









112-2

西式點心

# 第6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		繽紛馬卡龍		
		全蛋	顆	18
		糖粉	克	1800
		低筋麵粉	克	1800
		黃色色素	克	20
		藍色色素	克	20
		紅色色素	克	20
		細砂糖	克	400
		香草粉	克	40
		牛奶巧克力	克	600
		動物性鮮奶油	瓶	1
		奶油	克	60
		擠花袋	個	10
		平口擠花嘴	個	10
	2024/3/21	四 餐三義西點9-選修		
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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

蛋糕裝飾

## 第6週 簽收單

烘三信

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
		紫羅蘭 82		
		多元評量		
		植物性鮮奶油 瓶	6	
		雞蛋 ea	80	
		砂糖 g	1900	
		低筋麵粉 g	1600	
		玉米粉 g	400	
		沙拉油 g	280	
		奶粉 g	50	
		發粉 g	40	
	圓形平口花嘴			
		巧克力醬 g	500	
		鏡面果膠 g	500	
		色素 組	1	
		三明治袋 ea	80	
		黑巧克力 kg	1	
		白巧克力 kg	1	
	2024/3/21	四 烘三信裝飾10		
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

建三忠

項次	品名	廠牌及規格	單位	4組
	雞胸肉		付	4
	洋蔥		顆	1
	蔥		兩	2
	蛤蜊		斤	1
	板豆腐		盒	2
	辣椒		條	2
	小黃瓜		條	2
	小魚乾		兩	2
	韓國大醬		盒	1
	韓式辣醬		盒	1
	黃豆芽		兩	3
	泡菜		斤	1
		以下空白		
	2024/3/20	三 餐三忠-4組		
		白米	克	600
		麵粉	克	400
	橋村醬汁炸雞	太白粉	克	200
	韓國大醬湯	蜂蜜	克	100
	韓式飯卷	白芝麻	克	35
		牛奶	CC	85
		雞蛋	顆	4
		壽司海苔	張	8
		炸油	桶	2
		基本調味料	籃	1
		壽司簾	個	4
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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
	雞胸		付	10
	泡菜		斤	3
	蔥		斤	0.5
	蒜頭		斤	0.5
	辣椒		條	6
	洋蔥		顆	6
	青江菜		斤	2
	紅蘿蔔		條	6
	辣醬		盒	1
		以下空白		
	2024/3/21	四 餐三信選-10組		
		白米	克	1500
		海苔	張	20
	技術考	麵包粉	克	500
		中筋麵粉	克	1500
		咖哩粉	克	90
		蛋	粒	20
		炸油	桶	3
		基本調味料	籃	1
		竹簾	個	10
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6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
	液體蛋黃		瓶	1
	蔥		兩	7
	煙燻雞肉		克	1000
		以下空白		
	2024/3/18	一 建二忠8組		
	2024/3/20	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/3/21	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/3/22	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉	克	5500
	咖哩餃	細砂糖	克	295
	蛋餅	豬油	克	2200
		低筋麵粉	克	1650
		黑芝麻	克	75
		基本調味料	箱	1
		起司片	片	44
		玉米粒	罐	6
		雞蛋	粒	22
		玉米粉	克	75
		油蔥酥	克	200
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	後腿絞肉		斤	3.4
	洋蔥		顆	3
	液體蛋黃		瓶	0.8
	蔥		兩	6.7
	煙燻雞肉		克	900
		以下空白		
	2024/3/18	一 建二忠8組		
	2024/3/20	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/3/21	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/3/22	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉 克	5000	
	咖哩餃	細砂糖 克	270	
	蛋餅	豬油 克	2000	
		低筋麵粉 克	1500	
		黑芝麻 克	70	
		基本調味料 箱	1	
		起司片 片	40	
		玉米粒 罐	5	
		雞蛋 粒	20	
		玉米粉 克	70	
		油蔥酥 克	200	
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	後腿絞肉		斤	3
	洋蔥		顆	2.3
	液體蛋黃		瓶	0.7
	蔥		兩	6
	煙燻雞肉		克	800
		以下空白		
	2024/3/18	一 建二忠8組		
