

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	製作點心常用麵皮
編號	108422L2
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，在受指導下，進行點心麵皮的製作。
級別	2
學分	12
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心常用麵皮的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握運用生化膨鬆(依士/酵母)方法製作麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 生化膨鬆麵胚的概念 ○ 各種生化膨鬆麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 特性 ▪ 加工技巧 ▪ 製作流程及注意事項等 ● 掌握層酥麵胚(酥皮/擘酥類)的製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白層酥麵胚的概念 ○ 掌握各種層酥麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 特性、 ▪ 加工技巧 ▪ 製作流程及注意事項等 ● 知曉運用物理膨鬆(例如：泡夫)方法製作麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白物理膨鬆麵胚的概念 ○ 掌握各種物理膨鬆麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 特性 ▪ 加工技巧 ▪ 製作流程及注意事項等 ● 知曉處理米及米粉麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 飯皮麵胚及米粉麵胚的概念及特性 ○ 飯皮麵胚及米粉麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 加工技巧 ▪ 製作流程及注意事項等 ● 知曉製作更多其他材料的麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 豆類麵胚及薯類麵胚的概念及特性等 ○ 掌握豆類麵胚及薯類麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 加工技巧 ▪ 製作流程及注意事項等 <p>2. 製作點心常用麵皮：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備製作點心餡料的麵皮等來行事 ● 按上述不同物料的特質來製作相關的麵胚

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">按既定程序及注意事項製作點心常用麵皮與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心常用的麵皮
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">能夠在指導下，清楚明白各種膨鬆麵胚的特性及製作各種麵胚。
備註	