

112-2

蔬果雕刻

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		蘋果立體花		
9	蘋果	每人1粒；示範1粒	粒	
		正常量：		
	2024/4/8	一 餐三丙選-舊西下	42	
	2024/4/8	一 餐三丁選-315下	39	
	2024/4/8	一 餐二義舊西3-4	32	
	2024/4/10	三 建二忠舊中3-4	29	
	2024/4/11	四 烘二信舊西1-2	36	
	2024/4/11	四 餐二信舊西3-4	33	
	2024/4/12	五 餐三忠舊西5-7	13	
		示範：	7	
		每人1條合計：	231	
		刀具		
		磨刀石		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

烘焙製作

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		原味光亮貝果		
		高筋麵粉	克	12000
		砂糖	克	450
		鹽	克	280
		即發酵母	克	200
		蜂蜜	克	1200
		二砂	克	280
		酥油	克	600
	2024/4/12	五 餐三信烘焙10		
	2024/4/12	五 餐三義烘焙9		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

烘焙實務

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組數量
	新鮮檸檬	日二128	顆	40
	圓形鋁箔派盤	451 日二、建三烘焙共用	個	
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/10	三 餐二乙9		
	2024/4/11	四 餐二丙10		
		日二烘檸檬一組4顆		
	日餐二甲	34 36		
	日餐二乙	35 36		
	日餐二丙	37 40		
	建餐三忠	13 16		
		小計 128		
		高筋麵粉 克	2500	
		低筋麵粉 克	2500	
	檸檬布丁派	白油 克	3000	
		鹽 克	180	
		砂糖 克	4000	
		奶粉 克	1600	
		雞蛋 顆	33	
		玉米粉 克	1500	
		酥油 克	800	
		西餐叉 支	10	
		西餐刀 支	10	
		抹刀 把	10	
		磨皮器 個	10	
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

烘焙實務

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組數量
	新鮮檸檬	日二128	顆	
	圓形鋁箔派盤	451 日二、建三烘焙共用	個	
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐二甲9、餐三忠4	克	1950
	2024/4/10	三 餐二乙9	克	900
	2024/4/11	四 餐二丙10	克	2775
			克	150
		日二烘檸檬一組4顆	顆	45
	日餐二甲	34 36	克	1125
	日餐二乙	35 36	克	1125
	日餐二丙	37 40	克	2250
	建餐三忠	13 16	克	900
		小計 128		
	2024/4/1	一 高筋麵粉	克	2000
	2024/4/1	一 低筋麵粉	克	2000
	檸檬布丁派	三 白油	克	2500
	兒童清明節放假	四 鹽	克	135
		砂糖	克	3300
		奶粉	克	1275
		雞蛋	顆	30
		玉米粉	克	1275
		酥油	克	675
		西餐叉	支	9
		西餐刀	支	9
		抹刀	把	9
		磨皮器	個	9
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1.若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2.請確實清點食材及刀貝數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

烘焙實務

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組數量
	新鮮檸檬	日二128	顆	
	圓形鋁箔派盤	451 日二、建三烘焙共用	個	
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/10	三 餐二乙9		
	2024/4/11	四 餐二丙10		
		日二烘檸檬一組4顆		
	日餐二甲	34 36		
	日餐二乙	35 36		
	日餐二丙	37 40		
	建餐三忠	13 16		
		小計 128		
	2024/4/1	一 高筋麵粉 克	867	
	2024/4/1	一 低筋麵粉 克	867	
	檸檬布丁派	三 白油 克	1100	
	兒童清明節放假	四 鹽 克	60	
		砂糖 克	1467	
		奶粉 克	567	
		雞蛋 顆	13	
		玉米粉 克	567	
		酥油 克	300	
		西餐叉 支	4	
		西餐刀 支	4	
		抹刀 把	4	
		磨皮器 個	4	
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1.若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2.請確實清點食材及刀貝數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。		

