

## 中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料

試題編號：07602 - 910301 3

審定日期： 年 月 日

修訂日期：92 年 12 月 2 日 (第一次)

93 年 3 月 9 日 (第二次)

93 年 9 月 7 日 (第三次)

93 年 10 月 22 日 (第四次)

94 年 11 月 2 日 (第五次)

95 年 6 月 29 日 (第六次)

( 第二部份 )

中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人參考資料

	頁次
壹、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知.....	1
貳、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人自備工（用）具.....	2
參、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試參考試題	
一、組合菜單.....	3
二、材料表.....	26
肆、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試評審標準	
一、評審標準（含應檢人服裝參考圖示）.....	32
二、衛生評審標準.....	34

## 壹、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

### 【一般注意事項】：

- 一、完成時限為 3 小時，製作 6 道菜餚。
- 二、由公布菜餚中抽籤決定 6 道菜餚（組合菜單三題各五組各 6 道菜餚），測試時當場由抽籤公布試題中抽出一組檢測。
  - (一) 每道菜取用材料以製作 6 人份的菜餚一盤，取用量以所發予之材料自由搭配、取用為原則，故取用量亦佔分數，須慎取之。
  - (二) 菜色、材料選用與作法，依檢定場所準備之材料與器具設備製作，須切合題意。
  - (三) 應檢人所使用之用具與器材不得有破損情事發生，如有破損照市價賠償。用具與器材用畢後清理乾淨，物歸原處。
  - (四) 使用材料以一次為限。
  - (五) 須在規定時限內完成。
  - (六) 應檢人在進入考場後，先檢查用具設備、材料，如有問題在測試前即應當場提出，測試開始後，不得再提出疑義。

## 貳、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試應檢人自備工（用）具

應檢人自備工（用）具：

- (一) 白色廚師工作服，含上衣、圍裙、帽；未穿著者，不得進場應試。
- (二) 穿著長褲、包鞋、內須著襪；不合規定者，不得進場應試。
- (三) 刀具：含片刀、剝刀、水果刀、剪刀、刮鱗器、削皮刀。
- (四) 白色廚房紙巾 2 捲（包）以下。
- (五) 包裝飲用水 1 瓶（礦泉水、白開水）以上。
- (六) 衛生手套、乳膠手套、口罩。

參、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試參考試題

【組合菜單】

試題編號：07602-910301

主材料 組別	豬瘦肉	蝦仁	竹筍	青江菜	豆腐 (涼拌菜)	板條
A 組	粉蒸肉片	拌炸蝦仁 鳳梨	三色炒筍絲	培根炒青江	皮蛋蔥花 拌豆腐	香菇炒板條
B 組	茄汁肉片	蘆筍炒蝦仁	竹筍爆三丁	鹹蛋炒青江	皮蛋肉鬆 拌豆腐	開陽炒板條
C 組	金菇炒肉絲	蝦仁炒蛋	紅燒筍尖	紅蘿蔔絲 炒青江	皮蛋紫菜 拌豆腐	銀芽炒板條
D 組	紅燒肉塊	白果炒蝦仁	雞肉炒筍絲	香菇片扒青江	皮蛋柴魚 拌豆腐	培根炒板條
E 組	咖哩肉片	香菇燴蝦仁	雞肉燻筍塊	豆包炒青江	皮蛋芝麻 拌豆腐	肉絲炒板條

備註：1. “茄汁肉片”、“咖哩肉片”以滑、溜、燴擇一烹調法製作。

2. 豆腐類用盒裝豆腐。

3. 豆腐涼拌菜中之蔥花、紫菜、芝麻均須經過加熱滅菌處理。

**烹調製作通則：**

1. 製作成品為六人份之菜餚。
2. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
3. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄力求近似。
4. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
5. 火候控制適宜，不可有焦、苦。
6. 未具有優良標誌之食材需全熟。
7. 不可有菁味、澀味及腥味。
8. 添加乾貨為配料時，此乾貨需經適當處理（如：泡軟）。
9. 為符合營養互補原則，每道菜副材料不得低於二種。
10. 成品菜餚需能吃、能看。
11. 主材料二種以上者，其烹調順序及擺飾方法由應檢人自行決定。
  - (1) 主材料：菜名上的材料不論主從皆為主材料。
  - (2) 副材料：為達菜餚色、香、味及營養均衡之需求而添加之食材。
  - (3) 配 料：為達菜餚調味之需求而添加之食材。
12. 盤飾以美觀、可食用為原則，增加蔬果的攝取，達到均衡飲食的目的；故須注意其與盤中食物份量之搭配，不可過於簡化。

**301 A 組：粉蒸肉片**

**烹調製作注意事項：**

- (1) 肉切成片。
- (2) 需拌加蒸肉粉。
- (3) 以蒸的方式製作。
- (4) 蒸肉粉不可太乾。
- (5) 副材料亦需調味。
- (6) 如有盤飾，盤飾之食材需依衛生評分標準之規定辦理。
- (7) 刀工需整齊力求近似。
- (8) 調味適中，火候適當。

301 A 組：鳳梨拌炸蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥，裹粉炸過。
- (2) 拌好之成品菜餚，蛋黃醬（沙拉醬）不可出水或有油脂分離之現象。
- (3) 刀工需整齊力求近似。
- (4) 調味適中，火候適當。
- (5) 如有盤飾，盤飾之食材需依衛生評分標準之規定辦理。

301 A 組：三色炒筍絲

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種以上不同的副材料切絲。
- (2) 筍需川燙過。
- (3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (4) 以炒的方式烹調。

301 A 組：培根炒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (2) 成品菜餚需無菁味。
- (3) 培根需熟。
- (4) 青江菜需有培根香味。
- (5) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (6) 以炒的方式烹調。

