

## 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	掌握烹飪原料初步加工技術
編號	108415L2
應用範圍	此能力單元適用於與出品部相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，掌握各類烹飪原料初步加工技術及要求，協助出品部有關工作。
級別	2
學分	12
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對烹飪原料初步加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握較深入處理鮮活原料的加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各類畜類原料（如：牛肚等）的初步加工技巧</li> <li>○ 水產原料（如：黃鱔、大閘蟹等）的初步加工方法等</li> </ul> </li> <li>● 掌握進一步掌握動物性原料的分割加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 肉類切割加工的基本要求</li> <li>○ 豬細分切割起肉的標準和技巧，及認識豬各部份肉（如：頸肉、里脊等）的名稱、特性、食味等</li> <li>○ 牛的屠宰過程，各部份肉（如：牛、柳眼肉等）的名稱、特性、食味等以及掌握牛細分切割起肉的標準和技巧等</li> <li>○ 羊的細分切割起肉的技巧和標準、認識羊各部份肉（如：羊腩等）的名稱、食味、特性等</li> <li>○ 雞的肌肉骨骼組織（如：雞胸、雞翼等）的名稱、食味等及細分切割起肉的標準和技巧等</li> <li>○ 多種魚類細分切割起肉的標準和技巧，各部份魚肉的名稱、特性、食味等</li> <li>○ 各類畜類內臟器官的初步加工技巧及標準</li> <li>○ 各類常見禽鳥及其內臟器官的初步加工技巧及標準等</li> </ul> </li> <li>● 掌握較深入處理乾貨漲發技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 乾貨原料不同的漲發加工方法，如： <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 油發、鹼發及交替使用而達致漲發目的</li> <li>■ 漲發比率等技巧</li> <li>■ 懂得漲發相關原材料，如：竹筍、蠔豉等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 認識動物性原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> <li>○ 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</li> <li>○ 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</li> <li>○ 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</li> <li>○ 各種魚類（如：鯪魚、鰻魚等）的種類、形態、特徵、產地、味道等</li> <li>○ 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</li> </ul> </li> <li>● 認識食用菌藻類原料的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> <li>○ 不同食用藻類（如：紫菜等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等</li> </ul> </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

	<ul style="list-style-type: none"><li>• 認識各種果品，包括：<ul style="list-style-type: none"><li>○ 各稱鮮果（如：檸檬、西瓜等）的名稱、品種、產地、形態、質量等</li><li>○ 不同乾果（如：欖仁、白果等）的名稱、產地、形態、品種、特徵、質量等</li></ul></li></ul> <p>2. 掌握烹飪原料初步加工技術：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 於工作期間，按上級指導及對烹飪原料加工技術的掌握等來行事</li><li>• 恰當應用烹飪原料初步加工技術，包括：<ul style="list-style-type: none"><li>○ 處理鮮活原料的初步加工工作</li><li>○ 處理禽畜類原料的切割起肉等</li></ul></li><li>• 在有需要時，及時向上級反映烹飪原料時遇到的問題，並提出改善的建議</li></ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 於工作期間，經常以專業態度及知識來處理原料的烹飪及加工</li></ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>• 在指導下，懂得處理鮮活原料的加工技術；及</li><li>• 在指導下，懂得處理禽畜類原材料的切割起肉，乾貨漲發等方法。</li></ul>
備註	