

112-2

蔬果雕刻

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		蘋果立體花		
10	蘋果	每人1粒；示範1粒	粒	
		正常量：		
	2024/4/15	一 餐三丙選-舊西下	42	
	2024/4/15	一 餐三丁選-315下	39	
	2024/4/15	一 餐二義舊西3-4	32	
	2024/4/17	三 建二忠舊中3-4	29	
	2024/4/18	四 烘二信舊西1-2	36	
	2024/4/18	四 餐二信舊西3-4	33	
	2024/4/19	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

蛋糕製作

第10週 簽收單

烘三信

項次	品名	廠牌及規格	日期	班級
		大理石蛋糕		
	人造奶油		克	4000
	白油		克	2000
	低筋麵粉		克	7000
	泡打粉		克	150
	蛋		顆	100
	糖粉		克	6500
	奶粉		克	100
	可可粉		克	100
	小蘇打粉		克	50
	牛皮紙		張	10
		以下空白		
	2024/4/18	四 烘三信蛋糕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

餅乾製作

第10週 簽收單

烘一信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		葡萄燕麥小西餅		
		檢定		
	2024/4/16	二 烘一信餅乾11		
	低筋麵粉		克	2300
	二砂糖		克	2000
	糖粉		克	500
	奶油		克	1200
	酥油		克	700
	燕麥片		克	1600
	葡萄乾		克	1600
	雞蛋		顆	22
	奶粉		克	140
	鹽		克	30
	泡打粉		克	30
	平口花嘴		個	11
	擠花袋		個	11
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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組數量
	液體蛋白	日二建三烘焙	罐	
	檸檬	日二建三烘焙	顆	
	86圓形鋁箔塔模	日二建三烘焙 100入/串	個	
	噴槍頭	日二建三烘焙 所有班級共用	個	共6個-班級輪用
		以下空白		
	2024/4/15	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/17	三 餐二乙9		
	2024/4/18	四 餐二丙10		
		日二烘檸檬一組4顆	蛋白	塔模
	日餐二甲	34 36	4	180
	日餐二乙	35 36	4	180
	日餐二丙	37 40	5	200
	建餐三忠	13 16	2	80
		小計 128	15	640
		酥油 克	2690	
	經典檸檬塔	糖粉 克	600	
		雞蛋 顆	50	
		杏仁粉 克	210	
	西餐叉6	低筋麵粉 克	2630	
	西餐刀6	泡打粉 克	30	
	抹刀6	砂糖 克	2667	
	磨皮器2	濃縮檸檬汁 克	1000	
	瓦斯罐2	6齒花嘴 個	10	
		擠花袋 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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組數量
	液體蛋白	日二建三烘焙	罐	
	檸檬	日二建三烘焙	顆	
	86圓形鋁箔塔模	日二建三烘焙 100入/串	個	
	噴槍頭	日二建三烘焙 所有班級共用	個	共6個-班級輪用
		以下空白		
	2024/4/15	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/17	三 餐二乙9		
	2024/4/18	四 餐二丙10		
		日二烘檸檬一組4顆	蛋白	塔模
	日餐二甲	34 36	4	180
	日餐二乙	35 36	4	180
	日餐二丙	37 40	5	200
	建餐三忠	13 16	2	80
		小計 128	15	640
		三 酥油 克	2421	
	經典檸檬塔	四 糖粉 克	540	
		雞蛋 顆	45	
		杏仁粉 克	189	
	西餐叉6	低筋麵粉 克	2367	
	西餐刀6	泡打粉 克	27	
	抹刀6	砂糖 克	2400	
	磨皮器2	濃縮檸檬汁 克	900	
	瓦斯罐2	6齒花嘴 個	9	
		擠花袋 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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組數量
	液體蛋白	日二建三烘焙	罐	
	檸檬	日二建三烘焙	顆	
	86圓形鋁箔塔模	日二建三烘焙 100入/串	個	
	噴槍頭	日二建三烘焙 所有班級共用	個	共6個-班級輪用
		以下空白		
	2024/4/15	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/17	三 餐二乙9		
	2024/4/18	四 餐二丙10		
		日二烘檸檬一組4顆	蛋白	塔模
	日餐二甲	34 36	4	180
	日餐二乙	35 36	4	180
	日餐二丙	37 40	5	200
	建餐三忠	13 16	2	80
		小計 128	15	640
		三 酥油 克	1076	
	經典檸檬塔	四 糖粉 克	240	
		雞蛋 顆	20	
		杏仁粉 克	84	
	西餐叉6	低筋麵粉 克	1052	
	西餐刀6	泡打粉 克	12	
	抹刀6	砂糖 克	1067	
	磨皮器2	濃縮檸檬汁 克	400	
	瓦斯罐2	6齒花嘴 個	4	
		擠花袋 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。		

