

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	認識日本式刀具
編號	108413L1
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作且涉及運用日本式刀具的從業員。於日本式食肆或相關的工作地點，認識不同種類的日本式刀具及用途，並了解保養日本式刀具的知識，並應用相關知識於工作上。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 了解有關日本式刀具的知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認識不同種類的日本式刀具，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 和刀（如：出刃、薄刃、刺身等）的分類、名稱、形狀等</li> <li>○ 洋刀（如：牛刀、三德、蔬果等）的分類、名稱、形狀等</li> <li>○ 中式刀（如：中華包丁）的分類、名稱、形狀等</li> </ul> </li> <li>● 認識各種日本式刀具的獨特用途，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 出刃：料理魚鮮的刀具。有弧度的刀刃可以更有效乾淨地去除魚鱗，寬厚的刀身讓廚師更為省力地斬斷魚骨。</li> <li>○ 刺身刀：制作生魚片的刀具。為避免切割的時候破壞魚肉的纖維組織，影響口感，所以，刀身設計極為鋒利。</li> <li>○ 牛刀：切割牛肉的刀具。牛刀一般是雙刃，便於筆直的切入肉類之中，同時刀頭是尖形的，因此也能夠對食材進行的精細操作。</li> <li>○ 剔骨刀：分離肉和骨頭的刀具。日式剔骨刀的體型較小，同時刀刃較厚，因此碰到比較堅韌的骨頭也不容易出現崩口。</li> <li>○ 切筋刀：處理肉類中筋膜的刀具。為了能夠在筋、肉之間操作，並把筋從肉塊中分離出來，所以，刀身設計比較窄細狹長。</li> <li>○ 蔬果刀：主要處理蔬菜水果的去皮、雕刻、切花等精細操作，所以，刀刃體型細小。</li> <li>○ 麵包刀：主要用於切割柔軟的麵包、蛋糕之類的食物而製作。刀身狹長，刀刃呈鋸齒狀能夠減少對刀的磨損，即使長期使用，鋒利度也不會下降太多。</li> <li>○ 三德刀：不局限於處理某一種食材，可廣泛用於蔬菜、瓜果、肉類、魚類的刀具。刀具長度及尺寸略為短小，適合一般家庭主婦使用。</li> </ul> </li> <li>● 認識日本式刀具的主要產地，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 關東</li> <li>○ 關西</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 了解有關保養日本式刀具的知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 防鏽</li> <li>● 合理使用刀具</li> <li>● 保持刀柄乾燥</li> <li>● 保持刀刃銳利</li> <li>● 適當地收納刀具</li> </ul>

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「出品部專業技能」職能範疇

	<p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 遵循組織或廚房的規則，保持刀具清潔</li><li>• 運用正確的刀具來處理食材</li><li>• 運用正確的方法來保養刀具</li><li>• 注意安全</li></ul>
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"><li>• 掌握各種日本式刀具的分類知識及用途。</li><li>• 掌握保養日本式刀具的知識。</li></ul>
備註	