

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	烹調一般熟煮菜餚
編號	108384L1
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作的從業員。熟煮是一種以對流方式（直接傳熱）及濕熱的烹煮方法，製作時會使用大量的液體，把其中的熱力及味道傳送到食物中。這個能力單元集中於烹調一般熟煮菜餚的能力。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調一般熟煮菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識可用作熟煮的液體種類： <ul style="list-style-type: none"> ○ 水 ○ 上湯 ○ 牛奶 ○ 肉湯 ○ 酒 ● 基本認識熟煮時的溫度控制 ● 基本認識熟煮、水煮及燉之間的分別 ● 對職業安全健康有基本認識 <p>2. 烹調一般熟煮菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識熟煮烹調方式的特性 <ul style="list-style-type: none"> ○ 不同液體的沸點 ○ 影響液體沸點的因素—大氣壓力（海拔高度）及液體中的可溶物質 ○ 熟煮時的熱能傳遞 ● 掌握菜式的要求，選擇適合用作熟煮的液體 ● 選擇適合用作熟煮的器皿（鍋及平底鍋等） ● 對比食物的份量，把充足的液體加入器皿中，確保加入食物時，液體仍處於沸騰的狀態（建議—「把充足的液體加入器皿中，令熱能及味道能有效率地傳到食物中」） ● 把載有液體的器皿放在熱源上，把液體煮沸 ● 把食材放進液體中 ● 控制烹煮的時間及溫度，直至把食材煮熟 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
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"> ● 應用有關液體特性的知識，更有效地控制熟煮工序 ● 選用正確的器皿/器具及正確份量的液體，確保食物根據菜式的要求正確烹煮 ● 根據菜式的要求，控制烹煮的時間及溫度

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

備註	
----	--