

115 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. 國中及高中職平均成績。
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. 參與活動研習證明。
5. 高中職就學證明。

☆ 日間部術科測驗(此次二上日間部轉學考術科餐組為中餐組、西餐組)

☆ 國際部：英文口說、英文筆試測驗

☆ 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		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.→ 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，抓鹽入(1)料基本味。
1.		(1) 五香豆干(2 塊)	110g	
2.		(2) 雞胸肉(半付)	200g	
3.		(3)	g	
Ingredients 配料				【調理作法】 1.→ 準備一碗生飲水，必須使用塑膠湯碗裝盛。 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，用漏勺將水瀝乾，一樣放入塑膠碗中，加入(2)(3)拌合均勻，裝入盤中。 備註：需遵守熱食操作衛生。
4.		(1) 小黃瓜(1/3 條)	30g	
5.		(2) 紅蘿蔔	70g	
6.		(3) 蒜	16g	
7.		(4) 蔥	10g	
8.		(5) 薑(長須 5cm)	30g	
Seasoning 調味料				Photo 照片
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	

轉學考當天時程

	時間	項目	單位	備註
1	09:00-10:00	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	10:00-11:00	日間部_中餐及西餐轉學術科測驗	主廚之家	
		國際部_英文測驗及英文面談	國際部	
3	11:00-11:25	面談	學群及理念推廣中心	