112-2 刀工

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
	馬鈴薯	每人1.5顆；示範1.5顆	顆	
		以下空白		
	2024/4/22	一 餐一義舊中下 36		
	2024/4/25	四 餐一信舊中下 36		
		示範 2		
		人數合計 74		
		每人1.5顆 111		
		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 蔬果雕刻

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		蘋果立體花		
11	蘋果	每人1粒；示範1粒		
		正常量：		
	2024/4/22	一 餐三丙選-舊西下 42		
	2024/4/22	一 餐三丁選-315下 39		
	2024/4/22	一 餐二義舊西3-4 32		
	2024/4/24	三 建二忠舊中3-4 29		
	2024/4/25	四 烘二信舊西1-2 36		
	2024/4/25	四 餐二信舊西3-4 33		
	2024/4/26	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 西式點心

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	日期	班級
	液體蛋黃	三義西點	瓶	1
	檸檬	三義西點	顆	5
	檸檬塔直邊鋁模	三義西點 #86	串	1
	以下空白			
	2024/4/25	四 餐三義西點9		
		酥油 克	2000	
		奶粉 克	350	
	畢業技術考	鹽 克	30	
	脆皮閃電泡芙	細砂糖 克	1200	
	經典檸檬塔	中筋麵粉 克	850	
		低筋麵粉 克	1100	
		全蛋 顆	62	
		杏仁角 克	400	
		杏仁粉 克	100	
		香草粉 克	30	
		玉米粉 克	230	
		蘭姆酒 克	50	
		糖粉 克	450	
		檸檬汁 克	350	
		泡打粉 克	20	
		擠花袋 個	10	
		SN7092 八齒花嘴 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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 甜點製作

第11週 簽收單

烘三信

項次	品名	廠牌及規格	日期	班級
	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 **歐式麵包**

第11週 簽收單

烘二信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
	綜合穀物	烘二信歐包	包	2
		以下空白		
	2024/4/26	五　烘二信歐包9		
		高筋麵粉　克	8200	
		全蛋　顆	20	
	紅酒麵包	酵母粉　克	320	
		鹽　克	220	
		細砂糖　克	1100	
		核桃　克	2000	
		紅酒　瓶	3	
		酥油　克	1600	

＊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 麵包製作

第11週 簽收單

烘二信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		圓頂葡萄乾土司		
	2024/4/22	一 烘二信麵包9		
		高粉 克	13800	
		酵母 克	420	
		奶粉 克	600	
		砂糖 克	1620	
		食鹽 克	180	
		全蛋 粒	24	
		奶油 克	1440	
		葡萄乾 克	3000	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		圓頂葡萄乾土司		
		高粉 克	13800	
		酵母 克	420	
		奶粉 克	600	
		砂糖 克	1620	
		食鹽 克	180	
		全蛋 粒	20	
		奶油 克	1440	
		葡萄乾 克	3000	
	2024/4/26	五 餐三信烘焙10		
	2024/4/26	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 蛋糕製作

第11週 簽收單

烘三信

項次	品名	廠牌及規格	日期	班級
		海綿蛋糕		
	雞蛋		粒	230
	砂糖		克	6700
	低粉		克	5700
	玉米粉		克	1500
	沙拉油		克	1000
	奶粉		克	120
	白油		克	120
	白報紙		張	10
	2024/4/25	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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 蛋糕裝飾

第11週 簽收單

烘三信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		多元		
		鮮奶油蛋糕		
	2024/4/25	四 烘三信裝飾10		
		植鮮 瓶	7	
		沙拉油 克	1950	
		奶粉 克	300	
		砂糖 克	4800	
		鹽 克	30	
		低筋麵粉 克	3900	
		香草粉 克	40	
		泡打粉 克	80	
		雞蛋 顆	100	
		塔塔粉 克	40	
		8吋空心模 個	40	
		三明治袋 個	100	
		色素 組	1	
		剪刀鋸齒刀 支		
		抹刀 支		