301 A 組：皮蛋蔥花拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，依熟食方式處理。

(3) 蔥花需經滅菌處理。

(4) 需調味。

### 301 A 組：香菇炒粿條

烹調製作注意事項：

(1) 香菇需泡透。

(2) 粿條（河粉）切條。

(3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。

(4) 粿條不可黏糊。

(5) 以炒的方式烹調。

### 301 B 組：茄汁肉片

烹調製作注意事項：

(1) 肉切成片。

(2) 需配副材料。

(3) 調味具茄汁味。

(4) 烹調方法滑、溜、燴皆可。

### 301 B 組：蘆筍炒蝦仁

烹調製作注意事項：

(1) 蝦仁需去腸泥。

(2) 蘆筍需削皮。

(3) 刀工需整齊力求近似，調味適中。

(4) 以炒的方式烹調。

(5) 成品菜餚需無菁味。

### 301 B 組：竹筍爆三丁

烹調製作注意事項：

(1) 竹筍及副材料切丁狀，刀工需力求近似。

- (2) 副材料選用三種以上材料。
- (3) 筍需川燙過。
- (4) 以爆的方式烹調（大火短時間炒）。
- (5) 成品菜餚需無菁味。

301 B 組：鹹蛋炒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (2) 成品菜餚需無菁味。
- (3) 以炒的方式烹調。
- (4) 成品菜餚不可過鹹。

301 B 組：皮蛋肉鬆拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切或不切均可，依熟食方式處理。
- (3) 取肉鬆時，需符合衛生原則。
- (4) 需調味，不可過鹹。
- (5) 拌料調味後，放豆腐上拌或不拌均可。
- (6) 所加蔥花需經滅菌處理。

301 B 組：開陽炒粸條

烹調製作注意事項：

- (1) 開陽需泡過水，炒好成品不可太硬。
- (2) 粸條（河粉）切條。
- (3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (4) 粸條不可黏糊。
- (5) 以炒的方式烹調。

301 C 組：金菇炒肉絲

烹調製作注意事項：

- (1) 金菇腳（蒂柄）需切除。
- (2) 調味適中，火候適當。

301 C 組：蝦仁炒蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 蛋需打勻。
- (3) 以炒的方式烹調。
- (4) 調味適中，火候適當。

301 C 組：紅燒筍尖

烹調製作注意事項：

- (1) 筍需川燙過。
- (2) 筍尖切滾刀塊。
- (3) 以紅燒的方式烹調，燒至收汁，不可以芶芡。

301 C 組：紅蘿蔔絲炒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (2) 紅蘿蔔切絲，主材料及副材料之刀工需均勻力求近似。
- (3) 成品菜餚需無菁味。
- (4) 以炒的方式烹調。

301 C 組：皮蛋紫菜拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，依熟食方式處理。

- (3) 紫菜需切整齊，且需經加熱滅菌處理。
- (4) 切豆腐、皮蛋及紫菜需依熟食方式處理。
- (5) 需調味，不可過鹹。
- (6) 所加蔥花需經滅菌處理。

301 C 組：銀芽炒粸條

烹調製作注意事項：

- (1) 綠豆芽需去頭尾。
- (2) 粸條（河粉）切條。
- (3) 副材料如為乾貨應泡軟。
- (4) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (5) 粸條不可黏糊。
- (6) 以炒的方式烹調。

301 D 組：紅燒肉塊

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切塊狀，如加副材料應配合肉之刀工處理。
- (2) 以紅燒的方式烹調，燒至收汁，不可以苟芡。
- (3) 調味適中，火候適當。

301 D 組：白果炒蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 白果需軟透。
- (3) 以炒的方式烹調。
- (4) 調味適中，火候適當。

301 D 組：雞肉炒筍絲

烹調製作注意事項：

- (1) 筍需川燙過。
- (2) 雞肉、筍或副材料切絲，刀工需整齊力求近似。
- (3) 以炒的方式烹調。
- (4) 調味適中，火候適當。

301 D組：香菇片扒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 香菇片需泡軟。
- (2) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (3) 調味適中，火候適當。
- (4) 香菇放青江菜上，淋上芡汁。
- (5) 芡汁濃稠度適當。

301 D組：皮蛋柴魚拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，依熟食方式處理。
- (3) 切豆腐、皮蛋及紫菜需依熟食方式處理。
- (4) 取柴魚片時，需符合衛生原則。
- (5) 需調味，不可過鹹。

301 D組：培根炒粍條

烹調製作注意事項：

- (1) 粍條（河粉）切條。
- (2) 副材料如為乾貨應泡軟。
- (3) 刀工需整齊力求近似。
- (4) 調味適中，火候適當，有培根香味。
- (5) 粍條不可黏糊。

(6) 以炒的方式烹調。

301 E組：咖哩肉片

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切片，刀工需整齊力求近似。
- (2) 調味適中，火候適當。
- (3) 有咖哩味。
- (4) 作法以滑、溜、燴皆可。

301 E組：香菇燴蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 香菇需泡軟。
- (3) 以燴的方式烹調。
- (4) 刀工需整齊力求近似。
- (5) 調味適中，火候適當。
- (6) 芡汁濃稠度適當。

301 E組：雞肉燴筍塊

烹調製作注意事項：

- (1) 雞需去骨。
- (2) 筍需川燙過。
- (3) 雞肉、筍或副材料切塊，刀工需整齊力求近似。
- (4) 以燴的方式烹調。
- (5) 調味適中，火候適當。
- (6) 燴至汁液收乾些，不芶芡。

301 E組：豆包炒青江

烹調製作注意事項：

- (1) 青江菜需洗淨，不可有泥土。
- (2) 豆包切開後，不可成碎末。
- (3) 菜不可有菁味。
- (4) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (5) 以炒的方式烹調。

301 E組：皮蛋芝麻拌豆腐（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 皮蛋加熱、不加熱均可，但需切開，其過程應符合衛生原則。
- (2) 豆腐切丁或切塊，依熟食方式處理。
- (3) 芝麻炒熟。
- (4) 需調味。
- (5) 所加蔥花需經滅菌處理。
- (6) 撒芝麻時需依熟食方式處理。

301 E組：肉絲炒粩條

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切絲，副材料亦需配合。
- (2) 副材料如為乾貨應泡軟。
- (3) 刀工需整齊力求近似，調味適中，火候適當。
- (4) 粩條不可黏糊。
- (5) 以炒的方式烹調。

