

# 115 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學術科測驗內容說明

|        |                     |                                                     |                           |                                                                                            |        |
|--------|---------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 學校名稱   | 臺中市私立嶺東高級中學         |                                                     |                           |                                                                                            |        |
| 術科測驗日期 | 115 年 4 月 11 日(星期六) | 班(群、科)                                              | 餐飲管理科                     |                                                                                            |        |
| 術科測驗項目 | 中餐基本食材認識            |                                                     |                           |                                                                                            |        |
| 術科命題規範 | 一、命題原則分析            |                                                     |                           |                                                                                            |        |
|        | 具聯接性                | 術科測驗考題之中餐基本食材認識，能聯結與對應十二年國教課程綱要社會領域之能力指標進行測驗。       |                           |                                                                                            |        |
|        | 可區別性                | 術科測驗考題符合對中餐食材的基本辨識能力和口說溝通能力等性向，能區別學生對餐旅群之學習興趣及發展潛能。 |                           |                                                                                            |        |
|        | 可操作性                | 術科測驗考題可透過簡章公告、公告基本食材名稱，經過主辦學校統一說明後，應考生能在一定時間內完成測驗。  |                           |                                                                                            |        |
|        | 明確說明                | 測驗學生對中餐基本食材的認識、生活常出現食物的外形認識，並正確與完整知道名稱、以進行評分。       |                           |                                                                                            |        |
|        | 二、與十二年國教課程聯接性分析     |                                                     |                           |                                                                                            |        |
|        | 命題內容                | 國民中學階段對接項目                                          |                           | 技術型高中餐旅群部定專業及實習科目                                                                          |        |
|        |                     | 學習領域                                                | 學習內容                      |                                                                                            | 核心素養   |
|        | 中餐基本食材認識            | 綜合活動領域                                              | 家Cb-IV-1 多元的生活文化與合宜的禮儀展現。 | 綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。                                        | 餐飲服務技術 |
|        |                     | 綜合活動領域                                              | 家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。      | 綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。<br>綜-J-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。 | 中餐烹調實習 |

|             |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 術科測驗內容及試題範例 | <p><b>一、測驗內容：</b></p> <p>限時 5 分鐘內，完成中餐基本食材認識。</p> <p><b>二、命題範例：</b></p> <p>1. 蔬菜類:食用部分如根菜類、莖菜類、葉菜類、瓜果類、花菜類、菇菌類、等</p> |                                                                                                                                                                 |
|             | (1) 根菜類                                                                                                              | <p>a.食用植物之肉質根或肥大塊根。</p> <p>b.肉質根如：蘿蔔、胡蘿蔔等；塊根如甘薯、豆薯等。</p>                                                                                                        |
|             | (2) 莖菜類                                                                                                              | <p>a.食用植物地上部位肥大莖部或地下高澱粉部位。</p> <p>b.地上莖如：西洋芹、蘆筍、筴白筍等；地下塊莖如：馬鈴薯、芋頭等。</p>                                                                                         |
|             | (3) 葉菜類                                                                                                              | <p>a.食用植物枝葉為主，又可分為小葉菜類、包葉菜類。</p> <p>b.小葉菜類如：小白菜、青江菜、菠菜、萵苣、空心菜等；包葉菜類如：甘藍、包心白菜、結球萵苣、蘿蔓萵苣等。</p>                                                                    |
|             | (4) 瓜果類                                                                                                              | <p>a.食用植物果實部位。</p> <p>b.如：葫蘆瓜、苦瓜、絲瓜、茄子、豌豆莢、菜豆、櫛瓜等。</p>                                                                                                          |
|             | (5) 花菜類                                                                                                              | <p>a.食用植物花蕾、花朵或花苔部位。</p> <p>b.如：花椰菜、青花菜、金針花等。</p>                                                                                                               |
|             | (6) 菇菌類                                                                                                              | <p>a.如：木耳、洋菇、香菇等。</p>                                                                                                                                           |
|             | <p>2. 禽畜肉類：肉用家畜包括：牛、羊、豬等。肉用家禽包括：雞、鴨、鵝、火雞等</p>                                                                        |                                                                                                                                                                 |
|             | (1) 豬                                                                                                                | <p>家畜中經濟效益最高，但瘦肉中脂肪含量較其他動物高且體內含有旋毛蟲故不可生食，至少內部溫度應加熱至攝氏 75 度，是中國人最常食用之肉類，且任何部位及內臟幾乎均有人食用，目前許多國家亦加工做成香腸、熱狗、火腿（金華火腿、義大利帕瑪火腿）、培根、臘肉（回教徒及印度教徒忌諱食用）。</p>               |
|             | (2) 牛                                                                                                                | <p>牛肉是所有肉類烹調中最富變化及挑戰性的，肉色較紅，肌纖維較長，切割時可採用逆紋切法，方便成品咀嚼、烹調時添加酵素（嫩精）亦可軟化肉質。牛肉的品質與年齡飼養方式之間有極大的相關，選購時應選擇肉色鮮紅、脂肪分佈均勻且顏色不偏黃之肉品。</p>                                      |
|             | (3) 羊                                                                                                                | <p>一般食用屠體多取約八個月大之小羊，大於兩歲之成羊，屠體含有大量之羶味，尤其是脂肪部份，烹調時可添加辛香料或香料藉以去除其腥羶味。</p>                                                                                         |
|             | (4) 雞                                                                                                                | <p>a.雞肉纖維較短，且現多採籠中養殖或密集圈養，雞生長空間小，活動量不足，肉質較軟，即俗稱之飼料雞。土雞多採野放方式養殖，活動量大、食物種類豐富且養殖時間較長，故肉質富嚼感、甘甜味較高，別具一番風味。</p> <p>b.仿土雞則是採土雞之品種，飼養方式及時間介於飼料雞與土雞之間，口感與價格亦介於二者之間。</p> |

