

餐飲業

《能力標準說明》為本教材套

職能：中菜-樓面服務

對應職位：見習樓面侍應

(第一版)

2015 年 9 月

目錄

教材套概說.....	P.3 - 5
教材套內容	
- 教材套大綱圖一	P.6
- 教材套大綱圖二	P.7
1. 認識中式食肆樓面部結構及運作 (CCZZSS101A)	
- 單元概要	P.8
- 教授內容	P.9 - 17
a) 認識各類型中式食肆的結構.....	P.9 - 10
b) 明白樓面部及各部門的功能及相互關係	P.11 - 13
c) 瞭解中式飲食業各式食肆不同崗位職能	P.13 - 15
d) 中式飲食業的發展概況	P.16
e) 中式食肆基本運作	P.17
2. 識別中式食物的分類 (CCZZSS103A)	
- 單元概要	P.18
- 教授內容	P.19 - 38
a) 瞭解中式飲食文化的概念.....	P.19 - 20
b) 認識蔬菜的品種	P.21 - 26
c) 瞭解常見畜類及其製品	P.27 - 28
d) 瞭解基本禽類及其製品	P.28 - 30
e) 瞭解基本水產動物.....	P.30 - 33
f) 瞭解基本調味料	P.33 - 35
g) 瞭解基本海味乾貨.....	P.35 - 37
h) 識別中式食物的分類.....	P.38
3. 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)	
- 單元概要	P.39
- 教授內容	P.40 - 45
a) 認識常用茶葉	P.40 - 42
b) 明白基本沖茶技巧.....	P.42

c)	掌握茶的基本服務技巧	P.43
d)	認識中式食肆一般酒類的基本服務.....	P.43 - 44
e)	提供中式飲品服務.....	P.45
4.	認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)	
-	單元概要	P.46
-	教授內容	P.47 - 51
a)	明白中式宴會的基本概念.....	P.47 - 48
b)	基本中式宴會服務技巧	P.48 - 49
c)	應用中式宴會服務技巧	P.50 - 51
5.	認識基本班地厘 (傳菜) 服務 (CCZZSS108A)	
-	單元概要	P.52
-	教授內容	P.53 - 59
a)	認識班地厘的運作.....	P.53 - 55
b)	認識班地厘的技巧	P.55 - 56
c)	認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法.....	P.57 - 58
d)	掌握班地厘運作技巧.....	P.58 - 59
6.	教材套的 (建議) 評核指引及方法	
-	評核概要	P.60
-	建議對學員的評核安排一及二.....	P.61
-	模擬評核題目	P.62 - 70
7.	附件	
-	附件一：上述五個「能力單元」全文	P.71 - 75
-	附件二：學習材料 (參考圖像)	P.76 - 85
-	附件三：學習材料 (示範光碟)	附件

教材套概說

開發教材套的原因

香港特區政府由 2013-14 財政年度起，每年撥款支持各行業培訓諮詢委員會（簡稱：諮委會）開展新措施，藉此進一步提升從業員的知識和技能，以及他們在勞動市場的競爭力。其中一項新措施，是協助行業開發根據《能力標準說明》設計，並切合業界需要的教材套。有關教材套可廣泛地在業界使用，使進修培訓更切合業界需要，令有關僱主、僱員或有意入行的人士受惠。

教材套的內容摘要

此教材套以中式飲食業「進階路徑」內“樓面部專業技能”範疇的“見習樓面侍應”職位為基礎，並參照該職位應具備的行業知識和操作技能開發而成。相關的能力要求和成效標準詳列於中式飲食業《能力標準說明》的五個「能力單元」內，包括：

1. 認識中式食肆樓面部結構及運作 (CCZZSS101A)
2. 識別中式食物的分類 (CCZZSS103A)
3. 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)
4. 認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)
5. 認識基本班地厘 (傳菜) 服務 (CCZZSS108A)

建議教授對象

此教材套適用於企業開辦內部培訓，提高 (一) 在職從業員的技能水平；或培訓機構開發職前培訓，教授行業相關知識予 (二) 非在職人士。

建議入學要求

適合任何人士報讀

預期學習目標

讓學員掌握基本樓面服務員技巧、食品知識及衛生重要。

能力單元	預期學習成果
1. 認識中式食肆樓面部結構及運作 (CCZZSS101A)	能夠讓學員初步理解中式飲食業的食肆類型、經營方式、部門功能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等，從而明白酒樓食肆的基本運作，並能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息。
2. 識別中式食物的分類 (CCZZSS103A)	讓學員能識別中式食物的分類，包括：蔬菜、禽畜、水產、海味及調味料的品種及特性。
3. 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)	能讓學員認識常用茶葉及中式酒類，在一定程度指導下，能運用簡單沖茶及酒類服務技巧，提供中式食肆一般飲品服務，例如：沖茶、奉茶和侍酒。
4. 認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)	讓學員懂得中式宴會的運作流程及服務技巧，協助樓面部為顧客提供服務。
5. 認識基本班地厘（傳菜）服務 (CCZZSS108A)	讓學員能掌握班地厘的基本運作及配合其他部門的工作。

使用教材套建議

企業或培訓機構可因應業務需要或課程發展，參照此教材套或其部份內容，開發及營辦資歷架構認可的培訓課程，為行業培訓專才，促進行業的持續發展。以下有一些使用建議：

使用方法	使用建議
<p>A. 參照整份教材套開辦課程或培訓</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 參照此教材套的預期學習目標、結業水平、導師要求、學習環境及培訓對象，繼而完備課程的相關細節及內容； - 參照此教材套的教授內容、學習模式、學習時數及評核準則，開發及豐富課程內各項教學材料（如圖片、筆記）及評核試題； - 同時，可適量加入教材套以外的學習材料（如個別食肆的日常營運安排）。
<p>B. 參照教材套的部份內容（如個別單元）開辦課程或培訓</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 參照此教材套內個別單元的預期學習目標、結業水平、導師要求、學習環境及培訓對象，完備課程的相關細節及內容； - 參照此教材套內個別單元的教授內容、學習模式、學習時數及評核範例，開發及豐富課程內各項所需教學材料（如圖片、筆記）及評核試題； - 同時，可適量加入教材套以外的學習材料（如個別食肆的日常營運安排）。

其他指引或建議

如企業或培訓機構參照此教材套開發「能力為本課程」，課程的各個細項須符合資歷架構的相關指引和質素保證程序，如課程頒授的資歷名銜、結業水平、學分計算方法和評審要求等。欲了解詳情，請瀏覽資歷架構網站 www.hkqf.gov.hk 或香港學術及職業資歷評審局 www.hkcaavq.edu.hk。

教材套內容 -- 教材套大綱圖一

「能力單元」名稱及編號	學習細項	授課形式
1. 認識中式食肆樓面部結構及運作 (CCZZSS101A)	(a) 認識各類型中式食肆的結構 (b) 明白樓面部及各部門的功能及相互關係 (c) 瞭解中式飲食業各式食肆不同崗位職能 (d) 中式飲食業的發展概況 (e) 中式食肆基本運作	形式：課堂、期末考試 重點：1) 各部門之功能； 2) 食肆基本運作之技巧 (註：大中小食肆的崗位職能及職稱或存有差異)
2. 識別中式食物的分類 (CCZZSS103A)	(a) 瞭解中式飲食文化的概念 (b) 認識蔬菜的品種 (c) 瞭解常見畜類及其製品 (d) 瞭解基本禽類及其製品 (e) 瞭解基本水產動物 (f) 瞭解基本調味料 (g) 瞭解基本海味乾貨 (h) 識別中式食物的分類	形式：課堂、期末考試 重點：1) 各種食材之運用及季節 (註：需要準備各式食材的照片作展示)
3. 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)	(a) 認識常用茶葉 (b) 明白基本沖茶技巧 (c) 掌握沖茶的基本服務技巧 (d) 認識中式食肆一般酒類的基本服務 (e) 提供中式飲品服務	形式：課堂、示範、實際操作、期末考試 重點：1) 沖茶之技巧 (葉量、水溫、上檯、奉茶) (註：需要準備各式茶葉的照片作展示)
4. 認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)	(a) 明白中式宴會的基本概念 (b) 基本中式宴會服務技巧 (c) 應用中式宴會服務技巧	形式：課堂、示範、實際操作、期末考試 重點：1) 宴會餐檯之擺位法及摺席巾； 2) 上菜先後及跟汁醬和更換餐具
5. 認識基本班地厘 (傳菜) 服務 (CCZZSS108A)	(a) 認識班地厘的運作 (b) 認識班地厘的技巧 (c) 認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法 (d) 掌握班地厘運作技巧	形式：課堂、示範、實際操作、期末考試 重點：1) 各種汁醬之打法和保存方法； 2) 各種爐具的使用與保養； 3) 各種菜餚應配之器具和服務技巧

教材套內容 -- 教材套大綱圖二

「能力單元」名稱及編號	資歷級別	建議學習模式(估算時數)				學分 (學習時數)	備註/注意事項
		課堂 面授	溫習/ 自學	實操/ 練習	評核		
1. 認識中式食肆樓面部結構及運作 (CCZZSS101A)	1 級	✓ (6 小時)	✓ (13 小時)	N/A	筆試 (1 小時)	2 學分 (20 小時)	教學地點及設備要求： 課室（或食肆）、投影機、電腦 導師要求：持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷
2. 識別中式食物的分類 (CCZZSS103A)	1 級	✓ (6 小時)	✓ (23 小時)	N/A	筆試 (1 小時)	3 學分 (30 小時)	教學地點及設備要求： 課室（或食肆）、投影機、電腦 導師要求：持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷
3. 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)	1 級	✓ (3 小時)	✓ (6 小時)	✓ (9 小時)	筆試 及 實務評估 (各 1 小時)	2 學分 (20 小時)	教學地點及設備要求： 課室（或食肆）、投影機、電腦 導師要求：持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷
4. 認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)	1 級	✓ (3 小時)	✓ (6 小時)	✓ (9 小時)	筆試 及 實務評估 (各 1 小時)	2 學分 (20 小時)	教學地點及設備要求： 課室（或食肆）、投影機、電腦 導師要求：持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷
5. 認識基本班地厘（傳菜）服務 (CCZZSS108A)	1 級	✓ (3 小時)	✓ (6 小時)	✓ (9 小時)	筆試 及 實務評估 (各 1 小時)	2 學分 (20 小時)	教學地點及設備要求： 課室（或食肆）、投影機、電腦 導師要求：持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷

教材套內容

1. 認識中式食肆樓面部結構及運作 (CCZZSS101A)

(此「能力單元」屬資歷架構第一級，2 個資歷學分)

單元概要：

- 預期學習成果：

能夠讓學員初步理解中式飲食業的食肆類型、經營方式、部門功能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等，從而明白酒樓食肆的基本運作，並能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息。

- 單元涵蓋的技能包括：

- (a) 認識各類型中式食肆的結構
- (b) 明白樓面部及各部門的功能及相互關係
- (c) 瞭解中式飲食業各式食肆不同崗位職能
- (d) 中式飲食業的發展概況
- (e) 中式食肆基本運作

- 教學地點及設備要求：

一般課室、投影機、白板、電腦

- 對導師的要求：

持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷

教授內容：

(a) 認識各類型中式食肆的結構

中式食肆一般可分為"出品"、"銷售"及"後勤"三個部份，稱為「三大元素」。

◆ 明白餐飲業的類型

- 大市場分兩類型
- 「商業型」與「非商業型」

◆ 明白餐飲業之「商業型」與「非商業型」的分別


商業型	可細分為： (1) 特定市場 (2) 一般市場	以賺取利潤為目的， 如專門店(婚宴專門店)、私房菜； 如酒樓、酒家等。
非商業型		以福利或慈善為目的，如員工飯堂、監獄、社企等，但營運上都需要自負盈虧。

◆ 瞭解經營方式的分類

(A) 商業型食肆基本可分作「獨立經營」和「連鎖經營」

(1) 「獨立經營」之經營方式：由一人或多人合夥擁有一間或數間各自獨立運作。優點及缺點如下：

優點	缺點
1. 投資金額可大可小 2. 獨立經營和管理 3. 格調氣氛容易達到個人期望 4. 營運具彈性 5. 經費和效果容易達到平衡 6. 利潤全歸己有，較有安全感	1. 打響知名度、口碑比連鎖店漫長 2. 風險大 3. 成果不顯著

 註：指輕微介紹一級水平，不需了解太多。

- (2) 「連鎖經營」之經營方式：持有龐大資金、標準生產系統、科學化管理、強勢的行銷策略，佔據市場。優點及缺點如下：

優點	缺點
<ol style="list-style-type: none"> 1. 廣告由於集資，可用昂貴宣傳 2. 採購集中，價格較低 3. 人事費用充裕，可聘“上乘人才” 4. 標準系統，容易複製 5. 資源雄厚，較易取信於顧客和股東 6. 母公司名氣愈大，較易融資，據點易覓 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 成長至某階段，易失向上動力 2. 為配合整體形象，失去地域風格 3. 當老闆的野心，較難償願 4. 行銷、採購無法獨立，容易浪費及不方便 5. 若一間陷入醜聞連帶影響企業

- (B) 飲食業經營方式亦可以依照「造市」分類：

「造市」類型	相關食肆類型
1. 早餐、午膳	茶樓
2. 午膳、晚膳	專門店，如鮑魚專門店，素菜館，點心專門店，魚蛋粉店，火鍋店，會所等
3. 早餐、午膳、晚膳	飯店酒家，以吃小菜為主，有碟頭飯等
4. 早餐、午膳、晚膳、宵夜宴會等	酒樓

另外，還有快餐店及大排檔等。

(b) 明白樓面部及各部門的功能及相互關係

目的：使學員明白樓面部所包羅各部門工作及互動關係

◆ 明白飲食業各部門的工作範圍

(i) 樓面部所包羅的部門約 16 個，各部門的工作範圍：

部門	工作範圍
1. 經理部	掌管公司一切日常營運操作
2. 人事部	掌管員工出入記錄
3. 營業部	掌管四季菜譜的設計及出品標準化，計算盈利、銷售
4. 公關部	掌管迎送客人及形象宣傳
5. 樓面部	負責接待用餐，款待及服務客人
6. 酒吧部	負責一切酒水供應及貯存，準備各式時果
7. 海鮮部	負責海產供應及魚缸管理(包括管理魚缸用水)
8. 售點部	負責輸送點心給客人及記錄
9. 傳菜部	負責輸送廚點、味部、汁醬等食品給客人及記錄
10. 清潔部	負責樓面清潔及廁務
11. 洗碗部	負責清洗全店所有餐具用具等
12. 收銀部	負責每市收錢及接聽電話
13. 採購部	負責公司一切貨品訂購及收貨、貯存等
14. 維修部	負責公司水電冷氣、傢俱等之維修
15. 會計部	負責公司財務及出納
16. 廣告部	負責公司廣告宣傳及佈置

(ii) 出品部所包括的範圍

1. 廚房部	負責廚房烹調、菜式管理
2. 點心部	負責製作點心
3. 燒味部	負責製作燒味、滷味食物

◆ 明白樓面部門與其他部門的互動關係

目的：使學員明白樓面部與相關部門之關係

部門	與其他部門的互動關係
經理部	與生產部門的互動，如廚、點、味部；主要直接接觸所有部門
人事部	主要與各部門人事聘請及調動有關
營業部	主要與各部門研究有關新菜式研發及協助銷售宣傳等
公關部	主要與樓面部合作接待和宣傳，訂位及接單事宜等
樓面部	與各部門都有關，如聯絡出品部出菜，亦有機會聯絡傳菜部、清潔部、酒吧部、海鮮部、貨倉部等
酒吧部	主要與採購部(貨倉)接觸，提貨入貨。接收樓面部“訂單”
海鮮部	主要與樓面部、廚房部及採購部接觸，瞭解該些部門對海鮮品種的要求及估計份量，並提供意見給各部門
售點部	主要與點心部及樓面部接觸
傳菜部	主要與樓面部及出品部接觸
清潔部	主要與樓面部接觸
洗碗部	主要與樓面部及出品部接觸
收銀部	主要與樓面部、會計部接觸
採購部	主要聯絡各部門入貨有關
維修部	主要瞭解各部門維修的事項

會計部	主要與各部門計糧有關，及向各部門瞭解及處理工傷事宜
廣告部	主要與經理部、營業部、樓面部接觸

- ◆ 明白飲食部門的平面設計
 - 明白中式食肆之平面圖則 (見附件二)
 - 明白早午夜市之工作圖則
 - 明白大小宴會之安排圖則

(c) 瞭解中式飲食業各式食肆不同崗位職能

目的：明白尊重對上下級互動關係及溝通途徑

◆ (1) 不同職級的名稱

部門	職級 (崗位) 名稱
1. 經理部	總經理、行政經理、人事經理、營業經理、公關經理、早更經理、宴會經理 (如附設夜總會之酒樓，另設夜總會經理、後台經理、節目部經理等)
2. 人事部	人事經理、主任
3. 營業部	營業經理、營業部主任
4. 公關部	經理、知客
5. 樓面部	主任、部長、侍應、清潔、廁務、雜務
6. 酒吧部	吧 K、吧仔
7. 海鮮部	魚王
8. 售點部	大家姐、售點員
9. 傳菜部	大家姐、傳菜員
10. 清潔部	主管、清潔員(廁務)
11. 洗碗部	大家姐、清潔員
12. 收銀部	大家姐、收銀員
13. 採購部	主管

