

## 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	應用燒味部食品製作技術
編號	108418L2
應用範圍	此能力單元適用於燒味部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，能夠製作出各種燒味，及拼擺各式冷菜裝盤式樣。
級別	2
學分	12
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對燒味部食品製作技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握冷菜裝盤的造型原則和要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 冷菜裝盤的造型原則</li> <li>○ 冷菜裝盤的基本要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 刀工</li> <li>▪ 色彩</li> <li>▪ 盛器配合</li> <li>▪ 用料等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 認識冷菜裝盤的步驟和各種裝盤手法，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 排</li> <li>○ 圍等</li> </ul> </li> <li>● 認識冷菜裝盤的不同式樣，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 扇面形</li> <li>○ 風車形等</li> </ul> </li> <li>● 掌握花式冷盤的拼製技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種花式冷盤製作工藝的表現形式</li> <li>○ 製作程序，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 立體式花式冷盤的構思</li> <li>▪ 刀工</li> <li>▪ 擺拼等</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>2. 應用燒味部食品製作技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，按上級指導及所具備的燒味部食品製作技術等來行事</li> <li>● 恰當製作各種燒味，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 運用各種燒烤鹵製技術製作各式燒味，如：燒豬等</li> <li>○ 在製作各式燒味過程中，保持衛生清潔</li> <li>○ 保持製成品在櫥窗中的賣相吸引及掌握於中排列燒味的方法</li> <li>○ 有效地斬切燒味、盛飯、盛湯，並能控制成本</li> <li>○ 預備及製作相關食品，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 煲飯</li> <li>▪ 灼菜等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚</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. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"><li>於工作期間，經常以專業態度及標準來發揮燒味部食品的製作技術</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>在指導下，製作各式燒味及相關食品及掌握花式冷盤的拼製技術。</li></ul>
備註	