試題編號：07602-910302

主材料 組別	豬小排	吳郭魚	蛋	高麗菜	(涼拌菜) 四季豆	米
A 組	芋頭燒小排	樹子蒸魚	蝦皮煎蛋	炒高麗菜絲 木耳豆包	蒜味四季豆	翡翠蛋炒飯
B 組	豆豉蒸小排	醬汁吳郭魚	蘿蔔乾煎蛋	拌炒高麗菜 枸杞	三色四季豆	培根蛋炒飯
C 組	椒鹽排骨酥	蒜泥蒸魚	三色煎蛋	豆干炒高麗菜	培根四季豆	鳳梨肉鬆 炒飯
D 組	咖喱燒小排	茄汁吳郭魚	胡蘿蔔煎蛋	培根炒高麗菜	辣味四季豆	雞絲蛋炒飯
E 組	鳳梨糖醋小排	鹹冬瓜 蒸魚 豆醬	培根煎蛋	樹子炒高麗菜	芝麻三絲 四季豆	蘿蔔乾雞粒 炒飯

- 備註：1. “醬汁吳郭魚”係以醬料或醬油燒煮之。  
 2. 「蛋」類成品須改刀，成六塊排盤，亦可煎成六塊大小力求近似之成品後排盤。  
 3. “翡翠蛋炒飯”之翡翠為綠葉菜切末，再製作而成，米飯自煮。  
 4. 米飯需用電鍋製備。

**烹調製作通則：**

1. 製作成品為六人份之菜餚。
2. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
3. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄力求近似。
4. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
5. 火候控制適宜，不可有焦、苦。
6. 未具有優良標誌之食材需全熟。
7. 不可有菁味、澀味及腥味。
8. 添加乾貨為配料時，此乾貨需經適當處理（如：泡軟）。
9. 為符合營養互補原則，每道菜副材料不得低於二種。
10. 成品菜餚需能吃、能看。
11. 主材料二種以上者，其烹調順序及擺飾方法由受檢者自行決定。
  - (1) 主材料：菜名上的材料不論主從皆為主材料。
  - (2) 副材料：為達菜餚色、香、味及營養均衡之需求而添加之食材。
  - (3) 配 料：為達菜餚調味之需求而添加之食材。
12. 盤飾以美觀、可食用為原則，增加蔬果的攝取，達到均衡飲食的目的；故須注意其與盤中食物份量之搭配，不可過於簡化。

302 A 組：芋頭燒小排

烹調製作注意事項：

- (1) 芋頭切塊亦可切粗條。
- (2) 排骨切塊。
- (3) 以燒的方式烹調（炸、燒）。
- (4) 芋頭不可散掉不成形。

302 A 組：樹子蒸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 以蒸的方式烹調。

302 A 組：蝦皮煎蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦皮需洗淨、炒香。
- (2) 以煎的方式烹調。
- (3) 蛋宜打勻。
- (4) 主料（蛋、蝦皮）與配料需沾黏在一起成餅狀。
- (5) 煎蛋成品需改刀成六塊排盤，亦可煎成六塊，其份量、大小應力求一致。

302 A 組：木耳豆包炒高麗菜絲

烹調製作注意事項：

- (1) 食材均切成絲。
- (2) 以炒的方式烹調。

302 A 組：蒜味四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 四季豆切段、斜段、片粒皆可。
- (2) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (3) 處理過程需注意衛生，屬涼拌菜。
- (4) 調味需有蒜味。

302 A 組：翡翠蛋炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 翡翠為綠葉菜切末。
- (2) 炒飯的色澤、調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (3) 煮飯方式需用電鍋製備。

302 B 組：豆豉蒸小排

烹調製作注意事項：

- (1) 以蒸的方式烹調。
- (2) 小排應具豆豉味。

302 B組：醬汁吳郭魚

烹調製作注意事項：

- (1) 魚以全魚處理，不可切斷。
- (2) 以醬料或醬油、醬汁燒魚。

302 B組：蘿蔔乾煎蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 蘿蔔乾需洗過。
- (2) 蛋宜打勻。
- (3) 以煎的方式烹調。
- (4) 主料（蛋、蘿蔔乾）與配料需沾黏在一起成餅狀。
- (5) 煎蛋成品需改刀，成六塊排盤，亦可煎成六塊其份量、大小應力求一致。

302 B組：枸杞拌炒高麗菜

烹調製作注意事項：

- (1) 枸杞需洗過。
- (2) 高麗菜切絲、片皆可。
- (3) 以炒的方式烹調。

302 B組：三色四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 三色宜選用三種或三種以上顏色不同食材，搭配成色彩分明。
- (2) 刀工形狀不限，但應力求大小一致。
- (3) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (4) 處理過程需注意衛生，此菜為涼拌菜。
- (5) 調味可自由發揮。

302 B組：培根蛋炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 選用的食材，刀工形狀、大小應力求均勻一致。
- (2) 炒飯的色澤，調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (3) 煮飯方式需用電鍋製備。

302 C組：椒鹽排骨酥

烹調製作注意事項：

- (1) 排骨剝開後裹粉炸酥。
- (2) 須以椒鹽調味。

302 C組：蒜泥蒸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 蒜剝碎成泥狀。
- (2) 以蒸的方式烹調。

302 C組：三色煎蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 三色宜選用三種或三種以上顏色不同食材，搭配成色彩分明。
- (2) 三色材料刀工形狀不限，但應力求大小一致。
- (3) 蛋宜打勻。
- (4) 主料（蛋、三色材料）與配料需沾粘在一起成餅狀。
- (5) 煎蛋成品需改刀，成六塊排盤。亦可煎成六小塊，其份量、大小應力求一致。

302 C組：豆干炒高麗菜

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不限，但力求大小一致。
- (2) 以炒的方式烹調。

302 C組：培根四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不限，但應力求大小一致。
- (2) 應具培根香味。
- (3) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (4) 處理過程需注意衛生。

302 C組：鳳梨肉鬆炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 選用食材刀工形狀大小應力求一致。
- (2) 炒飯的色澤、調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (3) 煮飯方式需用電鍋製備。

302 D組：咖哩燒小排

烹調製作注意事項：

- (1) 以燒的方式烹調。
- (2) 具咖哩風味。

302 D組：茄汁吳郭魚

烹調製作注意事項：

- (1) 魚以全魚處理，不可切斷。
- (2) 具茄汁風味。
- (3) 可以溜、燴、燒方式烹調。

302 D組：胡蘿蔔煎蛋。

烹調製作注意事項：

- (1) 蛋宜打勻。
- (2) 以煎的方式烹調。
- (3) 主料（蛋、胡蘿蔔）與配料需沾粘在一起成餅狀。

(4) 煎蛋成品需改刀，成六塊排盤。亦可煎成六塊其份量、大小應力求一致。

302 D組：培根炒高麗菜

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不拘，但力求大小一致。
- (2) 以炒的方式烹調。

302 D組：辣味四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不拘但應力求大小一致。
- (2) 具辣味。
- (3) 配料之有無，食材種類皆不拘。
- (4) 四季豆需殺菁，無菁味。
- (5) 處理過程需注意衛生。

