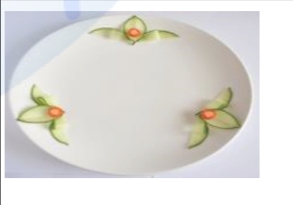
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 特殊需求領域 | 學習單元：中餐考照術科規範 | 班級： |
| 姓名： |

一、考試規範填充題：

1. 第一階段刀工切割時間\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_分
2. 洗清食材須於\_\_\_\_\_分完成
3. 第二階段烹調時間\_\_\_\_\_\_\_\_分
4. 擦拭桌面須使用\_\_\_\_\_\_\_\_\_抹布
5. 擦拭鍋具須使用\_\_\_\_\_\_\_\_\_抹布
6. 擦拭瓷盤須使用\_\_\_\_\_\_\_\_\_抹布
7. 切割生食使用\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_砧板
8. 切割熟食使用\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_砧板
9. 蛋的處理應使用\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_分蛋法

10 、\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_須以酒精消毒

二、刀工規範填充題：

1. 水花片須切\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，每片\_\_\_\_\_\_\_\_公分
2. 葉子水花片，紅蘿蔔刀工先取\_\_\_\_\_\_\_形
3. 耶誕樹水花片，紅蘿蔔刀工先取\_\_\_\_\_\_\_形再切\_\_\_\_\_\_\_\_
4. 大黃瓜月牙片每片\_\_\_\_公分，一段黃瓜可取\_\_\_\_\_\_\_\_\_塊月牙塊
5. 盤飾，須取大黃瓜\_\_\_\_\_\_片\_\_\_\_\_片及大黃瓜\_\_\_\_\_\_片\_\_\_\_片
6. 盤飾，，須取\_\_\_\_黃瓜\_\_\_\_\_\_片\_\_\_\_\_片及，\_\_\_黃瓜\_\_\_\_\_片\_\_\_\_片

三、烹調規範填充題：

1 、乾煸四季豆：四季豆須以\_\_\_\_\_\_\_炸至\_\_\_\_\_\_\_\_呈\_\_\_\_\_\_\_\_色

其配料有\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_

2、三色豆腐羹：須先\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_再加\_\_\_\_\_\_\_\_成\_\_\_\_\_\_狀

3、三色冬瓜捲：冬瓜長薄尺吋長\_\_\_\_\_\_\_\_寬\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_高\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_各\_\_\_\_\_\_\_\_片

4、三蛋煎蛋：其三色的刀工為\_\_\_\_\_\_\_\_

5、油飯的糯米必須先\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，能加速熟成。

6、蒸蛋水和蛋比例:\_\_\_\_\_\_:\_\_\_\_\_\_

7、火腿冬瓜夾：冬瓜夾的尺吋長\_\_\_\_\_\_\_\_寬\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_高\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_各\_\_\_\_\_\_\_\_片

須夾入\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_以\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_排盤

1. 西芹拌豆干絲：其洋菜段應泡\_\_\_\_\_\_\_\_\_，不可\_\_\_\_\_\_。
2. 醬汁煎魚：為防止魚肉沾鍋，必須\_\_\_鍋\_\_\_\_油\_\_\_\_火煎至熟透
3. 麻辣溜雞丁：其麻味來自\_\_\_\_\_\_\_、辣味來自\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. 薑味麻油肉片：須以\_\_\_\_\_\_\_或\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_呈裝
5. 五彩香菇丁主要材料有哪些?: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
6. 三絲魚捲有哪些材料?:\_\_\_\_\_\_\_\_ .\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

魚肉切什麼刀工: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. 三絲淋蛋餃：蒸蛋餃須使用\_\_\_\_\_火蒸\_\_\_\_\_\_\_分
2. 鹹蛋炒薯條：須\_\_\_\_\_火炒至鹹蛋\_\_\_\_\_\_\_，再加入\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_及\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

四、問答題：

1. 洗滌餐器具順序(7項)

1. 洗滌食材順序(7項)
2. 掛糊的麵粉比例(例酥炸魚捲的麵糊)
3. 茄汁醬汁的比例
4. 咖哩燴汁的比例
5. 五柳溜魚條醬汁比例
6. 說明蛋白雞茸羹作法
7. 說明雞肉麻油飯的作法
8. 說明麻辣豆腐丁的作法