

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 21 日(二)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考



201A-蒸牛肉丸、煙燻黃魚、五柳魷魚、糖醋佛手黃瓜、白果燴芥菜、炸韭菜春捲

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 21 日(二)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考成品



老師講評

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 23 日(四)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考



學生模擬考

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 23 日(四)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



老師講評



學生模擬考成品

201B-酸菜炒牛肉絲、松鼠黃魚、白果炒魷魚、涼拌佛手黃瓜、金銀蛋扒芥菜、
掛霜腰果、炸肉絲春捲

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 28 日(二)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考



學生模擬考

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 28 日(二)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考成品



學生模擬考成品

202A-杏仁蝦球、粉蒸小排骨、蔥油雞、宮保墨魚捲、佛手白菜、三絲蛋皮捲、鮮肉水餃

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 30 日(四)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考



學生模擬考

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：99 年 12 月 30 日(四)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考成品



學生模擬考成品

202E-三絲蝦球、紅燒排骨、家鄉屈雞、蔥油灼墨魚片、千層白菜、冬粉蛋皮捲、高麗菜水餃

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 4 日(二)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考



老師講評

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 4 日(二)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考成品



學生模擬考成品

203C-蒸豬肉丸、松鼠鱸魚、香橙燒雞排、紫菜沙拉蝦捲、珍菇翡翠芙蓉羹、
香菇燴芥菜、蛋黃芋棗

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 6 日(四)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



製作報告表填寫



學生模擬考成品

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 6 日(四)

地點：餐飲管理科 4 樓中餐教室



學生模擬考成品



學生模擬考成品

203D-乾炸豬肉丸、鱸魚羹、百花釀雞腿、蘋果蝦鬆、鮑菇燒白菜、蜆肉燴芥菜、紅心芋泥

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 7 日(五)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



菜餚重點講解



操作示範

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 7 日(五)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



操作示範



操作示範

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 10 日(一)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



洗滌流程解說



手工菜示範

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 10 日(一)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



成品-炒牛肉鬆、掛霜腰果、酸菜牛肉絲、蒸牛肉丸、炸杏片蝦球、
花素煎餃、威化香蕉捲、三絲蛋皮捲、三絲蝦球



成品講評

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 11 日(二)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



學生模擬考



學生模擬考

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 11 日(二)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



學生模擬考成品



學生模擬考成品

203A-滑豬肉片、五柳鱸魚、蒸一品雞排、威化香蕉蝦捲、洋菇海皇羹、
干貝燴芥菜、八寶芋泥

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 13 日(四)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



乙級術科檢定須知及注意事項



製作報告表填寫重點、刀工手法製作要領

99 年度中餐烹調乙級術科輔導專班

日期：100 年 1 月 13 日(四)

地點：餐飲管理科 舊棟中餐教室



洗、切、配菜的流程及注意事項



烹調技巧、手工菜的製作手法解說