302 D組：雞絲蛋炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 雞絲是切成絲或煮後撕成絲皆可。
- (2) 配料可自由搭配。
- (3) 炒飯色澤、調味應力求一致均勻。米飯乾爽、粒粒分明。
- (4) 煮飯方式需用電鍋製備。

302 E組：鳳梨糖醋小排

烹調製作注意事項：

- (1) 需具糖醋味。
- (2) 顏色不拘，可紅、可黃、可咖啡色亦可原色。
- (3) 作法不拘，可溜、可燴、可燒。

302 E組：鹹冬瓜豆醬蒸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 具鹹冬瓜豆醬味。
- (2) 顏色不拘。
- (3) 以蒸的方式烹調。

302 E 組：培根煎蛋

烹調製作注意事項：

- (1) 培根切丁、片、粗絲皆可。
- (2) 蛋宜打勻。
- (3) 主料（蛋、培根）需沾粘在一起成餅狀。
- (4) 煎蛋成品需改刀成六塊排盤，亦可煎成六小塊，其份量、大小應力求一致。

302 E 組：樹子炒高麗菜

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工形狀不拘。
- (2) 以炒的方式烹調。

302 E 組：芝麻三絲四季豆（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工為絲狀。
- (2) 選用三種或三種以上食材搭配。
- (3) 芝麻需炒熟具香味。
- (4) 四季豆需殺菁、無菁味。

302 E 組：蘿蔔乾雞粒炒飯

烹調製作注意事項：

- (1) 蘿蔔乾、雞肉切粒狀。
- (2) 蘿蔔乾需洗過。
- (3) 炒飯的色澤，調味應力求一致均勻。米飯乾爽粒粒分明。
- (4) 煮飯方式需用電鍋製備。

主材料 組別	鱸魚	雞胸肉	絲瓜	白果	豆芽菜	米粉
A 組	蒜味蒸魚	三色炒雞絲	麵托絲瓜條	椒鹽白果雞丁	豆干涼拌豆芽	蘿蔔絲蝦米 炒米粉
B 組	香菜魚塊湯	炒咕啫雞脯	蜆肉燴絲瓜	白果炒肉丁	雙鮮涼拌豆芽	香菇蛋皮 炒米粉
C 組	乾煎鱸魚	青椒炒雞柳	蝦皮薑絲 絲瓜湯	白果炒花枝捲	~菜涼拌豆芽	咖哩米粉 三絲炒
D 組	新吉士鱸魚	煎黑胡椒雞脯	肉片燴絲瓜	白果炒蝦仁	三絲涼拌豆芽	素料炒米粉
E 組	椒鹽鱸魚塊	西芹炒雞片	香菇燴絲瓜	白果涼拌枸杞	豆包炒豆芽	三絲米粉湯

- 備註： 1. 各菜餚均為六人份，「鱸魚」類如「香菜魚塊湯」香菜為芫荽，魚塊須六塊；「椒鹽鱸魚塊」須六塊，「新吉士鱸魚」為鱸魚炸後，加入果肉及果汁燒煮而成，新吉士即為香吉士。
2. 「椒鹽白果雞丁」雞丁須先行醃過再與白果同沾乾粉，炸至酥脆，炒香蔥、蒜、辣椒，再灑上椒鹽即成；「炒咕啫雞脯」之調味為茄汁糖醋味。
3. 「白果涼拌枸杞」、「豆干涼拌豆芽」、「雙鮮涼拌豆芽」、「? 菜涼拌豆芽」、「三絲涼拌豆芽」等之烹調法為蔬菜類涼拌。
4. 「麵托絲瓜條」為絲瓜條去子後，上乾粉再裹麵糊炸之。
5. 菜餚名稱為三絲、三色等均須材料配色鮮明、對比。

**烹調製作通則：**

1. 製作成品為六人份之菜餚。
2. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
3. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄力求近似。
4. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
5. 火候控制適宜，不可有焦、苦。
6. 未具有優良標誌之食材需全熟。
7. 不可有菁味、澀味及腥味。
8. 添加乾貨為配料時，此乾貨需經適當處理（如：泡軟）。
9. 為符合營養互補原則，每道菜副材料不得低於二種。
10. 成品菜餚需能吃、能看。
11. 主材料二種以上者，其烹調順序及擺飾方法由受檢者自行決定。
  - (1) 主材料：菜名上的材料不論主從皆為主材料。
  - (2) 副材料：為達菜餚色、香、味及營養均衡之需求而添加之食材。
  - (3) 配 料：為達菜餚調味之需求而添加之食材。
12. 盤飾以美觀、可食用為原則，增加蔬果的攝取，達到均衡飲食的目的；故須注意其與盤中食物份量之搭配，不可過於簡化。

303 A組：蒜味蒸魚

**烹調製作注意事項：**

- (1) 蒜的刀工不拘。
- (2) 以蒸的方式烹調。

303 A組：三色炒雞絲

**烹調製作注意事項：**

- (1) 三色宜選用三種或三種以上，顏色不同食材，搭配成色彩分明。
- (2) 刀工形狀不限，但應力求大小一致。
- (3) 雞絲是切成絲或煮熟後撕成絲皆可。

(4) 以炒的方式烹調。

303 A組：麵托絲瓜條

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工為切成條。
- (2) 裹麵糊炸之。

303 A組：椒鹽白果雞丁

烹調製作注意事項：

- (1) 雞胸需去骨、切丁、醃過。
- (2) 雞丁與白果沾乾粉炸至酥脆。
- (3) 炒香蔥、蒜、辣椒再灑上椒鹽。

303 A組：豆干涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 為蔬菜類的涼拌菜。
- (2) 豆干與豆芽皆須川燙。
- (3) 調味與配料皆可自由搭配。

303 A組：蘿蔔絲蝦米炒米粉

烹調製作注意事項：

- (1) 白蘿蔔刀工為絲狀，其他配料的刀工須力求一致。
- (2) 配料可自由搭配。
- (3) 炒好的米粉絲具有彈性不可過硬或過軟，亦不可連粘或碎爛。
- (4) 炒米粉的顏色須力求均勻一致。

