

## 112 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、西餐組**)
  - ✧ **中餐組**術科測驗：涼拌豆干雞絲(實作時間一小時內)
  - ✧ **西餐組**術科測驗：一顆洋蔥切碎、一根紅蘿蔔切絲(實作時間四十分內)
- 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		<b>涼拌豆干雞絲</b>		
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、蒜洗淨後，切絲，寬度 0.2cm、長 5cm。 5. → 雞胸肉洗淨，切成絲，長 7cm、寬 0.3cm， <u>抓鹽</u> 入(1)料基本味。 <b>【調理作法】</b> 1. → 準備一碗生飲水，必須使用 <u>塑膠湯碗</u> 裝盛。 2. → 將 <u>配料</u> 絲用滾水川燙，放入生飲水中冷卻。 3. → 將 <u>豆干</u> 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，一盤放入生飲水中冷卻。 5. → <u>待食材</u> 都冷卻後，用湯勺將水瀝乾，一律放入 <u>塑膠</u> 中，加入(2)(3)拌勻，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)	9g	
Seasoning 調味料				
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 5cm)	30g	
10.		(1) 鹽(1/2t)	2.5g	
11.		細砂糖(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

### 2024 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 學年度下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		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:		

### 轉學考當天時程

	時間	項目	單位	備註
1	09:00-10:10	理念暨適性座談(個別座談)	理念推廣中心	理念若之前已參加者，則不需參與
		相關資料(成績單)繳交	學分認證組審查	成績單、學歷證明
2	10:10-11:10	日間部_中、西轉學術科測驗	主廚之家	
		國際部_英文測驗及英文面談	國際部	
3	11:10-11:25	104 教室面談	理念推廣中心	
4	11:25~	學分折抵說明	學分認證組	