

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	製作一般生肉菜餚
編號	108435L2
應用範圍	這個能力單元適用於食物出品部工作的從業員。這個能力單元關注製作一般生肉菜餚的能力，例如：膾 (<i>hoe</i>)、意式生肉片 (<i>carpaccio</i>) 及韃靼牛排 (<i>steak tartare</i>) 。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作一般生肉菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識何謂生的食物，例如：沒有被加熱至40–49°C (104–120°F) 以上的食物 ● 基本認識進食生肉的好處，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 減少因烹煮導致某些類型維生素流失 ○ 有助控制血壓 ○ 低卡路里、脂肪及鈉，高纖維 ● 基本認識可能因進食生肉而導致的危險，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 增加患上食源性疾病 (食物中毒) 的風險，如大腸桿菌、沙門氏菌或李斯特菌 ○ 蠕蟲及其他寄生蟲 ○ 缺少某些維生素如維生素D ● 基本認識準備生肉的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 醃製 ○ 使用檸檬酸及醋 ● 基本認識適合用作生吃的肉類 ● 認識如何選擇肉類製作生吃菜餚 ● 基本認識如何處理及儲存用來製作生吃菜餚的肉 ● 具有食物衛生及食物安全的基本知識 <p>2. 製作一般生肉菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解生肉菜餚的食譜 ● 準備製作生肉菜餚 <ul style="list-style-type: none"> ○ 選擇菜餚所需的肉類 ○ 解凍冷肉使其適合切割 ○ 集合及稱重製備醃料的材料 ○ 清潔工作枱面及切割工具 ● 若食譜需要，準備醃料或檸檬汁為肉調味 ● 根據食譜所需，例如：把肉切成最薄的薄片或把肉剁碎。妥善處理並儲存所有未用的肉 ● 把肉浸泡在醃料、檸檬汁或醋油汁中 ● 根據食譜要求，上菜前為菜餚加上飾菜 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">● 選擇合適的肉類，並判斷肉的份量，以製作生肉菜餚● 遵循衛生標準，準備及切割生肉● 判斷醃肉所需的時間。若使用檸檬汁，避免肉被汁煮熟
備註	