

食物製備新試題研習報告

報告人：王四鳳

會議名稱	食物製備新試題研習	主辦單位	臺南市家齊女中
日期	107年5月30日	承辦單位 研習地點	臺南市家齊女中

一、研習目標

1. 培養教師專業素養，增加創作經驗，提升其創意實作能力
2. 創新教學提升職業技能素養，使教學內容具備多元專業技術能力，厚實學生就業力

二、研習重點紀錄

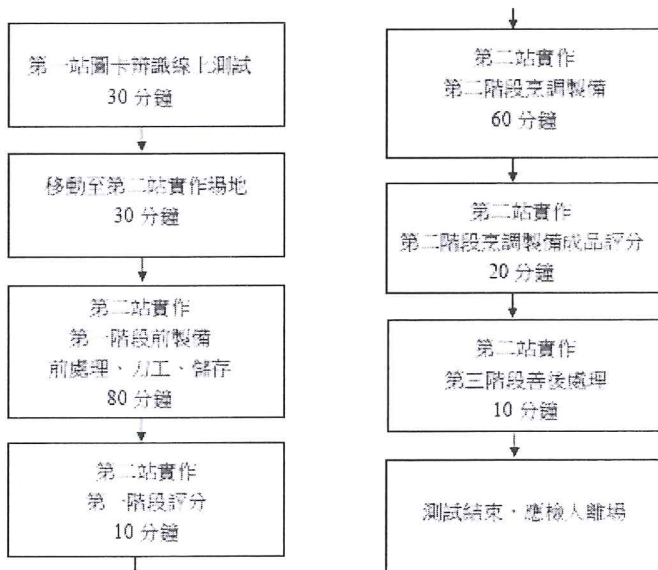
1. 食物製備丙級檢定，內容有：

- (1) 線上測驗食材辨識，讓學生更了解食材的多元
- (2) 實作：三道菜製作
- (3) 學科測驗

以上三種通過，才能拿到丙級證照。

2. 術科

(1) 術科考試流程



(2)術科試題：

十二組題目，每組題目有三道菜，例題如下：

(一)401-A 小題：

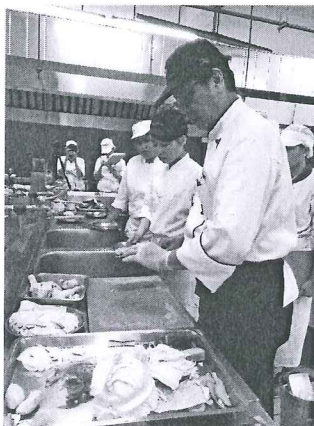
題序	製備項目	主要刀工	烹調製備法	主材料	副材料組合	備註
1	全雞	全雞分解、修清雞胸肉，切片	煎	全雞1公斤以上	• 白芝麻 50g 以上。 • 雞蛋 1 顆。 • 麵粉適量。	雞肉片需沾芝麻麵粉置於公共調味區
2		雞腿剝塊、三節翅	燒		• 中薑 25g 以上。 • 蒜頭 20g 以上。 • 洋蔥 1/4 顆 50g 以上 • 紅蘿蔔(1)1/2 條(100g 以上)	
3	蝦		燙	• 帶殼鮮蝦 6 隻 (草蝦或白蝦，20 尾/斤以上) • 高麗菜 200g 以上	• 海苔 6 片。(長 18cm 寬 10cm±2cm) • 小黃瓜 1 條(80g 以上，食材長度 15cm 以上)。 • 紅蘿蔔(2)1/2 條(100g 以上，食材長度 15cm 以上)。 • 美乃滋 100g 以上。 • 香鬆 30g 以上。	1.以手捲架裝盛
	高麗菜	切絲	無			

各階段操作說明：

第一階段前製備	
前處理	(1) 全雞：洗淨後去除內部雜物、雞羽毛。 (2) 帶殼蝦：洗淨後去腸泥。 (3) 高麗菜：洗淨去除不可使用部份。 (4) 蛋：洗淨。 (5) 中薑：洗淨去皮。 (6) 蒜頭：洗淨去蒂頭、皮。 (7) 洋蔥：洗淨後去頭、尾、皮。

	(8) 紅蘿蔔：洗淨去蒂頭、尾、皮。 (9) 小黃瓜：洗淨去頭尾。			
刀工	受評分刀作品為雞肉、高麗菜、小黃瓜、紅蘿蔔，刀作品剩餘材料需留置工作崗位準清潔區檯面受評，雞骨架可先熬製高湯備用。			
	材料	刀工規格	數量	
	全雞	全雞分解，修淨去皮雞胸肉，切片，	6片以上	需全部剝完
		可為不規則形的片或(長)方形片		
		帶骨雞腿；切塊，不規則塊狀。	8塊以上	
		三節翅；翅小部與雙節翅剝開。	4塊以上	
	高麗菜	切絲，依原料厚度。	200g 以上	刀工完成品至少需 75%符合規格。
小黃瓜	切條	6條		
紅蘿蔔(1)	切塊	6塊以上		
紅蘿蔔(2)	切條	6條		
儲存	1.雞片：需覆蓋低溫儲存。 2.雞腿、雞翅：覆蓋低溫儲存。 3.鮮蝦：需覆蓋低溫儲存。 3.高麗菜絲、小黃瓜條、紅蘿蔔條：浸泡飲用水後撈起放入疏籬瀝乾覆蓋低溫儲存。 4.其它生鮮蔬果：需覆蓋低溫儲存。 5.海苔、芝麻：置於工作台上，覆蓋常溫儲存。			
第二階段烹調製備				
※請依上述規定材料與題意內容烹調製備，規定主副材料不得短缺。				
煎雞片	以前鍋進行油煎 1.雞片先行醃漬。 2.雞片二面需裹上白芝麻 3.雞片表面著色均勻不可焦黑，內部需全熟。 4.成品不可破碎，表面白芝麻要附著均勻。 5.調味規範：需調味，以公共調味區之調味料自選合宜地使用。			
燒雞腿	進行過油或煎上色後，以高湯燜燒入味，不得勾芡。 1.外觀完整，不得破碎，表面不可燒焦。 2.內部熟透，須全熟不可有血水。 3.調味規範：需調味，以公共調味區之調味料自選合宜地使用。			
鮮蝦手卷	成品外型需為圓錐形，需製作 6 份並置放於手捲架上。 1.鮮蝦燙熟，去殼與頭尾。 2.所有食材需以海苔包捲。 3.海苔片需先加熱烘烤，需有脆性且不可破裂，成品不可有潮濕或滴水現象。 4.調味規範：必需含美乃滋、香鬆，合宜地使用公共調味區之調味料。			
第三階段善後處理				
(1) 所有剩餘材料配合辦理單位之分類回收規定處理。 (2) 善後處理時，除工作崗位(包含檯面、鍋具、工具、地板清潔...)之清潔整理需完成外，需將評分後之所有器具碗盤清潔與擦拭乾淨歸位並清點數量。				

三、研習活動照片



餐飲管理科
主任 李育弦

教務主任

國中部
主任 王瑞禪

校長

光華高中
張淑霞