

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	應用一般中式食品物料
編號	108414L2
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，應用各種中式食品物料的品質鑒定及貯存方法，協助出品部有關工作。
級別	2
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式一般食品物料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 熟識中式食品原料的品質鑒定，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 影響原料品質的各種因素 ○ 原料品質的各類鑒定指標等 ● 認識原料的貯存方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 不同原料貯存方法 ○ 有效地控制存放原料的環境條件（如：溫度和濕度） ○ 使原料在一定時期內保持相對穩定的品質等 ● 認識植物性原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種食用蔬菜（如：芥菜、絲瓜、苦瓜等）的產地、名稱、形態、品種、食用價值、品質好壞鑒定、引致品質變化因素 ○ 不同種類乾菜（如：菜乾、筍乾等）的產地、名稱、食味、品質等 ○ 不同種類腌菜的品種、產地、原料、特點、質量標準等 ○ 各種豆製品（如：豆腐、鹵製豆製品、油炸豆製品等）的質量要求等 ● 認識動物性原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 豬、牛、羊的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：華東型豬、安格斯牛等 ○ 雞、鴨、鵝的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：清遠雞、獅頭鵝、風雞等及禽類製品 ○ 各種蛋（如：雞蛋、皮蛋等）的分類、結構特徵、品質、貯存條件以及蛋類製品等 ○ 各種奶類的成份特徵，各種乳類製品的製作過程及保存方法等 ○ 各種魚類（如：鯪魚、鱖魚等）的種類、形態、特徵、產地、味道等 ○ 蝦、蟹、貝類，如：對蝦、琵琶蝦等及水產製品的種類、形態、特徵、產地、味道等 ● 認識食用菌藻類原料的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食用菌類（如：花菇、黑木耳等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等 ○ 不同食用藻類（如：紫菜等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等 ● 認識各種果品，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種鮮果（如：檸檬、西瓜等）的名稱、品種、產地、形態、質量等 ○ 不同乾果（如：欖仁、白果等）的名稱、產地、形態、品種、特徵、質量等 <p>2. 應用中式一般食品物料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及對中式一般食品物料的認識等來行事 ● 依既定指引及視乎物料的性質來加以貯存及保養

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">• 恰當使用食品物料，協助出品部有關工作• 在有需要時，及時向上級反映處理食品物料的問題，並提出改善的建議 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 於工作期間，經常以專業及遵從指引的態度來處理、鑒定及貯存食品物料
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 在指導下，能鑒定各種食品物料（如：蔬菜類、禽畜類、奶類、蛋類、菌類、水果類及各種調味料類）的品質及貯存方法。
備註	