



(第二部份)

技術士技能檢定中餐烹調(葷食項)乙級術科測試應檢人參考資料

頁次

壹、技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試應檢人須知.....	1-3
貳、技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試應檢人自備工(用)具.....	4
參、技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試參考試題	
一、組合菜單.....	5-7
二、材料表.....	8-10
肆、技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試評審標準	
一、評審標準(含應檢人服裝參考圖).....	11-12
二、衛生評審標準.....	13-17
三、製作報告表.....	18

WDA

## 壹、技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試應檢人須知

### 【一般注意事項】：

- 一、報到時，應檢人應出示檢定通知單、准考證、身分證或其他法定身分證件。
- 二、完成時限為 4 小時，包括製作 7 道菜餚及填寫製作報告表。
- 三、由公布菜餚中抽籤決定 7 道菜餚（已編成組合菜單三題各五組各 7 道菜餚），測試時當場由當日使用試題中抽出一組檢測。遲到者或缺席者不得有異議。
  - (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否則不予計分。
  - (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。
  - (七) 電子抽題方式如下：
    1. 術科測試辦理單位依時間配當表規定時間辦理電子抽題事宜。術科測試辦理單位應準備電腦及印表機相關設備各一套，依時間配當表規定時間辦理電子抽題事宜並將電腦設置到抽題操作界面，會同監評人員、應檢人，全程參與抽題，處理電腦操作及列印簽名事項。若因故無法使用網路版電子抽題時，得採單機版電子抽題，若因故無法使用單機版電子抽題時，得採用傳統抽題方式(籤筒及籤條)辦理。
    2. 上午場次辦理抽題前，術科測試辦理單位應再告示已抽定之大題。測試當日到場檢定序號最小之應檢人由已選定大題中抽一題組測試；下午場次辦理抽題前，術科測試辦理單位應再告示已抽定之大題及上午場次之題組，到場檢定序號最小之應檢人就所餘題組再抽出一組進行測試。

3.電子抽題結束後，術科測試辦理單位立即於明顯處公告抽題結果。

4.未規定部分，依現行試題規定辦理。

※應檢人盛裝成品所使用之餐具，由術科測試辦理單位服務人員負責清理

四、術科測試應檢人有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：

- (一) 冒名頂替者。
- (二) 傳遞資料或信號者。
- (三) 協助他人或託他人代為實作者。
- (四) 互換工件或圖說者。
- (五) 隨身攜帶成品或規定以外之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材等。
- (六) 不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題者。
- (七) 故意損壞機具、設備者。
- (八) 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。

五、應檢人除無穿著制服外，有下列情事者亦不得進入考場（測試中發現時，亦應離場不得繼續測試）：

- (一) 著工作服於檢定場區四處遊走者。
- (二) 有吸煙、喝酒、嚼檳榔、隨地吐痰等情形者。
- (三) 罹患感冒（飛沫或空氣傳染）未戴口罩者。
- (四) 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，再將手洗淨消毒」者。
- (五) 工作衣帽未保持潔淨者（剝斬食材噴濺者除外）。
- (六) 除不可拆除之手鐲（應包紮妥當）及眼鏡外，有手錶、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油、化粧等情事者。
- (七) 有打架、滋事、恐嚇、說髒話等情形者。
- (八) 有辱罵監評及工作人員之情形者。

六、每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.上午場應檢人報到、更衣	
08：00—08：30	1.應檢人抽題及確認工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	

08：30—12：30	上午場測試(含菜餚製作、填寫製作報告表及工作區域清理)	四小時
12：30—13：00	監評人員進行成品評審	
13：00—13：30	1.下午場應檢人報到、更衣 2.監評人員休息用膳時間	
13：30—14：00	1.應檢人抽題及確認工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
14：00—18：00	下午場測試(含菜餚製作、填寫製作報告表及工作區域清理)	四小時
18：00—18：30	監評人員進行成品評審	
18：30—19：00	檢討會(監評人員及術科測試辦理位單視需要召開)	



貳、技術士技能檢定中餐烹調乙級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、穿著規定之長褲、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。衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套（即俗稱手扒雞手套）等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生。
- 七、可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。

