

112-2

烘焙實務

第8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組數量
		巧克力菠蘿泡芙		
	2024/4/1	— 餐二甲9		
	2024/4/1	— 餐三忠4		
	2024/4/3	三 餐二乙9		
	兒童清明節放假	四 餐二丙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

烘焙實務

第8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組數量
		巧克力菠蘿泡芙		
	酥油		克	1950
	砂糖		克	900
	低筋麵粉		克	2775
	奶粉		克	150
	全蛋		顆	45
	牛奶巧克力		克	1125
	動物鮮奶油		克	1125
	植物鮮奶油		克	2250
	可可粉		克	900
	2024/4/1	一 餐二甲9		
	2024/4/1	一 餐三忠4		
	2024/4/3	三 餐二乙9		
	兒童清明節放假	四 餐二丙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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組數量
		巧克力菠蘿泡芙		
	酥油		克	867
	砂糖		克	400
	低筋麵粉		克	1233
	奶粉		克	67
	全蛋		顆	20
	牛奶巧克力		克	500
	動物鮮奶油		克	500
	植物鮮奶油		克	1000
	可可粉		克	400
	2024/4/1	一 餐二甲9		
	2024/4/1	一 餐三忠4		
	2024/4/3	三 餐二乙9		
	兒童清明節放假	四 餐二丙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。		

第8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	雞胸肉		付	4
	蔥		兩	2
	蒜頭		兩	2
	泡菜		斤	1
	韓式年糕		包	1
	韓式辣醬		盒	1
	花生粉		兩	1
	洋蔥		顆	2
	紅蘿蔔		條	1
	小黃瓜		條	1
	韭菜		兩	3
	盒裝板豆腐		盒	2
	蛤蠣	小顆	斤	0.6
	辣椒		條	4
以下空白				
	2024/4/3	三	餐三忠-4組	
		起士片	片	12
		基本調味料	籃	1
	春川炒雞			
	辣醬小黃瓜			
	韓國豆腐鍋			
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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	米穀粉	共用	包	2.1
	糯米粉		斤	10
	鼠麴草		斤	0.7
	豬絞肉		斤	1.7
	蘿蔔乾絲		斤	1.3
	紅蔥頭		兩	5
	顆粒紅豆沙		斤	3.4
	日式抹茶粉		包	2
	2024/4/1	一 建二忠8組		
	2024/4/3	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	清明兒童節放假	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	清明兒童節放假	五 餐三甲10組		
		11*0+10*2+9*2+8*1+4*0		
		細砂糖 斤	3	
		饅頭紙 張	180	
		蝦米 兩	6	
	草仔粿	乾香菇 兩	4	
	紅豆芝麻球	油蔥酥 兩	6	
		味霖 瓶	1	
		砂糖 斤	1	
		炸油 桶	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貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

地方小吃

第8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	米穀粉	共用	包	1.9
	糯米粉		斤	9
	鼠麴草		斤	0.6
	豬絞肉		斤	1.5
	蘿蔔乾絲		斤	1.1
	紅蔥頭		兩	4.5
	顆粒紅豆沙		斤	3
	日式抹茶粉		包	2
	2024/4/1	一 建二忠8組		
	2024/4/3	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	清明兒童節放假	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	清明兒童節放假	五 餐三甲10組		
		11*0+10*2+9*2+8*1+4*0		
		細砂糖 斤	3	
		饅頭紙 張	180	
		蝦米 兩	6	
	草仔粿	乾香菇 兩	4	
	紅豆芝麻球	油蔥酥 兩	6	
		味霖 瓶	1	
		白芝麻 斤	2	
		炸油 桶	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貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

地方小吃

第8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	米穀粉	共用	包	1.7
	糯米粉		斤	8
	鼠麴草		斤	0.5
	豬絞肉		斤	1.3
	蘿蔔乾絲		斤	1
	紅蔥頭		兩	4
	顆粒紅豆沙		斤	2.7
	日式抹茶粉		包	2
	2024/4/1	一 建二忠8組		
	2024/4/3	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	清明兒童節放假	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	清明兒童節放假	五 餐三甲10組		
		11*0+10*2+9*2+8*1+4*0		
		細砂糖 斤	2	
		饅頭紙 張	180	
		蝦米 兩	6	
	草仔粿	乾香菇 兩	4	
	紅豆芝麻球	油蔥酥 兩	6	
		味霖 瓶	1	
		白芝麻 斤	2	
		炸油 桶	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貝數量。 3. 請注意用刀及瓦斯安全。		

