

## 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	烹調日本式油炸菜餚(揚物) ( <i>Agemono</i> )
編號	108439L2
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作且涉及製備日本式食物的從業員。日本式油炸食品是大部分日本餐廳可以找到的其中一類主要的日本料理。這個能力單元關注烹調一般日本式油炸食品的能力。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本式油炸菜餚 ( 揚物 ) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 認識不同種類的日本式油炸菜餚，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 素揚げ (<i>suage</i>)，食物在沒有包裹麵粉或麵糊下油炸</li> <li>◦ 唐揚げ (<i>karaage</i>) 食物在油炸前，先在其上澆上麵粉或竹芋澱粉</li> <li>◦ 天婦羅 (<i>tempura</i>)，在食物上塗上麵糊</li> </ul> </li> <li>• 基本認識油炸不同類型食材的溫度控制</li> <li>• 基本認識用作油炸的不同類型的器具</li> <li>• 基本認識把食物放進熱油中的方法</li> <li>• 認識適合用來炸食物的油的種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油</li> <li>◦ 低煙點：芝麻油、橄欖油 ( 特級初榨 )、葵花籽油 ( 未經精煉 ) 及粟米油 ( 未經精煉 )</li> </ul> </li> <li>• 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險及安全</li> </ul> <p>2. 烹調日本式油炸菜餚 ( 揚物 )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 理解食譜</li> <li>• 根據食譜取得所需材料</li> <li>• 準備烹煮，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 把材料切成食譜要求的大小及形狀</li> <li>◦ 根據食譜，準確量度用來製作麵糊及其他粉漿的材料</li> <li>◦ 選擇正確大小及類型的炸爐作烹煮</li> <li>◦ 準備裝飾的材料</li> </ul> </li> <li>• 考慮不同的因素及油的特性，選擇最適合用作烹煮菜餚的油，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 煙點</li> <li>◦ 油的味道及香氣</li> <li>◦ 油的重用及替換</li> </ul> </li> <li>• 把油加進炸爐或鍋中，加熱至油炸食物的最佳溫度</li> <li>• 根據食譜要求，為食物塗上麵糊、麵粉澱粉或麵包糠</li> <li>• 把塗上麵包糠的食物放進炸籃中，然後放進油中，或者把塗上麵糊的食物直接放進油中。不要令炸爐過度擠擁，該給每件食物之間留有足夠空間，讓食物能均勻受熱烹煮</li> <li>• 在過程中，密切注意食物的烹煮情況並按需要調節油溫，直至食物變成食譜所需的褐色</li> <li>• 把炸好的食物從油中取出，放在瀝乾架或紙巾上</li> <li>• 裝飾並上菜</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

	<p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔</li></ul>
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"><li>• 根據食譜的要求，並考慮不同油的特性，選擇最合適的油來炸不同類型的食物</li><li>• 把油調節至最佳的溫度，並用正確的方法把食物放進油中</li><li>• 把食物炸至食譜要求的顏色及質感</li></ul>
備註	