112-2

地方小吃

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
	後腿絞肉		斤	3.7
	洋蔥		顆	3
	蛋黃液	共用、依組數均分	克	870
	豬油		斤	3.2
	糯米漿糰		斤	11
	蓬米漿糰		斤	3.7
	芋頭		顆	6
	乾燥香蕉葉		兩	4.5
	後腿絞肉		斤	0.9
	紅蔥頭		兩	7
		以下空白		
2024/4/15	一	建二忠8組		
2024/4/17	三	餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
2024/4/18	四	餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
2024/4/19	五	餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		油蔥酥300克		
	芋粿	蝦米300克		
	咖哩餃	中筋麵粉3000克		
		糖600克		
		低筋麵粉1800克		
		咖哩粉100克		
		黑芝麻100克		
		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

地方小吃

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	後腿絞肉		斤	3.5
	洋蔥		顆	3
	蛋黃液	共用、依組數均分	克	790
	豬油		斤	3
	糯米漿糰		斤	10
	蓬米漿糰		斤	3.3
	芋頭		顆	5
	乾燥香蕉葉		兩	4.2
	後腿絞肉		斤	0.85
	紅蔥頭		兩	6.7
		以下空白		
2024/4/15	一	建二忠8組		
2024/4/17	三	餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
2024/4/18	四	餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
2024/4/19	五	餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		油蔥酥300克		
	芋粿	蝦米300克		
	咖哩餃	中筋麵粉3000克		
		糖600克		
		低筋麵粉1800克		
		咖哩粉100克		
		黑芝麻100克		
		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

地方小吃

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	後腿絞肉		斤	3.3
	洋蔥		顆	2
	蛋黃液	共用、依組數均分	克	770
	豬油		斤	2.8
	糯米漿糰		斤	9.8
	蓬米漿糰		斤	3.3
	芋頭		顆	5
	乾燥香蕉葉		兩	4
	後腿絞肉		斤	0.8
	紅蔥頭		兩	6.5
		以下空白		
2024/4/15	一	建二忠8組		
2024/4/17	三	餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
2024/4/18	四	餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
2024/4/19	五	餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		油蔥酥300克		
	芋粿	蝦米300克		
	咖哩餃	中筋麵粉3000克		
		糖600克		
		低筋麵粉1800克		
		咖哩粉100克		
		黑芝麻100克		
		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

地方小吃

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	後腿絞肉		斤	2.7
	洋蔥		顆	2
	蛋黃液	共用、依組數均分	克	630
	豬油		斤	2.3
	糯米漿糰		斤	8
	蓬米漿糰		斤	2.7
	芋頭		顆	4
	乾燥香蕉葉		兩	3.3
	後腿絞肉		斤	0.7
	紅蔥頭		兩	5.3
		以下空白		
2024/4/15	一	建二忠8組		
2024/4/17	三	餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
2024/4/18	四	餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
2024/4/19	五	餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		油蔥酥300克		
	芋粿	蝦米300克		
	咖哩餃	中筋麵粉3000克		
		糖600克		
		低筋麵粉1800克		
		咖哩粉100克		
		黑芝麻100克		
		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

