備註
1.	瓦斯爐	1 台	雙口爐	17.	剪刀	1 把	
2.	單柄炒菜鍋	2 個		18.	不鏽鋼筷	1 雙	
3.	炒鍋蓋	1 個		19.	油炸長竹筷	1 雙	
4.	反口油鍋	1 個		20.	方型黃抹布	2 條	
5.	配菜盤	3 個		21.	方型白抹布	1 條	
6.	馬口碗	3 個		22.	塑膠砧板	2 個	(紅、白各 1)
7.	鋼盆	1 個		23.	10 吋圓平盤	2 個	
8.	漏盆	1 個		24.	瓷湯碗	1 個	
9.	量匙	1 組		25.	瓷碗	1 個	
10.	量杯	1 組		26.	小垃圾桶	1 個	含垃圾袋
11.	削皮刀	1 支		27.	廚餘桶	1 個	
12.	炒杓	1 支		28.	鋼刷	1 個	
13.	鍋鏟	1 支		29.	菜瓜布	1 塊	
14.	漏杓	1 支		30.	洗碗精	1 瓶	
15.	細目油網	1 支		31.	酒精噴瓶	1 瓶	
16.	小湯匙	1 支		32.	菜刀	1 支	可自備

三、共同器具：

- (一) 炸油回收桶(約 10 公升)2 個。
- (二) 濾油網(搭配廢油鍋使用)2 支。
- (三) 掛鐘 2 個(競賽場地前後各 1，時間顯示一致)。
- (四) 電子點火槍 2 支。
- (五) 急救箱 1 組。

四、個人可自備工具及物品：

- (一) 菜刀 1 支(不可有姓名、單位或其他註記標示)。
- (二) 白色廚房紙巾 1 捲(包)。
- (三) 衛生手套(以白色或透明為主)。
- (四) 工作服：依「高雄市 113 學年度國中技藝教育學生技藝競賽【餐旅職群-中餐廚藝製作組】競賽規則」第二點辦理。

*夾帶非表列個人自備工具或物品進入競賽場地者，扣術科成績 20 分。

高雄市 113 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科題庫

一、題目名稱：【第二題】客家釀豆腐

二、競賽時間：60 分鐘(含清潔整理)。

三、試題說明：請依題目及說明在規定時間內製作出一道菜(含自訂盤飾)，並切合題意。

(一) 外觀：成品整齊美觀，豆腐與餡料緊實密合，且不可脫落分離，並搭配自訂盤飾呈現。

(二) 刀工：主料大小應求近似，成品需有 6 個以上，其主料要求規範如下。

1. 豬瘦肉與豬肥肉剁碎，搭配乾香菇及辛香料後自製餡料，其餡料紋理應細緻。

2. 板豆腐修除硬邊，切約 4~6 公分之塊狀，中間挖洞(不可破底)後填入自製餡料。

(三) 火候：烹調法以「紅燒」為主，釀豆腐先以油煎定型後，再經燒煮收汁(可勾薄芡)。

(四) 調味：自製餡料需調味醃製，且菜餚調味適中，依調味料自選合宜使用。

(五) 衛生：製作過程及成品需符合衛生標準程序。

四、試題材料：

(一) 個人材料(每人份)：

編號	名稱	規格	數量	備註
1.	板豆腐	盒裝完整，400g 以上/盒	1 盒	
2.	豬瘦肉	整塊鮮度足無異味，200g 以上/份	1 份	
3.	豬肥肉	整塊鮮度足無異味，50g 以上/份	1 份	
4.	中薑	長段無潰爛，50g 以上/塊	1 塊	
5.	青蔥	新鮮飽滿	1 支	
6.	乾香菇	菇面直徑 4cm 以上	2 朵	
7.	紅辣椒	表面平整不皺縮、無潰爛，10g 以上/條	1 條	
8.	*大黃瓜	表面平整不皺縮、無潰爛，約 4 公分長/塊	1 塊	盤飾用

備註：「*」僅做為盤飾使用。

(二) 各組調味料：鹽、白砂糖、味精、白胡椒粉、太白粉、沙拉油。

(三) 公共調味料：蠔油、醬油、米酒、白醋、香油。

五、評分項目：

(一) 評分標準：

1. 外觀 30%：包括盤飾應用、色澤配色、菜餚質量及整體觀感。

2. 刀工 20%：依題意切配合宜的切割規格、取量與形狀。

3. 火候 20%：適宜的烹飪技法進行烹調程序，使成品需切合題意。

4. 調味 20%：依題意選用合宜的調味料進行上漿醃漬、調味技巧及口味適宜。

5. 衛生 10%：個人衛生習慣、作業流程符合衛生標準程序、清潔整理完整度。

(二) 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。

(三) 成品未熟以 0 分計算；成品未完成者及未經評審人員同意而重作者，皆不予計分。

六、注意事項：

- (一) 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽設備器具一覽表)。
- (二) 參賽學生依術科題目所提供之材料及數量在規定時間製作完成題目，承辦學校不提供試題材料以外之物品。
- (三) 工作完成後，先將成品送至評審室，再整理工作崗位並靜候檢查。

高雄市 113 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科競賽設備器具一覽表

一、題目名稱：【第二題】客家釀豆腐

二、各組設備及器具：

編號	名稱	數量	備註	編號	名稱	數量	備註
1.	瓦斯爐	1 台	雙口爐	17.	剪刀	1 把	
2.	單柄炒菜鍋	2 個		18.	不鏽鋼筷	1 雙	
3.	炒鍋蓋	1 個		19.	油炸長竹筷	1 雙	
4.	反口油鍋	1 個		20.	方型黃抹布	2 條	
5.	配菜盤	3 個		21.	方型白抹布	1 條	
6.	馬口碗	3 個		22.	塑膠砧板	2 個	(紅、白各 1)
7.	鋼盆	1 個		23.	10 吋圓平盤	2 個	
8.	漏盆	1 個		24.	瓷湯碗	1 個	
9.	量匙	1 組		25.	瓷碗	1 個	
10.	量杯	1 組		26.	小垃圾桶	1 個	含垃圾袋
11.	削皮刀	1 支		27.	廚餘桶	1 個	
12.	炒杓	1 支		28.	鋼刷	1 個	
13.	鍋鏟	1 支		29.	菜瓜布	1 塊	
14.	漏杓	1 支		30.	洗碗精	1 瓶	
15.	細目油網	1 支		31.	酒精噴瓶	1 瓶	
16.	小湯匙	1 支		32.	菜刀	1 支	可自備

三、共同器具：

- (一) 炸油回收桶(約 10 公升)2 個。
- (二) 濾油網(搭配廢油鍋使用)2 支。
- (三) 掛鐘 2 個(競賽場地前後各 1，時間顯示一致)。
- (四) 電子點火槍 2 支。
- (五) 急救箱 1 組。

五、個人可自備工具及物品：

- (一) 菜刀 1 支(不可有姓名、單位或其他註記標示)。
- (二) 白色廚房紙巾 1 捲(包)。
- (三) 衛生手套(以白色或透明為主)。
- (四) 工作服：依「高雄市 113 學年度國中技藝教育學生技藝競賽【餐旅職群-中餐廚藝製作組】競賽規則」第二點辦理。

*夾帶非表列個人自備工具或物品進入競賽場地者，扣術科成績 20 分。