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	里肌肉		斤	1
	紅蘿蔔		條	2
	小黃瓜		條	4
	新鮮木耳		斤	0.5
	洋蔥		顆	2
	蔥		兩	2
	韓式年糕		包	1
	小黃瓜		條	2
	小魚乾		兩	2
	絞肉		斤	0.7
	辣椒		條	2
	黃豆芽		斤	1.4
	蒜頭		兩	2
	辣椒粉		包	1
		以下空白		
	2024/4/11	四餐三信選-10組		
	2024/4/10	三餐三忠-4組		
		鳳梨罐頭	罐	1
	韓式糖醋肉	白芝麻	克	100
	年糕湯	雞蛋	顆	4
	辣醬涼拌豆芽菜	海苔	片	2
		地瓜粉	斤	1
		炸油	桶	3
		基本調味料	籃	1
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	里肌肉		斤	2.5
	紅蘿蔔		條	4
	小黃瓜		條	10
	新鮮木耳		斤	1.3
	洋蔥		顆	4
	蔥		兩	5
	韓式年糕		包	2
	小黃瓜		條	5
	小魚乾		兩	5
	絞肉		斤	1.7
	辣椒		條	5
	黃豆芽		斤	3.3
	蒜頭		兩	5
	辣椒粉		包	1
		以下空白		
	2024/4/11	四 餐三信選-10組		
	2024/4/10	三 餐三忠-4組		
		鳳梨罐頭	罐	1
	韓式糖醋肉	白芝麻	克	100
	年糕湯	雞蛋	顆	10
	辣醬涼拌豆芽菜	海苔	片	5
		地瓜粉	斤	1
		炸油	桶	3
		基本調味料	籃	1
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

日本料理

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	L型雞腿		支	20
	紅蘿蔔		根	4
	牛蒡		根	2
	洋蔥		顆	3
	蔥		斤	0.4
	綠花椰菜		朵	5
	去皮玉米筍		盒	5
	杏鮑菇		斤	2
	紅甜椒		顆	5
	蒜頭油		瓶	1
	鴻喜菇		包	5
	柴魚片		斤	0.5
		以下空白		
	2024/4/8	— 餐三信日料-10組		
	2024/4/8	— 餐三義日料-9組		
		白米	斤	4.5
		乾香菇	克	100
		糖	克	500
	成果展試作	醬油	瓶	2
		味醂	瓶	2
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

日本料理

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	L型雞腿		支	18
	紅蘿蔔		根	3
	牛蒡		根	1
	洋蔥		顆	2
	蔥		斤	0.3
	綠花椰菜		朵	4
	去皮玉米筍		盒	4
	杏鮑菇		斤	1.8
	紅甜椒		顆	4
	蒜頭油		瓶	1
	鴻喜菇		包	4
	柴魚片		斤	0.5
		以下空白		
	2024/4/8	— 餐三信日料-10組		
	2024/4/8	— 餐三義日料-9組		
		白米	斤	4
		乾香菇	克	100
		糖	克	500
	成果展試作	醬油	瓶	2
		味醂	瓶	2
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

穀類加工

第9週 簽收單

烘三信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
	蔥		斤	10
	火鍋豬肉片		斤	2.5
	洋蔥		顆	7
	雞胸肉		副	5
	蒜頭		兩	4
	牛番茄		顆	5
	薑		兩	1.7
	美乃滋		包	1
		以下空白		
	2024/4/12	五 烘三信穀類加工10組		
		米	斤	6
		白芝麻	兩	2
	豬肉烤飯糰	高粉	斤	7.5
	雞肉起司包	酵母	兩	3
		細砂糖	斤	1
		保久乳	瓶	2
		無鹽奶油	塊	1
		雞蛋	顆	6
		黃芥末醬	克	150
		酸黃瓜	條	3
		起司片	片	36
		蠔油		
		黑胡椒粉		
		番茄醬		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名			助教簽名：	
任課老師簽名：			1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。	

112-2

地方小吃

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
	豬絞肉		斤	4.6
	高麗菜		斤	8.5
	蔥		斤	0.9
	薑		兩	0.8
	韓式泡菜		斤	1.8
	長糯米		斤	11
	老薑		斤	0.9
	豬里肌肉		斤	4.6
	粽葉		束	2
	紅蔥頭		兩	3.7
	香菜		兩	1.8
	以下空白			
	2024/4/8	一 建二忠8組		
	2024/4/10	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/11	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/12	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉	斤	6.0
		豬油	兩	7.3
	泡菜鍋貼	胡麻油	瓶	0.9
	粽香肉絲米糕	香菇	兩	3.7
		蝦米	兩	3.7
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

地方小吃

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	豬絞肉		斤	4.2
	高麗菜		斤	7.5
	蔥		斤	0.8
	薑		兩	2.5
	韓式泡菜		斤	1.7
	長糯米		斤	10
	老薑		斤	0.8
	豬里肌肉		斤	4.2
	粽葉		束	2
	紅蔥頭		兩	3.4
	香菜		兩	1.7
	以下空白			
	2024/4/8	一 建二忠8組		
	2024/4/10	三 三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/11	四 組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/12	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉	斤	5.4
		豬油	兩	6.7
	泡菜鍋貼	胡麻油	瓶	0.8
	粽香肉絲米糕	香菇	兩	3.3
		蝦米	兩	3.3
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