地方小吃

第10週 簽收單

建三忠

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	後腿絞肉		斤	1.3
	洋蔥		顆	1
	蛋黃液	共用、依組數均分	克	316
	豬油		斤	1.2
	糯米漿糰		斤	4
	蓬米漿糰		斤	1.3
	芋頭		顆	2
	乾燥香蕉葉		兩	1.7
	後腿絞肉		斤	0.3
	紅蔥頭		兩	2.7
		以下空白		
2024/4/15	一	建二忠8組		
2024/4/17	三	餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
2024/4/18	四	餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
2024/4/19	五	餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		油蔥酥300克		
	芋粿	蝦米300克		
	咖哩餃	中筋麵粉3000克		
		糖600克		
		低筋麵粉1800克		
		咖哩粉100克		
		黑芝麻100克		
		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

無國界

第10週 簽收單

建三忠

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	梅花肉		斤	1.2
	韓式泡菜		斤	0.8
	蒜頭		斤	0.1
	蔥		斤	0.1
	韓國冬粉		斤	1
	紅蘿蔔		條	1
	小黃瓜		條	2
	韓式辣醬		盒	1
	洋蔥		粒	2
	雞胸肉		付	4
	人蔘鬚		兩	0.4
	當歸		兩	0.3
	薑		斤	0.3
		以下空白		
	2024/4/18	四 餐三信選-10組		
	2024/4/17	三 餐三忠-4組		
		科辦配料：		
		白芝麻30克		
	泡菜炒豬肉	枸杞30克		
	韓式蔬菜拌麵	基本調味料1箱		
	人蔘雞湯			
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

無國界

第10週 簽收單

餐三信

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	梅花肉		斤	3
	韓式泡菜		斤	2.1
	蒜頭		斤	0.4
	蔥		斤	0.4
	韓國冬粉		斤	2.5
	紅蘿蔔		條	3
	小黃瓜		條	5
	韓式辣醬		盒	1
	洋蔥		粒	5
	雞胸肉		付	10
	人蔘鬚		兩	0.8
	當歸		兩	1
	薑		斤	0.8
		以下空白		
	2024/4/18	四 餐三信選-10組		
	2024/4/17	三 餐三忠-4組		
		科辦配料：		
		白芝麻50克		
	泡菜炒豬肉	枸杞60克		
	韓式蔬菜拌麵	基本調味料1箱		
	人蔘雞湯			
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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	經費給成果展用			
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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
補助款	豬肚		個	1
補助款	蔥		兩	5.5
補助款	冷凍碗豆仁		兩	7.3
補助款	雞蛋豆腐		盒	6
補助款	小蝦仁	最小隻的	斤	1.8
補助款	乾銀耳		兩	3.6
補助款	早餐火腿		片	33
補助款	玉米筍		盒	4
補助款	桶筍		支	6
補助款	紅蘿蔔		條	6
補助款	蒜頭		兩	3.6
補助款	辣椒		條	11
		以下空白		
	2024/4/15	一 餐三丙11組C30019		
	2024/4/18	四 餐三甲10組C30017		
	2024/4/18	四 餐三乙10組C30018		
	2024/4/19	五 餐三丁10組C30020		
	江蘇八寶豆腐			
	油燜筍尖			
		乾香菇 克	100	
		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

宴席料理

補助款

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
補助款	豬肚		個	1
補助款	蔥		兩	5
補助款	冷凍碗豆仁		兩	6.7
補助款	雞蛋豆腐		盒	5
補助款	小蝦仁	最小隻的	斤	1.7
補助款	乾銀耳		兩	3.3
補助款	早餐火腿		片	30
補助款	玉米筍		盒	4
補助款	桶筍		支	5
補助款	紅蘿蔔		條	5
補助款	蒜頭		兩	3.3
補助款	辣椒		條	10
		以下空白		
	2024/4/15	一 餐三丙11組C30019		
	2024/4/18	四 餐三甲10組C30017		
	2024/4/18	四 餐三乙10組C30018		
	2024/4/19	五 餐三丁10組C30020		
	江蘇八寶豆腐			
	油燜筍尖			
		乾香菇 克	100	
		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