參、技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試參考試題【組合菜單】

試題編號：07602-910201

主材料 組別	牛肉	黃魚	魷魚	小黃瓜 (涼拌菜)	芥菜	腰果	春捲
A 組	蒸牛肉丸	煙燻黃魚	五柳魷魚	糖醋佛手黃瓜	白果燴芥菜	掛霜腰果	炸萆菜春捲
B 組	酸菜炒牛肉絲	松鼠黃魚	白果炒魷魚	涼拌佛手黃瓜	金銀蛋扒芥菜	掛霜腰果	炸肉絲春捲
C 組	炒牛肉鬆	拆燴黃魚羹	椒鹽魷魚	麻辣佛手黃瓜	金菇扒芥菜	掛霜腰果	炸牡蠣春捲
D 組	煎牛肉餅	酥炸黃魚條	彩椒炒魷魚	酸辣黃瓜條	三菇燴芥菜	掛霜腰果	炸萆黃春捲
E 組	彩椒滑牛肉片	蒜子燒黃魚	西芹炒魷魚	廣東泡菜	竹筴燴芥菜	掛霜腰果	炸素菜春捲

- 備註：1.黃魚除“拆燴黃魚羹”外，應保留魚頭、魚尾排列成全魚形狀。  
 2.「魷魚」類刀工為花刀。  
 3.小黃瓜涼拌菜可切割完後再作滅菌清洗處理，生拌熟拌皆可；切佛手時，必須長段四刀直切呈五等長之指狀且不能斷裂。  
 4.“金銀蛋扒芥菜”以鹹蛋、皮蛋、芥菜為材料。  
 5.“掛霜腰果”意為腰果外裹糖霜。  
 6.春捲內容物須使用三種以上之材料製作。

試題編號：07602-910202

組別 \ 主材料	蝦仁	豬小排	全雞	墨魚	包心菜	蔬菜 蛋皮捲	水餃皮
A 組	炸杏片蝦球	粉蒸小排骨	蔥油雞	宮保墨魚捲	佛手白菜	三絲蛋皮捲	鮮肉水餃
B 組	椒鹽蝦球	京都排骨	人參枸杞醉雞	家常墨魚捲	香菇白菜膽	高麗菜蛋皮捲	花素煎餃
C 組	蝦丸蔬片湯	豉汁小排骨	玉樹上湯雞	金鈎墨魚絲	什錦白菜捲	豆芽菜蛋皮捲	香煎餃子
D 組	時蔬燴蝦丸	蔥串排骨	燻雞	芫爆墨魚捲	銀杏白菜膽	韭黃蛋皮捲	蝦仁水餃
E 組	三絲蝦球	紅燒排骨	家鄉屈雞	蔥油灼墨魚片	千層白菜	冬粉蛋皮捲	高麗菜水餃

- 備註：1. “粉蒸小排骨”須以小南瓜為盛具，其邊緣應修整之，成品的小南瓜為可食用。
2. 「全雞」類，雞均須去大骨切件排盤（可生或熟去骨）。“玉樹上湯雞”為雞調味蒸熟（可生或熟去骨），排盤後，再以芥蘭菜圍邊，雞湯勾薄芡淋上。
3. 「蔬菜蛋皮捲」類之蔬菜須使用三種以上之素菜為材料製作。



試題編號：07602-910203

主材料 組別	豬肉	鱸魚	雞	蝦	菇類	芥菜	芋頭
A 組	滑豬肉片	五柳鱸魚	蒸一品雞排	威化 香蕉蝦捲	洋菇海皇羹	干貝燴芥菜	八寶芋泥
B 組	炒豬肉鬆	鱸魚兩吃	油淋去骨雞	百花豆腐	鮮菇三層樓	蟹肉燴芥菜	芋泥西米露
C 組	蒸豬肉丸	松鼠鱸魚	香橙燒雞排	紫菜 沙拉蝦捲	珍菇 翡翠芙蓉羹	香菇燴芥菜	蛋黃芋棗
D 組	乾炸豬肉丸	鱸魚羹	百花釀雞腿	蘋果蝦鬆	鮑菇燒白菜	蚬肉燴芥菜	紅心芋泥
E 組	煎豬肉餅	麒麟蒸魚	八寶封雞腿	果律蝦球	碧綠雙味菇	芥菜鹹蛋湯	豆沙芋棗