14. 維修部	電工、冷氣師傅
15. 會計部	主管、出納
16. 廣告部	主管

◆ (2) 不同崗位的職責和權限

崗位	職責和權限
行政經理 (店長)	日常營運的決策者
人事經理	員工到職、離職、升職、報糧、培訓等職責
營業經理	四季菜譜設計及價格和預接訂單及訂檯
公關經理	每日出更表，安排工作及招聘，接待迎送人客訂檯安排
早更經理	早市營運、食品供應及工作崗位表
宴會經理	大小宴會的安排及工作崗位表
夜總會經理	掌管夜總會運作及工作安排
後台經理	掌管歌星樂隊及節目安排
人事主任	每日更表、崗位表、圖則
營業主任	覆核、廳牌、入單、對單
宴會主任	當晚宴會、崗位表、圖則、出菜安排、運作流程安排
公關主任	協助安排工作及接待、迎送、敬酒、收銀等
高級部長	操作標準化及安排輸送傢俬、環境衛生、推銷
部長	操作支援及協助安排輸送傢俬及用具、環境衛生、推銷
副部長	操作示範、教導、協助推銷
侍應 (高級)	接待、操作、傳遞食品、推銷
公關	接待迎送客人入座、協助餐樓部之宣傳菜單、摺席巾等

見習生	收拾、輸送、清潔
雜務	掃地、茶檔、清潔
廁務	清潔、花卉、鋪前、鋪後
布草	工衣、檯布、修補等
酒吧部主管 (夜總會)	酒水、果盤、果汁、調飲
海鮮部主管	供應、保養
傳菜部主管	核對、安排、招聘
傳菜員	輸送、登記、清潔
中廚部主管	安排協助、工作、招聘、培訓等
燒味部主管	安排協助、工作、招聘、培訓等
點心部主管	安排協助、工作、招聘、培訓等
售點部主管	安排協助、工作、招聘、培訓等
售點員	輸送、登記、清潔
樓面部 (侍應生)	接待、迎送、送餐、用餐收拾、還原等
清潔部主管	安排協助、工作招聘、清潔、培訓等
清潔員	清洗
收銀員	收銀、找續
採購部主管	採購
廣告部主管	宣傳、佈置
維修部水電師傅	維修、裝置
冷氣師傅	維修、保養

(d) 中式飲食業的發展概況

目的：使學員明白八大菜系的特色及區分

◆ 瞭解不同菜系的主題和混合市場路向

不同菜系的主題	混合市場路向
東江菜、西江菜、茶餐廳飯店	客粵混合
世界各地包括中國內地各大城市菜系組合	客粵、西餐混合
世界各地包括中國內地由香港充斥組合	京粵混合
	京川滬混合

◆ 瞭解不同菜系的發展及來源

- 以特色習俗納為八大菜系

1. 魯菜	濟南、濟東等組成
2. 川菜	重慶、成都等組成
3. 蘇菜	蘇州、揚州、南京、鎮江、淮安等組成
4. 浙菜	浙江、杭州、寧波、紹興等組成
5. 徽菜	安徽沿江、沿淮、徽州等組成
6. 湘菜	湘江流域、洞庭湖區、湘西山區等組成
7. 閩菜	福州、漳州、廈門、泉州等組成
8. 粵菜	廣州、潮州、東江地區等組成

- 以地方特色發展而來

1. 北京菜	由元、明、清朝宮廷御廚和王府家廚演變而成
2. 東北菜	以瀋陽、大連、丹東、長春、哈爾濱所組成
3. 上海菜	晚清時期，由各國租界開始變成國際大都會而組成
4. 素菜	由寺院所創而成
5. 香港菜	中西結合而成

(e) 中式食肆基本運作

目的：明白顧客最終目的及自己的責任

◆ 能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息

- 基本營運

1. 早茶	中式點心為主
2. 午膳	點心廚部、燒味部為主
3. 晚膳	廚部、燒味部、海鮮部為主
4. 宴會	廚部、燒味部、海鮮部、吧部、點部為主

- 在工作時準確接收

1. 明白顧客最終目的	聽清記楚傳遞準
2. 食品的貯存性	因太久變凍
3. 食品的即時性	餐飲業特質
4. 食品製作需時性	餐飲業成就之處
5. 所點的食品即時覆核及登記	防錯漏
6. 送出食品的合理時間性	不能太久
7. 食品滿意度	反饋訊息

◆ 侍應，應具備的條件

侍應	<ol style="list-style-type: none"> 1. 儀表 – 男鬚髮、女化妝、衣褲鞋 2. 儀態 – 行、走、坐、企、站 3. 禮貌 – 鞠躬作揖、微笑、稱呼、尊重 4. 殷勤 – 助人解決、滿意就餐 5. 應對 – “應”：包括招呼、收訊息。 “對”：回復、無錯漏。 6. 常識 – 侍茶、擺設、整潔、美觀、送遞食品 7. 自律 – 職業的愛好、紀律的遵守 8. 助人 – 顧己及人、誠意溝通、團隊精神
----	--

2. 識別中式食物的分類 (CCZZSS103A)

(此「能力單元」屬資歷架構第一級，3 個資歷學分)

單元概要：

- 預期學習成果：

讓學員能識別中式食物的分類，包括：蔬菜、禽畜、水產、海味及調味料的品種及特性。

- 單元涵蓋的技能包括：

(a) 瞭解中式飲食文化的概念

(b) 認識蔬菜的品種

(c) 瞭解常見畜類及其製品

(d) 瞭解基本禽類及其製品

(e) 瞭解基本水產動物

(f) 瞭解基本調味料

(g) 瞭解基本海味乾貨

(h) 識別中式食物的分類

- 教學地點及設備要求：

一般課室、投影機、電腦、白板 及 一些基本實物 (如乾貨、海味)

- 對導師的要求：

持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷

教授內容：

(a) 瞭解中式飲食文化的概念

目的：使學員明白烹煮調的起源及發展

◆ 瞭解中菜之文化

- 起源

1. 烹的起源	天然燒死的動物而食得其香
2. 煮的起源	由中國五千多年前發明的陶器而得知煮及蒸法
3. 調的起源	因發現肉被鹹水浸過及乾後出現晶體物『鹽』而得知其味，故有“曰：鹽者，百味之將”的說法
4. 菜的起源	來自民間，至於誰人發明，不能考究
5. “食在廣州”之說法	古時海上“絲綢之路”的滙聚，能品嚐由外傳入各種新食材而得名
6. 香港“美食天堂”之滙聚	能品嚐世界各地的廚藝及食材而來

- 由外因而引發的泡製方法

1. 因忌罰而來	白雲豬手
2. 因受製而來	叫化雞
3. 因競爭而創	如醉雞
4. 因偶然而發	臭豆腐
5. 因口味結合而成	宮保雞丁
6. 因誤會而起	東坡肉
7. 調味多彩	鹹鮮、鹹香、鹹甜、香辣、魚香、酸辣、酸甜等
8. 有濃郁的文化色彩	寫實菜名、祝福菜名、形象菜名、仿古跡名、備用珍寶、歷史神話、借助詩文

◆ 懂得八大菜系及地方風味菜的分別 (可介紹幾種菜)

1. 魯菜	濟南以清香、鮮嫩、味純為主，如：九轉大腸 濟東以清鮮、脆嫩、原汁原味為主
2. 川菜	以味多、味廣、味原為主，百菜百味，如：回鍋肉
3. 蘇菜	注重原汁原湯，濃而不膩，爛而不糊，清淡、甜鹹適中為主，如：清燉蟹子獅子頭
4. 浙菜	講究嫩軟滑，清鮮爽脆為主，如：龍井蝦仁
5. 徽菜	講究火工 (三重)，重油、重色、重火候為主，如：無煙燻鴨
6. 湘菜	特色是油重色濃，注重香鮮，酸辣、軟嫩，如：霸王別姬
7. 閩菜	色調美觀，滋味清鮮，注重甜、酸、鹹香等，如：佛跳牆
8. 粵菜	講究鮮、嫩、爽、清淡、滑，如：豹狸燴三蛇 東江菜則油重，偏鹹

◆ 認識特別菜種，如素菜等

1. 京菜	重視色、質、味、器、華美，如：北京烤鴨
2. 上海菜	注重工藝精細，風味多樣，適應性強，如：香酥鴨
3. 東北菜	鹹甜分明，重油醬，芥末蔥蒜多辛香，如：紅燒獅子頭
4. 清真菜	以牛、羊、雞、鴨為主，禁食豬、狗、驢、鳥、無鱗魚
5. 素菜	忌用動物性材料 (蛋、奶除外) 和蔥蒜韭椒等，如：素淨清香

(b) 認識蔬菜的品種

目的：認識菜餚中常用之時蔬

◆ 認識蔬菜的分類

1. 葉菜類；2. 莖菜類；3. 果菜類；4. 花菜類；5. 食用菌類

◆ 明白季節性對蔬菜的影響

◆ 瞭解常見蔬菜的品種、味道、品質等

- 葉菜類 (未能盡錄)

名稱	別名	味道，品質	季節
1. 菜心	菜苔，油菜(菜薹最嫩部份)	脆甜，清爽	以秋冬季最佳
2. 芥蘭	芥藍，甘藍菜	味甜，偶有苦澀	以冬季當造
3. 白菜	小白菜，白菜仔，青菜	清甜脆軟，軟滑幼嫩	全年均有，以冬季為佳
4. 大白菜	結球白菜，黃芽菜，同類：天津綠，北京青，山東綠，娃娃菜	淡泊微甜，脆嫩	以冬季為佳
5. 油菜	青菜，胡菜，苦菜，小棠菜	略有苦味，脆嫩	以秋冬春為產季
6. 西芹菜	西洋芹	微甜辛鬱香，脆爽微硬	以春夏秋為佳
7. 菠菜	菠薐，菠菱菜，波斯草，赤根草，鸚鵡菜	清甜菜味濃，爽脆	以春冬為佳
8. 莧菜		菜味濃帶甘香，軟脆	以6-10月為最佳
9. 油麥菜	生菜，牛蒡菜，油菜，A菜，鵝仔菜	苦澀，汁濃稠，清脆爽口	春秋冬最幼嫩
10. 生菜	萵苣，千金菜，不法球萵苣，唐生菜	微苦澀，爽脆青嫩	全年均有，以隆冬最佳

11. 芥菜	葉用芥菜	微苦微辣，莖葉脆嫩，清香味濃	春冬季，春季最佳
12. 豆苗	碗豆藤	清香鮮美，柔嫩爽口	冬春季最佳
13. 通菜	蕹菜，藤藤菜，通心菜	微甜，爽脆帶淋	春夏秋季
14. 西洋菜	豆瓣菜，水蔞菜	甜中苦澀，清脆爽	以春秋冬產季

- 莖菜類 (可細分為根莖、根菜、球莖、鱗莖、嫩莖)

名稱	別名	味道，品質	季節
(一) 根莖類			
1. 薑	嫩稱紫薑，老稱老薑，肉薑	辛辣，味濃烈，嫩脆爽	秋冬季
2. 蓮藕	蓮菜，箇菖，芙蕖	甘甜，脆爽	秋冬春季
(二) 根菜類			
1. 白蘿蔔	蘿白，菜菔，蘆菔，土酥	微甜辛辣，生食脆爽辣，熟食淋甜清香	秋季
2. 芋頭	別名青芋，芋艿；同類：芋蝦，麵芋，檳榔芋，土垂芋	黏實帶稠，味平	秋冬季
3. 胡蘿蔔	有紅色，黃色兩種。甘筍、黃蘿蔔、番蘿蔔等	甘甜微辛，爽脆夾實	冬季
4. 山藥	大薯，薯蕷，山薯 (同類：銀杏山藥，佛掌薯)	甘，爽中帶硬稠	冬季

(三) 球莖類			
1. 馬蹄	地栗，鳧茈，菩 薺，荸薺	甜，清脆	冬春季
2. 慈姑	借姑，水萍，白地 栗，搭箭草，燕尾 草	甘，黏爽	冬春季
3. 馬鈴薯	土豆	甘甜，黏滑	秋冬季
(四) 鱗莖類			
1. 洋蔥	球蔥，圓蔥，玉 蔥，蔥頭，荷蘭 蔥，同類有：紅 蔥，紅皮洋蔥，黃 皮洋蔥，白皮洋蔥	熟後增甜，氣味 烈辛	春夏秋季
2. 大蒜	葷菜，蒜頭，獨 蒜，胡蒜，分紫和 白皮。春吃苗，夏 吃臺，五月吃根	辛辣，多瓣	春夏秋季
3. 百合	強瞿，番韭，倒 仙，同類：山丹(紅 白合連珠，紅花 菜，川強瞿)	微甜，多玉瓣組 成	夏秋季
(五) 嫩莖類			
1. 鞭筍	鞭梢，筍鞭，邊筍	微甜，爽嫩脆	夏季
2. 竹筍	竹肉，竹胎，竹萌	微甜，爽脆帶硬	春夏季
3. 茭白	茭筍	微甜，爽嫩脆	秋季

- 果菜類 (可細分為茄果、瓜類、莢果)

名稱	別名	味道, 品質	季節
(一) 茄果			
1. 茄子	矮瓜, 昆侖瓜, 東風菜, 落蘇, 紫茄等, 同類: 日本種渾圓紫茄, 泰國圓白皮, 長白皮, 綠皮	清甜帶微苦, 嫩滑綿密, 老則肉韌苦澀味濃	全年均有, 冬春夏為佳
2. 番茄	西紅柿, 六月柿, 紅茄, 番茄柿, 洋柿子, 洋海柿等, 分有黃色, 橙色紅色等	甜帶微酸, 厚實而柔軟	全年均有, 冬春夏為佳
3. 青椒	菜椒, 燈籠椒, 西椒, 番椒等, 有尖圓之分	有辣, 不辣, 半辣, 爽脆帶韌	全年均有, 冬春為佳
(二) 瓜類			
1. 黃瓜	青瓜, 胡瓜, 刺瓜, 王瓜等, 同類: 義大利黃皮青瓜, 水黃瓜, 西雙版納短圓大頭黃瓜, 溫室小黃瓜	微甜濃烈瓜腥, 爽脆嫩	全年均有, 夏秋為佳
2. 南瓜	番瓜, 倭瓜, 金瓜, 飯瓜, 桃南瓜, 黃蒲伏瓜, 窩瓜, 同類: 扁圓型, 短筒型, 長筒型, 日本黃皮, 台灣金瓜, 紅皮栗南瓜, 黑皮南瓜, 注: 魚翅瓜, 翠玉瓜屬南瓜的變種	清甜獨特瓜味, 結實帶柔軟, 煮後脆軟	全年均有, 秋冬最合時
3. 冬瓜	白瓜, 水芝, 枕瓜, 東瓜, 白冬瓜, 同類: 白皮冬瓜	清淡脆滑, 煮熟後變透明脆軟, 有沙兼糜爛	夏季

4. 節瓜	毛瓜，小冬瓜，同類： 七星節，江心節，蛇瓜	清淡，幼細脆軟	夏秋季
5. 苦瓜	錦荔枝，涼瓜，菩達， 半世瓜，哥斯拉，雷公鑿，同類：台灣綠， 白苦瓜，泰國苦瓜， 哥斯拉苦瓜，山苦瓜	苦澀回甘，爽脆帶脆	夏秋季
6. 絲瓜	棱角絲瓜，勝瓜，同類： 普通絲瓜，別名：蠻瓜，水瓜	清甜，皮清爽肉脆稠	夏秋季
(三) 莢果			
1. 豇豆	羊角，角豆，飯豆， 腰豆，有淺綠/深綠之分，同類，長豇豆， 普通豇豆，飯豇豆	清甜，清爽帶脆稠	夏秋季
2. 毛豆	菜用大豆，黃豆，枝豆，同類：黑毛豆， 茶豆	較甜，嫩短脆軟 老則是黃豆	夏秋季
3. 四季豆	扁豆，菜豆，架豆， 去豆，同類：紫扁豆， 寬扁豆，白扁豆	清淡，脆稠帶硬	夏秋季
4. 莢豌豆	絹莢，荷蘭豆，同類： 甜豌豆	清甜，爽脆清綠	冬春季
5. 豌豆	麥豌豆，寒豆，麥豆， 雪豆，畢豆	微甜，軟韌帶硬	夏季