西餐烹調

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	洋蔥		顆	5
	紅蘿蔔		條	5
	西芹		包	1
	美生菜		顆	1
	火腿片		片	10
	切達起士		兩	13
	小黃瓜		條	5
	牛番茄		顆	10
	雞胸肉	(帶骨)	付	10
	乾蔥		兩	5
	蒜頭		兩	5
	洋菇		斤	2.5
	巴西利		兩	1.6
	美乃滋	(大包)	包	2
	吐司		片	10
	2024/4/15	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/16	二 餐二丙10組		
	2024/4/18	四 餐二義8組		
	2024/4/19	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		蛋10顆		
		奶油400克		
	主廚沙拉附千島醬	動物性鮮奶油900克		
	奶油洋菇濃湯	白酒500克		
	白酒燴雞附奶油飯	番茄醬1瓶		
		白米900克		
		麵粉500克		
		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

西餐烹調

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	洋蔥		顆	5
	紅蘿蔔		條	5
	西芹		包	1
	美生菜		顆	1
	火腿片		片	9
	切達起士		兩	12
	小黃瓜		條	5
	牛番茄		顆	9
	雞胸肉	(帶骨)	付	9
	乾蔥		兩	4.5
	蒜頭		兩	4.5
	洋菇		斤	2.3
	巴西利		兩	1.5
	美乃滋	(大包)	包	1
	吐司		片	9
	2024/4/15	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/16	二 餐二丙10組		
	2024/4/18	四 餐二義8組		
	2024/4/19	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		蛋9顆		
		奶油300克		
	主廚沙拉附千島醬	動物性鮮奶油800克		
	奶油洋菇濃湯	白酒400克		
	白酒燴雞附奶油飯	番茄醬1瓶		
		白米800克		
		麵粉500克		
		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

西餐烹調

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	洋蔥		顆	4
	紅蘿蔔		條	4
	西芹		包	1
	美生菜		顆	1
	火腿片		片	8
	切達起士		兩	10
	小黃瓜		條	4
	牛番茄		顆	8
	雞胸肉	(帶骨)	付	8
	乾蔥		兩	4
	蒜頭		兩	4
	洋菇		斤	2
	巴西利		兩	1.3
	美乃滋	(大包)	包	1
	吐司		片	8
	2024/4/15	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/16	二 餐二丙10組		
	2024/4/18	四 餐二義8組		
	2024/4/19	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		蛋8顆		
		奶油200克		
	主廚沙拉附千島醬	動物性鮮奶油600克		
	奶油洋菇濃湯	白酒300克		
	白酒燴雞附奶油飯	番茄醬1瓶		
		白米600克		
		麵粉500克		
		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

宴會料理

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	乾荷葉		張	9
	梅花肉		斤	3.8
	黃肉地瓜		條	4.5
	蔥		兩	4.5
	薑		斤	0.7
	蒜頭		兩	4.5
	寧波年糕		斤	1.9
	白菜		顆	2
	紅蘿蔔		條	5
	辣椒		條	9
	蒸肉粉		包	1
		以下空白		
	2024/4/17	三 餐二信9組		
	2024/4/17	三 餐二義8組		
		乾香菇100克		
	荷葉粉蒸肉	蝦米120克		
	寧波年糕	太白粉600克		
		辣豆瓣醬1罐		
		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

宴會料理

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	乾荷葉		張	8
	梅花肉		斤	3.4
	黃肉地瓜		條	4
	蔥		兩	4
	薑		斤	0.6
	蒜頭		兩	4
	寧波年糕		斤	1.7
	白菜		顆	2
	紅蘿蔔		條	4
	辣椒		條	8
	蒸肉粉		包	1
		以下空白		
	2024/4/17	三 餐二信9組		
	2024/4/17	三 餐二義8組		
		乾香菇100克		
	荷葉粉蒸肉	蝦米120克		
	寧波年糕	太白粉600克		
		辣豆瓣醬1罐		
		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