＊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 餅乾製作

第11週 簽收單

烘一信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
	果糖	烘一餅乾 容量500cc	瓶	2
	以下空白			
	2024/4/23	二 烘一信餅乾11		
		中粉 g	4000	
		低粉 g	4000	
		糖粉 g	2000	
	瑪莉牛奶小西餅	奶粉 g	250	
	檢定	奶油 g	800	
		白油 g	500	
		鹽 g	80	
		碳酸氫銨 g	80	
		小蘇打 g	40	
		直徑5.5公分壓模 ea	12	
		高粉 g	600	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組數量
		焦糖蒸烤布丁		
	2024/4/22	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/24	三 餐二乙9		
	2024/4/25	四 餐二丙10		
		雞蛋 顆	110	
		砂糖 克	4333	
		香草粉 克	25	
		奶粉 克	1333	
		耐熱布丁塑膠杯 個	150	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組數量
		焦糖蒸烤布丁		
	2024/4/22	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/24	三 餐二乙9		
	2024/4/25	四 餐二丙10		
		雞蛋 顆	99	
		砂糖 克	3900	
		香草粉 克	23	
		奶粉 克	1200	
		耐熱布丁塑膠杯 個	135	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組數量
		焦糖蒸烤布丁		
	2024/4/22	一 餐二甲9、餐三忠4		
	2024/4/24	三 餐二乙9		
	2024/4/25	四 餐二丙10		
		雞蛋 顆	44	
		砂糖 克	1733	
		香草粉 克	10	
		奶粉 克	533	
		耐熱布丁塑膠杯 個	60	

＊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11週 簽收單

建三忠

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	辣醬		盒	1
	蔥		斤	0.2
	蒜頭		斤	0.2
	辣椒		條	4
	雞胸		付	4
	洋蔥		粒	2
	青江菜		斤	0.7
	紅蘿蔔		條	2
	絞肉		斤	0.8
	泡菜		斤	0.8
		以下空白		
	2024/4/24	三 餐三忠-4組		
	2024/4/25	四 餐三信選-10組		
		白米 斤	0.8	
		海苔 張	8	
		麵包粉 斤	0.4	
		中筋麵粉 斤	1.2	
	技術考	咖哩粉 罐	0.2	
		竹簾 片	4	
		蛋 粒	8	
		炸油 桶	1.2	
		基本調味料 籃	0.4	

＊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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 無國界

第11週 簽收單

餐三信

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	辣醬		盒	1
	蔥		斤	0.4
	蒜頭		斤	0.4
	辣椒		條	10
	雞胸		付	10
	洋蔥		粒	5
	青江菜		斤	1.7
	紅蘿蔔		條	5
	絞肉		斤	2.1
	泡菜		斤	2.1
		以下空白		
	2024/4/24	三 餐三忠-4組		
	2024/4/25	四 餐三信選-10組		
		白米 斤	2	
		海苔 張	10	
		麵包粉 斤	1	
		中筋麵粉 斤	3	
	技術考	咖哩粉 罐	0.5	
		竹簾 片	10	
		蛋 粒	20	
		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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 日本料理

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	經費給成果展使用			

＊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 日本料理

第11週 簽 收 單

項次	品　　名	廠　牌　及　規　格	單位	9組
	經費給成果展使用			

＊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 **穀類加工**

第11週 簽收單

烘三信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
	鮮奶		瓶	1
	無鹽奶油		塊	2
	蓬萊米粉		包	3
	杏仁粉		兩	3
	紅麴粉	1包150 /100克	包	1
	動物性鮮奶油		瓶	3
	芒果果泥		盒	1
		以下空白		
	2024/4/26	五　烘三信穀類加工10組		
		雞蛋　斤	4.5	
		砂糖　斤	2	
	米脆皮芒果泡芙	杏仁粉　兩	3	
	椒鹽米麵包	高筋麵粉　公斤	2.5	
		酵母　兩	2	
		黑胡椒粒　兩	1	
		橄欖油　兩	8	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
	豬絞肉		斤	5.5
	蔥		兩	11
	薑		兩	5.5
	蒜頭		兩	5.5
		以下空白		
	2024/4/22	一 建二忠8組		
	2024/4/24	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/25	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/26	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		基本調味料一箱		
		中筋麵粉 斤	11	
	畢業考	白米 斤	11	
	技術考	太白粉 斤	2	
		冰箱材料：		