備註：1. “蒸豬肉丸”其內須添加澱粉及蔬菜。

2. 「鱸魚」類須去大骨，再依題意製作烹調。“五柳鱸魚”、“松鼠鱸魚”、“麒麟蒸魚”成品應保留魚頭、魚尾排列成全魚形狀。
3. “蒸一品雞排”、“油淋去骨雞”、“百花釀雞腿”、“八寶封雞腿”、“蒸豬肉丸”均須以蔬果做為盤飾。
4. 蝦須為帶殼蝦，經剝殼、挑沙、去筋再製作；“威化香蕉蝦捲”以威化紙包捲已燙熟之蝦仁及香蕉。“紫菜沙拉蝦捲”以紫菜皮包捲已燙熟之蝦仁及其他配料後再製作。“果律蝦球”為整尾蝦燙熟成球狀後，另以什錦水果切丁（水果切割應先滅菌清洗處理後才以衛生手法作切割），運用果泥、煉乳及蛋黃醬調和再與蝦球拌勻。
5. 菇類用鮑魚菇、洋菇、秀珍菇等均為新鮮食材。“鮑菇燒白菜”須盤飾，“碧綠雙味菇”各以二種不同菇類為材料製作，並用盤飾區隔之。“鮮菇三層樓”以鮮菇及三種以上不同顏色蔬果組合，排列重疊成扇形狀（可排列合計為三層或三層以上），淋上芡汁。
6. 八寶意為多寶，不一定要八種料全上，排列美感為其重點。

二、【材料表】

試題編號 07602-910201

項目	材	料	項目	材	料	項目	材	料
1	牛後腿肉		31	乾木耳		61	蕃茄醬	
2	黃魚		32	白果		62	黑醋	
3	魷魚		33	竹筴		63	辣油	
4	豬赤肉		34	陳皮		64	紅(黑)糖	
5	牡蠣		35	雞蛋		65	芹菜	
6	芥菜心		36	鹹蛋	熟	66		
7	大黃瓜		37	皮蛋		67		
8	小黃瓜		38	柳丁		68		
9	春捲皮		39	檸檬		69		
10	腰果		40	蔥		70		
11	馬蹄(荸薺)		41	嫩薑		71		
12	綠豆芽		42	蒜頭		72		
13	青椒		43	紅辣椒		73		
14	紅甜椒		44	白醋		74		
15	黃甜椒		45	烹調油		75		
16	綠萹菜		46	香油		76		
17	萹黃		47	米酒		77		
18	酸菜心		48	鹽		78		
19	筍		49	糖		79		
20	胡蘿蔔		50	味精		80		
21	白蘿蔔		51	醬油		81		
22	洋蔥		52	花椒		82		
23	西芹		53	紅茶葉		83		
24	西生菜		54	麵粉		84		
25	洋菇		55	太白粉		85		
26	金菇		56	地瓜粉		86		
27	香菜		57	五香粉		87		
28	燒賣皮(小黃皮)		58	白胡椒粉		88		
29	盒裝豆腐		59	泡打粉		89		

30	乾香菇	60	辣豆瓣醬	90	
----	-----	----	------	----	--

試題編號 07602-910202

項目	材	料	項目	材	料	項目	材	料
1	蝦仁		31	乾金針		61	紹興酒	
2	墨魚		32	開陽		62	甜麵醬	
3	豬小排		33	參鬚		63	辣醬油	
4	豬胛心肉		34	枸杞		64		
5	肥肉		35	紅棗		65		
6	雞		36	蔥		66		
7	大白菜		37	嫩薑		67		
8	雞蛋		38	蒜頭		68		
9	水餃皮		39	紅辣椒		69		
10	高麗菜		40	乾辣椒		70		
11	馬蹄		41	蒸肉粉		71		
12	綠豆芽		42	烹調油		72		
13	韭黃		43	醬油		73		
14	青江菜		44	香油		74		
15	芥蘭菜		45	米酒		75		
16	西芹		46	鹽		76		
17	芹菜		47	糖		77		
18	香菜		48	味精		78		
19	大黃瓜		49	白醋		79		
20	筍		50	豆豉		80		
21	胡蘿蔔		51	八角		81		
22	小南瓜		52	花椒		82		
23	冬粉		53	紅茶葉		83		
24	白果		54	太白粉		84		
25	乾香菇		55	麵粉		85		
26	五香豆乾		56	五香粉		86		
27	柳丁		57	白胡椒粉		87		
28	檸檬		58	辣豆瓣醬		88		
29	杏仁片		59	蕃茄醬		89		
30	乾木耳		60	蠔油		90		