家常料理

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	榨菜		顆	5
	桶筍		支	4
	盒豆腐		盒	3
	紅辣椒		條	10
	蔥		斤	0.4
	薑		斤	0.4
	杏鮑菇		斤	2.3
	蒜頭		兩	4
	紅蘿蔔		條	5
	大黃瓜		條	3
	吳郭魚		條	5
	大里肌肉		斤	1.7
	青椒		顆	3
		以下空白		
	2024/4/16	二餐二乙9組		
	2024/4/18	四餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/19	五餐二丙10組		
	301-7	乾香菇100克		
	榨菜炒肉片	雞蛋10顆		
	香酥杏鮑菇	麵粉600克		
	三色豆腐羹	地瓜粉600克		
	302-7	太白粉600克		
	薑味麻油肉片	麻油0.5瓶		
	醬燒煎鮮魚	基本調味料一箱		
	竹筍炒肉丁	沙拉油1桶		
		炸油2桶		
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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	榨菜		顆	4
	桶筍		支	3
	盒豆腐		盒	3
	紅辣椒		條	9
	蔥		斤	0.3
	薑		斤	0.3
	杏鮑菇		斤	1.2
	蒜頭		兩	3
	紅蘿蔔		條	5
	大黃瓜		條	2
	吳郭魚		條	5
	大里肌肉		斤	1.5
	青椒		顆	3
		以下空白		
	2024/4/16	二餐二乙9組		
	2024/4/18	四餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/19	五餐二丙10組		
	301-7	乾香菇100克		
	榨菜炒肉片	雞蛋10顆		
	香酥杏鮑菇	麵粉600克		
	三色豆腐羹	地瓜粉600克		
	302-7	太白粉600克		
	薑味麻油肉片	麻油0.5瓶		
	醬燒煎鮮魚	基本調味料一箱		
	竹筍炒肉丁	沙拉油1桶		
		炸油2桶		
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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	榨菜		顆	4
	桶筍		支	2
	盒豆腐		盒	2
	紅辣椒		條	8
	蔥		斤	0.2
	薑		斤	0.2
	杏鮑菇		斤	1
	蒜頭		兩	2.7
	紅蘿蔔		條	4
	大黃瓜		條	2
	吳郭魚		條	4
	大里肌肉		斤	1.3
	青椒		顆	2
		以下空白		
	2024/4/16	二餐二乙9組		
	2024/4/18	四餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/19	五餐二丙10組		
	301-7	乾香菇100克		
	榨菜炒肉片	雞蛋10顆		
	香酥杏鮑菇	麵粉600克		
	三色豆腐羹	地瓜粉600克		
	302-7	太白粉600克		
	薑味麻油肉片	麻油0.5瓶		
	醬燒煎鮮魚	基本調味料一箱		
	竹筍炒肉丁	沙拉油1桶		
		炸油2桶		
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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組量
	桶筍		支	2
	蔥		兩	4
	薑		兩	5
	蒜頭		兩	2
	紅蘿蔔		條	9
	紅辣椒		條	5
	小黃瓜		條	5
	大黃瓜		條	2
	四季豆		兩	2
	冬瓜		斤	4
	大里肌肉		斤	3
		以下空白		
	2024/4/15	一 實餐一信9組		
	2024/4/18	四 實餐一義9組		
		乾香菇	朵	20
	301-9	太白粉	克	1000
	五香炸肉條	基本調味料箱	籃	1
	三色煎蛋	炸油	桶	3
	三色冬瓜捲	玉米粒罐	罐	2
		雞蛋	顆	40
		麵粉	克	1000
		泡打粉	克	150
		地瓜粉	克	600
		五香粉	克	70
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10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		全發酵茶-紅茶		
	阿薩姆		克	100
	伯爵		克	100
	蜜香紅		克	100
* 器具請提早填單申請，以利準備。 *				
	2024/4/17	三 餐三甲、餐三信、餐三丙		
	2024/4/19	五 餐三乙、餐三丁、烘二信、餐三義5		
* 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

飲料調製

第10週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
	柳橙		顆	13
	西瓜	11斤以上/顆/需給完整一顆	顆	1
	新鮮葡萄柚		顆	6
	檸檬		顆	18
		以下空白		
	2024/4/15	一 餐二甲		
	2024/4/15	一 餐二乙		
	2024/4/15	一 餐二丙		
	2024/4/16	二 餐二義		
	2024/4/18	四 烘二信		
	2024/4/18	四 餐二信		
	2024/4/19	五 建二忠		
		蜂蜜900CC		
	柳橙西瓜船	綠茶茶葉100克		
	冰葡萄柚綠茶	義式咖啡豆300克		
	冰蜂蜜檸檬汁	摩卡粉250克		
		糖水500CC		
		紅櫻桃13粒		
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。	