

三信家商餐飲管理科高一刀工比賽辦法

- 一、主旨：為提升本校餐飲管理科學生基本刀工技巧藉以提升中餐丙級檢定應檢能力，特舉辦此項活動。
- 二、參加對象：(1) 第一組：高一所有相關餐管科班級，各班務必指派二位選手參加比賽。
(2) 第二組：高一各班由科辦指定 2 位抽籤選手參加。
- 三、服裝規定：未穿著整齊廚衣裙帽者，一律以棄權論(不可蓄留指甲)。
- 四、報到時間：比賽當天早上 10:05 前準時至中餐教室(一)門口辦理報到。
- 五、比賽地點：中餐教室(一)、中餐教室(二)。
- 六、比賽內容：

材料	小黃瓜	西芹	雞胸肉	紅蘿蔔	紅蘿蔔	
數量	1 條	100 g	100g	1 條(小.一致大小)		
刀工	切滾刀圍邊盤飾	切片	<u>切絲(川燙)</u>	切絲、菱形片	水花	
材料完成數量	滾刀 8 顆 小圓盤-圍盤	長 4cm-5cm 寬 2cm 厚 0.2cm	長 5cm-7cm 寬 0.2-0.3cm 數量-50g(以上)	絲的數量-30g 菱形片-12 片 (厚 0.2cm)	自選 2 款各 6 片	
形狀	1.切絲不是細絲，應似火柴棒形狀，四邊等寬 0.2*0.2cm，長度為 5~7 公分，最恰當為 6 公分。 2.菱形片，左右菱角對齊，上下菱角對齊，每邊 2~3 公分，滾刀長度 2-3					
比賽時間	比賽時間為 60 分鐘以內完成(含清洗至善後)，本次比賽不重比快，故動作快速不予評分。					
評分內容	形狀	成品數量	成品尺寸	服儀(含指甲)	安全	時間 比賽開始 60 分鐘內繳交 成品完畢
	30 分	20 分	20 分	10 分	10 分	10 分
備註	1. 參賽同學務必戴廚帽，穿著廚衣、圍裙、廚帽，指甲要修剪，女生頭髮要紮起，不可戴手錶、戒指、項鍊、耳環等飾物，列入服儀評分項目。 2. 在切絲、切菱形片的過程中，動作力求安全，不可有危險動作，主旨不在求快，注重安全與穩當。 3. 逾時 5 分鐘送件不予計分。					

- 七、本辦法經陳校長核示後公告實施，修正時亦同。