	2024/3/20	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/3/21	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/3/22	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉	克	4500
	咖哩餃	細砂糖	克	240
	蛋餅	豬油	克	1800
		低筋麵粉	克	1350
		黑芝麻	克	60
		基本調味料	箱	1
		起司片	片	36
		玉米粒	罐	5
		雞蛋	粒	18
		玉米粉	克	60
		油蔥酥	克	200
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6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
	液體蛋黃		瓶	0.6
	蔥		兩	5
	煙燻雞肉		克	600
		以下空白		
	2024/3/18	一 建二忠8組		
	2024/3/20	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/3/21	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/3/22	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉 克	4000	
	咖哩餃	細砂糖 克	220	
	蛋餅	豬油 克	1600	
		低筋麵粉 克	1200	
		黑芝麻 克	55	
		基本調味料 箱	1	
		起司片 片	32	
		玉米粒 罐	4	
		雞蛋 粒	16	
		玉米粉 克	55	
		油蔥酥 克	200	
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6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	1.5
	洋蔥		顆	1
	液體蛋黃		瓶	0.3
	蔥		兩	2.7
	煙燻雞肉		克	300
		以下空白		
	2024/3/18	一 建二忠8組		
	2024/3/20	三 餐三乙10組、餐三信10組、餐三義9組、烘二信9組		
	2024/3/21	四 餐三丙11組、餐三丁10組、餐三忠4組		
	2024/3/22	五 餐三甲10組		
		11*1+10*4+9*2+8*1+4*1		
		中筋麵粉 克	2000	
	咖哩餃	細砂糖 克	110	
	蛋餅	豬油 克	800	
		低筋麵粉 克	600	
		黑芝麻 克	30	
		基本調味料 箱	1	
		起司片 片	16	
		玉米粒 罐	2	
		雞蛋 粒	8	
		玉米粉 克	30	
		油蔥酥 克	200	
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組
	雞胸肉	補助款	付	11
	鱸魚	補助款	尾	11
	蔥	補助款	兩	14
	蒜頭	補助款	兩	14
	辣椒	補助款	條	11
	洋蔥	補助款	顆	6
	青江菜	補助款	斤	2.8
	紅蘿蔔	補助款	條	6
	青椒	補助款	顆	6
	豬絞肉	補助款	斤	2.8
		以下空白		
	2024/3/18	一 餐三丙11組-C30019		
	2024/3/21	四 餐三甲10組-C30017		
	2024/3/21	四 餐三乙10組-C30018		
	2024/3/22	五 餐三丁10組-C30020		
		麵粉	斤	2
		蛋	顆	11
	技術考	炸油	桶	3
		麵粉	斤	1.5
		太白粉	克	200
		辣豆瓣醬	罐	1
		白芝麻	克	50
		基本調味料	籃	1
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	哈密瓜		顆	3
	麗茲餅乾片		盒	4
	帕瑪火腿切片		兩	5
	奶油起司		條	0.5
	蒜頭		兩	2.5
	巴西利		兩	2.5
	洋蔥		顆	3
	豬里肌		斤	3.5
	黑橄欖		罐	10
	馬鈴薯		顆	10
	牛番茄		顆	10
		以下空白		
	2024/3/18	一 餐二忠8組		
	2024/3/18	一 餐二信9組		
	2024/3/19	二 餐二丙10組		
	2024/3/21	四 餐二義8組		
	2024/3/22	五 餐二甲9組		
	2024/3/22	五 餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		橄欖油	罐	0.8
	帕瑪火腿佐蜜瓜	高筋麵粉	g	2500
	佛卡夏	奶油	克	210
	米蘭式焗豬排	細砂糖	克	900
		番茄糊	克	100
		馬茲瑞拉起司絲	克	500
		帕瑪森起司粉	克	90
		蛋	顆	10
		酵母	克	90
		麵包粉	克	350
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	哈密瓜		顆	2
	麗茲餅乾片		盒	3
	帕瑪火腿切片		兩	4.5
	奶油起司		條	0.4
	蒜頭		兩	2.3
	巴西利		兩	2.3
	洋蔥		顆	2
	豬里肌		斤	3
	黑橄欖		罐	9
	馬鈴薯		顆	9
	牛番茄		顆	9
		以下空白		
	2024/3/18	一 餐二忠8組		
	2024/3/18	一 餐二信9組		
	2024/3/19	二 餐二丙10組		
	2024/3/21	四 餐二義8組		
	2024/3/22	五 餐二甲9組		
	2024/3/22	五 餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		橄欖油 罐	0.7	
	帕瑪火腿佐蜜瓜	高筋麵粉 g	2250	
	佛卡夏	奶油 克	190	
	米蘭式焗豬排	細砂糖 包	800	
		番茄糊 克	90	
		馬茲瑞拉起司絲 克	400	
		帕瑪森起司粉 克	75	
		蛋 顆	9	
		酵母 克	75	
