

111 學年度下學期轉學測驗相關注意事項：

面試當天可以攜帶個人資料及其他有利甄選之資料供參考，如：

1. 國中平均成績。
 2. 國中、高中職各類幹部及參與社團活動經驗證明。
 3. 餐飲相關競賽與證照。
 4. 研習證明。
 5. 國中技藝班。
- ✧ **日間部術科測驗**(此次一下**日間部轉學考術科餐組為中餐組**)
- ✧ **中餐組術科測驗**：涼拌豆干雞絲(實作時間一小時內)
- 考生無須自備刀具及食材，都由學校提供，請自備圍裙。
 - **中餐組測驗配方**：

Recipes-Coding 食譜編碼		Category 類別	Serves 份量	6 人份	
Recipe-Name 菜單名稱		涼拌豆干雞絲			
NO. 項目	Food-Code 食材代號	Ingredients 材料	Weight 重量/單位	Procedure 烹飪程序	
Main ingredients 主食材				【刀工/前處理】	
1.		(1) 五香豆干(2 磅)	110g	1.→ 豆干洗淨，用片刀法切絲，寬度 0.3cm。	
2.		(2) 雞胸肉(半付)	200g	2.→ 小黃瓜洗淨，斜切成厚 0.2cm、長 5cm 的橢圓片，在切成寬 0.2cm 的絲。	
3.		(3)	9	3.→ 紅蘿蔔洗淨後削皮，用剪刀剪去蒂頭，切成長 5cm 寬 0.2cm 的絲。	
Ingredients 配料				4.→ 蔥、薑、蒜洗淨後，切絲，寬度 0.2cm、長 5cm。	
4.		(1) 小黃瓜(1/3 條)	30g	5.→ 雞胸肉洗淨，切成絲，長 7cm、寬 0.3cm，抓鹽入(1)料基本味。	
5.		(2) 紅蘿蔔	70g	【調理作法】	
6.		(3) 蒜	16g	1.→ 準備一碗生飲水，必須使用瓷盤湯碗裝盛。	
7.		(4) 蔥	10g	2.→ 將配料絲用滾水川燙，放入生飲水中冷卻。	
8.		(5) 薑(長須 5cm)	30g	3.→ 將豆干絲用滾水川燙，放入生飲水中冷卻。	
Seasoning 調味料				4.→ 另起一鍋滾水將雞胸肉絲川燙，一起放入生飲水中冷卻。	
10.		鹽(1/2t)	2.5g	5.→ 待食材都冷卻後，用湯勺將水瀝乾，一樣放入瓷碗中，加入(2)(3)拌均勻，裝入盤中。	
11.		細砂糖(1/2t)	1.8g	備註：需遵守熟食操作衛生。	
12.		白胡椒粉(1/4t)	0.4g		
13.		太白粉(1t)	3g		
14.		米酒(1t)	5g		
15.		香油(1T)	9g		
16.		(2) 鹽	5g		
17.		(3) 香油	9g		



Photo 照片

◇ **國際部測驗**：英文口說、英文筆試測驗以及當日需繳交本作業

2023 Kai Ping Culinary School IBP Transfer-exam Tasks

做菜是一種態度、一種習慣，更是一種嘗試。想要成為一名廚師，除了要有專業技術外，更要有不斷嘗試突破的精神。請同學實際動手嘗試下廚的感覺！無論是平日家中的三餐烹調，或是自行創作實驗菜，都可以成為你的廚房工作日誌內容，請依照本校提供的食譜進行實作，**完成兩篇日誌內容(兩道產品)**，請記得請家人或朋友試吃，並給予回饋！

國際部實作課程特色為三個餐組都會修習，在 111 學年度上學期國際部主修餐組為烘焙，故本次實作練習日誌請以「烘焙產品」為主。**請於轉學考當日將此實作練習繳交予主考官。**

壹、 作業項度如下：

- (1)菜餚名稱、製作日期。
- (2)在家製作餐點與自己的合照(一道菜至少一張)。
- (3)家人朋友試吃照片(一道菜至少一張)。
- (4)試吃回饋及簽名。
- (5)烹調心得(至少 150 字)。

範例參考：

菜餚名稱：黃金開口笑		
製作日期:111 年 07 月 16 日(一)		
作品照片		烹調心得： 這道菜是我走遍大江南北後，在那寒冷的喜馬拉雅山上.....。
試吃照片		
試吃回饋		
試吃者簽名：		

貳、 食譜

(一) 黑森林蛋糕

Recipes Coding 食譜編碼		Category 類別	Serves 份量	四顆八吋	
產品名稱		黑森林蛋糕			
NO. 項目	Food Code 食材代號	Ingredients 材料	重量(g)	百分比	製作程序及條件
1		蛋黃	504		1. 蛋黃、細砂糖、蜂蜜打發 2. 加入過篩低筋麵粉 3. 牛奶、奶油煮熱加入可可粉拌勻 4. 打發蛋白加入細砂糖 A 5. 加入麵糊拌勻 入模 550g/模 180/170 20 分鐘 170/170 15 分鐘 夾餡：植鮮 100g/層(共兩層) 黑櫻桃 50g/層(共兩層) 巧克力屑約 100g/顆
2		細砂糖 B	64		
3		蜂蜜	128		
4		牛奶	208		
5		可可粉	64		
6		低筋麵粉	232		
7		無鹽奶油	84		
8		蛋白	672		
9		細砂糖 A	296		
		塔塔粉	10		
	夾層	黑櫻桃	400		
		植物性鮮奶油	1400		
		巧克力屑	400		

(二) 大理石乳酪蛋糕

Recipes Coding 食譜編碼		Category 類別	Serves 份量	300 克/顆(錫箔碗) (共 4 顆)	
產品名稱		大理石乳酪蛋糕			
NO. 項目	Food Code 食材代號	Ingredients 材料	重量(g)	製作程序及條件	
1	麵糊	奶油乳酪	857	麵糊 1.奶油乳酪打軟 2.加入細砂糖打勻 3.分次加入全蛋拌勻 4.麵糊過濾 5.麵糊平均分一個 300 克，倒入 模具中 6.麵糊表面擠巧克力醬裝 飾 7.烤盤中倒入 2000 克的水 8.烤焙 150/150 約 35-40 分鐘	
2		細砂糖	160		
3		全蛋	6 顆		
4					
5	餅乾底	奶油	60		
6		奇福餅乾	180		
	裝飾	巧克力醬	適量	餅乾底 1.奇福餅乾壓碎 2.奶油融化後加入餅乾內拌勻 3.平均分一個 60 克壓平	

- 有關轉學相關事宜，請洽本校理念推廣中心吳佩穎老師，聯絡電話：27556939#255
- 轉學時程

序	時間	項目	單位	備註
1	09:00-10:00	理念暨適性座談(104 教室) 相關資料(成績單)繳交	理念推廣中 心 學分認證組 審查國際部	理念若之前已參加者，則不需參與 成績單、學歷證明 國際部作業繳交
2	10:00-11:00	日間部 中餐術科測驗	主廚之家 4 樓	
		國際部 英文測驗及英文面 談	301 教室	
3	11:00-11:20	日間部學生面談(102 教室)	理念推廣中 心	面談後回到 104 教室找家長
4	11:20~	學分折抵說明(104 教室)	學分認證組	