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	豬絞肉		斤	5
	蔥		兩	10
	薑		兩	5
	蒜頭		兩	5
		以下空白		
	2024/4/22	一 建二忠8組		
	2024/4/24	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/25	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/26	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		基本調味料一箱		
		中筋麵粉 斤	10	
	畢業考	白米 斤	10	
	技術考	太白粉 斤	2	
		冰箱材料：		

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	豬絞肉		斤	4.5
	蔥		兩	9
	薑		兩	4.5
	蒜頭		兩	4.5
		以下空白		
	2024/4/22	一 建二忠8組		
	2024/4/24	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/25	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/26	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		基本調味料一箱		
		中筋麵粉 斤	9	
	畢業考	白米 斤	9	
	技術考	太白粉 斤	2	
		冰箱材料：		

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	豬絞肉		斤	4
	蔥		兩	8
	薑		兩	4
	蒜頭		兩	4
		以下空白		
	2024/4/22	一 建二忠8組		
	2024/4/24	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/25	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/26	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		基本調味料一箱		
		中筋麵粉 斤	8	
	畢業考	白米 斤	8	
	技術考	太白粉 斤	1.5	
		冰箱材料：		

＊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11週 簽收單

建三忠

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	豬絞肉		斤	2
	蔥		兩	4
	薑		兩	2
	蒜頭		兩	2
		以下空白		
	2024/4/22	一 建二忠8組		
	2024/4/24	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/4/25	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/4/26	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		基本調味料一箱		
		中筋麵粉 斤	4	
	畢業考	白米 斤	4	
	技術考	太白粉 斤	1	
		乾貨材料：		

＊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

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
	雞胸肉		付	6
	鱸魚		尾	11
	蔥		斤	0.5
	蒜頭		斤	0.5
	辣椒		條	11
	洋蔥		顆	6
	紅蘿蔔		條	6
	青椒		顆	6
	絞肉		斤	2.8
	青江菜		斤	2.8
	2024/4/22	一 餐三丙11組		
	2024/4/25	四 餐三甲10組		
	2024/4/25	四 餐三乙10組		
	2024/4/26	五 餐三丁10組		
		麵粉 斤	2	
		蛋 顆	11	
		炸油 桶	3	
	技術考	麵粉 斤	1.5	
		太白粉 克	200	
		基本調味料 籃	1	
		辣豆辦醬 罐	1	
		白芝麻 克	50	

＊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

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	雞胸肉		付	5
	鱸魚		尾	10
	蔥		斤	0.4
	蒜頭		斤	0.4
	辣椒		條	10
	洋蔥		顆	5
	紅蘿蔔		條	5
	青椒		顆	5
	絞肉		斤	2.5
	青江菜		斤	2.5
	2024/4/22	一 餐三丙11組		
	2024/4/25	四 餐三甲10組		
	2024/4/25	四 餐三乙10組		
	2024/4/26	五 餐三丁10組		
		麵粉 斤	2	
		蛋 顆	11	
		炸油 桶	3	
	技術考	麵粉 斤	1.5	
		太白粉 克	200	
		基本調味料 籃	1	
		辣豆辦醬 罐	1	
		白芝麻 克	50	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	美乃滋		包	1
	蒜頭		兩	2.5
	茄子		條	1
	巴西利		兩	1.7
	鱸魚		尾	10
	洋蔥		顆	5
	西芹		棵	1
	紅蘿蔔		條	5
	蛤蜊	小顆	斤	2.5
	干貝		粒	10
	小蝦仁		斤	1.7
	牛番茄		顆	10
	檸檬		顆	5
	馬鈴薯		顆	10
		以下空白		
	2024/4/22	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/23	二 餐二丙10組		
	2024/4/25	四 餐二義8組		
	2024/4/26	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
	魔鬼蛋	蛋 顆	30	
	義式漁夫湯	麵粉 克	500	
	煎鱸魚附檸檬奶油醬汁	葡萄乾 克	60	
		番茄糊 克	200	
		奶油 克	200	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	美乃滋		包	1
	蒜頭		兩	2.2
	茄子		條	1
	巴西利		兩	1.5
	鱸魚		尾	9
	洋蔥		顆	5
	西芹		棵	1
	紅蘿蔔		條	5
	蛤蜊	小顆	斤	2.3
	干貝		粒	9
	小蝦仁		斤	1.6
	牛番茄		顆	9
	檸檬		顆	5
	馬鈴薯		顆	9
		以下空白		
	2024/4/22	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/23	二 餐二丙10組		
	2024/4/25	四 餐二義8組		
	2024/4/26	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
	魔鬼蛋	蛋 顆	27	
	義式漁夫湯	麵粉 克	450	
	煎鱸魚附檸檬奶油醬汁	葡萄乾 克	55	
		番茄糊 克	180	
		奶油 克	180	