- 花菜類

名稱	別名	味道，品質	季節
1. 白花菜	椰菜花，菜花	微甜，爽脆帶脆軟	冬春季
2. 西蘭花	綠菜花，青花菜， 義大利芥藍	微甜，爽脆	冬春季

3. 油菜花	菜花	特殊苦味，脆帶臃稠	冬春季
4. 黃花菜	金針菜，忘憂草，療愁花，萱草	微甜，爽滑嫩糯(鮮不能食、有毒)	夏季

- 食用菌類

名稱	別名	味道，品質	季節
1. 草菇	鮮菇	微甜，臃軟帶爽	夏秋季
2. 香菇	花蕈，香信，冬菇，厚菇，花菇	微甜，濕臃軟滑(乾，臃軟帶韌)	秋冬春
3. 口蘑	白蘑，蒙古口蘑，雲盤蘑，銀盤，白菌，蘑菇等	清淡，細膩軟滑	春夏秋冬季
4. 平菇	側耳	微甜，臃軟帶爽	春夏秋冬季
5. 金針菇	智力菇(野生黃褐色)	清淡，膩軟滑帶韌	春夏秋冬季
6. 雞腿菇	毛頭鬼傘	清淡，軟滑帶韌	春夏季
7. 竹蓀	竹筍，竹參	清淡，軟滑帶韌	夏秋季
8. 木耳	黑木耳，光木耳(優質背呈灰白色)，同類：毛木耳，皺木耳，白木耳	清淡，臃滑帶爽(鮮食有微毒)	全年
9. 銀耳	白木耳，雪耳	清淡，臃稠帶脆	夏秋季
10. 茶樹菇	茶薪菇	清淡，韌帶滑	夏季
11. 蟹味菇	真姬菇	有蟹鮮味，韌帶脆	夏秋冬季
12. 地耳	地木耳，地皮菜，野木耳，地見皮，地錢，岩衣	清淡，爽脆帶軟	冬春夏季

(c) 瞭解常見畜類及其製品

- ◆ 瞭解常見畜類的品種、味道、品質等
- ◆ 認識畜類製品的分類、味道等

目的：使其明白菜餚常用之肉類

(一) 豬	在中國範圍內有華北豬，華南豬兩類型
1. 華北豬型	地區包括黃河，淮河及東北(黑毛豬)，味鮮美、有柔嫩、稍硬
2. 華南豬型	包括長江、西南、華南地區，味美，肉色淡紅，肌肉纖維細而柔軟，含脂較多
3. 港產靚豬	全世界主要分為白豬、黑白條紋豬，黑白花豬，當中分為豎耳和垂耳兩類
4. 白豬的垂耳種	為蘭德斯豬“長白”歐洲名種，肉多少脂肪，世界以此豬為母系
5. 豎耳的豬	多為約克夏豬，俗稱“大白”原產歐洲，是黑白種豬，常與蘭德斯母豬交配成母系
6. 紅豬	屬杜洛豬，美國名種，偶有棕紅色、淡金色、黃色、深紅色或桃花木紅色等；養豬多選用此種雄豬與長白或大白雜交而成，具三種優點的食用豬(製品：午餐肉、火腿肉等)
(二) 牛	肉質有柔軟，稍硬，味道鮮美。中國以水牛、黃牛、犛牛三種，比豬含脂肪較少
1. 黃牛	分蒙古、華北和華南牛，其肉較水牛為嫩，較水牛細，有黃、黑、白、赤色等
2. 犛牛	分佈中國西北、青藏。味稍淡，略帶硬。
3. 水牛	牛色青蒼，肉質較黃牛稍老(製品：紅燒牛腩罐頭等)
4. 奶牛	世界六大乳牛：荷蘭牛、澤西牛、瑞士黃、更賽牛、愛爾夏牛、乳用短角牛。 公牛：多作食用(肥牛) 母牛：製奶製品及牛奶

(三) 羊	有山羊和綿羊，分為家羊、野羊，還有一種入藥青色羚羊(雄山羊)次則烏羊，肉味鮮甜
1. 綿羊	長毛，以新疆，內蒙，西藏，陝西，山西為多
2. 家羊	以山羊較多，膾味較小
3. 奶羊	家羊中的一種，奶汁較多(製品：羊肉午餐肉等)

(d)瞭解基本禽類及其製品

目的：使其明白菜餚常用之禽肉類

基本禽類分為雞類、鵝類、鴨類、鵠類

◆ 瞭解禽類的品種、味道、品質等

◆ 認識禽類製品的分類、味道等

- 雞類分為家雞、野雞(走地雞)兩類

1. 雞的品種	多達 170 多種，飼養較多的有 70 種，分為肉用雞，蛋用雞，觀賞雞，鬥雞，非洲有一種辣雞，煮後連湯都是辣的。
2. 著名家雞品種	九斤雞、三黃雞、來亨雞、珍珠雞(西非雞)、火雞(美國主產)
3. 養育雞	分肉雞、蛋雞

- 按飼養和處理方式分為：

1. 生雞	公雞，用作交配。味道鮮甜，肉質粗帶韌(煲湯)
2. 先刈雞	已經閹割的公雞。味道鮮甜，肉質粗帶韌(煲湯)
3. 雞項	將要生蛋的母雞。味道鮮美甜，肉質嫩滑帶淋(白切雞及炸雞)

4. 老雞	以產蛋及飼養二年以上的母雞。味道鮮甜，肉質實帶韌(煲湯)
5. 童子雞	少爺雞，小公雞。味道鮮美，肉質嫩滑(白切雞)
6. 雲英雞	雞姑，未生蛋小母雞。味道鮮美，肉質嫩滑(白切雞)
7. 光雞	已去毛及內臟之稱

- 鴨類分為家鴨和野鴨

1. 泥鴨	家鴨，味道鮮美，肉質嫩帶韌
2. 填鴨	北京地區培育出的品種，味道鮮美，肉質嫩帶韌
3. 蜆鴨	水鴨，野鴨以成補品，味道鮮甜，肉質嫩帶韌
4. 番鴨	海南名菜嘉積鴨，味道鮮美，肉質嫩帶韌
鴨製品：	廣東燒鴨，寧波臘鴨，北京烤鴨等

- 鵝類又名舒雁，分白鵝(野鵝)和蒼鵝(家鵝)

1. 黑棕鵝	廣東優質品種，味道，特有醇香鮮美，肉質嫩帶韌
2. 獅頭鵝	味道鮮美醇香，肉質實帶韌
3. 平頭鵝	味道鮮美醇香，肉質韌中略實

- 乳鴿分作家鴿、信鴿

1. 信鴿	只作賽評，不作食用，其鼻特大
2. 家鴿	分 BB 鴿，乳鴿，中鴿，大鴿，頂鴿，味道鮮美，肉質嫩帶微韌
3. BB 鴿	飼養 15 天
4. 乳鴿	20 天
5. 中鴿	30 天
6. 大鴿	40 天
7. 頂鴿	45 天

(e) 瞭解基本水產動物

目的：使其明白菜餚中常用之水產肉類

水產分作鹹淡水產二大類，其中每類亦分為魚類，貝殼類，甲殼類，植物類

◆ 瞭解常見水產的品種、味道等

- 鹹水魚中分作，海魚(野生)、養魚(飼養)二種

	海魚(野生)		飼養魚	
1. 紅斑	味道鮮美	品質嫩滑帶爽	味道鮮美	品質嫩滑帶淋
2. 龍躉	味道鮮美	品質嫩滑帶韌	味道鮮美	品質嫩滑帶淋
3. 東星斑	味道鮮美	品質嫩滑帶韌	味道鮮美	品質嫩滑帶淋
4. 青斑	味道鮮美	肉質嫩滑帶韌	味道鮮美	肉質嫩滑帶淋
5. 老虎斑	味道鮮美	肉質嫩滑帶韌	味道鮮美	肉質嫩滑帶淋
6. 老鼠斑	味道鮮美	肉質嫩滑帶淋		
7. 杉斑/ 蘇鼠斑	味道鮮美	肉質嫩滑帶韌		

8. 沙巴斑	-	-	(虎斑同龍 躉交種)	肉質嫩滑帶淋
9. 紅瓜子	味道鮮美	肉質嫩滑帶韌		
10. 黃衣	味道鮮美	肉質嫩滑帶淋		
11. 牙衣	味道鮮美	肉質嫩滑略帶 爽		
12. 雜眉	味道鮮美	肉質嫩滑帶淋		
13. 石蚌	味道鮮美	肉質淋滑帶爽	味道鮮美	肉質淋帶爽
14. 黃腳魚 立	味道鮮美	肉質淋帶爽	味道鮮美	肉質淋帶滑
15. 黃魚立 魚倉	味道鮮美	肉質淋帶爽	味道鮮美	肉質淋帶滑
16. 澳洲龍 蝦	味道鮮甜	肉質爽滑帶韌	-	-
17. 波士頓 龍蝦	-	-	味道鮮美	肉質淋滑
18. 花蝦	味道鮮甜	肉質淋帶爽韌	-	-
19. 草蝦	-	-	味道鮮美	肉質淋帶韌
20. 象拔蚌	味道鮮甜	肉質爽帶韌	-	-
21. 鮑魚	味道鮮美	肉質韌帶硬	味道鮮美	肉質韌帶微爽
22. 紅蟹	味道鮮甜	肉質淋帶爽	-	-
23. 肉蟹	味道鮮甜	肉質淋帶爽	-	-
24. 大蜆	味道鮮甜	肉質淋帶韌	-	-
25. 花螺	味道鮮甜	肉質爽帶韌硬	-	-

- 淡水魚多為飼養

1. 桂花魚	味道鮮美	肉質淋滑帶爽
2. 邊魚	味道鮮美	肉質淋滑
3. 鮠魚	味道鮮美	肉質淋滑
4. 脆肉鮠	味道鮮美	肉質爽脆帶韌
5. 花錦鱔	味道鮮美帶甜	肉質爽脆帶韌
6. 大鱔	味道鮮美	肉質爽滑帶韌
7. 河蝦	味道鮮美帶甜	肉質淋滑帶爽
8. 大閘蟹	味道鮮美帶甜	肉質淋滑帶爽

◆ 明白水產動物的分類

- 鹹水海產類

1. 鹹水斑類	如老鼠斑，蘇鼠斑，瓜子斑，龍躉斑，杉斑，芝麻斑，沙巴斑，青斑，東星斑，西星斑等
2. 鹹水衣類	蘇眉，青衣，紅衣，綠衣，牙衣，彩衣，雜衣，黃衣等
3. 雜魚	紅魷，黃魚立，魚倉，石蚌，細鱗，黃腳魚立，白魚立，黑魚立，火點，三刀等
4. 貝殼類	象拔蚌，鮑魚，元貝，聖子，帶子，扇貝，花甲，大蜆，花螺，響螺，角螺，生蠔等
5. 甲殼類	龍蝦，花蝦，中蝦，草蝦，九蝦，沙蝦，紅蟹，藍蟹，花蟹(青蟹、鹹淡水交界)
6. 蟲類	海參，沙蟲，海蜇
7. 植物類	海帶，紫菜，海草

- 淡水海產類

1. 魚類	鱘龍，邊魚，三泥魚，花錦鱔，黃鱔，大鱔，桂花魚，生魚，鯽魚，仙骨魚，大頭魚，脆肉鯪魚，鯪魚，扁魚，塘虱，骨魚，水魚，鯪魚，泥鰍等
2. 貝殼類	田螺，尖螺，石螺，珍珠蚌，黃沙蜆，泥蜆
3. 甲殼類	大閘蟹，青蟹，對蝦，河蝦
4. 動物類	田雞，鱷魚，金錢龜，草龜,水魚等
5. 植物類	蓮藕，馬蹄，菱角，茭筍，慈姑

(f) 瞭解基本調味料

目的：使學員明白基本調味料的種類和味道

◆ 懂得各種調味料的分類、味道、材料、特性等

- 調味料分為鹹、甜、香、辣、酸、腥

1. 鹹“鹽”	海鹽，湖鹽，井鹽，池鹽，岩鹽，泉鹽等
2. 甜	菜糖，蔗糖，蜜糖，飴糖(麥芽糖)
3. 辣	胡椒(黑白)，辣椒(紅，綠，黃，尖椒)
4. 酸“醋”	米醋，糖醋，浙醋
5. 香	鹹香，果香，料香
6. 腥	魚腥、蝦腥

- 調味料的形態

1. 油	稠水狀，水狀，滲透性強
2. 汁	水狀微稠
3. 醬	濃稠
4. 粒(塊)	晶體狀，易溶解
5. 粉	易混

6. 漿	糊粘
7. 水	水狀
8. 片	固體

◆ 懂得調味料與食物配搭等

目的：使學員明白調味料基本搭配及味道，懂得各種調味料的分類，味道，材料，特性等。“調味料分作六大類”

- 原始香辛料

	味道	材料	食材配搭	特性
1. 胡椒粉	辛辣	胡椒粒	禽畜肉	獨有胡椒香味
2. 辣椒粉	辛辣	辣椒乾	禽畜肉	獨有辣椒香味
3. 芥末粉	辛辣	芥子	禽畜肉	獨有芥子香味

- 釀造調味品

	味道	材料	食材配搭	特性
1. 醬油	鮮美甘	大豆	魚肉、禽畜肉	獨有醬香， 酯香
2. 豆瓣醬	鮮鹹甜適口	大豆	魚肉、禽畜肉	有醬香，酯香
3. 魚露	鮮美鹹	雜魚	禽畜肉	特有魚露氣味

- 油狀調味品

	味道	材料	食材配搭	特性
1. 花生醬	味香甜	花生	禽畜肉	具花生清香
2. 蠔油	味鹹甜適口	牡蠣	魚、肉類	具蠔油風味
3. 番茄汁	酸甜適口	番茄	魚肉、禽畜肉	具番茄之深紅色

- 復合調味品

	味道	材料	食材配搭	特性
1. 喼汁	酸辣香	陳皮,丁香,桂皮,辣根,醋	禽肉	獨有藥材香 辣酸
2. 五香粉	微辣復香	花椒,甘草,香料,藥材等	禽畜肉	香味純正
3. 沙茶醬	鮮美微辣	花生,芝麻,蝦米,辣粉,乾蔥,藥材等	禽畜肉	具香辛香氣

- 西式調味料

	味道	材料	食材配搭	特性
1. 千島汁	微酸辣	茄醬,辣椒油,檸汁等	魚肉、 禽畜肉	增進食慾·香甜
2. 沙律汁	鮮味可口	麵粉,黃油,雞湯等	魚肉、 禽畜肉	增加鮮美·保持菜餚的脆嫩

- 固體調味品

	味道	材料	食材配搭	特性
1. 豆豉	鹹鮮可口	黑豆	禽畜肉、 菜蔬	鬆軟化渣·幽香·別具一格
2. 腐乳(白)	鹹淡可口	大豆漿	禽畜肉、 菜蔬	白腐乳特有的香氣
腐乳(紅)	鹹淡可口		禽畜肉、 菜蔬	紅腐乳特有的香氣

(g) 瞭解基本海味乾貨

目的：使其明白宴會中常用之海味類

◆ 瞭解常見海味乾貨的名稱、來源、味道、分類、用途等

海味分類：海產類，植物類，動物類三大類

	名稱	來源	味道	用途
(一) 海產類				
1. 魚翅	1) 超特牙揀片	日本最多	清淡帶爽	席上羹湯佳品，常用
	2) 大白青片	印度最多	清淡帶爽	席上羹湯佳品，常用
	3) 海虎翅片	日本	清淡帶爽	席上羹湯佳品，常用
	4) 金山勾翅	中美洲最多	清淡帶爽	席上多作為鮑翅用，常用
	5) 骨翼翅片	非洲印度	清淡帶爽	席上羹湯，常用
2. 鮑魚	1) 窩麻鮑	日本	清淡帶硬	席上珍品菜之一
	2) 吉品鮑	日本，青島，海南等	鮮淡帶硬	席上珍品菜之一
	3) 南非鮑	南非	鮮淡帶硬	席上珍品菜之一
	4) 罐頭鮮鮑	各國皆有	鮮淡帶韌	席上珍品菜之一
3. 花膠	1) 花膠	東南亞印度洋	鮮淡帶韌	席上珍品菜之一
	2) 扎膠	東南亞最多	鮮淡帶韌	多作燉湯及羹用
	3) 魚肚	東南亞最多	清淡帶爽	多作燉湯及羹用

(二) 動物類				
1. 燕窩	1) 官燕盞	泰國，星 加坡	清淡帶淋	多作菜餚 及羹湯用
	2) 燕條	泰國，星 加坡	清淡帶淋	多作菜餚 及羹湯用
	3) 碎燕	泰國，星 加坡	清淡帶淋	多作菜餚 及羹湯用
2. 元貝	1) 元貝	日本，中 國	鮮微鹹帶 韌	多作菜餚 及羹湯用
	2) 碎貝	日本，中 國	鮮微鹹帶 韌	多作菜餚 及羹湯用
3. 海參	1) 刺參	日本，中 國	清淡帶爽	多作菜餚 及羹湯用
	2) 烏石參	日本，東 南亞等	清淡帶爽	多作菜餚 及羹湯用
4. 蠔豉		中國，日 本，韓國 等	清香微鹹 帶韌	多作菜餚 用
5. 吊片		中國，日 本	香帶鹹帶 韌硬	多作菜餚 用
6. 蝦米		中國，泰 國，越南	蝦香微鹹 帶硬	多作菜餚 用
(三) 植物類				
1. 花菇		日本	清淡香帶 韌	多作菜餚 及羹湯用
2. 冬菇		中國，日 本，韓國	清淡香帶 韌	多作菜餚 及羹湯用
3. 髮菜		中國	清淡帶淋	多作菜餚 及羹湯用