|                       |  |                                                                                                          |
|-----------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |  | c.閩雞是在雞未發育前去勢，可養至相當肥大且肉質鮮嫩甜美。                                                                            |
| (5) 鴨                 |  | 肉色較深且略具腥味，鴨骨骼所佔之比例又較雞高，故價格較雞低，市場上多採全鴨販售。                                                                 |
| (6) 鵝                 |  | 與一般家禽相比較，餵食相同食物產生的肉最少，肉色澤質感與鴨肉接近，但較甜美，油脂分佈豐富口感滑潤，因體型較大，單價高，故零售市場上較少販售。                                   |
| (7) 火雞                |  | a.受品種影響肉質差異甚大，臺灣土火雞，肉質較嫩且甜美，較受一般民眾喜好。<br>b.美國進口火雞，肉質較粗糙、口感差，市場接受度差，目前市場上已較少見。                            |
| 3. 水產類：魚類、頭足類、貝類及甲殼類。 |  |                                                                                                          |
| (1)魚類                 |  | 依生活環境可分為淡水魚、海水魚，淡水魚，如：草魚、鯉魚、吳郭魚等，淡水魚肉質較軟嫩，價格較低。近年來養殖戶轉而飼養高單價之魚種，如：香魚、鱒龍魚等。                               |
| (2) 甲殼類               |  | a.甲殼類可分為蝦蟹類、頭足類、貝類。<br>b.常見的淡水蝦蟹，如：草蝦、泰國蝦、淡水螯蝦、大閘蟹、毛蟹、紅蟳等。<br>c.常見的海水蝦蟹，如：白蝦、沙蝦、劍蝦、明蝦、龍蝦、蝦蛄、三點蟹、花蟹、帝王蟹等。 |
| (3) 頭足類               |  | 章魚、花枝、透抽、軟絲、魷魚等。                                                                                         |
| (4) 貝類                |  | a.貝類可分為螺類、單貝、雙貝。<br>b.螺類，如：鳳螺、巒螺等。<br>c.單貝，如：九孔、鮑魚等。<br>d.雙貝，如：文蛤、扇貝、海瓜子、孔雀貝、北寄貝、象拔蚌、牡蠣等。                |
| 4. 中式辛香料              |  |                                                                                                          |
| (1)大蒜                 |  | 具有溫中消食、行滯氣、暖脾胃、消積、解毒的功效，其所含的蒜素，更有消除疲勞、恢復體力的作用。                                                           |
| (2)紅蔥頭                |  | 學名叫做「火蔥」，紅蔥頭則是最常聽到的俗稱，將紅蔥頭切片油炸之後就是我們所要使用的油蔥酥（紅蔥頭酥）。                                                      |
| (3)生薑                 |  | 具有活血、去腥、助消化的功效。                                                                                          |
| (4)青蔥                 |  | 青蔥特殊的香氣與水產、蛋類、下水類（動物內臟類）同煮或熱拌，可去除其腥膻味，翠綠的蔥末更可以為菜餚提色，是中式菜餚不可或缺的重要配料。                                      |
| (5)青蒜苗                |  | 大蒜和蒜頭確實是同一種植物，只是取不同部位，剛生長出來的蒜稱做「蒜苗」，待完全成熟、枯萎後，留下的鱗莖再經過曬乾，就是所謂的蒜頭。                                        |
| (6)八角                 |  | 完整的八角具有八個對稱呈放射狀排列堅硬尖銳的豆莢，狀似星星，略具甜味和刺激的甘草味，是紅燒、五香裡不可或缺的要角。                                                |