303 B組：香菜魚塊湯

烹調製作注意事項：

- (1) 魚須切成塊（六塊份量）。

- (2) 以湯的方式供應。
- (3) 香菜為芫荽，洗淨後才可調理。
- (4) 湯汁應清澈。

303 B組：炒咕啫雞脯

烹調製作注意事項：

- (1) 雞脯為雞胸肉。
- (2) 咕啫調味為茄汁糖醋味，醃後炒之。
- (3) 配料刀工力求一致。

303 B組：蜆肉燴絲瓜

烹調製作注意事項：

- (1) 以燴的方式烹調。
- (2) 刀工不拘。

303 B組：白果炒肉丁

烹調製作注意事項：

- (1) 肉切丁。
- (2) 以炒的方式烹調。

303 B組：雙鮮涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 為蔬菜類的涼拌菜。

303 B組：香菇蛋皮炒米粉

烹調製作注意事項：

- (1) 蛋打散均勻，並煎成蛋皮切絲。
- (2) 配料可斟酌添加。
- (3) 香菇需泡軟。

- (4) 炒好的米粉絲且有彈性，不宜過硬或過軟，亦不宜連粘或碎爛。
- (5) 炒米粉顏色力求均勻一致。

303 C 組：乾煎鱸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 以乾煎的方式烹調。
- (2) 煎魚時脫皮最多允許 1/10 的表面。
- (3) 魚為全魚，宜保持外型完整。

303 C 組：青椒炒雞柳

烹調製作注意事項：

- (1) 雞胸肉切成柳條狀。
- (2) 以炒的方式烹調。

303 C 組：蝦皮薑絲絲瓜湯

烹調製作注意事項：

- (1) 以蝦皮、薑絲、絲瓜為食材。
- (2) 煮成湯的烹調方式。

303 C 組：白果炒花枝捲

烹調製作注意事項：

- (1) 花枝刀工需能捲起。
- (2) 以炒的方式烹調。

303 C 組：? 菜涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) ? 菜、豆芽需川燙。
- (2) 為蔬菜類涼拌菜。

303 C 組：三絲炒咖哩米粉

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種或三種以上食材切成絲狀為主材料。
- (2) 具咖哩風味。
- (3) 炒好的米粉絲具有彈性，不可過硬或過軟，亦不可連粘或碎爛。
- (4) 炒米粉顏色力求均勻一致。

303 D組：新吉士鱸魚

烹調製作注意事項：

- (1) 新吉士為香吉士或柳丁。
- (2) 於炸後加入果汁及果肉燒煮入味或以淋汁方式均可。
- (3) 需有香吉士或柳丁的甜酸味。
- (4) 魚之外型宜完整。

303 D組：煎黑胡椒雞脯

烹調製作注意事項：

- (1) 雞脯為雞胸肉。
- (2) 具黑胡椒風味。
- (3) 以煎的方式烹調。

303 D組：肉片燴絲瓜

烹調製作注意事項：

- (1) 刀工為片形。
- (2) 以燴的方式烹調。

303 D組：白果炒蝦仁

烹調製作注意事項：

- (1) 蝦仁需去腸泥。
- (2) 以炒的方式烹調。

303 D組：三絲涼拌豆芽（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種或三種以上食材切成絲狀。
- (2) 為蔬菜類涼拌菜。

303 D組：素料炒米粉

烹調製作注意事項：

- (1) 選用素食材料為食材。
- (2) 炒好的米粉絲具有彈性，不可過硬或過軟，亦不可連粘或碎爛。
- (3) 炒米粉顏色力求均勻一致。

303 E組：椒鹽鱸魚塊

烹調製作注意事項：

- (1) 符合六人食用原則，切成六塊，醃後炸之。
- (2) 沾或不沾乾粉皆可。
- (3) 具椒鹽味。

303 E組：西芹炒雞片

烹調製作注意事項：

- (1) 食材切成片狀，應力求均勻。
- (2) 以炒的方式烹調。

303 E組：香菇燴絲瓜

烹調製作注意事項：

- (1) 香菇需泡軟。
- (2) 以燴的方式烹調。
- (3) 刀工可塊、可片、可絲、可條。

303 E組：白果涼拌枸杞（涼拌菜）

烹調製作注意事項：

- (1) 為蔬菜類涼拌菜。
- (2) 白果、枸杞須川燙。
- (3) 枸杞之外需另搭配二種蔬菜。

303 E 組：豆包炒豆芽

烹調製作注意事項：

- (1) 未炸豆包切絲炒之。油炸豆包川燙後切絲再炒。
- (2) 豆芽生炒之。
- (3) 調味不拘。
- (4) 配料不拘。

303 E 組：三絲米粉湯

烹調製作注意事項：

- (1) 選用三種或三種以上食材切成絲狀為主材料。
- (2) 以湯的方式烹調。
- (3) 米粉具有彈性，不可過軟或過硬，或連粘碎爛。
- (4) 米粉顏色力求均勻一致。

二、【材料表】

試題編號：07602-910301

項目	材料	項目	材料	項目	材料
1	豬瘦肉	31	乾木耳	61	
2	蝦仁	32	紫菜	62	
3	雞胸	33	蝦米	63	
4	培根	34	蒜頭	64	
5	肉鬆	35	柴魚片	65	
6	雞蛋	36	蒸肉粉	66	
7	鹹蛋	37	咖哩粉	67	
8	皮蛋	38	白芝麻(生)	68	
9	豆包	39	醬油	69	
10	盒裝豆腐	40	米酒	70	
11	筍	41	烹調油	71	
12	青江菜	42	香油	72	
13	洋蔥	43	白醋	73	
14	青椒	44	鹽	74	
15	地瓜	45	糖	75	
16	大黃瓜	46	味精	76	
17	小黃瓜	47	八角	77	
18	蘆筍	48	油蔥酥	78	
19	胡蘿蔔	49	椰奶	79	
20	白果	50	白胡椒粉	80	
21	四季豆	51	太白粉	81	
22	草菇	52	奶油	82	
23	金針菇	53	蕃茄醬	83	
24	綠豆芽	54	辣豆瓣醬	84	
25	鳳梨	55	甜麵醬	85	
26	蔥	56	豆瓣醬	86	
27	薑	57	蠔油	87	
28	紅辣椒	58	醬油膏	88	
29	板條(河粉)	59	蛋黃醬(沙拉醬)	89	
30	香菇	60		90	

