

## 112 學年度上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**烘焙組、中餐組**)
  - ◇ **烘焙組**術科測驗：大理石蛋糕(實作時間兩小時)
  - ◇ **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。
  - **烘焙組測驗配方：**

Class Date 上課日期： 年 月 日					
Recipes Coding 食譜編碼		Category 類別	乳酪	Serves 份量	300G/模
產品名稱		大理石乳酪			
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		卡夫乳酪	378		
2		砂糖	104		
3		全蛋	109		
4		動物鮮奶油	47		
5		牛奶	33		
6		奶油	36		
7					
8		餅乾底			
		奇福餅乾	60		
		糖粉	10		
		奶油	44		

● 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				<b>【刀工/前處理】</b> 1. → 豆干洗淨，用片刀法切絲，寬度 0.3cm。 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. → 紅蘿蔔洗淨後削皮，用剪刀剪去蒂頭，切成長 5cm 寬 0.2cm 的絲。 4. → 蔥、薑、辣椒洗淨後，切絲，寬度 0.2cm、長 5cm。 5. → 雞胸肉洗淨，切成絲，長 7cm、寬 0.3cm，抓醃入(1)料基本味。 <b>【調理作法】</b> 1. → 準備一碗生飲水，必須使用瓷鍋湯碗裝盛。 2. → 將配料絲用滾水川燙，放入生飲水中冷卻。 3. → 將豆干絲用滾水川燙，放入生飲水中冷卻。 4. → 另起一鍋滾水將雞胸肉絲川燙，一起放入生飲水中冷卻。 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)拌合均勻，裝入盤中。 備註：需遵守熟食操作衛生。
Ingredients 配料				
1.		(1) 五香豆干(2 塊)	110g	
2.		(2) 雞胸肉(半付)	200g	
3.		(3)	g	
Ingredients 配料				
4.		(1) 小黃瓜(1/3 條)	30g	
5.		(2) 紅蘿蔔	70g	
6.		(3) 辣椒	16g	
7.		(4) 蔥	10g	
8.		(5) 薑(長須 5cm)	30g	
Seasoning 調味料				
10.		(1) 鹽(1/2t)	2.5g	
11.		紙砂糖(1/2t)	1.8g	
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 112 學年度上學期國際部主修餐組為中餐，故本次實作練習日誌請以「中餐產品」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	
試吃 照片	
試吃回饋	
試吃者簽名：	