|  |        |                                                                      |
|--|--------|----------------------------------------------------------------------|
|  | (7)陳皮  | 風乾的橘皮，添加在菜餚中、甜點中，味道特殊。                                               |
|  | (8)九層塔 | 有令人愉快的辛辣香氣，是中式「三杯式」烹調不可或缺的辛香料。                                       |
|  | (9)香菜  | 香菜含揮發性香味物質且富含豐富之水溶性維生素，溫味甘，能健胃消食，對食物積滯、胃口不開也有一定的食療作用。                |
|  | (10)胡椒 | 分為黑胡椒及白胡椒，黑胡椒為未成熟之乾燥品，香氣足少辛辣味，供應前再磨碎香氣更足，白胡椒為成熟去皮之乾燥品，味辛辣少香氣。        |
|  | (11)辣椒 | 辣椒原產於南美，是一種刺激性的作物，當食用時辣椒素刺激了三叉神經傳到大腦後，產生熱覺與痛覺的混合感覺，在中國四川菜與湖南菜常用的辛香料。 |

|            |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|----------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 術科評<br>量規範 | 評分項目           | 計分分<br>數比例 | 評量規準                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|            | 食材辨識正<br>確與完整性 | 40%        | <input type="checkbox"/> 食材辨識正確且時間內完成 40 分<br><input type="checkbox"/> 食材辨識錯誤率 10%以內且時間內完成 35 分<br><input type="checkbox"/> 食材辨識錯誤率 11%-30%且時間內完成 30 分<br><input type="checkbox"/> 食材辨識錯誤率 31%-50%且時間內完成 25 分<br><input type="checkbox"/> 食材辨識錯誤率 51%-70%且時間內完成 20 分<br><input type="checkbox"/> 食材辨識錯誤率 71%-90%且時間內完成 15 分<br><input type="checkbox"/> 食材辨識錯誤率 91%-95%且時間內完成 5 分<br><input type="checkbox"/> 食材辨識完全錯誤且未於時間內未完成 0 分 |
|            | 口語表達<br>能力     | 20%        | <input type="checkbox"/> 音量適中、口齒清晰、表達具組織力 20 分<br><input type="checkbox"/> 音量適中、稍嫌緊張、表達斷斷續續 10 分<br><input type="checkbox"/> 音量偏小、緊張過度、無法清楚表達 0 分                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|            | 解說儀態           | 20%        | <input type="checkbox"/> 個人整潔衛生、服裝儀容整齊、保持笑容 20 分<br><input type="checkbox"/> 個人整潔衛生不佳、服裝儀容不符合、稍有笑<br>容 10 分<br><input type="checkbox"/> 個人整潔衛生很糟、服裝儀容不適合、無法保<br>持笑容 0 分                                                                                                                                                                                                                                                             |
|            | 臨場反應與<br>互動能力  | 20%        | <input type="checkbox"/> 面對老師臨時提問，反應極佳，互動良好 20 分<br><input type="checkbox"/> 面對老師臨時提問，反應佳，偶有互動 10 分<br><input type="checkbox"/> 面對老師臨時提問，無反應，互動消極 0 分                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|          |            |        |
|----------|------------|--------|
| 術科測驗評分標準 |            |        |
|          | 評分項目       | 計分分數比例 |
|          | 食材辨識正確與完整性 | 40%    |
|          | 口語表達能力     | 20%    |
|          | 解說儀態       | 20%    |
|          | 臨場反應與互動能力  | 20%    |