(h) 識別中式食物的分類

目的：使學員明白食材中存在著食用價值及食用安全的知識

- ◆ 能瞭解各種原料的基本屬性及其分類，如：安全性、食用價值等，從而協助樓面部及銷售部工作
 - 食材的分類，除上文介紹外，還有穀物類、食用菰菌類及藥材類。
 - 食材本身既是食物又是藥物及毒物。如花生黴爛，產生麥曲黃黴素 (毒素)。
 - 食物中的毒素介紹，如蔬果中土豆發芽不能食，未熟蕃茄不能生食等。
 - 食物毒素對人體的影響，如四季豆加熱後使其凝集“毒素”消失。
 - 食物營養素的認知，如脂肪、蛋白質、碳水化合物、維生素等。
 - 均衡飲食必要如建議不偏食及減肥。
 - 食材的療效簡介，如糙米、燕麥等。
 - 食材同食時能產生毒素，如大量食番茄與蝦所產生之砒霜毒等。

3. 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)

(此「能力單元」屬資歷架構第一級，2 個資歷學分)

單元概要：

- 預期學習成果：

能讓學員認識常用茶葉及中式酒類，在一定程度指導下，能運用簡單沖茶及酒類服務技巧，提供中式食肆一般飲品服務，例如：沖茶、奉茶和侍酒。

- 單元涵蓋的技能包括：

- (a) 認識常用茶葉
- (b) 明白基本沖茶技巧
- (c) 掌握奉茶的基本服務技巧
- (d) 認識中式食肆一般酒類的基本服務
- (e) 提供中式飲品服務

- 教學地點及設備要求：

一般課室，熱水器、茶葉、茶具一套 (碟、杯)、瓷器茶壺一個、防滑圓托盤一個、毛巾仔一條、茶壺墊一片、電子磅一部、圓餐檯一張 “連檯布及座椅 4 張”、洗水兜一個、餐具一套 (骨碟、碗仔、匙羹、筷子連座、酒杯一隻、席巾 2 條、紅酒匙一把、水匙一把、小刀一把、紅酒一枝、三吋碟一隻

- 對導師的要求：

持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷

教授內容：

(a) 認識常用茶葉

目的：使學員明白茶葉種類及分類

- (1) 茶葉的種類：以不同的品質特點分成：綠、白、黃、青、紅、黑六大類。
- (2) 以不同的製法而定為：不發酵、半發酵、全發酵茶三種。
- (3) 製法程序分以下步驟：

1. 殺青	終止茶葉發酵
2. 揉捻	使其成形及易出味
3. 乾燥	成為茶乾避免遇濕變質
4. 不發酵	利用殺青法終止發酵，如綠茶類
5. 半發酵	先經過發酵到某程度才終止發酵，如青茶類
6. 全發酵	待完成全部發酵過程才終止發酵，如紅茶、黑茶類

◆ 認識常用茶葉的名稱、味道等

目的：使學員明白常用茶葉的分類、味道與名稱等

工序	類別	發酵程度	名稱	外型	湯色	香氣	口味	特性	同類型	沖泡溫度	保存方法
不發酵	綠茶	無	龍井	劍片狀 (綠色、帶白毫)	黃、綠色	菜香	具活性、甘味、鮮味	主要品嘗茶的新鮮口感 (三綠)乾葉綠、湯綠、葉低綠	碧螺春、黃山毛峰、信陽毛尖	70°C	宜燥 宜涼 忌光照 忌久露
半發酵	青茶	20%	茉莉花茶	細(碎)條狀 黃綠色	蜜黃色	茉莉花香	花香撲鼻、茶味不損	以花香烘托茶味，易為一般人接受	桂花烏龍	80°C	(同上)
		40%	鐵觀音	球狀捲曲 (綠中帶褐)	褐色	果實香	甘滑厚重，略帶果酸味	口味濃鬱，持重、老成氣質	烏龍、水仙、武夷岩茶	95°C	(同上)
	白茶	10%	白牡丹	尖長條狀 (灰白色)	淺黃色	毫香清鮮	爽醇帶澀	味香清醇順喉	貢眉、壽眉、白毫銀針	90°C	(同上)
	黃茶	10%	君山銀針	扁尖長狀 (綠帶灰)	黃色	幽香	醇厚淡帶甘	清醇淡順喉	台灣黃茶、蒙頂黃芽、北港毛尖	85°C	(同上)
全發酵	紅茶	100%	滇紅	細碎條型 (深紅帶褐)	朱紅色	麥芽糖香	香甜撲鼻，帶甘	品味隨和、冷飲熱飲、調味、純飲均可	祁門紅寧紅、正山小種、英德江	90°C	(同上)
	黑茶	100%	普洱	蒸壓碎條狀 (油黑或褐綠色)	褐黃	複郁	醇厚甘滑濃	品味香甜、陳香、且能醒酒溫胃	湖南茯磚茶、湖北青磚、雲南緊壓茶	95°C	(同上)

◆ 懂得茶葉基本的保存方法

目的：使學員明白茶葉性質及保存方法：

1. 茶葉的特性：藏茶宜燥又宜涼，濕則味變而失香，熱則味苦而色黃。

1) 本身仍含有水分 6%的合格率-----水分過高易受潮，過低易枯乾乏味

2) 吸水性強----- 易變質變壞

3) 具有陳化性----- 茶色渾暗、滋味變，與“濕度、溫度、空氣、光線”有關

4) 有吸異味性----- 因有怪味而成廢品

歸納五忌：1. 含水較多、2. 接觸異味、3. 陽光照射、4. 置於高溫、5. 久露空氣

2. 貯藏和保管方法：

1) 普通瓶罐保管法：各種罐蓋與瓶罐緊密，防止濕氣進入

2) 真空常溫保管法：裝入鐵皮內焊好封口，再抽至真空，或用熱水瓶亦可

3) 低溫冷藏保管法：溫度在 5°C左右，濕度約 50%下免氧化放入冰箱內

4) 乾燥劑保管法：用生石灰或木炭或高級乾燥劑(硅膠)保持乾燥

(b) 明白基本沖茶技巧

目的：使學員明白每位泡茶時使用茶葉的份量

◆ 掌握正常沖泡茶葉的份量

1. 沖泡茶葉的份量 (如普洱 5 克、鐵觀音 6 克、壽眉 5 克、香片 6 克)

2. 洗茶、熱壺的技巧 (示範)

3. 用水量，5~6 克茶葉，用水為 250~300 毫升

4. 沖泡時間，約 0.5~1 分鐘

◆ 掌握清洗茶葉、熱壺的技巧

◆ 懂得基本沖茶工具及器皿的名稱

1. 紫砂陶器茶具 (示範)

2. 瓷器茶具 (示範)

3. 其它種類茶具 (塑膠、玻璃、不銹鋼)

(c) 掌握茶的基本服務技巧

目的：使學員明白茶市與宴會奉茶的基本服務技巧

- ◆ 明白沖茶的基本服務流程
- ◆ 掌握常用茶的服務技巧
 1. 問茶的語氣與身體語言的配合 (示範)
 2. 明白各市茶上枱的要求 (跟盛水器)
 3. 明白奉茶禮儀
 4. 明白奉茶的次序
- ◆ 明白宴會服務流程
 1. 宴會奉茶的要求 (餐前)
 2. 宴會用餐中奉茶的必要 (餐中)
 3. 宴會餐後奉茶的必要 (餐後)

(d) 認識中式食肆一般酒類的基本服務

目的：使學員明白一般酒水類的名稱和包裝

- ◆ 懂得中式食肆一般酒類名稱
 1. 明白有酒精與無酒精飲品的分類
 2. 一般飲品 (無酒精) 的種類名稱及包裝 (如，可樂、橙汁等樽、罐裝)
 3. 一般啤酒的種類名稱及包裝 (如本地啤酒、進口啤酒，大小樽、罐、瓶)
 4. 一般中國酒的種類名稱及包裝 (如白酒、黃酒、雙蒸、紹酒、女兒紅、杯、樽、埕、鑊裝)
 5. 一般紅酒的種類名稱及包裝 (產區如法國、澳洲、智利等樽、桶裝)
 6. 一般洋酒的種類名稱及包裝 (如白蘭地、威士卡、大、二、三號)
 7. 一般酒和烈酒的區別 (度數如雙蒸與茅臺酒比較、白蘭地與威士卡比較)

◆ 認識基本酒具的名稱

目的：使學員明白盛載酒水常用三種杯

1. 水杯的種類與用途 (如玻璃杯、“有腳、無腳”盛載汽水或開水用)
2. 一般飲品所用之杯 (如香檳杯)
3. 一般洋酒所用之杯 (如紅酒杯、地杯)
4. 一般白酒所用之杯 (如烈酒杯)

◆ 認識基本酒具名稱

目的：使學員明白使用一般開瓶器及盛載所用之器皿

1. 一般飲品所用之器皿 (如果汁用酌)
2. 一般啤酒所用之器皿 (如渣壺)
3. 一般紅酒所用之器皿 (如開瓶器及開酒刀)
4. 一般洋酒所用之器皿 (酒酌)

◆ 瞭解基本酒類服務程序及技巧

目的：使學員明白斟酒水的量及禮儀服務技巧

- 1.1 明白各種飲品斟的量
- 1.2 明白各種啤酒斟的量
- 1.3 明白斟啤酒的方法 (示範)
- 1.4 明白斟紅酒、白酒等的方法 (示範)
- 2.1 斟酒的順序
- 2.2 明白一般酒類的貯存方法
- 2.3 明白保養酒具的技巧 (洗杯及渣)
- 2.4 明白保持酒具的清潔與衛生 (抹杯法)

(e) 提供中式飲品服務

目的：使學員奉茶時要注意的地方

◆ 於樓面服務流程中，能運用沖茶及酒類服務技巧服務顧客

- 運用沖茶技巧服務顧客
 1. 沖泡時，水不能太滿（以防漏瀉）
 2. 送茶時一定要用托盤（防碰）
 3. 落檯時要輕（尊敬）
 4. 斟茶時不要太滿（八分）
 5. 奉獻上茶所用的言語、身語的配合（示範）
 6. 宴會上茶從客人左手上

◆ 明白酒類服務技巧服務顧客

目的：使學員明白斟酒時應注意的事項

- 斟酒前的準備工作
 1. 酒具的準備
 2. 認識酒水品牌
 3. 特殊酒品處理
- 斟酒禮儀
 1. 斟酒手法 - 托盤徒手
 2. 斟酒基本方式 - 桌斟、捧斟
 3. 酒水冰鎮的目的與方法 - 冰桶、加冰
 4. 開瓶器的分類與使用
 5. 香檳酒開啟方法及注意甚麼
 6. 開軟木塞酒封的方法
 7. 開罐裝啤酒汽水要注意甚麼
 8. 如何防止冰鎮酒水滴漏
 9. 斟酒的正確持瓶姿勢
 10. 斟酒的站姿的配合
 11. 不同品種的酒水斟倒標準

4. 認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)

(此「能力單元」屬資歷架構第一級，2 個資歷學分)

單元概要：

- 預期學習成果：

讓學員懂得中式宴會的運作流程及服務技巧，協助樓面部為顧客提供服務。

- 單元涵蓋的技能包括：

(a) 明白中式宴會的基本概念

(b) 基本中式宴會服務技巧

(c) 應用中式宴會服務技巧

- 教學地點及設備要求：

一般課室、投影機、電腦

1) 設直徑 168cm 圓枱面板一張、183cm X 183cm 檯布一張

2) 一席餐具：骨碟 26 隻、碗仔 24 隻、匙羹 24 隻、筷子 12 對、筷子座 12 個、水杯 12 隻、牙籤 12 支、席巾 14 條、公匙 2 隻、公勺 1 個、公筷 1 對

3) 轉盤連底 1 個、防滑圓托盤 1 個、絲花座 1 個、椅 12 張

- 對導師的要求：

持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷

教授內容：

(a) 明白中式宴會的基本概念

目的：使學員明白中式宴會的客人要求，以更好的服務達成客人的期望

◆ 明白優質宴會服務的定義

- 以友善的態度，關心賓客需求，並以動作去幫助完成就餐的行為
- 優質宴會服務包括內容：

1. 微笑服務	開心、信任的開始
2. 規範服務	宴會中應有的流程服務
3. 超常服務	不但沒減少，反而增加某些服務
4. 個性服務	因個人喜好而達成的心願
5. 無差錯服務	確保整個服務流程無失誤

優質食肆之服務	積極的心態是關鍵
1. 賓客是老闆	以客為先
2. 真誠友好	真誠待人
3. 快捷敏捷的服務	熟練的技能
4. 微笑	友善表達
5. 友善期望	歡愉聆聽
6. 佩帶好名牌	留下深刻印象
7. 修飾容貌為自豪	每刻都能表現的狀態
8. 與他人合作團隊精神	互敬互助
9. 先以尊稱向賓客問候	先聲問候
10. 熟悉自己企業·工作及相關資訊	發揮企業長處
11. 像磁鐵一樣	持續的吸引力
12. 服務永遠無止境	如附近之交通工具
13. 服務背後是責任	熱誠助人

◆ 明白中式宴會的基本運作流程、宜忌、注意事項等

目的：使學員明白宴會基本流程及注意事項

- 宴會基本流程

1. 宴會流程四步曲	恭候及娛樂、進餐、歡送、還原
2. 恭候時段	娛樂區、座立區、跟茶及設座
3. 進餐時段	斟酒水、上菜、完結
4. 歡送時段	隊形、笑容、語氣、鞠躬
5. 還原時段	還原早市及其事前準備

- 明白各種宴會形式的設計

宴會類別	包含內容
1. 婚宴	迎親、于歸、聯婚，需要新娘房
2. 壽宴	意寓菜的配合及增加大壽氣氛
3. 彌月或百日宴	弄璋、弄瓦，BB房設計
4. 歡迎會	主人有光彩，客人感到親切
5. 歡送會	主人有光彩，客人感到親切
6. 紀念會	回顧氣氛
7. 商務宴會	突出友誼
8. 一般宴會	茶聚會、旅遊餐、節日會等
9. 中式自助餐會	以上皆可

(b) 基本中式宴會服務技巧

目的：使學員認識如何根據菜單內容，以技能及工具去配合服務流程

◆ 認識基本中式宴會服務技巧

1. 恭候時段所需之技巧	跟茶、斟茶、微笑、禮貌、身語配合
2. 進餐時所需之技巧	上菜分菜、斟酒水之禮儀及身語配合
3. 進餐完畢所需之技巧	短時間內清工作檯及還原美觀
4. 還原操作技巧	清檯分先後，默契還原

1. 鋪檯布與擺餐具之技巧
2. 席巾的功能
3. 席巾的摺法
4. 酒水托盤使用技巧
5. 葷羹握法及使用 (示範)
6. 葷羹與勺之配合 (示範)
7. 刀、叉之使用說明 (示範)
8. 魚之起骨法 (示範)

◆ 認識宴會使用的基本工具、器材名稱及用途等

1. 宴會常用工具	(1)酒水車 (2)蛋糕車 (3)檯車 (4)下柵車 (5)傳菜車 (6)保暖車 (7)片鴨車 (8)湯車 (9)開瓶器 (10)水匙 (11)冰桶連夾
2. 宴會使用器材	(1) 麥克風 (2) 咪座 (3) 投射機 (4) 碟機 (5) 雀燈 (6) 電視機 (7) 擴音機 (8) 射光燈

◆ 明白宴會菜單的基本內容

- 菜單的設計

1. 菜單的作用	採購種類、數量、貯存、切配、烹製及餐具等的準備
2. 菜單的內容	(1)頭盤和酒水(前奏曲) – 如乳豬全體 (2)熱菜和大菜(主題歌) - 熱葷、湯、翅、海鮮等 (3)單尾及甜品生果 (尾美之音) - 飯、麵、甜品
3. 菜單的特色	(1)滿足賓客需要 (2)具有廣告性 (3)排列有序 (4)季節變化 (5)廚藝烹調數法的表現 (6)簡明
4. 菜單的分類	(1)點心式菜單 (2)素菜式菜單 (3)喜宴菜單 (4)節日菜單 (5)混合式菜單 (6)聯歡式菜單 (7)自助餐菜單

