

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	烹調一般焗製菜餚
編號	108392L1
應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。這個能力單元主要集中於焗製以麵粉製成的食物如麵包及蛋糕的能力。
級別	1
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調一般焗製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 基本認識焗製的原理。 • 基本認識影響焗製結果的不同元素，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 室溫 ○ 相對麵粉量的液體量 ○ 麩質的作用 ○ 膨鬆劑 ○ 器具材質及大小，例如：玻璃及深色金屬能保留熱力 • 基本認識焗製食品的混合方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 蛋糕及餅乾的混合方法 ○ 麵包的混合方法 ○ 糕點的混合方法 • 掌握焗製的溫度 • 基本認識用於焗製的器具，例如（但不限於）： <ul style="list-style-type: none"> ○ 對流式焗爐或微波爐 ○ 焗盤、模具、腳花用具 ○ 攪伴機及打蛋器 • 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>2. 烹調一般焗製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> • 根據食譜要求辨認及選擇材料。根據蛋糕、麵包或糕點的食譜，稱重及量度乾濕材料 • 為焗製工序選擇正確類型及大小的器具。使用器具前，清潔器具 • 根據食譜，把材料均勻地混合，用膨脹劑（酵母、發粉及小蘇打粉等）焗製蛋糕、麵包或糕點 • 把準備好的混合物/麵團模製成形，並放在烤焗器具上 • 根據食譜，以正確的焗爐溫度焗製蛋糕、麵包或糕點 • 把焗製產品在適當的環境下放涼，以保持新鮮及產品的特性 • 把菜餚送給客人前，根據食譜，利用合適的填充物、糖霜及裝飾物裝飾蛋糕、麵包或糕點產品的外觀 • 根據程序，清洗、清潔及存放烤焗器具 <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

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">• 尊重食物、材料、同事及客人
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 根據食譜，選擇及量度正確份量的材料來焗製產品• 根據食譜，利用正確的混合方法及適量的膨脹劑來焗製產品，以造出正確的完成品效果• 開始焗製前，準備焗爐，並在焗製過程中，控制烤焗的溫度及時間，以達到焗製產品的所需效果
備註	