

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<br>食譜編碼  | Category<br>類別    | Serves<br>份量      | 6 人份。           |  |
|---|-------------------|-------------------|-----------------|--|
| Recipe Name<br>菜單名稱<br><b>涼拌豆干雞絲</b>  |                   |                   |                 |  |
| NO.<br>項目   | Food Code<br>食材代號 | Ingredients<br>材料 | Weight<br>重量/單位 | Procedure<br>烹飪程序  |
| Main ingredients 主食材  |                   |                   |                 |  |
| 1.  | (1)               | 五香豆干(2 磅)         | 110g            | <b>【刀工/前處理】</b><br>1. → 豆干洗淨，用片刀法切絲，寬度 0.3cm。<br>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。<br>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。<br>4. → 蔥、薑、蒜洗淨後，切絲，寬度 0.2cm、長 5cm。<br>5. → 雞胸肉洗淨，切成絲，長 7cm、寬 0.3cm， <u>抓鹽</u> 入(1)料基本味。<br><b>【調理作法】</b><br>1. → 準備一碗生飲水，必須使用瓷盤湯碗裝盛。<br>2. → 將 <u>配料</u> 絲用滾水川燙，放入生飲水中冷卻。<br>3. → 將豆干絲用滾水川燙，放入生飲水中冷卻。<br>4. → 另取一鍋滾水將雞胸肉絲川燙，一起放入生飲水中冷卻。<br>5. → <u>待食材</u> 冷卻後，用湯勺將水瀝乾，一樣放入 <u>瓷碗</u> 中，加入(2)(3)拌合均勻，裝入盤中。<br>備註：需遵守熟食操作衛生。 |
| 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)               | 蒜                 | 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              |  |
|  |                   |                   |                 |  |
| Photo 照片  |                   |                   |                 |  |

● 烘焙組測驗配方：

| Class Date 上課日期 . 年 月 日 |                   |                   |       |              |         |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------|--------------|---------|
| Recipes Coding<br>食譜編碼  |                   | Category<br>類別    | 乳酪    | Serves<br>份量 | 300G/模  |
| 產品名稱                    |                   | 大理石乳酪             |       |              |         |
| NO.<br>項目               | Food Code<br>食材代號 | Ingredients<br>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<br>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<br>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<br>11:10-11:25 | 104 教室面談        | 理念推廣中心  |                 |
| 4<br>11:25~      | 學分折抵說明          | 學分認證組   |                 |