試題編號 07602-910203

項目	材 料	項目	材 料	項目	材 料
1	豬肉	31	蒜頭	61	醬油
2	鱸魚	32	紅辣椒	62	米酒
3	蝦	33	奇異果	63	糖
4	蟹腿肉	34	柳丁	64	鹽
5	雞股腿 或清雞腿 3 支	35	蘋果	65	低筋麵粉
6	雞蛋	36	香蕉	66	太白粉
7	蜆肉	37	鳳梨罐	67	白胡椒粉
8	肥肉	38	哈密瓜	68	蛋黃醬
9	洋火腿	39	乾米粉	69	蕃茄醬
10	乾木耳	40	乾香菇	70	椰漿
11	紅蘿蔔	41	干貝	71	辣醬油
12	筍	42	枸杞子	72	黑醋
13	青椒	43	紅豆沙	73	蝦米
14	小黃瓜	44	杏仁角	74	花椒粉
15	大黃瓜	45	西谷米	75	紅蔥頭
16	芥菜心	46	甘納豆	76	泡達粉
17	西生菜	47	金棗	77	味精
18	青江菜	48	紅棗	78	蠔油
19	大白菜	49	葡萄乾	79	麻油
20	蘆筍	50	黑棗	80	
21	芹菜	51	鳳梨蜜餞	81	
22	芋頭	52	冬瓜糖(條)	82	
23	馬蹄	53	糖蓮子	83	
24	金針菇	54	鹹蛋黃	84	
25	鮑魚菇	55	生鹹蛋	85	
26	秀珍菇	56	紫菜	86	
27	洋菇	57	威化紙	87	
28	豆腐	58	長糯米	88	
29	嫩薑	59	烹調油	89	
30	青蔥	60	香油	90	



## 肆、技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試評審標準

### 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. 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。
  2. 應檢人服裝參考圖示及相關規定如附下圖。
- (二) 衛生項目：衛生項目評分標準合計 100 分，未達 60 分者，總成績以不及格計。
- (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. 每道菜個別計分（含製作報告及成品成績），每道菜（製作報告、成品成績）各以 100 分為滿分，7 道菜其中製作報告或成品成績總成績，一項未達 420 分者，以不及格計。衛生項目評分標準 100 分，成績未達 60 分者，以不及格計。成品成績、製作報告成績或衛生成績，任一項未達及格標準，總成績以不及格計。
  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) 製作報告及成品成績或衛生成績(未完成者若有作品送出，除了在評分表上記載事實，如 1 道菜未完成，其餘的菜餚亦予評分，但總分為不及格，即低於 420 分)，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】



### 應檢人服裝說明：

#### 一、帽子

1. 帽型：帽子需將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指、中指夾起之長度，可不附網，超過者須附網。

