

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	烹調一般野味菜餚
編號	108409L1
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作的從業員。這個能力單元關注使用市場上可買到、預先處理好的飼養野味的肉來製作一般野味菜餚的能力。
級別	1
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調一般野味菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型的野味及其與常見肉類的分別，例如：大型野味、小型野味及野禽等 ● 進行基本準備及烹煮野味肉 ● 認識如何根據食譜選擇野味肉，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 動物的不同切法/部分/結構 ○ 適當的質感 ○ 外觀：肉的颜色愈深，味道愈豐富 ● 基本認識烹調野味菜餚的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 燜、燉 ○ 烘、烤、焗 ○ 炒、煎炒 ○ 炸 ● 基本認識如何令野味的肉質更嫩、醃製野味肉及為野味肉調味 ● 選擇及使用適當器具的基本知識及技能 ● 基本認識判斷野味肉是否已煮熟的不同技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 使用溫度計來檢查肉的內部溫度 ○ 憑肉的汁來判斷 ● 認識廚房的職業安全健康及衛生原則與守則（特別是關於交叉污染） <p>2. 烹調一般野味菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解野味菜餚的食譜 ● 準備野味肉及烹煮器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 選擇及取得正確的肉塊 ○ 適當地解凍 ○ 如有需要，去除多餘的脂肪，或添加其他脂肪，使野味肉保持濕潤。進行醃製、嫩化、調味及風乾（作烘煮或油炸） ○ 根據烹煮方法，選擇及準備烹煮器具（焗爐、平底鍋、烤架、旋轉烤肉爐及壓力鍋等），例如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 選擇適當類型及大小的烹煮器具 ■ 預熱焗爐、加熱油 ■ 在平底鍋表面塗上油脂 ○ 準備其他烹調材料及湯底（用於燜或燉） ○ 準備其他裝飾配料

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">• 使用適當的烹調方法，根據食譜的要求烹煮野味肉。· 當中應考慮各種烹調因素，例如：<ul style="list-style-type: none">○ 溫度○ 時間○ 肉的大小及份量• 把煮好的肉切成適當的大小，放在上菜碟上，並加上飾菜，根據要求完成菜餚• 根據組織的程序，清洗、清潔及儲存烹煮器具 <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
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">• 根據菜餚的要求準備野味肉及其他材料。遵循食物安全標準把冷凍野味肉徹底解凍，防止在準備肉作烹煮時，發生交叉污染• 選擇正確的烹煮方法及使用適當的器具，根據食譜烹煮肉• 使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，根據食譜要求，判斷肉是否已煮得恰到好處
備註	