試題編號：07602-910302

項目	材料	項目	材料	項目	材料
1	小排骨	31	鹹冬瓜醬	61	豆瓣醬
2	吳郭魚	32	黃豆醬	62	
3	雞胸肉	33	樹子	63	
4	培根	34	枸杞	64	
5	肉鬆	35	香菇	65	
6	雞蛋	36	乾木耳	66	
7	豆包	37	蝦皮	67	
8	洋蔥	38	白米	68	
9	芋頭	39	乾辣椒	69	
10	胡蘿蔔	40	咖哩粉	70	
11	馬鈴薯	41	白芝麻(生)	71	
12	青椒	42	白胡椒粉	72	
13	? 菜	43	醬油	73	
14	紅甜椒	44	烹調油	74	
15	青江菜	45	香油	75	
16	高麗菜	46	米酒	76	
17	西生菜	47	白醋	77	
18	四季豆	48	鹽	78	
19	青豆仁	49	糖	79	
20	玉米粒	50	味精	80	
21	豆干	51	豆豉	81	
22	蘿蔔乾	52	花椒粒	82	
23	大黃瓜	53	八角	83	
24	鮮香菇	54	椰奶	84	
25	鳳梨片	55	太白粉	85	
26	蔥	56	地瓜粉	86	
27	薑	57	辣油	87	
28	紅辣椒	58	豬油	88	
29	香菜	59	奶油	89	
30	蒜頭	60	蕃茄醬	90	

試題編號：07602-910303

項目	材料	項目	材料	項目	材料
1	鱸魚	31	草菇	61	
2	雞胸肉	32	玉米筍	62	
3	蜆肉	33	香菜	63	
4	豬後腿肉	34	白果	64	
5	花枝	35	香菇	65	
6	蝦仁	36	乾木耳	66	
7	洋火腿	37	蝦米	67	
8	雞蛋	38	蝦皮	68	
9	五香豆干	39	枸杞	69	
10	豆包	40	乾米粉（細條）	70	
11	素火腿	41	咖哩粉	71	
12	蔥	42	白胡椒粉	72	
13	薑	43	醬油	73	
14	蒜頭	44	香油	74	
15	紅辣椒	45	白醋	75	
16	洋蔥	46	米酒	76	
17	胡蘿蔔	47	烹調油	77	
18	白蘿蔔	48	鹽	78	
19	筍	49	糖	79	
20	青椒	50	味精	80	
21	西芹	51	太白粉	81	
22	絲瓜	52	地瓜粉	82	
23	大黃瓜	53	麵粉	83	
24	小黃瓜	54	黑胡椒粉	84	
25	綠豆芽	55	蕃茄醬	85	
26	? 菜	56	豬油	86	
27	青江菜	57	辣油	87	
28	紅甜椒	58		88	
29	黃甜椒	59		89	
30	柳橙	60		90	

## 肆、中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試評審標準

### 一、評審標準：

(一) 依據「技術士技能檢定作業及試題規則」第 39 條第 2 項規定：「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」

1. 未穿著白色整潔工作衣帽者（帽以能將前後頭髮覆蓋為原則，後髮無法覆蓋者，則應予推高；衣以能將所著上衣全部覆蓋為原則，下半身可以圍裙替代，其長度需及膝；需著長褲）。
2. 未著前腳、後跟均可掩蓋之平底鞋者（鞋根不可高過三公分，鞋內需有襪）。
3. 職場專業服裝儀容正確與否，由公推具公正性之監評長擔任；遇有爭議，由所有監評人員共同討論並判定之。
4. 應檢人服裝參考圖示如附下圖。

