

102 學年度臺中市國民中學技藝教育課程 技藝競賽規則

【餐旅職群-香菇蛋皮炒米粉組】

- 一、競賽須知
- 二、競賽時程
- 三、評分標準
- 四、考場設備

主辦單位：臺中市政府教育局

承辦學校：臺中市明德高級中學

承辦人員：高靜鳳 組長

聯絡方式：04-22877676 # 205

一、【餐旅職群-香菇蛋皮炒米粉組】競賽須知

(一)競賽說明

競賽日期 (預定日期)	自辦班上學期：103 年 4 月 15 日（星期二） 自辦班下學期、合作班上下學期：103 年 4 月 17 日（星期四） (實際競賽時程依參賽人數排定後公告於臺中市政府教育局網頁，以網路公告為準)	
競賽地點	臺中市明德高級中學(臺中市南區明德街 84 號)	
競賽內容	1.學科測驗：25% (抽測 50 題) 2.術科測驗：75%	
競賽主題	廚藝製作	
競賽學科命題範圍	中餐烹調丙級技能檢定學科（150 題）	
競賽術科命題	團體組 (三人一組，共同完成作品) (1)香菇蛋皮炒米粉(六人份)，含盤飾。(香菇、蛋皮刀工要求為絲) (2)1張圓形純蛋皮(不加料，直徑15~18公分，不可修切)	個人組 香菇蛋皮炒米粉(六人份)。 (香菇、蛋皮刀工要求為絲)
競賽時間	學科：30 分鐘，術科：50 分鐘 (包含完成成品及收拾整理時間)	學科：30 分鐘，術科：60 分鐘 (包含完成成品及收拾整理時間)
評審標準	1.學科測驗：採電腦閱卷作答，請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦應試。 2.術科測驗：裁判依評分標準評分	

(二)材料表

分組 序號	團體組		個人組	
	材料組	供應量	材料	供應量
1	米粉 (媽祖牌新竹米粉)	140 克	米粉 (媽祖牌新竹米粉)	140 克
2	香菇	6 朵	香菇	6 朵
3	雞蛋	5 個	雞蛋	2 個
4	洋蔥	1/4 個	洋蔥	1/4 個
5	蔥	2 支	蔥	2 支
6	小黃瓜	1 條	油蔥酥	1 小包
7	紅辣椒	1 條	蝦米	1 小包
8	油蔥酥	1 小包	蒜頭	適量
9	蝦米	1 小包		
10	蒜頭	適量		

(三)烹調製作注意事項

1. 蛋打散均勻，並煎成蛋皮切絲。
2. 香菇需泡軟。
3. 炒好的米粉絲具有彈性，不宜過硬或過軟，亦不宜連粘或碎爛；且米粉顏色力求均勻一致。
4. 製作成品為六人份之菜餚。
5. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
6. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄，力求大小一致。
7. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
8. 火候控制適宜，不可有焦、苦。
9. 不可有菁味、澀味及腥味。
- 10. 成品菜餚需具商品價值。**
11. 成品以炒的方式烹調，成品不可出油。
12. 烹調順序及擺飾方法由參賽學生自行決定，但需符合主題。
- 13. 盤飾以美觀、可食用為原則，並注意與盤中食物份量之搭配，不可過於簡化。**

(四)參賽注意事項

1. 請攜帶學生證參賽。
2. 時間截止時未繳交成品者，不予計分。
- 3. 參賽學生服儀需著白色全身圍裙、白色工作帽(頭髮不可外露)、包鞋並著襪子、手指甲需修剪勿過長或塗指甲油、不可配戴飾物或手錶，否則工作態度與衛生項零分，另為安全考量著學校運動服或制服者限穿長褲，禁穿牛仔褲。**
4. 學科請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦作答，採電腦閱卷作答，筆試以中餐烹調丙級技能檢定學科**題庫**為主。

二、【餐旅職群-香菇蛋皮炒米粉組】競賽時程(預定賽程)

項目\職類	餐旅職群-香菇蛋皮炒米粉組			
主辦單位	臺中市政府教育局			
承辦單位	臺中市明德高級中學			
競賽日期	4 月 15 日 (星期二)	4 月 17 日 (星期四)		
抽籤報到時間	自辦班 上學期	自辦班 下學期	合作班 上學期	合作班 下學期
	10:10	11:00	08:30	09:30
報到地點	明樓 4F 第二講堂	明樓 4F 第三講堂	科學館 2F 地科實驗室	明樓 4F 第二講堂
學科				
學科競賽地點	明樓 4F 采薈廳			
筆試時間 (學科報到及說明 10 分鐘+測驗 30 分鐘)	自辦班 上學期	自辦班 下學期	合作班 上學期	合作班 下學期
	10:50~11:30	11:20~12:00	12:50~13:30	09:50~10:30
筆試攜帶文具	請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦應試			
術科				
術科競賽地點	科學館 1F 中餐教室			
術科競賽時間 個人組：術科報到及說明 10 分鐘 +測驗 60 分鐘 團體組：術科報到及說明 10 分鐘 +測驗 50 分鐘 (測驗含完成成品及收拾整理時間)	自辦班 上學期	自辦班 下學期	合作班 上學期	合作班 下學期
	12:20~16:00	13:30~16:00	08:50~11:20	11:10~13:40
成品觀摩 (地點)	16:20	16:20	14:00	14:30
	科學館 2F 地科實驗室		科學館 2F 物理實驗室	
成績公告	由臺中市政府教育局統一公告			