112-2

宴席料理

第8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
	鱸魚		尾	11
	酸菜		斤	1.5
	中式酸長豆		包	1
	蔥		兩	6
	蒜頭		兩	6
	辣椒		條	11
	洋蔥		顆	5
	絞肉		斤	2
	桶筍		支	3
	茄子		條	11
	寬粉		把	11
	紅蘿蔔		條	5
		以下空白		
	2024/4/1	一 餐三丙11組		
	清明兒童節放假	四 餐三甲10組		
	清明兒童節放假	四 餐三乙10組		
	清明兒童節放假	五 餐三丁10組		
		花椒粉 克	50	
		乾辣椒 克	100	
		辣豆瓣醬 罐	1	
	川渝酸菜魚	雞蛋 顆	12	
	魚香茄子煲	太白粉 克	200	
		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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	四季豆		斤	1.7
	洋蔥		顆	5
	檸檬		顆	5
	蒜頭		兩	2.5
	乾蔥		兩	2.5
	巴西利		兩	1.7
	冷凍起酥皮		片	20
	豬里肌		公斤	3.5
	火腿片		片	20
		以下空白		
	2024/4/1	一 餐二忠8組		
	2024/4/1	一 餐二信9組		
	2024/4/2	二 餐二丙10組		
	清明兒童節放假	四 餐二義8組		
	清明兒童節放假	五 餐二甲9組		
	清明兒童節放假	五 餐二乙9組		
		酸豆 克	80	
		玉米粒 罐	3	
	青豆夾洋蔥酸豆	培根 片	10	
	酥皮玉米濃湯	蛋 顆	20	
	藍帶豬排附蔬菜燉菜	起司片 片	20	
		麵包粉 克	500	
		米 克	1800	
		奶油 克	200	
		鮮奶油 克	500	
		基本調味料一箱		
		麵粉 克	500	
		橄欖油 克	500	
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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	四季豆		斤	1.5
	洋蔥		顆	4.5
	檸檬		顆	4.5
	蒜頭		兩	2.3
	乾蔥		兩	2.3
	巴西利		兩	1.5
	冷凍起酥皮		片	18
	豬里肌		公斤	3
	火腿片		片	18
		以下空白		
	2024/4/1	一 餐二忠8組		
	2024/4/1	一 餐二信9組		
	2024/4/2	二 餐二丙10組		
	清明兒童節放假	四 餐二義8組		
	清明兒童節放假	五 餐二甲9組		
	清明兒童節放假	五 餐二乙9組		
		酸豆 克	60	
		玉米粒 罐	2	
	青豆夾洋蔥酸豆	培根 片	9	
	酥皮玉米濃湯	蛋 顆	18	
	藍帶豬排附蔬菜燉菜	起司片 片	18	
		麵包粉 克	375	
		米 克	1350	
		奶油 克	150	
		鮮奶油 克	375	
		基本調味料一箱		
		麵粉 克	375	
		橄欖油 克	375	
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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	四季豆		斤	1.3
	洋蔥		顆	4
	檸檬		顆	4
	蒜頭		兩	2
	乾蔥		兩	2
	巴西利		兩	1.3
	冷凍起酥皮		片	16
	豬里肌		公斤	2.7
	火腿片		片	16
		以下空白		
	2024/4/1	一 餐二忠8組		
	2024/4/1	一 餐二信9組		
	2024/4/2	二 餐二丙10組		
	清明兒童節放假	四 餐二義8組		
	清明兒童節放假	五 餐二甲9組		
	清明兒童節放假	五 餐二乙9組		
		酸豆 克	60	
		玉米粒 罐	2	
	青豆夾洋蔥酸豆	培根 片	8	
	酥皮玉米濃湯	蛋 顆	16	
	藍帶豬排附蔬菜燉菜	起司片 片	16	
		麵包粉 克	350	
		米 克	1200	
		奶油 克	150	
		鮮奶油 克	350	
		基本調味料一箱		
		麵粉 克	350	
		橄欖油 克	350	
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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	桶筍		支	2
	蔥		斤	0.3
	薑		斤	0.3
	蒜頭		兩	3
	紅蘿蔔		條	3
	紅辣椒		條	9
	青椒		個	3
	四季豆		兩	1.5
	冬瓜		斤	3
	大里肌肉		斤	2.3
	麵筋泡		兩	3
	五香大豆干		塊	3
	鹹蛋黃		顆	5
	馬鈴薯		顆	3
	馬蹄		斤	0.3
	紅糟醬		盒	1
	2024/4/2	二 餐二乙9組		
	清明兒童節放假	四 餐二忠8組		
	清明兒童節放假	四 餐二甲9組		
	清明兒童節放假	五 餐二丙10組		
		乾香菇 克	120	炸油3桶
301-09	302-09	玉米粒 罐	1	基本調味料1箱
五香炸肉條	鹹蛋黃炒薯條	雞蛋 顆	24	沙拉油1桶
三色煎蛋	燴素什錦	地瓜粉 克	500	蕃茄醬1罐
三色冬瓜捲	脆溜荔枝肉	麵粉 克	500	
		太白粉 克	1100	
		五香粉 克	50	
		泡打粉 克	160	
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8週 簽收單

