

112 學年度臺中市國民中學技藝競賽規則

【餐旅職群(主題二)—榨菜炒肉絲組】

- 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：劉玲君主任

聯絡方式：04-22877676 # 802

一、【餐旅職群-榨菜炒肉絲組】競賽須知

(一)競賽說明

競賽日期	自辦班上學期：113 年 4 月 11 日 (星期四) 自辦班下學期：113 年 4 月 12 日 (星期五) 合作班上學期：113 年 4 月 11 日 (星期四) 合作班下學期：113 年 4 月 12 日 (星期五)	
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	中餐廚藝製作	
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(三人共同完成作品) (1)榨菜炒肉絲(六人份)含紅蘿蔔水花(水花片四選二) (2)成品繳交時，菜餚(榨菜炒肉絲)盛放於中式白色瓷圓盤；水花片盛放於圓鐵盤即可。	個人組 榨菜炒肉絲(六人份)
競賽時間	學科：30 分鐘，術科：60 分鐘 (包含成品完成及收拾整理完畢)	學科：30 分鐘，術科：60 分鐘 (包含成品完成及收拾整理完畢)
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	榨菜	1 包 (250 ±20 公克)	榨菜	1 包 (250 ±20 公克)
2	紅辣椒	1 支	紅辣椒	1 支
3	蒜頭	10 克	蒜頭	10 克
4	里肌肉	200 克	里肌肉	200 克
5	蔥	2 根	蔥	2 根
6	紅蘿蔔	1 支(水花片)		

(三)烹調製作注意事項

- 1.製作成品為六人份之菜餚。
- 2.菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
- 3.刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄，力求大小一致。
- 4.調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
- 5.火候控制適宜，不可有焦、苦。
- 6.不可有菁味、澀味及腥味。
- 7.成品菜餚需具商品價值。
- 8.烹調順序及擺飾方法由參賽學生自行決定，但需符合主題。

(四)紅蘿蔔水花片規範說明：

- 1.請自行從參考水花中，選出兩款呈現。
- 2.二款水花大小差距不可過大，長寬以 3~5 公分為準。
- 3.水花每款各 6 片，每片厚度約為(0.3±0.1)公分。

參考水花				
	水花 1	水花 2	水花 3	水花 4

(五)參賽注意事項

- 1.參賽選手，請依時至各競賽學校報到。
- 2.參賽學生若於檢錄（報到）時未到場，則該項競試不予計分。
- 3.當天報到請選手攜帶學生證或身分證，並穿著各國中制式服裝，以便核對身份。
- 4.競賽當日請學生攜帶健保卡(備用)。
- 5.參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，不可穿牛仔褲。
- 6.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為主。
- 7.團體組成績採計：
 - (1)學科：團體組參賽選手為三人一組，以 3 人總成績平均計算，倘有選手棄賽，總成績平均以除以 3 人計算。
 - (2)術科：團體組參賽選手為三人一組，各競賽項目個別參賽個別計分，三人總成績平均後為該團體總成績，若因團體組內一或二位選手棄賽，團體總成績計算方式不變，不因人數減少而重新計分。
- 8.競賽當天不公布成績，於全部競賽結束後公佈於教育局網站。

二、【餐旅職群-榨菜炒肉絲組】競賽時程

項目\職類		餐旅職群-榨菜炒肉絲組			
主辦單位		臺中市政府教育局			
承辦單位		台中市明德高級中學			
競賽日期		113 年 4 月 11 日 (星期四)		113 年 4 月 12 日 (星期五)	
抽籤報到時間		自辦班 上學期	合作班 上學期	自辦班 下學期	合作班 下學期
		08:20-08:30	09:30-09:40	08:20-08:30	09:30-09:40
報到地點		科學館 2F 地科實驗室	明樓 4F 第三講堂	科學館 2F 地科實驗室	明樓 4F 第三講堂
學科					
學科競賽地點		明樓 4F 采薈廳			
(需提早 10 分鐘報到) 筆試時間 (30 分鐘)		自辦班 上學期	合作班 上學期	自辦班 下學期	合作班 下學期
		13:10-13:40	10:20-10:50	13:10-13:40	10:20-10:50
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			
(需提早 20 分鐘報到及準備) 術科競賽時間 個人組 60 分鐘 團體組 60 分鐘 (包含成品完成及收拾整理完畢)		自辦班 上學期	合作班 上學期	自辦班 下學期	合作班 下學期
		09:10-11:25	11:40-15:10	09:10-11:25	11:40-15:10
作品觀摩 (自由參加)	時間	14:00-14:30	15:40-16:10	14:00-14:30	15:40-16:10
	地點	科學館 2F 地科實驗室			
成績公告		由臺中市政府教育局統一公告			

三、【餐旅職群-榨菜炒肉絲組】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：洗滌順序：加工類(榨菜)→蔬菜(蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥)→肉類 (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：加工類(榨菜)→蔬菜(蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、蔥)→肉類 (9)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，故取用量亦佔分數，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	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)經烹調後之食材需全熟。 (2)不可有菁味、澀味及腥味。	25%	
總 計		100%	

四、【餐旅職群-榨菜炒肉絲組】考場設備

(一)承辦學校提供調味料

材料名稱			
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	紅色砧板	2	個
5	白色砧板	1	個
6	片刀	3	把
7	剪刀	1	把
8	瓷碗（中）	1	個
9	瓷淺圓盤 10 吋	1	個
10	瓷淺圓盤 12 吋	1	個
11	漏杓	1	把
12	鍋鏟	2	把
13	湯杓	1	支
14	長木筷	1	雙
15	鐵湯匙	1	支
16	鐵筷	2	雙
17	馬口碗	5	個
18	配菜盤	5	個
19	不銹鋼盆	2	個
20	削皮刀	1	支
21	量匙	1	組
22	點火槍	1	把
23	清潔組（菜瓜布、洗碗精）	1	組
24	抹布	2	條
25	垃圾桶	2	個
26	果雕刀(團體組)	1	把

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、果雕刀、厚刀、衛生手套、乳膠手套。