備註：實際競賽時程依參賽人數排定後公告於臺中市政府教育局網頁，以網路公告為準。

三、【餐旅職群-香菇蛋皮炒米粉組】術科競賽評分標準

評分項目	評 分 內 容	配分比例	得 分
工作態度 與衛生	(1) 參賽學生服儀需合乎競賽規範。 (2) 不可佩戴飾物、化妝、蓄留指甲或塗抹指甲油。 (3) 使用材料以一次為限，不得將可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒。 (4) 洗滌器具時，須依下列先後處理順序者：餐具→鍋具→烹調用具→刀具→砧板。 (5) 洗滌食材，須依下列先後處理順序者：乾貨(如香菇、蝦米…)→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→蛋類。 (6) 食材須徹底洗淨，不可有毛、根、皮、尾、老葉殘留者。 (7) 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。 (8) 切割生食食材，須依下列先後順序處理者：乾貨(如香菇、蝦米…)→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→蛋類。 (9) 蛋之處理程序須依下列順序處理者：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。 (10) 砧板的使用須生熟食分開，白色者切熟食、紅色者切生食。 (11) 烹調後欲直接食用之熟食或滅菌後之盤飾須置於熟食碗盤。 (12) 其他未及備載之違規事項，以中餐丙級檢定規範為主。	15%	
取量	(1) 製作成品為六人份之菜餚。 (2) 取用量以所發予之材料自由搭配、取用為原則，取用量亦佔分數，須慎取之。	10%	
調味	調味適中，不可太甜及太鹹(以民眾一般常態分佈之調味)。	10%	
刀工	(1) 蛋打散均勻，並煎成蛋皮切絲。 (2) 香菇需泡軟切絲 (3) 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄力求近似。	15%	
火候	火候控制適宜，不可有焦、苦。	25%	
外觀品質	(1) 炒好的米粉絲具有彈性，不宜過硬或過軟，亦不宜連粘或碎爛。 (2) 炒米粉顏色力求均勻一致。 (3) 經烹調後之食材需全熟。 (4) 不可有菁味、澀味及腥味。 (5) 盤飾以勻稱、美觀、可食用為原則，適宜即可，不可喧賓奪主。	25%	
總 計		100%	

四、【餐旅職群-香菇蛋皮炒米粉組】考場設備

(一)承辦學校提供調味料

1	鹽	5	米酒
2	糖	6	香油
3	太白粉	7	沙拉油
4	醬油	8	白胡椒粉

(二)設備表

1. 承辦學校提供

序號	設備名稱	數量	單位
1	工作台（含水槽）	1	台
2	中式快速爐	1	組
3	炒鍋	2	個
4	炒鍋鍋蓋	1	個
5	紅色砧板	2	個
6	白色砧板	1	個
7	片刀	2	把
8	剪刀	1	把
9	瓷碗（大、中、小）	各 1	個
10	瓷淺緣盤 10、12 吋	各 1	個
11	漏杓	1	把
12	鍋鏟	2	把
13	湯杓	1	支
14	濾油網（個人用）	1	支
15	木筷	1	雙
16	鐵湯匙	1	支
17	鐵筷	2	雙
18	馬口碗	5	個
19	配菜盤	5	個
20	不銹鋼盆	2	個
21	削皮刀	1	支
22	量杯	1	個
23	量匙	1	組
24	點火槍	1	支
25	清潔組（菜瓜布、洗碗精）	1	組
26	抹布	2	條
27	垃圾桶	2	個
共同器材：廢油鍋(10 公升)2 個、時鐘 1 個、大垃圾桶 2 個、 濾油網(配合廢油鍋用)2 個、急救箱 1 個、 <u>衛生手套、乳膠手套</u>			

2. 學生參賽自備

- (1) 白色全身圍裙、白色工作帽(頭髮不可外露)、需著包鞋及襪子，另為安全考量著學校運動服或制服者限穿長褲，禁穿牛仔褲。
- (2) 白色廚房紙巾、礦泉水。
- (3) 可使用自備 片刀、厚刀、衛生手套、乳膠手套。