

高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】競賽規則

- 一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。
- 二、參加競賽學生必須穿國中校服或國中運動服(長褲)，倘若國中端沒有長褲，則可穿黑色長褲或素色長褲(不得為牛仔褲)、襪子及包鞋(不可穿著拖鞋)，競賽當日請佩戴編號牌於左胸前，並攜帶學生證，以備檢驗（中餐廚藝製作組：請自備白色連身圍裙、廚帽；兩者外觀皆不可有校徽及姓名等其他可辨識參賽者之文字或圖案）。
- 三、未攜帶學生證到場者。如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，則由參賽學生填寫切結書後准予應考且不予扣分。
- 四、參賽者不得隨身攜帶、配戴或使用行動電話、電子穿戴式裝置(如智慧手錶手環等)或其他具有資訊傳輸、感應、拍攝或記錄功能之器具、設備，須關機且須放置於教室前後方，未遵守扣該科成績 10 分。
- 五、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。
- 六、學科測驗：
 - (一)學科測驗採電腦閱卷，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。
 - (二)參加競賽學生應於學科測驗預備時間進入考場，凡遲到十分鐘以上者，視同棄權以 0 分計算。
 - (三)參加競賽學生請按編號入座，不得私自更換座位。
 - (四)作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。
 - (五)考試鈴聲響時才可開始動筆，考試結束鈴響時立即停止作答，待工作人員收回考卷後，依指示安靜離開考場。
- 七、術科競賽：
 - (一)凡遲到 10 分鐘不得進場，視同棄權以 0 分計算。
 - (二)競賽使用之工具，由競賽組依編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具，則請於競賽前自行準備妥備，刀具由主辦單位提供，亦可自備。
 - (三)競賽學生除規定自備之工具外，不得夾帶其他工具入場。
 - (四)競賽所需之材料，由承辦學校統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
 - (五)競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場。
 - (六)選手冒名頂替者，經查證屬實取消競賽資格。
 - (七)服裝未符合規定者，扣術科該項競賽總分 3 分。
 - (八)競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之一者，依照規定予以扣分：
 1. 發出不當聲響及高聲喊叫者，扣總成績 10 分。
 2. 未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動作業位置，扣總成績 20 分。
 3. 故意破壞試場器具、設備或故意阻擋他人使用者，扣總成績 10 分。
 4. 其他不軌情事，經評審、監場委員共同認定，得令其出場，取消競賽資格。
- 八、競賽過程中如有疑義，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。
- 九、參賽學生於競賽過程中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，並不予折計。
- 十、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。
- 十一、本規則如有未盡事宜，依「高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽實施計畫」之規定辦理。
- 十二、本規則經高雄市國民中學技藝競賽規則說明會議通過後實施，修正時亦同。

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科題庫

一、題目名稱：【第一題】五味炸肉條

二、競賽時間：60 分鐘(含清潔整理)

三、試題說明：請依題目及說明在規定時間內製作出一道菜(含自訂盤飾)，並切合題意。

(一) 外觀：成品色澤金黃，麵衣酥脆且包覆完整，整齊美觀，並搭配自訂盤飾呈現。

(二) 刀工：豬肉需修除筋膜，切長 4~6 公分、寬與厚皆 0.8~1.2 公分之條狀。

(三) 火候：烹調法以「軟炸」為主；豬肉沾裹麵糊後炸至酥脆上色且熟，且肉質不得過老乾硬。

(四) 調味：豬肉需調味醃製，且有「五香」口味。

(五) 衛生：製作過程及成品需符合衛生標準程序。

四、試題材料：

(一) 個人材料(每人份)：

編號	名稱	規格	數量	備註
1.	豬里肌肉	完整塊狀且帶筋膜，約 200 公克以上/份	1 份	
2.	青蔥	新鮮飽滿，約 60 公克以上/份	1 份	
3.	嫩薑	長段無潰爛，約 60 公克以上/份	1 份	
4.	蒜頭	飽滿無發芽、無潰爛，約 10 公克以上/份	1 份	
5.	紅辣椒	表面平整不皺縮、無潰爛，約 10 公克以上/條	1 條	
6.	*檸檬	表皮油亮且完整，約 80 公克以上/個	1 個	盤飾用

