**新竹縣112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽**

**餐旅職群(中餐烹調) 術科試題組**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 組 別 | 測 試 項 目 | 測 試 項 目 | 備 註 |
| A組 | 三色煎蛋 | 南瓜炒米粉 | 製作6人份 |
| B組 | 三絲淋蒸蛋 | 製作6人份 |
| C組 | 蒸三色蛋 | 製作6人份 |

**備註：兩道菜，需含有一盤盤飾；如未含，則由成品展現項目扣分。**

**新竹縣112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽**

**餐旅職群(中餐烹調) 術科評分表**

**參賽學生姓名： 應考日期： 年 月 日**

**准考證號碼： 考場及場次： 教室 場**

**成品成績： 組別：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 評 分 標 準 | 項目 | 項目  成績 | 菜 餚 名 稱 | 菜 餚 名 稱 | 不予計分  之原因 |
|  |  |
| 衛 生 | 滿分成績 | 40分 | 40分 |  |
| 實得成績 |  |  |
| 刀 工 | 滿分成績 | 20分 | 20分 |
| 實得成績 |  |  |
| 成品展現 | 滿分成績 | 30分 | 30分 |
| 實得成績 |  |  |
| 調 味 | 滿分成績 | 10分 | 10分 |
| 實得成績 |  |  |
| 實得分數 | | 小計 |  |  |
| 實得總分 | |  | | |
|

評審注意事項：

1.材料的選用及作法，必須切合題意。

2.兩道菜，每道菜個別計分，各以100分為滿分，總分為200分。

3.做法錯誤的菜餚，在刀工、調味、成品展現項目扣分；衛生亦同。

4.刀工包含製備過程，食材切割方式需符合題意。

5.兩道菜，需含有一盤盤飾；如未含，則由成品展現項目扣分。

6.未完成者，重做者不予計分。

**監評人員簽章：**

**新竹縣112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽**

**餐旅職群(中餐烹調) 術科試場規則**

一、參加競賽之學生應準時進入試場，競賽開始後遲到15分鐘以上作棄權論。術科測試時，如學校以專車接送遲到，則由考區主任同意後，始得讓參加競賽之學生進場應試。

二、競賽期間考生如有互相交頭接耳、隨意談論者，均扣總成績10分以為處分。

三、衛生相關規範：不得配戴手錶、飾物、化妝，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油。

四、參加術科測驗者進入試場不得攜帶非應試之其他物品；材料、器具(含刀具)由主辦單位提供。對場地設備需妥善使用，如有故意毀壞者，應負賠償責任。

五、競賽過程中如有任何操作上問題或設備故障時，得報請試務人員及監評人員處理，否則自行負責。

六、工具、器材、半成品、成品不可以攜出，違者以零分計。

七、各校領隊、指導教師不得於現場指導，不得拍照；各校領隊、指導教師及競賽學生，尚未參加競賽時須在休息區等待通知。

八、服儀規定如圖示說明，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。



**新竹縣112學年度國中技藝教育課程技藝競賽**

**餐旅職群(中餐烹調) 術科材料單**

A組：三色煎蛋、南瓜炒米粉

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 用 量 | 材料名稱 | 用 量 |
| 雞蛋 | 4顆 | 米粉 | 1片 |
| 玉米粒 | 40g | 蝦米 | 5g |
| 紅蘿蔔 | 20g | 南瓜 | 1/8個 |
| 四季豆 | 20g | 里肌肉 | 50g |
| 蔥 | 10g | 乾香菇 | 2朵 |
|  |  | 蔥 | 1支 |
| 油蔥 | 5g |
| 小黃瓜  (盤飾用) | 1/2條 |