(二) 衛生項目：衛生項目評分標準合計 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。

(三) 成品品評：

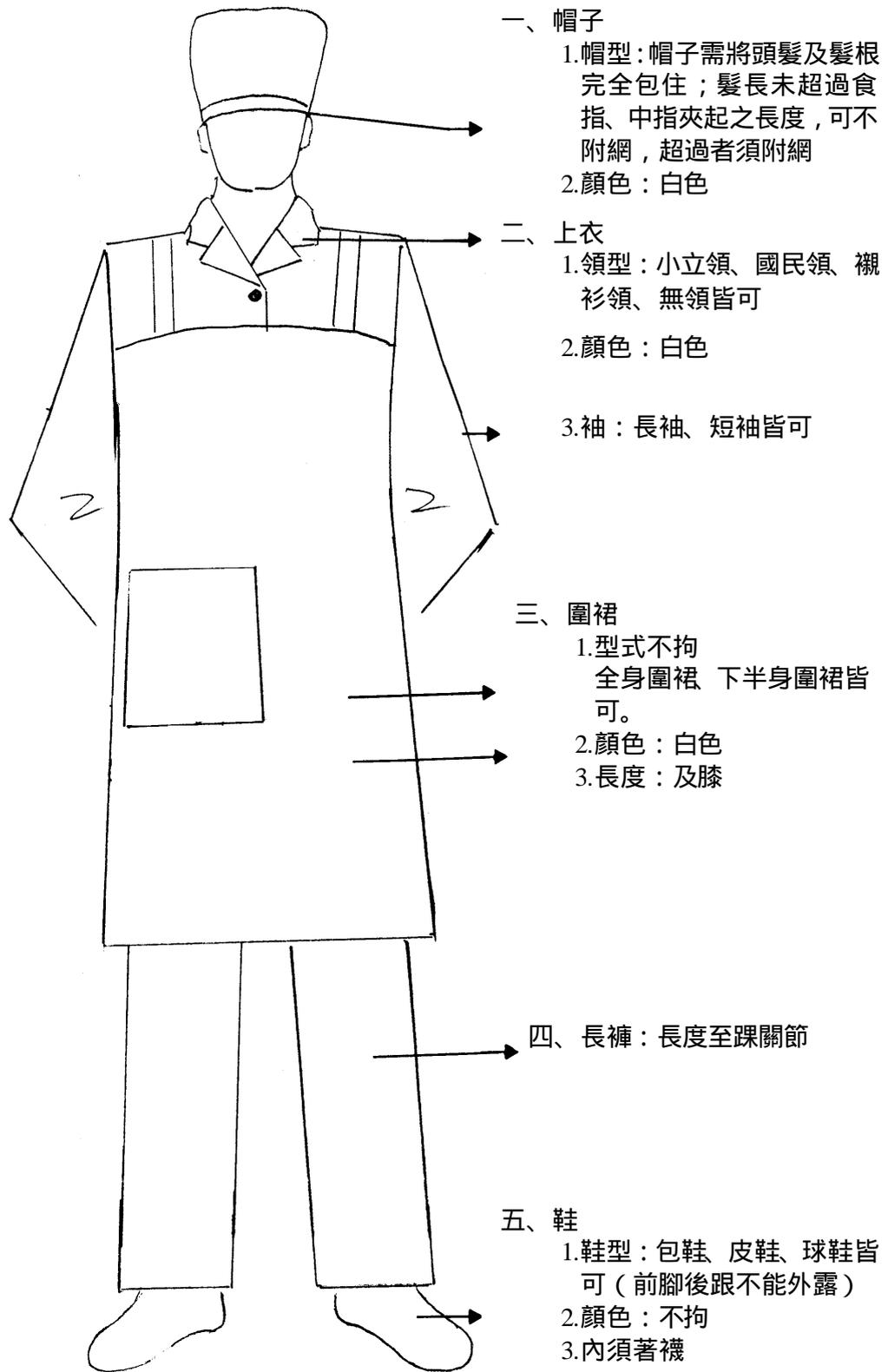
1. 在規定時間內製作完成的菜餚，分衛生、取量、刀工、火候、調味、觀感等項目評分。製作菜餚不分派系，衛生符合規定，取量、刀工、火候切題，調味適中，觀感以清爽為評分原則。
2. 組合菜單每組六道菜，每道菜個別計分，以 100 分為滿分，總分數未達 360 分者以不及格計。
3. 調味包含口感 軟、硬、酥、脆，觀感包含排盤裝飾，取量包含取材，刀工包含製備過程，如抽腸泥、去外皮、根、內膜、種子、內臟、洗滌。