地方小吃

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	豬絞肉		斤	3.8
	高麗菜		斤	6.8
	蔥		斤	0.7
	薑		兩	2.3
	韓式泡菜		斤	1.5
	長糯米		斤	9
	老薑		斤	0.7
	豬里肌肉		斤	3.8
	粽葉		束	2
	紅蔥頭		兩	3
	香菜		兩	1.5
	以下空白			
	2024/4/8	一 建二忠8組		
	2024/4/10	三 三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/11	四 組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/12	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉	斤	4.9
		豬油	兩	6.0
	泡菜鍋貼	胡麻油	瓶	0.8
	粽香肉絲米糕	香菇	兩	3.0
		蝦米	兩	3.0
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

地方小吃

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	豬絞肉		斤	3.3
	高麗菜		斤	6
	蔥		斤	0.6
	薑		兩	2
	韓式泡菜		斤	1.3
	長糯米		斤	8
	老薑		斤	0.6
	豬里肌肉		斤	3.3
	粽葉		束	1
	紅蔥頭		兩	2.7
	香菜		兩	1.3
	以下空白			
	2024/4/8	一 建二忠8組		
	2024/4/10	三 三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/11	四 組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/12	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉	斤	4.3
		豬油	兩	5.3
	泡菜鍋貼	胡麻油	瓶	0.7
	粽香肉絲米糕	香菇	兩	2.7
		蝦米	兩	2.7
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

地方小吃

第9週 簽收單

建三忠

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	豬絞肉		斤	1.7
	高麗菜		斤	3
	蔥		斤	0.3
	薑		兩	1
	韓式泡菜		斤	0.7
	長糯米		斤	4
	老薑		斤	0.3
	豬里肌肉		斤	1.7
	粽葉		束	1
	紅蔥頭		兩	1.3
	香菜		兩	0.7
	以下空白			
	2024/4/8	一 建二忠8組		
	2024/4/10	三 三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/11	四 組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/12	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉	斤	2.2
		豬油	兩	2.7
	泡菜鍋貼	胡麻油	瓶	0.3
	粽香肉絲米糕	香菇	兩	1.3
		蝦米	兩	1.3
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1.若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2.請確實清點食材及刀具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

宴席料理

補助款

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
補助款	臘腸	紅色	條	5
補助款	肝腸	黑色	條	5
補助款	蒜苗		斤	0.9
補助款	青江菜		斤	2.7
補助款	蔥		兩	5.5
補助款	蒜頭		兩	5.5
補助款	洋蔥		顆	5
補助款	後腿肉		斤	3.5
補助款	紅甜椒		顆	5
補助款	青椒		顆	5
補助款	鳳梨	挑最小顆的；一班需要多顆	斤	3.5
補助款	紅蘿蔔		條	3
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐三丙11組C30019		
	2024/4/11	四 餐三甲10組C30017		
	2024/4/11	四 餐三乙10組C30018		
	2024/4/12	五 餐三丁10組C30020		
		米	斤	2.75
		白芝麻	克	100
	臘味煲飯	麵粉	斤	1
	咕魯肉	炸油	桶	3
		番茄醬	罐	1
		基本調味料	籃	1
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

宴席料理

補助款

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
補助款	臘腸	紅色	條	5
補助款	肝腸	黑色	條	5
補助款	蒜苗		斤	0.8
補助款	青江菜		斤	2.5
補助款	蔥		兩	5
補助款	蒜頭		兩	5
補助款	洋蔥		顆	5
補助款	後腿肉		斤	3
補助款	紅甜椒		顆	5
補助款	青椒		顆	5
補助款	鳳梨	挑最小顆的；一班需要多顆	斤	3
補助款	紅蘿蔔		條	3
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐三丙11組C30019		
	2024/4/11	四 餐三甲10組C30017		
	2024/4/11	四 餐三乙10組C30018		
	2024/4/12	五 餐三丁10組C30020		
		米	斤	2.5
		白芝麻	克	100
	臘味煲飯	麵粉	斤	1
	咕魯肉	炸油	桶	3
		番茄醬	罐	1
		基本調味料	籃	1
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

