

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	掌握點心製作
編號	108420L2
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在指導下，進行中式點心製餡及製皮的準備工作，並能掌握點心原料的貯存方法。
級別	2
學分	12
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心製作準備工作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認識製餡原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種畜、禽肉類作為製餡原料的性質、特色、食味等</li> <li>○ 各式水產海味作為製餡原料的特色、食味、性質等</li> <li>○ 各樣蔬菜作為製餡原料的性質、食味、特色等</li> <li>○ 各款乾果類（如：瓜子、欖仁等）作為製餡原料的性質、特色、食味等</li> <li>○ 各種水果、蜜餞、香花等作為製餡原料的特色、食味、性質等</li> </ul> </li> <li>● 認識輔助原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種糖作為輔助原料的特性、作用、食味等</li> <li>○ 各種鹽作為輔助原料的特性、食味、作用等</li> <li>○ 各樣油脂作為輔助原料的作用、食味、特性等</li> <li>○ 各款牛奶及乳製品（如：煉奶等）作為輔助原料的食味、作用、特性等</li> <li>○ 蛋作為輔助原料的特性、作用、食味等</li> </ul> </li> <li>● 掌握保存點心原料的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種引起原料變質的原因，如化學因素等</li> <li>○ 各類餡心原料（如：肉類、蔬菜等）的貯藏和保鮮方法</li> <li>○ 各款輔助原料的保存和管理方法</li> <li>○ 食品添加劑的管理及保存的方法等</li> </ul> </li> <li>● 掌握點心麵皮、餡料和裝盤的製作技巧和流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各式和麵的要點及手法</li> <li>○ 各種揉麵的技巧</li> <li>○ 搓條的要求及手藝</li> <li>○ 不同下劑的方法</li> <li>○ 各種製皮的操作要求及技藝</li> <li>○ 認識製餡</li> <li>○ 各種上餡的過程及技巧</li> <li>○ 點心成形及熟製過程</li> <li>○ 各款裝盤的方法等</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 掌握點心製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，按上級指導及對點心製作準備工作的認識等來行事</li> <li>● 按既定程序，保存和管理方法等來處理： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各類餡心原料</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>○ 各款輔助原料</li><li>○ 食品添加劑等</li><li>● 完成上述點心製作前的準備工作</li><li>● 在點心製作過程中，按既定流程完成製餡及製皮初步工作</li><li>● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚</li></ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心製作的準備工作</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>● 懂得各式麵皮的製作及製餡原料的特性、用法、貯存方法等；及</li><li>● 能夠在指導下，進行各式點心製餡及製皮的準備工作。</li></ul>
備註	