＊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11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	美乃滋		包	1
	蒜頭		兩	2
	茄子		條	1
	巴西利		兩	1.3
	鱸魚		尾	8
	洋蔥		顆	4
	西芹		棵	1
	紅蘿蔔		條	4
	蛤蜊	小顆	斤	2
	干貝		粒	8
	小蝦仁		斤	1.3
	牛番茄		顆	8
	檸檬		顆	4
	馬鈴薯		顆	8
		以下空白		
	2024/4/22	一 餐二忠8組、餐二信9組		
	2024/4/23	二 餐二丙10組		
	2024/4/25	四 餐二義8組		
	2024/4/26	五 餐二甲9組、餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
	魔鬼蛋	蛋 顆	24	
	義式漁夫湯	麵粉 克	400	
	煎鱸魚附檸檬奶油醬汁	葡萄乾 克	50	
		番茄糊 克	150	
		奶油 克	150	

＊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 宴會料理

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	豬絞肉		斤	4.5
	蒜頭		兩	4.5
	大白菜		棵	2
	紅蘿蔔		條	5
	雞骨腿		支	18
		以下空白		
	2024/4/24	三 餐二信9組		
	2024/4/24	三 餐二義8組		
		油蔥酥 克	190	
		枸杞 克	90	
	紅燒獅子頭	扁魚 片	9	
	紹興醉雞	太白粉 斤	1	
		炸油 桶	3	
		基本調味料 籃	1	
		鋁箔紙 捲	1	
		紹興酒 罐	0.5	

＊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 宴會料理

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	豬絞肉		斤	4
	蒜頭		兩	4
	大白菜		棵	2
	紅蘿蔔		條	4
	雞骨腿		支	16
		以下空白		
	2024/4/24	三　餐二信9組		
	2024/4/24	三　餐二義8組		
		油蔥酥　克	150	
		枸杞　克	80	
	紅燒獅子頭	扁魚　片	8	
	紹興醉雞	太白粉　斤	1	
		炸油　桶	3	
		基本調味料　籃	1	
		鋁箔紙　捲	1	
		紹興酒　罐	0.5	

＊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 家常料理

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	五香大豆干		塊	3
	紅蘿蔔		條	5
	青椒		顆	3
	洋蔥		顆	2
	茄子		條	5
	蔥		斤	0.4
	薑		斤	0.4
	蒜頭		兩	4
	紅辣椒		條	10
	小黃瓜		條	5
	豬絞肉		斤	0.5
	大里肌肉		斤	1.7
	桶筍		支	2
	板豆腐		盒	3
	鱸魚		隻	10
		以下空白		
	2024/4/23	二 餐二乙9組		
	2024/4/25	四 餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/26	五 餐二丙10組		
		乾香菇 克	60	
		蕃茄醬 克	220	
301-06	302-06	麵粉 克	300	
糖醋瓦片魚	三絲魚捲	太白粉 克	600	
燜燒辣味茄條	焦溜豆腐塊	地瓜粉 克	300	
炒三色肉丁	竹筍炒三絲	辣豆瓣醬 克	120	
		炸油3桶		
		基本調味料1箱		
		沙拉油1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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 家常料理

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	五香大豆干		塊	3
	紅蘿蔔		條	5
	青椒		顆	3
	洋蔥		顆	2
	茄子		條	5
	蔥		斤	0.3
	薑		斤	0.3
	蒜頭		兩	3
	紅辣椒		條	9
	小黃瓜		條	5
	豬絞肉		斤	0.4
	大里肌肉		斤	1.5
	桶筍		支	2
	板豆腐		盒	3
	鱸魚		隻	9
		以下空白		
	2024/4/23	二 餐二乙9組		
	2024/4/25	四 餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/26	五 餐二丙10組		
		乾香菇 克	60	
		蕃茄醬 克	220	
301-06	302-06	麵粉 克	300	
糖醋瓦片魚	三絲魚捲	太白粉 克	600	
燜燒辣味茄條	焦溜豆腐塊	地瓜粉 克	300	
炒三色肉丁	竹筍炒三絲	辣豆瓣醬 克	120	
		炸油3桶		
		基本調味料1箱		
		沙拉油1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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 家常料理

