

中餐乙級術科考題

201A

1. 蒸牛肉丸
2. 煙燻黃魚
3. 五柳魷魚
4. 糖醋佛手黃瓜
5. 白果燴芥菜
6. 掛霜腰果
7. 炸韭菜春捲

201B

1. 酸菜炒牛肉絲
2. 松鼠黃魚
3. 百果炒魷魚
4. 涼拌佛手黃瓜
5. 金銀蛋扒芥菜
6. 掛霜腰果
7. 炸肉絲春捲

201C

1. 炒牛肉鬆
2. 拆燴黃魚羹
3. 椒鹽魷魚
4. 麻辣佛手黃瓜
5. 金菇扒芥菜
6. 掛霜腰果
7. 炸牡蠣春捲

201D

1. 煎牛肉餅
2. 酥炸黃魚條
3. 彩椒炒魷魚
4. 酸辣黃瓜條
5. 三菇燴芥菜
6. 掛霜腰果
7. 炸韭黃春捲

201E

1. 彩椒滑牛肉片
2. 蒜子燒黃魚
3. 西芹炒魷魚
4. 廣東泡菜
5. 竹筴燴芥菜
6. 掛霜腰果
7. 炸素菜春捲

202A

1. 炸杏片蝦球
2. 粉蒸小排骨
3. 油蔥雞
4. 宮保墨魚捲
5. 佛手白菜
6. 三絲皮蛋捲
7. 鮮肉水餃

202B

1. 椒鹽蝦球
2. 京都排骨
3. 人蔘枸杞醉雞
4. 家常墨魚捲
5. 香菇白菜膽
6. 高麗菜蛋皮捲
7. 花素煎餃

202C

1. 蝦丸蔬片湯
2. 鼓汁小排骨
3. 玉樹上湯雞
4. 金鈎墨魚絲
5. 什錦白菜捲
6. 豆芽菜蛋皮捲
7. 香煎餃子

202D

1. 時蔬燴蝦丸
2. 蔥串排骨
3. 燻雞
4. 芫爆墨魚捲
5. 銀杏白菜膽
6. 韭黃蛋皮捲
7. 蝦仁水餃

202E

1. 三絲蝦球
2. 紅燒排骨
3. 家鄉屈雞
4. 蔥油灼墨魚片
5. 千層白菜
6. 冬粉蛋皮捲
7. 高麗菜水餃

203A

1. 滑豬肉片
2. 五柳鱸魚
3. 蒸一品雞排
4. 威化香蕉蝦捲
5. 洋菇海皇羹
6. 干貝燴芥菜
7. 八寶玉泥

203B

1. 炒豬肉鬆
2. 鱸魚兩吃
3. 油淋去骨雞
4. 百花豆腐
5. 鮮菇三層樓
6. 蟹肉燴芥菜
7. 芋泥西米露

203C

1. 蒸豬肉丸
2. 松鼠鱸魚
3. 香橙燒雞排
4. 紫菜沙拉蝦捲
5. 珍菇翡翠芙蓉羹
6. 香菇燴芥菜
7. 蛋黃芋棗

203D

1. 乾炸豬肉丸
2. 鱸魚羹
3. 百花釀雞腿
4. 蘋果蝦鬆
5. 飽菇燒白菜
6. 蜆肉燴芥菜
7. 紅心芋泥

203E

1. 豬肉煎餅
2. 麒麟蒸魚
3. 八寶封雞腿
4. 果律蝦球
5. 碧綠雙味菇
6. 芥菜鹹蛋湯
7. 豆沙芋棗