備註：「*」僅做為盤飾使用。

(二) 各組調味料：鹽、白砂糖、味精、白胡椒粉、沙拉油。

(三) 公共調味料：醬油、米酒、白醋、番茄醬、香油、太白粉、麵粉、泡打粉、五香粉。

五、評分項目：

(一) 評分標準：

1. 外觀 25%：包括盤飾應用、色澤配色、菜餚質量及整體觀感。

2. 刀工 20%：依題意切配合宜的切割規格、取量與形狀。

3. 火候 20%：適宜的烹飪技法進行烹調程序，使成品需切合題意。

4. 調味 20%：依題意選用合宜的調味料進行上漿醃漬、調味技巧及口味適宜。

5. 衛生 15%：個人衛生習慣、作業流程符合衛生標準程序、清潔整理完整度。

(二) 若總分相同者，以術科成績比高低，若術科成績又相同者，以術科評分項目比序，比序標準為(1)外觀、(2)刀工、(3)火候、(4)調味、(5)衛生。

(三) 成品未熟以 0 分計算；成品未完成者及未經評審人員同意而重作者，皆不予計分。

六、注意事項：

(一) 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽設備器具一覽表)。

(二) 參賽學生依術科題目所提供之材料及數量在規定時間製作完成題目，承辦學校不提供試題材料以外之物品。

(三) 工作完成後，先將成品送至評審室，再整理工作崗位並靜候檢查。

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科競賽設備器具一覽表

一、題目名稱：【第一題】五味炸肉條

二、各組設備及器具：

編號	名稱	數量	備註	編號	名稱	數量	備註
1.	瓦斯爐	1 台	雙口爐	17.	剪刀	1 把	
2.	單柄炒菜鍋	2 個		18.	不鏽鋼筷	1 雙	
3.	炒鍋蓋	1 個		19.	油炸長竹筷	1 雙	
4.	反口油鍋	1 個		20.	方型黃抹布	2 條	
5.	配菜盤	3 個		21.	方型白抹布	1 條	
6.	馬口碗	3 個		22.	塑膠砧板	2 個	(紅.白各 1)
7.	鋼盆	1 個		23.	10 吋圓平盤	2 個	
8.	漏盆	1 個		24.	瓷湯碗	1 個	
9.	量匙	1 組		25.	瓷碗	1 個	
10.	量杯	1 組		26.	小垃圾桶	1 個	含垃圾袋
11.	削皮刀	1 支		27.	廚餘桶	1 個	
12.	炒杓	1 支		28.	鋼刷	1 個	
13.	鍋鏟	1 支		29.	菜瓜布	1 塊	
14.	漏杓	1 支		30.	洗碗精	1 瓶	
15.	細目油網	1 支		31.	酒精噴瓶	1 瓶	
16.	小湯匙	1 支		32.	菜刀	1 支	可自備

三、共同器具：

- (一) 炸油回收桶(約 10 公升)2 個。
- (二) 濾油網(搭配廢油鍋使用)2 支。
- (三) 掛鐘 2 個(競賽場地前後各 1，時間顯示一致)。
- (四) 電子點火槍 2 支。
- (五) 急救箱 1 組。

四、個人可自備工具及物品：

- (一) 菜刀 1 支(不可有姓名、單位或其他註記標示)。
- (二) 白色廚房紙巾 1 捲(包)。
- (三) 衛生手套(以白色或透明為主)。
- (四) 工作服：依「高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽【餐旅職群-中餐廚藝製作組】競賽規則」第二點辦理。

*夾帶非表列個人自備工具或物品進入競賽場地者，扣術科成績 20 分。

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科題庫

一、題目名稱：【第二題】黑胡椒溜雞片

二、競賽時間：60 分鐘(含清潔整理)