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	五香大豆干		塊	2
	紅蘿蔔		條	4
	青椒		顆	2
	洋蔥		顆	1
	茄子		條	4
	蔥		斤	0.3
	薑		斤	0.3
	蒜頭		兩	2.6
	紅辣椒		條	8
	小黃瓜		條	4
	豬絞肉		斤	0.3
	大里肌肉		斤	1.3
	桶筍		支	1
	板豆腐		盒	2
	鱸魚		隻	8
		以下空白		
	2024/4/23	二 餐二乙9組		
	2024/4/25	四 餐二忠8組、餐二甲9組		
	2024/4/26	五 餐二丙10組		
		乾香菇 克	60	
		蕃茄醬 克	220	
301-06	302-06	麵粉 克	300	
糖醋瓦片魚	三絲魚捲	太白粉 克	600	
燜燒辣味茄條	焦溜豆腐塊	地瓜粉 克	300	
炒三色肉丁	竹筍炒三絲	辣豆瓣醬 克	120	
		炸油3桶		
		基本調味料1箱		
		沙拉油1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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 實一中餐

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組量
	桶筍		支	3
	五香大豆干		塊	5
	豆薯		斤	3
	芹菜		兩	4
	蔥		兩	4
	薑		斤	1
	辣椒		條	5
	小黃瓜		條	5
	大黃瓜		條	2
	紅蘿蔔		條	5
	蒜頭		兩	4
	西洋芹		顆	1
	里肌肉		斤	2
	L雞腿		支	9
		以下空白		
	2024/4/22	一 實餐一信9組		
	2024/4/25	四 實餐一義9組		
		乾辣椒 克	100	
		乾香菇 朵	30	
	302-8	花椒粒 克	70	
	豆薯炒豬肉鬆	太白粉 斤	1	
	麻辣溜雞丁	基本調味料箱 籃	1	
	香菇素燴三色	炸油 桶	3	
	多元評量(鬆)			

＊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11週　簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組量
	紅蘿蔔		條	
	薑		兩	
	鱸魚		隻	
	板豆腐		盒	
	小黃瓜		條	
	青椒		顆	
	蒜頭		兩	
	紅辣椒		條	
	大里肌肉		斤	
	大黃瓜		條	
	桶筍		支	
		以下空白		
	2024/4/10	三　餐一丙11組　42		
	2024/4/11	四　餐一乙11組　42		
	2024/4/12	五　餐一甲11組　42		
	302-6	乾香菇　克	60	
	三絲魚捲	炸油3桶		
	焦溜豆腐塊	沙拉油1桶		
	竹筍炒三絲	麵粉		
		太白粉		
		地瓜粉		
		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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 餐飲服務

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		葡萄酒服勤		
		開瓶/倒酒		
	空酒瓶	需含軟木塞	支	50
	侍者之友	分六組操作	支	6
	蝴蝶開瓶器		支	3
	奶油盤	分六組操作	個	6
	口布	分六組操作	條	6
	紅酒杯		支	12
	方桌		張	6
	2024/4/24	三 餐一信1-2		
	2024/4/24	三 餐一義3-4		
	2024/4/24	三 餐二忠5-7		
	2024/4/25	四 餐一甲1-2		
	2024/4/26	五 餐一丙1-2		
	2024/4/26	五 餐一乙3-4		
	2024/4/26	五 烘一信2-4		

＊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具數量。 3.請注意用刀及瓦斯安全。

112-2 茶道藝術

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		期末多元評量		
	＊器具請提早填單申請，以利準備。			
	2024/4/24	三 餐三甲、餐三信、餐三丙		
	2024/4/26	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 咖啡實務

第11週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		義式咖啡實作		
	咖啡熟豆		克	
	保久乳		瓶	
	＊器具請提早填單申請，以利準備。			
	2024/4/23	二 餐三信、餐三義、餐三忠、烘三信		

＊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11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。