

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。

分別為中餐組、西餐組、烘焙組、國際部

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(實作時間一小時內)

烘焙組術科測驗：大理石蛋糕(實作時間兩小時)

國際部測驗：英文口說、英文筆試測驗

- 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
Main ingredients 主食材			
1.	(1)	五香豆干(2 塊)	110g
2.	(2)	雞胸肉(半付)	200g
3.	(3)		9
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(長邊 5cm)	30g
Seasoning 調味料			
10.		鹽(1/2t)	2.5g
11.		級砂糖(1/2t)	1.8g
12.		白胡椒粉(1/4t)	0.4g
13.	(1)	太白粉(1t)	3g
14.		米酒(1t)	5g
15.		香油(1T)	9g
16.	(2)	鹽	5g
17.	(3)	香油	9g
Procedure 烹飪程序			
【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、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，抓鹽入(1)料基本味。			
【調理作法】			
1. → 準備一碗生飲水，必須使用瓷盤湯碗裝盛。			
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. → 另取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，一樣放入瓷碗中，加入(2)(3)拌勻，裝入盤中。			
備註：需遵守熟食操作衛生。			
Photo 照片			

● 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		

- 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

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、烘轉學術科測驗	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	