三、試題說明：請依題目及說明在規定時間內製作出一道菜(含自訂盤飾)，並切合題意。

(一) 外觀：成品整齊美觀，盤底無過多餘汁或餘油，並搭配自訂盤飾呈現。

(二) 刀工：雞胸肉需去骨、皮及修除肥油，切長 4~6 公分、寬 2~4 公分、厚 0.4~0.6 公分之片狀(需佔成品 60%以上)；主料及配料大小應求近似。

(三) 火候：烹調法以「滑溜」為主，芡汁稍濃而少；雞肉務必全熟，以汆燙或過油皆可，且肉質不得過老乾硬。

(四) 調味：雞片需上漿，且菜餚調味適中，依調味料自選合宜使用。

(五) 衛生：製作過程及成品需符合衛生標準程序。

四、試題材料：

(一) 個人材料(每人份)：

編號	名稱	規格	數量	備註
1.	雞胸肉	帶骨帶皮，約 180 公克以上/份	1 份	
2.	西洋芹	單支發放，約 80 公克以上/份	1 份	
3.	洋蔥	飽滿無潰爛、無黑心，約 60 公克以上/份	1 份	
4.	蒜頭	飽滿無發芽、無潰爛，約 10 公克以上/份	1 份	
5.	紅辣椒	表面平整不皺縮、無潰爛，約 10 公克以上/條	1 條	
6.	*大黃瓜	表面平整不皺縮、無潰爛，約 6 公分長/塊	1 塊	盤飾用

備註：「*」僅做為盤飾使用。

(二) 各組調味料：鹽、白砂糖、味精、白胡椒粉、沙拉油。

(三) 公共調味料：醬油、米酒、白醋、番茄醬、香油、太白粉、粗黑胡椒粉。

五、評分項目：

(一) 評分標準：

1. 外觀 25%：包括盤飾應用、色澤配色、菜餚質量及整體觀感。
2. 刀工 20%：依題意切配合宜的切割規格、取量與形狀。
3. 火候 20%：適宜的烹飪技法進行烹調程序，使成品需切合題意。
4. 調味 20%：依題意選用合宜的調味料進行上漿醃漬、調味技巧及口味適宜。
5. 衛生 15%：個人衛生習慣、作業流程符合衛生標準程序、清潔整理完整度。

(二) 若總分相同者，以術科成績比高低，若術科成績又相同者，以術科評分項目比序，比序標準為(1)外觀、(2)刀工、(3)火候、(4)調味、(5)衛生。

(三) 成品未熟以 0 分計算；成品未完成者及未經評審人員同意而重作者，皆不予計分。

六、注意事項：

(一) 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽設備器具一覽表)。

(二) 參賽學生依術科題目所提供之材料及數量在規定時間製作完成題目，承辦學校不提供試題材料以外之物品。

(三) 工作完成後，先將成品送至評審室，再整理工作崗位並靜候檢查。

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-中餐廚藝製作組】術科競賽設備器具一覽表

一、題目名稱：【第二題】黑胡椒溜雞片

二、各組設備及器具：

編號	名稱	數量	備註	編號	名稱	數量	備註
1.	瓦斯爐	1 台	雙口爐	17.	剪刀	1 把	
2.	單柄炒菜鍋	2 個		18.	不鏽鋼筷	1 雙	
3.	炒鍋蓋	1 個		19.	油炸長竹筷	1 雙	
4.	反口油鍋	1 個		20.	方型黃抹布	2 條	
5.	配菜盤	3 個		21.	方型白抹布	1 條	
6.	馬口碗	3 個		22.	塑膠砧板	2 個	(紅.白各 1)
7.	鋼盆	1 個		23.	10 吋圓平盤	2 個	
8.	漏盆	1 個		24.	瓷湯碗	1 個	
9.	量匙	1 組		25.	瓷碗	1 個	
10.	量杯	1 組		26.	小垃圾桶	1 個	含垃圾袋
11.	削皮刀	1 支		27.	廚餘桶	1 個	
12.	炒杓	1 支		28.	鋼刷	1 個	
13.	鍋鏟	1 支		29.	菜瓜布	1 塊	
14.	漏杓	1 支		30.	洗碗精	1 瓶	
15.	細目油網	1 支		31.	酒精噴瓶	1 瓶	
16.	小湯匙	1 支		32.	菜刀	1 支	可自備

三、共同器具：

- (一) 炸油回收桶(約 10 公升)2 個。
- (二) 濾油網(搭配廢油鍋使用)2 支。
- (三) 掛鐘 2 個(競賽場地前後各 1，時間顯示一致)。
- (四) 電子點火槍 2 支。
- (五) 急救箱 1 組。

五、個人可自備工具及物品：

- (一) 菜刀 1 支(不可有姓名、單位或其他註記標示)。
- (二) 白色廚房紙巾 1 捲(包)。
- (三) 衛生手套(以白色或透明為主)。
- (四) 工作服：依「高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽【餐旅職群-中餐廚藝製作組】競賽規則」第二點辦理。

*夾帶非表列個人自備工具或物品進入競賽場地者，扣術科成績 20 分。