B組：三絲淋蒸蛋、南瓜炒米粉

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 用 量 | 材料名稱 | 用 量 |
| 雞蛋 | 4顆 | 米粉 | 1片 |
| 大里肌肉 | 100g | 蝦米 | 5g |
| 乾香菇 | 5g | 南瓜 | 1/8個 |
| 蔥 | 20g | 里肌肉 | 50g |
| 桶筍 | 30g | 乾香菇 | 2朵 |
| 薑 | 20g | 蔥 | 1支 |
|  |  | 油蔥 | 5g |
| 小黃瓜  (盤飾用) | 1/2條 |

C組：蒸三色蛋、南瓜炒米粉

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 用 量 | 材料名稱 | 用 量 |
| 雞蛋 | 3顆 | 米粉 | 1片 |
| 熟鹹蛋 | 1個 | 蝦米 | 5g |
| 皮蛋 | 1個 | 南瓜 | 1/8個 |
|  |  | 里肌肉 | 50g |
| 乾香菇 | 2朵 |
| 蔥 | 1支 |
| 油蔥 | 5g |
| 小黃瓜  (盤飾用) | 1/2條 |

※備註：

1.調味料：沙拉油、鹽、香油、米酒、醬油、糖、胡椒粉置於個人工作台上方。

2.其他調味料：如麵粉、地瓜粉、烏醋、白醋、蕃茄醬、糖等會置於公共調味料區。

3.請以考場提供之食材製備盤飾。

**新竹縣112學年度國中技藝教育學程技藝競賽**

**餐旅職群(中餐烹調) 術科器具單**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **器具名稱** | **規 格** | **數 量** | **器具名稱** | **規 格** | **數 量** |
| 工作檯 | 含水槽 | 1檯 | 鍋 鏟 |  | 2支 |
| 瓦斯爐 |  | 2台 | 湯 杓 |  | 1支 |
| 炒 鍋 | 含蓋 | 2個 | 漏 杓 |  | 1支 |
| 蒸籠鍋 | 底鍋、蒸鍋、鍋蓋 | 1組 | 水果刀 |  | 1支 |
| 鋼 盆 | 不銹鋼製，直徑30cm以上 | 3個 | 削皮刀 |  | 1支 |
| 疏 離 | 鋁製或不銹鋼，直徑30cm以上 | 1個 | 剪 刀 |  | 1支 |
| 片 刀 |  | 1支 | 小湯匙 |  | 2支 |
| 砧 板 | 塑膠製\*1、木製\*1 | 2個 | 量 杯 | 鋁製或不銹鋼、240c.c. | 1個 |
| 點火槍 |  | 1支 | 量 匙 | 內含1T、1t、1/2t、1/4t | 1組 |
| 中式平盤 | 瓷製圓型，直徑約26公分 | 2個 | 飯 匙 |  | 1把 |
| 深盤 | 瓷製圓型，直徑25-30公分 | 1個 | 筷 子 | 不銹鋼 | 1雙 |
| 配菜盤 | 不銹鋼 | 8個 | 洗碗精 |  | 1瓶 |
| 馬口碗 | 不銹鋼（大、小各3） | 6個 | 菜瓜布 |  | 1片 |
| 四方盒 | 不銹鋼<蒸蛋使用>  \*型號SN2072  \*規格128x66x40mm | 1個 | 白毛巾 | 長方形 | 1條 |
| 白毛巾 | 正方形 | 2條 |
| 黃毛巾 | 正方形 | 2條 |

註: 1. 考場不可使用保鮮膜。

2. 兩組工作台共用垃圾桶、廚餘桶各一個。

※考生自備工具及服裝要求:

1.工作服（白色圍裙、白色廚師帽）。

2.刀具：以考場準備為主。

3.廚房紙巾。

4.礦泉水。

5.請穿著國中制服(或運動服)，需著長褲、包鞋(具止滑作用)、內需穿著襪子。

6.指甲請先行修剪、不可塗抹指甲油並維持清潔，勿過長或有藏垢不潔之情形。

7.請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。

8.服儀不合規定者，不得進場應試。

葷食項衛生評分標準表(1/3)



葷食項衛生評分標準表(2/3)

****

葷食項衛生評分標準表(3/3)