(四) 成品或衛生成績，任一項未達及格標準，總成績以不及格計。

(五) 其他事項：

1. 其他未及備載之違規事項，依三位技術監評人員研商決議處理。
2. 其他規定：現場說明。

## 【應檢人服裝參考圖】



備註：1. 帽、衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

2. 衣著不可過度曝露，違背善良風俗。

二、衛生評審標準：

監評範圍：凡術科測試辦理單位之所屬檢定場區即屬接受監評範圍。

衛生評分：未經衛生監評人員簽名者無效。

中餐烹調丙級技術士技能檢定衛生評審標準

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
進 入 檢 定 場 區 內 (A)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 著工作服於檢定場區四處遊走者。</li> <li>2. 進入檢定場區後，除手錶及不可拆除之手鐲外，有佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者。</li> <li>3. 有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、擤鼻涕等情形者。</li> <li>4. 有打架、滋事、恐嚇、說髒話等情形者。</li> <li>5. 有辱罵監評及工作人員之情形者。</li> <li>6. 其他未及備載之違反衛生安全事項。</li> </ol>	監評人員 應註明扣 分原因	<p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>11分</p>
點 名 過 程 (B)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 未摘除手錶者。</li> <li>2. 有化粧及佩戴任何飾物者(眼鏡及不可拆除之手鐲除外)。</li> <li>3. 如廁時，著工作衣帽者(如依考生衛生操作原則進行者，可不受此限)。</li> <li>4. 除礦泉水、包裝飲用水或白開水外，有帶其他食物情事者。</li> <li>5. 手部有受傷，未經適當傷口包紮處理及不可拆除之手鐲，且未全程配戴乳膠手套者。</li> <li>6. 點名過後至操作結束期間，有相互交談或妨礙他人操作之情事者。</li> <li>7. 其他未及備載之違反衛生安全事項。</li> </ol>	監評人員 應註明扣 分原因	<p>21分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>41分</p> <p>11分</p>
(C) 驗收	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材未經驗收數量及品質者。</li> </ol>		11分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
	2. 生鮮食材有異味或鮮度不足之虞時，未發覺卻仍繼續烹飪操作者。		11 分
洗 滌  ( D )	1. 洗滌餐具時，未依下列先後處理順序者： 餐具→鍋具→刀具→砧板→抹布（如洗滌時有良好之隔離措施者，可不受如上順序之限制）。		41 分
	2. 擦拭餐具有污染情事者。		41 分
	3. 用以切割生熟食時，未以有效殺菌方法消毒刀、砧板及抹布者（例如熱水燙洗、化學法之消毒）。		41 分
	4. 洗滌食材，未依下列先後處理順序者： 乾貨→加工食品類（素）→加工食品類（葷）→蔬果類→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝類（如工作場所有良好冷凍、冷藏設施，且洗滌時有良好之隔離措施者，可不受如上順序之限制）。		41 分
	5. 洗滌各類食材時，地上遺有前一類之食材殘渣或水漬者。		21 分
	6. 將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者（例如：洗潔劑、衣物等）。		11 分
	7. 將垃圾袋置於水槽內者。		21 分
	8. 食材未徹底洗淨者： (1) 鰓、內臟未清除乾淨者。 (2) 鱗、腸泥殘留者。 (3) 毛、根、皮殘留者。 (4) 其他異物者。		21 分 21 分 21 分 21 分
	9. 以鹽水洗滌海產類，致有腸炎弧菌滋生之虞者（經 CAS 認證或急速冷凍之海產類不在此限）。		21 分
	10. 洗滌工作未於三十分鐘內完成者（如工作場所有良好冷凍、冷藏設施，且洗滌時有良好之隔離措施者，可不受如上時間之限制）。		41 分
	11. 洗滌期間進行烹調情事，未有良好隔離措施者。		41 分
	12. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	11 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
切 割  (E)	1. 洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。	監評人員 應註明扣 分原因	41分
	2. 切割食材，未依下列先後順序處理者： 乾貨→加工食品類(素)→加工食品類(葷)→ 蔬果類→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝 類(如工作場所有良好冷凍、冷藏設施，且洗滌 時有良好之隔離措施者，可不受如上順序之限 制)。		41分
	3. 切割妥當之食材未分類置於盛物盤或容器內者。		41分
	4. 每一切割過程後未將砧板、刀、抹布及手徹底洗 淨者。		41分
	5. 蛋之處理程序未依下列順序處理者： 洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨硬器上→剝 開蛋殼→將蛋放入容器內→檢視蛋有無腐壞→ 烹飪處理(使用洗選蛋者可不受如上之限制)。		41分
	6. 其他未及備載之違反衛生安全事項。		11分
解 凍  (F)	1. 多項冷凍食品直接放入同一水槽內泡水解凍者。	監評人員 應註明扣 分原因	41分
	2. 單項冷凍食品直接泡入水中解凍者。		21分
	3. 直接將冷凍食品放在室內空氣中解凍者。		21分
	4. 其他未及備載之違反衛生安全事項。		11分
調 理 、 加 工 、 烹 飪  (G)	1. 醃漬之生鮮魚貝類，未於三十分鐘內 進行烹調 製備者(如有良好冷藏設備，可不受此限)。	監評人員 應註明扣 分原因	41分
	2. 烹調用油達發煙點，且發煙情形持續進行者。		41分
	3. 大火翻炒者。		41分
	4. 菜單毋需芶芡而芶芡者。		41分
	5. 菜餚浮油出現者。		41分
	6. 菜餚過鹹者。		41分
	7. 合成之調味料過度使用，且成品菜餚令評審感覺 食後口渴者(調味料使用應以天然者為主)。		41分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
調 理 、 加 工 、 烹 飪  ( G )	8. 未符合健康飲食烹調製作說明者。		41 分
	9. 食物未全熟，有外熟內生情形者（使用 C A S 或具先進國家衛生證明之進口冷凍牛、羊肉品且有良好防護措施者，不在此限）。		41 分
	10. 未將砧板、刀、抹布及手徹底洗淨，且未戴衛生手套切割熟食者（手部洗淨後且經消毒者，可免戴衛生手套）。		41 分
	11. 殺菁後之蔬果類，如需直接食用，未使用經滅菌處理過之冷水冷卻者（需再經加熱食用者，可以自來水冷卻）。		41 分
	12. 切割生、熟食，砧板使用有交互污染之虞者。 (1) 若砧板為一塊木質、一塊塑膠質，則木質者切生食、塑膠質者切熟食。 (2) 若砧板為二塊塑膠質，則淺色者切熟食、深色者切生食。 (3) 若砧板為四塊塑膠質，則白色者切熟食、綠色者切蔬果類、紅色者切肉類、藍色者切魚貝類。		41 分
	13. 將砧板做為置物板或墊板用途，並有交戶污染之虞者。		41 分
	14. 成品為涼拌菜餚未有良好防護措施致遭污染者。		41 分
	15. 抹布未經常清洗，且以同一抹布擦拭二種或二種以上的用具或物品者。		41 分
	16. 製作完成之菜餚重疊放置者。		21 分
	17. 成品食物內有異物者。		41 分
	18. 烹調時著火或乾鍋者。		21 分
	19. 烹調加熱以抹布擦拭，吸鍋內水分者。		41 分
	20. 以烹調用具就口品嚐食物者。		41 分
	21. 食物掉落在工作檯或地上，未經處理直接又放入餐盤中者。		41 分
	22. 熟食食品掉落地面未予廢棄再供人食用者。		41 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
	23. 瓦斯漏氣未察覺，經警告一次再犯者。 24. 浪費食材者。 25. 製造噪音者。 26. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	41 分 41 分 21 分 11 分
盤飾及沾料 (H)	1. 丙級成品菜餚盤飾少於三盤者【即至少要三盤】 2. 生鮮盤飾材質多於主菜且接觸熟食者(經滅菌處理之生鮮材質者，可不受此限)。 3. 以非食品或色素做為盤飾者。 4. 使用顏色餐巾紙、衛生紙及文化用紙墊底者。 5. 配製高水活性、低酸性之沾料且內置營養物質(高生物價)者。 6. 高水活性、低酸性菜餚與沾料分開放置者。 7. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	41 分 41 分 21 分 21 分 41 分 21 分 11 分
清 理 (I)	1. 工作結束後，未徹底將工作檯、水槽、爐檯、器具、設備及工作區之環境清理乾淨者。 2. 拖把置於清洗食物之水槽內清洗者。 3. 垃圾未攜至指定地點堆放者(如有垃圾分類規定，應依規定辦理)。 4. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	41 分 41 分 41 分 11 分
其 它 (J)	1. 應檢人唇齒明顯有檳榔垢者。 2. 操作前或操作期間飲酒，且可立即經嗅覺聞知者。 3. 檢定試場內，有空調系統但未著口罩者(口罩僅需將口部覆蓋；無空調系統者，毋需著口罩)。 4. 以衣物拭汗者。		41 分 41 分 21 分 21 分

項目	監 評 內 容	說 明	扣 分 標 準
其 它  (J)	5. 打噴嚏或擤鼻涕時，未「先備妥紙巾，並向後轉將噴嚏打入紙巾內，再將手洗淨」者。		41 分
	6. 每做不同之下一個動作前，未將手洗淨者。		41 分
	7. 工作衣帽未經常保持潔淨者。		21 分
	8. 操作過程，有交互污染情事者。		41 分
	9. 未以合乎衛生操作原則品嚐食物者。		41 分
	10. 未於規定時限內完成成品者。		41 分
	11. 協助他人完成成品或調換材料者。		41 分
	12. 將檢定之器材、試題攜出場外者。		41 分
	13. 使用禁止之工具、刀具或物品者。		41 分
	14. 地上除垃圾桶及私人物品外，置有其他物品者。		41 分
	15. 地上經常濕滑者。		21 分
	16. 工作不慎致使他人嚴重受傷或本人無法繼續工作者。		41 分
	17. 製作過程向他人請示製作菜餚之方法者（含監評及工作人員）。		41 分
	18. 操作期間未將電子通訊器材關機者。		41 分
	19. 使用免洗餐具者。		41 分
	20. 其他未及備載之違反衛生安全事項。	監評人員應註明扣分原因	11 分