

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	認識點心加溫熟製基本技術
編號	108383L1
應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，於製作點心時，能製作各種指定形狀。
級別	1
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心加溫熟製基本技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識烤、焗點心的技巧及方法 ● 認識煮、蒸點心的技巧及方法 ● 認識炒、炸點心的技巧及方法 ● 認識煎、烙（即是指把成型的生胚放在燒熱的平鍋中，以金屬為傳熱介質的熟製法）點心的技巧及方法 <p>2. 認識點心加溫熟製基本技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及對點心加溫熟製基本技術的認識等來行事 ● 運用上述的技巧及方法來製作相關點心產品 ● 整齊美觀地擺放加溫熟製後的點心 ● 裝飾加溫熟製後的點心 ● 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進行加溫熟製點心的工作
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"> ● 在受指導下，能認識烤、焗、煮、蒸、炸、炒、煎、烙等加溫技術，令點心製品變成熟製產品，並懂得擺放及裝飾熟製產品。
備註	