		麵包粉 克	300	
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	哈密瓜		顆	2
	麗茲餅乾片		盒	3
	帕瑪火腿切片		兩	4
	奶油起司		條	0.3
	蒜頭		兩	2
	巴西利		兩	2
	洋蔥		顆	2
	豬里肌		斤	2.7
	黑橄欖		罐	8
	馬鈴薯		顆	8
	牛番茄		顆	8
		以下空白		
	2024/3/18	一 餐二忠8組		
	2024/3/18	一 餐二信9組		
	2024/3/19	二 餐二丙10組		
	2024/3/21	四 餐二義8組		
	2024/3/22	五 餐二甲9組		
	2024/3/22	五 餐二乙9組		
		10*1+9*3+8*2		
		橄欖油 罐	0.6	
	帕瑪火腿佐蜜瓜	高筋麵粉 g	2000	
	佛卡夏	奶油 克	170	
	米蘭式焗豬排	細砂糖 克	700	
		番茄糊 克	80	
		馬茲瑞拉起司絲 包	350	
		帕瑪森起司粉 克	70	
		蛋 顆	8	
		酵母 克	70	
		麵包粉 克	300	
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	雞胸肉		付	4
	鱸魚		尾	8
	蔥		斤	0.7
	蒜頭		斤	0.7
	辣椒		條	8
	洋蔥		顆	4
	青江菜		斤	2
	紅蘿蔔		條	4
	青椒		顆	4
	豬絞肉		斤	2.6
		以下空白		
	2024/3/20	三餐二信9組		
	2024/3/20	三餐二義8組		
		白米	克	1200
		蛋	顆	16
	期初技術考	炸油	桶	2
		麵粉	斤	1
		太白粉	克	150
		辣豆瓣醬	罐	1
		基本調味料	籃	1
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	10組
	烏龍大豆干		塊	5
	桶筍		支	2
	青椒		顆	5
	紅蘿蔔		條	3
	紅辣椒		條	5
	蔥		斤	0.4
	蒜頭		兩	3.4
	薑		斤	0.4
	小黃瓜		條	3
	豬里肌肉	3月19日	斤	1.3
	雞胸肉	二餐二乙9組	付	5
	炸花生	3月21日	兩	1.7
	皮蛋	四餐二忠8組	顆	5
	鹹蛋	3月21日	顆	5
	紅甜椒	四餐二甲9組	顆	3
	黃甜椒	3月22日	顆	3
	吳郭魚	五餐二丙10組	尾	5
	大黃瓜	10*1+9*2+8*1	條	2
	酒釀		罐	1
		以下空白		沙拉油1桶
	301-10 302-10	乾木耳	克	40
	涼拌豆干雞絲 滑炒三椒雞柳	乾辣椒	克	60
	辣鼓椒炒肉丁 酒釀魚片	辣椒醬	罐	1
	醬燒筍塊 麻辣金銀蛋	冬瓜醬	克	180
		黃豆醬	克	180
				基本調味料1箱
				炸油3桶
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組
	烏龍大豆干		塊	5
	桶筍		支	2
	青椒		顆	5
	紅蘿蔔		條	3
	紅辣椒		條	5
	蔥		斤	0.35
	蒜頭		兩	3
	薑		斤	0.35
	小黃瓜		條	3
	豬里肌肉	3月19日	斤	1.2
	雞胸肉	二 餐二乙9組	付	5
	炸花生	3月21日	兩	1.5
	皮蛋	四 餐二忠8組	顆	5
	鹹蛋	3月21日	顆	5
	紅甜椒	四 餐二甲9組	顆	3
	黃甜椒	3月22日	顆	3
	吳郭魚	五 餐二丙10組	尾	5
	大黃瓜	10*1+9*2+8*1	條	2
	酒釀		罐	1
		以下空白		沙拉油1桶
	301-10 302-10	乾木耳	克	40
	涼拌豆干雞絲 滑炒三椒雞柳	乾辣椒	克	60
	辣鼓椒炒肉丁 酒釀魚片	辣椒醬	罐	1
	醬燒筍塊 麻辣金銀蛋	冬瓜醬	克	180
		黃豆醬	克	180
				基本調味料1箱
				炸油3桶
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	8組
	烏龍大豆干		塊	4
	桶筍		支	2
	青椒		顆	4
	紅蘿蔔		條	2
	紅辣椒		條	4
	蔥		斤	0.3
	蒜頭		兩	2.7
	薑		斤	0.3
	小黃瓜		條	2
	豬里肌肉	3月19日	斤	1
	雞胸肉	二 餐二乙9組	付	4
	炸花生	3月21日	兩	1.3
	皮蛋	四 餐二忠8組	顆	4
	鹹蛋	3月21日	顆	4
	紅甜椒	四 餐二甲9組	顆	2
	黃甜椒	3月22日	顆	2
	吳郭魚	五 餐二丙10組	尾	4
	大黃瓜	10*1+9*2+8*1	條	2
	酒釀		罐	1
		以下空白		沙拉油1桶
	301-10 302-10	乾木耳	克	40
	涼拌豆干雞絲 滑炒三椒雞柳	乾辣椒	克	60
	辣鼓椒炒肉丁 酒釀魚片	辣椒醬	罐	1
	醬燒筍塊 麻辣金銀蛋	冬瓜醬	克	180
		黃豆醬	克	180
				基本調味料1箱
				炸油3桶
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	9組量
	家鄉肉		包	1
	鹹蛋黃		粒	18
	青椒		顆	5
	紅蘿蔔		條	5
	辣椒		條	9
	蔥		兩	6
	嫩薑	直長	兩	24
	冬瓜		斤	4.5
	小黃瓜		條	5
	大黃瓜		條	2
	杏鮑菇		根	9
	蒜頭		兩	4
	雞胸肉		付	5
		以下空白		
	2024/3/18	一 實餐一信9組		
	2024/3/21	四 實餐一義9組		
		乾木耳	克	120
	302-3	麵粉	斤	2
	三色炒雞絲	地瓜粉	斤	1.5
	火腿冬瓜夾	太白粉	斤	2
	鹹蛋黃炒杏菇條	泡打粉	克	150
		基本調味料箱	籃	1
		炸油	桶	3
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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