2. 顏色：白色。

#### 二、上衣

1. 衣型：廚師專用服裝（可戴顏色領巾）。

2. 顏色：白色（顏色滾邊、標誌可）。

3. 袖：長袖、短袖皆可。

#### 三、圍裙

1. 型式不拘，全身圍裙、下半身圍裙皆可。

2. 顏色：白色。

3. 長度：過膝。

#### 四、工作褲

1. 黑、深藍色系列、專業廚房素色小格子（千鳥格）之工作褲，長度至踝關節。

2. 不得穿緊身褲、運動褲及牛仔褲。

#### 五、鞋

1. 黑色工作皮鞋（踝關節下緣圓周以下全包）。

2. 內須著襪。

3. 建議具止滑功能。

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。

三、衛生評審標準：

技術士技能檢定中餐烹調(葷食項)乙級衛生評審標準

項目	監評內容	扣分標準
一般規定	1.除不可拆除之手鐲外，有手錶、化妝、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者。	41分
	2.手部有受傷，未經適當傷口包紮處理及不可拆除之手鐲，且未全程配戴衛生手套者（衛生手套長度須覆蓋手鐲，處理熟食應更新手套）。	41分
	3.衛生手套使用過程中，接觸他種物件，未更換手套再次接觸熟食者（衛生手套應有完整包覆，不可取出置於台面待用）。	41分
	4.使用免洗餐具者。	20分
	5.測試中有吸菸、喝酒、嚼檳榔、隨地吐痰等情形者。	41分
	6.打噴嚏或擤鼻涕時，未掩口或直接面向食材或工作台或事後未洗手者（掩口者需洗手再以酒精消毒）。	41分
	7.以衣物拭汗者。	20分
	8.如廁時，著工作衣帽者（僅須脫去圍裙、廚帽）。	20分
驗收 (A)	1.食材未經驗收數量及品質者。	20分
	2.生鮮食材有異味或鮮度不足之虞時，未發覺卻仍繼續烹調操作者。	30分
洗滌 (B)	1.洗滌餐器具時，未依下列先後處理順序者： 餐具→鍋具→烹調用具→刀具→砧板。	20分
	2.餐器具未徹底洗淨或擦拭餐具有污染情事者。	41分
	3.餐器具洗淨後，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）。	30分
	4.洗滌食材，未依下列先後處理順序者：	30分

	乾貨(如香菇、蝦米…)→加工食品類(素,如沙拉筍、酸菜…)→加工食品類(葷,如皮蛋、鹹蛋、水發魷魚…)→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝類。	
	5.將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者(如:洗潔劑、衣物等,另酒精噴壺應置於熟食區層架)。	20分
	6.食材未徹底洗淨者: ①內臟未清除乾淨者。 ②鱗、鰓、腸泥殘留者。 ③魚鰓或魚鱗完全未去除者。 ④毛、根、皮、尾、老葉殘留者。 ⑤其他異物者。	20分 20分 41分 30分 30分
	7.以鹽水洗滌海產類,致有腸炎弧菌滋生之虞者。	41分
	8.將垃圾袋置於水槽內或食材洗滌後垃圾遺留在水槽內者。	20分
	9.洗滌各類食材時,地上遺有前一類之食材殘渣或水漬者。	20分
	10.食材未徹底洗淨或洗滌工作未於四十分鐘內完成者。	20分
	11.洗滌期間進行烹調情事(即洗滌期間不得開火)。	30分
	12.食材洗滌後未徹底將手洗淨者。	20分
	13.洗滌時使用過砧板(刀),切割前未將砧板(刀)消毒處理者。	30分
切割 (C)	1.洗滌妥當之食物,未分類置於盛物盤或容器內者。	20分
	2.切割生食食材,未依下列先後順序處理者: 乾貨(如香菇、蝦米…)→加工食品類(素,如沙拉筍、	30分

	酸菜…)→加工食品類(葷,如皮蛋、鹹蛋、水發魷魚…)→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝類。	
	3.切割按流程但因漏切某類食材欲更正時,向監評人員報告後,處理後續補救步驟(應將刀、砧板洗淨拭乾消毒後始更正切割)	15分
	4.切割妥當之食材未分類置於盛物盤或容器內者(汙燙熟後可併放)。	20分
	5.每一類切割過程後未將砧板、刀及手徹底洗淨者。(尤其在切割完成後烹調前更應徹底洗淨雙手)	20分
	6.蛋之處理程序未依下列順序處理者: 洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨容器上(可為裝蛋之容器)→剝開蛋殼→將蛋放入第二個容器內→檢視蛋有無腐壞,集中於第三容器內→烹調處理。	20分
調理、加工、烹調(D)	1.烹調用油達發煙點或著火,且發煙或燃燒情形持續進行者。	41分
	2.菜餚芡濃稠結塊、結糰者。	30分
	3.除西生菜、涼拌菜、水果菜及盤飾外,食物未全熟,有外熟內生情形或生熟食混合者(涼拌菜另依丙級烹調通則或乙級題組文字說明規定行之)。	41分
	4.未將熟食砧板、刀(洗餐器具時已處理者則免)及手徹底洗淨拭乾消毒,或未戴衛生手套切割熟食者。	41分
	5.殺菁後之蔬果類,如需直接食用,欲加速冷卻時,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