(c) 應用中式宴會服務技巧

目的：使學員明白注意任何細小的環節出錯，都會影響長達七小時的服務，令顧客對服務打折扣。

◆ 能於宴會前作準備及安排工作

1. 擺位	分主家、貴賓、閒家
2. 特別注重	主家、貴賓
3. 主家巾花	主家、貴賓
4. 工作檯	(1) 客用工作檯 (簽到處) (2) 席前工作檯 (配備茶具) (3) 臨時工作檯 (菜檔) (4) 固定工作檯 (菜檔)
5. 娛樂區	麻雀檯及檯几，牌、莊、色、籌碼、雀紙、地板線、萬能插蘇
6. 新娘房 BB 房	鏡、茶壺、杯、椅、衣架 BB 床或車

◆ 應用中式宴會服務技巧於宴會中服務顧客

1. 席前跟茶	托茶+禮儀+口語+身語+笑容
2. 埋位	笑容+禮儀+口語+動作(拉檯、鋪席巾)
3. 上酒水	笑容+禮儀+口語+身語
4. 上落菜	笑容+禮儀+口語+身語+常識+知識
5. 散席	笑容+禮儀(拉檯)+口語+身語
6. 還原	收拾(先後)+運送+清潔+擺位+跟進(補充)

- 宴會的宜忌

	(宜)	(忌)
1) 氣氛的配合	突出主題	因不符而破壞
2) 宴會前的招呼	每位客人都得到服務	顧此失彼
3) 客人入座的關顧	迅速協助入座	遲遲不應不顧
4) 斟酒水服務	俐落準、快	斟錯及倒瀉
5) 酒杯水杯	乾淨無污點	崩破及有污物
6) 餐具入口	筷子、匙、碗完整清潔	崩破不潔易污染
7) 葷羹公用	光亮潔淨	銅綠有毒
8) 分菜均勻	分菜合理搭配	不可過偏
9) 羹、湯、翅	分勻並得保持清潔	不勻及漏滴
10) 餐具更換	清潔整齊	零亂與太響

- 宴會運作中注意的事項

1) 當主人家一進就要注意其一舉一動	隨叫隨到
2) 沒有任何藉口，急顧客所急	不為難顧客
3) 把問題解決在“第一線”	讓顧客感動的服務
4) 配合起菜的時間	贏取顧客的支持
5) 起菜中段暫停應做的事項	替客人添上酒水
6) 注意盛菜之底碟是否有水	防滴漏
7) 運用自身五官辨別食品的質量	變壞的食物切不可上檯

5. 認識基本班地厘 (傳菜) 服務 (CCZZSS108A)

(此「能力單元」屬資歷架構第一級, 2個資歷學分)

單元概要:

- 預期學習成果:
讓學員能掌握班地厘的基本運作及配合其他部門的工作。

- 單元涵蓋的技能包括:
 - (a) 認識班地厘的運作
 - (b) 認識班地厘的技巧
 - (c) 認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法
 - (d) 掌握班地厘運作技巧

- 教學地點及設備要求:
一般課室、投影機、電腦
兩種托盤 (圓及方形)、莊、醬料小碟、刀、叉、勺、筷子

- 對導師的要求:
持有資歷架構的第四級相關資歷或過往資歷認可資歷

教授內容：

(a) 認識班地厘的運作

目的：使學員明白基本技能及相關知識

◆ 認識班地厘的功能及運作範圍等

1. 班地厘的基本功能	將食品輸送給客人
2. 每日核對當晚之菜單及訂單	對單、防止錯漏
3. 處理當日事前準備	打汁醬
4. 安排當晚宴會所需之器皿及汁醬	事前準備
5. 樓面部與出品部互動的重要	按時出菜

- 班地厘的職能

1. 確保食品的衛生	無污染及細菌
2. 確保食品的熱度	加蓋及迅速輸送
3. 保持原物的觀賞美	小心輸送
4. 明白食品所需之餐具	跟勺、羹、筷子及庄等
5. 明白食品所配之汁醬	炸雞跟淮鹽、喼汁等
6. 明白裝盤的合理性	如大細、多少、輕重等
7. 選擇行走路線	安全第一及易落檯
8. 行走摺門的技巧	注意反彈及相撞
9. 走路有水即通知	防滑
10. 驗明檯號	不能有錯

- 明白各出品部門職級名稱及工作範圍

中廚部主管 (埋)	製作、招聘、安排、創新、監製
中廚部主管 (開)	備貨、招聘、安排、創新
上雜	發貨、扣、燉、蒸
點心部主管	招聘、安排、監製、創新
辦餡	餡料調味
星期	煎炸、創新
燒味部主管	招聘、安排、監製、創新

工場	食品製作
企檔	食品衛生安全及清潔
京點部主管	麵點、創新、監製
西餅部主管	西餅製作

- 運作範圍

1. 明白砧板、水枱、上雜、打荷、味部、點部的職能	出菜位
2. 明白運用傳菜車上菜及落菜	宴會常用
3. 辨認落菜位	檯號、廳房、宴會菜檔位及數量等
4. 明白廳房宴會開席前送上汁醬、各種庄等	上菜前準備
5. 散檯傳菜紙回收暫存	易跟錯漏及保持清潔
6. 明白宴會收回庄及盤的時段	散席前收回工作

◆ 明白與出品部等不同部門溝通的方法

- 明白溝通的要領

1. 微笑是交往的百合匙	善意的表現
2. 尊重是溝通的基準	包括稱呼、身語、言語
3. 人類特有的弱點	十個好惡
4. 觀人的法寶	四知長短
5. 交往之原則	念善不念其過
6. 溝通的歪曲	善惡之過
7. 談話的藝術	1. 要知人多；2. 發問題，少表意見；3. 多述資料，少陳判斷；4. 發動由己，探詢意見；5. 注意對方之辭色，形色，氣色；6. 注意上下句問之時間；7. 注意對方切膚痛癢問題之所在；8. 失言失人

- 明白出品部門之恆常心態

1. 顯示個人之技能	一流技術
2. 表現部門之合作	領導有方
3. 厚望顧客之讚美	成功感
4. 寄望公司之讚許	成就感
5. 探詢不足	助御人術

- 明白溝通的重要性

1. 使其自我提升	吸取經驗
2. 使工作較順暢	合作愉快
3. 使其投訴達致零	共同目的

- 溝通的技巧

1. 談話的藝術	樂意溝通
2. 反應迅速	誠意解決問題
3. 批評要謹慎	用語勿重
4. 當好聽眾	聆聽真誠

- 認識檯號、廳房號碼、最佳運作路線等

1. 基本能力	認明檯號及廳房名稱
2. 選最佳路線	確保暢順
3. 送錯之嚴重性	衝突的開始

(b) 認識班地厘的技巧

目的：使學員明白操作技巧及庄的使用與保存

◆ 明白有效的托盤使用方法

1. 托盤分類	圓、日字、大中小
2. 圓托盤之托法	兩種：一是單手在肩，二是單手托在腹
3. 日字托盤之托法，捧法	兩種：一是單手端托，二是雙手端托
4. 托盤端托按重量分為兩種	輕托、重托

5. 端盤操作程序	(1)理盤；(2)裝盤；(3)起托； (4)行走；(5)落盤
6. 五點注意	(1)端托姿勢；(2)注意安全； (3)行走步伐；(4)動作輕快； (5)用左手托，右手不扶托

◆ 認識起菜運作安排紀錄系統

1. 明白菜單內容	有小菜、大菜
2. 明白用菜的時間、地點、席數	散座、廳房、宴會
3. 明白菜餚的配醬及用具	刀叉羹勺、醬料、席頭跟醬及外賣
4. 明白起菜事前的安排	備用圍餐所用器皿
5. 明白起菜的程序	叫起、暫停、來返、單尾、收庄、糖水、生果
6. 安排輸送人手及工具	傳菜車
7. 明白起菜同何人配合	主場、打荷、味檔、點檔、吧檔

◆ 明白各式碟庄、銀器、碟蓋、醉蝦窩等的名稱、使用及保存方法

1. 明白排場的尊卑	隆重、隨便
2. 排場器皿的分類	金、銀、鋼、地厘銀器、樓面銀器
3. 明白各種器具的名稱及用途	豬庄、熱葷庄、鮑翅庄、鮑魚庄、長庄、醬庄、瓜庄、翅窩庄等
4. 明白各種菜餚所配之庄	豬庄配乳豬、翅庄配魚翅等
5. 明白清洗及保存方法	不能用漂白水漂金銀器

(c) 認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法

目的：使學員明白菜餚與汁的搭配及汁醬保存

- ◆ 認識基本汁醬的名稱、味道等
- ◆ 認識汁醬與食物的配搭關係

汁醬的名稱	味道	食物的配搭
1. 生抽	鹹鮮	白灼、清蒸、淡物
2. 辣椒豉油	鹹鮮辣	白灼蝦
3. 蠔油	鹹鮮甜	炒帶子
4. 魚露	鹹鮮帶腥	煎蠔餅
5. 喼汁	酸辣香	醃百花釀吊片
6. 食鹽	鹹	西瓜、白粥
7. 淮鹽	鹹香辣	醃炸雞
8. 蝦醬	鹹蝦香腥	油泡花枝珊瑚蚌
9. 大紅浙醋	酸	百花釀蟹鉗、魚翅
10. 鎮江浙醋	酸香甜	蟹粉小籠飽、大閘蟹
11. 砂糖	甜	片皮乳豬
12. 腐乳	鹹甜鮮香	羊肉
13. 沙律醬	酸香	富貴百花球
14. 芥辣	鹹酸鮮香辣	三文魚、海膽
15. 乳豬醬	鹹甜鮮	乳豬
16. 薑茸	辣香鹹	白切雞
17. 煉奶	甜奶香	蒸饅頭
18. 海鮮醬	甜鹹鮮	菜片乳鴿崧
19. 花生醬	香甜	蒸腸粉
20. 辣椒醬	辣香鹹	肉類食物
21. 沙薑醬	香辣	沙薑雞

◆ 認識貯存基本汁醬的程序及方法

1. 辣椒醬	用辣椒油封面後才貯存
2. 腐乳醬	用白酒封面後貯存
3. 蝦醬	用生油封面後貯存
4. 芥醬	用白醋封面後貯存
5. 薑茸	用生油封面後貯存
6. 煉奶	要放入雪櫃中貯存
7. 海鮮醬	用生油封面後貯存
8. 其他汁、液、固體等	用原封口，並不近高溫處貯存

(d) 掌握班地厘運作技巧

目的：使學員掌握爐具的使用及煮食的常識

◆ 能掌握班地厘的基本運作技巧，配合其他部門，提供食品服務

1. 醬碟的認識	各種味碟
2. 打辣醬的技巧	要完整美觀
3. 打浙醋的技巧	跟薑絲
4. 攪薑茸的技巧	隔渣，汁交廚部用
5. 攪腐乳醬的技巧	加酒及砂糖
6. 炒淮鹽的技巧	加五香粉同炒
7. 切京蔥青瓜絲的技巧	配片皮鴨
8. 切蔥球的技巧	配乳豬全體
9. 製辣豉油的技巧	配指天椒浸

◆ 基本衛生常識

1. 明白米麵製品變質的情況	變質中毒
2. 用具餐具徹底消毒	無污染
3. 明白保存食物的方法	凍櫃使用法
4. 明白保持個人衛生重要性	細菌感染
5. 經常清理及消毒使用之雪櫃	殺菌

◆ 明白爐具的使用方法

1. 電熱水爐爐具	發熱線不能露出水面
2. 煤氣生火爐具	1. 用完切記關掉； 2. 煤瓶不能太近爐具
3. 油炸爐切忌太高溫	有水即引發輕微爆炸，易損傷
4. 油炸爐的油要換	減少致癌物質

◆ 提供食品服務

1. 灼的技巧	留意生熟、淋、熱
2. 煎、炸、炒食品的技巧	小心燙傷、食品之生熟熱度
3. 食物回熱須知	殺菌溫度的控制
4. 餐具的配合	忌生水及污物、免污染。 相碰易產生碎片 (輕手) 崩破之碗不用 (割損嘴唇)

6. 教材套的 (建議) 評核指引及方法

評核要求以目前行業從業員之技能水平為準則，既符合培訓對象，又能幫助就業的需要，規範職業技能鑒定水平，確保職業資格的質量。因此，在理論知識和操作技能提出明確和詳細要求，使學員通過考核方式來達到一定的水平。

水平要求：

受訓人士類別	理論知識		操作技能	
	合格分數	佔比例	合格分數	佔比例
在職從業員	60 分	40%	70 分	60%
非在職人士	60 分	60%	70 分	40%

(註：上述水平要求既能幫助在職從業員增加理論知識，又能幫助非在職人士或有意入行者掌握操作技巧，這才符合市場需要及真正協助中式飲食業之持續發展)

操作技能試卷結構：

1. 準備通知單：包括設備、道具、用具、餐具、材料、評估場地等。
2. 試卷內容：包括說明、要求、內容、時間、考評人數、評分規則與方法等。
3. 評分記錄表：考核人資料、評分標準、評分記錄表、考核人等。

考核鑒定說明：

每題選擇類型或判斷類型題目(1至2分)不設扣分。用 ✓ 或 ✗ 來表示。操作類型題目可用扣分制，用直接分數。

命題原則：

1. 著重基本知識和基本技能的理解與掌握，不出偏題和難題。
2. 對教材說法不一的或幾種者，盡可能不出題，堅持一致性、通用性原則。
3. 強調在實際工作中必備的知識，避免純理論化。
4. 強調操作與實際工作相關的技能試題。

理論知識和操作訓練之試題結構及評分安排 (建議評核方式、題目類型及數量之列表)

1. 建議對學員 (在職從業員) 的評核安排一：

單元科目 / 能力單元	筆試 (佔總分 40%)			實務評估 (佔總分 60%)	
	選擇類型題目 (每題 1 分)	判斷類型題目 (每題 2 分)	總分 100 建議及格分數	操作類型題目 (每題 20 分)	總分 100 建議及格分數
1. 認識中式食肆樓面部結構及運作	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 30 分)	60 分	不設實務評估	--
2. 識別中式食物的分類	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 30 分)	60 分	不設實務評估	--
3. 認識基本中式食肆之飲品服務	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 30 分)	60 分	5 題(合格 80 分)	70 分
4. 認識基本中式宴會服務	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 30 分)	60 分	5 題(合格 80 分)	70 分
5. 認識基本班地厘 (傳菜) 服務	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 30 分)	60 分	5 題(合格 80 分)	70 分

2. 建議對學員 (非在職人士) 的評核安排二：

單元科目 / 能力單元	筆試 (佔總分 60%)			實務評估 (佔總分 40%)	
	選擇類型題目 (每題 1 分)	判斷類型題目 (每題 2 分)	總分 100 建議及格分數	操作類型題目 (每題 20 分)	總分 100 建議及格分數
1. 認識中式食肆樓面部結構及運作	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 20 分)	60 分	不設實務評估	--
2. 識別中式食物的分類	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 20 分)	60 分	不設實務評估	--
3. 認識基本中式食肆之飲品服務	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 20 分)	60 分	5 題(合格 60 分)	70 分
4. 認識基本中式宴會服務	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 20 分)	60 分	5 題(合格 60 分)	70 分
5. 認識基本班地厘 (傳菜) 服務	60 題(合格 40 分)	20 題(合格 20 分)	60 分	5 題(合格 60 分)	70 分

註：最後總分以 60 分為合格分數

模擬評核題目

第一章節 - 認識中式食肆樓面部結構及運作 (CCZZSS101A)

筆試 - 選擇類型題目

理論知識試題

(一) 選擇題

1) 一般酒樓的經營方式包括 ()。

- | | | | |
|---------|-------|--------|-------|
| A. 早茶 | B. 午膳 | C. 下午茶 | D. 晚飯 |
| E. 鵲局 | F. 宵夜 | G. 火鍋 | H. 宴會 |
| I. 全部皆是 | | | |

2) 食肆中樓面部所屬那一大的元素 ()。

- | | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| A. 經理部 | B. 公關部 | C. 收銀部 | D. 銷售部 |
|--------|--------|--------|--------|

(二) 思考題

1) 一般酒樓中的侍應具那些條件，試寫出：(8 項)

2) 試列出粵菜包括那些地區：(3 項)

模擬評核題目

第二章節 - 識別中式食物的分類 (CCZZSS103A)

筆試 - 選擇類型題目

理論知識試題

(一) 選擇題

- 1) 菜餚中“宮保雞丁”所屬那一菜系 ()。
- A. 蘇菜 B. 湘菜 C. 粵菜 D. 川菜
- 2) 蔬菜中“豆苗”在那一個季節供應 ()。
- A. 春季 B. 夏季 C. 秋季 D. 冬季
- E. 全部皆是

(二) 思考題

- 1) 試列出粵菜風味講究()。
- A. 鮮 B. 嫩 C. 爽 D. 滑
- E. 全部皆是
- 2) 蔬菜中“翠肉瓜”與那種瓜同類 ()。
- A. 節瓜 B. 黃瓜 C. 冬瓜 D. 南瓜

模擬評核題目

第三章節 - 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)

