

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	掌握點心加溫熟製一般技術
編號	108424L2
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，能按生產工序所需，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等加溫熟製點心方法，製作點心。
級別	2
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心加溫熟製技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 明白蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 基本方法 ○ 注意事項 ○ 製作流程等 • 知曉「烙」為把成型的生胚放在燒熱的平鍋中，以金屬為傳熱介質的熟製法 <p>2. 掌握點心加溫熟製一般技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 於工作期間，按上級指導及所具備點心加溫熟製技術等來行事 • 妥善運用上述蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等的不同技術來製作點心 • 經常遵從相關的注意事項及製作流程 • 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發揮點心加溫熟製的技術
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"> • 能夠掌握加溫熟製點心之技術，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等方法熟製點心，以配合生產工序所需。
備註	