

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	烹調一般海鮮菜餚
編號	108436L2
應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品部工作的從業員。這個能力單元關注烹調一般海鮮的能力，而這些海鮮可以是新鮮的或冰凍的，但從業員需要確保這些海鮮可以安全食用。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調一般海鮮菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的新鮮海鮮，例如：魚、甲殼類動物、雙殼類、腹足類及頭足類 ● 基本認識烹煮海鮮的常用方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 蒸、白煮 ○ 烤 ○ 炸 ● 基本認識清潔海鮮的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 去除魚鱗及去除魚的內臟 ○ 在水流下擦洗貝類動物的外殼，清除污垢或泥土 ○ 清除軟體動物上的纖維線（鬚鬚），並去除沙粒 ○ 如食譜需要，為小海蝦或明蝦去腸及剝殼 ● 認識如何選擇及檢查海鮮，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 魚腮應該呈鮮紅色，魚肉的質感應該堅實而帶有光澤 ○ 冰凍的海鮮產品不應有任何凍傷的跡象 ○ 能理解包裝上的標籤 ● 具有判斷海鮮是否已煮熟的基本能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 小海蝦的觸感會變得堅挺，且蝦肉會變成不透明 ○ 扇貝會變得堅挺，且通體變成不透明 ○ 全個蠔的肉會稍微變成不透明 ○ 龍蝦殼會從綠色或藍色變成猩紅色 ○ 蜆及青口的殼會打開 ○ 魚肉從生的時候的半透明變成成熟的時候的不透明，且用叉子戳時，魚肉會變得容易剝落 ● 基本認識如何解凍急凍海鮮產品 ● 具有食物衛生及食物安全的基本知識 <p>2. 烹調一般海鮮菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解海鮮食譜 ● 選擇並準備要烹煮的海鮮 <ul style="list-style-type: none"> ○ 根據食譜要求，取得合適的海鮮（新鮮程度及大小等） ○ 正確解凍冷凍的海鮮 ○ 清潔海鮮 ○ 準備其他材料，例如：調味料、飾菜及醬汁

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">○ 根據食譜所需進行醃製及調味● 判斷合適的烹煮方法，並準備烹煮器具● 根據食譜，用所需材料烹煮海鮮● 使用合適的技巧，評估海鮮是否已正確煮熟，包括：<ul style="list-style-type: none">○ 時間控制○ 目測（顏色轉變及貝殼張開等）○ 觸感測試（肉的堅挺度及質感）● 把海鮮放在上菜碟上，加上飾菜，根據食譜要求呈現菜餚 <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
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">● 取得合適的海鮮，並根據食譜的要求及遵循組織的衛生標準進行清潔及準備● 使用正確的烹煮方法，並使用正確的器具，烹調海鮮菜餚，使其達到食譜在外觀、味道及呈現方式上要求的標準● 根據食譜的要求，判斷海鮮是否已煮得恰到好處
備註	請同時參考108429L2及108430L2