	<p>6. 切割生、熟食，刀具及砧板使用有交互污染之虞者。</p> <p>①若砧板為一塊木質、一塊白色塑膠質，則木質者切生食、白色塑膠質者切熟食。</p> <p>②若砧板為二塊塑膠質，則白色者切熟食、紅色者切生食。</p>	41 分
	7.將砧板做為置物板或墊板用途，並有交互污染之虞者。	41 分
	8.成品為涼拌菜餚未有良好防護措施致遭污染者。	41 分
	9.烹調後欲直接食用之熟食或滅菌後之盤飾置於生食碗盤者（即烹調後之熟食若要再烹調，可置於生食碗盤）。	41 分
	10.未以專用潔淨布巾、紙擦拭用具、物品及手者。	30 分
	<p>11.烹調時有污染之情事者</p> <p>①烹調用具置於台面或熟食匙、筷未置於熟食器皿上。</p> <p>②菜餚重疊放置、成品食物有異物者、以烹調用具就口品嚐、未以合乎衛生操作原則品嚐食物、食物掉落未處理等。</p>	30 分 41 分
	12.烹調時蒸籠燒乾者。	30 分
	13.可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒者。	30 分
	14.可回收利用之食材未分類放置者。	20 分
	15 故意製造噪音者。	20 分
盤飾及沾料 ( E )	1.成品菜餚盤飾少於二盤者【即至少要二盤】。	30 分
	2.生鮮盤飾未滅菌（飲用水洗滌或燙煮）或多於主菜。（滅菌後之盤飾可接觸熟食）	30 分
	3.以非食品或人工色素做為盤飾者。	30 分
	4.以非白色廚房用紙巾或以衛生紙、文化用紙墊底或使	20 分



	用者。(廚房用紙巾應不含螢光劑且有完整包覆或應置於清潔之承接物上,不可取出置於台面待用)。	
	5.配製高水活性、高蛋白質或低酸性之潛在危險性食物(PHF,Potentially Hazardous Foods)的沾料且內置營養食物者(沾料之配製應以食品安全為優先考量,若食物屬於易滋生細菌者,則應將安全性之沾料覆蓋於其上)。	30分
清 理 (F)	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(即時間內未完成)。	41分
	2.拖把、廚餘桶、垃圾桶置於清洗食物之水槽內清洗者。	41分
	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)。	30分
其 它 (G)	1 每做有污染之虞之下一個動作前,未將手洗淨造成污染食物之情事者。	30分
	2.操作過程,有交互污染情事者。	41分
	3.瓦斯未關而漏氣,經警告一次再犯者。	41分
	4.其他不符合食品良好衛生規範規定之衛生安全事項者(監評人員應註明扣分原因)。	20分

註 1：洗滌後與切割中可做烹調及加熱前處理。

註 2：熟食(係指將為熟食用途之生食及煮熟之食材)在切配過程中任一時段切割皆可，然應符合衛生原則並注意食材之區隔(即生熟食不得接觸)。



三、製作報告表

技術士技能檢定中餐烹調乙級術科測試製作報告表

應檢人姓名：

應檢日期： 年 月 日

准考證號碼：

檢定場：

場次及工作檯：

範 例	項 目		第一道菜	第二道菜	第三道菜	第四道菜	第五道菜	第六道菜	第七道菜
百頁豆腐梅干菜	菜 名	評分標準							
百頁豆腐、梅干菜	主材料	10%							
青江菜	副材料	5%							
鹽、醬油、糖、酒	調味料	5%							
百頁豆腐：煮→洗→泡 →炸→蒸→扣→淋芡汁	作法（重點 過程）	20%							
百頁豆腐：切片 梅干菜：切末	刀工	20%							
炸：中火 蒸：大火	火力	20%							
鹹味	調味重點	10%							
青江菜圍邊	盤飾	10%							
小計		100%							
總分									

1. 盤飾部分，若認為有，則簡略註明排法，若認為沒有必要，則寫“無”。
2. 每道菜個別計分（含製作報告及成品成績），每道菜（製作報告、成品成績）各以 100 分為滿分，7 道菜其中製作報告或成品成績總成績，一項未達 420 分者，以不及格計。
3. 製作報告以於實作前填寫為宜，並於測試結束前繳交，但亦可在實作時間內完成，若實作與製作報告不符，仍以三位以上之監評人員記錄判定，報告表仍依其填寫內容計分。
4. 本製作報告表須加蓋檢定場戳章及日期章後分發應檢人現場書寫，方為有效試卷。

技術監評人員簽名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_