筆試 - 選擇類型題目

理論知識試題

(一) 選擇題

- 1) 茶葉中“壽眉”同那種茶同類()。
- A. 鐵觀音 B. 龍井 C. 碧螺春 D. 白牡丹
- 2) 斟酒前要準備甚麼酒具()。
- A. 刀 B. 叉 C. 水匙 D. 紅酒匙
- E. 以上皆是

(二) 思考題

- 1) 在宴會服務流程中，上茶應在那一道菜之後，試列出那一道菜。

- 2) 如何防止冰鎮酒水滴漏，試列出用甚麼道具可以防滴。

模擬評核題目

第四章節 - 認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)

筆試 - 選擇類型題目

理論知識試題

(一) 選擇題

- 1) 有于歸之稱所屬何種宴會()。
- A. 歡送會 B. 紀念會 C. 婚宴 D. 商務宴會
- 2) 在中式宴會服務中，進餐時所需之技巧()。
- A. 上醬 B. 上菜 C. 分菜 D. 添酒水
E. 叫菜 F. 微笑 G. 手語 H. 以上皆是

(二) 思考題

- 1) 菜餚中“翡翠花枝珊瑚蚌”是否要跟汁醬及跟那種汁醬。
- _____
- _____
- 2) 中式宴會服務中，用笑容+禮儀+口語+動作，屬服務顧客中那一時段。試列出。
- _____
- _____

模擬評核題目

第五章節 - 認識基本班地厘 (傳菜) 服務 (CCZZSS108A)

筆試 - 選擇類型題目

理論知識試題

(一) 選擇題

- 1) 中式宴會起菜前 “事前準備” 是甚麼先做()。
- A. 對單 B. 選擇路線 C. 打醬 D. 送上器皿
- E. 送上汁醬 F. 以上皆是
- 2) 與人溝通最佳之表現是甚麼？
- A. 稱呼 B. 鞠躬 C. 握手 D. 微笑

(二) 思考題

- 1) 菜餚中 “發財瑤柱脯” 需要跟甚麼汁醬，試列出何種汁醬。

- 2) 飯後生果 “西瓜” 需要跟甚麼調味品，試列出何種調味品。

模擬評核題目

以上各章節的模擬評核題目，謹作參考，以下為標準答案與評分。

- (一) 選擇題之評分準則，各題答對給 1 分，答錯或漏答不給分，亦不設扣分。
- (二) 思考題“判斷”評分標準，各題答對給 2 分，答錯或漏答不給分，不設扣分。

選擇題：	第一章：1) I ; 2) D
	第二章：1) D ; 2) A, D
	第三章：1) D ; 2) A, D
	第四章：1) C ; 2) H
	第五章：1) D, E ; 2) D
思考題：	第一章： 1) 儀表、儀態、禮貌、殷勤、應對、常識、自律、助人。 2) 廣州、潮州、東江
	第二章： 1) F ; 2) D
	第三章： 1) 上魚 ; 2) 席巾
	第四章： 1) 蝦醬 ; 2) 埋位後
	第五章： 1) 不需 ; 2) 幼鹽

模擬評核題目

第三章節 - 認識基本中式食肆之飲品服務 (CCZZSS105A)

實務評估 - 操作類型題目

準備通知單：

- | | |
|----------------|---|
| 1. 要設有熱水器之廳房一間 | 8. 茶具一套 (碟、杯) |
| 2. 設不少於四種茶葉 | 9. 小圓餐檯一張 “連檯布及座椅 4 張” |
| 3. 瓷器茶壺一個 | 10. 洗水兜一個 |
| 4. 防滑圓托盤一個 | 11. 餐具一套 (骨碟、碗仔、匙羹、筷子連座) |
| 5. 毛巾仔一條 | 12. 酒杯一隻 |
| 6. 茶壺墊一片 | 13. 席巾 2 條、紅酒匙一把、水匙一把、
小刀一把、紅酒一枝、三吋碟一隻 |
| 7. 電子磅一部 | |

試題正文 (一)

項目	要求和評分標準	滿分、得分
	拉椅請座+身語+口語 “反杯”	2 分
(10 秒)	問茶-> 取托盤-> 茶壺-> 取墊-> 落茶葉三錢	2 分
(20 秒)	洗茶-> 去水-> 沖茶-> 斟茶-> 落墊-> 落壺	4 分
(答辯)	回答此茶葉屬那種工序的茶葉	2 分
		總分 10 分

試題正文 (二)

項目	要求和評分標準	滿分、得分
	以酒招牌示人客+身語+口語	2 分
(10 秒)	用小刀開瓶，紅酒匙開塞，三吋碟載塞	2 分
	斟紅酒，席巾抹乾瓶口(包括微轉) 送回塞	4 分
(答辯)	斟酒首先斟予主人家或主賓先	2 分
		總分 10 分

模擬評核題目

第四章節 - 認識基本中式宴會服務 (CCZZSS107A)

實務評估 - 操作類型題目

準備通知單：

1. 設直徑 168cm 圓檯面板一張、183cm X 183cm 檯布一張
2. 一席餐具：骨碟 26 隻、碗仔 24 隻、匙羹 24 隻、筷子 12 對、筷子座 12 個、水杯 12 隻、牙籤 12 支、席巾 14 條、公匙 2 隻、公勺 1 個、公筷 1 對
3. 轉盤連底 1 個、防滑圓托盤 1 個、絲花座 1 座、椅 12 張

試題正文 (一)

項目	要求和評分標準			滿分、得分
擺位 (51 分鐘)	席巾摺法四款	每款三個(自選)	30 分鐘	10 分
	鋪大檯布	四邊均勻	10 秒	4 分
	擺位連水杯	12 位齊全、美觀	20 分鐘	30 分
	上轉盤花座席巾	12 位齊全	20 秒	8 分
	檯椅 2x4x2x4	檯整齊美觀	20 秒	8 分
總分 60 分				

試題正文 (二)

項目	要求和評分標準		滿分、得分
更換餐 具 12 套 (21 分鐘)	托盤更換骨碟 12 隻 “邊落邊收”	10 秒	2 分
	碟碗羹、托盤更換餐具 8 套 “邊收邊落”	20 秒	4 分
	還原：托盤收：席巾-> 水杯-> 餐具 -> 筷子連座 -> 轉盤 -> 收檯布疊 好 -> 落檯板 (可用幫手) -> 散椅	20 分鐘	4 分
總分 10 分			

模擬評核題目

第三章節 - 認識基本班地厘 (傳菜) 服務 (CCZZSS108A)

實務評估 - 操作類型題目

準備通知單：

- | | |
|--------------|------------------------|
| 1. 三寸醬碟 12 隻 | 5. 豬醬、辣醬、蝦醬 |
| 2. 格碟 2 隻 | 6. 大江浙醋、喼汁 |
| 3. 鋼羹 2 隻 | 7. 胡椒粉、淮鹽、生油 |
| 4. 中日字盤 1 個 | 8. 紅尖椒 2 隻、蔥白 16 條、沙律醬 |
| | 9. 骨碟 2 隻 |

試題正文 (一)

項目	要求和評分標準			滿分、得分
打醬 (10.5 分鐘)	圓、整、潔、亮	蔥球豬醬 2 碟 (球 8 個/碟)	10 分鐘	3 分
		淮鹽、喼汁 2 碟	10 秒	2 分
		薑茸、浙醋 2 碟	10 秒	2 分
		辣醬 2 碟	6 秒	1 分
				總分 8 分

試題正文 (二)

項目	要求和評分標準		滿分、得分
圍餐菜餚打醬 (裝盤) (20 分鐘)	每款二碟	1) 鴻運乳豬全體	1
		2) 翡翠花姿珊瑚蚌	1
		3) 發財玉環瑤柱脯	-
		4) 富貴黃金卷	1
		5) 紅燒雞絲大生翅	2
		6) 福祿生財鮮鮑片	-
		7) 清蒸大海東星斑	-
		8) 當紅脆皮炸子雞	1
			總分 6 分

7. 附件

附件一：「能力單元」全文

1. 名稱	認識中式食肆樓面部結構及運作
2. 編號	CCZZSS101A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識各類型中式食肆的結構</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白餐飲業的類型 ◆ 明白餐飲業之商業型與非商業型的分別 ◆ 瞭解經營方式的分類 <p>5.2 明白樓面部及各部門的功能及相互關係</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白飲食業各部門的工作範圍 ◆ 明白樓面部門與其他部門的互動關係 ◆ 明白飲食部門的平面設計 <p>5.3 瞭解中式飲食業各式食肆不同崗位職能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白不同職級的名稱 ◆ 明白不同崗位的職責和權限 <p>5.4 中式飲食業的發展概況</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解不同菜系的主題和混合市場路向 ◆ 瞭解不同菜系的發展及來源 <p>5.5 中式食肆基本運作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠認識食肆樓面部的結構及各部門的功能及相互關係，並能瞭解食肆中不同工作崗位的職能。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠初步理解中式飲食業的食肆類型、經營方式、部門功能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等，從而明白酒樓食肆的基本運作，並能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業初入職從業員。

1. 名稱	識別中式食物的分類
2. 編號	CCZZSS103A
3. 級別	1
4. 學分	3
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 瞭解中式飲食文化的概念</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解中菜之文化 ◆ 懂得八大菜系及地方風味菜的分別 ◆ 認識特別菜種，如素菜等 <p>5.2 認識蔬菜的品種</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識蔬菜的分類 ◆ 明白季節性對蔬菜的影響 ◆ 瞭解常見蔬菜的品種、味道、品質等 <p>5.3 瞭解常見畜類及其製品</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解常見畜類的品種、味道、品質等 ◆ 認識畜類製品的分類、味道等 <p>5.4 瞭解基本禽類及其製品</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解禽類的品種、味道、品質等 ◆ 認識禽類製品的分類、味道等 <p>5.5 瞭解基本水產動物</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解常見水產的品種、味道等 ◆ 明白水產動物的分類 <p>5.6 瞭解基本調味料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 懂得各種調味料的分類、味道、材料、特性等 ◆ 懂得調味料與食物配搭等 <p>5.7 瞭解基本海味乾貨</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解常見海味乾貨的名稱、來源、味道、分類、用途等 <p>5.8 識別中式食物的分類</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能瞭解各種原料的基本屬性及其分類，如：安全性、食用價值等，從而協助樓面部及銷售部工作
6. 應用範圍	適用於酒樓食肆或相關的工作地點。具此能力者，根據機構的要求及一定程度指導下，瞭解中式飲食文化概念及各種食物原料的分類，識別中式飲食的分類，例如：安全性、食用價值，協助樓面部及銷售工作。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠按照機構的要求及在一定程度指導下，能識別中式食物的分類，包括：蔬菜、禽畜、水產、海味及調味料的品種及特性。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業樓面部及從事銷售工作的從業員。

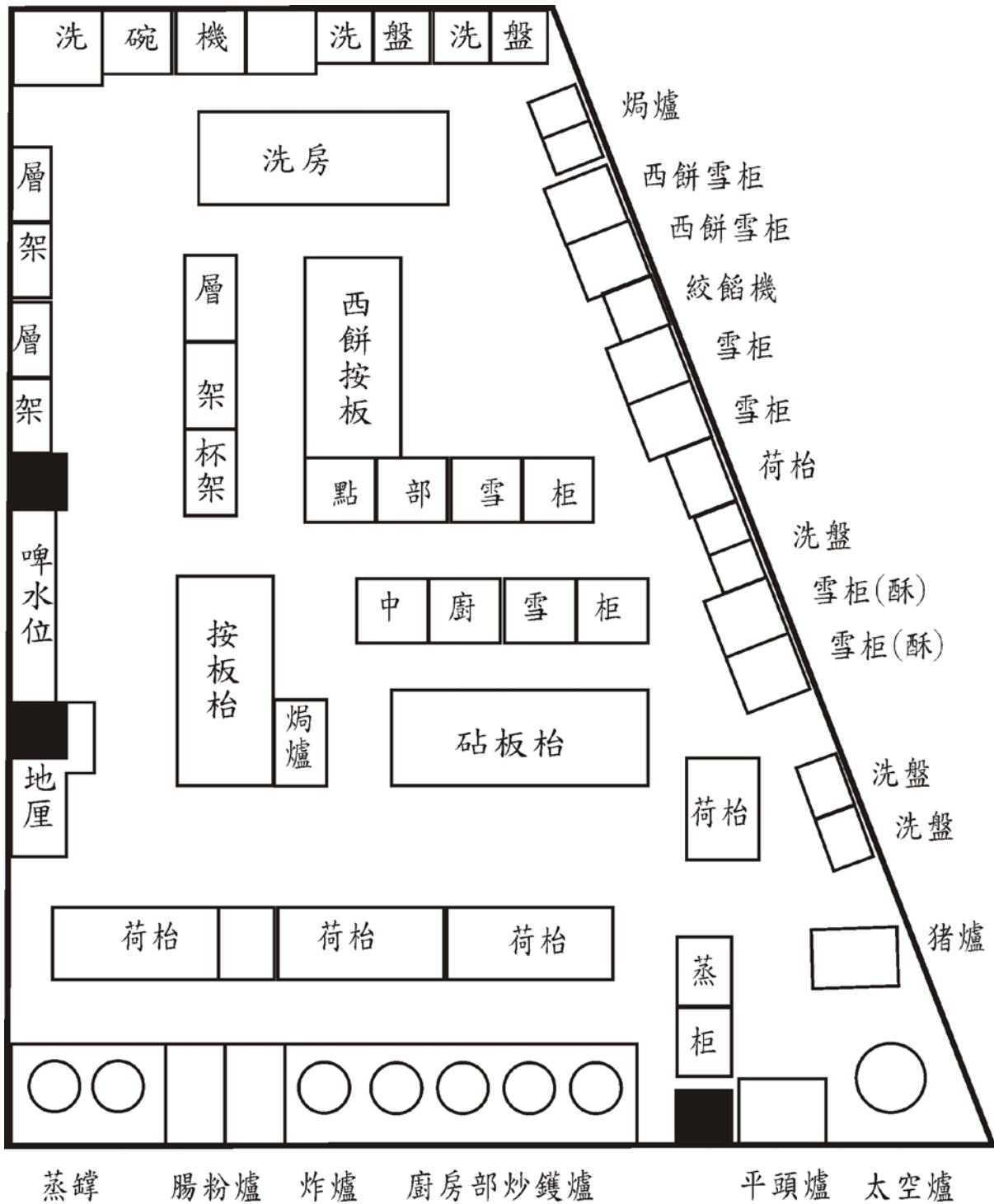
1. 名稱	認識基本中式食肆之飲品服務
2. 編號	CCZZSS105A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識常用茶葉</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識常用茶葉的名稱、味道等 ◆ 懂得茶葉基本的保存方法 <p>5.2 明白基本沖茶技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握正常沖泡茶葉的份量 ◆ 掌握清洗茶葉、熱壺的技巧 ◆ 懂得基本沖茶工具及器皿的名稱 <p>5.3 掌握茶的基本服務技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白沖茶的基本服務流程 ◆ 掌握常用茶的服務技巧 <p>5.4 認識中式食肆一般酒類的基本服務</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 懂得中式食肆一般酒類名稱 ◆ 認識基本酒具名稱 ◆ 瞭解基本酒類服務程序及技巧等 <p>5.5 提供中式飲品服務</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 於樓面服務流程中，能運用沖茶及酒類服務技巧服務顧客
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，認識常用茶葉及中式酒類，於樓面服務流程中，在指導下，能運用簡單沖茶及酒類服務技巧，為顧客提供一般中式飲品服務，例如：沖茶、奉茶和侍酒。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能認識常用茶葉及中式酒類，在一定程度指導下，能運用簡單沖茶及酒類服務技巧，提供中式食肆一般飲品服務，例如：沖茶、奉茶和侍酒。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業樓面部及提供水吧服務的從業員。

1. 名稱	認識基本中式宴會服務
2. 編號	CCZZSS107A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 明白中式宴會的基本概念</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白優質宴會服務的定義 ◆ 明白中式宴會的基本運作流程、宜忌、注意事項等 <p>5.2 基本中式宴會服務技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識基本中式宴會服務技巧 ◆ 認識宴會使用的基本工具、器材名稱及用途等 ◆ 明白宴會菜單的基本內容 <p>5.3 應用中式宴會服務技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能於宴會前作準備及安排工作 ◆ 應用中式宴會服務技巧於宴會中服務顧客
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能明白中式宴會的基本概念，例如一般運作上的忌宜及注意事項，懂得中式宴會的運作流程及服務技巧，協助樓面部為顧客提供服務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 懂得中式宴會的運作流程及服務技巧，在一定程度指導下，協助樓面部為顧客提供服務。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業樓面部工作的從業員。