西餐烹調

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	豬里肌		斤	3.4
	白蝦	最小隻	斤	2.5
	蘆筍		斤	0.9
	紅蘿蔔		條	2.5
	鳳梨		顆	1
	洋蔥		顆	5
	巴西利		兩	1.7
	乾蔥		兩	2.5
	蒜頭		兩	2.5
	透抽	大尾	尾	5
	檸檬		顆	5
	西洋梨		顆	5
	牛番茄		顆	30
	馬鈴薯		顆	3
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/9	二 餐二丙10組		
	2024/4/11	四 餐二義8組		
	2024/4/12	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		鮮奶油 克	900	橄欖油500cc
	墨魚沙拉佐陳醋	培根 片	10	
	蕃茄鮮蝦濃湯	奶油 克	200	
	原汁爐烤蔬菜	陳年酒醋 罐	1	
	豬肉卷附蔬菜燉飯	起司片 片	24	
		牙籤 小包	1	
		米 克	900	
		起司粉 克	100	
		番茄糊 克	400	
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

西餐烹調

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	豬里肌		斤	3
	白蝦	最小隻	斤	2.3
	蘆筍		斤	0.8
	紅蘿蔔		條	2.3
	鳳梨		顆	1
	洋蔥		顆	5
	巴西利		兩	1.5
	乾蔥		兩	2.3
	蒜頭		兩	2.3
	透抽	大尾	尾	5
	檸檬		顆	5
	西洋梨		顆	5
	牛番茄		顆	27
	馬鈴薯		顆	3
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/9	二 餐二丙10組		
	2024/4/11	四 餐二義8組		
	2024/4/12	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		鮮奶油 克	675	橄欖油500cc
	墨魚沙拉佐陳醋	培根 片	9	
	蕃茄鮮蝦濃湯	奶油 克	150	
	原汁爐烤蔬菜	陳年酒醋 罐	0.75	
	豬肉卷附蔬菜燉飯	起司片 片	18	
		牙籤 小包	0.75	
		米 克	675	
		起司粉 克	75	
		番茄糊 克	300	
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名			助教簽名：	
任課老師簽名：			1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。	

112-2

西餐烹調

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	豬里肌		斤	2.7
	白蝦	最小隻	斤	2
	蘆筍		斤	0.7
	紅蘿蔔		條	2
	鳳梨		顆	1
	洋蔥		顆	4
	巴西利		兩	1.3
	乾蔥		兩	2
	蒜頭		兩	2
	透抽	大尾	尾	4
	檸檬		顆	4
	西洋梨		顆	4
	牛番茄		顆	24
	馬鈴薯		顆	3
		以下空白		
	2024/4/8	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/9	二 餐二丙10組		
	2024/4/11	四 餐二義8組		
	2024/4/12	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		鮮奶油 克	600	橄欖油500cc
	墨魚沙拉佐陳醋	培根 片	8	
	蕃茄鮮蝦濃湯	奶油 克	133	
	原汁爐烤蔬菜	陳年酒醋 罐	1	
	豬肉卷附蔬菜燉飯	起司片 片	16	
		牙籤 小包	1	
		米 克	600	
		起司粉 克	67	
		番茄糊 克	267	
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

宴會料理

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	真空筍筍		斤	3
	里肌肉		斤	2.3
	蔥		兩	4
	薑		兩	9
	蒜頭		兩	4.5
	辣椒		條	9
	鱸魚		尾	9
	白蘿蔔		條	2.3
	紅蘿蔔		條	4.5
	雪菜		斤	1.2
	桶筍		支	3
	紅糟		兩	4.5
		以下空白		
	2024/4/10	三 餐二信9組		
	2024/4/10	三 餐二義8組		
	糟燴鞭筍	太白粉	斤	1
	雪菜大湯魚	炸油	桶	3
		基本調味料	籃	1
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

宴會料理

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	真空筍筍		斤	2.7
	里肌肉		斤	2
	蔥		兩	3
	薑		兩	8
	蒜頭		兩	4
	辣椒		條	8
	鱸魚		尾	8
	白蘿蔔		條	2
	紅蘿蔔		條	4
	雪菜		斤	1
	桶筍		支	2
	紅糟		兩	4
		以下空白		
	2024/4/10	三 餐二信9組		
	2024/4/10	三 餐二義8組		
	糟燴鞭筍	太白粉	斤	1
	雪菜大湯魚	炸油	桶	3
		基本調味料	籃	1
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

