

# 105 學年度國中技藝競賽【中餐組】術科考題

## 一、學科：

1. 出題範圍：中餐丙檢學科題庫，工作項目 03—05。
2. 選擇題 200 題抽 100 題為考題。

## 二、術科：

『三色煎蛋』及『家常煎豆腐』，兩題抽一題為考題，限時四十分鐘完成(含善後工作)。

### (一) 三色煎蛋

材 料	重 量	調味料	作 法
1. 雞蛋 2. 罐頭玉米粒 3. 四季豆 4. 紅蘿蔔	4 顆 1 大匙 2 支 1/3 條	鹽 沙拉油	※考題規定：製作六人份 ※烹飪技巧： 1. 蛋液可分一次或多次使用。 2. 全熟，可焦黃但不焦黑。 3. 若有切割需求時仍以熟食砧板刀具作熟食切割。 ※考試時間：40 分鐘

### (二) 家常煎豆腐

材 料	重 量	調味料	作 法
1. 板豆腐(正方形) 2. 紅蘿蔔 3. 青蔥 4. 蒜仁	400 公克 1/2 條 1 支 2 粒	醬油 香油 鹽 沙拉油	※考題規定：製作六人份 (豆腐至少需切出 6 片以上) ※烹飪技巧： 1. 豆腐不得沾粉，成品醬汁極少或無醬汁。 2. 煎豆腐需有 60%面積上色，焦黑處不得超過 10%，不得潰散變形或不成形。 ※考試時間：40 分鐘