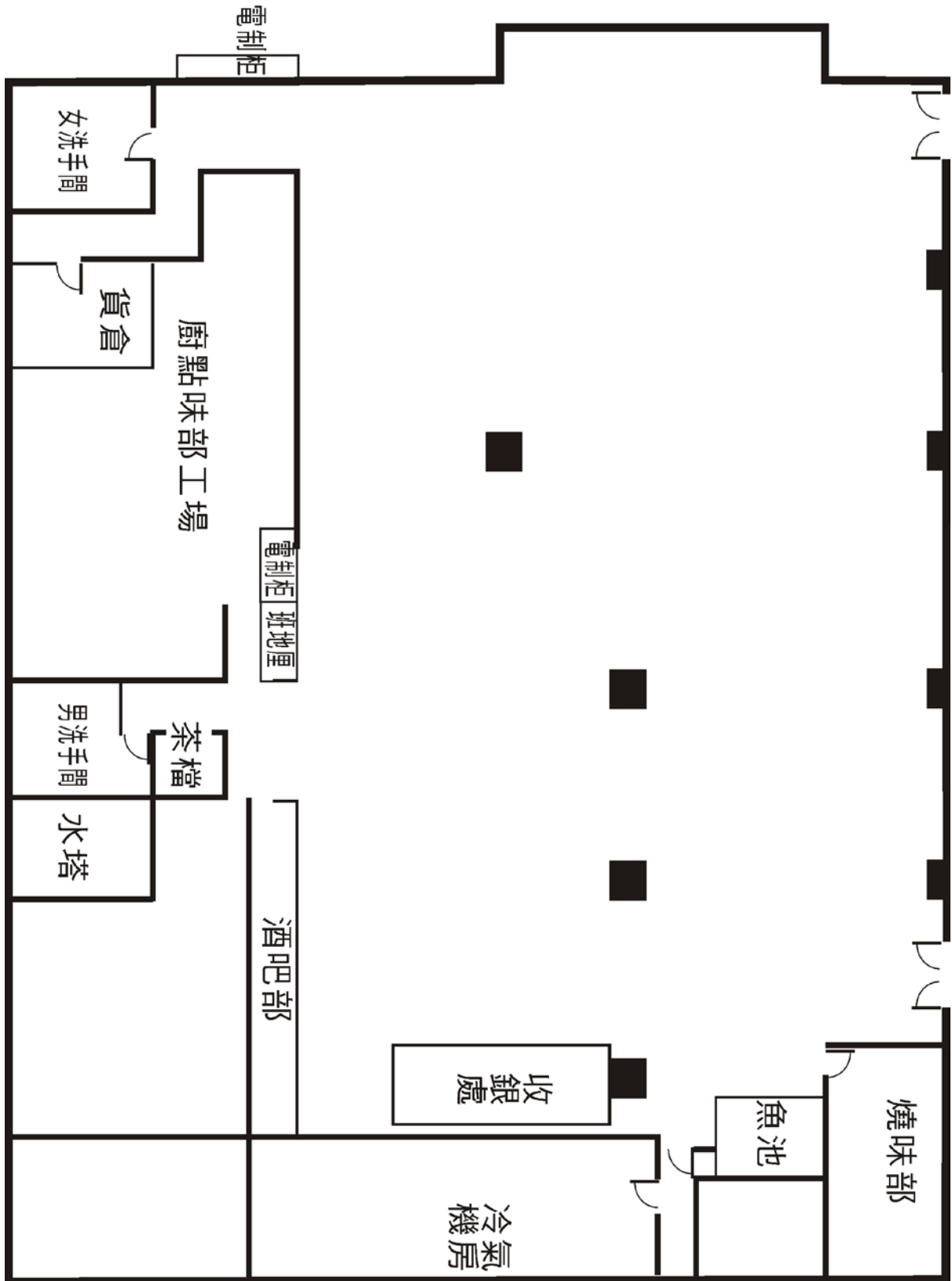
1. 名稱	認識基本班地厘 (傳菜) 服務
2. 編號	CCZZSS108A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識班地厘的運作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識班地厘的功能及運作範圍等 ◆ 明白與出品部等不同部門溝通的方法 ◆ 認識檯號、廳房號碼、最佳運作路線等 <p>5.2 認識班地厘的技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白有效的托盤使用方法 ◆ 認識起菜運作安排紀錄系統 ◆ 明白各式碟庄、銀器、碟蓋、醉蝦窩等的名稱、使用及保存方法 <p>5.3 認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識基本汁醬的名稱、味道等 ◆ 認識汁醬與食物的配搭關係 ◆ 認識貯存基本汁醬的程序及方法 <p>5.4 掌握班地厘運作技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能掌握班地厘的基本運作技巧，配合其他部門，提供食品服務
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，認識班地厘的基本運作，使用汁醬，保存各式碟庄、銀器等。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據機構的要求，在指導下，能掌握班地厘的基本運作及配合其他部門的工作。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業班地厘的員工。

附件二：學習材料 (參考圖像)

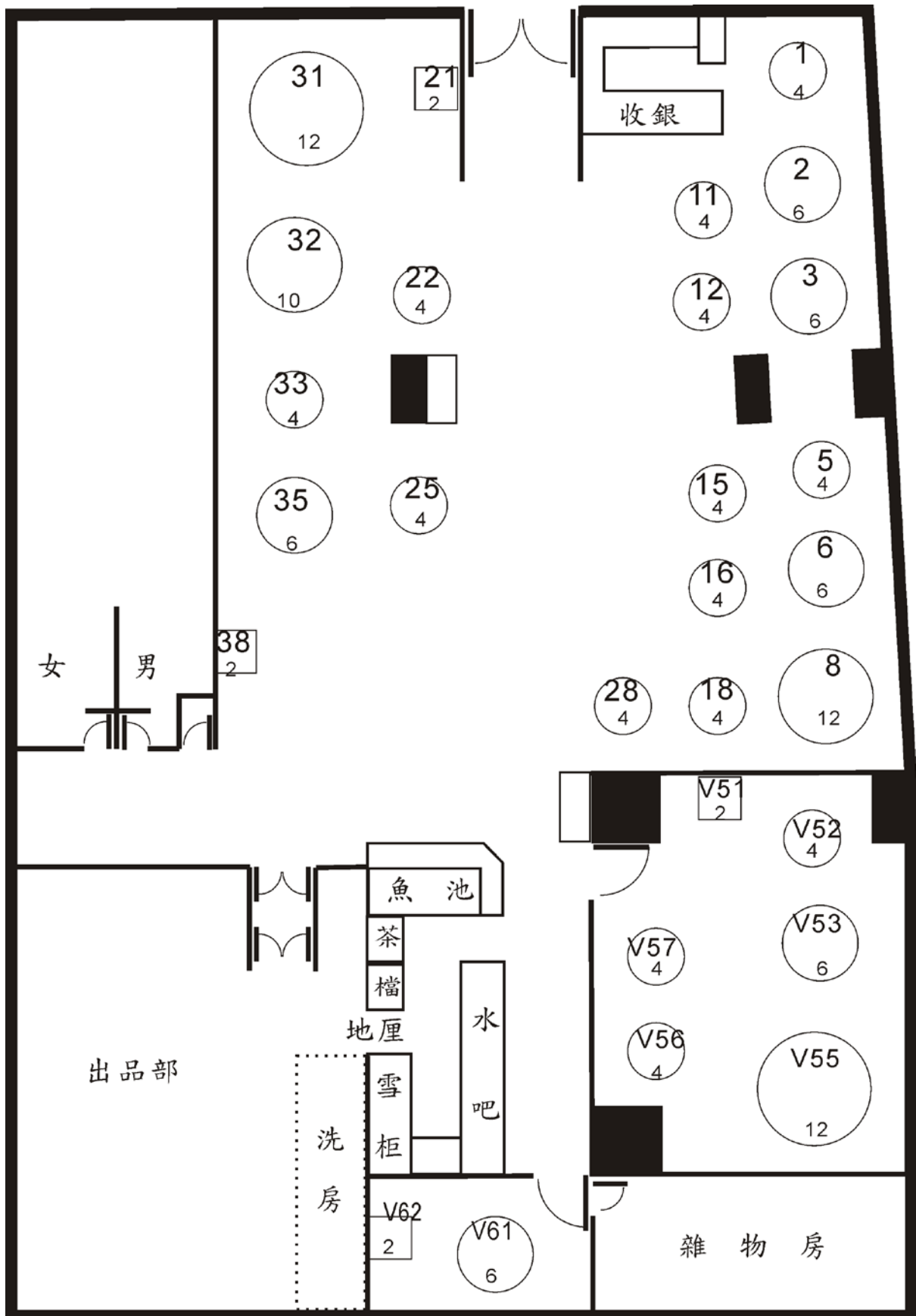
參考圖一 (1)



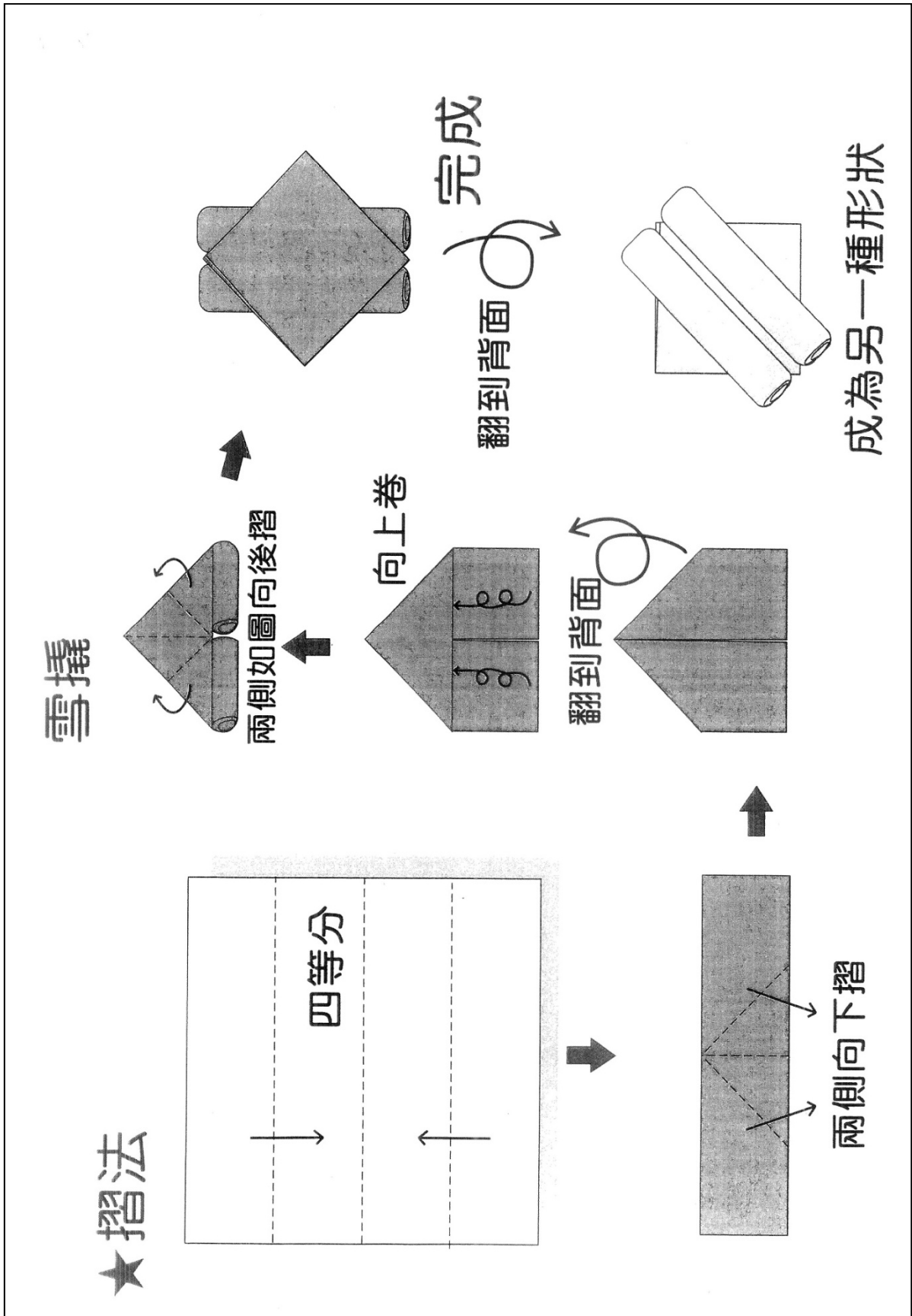
參考圖一(2)



參考圖一(3)



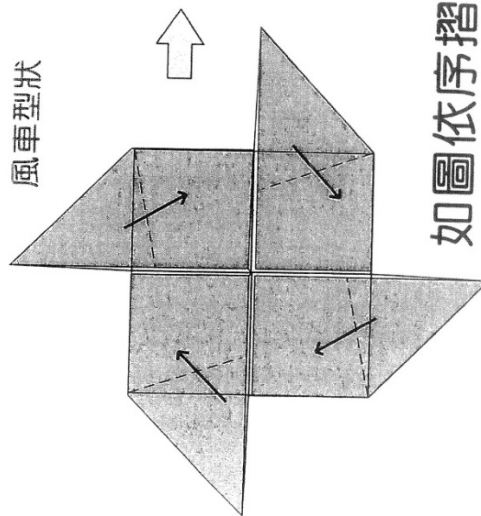
參考圖二 (1)



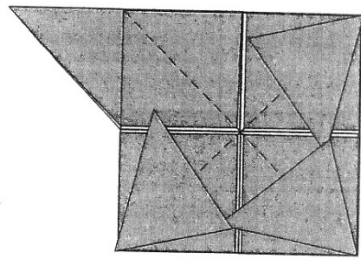
參考圖二(2)

