

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	認識基本點心餡料製作工藝
編號	108380L1
應用範圍	此能力單元適用於初級點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，懂得點心製作的初步辦餡工作，在一定程度指導下，能掌握各種常用鹹餡原料的初步加工技術，協助點心部日常工作。
級別	1
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對基本點心餡料製作工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識常用鹹餡原料的初步加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種材料的季節性及特性 ○ 如何選擇不同的鹹餡原材料 ○ 不同餡料的加工及前期熱處理 ○ 鹹餡料的刀工基本要求等 ● 具備刻苦耐勞的工作精神 <p>2. 認識基本點心餡料製作工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按指導對各種常用鹹餡原料進行初步的處理 ● 運用常用鹹餡料的初步加工方法，製作點心餡料 ● 協助點心部的日常工作 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來發揮點心餡料製作的工藝
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在一定程度指導下，能掌握各種常用鹹餡原料的初步加工技術。
備註	