家常料理

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	桶筍		支	3
	五香大豆干		塊	3
	小黃瓜		條	5
	蔥		兩	5
	薑		斤	0.4
	蒜頭		兩	3.5
	青椒		個	3
	綠豆芽		斤	1.3
	紅辣椒		條	10
	杏鮑菇		斤	0.8
	紅蘿蔔		條	10
	雞胸肉		付	5
	豆薯		顆	1
	芹菜		兩	1.7
	西芹		束	1
	大里肌肉		斤	0.9
	雞骨腿		支	5
	2024/4/9	二 餐二乙9組		
	2024/4/11	四 餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/12	五 餐二丙10組		
		乾香菇 克	60	沙拉油1桶
301-08	302-08	乾辣椒 克	20	炸油3桶
脆溜麻辣雞球 豆薯炒豬肉鬆	花椒粒 克	20	基本調味料1箱	
銀芽炒雙絲 麻辣溜雞丁	太白粉 克	500	蕃茄醬80克	
素燴三色杏鮑菇 香菇素燴三色	地瓜粉 克	300		
	麵粉 克	300		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1.若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2.請確實清點食材及刀貝數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。		

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	桶筍		支	2
	五香大豆干		塊	2
	小黃瓜		條	5
	蔥		兩	4.5
	薑		斤	0.3
	蒜頭		兩	3
	青椒		個	2
	綠豆芽		斤	1.2
	紅辣椒		條	9
	杏鮑菇		斤	0.7
	紅蘿蔔		條	9
	雞胸肉		付	5
	豆薯		顆	1
	芹菜		兩	1.5
	西芹		束	1
	大里肌肉		斤	0.8
	雞骨腿		支	5
	2024/4/9	二 餐二乙9組		
	2024/4/11	四 餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/12	五 餐二丙10組		
		乾香菇 克	60	沙拉油1桶
301-08	302-08	乾辣椒 克	20	炸油3桶
脆溜麻辣雞球 豆薯炒豬肉鬆	花椒粒 克	20	基本調味料1箱	
銀芽炒雙絲 麻辣溜雞丁	太白粉 克	500	蕃茄醬80克	
素燴三色杏鮑菇 香菇素燴三色	地瓜粉 克	300		
	麵粉 克	300		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

家常料理

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	桶筍		支	2
	五香大豆干		塊	2
	小黃瓜		條	4
	蔥		兩	4
	薑		斤	0.2
	蒜頭		兩	2.7
	青椒		個	2
	綠豆芽		斤	1
	紅辣椒		條	8
	杏鮑菇		斤	0.6
	紅蘿蔔		條	8
	雞胸肉		付	4
	豆薯		顆	1
	芹菜		兩	1.3
	西芹		束	1
	大里肌肉		斤	0.7
	雞骨腿		支	4
	2024/4/9	二 餐二乙9組		
	2024/4/11	四 餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/12	五 餐二丙10組		
		乾香菇 克	60	沙拉油1桶
301-08	302-08	乾辣椒 克	20	炸油3桶
脆溜麻辣雞球 豆薯炒豬肉鬆	花椒粒 克	20	基本調味料1箱	
銀芽炒雙絲 麻辣溜雞丁	太白粉 克	500	蕃茄醬80克	
素燴三色杏鮑菇 香菇素燴三色	地瓜粉 克	300		
	麵粉 克	300		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

實一中餐

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組量
	桶筍		支	2
	板豆腐		盒	9
	青椒		顆	5
	紅蘿蔔		條	9
	薑		兩	9
	蒜頭		兩	3
	辣椒		條	9
	小黃瓜		條	9
	大黃瓜		條	2
	里肌肉		斤	2
	鱸魚		尾	9
		以下空白		
	2024/4/8	一 實餐一信9組		
	2024/4/11	四 實餐一義9組		
		乾香菇 朵	20	
		太白粉 克	300	
	302-6	基本調味料箱 籃	1	
	三絲魚捲	炸油 桶	3	
	焦溜豆腐塊			
	竹筍炒三絲			
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

一中餐

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組量
	蒜頭		兩	5
	紅蘿蔔		條	6
	蔥		斤	0.4
	薑		斤	0.4
	紅辣椒		條	11
	小黃瓜		條	3
	大黃瓜		條	3
	大里肌肉		斤	2.5
	板豆腐		盒	3
	九層塔		兩	3
	青椒		個	3
	雞胸肉		付	6
		以下空白		
	2024/4/10	三 餐一丙11組		
	2024/4/11	四 餐一乙11組		
	2024/4/12	五 餐一甲11組		
		乾木耳 克	50	
	302-4	粗粒黑胡椒粉		
	鹹酥雞	麵粉		
	家常煎豆腐	太白粉		
	木耳炒三絲	地瓜粉		
		五香粉		
		基本調味料一箱		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名		助教簽名：		
任課老師簽名：		1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

茶道藝術

第9週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		理論課		
請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。				
實習股長簽名			助教簽名：	
任課老師簽名：			1. 若遇補助款，於日誌上備註「補助款」。 2. 請確實清點食材及刀具數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。	