玫瑰

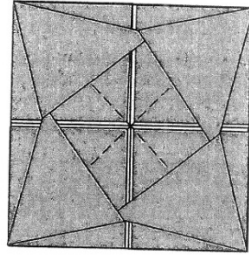
★摺法



如圖依序摺

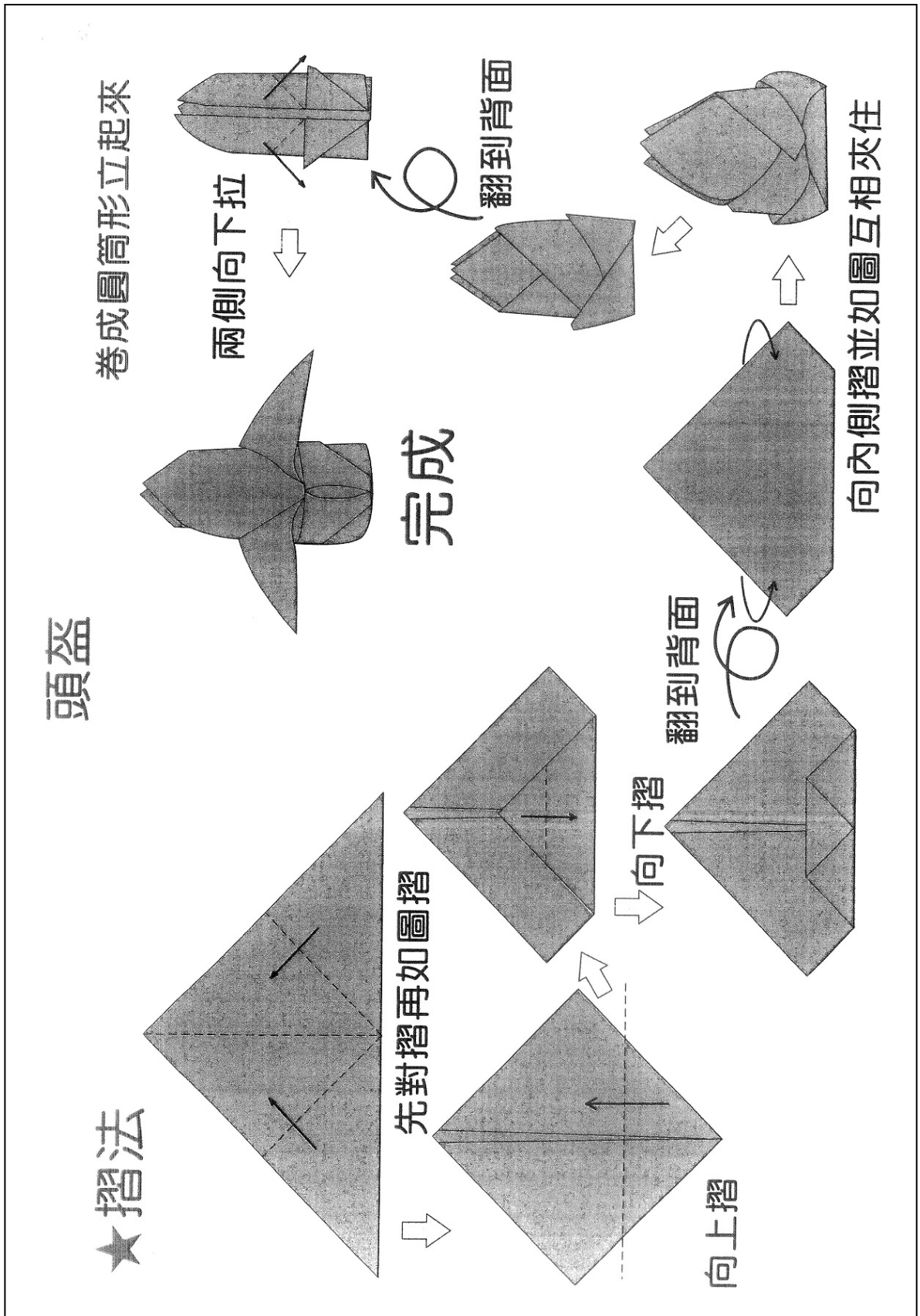


最後一片夾進縫中

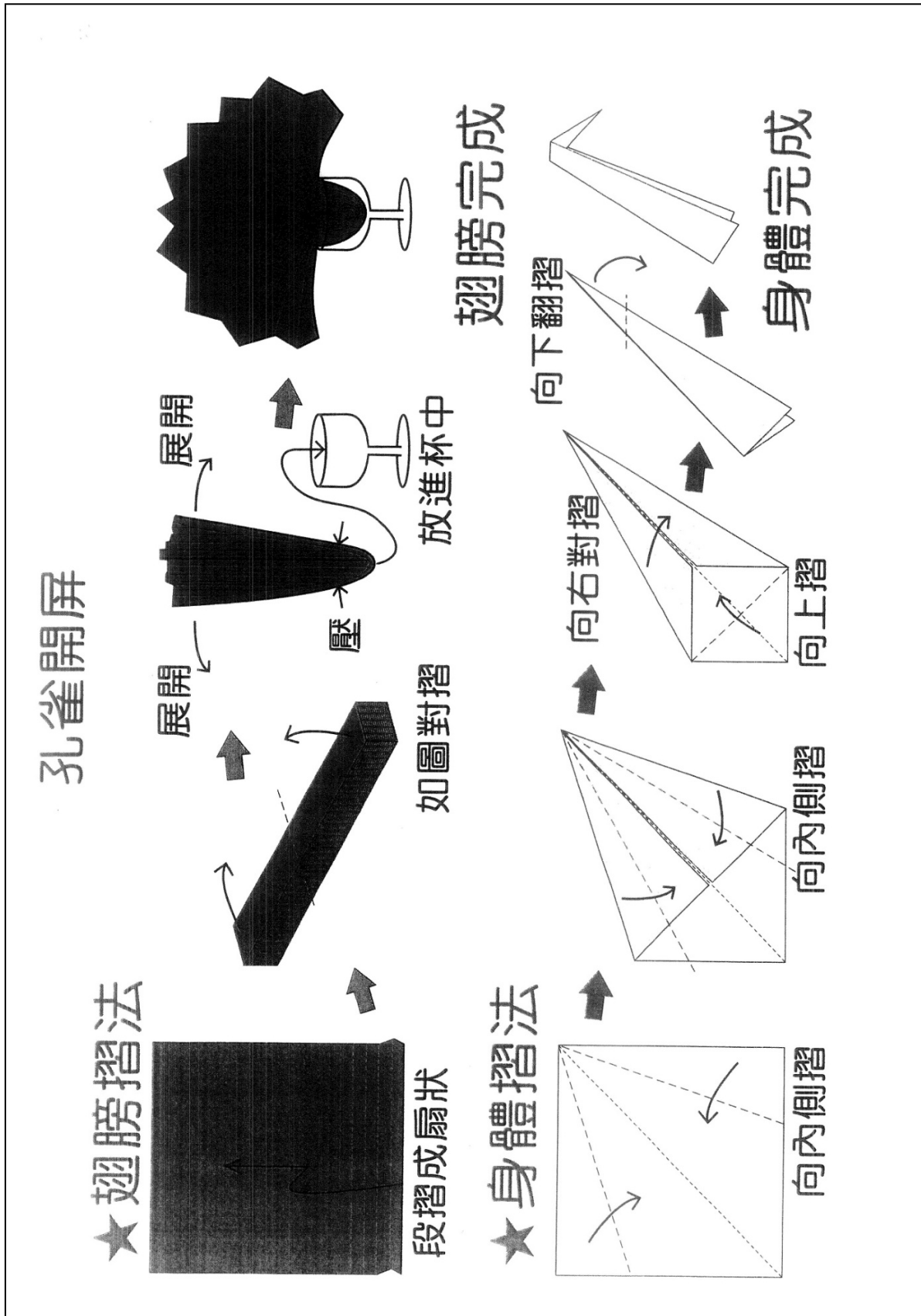


完成

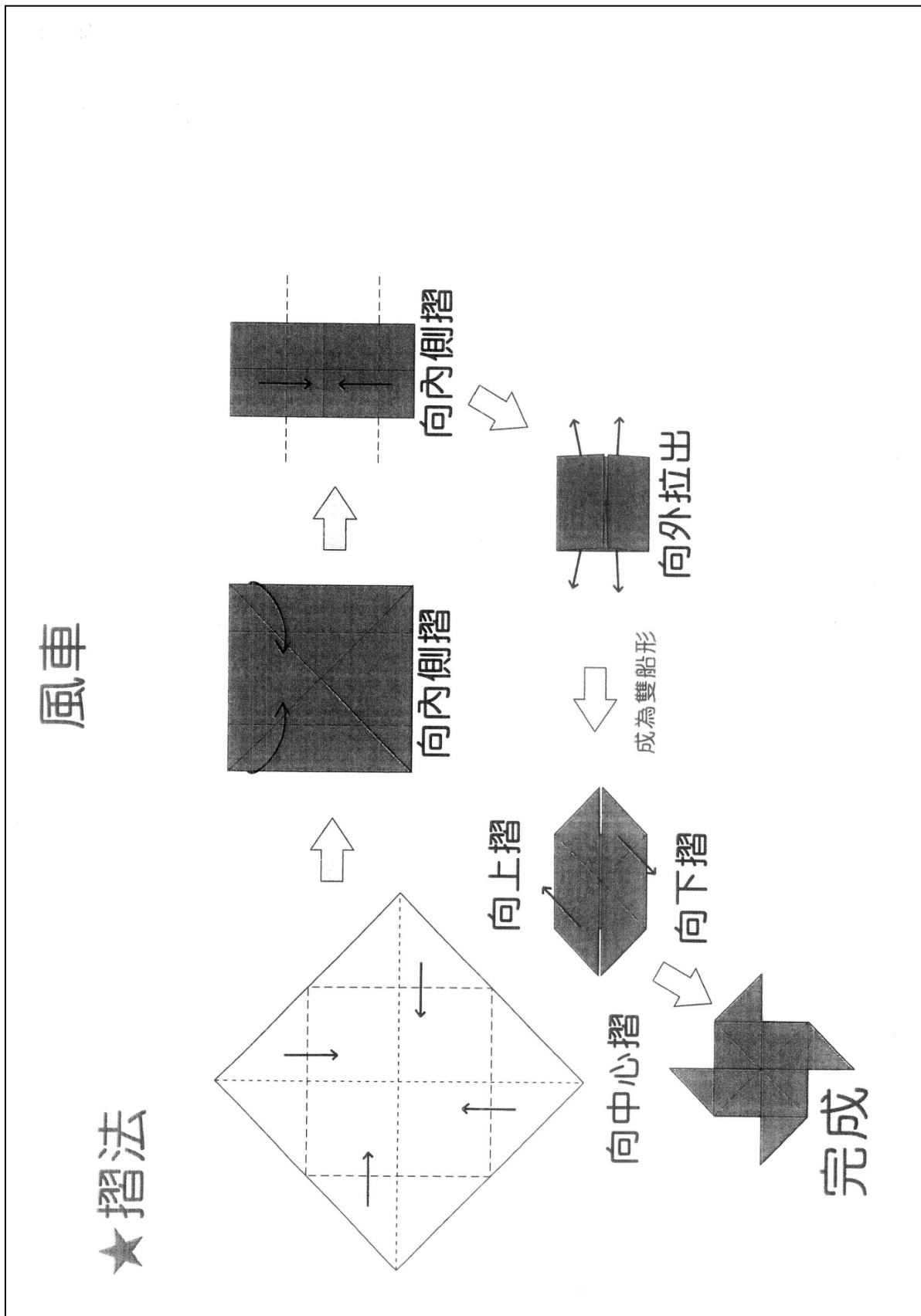
參考圖二(3)



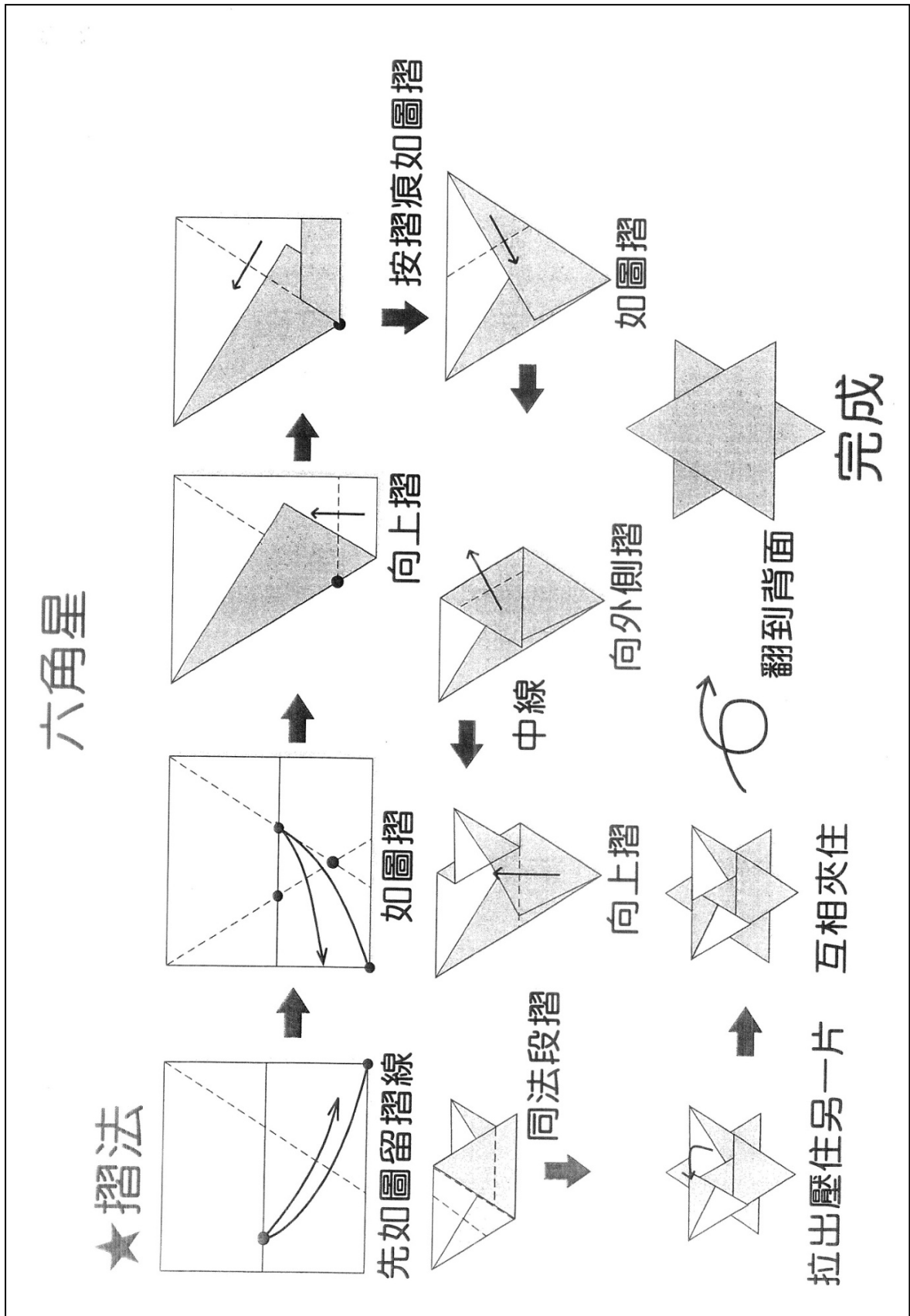
參考圖二(4)



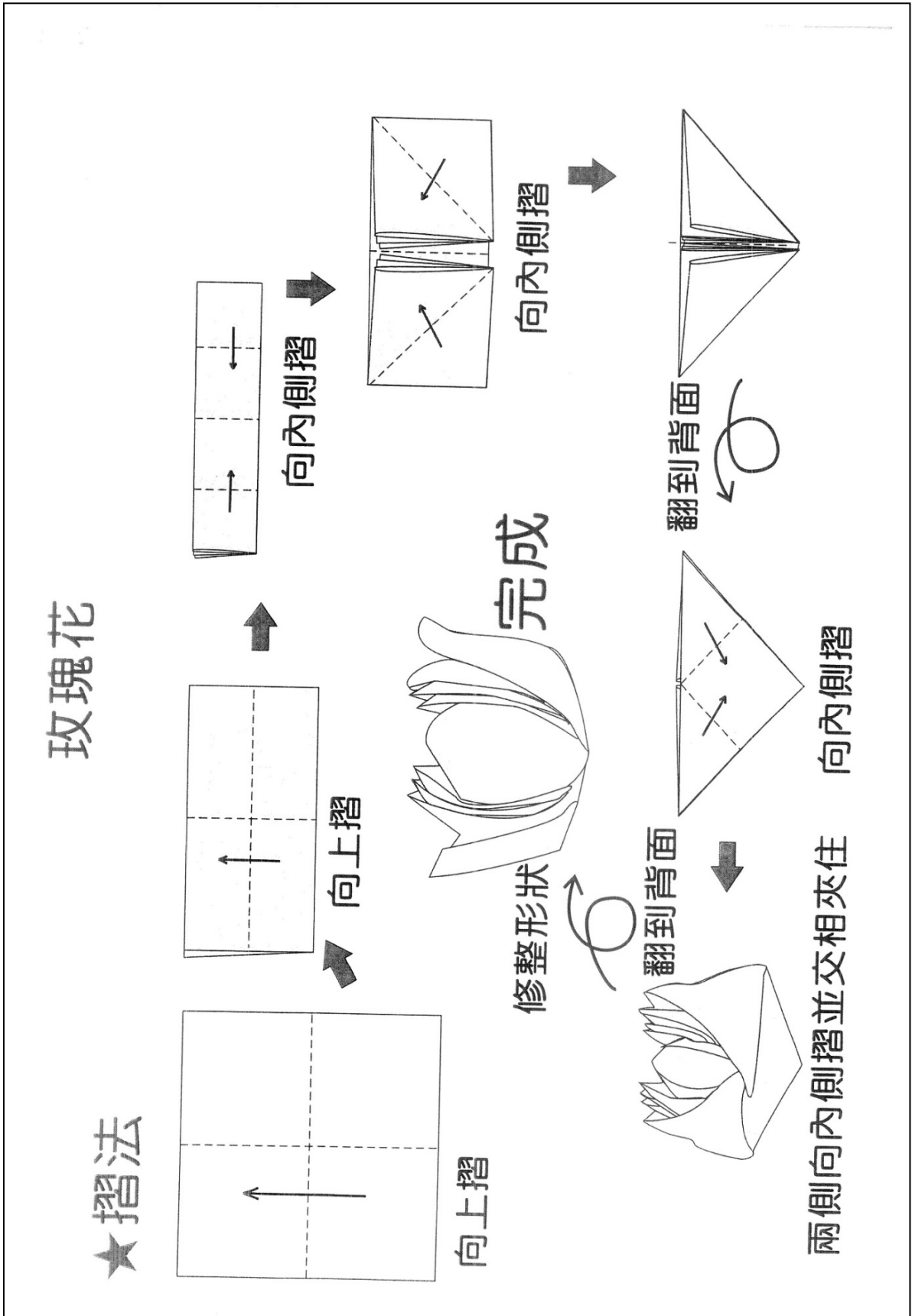
參考圖二(5)



參考圖二(6)



參考圖二(7)



附件三：學習材料 (示範光碟)

(註：錄像示範將於稍後上載至互聯網)

提升競爭力



人力資源發展

企業在人才招募過程中，可註明職位所需具備的資歷和級別，讓應徵者更清楚職位的技能要求；同時，亦可參考《能力標準說明》的內容，編寫符合業界標準的職務說明。



事業發展路向

現職從業員或有志入行人士可參考行業的「進階路徑」，了解不同職系的發展前景，以及個別職位應具備的行業技能和成效標準，規劃個人事業發展。



持續進修增值

課程取材自行業制訂的《能力標準說明》，並通過質素保證程序，其教授內容更能切合業界所需。目前，有超過10,000個課程及資歷已上載到「資歷名冊」，免費供公眾查閱。



認可工作經驗

從業員可以通過「過往資歷認可」機制，確認在工作崗位上積累的經驗、知識和技能，獲取資歷架構認可的「資歷證明書」。



資歷架構
Qualifications
Framework

電話：2836-1700

電郵：hkqf@edb.gov.hk

網址：www.hkqf.gov.hk