一中餐

## 第6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	11組量
	青椒		顆	6
	紅蘿蔔		條	6
	紅辣椒		條	11
	薑		兩	7
	雞胸肉		付	6
	不切火腿	三班共用	條	0.7
	冬瓜		斤	3
	蒜頭		兩	3
	鹹蛋黃		粒	11
	杏鮑菇		斤	2
	大黃瓜		條	2
	小黃瓜		條	3
		以下空白		
	2024/3/20	三 餐一丙11組		
	2024/3/21	四 餐一乙11組		
	2024/3/22	五 餐一甲11組		
	302-3	乾木耳	克	50
	三色炒雞絲	麵粉	克	600
	火腿冬瓜夾	地瓜粉	克	600
	鹹蛋黃炒杏菇條	太白粉	克	600
		泡打粉	克	150
		基本調味料一箱		
		炸油	桶	3
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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

餐飲服務

## 第6週 簽收單

項次	品名	廠牌及規格	單位	數量
餐服	檸檬	餐服課用-3顆/班	顆	3
		以下空白		
餐服	2024/3/20	三餐一信1-2		
	2024/3/20	三餐一義3-4		
	2024/3/20	三餐二忠5-7		
	2024/3/21	四餐一甲1-2		
	2024/3/22	五餐一丙1-2		
	2024/3/22	五餐一乙3-4		
	2024/3/22	五烘一信2-4		
		餐服課程7班		
		白砂糖 克	300	
		奶油 克	227	
		君度香橙酒 罐	0.5	
	火焰烹調<水蜜桃>	白蘭地 罐	0.5	
		水蜜桃罐頭 罐	2	
		柳橙汁 罐	2	
		平底鍋 支	3	
		純飲杯 個	6	
		服務叉匙 副	3	
		奶油盤 個	9	
		八吋盤 個	6	
		沙拉叉 支	6	
		口布 條	10	
		瓦斯罐 個	3	
		卡斯爐 台	3	
		古典杯 個	6	
		茶匙 個	3	
		水果刀 把	3	
		小砧板 個	2	
<b>*請依簽收單數量確實清點；食材搬離科辦後，不再補發。*</b>				
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。		