項次	品 名	廠 牌 及 規 格	單 位	8組
	2024/4/2	二 餐二乙9組		
	清明兒童節放假	四 餐二忠8組		
	清明兒童節放假	四 餐二甲9組		
	清明兒童節放假	五 餐二丙10組		
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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組量
	長糯米		斤	3.5
	乾魷魚		隻	2
	紅蔥頭		兩	5
	老薑		兩	6
	紅蘿蔔		條	5
	紅辣椒		條	9
	小黃瓜		條	5
	大黃瓜		條	2
	薑	(粗大)直長切水花用	兩	7
	蔥		兩	6
	大里肌肉		斤	2
	鱸魚		條	9
	花枝	小隻	隻	9
	白蝦	最小尾	斤	1
	2024/4/1	— 實餐一信9組		
	清明兒童節放假	四 實餐一義9組		
		乾香菇	克	90
		蝦米	克	60
	301-5	麻油	罐	0.5
	香菇肉絲油飯	太白粉	克	1000
	炸鮮魚條	麵粉	克	1000
	燴三鮮	泡打粉	克	150
		地瓜粉	克	600
		基本調味料箱	籃	1
		炸油	桶	3
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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組量
	桶筍		支	3
	紅蘿蔔		條	6
	蔥		兩	5
	雞胸肉		付	6
	小黃瓜		條	6
	大黃瓜		條	3
	大里肌肉		斤	2
	蒜頭		兩	5
	洋菜		包	1
	五香大豆乾		塊	6
	西芹		棵	1
	紅辣椒		條	11
	薑		兩	6
	2024/4/3	三 餐一丙11組		
	清明兒童節放假	四 餐一乙11組		
	清明兒童節放假	五 餐一甲11組		
		乾香菇 克	110	
	302-5	雞蛋 顆	11	
	三色雞絲羹	麵粉		
	炒梳片鮮筍	五香粉		
	西芹拌豆干絲	太白粉		
		泡打粉		
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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		中發酵茶		
		烏龍茶		
	高山烏龍茶		克	100
	鐵觀音		克	100
	炭培烏龍		克	100
* 器具請提早填單申請，以利準備。 *				
	2024/4/1	一 7餐三義		
	2024/4/3	三 餐三甲、餐三信、餐三丙		
	清明兒童節放假	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8週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		咖啡烘豆示範		
		(流程與培度介紹)		
	咖啡生豆	巴西生豆 商業用等級即可	公斤	2
	* 器具請提早填單申請，以利準備。 *			
	2024/4/2	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

餐飲服務

第8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。

